

SELL

JEDINÝ ČESKÝ B2B MAGAZÍN O TRHU S DOMÁCÍMI SPOTŘEBIČI – 14 LET NA TRHU

W Collection Black Fiber

Jedinečný broušený nerez v černé barvě a další vestavná řešení Whirlpool



Tomáš Abraham

MIELE ČEKÁJÍ VELKÉ VÝZVY

Bývalý šéf českého a slovenského zastoupení o aktuálním trhu i své 30leté kariéře u prémiové německé značky

STRACH NA TRHU

Prodeje klesají a zákazníci se ze středního segmentu posouvají k lowendu

DO DVOU LET CHCE BÝT EXPERT NA PŮVODNÍM OBRATU

Exkluzivní interview s Peterem Weissem a Martinem Svobodou



Peter Weiss



Martin Svoboda

SKUPINY VÝROBKŮ

Vestavné trouby
Indukční varné desky
Kompaktní spotřebiče

KÜPPERSBUSCH SE VRÁTÍ NA TRH PŘÍŠTÍ ROK

Informuje generální ředitelka české a slovenské pobočky Teka



Lucie Klabanová

NOVÁ LEGISLATIVA O VÝROBCÍCH S UKONČENOU ŽIVOTNOSTÍ MÁ MOUCHY

Šéf kolektivního systému Elektrowin odpovídá



Roman Tvrzník

ČÍNSKÉ TOVÁRNY ZNOVU V KURZU

ZÁPADNÍ ZNAČKY ZAČLY BĚHEM COVIDU
NAKUPOVAT ZBOŽÍ V OKOLÍ EVROPY.

ČÍŤANÉ SE JE SNAŽÍ ZÍSKAT ZPĚT REKORDNÍMI SLEVAMI

Čistí, osvěžuje
a hygienicky zvlhčuje vzduch
v celé místnosti.



dyson

Dostupné u prémiových partnerů Dyson

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

loučíme se s dramatickým a turbulentním rokem 2022, o němž jsme asi všichni měli loni touto dobou úplně jiné představy. Nemá smysl zde plýtvat místem a psát o příčinách, protože je všichni známe. V posledních týdnech jsem o situaci i výhledu do dalších měsíců hovořil s desítkami lidí z oboru během našich setkání ohledně spolupráce v roce 2023. Většina pochopitelně nehýří optimismem. Za pozitivní však považují, že ani nikdo vyložené nepanikaří. Snad kromě manažerů v centrálach větších výrobců, protože v jejich světě nesmí červená čísla nastat. A to za každou cenu. I kdyby to mělo firmu nakonec poškodit, protože zadání zní jasně – spokojení akcionáři. Odluka od reality se ovšem netýká zdejších zastoupení, tedy těch, kteří mají realitu trhu přímo před očima a musejí s ní denně pracovat. Občas ale i ve velkých společnostech dojde k jistému prozření. Naposledy v polském Allegru, jehož zástupci přiznali, že za Mall zaplatili moc a reálná hodnota firmy je jinde. Informace, která rychle prolétla většinou českých médií, asi překvapila málokoho z branže. A i když jsem k Mallu a jeho kontinuální neziskovosti dlouhodobě kritický, nemyslím si, že Poláci udělali chybu. Nebo spíš že by měli jinou možnost. Na domácí půdě se jim tlačí gigant Amazon, takže vytvoření větší skupiny v regionu, navíc i v zemích, kde Amazon není aktivní, je logická reakce. Allegro tak může být Američanům adekvátním konkurentem. O tom, že se bude Mall transformovat na Allegro a stane se z něho primárně marketplace, ví celý trh tuž od začátku podzimu. Aktuálně mám potvrzeno, že v první fázi se nebudou z Polska dodávat velké spotřebiče, což jistě vítají všichni zástupci značek MDA. Každopádně mají Poláci co dělat, protože zkraje roku zahájí svou činnost marketplace Kauflandu, a zatímco se Allegro bude zabírat rebrandingem a strukturálními změnami, může toho německá firma využít ve svůj prospěch.

Zjevné je už nyní, že rok 2023 přinese opět velkou dynamiku a události, které budou trhem hýbat. Všem našim čtenářům proto přeji hlavně klidné svátky, aby nabrali energii, elán a sílu na všechno, co nás v následujících měsících čeká. Současně děkuji za celý náš projekt všem partnerům za neochvějnou podporu, v některých případech už dokonce čtrnáctiletou, protože bez nich by žádný SELL na českém trhu nebyl.



Lubor Jarkovský
šéfredaktor

Znáte je všechny?

Aktuální klíčové produkty De'Longhi Group.

Značky Braun, De'Longhi a Kenwood mají ve svých portfoliích nespočet zajímavých pomocníků do domácnosti. Ať už jde o žehlení, mixování, přípravu kávy, hnětení těsta, nebo vaření.

BRAUN

Parní generátory a vlnková loď CareStyle 7 Pro

Žhavou novinkou v kategorii žehlicí techniky je nová řada parních generátorů **CareStyle 7 Pro**, v níž najdete i nejvýkonnější model značky Braun s kontinuálním výdejem 190 g páry za minutu (IS7286BK). Parní ráz má hodnotu vysokých 650 g. Nejde ovšem pouze o vysoký výkon. Na rychlost žehlení a uživatelský komfort má vliv i to, že jde o **první žehličku na světě s certifikátem ergonomie**. Nový zaoblený design a snadné ovládání, které je přímo pod palcem ruky, patří mezi další přednosti. Stejně jako **unikátní žehlicí plocha FreeGlide 3D**, díky níž se nezaseknete o zipy nebo knoflíky při tahu zpět. Žehlicí plocha **EloxalPlus** zaujme ještě vysokou odolností. Pokud jde o nastavení, je jich na výběr hned 5 – **Eco**, **iCare** (bezpečná teplota pro všechny typy látek), **Turbo**, **ProSteam** a **Boost**.



IS7286BK



IS7282BL



Tyčové mixéry v čele s modelem MultiQuick 9

Slavná německá značka dodává na trh pestrou nabídku tyčových mixérů od těch cenově dostupnějších až po modely splňující nároky nejnáročnějších uživatelů. A nejen to. **Mixéry mají rekordní výkon** a v případě varianty s bohatším balením příslušenství nahradí zčásti dokonce některé funkce kuchyňského robotu. Vděčí za to až 1200wattovému motoru a zmíněnému příslušenství, které lze dokonce dokupovat samostatně. To není na trhu běžné.

Vedle zmiňovaného motoru s příkonem 1200 W nabízí **MultiQuick 9** také unikátní technologii **ActiveBlade**, která zajišťuje dokonalé zpracování všech surovin. Nic nezůstane ani u dna nádoby. Nůž se ke dnu posune lehkým

přítlakem ruky na mixér. Ke skvělému uživatelskému zážitku při používání přispívá intuitivní ovládání výkonu **Advanced SmartSpeed** – úroveň stisku předního tlačítka určuje intenzitu mixování. Na výběr má ovšem uživatel také 3 přednastavené režimy (pomalý, rychlý, pulzování). A zapomenout nesmíme ani na **design s extra čepelí** pro jemné mixování bez rozstříku surovin. MultiQuick 9 nabízí pestrou škálu modelů a záleží na tom, jaké nástavce zákazník v kuchyni využije. Zákazníkům lze doporučit nejvyšší model Braun MultiQuick 9 MQ9195XLI. Proč? Kromě zmíněných technologií je u tohoto modelu součástí také unikátní **příslušenství v podobě praktického food procesoru a kostičkovače v jednom, sekáček/drtič ledu, šlehací metla a mixovací nádoba**.



MultiQuick 9

www.braunhousehold.com



DeLonghi



ECAM 370.70.B

ECAM 370.70.SB

Jednička českého trhu kávovarů doporučuje úspěšný model Dinamica Plus

Kompaktní, elegantní a plnoautomatické – takové jsou kávovary z řady **Dinamica Plus**. Stačí jeden dotek na displeji a v šálku se během chvilky objeví lahodné cappuccino nebo latte macchiato s pěnou tvořenou těmi nejjemnějšími mikrobublínkami. Kávovar za to vděčí jedinečnému **systému LatteCrema** schopnému vytvořit pěnu, která vydrží dlouhou dobu, a vy si tak můžete v klidu svou oblíbenou kávu vychutnat



N°1

v kávovarech
na espresso*

*Nezávislý výzkumný ústav, test v prosinci 2021, n=2000

do poslední kapky. A údržba? Automatické čištění mléčných cest včetně trysky provedete pouhým otočením ovladače.

Konkrétně doporučujeme hlavně modely ECAM 370.70 v černém (B) nebo stříbrném (SB) provedení. Mají 3,5palcový **barevný a dotykový displej**, který nabízí **12 kávo-**

vých specialit včetně exkluzivního receptu „**karafa kávy**“ pro výdej více černých káv najednou bez nutnosti opakovaně potvrzovat výdej pro každou porci. A praktická je také **funkce My** umožňující uložení osobního nastavení kávy.

www.delonghi.com

KENWOOD

Britský specialista na kuchyňské roboty

Na trhu naleznete nepřehledné množství značek, které mají v nabídce alespoň jeden kuchyňský robot. Specialistů s dostatečně širokou paletou příslušenství už je ovšem o poznání méně. A těch, kteří dodávají opravdu spolehlivé a kvalitní výrobky, jako šafránu. Kenwood patří rozhodně k absolutní špičce na trhu a pyšní se **rekordně širokou nabídkou příslušenství**, s nímž lze schopnosti a funkce robotu dále rozšířit.

Titanium Chef Baker XL s váhou

Mimořádně výkonný robot s 1200W digitálně řízeným motorem ChefMotor cílí na všechny, kteří chtějí spolehlivého a univerzálního pomocníka v kuchyni. Přípravu jídel a těst jim usnadní vedle výkonu i přesná **integrovaná váha EasyWeigh** s funkcí postupného odvažování a časovačem.



10

LET

ZÁRUKA NA
MOTOR*

vačem. Každý pak ocení do **sebe zapadající nerezové mísy DuoBowl** s objemy 7 l a 5 l (v menší verzi robotu 5 l a 3,5 l), **snadno ovladatelné rameno LightLift** a tři výstupy rychlosti pro různé druhy příslušenství. Zmiňovat, že má robot masivní konstrukci s kovovým pláštěm, je v tomto případě skoro zbytečné.

Titanium Chef Patisserie XL s funkcí ohřívání surovin

Druhým důležitým modelem, který bude nadále rezonovat na trhu i v roce 2023, je unikátní robot s funkcí ohřevu surovin. Na rozdíl od top modelu Cooking Chef XL neumožňuje vaření – **ohřev ale výrazně**

pomůže při rozpouštění čokolády nebo másla, dále při kynutí těsta přímo v míse, aniž byste ji po zpracování surovin museli někam přenášet, a podobně.

V robotu dřímá vysoce výkonný 1400W motor, jehož sílu vám pomůže plně využít i intuitivní ovládání s **dotykovým displejem BakeAssist**. Nechybí 6 přednastavených programů a **praktické osvětlení pracovní mísy**. Mimochodem, dodávány jsou mísy dvě, a to v nerezovém provedení s objemy 7 l a 5 l. I u tohoto modelu najdete tři výstupy pro připojení doplňkových nástavců a prémiové kovové provedení.

www.kenwoodworld.com



Titanium Chef Baker XL

Titanium Chef Patisserie XL

PHILCO 

Famous for Quality the World Over

Vestavné spotřebiče Philco



Více o značce na www.philco.cz

**Mimořádná výbava i skvělý výkon,
co vždy ladí s interiérem.**

Vestavné vinotéky

Uchovávají vaše vína bez nežádoucích otřesů. Pracují tiše, proto je můžete umístit kdekoliv.

PW 46 GDFB

Duozónová vinotéka

- Rozsah teploty 5 až 12/12 až 20 °C
- Dotykový LED displej • 6 bukových polic
- Trojité sklo s UV filtrem • Integrované madlo
- Bez otřesů a vibrace • WinterCare
- Uhlíkový filtr • **Odnímatelný sokl**
- Rozměry (V × Š × H): 81,3 × 59,5 × 57 cm



21.990,-

PW 38 GDFB

Duozónová vinotéka

- Rozsah teploty 5 až 12/12 až 20 °C
- Dotykový LED displej • 12 bukových polic
- Trojité sklo s UV filtrem • Integrované madlo
- Bez otřesů a vibrace • WinterCare
- Uhlíkový filtr • Kluzné výsuvy • **Odnímatelný sokl**
- Rozměry (V × Š × H): 82 × 59,5 × 57 cm



23.990,-

PW 17 GDFB

Duozónová vinotéka

- Rozsah teploty 5 až 12/12 až 20 °C
- Dotykový LED displej • 5 bukových polic
- Trojité sklo s UV filtrem • Integrované madlo
- Bez otřesů a vibrace • WinterCare • Uhlíkový filtr
- Kluzné výsuvy • **Odnímatelný sokl**
- Rozměry (V × Š × H): 81,3 × 29,5 × 57 cm



13.990,-

PW 19 GFB

Jednozónová vinotéka

- Rozsah teploty 5 až 20 °C • Dotykový LED displej • 6 bukových polic
- Trojité sklo s UV filtrem • Integrované madlo • Bez otřesů a vibrace • WinterCare • Uhlíkový filtr
- Kluzné výsuvy • **Odnímatelný sokl**
- Rozměry (V × Š × H): 81,3 × 29,5 × 56,5 cm



11.990,-

PW 6 GBI

Jednozónová vinotéka

- Rozsah teploty 5 až 20 °C • Dotykový LED displej • 5 bukových polic
- Trojité sklo s UV filtrem • Integrované madlo • Bez otřesů a vibrace • WinterCare • Uhlíkový filtr
- Kluzné výsuvy • **Odnímatelný sokl**
- Rozměry (V × Š × H): 81,3 × 14,8 × 52,5 cm



9.990,-



Vinotéku je možné vestavět či podstavit. Sundáte sokl z přístroje a nahradíte ho **standardním kuchyňským průběžným soklem s mřížkou.**

Vestavné praní

PLWDI 1486 BBI

Vestavná pračka se sušičkou

- Kapacita praní 8 kg • Kapacita sušení 6 kg
- Invertorový motor BLDC
- 16 programů • Můj program
- Program 1Hodina praní a sušení
- Buben Crystal • Ovládací panel v češtině



16.990,-

PLDI 148 BBI

Vestavná pračka

- Kapacita praní 8 kg • Invertorový motor BLDC • 16 programů • Můj program
- Extra rychlé praní 15' • Odložený start 24 hod.
- Buben Crystal • Ovládací panel v češtině



13.490,-

PLD 126 EBI

Vestavná pračka

- Kapacita praní 6 kg • 16 programů
- Můj program • Extra rychlé praní 15'
- Odložený start 24 hod. • Buben Crystal
- Ovládací panel v češtině



10.990,-

Vestavné mytí



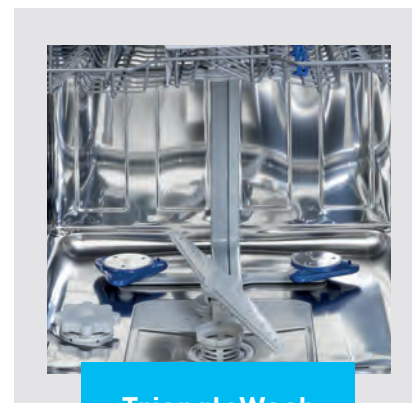
SteamWash

Program **SteamWash** je určený pro mytí velmi znečištěného nádobí pomocí páry pro dosažení maximální hygienické čistoty.



TurboSušení

Už žádné mokré nádobí díky technologii **TurboSušení**, která odčerpá z prostoru myčky vlhkou páru ven a nádobí bude suché rovnou k uklizení.



TriangleWash

Tlakové mytí **TriangleWash** je určeno pro mytí velmi špinavého nádobí umístěného v zadní části spodního koše.



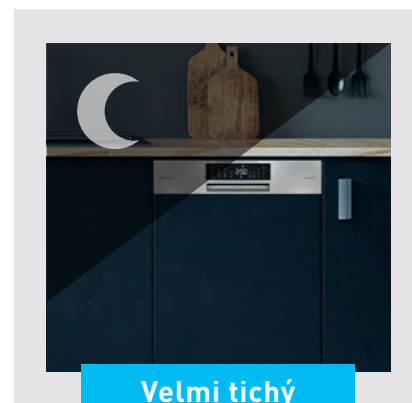
DirectSpray

Technologie **DirectSpray** je určena na přímé mytí vnitřku kojeneckých lahví nebo vysokých sklenic s cílem vyšší hygienické čistoty.



Invertor

Invertorový motor se **zárukou 10 let** má vynikající účinnost, bezproblémový chod, dlouhou životnost, nízkou hlučnost a nízkou spotřebu.



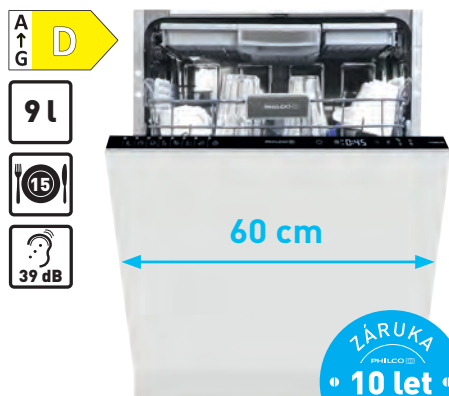
Velmi tichý provoz

Nenechte se rušit mytím nádobí, při **extra tichém programu** myčka vydává hluk pouze 39 dB.

PDI 1568 DTBIT

Plně integrovaná myčka

- Invertorový motor • LED displej • Turbo Sušení • 8 programů • AquaStop • Triangle Wash • SteamWash • Smart Wash • DirectSpray • EcoWash 1/2 náplň • SlidingDoor • Signalizace ukončení programu • HS Protection

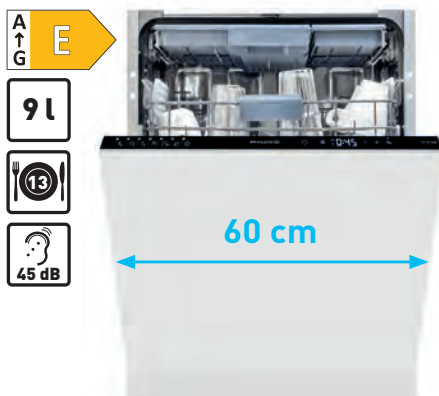


15.990,-

PD 1367 EABIT

Plně integrovaná myčka

- LED displej • TurboSušení • 7 programů • AquaStop • EcoWash 1/2 náplň • SlidingDoor • Signalizace ukončení programu

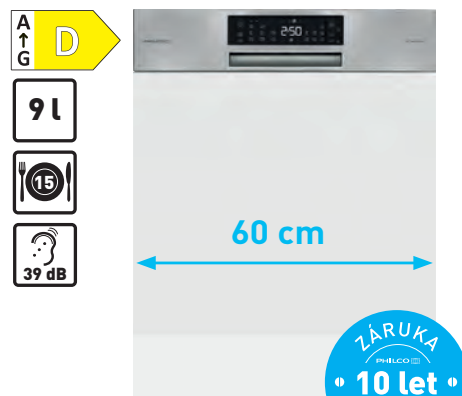


12.990,-

PDI 1568 DTBISX

Vestavná myčka s panelem

- Invertorový motor • LED displej • 3D příborová přihrádka • TurboSušení • 8 programů • AutoIQ • AquaStop • AquaZone • TriangleWash • TwinProWash • HS Protection

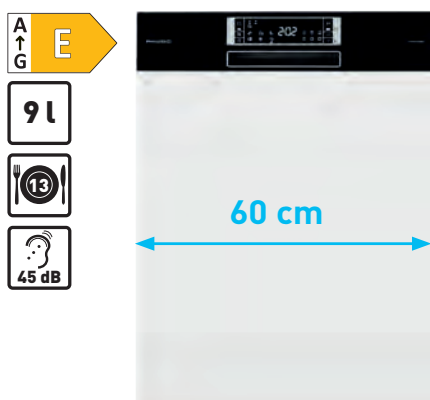


14.990,-

PD 1367 ETBIS

Vestavná myčka s panelem

- LED displej • 3D příborová přihrádka • TurboSušení • 7 programů • AquaZone • SmartWash • Odložený start • 1hodina vč. sušení

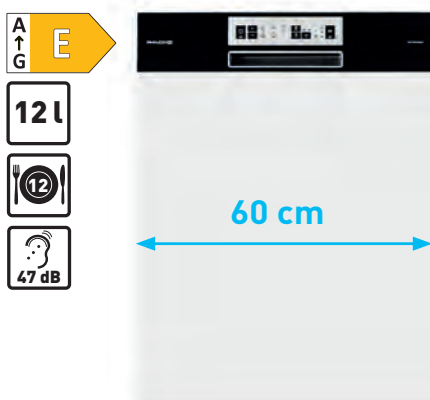


11.990,-

PD 1265 EABIS

Vestavná myčka s panelem

- 5 programů • 4 teploty • Aktivní sušení • Koš na příbory • Výškově nastavitelný střední koš • Odložený start • Dětský zámek displeje • HS Protection • LED indikátory

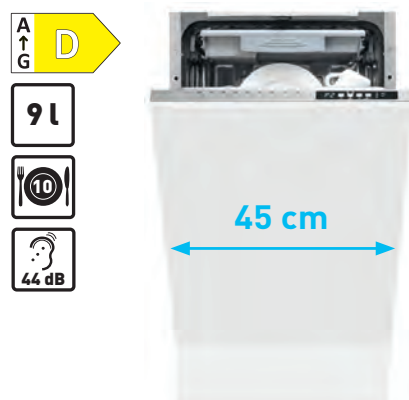


9.990,-

PD 108 DTBIT

Plně integrovaná myčka

- 9 programů • 6 teplot (30-40-50-60-65-70 °C) • WaterProtection+ • Aquastop • HS Protection • TurboSušení • 3D zásuvka na příbory • Odložený start • Extra rychlý • Hygiena 70 °C

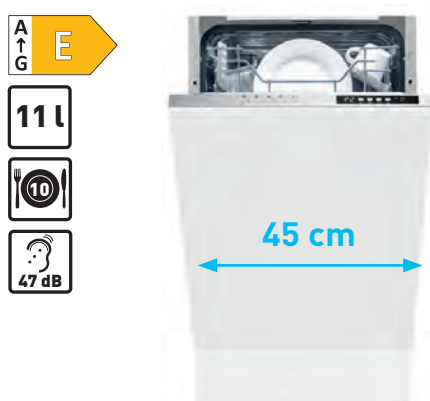


12.990,-

PD 105 EABIT

Plně integrovaná myčka

- 5 programů • 3 teploty (40-50-65 °C) • WaterProtection • HS Protection • Mini Active sušení • Koš na příbory • Displej diody

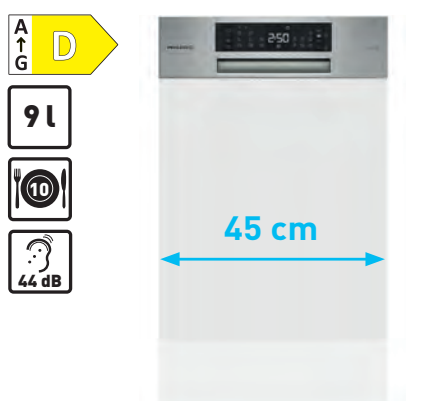


10.990,-

PD 108 DTBIS

Vestavná myčka s panelem

- 8 programů • 5 teplot (30-40-50-60-65 °C) • WaterProtection • HS Protection • TurboSušení • Koš na příbory • Odložený start • ExtraRychlé • TwinProWash • SmartWash • AutoProgram

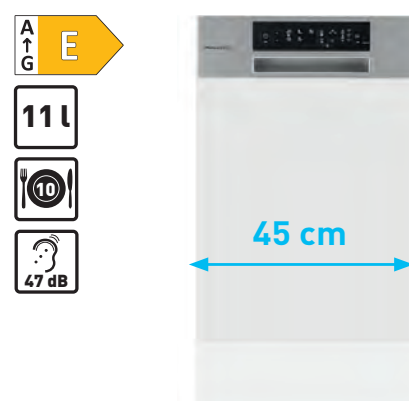


11.990,-

PD 105 EABIS

Vestavná myčka s panelem

- 5 programů • 4 teploty (40-50-65-70 °C) • WaterProtection • HS Protection • Mini Active sušení • Koš na příbory • Displej diody



10.990,-

18



32  **ECG**
MY WAY OF HOME



38



42

Obsah

9/2022

3 Editorial

4 Znáte je všechny?

Aktuální klíčové produkty De'Longhi Group

8 Liebherr AutoDoor

Opět o jeden pohyb ruky méně

10 Novinky a video

Podívejte se na prezentaci klíčových produktů Whirlpool W Collection

12 Vestavná řešení Whirlpool nabízejí pokročilé technologie i mimořádný design

16 Prémiová belgická značka NOVY už nedodává pouze odsavače a varné desky. Do katalogu přidala i elegantní osvětlení

18 Miele čekají velké výzvy. Cesta k úspěchu značky nebyla na zdejším trhu vůbec jednoduchá, říká bývalý generální ředitel CZ/SK zastoupení Tomáš Abraham

22 Nový design, nové parametry

Novinky v kuchyni Beko Beyond

24 Skupina výrobků

Vestavné trouby

27 Concept představuje konfigurátor kuchyní pro lepší vizualizaci snů

30 Teka Infinity | G1

Seznamte se s novou designovou řadou vestavných spotřebičů

32 Po Expert pointech se nyní zaměříme na nové prodejny Expert Partner. Do dvou let chceme být na původním obratu, informují Peter Weiss a Martin Svoboda

36 Haier I-LINK

Efektivní a elegantní digestoře s umělou inteligencí

38 Bude výroba v Číně znovu v kurzu? Výrobci nabízejí rekordní slevy a cena kontejnerů prudce klesla

40 Fagor se úspěšně etabloval na trhu. Značka už chystá další rozšíření portfolia

42 Propad trhu spotřebičů je citelný. Skutečná zkouška přijde ale až v roce 2023

44 Lucie Klabanová, generální ředitelka Teka CZ/SK: Značku Küppersbusch bychom chtěli znovu uvést v roce 2023. Nová generace jejích spotřebičů bude stát za to

46 Big Chill

Barevný americký sen ve vaší kuchyni

48 Andrea Nebuloni, obchodní ředitel Gaggia: Nová Accademia je unikát, protože má hned dva různé systémy pro pění mléka

50 Amica letos intenzivně inovovala. Ohlašuje první novinky pro rok 2023

52 Skupina výrobků

Indukční varné desky

55 Candy Fresco

Vestavná chladnička

Fresco s šířkou 70 cm

58 Unikátní funkce a technologie vestavných spotřebičů Samsung

60 Prováděcí vyhláška nového zákona mohla být kvalitněji zpracovaná. Na hodnocení změn je ale ještě brzy, říká předseda představenstva Elektrowinu Roman Tvrzník

62 Vestavné spotřebiče Philco – výkon, co ladí s interiérem

64 Skupina výrobků

Kompaktní trouby

69 Trouby Candy Moderna

Nový design s bílým displejem



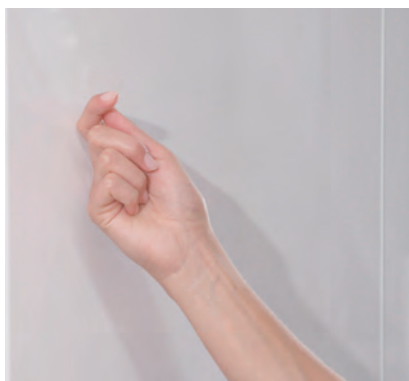


AutoDoor

Opět o jeden pohyb ruky méně

Na letošním veletrhu IFA představila firma Liebherr novou funkci svých vestavných lednic a mrazáků, takzvaný AutoDoor. Jak už anglický název napovídá, přináší funkci plně automatického otevření dvířek. Ale nejen to. Dveře se také samy zavírají. Stačí na ně poklepat. Případně lze použít i hlasové asistenty nebo chytrý telefon. Liebherr tak opět posouvá hranice, protože automatické otevírání a zavírání dveří nabízejí jeho modely jako první na světě.

Minimalismus do kuchyní vstoupil už před mnoha lety, když se na trhu začaly ve velkém prosazovat vestavné spotřebiče. Myčky a zejména chladničky se najednou skryly našim zrakům za nábytkové desky kuchyňské linky v zájmu designové čistoty, jednodušnosti a jednoduchosti. Ať už zvolil uživatel jakákoliv madla, hrozilo během vaření jejich zašpinění. Všichni známe situaci, kdy máme ruce od těsta, marinády nebo třeba mouky a musíme pro něco do lednice. Neustálému čištění madel je však díky funkci AutoDoor od společnosti Liebherr definitivně konec. Na dvířka chladniček a mrazniček



s touto funkcí stačí poklepat, ať už prsty, nebo třeba loktem, a ta se sama otevře. Vzali jste si, co potřebujete? Opět stačí



zaklepat, tentokrát na vnitřní stranu dveří, aby se zavřela. Prosté a jednoduché, navíc bez nutnosti následně čistit madlo.



Bezdotykové otevírání pomocí hlasových asistentů

Ještě jednodušší a zcela bezdotykové je otevření a zavření dveří, pokud si aktivujete na svém chytrém telefonu hlasového asistenta Google či Alexa, případně si pořídíte chytrý reproduktor s touto funkcí. K otevření a zavření dveří lednic a mrazniček Liebherr v tomto případě stačí jednoduchý hlasový povel. Podporováno je mnoho světových jazyků. Čeština mezi nimi nadále není a její implementace je na společnostech Amazon a Google.

Chytrý telefon a aplikace SmartDevice

Všechny nové vestavné modely Liebherr jsou vybaveny konektivitou prostřednictvím wi-fi nebo jim lze tuto funkci přidat pomocí zařízení SmartDeviceBox. Samostatně prodávané příslušenství zvládne do lednice nainstalovat i běžný zákazník bez větších technických znalostí. K připojení spotřebiče do domácí sítě bude potřebovat také tablet nebo chytrý telefon se systémy Android nebo iOS a aplikaci SmartDevice. Kromě prezentovaného otevírání a zavírání dveří v případě modelů s funkcí AutoDoor slouží platforma k notifikacím o stavu lednice nebo mrazničky. Například když zapomenete otevřená dvířka. Na dálku pak lze nastavovat například teplotu, aktivovat funkce SuperCool či SuperFrost

ještě během nakupování v supermarketu, abyste zařízení připravili na uskladnění většího množství potravin.

Úprava nastavení otevírání dvířek

Modely chladniček a mrazniček s funkcí AutoDoor nabízejí také nastavení úhlu

a doby otevření dveří, než se samy zavřou. Zavírání tedy může probíhat zcela automaticky a u těchto modelů nehrozí, že by zůstala dvířka otevřena. Samozřejmě lze použít i v předchozím textu popsané metody zavření dvířek včetně zcela manuálního režimu.



U kterých modelů AutoDoor najdete?

Chladničky a mrazničky s funkcí AutoDoor	
Chladnička	Mraznička
IRBAd 5190 178 cm	SIFNAe 5188 178 cm
IRBAd 5171 178 cm	
IRDAd 4170 122 cm	Kombinovaná chladnička side-by-side
	SIFNAe 5188 + IRBAd 5190 178 cm

LIEBHERR

**PODROBNÁ
PREZENTACE**

**WHIRLPOOL
W COLLECTION
VAŘÍ (SKORO)
ZA VÁS**

red editions

www.sellmag.cz

 VIDEO 


<https://bit.ly/wcollection22>

Navštívili jsme české zastoupení firmy Whirlpool, aby nám trade marketing manager Branislav Sedláček představil nejvyspělejší modely vestavných spotřebičů z řady W Collection. Co jsme uvařili? Podívejte se na video.



Beko zaměřuje pozornost na thajský trh

Značka Beko plánuje zintenzivnit své aktivity na thajském trhu. Hlavním cílem bude zvýšení povědomí o značce. Firma reaguje na nedávný průzkum, z něhož vyplynulo, že pouze jeden z deseti Thajců dokáže správně vyslovit název „Beko“. A to přes to, že na tamním trhu působí značka už sedm let. V plánu má proto v příštím roce spustit velkou digitální kampaň, která zlepší její pozici na thajském trhu a zajistí i zvýšení obrátu.

Electrolux končí s polystyrenem

Švédský výrobce oznámil, že k březnu 2023 přestane používat expandovaný polystyren při balení svých malých domácích spotřebičů. Nahradí ho alternativou v podobě papíru a kartonů. Firma už delší dobu pracuje na tom, aby přešla na udržitelnější obaly a zbavila se neekologických materiálů. U velkých spotřebičů má tuto snahu také, ale jde o složitější věc než v případě těch malých. Přechod na kompletně ekologické obaly bude u bílé techniky tedy pozvolnější.



Novinka



GERMAN
DESIGN
AWARD
SPECIAL
2022



reddot winner 2022



www.bvz.cz

Severin FILKA Plně automatický filtrační kávovar

- Integrovaný mlýnek a zásobník na zrnkovou kávu
- Přesné nastavení teploty a množství vody
- Nastavitelná hrubost mletí
- Permanentní kávový filtr vhodný do myčky
- Displej a dotykové ovládání
- Premiové provedení s pláštěm z kartáčovaného nerez

SEVERIN



Vestavná řešení Whirlpool nabízejí pokročilé technologie i mimořádný design

Designově zajímavé i technologicky inovativní novinky z dílny společnosti Whirlpool postupně rozšířily nabídku prémiové řady W Collection. Mezi nejzajímavější určitě patří vlajková loď vestavných trub kombinující ty nejspolehlivější a současně nejužitečnější prvky, jaké má Whirlpool k dispozici. Pozornost ale věnujte také indukčním deskám, jedinečným barevným provedením některých spotřebičů i nadále úspěšně prodávané řadě Absolute.

Nejlepší multifunkční parní trouba Whirlpool

Top model horkovzdušných a plně parních trub Whirlpool z řady **W Collection W11** hledejte pod označením **W11 OP1 4S2 H**. Trouba s pečícím prostorem o objemu **73 litrů** nepostrádá moderní funkce včetně konektivity – v aplikaci **6th Sense Live** získáte přístup k nespočtu receptů, videonávodům i možnosti programovat troubu několik dní dopředu. Jelikož jde o model typu **SteamSense+ s integrovaným parním generátorem**, umožňuje trouba plnohodnotné vaření ve 100% páře, kombinované pečení s párou či klasické pečení včetně horkovzduchu. Zajímavé je u tohoto modelu řešení pro doplňování vody bez výsuvné nádržky, která by narušila čistý design čelní strany trouby. Místo toho připojí uživatel po otevření dvířek hadičku k nenápadnému konektoru a trouba si vodu nasaje ze sklenice nebo jiné nádoby.

S přípravou jídel pomohou chytré senzory funkce **6. SMYSL**, s čištěním zase technologie **Smart Clean** využívající páru k rozpuštění mastnoty a nečistot. Ve srovnání s pyrolýzou spotřebuje tento proces **o 97 % méně energie**. Co dalšího? Zmíňme funkci **Cook4** pro přípravu **až 4 různých jídel na 4 úrovních v troubě**, a to bez mísení pachů a vzájemného ovlivnění chuti. Samozřejmostí jsou pak teleskopické výsuvy. Ovládání trouby příjemní **4,5palcový dotykový barevný LCD displej**, který vás provede integrovanými recepty krok za krokem.

Mikrovlnka nabitá funkcemi

Není mikrovlnná trouba jako mikrovlnná trouba. Zatímco ty základní slouží opravdu jen k ohřevu jídel, tento vyspělý model **W11 MW161** dokáže v menší kuchyni zcela nahradit běžnou multifunkční troubu. Tam, kde se vaří hodně, je zase vhodným doplňkem k popisované multifunkční parní troubě W11 OP1 4S2 H.

Mikrovlnka s vnitřním objemem **40 l** také nabízí vyspělé moderní funkce včetně **konektivity, vaření v páře** (pomocí dodávaného příslušenství), tradiční funkci **Crisp** i moderní **Crisp Fry**, která kombinuje klasický Crisp s **horkým vzduchem**. Výsledkem je možnost přípravy smažených jídel bez přidaného oleje. Navíc už nepotřebujete samostatnou horkovzdušnou fritézu a ušetříte v kuchyni drahocenné místo. Nechybějí další chytré funkce včetně **šetřného rozmrazování**, programu pro **kynutí těsta** nebo **6. SMYSL**, upravující čas, teplotu a úroveň výkonu během vaření.





Když vládne černá aneb W Collection Black Fiber

Již zavedené a úspěšně prodávané trouby a mikrovlnky řady W Collection jsou k dispozici vedle tradičního nerez a černého skla také ve stále populárnějším **černém broušeném nerez**. Jedná se konkrétně o vybrané spotřebiče z řady **W9**. Z vestavných trub je v tomto provedení dostupný model **W9 OM2 4S1 P BSS** s **3,5palcovým barevným dotykovým displejem, automatickými recepty, funkcí Cook4, konektivitou** a čištěním pomocí **pyrolýzy**.

Do páru k troubě doporučujeme multifunkční mikrovlnku **W9 MD260 BSS**, která má objem **31 l**, automatické recepty a konektivitu. Z metod ohřevu a přípravy jídla je to kompletní paleta funkcí – **ohřev, rozmrazování, horký vzduch, Crisp, CrispFry a vaření v páře** (s dodávaným příslušenstvím).

Vedle provedení **Black Fiber** v rámci řady **W Collection** najdete v katalogu Whirlpool i spotřebiče v dalších jedinečných barvách. Například trouby z řady **Absolute** v bílé, černé, nerezové nebo originální champagne. Sladěné s nimi jsou také trouby mikrovlnné, varné desky nebo odsavače.

Indukční deska s odolným povrchem

Když se podíváme do segmentu vyšších modelů indukčních desek, neměli byste určitě opomenout **65 cm širokou**

WF S2765 NE/IXL

s vysoce odolným a vzhledově stálým povrchem **iXelium**. Deska nabízí i funkci **ChefControl**, díky níž lze přednastavit na zóně **FlexiSide** různou intenzitu ohřevu pro jednotlivé indukční segmenty. Pouhým posouváním hrnce tak lze řídit přípravu jídla, aniž by uživatel musel neustále měnit nastavení výkonu pomocí slideru. Navíc je tento model vybaven i **konektivitou**.



Nejtišší vestavné lednice na trhu s chytrým otevíráním

Pouhých **32 decibelů** vydávají za chodu vestavné kombinované chladničky Whirlpool, a jsou tak ve své kategorii nejtišší na trhu. Vděčí za to mimo jiné technologii **ZenInverter**, tedy inverterovému kompresoru, který je navíc spolehlivější a úspornější. Whirlpool na něj poskytuje **záruku 15 let**. Zmínit musíme ještě **flexibilní řešení vnitřního prostoru** včetně 3 speciálních zásuvek pro optimální skladování různých druhů potravin. Dále pak systém **MultiFlow** pro rovnoměrnou distribuci chladu a technologii **6. SMYSL**. Lednice používají mechanismus „push to open“ a lze je instalovat bez použití úchyťů. Dvířka otevřete jejich jemným zatlačením.



Nové myčky dorazí příští rok

Společnost Whirlpool chystá k uvedení novou generaci svých vestavných myček. Na trh dorazí v průběhu roku 2023.

Whirlpool



Haier otevřel v Turecku vývojové centrum praček

V minulém vydání jsme informovali, že čínský Haier v rámci své pokračující expanze do Evropy slavnostně spustil novou výrobu myček v tureckém Eskişehiru.

Nyní v témže areálu zahajuje provoz vývojové centrum praček, kde zaměstná přes 150 lidí. Firma provozuje vedle závodů v Turecku ještě výrobu chladniček v Rumunsku. Video můžete zhlédnout kliknutím na odkaz, v printové verzi načtením QR kódu.



Na fotce zleva doprava Barbara Müller (CFO),
Per Funch a nový šéf české pobočky Christof Jaeger

Per Funch skončil v pozici generálního ředitele BSH pro Česko a Slovensko. Kdo ho nahradil?

K 1. prosinci odešel po osmi letech z pozice šéfa české a slovenské pobočky německého výrobce Per Funch, během jehož působení se firma přestěhovala do areálu Waltrovka, v přízemních prostorách nového sídla otevřela velký showroom Brand Experience Center a do značné míry změnila svou obchodní strategii ve vztahu k velkoobchodům i nezávislému trhu.

Per Funch převzal česko-slovenské BSH na jaře 2014 od Norberta Furina, který stál v čele firmy od jejího založení v roce 1997. Sám Funch, původem z Dánska, přitom v BSH působí už od roku 1998 a z firmy ani teď neodchází. Od 1. ledna 2023 přechází na pozici head of general sales v Německu.

A kdo přejímá v Česku a na Slovensku po Peru Funchovi otěže? Novým generálním ředitelem se od začátku prosince stal Christof Jaeger, který pracoval v minulosti jak pro BSH, tak pro Electrolux. Naposledy byl zodpovědný po dobu 3 let za divizi kuchyňských spotřebičů BSH v Číně.



Turecký Vestel zaměřil svou pozornost na český trh

Na evropském trhu působí turecký výrobce už dlouhé roky a každoročně se prezentuje i na veletrhu IFA, kde letos ukázal novinky pod různými značkami, které vlastní nebo na ně má licenci. Sem patří například Sharp v kategorii domácích spotřebičů, Daewoo s širším portfoliem včetně televizorů a spotřebičů i známá značka Vestfrost. Ta se fyzicky prezentuje už v některých pobočkách řetězce Electro World a nově také v novém showroomu a výdejním místě Alza.cz v pražských Čakovcích. Na místě jsou k vidění zástupci retro řady včetně robustního 90 cm širokého sporáku nebo chladničky z takzvané Art Collection. Očekáváme, že ve zvyšování aktivit nejen v České republice bude Vestel pokračovat i v roce 2023.

bissell®

NOVINKA V ŘADĚ CROSSWAVE™

BISSELL® CROSSWAVE HF3™ je multifunkční vysavač.

Zároveň **vysává, vytírá a pomáhá sušit** podlahy v jednom kroku.

Nejtišší CrossWave (70 dBa)

Automatické dávkování vody

Samohybné řízení a 2 režimy čištění

Nízká hmotnost 4,3 Kg (bez vody)



*Zdroj: Na základě objemu maloobchodního prodeje v roce 2020 (bez prodejců třetích stran) v USA, EU15 a celosvětově provedeného průzkumu Euromonitor International (Shanghai) Co., Ltd. v květnu 2021. Domácí víceúčelové vysavače na mokré vysávání jsou definovány jako domácí vysavače, které dávkuje čistou vodu (nebo čisticí roztok) k mytí podlah a následně vysávají špinavou vodu.

www.bissell.cz

Distributor: Orbico s.r.o., Vinohradská 1597/174, 130 00 Praha 3 Česká republika



Prémiová belgická značka NOVY už nedodává pouze odsavače a varné desky. Do katalogu přidala i elegantní osvětlení

Odsavače NOVY patří dlouhá desetiletí mezi absolutní špičku na trhu. Není proto divu, že je na domácím trhu neochvějnou jedničkou a posiluje i v dalších zemích. Na českém trhu její distributor, firma Applia, pokračuje v investicích. Největší letošní novinkou je otevření showroomu v pražském Karlíně. Samotná firma NOVY pak rozšířila své portfolio o minimalistické kuchyňské osvětlení.

Už na loňském veletrhu Area 30 v Německu byla k vidění v expozici NOVY designová světla holandského výrobce Jansen & de Bont. Belgičané pár měsíců nato firmu koupili a integrovali do svých struktur. Oceňovaná světla s intuitivním ovládáním pomocí gest ruky nyní již míří na trh pod značkou NOVY. V kuchyni dokonale doplní nabízené odsavače, protože jsou oba výrobky designově sladěny. U firmy Applia už je můžete pro své zákazníky poptávat.

Klíčové modely odsavačů

Novy Phantom

Skutečně jedinečné řešení pro tiché a účinné odsávání nabízí model Phantom, který staví na koncepci „box in box“. Samotný odsavač v matném černém laku je vsazený do kvádru se stěnami z kouřového skla. Uvnitř skleněného „boxu“ podtrhuje originalitu designového pojetí osvětlení (2 700 K), zatímco příjemnou atmosféru navozuje podsvícení stropu pomocí LED rámečku (2 700 K) na svrchní straně odsavače. Varnou plochu a kuchyňskou desku pak osvětlují čtyři stmívatelné LED žárovky s nastavením teploty světla od 2 700 K do 4 000 K.

Phantom využívá štěrbinové odsávání a recirkulační monoblok s filtry s životností 900 hodin. Při nejvyšším nastaveném výkonu 501 m³/h nepřekračuje hlučnost 63 dB(A). K ovládání slouží dálkový ovladač, případně aplikace v chytrém telefonu či kompatibilní varná deska.





Novy Pureline Pro

Nová řada stropních odsavačů Pureline Pro zaujme nepochybně všechny, kdo chtějí odtaž v kuchyni vyřešit nenápadným, takřka neviditelným způsobem. Současně však požadují minimální hlučnost, vysokou účinnost a kvalitní osvětlení varné desky. To vše nabízí odsavače Novy Pureline Pro používající technologii štěrbinového sání s tlumičem hluku. Minimální hlučnost při odtahu 618 m³/h je 41 dB(A). Intenzitu sání si nastavuje odsavač sám na základě údajů z integrovaného senzoru Novy Sense, který detekuje množství výparů. Manuální nastavení je možné pomocí dálkového ovladače, ze smartphonu nebo z kompatibilní indukční varné desky.

Odsavače Pureline Pro jsou dodávány v několika provedeních – v nerez, černé nebo bílé barvě. Dále pak v šířce 90 cm nebo 120 cm. Dodávány jsou buď s kompaktním motorem (celková výška zařízení je pouze 19,5 cm), nebo s motorem Cubic s možností vzdálené montáže. V takovém případě pracuje odsavač takřka neslyšně.

Novy Panorama

Jiný pohled na odtaž v kuchyni

V nabídce značky NOVY nemůže pochopitelně chybět ani moderní a minimalistické řešení v podobě odsavače skrytého v kuchyňské lince. Výhody přináší nejen estetické. Účinnost odtahu je vysoká a zařízení má velmi nízkou hlučnost – minimum je 37 dB(A) a maximum 57 dB(A) v případě 90 cm širokého modelu. U 120cm je o pár decibelů vyšší.

Novy jde cestou integrace odsávání do varné desky, takže je vše dodáváno jako jeden výrobek. Na výběr jsou různé varianty rozložení varných zón včetně 90cm modelu se 4 flexibilními zónami umístěnými vedle sebe nebo 120cm modelu s centrální kruhovou zónou, která má po stranách vždy dvě flexibilní plochy. Umístění zón vedle sebe zvyšuje účinnost odsávání, stejně jako vysunutí sací věže až do výšky 30 cm.

Odsavač je při zasunutí do desky zcela skryt a vysouvá se pouze při vaření. Nenarušuje se proto design kuchyně, ať už je jakýkoliv – moderní, industriální nebo venkovský.



NOVY

PREMIUM PARTNER

Chcete se stát prémiovým partnerem NOVY?

Nejen odsavače Phantom, Pureline Pro a Panorama jsou řazeny mezi takzvané „Premium Innovation Products“ neboli prémiové inovativní produkty. Technologicky propracované výrobky udávají trendy po stránce estetiky i jednoduchosti použití a samozřejmě tichého provozu. Tyto výrobky jsou v nabídce vybraných kuchyňských a interiérových studií, která zajišťují odpovídající úroveň prodeje, poradenství a montáže. NOVY tyto společnosti nazývá jako „Premium Partners“. Pokud mezi ně chcete patřit a splníte podmínky pro prodej těchto modelů, kontaktujte společnost Applia. Premium Partners mají z její strany nadstandardní podporu – mohou využít nově otevřený showroom a odkázat zákazníky na nově spuštěné české webové stránky NOVY s podrobnými informacemi o produktech. S prodejem by jim pak měla pomoci také chystaná online kampaň, již český distributor značky chystá.

NOVY®

Tomáš Abraham: Miele čekají velké výzvy. Cesta k úspěchu značky nebyla na zdejším trhu vůbec jednoduchá

Do letošního října byl nejdéle sloužícím generálním ředitelem v branži domácích spotřebičů. Stál u úplných počátků značky Miele na zdejším trhu a dovedl ji k obrovskému úspěchu na českém i slovenském trhu. Řeč je o Tomáši Abrahamovi, působícím u německého prémiového výrobce skoro 30 let. Jak hodnotí ony tři dekády? Co považuje za největší úspěch? A kde naopak firma udělala chybu? A co ji podle něj čeká v blízké budoucnosti na stále se měnícím herním poli volného evropského trhu?

Ve společnosti Miele jste pracoval skoro 30 let a více než 20 let vedl zdejší zastoupení. Byl jste tedy na trhu domácích spotřebičů donedávna nejdéle sloužícím generálním ředitelem a současně jste byl svědkem proměn svobodného trhu od jeho prvních krůčků až po současnost. Co pro vás každá z oněch tří dekád symbolizuje? Samozřejmě máme na mysli v kontextu s Miele.

Devadesátá léta byla opravdovým začátkem od nuly. Pamatuji si, jak jsem ve svém starém favoritu rozvážel vysavače, které jsem měl vyskládané v kanceláři, a na vše jsem byl úplně sám. Postupně jsem začal nabírat posily, ale na všechno jsme si museli sami vydělat. Žádnou finanční injekci jsme nedostali. Byly to vpravdě průkopnické začátky, kdy jsme všichni byli mladí, plní elánu a obrovské touhy po úspěchu. Současně jsme museli ale projevit velkou dávku trpělivosti a vytrvalosti, protože přesvědčit v té době obchodního partnera, aby si vzal do výstavky Miele, nebylo vůbec jednoduché. Výrobky byly na tehdejší dobu velmi drahé, vysoko nad průměrem trhu.

Postupně jsme se začali prosazovat, a to především v kuchyňských studiích, pro která byla značka Miele zajímavá i díky silné profitabilitě. V roce 2006 jsme otevřeli na tehdejší dobu designově revoluční showroom v Praze, který vznikl ve spolupráci s ateliérem ADR a především Petrem Kolářem. Na tento prostor se jezdili dívat obchodní partneři z celého světa. Konec mé druhé dekády v Miele byl pak ve znamení nástupu internetu, čemuž jsme se museli přizpůsobit i my.

V roce 2010 následoval nový prostorový showroom v Brně a přestěhovali jsme se zde do krásných moderních kancelářských prostor ve Spielberk Office parku. Na toto období rád vzpomínám, protože jsme po krizi začali opět mohutně růst a dařilo se nám. Poslední roky pak byly ve znamení různých transformací a změn – například implementace SAPu, při které už takové veselo nebylo, ale pořád jsme měli nejlepší výsledky v regionu SEE, kam spadá celá jižní a východní Evropa.

Devadesátá léta byla i v sektoru domácích spotřebičů dobou velmi specifickou. Lidé doma mnoho techniky neměli a vše, co šlo na trh, mizelo před očima. Byl tehdejší byznys opravdu tak jednoduchý? Nebo měl nějaká zásadní úskalí, na která se při nostalgickém vzpomínání na doby milé často zapomíná?

Na začátku bylo vše možná jednoduché pro některé jiné značky nebo prodejce. Zboží se prodávalo snadno, protože nebyl trh nasycený. My jsme ale byli v jiné pozici, jak už jsem zmínil. Naše zboží bylo v tehdejší době opravdu extrémně drahé. Základní pračka stála 35 tisíc korun a platy se pohybovaly okolo 5 tisíc. Dnes stojí nejlevnější pračka Miele kolem 22 tisíc, ale průměrný plat je okolo 40 tisíc. To je zcela zásadní rozdíl oproti devadesátým létům.

Značka Miele dnes platí za záruku kvality a spolehlivosti. K úspěchům se ale musela na tuzemském trhu poctivě dopracovat. A kdy se z Miele stala definitivně ona ikona, jejímiž produkty by si každý přál vybavit svou domácnost?

Počátky byly krušné a zároveň velmi vzrušující. Oslovovali jsme nejzajímavější klientelu, která věřila kvalitě našich produktů a byla ochotná investovat nemalé peníze. Buď ji znali ze zahraničí, nebo se nám podařilo je přesvědčit díky našim obchodním partnerům. Pořádali jsme spoustu prezentačních akcí, školení, účastnili se veletrhů... Bylo toho opravdu hodně. Nevím, jestli je značka Miele u nás ikonou, nicméně pod sloganem „Vše ostatní je kompromis“ jsme postupně získali silnou pozici v prémiových spotřebičích, především v segmentu kuchyní. Co bych ale rád zdůraznil, je, že bez svého perfektního týmu bych nedokázal nic. Jsem proto na všechny, s nimiž jsem měl možnost spolupracovat, velmi hrdý. A to samé platí pro naše obchodní partnery, kteří v nás na začátku vložili důvěru a šli do toho s námi. Chtěl bych jim tímto moc poděkovat.

Co vnímáte jako svůj největší úspěch v čele Miele? A co naopak považujete za největší chybu, kterou už byste nyní neopakoval?

Za největší úspěch považuji právě to, že má Miele v České republice ve srovnání s jinými východoevropskými zeměmi velmi silnou pozici. Na počet obyvatel jsme byli dokonce lepší než například Francie, Itálie, Španělsko, kde máte větší kupní sílu. Velkým úspěchem je určitě i výstavba našeho nyní již největšího výrobního závodu ve skupině Miele, u kterého jsem byl v Uničově od samého počátku. Vyloženě zásadní chybu si nyní neuvědomuji. Menších byla celá řada. Možná jsme měli

být odvážnější v době nástupu covidu, kdy jsme se báli, že náš budget nezvládneme, a zbytečně jsme rušili objednávky ve výrobě. To byla chyba. Za pár měsíců jsme zjistili, že bude všechno jinak, a v době covidu jsme všichni trhali rekordy v tržbách.

Který spotřebič Miele uvedený za dobu vašeho působení ve firmě považujete za onen „game changer“, který posunul celý trh vpřed a dal značce zásadní konkurenční výhodu?

Miele bylo, a doufám vždy bude, tím zásadním inovátorem na trhu. Vždy jsme přicházeli s novinkami, které oslovovaly nové skupiny zákazníků. Ve své době byl nepochybně velmi zajímavý vestavný kávovar coby světová novinka nebo vestavná parní trouba. V současné době, kdy ostatní výrobci s těmito produkty přicházejí na trh, má Miele v portfoliu již sedmou generaci.

A který spotřebič nebo technologii, jež představila některá z dalších značek, jste ve své době vnímal jako opravdu přelomové?

Velmi zajímavé byly bezsáčkové a následně robotické vysavače. Do tohoto trhu naskočilo Miele o něco později, než by bylo optimální.

Trh domácích spotřebičů je dnes úplně jiný než v době, kdy jste do světa spotřebičů vstoupil. Nezávislí prodejci jsou dlouhodobě na ústupu a nyní už téměř vymizeli. Celý byznys navíc změnil nástup internetového prodeje. Jak jste se v Miele s těmito výzvami a současně příležitostmi vypořádali, aby si značka udržela svou výsadní pozici?

Neřekl bych, že nezávislí prodejci vymizeli. Miele se stále v České republice o nezávislé prodejce opírá. Samozřejmě jich ubývá, takže síť jako Datart jsou důležité, nicméně nehrají zatím pro Miele tak zásadní roli. Snažili jsme se vždy diverzifikovat strukturu prodejců a smysluplně vybalancovat celý channel mix, abychom měli co nejúspěšnější prodej a zároveň nám to dávalo ekonomický smysl. Velkým úspěchem je síť nezávislých Miele Center, která mohou prodávat pouze sortiment Miele. V dnešní době samozřejmě ani Miele nemůže chybět v nabídce největších internetových hráčů, jako je třeba Alza, ale je nutno se mírně vymezit, a to se nám snad se selektiv-



S Tomášem Abrahamem jsme se pro realizaci rozhovoru sešli na neformální schůzce v příjemném prostředí stylové kavárny hotelu Republika v Praze, kde jsme dvě hodiny hovořili nejen o jeho téměř tři dekadý trvající kariéře v Miele, ale i situaci na trhu a dalších zásadních tématech současnosti.

ním distribučním systémem a zavedením Miele Online Brand Storů podařilo.

Jak vidíte v kontextu současné situace na trhu další konsolidaci trhu a jeho pokračující transformaci?

Budoucnost bude vypadat možná podobně, jako je tomu již pomalu dnes v Americe. Kvalitní značkové prodejny a prodejci s vysokou přidanou hodnotou asi zůstanou, stejně jako se vyprofiluje jeden nebo dva omnichannel prodejci a značky budou prodávat hodně napřímo ve vlastních obchodech a především online. Internetové obchody se pravděpodobně zkonsolidují a zůstane několik silných prodejců. Nevidím tady prostor pro desítky dnešních e-shopů, které nabízejí stejný sortiment. Vítězem bude ten, kdo bude nabízet komplexní a kvalitní servis. Myslím, že zrovna Datart má v elektro segmentu dobrou vizi a kráčí správným směrem. Ještě pár kroků k dokonalosti jim ale chybí. Segment kuchyňských studií je pak jiná kapitola, rozhoduje nabídka kuchyňského nábytku a super servis.

Leckteré prémiové značky považovaly prodej přes internet zpočátku skoro za nedůstojný. Vnímali jste ho před patnácti dvaceti lety stejně?

Za nedůstojný jsem prodej na internetu nepovažoval nikdy. Jinou stránkou věci je, jak důstojně se samotné prodejny weby prezentovaly a jakou marketingovou strategii zvolily. Těch nedůstojných bylo docela dost a tam jsme rozhodně prezentováni být nechtěli. Našli jsme si proto svoji cestu, jak Miele prezentovat v online světě, kde jsme si vybrali odpovídající partnery.

Od devadesátých let se změnila také ceny spotřebičů. Zatímco tehdy stála kvalitní a inovativní mikrovlnka s horkým vzduchem klidně tři až čtyři průměrné mzdy, dnes taková trouba nestojí ani polovinu platu. Lidé dnes mohou běžně ve výprodeji koupit od levnějších značek pračku za 5 tisíc korun. Dá se vůbec takový spotřebič vyrobit kvalitně? Nezašla cenová válka a chrlení obrovského množství spotřebičů diskutabilní kvality příliš daleko? Jak tuto situaci vnímáte vy?

Určitě se situace přiostrčila a značky pohybující se ve spodním nebo středním segmentu to nemají jednoduché. Kvalitu takovýchto výrobků nedovedu posoudit. Miele se snaží dlouhodobě kvalitu svých výrobků držet na vysoké úrovni a doufám, že tomu tak bude i v budoucnu,

ačkoliv to nyní s rostoucí cenou komponentů a vstupních materiálů nebude vůbec jednoduché. Věřím, že se Miele do nižších cenových segmentů vydávat nebude. Pravdou je, že chrlení kvanta levných produktů je jak neekologické, tak celkově nezodpovědné. Výrobci se ale pokouší mnohdy prodat cokoliv.

Vedle přímého prodeje se stále silněji na trhu projevuje trend online tržišť. Jak jej vnímáte vy? Nemůže z dlouhodobého hlediska ohrozit pozici lokálních zastoupení značek a následně třeba i úroveň služeb dané firmy na jednotlivých trzích?

Uvidíme, kam se tento trend přesune. Online tržiště bude nabízet produkty v té nejnižší dostupné ceně. Pokud jde o značku Miele, vidím problém spíše v nastavení cen v objemově zajímavém Polsku. Nastavení cen je tam již výrazně nižší než u nás. V kombinaci se slevami, které nabízejí místní prodejní sítě, se dostáváme na rozdíl 20–30 %, nebo dokonce více. Něco takového již zákazník a prodejce v tuzemsku nehodlá akceptovat, takže prodejci budou stále více tlačit na stejné nákupní ceny. Vezměte si například zdejší Mall, který patří do skupiny Allegro. Ta nemá daleko polským cenám, které se už v minulosti řešily také u jiných značek. Je proto možné, že tato nelehká výzva stojí právě před Miele – pro konečného zákazníka to bude ale výhodné.

Pandemie i geopolitický vývoj posledních deseti let spíše nahrávají návratu produkce nejen domácích spotřebičů blíže Evropě nebo do ní. Továrny ovšem nyní trápí vysoké ceny energií a zvyšující se náklady na pracovní síly. Jak vidíte

situaci ohledně produkce na starém kontinentu vy?

Jak je vidno v případě Miele, v Evropě vyrábět lze. A to velmi úspěšně. Miele má pouze jednu továrnu v Číně. Většina výrobních závodů je v Německu, jeden je v Rumunsku, v Polsku a největší výroba je již zmiňovaná uničovská továrna v Česku.

Evropská unie chce vedle energetických štítků zavést ještě štítky indikující uhlíkovou stopu. Několik let jste působil jako prezident sdružení APPLiA CZ. Jak se na tyto připravované regulace díváte? Co mohou přinést pozitivního?

A jaké jsou jejich stinné stránky?

Evropská unie se nám snaží naservírovat různá překvapení a sami vidíme, kam nás pravděpodobně přivede tolik diskutovaný Green Deal. Štítky indikující uhlíkovou stopu nepovažují pro konečného zákazníka za tolik důležité, všichni výrobci se dnes maximálně snaží v rámci svých programů udržitelnosti maximálně minimalizovat produkci CO₂.

Váš odchod z Miele byl pro trh domácích spotřebičů poměrně překvapivý. Zdroje naší redakce hovoří o tom, že jste odešel především kvůli změně struktury firmy. Je na tom něco pravdy?

K interním záležitostem ve firmě se nemohu vyjadřovat. Mohu pouze potvrdit,



Před odchodem z firmy se s Tomášem Abrahamem rozloučil i Dr. Markus Miele, jeden z majitelů společnosti, a poděkoval mu za dlouhé roky úspěšné spolupráce.

že Miele Česká republika byla zařazena do tzv. východoevropského clusteru s centrálou ve Varšavě, který převzal veškeré kompetence. Pravomoci a rozhodovací možnosti ředitele v České republice jsou nyní minimální. Celý profesní život jsem byl lídrem ve svém týmu a měl jsem tuto pozici i v očích našich obchodních partnerů. Neumím prostě jenom poslušně vykonávat příkazy. S centrálou Miele mám ale nadstandardní vztah. Oba majitelé, pan Dr. Markus Miele a Dr. Reinhard Zinkann, se se mnou osobně rozloučili a poděkovali mi velmi upřímně. Velmi si toho vážím.

Jaké jsou vaše aktuální plány pro nejbližší budoucnost? Chcete zůstat v profesní sféře věrný světu domácích spotřebičů?

Aktuální plán je trochu si odpočinout, věnovat se rodině a sportu se svými dětmi. Postupně vyhodnocuji možnosti, které se objevují na trhu, a nevylučuji, že se nějakým jiným způsobem do této branže vrátím. Pracuji nyní ale na trochu jiných projektech a spíše vidím svoji budoucnost mimo korporát v samostatné činnosti. Každopádně jsem velmi překvapen, jaké jsou zajímavé možnosti dalšího rozvoje všeobecně na trhu, a velmi se těším na další etapu svého profesního života.



Fotka z rozlučky Tomáše Abrahama se spolupracovníky v Brně pořizena koncem září 2022.

DeLonghi



Esence stylu a designu

Designové snídaňové kolekce od De'Longhi



Prohlédněte si všechny
designové kolekce De'Longhi.
Stačí jen naskenovat QR kód mobilem.

www.delonghi.com

Nový design, nové parametry

Novinky v kuchyni Beko Beyond

Kuchyňské spotřebiče Beko z řady Beyond se stále rozšiřují o nové modely a nové technologie. Ty jsou zaměřené zejména na snížení spotřeby, např. tepelné čerpadlo myčky, které ji řadí do ojedinělé energetické třídy A. Dalším bodem je usnadnění ovládání. Příkladem je komunikace Hob to Hood mezi varnou deskou a odsavačem a jeho automatické nastavení podle intenzity vaření nebo již známá aplikace HomeWhiz, přes kterou lze ovládat spotřebiče na dálku a stáhnout další programy.

Odsavač sehraný s varnou deskou

BHCA93741BHSI

Propojení s varnou deskou **Hob to Hood** a nastavení výkonu podle vaření

Aplikace **HomeWhiz** pro nastavení odsavače na dálku

VOC senzor pro analýzu kouře a automatickou úpravu výkonu

Možnost recirkulace • funkce Čištění vzduchu • max. výkon 763 m³/h • max. hlučnost 68 dB • LED osvětlení



Perfektní trouba s aplikací **BBIM13400XPSWE**

Foukání vzduchu **AeroPerfect** pro rovnoměrné pečení

Aplikace **HomeWhiz** pro více možností ovládání a stažení dalších receptů

Pyrolytické čištění

Větší plocha grilu s lepším rozptřením tepla • 4 skla dveří s pyro zámek • teleskopický výsuv • SoftClose dveře • parní čištění SimpleSteam • 15 programů

Indukce sehraná s odsavačem

HII88810NTI

Možnost spojení více varných zón **IndyFlex+**

Propojení s odsavačem **Hob to Hood**, který nastaví výkon podle vaření

Automatická detekce zóny a spuštění ovládání, na které je hrnec

Funkce Move pro snížení výkonu odsunutím hrnce • PowerManagement pro připojení desky k 230 V • přímé ovládání DirectAccess • šířka 80 cm

70cm vestavná lednice
BCNE400E50SHN

Příhrádka **HarvestFresh** se střídáním světla pro uchování vitamínů

Proudění vzduchu **AeroFlow** pro rychlejší a rovnoměrnější chlazení

Aplikace **HomeWhiz** pro kontrolu a nastavení na dálku

ProSmart invertorový motor • kovová záda • příhrádka EverFresh+ • dvojitě chlazení NeoFrost bez námrazy • rozměry 194 x 69 x 55 cm

A
+
G



Nejúspornější myčka v kategorii
BDIN38660C

Ojedinelá energetická **třída A**

Rameno **CornerIntense** se speciálním tvarem pro dosah až do rohů

Úsporné tepelné čerpadlo a uzavřený systém cirkulace tepla

ProSmart invertorový motor • automatické otevření dveří SelfDry • LED signalizace provozu na podlahu • příborová příhrádka • 16 sad nádobí • šířka 60 cm

A
+
G



10
let záruky
na motor



Napjatě očekávaná trouba Haier Chef@Home s kódovým označením HWO60SM6C1BH má kvůli pandemii bohužel zpoždění. Vzhledem k jejímu provedení s dotykovým displejem místo skla dvířek, integrovanou kamerou a pokročilými smart funkcemi se nelze divit. Všichni výrobci nadále bojují s nedostatkem některých komponent, obzvláště polovodičů. V tomto přehledu proto troubu ještě nenajdete. Dočkat bychom se jí měli v průběhu příštího roku.

Nástup nové generace trub zpozdila pandemie

Velkých a zásadních novinek, jako je nová generace trub Siemens iQ700 nebo super chytré trouby Haier Chef@Home, jsme se zatím navzdory prezentacím produktů na veletrzích nedočkali. Některé firmy, jako Samsung a Miele, ale zásadní novinky reálně do prodeje zařadily.

Problémy s nedostatkem některých komponent trápí prakticky všechny výrobce domácích spotřebičů i nyní. Stačí, aby chyběl jeden díl, a daný model se nemůže vyrábět. S dodávkami především pokročilejších modelů, které obsahují více polovodičů a používají barevné displeje, měly problémy prakticky všechny značky, které takové výrobky v portfoliu mají. Většina novinek má proto v nástupu na trh zpoždění. Týká se to samozřejmě i vestavných trub.

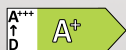
Od nováčka v segmentu vestaveb, firmy Haier, zatím vlajkový model s umělou inteligencí a displejem místo skla ve dvířkách na trh nedorazil. Měli bychom se ho dočkat až někdy v pozdější části příštího roku. Na druhou stranu zařadil Haier do nabídky další modely méně futuristických trub zacílené na větší masu zákazníků, takže o novinky u něho nouze není.

Do konce roku měly podle původních informací přijít i nové trouby iQ700 od značky Siemens, ale zatím se jich nedočkal ani domácí německý trh. Podobná je situace s novými modely Bosch Serie 8 s technologií Steam Function Plus – ty se také ukázaly zatím pouze na IFA.

Kdo ale novinky reálně uvedl a začal prodávat, je korejský Samsung včetně modelu s kamerou a umělou inteligencí. Úspěšná v reálném zařazení novinek do prodeje byla i německá značka Miele, jejíž nově dostupnější multifunkční trouby s plnou párou už můžete objednávat. A dalšího rozšíření nové řady Beyond jsme se dočkali i od Beka. Zapomenout pak nesmíme ani na zajímavé novinky Gorenje, již vybavené konektivitou.

AEG

BPE556360M



- Multifunkční trouba s připařováním
- 71 l

- Teplotní sonda
- Pyrolýza

Trouba značky AEG spadající do střední cenové třídy má tradiční ovládání se dvěma zásuvnými otočnými voliči, které doplňuje displej a dotykové ikony některých funkcí. Jedná se o model s funkcí přídatné páry, nazývanou u AEG jako SteamBake. Systém tvorby páry je řešen nejjednodušším způsobem prostřednictvím vlnu na dně pečicího prostoru, kam se nalije voda. Při přípravě jídel lze využít i dodávanou teplotní sondu a díky rovnoměrné distribuci horkého vzduchu umožňuje trouba péct na 3 úrovních najednou. Ve vaření méně zběhlí uživatelé mají k dispozici i 45 asistovaných programů. Samozřejmostí je přítomnost časovače či tlumeného dovírání dvířek. K důkladnému vyčištění vnitřku spotřebiče slouží pyrolytické programy.

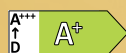


Dostupnost: v prodeji



Amica

X-Type TXB 123 TCPDNB Pyro



- Multifunkční trouba
- 77 l

- Katalyzátor zápachu
- Pyrolýza

Model z úspěšné řady Amica X-Type nabízí systém BakingPro, který zajišťuje jednak rovnoměrnější pečení a současně rychlý předehřev (150 °C do 4 minut). Trouba dále disponuje 19 přednastavenými programy pečení, 12 pečicími funkcemi včetně horkého vzduchu, teleskopickými výsuvy a dvířky se 4 skly. Skla lze snadno vyjmout bez použití jakéhokoliv nářadí. Všimněte si také nadstandardního vnitřního objemu a celočerného provedení bez jakýchkoliv fyzických ovládacích prvků. Amica u tohoto modelu zvolila kompletně senzorické ovládání, což usnadňuje údržbu čelní strany trouby. Zmínit musíme ještě katalyzátor zápachu eliminující vůně připravovaného jídla, které neunikají do místnosti. Přítomnost této technologie vaši zákazníci ovšem ocení hlavně během pyrolýzy. Součástí vybavení trouby jsou i teleskopické výsuvy.

Dostupnost: v prodeji



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

Beko Beyond BBIMM13500XMSW

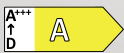


- Multifunkční trouba
- 71 l

- Teplotní sonda a konektivita
- Katalytické desky a parní čištění

V průběhu letošního roku dorazily na trh další modely trub z nové řady Beko Beyond. Jednou z posledních novinek je tento model. My jsme do redakčního přehledu vybrali z novinek model trouby s dotykovým ovládacím panelem a inverzním displejem (bílý text). Trouba nabízí systém AeroPerfect v podobě inovovaného proudění vzduchu pro ještě rovnoměrnější pečení. Beko přidává i teplotní sondu CookSense, vylepšený gril vykrývající větší plochu a konektivitu v rámci systému HomeWhiz. Aplikace v telefonu umožňuje spotřebič zapnout a vypnout a nastavit jeho funkce. Důležitou funkcí jsou notifikace upozorňující na konec pečení. Boční stěny trouby i zadní stěna jsou katalytické. Zbytek prostoru můžete vyčistit pomocí páry. Jedná se o funkci SimpleSteam. Pro čištění stačí nalít do plechu vodu a dále postupovat dle instrukcí v návodu. Dvířka mají 3 skla i pomalé dovírání. Trouba je typu EcoFiber a při její výrobě byly použity materiály, které vznikly recyklací rybářských sítí a dalšího odpadu.

Candy FCNE886X WIFI



- Multifunkční trouba
- 70 l

- Konektivita
- Pyrolýza a parní čištění

Loni v prosinci zaměřila na trh nová trouba ze zavedené řady Essenza od italské značky Candy. Novinka disponující konektivitou už nahradila starší aplikaci Simply-Fi za novější hOn. Můžete přes ni troubu ovládat, kontrolovat a nechat se upozornit na konec pečení. Na samotném spotřebiči najdete tradiční ovládání se zamačkávacími knoflíky doplněné o jednoduchý LED displej. Mezi 8 funkcemi pečení najdeme i pravý horký vzduch umožňující přípravu jídel ve více úrovních najednou. Při manipulaci s jídlem zajišťuje vyšší komfort i bezpečnost teleskopický výsuv. Pravidelně lze čistit pečicí prostor pomocí páry. Candy tuto funkci nazývá Aquactiva. Pára není k dispozici pro pečicí funkce. K důkladnému vyčištění pak slouží pyrolýza.

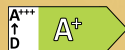


Dostupnost: v prodeji



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

Concept ETV8960bc



- Multifunkční trouba s připařováním
- 72 l

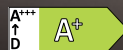
- Automatické programy
- Parní čištění

I český Concept už vstoupil do segmentu trub s parními funkcemi. Vsází rovnou na model s výsuvnou nádržkou na vodu a parním generátorem. Páru lze použít jako doplněk k pečení, přičemž je možné regulovat její množství ve 3 stupních. Celkem nabízí trouba 12 pečících funkcí včetně horkého vzduchu a lze v ní péct na 2 úrovních najednou. Ze speciálních programů zmiňme ty pro kynutí těsta, na pizzu nebo rozmrazování. Trouba má dokonce teplotní sondu, která se hodí jak pro přípravu masa, tak pečiva. Manipulaci nejen s plechy usnadňuje pár 100% teleskopických výsuvů. Čištění vnitřního prostoru se provádí celkem logicky pomocí páry. Dvířka obsahují 3 skla, která ochlazuje ventilátor. Mezi doplňkové funkce patří opožděný start pečení a minutka.



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

Gorenje BPSAX6747A08BGWI

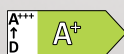


- Multifunkční trouba s přípařováním
- 77 l

- Automatické programy
- Pyrolýza

Nová řada trub slovenské značky Gorenje staví na již osvědčených základech, jako je klenutý pečicí prostor navržený po vzoru klasických pecí nebo funkce StepBake pro rozfázování pečení až ve 3 krocích s automatickou změnou parametrů bez dalšího zásahu uživatele. Nově ale přidává konektivitu v rámci systému ConnectLife, takže lze funkce aktivovat a nastavovat na dálku. Další novinkou je speciální program pro horkovzdušné fritování, kterou se snaží výrobci nabídnout uživatelům jako náhradu za samostatnou horkovzdušnou fritézu. Ve výbavě pak najdete i funkci přípařování využívající výsuvnou nádržku na vodu nebo teplotní sonda. Gorenje v popisu zdůrazňuje také speciální program na pizzu, který využívá nadstandardní maximální teploty, jíž je trouba schopna dosáhnout. Konkrétně je to 300 °C. Součástí balení jsou 2 páry teleskopických výsuvů.

Haier I-Touch Series 6 HW060SM6TS9BH



- Multifunkční trouba s přípařováním
- 70 l

- Teplotní sonda a konektivita
- Pyrolýza

Značka Haier vstoupila loni na český trh vestavných spotřebičů a postupně svou nabídku rozšiřuje. Většího množství novinek bychom se měli dočkat až v příštím roce. Z těch aktuálních jsme vybrali do přehledu troubu s přidavnou párou. Nejde ale o model s pouhým vlisem na dně trouby, kam se lije voda, ale o sofistikovanější řešení s parním generátorem. Vaření ve 100% páře trouba nenabízí. Dávkování páry je však díky generátoru mnohem přesnější. Uživatel má k dispozici speciální funkce pro kombinaci pečení a určitého množství páry – například pro pečivo, zapékání těstovin, přípravu ryb, masa nebo zeleniny. Využít lze i teplotní sondy nebo aplikace hOn, s níž je možné troubu ovládat na dálku. Na čelní straně trouby se nachází barevný dotykový displej, na kterém má uživatel přístup k veškerým nastavením i speciálním programům. K čištění pečicího prostoru slouží pyrolýza. Dvířka s tlumeným dovíráním, teleskopy a dvojité vnitřní osvětlení nemohou chybět.

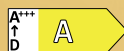


**Dostupnost:
novinka již v prodeji**



Dostupnost: v prodeji

Lofra FFV6TEE



- Multifunkční trouba
- 72 l

- Teleskopické výsuvy
- Snadno čitelný smalt

Trouba italské firmy Lofra, která své spotřebiče také v Itálii produkuje, spadá do kategorie standardních multifunkčních modelů. Spotřebič s prémiovým dílenským zpracováním vsází na přehledné ovládání s dotykovými ikonami a LED displeji. Na první pohled ale zaujme tento model především unikátním provedením s lehce vystupujícím tělem trouby směrem do prostoru. Při pohledu ze strany má trouba tvar připomínající mořskou vlnu. Jídlo lze připravovat různými způsoby včetně horkovzduchu. Na výběr je celkem 12 programů. Ve výbavě spotřebiče najdete i teleskopické výsuvy.



Konfigurátor kuchyní pro lepší vizualizaci snů

Značka Concept umístila na web možnost konfigurace kuchyně. Kdokoliv si stránku může rozkliknout a ponořit se do skládání kuchyně přesně podle svého. S nábytkem je dokonce možné sladit i spotřebiče z designových linií Concept.

Jak konfigurátor kuchyní funguje?

Představit si kuchyň se všemi materiály a spotřebiči a dokonale vše sladit není jednoduchý úkol. V těchto chvílích je potřeba malovat a projektovat. Pro jednoduché plánování kuchyně je tady konfigurátor kuchyní, kde si každý, kdo rekonstruuje nebo staví od samého základu, může udělat představu nové kuchyně. Uživateli si nejprve vyladí nábytek. Zvolí si materiál a barvu kuchyňských skříněk, kuchyňské desky, obkladů a samozřejmě podlahy, která je nedílnou součástí místnosti. Mezi prvky může proklikávat, jak jen potřebuje.

Následně je dobré sladit elektrospotřebiče. Někdo už má vybranou designovou linii předem, a proto raději ladí kuchyň ke spotřebičům. V konfigurátoru je zkomponovaná indukční deska, lednice, pečicí i mikrovlnná trouba, dřez s baterií a rychlovarná konvice. U každého spotřebiče svítí červený puntík, po jehož rozkliknutí se rozvinou základní informace o produktu. Následně je možný proklik na produktovou kartu, kde jsou o produktu veškeré informace, a i možnost jeho nákupu. Na závěr si uživatel může svůj návrh stáhnout, vytisknout nebo rovnou poslat svému truhláři.

Představujeme designové linie

Součástí konfigurátoru je i představení všech designových linií spotřebičů Concept, ve kterých naleznete všechny elektrospotřebiče do kuchyně, a díky zařazení do designové linie je lehce sladíte.

Designová linie **Titania** se vyznačuje tmavým nerezem a díky své jednoduchosti vnese do místnosti nádech luxusu, ale zároveň nechává pozornost na kuchyňské lince.

Sinfonia je také nerezová linie, která je ale doplněna o černé detaily. Onen design dokáže zapadnout do většiny barev a materiálů kuchyní.

Temně černé spotřebiče z designové linie **Black** spojuje černé sklo, které ze spotřebičů udělá luxusní, ale zároveň elegantní prvky domácnosti.

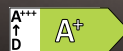
Bílé sklo, které tvoří designovou linii **White**, dodá do každé kuchyně pocit sněhové čistoty a bělosti.





**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

Miele DGC 7151

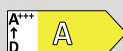


- Multifunkční trouba se 100% párou
- 76 l

- Konektivita
- Systém PerfectClean

Nová řada cenově dostupnějších multifunkčních trub s plnohodnotným vařením v páře byla k vidění poprvé na letošním veletrhu IFA a informovali jsme o ní i v naší video reportáži z akce. Představené novinky se postupně dostávají také na český trh. Trouba má velmi jednoduché dotykové ovládání s menším textovým displejem. Používat ji lze jak pro klasické pečení, tak pečení s párou. A samozřejmě pro vaření ve 100% páře. Na čelní straně nehledejte výsuvnou nádržku na vodu – ta se doplňuje trubičkou, k níž získáte přístup otevřením dvířek pečicího prostoru. Trubička nasaje vodu z nádoby. Miele zdůrazňuje v kontextu s párou i systém Mono Steam, u něhož je pára vstříkována do prostoru jednou parní tryskou a rychle obklopí jídlo ze všech stran. Praktická je také funkce TasteControl s rychlým ochlazením zabraňujícím na konci programu přepečení nebo převaření pokrmu. Samozřejmostí jsou v této kategorii teleskopické výsuvy nebo konektivita. Stěny a další vybavení trouby mají speciální povrchovou úpravu PerfectClean, takže se snadno čistí.

Philco POP 788 TBX



- Multifunkční trouba
- 78 l

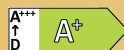
- Teleskopické výsuvy
- Pyrolýza

Jeden z nejvyšších modelů v aktuální nabídce vestavných trub značky Philco má velmi nadstandardní vnitřní objem 78 l. Na čelní straně nenajdete žádná tlačítka a otočné voliče – vše je řešeno dotykovými plochami, což usnadňuje údržbu. Vybírat můžete z 8 pečicích programů, mezi kterými se nachází vedle těch tradičních i nízkoteplotní pečení s nastavením až na 18 h. Pochopitelně je součástí funkční výbavy horký vzduch. Vzhledem k tomu, že trouba používá k čištění pyrolýzu, obsahují dvířka 4 skla i aktivní chlazení pomocí ventilátoru. Za vyšší bezpečnost a uživatelský komfort vděčí tento model 100% teleskopickému výsuvu.



Dostupnost: v prodeji

Samsung NV7B7997AAK/U3



- Multifunkční trouba se 100% párou
- 76 l

- Rozdělení pečicího prostoru a kamera
- Pyrolýza

Už na jaře prezentovala firma Samsung v SELLu své chystané novinky a věnuje se jim i v tomto vydání. Jednou z těch nejočekávanějších, která konečně přichází na trh, je tato trouba se skutečně výjimečným provedením a funkcemi. Jedná se totiž o model se systémem Dual Cook, tedy možností rozdělit pečicí prostor na 2 samostatné části a připravovat v nich různá jídla odlišnou metodou a při odlišné teplotě. Trouba má ale i parní funkce včetně 100% vaření v páře, přičemž můžete dokonce při rozdělení prostoru v horní části péct a v dolní vařit jídlo v páře. Aby to nebylo málo, přidává Samsung ještě funkci AirFry pro horkovzdušné fritování nebo kameru, díky níž se na pokrm podíváte i na dálku v aplikaci SmartThings. Nemusíte se proto zvedat třeba od televize a jít do kuchyně. Nikoho asi nepřekvapí ovládání s barevným dotykovým displejem. Méně typické už je provedení bez madla dvířek, která se otevírají automaticky – stačí jen Źuknout na příslušnou ikonu na čelním panelu trouby.

**Dostupnost:
novinka již v prodeji**



Siemens iQ700 HN678G4S1

Bez
energetické
třídy

- Multifunkční trouba
s přípraváním a mikrovlnami
- 67 l

- Automatické programy
a teplotní sonda
- Pyrolýza a parní čištění

Německá značka Siemens připravuje k uvedení zcela novou generaci trub iQ700. Osobně jsme se s nimi včetně velmi inovativního top modelu seznámili na veletrhu IFA. Uvedení na trh se ale zpozdilo, a to i v domácím Německu, kde jsou trouby očekávány až na jaře 2023. Do přehledu proto zařazujeme model ze stávajícího portfolia, které je v prodeji už několik let. To ale nic nemění na tom, že jde o velmi vyspělé spotřebiče. Tento model spadá do velice malé skupiny trub s výškou 60 cm, která disponuje funkcí mikrovlnného ohřevu. Navíc přidává i páru, byť jen přídatnou k pečení. Přesto jde o sofistikovanější řešení, než jaké používá většina dalších výrobců. Trouba má parní generátor a nádržku na vodu, nikoliv jen vlnis na dně. Přípravování je díky tomu mnohem přesněji řízeno. Dále jmenujeme tříbodovou teplotní sondu, ovládání s barevným dotykovým displejem a přednastavení recepty.

Dostupnost: v prodeji

Teka Infinity | G1 HLB 85-G1 P BM



- Multifunkční trouba
- 70 l

- 340 °C na pizzu
- Pyrolýza a parní čištění

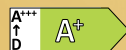
V průběhu podzimu byla uvedena na trh zcela nová řada spotřebičů Infinity | G1 od značky Teka, za jejímž designem stojí slavné studio Italdesign Giugiaro. Matný černý vzhled doplňují detaily v měděné barvě. Z pohledu funkcí jde o troubu velmi podobnou již prodávané loňské novince Maestro Pizza. I tento model totiž dosahuje až rekordních 340 °C ve speciálním programu pro přípravu pizzy. Aby byla italská pochoutka stejně křupavá, jak jsme zvyklí z restaurací, je trouba dodávána i s pizza kamenem, jehož použití je pro dosažení kýžených výsledků stejně důležité jako nastavení 340 °C. Trouba nabízí všechny běžné pečicí programy, je vybavena teleskopickými výsuvy a funkcí rychlého předehřevu. Dokonce k ní dostanete lopatku na pizzu. Díky technologii SurroundTemp zajišťuje optimální distribuci tepla. Ovládání koncipuje Teka celkem tradičně – tvoří ho 2 otočné voliče, dotykové ikony a jednoduchý displej.



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**



Whirlpool W9 OM2 4S1 P BSS



- Multifunkční trouba
- 73 l

- Automatika a konektivita
- Pyrolýza

Přehled uzavírá již tradičně zástupce značky Whirlpool, tentokrát z designově velmi zajímavé řady Black Fiber, která spadá pod W Collection. Jedná se o modely v tmavém nerez. Trouba je na čelní straně osazena barevným dotykovým displejem, na kterém vedle standardních funkcí můžete nastavit i některý z přednastavených receptů. K ovládání spotřebiče lze využít také aplikaci 6th Sense Live v telefonu, protože má tento model wi-fi. Whirlpool v popisu zdůrazňuje ještě systém Ready2Cook pro zahájení pečení bez nutnosti předehřevu, možnost péct až na 4 úrovních najednou a přítomnost teleskopických výsuvů.

Dostupnost: v prodeji



Teka Infinity | G1

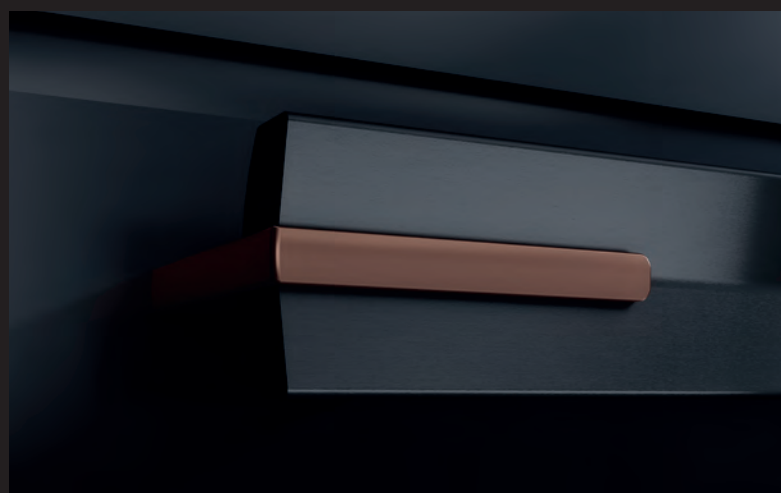
Seznamte se s novou designovou řadou vestavných spotřebičů

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. Firma působící na trhu více než 50 let má na svém kontě více než 200 designových ocenění sériově vyráběných vozů či jejich prototypů, motorek nebo třeba fotoaparátů. Pokud jde o auta, stojí Italdesign Giugiaro například za modely Fiat Uno, Seat Toledo, Lancia Delta nebo Alfa Romeo Brera. Ze závodních nebo luxusních vozů je to například Ferrari GG50 z roku 2005. Firmu nyní vedou dva synové zakladatele a vedle automobilového designu se věnují i tomu průmyslovému.

Jedinečný design nové řady

Infinity | G1 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. Teka je proto právem hrdá na to, že svůj um a talent poskytli také pro návrh jejích vestavných spotřebičů. Inspirovali se 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.





Portfolio produktů

Řadu Infinity | G1 tvoří veškerá varná a pečicí technika, kterou uživatel v kuchyni potřebuje. Konkrétně jsou to tedy vestavná trouba, vestavná mikrovlnka, plynová i indukční varná deska, odsavač a ohřevná zásuvka.

Multifunkční trouba

Teka HLB 85-G1 P BM

Jedná se o multifunkční troubu typu MaestroPizza, ovšem v jedinečném designu Infinity | G1. Trouba s vnitřním objemem 71 litrů umožňuje péct při teplotě až 340 °C a při použití dodávaného pizza kamene a lopatky v ní připraví vaši zákazníci neapolskou pizzu, na jakou jsou zvyklí z dobrých restaurací. Nechybí teleskopický výsuv Plus-Extension, tlumeně dovíraná dvířka, dotykové ovládání nebo technologie SurroundTemp pro rovnoměrnější rozvod tepla. Zmínit musíme ještě systém Dual Clean. Pečicí prostor můžete vyčistit funkcí Hydroclean Pro za použití páry. Pro opravdu důkladné čištění je pak k dispozici pyrolýza.



Multifunkční kompaktní trouba Teka HLC 84-G1 C BM

Kompaktní trouba s výškou 45 cm kombinuje systém SurroundTemp a mikrovlny. Celkem nabízí 11 funkcí, 5 úrovní mikrovlnného ohřevu a nadstandardní objem 41 litrů. Vnitřní prostor lze čistit pomocí páry, konkrétně systémem Hydroclean ECO.

Vestavná mikrovlnka Teka ML 82-G1 BIS L

Mnoho zákazníků si ke klasické multifunkční troubě HLB 85-G1 P BM vybere jako doplněk tuto mikrovlnku ve sladěném designu v rámci řady Infinity | G1. Čím zaujme? Keramickým dnem pro rovnoměrný ohřev, skládacím grilem, 9 přednastavenými programy, funkcí okamžitého zahájení ohřevu nebo objemem 22 litrů.

Varné desky

Hlavním produktem v nabídce varných desek řady Infinity | G1 je indukční model SPACE IBF 64-G1 MSP BM s 4 varnými zónami (z toho 2 flexi) a funkcemi Stop & Go a přednastavenými programy pro vření, rozpouštění a udržení teploty. Ovládání usnadňuje Multislider pro pohodlnou kontrolu jednotlivých zón. Deska má šířku 60 cm.

Kdo preferuje vaření na plynu, můžete mu doporučit model GBC 75-G1 GB s šířkou 70 cm a 5 hořáky nebo 60cm model GBC 64-G1 GB se 4 hořáky. Všimněte si otočných ovladačů s ergonomickým designem.



Odsavač a ohřevná zásuvka

Zkosený komínový odsavač DVI 88-G1 EOS BM má šířku 80 cm a využívá moderní systém obvodového odsávání. K ovládání slouží tlačítka v pravé části čelní strany a lze jimi aktivovat například i funkci FreshAir pro zajištění čerstvého vzduchu v kuchyni. Novinka se chlubí zařazením do energetické třídy A+++ a velmi nízkou hlučností, max. 56 dB(A). Portfolio spotřebičů doplňuje ještě ohřevná zásuvka KIT-G1 VS/CP MB.

Pro více informací a objednávky kontaktujte české zastoupení firmy Teka.

TEKA

„Po Expert pointech se nyní zaměříme na nové prodejny Expert Partner. Do dvou let chceme být na původním obratu“

Expert elektro prochází v posledních dvou letech velkou proměnou. Po prodeji části prodejen se firma zaměřila na budování sítě výdejních míst ve spolupráci s menšími nezávislymi prodejci. Nyní se projekt posouvá do další fáze. Od jara 2023 pak dojde k významné změně i ve vedení firmy, jež převezme Martin Svoboda. Peter Weiss se ale bude nadále podílet na jejím chodu. O plánech a strategiích do budoucna, stejně jako současné situaci na trhu jsme hovořili s oběma čelnými představiteli K+B Progres v závěru listopadu.



V čele vaší společnosti dochází od příštího fiskálního roku, tedy od jara 2023, k zásadní změně. O jakou změnu jde? A co vás k ní vedlo?

PW: Martin Svoboda mě vystřídá na pozici generálního ředitele K+B Progres, resp. celé obchodní skupiny K+B. Myslím, že po tom, co jsem oslavil 40 let u firmy, bylo potřeba přinést do firmy nový impuls. Nejde o překotné rozhodnutí, protože dohodu o postupném odchodu jsem měl s majitelem, panem Kappenbergerem (to je ono úvodní „K“ v názvu skupiny, pozn. redakce), už z dřívější doby. Celá věc se o rok urychlila, když jsem letos na jaře uviděl šanci získat opravdu zkušeného člověka. Samozřejmě jsem nevěděl, zda bude mít zájem, ale oslovil jsem ho a věci se daly do pohybu.

Do důchodu se ale ještě nechystáte, že? V jaké pozici budete ve skupině dál působit?

PW: Do klasického důchodu opravdu nakročeno nemám. Tak starý se ještě necítím (směje se) a mám stále dost energie do práce. Zůstávám předsedou představenstva a případně mi hlavně backoffice, tedy finance a další agenda tohoto typu. Martin se bude nyní soustředit na samotný byznys, jeho fungování a rozvoj. Nadále pak zůstávám v představenstvu Expert International, kde mám mandát až do května 2024.

Pane Svobodo, přebíráte vedení firmy, již vedl po velmi dlouhou dobu pan Weiss, který před chvílkou řekl, že byste měl především být novým impulzem. S čím do čela společnosti přicházíte?

MS: Určité vize samozřejmě mám a konkrétní plán postupně vzniká. Nebudu tvrdit, že bych hned po tom, co mě Peter oslovil, měl jasno, co chci změnit. Během letošního roku jsme v procesu vyhodnocování toho, kam by měla firma směřovat. Souhlasím, že impuls a změna jsou potřebné. Expert si potřebuje najít místo na trhu v nových podmínkách a najít určitý fokus. Jsem přesvědčen, že v současnosti není důležité, aby firmy byly úspěšné ve všem, ale měly by být úspěšné v tom, na co se zaměří. V našem případě je to najít klíčové prodejní kanály a příležitost. S týmem kvalitních a loajálních lidí, které tu máme, bude nepochybně jednodušší toho dosáhnout. Jisté jsou už nyní dvě věci – zaměřením se na síť „Expert“ a na značku ECG.

Do letošního února jste působil skoro deset let v čele značky Electrolux. Nyní přecházíte takřkajíc na druhý břeh, tedy stranu prodejce. Jak velká je to pro vás změna?

MS: Je to svým způsobem návrat, protože jsem v druhé polovině 90. let působil ve firmě ABM, která se věnovala velkoob-

chodnímu prodeji, importu zboží – měla vlastní síť maloobchodních prodejen po celé ČR, dokonce stavěla vlastní počítače. Z pohledu zaměření tu podobnost je. Na druhou stranu od sebe dělí tyto dvě etapy velmi dlouhá doba, během které se trh výrazně změnil. Nehledě na odlišnou ekonomickou situaci. Mnoho věcí ale zůstává – nadále budu pracovat s lidmi, které dlouhé roky znám. Největší změnou pro mě je na nové pozici v K+B Progres zaměřením na retailový a internetový prodej. To je něco, čím jsem se nemusel v posledních deseti letech nijak významně zabývat.

Na českém trhu probíhá letos obrovské množství změn. Z Alzy odešla spousta zaměstnanců, Planeo rozjíždí ve velkém svou e-commerce platformu, Mall se bude měnit na Allegro a do toho přichází Kaufland se svým marketplace. Nemluvě o energetické krizi a inflaci. Jak v těchto bouřlivých vodách pluje Expert?

MS: Věcí, které ovlivňují byznys s elektronikou, je aktuálně výrazně více, než tomu bylo v případě předchozích krizí, a na to nebyl trh připravený. V rámci celé branže pak došlo k tomu, že si mnoho firem naplánovalo nereálné cíle, tomu přispůsobily i své expanzní kroky, logistiku a skladové zásoby. Do toho dodavatelé i opakovaně změnili své ceníky, čímž se



situace na trhu stala extrémně konkurenční. A zdaleka největším problémem není ani tak propad prodejů, jako spíš dopad celé současné situace na marže. Abych byl konkrétnější, chci tím říct, že je velmi složité v nynějších podmínkách pro většinu subjektů dosáhnout profitability. Naše výsledky nejsou ale vzhledem k okolnostem špatné. Teprve v poslední době jsme pocítili vyloženě pokles v řádu jednotek procent, přičemž listopad se zatím nevyvíjel vůbec špatně. Myslím, že nám pomohla i říjnová kontraktace a uvedení nových produktů naší značky ECG.

PW: Já bych ještě doplnil, že za kalendářní rok 2022 jsme stále v růstu, k němuž nám v meziročních srovnáních pomohlo samozřejmě to, že loni ještě byly v prvních měsících roku zavřené prodejny. Lidé se letos do kamenných obchodů vrátili a my z toho profitujeme. Nebudu však zastírat, že náš plán pro letošní rok byl úplně jiný. Asi jako u většiny firem na trhu...

Zmiňovali jste marže a ceny. Proč domácí spotřebiče, ale ani další elektronika výrazněji nezdrazily, když tu máme skoro 20% inflaci?

MS: Myslím, že v retailu je dlouhodobě maximální snaha prodávat produkty, na kterých marže je. Průběžně se tam tak mění struktura prodeje jak z pohledu produktů, tak značek. V retailu je zaměření na marži zjevné. Na internetu je to komplikovanější, protože snaha být cenově

srovnatelný s konkurencí je obrovská. K tomu přidejte, že jsou na trhu ještě zásoby zboží dovezeného a koupeného za staré ceny, a máte důvod, proč ceny nešly výrazněji nahoru navzdory aktualizacím ceníků od dodavatelů. Nemyslím si, že do Vánoc dojde k nějakému výraznějšímu navýšení koncových cen. Převládá maximální snaha prodávat.

Loňský prodej nemalé části prodejen Expert mnoho lidí na trhu vnímá jako citelné oslabení vaší značky. Jsou jejich obavy oprávněné? Podařilo se prodejny alespoň částečně vykompenzovat vaším e-shopem a budováním takzvaných E-Pointů?

PW: Když vám ze dne na den zmizí půlka obrátu, je to samozřejmě znát. Mnoho dodavatelů čekalo, že skončíme, a už poněkolidikáté nás odepisovali. Přesto jsme stále tady, rozvíjíme se dál a jsme stabilní. Expert pointy byly naší nejrychlejší reakcí na prodej částí prodejen Expert. Celkem už máme 77 výdejních míst a jedná se o menší nezávislé partnery rozestě po republice, kteří provozují svůj obchod zpravidla dlouhé roky. E-Pointy jsou z většiny v jiných místech, než byly naše prodejny Expert, které jsme prodali. Vnímejte je proto jako takový začátek – jak jsem řekl, okamžitou reakcí. Nyní zaměřujeme svou pozornost na další projekt, který jsme pojmenovali „Expert Partner“. Jde o takový mezistupeň mezi E-Pointem

a společníkem provozujícím obchod pod značkou Expert.

Jak budou prodejny „Expert Partner“ vypadat a fungovat?

PW: Obchod bude mít vizuální identitu značky Expert, ale jeho majitel bude naším nezávislým partnerem. Zákazník si tedy bude připadat, jako kdyby vstoupil do prodejny Expert. Na druhou stranu její provoz bude na jejím majiteli. To nás odlišuje od konkurentů, kteří už toto trhu nenabízejí. Zůstali jsme jedinou volbou, pokud chce prodejce zůstat nezávislý a současně mít výhody vyplývající jak ze značky Expert, tak našeho velkoobchodu a e-shopu. V průběhu listopadu byl otevřen první obchod „Expert Partner“ a další budou následovat v roce 2023. A ještě bych doplnil jednu důležitou věc. Menší nezávislé prodejny, sjednocené po mnoho let v rámci naší sítě EC Group, budou nově fungovat pod hlavičkou Expert. Ostatně z mnoha z nich už jsou dnes E-Pointy a nedává strategický smysl udržovat dvě značky.

Mluvil jste o tom, že vám prodejem vaší vlastní sítě Expert klesl výrazně obrát. Je reálné, že se vrátíte díky webu, Expert pointům a obchodům Expert Partner na původní čísla?

PW: Myslím, že ano, a dovolím si odhadnout, že během roku až dvou tohoto cíle dosáhneme. Hodně se toho u nás



v posledních dvou letech změnilo. Online je pro nás mnohem větší téma než před covidem, ale nemyslím to jen z hlediska obrátu. Spousta lidí dnes zkoumá výrobek online a pak ho jdou koupit do prodejny, přičemž přicházejí informovanější. Stejně tak leckdo vyrazí do prodejny, následně doma nákup promýšlí a nakonec objedná produkt online. S tím je potřeba pracovat, a proto už nechceme prodej rozdělovat na „offline“ a „online“.

V době covidu mnozí kamenné prodejny skoro odepsali. E-shopy pod vlivem obrovského nadšení investovaly do rozšiřování skladů, pro které nemají nyní využití. Jak si stojí prodejny Expert, co se týče zájmu ze strany zákazníků?

PW: V rámci Expert International vidíme výsledky a trendy v jednotlivých zemích, kde působíme. Z nich vyplývá, že menší elektra se vezou na pozitivní vlně. Vděčí za to osobnímu přístupu k zákazníkovi, který není v podstatě jinde než u individuálních obchodníků možný. Do řetězců pronikla nastolená firemní politika diktovaná centrálou. Že by se někdo v prodejně nějak extra snažil, na to zkrátka není v takovém světě moc prostoru. Síla značky Expert je v oné individuální péči o zákazníka. Naším cílem není proto kopírovat největší hráče. Chceme jen nabízet lepší službu než oni. Znatelné to je hodně v Rakousku a Belgii, kde jsou prodejny Expert menší než ty u nás. Podobným směrem jdeme i my tady.

MS: Návrat zákazníků do kamenných prodejen je zjevný. A i když přichází méně

lidí než před covidem, mnohem větší procento z těch, co do obchodu vstoupí, něco koupí. Jak řekl Peter, zákazníci jsou informovanější díky internetu, a když už do prodejny vyrazí, mají častěji jasný cíl – nakoupit. Nikoliv se jen podívat a vybírat mezi regály. Jsem si jistý, že na trhu uspějí hlavně ti, kdo umí pracovat s e-commerce i retailem. Čistokrevní hráči na jedné či druhé straně jsou v horší pozici.

PW: Já bych ještě doplnil, že dosáhnout určitého obrátu není problém. Dnes si ho můžete koupit. Stačí zainvestovat do Performance marketingu a výsledky se dostaví velmi rychle. Jenže vše, co bychom vydělali, by zamířilo obrátem do Googlu nebo třeba do Seznamu či Heureky. Leckterý velký prodejce to takhle dělá. My se ale nechceme účastnit oné „přihazovací spirály“ a dál si snižovat marže. Takovou hru ve výsledku nikdo z prodejců nevyhraje.

Ve vaší trade komunikaci je znatelný mnohem větší důraz na značku ECG, která se navíc začíná posouvat směrem k vyšším cenovým segmentům. Dokladem toho jsou nové kuchyňské roboty Forza. Jaké máte s ECG další plány? Co můžeme očekávat v roce 2023?

MS: Už poslední tři roky razí ECG strategii mířit v cenových segmentech výše. Nedávno představené roboty Forza jsou takovou třešničkou na dortu. Vyzkoušeli jsme si na nich, že může ECG fungovat ve vyšším středním segmentu, protože působit jen v kategorii nejlevnějších produktů není udržitelné. ECG již výrazně vystupuje ze své histo-


rické role privátní značky naší skupiny či jejich nejbližších obchodních partnerů a míří za plnohodnotnou distribucí i větším rozsahem sortimentu. Hned v první polovině příštího roku se intenzivněji zaměříme na velké domácí spotřebiče, protože to jsou výrobky, které jsou dražší a zajímavé i z pohledu absolutní marže.

Není tajemstvím, že mnoho produktů ECG pochází z Číny. Přestože ceny kontejnerů klesly, situace v Číně je kvůli covidovým lockdownům nadále nevyzpytatelná. Problémy přetrvávají také v evropských přístavech. Jak na dodávky produktů ECG tyto problémy doléhají?

MS: Aktuálně už nezažíváme nějaké extra komplikované období v oblasti dodávek zboží. Kontejnery se zpožďují maximálně o týdny, nikoliv měsíce nebo kvartály. Navíc máme dostatečnou skladovou zásobu. Problémy s dodávkami z Asie jsou každopádně zjevné. Každý hledá zdroje zboží i mimo Čínu a my nejsme výjimkou.

Letošní ročník vaší kontraktace se výrazně lišil od těch předchozích. Jak obchodní partneři na změnu reagovali? Jak byla akce úspěšná?

MS: Byl to pro nás trochu krok do neznáma. Mísila se v nás pozitivní očekávání s určitými obavami. Nyní už mohu říct, že jsme vykořili správným směrem, protože reakce z trhu byly pozitivní a i ekonomický výsledek akce můžeme hodnotit více než kladně. Představili jsme široké portfolio ECG a zúčastnili se i někteří partneři. Plánujeme v podobném duchu pokračovat do budoucna.



Barevný americký sen ve vaší kuchyni

Spotřebiče Big Chill
můžete objednávat
u společnosti ELETTRAMEC CZ, s.r.o.
dovozce této a dalších značek
(Fabita, Artel) do ČR a SR.

E-mail: info@elettromec.cz
Tel.: +420 725 445 260
Showroom:
Vodičkova 31, Praha 1, 110 00

Big Chill™



I-LINK – EFEKTIVNÍ A ELEGANTNÍ DIGESTOŘE S UMĚLOU INTELIGENCÍ

Digestoře řady I-LINK SERIES 6 značky Haier umožní dýchat čistý vzduch v kuchyni díky účinnému čisticímu systému trojitého filtru. Digestoře poháněné umělou inteligencí lze ovládat na dálku prostřednictvím aplikace hOn, technologie Preci Synchron automaticky přizpůsobí výkon odsavače par výkonu varné desky Haier, aby zajistila efektivní odtažení všech par a vůní. Elegantní styl v černé barvě typický pro produkty značky Haier a výběr komínového odsavače ve tvaru typu Decor nebo písmene T, v obou případech s šířkou 60 nebo 90 cm pro odtažení i recirkulaci, umožňuje zvolit tu nejlepší variantu pro každou moderní kuchyň.

WI-FI PŘIPOJENÍ A KOMPATIBILITA S APLIKACÍ HON

Digestoře I-LINK jsou vybaveny připojením k Wi-Fi a mobilní aplikací hOn. Díky tomu lze na dálku upravit fungování odsavače par: zapnout a zhasnout světlo, nastavit úroveň výkonu nebo spotřebič celý vypnout. Ovládání je k dispozici také na dotykovém displeji s bílým LED světlem, možnost nastavení pěti rychlostních stupňů, funkcí dvojitého Boosteru a časovače pro ještě lepší výsledky.

IDEÁLNÍ VÝKON DÍKY PRECI SYNCH

Digestoř intuitivně zapne odsávání podle toho, jak probíhá vaření na chytré indukční varné desce Haier připojené také do aplikace hOn. Úroveň výkonu odsávání se automaticky upravuje podle úrovně výkonu varné desky. Zkombinovat lze například s deskami řady I-MOVE SERIES 6.

TROJITÝ ČISTICÍ SYSTÉM

Systém čištění vzduchu zamezí šíření mastnoty, kouře a pachů ve vaší kuchyni díky trojkombinaci tukového hliníkového, plazmového a pachového uhlíkového filtru FCR17. Trojitý čisticí systém je dostupný u digestoří ve tvaru písmene T a šířkou 90 cm.



SILNÉ MOTORY PRO VÝBORNOU EFEKTIVITU

Výkonné digestoře Haier zaručují vysoký sací výkon vzduchu pro vyšší účinnost (až 912 m³/h), nižší spotřebu energie (A++ energetická třída digestoří Decor / A+ ve tvaru písmene T). Díky tichému motoru dosahují hlučnosti od 56 dB(A) při minimálním, 63 dB(A) při maximálním výkonu a 74 dB(A) při využití funkce Booster.

VIDĚT JASNĚ ZA POMOCI BÍLÉHO LED OSVĚTLENÍ

Bílé LED lampy nebo LED pásky poskytují dostatečné osvětlení celé plochy varné desky a příjemnou prémiovou atmosféru.

PRODLOUŽENÁ ZÁRUKA 5 LET

Na digestoře Haier se vztahuje plná prodloužená záruka 5 let. Pro uplatnění záruky je nutné výrobek zaregistrovat do 14 dnů od data zakoupení na www.registrace-zaruka.cz.

MODELOVÁ OZNAČENÍ



HATS6DS46BWIFI



HATS9DS46BWIFI



HADG6DS46BWIFI



HADG9CS46BWIFI



Stáhněte si novou aplikaci hOn



www.haier.cz

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

Haier

#1 na světě



Bude výroba v Číně znovu v kurzu? Výrobci nabízejí rekordní slevy a cena kontejnerů prudce klesla

Desetiletí budovaný byznys s nákupem levného zboží v Číně a jeho dovozem do západního světa vzal během covidu částečně za své. Přílišná závislost amerických a evropských značek na jedné oblasti světa se ukázala jako problematická. Odklon od zadávání výroby či pouhého nákupu zboží v Číně ale na dosavadní továrnu světa tvrdě dopadl. Tamní výrobci nyní vyrážejí do Evropy a nabízejí na produkci ze svých továren nemalé slevy. Atraktivitu návratu do Číny zvyšuje i propad cen kontejnerů.

Pandemie přinesla výrobní revoluci

Turecké firmy jako Arçelik nebo Vestel jsou zavaleny objednávkami, zatímco Hisense nebo Midea mají výrobní linky v Číně nevytížené a přišly v posledních dvou letech o velké množství odběratelů. Ti přesunuli svůj zájem do jiných oblastí světa – evropské firmy hlavně ke zmíněným tureckým výrobcům, kteří nevyrábějí jen na domácí půdě. Mají továrny i v Rumunsku nebo Egyptě, případně na výstavbě dalších závodů v Evropě a jejím okolí pracují. Čína se kvůli dlouho dodržované nulové toleranci covidu, neustálým lockdownům a drahé dopravě stala především pro sektor velkých spotřebičů méně zajímavým partnerem. Evropské a americké firmy si současně uvědomily, že nemohou stavět svůj byznys na produkci v jedné oblasti světa, a tak začal už během covidu proces budování nových výrobních pilířů. Evropským značkám se jeví i s ohledem na cenu dopravy vhodně právě země v blízkém okolí, obzvláště ty v oblasti Středozemního moře.



Už v minulém vydání jsme psali, že turecký Arçelik chystá výstavbu nové továrny v Egyptě za 100 milionů dolarů. Spotřebiče v ní vyráběné by měly mířit primárně na trh afrických zemí a okolních států. Závodům v domácím Turecku tak nová výrobní lokace nepochybně uleví. Výstavba byla zahájena 7. prosince a první spotřebiče by měli z výrobní linky sjet už koncem příštího roku. Vyrábět se zde bude až 1,5 milionu kusů ročně.



Jedním z největších producentů v dosahu Evropy je vedle Arželiku i další turecká firma, Vestel. Její „Vestel City“ má celkovou rozlohu 1,3 milionu metrů čtverečních.

Drahé energie v Evropě

Přestože se ještě loni mohlo zdát, že postupný odklon firem od Číny bude trvalejší, nemusí to tak nakonec být. Na starém kontinentu způsobuje skokový růst cen energií průmyslu, včetně výrobních závodů domácích spotřebičů, nemalé problémy. A zvyšování cen se v posledních měsících dotklo nejen států stojících pevně na straně Ukrajiny, ale také Turecka, kde průmyslovým podnikům vzrostly náklady na energie až o 50%. Jelikož přechod značek ke spotřebičům z tureckých továren trval určitou dobu, ještě minimálně několik měsíců na svých portfoliích reálně nic nezmění. Už nyní ale některé z nich aktivně řeší obnovení dodávek z Číny. Důvodů mají hned několik:

- Přílišná vytíženost továren v okolí Evropy a delší dodací doby. Navíc i tyto továrny dál trápí nedostatek některých komponent
- Nákupní cena spotřebičů z továren v blízkosti Evropy vlivem vysoké poptávky stoup-



Čínský Haier si byl vědom nutnosti budovat výrobu v Evropě ještě před příchodem covidu. Dokládají to investice v Rumunsku a Turecku, kde už závody fungují a produkují zboží. V obou zemích se navíc nadále rozšiřují. Nejnověji v tureckém Eskişehiru, kde byla slavnostně otevřena nová výroba myček.

la, zatímco čínští producenti nabízejí až dvouciferné slevy

- Cena dopravy z Číny se postupně blíží předpandemické úrovni. Aktuálně je o více než 70 % levnější než loni ve stejném období

Čínští producenti se dostali postupně do nekomfortní situace, která je nutí přicházet s nebývale agresivními slevami, z pohledu evropských firem velmi atraktivní nabídkou. A zdejší firmy na to budou pochopitelně reagovat. Obzvlášť ve světle rostoucích vstupů a smršťujících se marží, u nichž nelze čekat nějakou zásadní změnu k lepšímu. Na koncových cenách spotřebičů se inflace podepsala zatím zcela minimálně.

Jak je na tom kontejnerová doprava

V Číně se podle našich zdrojů z trhu situace stabilizovala a firmy nemají potíže



Vývoj průměrné ceny za 40stopý kontejner od loňského 27. listopadu až do letošního 9. listopadu a na 4 světových linkách ze Šanghaje. Už během jarních měsíců začala cena postupně klesat. Zdroj: Drewry Supply Chain Advisors

s nákládkou zboží a vyplutím lodí podle plánu. Dochází ovšem k tomu, a dle našich informací nadále docházet bude, že lodě vynechávají nákladku v některých přístavech a nastávají změny v trasách lodí, protože rejdaři s klesajícími zisky vyvíjejí větší snahy optimalizovat využití svých flotil. A to i tím, že lodě úmyslně zpožďují nebo do jejich tras přidávají nebo z nich ubírají přístavy.

V severomořských přístavech přetrvává kritická situace a lodě nadále čekají, i když už složení nákladu z lodí a nákladka na vlak netrvá měsíc či dva, ale pouze asi dva týdny. To je samozřejmě stále hodně dlouhá doba, nicméně jde o citelné zlepšení. Přesto hledají dopravci alternativy, i kvůli stoupajícím vícenákladům, takže se začíná v jejich branži hovořit o polském Gdaňsku nebo slovinském Koperu Gdaňsku nebo slovinském Koperu jako možné nové bráně do východní Evropy.

Lubor Jarkovský



Fagor se úspěšně etabloval na trhu. Značka už chystá další rozšíření portfolia



Španělská značka Fagor se pod křídly firmy Amica vrátila letos na český a slovenský trh. Po úspěšné první fázi, kterou bylo samotné uvedení prvních spotřebičů do prodeje a spuštění marketingové kampaně, bude následovat v příštím roce postupné rozšiřování jejího katalogu.

Fagor nadále ctí svůj původní odkaz a za dlouhá desetiletí vybudovanou pověst. I pod vedením firmy Amica je pro značku nadále zásadní spolehlivost, úsporný a efektivní provoz, inovativní technologie a nadčasový design. Obnovení činnosti Fagoru se týká všech hlavních kategorií velkých domácích spotřebičů.

Vestavné trouby

Nabídka obsahuje celkem 7 modelů trub s velkým objemem 77 litrů, 2 teleskopickými výsuvy a tlumené dovíranými (soft close) dvířky. Tři vyšší modely mají pyrolytické

čištění a velmi zajímavou funkci Smell Free, což je v podstatě katalyzátor zápachu. Uživatelé ho ocení zejména při pečení ryb, protože účinně brání unikání intenzivní vůně pokrmu z pečicího prostoru.

Mezi prodejně velmi úspěšné produkty patří trouba s parním generátorem (8H-880TCN), v níž lze jak vařit ve 100% páře, tak péct s přídatnou párou nebo péct zcela bez páry. K čištění vnitřního prostoru se u tohoto modelu využívá pochopitelně pára. Zbývající tři modely disponují funkcí Soft Steam, tedy přídatnou párou k pečicí funkci, a obsahují katalytické desky.

Pokud jde o novinky pro rok 2023, chystá Fagor doplnění katalogu o cenově dostupnější modely, případně další barevné varianty již nabízených trub.

Volně stojící sporáky

Z nabídky sporáků Fagor si vybere prakticky každý zákazník včetně těch náročnějších, kterým je určen zejména model 3CLI-610AX s šířkou 60 cm a troubou s nadstandardním objemem 77 litrů. Samozřejmostí jsou teleskopické výsuvy, tlumené dovíraní dveří a dotykový displej.

Varné desky

Přestože prodejům dominují už několik let indukční desky, dodává Fagor na trh také klasické sklokeramické a plynové modely. Celkem obsahuje nabídka 7 desek, přičemž technologicky a funkčně jsou přirozeně nejzajímavější ty indukční, zejména nejvyšší model 3IF-ZONE40AC.2 s flexibilními zónami, automatickou detekcí hrnce a aktivací patřičné zóny i automatickými programy (42 °C, 70 °C, 94 °C). V příštím roce dorazí na trh modely s pokročilejšími funkcemi a možností instalace do tenčích pracovních desek s výškou pouhých 2,8 cm. Všechny novinky také nabídnou přehledné dotykové ovládání a power management. Na konec roku 2023 plánuje Fagor indukční desky s funkcí Hood Control, která je propojí s kompatibilními odsavači.

Odsavače

Výběr odsavače bývá oříšek. Nejde pouze o design, ale i provedení, způsob umístění a rozměry. Hned od začátku proto nabízí Fagor 9 modelů, mezi nimiž najdete ostrůvkové, komínové, teleskopické a plně vestavné varianty. Právě poslední jmenovaný typ s označením 3AF3-550N je asi nejzajímavějším řešením, protože ho lze ovládat zcela bezdotykově, pouze pomocí gest rukou.

Myčky

Fagor neponechává nic náhodě a ví, co si zákazníci v současnosti u nových myček přejí. Vedle automatického

otevření dvířek po domytí, světelné indikace provozu na podlaze u vestavných modelů či bezpečnostní funkce aquastop je to mytí s použitím páry. Všechny modely jsou proto vybaveny technologií SteamPower, která přispívá k vyšší hygieně i lesku nádobí. Na výběr jsou aktuálně 4 modely myček – dva volně stojící a dva vestavné, vždy jeden v šířce 60 cm a jeden v šířce 45 cm. Všechny mají ve výbavě samostatnou příborovou zásuvku, většina nabízí funkci OpenDry, tedy automatické otevření dveří po skončení programu. Další novinky můžete očekávat už v prvním čtvrtletí příštího roku. Nejzajímavější bude model 4LVF-638ADIT v energetické třídě B, vybavený BLDC motorem, funkcí UV světla a párou. To ale není vše. Systém Watertank u této myčky umožní využít prakticky čistou vodu z předchozího závěrečného oplachu pro první oplach nádobí v dalším cyklu. Novinka tak bude úsporná jak energeticky, tak co se týče vody.

Chladničky

Všechny dodávané modely volně stojících chladniček spadají do nejpobulárnější kategorie „kombinací s mrazákem dole“. Používají systém Total No Frost a LED osvětlení. O maximální čerstvost potravin se v nich stará zásuvka VitControl s regulací vlhkosti, určená pro ovoce a zeleninu, a takzvaný Fresh Zone s teplotou kolem 0 °C. Fagor přidává ještě uhlíkový protizápachový filtr



Fresh On, funkce rychlého chlazení a mražení i komfortní ovládání pomocí dotykového displeje. Vestavná lednice 3FIC-5440 je typu No Frost s chladičím oddílem vybaveným systémem Air Flow.

Vrchem plněné pračky

Fagor si mnoho zákazníků spojuje také s pračkami včetně těch vrchem plněných, které ve své nové etapě značka uvádí na trh jako první. Oba prodávané modely mají displej, ovládací panel v češtině a slovenštině a celkem 16 programů, mezi nimiž nechybí několik cyklů využívajících parní funkce SteamPower Pro. Užitečné jsou i volitelné funkce zkrácení doby programu nebo odloženého startu. Pračky jsou nabízeny v kapacitách 6 kg a 7 kg.





Propad trhu spotřebičů je citelný. Skutečná zkouška přijde ale až v roce 2023

Dvouciferný pokles hodnoty prodeje malých i velkých spotřebičů a propady v dalších kategoriích za měsíc říjen dokládají složitější období, do něhož trh s technickým spotřebním zbožím vstoupil. Očekávané nižší prodeje po dvou letech maloobchodního ohňostroje ale nejsou tím nejhorším, s čím se firmy, výrobci i prodejci potýkají, protože ve srovnání s předpandemickým rokem 2019 nejsou výsledky zlé. Větší vrásky na čele jim dělá růst cen vstupů i nákladů na chod firmy jako takové.

Pandemické roky přinesly zcela nepřírozený stimul pro prodej elektroniky včetně domácích spotřebičů. Velké a zejména pak malé domácí spotřebiče se hřály na výsluní zájmu, čemuž odpovídaly vysoké dvouciferné růsty hodnoty prodeje. Ještě loni touto dobou panoval u mnoha značek a prodejců velmi optimistický výhled do roku 2022. Přitom už v závěru loňského roku byly na trhu náznaky, že lze očekávat určité ochlazení, jak už jsme ostatně loni v listopadu psali. I bez vpadu ruských vojsk na Ukrajinu by pravděpodobně letošek obří růsty nepřinesl. Válka na evropském kontinentě a následný plný náraz energetické krize do ekonomiky ovšem proces nastávající přirozené korekce, která měla po dvouciferných růstech logicky nastat, pozměnily na vyložené negativní vývoj trhu. Přesto je potřeba se stále vracet k po-

sledním předpandemickým číslům z roku 2019, a nikoliv hledět jen na meziroční srovnání, protože velká část z oněch dvouciferných propadů připadá zkrátka tomu, že srovnáváme s rokem, kdy byly nákupy uměle podpořeny. Ať už státními covidovými podporami, či prostou potřebou lidí pořídit do domácností lepší výbavu.

Úsporami k zisku

Zejména korporace hledící vždy jen do velmi blízké budoucnosti ohraničené prezentací výsledků akcionářům mají tendenci plánovat kontinuální růst bez ohledu na okolnosti. Menší firmy zpravidla akceptují realitu, smíří se s propady a červenými čísly a soustředí se na to, aby byly připraveny na zahájení nového růstového cyklu. Panika proto postihla hlavně větší nadnárodní hráče, kde se hledají inten-

zivně způsoby, jak úsporami a bezbřehým škrtáním dosáhnout ve výsledcích těch správných „nečervených“ čísel. Že je to spíš kontraproduktivní a tyto škrtky uvádí firmu do spirály útlumu, víme všichni, stejně jako poučky typu, že vítězem každé krize je ten, kdo v investicích neustane.

Na druhou stranu stojí firmy tentokrát před mnohem většími výzvami než při poslední krizi mezi lety 2008 a 2010, která přišla zcela přirozeně. Největší problém současnosti je nejistota a nemožnost dobře plánovat. K tomu přidejme pokračující problémy s nedostatkem některých komponent, s tím spojené výpadky ve výrobě, logistické výzvy a v neposlední řadě obrovský růst nákladů, hlavně na energie. Ve spojení s klesající poptávkou a nízkou spotřebitelkou náladou nevstupujeme do roku 2023 rozhodně na pozitivní vlně.

Nezdražování spotřebičů

Navzdory inflaci oscilující letos až na úrovni 18% nedošlo na trhu domácích spotřebičů k žádnému výraznému zdražení, přestože výrobci i prodejci bojují s velkými nárůsty nákladů. Spotřebiče by potřebovaly zdražit, jenže tomu nepřeje aktuální negativní trend v maloobchodu. Slábnoucí poptávka naopak zvyšuje tlak na cenu a různé cenové akce. Výtlak zlevněného zboží do trhu během Black Friday a jiných akcí tohoto typu slouží hlavně k vyprázdnění skladů, nikoliv ke generování smysluplného zisku. Každopádně nelze očekávat, že by spotřebiče dosadivní inflaci v příštím roce nějak svižně dohnaly. Určité zdražení je ovšem nevyhnutelné.

Přechod zákazníků do nižšího segmentu

V posledních deseti letech jsme si zvykli, že průměrná cena prodaných spotřebičů pomalu stoupala s tím, jak byli lidé ochotni investovat do kvalitnějšího vybavení. Tento dlouhodobý trend v posledních měsících skončil. Během rozhovorů se zástupci mnoha značek, které s naším magazínem úzce spolupracují, nám potvrdili současné směřování – ze středního cenového segmentu se lidé přesouvají k lowendu, zatímco poptávka po prémiové kategorii produktů zůstala v podstatě nezměněna. Zvučnější značky mohou zůstat zatím celkem klidné. U mainstreamu ov-

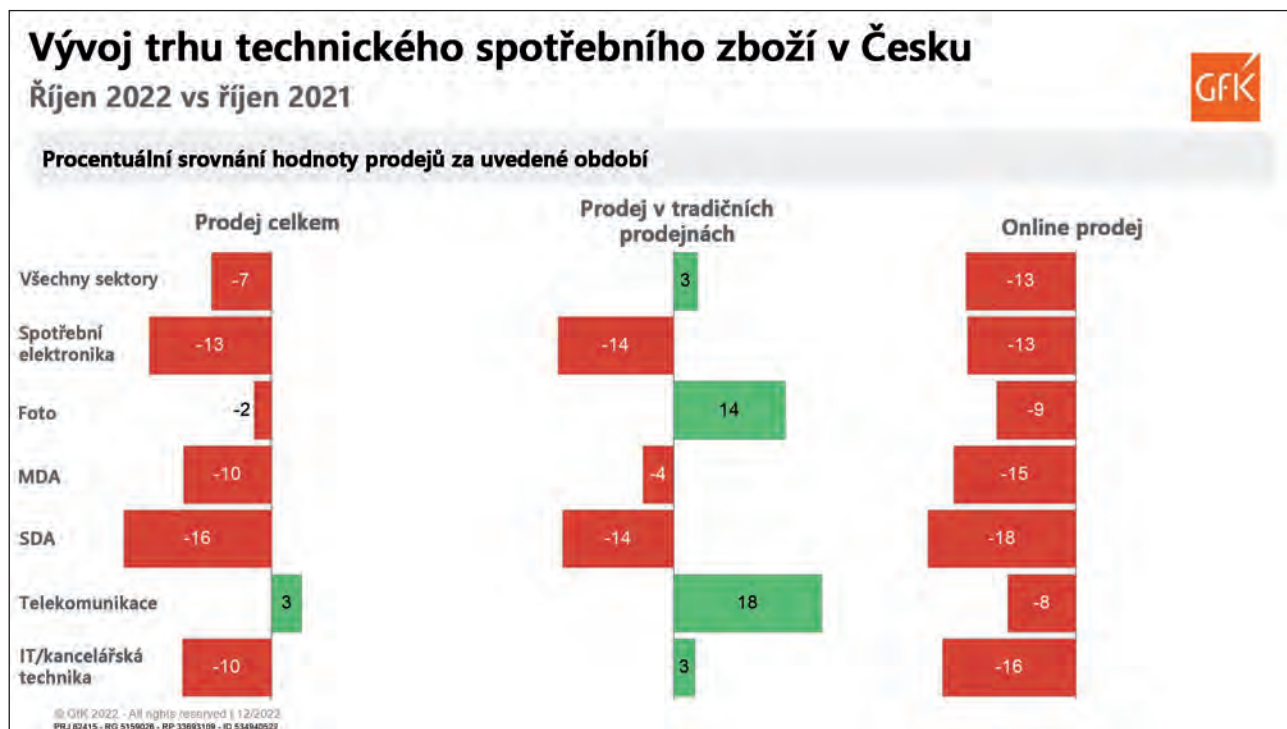


šem nastávají mnohem horší časy, protože na levných produktech je menší marže. Kusové propady prodejů proto nemusí být příští rok nijak dramatické. Horší to bude s hodnotou.

Snížený zájem o spotřebiče v příštím roce nebude souviset pouze se slábnoucí kupní silou. Stále je potřeba mít na paměti, že mezi lety 2020 a 2022 zamířilo do českých domácností obrovské množství nové výbavy. Přírozený výměnný cyklus rozložený v čase byl koncentrován do

poměrně krátkého období, což se na trhu bude projevovat sníženou potřebou kupovat nové spotřebiče ještě několik dalších let. Kdo si koupil automatický kávovar, kuchyňský robot nebo myčku, těžko bude za dva nebo tři roky tyto výrobky měnit za nové. Jeden extrém přináší extrém jiný. Nějakou dobu budeme proto muset akceptovat realitu, kterou covid s Putinem vytvořili.

Lubor Jarkovský



Data GfK za měsíc říjen ukazují pokračování negativních trendů z léta a jejich další prohloubení. Špatně jsou na tom v meziročním srovnání hlavně e-shopy kombinací dvou faktorů – pokles poptávky a návrat nemalé části zákazníků do kamenných prodejen.

Lucie Klabanová: Značku Küppersbusch bychom chtěli znovu uvést v roce 2023. Nová generace jejích spotřebičů bude stát za to

Je to dva a půl roku, co Lucie Klabanová nastoupila do čela značky Teky. Nebudeme přehánět, když řekneme, že ve firmě skoro nezůstal kámen na kameni. Změnila svou obchodní a komunikační strategii, proměnila se personálně, zásadní transformací prošla v oblasti vnitřních procesů a v neposlední řadě našla nový domov v moderních coworkingových kancelářích v pražských Holešovicích, kde jsme si s Lucií Klabanovou povídali u šálku dobré kávy.



Ve vedení českého a slovenského zastoupení Teky jste už více než dva roky. Už na začátku jste zahájila spoustu zásadních změn. V čem se liší současná tuzemská Teky od té, kterou jste před více než dvěma lety přebírala?

Prakticky ve všem. Teky funguje dnes úplně jinak. Myslím, že jasným dokladem toho je i místo, kde spolu nyní sedíme. To je ale špička ledovce. Změnili jsme se v procesních věcech, používáme moderní systémy a postupy. Podařilo se nám díky tomu zefektivnit obrovské množství věcí. Nejde jen o lokální změnu. Vychází ze změn, které proběhly v centrále, která přešla v mnoha věcech na automatizaci a optimalizovala svůj dodavatelský řetězec. Když se vrátím k tuzemské pobočce, naší výhodou je malá velikost firmy, která si může dovolit rychlé změny. Tedy reagovat pružně na trendy, situaci na trhu a tak dále. Vezměte si třeba tak banální věc, jako jsou faktury. Dnes už je řešíme výhradně elektronicky. Žádné stohy papíru na našich stolech nenajdete.

Ve firmě proběhlo i dost personálních změn, že?

Ano, to je pravda. Snad v každé firmě, když dojde po jedné dlouhé etapě ke změně vedení, část lidí odejde. Je to celkem přirozené. Srdcaři ovšem zůstali, čehož si skutečně cením. Celkově mám radost, jaký mám za sebou tým. Překonává překážky, dává do práce všechno a dělá to s grácií.

Na českém trhu je pro vás dlouhodobě zásadní kanál prodejců kuchyní. Loni jsme se bavili, že vám v pandemii hodně pomohlo to, že jste rozšířila značku také k online prodejcům, kteří poprvé v historii zažívají propad svého kanálu. Jak si v e-commerce stojíte?

Faktem je, že online klesá dvouciferně, což se nás pochopitelně dotklo. Pokles našeho obrátu v rámci internetových prodejců ale nekopíruje trh. Podařilo se nám celkový negativní trend v e-commerce částečně kompenzovat tím, že jsme letos přidali další online partnery. Nově jsme například zalistovali na e-shopu Datartu. Na prodejních zatím nikoliv. Neděláme velké skoky vyžadující masivní investice. Jsme malá firma, takže kráčíme k nastaveným cílům adekvátně své velikosti. Spousta resellerů každopádně zjistila, že jsme ekonomicky zajímavá značka, a tak s námi chtějí spolupracovat.

Letošní rok je mnohem komplikovanější a turbulentnější, než jsme vůbec mohli před rokem touto dobou předpokládat. Jak se v této neklidné době daří značce Teky na českém a slovenském trhu celkově?

Doba je to opravdu divoká, ale značce Teky i celé naší skupině se daří dobře. Negativní vývoj v Evropě kompenzují pozitivní výsledky v Asii a v Jižní Americe. Tím, že nejsme tak velcí, můžeme pružněji reago-

vat na spoustu věcí. V nevyzpytatelné době s náhlými změnami a nečekanými situacemi je to velká výhoda. Pochopitelně cítíme propady prodejců i růst nákladů. V Česku jsme měli do září pozitivní výsledky a zůstáváme nad plánem. Teprve v říjnu jsme pocítili důsledky energetické a válečné krize. Jelikož není naším cílem být jen větší a větší, nýbrž zůstat profitabilní, klidně v menším měřítku, dokážeme se s aktuálními výzvami poprat.

Teky se na českém trhu soustředí především na varnou techniku, ale na jiných trzích v Evropě prodává úspěšně například i pračky a další spotřebiče. Budete se držet dosavadní strategie? Nebo lze do budoucna čekat nějakou změnu?

Větší vstup do dalších kategorií, například segmentu praček, neplánujeme. Chceme ovšem posílit stávající produktové skupiny. A to další značkou. Pomalu se totiž blížíme k tomu, abychom mohli znovu uvést prémiovou značku Küppersbusch, která chystá novou generaci svých spotřebičů. Předpokládám, že ji na zdejší trh vrátíme v průběhu roku 2023. Chtěla bych už nyní zdůraznit, že půjde o zcela nové portfolio s prémiovou kategorií spotřebičů. Měla jsem možnost už něco vidět a musím říct, že je celý ten projekt nádherně pojatý.

Aktuálně je jedním z největších témat na trhu rozšiřování marketplaceových plat-



forem, přes které se do Česka dostávají produkty mnoha značek z jiných zemí, kde mohou mít i výrazně nižší ceny. Výjimkou nejsou rozdíly až v desítkách procent. Jak se k této situaci stavíte vy? Představuje pro vás příchod celoevropských marketplaců problém? Nebo naopak příležitost?

My nemáme v cenách napříč Evropou takové rozdíly. Je to dané i tím, že na trzích, kde je Teka jednička a prodává tam hodně zboží, je nabízen odlišný sortiment. A ceny samozřejmě neovlivníme. Interně v rámci firmy jednotlivé pobočky úzce spolupracují, abychom si vzájemně nepřipravovali nepřijemná překvapení. Jde to ruku v ruce s určitou firemní kulturou a vzájemným respektem. Popravdě jsem za svou kariéru nikde nic takového nezažila – zástupci Teka z různých trhů si vycházejí vstříc, chtějí si vzájemně pomoci. Asi je to dané velikostí společnosti a tím, že v ní sedí ti správní lidé.

Co se týče online tržišť, v segmentu vestavných spotřebičů tam pro nás příliš velký potenciál nevidím. Tyto spotřebiče vyžadují instalaci a zákazník je chce často vidět na vlastní oči, osahat si je. Když kupujete výbavu do nové kuchyně, nejde o malou investici. My tedy z marketplaců strach nemáme.

Na trhu se šušká, že Teka připravuje uvedení smart spotřebičů. Můžete k chystané platformě říct něco bližšího?

Máte pravdu, v některých zemích byl již spuštěn pilotní projekt. Nutno podotknout, že nejde o naši vlastní platformu. Mám na mysli onu digitální část. S ohledem na svou velikost se rozhodla Teka Group vydat cestou externího dodavatele této platformy. Pilotní projekt má ukázat, zda byla volba správná. Nejde nám totiž o to dostat do spotřebičů za každou cenu konektivitu jenom proto, aby v nich byla. Chceme praktické řešení s opravdovým přínosem pro koncového uživatele. To vidím v bezdrátovém spojení varné desky a odsavače, ještě například ve funkci přehřevu trouby na dálku. Spousta „smart“ funkcí je však spíš na efekt a po takových my netoužíme. Teka Home, jak naši aplikaci nazýváme, je aktuálně dostupná v jedné či dvou zemích. Na našem trhu uvedení v blízké budoucnosti neplánujeme. Nevidíme v tom takovou přidanou hodnotu, abychom kvůli tomu výrazně měnili portfolio. Až bude v aplikaci čeština a vše bude perfektně doladěné, zařadíme tyto modely do katalogu.

Letos jste uvedli novou řadu Infinity | G1, za jejímž návrhem stojí slavné italské studio Italdesign Giugiaro. Jak taková spolupráce vůbec vznikla?

Nosná myšlenka u této řady byla: „Jsme německá značka symbolizující preciznost a kvalitu. K těmto vlastnostem chceme přidat emoce, temperament, jimiž se vyznačuje italský design.“ Spojením těchto dvou

proudů vznikla Infinity | G1, za níž stojí Italdesign Giugiaro, opravdová světová legenda světa designu.

V této produktové řadě najdeme i troubu s funkcí přípravy pizzy při 340 °C. Jde o funkci, již jste uvedli poprvé už loni u modelu Maestro Pizza. Přestože některé firmy nabízejí speciální pizza programy s vyšší teplotou pečení, vaše trouby drží ve své kategorii rekord, pokud jde o maximální teplotu. Jak na tuto novinku trh reagoval?

Reakce trhu byla nadmíru pozitivní. Mnoho našich obchodních partnerů zprvu nevěřilo, že rozdíl v kvalitě pizzy bude tak velký, že se přiblíží tomu, na co jsme zvyklí z opravdové italské pece. Kdo troubu vyzkoušel, změnil názor a pochopil, jak důležité je použití pizza kamene a rekordně vysoké teploty. Samozřejmě nejde v případě tohoto modelu o žádné masové prodeje. Jsou však lepší, než jsme původně čekali. Je si také potřeba uvědomit, že dosáhnout v troubě teploty 340 °C není problém. Vždyť spousta modelů dnes disponuje pyrolýzou. Problém je, aby spotřebič časté používání této teploty vydržel. Proto běžné trouby frekvenci pyrolýzy výrazně limitují. Vše je o kvalitě konstrukce a materiálech. Na Maestro Pizza nešetříme, takže v ní můžete péct pizzu při 340 °C, aniž byste museli mít strach, že se trouba po roce rozpadne.



Big Chill™

Barevný americký sen ve vaší kuchyni

Retro design je u chladniček velmi populární už celé roky, ale ještě než s ním přišly některé evropské značky, se tento nostalgický trend objevil v USA a na jeho prosazení má lví podíl americká značka Big Chill. Víze a nadšení jejích zakladatelů se nyní zhmotňují nejen v podobě kombinovaných chladniček s typicky americkými rozměry a designem éry padesátých let, ale také v dalších spotřebičích, jako jsou vestavné trouby, varné desky a odsavače.

Z garáže na globální scénu

Spousta prezentačních článků vyplňuje místo na stránce texty, v nichž se rozvláčně vrací do historie dané společnosti. V případě Big Chill je ovšem geneze značky i její cesta k úspěchu opravdu zajímavá a stojí za pozornost. Stejně jako mnohé jiné vznikla firma takřkajíc v garáži. Rozdíl je však v tom, že u naprosté většiny značek domácích spotřebičů se tak stalo před desítkami, ne-li nějakou stovkou let. Garážová historie Big Chill se přitom začala psát až v roce 2001 a vzešla z touhy úplně obyčejného Američana po neobyčejné lednici. Jeden z budoucích zakladatelů společnosti Thom Vernon chtěl do svého osobitého plážového domu chladničku v designu spotřebiče z 50. let, avšak nabitou moderními technologiemi. Nic takového na trhu v té době nebylo, a tak oslovil svého synovce Oriona Creamera, který akorát absolvoval v Denveru školu v oboru designu, a společným úsilím vytvořili prototyp retro lednice. První zhotovený a funkční kus pak Thom prodal zcela náhodně kolemjdoucímu, který jeho jedinečný spotřebič uviděl na verandě zmíněného plážového domu. Zájemce si jen skočil domů pro šekovou knížku a na místě lednici koupil.



Orion Creamer a jeho strýc Thom Vernon, zakladatelé značky Big Chill

Následně se Orion a Thom rozhodli, že chtějí nabídnout svůj designový a technologický skvost veřejnosti, což byl v té době obrovský risk. Nadšení pro věc je ale hnalo kupředu a Big Chill se stal v Americe postupně obrovským hitem. Vy ho nyní můžete nabídnout také svým zákazníkům v České republice.

Chladničky

Značka vsází na starém kontinentu na ikonický retro design ve stylu 50. let – k dispozici je 6 působivých pastelových barev, které vidíte na obrázku. Kovové provedení, chromové detaily, plně beznárazový provoz (No Frost) i pokročilá výbava v podobě zásuvek s regulací vlhkosti jsou v této kategorii samozřejmostí. Nekompromisní dílenské zpracování a použití prémiových materiálů snad netřeba zmiňovat. Na výběr jsou dva modely v retro designu. Varianta BC680TF má celkový objem 611 litrů, zatímco BC587VS nabízí 586 litrů.

Portfolio doplňuje ještě takzvaný model „Classic“ s označením BC CL 586VS, který připomíná svým vzhledem skutečně původní lednice ze začátku 20. století. Jeho celkový objem je také 586 litrů.

Šířka jednotlivých chladniček se mírně liší, ale pohybuje se okolo 84,5 cm. Výška je mezi 185 cm a 190 cm. Pro konkrétní informace a podrobné specifikace všech modelů kontaktuje českého distributora značky.



Varná technika

Přestože začínala značka Big Chill jako dodavatel jedinečných lednic, postupně pronikla do dalších segmentů. Chladicí a mrazicí řešení v retro stylu můžete ve své kuchyni doplnit o designově a barevně sladěnou vestavnou troubu, flexi indukční varnou desku a odsavač.



**Spotřebiče Big Chill můžete objednávat u společnosti ELETTRAMEC CZ, s.r.o. dovozce této a dalších značek (Fabita, Artel) do ČR a SR.
E-mail: info@elettromec.cz
Tel.: +420 725 445 260
Showroom: Vodičkova 31, Praha 1, 110 00**

Andrea Nebuloni:

Nová Accademia je unikát, protože má hned dva různé systémy pro pění mléka



Nedávno jste uvedli na trh vylepšenou verzi kávovaru Accademia. Jak se liší od starší generace?

Jedná se o zcela nový stroj, který byl kompletně navržen v Itálii, ale nejen to. Je v Itálii také vyráběn. Vyznačuje se elegantním designem a použitím kvalitních materiálů, jako jsou černé zrcadlové sklo na čelní straně, detaily z nerezové oceli nebo speciální povrchová úprava. Celý kávovar je pak navržen s ohledem na maximální uživatelský komfort, což dokládá i 5palcový barevný dotykový displej se zvýšenou citlivostí. Dále zde máme 4 podsvícená tlačítka pro přístup k hlavním funkcím, otočný knoflík s integrovaným tlačítkem a centrální ovladač pro nastavení úrovně kávové pěny (crema). Nová Accademia dokáže připravit až 19 různých nápojů včetně některých typických pro konkrétní země. Vedle dalších podrobných nastavení bych zmínil ještě možnost ukládat a přejmenovávat jednotlivé nápoje v rámci 4 uživatelských profilů. Jde tedy ve srovnání se starší generací o zásadní posun.

U plnoautomatických kávovarů je jedním z velmi důležitých aspektů mléčný systém. Jak řešíte pění mléka vy?

Pro přípravu mléčných nápojů nabízí Accademia hned dvě řešení. Jednak odnímatelnou karafu na mléko s plně automatickou přípravou a jednak profesionální parní trysku, pokud uživatel preferuje manuální napění. Při použití karafy jen vybere nápoj z nabídky a potvrdí volno.

Tradiční italská značka Gaggia uvedla letos na trh novou generaci kávovaru Accademia, který se v některých aspektech vymyká. S obchodním ředitelem firmy Andreou Nebulonim jsme hovořili i o značce samotné a její strategii.

GAGGIA
MILANO

O vše už se postará kávovar sám. Může si navíc kávu přizpůsobit, přičemž v případě mléčné pěny má 4 úrovně napění. Profesionální parní tryska z nerezové oceli je určena kávovým nadšencům. Při jejím použití vzniká opravdu dokonalá mikropěna. Vhodná je pro takzvaný latte a uživatel dává pocit naprosté kontroly nad výsledkem v šálku.

Ve svých automatických kávovarech používáte několik systémů pro napění mléka. Jak se od sebe liší? A jaké jsou jejich výhody?

Nabízíme různé typy automatických kávovarů s různými systémy pro pění mléka, abychom vyhověli nejrůznějším potřebám a preferencím zákazníků. Kdo chce mít kompletní kontrolu nad výsledkem v šálku, máme modely s pannarellem neboli parní tryskou. Zejména profesionální tryska z nerezové oceli je určena všem, kdo se chtějí stát domácími baristy a experimentovat například s latte art. Tato tryska vytváří skutečně dokonalou mikropěnu. Nabízíme ale i automatické systémy fungující jedním stiskem. Jedná se o integrovanou karafu na mléko, systém CAPPinCUP a takzvané cappuccinatore.

Kávovary dodává na trh nespočet značek. Gaggia ovšem patří mezi ty tradiční. Na čem v současnosti stavíte svou strategii?

Gaggia Milano staví na více než 80 letech zkušeností ve světě kávy a více než 45 letech v segmentu domácí přípravy. Příští rok oslavíme 85 let od udělení patentu číslo 365726 Achillemu Gaggiovovi na „Sistema Lampo“, což byl revoluční systém extrakce kávy pod tlakem pomocí horké vody místo páry. Tento patent umožnil

zrod ikonického italského espressa, které se vyznačuje bohatou cremou. Na těchto základech stavíme a do budoucna jsme si stanovili jasný plán, pokud jde o nové výrobky. A to jak ty manuální, tak plně automatické. Cílíme na uživatele, které interně nazýváme „každodenními domácími baristy“, přičemž je máme rozdělené do dvou skupin. Na jedné straně máme „kávové nadšence“, upřednostňující manuální stroj s možností plné kontroly nad zážitkem z přípravy. Jsou to jedinci, kteří rádi experimentují, učí se, hledají dokonalost a současně se dělí o své znalosti a výsledky s ostatními. Na druhé straně jsou pak „milovníci kávy“, již preferují širokou nabídku nápojů, profesionální výsledky jedním stiskem a vysokou míru přizpůsobení nastavení. Obě skupiny chtějí být součástí přípravy kávy a hrát v ní svou roli.

Za posledních deset let došlo v České republice k výraznému zlepšení kultury přípravy kávy. Historicky se zde však pilo takzvané „velké espresso“, kdy se voda nechává protékat kávovým zrnkem 50 sekund a déle. Proč je považováno za „špatné“?

Nemělo by být považováno za „špatné“, protože ve skutečnosti je to jen jiný nápoj ve srovnání s klasickým espressem. Právě italské espresso má dobu extrakce mezi 25 a 30 vteřinami. Doba se liší v závislosti na použitém kávovaru, stejně jako na směsi, ale také na ruce baristy. Velké espresso může být to, čemu v Itálii říkáme „espresso lungo“ nebo „káva“, které mají delší dobu extrakce a které mají například některé naše plně automatické kávovary ve své nabídce jako přednastavené nápoje, protože jsme si vědomi trendů a preferencí těchto různých nápojů, zejména v některých zemích.

NOVÁ GAGGIA ACCADEMIA

Inovovaná verze úspěšného kávovaru v exkluzivním designu a s maximálním důrazem na personalizaci



- Kávovar „Made in Italy“
- 4,9“ barevný a dotykový LCD displej
- Otočné voliče pro rychlý pohyb v nabídce a úpravu nápoj i při jejich přípravě
- Až 19 (nejen) kávových specialit
- Plně automatické i manuální pění mléka včetně jeho rostlinných alternativ
- 4 uživatelské profily
- Indikace stavu kávovaru na displeji
- Kvalitní provedení a jedinečný design



Amica
for living

Amica letos intenzivně inovovala. Ohlašuje první novinky pro rok 2023

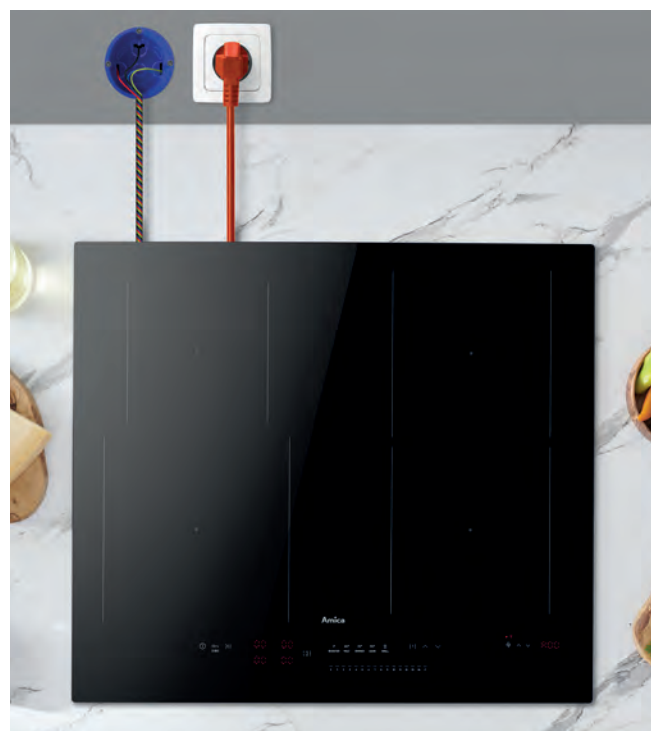
Značka Amica nabídla letos zákazníkům množství opravdu zajímavých a inovativních spotřebičů a ve svém úsilí přinášet na trh neatraktivní a praktická řešení s vynikajícím poměrem ceny a výkonu nepoleví ani v příštím roce.

Nová generace sporáků Amica

Na trh dorazily v průběhu podzimu dvě zásadní novinky, které přinesly některé funkce doposud přítomné především v segmentu vestavných trub. Zákazníci preferující tradiční sporák mohou tedy využít programy pro pečení s párou, teleskopické výsuvy nebo vyspělejší indukční varné desky.

Jednou z novinek je model bílého sporáku SIS 112 STW s funkcí Auto Bridge zajišťující spojení dvou indukčních zón napravo do jedné velké, konkrétně má rozměry 18 × 36 cm. Nechybí ani funkce Soft Steam pro pečení s párou – využít ji lze ve speciálních programech. Nerezový sporák SSS 112 ATX má velmi podobné specifikace, ale jeho varné zóny jsou typu HiLight, kde kromě standardních varných ploch jsou přítomny také jedna oválná a jedna duální zóna. Oba sporáky mají šířku 50 cm a objem trouby 65 litrů. Samozřejmostí jsou teleskopické výsuvy i zařazení do energetické třídy A.

Kromě toho zaměřily do portfolia ještě nové sporáky v matné černé barvě, která si u zákazníků získává stále větší popularitu. Amica tedy vychází vstříc jejich požadavkům i aktuálním trendům.



Plynová deska s displejem

Už na začátku roku přišla Amica na trh s inovativní plynovou deskou DP 6414 DBG s displejem, což není v této kategorii produktů rozhodně obvyklé. Deska na populárním černém skle s litinovými rošty nemá displej samozřejmě jen pro efekt. Najdete u ní funkci časovače, na kterou jsou zvyklí zákazníci hlavně z desek indukčních. Stačí tedy nastavit čas a zvolený hořák se po jeho uplynutí sám vypne. Chybět nemůže ani technologie Flame Control s přesnou regulací plamene v 9 krocích. Uživatel si tedy může velmi přesně nastavit ohřev a nezápasí s knoflíkem, jak tomu bývalo dříve, kdy byl plamen buď moc silný, nebo naopak příliš slabý.

Deska s šířkou 59 cm je osazena 4 hořáky, z toho jeden je typu wok s nadstandardním výkonem 2,8 kW, což se hodí nejen pro přípravu asijských specialit, ale i při vaření ve velkém hrnci. Amica přidává i dětskou pojistku.

Parní myčky Amica se prosazují na trhu

Velmi dobře se prodávají nové generaci myček Amica, které disponují množstvím technologií a funkcí obvyklých spíše u dražších produktů. O jaké konkrétně jde? Například parní mytí nádobí SteamPower Pro, díky kterému je účinněji a šetrněji odstraněna mastnota a zaschlé jídlo. Vedle toho pára likviduje s vysokou



účinností bakterie, takže je nádobí čisté i po hygienické stránce. A to není vše. K eliminaci mikroorganismů slouží také přítomné UV světlo. Nechybí automatické otevření dvířek před koncem programu, tak aby nádobí mohlo přirozeně doschnout bez další spotřeby energie, dále pak vylepšené ostříkované rameno WaterSpinner 2.0 pod horním košem, samostatná příborová zásuvka, BLDC motor či možnost přizpůsobit dobu trvání programu. V neposlední řadě pak zmiňme zařazení do energetické třídy C a funkci Blue Dot u plně integrovaných myček, které modrým světlem na podlaze indikují svůj chod. Zmíněné technologie jsou dostupné u vybraných modelů myček.

Z nabídky doporučujeme například volně stojící úzkou myčku MVA 438 DCB, která může mnoho zákazníků zaujmout díky svým parním funkcím. Nebo vestavný model MIA 639 BLDC s invertorovým motorem, párou i úpravou času programu.

Seznamte se s prvními novinkami pro rok 2023

Indukční varné desky

Už na konci prvního čtvrtletí příštího roku můžete očekávat příchod zcela nové generace indukčních varných desek Amica, které se pochlubí vylepšenými funkcemi a ovládáním. K již známým přednastaveným programům 42 °C, 70 °C a 94 °C přibude ještě program Gril s teplotou 200 °C. Kromě toho půjde desky instalovat do tenčích pracovních desek o výšce pouhých 2,8 cm.

Z konkrétních novinek zamíří na trh 60cm indukční deska DI 6410 PPB se sensorovým ovládáním a instalací typu „plug & play“, tedy kabelem do zásuvky na 230 V. Z funkcí stojí za pozornost programy 42 °C, 70 °C a 94 °C a časovač. Vybavenější bude deska DI 6415 SBB, u níž bude navíc ještě zmíněný program Gril, ovládání pomocí slideru, 2 autobridge octa zóny a funkce power management.

Nová slim pračka a sušička

Mimo kategorii vaření se můžete těšit na novou úzkou pračku PPS 71211 W, k níž bude možné pořídit i slim sušičku SUPS 711 W, u níž bude činit hloubka pouhých 52,5 cm. Oba spotřebiče budou mít kapacitu na 7 kg prádla.



Velkou designovou novinkou na trhu vestavných spotřebičů je řada spotřebičů Infinity | G1 od značky Teka. Více informací k jednotlivým spotřebičům najdete na str. 30. Na fotce deska IBF 64-G1 MSP BM, již jsme zařadili i do tohoto přehledu.

Indukční varné desky odemykají další potenciál

Výrazně vyšší ceny energií přitahují pozornost zákazníků k úsporným spotřebičům. Přestože se hovoří hlavně o chladničkách nebo pračkách, v marketingu by měli výrobci akcentovat i hlavní benefit indukčních desek v podobě 90% účinnosti.

Indukční technologie ovládla český trh už dávno před covidem i zdražením energií. Nový impuls trhu by měla navzdory slabé spotřebitelské náladě přinést ve střednědobém horizontu současná energetická krize. Indukce je bezkonkurenčně nejvýhodnějším řešením, protože dokáže využít cca 90 % vložené energie k ohřevu. Energetická ztráta je tak rekordně nízká ve srovnání s vyzařovací keramikou i plynem. O litinových plotýnkách nemluvě.

Hlavní argument v podobě úspory energie by pak měly při prodeji doplňovat další benefity indukčního ohřevu.

A to možnost používat speciální přednastavené programy, popřípadě i chytré senzory integrované přímo v desce. Žádné jiné varné desky tyto prvky nemohou nabídnout.

V aktuálním přehledu najdete množství modelů, o nichž jsme už v minulosti psali. Novinek se za poslední rok neurodilo tolik. Přesto obsahují následující strany některé nedávno uvedené indukční desky, které mají navíc mnohdy poměrně neotřele řešené rozložení varných ploch, nestandardní rozměry nebo některé unikátní funkce.

AEG IKE86688FB

- Flexi indukce
- Šířka 80 cm
- 12 flexi zón
- Propojení s odsavačem

Přestože působí na první pohled tento model indukční desky jako bezzónový neboli free, jde stále ještě o flexi variantu. Byť je modelům bez zón poměrně blízko. Pod sklokeramickým povrchem se nachází celkem 12 indukčních cívek, které lze zapnout samostatně – každá z těchto mini zón má trojúhelníkovitý tvar. Kombinovat je můžete do dvojic a vytvořit tak 6 standardních varných zón, přičemž tyto zóny je možné dále spojovat v rámci funkce Bridge. Hodí se to při použití většího nádobí nebo grilovací desky. Variant je opravdu mnoho a deska je velmi blízko tomu, co umožňuje ještě výrazně dražší free indukce. Pochopitelně nemohou chybět ani pokročilejší funkce, jako je PowerSlide, při jejíž aktivaci měníte výkon ohřevu pouhým posouváním nádoby, nebo Hob2Hood propojující desku bezdrátově s kompatibilním odsavačem AEG. Časovač, Booster a další standardní prvky jsou samozřejmostí.



Dostupnost: v prodeji



Dostupnost: v prodeji

Amica DI 6422 DB

- Flexi indukce
- Šířka 60 cm
- 2 dvojité flexi zóny
- Automatické programy

Amica uvedla zkraje letošního roku nové modely indukčních varných desek s pokročilejšími funkcemi. Do přehledu zařazujeme model, který disponuje senzorovým ovládním, časovačem a dětským zámekem. Jeho největší devízou jsou ovšem nadstandardní funkce, jako automatické rozpoznání velikosti hrnce, možnost propojení 2 zón do jedné podlouhlé či automatické programy s přesně udržovanou teplotou 42 °C, 70 °C a 94 °C. Nechybí ani funkce Pauza či Udržování tepla. Celkový příkon desky činí až 7,4 kW.



Dostupnost: v prodeji

Beko HII68811NT

- Flexi indukce
- Šířka 58 cm
- 2 flexi zóny – 8 + 1 segment
- Regulace výkonu posunem hrnce

Vyspělá indukční deska značky Beko už při prvním pohledu zaujme netypickým rozložením varných zón. Nejenže její 2 flexi zóny mají každá 4 segmenty, ale uprostřed desky se ještě nachází centrální obdélníková zóna. Podlouhlou nádobu tak můžete umístit nejen přes 4 standardní segmenty, ale otočit ji, aby zasahovala na středovou plochu. Uvolníte si tak na levé nebo pravé flexi zóně místo na další hrnec. Beko přidává i množství pokročilých technologií, jako je MoveFunction pro změnu intenzity vaření pouhým posunem nádoby do horní části flexi zóny. Nebo funkce AutoCook pro rychlé nastavení dle způsobu tepelné úpravy jídla – vybírat můžete mezi smažením, vařením a udržováním teploty. Firma v popisu také zdůrazňuje jednoduchou instalaci bez potřeby vrtání a šroubování. Desku stačí vložit do výřezu a systém EasyFit zajistí její fixaci.

Big Chill Blue BCINDC70

- Flexi indukce
- Šířka 70 cm
- 2 dvojitě flexi zóny
- Detekce nádobí

Prémiová americká značka Big Chill se v tomto vydání prezentuje na straně 40. Přestože vznikla jako výrobce velmi specificky pojatých retro lednic, má nyní v nabídce i vestavnou troubu, odsavač a indukční desky, které jsou designově sladěné s jejími klasickými chladničkami. Deska s celkovým výkonem až 7,4 kW je vybavena funkcí Bridge, takže horní a dolní zóny lze vždy spojit do jedné velké. Součástí funkční výbavy je Booster i automatická detekce nádobí. Kromě vyobrazeného bílého provedení je na výběr ještě dalších 6 barev. Ve stejných barvách má Big Chill i zmíněné trouby, odsavače a lednice.



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**



Dostupnost: v prodeji

Bosch Serie | 4 PIE611B15E

- Indukce s integrovaným odsavačem
- Šířka 60 cm
- 4 samostatné zóny
- Obnovení nastavení při náhodném vypnutí

Výrobci se doposud drželi v případě varných desek s odsavačem téměř výhradně kategorie s šířkou 80 cm nebo ještě větší. Jedním z prvních modelů v nejrozšířenější kategorii 60cm modelů je tato indukce značky Bosch. Deska nemá flexibilní zóny a nenabízí žádné automatické programy. Má ovšem velmi jednoduché dotykové ovládání s centrálně umístěným panelem, kde jen stačí vybrat zónu a zvolit její výkon. Ovládací panel tak nezabírá celou přední část desky, jak je tomu u modelů, kde má každá zóna svou vlastní sadu ovládacích prvků. Samozřejmě nemůže chybět funkce PowerBoost, dětská pojistka či funkce ReStart, díky níž lze obnovit veškerá nastavení, pokud desku omylem vypnete. Odsavač nabízí v recirkulačním režimu výkon od 276 m³/h do 622 m³/h. Hlučnost začíná na 56 dB(A) a nepřekračuje 72 dB(A).

Candy CTPS64SCTTWIFI

- Flexi indukce
- Šířka 59 cm
- 1 dvojitě flexi zóna + 2 kruhové zóny
- Konektivita

V lednu 2022 dorazila na český trh tato nová indukční deska značky Candy s výkonem až 7,4 kW, funkcí Booster a možností volby 9 úrovní výkonu. Deska má v levé části flexi zónu, kterou lze používat jako jednu varnou plochu s rozměry 40 × 20 cm nebo jako 2 samostatné plochy. Napravo pak najdete 2 klasické kruhové zóny s průměrem 18 cm. Ovládání je řešeno pomocí slideru. K nastavení a řízení desky lze využít i chytrý telefon a aplikaci hOn.



Dostupnost: v prodeji



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

Concept IDV5660bc

- Flexi indukce
- Šířka 59 cm
- 2 dvojitě flexi zóny
- Pozastavení vaření a udržování jídla v teple

Značka Concept uvedla v závěru letošního léta na trh tento model indukční varné desky, který již přináší modernější pojetí s flexi zónami. Po designové stránce se drží jednoduchosti – zkosených hran a černé barvy. Zabudovat ji lze do jedné roviny s pracovní deskou, což je zajímavé nejen z hlediska estetiky, ale i z praktických důvodů kvůli údržbě a čištění. Ovládání řeší Concept tradičním sliderem. Spodní a horní varné zóny můžete pomocí funkce Bridge spojit dohromady. Nalevo a napravo vám tak mohou vzniknout 2 větší varné plochy. Z doplňkových funkcí jmenujme Booster, pozastavení vaření a udržování jídla v teple.

De Dietrich DPI7969XS

- Flexi indukce
- Šířka 90 cm

Prémiová a tradiční francouzská značka De Dietrich uvedla nedávno na trh několik novinek včetně této varné desky s šířkou 90 cm a trojicí flexi zón, které mají každá rozměry 40 × 23 cm. Používat je lze samozřejmě i rozdělené – v takovém případě má uživatel k dispozici 6 samostatných varných ploch. Celkový příkon desky je až 11,1 kW – regulovat ho lze v 20 stupních. Nechybí funkce horiZone play pro využití litinového grilu (aktuálně dodávaný s deskou) a režim Piano, kdy se deska rozdělí na 3 samostatné varné zóny, na nichž lze nastavit výkon odpovídající požadavkům pro přípravu určitého typu potravin. Zajímavým prvkem je dodávané dřevěné prkénko, tvarované, aby zapadlo do vodicí lišty v zadní části desky. Můžete ho položit na nevyužitou flexi zónu a zpracovávat suroviny komfortně hned vedle hrnce, kde vaříte.

- 3 dvojitě flexi zóny
- Krájecí prkénko a litinový gril



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

Elica NIKOLATESLA FIT BL/A/60

- Flexi indukce s integrovaným odsavačem
- Šířka 60 cm
- 1 dvojitě flexi zóna + 2 tradiční zóny
- Detekce nádoby

Italský výrobce odsavačů byl jedním z prvních, kdo začal vyrábět varné desky s integrovaným odsáváním. Firma dokonce tyto desky produkuje pro některé mainstreamové značky. Není proto divu, že patří také mezi první firmy, které představily 60 cm širokou indukci s odsavačem. Elica dokonce tento model nabízí i v 70cm verzi (BL/A/72). My jsme do přehledu zařadili 60cm model s příkonem až 7,2 kW. Zóny na jeho levé straně lze spojit díky funkci bridge do jedné velké varné plochy. Deska také nabízí udržování jídla v teple, funkci Pauza či časovač. Nechybí detekce hrnce. Maximální výkon odtahu je 620 m³/h. Hlučnost se pohybuje mezi 45 dB(A) a 57 dB(A).

Dostupnost: v prodeji

Fagor 3IF-ZONE96C4S

- Flexi indukce
- Šířka 90 cm

- 3 dvojitě flexi zóny
- Automatické programy

Návrat španělské značky Fagor na český a slovenský trh můžeme považovat za jednu z opravdu pozitivních novinek letošního roku, který jinak přinesl spíše nápor negativních zpráv pro branži domácích spotřebičů. Fagor má aktuálně v portfoliu 2 varné desky a my jsme do přehledu vybrali model, který chce oslovit opravdu náročné uživatele. Deska s šířkou 90 cm a flexi provedením obsahuje 6 varných zón. Horní a spodní lze spojit funkcí Bridge. Celkem tak můžete vytvořit až 3 velké plochy. Fagor dále zdůrazňuje přítomnost ovládání Slider (9 stupňů výkonu) nebo 3 přednastavené programy – 42 °C pro rozpouštění másla a čokolády, 70 °C pro ohřev polévek nebo omáček a 94 °C pro vaření rýže a těstovin. Samozřejmou součástí funkční výbavy je minutka, Booster, pauza, dětský zámek či automatické uvedení do varu. Deska má zkosené hrany.



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

CANDY

FRESCO

ČERSTVÝ VÁNEK V CHLAZENÍ

Vestavná chladnička Fresco s šířkou 70 cm

V letošním roce uvedla značka Candy na český a slovenský trh řadu volně stojících a vestavných chladniček Fresco vyráběných ve vlastní nově otevřené továrně nedaleko rumunské Bukurešti. Řadu Fresco jsme již představovali, podíváme se nyní na její vestavnou variantu s netradiční šířkou 70 cm, která splní přání všech zákazníků preferujících lednici ukrytou v kuchyňské lince, ale požadujících větší vnitřní kapacitu. Chladnička Fresco CBT7719FW při výšce 193 cm poskytuje celkový čistý objem 371 litrů (285 l chladicí a 86 l mrazicí část), nabízí až o 50 % větší úložnou kapacitu* a disponuje všemi důležitými technologiemi jako její volně stojící varianta, a to včetně možnosti připojení na Wi-Fi a k aplikaci hOn pro chytrou domácnost.



VYROBENO
V EVROP

Vestavná
lednice
šíře 70 cm

Chladničky Fresco se pyšní flexibilitou svého **vnitřního prostoru**, variabilní police a přihrádky totiž umožňují až **100 variant uspořádání**. Skleněné police jsou extrémně bezpečné a odolné, jejich zaoblený a elegantní design usnadňuje čištění, aniž by se do štěrbin usazovaly nečistoty. V chladicí části najdete praktickou **Cool Box zásuvku** s mechanickou regulací vlhkosti pro optimální skladování čerstvého ovoce a zeleniny. Mrazák tvoří dvě plně výsuvné plastové zásuvky a praktická mrazicí přihrádka. Konstrukce ledničky umožňuje **vyměnit směr otevírání dveří**.

Technologie **Total No Frost Circle +** zaručuje rovnoměrné proudění vzduchu, a tedy i ho-

mogenní teplotu a vlhkost na každé polici a v každém rohu chladničky. Díky tomu chladnička Fresco uchovává potraviny čerstvé o 40 %** déle ať už jsou uloženy na jakémkoliv místě. Technologie také zabraňuje tvorbě námrazy a ledu uvnitř mrazničky a snižuje množení plísní a bakterií až o 94 %***. Tomu pomáhá také speciální úprava proti plísním na těsnění chladničky i mrazničky.

Díky **aplikaci hOn** je možné ovládat teplotu a režimy chladničky odkudkoliv. Na dálku lze aktivovat funkce **Super Cool** nebo **Super Freeze**, funkce **Inventory Assistant** upozorní na datum spotřeby, **Smart Food Locator** poradí, kam a jak nejlépe potraviny uložit.

Je líbo chlazený drink nebo limonádu? Vyberte nápoj, potvrďte jej v aplikaci spolu s typem balení, objemem a počáteční teplotou. Funkce **Smart Drink Assistant** navrhne, jak dlouho trvá, než se drink vychladí, a notifikace upozorní, jakmile dosáhne správné teploty.

* V porovnání se standardní vestavnou kombinovanou chladničkou výšky 177 cm a šířky 55 cm.

** Výsledky testů vydané nezávislou externí technickou laboratoří porovnávající model skupiny Haier CFE735CSJ s technologií Total No Frost Circle+ s modelem skupiny Haier CVBN6184WBF/S1 s klasickou technologií No Frost s přímým prouděním chladného vzduchu.

*** Výsledky testů vydané nezávislou externí technickou laboratoří porovnávající chladničku Haier Group CFE735CSJ s technologií Total No Frost s lednicí skupiny Haier CCBS6182 WH/2 s technologií statického chlazení.

Stáhněte si aplikaci hOn.



amazon alexa

Google Assistant

www.candy.cz



Gorenje HET949BSC

- Flexi indukce s integrovaným odsavačem
- Šířka 83 cm
- 2 dvojitě flexi zóny
- Detekce polohy nádoby

Na přelomu loňského a letošního roku přišla značka Gorenje také se svým řešením spodního odtahu integrovaného přímo ve varné desce. Jedná se o model se 2 flexi zónami po stranách a centrálně umístěným odsavačem, jak je na trhu obvyklé. Při spojení levé nebo pravé části do jedné velké varné plochy tak můžete na desce i grilovat. Uživatel může využít i časovač pro vaření a separátní časovač pro funkci odsávání. Praktický je také režim SoftMelt pro rozpouštění másla nebo čokolády bez použití vodní lázně. Co se týče odsávání, maximální výkon činí 620 m³/h, při aktivaci funkce Power Boost je to až 700 m³/h. Hlučnost dosahuje 66 dB(A). Desku můžete instalovat do jedné roviny s pracovní plochou.

Dostupnost: v prodeji

Haier I-Move Series 6 HAMTSJ86MC/1

- Flexi indukce
- Šířka 80 cm
- Flexi zóna + 2 tradiční zóny
- Konektivita

Značka Haier nadále rozšiřuje svůj katalog vestavných spotřebičů včetně varných desek a na jaře přidala do nabídky tento zajímavě řešený model s šířkou 80 cm. Na levé straně se nachází flexibilní zóna se 4 induktory. Ve středu desky a napravo jsou pak 2 klasické zóny, na kterých lze použít nádobí o maximálním průměru 28 cm, respektive 14 cm. Levá flexibilní plocha nabízí i funkci Varycook, při níž se mění intenzita vaření podle toho, kam hrnec posunete. Praktické jsou také přednastavené recepty Cook with me, k nimž získáte přístup integrací desky do wi-fi sítě a jejím propojením s aplikací hOn. Přímo samotná deska pak nabízí speciální funkce jako mírné vaření, rozpouštění nebo uvedení do varu.



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**



Miele KMDA 7633 FL

- Flexi indukce s integrovaným odsavačem
- Šířka 80 cm
- 2 dvojitě flexi zóny
- Konektivita

Premiová německá značka nemůže na trhu varných desek s integrovaným odsavačem par chybět. Aktuálně nabízí 3 modely s šířkou 80 cm. Konkrétně tato varianta obsahuje 2 PowerFlex zóny – každá se dělí na 2 části, které lze používat samostatně nebo je spojit do jedné velké obdélníkové varné plochy. Pomocí funkce TwinBooster navíc můžete koncentrovat plný výkon obou částí jen do jedné. Z dalších funkcí jmenujme Stop & Go pro pozastavení vaření, Recall pro rychlou obnovu nastavení, pokud desku omylem vypnete, a Udržování teploty. Digestoř obsahuje nerezové tukové filtry.

Dostupnost: v prodeji

NOVY Panorama 120 Pro 42120

- Flexi indukce s integrovaným odsavačem
- Šířka 118 cm
- 2 dvojitě flexi zóny + 1 tradiční zóna
- Automatická regulace výkonu odsávání

Belgická firma NOVY uvedla už před časem na trh 90 cm široké varné desky s integrovaným odsavačem, ale loni si připravila opravdovou specialitu. Novou verzí těchto desek s šířkou 120 cm. Odsavač je ve všech případech vysouvací a nachází se v zadní části desky za varnými zónami. Do přehledu zařazujeme model s 5 varnými zónami, z toho 2 flexi, ale v nabídce je také varianta se 4 zónami (2 kruhové a 1 dvojitě flexi). Tu hledejte pod označením Panorama 120 Pro 42110. Z pokročilejších funkcí stojí za pozornost režim grilování, funkce Chef pro předdefinování výkonu zón a konektivita pro řízení chodu desky z mobilní aplikace. Integrovaný odsavač lze volitelně vysunout do výšky 10 cm, 20 cm nebo 30 cm. Maximální výkon odsávání je 1 530 m³/h. Hlučnost má rozsah 41 dB(A) až 71 dB(A).



**Dostupnost:
v prodeji**



Philco PHD 62 FS

- Flexi indukce
- Šířka 59 cm
- 2 dvojité flexi zóny

- Udržování tepla a přednastavené programy s přesnou teplotou

Značka Philco uvedla před časem na trh několik nových varných desek včetně této vlnkové lodí své nabídky, která má 4 varné plochy. Horní a spodní lze spojit dohromady a vytvořit jednu podlouhou flexi zónu. A to jak na pravé, tak na levé straně. Funkční výbava obsahuje automatickou detekci nádobí, minutku, časovač pro jednotlivé zóny, ochranu proti přetečení nebo dětský zámek. K ovládání slouží dotykové plochy a slider. Celkový příkon desky je až 7,4 kW.

Dostupnost: v prodeji

Samsung NZ64B4016FK/U2

- Indukce se speciální oválnou zónou
- Šířka 59 cm

- 4 varné zóny
- Konektivita

Žhavá novinka korejského výrobce dorazila na trh teprve před pár týdny. Zajímavá je svou tradiční koncepcí s netradičním prvkem v podobě levé horní varné plochy, která je duální a lze ji rozšířit do oválného tvaru. Můžete na ni tedy používat podlouhlé nádoby. Zbylé varné plochy jsou klasické. Kromě toho obsahuje tento model wi-fi modul, takže ho můžete integrovat do systému SmartThings. Konektivita slouží ke kontrole desky na dálku – zda nezůstala zapnutá, mezi další funkce patří časovač nebo možnost diagnostiky. Bezdrátová funkce Bluetooth pak slouží k propojení s digestoří, aby došlo k aktivaci odsávání ihned na začátku vaření. Samsung zdůrazňuje ještě sníženou výšku spotřebiče 44 mm, a tak pod ní může být i standardní kuchyňská zásuvka na příbory a podobně.



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**



Teka IBF 64-G1 MSP BM

- Flexi indukce
- Šířka 60 cm

- 2 dvojité flexi zóny
- Automatické programy

Technologicky vyspělá varná deska Teka patří do nové řady Infinity | G1. Zajímavá je vedle jedinečného designu především tím, že se na ní nacházejí 2 flexibilní varné zóny. Teka upozorňuje i na přehledné ovládání a množství chytrých funkcí. Jednak jde o přednastavené režimy pro vření, rozpouštění (másla, čokolády) a udržování teploty. Dále pak časovač či Stop & Go pro pozastavení vaření a následnou rychlou obnovu všech nastavení.

**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

Whirlpool WVH 92 K/1

- Klasická indukce s integrovaným odsavačem
- Šířka 83 cm

- 4 varné zóny
- Udržování jídla v teple

Už v závěru loňského roku představila firma Whirlpool svou první a zatím jedinou indukční desku s integrovaným odsavačem. Najdete na ní 4 tradiční varné zóny bez možnosti jejich spojení. Deska má maximální příkon 7,4 kW. Na ovládacím panelu můžete využít doplňkové funkce, jako je udržování jídla v teple, rychlý ohřev, pozastavení vaření nebo dětská pojistka. Odsavač má v recirkulačním režimu maximální výkon 420 m³/h a při odtahu ven 630 m³/h. Hlučnost nepřekračuje hranici 73 dB(A).



Dostupnost: v prodeji



Unikátní funkce a technologie vestavných spotřebičů Samsung

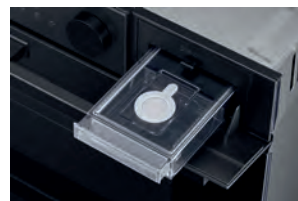
Společnost Samsung nadále intenzivně pracuje na postupném ucelování svého portfolia vestavných spotřebičů. Letošní rok byl ve znamení velkého rozšíření nabídky, a to nejen v oblasti posílení jednotlivých kategorií větším počtem modelů, ale také pokud jde o cenové segmenty a designová provedení.



Vestavné trouby

U trub došlo k výraznému zvětšení nabídky, která se nyní dělí už do 4 řad. I u cenově dostupnějších modelů z řady 4 najdete parní funkce, konektivitu nebo zcela novou funkci AirSousVide pro zdravější tepelnou úpravu pokrmů. U vyšších modelů z řady 5, 6 a 7 zase zaujme funkce AirFry, s níž trouba zcela nahradí samostatnou horkovzdušnou fritézu. A chybět nemohou ani pokročilejší parní funkce.

Důležité je také zmínit, že vedle černých a nerezových provedení trub můžete očekávat ještě na veletrzích EuroCucina a IFA představené varianty v tmavě modrém nebo béžovém skle.



Pára v troubách Samsung

- Full Steam – takzvaná 100% pára, která umožňuje přípravu jídla bez funkce pečení. Jídlo je tedy tepelně upraveno pouze párou. Touto funkcí jsou vybaveny modely řady 6 a 7, u kterých lze vedle vaření v páře samozřejmě také použít funkci přídavné páry Add Steam k pečicímu programu. Páru zde vytváří integrovaný parní generátor.
- Add Steam – již zmíněnou přídavnou párou najdete jen u modelů série 5, 6 a 7. Díky parnímu generátoru je tvorba páry přesně řízena pro zajištění těch nejlepších výsledků.
- Natural Steam – nejjednodušší konstrukční řešení představuje přirozený způsob tvorby páry odpařováním vody z dodávané nádoby, která se umísťuje na dno trouby. Tímto systémem jsou vybaveny vybrané modely trub řady 4.



AirFry

S touto funkcí zcela nahradíte samostatnou horkovzdušnou fritézu, která už nebude zbytečně překážet na kuchyňské lince. Použití dvojitých ventilátorů pro distribuci horkého vzduchu, grilu a speciálního koše místo plechu zajistí stejné výsledky, jaké znáte z horkovzdušné fritézy. Funkcí jsou vybaveny trouby řady 5, 6 a 7.



AirSousVide

Metoda přípravy jídla sous vide je v posledních letech velmi populární. Pokrm vakuovaný ve varném sáčku se připravuje při nižší teplotě – šetrně, aby si uchoval co nejvíc nutričních látek. Trouby Samsung s touto funkcí jsou schopné nastavenou teplotu neustále kontrolovat a udržovat ji s minimální odchylkou po dlouhou dobu.

DualCookFlex

Systém rozdělení pečicího prostoru na 2 zcela oddělené části představil Samsung už dříve, stejně jako v případě vybraných modelů konceptu s dvířky, u kterých lze v případě potřeby otevřít jen jejich horní polovinu, aby ze spodní části pečicího prostoru neunikalo zbytečně teplo. Vybrané modely řady 4 a všechny modely řad 5 a 6 disponují touto konstrukcí a funkcí. Cenově nejdostupnější trouby řady 4 pak mají dvířka klasická, ale rozdělení pečicího prostoru umožňují.



Smart funkce a další výbava

Všechny nové modely trub Samsung jsou vybaveny konektivitou a lze je ovládat, nastavovat a diagnostikovat přes aplikaci SmartThings. K dispozici jsou i personalizované recepty, chytré plánování týdenního jídelníčku včetně automatického generování receptů podle uživatelských preferencí, vytváření nákupního seznamu dle receptu i průvodce přípravou jídel.

Některé modely trub už od řady 4 nepostrádají ani teplotní sondou. Samozřejmostí jsou teleskopické výsuvy a snadné čištění pomocí pyrolýzy nebo páry.

Kompaktní trouby s párou nebo mikrovlnami

Vedle standardních 60cm vysokých trub rozšíří portfolio i kompaktní 45cm multifunkční modely s vnitřním objemem 50 litrů. Některé disponují funkcí AirFry a vařením v páře. Klasické mikrovlnky nabídnou 22 litrů objemu a vedle funkce mikrovln ještě gril.

Varné desky

Flexibilita na prvním místě

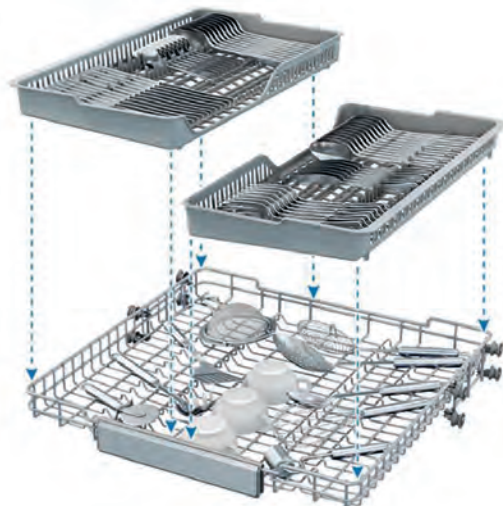
Spolu s novými troubami byly představeny také indukční desky Samsung s šířkou 60 cm. I zde rozlišujeme řady 4, 5, 6 a 7. Nejvyšší modely používají vyspělou konstrukci s celkem 8 induktory. Čtyři obdélníkové jednotky se nacházejí na každé straně desky, přičemž má uživatel k dispozici čtyři samostatné varné zóny. Induktory lze vždy spojit do jedné velké zóny nalevo a napravo. Součástí těchto desek je i LCD displej a velmi praktické ovládání pomocí odnímatelného magnetického voliče. Tento systém usnadní údržbu desky. Z chytrých funkcí jmenujme Assist Cook s bezdrátovou teplotní sondou a pokročilými funkcemi včetně receptů, přednastavených programů a konektivity.



Odsavače a myčky

V nabídce najdete 6 modelů odsavačů par. Vedle dvou 60cm vestavných výsuvných to budou nástěnné. Vždy dva modely zkosené v šířce 60 cm a 90 cm a dva modely klasické komínové v těchto rozměrech. Nástěnné varianty nabídnou konektivitu a funkci přímého spojení s varnou deskou. Podle intenzity vaření samy nastaví optimální úroveň odsávání.

U myček provedl Samsung významné rozšíření nabídky o vestavné, podstavné a plně integrované modely, které dosahují až energetické třídy B. Téměř všechny 60cm široké varianty bez ohledu na typ instalace mají kapacitu na 14 sad nádobí. Plně integrovaný 45cm model pojme 9 sad. Myčky se mohou pochlubit několika jedinečnými či dokonce bezkonkurenčními funkcemi a výbavou. Vyznačují se chytře řešeným vnitřním prostorem a koši včetně konvertibilní příborové zásuvky, kuličkovými ložisky pro snadné a tiché vysouvání horního koše, funkcí zrychlení mytí i funkcí samočištění. Za pozornost stojí také modely s kluznými panty pro instalaci bez neestetického otvoru v nábytku pod myčkou.



SAMSUNG

Roman Tvrzník: Prováděcí vyhláška nového zákona mohla být kvalitněji zpracovaná. Na hodnocení změn je ale ještě brzy

Nový zákon o výrobcích s ukončenou životností platí v České republice už od ledna 2021. Více než rok se však čekalo na prováděcí vyhlášku, která by ho v reálu uvedla v život. Znovu jsme se proto setkali s Romanem Tvrzníkem, předsedou představenstva kolektivního systému Elektrowin, abychom o legislativě i celkové situaci v oblasti sběru elektroodpadu pohovořili.



O nové odpadové legislativě jsme spolu podrobně mluvili už v únoru 2021. Můžete na úvod v krátkosti čtenářům shrnout, co přinesla?

Po dlouhých letech debat byl nový zákon v roce 2020 schválen a vstoupil v platnost 1. ledna 2021. Změn přinesl opravdu hodně. Nejdůležitější je, že obsahuje nové kontrolní mechanismy pro státní orgány. Starý zákon nedával Ministerstvu životního prostředí (dále MŽP) žádné možnosti kolektivní systémy sankcionovat, pokud neplnily všechny své povinnosti. Kromě toho nová legislativa do jisté míry srovnala podmínky pro jednotlivé provozovatele těchto systémů. Je potřeba si uvědomit, že ne všichni přistupovali ke svým povinnostem způsobem, jaký zákonodárci zamýšleli. Někteří výrobci neodváděli příspěvky, ne všechny kolektivní systémy měly vytvořenu zákonem stanovenou sběrnou síť a byly zde i různé náznaky zvýhodňování některých skupin výrobců. Činnost všech subjektů je nyní nepochybně transparentnější, ale hodnocení si nechám až na příští rok, kdy budou mít všechny kolektivní systémy nová oprávnění. Teprve pak uvidíme, co budou dělat inspekční orgány.

Nový zákon byl každopádně potřeba a jsem rád, že ho máme, protože kromě zmíněného mají nyní všechny kolektivní systémy povinnost zveřejnit smlouvu a ceník, přičemž smlouva musí být shodná pro všechny účastníky kolektivního systému.

Prováděcí vyhláška k zákonu vešla v platnost až 1. února 2022. Více než rok po nové legislativě. Proč?

Hlavním důvodem je, že na MŽP došlo k výrazným personálním změnám v týmu zodpovědném za zpětný odběr. Navíc šla tato agenda trochu stranou vlivem přípravy našeho předsednictví v EU a v neposlední řadě probíhá na ministerstvu změna informačního systému, která má být hotova až koncem roku 2023. Situace se dá pochopit, ale popravdě na to, jak dlouho vyhláška vznikala, jsme od ní čekali víc. Konkrétně tím chci říct, že jsme předpokládali, že bude preciznější a lépe napsaná. Obsahuje různé nelogičnosti – za největší považujeme, že pokud se výrobce rozhodne změnit provozovatele kolektivního systému, musí nový systém navýšit zpětný odběr elektroodpadu o tuny uvedené na trh tímto výrobcem, ale nedostane na to žádné finanční prostředky. Vyhláška tedy řeší zpětný odběr, jenže už neřeší, jak celou věc financovat. Jestliže přejde na nový systém opravdu velký výrobce, vzniká problém. Pochopitelně celou věc s ministerstvem řešíme.

Zmínil jste nová oprávnění k činnosti. Chápeme správně, že prováděcí vyhláška s sebou nese nutnost si znovu podat žádost o oprávnění provozovat kolektivní systém?

Ano. Všechny kolektivní systémy o něj musí dle zákona požádat do konce roku 2022. Jelikož se řídíme po celou dobu naší existence jednoduchým heslem „Když něco děláš, dělej to poctivě“, žádost jsme pečlivě připravovali, aby neměla žádné nedostatky. MŽP má od podání 60 dnů na vyjádření. My jsme naši žádost na ministerstvo poslali koncem září a očekáváme, že do konce roku budeme oprávnění mít.

Co všechno vyžadoval přechod na novou legislativu a splnění nových podmínek pro sběr elektroodpadu?

Nejnáročnější bylo přizpůsobit celý náš chod novému zákonu. Mám na mysli úpravu procesů ve firmě, protože bylo nutné podepsat se všemi obcemi nové smlouvy, kterých nebylo málo. Uvažte, šlo o cca 2 000 obcí. S výrobcí také musíme mít nové kontrakty, celkem jde asi o 700 subjektů. Tento proces ještě nebyl dokončen. A nesmím zapomenout na zcela nové smlouvy týkající se zpětného odběru baterií. Těchto smluv je asi 200. Nemluvě o dalších smlouvách pro vykazování vrácení příspěvků z exportovaných elektrozařízení. Co považuji za klíčové, je, že máme v každé obci čítající více než 2 000 obyvatel zabezpečené sběrné místo, přesně v souladu se zákonem.

Nový zákon vám ukládá i nějaké další povinnosti ve vztahu k výrobcům, že?

Ano, musíme povinně jednou za pět let větší výrobce auditovat. Konkrétně ty, kteří dodají na trh za rok více než 1 % z celkového množství uvedených elektrozařízení, která spadají pod nás. Celkem jde o 130 tisíc tun výrobků. Výrobce, který uvede víc než 1 300 tun, musí být auditován. Týká se to jen větších firem, kterých jsou v republice desítky. To ale neznamená, že bychom menší firmy nekontrolovali. Je v našem vlastním zájmu tak činit.

Nový zákon s sebou přinesl také povinnou osvětu, již musejí kolektivní systémy dělat. Jak konkrétně tuto oblast řešíte vy?

Legislativa nám říká, že musíme vynaložit minimálně 2 % našich ročních nákladů na informovanost populace. Pro nás to není žádná novinka, protože my se této činnosti věnujeme od našeho vzniku v roce 2005. Mezi nejznámější patří naše programy jako Recyklohraní nebo Recyklujte s hasiči. Organizujeme i různé akce s obcemi a kraji. V této oblasti nám tedy nový zákon nepřinesl žádnou novou výzvu. Nutnost osvěty si uvědomujeme a věnujeme se jí.

Zvýšila nová legislativa nároky na vaše financování?

Všechny kolektivní systémy musí vytvořit rezervu ve výši 50 % nákladů předchozího roku. Tato rezerva musí být uložena na vázaný účet. Naše činnost je závislá na vývoji cen surovin a je nutné být připraven na potenciální výkyvy na trhu. Stačí se podívat do nedávné minulosti. Od poloviny roku 2021 do poloviny letošního roku byly opravdu nadstandardní ceny kovů, takže se nám hospodářsky dařilo velmi dobře. I kvůli inflaci na nás ovšem vyvíjejí větší tlak zpracovatelé, dopravci i sběrná místa, takže nám v letošním roce stouply náklady. V příštím roce v této oblasti už nečekám změnu. Výše recyklačních příspěvků, které hradí výrobci, naproti tomu zůstane beze změn i pro rok 2023.

Zvýšené prodeje elektroniky v době pandemie musely vést i ke sběru většího množství elektroodpadu, protože lidé odevzdávali staré výrobky při přebírání nových. Jak se poslední dva až tři roky zpětný odběr vyvíjel?

V roce 2020 jsme sebrali 49 tisíc tun, zatímco v následujícím roce už 53,5 tun. Letošek by se měl pohybovat opět na úrovni loňska. Celkově patří Česká republika v EU mezi úspěšnější státy, protože sbíráme nějakých 50 % z průměru hmotnosti nových produktů uvedených na trh za poslední tři roky. Nejúspěšnější státy dosahují cca 55 %, ale najdou se i takové, které seberou pouhých 35 %.

Posledně jste zmiňoval i téma takzvané ekomodulace, která by měla určit výši příspěvků na základě dopadu produktu na životní prostředí. Došlo v této věci k nějakému posunu?

Možná by bylo vhodné zmínit, kde se vůbec myšlenka ekomodulace zrodila. Komoditou, kvůli které vznikla, byly původně obaly. Motívem byla snaha donutit

výrobce zejména potravinářských obalů používat jednoduché obaly na úkor tzv. kompozitních obalů. Ty se skládají z několika různých materiálů, což znesnadňuje a v některých případech úplně znemožňuje recyklaci. Zde bych ekomodulaci pochopil, protože časový úsek mezi výrobou a odložením obalu spotřebitelem je v řádu maximálně měsíců, spíše dnů či týdnů.

Proto u ekomodulace elektrozařízení vidím jako největší problém to, že by se nyní měly korigovat příspěvky pro výrobky, které se budou zpracovávat až za velmi dlouhou dobu. Velký domácí spotřebič slouží zpravidla deset let. My ale v tuto chvíli nevíme, jaké budou za deset let technologie. Zda selepší natolik, aby se výrazně zlepšilo i zpracování elektroodpadu. Ze všech studií prováděných jak na úrovni WEEE fóra, tak i v jednotlivých zemích vychází ekomodulace jako hodně drahý nesmysl. Navíc se do značné míry překrývá s již platným ekodesignem. Jenom kontrolovat ekomodulaci by znamenalo vytvořit obrovský aparát. Například u obalů se příspěvky pro příští rok znásobily, a to i přesto, že výrobci elektrozařízení používají jednosložkové a dobře recyklovatelné materiály.

Současně se vede debata o aktuální odpadové legislativě a jejich případných úpravách. Co by se mělo podle vás do budoucna změnit?

Od letošního října je na úrovni EU otevřená diskuse o změnách, které jednotlivé zájmové skupiny navrhuji udělat v aktuální direktivě přijaté už v roce 2012. Následně bude další rok probíhat diskuse ve výborech v europarlamentu a v roce 2025 by mohla nová direktiva vyjít. Jednotlivé státy pak budou mít dalších 18 měsíců na její přijetí na národní úrovni. Dříve než v roce 2026 její zakotvení v našem právním řádu očekávat nelze. Jde o pomalý byrokratický proces.

Největším tématem jsou samozřejmě kvóty na sběr elektroodpadu. Podle současné legislativy bychom měli sebrat 65 % objemu nově uváděných produktů. Jak už jsem řekl, Česká republika je na 50 % a ty nejúspěšnější státy na 55 %. Ukazuje se, že 65 % není realistické číslo. My tuto diskusi nevedeme sami. Naše vize a názory předkládá takzvané WEEE fórum sdružující kolektivní systémy z celé Evropy a od něj padl návrh, aby výrobci zajistili zpětný odběr ze 100 % na místech, jako jsou sběrné dvory či prodejny elektroniky. Aby se ne-



čerpalo z evidence od různých zpracovatelů šrotu a podobně. Elektronika, která se reálně na trhu vyskytne, by měla být kompletně odebrána zpět ke zpracování.

Vedle toho se řeší celý blok témat okolo oběhového hospodářství, abychom maximálně využívali zdroje a materiály, které v elektronice jsou. Samozřejmě se využívají kovy, ale dost se bojuje s využitím plastů. V případě vzácných prvků, jichž je v elektrozařízeních velmi malé množství, zůstává zpracování na nízké úrovni. Mělo by proto dojít ke vzniku určitého digitálního pasu výrobku, kde by bylo přesně uvedeno, z čeho se skládá. Současně by měla být zavedena podpora nových technologií umožňujících vzácné suroviny z elektrošrotu získat. Jelikož jsme u těchto kritických surovin závislí na Číně, jde o důležitou věc.

Nepomohly by v této věci nějaké přesně dané normy pro zpracování elektroodpadu?

Určitě, u nás se povinné normy podařilo dostat do legislativy a budou platit od 1. července 2023. Je důležité, aby zpracování elektroodpadu probíhalo v souladu s evropskými normami. Kdo bude chtít tuto činnost dál provozovat, musí získat certifikaci podle těchto norem. U nás působí aktuálně asi 150 zpracovatelů, ale jen 15 % z nich certifikát již získalo nebo o něj požádalo. Uvidíme, jak bude vypadat praxe a jak budou probíhat kontroly. Očekáváme zlepšení. Na druhou stranu v Holandsku mají tyto normy už od roku 2016, a stejně se pohybují ve sběru na úrovni 50 %. Naše očekávání nejsou proto přehnaná.

Vestavné spotřebiče Philco

- výkon, co ladí s interiérem

PHILCO 
Famous for Quality the World Over



Značka Philco si v posledních letech vybudovala na trhu vestavných spotřebičů stabilní místo. I přesto, že se nacházíme v době společenských i hospodářských turbulencí, žádné razantní omezení poptávky nevidujeme. Lví podíl na úspěchu značky má nepochybně i širší sortimentu odsavačů, varných desek nebo vestavných trub. Vyberete si také z široké nabídky vinoték. Jednotlivé produktové kategorie si představíme blíže.

Vestavné trouby

Trendy design, jednoduché ovládání a nepřeborné množství funkcí a vychytávek, tím vším se pyšní náš sortiment vestavných trub. TOP model **POB 7810 CBX** peče skoro sám! Na **barevném TFT displeji**, který ovládá češtinu, si vyberete ze 149 přednastavených receptů **ReadyCook** a nastavíte hmotnost surovin. Trouba vás informuje o délce pečení, nastavené teplotě a do které úrovně je zapotřebí vsunout plech. Pokud preferujete vlastní nastavení, je možné parametry pozměnit a uložit do oblíbených programů. Dokonalého výsledku při přípravě steaků



dosáhnete s teplotní sondou **MeatProbe**. Kvalitní steak připravíte pouze z kvalitního masa a za dodržení určitých pravidel a tím zásadním je teplota steaku. Teplotní sonda vám pomůže dosáhnout výsledku jako od profesionála, i když zrovna nejste Masterchef. Vybrané modely trub jsou vybaveny technologií **HotAirShield®**. Pokud troubu otevřete v průběhu cyklu, aktivujete automaticky sklopnou lištu, která zabraňuje úniku horkého vzduchu do obličeje a rovněž vypne ventilátor. To umožní minimalizovat tepelné ztráty, šetřit energii a předejít teplotnímu šoku při kontrole pečení u choulostivých pokrmů. V nabídce máme i jednodušší varianty provedení trub - od manuálních bez displeje až po plně digitální.

Varné desky

Nedílnou součástí domácnosti je varná deska. Philco nabízí v současnosti

3 typy desek. Nejvyšší řadu představuje indukce, pro běžného kuchaře nabízíme sklokeramické provedení. Nejtradičnější způsob přípravy je pomocí ohně, tedy na plynové desce. Také v tomto případě jsme nešetřili funkcemi ani technologiemi. Pokud máte rádi přípravu větších pokrmů (typicky na pekáčku), vybírejte desku s funkcí **Bridge**, která umožňuje propojení dvou varných zón v jednu. Alternativou může být deska vybavená **FlexiZónami**, která umožňuje dokonalé propojení indukčních zón, díky kterým můžete získat až dvě velké indukční plochy, které se dokonale přizpůsobí vašim hrncům a pekáčům. Samozřejmostí u našich desek bývá zpravidla **Booster** (pro rychlé zvýšení výkonu), **Timer** a **AutoStop** pro zabránění přehřátí desky. Pokud preferujete dotykové ovládání pomocí posuvníku vyhledávejte desky s označením



SliderTouch. Novinkou v sortimentu je technologie **StablePower** umožňující šetrnou přípravu pokrmu při stabilní teplotě bez kolísání. Pamatujete na charakteristické zvukové projevy indukčních desek? Díky této technologii bude provoz desky několikanásobně tišší a bez tepelných výkyvů. Připravte si třeba palačinku bez připalování.

Odsavače par



Do každé kuchyně patří vyhovující digestoř. Z nepřeberného množství různých designů a rozměrů si vybere opravdu každý zákazník. Díky nové technologii v konstrukci motorů **A Class Motor** přináší nová generace digestoř opravdu **vysoký výkon** a zároveň **nízkou hlučnost**. Všechny nové odsavače jsou vybaveny **extra tichou zpětnou klapkou**, která je konstruována tak, aby vlivem proudění vzduchu nedocházelo

k obtěžujícímu klapání. Philco dokáže pokrýt širokou škálu potřeb zákazníka - od designových odsavačů s dálkovým ovládním po ryze funkční podvěšnou digestoř v neodolatelném poměru cena výkon. Některé odsavače jsou navíc vybaveny **LED osvětlením**, které skvěle rozjasní pracovní plochu. Doménou odsavačů Philco je jednoduché a intuitivní ovládní, které zvládne opravdu každý. Díky široké škále příslušenství lze nastavení odsavače rovněž přizpůsobit každé domácnosti. Jednoduchá montáž, kdy používáme jednu konzoli pro odsavač, druhou pro připevnění komínu ke zdi. S montáží souvisí i rozdílná výška stropů a problém s délkou komínů. Philco tento problém odstranilo. Máme skladem **prodloužené komíny na všechny komínové odsavače**. Ze sortimentu příslušenství je k dispozici také **přestavbová sada na recirkulaci**, nebo třeba redukce hluku – část potrubí, které snižuje hlučnost odsávaného vzduchu. Především obchodní partneři pak ocení, že všechny nové odsavače par používají pouze několik základních typů uhlíkových filtrů.

Vinotéky

Nová série vinoték Philco se vyznačuje jednou podstatnou výhodou – můžete je vestavět například do kuchyňské linky. Díky **odnímatelnému soklu**, který jednoduše nahradíte průběžným



soklem, lze vinotéku snadno umístit do sestavy nábytku a podtrhnout tak celkový vzhled kuchyně. Společným znakem všech vinoték je kromě **nízké spotřeby** především **sklo dveří s ochranou proti UV záření**, uhlíkový filtr pro minimalizaci pachů, jednoduchý displej s možností nastavení teplot **od 5 do 20 °C**, uchovávání vína **při vlhkosti 50 – 80 %**. Naše **kompresory** jsou bez výjimky speciálně uloženy tak, aby se vinotéka při spínání kompresoru netřásla – Philco skladuje vína **bez otřesů**. Minimálně výraznou designovou záležitostí je model **PW 38 GDFB**. Dvouzónová vinotéka je rozdělena na dvě nezávislé sekce pro víno různých typů. Uspokojí tak nejen znalce vín, ale také milovníka netradičního designového řešení. Pojme až 38 lahví vína, přičemž rozsah teplot lze nastavit od 5 do 20 °C. Kvalitu provedení jen podtrhují kvalitní dubové police. Více označe na www.philco.cz

K vybraným **vinotékám Philco** nyní **voucher na nákup vína**.

+ Voucher na víno 1 000 Kč
drink.wine.cz

+ Voucher na víno 2 000 Kč
drink.wine.cz

+ Voucher na víno 2 000 Kč
drink.wine.cz

PHILCO



is a pending or registered trademark of Electrolux Home Products, Inc. and used under a license from Electrolux Home Products, Inc.

130LET



Pestrý svět kompaktních trub

Spotřebiče s výškou 45 cm jsou určeny hlavně do menších kuchyní, kde mohou uspořít cenný prostor. Vestavné trouby a mikrovlnky s touto velikostí ale cílí také na náročnější zákazníky, kteří chtějí v kuchyni vedle 60cm multifunkční trouby ještě sekundární spotřebič na pečení, ohřev jídla, případně vaření v páře.

Po delší době jsme se podrobněji ponořili do nabídek kompaktních (45cm) spotřebičů jednotlivých značek. Segment je to skutečně pestrý, přestože většinu modelů tvoří kombinované mikrovlnné trouby s horkým vzduchem a grilem. Ještě univerzálnější jsou multifunkční trouby s mikrovlnami – ty nabízejí i tradiční ohřev se spodním topným tělesem.

Samostatné parní trouby s výškou 45 cm jsou celkem tradiční záležitostí. My jsme ale do přehledu vybírali modely vybavenější – ať už ty s pečicími funkcemi, nebo kombinující páru a mikrovlny. Celý přehled tak tvoří mix různých typů trub, přičemž jsme se snažili zařazovat přednostně modely, které jsou něčím výjimečné.

AEG KMK965090T

- Multifunkční trouba s mikrovlnami
- 43 l
- Pečení na 2 úrovních
- Automatické programy

Komplexní designová řada Matt Black od AEG se vyznačuje, jak už její název napovídá, matným povrchem. Materiálem není ale kov, nýbrž sklo, na kterém nezůstávají otisky prstů. Detaily, jako je madlo dvířek, jsou v černém kartáčovaném nerez. V řadě najdete širokou nabídku vestavných spotřebičů od multifunkční parní trouby přes odsavač, vinotéku, kávovar až po tuto kompaktní troubu s funkcí mikrovlnného ohřevu. Ovládání se drží minimalistického pojetí s přehledným displejem a elegantním nerezovým otočným voličem. Vše doplňují podsvícené dotykové ikony. V menu spotřebiče najdete 100 přednastavených programů. Vedle tradičního pečení (horní + spodní ohřev) a grilování disponuje i horkým vzduchem. Mikrovlnný ohřev dosahuje až výkonu 1 000 W – kombinovat ho pochopitelně můžete s dalšími způsoby ohřevu.



Dostupnost: v prodeji



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

Beko Beyond BBCW13400X

- Multifunkční trouba s mikrovlnami
- 48 l
- Inovované proudění horkého vzduchu
- Zvětšený gril

S nadstandardním objemem 48 l dorazila v průběhu léta na trh tato kompaktní trouba doplněná o mikrovlnný ohřev. Spolu s ním nabízí klasické pečení, gril i ventilátor. Funkce lze různě kombinovat, a to například i v sestavě mikrovlny + gril + ventilátor. Nechybí ale ani spodní ohřev a 3D pečení. Ostatně u trouby naleznete novou funkci AeroPerfect, která zajišťuje rovnoměrnější distribuci horkého vzduchu. Jedná se o novinku u značky Beko, která byla představena v rámci nové řady Beyond, do níž spadá mimo jiné tato trouba. Mikrovlnný výkon činí až 800 W.



Bosch Serie 8 CSG656BS2

- Multifunkční parní trouba
- 100% pára i přípařování
- 47 l
- Parní čištění a katalytické desky

Dostupnost: v prodeji

Z katalogu německé značky Bosch do přehledu zařazujeme model, který dal přednost páře před mikrovlnami. Trouba vybavená parním generátorem je určena jak k vaření v páře, tak pečení, při kterém lze využít funkci přídatné páry. Z tradičních způsobů pečení je přítomen i 4D horký vzduch s rovnoměrným rozložením tepla. Ovládací panel má koncepci se 3 barevnými displeji, dvěma po stranách a jedním centrálně umístěným v ovládacím kolečku. V nabídce trouby samozřejmě najdete přednastavené recepty. Mastnotu pohlcují katalytické desky (na všech stranách). Případně lze využít parní čištění.

Dostupnost: v prodeji

Brandt BK7153LX

- Kombinovaná mikrovlnná trouba
- 40 l
- 4 emitory mikrovln
- 15 receptů

Francouzská značka Brandt má v nabídce několik modelů kompaktních trub včetně této s vnitřním objemem 40 l a funkcí mikrovlnného ohřevu. Kromě něho jsou k dispozici i další metody vaření včetně horkého vzduchu. Celkem jde o 11 funkcí včetně různých kombinací jednotlivých funkcí. Navíc Brandt přidává 15 přednastavených receptů, technologii Quattro System se 4 emitory mikrovln pro zcela rovnoměrný ohřev a 3 automatizované programy pro šetrné rozmrazování. Výkon mikrovlnky lze nastavit až na 1 000 W. Otočný talíř má průměr 36 cm a povrch pečicího prostoru je smaltovaný. Dotykové ovládání s bílým podsvícením doplňují 2 LED displeje.



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**



Candy MEC440TXNE

- Kombinovaná mikrovlnná trouba
- 44 l
- 5 úrovní výkonu mikrovln
- Automatické programy

Italská značka Candy zařadila loni do nabídky tento model kompaktní vestavné trouby s mikrovlnným ohřevem o výkonu až 900 W. Využit lze k přípravě jídla také horký vzduch, gril nebo dvojitý gril. A dále pak různé kombinace těchto funkcí. Z funkcí stojí za pozornost i 13 automatických programů a rozmrazování. Centrálně umístěný LED displej zobrazuje hodiny, poslouží také při použití časovače a dalších nastavení trouby. Ovládání má trouba dotykové, což usnadňuje údržbu její přední strany.

Dostupnost: v prodeji



Dostupnost: v prodeji

Concept Sinfonia KTV4544

- Kombinovaná mikrovlnná trouba
- 5 úrovní výkonu mikrovln
- 44 l
- Automatické programy

Kompaktní mikrovlnná trouba české značky Concept spadá do designové řady Sinfonia, v níž najdete jak velké, tak malé spotřebiče. Mikrovlnka má poměrně tradiční ovládání se 2 otočnými voliči, fyzickými tlačítky a jednoduchým displejem. Využít lze horký vzduch, gril a mikrovlnný ohřev regulovatelný v 5 stupních (max. 900 W). Samozřejmě také jejich různé kombinace. Kromě toho je k dispozici 13 přednastavených programů. Dodávaný otočný talíř má průměr 36 cm. Další příslušenství tvoří nerezový grilovací stojan, grilovací rošt a skleněná pánev. Troubu lze doplnit o ohřevnou zásuvku a instalovat v jedné linii s 60 cm vysokou multifunkční troubou z téže designové řady.

Haier I-Touch Compact Series 6 HWO45NB6T0B1

- Kombinovaná mikrovlnná trouba
- Barevný dotykový displej
- 34 l
- Automatické programy

Prémiová novinka od značky Haier přichází na trh s barevným a dotykovým displejem, na kterém nastavíte nejen veškeré funkce, ale máte zde přístup také k automatickým receptům s průvodcem „krok za krokem“. Vedle mikrovln s maximálním výkonem 900 W má uživatel na výběr i pravý horký vzduch a gril. Samozřejmě také jejich kombinace a funkci rozmrazování dle hmotnosti. Otočný talíř s průměrem 32 cm je skleněný. Trouba se drží minimalistického designu a černé barvy včetně tmavého skla. Samozřejmostí jsou boční prolisy pro vedení plechu a kvalitní halogenové osvětlení.



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**



Miele DGM 7340

- Parní trouba s mikrovlnami
- Parní generátor
- 40 l
- Automatické programy

Poměrně vymykajícím se produktem je tato kompaktní parní trouba s funkcí mikrovlnného ohřevu. Pečící funkce u ní nehledejte. Můžete využít buď parní technologii DualSteam vstříkující páru do vnitřního prostoru trouby, nebo klasický ohřev pomocí mikrovln. Trouba obsahuje invertor, což umožňuje plynulou regulaci mikrovlnného výkonu. Navíc lze pro zkrácení doby přípravy jídla kombinovat mikrovlny s párou. Nádoba na vodu je skryta za dvířky trouby – zasouvá se na pravé straně spotřebiče. Chybět nemohou ani automatické programy. Praktická je pak funkce udržování teploty ještě 15 minut po skončení přípravy.

**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

OD VAŘENÍ K ZÁŽITKU

EFEKTIVNÍ A ELEGANTNÍ DIGESTOŘ S UMĚLOU INTELIGENCÍ



Užijte si automatické odsávání s Preci Synchron

Digestoře I-Link vám umožní dýchat čistý vzduch ve vaší kuchyni díky účinnému čistícímu systému trojitého filtru. Přizpůsobením výkonu odsavače výkonu varné desky zajistí technologie Preci Synchron absolutní přesnost ve vaření. Digestoře poháněné umělou inteligencí lze ovládat na dálku pomocí aplikace hOn.

ZÁRUKA
5
LET



Stáhněte si novou aplikaci hOn



www.haier.cz

Haier

#1 na světě

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



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

Samsung NQ5B7993AAK/U3

- Multifunkční parní trouba
- 50 l
- Vaření v páře i připařování
- Duální ventilátor

Nastupující portfolio vestavných spotřebičů Samsung Bespoke obsahuje mimo jiné unikátní kompaktní troubu s rekordně velkým vnitřním objemem 50 l. Pokud na obrázku budete hledat přístup k nádržce na vodu, vězte, že se nachází za pravou částí čelního panelu. Je tedy dokonale skryt a nenarušuje designovou harmonii spotřebiče, což platí také pro absentující madlo dvířek. K jejich otevření se používá dotyková ikona vedle displeje. Co se týče funkcí, můžete pochopitelně vařit ve 100% páře, používat přidavnou páru k pečení a dále pak využívat tradiční pečicí metody. Kromě nich má trouba ještě speciální funkci Air Fry, s níž zcela nahradí samostatnou horkovzdušnou fritézu. Samsung pak ještě upozorňuje na přítomnost duálního ventilátoru, který zlepšuje rozvod horkého vzduchu a urychluje přípravu. K čištění vnitřního prostoru slouží celkem nepřekvapivě pára. Troubu můžete integrovat do systému SmartThings a využít funkcí, receptů a rad v aplikaci.

Teka Infinity | G1 HLC 84

- Multifunkční trouba s mikrovlnami
- 40 l
- Pečení na 2 úrovních
- Parní čištění

V nově uvedeném řadě Infinity | G1, jejíž zástupce jsme zařadili i do přehledu multifunkčních trub a indukčních varných desek, najdete také kompaktní troubu s výškou 45 cm. Nejedná se pouze o mikrovlnku doplněnou gril a horký vzduch, ale plnohodnotnou troubu s podním ohřevem. Má navíc moderní konstrukci bez otočného talíře. Celkem u ní najdete 11 funkcí pro přípravu pokrmů včetně kombinací jednotlivých metod vaření. Teka zdůrazňuje přítomnost velkého výkonného grilu (2 500 W) a možnost regulovat mikrovlnný ohřev v 5 stupních. Maximální výkon je 1 000 W. Pro čištění pečicího prostoru používá Teka systém Hydroclean – stačí nalít 200 ml vody do vliisu v troubě, aktivovat spodní topné těleso a nastavit 90 °C. Celý proces pak trvá 4 minuty.



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**



Dostupnost: v prodeji

Whirlpool W11 MW161

- Kombinovaná mikrovlnná trouba
- 40 l
- Barevný dotykový displej
- Automatické programy

Z řady W Collection, konkrétně rodiny modelů W11, jsme do přehledu vybrali tuto vspělou mikrovlnnou troubu s barevným dotykovým displejem, přednastavenými recepty a konektivitou. Whirlpool přidává svou obligátní technologii 6. SMYSL, která ohlížá ohřev hotových či mražených jídel. Mezi klíčové funkce patří samozřejmě Crisp, tedy kombinace grilu a mikrovln, které rozpálí speciální talíř. Novinkou je takzvaný Crisp Fry přidávající k funkci Crisp ještě horkovzdušný ohřev. Vhodný je jako alternativa ke smažení. Trouba umožňuje i šetrné rozmrazování, má speciální program pro rozmrazování chleba a dokonce funkci pro kynutí těsta. Díky dodávanému příslušenství ji lze použít k přípravě jídel v páře.

CANDY

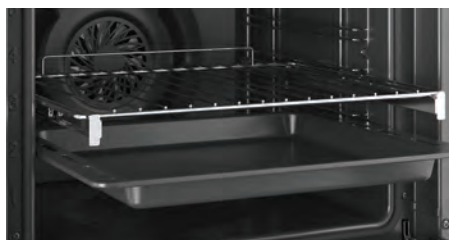
MODERNA

NOVÝ DESIGN S BÍLÝM DISPLEJEM



Vestavné multifunkční a mikrovlnné trouby

Nový svěží design, **bílé podsvícení displeje**, zdravé pečení s připařováním, bezpečné otevírání a dovírání dvířek – to a mnoho dalšího přináší nová řada MODERNA značky CANDY. **Pravý horký vzduch** a **70 litrů kapacity** vnitřního prostoru trouby umožňuje víceúrovňové pečení, **parní čištění Aquactiva** se postará o připečenou mastnotu na stěnách trouby, **teleskopické výsuvy** usnadní manipulaci s plechy. Multifunkční trouby v minimalistickém designu v černé barvě s černými nebo nerez prvky lze sladit s jakýmkoliv stylem kuchyně, ve stejné estetice Candy nabízí také vestavné mikrovlnné trouby.



SOFT CLOSE A RYCHLÉ KAŽDODENNÍ ČIŠTĚNÍ AQUACTIVA

Manipulaci s plechy usnadňují teleskopické výsuvy, které jsou součástí výbavy, a pomalé dovírání dvířek **Soft Close**. Čištění trouby zajistí síla páry systému Aquactiva. Stačí nalít 300 ml destilované vody na dno trouby a zahřívát po dobu 30 minut na 90 °. Po vychladnutí lze zbytky nečistot snadno setřít vlhkým hadříkem.

Modelová označení nových trub FCM955NRL (černá) a FCM925NRL (černá a nerez).
Modelová označení nových mikrovlnných trub: MICG25GDFB (25 l) a MICG20GDFB (20 l).

PŘIPAŘOVÁNÍ A FUNKCE COOK LIGHT PRO ZDRAVÁ JÍDLA

Funkce **Easy Steam** umožňuje použít sílu páry při přípravě pokrmů. Stačí nalít vodu na speciálně upravené dno trouby a zapnout danou funkci. Připařování se následně aktivuje během několika minut v různých konfiguracích s topnými tělesy dle modelu trouby. Funkce **Cook Light** je určena pro zdravější vaření se sníženým obsahem oleje či tuku. Trouby jsou vybaveny celkem 7 programy včetně Rozmrazování, víceúrovňovým pečením s pravým horkým vzduchem s kruhovým topným tělesem nebo grilem.

ČISTÝ A CHYTRÝ DESIGN A MIKROVLNKY K TOMU

Nová kolekce trub Candy MODERNA je perfektní kombinací čistých linií a minimalismu – černé provedení s nerezovými prvky u vybraných modelů, **Push & Pull knoflíky** a displej s bílým podsvícením. Sladit je můžete s vestavnými mikrovlnnými troubami s grilem ve stejném designu černého skla, a to s kapacitou 20 nebo 25 litrů.

www.candy.cz

V příštím čísle SELL:

Nyní nás čeká tradiční zimní pauza ve vydávání, jelikož v lednu a v únoru značky nepředstavují prakticky žádné produktové novinky a trh se soustředí na výprodeje. První číslo roku 2023 očekávejte až na přelomu zimy a jara. Dění budeme samozřejmě sledovat a jakékoliv zásadní novinky publikovat na našem webu sellmag.cz a sdílet na LinkedInu, kde máme profil s názvem „Magazín SELL CZ“.



ZCELA NOVÁ ÚROVEŇ LUXUSU

jura® GIGA 10

2 profesionální mlýnky

35 horkých a cold brew specialist s téměř neomezenými možnostmi přizpůsobení

Inovativní panoramatický ovládací panel se 3 displeji

Nadčasový, impozantní design, prémiové materiály a nekompromisní dílenské zpracování



JURA GIGA 10
jaro 2023

www.jura.com

Cuisinart®

VSTUPTE DO NOVÉ DIMENZE VAŘENÍ

S více jak 50 lety zkušeností ve vývoji inovativních a kvalitních kuchyňských spotřebičů, dělá značka Cuisinart přípravu jídla doma jednodušší a příjemnější.

S naší kolekcí Cordless nyní můžete sekat, šlehat, míchat nebo mixovat bez omezení, šňůra vám již nebude překážet. Díky rychlému nabíjení a až 30min nepřetržitého provozu, jsou produkty vždy připraveny tam, kde budete i vy.



 BaSys.cz

Oficiální distributor značky Cuisinart v České Republice