



KOMERČNÍ SPECIÁL

15. 11. 2022

VAŘENÍ (SKORO) BEZ PRÁCE



PARTNEŘI PŘÍLOHY

REDAKČNÍ PARTNER

BRAUN **Tefal**

SELL

Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



Vážení čtenáři,

kvapným krokem se k nám blíží sváteční období, ale nejen to. Nastal podzim a zima je za humny, takže nyní trávíme více času doma. S rostoucími náklady na energie a potraviny musí leckdo mnohem častěji přemýšlet nad tím, zda povečeří venku, nebo si naopak udělá jídlo doma. Vícečlenné rodiny pak nezřídka sahají k úspornějšímu jídlu. Šetřit mnohdy ale znamená investovat, pokud je to ve vašich možnostech - v případě energií to může být třeba do zateplení domu nebo pořízení extra úsporných spotřebičů. U stravování potom co nejefektivnější příprava jídla doma a využití všech potravin, aniž bychom je zbytečně vyhazovali. Právě s tím pomohou moderní a chytré kuchyňské roboty, automatické hrnce a další specializovaná technika. Investice do ní vám může v delším horizontu jak usnadnit život, tak ušetřit spoustu peněz. A právě na chytré spotřebiče pro vaření a přípravu jídla se podíváme v tomto speciálu.

Příjemné čtení přeje
Lubor Jarkovský



Mixer, který uvaří

Tento vysokorychlostní stolní mixér značky Tefal nese název Perfectmix Cook a kromě toho, že suroviny zpracuje, je dokáže také tepelně upravit. Na výběr máte 10 automatických programů a nastavení teploty od 40 °C do 100 °C. V příslušenství dokonce najdete košík pro přípravu jídla v páře. Mixér hledejte pod kódovým označením BL83SD30. Koupíte ho za 4999 Kč.

SMART FUNKCE PRONIKAJÍ (NEJEN) DO KUCHYŇSKÝCH ROBOTŮ A MIXÉRŮ

Skoro automatizovaná příprava jídla už nezůstává pouze v myslích vizionářů a na stránkách science fiction románů. Současná technika disponuje pokročilými schopnostmi, a ačkoliv ještě zcela samostatně večeří neuvaří, od uživatele toho v případě mnoha pokrmů vlastně moc nechce. Lidé tak šetří čas, mají jistotu, že jídlo nepokazí, a mohou bez starostí vařit z čerstvých surovin místo používání polotovarů.

Přestože je dnes ona automatizace ve světě domácích spotřebičů všudypřítomná, v tomto článku se zaměříme na pomocníky do kuchyně. Přesněji řečeno chytré kuchyňské roboty s funkcí vaření, chytré hrnce a mixéry schopné tepelné úpravy jídla. V závěru článku se ale podíváme i na běžnější typy mixérů a food procesorů bez funkce vaření. Díky přednastaveným programům jde stále o pomocníky, které udělají spoustu práce za vás.

MULTIFUNKČNÍ CHYTRÉ ROBOTY S FUNKCÍ VAŘENÍ

Velký trendem je aktuálně plně automatické vaření, kde si člověk a přístroj v podstatě prohodili role. Zatímco dřív byl člověk tím, kdo přípravu jídla řídil, a kuchyňský pomocník měl jen roli jakéhosi asistenta, tak v případě multifunkčních varných robotů je tomu naopak. Z člověka se stává asistent, který jen občas něco stiskne na dotykovém displeji, vhodí do mísy ingredience a v zásadě po většinu času pouze čeká na další instrukce a až bude jídlo hotovo.

Roboty tohoto typu existují už poměrně dlouho, ale až donedávna nedokázaly svůj potenciál odemknout. Ke změně přispěly dvě věci - jednak pandemie, která zvýšila zájem o podobné typy produktů, a jednak technologický posun, kdy dnešní mo-

dely mají komfortní dotykový displej, v podstatě takový tablet, takže na něm zobrazují kompletní postup. Leckteré pak disponují dokonce konektivitou a můžete do nich stahovat další recepty z internetu.

Jak automatické varné roboty fungují?

Většina těchto zařízení se drží osvědčené koncepce, již využívá i úspěšný Thermomix, který se stal v průběhu posledních let určitým fenoménem. Jenže jeho pořizovací cena přesahující 36 tisíc korun leckoho od koupě odradí. Výrobek funguje skvěle, ale není rozhodně pro každého. Netřeba lamentovat. Jakmile se ukázalo, že budou tato zařízení trendy, vrhly se do segmentu běžné značky, jako jsou Catler, Concept, ETA nebo Tefal a jejich řešení s podobnou paletou funkcí stojí zpravidla půlku.

Ale abychom odpověděli na otázku v mezititulku. Automatický varný robot je přístroj se spodním pohonem - tedy mísou, která se nasazuje na základnu. V podstatě připomíná takový větší mixér, jemuž dominuje již zmiňovaný 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 nejsou tato zařízení většinou schopná dosáhnout vyšších teplot než 120 °C až 130 °C, takže smažit nebo restovat v nich nemůžete.

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 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 věšnička, 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 automatické-



ho 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 posleze ignoroval. Doba pokročila a i modely bez konektivity dnes často disponují softwarem lokalizovaným do té míry, že můžete vařit jídla populární v českých domácnostech.

KLASICKÉ KUCHYŇSKÉ ROBOTY S FUNKCÍ VAŘENÍ NEBO OHŘEVU

Hnětení, krouhání, strouhání, míchání, mixování, mletí, odšťavňování a další a další činnosti vám usnad-

Automatický varný robot s rekordní teplotou

Doposud platilo, že všechny automatické roboty na trhu mají teplotu vaření nejvýše 130 °C. Už na konci listopadu ale uvede značka Catler na trh svůj nový model TC 9010 s vařením až při 160 °C. To samozřejmě rozšíří možnosti přípravy jídla. V paměti bude mít 140 receptů v češtině.

INZERCE

Tefal

Click & Cook
MULTIFUNKČNÍ VARNÝ KUCHYŇSKÝ ROBOT

A NA CO SI KLIKNETE DNES?

10 AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ

600 RECEPTŮ

32 FUNKCÍ

BEZ BPA

www.tefal.cz facebook.com/Tefalcz youtube.com/user/TefalCZSK

Velký dotykový displej

Zde můžete vidět detail multifunkčního varného robota Click & Cook od Tefalu. K ovládní slouží 7palcový dotykový displej, na kterém se zobrazují všechny ovládací prvky, postupy, ingredience. Ovládní má podobnou logiku, na jakou jsme zvyklí z chytrých telefonů. Robot jsme osobně vyzkoušeli – představil nám ho šéfkuchař Ondřej Slanina. Pro zobrazení videa načtete QR kód nebo zadáte odkaz.

**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 ovládní s barevným dotykovým displejem a konektivitou – prostřednictvím aplikace získáte přístup ke spoustě receptů, přičemž nastavení se pak automaticky odešle do robota. Příkon motoru robota činí 1500 W a zpracuje až 4 kg koláčového těsta. Prodává se dle balíčku dodávaného příslušenství od 31 990 Kč. Podívejte se na schopnosti a funkce robota Cooking Chef a dalších modelů Kenwood v našem videu. Stačí naskenovat QR kód nebo zadat uvedený odkaz.



ní kuchyňský robot. Množství funkcí si sami vyberete a k základu v podobě samotného robota dokoupíte příslušenství, nebo rovnou koupíte robot v bohatě vybavené sadě. Na rozdíl od automatických varných robotů se v tomto případě jedná o plnohodnotné roboty, kde není automatizace na prvním místě. Důležitější jsou možnosti rozšíření o další funkce. Tyto roboty cílí na nadšence do vaření, zatímco ty automatické hlavně na všechny, kdo chtějí večeri skoro bez práce.

Klasické roboty dnes nabízejí doplňkové funkce, jako je integrovaná kuchyňská váha, abyste mohli odvažovat suroviny rovnou v míse. Opravdovou specialitou jsou potom roboty, které kombinují zpracování surovin s jejich tepelnou úpravou. V této oblasti je hlavním hráčem na trhu britská značka Kenwood se svým modelem Cooking Chef vybaveným indukčním



vařičem. Ohřívát suroviny zvládne od 20 °C do 180 °C s přesností na jeden stupeň. Zejména vyšší teplota ho odlišuje od většiny automatických varných robotů, kde jste limitováni cca 130 °C.

Kromě něho má Kenwood v nabídce ještě model Titanium Chef Patisserie s funkcí ohřevu surovin - hodí se například na rozpouštění másla nebo čokolády. Případně pro urychlení kynutí těsta.

CHYTRÉ HRNCE

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

Co všechno tyto hrnce umí?

Obecně umožňují chytré hrnce různé druhy přípravy jídel včetně dušení, pečení při nižší teplotě, restování, a některé dokonce vaření v páře. Obvyklá je i možnost použít přístroj v roli tlakového hrnce nebo rýžovaru. Co dál? Dobře se v něm udržuje jídlo teplé po

**Hrnce s konektivitou**

Chytrý hrnce Cook4Me+ od značky Tefal se stal obrovským prodejním hitem. Firma ho shodou okolností uvedla na jaře 2020, kdy začala spousta lidí v lockdownu řešit, jak si usnadnit domácí vaření. Letos pak zaměřila na trh inovovanou verzi s konektivitou, která umožňuje rozšířit 150 předprogramovaných receptů o další z aplikace v telefonu. Hrnce nazvaný Cook4me+ Connect se prodává za 8999 Kč.

delší dobu bez velké spotřeby energie. Zpozdil se někdo z rodiny v práci? Hrnců může jeho porci držet třeba dvě hodiny při teplotě pro servírování, přičemž jídlo bude nadále chutnat jako čerstvě uvařené.

Když je barevný displej opravdu užitečný

Jak už bylo řečeno, různé typy elektrických hrnců nejsou žádnou velkou novinkou. Poslední generace je ovšem o poznání chytrější a poskytuje poměrně vysoký stupeň automatizace. A to i díky použití grafických nebo LCD displejů, na nichž se zobrazují podrobné informace a nastavení. Vyspělejší software mimo jiné umožnil lépe přizpůsobit nabídku receptů konkrétním trhům a výrazně ji rozšířit.

Jak chytrý hrnc funguje?

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

FOOD PROCESORY

Přestože je mnozí házejí do jednoho pytle s kuchyňskými roboty, tvoří food procesory samostatnou kategorii. Svým vzhledem připomínají mixér a z jejich koncepce ostatně vycházejí v úvodu popisované automatické varné roboty. Food procesor má na rozdíl od kuchyňského robotu s výklopným ramenem základnu s napojením výstupu motoru ve spodku mísy. Jde tedy o zařízení s takzvaným spodním pohonem. Od mixéru je odlišuje robustnější tělo a mnohem větší nabídka funkcí. Poslouží k hnětení menší várky těsta, krouhání, strouhání, krájení či kostičkování, což v jejich případě zajišťují různé výměnné nože a disky.

VYSOKOOTÁČKOVÉ STOLNÍ MIXÉRY

Tyto výrobky nejsou vlastně žádnou novinkou, protože je celá desetiletí dodávají na trh značky jako Blendtec nebo Vitamix, jejichž výrobky stojí 15 000 až 30 000 Kč. Jedná se o mimořádně spolehlivé a kvalitní produkty. Nejsou ovšem finančně dostupné všem, a tak do segmentu vysokootáčkových mixérů postup-

ně vstoupily i běžnější značky, které mají své modely posazené někde mezi 5000 až 10 000 Kč.

Tento typ mixérů se od těch běžných liší v několika věcech. Hlavní rozdíl je ve výkonu. Mají silnější motory s příkonem okolo 1500 W a jsou schopné zpracovávat suroviny rychleji a s větší razancí - dosahují klidně 45 000 otáček za minutu. Některé jsou tak výkonné, že pouhým mechanickým pohybem suroviny zahřejí. Můžete si tak připravit třeba zdravou zeleninovou polévku téměř bez práce.

Spousta modelů používá i elektronicky řízené programy pro konkrétní typy nápojů a jídel - polévky, drcení ledu, smoothie koktejly apod. Naprogramovaný chod v reálném provozu znamená, že mixér mění otáčky, nechává suroviny stéct a dělá zkrátka všechno pro to, aby obsah nádoby perfektně zpracoval. U běžného mixéru je nutné chod zastavovat a používat pěchovadlo. 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. Některé modely mohou být vybaveny funkcí vaření, takže v nich suroviny nejen zpracujete, ale také tepelně upravíte. Rychlejší a jednodušší už být příprava polévky opravdu nemůže.



TYČOVÉ MIXÉRY

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



Tvůrce food procesoru na českém trhu

Legendární americká značka Cuisinart přichází na český trh. V Americe se nejprve proslavila svým veleúspěšným prvním food procesorem na světě, ale nyní nabízí i spoustu dalších malých spotřebičů do kuchyně. Zde na fotce můžete vidět food procesor FP1300BE dodávaný s bohatým balíkem příslušenství. Díky velké 3litrové míse v něm bez problému uhnětete i těsto.

Mixér pro náročně

Další velmi slavnou americkou značkou je Vitamix, který je v podstatě synonymem pro kvalitní vysokorychlostní mixér. Jeho zatím poslední počín v podobě modelu A3500 se chlubí nekompromisním provedením, 5 automatickými programy a dotykovým ovládním. Mimořádnou kvalitou mixéru podtrhuje plná 10letá záruka. Cena? 24 990 Kč.

Braun s nejširší nabídkou příslušenství

Určitě se vám už stalo, že jste si koupili tyčový mixér, abyste po čase zjistili, že jste si měli pořídit vybavenější sadu, protože vám nějaký kousek příslušenství chybí. Běžně celkem neřešitelný problém, protože příslušenství k tyčovým mixérům se samostatně obvykle neprodává. Maximálně na speciální objednávku přes servis. Značka Braun ale nabízí většinu doplňků ke svým ponorným mixérům i samostatně a koupíte je v běžných e-shopech a kamenných obchodech.

ANKETA

Automatizace proniká do našich domácností ve stále větší míře. Které z vašich inovací nejvíce ulehčují uživateli život?



LUCIE KLABANOVÁ

generální ředitelka
Teka

V dnešní rychlé době si potřebují lidé usnadnit život ve všech oblastech. Platí to i u domácího vaření. Snad každý chce skvělé jídlo, u jehož přípravy ale nestráví půl dne. I Teka, jako výrobce kompletního vybavení do kuchyně, s tímto záměrem připravuje své inovace. Příkladem může být nejnovější trouba Maestro Pizza z designové řady Infinity I G1. Díky automatickému programu s průvodcem a samozřejmě unikátní technologii dosahující 340 °C vám pomůže připravit perfektní pizzu jako z pizzerie už za 3 minuty.

Takových spotřebičů nabízí naše společnost celou řadu. Náš tým vývojářů se vždy snaží tvořit výrobky krásné, díky kterým bude vaření snadné a vy budete mít radost z procesu přípravy i perfektního výsledku.



LEA BARTÁKOVÁ

brand manažerka – Kenwood
De'Longhi Group

Kenwood tradičně přináší do domácností technologické inovace, které si kladou za cíl usnadnit samotnou přípravu pokrmů, či zkrátit dobu přípravy. V kategorii kuchyňských robotů nabízí řadu programů a funkcí, které ocení každá domácnost. Speciálně roboty z řad Titanium Chef Patisserie a Cooking Chef nabízí na dotykových displejích programy, které jsou přímo nastavené pro nejpoužívanější úkony při pečení a vaření. Automaticky nastaví teplotu, míchací interval, čas a výkon. Příkladem je program na kynutí těsta, program na rozpouštění čokolády, program na šlehání bílkových krémů, program na vaření v páře nebo program na pomalé vaření. Robot Cooking Chef je navíc možné ovládat přímo z mobilního zařízení, či tabletu. Robot přesně informuje, podle zvoleného receptu z Kenwood World aplikace, jaké suroviny a nástavce potřebuje. Není pak nutné tolik přemýšlet nad procesem přípravy, ale nad skvělým chuťovým výsledkem pokrmu.



JARMILA ŠINDELÁŘOVÁ

produktová manažerka Tefal
Groupe SEB

Automatizace a usnadnění práce v kuchyni je pro značku Tefal stěžejní v rámci vývoje nových produktů. Zákazníkům se snažíme ulehčit život a pomoci připravit dokonale vyvážené a plnohodnotné jídlo pro celou rodinu jen na pár kliknutí. Automatizace prostupuje napříč kategoriemi, ať už se bavíme o mixérech, horkovzdušných fritézách nebo grilech. U každého z těchto spotřebičů najdeme automatické programy, které nám pomáhají s přípravou pokrmu, monitorují teplotu a automaticky se po skončení přípravy vypínají. Dalším stadiem automatizace jsou integrované recepty přímo v přístroji. Mezi takové produkty patří 2 letošní novinky značky Tefal, Cook4me+ Connect a Click & Cook. Oba hrnce nabízí širokou databázi receptů a uživatelé díky nim uvaří i bez předchozích znalostí a zkušeností v kuchyni.



BRANISLAV SEDLÁČEK

Category Trade Marketing Manager Cooking
Whirlpool

Naše spotřebiče s technologií 6. smysl myslí za vás a automaticky nastaví ideální parametry. Při pečení v troubě stačí zadat typ jídla a hmotnost a trouba vyhodnotí ideální dobu pečení nebo teplotu. Kromě toho vás trouba provede jednotlivými kroky receptu pomocí barevného dotykového displeje.

Myčky nádobí optimalizují mycí cyklus podle stupně znečištění. Po dokončení cyklu myčka sama otevře dvířka, aby nádobí mohlo přirozeně uschnout. Podobně pračky s technologií 6. smysl automaticky rozpoznají množství vloženého prádla a zvolí optimální parametry cyklu, aby byl zaručen nejlepší výkon při minimální spotřebě. Velmi užitečná je také naše aplikace 6th Sense Live, která umožňuje ovládat vybrané spotřebiče na dálku.

A na co si kliknete dnes?

Sami to moc dobře znáte – vracíte se domů a přemýšlíte, co dnes budete vařit, ale už opravdu nevíte, kde vzít inspiraci? To už je minulost! Vaši bezstarostnou budoucnost v kuchyni představuje značka Tefal, která uvedla na trh revoluční novinku – multifunkční kuchyňský robot Click & Cook! Poradí, pomůže, a k tomu samostatně uvaří. Jediné, co za vás (zatím) nezařídí, je nákup. Ten si budete muset obstarat sami. Zaručujeme vám ale, že už nebudete chtít odejít z kuchyně. Tento pomocník se stane nedílnou součástí vaší domácnosti a zamilují si ho úplně všichni.



Inspirovající všestranné funkce a dokonalé výsledky – to je multifunkční varný kuchyňský robot **Click & Cook (FE506130)** značky Tefal. Stačí jen pár kliknutí a Click & Cook vám uvaří lahodné a výjimečné variace pokrmů v pohodlí vašeho domova. Tento průlomový kuchyňský robot na vaření poskytuje okamžitý přístup k 600 receptům. Vykouzíte s ním snadné a oblíbené menu pro každou příležitost, a to včetně sladkých a slaných jídel. Žádný problém pro vás nebudou ani pečené a jiné dezerty nebo pokrmy světové či vegetariánské kuchyně. Díky pokynům krok za krokem a snadnému ovládání na jasně 7palcové digitální obrazovce bude vaření široké škály receptů opravdu snadné. Výjimečně všestranný přístroj disponuje 32 funkcemi jako je vaření, mixování, mísení, hnětení, šlehání, sekání, mletí, vaření v páře a mnoha dalšími. Dále nabízí 10 automatických programů – vaření při nízké teplotě, rizoto, intenzivní vaření v páře, dort, chleba, pečené dezerty, omáčka, polévka, automatické čištění. Disponuje 7 všestrannými doplňky jako je sekáček, míchací nástavec, hnětací nástavec, špachtle, odměrka, vnitřní a vnější parní koš. Neposledním detailem je vysoce přesná integrovaná váha, pro vážení s přesností na 1 gram (od 1 g do 5 kg). Objem 3,6l připraví porce pro každou příležitost, nejen při setkání v kruhu rodinném, ale i při návštěvě většího počtu přátel. Automatický program čištění umožňuje snadnou a rychlou údržbu i mezi jednotlivými kroky vaření. Doporučená cena: 16 999 CZK



www.tefal.cz
www.homenadcook.cz

Tefal®

Francouzská rodinná firma Groupe SEB, na českém trhu známá díky značkám Tefal, Rowenta či Krups, se od roku 2015 v rámci svého projektu zavazuje ke garanci opravitelnosti výrobků po dobu 10 let – to platí již pro celých 95% produkce společnosti. Do roku 2050 si Groupe SEB dala za cíl dosáhnout uhlíkové neutrality. Svě výrobky Groupe SEB balí a přepravuje v recyklovaném kartonu potištěném rostlinnými inkousty.



Když je mixér více než jen mixér

Tyčový. Ruční. Stolní. Nebo kombinace. Ať už je si vyberete jakýkoliv, stane se praktickou a běžnou součástí při vaření a pečení. Objevte, co vše umí a čím jsou výjimečné.

Více než jen tyčový mixér

Tyčové mixéry bývají oblíbenými kuchyňskými spotřebiči téměř v každé domácnosti. Jsou skladné a jejich použití je snadné a rychlé. Mnoho z nich také nabízí celou řadu užitečného příslušenství.

Braun MultiQuick systém nabízí až 10 různých nástavců – od mlýnku na koření, sekáčků různých velikostí, drtiče ledu, nástavce na pyré, jednoduché i dvojité šlehací metly a také nechybí multifunkční food processor a kostičkovač. Novinkou je praktický stojánek na kuchyňskou linku, takže máte tyčový mixér hned

po ruce a nezabere mnoho místa. Příslušenství se dá navíc dokoupit samostatně, takže si nástavce můžete postupně rozšiřovat. Díky široké nabídce různorodého příslušenství se tak tyčový mixér Braun stává univerzálním pomocníkem, který nahradí i menší kuchyňský robot.



Současně Braun nabízí **7 řad tyčových mixérů MultiQuick**, které se liší výkonem, technologiemi, příslušenstvím a cenou. Každý si tak může vybrat přesně ten model a řadu, které mu nejvíce vyhovují. Nejvýkonnější řada **MultiQuick 9** poskytne kromě 1200wattového motoru také unikátní technologii **ActiveBlade**. Díky této funkci s pohyblivou mixovací nohou zvládnete umixovat i ty nejtvrďší suroviny jako jsou ořechy, sušené ovoce či tvrdá čokoláda. Ovládání rychlosti je intuitivní, plynulé a jedním stiskem. Tato řada také nabízí výji-



mečné příslušenství v podobě food processoru a kostičkovače v jednom. Food processor nastrohá, nakrájí, nakrouhá najemno, nahrubo, na nudličky a zvládne připravit i domácí hranolky. Kostičkovač precizně a jednoduše připraví zeleninu a ovoce na pravidelné kostičky. To se hodí nejen na rychlou přípravu skvělého bramborového salátu ale také na zdravé ovocné či zeleninové saláty. Co mají všechny modely společné je funkce **PowerBell**. Tato technologie zabraňuje stříkání surovin během mixování, takže vy i vaše kuchyně zůstanete dokonale čisté.



Pro milovníky tradičního pečení

Ruční mixéry jsou už léta populárními pomocníky zejména během pečení. Mezi standardní funkce patří šlehání a hnětení. Vybrané **ruční mixéry Braun MultiMix** zvládnou také mixovat a sekat. Stačí si jen vybrat model obsahující sekáček, který zvládne nasekat bylinky, sýry a ořechy. A současně také mixovací nohu, díky které se z ručního mixéru během chvilky stane tyčový mixér. To by se neobešlo bez výkonného motoru až 750 wattů. Aby ruční mixéry Braun vydržely po dlouhá léta, je jejich design navržen tak, že povrch je zcela hladký a bez ventilačních otvorů. Díky tomu se dovnitř motoru nedostanou žádné nečistoty a spotřebič déle vydrží. Unikátní technologií Braun je **SmartMix**, která váhu soustředí do místa, kde je příslušenství. Tím pádem váha mixéru směřuje zejména do mísy, a nikoliv do vaší ruky.

Zážitek z mixování

Mají vysoký výkon, zvládnou umixovat smoothie i polévku. Řeč je o stolních mixérech. Stolní mixéry Braun zvládnou mnohem více. **PowerBlend 9** nabízí 18 přednastavených



vených programů včetně smoothie, polévky, sekání, drcení ledu a funkce na přípravu mražených dezertů. Díky technologii **iTexture Control** si můžete navíc vybrat, zdali potřebujete suroviny zpracovat do jemné, středně hrubé nebo hrubé konzistence.



Tento výkonný 1600wattový mixér však zvládne mnohem více. Ledové tříště, koktejly, pomazánky, dipy nebo omáčky. Jste-li milovníkem parametrů, lze ještě doplnit, že PowerBlend 9 nabízí 45 000 otáček za minutu a 10 možností nastavení rychlosti. Aby byly výsledky mixování dokonalé, tak je potřeba souhra nejen výkonu a otáček, ale také dalších technologií. V případě Braun PowerBlend 9 je to speciální trojú-

helníkový tvar mixovací nádoby, díky které se suroviny snáze a efektivně dostanou do oblasti mixování. A druhým faktorem jsou kvalitní nerezové čepele **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.



60 dní na vyzkoušení

60denní záruka vrácení peněz se vztahuje na vybrané řady tyčových a ručních mixérů Braun. Jak na to? Kupte si vybraný mixér Braun nejpozději **do 31. 12. 2022**. Produkt si do 14 dní zaregistruje na webu Braun Household a po dobu 60 dní ho můžete z pohodlí domova vyzkoušet. Tato akce platí také pro další kategorie Braun Household jako jsou napařovací žehličky a parní generátory Braun.

Objevte více na www.braunhousehold.com

BRAUN

MULTIFUNKČNÍ TROUBY SI NEJSOU ROVNY. ROZDÍLY V TECHNOLOGIÍCH JSOU PROPASTNÉ

Proč stojí jedna trouba pár tisíc a jiná klidně padesát? A je investice do takto drahého spotřebiče vůbec smysluplná? Nejen na tyto, ale i další otázky týkající se například funkce páry nebo využití chytrých senzorů si odpovíme v následujícím článku.

Promyšlený design, do nejmenšího detailu

Žhavou novinkou na trhu je řada spotřebičů Teka Infinity I G1, ve které najdete i tuto troubu. Všimněte si měděných detailů na madle a ve spodní části trouby a jinak velmi decentního matného černého provedení. Trouba má označení HLB 85-G1 P BM a můžete v ní péct pizzu až při 340 °C, aby chutnala jako z italské pece. K běžnému čištění slouží pára, pro důkladnější je tu pyrolýza. Doporučená cena: 22 990 Kč

Trouba, která obstará přípravu masa za vás

Značka AEG se už dlouhé roky specializuje na vývoj a výrobu multifunkčních parních trub. Například jeden z nejvyšších modelů z řady 9000 SteamPro v elegantním černém provedení umožňuje vaření ve 100% páře i pečení s přídatnou párou. Kromě toho je vybaven teplotní sondou, kterou zapichnete do masa. Pak už jen nastavíte požadovaný stupeň propečení a trouba se postará o všechno za vás. Doporučená cena: 42 990 Kč

Jediným účelem trouby je tepelná úprava jídla. Spotřebič tak může činit různými způsoby, klasickým ohřevem, horkým vzduchem, jejich kombinací. Poslouží také ke grilování a v posledních letech dokonce k přípravě pokrmů v páře. Zrovna pára je důležitým tématem, protože mnoho lidí si koupí troubu, u níž se píše o páře, aby následně zjistili, že tato trouba neumožňuje vaření v páře jako takové. Umí jen takzvaně připarovat, což znamená, že se k pečení přidá ještě pára, aby bylo jídlo šťavnatější a vláčnější. Nepochybně praktická funkce. Pokud jste si ale chtěli udělat lososa se zeleninou při teplotě do 100 °C pouze ve 100% páře, máte smůlu. Pojďme se tedy ponořit do světa vestavných trub a podívat se, na co si musíte dát při výběru pozor.



VYBÍRÁME TROUBU

Objem pečičího prostoru

Důležitým 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. Volba vždy záleží na tom, jak početnou máte domácnost a jak často vaříte.



Ovládání

Vyšší modely trub nahrazují mechanické ovládání elektronickým, které přináší více funkcí včetně některých automatických. Nutně to neznamená, že má taková trouba hned chytré senzory a podobně. Může nabízet jen několik přednastavených receptů. Nenechte 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 velmi podrobně věnujeme dále v textu.

Čištění

Leckdo ve své troubě určité typy pokrmů nepřipravuje nikoliv proto, že by se bál do nich pustit, ale kvůli následnému nelehkému čištění. Drhnout v potu tváře pečící prostor po grilování kuřete chce asi málokdo. Spousta trub dnes naštěstí disponuje různými pokročilými čistícími systémy, takže uživatele prskající omastek nemusí tolik trápit.

Základ tvoří katalytické desky, které absorbují tuk a částečně se během pečení samy regenerují. Kdo peče hodně, bude je muset během životnosti trouby vyměnit.

Hydrolyzou nazýváme parní způsob čištění, který mohou nabízet i některé pyrolytické trouby. Důvodem je, že pro běžnou údržbu parní čištění rozpouštějící masnotu 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 (obzvlášť při současných cenách elektřiny) 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 na základě vlhkosti v pečícím prostoru stav pokrmu. Díky těmto senzorům 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.

Teplotní sonda

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

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.

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.

**Trouby DualCookFlex**

Samsung je jedinou firmou na trhu, která nabízí u svých trub nejen rozdělení pečicího prostoru na dvě oddělené části pro pečení dvou různých jídel najednou, ale také speciální konstrukci dvířek. U nich můžete otevřít jen horní polovinu, takže vám ze spodního pečicího prostoru neuniká teplo. Samozřejmě lze otevřít dvířka i celá. DualCookFlex najdete u více modelů trub Samsung.

INZERCE

NOVÁ DESIGNOVÁ EDICE INFINITY | G1

Německé srdce, italský styl

INFINITY G1

19:24

TEKA

Edice Infinity | G1 vznikla díky vzájemné spolupráci dvou pozoruhodných značek: Teka a Italdesign Giugiaro

Italdesign Giugiaro je přední designérská společnost, která stojí za návrhem a výrobou těch nejinnovativnějších řešení pro světoznámé renomované značky, jako Lamborghini, Ferrari nebo Maserati.

Dotykový displej i pára

V závěru loňského roku vstoupila značka Haier na trh vestavných spotřebičů a hned zaujala svými vyspělými troubami. Tento model z řady I-Touch Steam Series 6 má barevný dotykový displej, na kterém pohodlně nastavíte veškeré funkce včetně použití teplotní sondy. Nechybí funkce připařování, přičemž pára vzniká v parním generátoru, nebo konektivita pro přístup k receptům a ovládání spotřebiče na dálku. Doporučená cena: 31 990 Kč



Vaření v páře

Parní vaření je mnoho let trendy a nic se na tom nezmění ani do budoucna. Naopak, množství trub s funkcí parní přípravy na trhu dále roste. Pokud se zaměříme vyloženě na čistou přípravu jídla v páře, jde o jeden z nejzdravějších způsobů tepelné úpravy. Pokrmy nevyžadují žádný přidaný tuk, pára je navíc šetrná, takže v jídle zůstává více vitamínů a tělu prospěšných látek. Velkou výhodou je také to, že připravíte například rybu a přílohu v podobě zeleniny najednou. Nejlepší je samozřejmě takzvaná „pravá pára“, jejíž teplota nepřesahuje 100 °C. Asi vás nepřekvapí, že vytvářet takovou páru dokážou jen některé trouby, přičemž jsou to samozřejmě ty nejdražší.

Multifunkční trouby s připařováním

Cenově nejdostupnější, s cenami už i pod 10 tisíc, jsou trouby, v nichž nemůžete připravovat vyloženě jídlo v páře. Pára zde slouží jako doplněk pro běžné pečicí režimy a slouží k tomu, aby zabránila vysušování jídla, ztrátě jeho objemu, štavnatosti. Například pečivo je díky ní mnohem vláčnější. Jelikož ale jednotliví výrobci mají vlastní konstrukční řešení trub, i tyto trouby se výrazně liší mezi sebou.



Vařte ve 100% páře

Detail vlnkové lodi multifunkčních parních trub Whirlpool ukazuje přípravu lososa bez použití funkce pečení. Ryba se připravuje ve 100% páře s teplotou do 100 °C bez přidaného tuku. Samozřejmě můžete standardně péct různými metodami včetně horkého vzduchu. Přídavnou páru volitelně nastavíte na 25 %, 50 % nebo 75 % podle toho, jaké množství jí v pečicím prostoru pro dané jídlo chcete.

- **Trouby s vlisem na vodu** - úplný základ tvoří modely s prohlubní přímo v pečicím prostoru, kam před pečením nalijete doporučené množství vody. Pára vzniká přirozeně odpařováním vody a její produkce není tedy přesně řízena. Pokud si myslíte, že můžete vytvořit podobný parní efekt pouhým vložením nádoby na dno trouby, tak se mýlíte. Modely s připařováním mají vedeno topné těleso pod vlis s vodou, takže ji mnohem účinněji zahřívají. Kromě toho vložením nádoby na dno pečicího prostoru běžné trouby částečně zabráníte vyzařování tepla, takže se jídlo nepeče rovnoměrně. Trouby tohoto typu má v nabídce mnoho značek, protože jde o konstrukčně nejjednodušší řešení. Často mohou tyto modely disponovat pyrolýzou, která je u trub s parním generátorem spíše raritou.
- **Trouba se základním parním generátorem** - sofistikovanější řešení nabízejí modely s odděleným a vyjímatelným zásobníkem na vodu a řízenou produkcí páry. Stále ale nejde o parní trouby v pravém slova smyslu, protože pára v nich slouží opět „jen“ jako doplněk k pečení. Netvoří se v nich tolik páry - používají méně výkonný parní generátor, takže nemají funkci 100% přípravy jídla v páře. I tyto trouby mívají pyrolytické čištění.
- **Trouba se základním parním generátorem a funkcí mikrovln** - méně časté provedení, které ve srovnání s předchozím typem přidává ještě mikrovlnný ohřev. Pomocí jedné trouby vyřešíte všechny základní způsoby přípravy jídla. Trouby tohoto typu mají v nabídce pouze značky Bosch a Siemens.

Multifunkční trouby s parním generátorem a pravou párou

Kdo je ochoten investovat minimálně 20, ale spíše 30 až 50 tisíc korun, může mít doma multifunkční troubu s pravou párou, v případě těch nejdražších trub dokonce s funkcí sous vide, což je označení ve francouzštině pro šetrnou přípravu jídla ve vakuu (přesněji řečeno zavakuovaného ve varném sáčku).

Pro tyto trouby platí, že mohou sloužit i místo mikrovlnky k šetrnému ohřevu nebo rozmrazování jídla, dále k zavařování. A samozřejmě nechybí funkce připařování při běžném pečení či při pečení pomocí horkého vzduchu.

- **Trouby s pravou párou** - najdete v nich nádržku na vodu, která se zasouvá do trouby mimo její pečicí prostor. Umístění zásobníku se může u jednotlivých výrobců lišit. Vždy ale platí, že mají tyto trouby výkonný parní generátor a pára je do pečicího prostoru vsřikovávána a její produkce přesně řízena. Lze péct s přídavkem páry v určitém množství nebo vařit ve 100% páře, přičemž v takovém případě trouba umožňuje i nastavení teploty páry leckdy už od 30 °C do 99 °C.

Kompaktní parní trouby

Ještě před nástupem multifunkčních parní trub se prodávaly 45 cm vysoké modely určené výhradně k přípravě jídla v páře. Lze s nimi doplnit klasickou pečicí troubou. Toto řešení existuje nadále, i když cenově výhodnější je nepochybně pořídit spotřebič kombinovaný. Nehledě na úsporu místa v kuchyni.

Konektivita a smart funkce

Mnohem důležitější než pouhé ovládání na dálku, 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.

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 troubě s extra výkonným 800°C grilem pro pečení steaků, zvýšenou teplotou 340 °C pro přípravu pizzy nebo upravenou cirkulací vzduchu a příslušenstvím, které z ní učiní tolik populární 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, který nahradí samostatnou horkovzdušnou fritézu, uvede letos i korejský Samsung.

**SteakMaster****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.

Maestro Pizza

INZERCE

TEKA INFINITY | G1

Seznamte se s novou designovou řadou vestavných spotřebičů

Očekávaná řada Infinity | G1 konečně dorazila na trh a rozhodně má co nabídnout. Vedle designu, který vznikl ve spolupráci s přední italskou designérskou společností Italdesign Giugiaro, nabízí nadstandardní funkce a chlubí se i mimořádnou kvalitou dílenského zpracování.

Společnost Italdesign Giugiaro patří mezi ikony v oblasti automobilového designu, stejně jako její zakladatel Giorgetto Giugiaro, který byl dokonce v roce 1999 vyhlášen automobilovým designérem století. Jeho společnost nyní navrhla kompletní řadu vestavných spotřebičů TeKa Infinity | G1, u které velmi šikovně kombinuje matnou černou s detaily v mědi. Designový rukopis spotřebičů vychází ze zkušeností, které tvůrci získali během spolupráce s předními značkami, jako jsou Nikon, Ducati, Lamborghini, Ferrari či Maserati.

Designéři se inspirovali například nastupujícími trendy ve šperkařství, automobilovém průmyslu či v nejnovějších technologiích prémiových produktů. Spotřebiče proto nejen dobře vypadají, ale také se snadno ovládají a nabízejí bezchybnou funkčnost a precizní výsledky. Přestože se tento nový koncept neuchyluje k prvoplánové extravaganci a drží se tradičních barev, nemá strach být osobitý a jedinečný. Infinity | G1 je zhmotněním minimalismu, intuitivnosti a výkonu.

Nabídku tvoří mimo jiné vestavná trouba typu MaestroPizza se speciálním 340°C programem pro přípravu pravé italské pizzy, vyspělé indukční i plynové varné desky a nechybí samozřejmě ani multifunkční mikrovlnka nebo odsavače.

TEKA

www.teka.cz

PRODUKTOVÉ TIPY |



Pravá pizza si žádá opravdu vysokou teplotu

Multifunkční trouba Teka HLB 85-G1 P BM

V nové řadě Infinity I G1, za níž stojí zkušený tým designérů z legendární firmy Italdesign Giugiaro, najdete i tuto troubu. Vedle klasických pečicích funkcí nabízí i speciální program pro přípravu italské pizzy. Ta by se měla péct na pizza kameni při mnohem vyšší teplotě, než jakou standardní trouby nabízejí. Tento model dosahuje až 340 °C. Nechybí teleskopické pojezdy a duální systém čištění – běžné zašpinění pečicího prostoru odstraní párou, pro důkladnější péči je k dispozici pyrolýza. Trouba má vnitřní objem 70 litrů.

Doporučená cena: 22 990 Kč

Robot, který umí vařit

Kuchyňský robot s funkcí vaření Kenwood Cooking Chef XL KCL95.004SI

Připravit polévku, italské rizoto nebo nějakou chutnou omáčku už nevyžaduje manuální míchání. Tento robot s integrovaným indukčním vařičem může jídlo sám míchat i vařit. Výhodou je možnost nastavení teploty s přesností na 1 °C, integrovaná váha a hned 3 výstupy motoru při připojení více než 25 různých nástavců. Ovládání usnadňuje intuitivní menu na dotykovém displeji. Robot můžete dokonce propojit s tabletem nebo mobilem a používat v kombinaci s aplikací Kenwood World.

Doporučená cena: 30 990 Kč



Večeře skoro bez práce

Multifunkční hrnec Tefal Cook4me+ Connect Tefal CY855830

Značka Tefal a její hrnec vás zbaví zdouhavého vystávání u plotny a takřka uvaří večeři za vás. Přímo v paměti přístroje najdete 150 receptů, které si zobrazíte na barevném displeji, a to včetně veškerého postupu a potřebných ingrediencí. Jakmile začnete vařit, hrnec už se stará o přípravu sám. Poslouží jak k tlakovému vaření, tak přípravě jídla v páře nebo klasickému vaření ve 3 režimech [pozvolné pečení, smažení a udržování teploty]. Pokud by vám zmíněné recepty nestačily, můžete si stáhnout další do telefonu a z aplikace Tefalu je poslat do paměti hrnce.

Doporučená cena: 8999 Kč

Unikátní mixér s pohyblivou mixovací nohou a čepelí

Tyčový mixér Braun MultiQuick9 MQ9195XLI

Jedna z nejnabitějších sad tyčových mixérů se může směle postavit i některým food procesorům, protože je z hlediska funkcí bez problému nahradí. Nebojí se ani hnětení těsta nebo drcení ledu. Samozřejmostí je krájení, sekání, mixování, strouhání nebo šlehání. Příprava vánočního bramborového salátu je díky němu opravdu hračkou. Navíc používá unikátní technologii ActiveBlade pro posun nožů blíže ke dnu nádoby, aby došlo ke zpracování opravdu všech surovin. Chod mixéru má na starosti motor s příkonem 1200 W.

Doporučená cena: 5399 Kč



Udělejte z jedné trouby dvě

Multifunkční trouba Beko BVR35500XMS

Značka Beko patří mezi specialisty na takzvané rozdělování pečicího prostoru trouby na dvě zcela oddělené části. Po zasunutí dodávané desky vytvoříte horní a spodní pečicí prostor, kde lze připravovat různá jídla při odlišné teplotě (až o 80 °C) i metodě pečení. Nedochozí k žádnému mísení vůní, takže nahoře můžete mít sladký koláč, zatímco dole třeba kuře. Nikoho asi nepřekvapí, že má trouba 2 ventilátory a nadstandardní objem 80 litrů.

Doporučená cena: 21 990 Kč



TITANIUM CHEF BAKER CHEF, KTERÝ VÁŽÍ

Platná po registraci na www.kenwoodworld.cz
10
LET
ZÁRUKA NA
MOTOR*

Nadčasový a přizpůsobitelný robot

Kuchyňský robot **Titanium Chef Baker XL** je vybaven tím nejtišším digitálně řízeným motorem **Chef-Motor™** o síle 1200 W. Chef Baker je dostupný ve stříbrné, nebo bílé variantě. Co ale víc, barvu a šmrnc robotu dodají **vyměnitelné kryty Pop-Top**, které můžete měnit dle libosti. Dostupné jsou v několika barevných variantách či limitovaných edicích. Možné je také zvolit velikost robota. **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 zjednoduší pečení tím, že v jedné míse vyhněte hladké těsto a v druhé vyšleháte krém či polevu. Po pečení snadno

vložíte menší mísku do té větší, čímž uspoříte spoustu místa při skladování i v té nejmenší kuchyni.



Ušetří čas a omezí nádobí

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 kdekoliv 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.

Jeden Chef a více než 100 možností použití

Přídavné nástavce vám zjednoduší každodenní vaření. Stačí nasadit požadovaný nástavec, poté oto-

NYNÍ AKCE:
K Chef Baker
modelům vybrané
příslušenství zdarma

*platné u obchodních partnerů a na eshopu

čit 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 více na
www.kenwoodworld.cz

KENWOOD



60 dní
záruka vrácení
peněz



Vyzkoušejte mixéry a žehličky Braun se **Zárukou vrácení peněz.**

BRAUN

Výrobky Braun jsou navrženy a vyvinuty v souladu s německými standardy kvality. Pokud ale z jakéhokoliv důvodu výrobek nesplní vaše očekávání, nabízíme 60denní záruku vrácení peněz.

Akce se vztahuje na vybrané modely tyčových mixérů MultiQuick a ručních mixérů MultiMix, dále na parní generátory CareStyle a napařovací žehličky TexStyle, které jsou zakoupené v období od 1. 1. 2022 do 31. 12. 2022.*

Objevte více informací na www.braunhousehold.com.

