

SELL

JEDINÝ ČESKÝ B2B MAGAZÍN O TRHU S DOMÁCÍMI SPOTŘEBIČI – 17 LET NA TRHU

Chladničky Smeg

Technologie se stylem



Lukáš Pospíšil

„SMEG MÁ V ČESKU A NA SLOVENSKU OBROVSKÝ POTENCIÁL“

Distributor Potten & Pannen
– Staněk přichází se zcela novou strategií

LIBOR BAUER MÍŘÍ DO ČELA ELECTROLUXU

Ve firmě došlo ale i k dalším změnám

EUROCUCINA 2026

Podrobná foto a video reportáž z tradičního milánského veletrhu

VELKÉ STRUKTURÁLNÍ A STRATEGICKÉ ZMĚNY V PANASONICU

Ve spotřebitelské divizi nezůstal kámen na kameni



Ieva Kulberga

PRÉMIOVÉ KUCHYŇSKÉ SPOTŘEBIČE JAKO MOTOR RŮSTU

Exkluzivní rozhovor s šéfkou Miele pro region CEE

International TCG Summit 2026

EVROPA CHYSTÁ OBRANU PROTI ČÍNSKÝM E-SHOPŮM

Firmy už ovšem ztrácejí trpělivost

SKUPINY VÝROBKŮ

Chladničky s mrazákem dole

Kávovary

Pizza trouby

Zmrzlinovače



TRH SPOTŘEBIČŮ SE OCITÁ MEZI MLÝNSKÝMI KAMENY

ÍRÁNSKÁ KRIZE VELÍ KE ZDRAŽENÍ, ÚTLUM PRODEJŮ
ALE MŮŽE VÉST K DALŠÍMU TLAKU NA CENU



OVLÁDNĚTE TRHY CEE & DACH

Legislativu vyřešíme za vás

ASEKOL

Jediný kolektivní systém pro Vaše povinnosti v oblasti:

OBALŮ, ELEKTROODPADU A BATERIÍ.

SILNÉ ZÁZEMÍ - VLASTNÍ POBOČKY v klíčových zemích regionu

PROVĚŘENÁ SÍŤ PARTNERŮ, kde nepůsobíme napřímo

JEDNO ŘEŠENÍ PRO VÍCE TRHŮ - zajistíme hlášení, poplatky i zpětný odběr

Zjednodušte své mezinárodní podnikání ještě dnes.

www.asekol.cz | Kontaktujte nás pro individuální konzultaci.

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

naděje, že bude íránská krize poměrně rychle zažehnána, vzaly za své. Příval negativních zpráv týkajících se plynu, ropy i dopadů na logistiku a produkci v mnohých sektorech je skoro nekonečný. Ani ve snu mě nenapadlo, že bych této situaci unikl redakčním výjezdem na letošní EuroCucinu. Milán ale v tomto ohledu významně překvapil a opět mě přesvědčil, že ze všech akcí, kam pravidelně jezdím, je právě ta milánská má nejoblíbenější.

Pulzující italská Mekka designu, kde probíhá souběžně v jednom týdnu nespočet prezentačních akcí, dala skutečně zapomenout na neutěšenou globální realitu. Dokonce ani na tiskových konferencích či během rozhovorů se zástupci firem na veletrhu se o Blízkém východě, ropě a nákladech moc nemluvalo. Jako by chtěli všichni na chvíli utéct temným mrakům nad hlavou a užít si všechny smysly pohlcující italský koncert nápaditosti, chutí a vůní. La dolce vita.

Jak už je na Salone del Mobile zvykem, stánky s vynikajícím jídlem, kávou i aperolem byly otevřené od ranních hodin, všude se to hemžilo elegantně oblečenými usměvavými lidmi a večerní akce firem v centru Milána nebraly konce. Přecházeli jsme z jednoho showroomu do druhého, všude vítání dobrou náladou. Ve srovnání s Berlínem či Vegas, kde firmy vystavují v celkem standardních expozicích, je v Miláně vždy vidět, že je kladen důraz na originalitu a estetickou úroveň prezentace. Přece jenom, probíhá „Design Week“, že? Nebudu ale zastírat, že v mém dojmu z EuroCuciny hraje roli i zmíněné jídlo. Nic proti burgerům, hot dogům a currywurstům – italská nabídka je ve srovnání s tou americkou nebo německou jako z jiné planety. I obyčejný sendvič na výstavišti je gastronomický zážitek. Navíc si jídlo vychutnáte pod příjemným dubnovým sluncem, kterého je v tomto období v severní Itálii už na rozdávání. To vše činí milánské dostaveníčko jednoduše unikátem v oboru. A když připočtu, že se na rozdíl od dalších veletrhů koná EuroCucina pouze jednou za dva roky, už teď nedočkavě hledím na zatím velmi vzdálený duben 2028.

Nebudu však předbíhat. Ten letošní je za námi teprve pár týdnů a my jsme na něm nasbírali spoustu informací. Reportáž najdete na straně 20, přičemž vedle fotek přinášíme hned tři videa. Jedno v podobě naší redakční reportáže a dvě jako speciální výstupy ze stánků Beko Europe a Smeg.

Příjemné čtení přeje



Lubor Jarkovský
šéfredaktor

14



16



20



36



Obsah

2/2026

3 Editorial

6 Novinky a video

Test nové generace robotických sekaček Ecovacs

8 Novinky

Miele má nové XXL vestavné lednice, Whirlpool posiluje americkou produkcí a další zprávy

9 Zdravé a efektivní vaření s novým nádobím DOMO ALL IN

10 Trh spotřebičů se ocitá mezi mlýnskými kameny „tlaku na cenu“ a „zvyšujících se nákladů“

12 Samsung mění strategii. Omezuje vlastní výrobu levných spotřebičů. Stáhne se z Číny?

14 Novým generálním ředitelem Electroluxu bude Libor Bauer

16 Lukáš Pospíšil z Potten & Pannen – Staněk: Pro SMEG jsme vytvořili zcela novou lokální strategii. Značka má u nás obrovský potenciál

18 Chladničky SMEG

Technologie se stylem

20 Žhavé novinky z EuroCucina 2026

8stránková reportáž z milánského veletrhu

27 Concept

Indukční deska s odsáváním: dva spotřebiče, jedno řešení

30 Budoucnost mytí oken je tady. Ecovacs WINBOT W3 OMNI jako první robot na světě sám pere své čistící utěrky

32 Panasonic prochází velkými strukturálními změnami. Konec výroby televizorů je přitom jen špička ledovce

34 Další restrukturalizace na trhu s domácími spotřebiči. Hitachi prodává divizi, Arçelik opouští společný podnik

35 Využijte domácí bioodpad na maximum. Elektrické recyklátory FoodCycler jsou v Česku

36 Personální přesuny v De'Longhi, roční výsledky BSH a další novinky

37 Robotické sekačky LUBA 3 AWD bez instalace obvodového drátu

38 Candy Fresco Style 300

Chladnička, která se vejde všude

40 Skupina výrobků

Chladničky s mrazákem dole

41 Philco

Flexibilní kombinace pro skutečný život

43 Chladná elegance od značky Amica

Úsporné solitéry a špičkové vestavby

46 Novinky Beko mezi volně stojícími i vestavnými chladničkami

51 Design, technologie a velkorysý prostor

Miele uvádí novou generaci chlazení MasterCool III

53 Philco

Moderní chlazení následuje skutečné potřeby zákazníků

55 Liebherr

Vždy dokonale vychlazené – a nyní se speciální nabídkou!

56 Asijsí giganti přesouvají těžiště zájmu. LG Electronics mohutně investuje v Indii

57 Rekordní efektivita zpětného odběru

Elektrowin hlásí za rok 2025 přes 73 tisíc tun zrecyklovaného elektroodpadu

58 Proč vsadit na novou generaci myček Electrolux?

60 International TCG Summit 2026

Evropa zavalena levným zbožím. Chystá obranu proti čínským e-shopům, ale firmy ztrácejí trpělivost

62 Ieva Kulberga, generální ředitelka CEE cluster, Miele: Největší příležitost k našemu růstu představují prémiové kuchyňské spotřebiče

64 Cuisinart posiluje tradiční kategorie a vstupuje do světa outdoorového grilování

66 Nadšení nestačí. Jak podle Terezy Robinson řídit neziskovou organizaci, která obstojí?

67 Japonská preciznost v podání Kohersen aneb nože ze 67vrstvé damascénské oceli

68 Nová dimenze všestrannosti

Philips Airfryer 5000 Series s technologií Steamfry a revolučním prostorem Megabasket

70 International TCG Summit 2026

Trh roste v hodnotě, objem však stagnuje. Nastupuje éra „rozvážného spotřebitele“

74 Gábor Szilágyi, CEO MediaMarkt Maďarsko: Přinášíme technologický zážitek pro plnohodnotnější život

75 Nové pákové espresso Electrolux 800

Profesionální příprava kávy v netradičním bílém kabátu

76 JURA J10 twin

Technologický triumf s dvojicí mlýnků a 4 světy chutí

78 Skupina výrobků

Kávovary

79 Značka Embassy představuje prémiová řešení pro domácnosti i náročné provozy

81 Rohson rozšiřuje portfolio kávovarů pro náročné milovníky espressa

83 Severin rozšiřuje nabídku o nové překapávače s mlýnkem i trendy výrobek ledové tříště

84 De'Longhi Eletta Ultra

Perfetto zážitek z kavárny přímo u vás doma

86 Skupina výrobků

Elektrické pizza pece

89 Multifunkční vaření v italském rytmu.

G3 Ferrari představuje novou řadu Krispy

90 Skupina výrobků

Zmrzlinovače

YDÁVATEL • MAMURI HUNGARY KFT. • ZODPĚVNÝ YDÁVATEL
JEDNATEL SPOLEČNOSTI MAMURI HUNGARY KFT. • ŠĚFREDAKTOR
LUBOR JÁRKOVSKÝ • REDAKTOŘI • VLASTIMIL RŮŽIČKA • JINDŘICH LAUSCHMANN
• VIDEO • BOLESLAV SVOBODA • KOREKTOR • JAROSLAV TESAŘ • FOTO
ARCHIVY VÝROBCŮ • GRAFIKA • TAMÁS VIG • REDAKCE • VIŠŇOVÁ 12, PRAHA 4,
140 00 • TELEFON • +420 777 166 495 • EMAIL • INFO@REDEDITIONS.CZ
WEB • WWW.REDEDITIONS.CZ • DISTRIBUCE V ČR • SEND PŘEDPLATNÉ, S.R.O.
TISKÁRNA • PRE-PRESS & PRESS STUDIO, JAKUB KUBŮ, ČESKÁ REPUBLIKA • ISSN
ISSN 1786-6782 • EV 16/08



Bez kabelů a majáku

Test nejnovější
generace robotické
sekačky Ecovacs

sellmag.cz



VIDEO



<https://video.sellmag.cz/ecovacs1>



Firemní káva pod vlastní značkou. JABLUM Czech rozšiřuje výrobní kapacity

Společnost JABLUM Czech dodává výběrovou kávu do firem po celé republice už téměř 20 let. Dlouhodobě pracuje s korporacemi, menšími firmami i gastronomií a teď opět rozšiřuje služby: vlastní firemní branding. Nově dokáže zajistit celý proces pod jednou střechou. Od výběru a pražení kávy přes grafický návrh až po aplikaci vlastních etiket na plechové dózy. A to díky další investici do technologií. Nová automatická linka zvládne potisknout až 1 200 dóz za hodinu, což výrazně zvyšuje kapacitu i rychlost dodání. Díky automatizaci se tak umí přizpůsobit velikosti zakázky. Od menších objednávek od 80 ks až po velké série. V praxi to otevírá prostor pro firemní dárky, onboarding balíčky, eventy nebo vlastní produkt v rámci značky. JABLUM Czech tak pokrývá celý proces – kávu upraží, dá jí značku, zabalí a doručí přímo do vaší firmy.



KBBA
KITCHEN BATHROOM BUYING ASSOCIATION
DER KREIS GROUP MEMBER

INSPIRE TOGETHER KBBA Summit 2026

Setkání partnerů, nejvýznamnějších kuchyňských studií v Česku

📍 Praha

📍 Hotel THE CLOUD ONE

📅 3. 6. 2026

Speciální hosté:

Tomáš Pardubický, CEO FINEP Holding

David Musil, Managing Director Penta Real Estate

Petr Kolář, Architekt Studio ADR

Generální partner



Hlavní partner

Haier TEKA

Partneři

ASKO

beko

De Dietrich

FABER
FRANKE'S AIR EXPERT

gorenje

HÄCKER
kitchen.germanMade.

HANÁK

Hisense

LIEBHERR

MORA

oresi

Mediální partneři

ARCHI
ZOOM

moderní byt

SELL

svět kuchyní

Whirlpool navyšuje americkou produkci

Společnost Whirlpool postaví v Perrysburgu ve státě Ohio nový závod na komponenty pro pračky. Projekt za 60 milionů dolarů se stane její 11. americkou továrnou. Dokončení moderního provozu, který vznikne přestavbou továrny na solární panely, se očekává v roce 2028. Závod s pokročilou automatizací má klíčově podpořit nedaleké továrny v Clydeu a Marionu, do jejichž modernizace firma nedávno investovala 300 milionů dolarů. Generální ředitel Marc Bitzer krokem potvrzuje důvěru v domácí produkci. Už nyní se asi 80 % spotřebičů, které Whirlpool prodává v USA, vyrábí přímo v zemi.



Miele posiluje v segmentu XXL a podstavných spotřebičů

Německá značka Miele vstupuje do dynamického segmentu 70 cm širokých vestavných lednic s modely o šířce 71 cm. Tyto XXL přístroje nabízejí větší objem a širší police, což umožňuje přehlednější organizaci a umístění rozměrného nádobí či velkých talířů přímo do chladničky.



prodlužuje trvanlivost uložených zásob. Technologie NoFrost eliminuje tvorbu námrazy na potravinách i vnitřních stěnách, čímž odpadá nutnost ručního odmrazování. Rovnoměrnou distribuci teploty v celém chladicím prostoru pak garantuje prověřený systém DynaCool.

Specifikace klíčových modelů

- Miele KFN 7934 D – vyšší model v rámci XXL segmentu v energetické třídě D nabízí celkový užitečný objem 382 l, z čehož 284 l připadá na chladicí zónu a 98 l na 4hvězdičkovou mrazicí část. Je vybavena technologiemi NoFrost, SoftClose, DynaCool a zásuvkou DailyFresh. Nechybí osvětlení typu LED.

Efektivnější využití prostoru

Větší šířka spotřebiče umožňuje instalaci širších polic, na které lze pohodlně umístit i rozměrné nádobí či velké servírovací talíře. Díky této koncepci je jídlo v prostoru přehledněji uspořádáno, což zvyšuje uživatelský komfort a praktičnost při každodenním používání. Celkový objem chladicího přístroje je u těchto vestavných XXL modelů až o 45 % větší ve srovnání se standardními vestavnými modely.

Technologie pro maximální čerstvost

Klíčovým prvkem pro zachování kvality potravin je systém oddělených chladicích okruhů DuplexCool. Tato modernější konstrukce lednice zajišťuje optimalizovanou vzdušnou vlhkost v chladicí části, čímž účinně brání vysušování potravin a zároveň zamezuje přenosu pachů mezi chladničkou a mrazničkou.

Pro skladování ovoce a zeleniny slouží prostorná zásuvka DailyFresh s možností regulace vlhkosti, která významně

- Miele KFN 7913 E – XXL kombinace v energetické třídě E s celkovým objemem 383 l (285 l chladnička, 98 l mraznička) obsahuje zásuvku DailyFresh, systém NoFrost, technologii DuplexCool a LED osvětlení.

Flexibilní podstavné chlazení

Portfolio doplňuje inovativní podstavná chladnička KU 7175 D se dvěma individuálně nastavitelnými teplotními zónami v rozsahu od 0 °C do 14 °C. Tento model je ideální volbou pro chlazení nápojů i pro potraviny vyžadující specifické sklepní klima. Uživatelský komfort zvyšuje tlumené zavírání dvířek SoftClose a vyjímatelná zásuvka VeggieBox s úpravou ComfortClean, která dovoluje mytí v myčce nádobí.



Severin uvádí na český trh nové úsporné pultové mrazáky

Německá značka Severin uvádí prostřednictvím společnosti BVZ Commerce na český trh dva nové pultové mrazáky – modely GT 8850 a GT 8849. Tyto spotřebiče vynikají vysokou flexibilitou, neboť umožňují snadné přepínání mezi režimem mrazení (-24 °C až -18 °C) a chlazení (2 °C až 8 °C). Obě novinky patří do úsporné energetické třídy C a využívají tichou invertorovou technologii pro maximální energetickou účinnost. Větší model GT 8850 nabízí čistý objem 300 litrů, zatímco kompaktnější varianta GT 8849 disponuje kapacitou 200 litrů. Čtyřhvězdičkové mrazáky jsou dodávány v tradiční bílé barvě.



Zdravé a efektivní vaření s novým nádobím DOMO ALL IN

DOMO
domácí elektrospotřebiče

Belgicko-česká značka DOMO představuje novou řadu prémiových hrnců a pánví DOMO ALL IN, která přináší do moderních kuchyní špičkové technologie, ekologický přístup a vysokou odolnost. Díky široké nabídce velikostí a modelů si mohou zákazníci sestavit sadu přesně na míru svým potřebám, a to vše s bezkonkurenčním poměrem ceny a výkonu.



Šestivrstvá konstrukce pro maximální odolnost a výkon

Nádobí z kolekce DOMO ALL IN vyniká pokročilou technologickou konstrukcí, která se skládá celkem z 6 funkčních vrstev. Základ tvoří slitina hliníku 3104, jež je vyrobena ze 100 % z recyklovaného materiálu, což podtrhuje ekologický přesah celé řady. Spodní část je vybavena magnetizovanou indukční vrstvou z nerezové oceli (AISI 430), jež garantuje dokonalou kompatibilitu se všemi typy varných desek včetně indukce.

Povrch Dural Plus s unikátním reliéfem

Zásadní inovací je vnitřní povrch. Na hrubě opískovaný podklad jsou nanášeny vrstvy extrémně odolného

minerálního materiálu Dural Plus. Tento proces zajišťuje velmi dlouhou trvanlivost a ochranu proti mechanickému poškození. Samotné nepřilnavé schopnosti navíc umocňuje speciální reliéf dna, který je zvyšuje až o 20 %. Připravované pokrmy se tak nepřipalují ani při použití minima tuku. Veškeré materiály jsou stoprocentně bezpečné, vyrobené bez použití škodlivých látek PFOA, PFOS a těžkých kovů.

Univerzálnost a sestavení sady na míru

Všechny modely disponují pevně nánýtovanou nerezovou rukojetí, díky níž lze nádobí bez obav využívat i pro zapékání v troubě. Údržbu pak usnadňuje možnost mytí v myčce nádobí. Řada

DOMO ALL IN pokrývá všechny základní potřeby domácnosti a nabízí vynikající poměr ceny a výkonu. Jednotlivé kusy jsou dodávány bez poklic, což zákazníkům dává naprostou svobodu sestavit si vlastní sadu nádobí přesně podle jejich kulinářských zvyklostí.

Přehled dostupných modelů DOMO ALL IN:

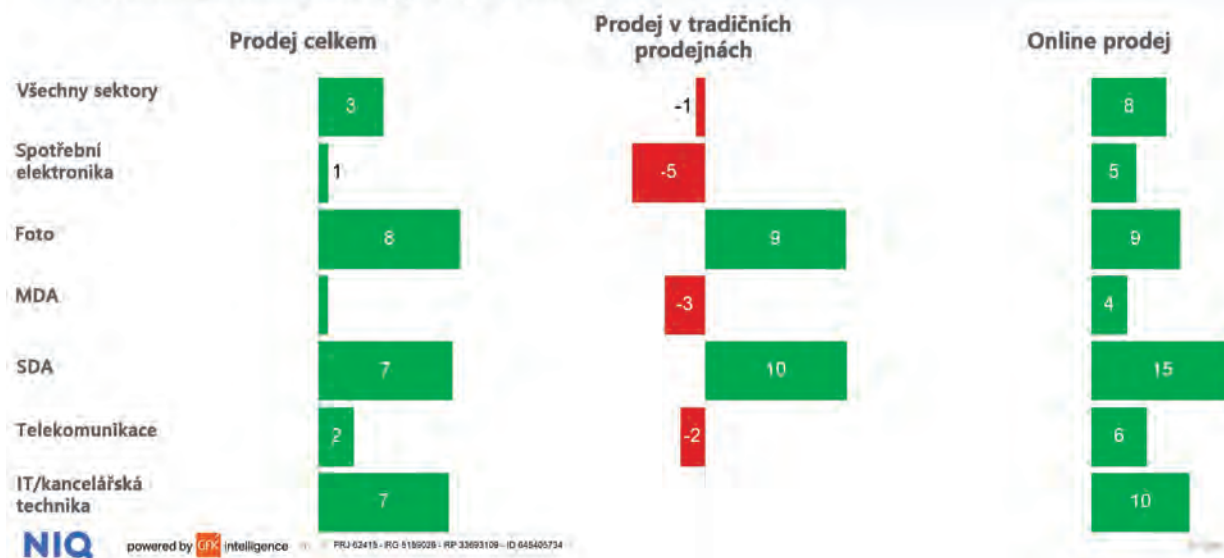
- Rendlík 16 cm (objem 1,6 l)
- Hrnc 20 cm (objem 2,8 l)
- Hrnc 24 cm (objem 4,6 l)
- Pánev hluboká 20 cm
- Pánev hluboká 24 cm
- Pánev hluboká 28 cm
- Pánev hluboká 32 cm
- Pánev wok 28 cm

Vývoj trhu technického spotřebního zboží v Česku

1. čtvrtletí 2026 vs 1. čtvrtletí 2025

NIQ

Procentuální srovnání hodnoty prodeje za uvedené období



Trh spotřebičů se znovu ocitá mezi mlýnskými kameny „tlaku na cenu“ a „zvyšujících se nákladů“

Ačkoliv oficiální data Českého statistického úřadu ukazují, že během prvních měsíců vykazoval maloobchod solidní růst, iránská krize působí v globální ekonomice jako černá labuť. Dopady na Česko nebudou malé. Obzvláště v kontextu pokračující nepředvídatelnosti Donalda Trumpa, jehož rétorika vůči Íráncům i spojencům se mění leckdy v řádu hodin. Do redakce k nám už na přelomu dubna a března zamířily první zprávy o ohlášených zdraženích ze strany čínských továren, narušených dodávkách zboží a obnovené nejistotě, která v leččems připomíná chaotické covidové období. Firmy z oboru spotřebičů mají důvod se obávat spousty dopadů tohoto konfliktu na své podnikání. Lokálně pak řeší především riziko sílících protichůdných faktorů – tlaku na snižování cen ve spojení s očekávanými slabšími prodejy a tlaku na zvyšování cen kvůli růstu nákladů v celém dodavatelském řetězci.

Čísla ČSÚ se s realitou trhu často rozcházejí

Dlouhodobým a stále tíživějším problémem je pro mnohé hráče na trhu deziluze z oficiálních statistik. Když se podíváme na data za únor 2026, maloobchodní tržby se reálně meziročně zvýšily o 4,1 %. Tahounem byl jednoznačně prodej prostřednictvím internetu, který vyletěl o 17,6 %. Situace ale není tak růžová, jak se může zdát. Zatímco nepotravinářské zboží celkově rostlo o 6,6 %, specializované prodejny s výrobky pro domácnost zaznamenaly naopak propad o 1,7 %. Počítačová a komunikační zařízení si pak připsala jen velmi skromný růst o 1,5 %.

To jasně potvrzuje trend, o kterém se v branži diskutuje už velmi dlouho. Po covidových nákupních vlnách je trh nasycen a spotřebitelé své úspory z předchozích let rozpouštějí selektivně a opatrně (k tomuto tématu doporučujeme článek z prezentace NIQ na letošním

TCG Summitu, str. 70). Obchodníci tak často musí objemy dotovat skrze agresivní cenovou politiku a neustálé slevové akce, jejichž množství jsme v minulosti mnohokrát kritizovali. Zejména pak délku Black Friday, kdy se původní americká idea jednodenního speciálního výprodeje v Česku proměnila na týdny trvající slevový maraton. V současnosti se ale už jde z akce do akce – prakticky bez ustání – a spotřebitel je jednak neustálými slevami zcela otupělý a jednak u velkého množství zboží mimo akcí nenakupí. Potvrdili to naši redakci i někteří zástupci značek, kteří ve frustraci z neustálých promocií a vrstvicích se nákladů odmítli účast, aby následně prodeje do slev nezařazených modelů spadly o desítky procent. Nedávné jarní Dny Marianne, které byly dlouhé roky solidním akcelerátorem kusových prodejů, nepřinesly dle prvních informací z branže očekávaný výsledek.

Zdražení jménem Godot

Zatímco spotřebu domácností letos podpoří silný růst reálných mezd a klesající míra úspor, výhled celé ekonomiky dostal v dubnu tvrdou ránu. Ministerstvo financí ve své aktuální predikci očekává zpomalení hospodářského růstu na pouhých 2,1 %. Důvodem je březnová vojenská eskalace konfliktu mezi Íránem, Izraelem a Spojenými státy, jež vedla k blokaci Hormuzského průlivu.

Pro dodavatele domácích spotřebičů to působí jako velmi nepříjemné dějá vu z doby pandemie. Narušení této klíčové námořní tepny omezuje nejen dodávky ropy a zkapalněného plynu, ale způsobuje i výpadky v produkci hnojiv a čipů. To vytváří enormní tlak na logistiku a výrobní náklady napříč celým dodavatelským řetězcem.

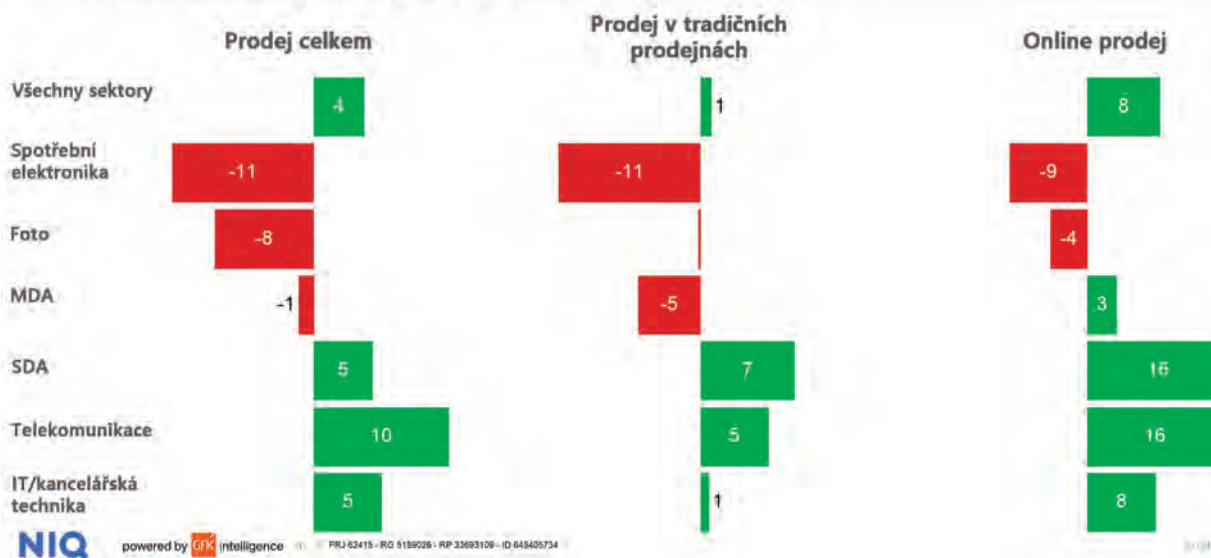
Z toho by se dalo předpokládat, že domácí spotřebiče musí logicky zdražit. Historie však ukázala, že tomu tak být vů-

Vývoj trhu technického spotřebního zboží v Česku

Březen 2026 vs březen 2025

NIQ

Procentuální srovnání hodnoty prodeje za uvedené období



bec nemusí. Jak covid, tak zásahy ÚOHS napříč trhem s elektrem přímo či nepřímo vedly v posledních letech k tomu, že ceny domácích spotřebičů příliš nevzrostly. Zatímco podle ČSÚ a Eurostatu dosáhla kumulovaná inflace od začátku roku 2020 do konce roku 2025 cca 30 %, v kategorii elektra takto ceny nevzrostly. Předem plněné pračky i automatické kávovary se nadále prodávají od cca 5 000 Kč. Za tyto ceny ale byly na trhu i v době před covidem, kdy činila průměrná mzda cca 36 000 Kč. Na konci roku 2025 to bylo už přes 52 000 Kč. Zatímco nominální ceny domácích spotřebičů vykazují od roku 2018 značnou stabilitu, jejich reálná cena výrazně klesla.

Důsledky konfliktu na Blízkém východě by měly být jednoznačné – zdražení domácích spotřebičů. Značky jsou ale v kleštích slevových akcí i toho, kam dospěl český trh – zůstali tři velcí prodejci, všichni s vlastními privátními značkami. Přestože v jiných částech Evropy to mají v rámci prodejních kanálů jednodušší, celkově jsou producenti pod obrovským tlakem. A to nejen aktuálně kvůli Íránu.

Dlouhodobě píšeme o uvadající evropské produkci, přemíře regulací či naopak nedostatečné ochraně výrobců před neférovou mimounijní konkurencí. Že je situace vážná, dokazuje pokračující restrukturalizace Electroluxu (a uzavření některých továren, viz článek na str. 14), přesun některé produkce z Německa do Polska u Miele, uzavření některých závodů BSH či nedávný krach Groupe Brandt.

Data NIQ

Ačkoliv při pohledu na data za první kvartál od společnosti NIQ (GfK) se může zdát, že není důvod k větším obavám, březnová čísla už s největší pravděpodobností indikují faktor „Írán“. Na trhu určitě nenastala panika. Další světová událost zvyšující životní náklady Čechů i celkovou nejistotu se ovšem do trhu chtě nechtě promítne. A ještě jedna důležitá věc stojí za pozornost, jak uvedl Ondřej Černý, senior consultant CSM CZ/SK ze společnosti NIQ, pro SELL: „V kategorii MDA přetrvává cenová eroze. Poptávka je sice vyšší o 4 %, ale obrat stagnuje.“ A to už bychom se zase obloukem vraceli k předchozí čas-

ti textu o nerostoucích cenách spotřebičů, přemíře slevových akcí atd.

Nepříliš nadějně vyhlídky

Co napsat na závěr? Ano, jsme si vědomi toho, že předpokládaná průměrná inflace by se měla letos udržet na úrovni 2,5 %, jenže toto číslo není vytesané do kamene. Závisejí na dalším vývoji, zejména na Blízkém východě. Tlak na ceny energií se dříve či později propíše do nákladů většiny firem. Jestliže evropské a asijské značky dnes už beztlak bojují o každé procento tržního podílu za cenu minimálních marží, další zdražení vstupů může být pro menší distributory a nezávislé resellery fatální. A pochopitelně nezlepší kondici ani v případě velkých výrobců. Rizika pro hospodářské oživení tak zůstávají výrazně vychýlena směrem dolů a konsolidace prodejních kanálů s velkou pravděpodobností bude dál pokračovat, což ve výsledku na zacyklení trhu do nekončících promočních akcí a na stupňujících se požadavcích na kompenzace ze strany největších resellerů nic nezmění. Spíš naopak.

Lubor Jarkovský



Samsung mění strategii. Omezuje vlastní výrobu levných spotřebičů a má se stáhnout z Číny

Jihokorejský Samsung zahájil restrukturalizaci divize domácích spotřebičů. Důvodem jsou horší ekonomické výsledky kvůli rostoucím nákladům a agresivní cenové politice čínské konkurence. Firma přehodnocuje dodavatelský řetězec a přesouvá pozornost k B2B a prémiovým produktům.

Konec nízkomaržových produktů a tlak na efektivitu Divize domácích spotřebičů a televizorů vygenerovala v prvním čtvrtletí provozní ztrátu 300 miliard wonů (cca 203 milionů dolarů). Vedení představilo plán, který počítá s ukončením produkce spotřebičů s nízkou marží, jako jsou myčky či mikrovlnné trouby. Výroba bude přesunuta na externí partnery přes OEM a ODM. Zvažuje se zavření malajsijského závodu z roku 1989. Úspory zasáhly i Evropu, kde firma uzavřela závod na televizory na Slovensku. Japonský deník Nikkei pak konce dubna informoval, že Samsung zvažuje kompletní stažení z čínského trhu v kategoriích spotřebičů a televizorů.

Ofenziva v prémiovém segmentu a B2B

Odpovědí na tlak značek Haier, Hisense či TCL je zaměření na produkty s vyšší přidanou hodnotou. Samsung rozšiřuje prémiovou řadu Samsung Bespoke a vyvíjí ekosystém přes platformu SmartThings. Nové chladničky, pračky a robotické vysavače naplno využívají umělou inteligenci. Potenciál vidí výrobce na trhu HVAC (vytápění, ventilace a klimatizace) a službách na bázi předplatného pro firemní zákazníky.

Rozšíření ekosystému Bespoke AI

Součástí ofenzivy v prémiovém segmentu je nová generace inteligentních spotřebičů Bespoke AI, kterou Samsung uceleně představil na své akci v Miláně. V kategorii chlazení přichází chladnička s technologií Full Metal Cooling, jež udržuje stabilnější teplotu. Nechybí ani systém All-Around Cooling pro rovnoměrnou distribuci chladného vzduchu a praktická funkce Auto Open Door pro snazší přístup do chladničky. V oblasti vaření pak nechybí ani indukční varná deska s integrovaným odsavačem par. Značný posun v efektivitě demonstruje i myčka nádobí Bespoke AI, která automaticky upravuje spotřebu vody, teplotu a délku mycího cyklu v závislosti na konkrétní náplni. Díky této optimalizaci překračuje v programu ECO minimální požadavky energetické třídy A o výrazných 20%.

Extrémní úspora a chytrá péče o prádlo

Výraznými inovacemi prošla také péče o prádlo, kde nová pračka Bespoke AI spotřebovává o 65% méně energie, než vyžadují základní limity pro hodnocení energetickou třídou A. Model disponuje 7palcovým uživatelským prostředím Smart Screen a vylepšenou technologií AI Wash+. Integrovaný systém inteligentně detekuje hmotnost náplně, úroveň znečištění i specifické druhy tkanin, na základě čehož autonomně a zcela optimálně dávkuje vodu i prací prostředek. Pokročilé portfolio pro moderní domácnost pak doplňují tyčové vysavače Jet Stick 85S a 95S. Tyto modely nabízejí vysoký sací výkon 250 W, respektive 280 W, a jsou plně kompatibilní s mopovacím nástavcem pro maximální flexibilitu při úklidu tvrdých podlah.





nové trouby

PizzaExpert

Křupavá a nadýchaná pizza
v neapolském stylu jako z restaurace



**Delikátní pizza
upečená za 2,5
minuty*** Litinový tál
udržuje teplo, abyste
mohli péct jednu
pizzu za druhou



**Litinový tál
a nepřilnavá
lopatka** pro
snadnou manipulaci
s pizzou součástí
balení trouby



Více o PizzaExpert

www.electrolux.cz

*Na základě interních testů s troubami Electrolux při maximálních teplotách od 230 °C do 300 °C. Doba pečení se může lišit v závislosti na nastavení trouby, teploty atd.

Novým generálním ředitelem Electroluxu bude Libor Bauer

Dlouhé měsíce spekulací, kdo bude řídit česko-slovenskou pobočku společnosti Electrolux a převezme otěže po Janu Rožkovi, jsou u konce. V pondělí 11. května nastoupil jako nový generální ředitel Libor Bauer, který působil posledních deset let na různých manažerských pozicích ve společnosti Samsung a předtím v řetězci Electro World.

Už od loňského podzimu, kdy byl oznámen odchod Jana Rožka z tuzemské pobočky Electroluxu, branže napjatě očekávala, kdo ho nahradí. Překvapivě se dlouhé měsíce nic nedělo a trh zvažoval i variantu, že zvolí Švédové odlišný, štíhlejší koncept bez lokálního CEO. Nakonec ale vše zůstává při starém a zdejší pobočka svého generálního ředitele mít bude, a to v podobě Libora Bauera, zkušeného manažera působícího na trhu s elektrem od roku 2003. Jak již bylo zmíněno v úvodu, zkušenosti Bauer sbíral téměř 12 let v Electro Worldu, kde většinu času zastával roli obchodního manažera či category manažera. Do korejského Samsungu nastoupil v roce 2015 jako produktový marketingový manažer TV, AV a VD. Tuto divizi následně i několik let vedl. Od roku 2019 řídil i kategorii domácích spotřebičů. Poslední tři roky se pak v Samsungu věnoval obchodu a marketingu.

Bauer přebírá Electrolux v situaci, kdy i na náš trh doléhají negativní vlivy íránské krize a současně došlo k dalším významným změnám v samotné české pobočce. Nedávno opustil pozici obchodního ředitele Jiří Hendrych. Ten nastoupil následně jako nový generální ředitel e-shopu Bezvavlas.cz. Libora Bauera čeká od počátku nelehký úkol. Bude muset firmu personálně stabilizovat. Klíčové je zejména obsazení pozice obchodního ředitele.

Electrolux nadále patří mezi nejvýznamnější firmy v oboru domácích spotřebičů na trhu. Poslední roky to ale neměl vůbec jednoduché. Po personálním zemětřesení ze začátku roku 2022, které bylo důsledkem zásahu antimonopolního úřadu, byla firma následně pokutována – musela zaplatit 125 milionů korun za nepovolené určování cen. Celá věc významně ovlivnila pozici Electroluxu na trhu, kdy po akci ÚOHS přišel



o svou pozici lídra kategorie velkých domácích spotřebičů. Pochopitelně také ovlivnila nemalou část poslední éry, kdy vedl zdejší pobočku Jan Rožek.

Světový kontext – Electrolux se restrukturalizuje a uzavřel nové partnerství s Midea

Na globální úrovni oznámil švédský výrobce sérii razantních kroků pro urychlení návratu k ziskovosti. Nejzásadnějším z nich je strategické partnerství s čínským gigantem Midea Group. Ačkoliv se v roce 2023 zdálo, že dřívější snahy o akvizici Electroluxu ze strany Midea zkrachovaly na regulačních překážkách a požadavcích největšího akcionáře Investor AB, je zjevné, že nakonec našly obě firmy společnou řeč, pokud jde o Severní Ameriku.

Současná dohoda reaguje především na neuspokojivé finanční výsledky švédské skupiny na americkém trhu, kde Electrolux v prvním čtvrtletí 2026 zaznamenal organický pokles tržeb o dramatických 11,6%. Zhoršující se kondice, ovlivněná 10% poklesem poptávky i americkými cly, si vyžádala urgentní řešení. Tím je nová kooperace zaměřená na severoamerický trh, konkrétně na segmenty chlazení a péče o prádlo. Projekt stojí na třech společných podnicích, jejichž start

je naplánován na třetí čtvrtletí 2026 – prvním je prodejní joint venture s rovným podílem obou firem. Následují dva výrobní joint venture – v mexickém Juárezu pro chlazení, kde 65% získá Midea, a v jihohokarolinském Andersonu pro péči o prádlo s 55% podílem Electroluxu.

Co nové spojení znamená?

Nové partnerství by mělo přinést zlepšení nákladové efektivity, zároveň si ale ve druhém čtvrtletí vyžádá negativní jednorázové položky ve výši zhruba 2,4 miliardy SEK. Pro financování těchto iniciativ přistoupilo představenstvo AB Electrolux k emisi akcií v hodnotě 9 miliard SEK, z níž nezanedbatelná část půjde na optimalizaci globální výrobní stopy.

Nutnost snižovat náklady se totiž projevuje v celosvětovém měřítku. V rámci snahy o zvýšení efektivity přistoupil Electrolux k redukcí přibližně 3 000 pracovních míst. Firma oznámila ukončení výroby v chilském Santiagu a do konce roku 2026 plánuje také uzavření závodu v maďarském Jászberény. Paradoxem současné situace tak zůstává, že zatímco na trzích v Evropě a v Latinské Americe se Electroluxu počátkem roku dařilo a vykazoval organický růst, právě severoamerický propad si žádá ty nejbolestivější škrty.

Libor Jarkovský



Vstup do výrobního závodu Jászberény v Maďarsku

nutribullet®
ultra plus+

Kompaktní systém 3v1.
Dokonalá všestrannost.

nutribullet
TURBO™

Led? Rozdrcený.
Výkon? 1000 W.



**Vaši každodenní
pomocníci – 7 dní v týdnu.**

nutribullet®



Lukáš Pospíšil:

Pro SMEG jsme vytvořili zcela novou lokální strategii. Značka má u nás obrovský potenciál

Přestože působí italský SMEG v Česku i na Slovensku dlouhé roky, zůstával po celou dobu jen volbou nadšenců a znalých jednotlivců. Firma Potten & Pannen – Staněk, která před několika lety převzala kompletní distribuci značky, s ním má ale velké plány, na nichž se poslední tři roky intenzivně pracovalo, jak nám prozradil Lukáš Pospíšil, vedoucí nákupu a produktového oddělení společnosti.

potten&pannen
Staněk

Značka SMEG působí na českém trhu již více než 20 let – dlouhé roky prostřednictvím firmy Elettromec. Se společností Potten & Pannen

– Staněk je ale spojená až od roku 2019. Jaká je aktuální situace ohledně distribuce? Máte značku již v kompetenci pouze vy?

Ano, naše společnost je nyní výhradním distributorem pro Českou republiku i Slovensko. V teoretické rovině to znamená, že každý prodaný kus projde naším skladem. Přestože se na trhu objevují nabídky přeshraničních dovozů, kterým čelí všechny prémiové značky, my se soustředíme na přidanou hodnotu pro zákazníka. Klientům, kteří zvolí nákup u nás nebo u prověřených partnerů, nabízíme špičkový poprodejní servis, širokou paletu doprovodných služeb a věrnostní benefity. Jistota ověřeného zdroje je u takové investice pro spotřebitele naprosto klíčová.

U vaší společnosti je potřeba rozlišovat mezi prodejní činností v rámci vámi distribuovaných značek prostřednictvím vlastních kanálů a velkoobchodní distribucí resellerům. U velkých spotřebičů značky SMEG to přitom delší dobu působilo, že tato oblast byla spíše utlumená. Proč? A dochází k nějaké změně?

Na zákazníky to tak skutečně mohlo působit. Faktem je, že jsme tuto kategorii dříve méně komunikovali a zároveň upravili naši obchodní strategii. V posledních letech trh ovlivnila pandemie, válečný konflikt i energetická krize, což změnilo nákupní mentalitu zákazníků. To nás vedlo k přehodnocení plánů. Zásadní roli sehrály investice do infrastruktury, které byly nezbytné pro zachování prémiového standardu. Dnes disponujeme dvěma exkluzivními showroomy v Praze a Bratislavě, jejichž součástí jsou i naše školy vaření Gourmet Academy, kde produkty SMEG aktivně využíváme. Celý proces distribuce velkých spotřebičů je logisticky velmi náročný a vyžadoval čas na správné nastavení.

SMEG má ke všemu ještě neobvykle širokou nabídku různých designových variant produktů. Jak jste nastavili portfolio pro Česko? A jak řešíte zmíněnou logistiku, sklady...?

Právě rozsah portfolio byl důvodem, proč jsme museli strategii přehodnotit. SMEG má v Evropě v kategorii MDA přes 2 000 SKU, což je velmi specifické. Nejde o běžné produkty, ale o atypická řešení lišící se konfigurací.

Příkladem je varné centrum kombinující varnou desku, troubu a modulární prostory, které může existovat v desítkách variant. Tato komplexita nás vedla k redukci katalogu. Opíráme se o historická data a přesně víme, co zákazníci v regionu poptávají. Strategie se potvrzuje v praxi dvouciferným růstem. Logistiku zajišťuje externí partner u Prahy, což nám umožňuje poskytovat rychlou a efektivní obsluhu bez kompromisů.

SMEG není úplně standardní značka spotřebičů – vyznačuje se velkým důrazem na design, detaily, široké možnosti customizace. Do jaké míry se přenáší toto DNA do činnosti na českém trhu?

Heslo „Tecnologia che arreda“, tedy technologie dotvářející interiér, je hluboce zakořeněno v našem přístupu. V portfoliu najdete i kolaborace s ikonami jako Dolce & Gabbana nebo Porsche. Značka je unikátní možností nakombinovat velké i malé spotřebiče v jednotném designu. Mít v jednom stylu ledničku, myčku i kávovar je naprostý „game changer“, jak se říká. Většina produktů přitom technicky ob stojí v konkurenci top hráčů. Větší část sortimentu se vyrábí v Itálii, což garantuje kvalitu i udržitelnost. Pro náročné klienty dodáváme i spotřebiče na míru, které v běžném katalogu nenajdete, což oceňují zejména kuchyňská studia. Takové projekty často dosahují hodnoty milionů korun.

Na které prodejní kanály se budete s MDA soustředit? Půjde výhradně o kuchyňská studia? A které z produktů lze očekávat i u elektrospecialistů?

Naše aktivity směřují ke spolupráci s vybranými kuchyňskými studii a ateliéry významných českých architektů. Nejde nám o masové objemy, ale o kvalitu, kontext a správné umístění produktů. Vedle toho jsme začali jednat s významným hráčem na poli prodeje elektroniky. V MDA máme kategorie, které dávají smysl i v prostředí elektrospecialistů v omnichannelu. Tato spolupráce však bude velmi selektivní, s maximálně jedním či dvěma partnery, abychom si zachovali exkluzivitu značky i jednotlivých produktových řad.

SMEG cílí na náročnější zákazníky. V případě investice do těchto spotřebičů očekává zákazník samozřejmě odpovídající úroveň servisu. Jak ho řešíte vy?

Vsadili jsme na spolupráci s externím servisním gestorem. Díky propracovanému systému máme nad procesem absolutní kontrolu a garantujeme, že k zákazníkovi dorazí proškolený odborník. Skutečnou krizovou situaci jsme za poslední tři roky řešili pouze jednou, což je při rostoucích prodejkách skvělý výsledek. Počet reklamací zůstává minimální a u prémiové kategorie není prostor pro pochybení. Na prvním místě je u nás vždy maximální spokojenost zákazníka.

Nyní zahajujete komunikaci značky v našem časopise, ale spouštíte postupně ještě další aktivity, což jde ruku v ruce s optimalizací portfolia a implementací nové lokální strategie. Lze letošek považovat za přelomový? Co můžeme od značky SMEG letos očekávat v rámci lokálních aktivit?

Letošní rok bude velmi významný, neboť se začíná zúročovat naše úsilí z uplynulého období. Optimalizovali jsme portfolio a rozšířili benefity pro zákazníky, například pětiletou záruku u vybraných modelů. Showroomy plánujeme oživit baristickými kurzy a celkově zvyšujeme intenzitu komunikace. Značka SMEG bude letos určitě více vidět a díky novinkám z Milána osloví širší spektrum zákazníků. Stále však platí, že SMEG se nestane mainstreamem. Naším cílem je zachovat značku její exkluzivitu.

Samozřejmě nemůžeme opomenout ani téma vašich vlastních prodejen. Nemáme teď na mysli obchody Potten & Pannen – Staněk, ale přímo showroomy značky SMEG. Využijete je i v rámci školení či prezentací partnerům?

Při pořízení spotřebičů u nás zákazníci často získávají kurz vaření jako benefit zdarma. Jde o jedinečný zážitek pod vedením profesionálního kuchaře. Propojení je ideální i pro tvorbu digitálního obsahu a tipů pro sociální sítě. Showroomy slouží i pro eventy médií a prezentace pro obchodní partnery. Osobní zkušenost hraje klíčovou roli – jakmile partner vidí produkt v akci, posílá to jeho zájem o spolupráci.

Mluvíme spolu na veletrhu Euro-Cucina. Jaké z prezentovaných novinek považujete za nejzajímavější? A kdy je můžeme očekávat na našem trhu?

Pilotním projektem je jednoznačně kolekce MUSA, za níž stojí designér Borromeo De Silva. Přináší elegantní, minimalistický styl bez nutnosti cenových kompromisů. Nejčastější kombinací vestavných spotřebičů – 60cm troubu, varnou desku a mikrovlnku – bude možné sestavit od přibližně 55 000 Kč (2 300 €) za set. Při uvedení na trh připravujeme dodatečnou podporu pro objednávky realizované v našich showroomech. Kolekce MUSA tak osloví milovníky vytříbeného a originálního designu.

Když opustíme téma SMEG. Všimli jsme si, že se na českém trhu objevila značka hrnců a pánví GreenPan, která patří mezi dynamicky rostoucí hráče ve své kategorii. Angažuje se ale i v segmentu malých spotřebičů, že?

Ano, od začátku tohoto roku jsme výhradním dovozcem značky GreenPan pro Česko a Slovensko. Tato značka je průkopníkem v oblasti zdravého vaření a keramických povrchů. Navíc, jak uvádíte, začala působit také v segmentu malých spotřebičů. Třeba jejím horkovzdušným fritézám se velmi dobře daří. Portfolio se dynamicky rozrůstá a nabízí již i nerezové nádoby. Věříme, že tato značka má potenciál nahradit renomované hráče na trhu.

Produkty zatím prodáváte ve své obchodní síti. Nabídnete je i na velkoobchodní úrovni dalším resellerům v Česku?

Postupně budeme přidávat několik vybraných velkoobchodních partnerů. Na podzim přijde od GreenPan zajímavá novinka, ke které zatím nemohu říct víc. Velmi důležitými produkty jsou i řady nádobí vytvořené ve spolupráci s hollywoodským hercem a gastronomickou celebritou Stanleyem Tuccim. Již nyní nabízíme několik řad prémiového nádobí GreenPan nesoucích jeho jméno a zákazníci se mohou těšit na další nové modely a barevná provedení. Jsme jediní ve střední Evropě, kdo může tyto exkluzivní řady nabízet, což je pro nás velký úspěch. Portfolio našich značek se tak rozrůstá o produkty splňující nejvyšší nároky na design i funkčnost.



Chladničky SMEG

Technologie se stylem

Chladnička už dávno není jen praktickým spotřebičem – stala se výrazným prvkem kuchyně, který dokáže podtrhnout charakter celého interiéru. Právě tuto myšlenku dokonale naplňuje SMEG se svou ikonickou kolekcí inspirovanou 50. lety, která spojuje moderní technologie s nadčasovým designem.



Na první pohled zaujmou typické oblé linie, pastelové odstíny i odvážné barevné varianty. Retro estetika doplněná o chromované detaily vytváří harmonický celek, který působí elegantně a zároveň hravě. Chladničky SMEG tak nejsou jen funkčním prvkem, ale skutečným designovým statementem – odrážejí osobnost svého majitele, ať už inklinuje ke klasice, nebo vyhledává výrazný, extravagantní styl.

SMEG nabízí vestavné i volně stojící chladničky, včetně kombinovaných modelů s mrazákem, které se snadno přizpůsobí každému prostoru. Zatímco u většiny výrobců jsou americké chladničky dostupné pouze v moderním designu, u nás si zákazníci mohou vybrat nejen moderní, ale i stylové retro varianty. Vybrané modely jsou vybaveny aktivním ionizátorem pro eliminaci bakterií a pachů, LED osvětlení zajišťuje dokonalý přehled o obsahu, elektronická regulace udržuje stabilní teplotu a systém Multi Flow rovnoměrně cirkuluje vzduch, aby potraviny zůstaly déle čerstvé.

SMEG posouvá hranice designu. Pro ty, kteří hledají skutečnou výjimečnost, vznikají limitované edice – například spolupráce s módním domem Dolce & Gabbana nebo exkluzivní kolekce s Porsche, která propojuje svět automobilového designu s každodenním životem.

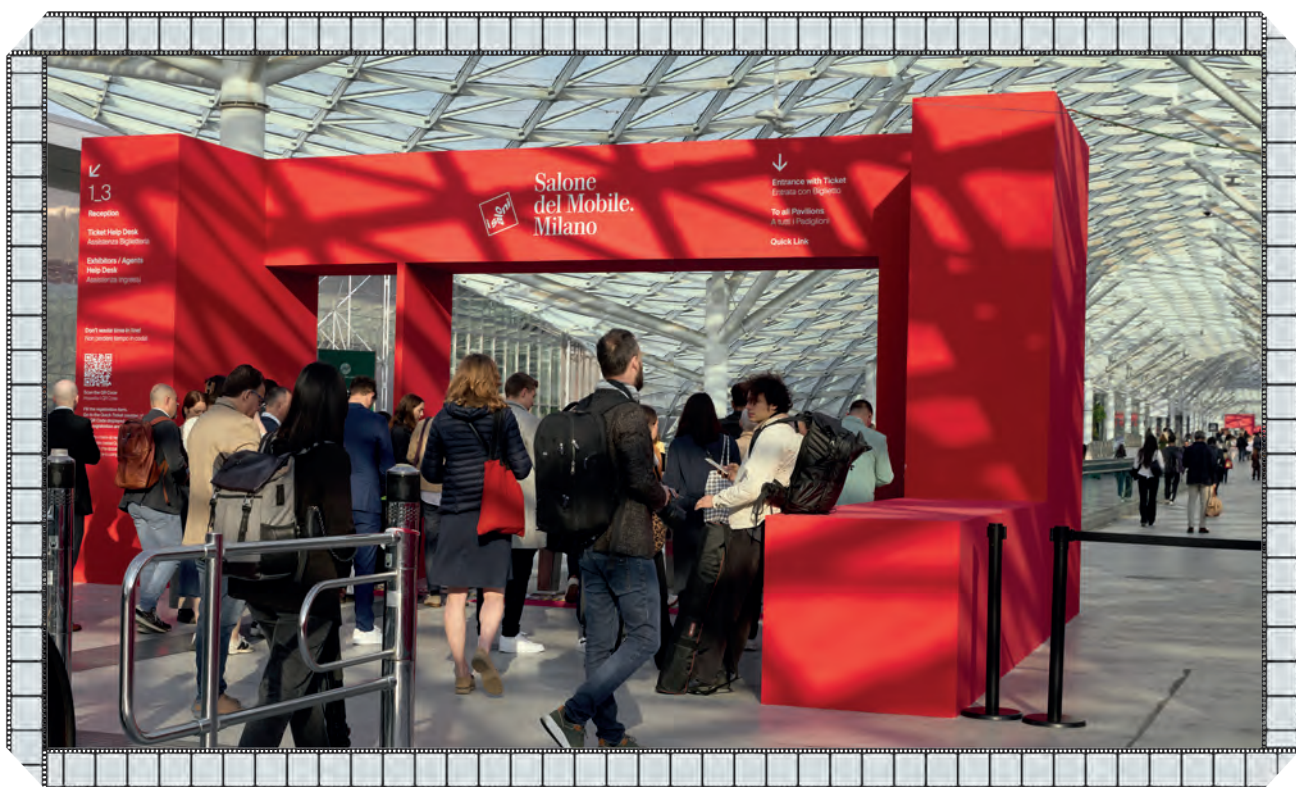


Produkty značky je možné osobně objevovat v exkluzivních SMEG Showroomech v Praze (Vodičkova 2, 110 00 Praha 1, Česko) a Bratislavě (N!DO, Trnavská cesta 49, 821 01 Bratislava, Slovensko) – místech, kde se design a technologie setkávají ve své nejkrásnější podobě.

Značku SMEG na českém a slovenském trhu zastupuje jako výhradní distributor společnost Potten & Pannen – Staněk.

TIP: Do konce roku poskytuje SMEG na vybrané velké domácí spotřebiče prodlouženou záruku 2 + 3 roky. Podrobnosti najdete na www.smeg.com/cz/zaruka nebo v showroomu v Praze či Bratislavě.





Text: Lubor Jarkovský, Fotky a video: Boleslav Svoboda, archiv SdM

EuroCucinu opanovaly davy. Veletrh potvrdil svou výjimečnou pozici

Letošní ročník veletrhu Salone del Mobile konaný souběžně se slavným milánským týdnem designu ukázal, že i přes geopolitickou nestabilitu se alespoň v něčem svět vrátil definitivně do starých kolejí. Covidové predikce o úpadku či konci fyzických akcí smetly v severoitalském městě masy lidí, které navštívily jak showroomy firem, tak samotné výstaviště.



<https://video.sellmag.cz/eurocucina26>

Navzdory tomu, že se svět ocitl v další velké krizi, dorazilo letos na Salone del Mobile víc než 316 tisíc lidí, což je oproti roku 2025 nárůst o 4,5%. Na druhou stranu je nutno přiznat, že oproti historicky nejúspěšnějšímu roku 2018 s návštěvností čítající přes 434 tisíc lidí je to výrazně méně. A první plnohodnotný postpandemický ročník, který proběhl v roce 2024, dosáhla návštěvnost přibližně hodnoty 370 tisíc. Když ale vezmeme v potaz problémy v letecké dopravě, vyhraněnější politickou situaci v různých částech světa i probíhající konflikty, lze považovat uvedený počet návštěvníků skoro za malý zázrak.

Naše redakce navštívila jak samotný veletrh, tak rozličné prezentační akce konané v centru města. Ne všechny značky totiž vystavují přímo na výstavišti. Co každopádně vždy při návštěvě Milána oceňujeme, je přítomnost mnohem pestřejší palety značek z oboru velkých spotřebičů než na IFA. Přestože celkově nabízí berlínský veletrh více kategorií produktů a je pro sektor elektra mnohem důležitější, luxusní a prémiové značky se na něm prakticky neobjevují. Naproti tomu EuroCucina nabízí pestrý mix mainstreamu a luxusu.

Veletrh nás letos leccíms překvapil – v první řadě to byla absence firmy

Haier, zejména tedy její italské značky Candy, která byla stálíci EuroCuciny, co pamatujeme. Haier přesto na výstavě byl – byť pro řadu návštěvníků vlastně inkognito. Vystavovala zde totiž superprémiová novozélandská značka Fisher & Paykel, kterou Haier před lety koupil. Na místě pak chyběl s vlastní expozicí Electrolux (vystavoval jen prostřednictvím partnerských výrobců kuchyní) nebo Samsung. Naproti tomu se přímo na výstavišti vůbec poprvé objevila slovinská značka Gorenje. Ze skupiny Hisense, kam spadá, byly prezentovány ještě spotřebiče prémiové skandinávské značky Asko.



Fisher & Paykel

Expozice luxusní novozélandské značky patřila k tomu nejlepším, co letošní EuroCucina nabídla. Celá expozice se na trhu svým pojetím vymykala – jednalo se o uzavřený prostor, kde vás jeho tvůrci přenesli do novozélandských lesů. Kuchyňský nábytek byl vyroben z odolného dřeva totara, které Maurové používali na stavbu svých kánoí, kuchyňské desky z tamního kamene a na místě se servíroval i novozélandský čaj do keramiky od místního umělce. Pokud jde o spotřebiče, patří k tomu nejlepšímu, co jde na trhu najít jak po funkční,

tak kvalitativní stránce. Fisher & Paykel nemá navíc jen klasicky koncipované produkty – nabízí také originální šuplíková řešení – myčku či chladničku v podobě zásuvek, které působí jako běžná součást nábytku. V Česku se tyto spotřebiče zatím neprodávají.

Miele

V případě prémiové německé značky jsme dostali pozvánku na její soukromou prezentaci v showroomu v centru Milána, kam dorazily i nejvyšší špičky z německé centrály. Zde nám padlo do oka hlavně originální řešení vestavných

spotřebičů v otočném modulu – troubu tak šlo zcela skrýt. Miele tím reaguje na trend zmenšujících se domácností, kde musí jedna místnost plnit více účelů.

Přímo na výstavišti jsme pak neobdivili nic, co bychom už neviděli loni v září na veletrhu IFA. Měli jsme ovšem možnost si podrobněji prohlédnout nový koncept luxusní venkovní kuchyně. Modulární řešení s grilem, který disponuje pokročilými systémy a technologiemi, jaké známe z moderních trub, dorazí na český trh až za několik let. Aktuálně jde o technologicky nejvyspělejší venkovní kuchyni na světě.





<https://video.sellmag.cz/smeg26>

SMEG

Jelikož vystavoval tento italský výrobce na domácí půdě, není příliš překvapivé, že měl jednak extra velkou expozici a jednak přivezl na výstaviště extra velké množství novinek. Tou největší je nová řada vestavných spotřebičů MUSA, která propojuje špičkové technologie s uměleckým designem. Kolekce vznikla ve spolupráci s milánským studiem BorromeodeSilva a je inspirována klasickou italskou architekturou i hrou světla a stínů. Minimalistický vzhled v černém nebo stříbrném provedení kombinuje lesklé a matné povrchy s jemně zaoblenými liniemi, díky nimž spotřebiče působí v moderním interiéru přirozeně a hřejivě. Aktuální nabídka zahrnuje klasické i kompaktní trouby, ohřevné zásuvky a varné desky, k nimž se v průběhu letošního roku připojí také odsavače par.

Druhou zásadní novinkou byly varné desky jdoucí zcela proti současným trendům. Zatímco na trhu aktuálně vládne instalace varných desek zcela do jedné roviny s pracovní deskou kuchyně, SMEG se rozhodl nabídnout úplně opačné řešení – tedy indukční panely výrazně vystupující nad desku. Nabízeny jsou jak s obvodovým rámečkem v méně nápadném černém nerez, tak s výraznějším běžným nerezem, přičemž ve spoji mezi panelem a pracovní deskou se po celém obvodu ještě nachází LED podsvícení. To se rozsvítí po zapnutí varné desky. Na fotce pak můžete v odrazu vidět i závěsné osvětlení kopírující tvar varného řešení. Stejně koncipované jsou i připravované odsavače. Pokud jde o samotné indukční desky, k dispozici budou také varianty s integrovaným odsáváním.

SMEG sklízí na trhu úspěchy i se svou pestrou řadou malých spotřebičů v retro designu. Sladěné jsou jak s ikonickými retro chladničkami této značky, tak s dalšími velkými spotřebiči. Nabídka malých pomocníků se navíc neustále rozšiřuje – nově například o horkovzdušné fritézy (s funkcí přidávané páry) či kontaktní grily.



OBJEVTE **NOVOU** ŘADU

VAN GOGH

MUSEUM EDITION

Kuchyně jako galerie

Design inspirovaný uměním.
Technologie pro každodenní život.

Kuchyně dnes není jen místem pro vaření, ale prostorem, který odráží náš styl. Vestavná trouba Teka Van Gogh Edition propojuje nadčasový design inspirovaný dílem Vincenta van Gogha s technologiemi, které usnadňují každodenní pečení. Díky systému SurroundTemp se teplo rozvádí rovnoměrně v celé troubě, zatímco EasySteam pomáhá udržet pokrmy vláčné. Údržbu usnadňuje kombinace páry a pyrolýzy, která si poradí i s náročnějšími nečistotami. Výsledkem je nejen dokonalá chuť, ale i prostor, který vás bude bavit každý den.

TEKA

Van
Gogh
Museum
Amsterdam





Ciarko Design

Polský výrobce odsavačů par proniká na další evropské trhy a sklízí nemalé úspěchy. Firma, jejíž produkty najdete v nabídce české distribuční společnosti Elmax Store, se na trhu jednoznačně vymyká. Za prvé jde tak trochu proti

proudu – na starém kontinentu, kde výroba spotřebičů pozvolna uvažá a lokální značky jsou pohlčovány asijskou konkurencí (či zcela končí), svižně roste. Za druhé pak nabízí skutečně originální řešení ze své dílny – at už

jde o odsavače s precizně tvarovanými a lakovanými plechy, vůbec první motorizovaný výsuvný odsavač do horní skříňky, nebo třeba nové varné desky s integrovaným odtahem (šikovně řešenými filtry a efektní klapkou, která při zapnutí odsavače zajede dovnitř). Na veletrhu byly produkty prezentovány pod nově vytvořenou exportní značkou MONNO. V Česku by se zatím nic měnit nemělo, protože zde již firma působí pod svým názvem Ciarko Design.

Asko

Prémiová skandinávská značka od loňska postupně uvádí na trh novou generaci svých trub Elements. Jednoznačně největší hvězdou nabídky je model typu 5 v 1. Co to znamená v praxi? Jedná se o jedinečnou troubu ve standardní výšce 60 s funkcí pečení, páry, mikrovln. Uživatel má tedy na výběr plnou (100% páru) bez funkce pečení, mikrovlnný ohřev, tradiční pečení různými metodami, kombinaci horkého vzduchu s přidávanou párou a horkého vzduchu s mikrovlnami. Trouba nepostrádá nejmodernější výbavu včetně unikátních technologií, jako jsou Celsius°Cooking s kalibrací teploty s přesností na jeden stupeň či automatická příprava jídel. Připravené modely mají oproti současné nabídce větší displej a budou na výběr i v bezmadlovém provedení s motorizovaným otevíráním a zavíráním dvířek.





Beko a Whirlpool

U společnosti Beko Europe, kam spadá od jara 2024 i americká značka Whirlpool, patřila mezi klíčové části expozice prezentace projektu Food Tech Lab, v jehož rámci se v italské továrně u města Cassinetta věnuje tým specialistů vývoji inovativních technologií a funkcí. Nejzajímavější nám přišla možnost udit jídlo v klasické vestavné troubě (pouze s upraveným softwarem) či vysoce přesné řízení ohřevu na indukčních deskách k dosažení zcela rovnoměrného opečení jídla. V obou případech šlo o testovací spotřebiče – nikoliv finální produkty, které by již mířily na trh.

V běžné expozici pak bylo k vidění hned několik především vizuálně poutavých novinek. U značky Beko šlo o originální modré (Blueberry

Velvet) provedení vestavných trub. Whirlpool zase ukázal velmi elegantní finiš Creamy White. Kromě toho nás na místě upoutal vizionářský koncept žlutých modulárních spotřebičů Beko určených do malých bytů.

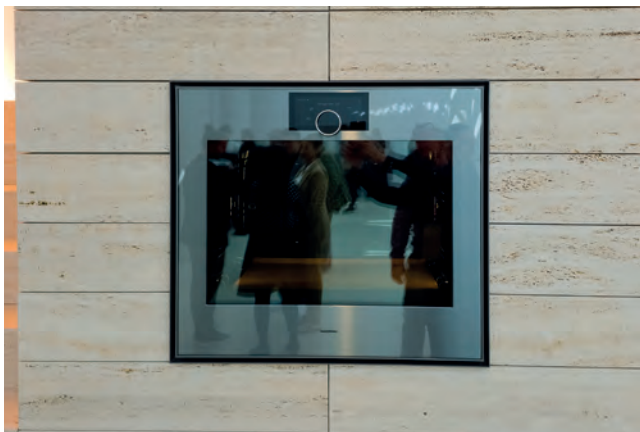
Steel

Italský výrobce nejen luxusních sporáků, umožňujících nebyvalou míru „customizace“ na objednávku, má v Miláně vždy něco, co už z dálky přitahuje pozornost. Tentokrát to byla celá kuchyňská linka ve smaragdově zelené včetně majestátního 120cm sporáku z řady Ascot. Ten obsahuje 91l hlavní troubu vlevo a menší 39l pomocnou troubu vpravo. Hlavní trouba je multifunkční a obsahuje dva ventilátory i funkci přidavné páry.



<https://video.sellmag.cz/beko26>





Gaggenau a Siemens

Za německou značkou Gaggenau jsme se museli vydat mimo výstaviště, ale cesta stála za to. Ve vile Necchi Campiglio, ikoně milánského modernismu, totiž připravila expozici s názvem „Presence“, v níž se zaměřila na čistotu a střídmost designu. Základní kameny, na nichž stojí vzhled spotřebičů Gaggenau, se promítly tedy i do presentačního prostoru. Na fotce vidíte troubu z řady Expressive series.

Přímo na milánském výstavišti pak měly své prezentace další značky společnosti BSH Hausgeräte – tedy Bosch, Siemens a u nás neprodávaná značka Neff. V uzavřené prezentaci mimo zraky veřejnosti nám byly představeny některé inovativní technologie, například pro šetrné rozmrazování jídla. V běžných expozicích Bosch a Siemens byly v naprosté většině případů výrobky, které jsme již viděli loni v Berlíně na veletrhu IFA. U Siemensu jsme na jednu

novinku narazili – tak trochu. Byla zde vystavena super chytrá trouba iQ700 HN978GQM1, která dostala v dubnu nový softwarový update. Integrovaná kamera nyní automaticky rozezná až 100 druhů jídel a vylepšen byl například i senzor stupně opečení (hnědnutí) nebo fungování teplotní sondy.

Elica

Jako domácí vystavovatel prezentuje na EuroCucině firma Elica vždy velké množství novinek. Firma, která se poji hlavně s produkcí odsavačů par, prochází aktuálně transformací a mění se na komplexnějšího dodavatele kuchyňského vybavení. Její portfolio tvoří varné desky včetně světového unikátu v podobě plynového modelu s integrovaným odsavačem a nově přibývají také trouby či vinotěky.

Nejvíce pozornosti přitahovala v její expozici chystaná nová generace indukčních varných desek, které dorazí na trh v roce 2027. Chlubí se hned několika inovacemi – jednak jsou výrazně tišší a jednak mají šikovněji rozložené indukční zóny. Všimněte si na fotce menších čtverců umístěných mezi obdélníkové zóny. Jde o přídavné indukční zóny, které se nedají používat samostatně – aktivují se pouze v případě, že na plochu vložíte větší hrnec nebo pekáč. Zajištěno je také plné vykrytí dna nádobí a rovnoměrný ohřev. Důležité je zmínit také nové ovládání desek přes rozhraní Matrix – jde v podstatě o inverzní dotykový displej (s bílými texty a grafikou), na kterém jednoduše aktivujete indukční zóny a různé chytré funkce. Co nás velmi zaujalo, byla možnost přepnout ze stupňů výkonu na stupně Celsia.



concept

chytré vymyšleno pro život



Indukční deska s odsáváním: dva spotřebiče, jedno řešení

Moderní kuchyně stále častěji směřují k minimalistickým a integrovaným řešením. Na tento trend reaguje indukční varná deska s odsáváním Cook&Flow 83 cm Concept IDV6083bc, která spojuje dvě klíčové funkce do jednoho kompaktního a vizuálně čistého celku.

Model z designové linie Black zaujme elegantním provedením i praktickými funkcemi pro každodenní vaření. Nabízí **čtyři varné zóny s možností propojení**, což přináší maximální flexibilitu při použití různých velikostí nádobí. Nechybí **plynulá regulace výkonu pomocí slideru** ani funkce **PowerBoost** pro extrémně rychlý ohřev.

Výkon odsávání dosahuje **až 750 m³/h** a zajišťuje efektivní odvod par a pachů přímo u zdroje. Funkce **Hob2Hood** přizpůsobuje výkon odsávání podle intenzity vaření, zatímco **Fresh Air** po jeho ukončení zajišťí dočištění vzduchu. Odsávání lze řešit **odtahem ven i v režimu recirkulace**.

Indukční deska s odsáváním tak představuje ideální kombinaci výkonu, úspory místa a moderního designu. Zároveň spadá do energeticky **úsporné třídy A++**, což potvrzuje její efektivní provoz.



LG a SKS

Korejská firma LG vstoupila loni plnohodnotně na český trh vestavných spotřebičů – k již delší dobu prodávaným myčkám či ledničkám přidala také trouby a varné desky. Nabídka přesto zůstává poměrně omezená na nižší a střední cenový segment. V Miláně bylo v expozici LG jasně vidět, že mají Korejci na zahraničních trzích výrazně vyspělejší spotřebiče, jako například trouby z řady B900, které mají dotykové LCD displeje, při přípravě jídla využívají umělou inteligenci a v případě vybraných modelů mají vedle různých metod pečení i plnou (100%) páru. Snad se postupně i těchto vyspělejších produktů v Česku dočkáme.

Zcela mimo realitu našeho trhu je pak superpremiová značka SKS, která spadá pod LG a má své kořeny už v roce 2016. Na trhu působila téměř deset let pod názvem Signature Kitchen Suite, nicméně v roce 2025 došlo k rebrandingu na zkrácenou formu SKS. V Evropě se některé její spotřebiče pro nejnáročnější zákazníky prodávají, ovšem pouze na západě kontinentu. Ne překvapivě je pro značku velmi důležitý i americký trh – ostatně na fotce vidíte extra velké trouby určené právě pro zákazníky ve USA.

Electrolux

Švédský výrobce nevystavoval na EuroCucině přímo, nýbrž prostřednictvím výrobce kuchyní Veneta Cucine. Představeny byly na místě čtyři barevné koncepty kuchyní: Alabastro, Verde Salvia, Ultra Blu a Nude, přičemž Electrolux pro ně vyrobil v patřičných barvách své vestavné trouby. Tato spolupráce spojuje skandinávský minimalismus s italským řemeslem a klade důraz na takzvanou neuroestetiku. Podle některých výzkumů dokáže použití přírodních palet barev snížit stres až o 35%. Cílem konceptu tedy bylo vytvořit harmonické prostředí bez vizuálního šumu.





De'Longhi

Další firma, která vystavovala v centru města, je italský lídr českého trhu kávovarů. Připravila si originální koncept nazvaný „The World's Smallest Coffee Shop“ (Nejmenší kavárna na světě). Nešlo ani tak o to, že by samotný prostor byl tak malý. Idea prezentace, na níž se podílel tvůrce filmových miniatur a rekvizit Simon Weisse, proslavený spoluprací s režisérem Wesem Andersonem, stavěla na faktu, že automatický kávovar De'Longhi je vlastně takovou malou kavárnou u vás doma. Weisse připravil extrémně detailní modely domů – kaváren, reprezentujících kávovou kulturu v Miláně, Tokiu, Paříži, Kodani a Berlíně. Modely byly namontovány přímo na plně automatické kávovary De'Longhi. Ergo „Nejmenší kavárny na světě“.

Bora

Německý výrobce, který změnil trh domácích spotřebičů tím, že v roce 2008 představil vůbec první indukční varnou desku s integrovaným odsavačem, chystá odhalení svých největších novinek až v září. Firma bude pořádat velkou prezentační akci na severozápadě Německa, kam by naše redakce měla dorazit. Přesto v Miláně novinky nechyběly. Představeny byly desky z řady PURE v šířkách 90 cm, 80 cm a 60 cm. Všechny mají odolnější matný povrch a vylepšené ovládání s barevným rozlišením toho, zda ovládá uživatel ohřev, nebo odsávání. Inovované byly také filtry. Z pohledu českého trhu je z novinek nejdůležitější 60cm model, který má oproti starší verzi v pravé části velkou flexi zónu místo klasických kruhových zón.

Liebherr

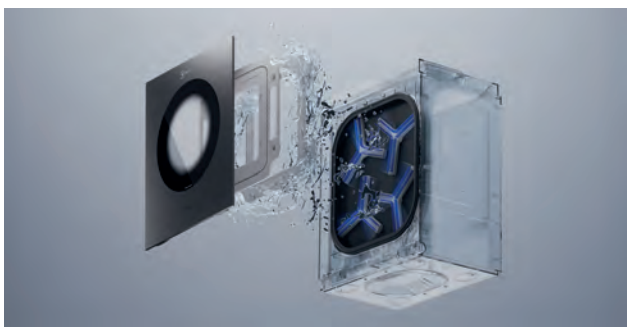
Německý specialista na chladicí a mrazicí techniku nevystavoval přímo na milánském výstavišti. Místo toho přivezl své výrobky do luxusního hotelu v centru, kam nás pozval. Jednoznačně nejdůležitější a největší novinkou letošního roku je u něho vstup do segmentu 70 cm širokých vestavných lednic, o němž už v redakci víme delší dobu, ale teprve v Miláně jsme si dva modely těchto lednic prohlédli fyzicky. Novinky, které nabídnou výrazně více prostoru než standardní 54 cm široké vestavné lednice, dorazí na trh už letos na podzim.





Budoucnost mytí oken je tady. Ecovacs WINBOT W3 OMNI jako první robot na světě sám pere své čisticí utěrky

Mytí oken dlouhodobě figuruje na seznamu nejméně oblíbených domácích prací, zejména pokud jde o rozměrné prosklené plochy či těžko přístupná místa. Společnost Ecovacs, která před 15 lety vynalezla první robotický čistič oken, nyní přichází s naprostou revolucí v oboru. Model WINBOT W3 OMNI je prvním plně automatickým zařízením na světě, které disponuje stanicí OMNI schopnou samostatně prát mycí hadříky. Uživatelům tak přináší novou úroveň autonomie, kde lidský zásah končí pouhým umístěním robota na sklo.



Revoluční stanice OMNI s technologií Vortex Wash

Zatímco předchozí generace robotů vyžadovaly manuální výměnu nebo praní špinavých podložek po každém úklidu, WINBOT W3 OMNI tento problém eliminuje díky technologii Vortex Wash. Srdcem stanice OMNI jsou čtyři prací disky vybavené celkem 16 vysokotlakými tryskami. Celý proces praní trvá pouhou 1 minutu a vyznačuje se 99% účinností odstraňování skvrn.

Technologie Vortex Wash pracuje ve 3 krocích. Nejdříve trysky pod tlakem 20 kPa rozpouštějí odolné nečistoty hluboko ve vláknech. Následuje mechanické drhnutí hustými štětinami při rychlosti 200 ot./min., které simuluje ruční praní a dosahuje až 900 drhnutí za minutu. V poslední fázi gumové stěrky vyždímají přebytečnou vodu, přičemž v podložce ponechají přesně 20 g vlhkosti pro ideální mokré čištění bez šmouh. Stanice je navíc samočisticí – zadní stěrky na discích během praní udržují vnitřní komoru v absolutní čistotě.

Generační skok

WINBOT W3 OMNI versus WINBOT W2S OMNI

Model WINBOT W3 OMNI přináší oproti svému úspěšnému předchůdci WINBOT W2S OMNI řadu zásadních vylepšení, která potěší technologické nadšence i prakticky orientované uživatele. Tou nejviditelnější změnou je právě přítomnost aktivního praní mycích podložek, které u řady W2S nebylo ještě přítomno. Výrazně se zvýšil také sací výkon, který nyní dosahuje úctyhodných 10 000 Pa, což je o 2 000 Pa více než u modelu W2S OMNI.



Ecovacs W3 OMNI lze využít i k mytí obkladů v koupelně či méně standardních oken.



V oblasti mobility a výdrže dominuje W3 OMNI díky vestavěné baterii s kapacitou 9 000 mAh, která umožňuje až 130 minut nezávislého čištění, zatímco předchozí model nabízel polovinu – 4 500 mAh a 110 minut. Zvýšila se i rychlost pohybu na 16 cm/s, což zefektivňuje úklid velkých ploch o více než 14 % v porovnání se sérií W2S. V praxi to znamená, že na jedno nabití vyčistí W3 OMNI v režimu rychlého úklidu 120 m² plochy (W2S OMNI „pouze“ 55 m²). Nový plně grafický displej na stanici navíc poskytuje intuitivní přehled o stavu robota i seniorům bez nutnosti sahat po telefonu.

Dokonalé rohy s technologií TruEdge a navigací WIN-SLAM 5.0

Největší výzvou robotického čištění byla dříve neschopnost vyčistit okraje a kouty. ECOVACS tento problém vyřešil inovovanými stěrkami TruEdge s 6 gumovými lamelami. Díky spirálovému designu a aktivnímu přitlaku 49 N stírají nečistoty až do vzdálenosti pouhého 1 mm od rámu. Inteligentní senzory stěrky automaticky spouštějí u okrajů a zvedají je o 5 mm při pohybu ve volném prostoru, aby nedocházelo k roznášení špíny.

Navigační systém WIN-SLAM 5.0 umožňuje robotu inteligentně detekovat překážky a plynule se jim vyhýbat. Systém širokouhlého rozprašování se 3 tryskami na každé straně pokrývá až 90 % plochy jemnou vodní mlhou o velikosti kapek nad 50 mikronů, která předem rozpouští usazený prach.

Bezpečnost bez kompromisů

O stabilitu WINBOT W3 OMNI se stará 12stupňový bezpečnostní systém. Kromě extrémního podtlaku využívá robot senzor gravitačního zrychlení a gyroskop pro udržení polohy i na sklonpých oknech v úhlech $\pm 90^\circ$. V případě výpadku proudu udrží záložní baterie robota na skle dalších 30 minut. Fyzickou ochranu zajišťuje kombinovaný kabel s pevností v tahu až 1 000 N (cca 100 kg), který v kombinaci s hmotností stanice 10 kg a její sací přísavkou (800 N) tvoří nepřekonatelnou kotvu proti pádu.

Další modely v nabídce

WINBOT W2S OMNI a WINBOT MINI

Pro uživatele, kteří nevyžadují automatické praní utěrek, zůstává vynikající volbou WINBOT W2S OMNI, uvedený na trh loni na podzim. Nabízí multifunkční přenosnou stanici 6 v 1, technologii TruEdge a navigaci WIN-SLAM 4.0 při sacím výkonu 8 000 Pa. Pro menší plochy či specifické výklenky od 30 × 40 cm je pak určen WINBOT MINI se sacím výkonem 7 500 Pa a kompaktními rozměry 21,5 × 21,5 cm. Celé portfolio značky Ecovacs tak pokrývá všechny cílové skupiny od majitelů menších bytů až po moderní rezidence s rozlehlými prosklenými fasádami.



VIDEO



<https://ad.sellmag.cz/W3>



Panasonic se i letos účastnil veletrhu CES v Las Vegas, kde tentokrát neukázal žádné novinky pro spotřebitele. Expozice byla věnována technologiím a průmyslovým řešením.

Panasonic prochází velkými strukturálními změnami. Konec výroby televizorů je přitom jen špička ledovce

Už od konce loňského roku mířily do naší redakce z trhu kusé informace nejen o chystaném ukončení produkce televizí, ale také velkých škrtech ve spotřebitelské divizi, které se měly dotknout celé Evropy včetně Česka. Černý scénář nakonec došel naplnění a firma v podstatě zrušila celý lokální tým. Většinu zaměstnanců propustila, některé převedla do jiných oddělení firmy. Co to znamená pro byznys s domácími spotřebiči, fotoaparáty a další technikou u nás?

O situaci jsme se rozhodli vydat článek až nyní, kdy je většina změn již provedena. Během zimy běžela trhem spousta spekulací a vzhledem k tomu, že samotný Panasonic o ničem novináře konkrétně neinformoval, nebylo možné množství interních změn ověřit z dostatečného počtu spolehlivých zdrojů. Že nebyl Panasonic příliš sdílný, se netýká pouze ekonomických a oborových médií. Komunikace takto zásadních změn totiž neproběhla adekvátním způsobem ani vůči obchodním partnerům v Česku. Příkladem budiž rozeslání pozvánky na únorovou konferenci v Mnichově, kde Japonci evropským partnerům novou strategii vysvětlovali, relativně krátce před jejím konáním, což vedlo k tomu, že z českých resellerů nedorazil nikdo.

Ztráta pozic japonských firem

Velkým tématem současnosti je obrovský tlak čínských firem, o němž jsme psali už několikrát a naposledy v minulém vydání SELLu. Někdejší japonští lídři trhu s televizory, tedy Sony i Panasonic, ale čelí ostré konkurenci už mnohem déle. Před necelými 20 lety je začali z trůnu sesazovat draví Korejci, jimž nyní činí to samé čínské značky. Japonské firmy se každopádně v oboru spotřební elektroniky postupně staly tlakem Korejců a následně

i Číňanů už jen svým vlastním odleskem. Vše vyústilo v médiích tolik diskutované změny v Sony (vytvoření společného podniku s TCL) a také v Panasonicu, který předává výrobu, vývoj a prodej svých televizorů čínské firmě Skyworth.

Co přesně se mění v Panasonicu?

Japonské vedení se rozhodlo výrazně zeštíhlit a zefektivnit chod. Jak už jsme uvedli v úvodu, nejde o žádné kosmetické změny. Firma v podstatě zrušila praktic-

ky celý lokální tým produktových manažerů a obchodních zástupců. Situace jde dokonce tak daleko, že v Česku nebude jediný lokální obchodník zastupující Panasonic. Česko a Slovensko dostane na starost obchodní manažer z jižní Evropy, zodpovědný i za svůj domácí trh. Škrty jsou tedy zcela neúprosné a budou mít dle našeho názoru velmi negativní dopady na prodej spotřebitelského elektrika značky Panasonic u nás. Vzhledem k tomu, že v některých okolních zemích lokální obchodní zástupci zůstávají, a to například i v ekonomicky výrazně slabším Maďarsku, musíme si klást otázku, jaký klíč vedení Panasonicu při těchto rozhodnutích zvolilo. Komplettní zrušení českého týmu včetně všech pozic obchodních zástupců je poměrně extrémní krok, o němž navíc firma obchodní partnery informovala celkem kostrbatě, jak zní od našich zdrojů z trhu.

Při celkovém pohledu na Evropu je vývoj okolo Panasonicu (a samozřejmě i Sony) dalším dílkem v mozaice ústupu tradičních firem ve prospěch zejména čínské konkurence.

Lubor Jarkovský



Poslední generaci televizí pocházejících kompletně z dílny japonského Panasonicu, bude ta z roku 2025. Na fotce vlnajkový OLED model TV-77Z95B.

Objevte
tu NEJMENŠÍ KAVÁRNU
u vás DOMA.



De'Longhi

Objevte více na www.delonghi.com



Další restrukturalizace na trhu s domácími spotřebiči. Hitachi prodává divizi, Arçelik opouští společný podnik

Japonský gigant Hitachi a turecký výrobce Arçelik ohlásily strukturální změny, které překreslí mapu zejména asijského trhu. Společnost Hitachi odprodává většinový podíl ve své divizi domácích spotřebičů maloobchodnímu řetězci Nojima. Na tento krok bezprostředně reaguje Arçelik, jenž se stahuje ze společného podniku Arçelik Hitachi Home Appliances a prodává svůj podíl.

Hitachi přenechává výrobu novému partnerovi

Společnost Hitachi prodá 80,1% podíl ve své divizi domácích spotřebičů japonskému prodejci elektroniky Nojima. Hodnota

transakce činí zhruba 110 miliard jenů (cca 685 milionů dolarů). Divize Hitachi Global Life Solutions Inc. (Hitachi GLS), pod kterou spadají především chladničky a pračky, si ponechá menšinový podíl 19,9%. Značka chce tímto krokem opustit segment s nižšími maržemi a soustředit se na stabilnější odvětví, jako jsou energetika, železnice a digitální technologie.

Nová entita převezme 5 100 zaměstnanců i kompletní zámořské aktivity divize, jejíž tržby v uplynulém roce dosáhly 367,6 miliardy jenů (cca 2,29 miliardy dolarů). Spojení má přinést významné synergie v podobě přímého propojení dat o potřebách zákazníků z prodejen Nojima s technologickým know-how značky Hitachi, která na trhu nadále zůstane zachována.

Arçelik inkasuje stamiliony dolarů

Na tuto strategickou fúzi přímo navazuje turecký Arçelik, který podepsal dohodu o prodeji svého 60% podílu ve společném podniku Arçelik Hitachi Home Appliances. Podnik, jenž vznikl v roce 2020 a zahrnuje 12 dceřiných společností včetně výrobních a výzkumných center v Číně a Thajsku, tak přejde přímo pod křídla Hitachi Global Life Solutions.

Hodnota tohoto odprodeje dosahuje 261 milionů dolarů. Arçelik získá 205 milionů dolarů v hotovosti při samotném uzavření transakce, zatímco zbylých 56 milionů dolarů bude vyplaceno ve splátkách během následujících tří let. Konečná cena se navíc může ještě upravit o 60% čisté hotovosti podniku přesahující částku 56 milionů dolarů.

Vzniká nový asijský gigant

Hitachi v rámci širší restrukturalizace plánuje začlenit zbývající 40% podíl i nově nabytých 60% do nově vznikající společnosti utvořené s firmou Nojima. Podíl Arçeliku tak finálně přejde pod nepřímou kontrolu řetězce Nojima. Pokud by k tomuto strategickému vyčlenění nedošlo, Hitachi odkoupí podíl tureckého výrobce napřímo.

Celý proces by měl být formálně dokončen do 12 měsíců a podléhá schválení regulačními úřady. Pro segment domácích spotřebičů v Asii to znamená silnou integraci vývoje a prodeje pod taktovkou maloobchodní sítě Nojima, jež kromě technologického zázemí získává i rozsáhlý zahraniční přesah.



Espresso Professional na Makro Czech Gastro festu

Společnost Espresso Professional, distributor domácích a profesionálních kávovarů vybraných značek, prezentovala své novinky v první polovině dubna na gastro festivalu řetězce Makro. Firma na místě vystavovala jak stroje vlastní značky Emebassy, tak značek, které má v distribuci. Největší novinky byly na místě k vidění od stále úspěšnější značky Dr.coffee. Plně automatické kávovary určené do gastro provozů či hotelů zaujaly návštěvníky nejen svými funkcemi, ale i designem. A to zejména modely Coffee Master a Castler s velice elegantním designem. U modelu Castle navíc zaujme i to, že působí na první pohled jako profesionální pákový kávovar – přitom jde samozřejmě o plnoautomat. Pro více informací o těchto novinkách kontaktujte společnost Espresso Professional.



FoodCycler ECO 3



Využijte domácí bioodpad na maximum. Elektrické recyklátory FoodCycler jsou v Česku

Udržitelnost a moderní technologie se potkávají v jedinečném a vysoce efektivním řešení, které na český trh distribuuje společnost Traminal. Elektrické recyklátory potravinového odpadu značky FoodCycler představují čistou a pohodlnou cestu, jak v domácnosti zredukovat objem zbytků jídla až o 90 %. Tento kompaktní přístroj zcela mění pohled na zpracování organického odpadu.

Konec zapáchajících košů a skleníkových plynů

Zbytky jídla na skládkách produkují 8 až 10 % globálních emisí skleníkových plynů. Tento plyn je navíc až 30× škodlivější než emise oxidu uhličitého z vozidel. Jelikož téměř polovina odpadu pochází z domácností, nabízí přístroje FoodCycler efektivní decentralizované řešení. Uživatelům proces přináší čistší koš bez pachů, vlhkosti či hmyzu a aktivně podporuje udržitelný životní styl. Uhlíkovou stopu spojenou s likvidací zbytků lze takto snížit až o působivých 80 %.

Třístupňový proces a patentovaná technologie Vortech

Základem řešení je technologicky vyspělý proces, který trvá v průměru 4 až 9 hodin. V první fázi se obsah nádoby zahřeje na vysokou teplotu, čímž se důkladně odstraní vlhkost, zredukuje se objem organického odpadu a zlikviduje se 99 % bakterií. Následuje fáze drčení, o kterou se bezchybně stará patentovaný systém Vortech. Ten rozmělní vysušené zbytky na nepatrné částičky. Cyklus je vždy zakončen chladicí fází, takže je materiál ihned bezpečný pro manipulaci. K provozu není nutné přidávat chemická aditiva a vše obsluhujete stiskem jednoho tlačítka. Za spolehlivostí celého systému stojí dřívější strategické partnerství s legendární značkou Vitamix, která do vývoje vnesla své know-how v oblasti vysokorychlostního mletí. Ačkoliv v roce 2025 převzala otěže prodeje zpět kanadská společnost Food Cycle Science, mechanická odolnost přístrojů stále nese jasný inženýrský rukopis Vitamixu.

Cenné přírodní hnojivo

Během tohoto vysoce optimalizovaného procesu se běžný kuchyňský odpad přemění na zcela suchý, sypký a na živiny bohatý substrát. Tento přírodní produkt lze snadno přimíchat přímo do zahradní zeminy v poměru 1 : 20, případně 1 : 25 při zpracování většího množství masa a mléčných výrobků. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud jej se zeminou smícháte zhruba 4 až 6 týdnů před samotnou výsadbou. Úžasně poslouží i jako silný akcelerátor do venkovního kompostu.

Dvě výkonné varianty pro každou domácnost

Nabídka pro český trh zahrnuje dvě velikostní varianty. Prémiový model FoodCycler Eco 5 disponuje objemem vyjímatelné sběrné nádoby 5 litrů a spotřeba činí 1,5 kWh na jeden cyklus. Je dokonale připraven zvládnout nároky větších rodin se 4 a více členy. Pro menší rodiny s 1 až 3 členy se skvěle hodí kompaktnější model FoodCycler Eco 3 s celkovou kapacitou 3,5 litru a úspornou spotřebou 0,9 kWh na cyklus.

O stoprocentní eliminaci pachů se u obou těchto tichých přístrojů efektivně starají uhlíkové filtry. Volit můžete u obou modelů mezi tmavým a světlým provedením samotného přístroje.



FoodCycler ECO 5



Dana Jirsíková

Personální změny v De'Longhi. Dana Jirsíková zaměřila na evropskou úroveň. Klára Neugebauerová nově šéfkou komunikace CZ & SK

Jeden z nejstabilnějších týmů na českém a slovenském trhu domácích spotřebičů prošel v posledních měsících změnami – ovšem pouze v rámci interních přesunů. Dana Jirsíková, která působila několik posledních let na pozici communication director CZ&SK, se posunula na úroveň clusteru, kam spadají kromě Česka a Slovenska také Polsko, Ukrajina, Moldávie a všechny tři baltské státy, je nově category director nutrition & home care CEE.



Klára Neugebauerová

Klára Neugebauerová, zodpovědná od roku 2019 za značku De'Longhi v roli brand manažerky, převzala od Dany Jirsíkové agendu komunikace firmy na českém a slovenském trhu.

Tyto dvě klíčové změny vedly přirozeně k dalším personálním posunům v pražské kanceláři De'Longhi. Kromě toho zamíří do firmy od června nová posila pro značku Braun.

Společnost BSH oznámila obrát 15 miliard eur a sází na inovativní AI technologie

Skupina BSH dosáhla v roce 2025 obrátu 15 miliard eur. I přes nepříznivé geopolitické vlivy a slabé trhy s nemovitostmi si největší evropský výrobce udržel silnou pozici. Nyní se strategicky zaměřuje na cílené investice do výzkumu a vývoje. Zatímco po očištění o kurzové vlivy představují tržby mírný pokles o 1,6 %, v místních měnách jde o růst o 2,8 %. Značka posilovala především v regionech Severní Amerika, Evropa a na rozvíjejících se trzích. Naproti tomu Čína zaznamenala kvůli přetrvávajícímu oslabování trhu pokles prodejů o 7,1 %. Indický trh navíc získá od roku 2026 status nezávislého regionu, což odráží jeho strategický význam a dynamiku.

Do výzkumu a vývoje putovalo 847 milionů eur, což tvoří 5,6 % ročního obrátu. Výsledkem této ofenzivy je například historicky první vestavný robotický vysavač s funkcí mopování pod značkou Bosch, který je neviditelně integrován přímo do kuchyňské linky. Tento projekt připravila firma BSH ve spolupráci s jedním z technologických lídrů v oblasti domácí robotické techniky, firmou Ecovacs. Dalším milníkem je uvedení první parní zásuvky na světě s funkcí plného parního vaření pro značky Bosch, Siemens a Neff.

Velký důraz klade BSH na integraci umělé inteligence. Ta pohání například inovativní AI systém pro kuchyňský robot Bosch Cookit, jenž dokáže překládat online recepty rovnou do programu vaření. Na asijském trhu pak již debutovala první trouba vybavená plně integrovaným AI hlasovým ovládním.



Hurom uvádí filtrační systém na vodu s přesnou regulací teploty

Jihokorejská značka Hurom, která je neoddelitelně spjata se světem pomalého odšťavňování, vstupuje do zcela nové produktové kategorie. Na trh přichází s novým stolním filtračním systémem typu all-in-one, který v kompaktním zařízení kombinuje výdej studené, horké i purifikované vody. O maximální čistotu se stará systematický třístupňový filtrační systém PAC/RO/CF. Proces začíná v kompozitním filtru ze skládané PP bavlny a aktivního uhlí, pokračuje přes reverzně-osmotický prvek a končí zadní kompozitní uhlíkovou tyčinkou. Toto řešení odstraňuje okem neviditelné nečistoty, přičemž účinnost purifikace stoupá až na 68 % s kapacitou až 6 litrů čisté vody.

Zásadní inovací modelu Hurom WP-A01EGR je plynulé nastavení teploty vody s přesností na 1 °C. Výrobce do 14 kg těžkého přístroje integroval UV sterilizaci zásobníku, jež aktivně udržuje hygienický standard. Ochranu uživatelů zajišťuje dětská pojistka horké vody. Elegantní tmavě šedé tělo doplňuje lesklý černý dotykový panel a bílé LED osvětlení.



Robotické sekačky LUBA 3 AWD bez instalace obvodového drátu

Krásně posečený trávník je snem každého majitele zahrady. A v současné době je to snadnější než kdy dříve. U robotických sekaček Mammoth již není třeba pracně instalovat do země obvodové dráty, vše se jednoduše nastaví pomocí aplikace v českém jazyce.

Robotická sekačka **Mammoth LUBA 3 AWD** nevyžaduje instalaci a zakopání obvodových drátů. Jednoduše vytvoříte virtuální mapu zahrady pomocí manuálního mapování přes aplikaci nebo necháte sekačku, aby si mapu zahrady vytvořila sama pomocí automatického mapování. LUBA 3 AWD vytvoří 3D mapu zahrady s vysokou hustotou bodů, dokonale **rozpoznává prostředí zahrady** v reálném čase a umožňuje inteligentní plánování trasy sečení.

Unikátní polohovací **system Tri-Fusion** v sekačce LUBA 3 AWD kombinuje **360° LiDAR, AI Vision a NetRTK** pro přesnou a plynulou navigaci robotické sekačky v průběhu sečení, precizní posečení trávníku a úsporu času, díky kterému se zachovává dlouhá životnost baterie.

Robotická sekačka LUBA 3 AWD je vybavena pohonem všech čtyř kol AWD, díky čemuž si snadno poradí **se sklonem až 80 % (38,6°)** a bez problémů projíždí nerovným terénem, aniž by uvízla. LUBA je vhodná pro travní plochy **o rozloze až 5 000 m²**. Zahradu a travní plochu je možné rozvrhnout až na 50 různých oblastí sečení trávy.

Výšku sečení trávníku lze snadno a rychle nastavit elektronicky v aplikaci **od 25 mm do 70 mm**, stačí jen pár kliknutí. A díky dvěma žací kotoučům je šířka záběru sečení skvělých 40 cm.

LUBA 3 AWD poseče trávník kdykoliv, i když nejste doma. Pomocí 4G dat či wi-fi je možné sledovat činnost sekačky v reálném čase, spustit sečení či jenom zkontrolovat, zda je na zahradě vše v pořádku. Při pravidelném sečení LUBA 3 AWD zkrátí stébla trávy vždy o několik milimetrů a tím zároveň trávník mulčuje a vyživuje. Trávník je při používání robotické sekačky LUBA 3 AWD skvěle upravený, zdravý a hustý.



Více na www.lubasekacky.cz


MAMMOTION

CANDY

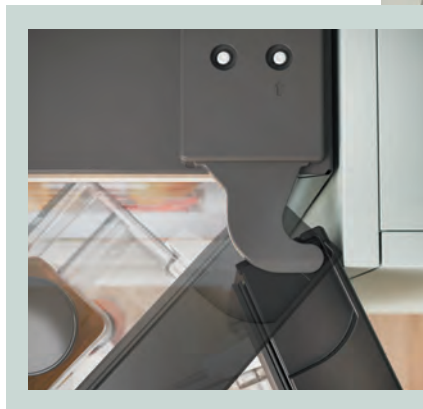
Fresco Style 300

Chladnička, která se vejde všude

Candy rozšiřuje řadu kombinovaných chladniček Fresco o modely Style 300, které zapadnou do jakékoliv kuchyně díky menší hloubce a novému systému odvětrávání. Speciální zásuvka s řízenou vlhkostí spolu s beznámrazovou technologií Circle Fresh se postarají, aby jídlo neztrácelo svoje nutriční vlastnosti a čerstvost a invertorový kompresor zajišťuje nerušivý a úsporný chod.

Malá hloubka, velké možnosti umístění

Zásadní novinkou chladniček Fresco Style 300 je jejich menší hloubka 599 mm, při zachování standardní šířky 600 mm a výšky 1850 mm. Tato konstrukce umožňuje umístění do běžné kuchyňské linky, aniž by dvířka zůstala předsazena. Zároveň mají tyto chladničky nově řešené odvětrávání ve spodní části a při zasazení do niky stačí ponechat okolní mezeru pouhých 8 mm. Běžná provozní okolní ventilace je prováděna ze spodní části chladničky. V neposlední řadě díky novým pantům je možné otevřít dvířka v úhlu pouhých 90° a neomezit vysouvání zásuvky na zeleninu.



Déle čerstvé potraviny

Chladničky Fresco Style 300 jsou vybaveny zásuvkou Adaptive Humidity Area určenou pro skladování ovoce a zeleniny. Oproti běžné zeleninové zásuvce je však vybavena technologií Natura Fiber, filtrem který udržuje správnou úroveň vlhkosti na 90 %. Díky tomu je ovoce a zelenina udržena až dvakrát déle čerstvá než v běžné zásuvce.

Žádný led a dlouhá čerstvost vašich potravin

Inovativní beznámrazová technologie Circle Fresh zajišťuje homogenní teplotu a vlhkost v každé polici a rohu chladničky. Díky tomu, že jsou vzduchové průduchy schovány za dekorativním panelem, neproudí chladný vzduch přímo na potraviny a ty tak zůstanou déle čerstvé, aniž by se vysušily. Navíc není potřeba odmrazování a údržba je tak velice snadná.

Úsporné osvětlení a praktické ovládání

LED osvětlení na stropě chladničky má nízkou energetickou spotřebu a neohřívá interiér. Digitální displej umístěný ve stejném místě, umožňuje nastavení chladničky v rozmezí od 2 do 8 °C a Při volbě teploty chladničky na panelu displeje se odpovídajícím způsobem upravuje automaticky teplota mrazáku v rozmezí od -16 do -22 °C. Na výběr je i nastavení režimu Eco, kdy chladnička automaticky udržuje teplotu 5 °C a mrazák -18 °C.

Alarm otevřených dvířek

V případě otevřených dvířek po delší dobu se rozezní zvukový signál, který upozorní na zvyšující se teplotu.



ZÁRUKA
15 LET
NA KOMPRESOR

Tichý chod a dlouhá životnost

O chod chladniček Fresco Style 300 se stará invertorový kompresor, který dosahuje hlučnosti pouhých 35 decibelů a energetické třídy C. Jeho spolehlivost a dlouhá životnost je garantována bezplatnou prodlouženou zárukou na dobu 15 let. Tuto záruku lze získat po registraci spotřebiče na www.registrace-zaruka.cz do 14 dnů od nákupu spotřebiče.

Candy Fresco Style 300 je k dispozici v nerez a bílé barvě, v energetické třídě C a D.

◀ *Např. model CNCQ2T6S18CX*, energetická třída C, doporučená maloobchodní cena 10 990 Kč.*

**Dostupný od června 2026.*

Více na www.candy.cz



Lednic v energetických třídách A a B výrazně přibylo

Nejdůležitější segment v rámci chladicí a mrazicí techniky v podobě kombinovaných modelů s mrazákem dole prochází postupnou proměnou. Leckteré modely dosahují velmi nízké spotřeby na hranici 100 kWh. Současně je evidentní výrazné snížení hlučnosti a další rozšíření nejmodernější konstrukce s oddělenými chladicími okruhy.

Magická hranice 100 kWh za rok byla v případě volně stojících modelů s mrazákem dole již překonána před pár lety. Přesto zůstávají lednice se spotřebou mezi 90 kWh a 100 kWh na trhu spíše výjimkou. Výrazně početnější je už skupina mezi 100 kWh a 120 kWh. Honbu za rekordy sice chápeme – v marketingu se s nimi dá chytře pracovat a jde o velmi jednoduše komunikovatelný parametr – přesto jde svým způsobem o malicherný souboj, protože rozdíl v nákladech na provoz chladničky se spotřebou 95 kWh a 115 kWh je naprosto minimální. Mnohem důležitější je, zda má lednice oddělené chladicí okruhy, beznamrazový systém No Frost a speciální zásuvky s optimalizovanou a regulovatelnou vlhkostí.

Případně další technologie zajišťující delší čerstvost jídla. Zatímco uvedený rozdíl ve spotřebě bude činit za rok pár desítek korun, horší technologická výbava a starší konstrukce typu Total No Frost s průchodkou z mrazáku a negativním vedlejším efektem v podobě vysušování čerstvého jídla bude majitele lednice stát stovky, či dokonce tisíce korun za rok v nákladech za zbytečně vyhozené potraviny. Zákazníkům byste proto měli vždy doporučit model s oddělenými chladicími okruhy a beznamrazovým provozem, případně dalšími důležitými prvky prodlužujícími čerstvost potravin. To samozřejmě platí pro kategorie chladicí a mrazicí techniky obecně, nikoliv jen pro modely s mrazákem dole.



AEG ORC8M361CL

- 162 kWh/rok
- 260l / 103l

Značka AEG se chystá už v létě uvést nové modely lednic, ale v době uzávěrky k nim ještě nebyly dostupné všechny specifikace ani fotka, a tak jsme ze současného portfolia vybrali 2m lednici řady 8000 s aktivní distribucí chladného vzduchu Cooling 360°. Systém rozvádí chlad do všech koutů a zadní nerezová část urychluje obnovu teploty po otevření dveří. Beznamrazový provoz zvyšuje na další úroveň duální systém TwinTech No Frost. Díky němu si chladnička udržuje optimální vlhkost, jež zabraňuje vysychání potravin. Uvnitř tohoto oddílu se také nachází zásuvka GreenZone+ s membránou optimalizující vlhkost pro zeleninu a zóna ExtraChill s nižší teplotou pro sýry a uzeniny. Chladničku můžete ovládat i na dálku z chytrého zařízení přes aplikaci AEG. Mrazicí kapacita je 10kg / 24 h a akumuláční doba činí 10 h. Hlučnost za chodu nepřekračuje 34 dB(A). Rozměry: 202 × 59,5 × 66,4cm (v × š × h)



- Oddělené chladicí okruhy s No Frost
- Invertorový kompresor

Dostupnost: v prodeji

NOVINKA



Flexibilní kombinace pro skutečný život

Kombinovaná chladnička **Philco PCDNI 2734 DW** v čistě bílé nebo **PCDNI 2734 DX** v nerezce se přizpůsobí tomu, jak opravdu žijete a co každý den potřebujete. Díky **šířce 55 cm** zapadne i do menší kuchyně nebo malého bytu, přitom nabídne překvapivě velký **100l mrazák** se čtyřmi šuplíky, který pojme víc než jiné modely v této velikosti. S celkovým objemem **273 l** máte dostatek místa pro své každodenní nákupy i pro větší zásoby, když je potřeba. Díky systému **Double NoFrost** s odděleným prouděním vzduchu v každé části funguje **bez námrazy** a také bez zbytečného vysušování čerstvých potravin. Na **invertorový kompresor** navíc poskytujeme **záruku 10 let**. Chladnička má funkce **SuperCool** a **SuperFreeze** pro přechodné zvýšení výkonu chlazení nebo mrazení. Umístít ji můžete i do rohu ke zdi, protože má **nulový náběh dveří**. Hodí se i alarm otevřených dveří a automatické dovírání, abyste ji nenechali otevřenou. **Tichý provoz 38 dB** nenaruší běžný chod domácnosti ani v kuchyni propojené s obývacím. Vnitřní prostor chladničky nabízí promyšlené detaily, aby vám usnadnily každodenní používání a udržely potraviny co nejdéle čerstvé.

EasyStorage



Hygienická zásuvka pro nebalené potraviny jako ryby nebo sýry. Nedochází k přenosu pachů a můžete ji přesunout do jiné části chladničky a uvolnit místo třeba pro nápoje.

PizzaBox



Zásuvku v mrazáku transformujete otočením o 180° na větší prostor třeba pro celý dort, krůtu nebo krabice s pizzou.



www.philco.cz





Amica FK3706D.5DFZXC

- 178 kWh/rok
- 2851 / 1201

- Total No Frost
- Invertorový kompresor

V portfoliu značky Amica nás zaujal tento model v provedení černý inox a s celkovým objemem 405 litrů. Beznámrazový provoz zajišťuje systém Total NoFrost, jenž minimalizuje vlhkost v mrazničce, takže ji nemusíte ručně odmrazovat. Uvnitř chladicí části se nachází zásuvka VitControl s kontrolou vlhkosti a o prosvětlení celého interiéru se stará LED osvětlení. Díky designu PerfectOpen lze dvířka otevírat v 90stupňovém úhlu bez náběhu, a tak můžete chladničku umístit i blízko stěn či do rohu. Pro snadné nastavení je k dispozici dotykový senzorový panel. O tichý a úsporný chod se stará invertorový kompresor. Mrazicí kapacita je 5,5 kg / 24 h a akumulací doba činí 10 h. Hlučnost za chodu nepřekračuje 35 dB(A). Rozměry: 200 × 59,5 × 66 cm (v × š × h)



Dostupnost: květen 2026

Beko B5RCNE565HGB

- 237 kWh/rok
- 3401 / 1501

- Oddělené chladicí okruhy s No Frost
- Invertorový kompresor

Z nabídky značky Beko jsme vybrali volně stojící kombinovanou chladničku s mrazničkou dole v provedení černé sklo s šířkou 70 cm. Její hlavní předností je technologie HarvestFresh, která pomocí tříbarevného osvětlení kopíruje střídání denního cyklu. Díky tomu je v ovoci a zelenině chráněno více vitamínů a chuti a vydrží déle čerstvé. Spotřebič využívá systém NeoFrost pro chlazení bez námrazy a míchání pachů a technologii AeroFlow pro šetrnou distribuci studeného vzduchu, což udržuje potraviny déle svěží a zamezuje jejich osychání. Srdcem chladničky je spolehlivý invertorový kompresor s certifikovanou životností 25 let, který zaručuje tichý chod na úrovni 35 dB(A) a přispívá k zařazení do energetické třídy D. Mezi užitečné vybavení patří speciální přihrádka CoolRoom (na maso a čerstvé ryby), skleněné police a LED displej na dveřích pro elektronické ovládání. Mrazicí kapacita dosahuje 7,8 kg / 24 h a akumulací doba činí 18 hodin. Jistě oceníte i praktickou signalizaci otevřených dveří či funkci prázdninového režimu. Roční spotřeba činí 237 kWh. Rozměry: 192 × 70 × 74,5 cm (v × š × h)



Dostupnost: v prodeji

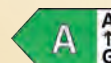


Bosch KGN39211F

- 100 kWh/rok
- 2601 / 1031

- Oddělené chladicí okruhy s No Frost
- Invertorový kompresor

Velkou předností této lednice německé značky je mimořádně tichý a úsporný chod, díky kterému se řadí do nejúspornější energetické třídy A, přičemž hlučnost dosahuje pouhých 29 dB(A). Srdcem spotřebiče je invertorová technologie, která zajišťuje stabilní regulaci teploty a efektivní výkon. Technologie Total No Frost brání tvorbě ledu, takže už nebudete muset mrazničku nikdy odmrazovat a na zadní stěně chladničky se nebudou tvořit kapky vody. Pro delší uchování čerstvosti potravin je připraven systém VitaFresh XXL <0 °C> s extra velkými zásuvkami a kontrolovaným klimatem. Díky inovativní konstrukci Perfect Fit navíc můžete chladničku umístit hned vedle stěny nebo do výklenku bez omezení při otevírání dvířek. Chladicí prostor je perfektně osvětlen pomocí LED osvětlení s pozvolným startem. Mrazák disponuje funkcí super mrazení. Nechybí integrované vertikální madlo a LED signalizace pro snadné nastavení. Mrazicí kapacita činí 11 kg / 24 h a akumulací doba 22 h. Rozměry: 203 × 60 × 66,5 cm (v × š × h)



Dostupnost: v prodeji

Amica

for living

Chladná elegancie od značky Amica: Úsporné solitéry a špičkové vestavby

Značka Amica uvádí na trh novou generaci chladničiek, ktorá kombinuje modernú platformu s úspornosťou a chytrými úložnými systémami. Objavte prakticky vybavené voľne stojící modely či veľkokapacitné vestavby v šírke 70 cm s interiérom v elegantných šedých tónoch.

Voľne stojící modely



Amica FK3506D.2F (E)

Tato elegantní černá chladnička o výšce 185,5 cm nabízí spolehlivý systém **Total No Frost** a výsoce funkční design. Je ideální volbou pro uživatele, kteří hledají osvědčenou technologii s automatickým odmrazováním v atraktivním tmavém provedení.

- Energetická třída: E
- Roční spotřeba: 246 kWh
- Hlučnost: 39 dB(A)
- Objem (chladnička/mraz.): 226 l / 96 l



Amica FK3706D.2DFWiC (C)

Vysoký **dvoumetrový model** v tradičním bílém provedení vyniká úsporností a unikátní zásuvkou na pizzu v mrazicí části. Díky systému Perfect Open lze **dvířka plně otevřít i v rohu místnosti**, aniž by přesahovala půdorys stroje.

- Energetická třída: C
- Roční spotřeba: 178 kWh
- Hlučnost: 35 dB(A)
- Objem (chladnička/mraz.): 285 l / 120 l



Amica FK3706D.5DFZXC (C)

Designový model v **tmavém inoxidu** disponuje technologií **LightWall**, která díky osvětlenému zadnímu panelu zajišťuje perfektní přehled v celém prostoru. Spojení moderního invertorového kompresoru a vysoké úspornosti z ní činí ideální dominantu moderní kuchyně.

- Energetická třída: C
- Roční spotřeba: 178 kWh
- Hlučnost: 37 dB(A)
- Objem (chladnička/mraz.): 285 l / 120 l

Vestavné modely



Amica BK3265.4Ui (E)

Kompaktní vestavba s invertorovým kompresorem sází na velmi tichý chod a optimální podmínky pro ovoce v **zásuvce VitControl**. Posuvná regulace úrovně vlhkosti umožňuje uživateli prodloužit čerstvost a výrazně omezit plýtvání potravinami.

- Energetická třída: E
- Roční spotřeba: 221 kWh
- Hlučnost: 35 dB(A)
- Objem (chladnička/mraz.): 195 l / 75 l



Amica BK2995.5FCNO

Tato chladnička s plným systémem **Total No Frost** využívá systém CoolManagement pro nezávislé řízení teploty ve 3 různých zónách. **Zásuvka AdaptZone** s nastavením od -3 do 3 °C je pak stvořena pro profesionální uchování masa či čerstvých ryb.

- Energetická třída: D
- Roční spotřeba: 188 kWh
- Hlučnost: 37 dB(A)
- Objem (chladnička/mraz.): 170 l / 67 l



Amica BK3717.5FZNBk STUDIO

Vrcholný model řady STUDIO v **nadstandardní šírce 69 cm** zaujme moderním šedým interiérem a komfortním tlumeným zavíráním SoftClose. I zde technologie **LightWall** a pokročilá elektronika zajišťují dokonalou ergonomii a přehled o skladovaných zásobách.

- Energetická třída: D
- Roční spotřeba: 200 kWh
- Hlučnost: 37 dB(A)
- Objem (chladnička/mraz.): 257 l / 84 l



Candy CNCQ2T6S18DX

- 197 kWh/rok
- 205l / 110l

- Total No Frost
- Invertorový kompresor

Novinka od italské značky Candy se vyznačuje systémem Total No Frost Circle Fresh, který využívá kruhové proudění chladného vzduchu v obou částech pro efektivní chlazení bez nutnosti ručního odmrazování. Díky speciálnímu řešení spodního větrání stačí pro instalaci této chladničky odstup od okolního nábytku či stěny pouhých 8 mm. Optimální vnitřní prostředí pro uskladnění surovin vytváří zásuvka Adaptive Humidity Area, která pomocí systému Natura Fiber udržuje řízenou 90% vlhkost a pomáhá uchovat zeleninu déle čerstvou. Srdcem chladničky je invertorový kompresor zaručující tichý a úsporný chod. Hlučnost nepřekračuje 35 dB(A). Snadné nastavení požadované teploty či doplňkových funkcí zajišťuje dotykový displej umístěný uvnitř přístroje. Uživatelé navíc mohou využívat doplňkový obsah jako Food Locator či Smart Drink Assistant v aplikaci hOn, byť u tohoto modelu bez funkce vzdáleného ovládání. Akumulační doba je 11 h a mrazicí kapacita 5 kg / 24 h. Rozměry: 185 × 59,5 × 59,9 cm (v × š × h)



Dostupnost: květen 2026

Concept LK3354bc

- 172 kWh/rok
- 187l / 75l

- Less frost
- Standardní kompresor

Dvoudveřová lednice s mrazákem v moderním černém designu je ideální volbou do menších kuchyní. Vyniká totiž svými úspornými rozměry s šířkou pouhých 54 cm a hloubkou 55 cm. Navzdory kompaktním rozměrům nabízí celkový užitečný objem 262 litrů. Chladnička je vybavena 4 skleněnými policemi, prostornou zásuvkou na ovoce a zeleninu a praktickými přihrádkami ve dveřích. Technologie Less frost redukuje tvorbu námrazy, čímž zajišťuje efektivnější chlazení a snižuje potřebu ručního rozmrazování mrazicího oddílu. Funkce Fast Cool se postará o rychlé zchlazení čerstvě vložených surovin, které si tak déle zachovají důležité živiny a čerstvost. Interiér je perfektně osvětlen úsporným LED osvětlením s nulovým výdejem tepla. Velkou předností je také zaměnitelné otevírání dveří. Akumulační doba dosahuje 13 h a mrazicí kapacita 3,5 kg / 24 h. Rozměry: 176 × 54 × 55 cm (v × š × h)



Dostupnost: v prodeji



Electrolux LNT8MC36X

- 162 kWh/rok
- 260l / 103l

- Oddělené chladicí okruhy No Frost
- Invertorový kompresor

Stejně jako v případě značky AEG i u Electroluxu očekáváme v létě nové modely kombinovaných lednic. Do přehledu jsme ale ještě museli zařadit stávající model z vyšší řady Electrolux 800, který se pyšní vnitřní zadní stěnou z nerezové oceli a speciálně navrženými větracími otvory. Ty zajišťují rovnoměrnou cirkulaci studeného vzduchu na každé polici. Systém TwinTech No Frost využívá pokročilé duální chlazení pro oddělenou regulaci chladicí a mrazicí části, díky čemuž mraznička nenamrzá a chladnička si udržuje ideální vlhkost. Ve výbavě nechybí zásuvka GreenZone+, která pomocí těsnicí membrány optimalizuje vlhkost a chrání tak vaše ovoce a zeleninu, ani nízkoteplotní zásuvka ExtraChill určená pro šetrné skladování sýrů a čerstvých uzenin. Uživatelé ocení také integrovanou konektivitu s podporou aplikace Electrolux pro snadné ovládání na dálku a praktické upozornění na nedovřená dvířka. Spolehlivý invertorový kompresor pak garantuje tichý chod s hlučností pouhých 34 dB(A). V případě výpadku proudu udrží lednice potraviny v bezpečí po dobu 10 h. Její mrazicí kapacita dosahuje 10 kg / 24 h. Rozměry: 202 × 59,5 × 66,4 cm (v × š × h)



Dostupnost: v prodeji



ETA 275090020D

- 176 kWh/rok
- 182 l / 71 l

- Total No Frost
- Invertorový kompresor

Kombinovaná chladnička v trendy černém provedení byla navržena tak, aby dokonale spojovala atraktivní design s dostatkem užitého prostoru. Novinka využívá beznámrázovou technologii a její celkový užitečný objem činí 253 litrů, z čehož 182 litrů připadá na chladicí část a 71 litrů na mrazničku. Chladicí prostor je rozdělen 3 skleněnými policemi a doplněn o praktický chromovaný držák na lahve či zásuvku na zeleninu. Teplotu si jednoduše přizpůsobíte pomocí elektronické regulace, o perfektní přehled nad uloženými surovinami se pak postará úsporné vnitřní LED osvětlení. Mraznička se 3 transparentními šuplíky zvládne zamrazit až 3,2 kg potravin za 24 hodin a v případě výpadku proudu je ochrání po dobu 9,5 h. Zapuštěná madla neruší čisté linie spotřebiče a k dispozici je i možnost změny směru otevírání dveří pro bezproblémové začlenění do moderní kuchyně. Akumulační doba je 9 h a mrazicí kapacita 3,2 kg / 24 h. Rozměry: 181 × 54,5 × 60 cm (v × š × h)



Dostupnost: v prodeji

Gorenje NRK618C4X4E

- 161 kWh/rok
- 215 l / 114 l

- Total No Frost
- Invertorový kompresor

Volně stojící kombinovaná chladnička slovinské značky zaujme elegantním provedením InoxLook a pokročilou technologickou výbavou. Jejím středobodem je inteligentní adaptivní systém AdaptTech, který nepřetržitě sleduje vaše návyky a řídí teplotu tak, aby nedocházelo k výrazným teplotním výkyvům při otevírání dveří. O rovnoměrnou cirkulaci vzduchu se stará ventilační systém MultiFlow 360°, zatímco beznámrázová technologie Total NoFrost v mrazicím prostoru trvale zabraňuje hromadění ledu a námrazy. Srdcem přístroje je spolehlivý a tichý invertorový kompresor, díky kterému chladnička dosahuje hluchnosti pouhých 34 dB(A). K zachování čerstvosti slouží prostorná zásuvka CrispZone pro ovoce a zeleninu i funkce SuperCool pro rychlé ochlazení velkých nákupů. Spotřebič je navíc vybaven inovativním designem Smart KitchenFit s hloubkou pouhých 60 cm, který umožňuje plynulé začlenění spotřebiče do linie kuchyňské linky, a to i s možností plného vysunutí zásuvek. Akumulační doba je 12 h a mrazicí kapacita 13 kg / 24 h. Rozměry: 186 × 59,5 × 59,8 cm (v × š × h)



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**



Haier HTW7620ANMG

- 120 kWh/rok
- 289 l / 125 l

- Total No Frost
- Invertorový kompresor

Volně stojící třídveřová kombinovaná chladnička z řady 3D 60 Series 7 Pro v elegantním stříbrném nerezovém provedení představuje špičku v úspoře energií, jelikož spadá do nejlepší energetické třídy A. Technologie Air Surround Total No Frost rozvádí chladný vzduch v horizontálních kruzích, čímž zabraňuje tvorbě námrazy a současně zachovává až 99% šťavnatosti a konzistence potravin. Mimořádný důraz je kladen i na hygienu – systém T-ABT pomocí minerálního turmalínu eliminuje až 99,9% bakterií ze vzduchu chladničky. Pro dokonalou péči o různé typy potravin poslouží zásuvka Humidity Zone s HCS filtrem pro udržení 90% vlhkosti a My Zone Pro se 3 úrovněmi nezávislé regulace teploty. Mrazák zaujme konceptem Easy Access v podobě dvou samostatně přístupných externích zásuvek na teleskopických výsuvkách, které uspoří až 30% energie při otevírání. Inteligentní invertorový kompresor zajišťuje nejen energetickou úspornost, ale i tichý chod s hluchností pouze 35 dB(A). Nechybí externí dotykový displej, funkce rychlého chlazení i mrazení a plná konektivita přes wi-fi a aplikaci hOn. Akumulační doba je 13 h a mrazicí kapacita 10 kg / 24 h. Rozměry: 205 × 59,5 × 66,7 cm (v × š × h)



Dostupnost: v prodeji

Novinky Beko mezi volně stojícími i vestavnými chladničkami

Značka Beko uvádí na trh postupně od letošního jara inovované portfolio chladniček. Modely reflektují aktuální trendy a požadavky zákazníků – důraz na energetickou účinnost, maximální využití prostoru, tichý chod a technologie pro rovnoměrné chlazení a delší čerstvost potravin. Vylepšením prošlo také vnitřní uspořádání, které přináší větší flexibilitu díky variabilním policím a přihrádkám. To vše doplňuje široká nabídka modelů za atraktivní cenu.

Sortiment se rozšiřuje jak ve volně stojícím, tak vestavném segmentu a zahrnuje varianty různých výšek, objemů, barevných provedení a specifikací. Jednotlivé modely jsou na trh uváděny postupně, především v první polovině roku.

Co přináší nové portfolio?

- Větší vnitřní objem díky novému konstrukčnímu řešení chladniček
- Širší nabídka energetických tříd
- Důraz na kvalitu skladování potravin a benefity pro zákazníka
- Celkem 23 nových modelů chladniček v různých specifikacích



Volně stojící chladničky

Až o 19 % větší objem v chladničce,
až o 11 % větší objem v mrazničce*

Modely s výškou 186 nebo 203 cm

Energetická třída A až D

Barvy Inox / Dark Inox / bílá



Vestavné chladničky

Až o 19 % větší objem v chladničce,
až o 8 % větší objem v mrazničce*

Modely s výškou 177 nebo 193 cm

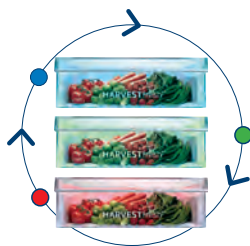
Energetická třída C až E

Vnitřní kovová zadní stěna
u vybraných modelů



* Uvedené hodnoty vycházejí z porovnání s předchozími řadami kombinovaných chladniček Beko stejného typu.

Klíčové benefity



HarvestFresh™

Příhrádka HarvestFresh™ simuluje střídáním 3 barev světla a tmy sluneční svit. Díky tomu ovoce a zelenina brzy nevadnou a zůstanou déle čerstvé a plné vitamínů.



NeoFrost

NeoFrost™ je beznámravový chladicí systém se dvěma oddělenými okruhy pro chladničku a mrazák. Díky tomu se nemísí pachy ani vlhkost a potraviny si déle zachovávají svou čerstvost, chuť i přirozené aroma.



AeroFlow™

AeroFlow™ uchová jídlo déle čerstvé, protože chladný vzduch o stálé teplotě obklopuje potraviny v celém prostoru lednice rovnoměrně a nepůsobí na ně přímo, čímž minimalizuje osychání.



HomeWhiz™

S aplikací HomeWhiz budete mít kontrolu nad lednicí i na dálku. Umožňuje snadné nastavení teploty a dohled nad ní přes telefon a posílá upozornění v případě její zvýšení např. při nedovřených dveřích.



VDE kompresor

Invertorové kompresory chladniček Beko dokáží fungovat až 25 let, což ověřilo náročné testování německé společnosti VDE, na jehož základě získaly kompresory Beko certifikaci.



Kovová zadní stěna

Kovová záda uvnitř lednice udržují stálou vnitřní teplotu, pomáhají jejímu rychlému vyrovnání po otevření a tím přispívají ke snížení spotřeby energie.



Volně stojící chladnička B5RCNA416HXBR

- Příhrádka HarvestFresh™
- Beznámrazové chlazení NeoFrost
- Cirkulace vzduchu AeroFlow™
- Aplikace HomeWhiz
- Kovová zadní stěna
- V × Š × H: 203,5 × 59,5 × 67,3 cm

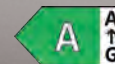


Vestavná chladnička B5BCNA325HS

- Příhrádka HarvestFresh™
- Beznámrazové chlazení NeoFrost
- Cirkulace vzduchu AeroFlow™
- Kompresor VDE testovaný na 25 let životnosti
- V × Š × H: 193,5 × 54 × 55 cm



Hisense RB5P410SAFA



- 116 kWh/rok
- 283l / 130l

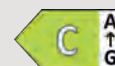
- Total No Frost
- Invertorový kompresor

Elegantní chladnička v černém provedení nabízí štědrý objem 413 litrů a řadí se do nejvyšší energetické třídy A. K efektivnímu chlazení přispívá zadní stěna z nerezové oceli Metal-Tech Cooling, která pohlcuje chlad a zajišťuje rychlou stabilizaci teploty po každém otevření a zavření dveří. Technologie Total No Frost trvale eliminuje námrazu v obou částech spotřebiče, takže ruční odmrazování je zcela minulostí. Ve spodní části lednice naleznete unikátní ventilační systém Bottom Cooling System s nasáváním zleva a výdechem doprava, který je přímo optimalizovaný pro snadnou vestavbu do kuchyňské linky s minimálními mezerami. Interiér je vybaven zásuvkou na ovoce a zeleninu s antibakteriálním povrchem a speciálním boxem 0 °C Fresh Box s teplotou kolem bodu mrazu pro perfektní uchování čerstvých ryb či masa. Invertorový kompresor pak garantuje extrémně tichý chod na úrovni pouhých 29 dB(A) a desku lze navíc inteligentně ovládat na dálku přes aplikaci ConnectLife. Ve specifikacích dále zaujme vysoký mrazicí výkon 16 kg / 24 h a nadstandardní akumulací doba 23 h. Rozměry: 203 × 59,5 × 65,8 cm (v × š × h)

Dostupnost:
novinka již v prodeji

Kluge KCN5372LD

- 168 kWh/rok
- 264l / 113l



- Total No Frost
- Invertorový kompresor

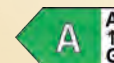
Z nabídky značky Kluge zařazujeme do přehledu kombinovanou chladničku, která na první pohled osloví luxusním povrchem v barvě tmavého nerez. Poháněna je moderním invertorovým kompresorem s dlouhou životností a tichým chodem na úrovni 39 dB(A). Spotřebič využívá k distribuci chladu technologii Metal Cooling s vnitřní nerezovou úpravou, která výborně akumuluje teplotu a zajišťuje rovnoměrné chlazení v celém prostoru. Součástí je i aktivní rozvod vzduchu. Samozřejmostí je pokročilý beznámrazový systém No Frost. Vnitřní prostor chladničky disponuje kvalitním LED osvětlením, 2 objemnými zásuvkami včetně samostatného oddílu pro ovoce a zeleninu, 3 nastavitelnými policemi z bezpečnostního skla a elegantním dřevěným držákem na lahve vína. Na čelních dveřích se nachází přehledný digitální LCD displej umožňující elektronické řízení teploty a aktivaci doplňkových funkcí, jako jsou režimy Super mrazení, EKO či Prázdniny. Akumulační doba je 13,5 h a mrazicí kapacita 10 kg / 24 h. Rozměry: 202,6 × 60 × 67,7 cm (v × š × h)



Dostupnost: v prodeji



LG GBBS322AEV



- 112 kWh/rok
- 262l / 113l

- Total No Frost
- Invertorový kompresor

Kombinovaná chladnička korejské značky je dodávána v moderním provedení černá ocel. O spolehlivý chod se stará invertorový kompresor, který vyniká tichým provozem o hlučnosti pouhých 29 dB(A). I díky němu spadá celý spotřebič do nejvyšší energetické třídy A. Technologie LINEAR Cooling zajišťuje rovnoměrnou teplotu bez výkyvů a systém DoorCooling+ prostřednictvím průduchů v přední části pomáhá udržovat nápoje a potraviny ve dveřích vždy dokonale chladné. Uživatelé pak jistě ocení speciální zásuvku FRESHConverter+, která umožňuje flexibilní nastavení ideální teploty na maso, ryby či sýry, a zónu Moist Balance Crisper udržující optimální vlhkost u zeleniny. Díky umělé inteligenci a funkci AI Inteligentní úspora umí lednice analyzovat vaše zvyklosti a snížit výkon v době nižšího využití. S konstrukcí Zero Clearance lze dvířka otevírat plynule a bez omezení i v úzkých prostorech, zatímco konektivita LG ThinQ umožňuje pohodlné řízení celého přístroje z vašeho smartphonu. Akumulační doba je 14 h a mrazicí kapacita 12 kg / 24 h. Rozměry: 203 × 59,7 × 67,5 cm (v × š × h)

Dostupnost: v prodeji



ID TITANIUM 6

O 50 % VĚTŠÍ VNITŘNÍ PROSTOR PRO VAŠE POTRAVINY

VÍCE MÍST, VÍCE MOŽNOSTÍ

Vestavná chladnička Haier ID Titanium 6 nabízí při šířce 69 cm a výšce 193,5 cm o 50 % vyšší vnitřní kapacitu* a kompletní sadu technologií Fresher Tech® pro ještě delší čerstvost vašich potravin. Dva chladicí okruhy a beznárazový Total No Frost zajišťují ideální prostředí pro vaše potraviny, zásuvka Crisper s HCS filtrem udržuje 90% vlhkost pro perfektní skladování ovoce a zeleniny, v přihrádce My Zone lze nastavit tři teplotní módy 0°C, 3°C, 5°C podle potřeby, osvětlení Daylight na zadní stěně chladničky prosvítí celý interiér. Artificial Intelligence Inside™ a aplikace hOn rozpoznají vaše nákupní zvyky, proaktivně předvídají čerstvost potravin a přizpůsobují ideální množství proudícího chladného vzduchu. Chytré funkce vám poradí, kam potraviny umístit nebo upozorní na datum spotřeby.

* V porovnání se standardní chladničkou 177 cm x 55 cm.

haier.cz

5 LET
ZÁRUKA

20 LET
ZÁRUKA
NA
KOMPRESOR

hOn

Objevte řešení na míru
v aplikaci hOn.

Haier



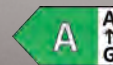
Dostupnost:
novinka již v prodeji

Liebherr CNsfa 7723 plus NoFrost

• 118 kWh/rok
• 348l / 138l

• Oddělené chladicí okruhy s No Frost
• Invertorový kompresor

Volně stojící lednice německého specialisty na chladicí a mrazicí techniku se chlubí povrchovou úpravou SteelFinish s elegantním vertikálně kartáčovaným vzhledem podobným nerez s praktickými zapuštěnými úchyty dveří. Přístroj poskytuje mimořádný celkový objem 485l, přičemž ho dosahuje díky nadstandardní šířce spotřebiče 74,5 cm. I přes větší rozměry spotřebuje lednice za rok pouze 118 kWh energie, což ji řadí do energetické třídy A. Optimální podmínky pro potraviny zajišťují 2 nezávislé chladicí okruhy DuoCooling, které zcela brání přenosu pachů a vysušování potravin, a technologie NoFrost chrání mrazicí část před nechtěnou námrazou. Uvnitř naleznete pokročilý systém PowerCooling pro rovnoměrné rozdělení chladného vzduchu a speciální přihrádku EasyFresh s ideálními podmínkami pro nebalené ovoce a zeleninu. Promyšlená konstrukce InteriorFit zaručí perfektní zasunutí do výklenku o hloubce 60 cm a funkce SuperSilent přináší až překvapivě tichý provoz s hlukostí pouhých 34 dB(A). Celkové ovládání probíhá intuitivně přes elegantní dotykový LC displej schovaný za dvířky a dovybavení modulem SmartDeviceBox dokonce otevírá cestu k plnému připojení spotřebiče na internet. Akumulační doba je 20 h a mrazicí kapacita 10 kg / 24 h. Rozměry: 201,5 × 74,7 × 67,5 cm (v × š × h)

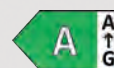


Miele KFN 4799 AD

• 116 kWh/rok
• 258l / 103l

• Oddělené chladicí okruhy s No Frost
• Invertorový kompresor

V prémiové třídě chladniček vyniká tento model Miele v energetické třídě A s roční spotřebou pouhých 116 kWh. Spotřebič nabízí vysoký standard skladování díky zóně PerfectFresh Pro, která udržuje potraviny čerstvé až 5× déle. Beznámrazová technologie NoFrost eliminuje nutnost ručního odmrazování. Optimální cirkulaci a rovnoměrné rozložení chladu v celém prostoru zajišťuje systém DynaCool ve spolupráci se zadní nerezovou stěnou CleanSteel. Komfort užívání zvyšuje flexibilní police FlexiBoard pro vysoké nádoby a dveře, které se zavírají tiše a jemně. Police ve dveřích ComfortClean jsou navíc vhodné pro mytí v myčce nádobí. Spotřebič lze díky platformě Miele@home propojit s aplikací v telefonu. Úroveň hluku je rekordně nízká, pouhých 34 dB(A). Akumulační doba činí 20 h a mrazicí kapacita 10 kg / 24 h. Rozměry: 201,5 × 59,7 × 67,5 cm (v × š × h)



Dostupnost: v prodeji



Philco PCDI 338 CMCX

• 171 kWh/rok
• 216l / 122l

• Oddělené chladicí okruhy s No Frost
• Invertorový kompresor

Kombinovaná chladnička Philco v nadčasovém nerezovém provedení s vnějším displejem se řadí do energetické třídy C se spotřebou 171 kWh/rok. Klíčovou vlastností je systém Double NoFrost, využívající dva nezávislé okruhy s vlastními výparníky a ventilátory pro chladicí i mrazicí část. Tím je zajištěno optimální klima s ideální vlhkostí a úplná eliminace námrazy. Vnitřní prostor nabízí specializovanou nulovou zónu Meat & Fish pro správné uchování masa a ryb a přihrádku Fruits & Vegetables. Srdcem spotřebiče je tichý invertorový kompresor s hlukostí 35 dB(A) a 10letou zárukou. Uživatelé mají k dispozici funkce SuperCool a SuperFreeze pro rychlou stabilizaci teploty po vložení nákupu. Mrazák o objemu 122l disponuje 3 šuplíky a mrazicím výkonem 8,5 kg / 24 h. Praktickým detailem je LED osvětlení zaručující perfektní přehled a možnost stranového otočení dveří. Akumulační doba činí 12 h a mrazicí kapacita 8,5 kg / 24 h. Rozměry: 185 × 59,5 × 70 cm (v × š × h)



Dostupnost:
novinka již v prodeji



Design, technologie a velkorysý prostor

Miele uvádí novou generaci chlazení MasterCool III

Očekávané prémiové chladicí a mrazicí kombinace z nejvyšší řady MasterCool III od společnosti Miele konečně míří na evropský trh. Tyto velkoryse dimenzované spotřebiče pro nejnáročnější zákazníky, které se představily na veletrhu IFA 2025 v Berlíně a k vidění byly také na nedávném veletrhu EuroCucina, přinášejí nekompromisní spojení designu, maximální čerstvosti a pokročilých chytrých funkcí.



Hodnotný interiér a dokonalé osvětlení Vnitřní prostor modelů MasterCool III je vůbec poprvé kompletně zhotoven z kartáčovaného nerez. Tento materiál doplňují masivní tmavě akcentované prvky, jako jsou rámy přístrojů, stabilní zásuvky a lemování skleněných polic. Výsledkem je elegantní a homogenní celkový vzhled. O nedostatečném osvětlení polic a jídla nemůže být vůbec řeč díky inovativnímu konceptu BrilliantLight Pro, který využívá boční integrované LED lišty a další přídavné světelné zdroje. Pro bezúchytkové kuchyně nechybí populární technolo-

gie Push2open, zatímco pro snadnou údržbu slouží police Spillproof, jež spolehlivě zadrží rozlité tekutiny.

Pětinásobná trvanlivost a konec zápachu

Nová technologie MasterFresh Pro udržuje potraviny čerstvé až 5x déle. Systém doplňuje speciální zásuvka DailyFresh ExtraCool, jež je ideální pro uskladnění choulostivých surovin, jako jsou maso, ryby nebo mléčné výrobky. Zcela klíčový je také jedinečný Longlife AirClean System. Tento regenerovatelný filtr s aktivním uhlím, který vydrží plně funkční po dobu 3 let, spolehlivě neutralizuje nepříjemné pachy v chladičím prostoru.

FoodView a intuitivní ovládání

Všechny modely lze snadno ovládat přes plošný dotykový displej M Touch Pro s vysokým rozlišením a intuitivní navigací. Vybrané spotřebiče navíc disponují převratnou funkcí FoodView. Až 4 inte-

grované kamery, strategicky umístěné pod horními policemi ve dveřích a na stropě, pořizují snímky vnitřního prostoru i obsahu zásuvek pokaždé, když se dveře či zásuvky zavrou. Zákazníci si tak mohou prostřednictvím aplikace Miele kdykoliv a odkudkoliv zkontrolovat zásoby, což usnadňuje nakupování a minimalizuje plýtvání potravinami.



Nabídka obsahuje kombinované chladničky s mrazákem. Spotřebiče jsou na výběr v různých rozměrech a objemech skladovacích prostor. Pro více informací kontaktujte české zastoupení společnosti Miele.



PRIMO PR196RKMG

- 156 kWh/rok
- 147l / 55l

- Statické chlazení
- Standardní kompresor

Velmi populární lednice v retro designu nabízí i značka PRIMO, patří firmě DOMO. Na výběr je více barev. My jsme do přehledu vybrali novinku v matně zelené. Při celkovém objemu 202l nabízí chladicí část kapacitu 147 litrů a je vybavena 3 výškově nastavitelnými skleněnými policemi, které umožňují uspořádat potraviny přesně podle vašich potřeb. V mrazicí části o objemu 55l naleznete 3 průhledné zásuvky pro dokonalý přehled o všech zmrazených surovinách. Jasné LED osvětlení zajistí perfektní orientaci uvnitř spotřebiče, zatímco elegantní chromové lišty a dveřní police podtrhují propracovaný vzhled. Nechybí ani praktická funkce supermrazení, která se postará o rychlé a šetrné zmrazení právě vložených potravin. Chladnička se řadí do energetické třídy D s roční spotřebou 156 kWh. Její hlučnost dosahuje 39 dB(A). Madla a panty jsou fixně umístěny na pravé straně.

Rozměry: 161 × 55 × 58 cm (v × š × h)



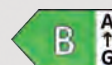
Dostupnost:
novinka již v prodeji

Samsung RL38T607BS9

- 134 kWh/rok
- 273l / 114l

- Oddělené chladicí okruhy s No Frost
- Invertorový kompresor

Model Samsung z řady RB7300T ve stříbrném provedení vyniká technologií SpaceMax, která díky vysoce účinné izolaci a tenčím stěnám nabízí vnitřní objem 387l. Se spotřebou 134 kWh/rok spadá lednice do energetické třídy B. Nezávislý systém chlazení Twin Cooling Plus optimalizuje teplotu a vlhkost v obou částech, čímž udržuje potraviny déle čerstvé a brání mísení pachů. Mrazicí část lze díky zóně Cool Select+ přepnout do 4 různých teplotních režimů, od hlubokého mražení přes soft mražení až po běžné chlazení. Pro čerstvé suroviny je určena flexibilní zásuvka Optimal Fresh+, kterou lze rozdělit na 2 zóny s odlišnou teplotou. Beznámrazový systém No Frost urychluje cirkulaci vzduchu a prodlužuje životnost chladicího systému. Invertorový kompresor s hlučností 35 dB(A) disponuje funkcemi Power Cool a Power Freeze pro bleskové zchlazení a zmrazení. Zadní strana chladničky je chráněna bezpečnostním krytem Clean Back pro snadnou údržbu. Akumulační doba činí 9 h a mrazicí kapacita 8 kg / 24 h. Rozměry: 203 × 59,5 × 65,8 cm (v × š × h)



Dostupnost:
novinka již v prodeji

Smeg FAB32R0R6

- 158 kWh/rok
- 234l / 97l

- Oddělené chladicí okruhy s No Frost
- Invertorový kompresor

Kultovní design inspirovaný 50. lety v zářivě oranžovém provedení reprezentuje v přehledu tato prémiová lednice italské značky Smeg. Na výběr je ještě dalších 10 barev. Všechny varianty byly uvedeny na trh teprve nedávno. Jedná se totiž o výrazně inovované spotřebiče s nižší spotřebou a nejmodernější konstrukcí s oddělenými chladicími okruhy. V kombinaci se systémem No Frost je zajištěna jak optimalizovaná vzdušná vlhkost v chladicím prostoru, tak beznámrazový provoz mrazničky. Rovnoměrné rozložení chladu zajišťuje ventilační systém MultiFlow. Pro šetrné uchování potravin je připravena přihrádka s nízkou teplotou. Lednice nabízí elektronické ovládání s displejem. Interiér se 2 LED světly je vybaven nastavitelnými skleněnými policemi a elegantními chromovými profily. Invertorový kompresor s hlučností 35 dB(A) umožňuje aktivaci úsporného režimu ECO nebo prázdninové funkce Holiday. Mraznička o objemu 97l disponuje 3 zásuvkami a funkcí rychlého zmrazení. Dvířka jsou osazena fixní externí rukojetí a mají pravostranný závěs. Smeg má ale v nabídce i varianty s opačným otevíráním. Akumulační doba činí 24 h a mrazicí kapacita 10 kg / 24 h. Rozměry: 196,8 × 60,1 × 72,8 cm (v × š × h)



Dostupnost:
novinka již v prodeji



Moderní chlazení následuje skutečné potřeby zákazníků

Kategorie chlazení se v posledních letech posouvá, dříve hrály hlavní roli objem, energetická třída nebo nové technologie. Nyní se však stále více ukazuje, že klíčová je schopnost spotřebiče přizpůsobit se reálnému fungování domácnosti. Různé typy bydlení kladou na chladničky odlišné nároky. Novinky značky Philco ukazují, jak lze na tyto rozdíly reagovat systematicky, promyšleným portfoliem, které pokrývá různé uživatelské scénáře.

Flexibilita vnitřního prostoru jako nový standard

Modely **PCDNI 2734 DX** v nerez a **PCDNI 2734 DW** v bílé klasice staví na myšlence, že chladnička se musí přizpůsobit obsahu, nikoliv naopak. Základem je proto systém **Double NoFrost** se dvěma nezávislými okruhy, který zajišťuje zdravé vnitřní klima bez námrazy a bez zbytečného vysušování potravin. Vedle technologie zde hraje zásadní roli práce s vnitřním prostorem. **Čtyři samostatné zásuvky** v mrazáku umožňují lepší organizaci a tím pádem menší teplotní výkyvy při manipulaci. Praktické přihrádky jako **PizzaBox** s možností otočení o 180° a získání místa na výšku či zásuvky pro čerstvé nebalené potraviny **EasyStorage**, kterou můžete přesouvat v rámci chladicího prostoru, tak reagují na skutečné požadavky z domácnosti jako je více místa pro velké věci, nebo speciální místo pro aromatické potraviny k rychlému použití. Takové řešení prostoru osloví zákazníky, kteří chtějí vyšší komfort a flexibilitu pro každodenní používání.



Zásuvka EasyStorage

Kuchyně jako celek s důrazem na integraci

Zcela jiný přístup reprezentuje model **PCN 326 DCDW**, který jde naproti rostoucímu trendu funkční integrace spotřebičů do kuchyňského prostoru. I volně stojící spotřebič může ladit s kuchyňskou linkou. Provedení **KitchenFit** s přizpůsobenou hloubkou umožňuje, aby chladnička přirozeně navazovala na linii kuchyňské linky a nepřesahovala do prostoru. Tento detail má v praxi zásadní vliv na celkový dojem z interiéru. Technologicky model nabízí **NoFrost** systém doplněný o **MultiAirFlow** pro rovnoměrné chlazení a flexibilitu

místění potravin a samozřejmě bez námrazy. Zákazníci ocení také možnost přizpůsobení výkonu mrazáku podle aktuálních sezónních podmínek. Tento spotřebič cílí na zákazníky, pro které je chladnička plnohodnotnou součástí kuchyňského designu.

Od wow parametrů k reálnému využití

Novinky v chlazení Philco potvrzují trend, kdy se vývoj spotřebičů posouvá od čistě technických parametrů směrem ke skutečnému uživatelskému komfortu. Nejde jen o to nabídnout vyšší výkon nebo nižší spotřebu, ale především o to, jak dobře spotřebič zapadne do každodenního tempa domácnosti. Právě kombinace technologie, praktických detailů a promyšleného designu bude do budoucna rozhodovat o úspěchu v této kategorii.

Více informací o jednotlivých modelech a kompletní nabídku najdete na www.philco.cz



TCL RP456BLC0EU

- 190 kWh/rok
- 314 l / 142 l

- Total No Frost
- Standardní kompresor

Beznámrazová kombinovaná chladnička TCL v klasickém nerezovém provedení nabízí celkový objem 456l. O beznámrazový chod se stará systém No Frost. Aktivní proudění vzduchu Multi Air Flow zajišťuje rovnoměrnou distribuci chladu a udržuje stabilní teplotu v celém prostoru pro čerstvé potraviny. V něm najdete 3 skleněné police a zásuvku na zeleninu. Mraznička (142l) se 3 samostatnými boxy pak nabízí silný mrazicí výkon 10 kg / 24 h a po aktivaci funkce Supermrazení okamžitě zamrazí nově uskladněné jídlo. Rychlé a přehledné ovládání obstará elegantní vnější dotykový displej, se kterým můžete snadno aktivovat rychlé chlazení, nastavit oddělenou teplotu či zvolit chytrý prázdninový režim. Jistě oceníte i praktické LED osvětlení, teplotní alarm a nízkou provozní hlučnost 39 dB(A), která nebude rušit klid domácnosti. Akumulační doba činí 10 h a mrazicí kapacita 6 kg / 24 h. Rozměry: 201 × 59,5 × 68 cm (v × š × h)



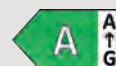
Dostupnost: v prodeji

Teka RBF 88680 DSS

- 113 kWh/rok
- 256 l / 122 l

- Oddělené chladicí okruhy s No Frost
- Invertorový motor

V nejušpornější energetické třídě A s roční spotřebou 113 kWh operuje nová kombinovaná lednice Teika dodávaná v provedení tmavé nerezové oceli. Nabízí celkovou kapacitu 378l, přičemž technologie No Frost s dvojitým chladicím systémem trvale eliminuje námrazu v celém spotřebiči. Současně ale udržuje optimální vzdušnou vlhkost v chladicím oddílu. K udržení stabilní teploty přispívá zadní panel MetalCooling a ventilační systém AirFlow. Pro uložení citlivých surovin slouží zásuvka Zero Box s nulovou zónou a box FreshBox s regulací vlhkosti. Invertorový motor zajišťuje tichý chod s hlučností 35 dB(A). Moderní ovládání je řešeno vnějším dotykovým displejem na dveřích i vnitřním panelem. Ve výbavě nechybí držák na lahev, LED osvětlení ani speciální zarážky dveří pro snadné otevírání v úhlu 90°. Uživatelé mohou volit mezi režimy ECO, Holidays či funkcemi rychlého chlazení a mrazení. Mrazicí část disponuje 3 zásuvkami a mrazicím výkonem 8,5 kg / 24 h. Akumulační doba činí 15 h. Rozměry: 201 × 59,5 × 70 cm (v × š × h)



Dostupnost: v prodeji



Whirlpool WHK2 6494 X6E

- 204 kWh/rok
- 340 l / 150 l

- Oddělené chladicí okruhy s No Frost
- Invertorový kompresor

Z nabídky značky Whirlpool jsme vybrali volně stojící kombinovanou chladničku s nadstandardní šířkou 70 cm, která poskytuje nadstandardní objem 490l. O uložené potraviny se stará senzorová technologie 6. SMYSL, jež neustále kontroluje vnitřní teplotu a zajišťuje její rychlou obnovu. Beznámrazové prostředí vytváří systém Dual No Frost se dvěma nezávislými okruhy, takže nedochází k mísení pachů mezi chladničkou a mrazničkou. Současně je v chladicím prostoru vyšší vzdušná vlhkost, takže se jídlo nevysušuje. Vnitřní prostor je chytrě řešený díky flexibilnímu uspořádání Space Management. Najdete zde speciální zásuvku Active 0° udržující konstantní teplotu pro čerstvé maso a ryby i prostorný Fresh Box na ovoce a zeleninu. O spolehlivý a tichý chod se stará invertorový kompresor ZenInverter. Mrazicí kapacita je 7,8 kg / 24 h a akumulace doba činí 18 h. Hlučnost za chodu je pouhých 35 dB(A). Rozměry: 192 × 70 × 74,5 cm (v × š × h)



Dostupnost: v prodeji



Vždy dokonale vychlazené – a nyní se speciální nabídkou!

Ať už na terase, v kanceláři nebo na prodejní ploše: dobře zásobená chladnička na nápoje vám zajistí osvěžující chvíle kdykoli. S aktuální akcí Liebherr máte nyní atraktivní příležitost pořídit si vysoce kvalitní chladničky na nápoje za výhodné ceny.

Během propagačního období od 1. dubna do 31. října 2026 jsou spotřebiče k dispozici za speciální cenu. Přesvědčí vás výkonnou a energeticky úspornou chladicí technologií, robustní konstrukcí a atraktivní prezentací nápojů. Ať už se jedná o vodu, nealkoholické nápoje, pivo nebo víno – každý nápoj je vždy snadno dostupný a dokonale vychlazený. Velké skleněné police a propracované vnitřní osvětlení prezentují lahve a plechovky v nejlepším světle, zatímco robustní police a ergonomické ovládací prvky obzvláště usnadňují každodenní používání.

Další výhoda: Registrací spotřebiče na propagační stránce se záruka výrobce prodlužuje zdarma na celkem pět let – pro větší klid a dlouhodobou radost z vašeho spotřebiče.

A pro fotbalové fanoušky je tu speciální nabídka: Pod mottem „Všichni jsou napjatí, jeden se stará o chlad“ bude od 1. dubna do konce turnaje k dispozici limitovaná edice pro mistrovství světa, díky čemuž se chladnička na nápoje stane i vizuálním lákadlem. Ideální pro sdílení vzrušení z napínavých zápasů nebo jako stylový doplněk do kanceláře.

Všechny propagační modely, další informace a registrační formulář naleznete na home.liebherr.com/promotions.



LIEBHERR



Asijsťi giganti přesouvají těžiště zájmu. LG Electronics mohutně investuje v Indii

Jihokorejský gigant LG Electronics vysílá jasný signál o tom, kde vidí svou budoucnost. Zatímco trhy v Severní Americe a Evropě se už ocitly ve fázi ekonomické zralosti, společnost sází na takzvaný globální jih. Potvrzuje to nová investice ve výši 1,4 bilionu KRW (cca 1 miliarda USD) do rozšíření výroby v indickém městě Noida. Stejně jako další výrobci i LG vnímá Indii jako jeden z nejdůležitějších motorů svého budoucího růstu.

Sřtět s realitou – Evropa už není středobodem

Indie se stává strategickou základnou, což jasně odráží širší rekonfiguraci v globálních dodavatelských řetězcích a investičních tocích. Pro západní trhy je to poměrně tvrdý sřtět s realitou. S tím, jak Severní Amerika a Evropa neumožňují žádný překotný růst, přesouvá LG Electronics svůj střednědobý a dlouhodobý zájem právě do oblasti zmíněného globálního jihu. A plány korejské firmy jsou velmi ambiciózní. Do roku 2030 chce v těchto regionech, zahrnujících Indii, Brazílii a Saúdskou Arábii, zdvojnásobit tržby na více než 12 bilionů KRW (přes 8 miliard USD). Samotná Indie je v této strategii důležitým pilířem díky své obrovské demografické síle a ekonomické dynamice.

Výrobní ofenziva na subkontinentu

Důraz na asijský region podtrhlo dubnové fórum Korea-India Business Forum v Novém Dillí, kam dorazilo přes 600 vedoucích pracovníků a vládních úředníků. Nechyběly absolutní špičky oboru, jako je předseda Samsung Electronics

Lee Jae-yong, předseda Hyundai Motor Group Chung Eui-sun nebo předseda LG Group Koo Kwang-mo. Jen o pár dní později, 27. dubna 2026, oznámilo LG Electronics svůj plán na masivní rozšíření produkce v městě Noida.

Tato investice je podpořena štědrým balíčkem finančních pobídek od indické vlády. Korejci tak budují z Indie svou obří výrobní základnu s požeňáním premiéra Módího, který přislíbil vytvoření speciální pracovní skupiny pro řešení obchodních výzev a zefektivnění investičních procesů.

Od lokalizace k rekordním ziskům

Závazek LG vůči indickému trhu není úplnou novinkou, firma zde působí již od roku 1997. Klíčem k úspěchu je hluboká lokalizace, kterou reprezentuje takzvaná Essential Series. Inovace, jako jsou klimatizace odpuzující komáry nebo pračky se specifickými programy pro praní tradičního ženského oděvu sáří, jasně ukazují přizpůsobení lokálním potřebám. Rozšíření závodu v Noidě navíc není ojedinělým krokem. Na začátku letošního roku začala výstavba třetí továrny na domácí spotřebiče ve městě Sri City. Jakmile bude plně v provozu, vyrobí ročně 800 000 chladniček, 850 000 praček, 1,5 milionu klimatizací a 2 miliony kompresorů.

Když k tomu přičteme 7% průměrný roční ekonomický růst země a stále relativně nízkou penetraci domácích spotřebičů, tržní potenciál je obrovský. A výsledky už se dostávají – v prvním čtvrtletí 2026 prodala indická pobočka přes 1 milion klimatizací a využívá Indii i jako strategický exportní uzel pro okolní trhy, jako jsou Srí Lanka, Nepál a Bangladéš. Společnost LG Electronics celosvětově v tomto kvartálu reportovala rekordní tržby 23,73 bilionu KRW (cca 16 miliard USD) a provozní zisk 1,67 bilionu KRW (cca 1,13 miliardy USD).





Rekordní efektivita zpětného odběru: Elektrowin hlásí za rok 2025 přes 73 tisíc tun zrecyklovaného elektroodpadu

Kolektivní systém Elektrowin potvrdil svou silnou pozici a stabilitu v oblasti zpětného odběru vysloužilých elektrospotřebičů. Oficiální výsledky za uplynulý rok 2025 vykazují mimořádnou efektivitu celého procesu, kdy se podařilo shromáždit úctyhodných 73 166 tun materiálu. Tento objem, odpovídající hmotnosti šesti žižkovských vysílačů, představuje celkovou míru sběru 72,25 %, čímž systém bezpečně překračuje přísné evropské recyklační kvóty.

Pilíře recyklace a surovinová soběstačnost

Z technologického a hmotnostního hlediska tvoří hlavní pilíře recyklačního procesu velké domácí spotřebiče, jako jsou pračky, myčky nádobí či sporáky. Druhou klíčovou kategorií představují chladicí zařízení. Efektivní demontáž a zpracování těchto objemných přístrojů umožňuje vracet zpět do oběhu masivní množství cenných kovů a plastů. Úroveň recyklace, jež u velkých spotřebičů suverénně překonává zákonem stanovenou minimální hranici 80 %, je naprosto stěžejní pro posílení surovinové soběstačnosti v kontextu strmě rostoucí globální produkce elektrozařízení – tedy budoucího elektroodpadu.



Společnost ELEKTROWIN a.s. loni oslavila 20 let od svého založení putovní osvětovou výstavou, která informovala veřejnost nejen její o činnosti, ale také o tom, co se získanými materiály děje, k čemu slouží a proč je důležité vysloužilé elektro správně zlikvidovat.

Nová legislativa a robustní infrastruktura

Dosažené výsledky představují stabilní základ pro rok 2026, jenž bude i rokem přípravy nové evropské směrnice o elektroodpadu. Ta se technologicky zaměří na inovativní postupy při získávání vzácných surovin, sjednocení pravidel zpracování a rozšíření sběru o další moderní přístroje. Zásadním nástrojem pro plnění těchto cílů zůstává v případě kolektivního systému Elektrowin síť 12 000 sběrných míst, jež garantuje vysokou dostupnost napříč republikou, podpořená osvětovými projekty jako „Recyklujte s hasiči“ či edukativním programem „Recyklohraní“.



Regionální analytika a masivní úspory energií

Detailní analýza efektivit sběru v jednotlivých krajích odhaluje zajímavé trendy. Zatímco absolutním objemům dominují nejlidnatější regiony, v relativním přepočtu na obyvatele s obrovským náskokem kraluje Olomoucký kraj s průměrem 12,99 kg odevzdaného materiálu na osobu. Těsně jej následují Jihočeský kraj s hodnotou 10,86 kg a Středočeský kraj, kde se vytřídilo 9,26 kg. Jen v samotném olomouckém regionu se loni podařilo vybrat přes 8 200 tun elektroodpadu. Z ekologického hlediska tato recyklace přinesla úsporu přibližně 29,5 milionu kWh elektrické energie, což je hodnota ekvivalentní spotřebě pro více než 49 milionů mycích cyklů standardní myčky nádobí.



Proč vsadit na novou generaci myček Electrolux?

Electrolux přichází na trh s inovativní řadou myček nádobí, která klade důraz na nízkou spotřebu i hlučnost. Spojením nejmodernějších technologií pro řízení vody a pokročilé ergonomie nabízí prodejcům silné argumenty, jak oslovit i ty nejnáročnější zákazníky hledající ekologické a zároveň uživatelsky přívětivé řešení.



Unikátní kombinace nízké spotřeby a ticha

Nejúspěšnější modely nové řady dosahují naprosto výjimečných výsledků, které jsou o 10 % lepší, než je hranice limitu pro nejvyšší energetickou třídu A. Ruku v ruce s touto úsporou energie jde i extrémně tichý provoz. Hlučnost nejtišších modelů se pohybuje na úrovni pouhých 37 dB(A). Při aktivaci speciálního tichého programu pak tato hodnota klesá dokonce na bezkonkurenčních 35 dB(A). Tato minimální hlučnost představuje vzhledem k dlouhotrvajícímu trendu propojené kuchyně s obývacím pokojem jeden z naprosto klíčových benefitů nových myček, který zákazníci jistě ocení.

WaterSmart – precizní distribuce vody

Zásadní inovací prošel přepracovaný systém řízení vody WaterSmart, který prokazatelně a výrazně zvyšuje celkovou efektivitu mytí. Pokročilá technologie inteligentně aktivuje ostříkovací ramena, a to zcela jednotlivě. Následně rozvádí vodu cíleně pouze k těm ramenům, kde je v daný moment skutečně potřeba. Díky této striktně optimalizovanému procesu distribuce se celková spotřeba vody u vybraných cyklů razantně snižuje až na pouhých 8,4 l, což představuje obrovskou výhodu z hlediska ekologie i ekonomiky provozu.

XXL vnitřní prostor a Push2Open

Nové XXL modely myček nabízejí o 5 cm vyšší vnitřní prostor, avšak při zachování vnějších rozměrů, takže stále bez problémů pasují pod standardní pracovní desku (výška 90 cm). Díky této zvětšené kapacitě snadno a pohodlně umyjí i výrazně větší předměty, jako jsou rozměrné talíře na pizzu, vysoké pивní sklenice či objemné karafy, a to bez jakékoliv dodatečné spotřeby vody nebo energie. Myčky ze série 900 mají celkově inovovaný vnitřní prostor včetně košů a příborové zásuvky. Zákazníci také nepochybně zaujmou svým čistým designem bez madla, který chytře využívá moderního systému Push2Open pro velmi snadné otevření dveří pouhým lehkým zatlačením.

Intuitivní volba s QuickSelect 2.0 Connect

Nové moderní rozhraní QuickSelect 2.0 Connect umožňuje uživateli naprosto jednoduchou a intuitivní volbu trvání programu mytí. Displej okamžitě a přehledně zobrazuje nejen přesný čas délky programu, ale i energetickou účinnost každého zvoleného cyklu. Ať už jde o vysoce rychlé mytí za 30 minut, nebo úsporný ECO cyklus, uživatel vždy dosáhne dokonalých výsledků. Myčka navíc nabízí konektivitu. Při propojení s aplikací uživatel získá další přidanou hodnotu v podobě chytrých doporučení pro správné plnění košů, optimální programy podle míry znečištění i pravidelnou údržbu. Aplikace také umožňuje chytré naplánovat spuštění myčky v době nižších cen energií.

Satelitní ostřikovací rameno 360Clean Pro

Inovované satelitní rameno 360Clean Pro představuje špičku v technologii distribuce vody uvnitř myčky. Využívá unikátní dvojitý rotační pohyb, díky němuž voda spolehlivě a účinně dopadá na veškeré nádoby z nejrůznějších úhlů. Tento intenzivní ostřík zaručuje, že systém dokonale odstraní i extra odolné zbytky nečistot během pouhých 90 minut. Celý tento vysoce efektivní proces přitom probíhá bez zbytečného zvyšování celkové spotřeby vody, čímž maximalizuje mycí výkon při zachování nadstandardní úspornosti.

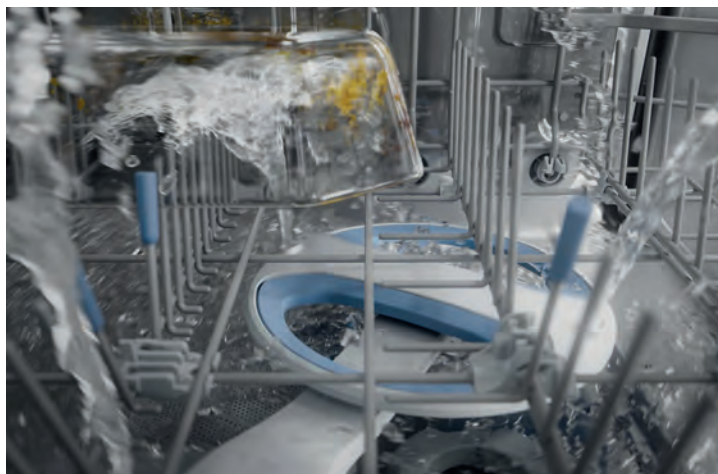
DualZone – dvě mycí zóny v jednom cyklu

Speciální funkce DualZone umožňuje dosáhnout bezkonkurenční flexibility, protože program uvnitř myčky chytrě rozdělí vanu na dvě mycí zóny s rozdílným tlakem a teplotou vody. Vše přitom probíhá bez jakékoliv dodatečné spotřeby vody nebo energie. Střední a horní koš využívá velmi šetrný tlak vody a nižší teplotu, což je ideální pro bezpečné mytí křehkého skla a choulostivých předmětů. Naopak dolní koš současně skokově zvyšuje tlak a teplotu pro skutečně intenzivní a důkladné čištění silně znečištěných hrnců a pánví.

Unikátní ComfortLift® a účinné sušení AirDry

Unikátní a patentovaný mechanismus ComfortLift přináší naprostou revoluci v ergonomii plnění myčky. Systém plynule zvedne plně naložený spodní koš o celých 25 cm do úrovně horního koše. Uživatel se díky tomu už nemusí při vkládání a vykládání nádobí neustále nepříjemně ohýbat, protože spodní koš se při vytažení elegantně vyrovná s horním. Pro finální fázi mycího cyklu je připravena vyspělá technologie AirDry. Ta automaticky otevře dvířka myčky ke konci cyklu a naplno využije přirozené proudění vzduchu z okolí k dokonalému dosušení nádobí, a to bez dalších nákladů na drahé energie. Výsledkem tohoto procesu je až 3x lepší úroveň sušení ve srovnání s tradičními systémy s uzavřenými dvířky.

Nová generace myček také míří do portfolia prémiové značky AEG. Pro více informací kontaktujte české zastoupení společnosti Electrolux.





International TCG Summit 2026

Evropa zavalena levným zbožím. Chystá obranu proti čínským e-shopům, ale firmy ztrácejí trpělivost

Přes pět miliard drobných zásilek zaplavilo loni evropský trh. Drtivá většina pocházela z Číny. Tento příliv levného a často nekompatibilního zboží představuje pro výrobce i prodejce obrovský existenční problém. Téma nespravedlivé hospodářské soutěže a pomalé vymahatelnosti práva ovládlo diskuse na letošním ročníku International TCG Summitu, který se konal od 24. do 26. března v Kodani. Ačkoliv zástupci Komise slibují nápravu prostřednictvím Aktu o digitálních službách (DSA) a celní reformy, průmysl neskrývá hlubokou frustraci a varuje před destrukcí trhu.

Záplava neférové konkurence a role platform

Situace na evropském trhu s domácími spotřebiči začíná být kritická. Během kodaňského summitu zaznělo, že v roce 2025 vstoupilo do EU 5,8 miliardy zásilek s nízkou hodnotou. Z tohoto objemu pocházelo 95 % z Číny. Komise navíc vyhodnotila, že se mezi balíčky nachází obrovské množství produktů, které jsou nelegální nebo nesplňují platné evropské normy.

Tento stav vytváří nerovné podmínky. Zatímco evropští obchodníci musí dodržovat stovky stran přísných regulací, asijské prodejce posílající zboží přímo do rukou spotřebitelů se jim úspěšně vyhýbají. Nástrojem, který má tento pokřivený trh narovnat, je Akt o digitálních službách (Digital Services Act). Jeho cílem je přenést větší díl odpovědnosti na platformy, které zboží do Evropy přinášejí. Platformy musí důsledněji ověřovat identitu prodejců. Pro hráče s více než

45 miliony uživatelů to navíc znamená přímý dozor ze strany Evropské komise.

Vyšetřování asijských gigantů běží

Ačkoliv se z pohledu trhu zdá, že úřednické mlýny jsou pomalé, Komise jedná. Aktuálně probíhají formální vyšetřování proti třem platformám – Shein, AliExpress a Temu. Důvody jsou u všech podobné, přičemž hlavním rizikem zůstává prodej nelegálních produktů. Komise se ale zaměřuje i na netransparentní doporučovací systémy a návykový design manipulující uživatele k nákupům.

Pokud se prokáže, že platformy cíleně nedodržují pravidla, hrozí jim sankce až do výše 6 % globálního obrátu. Komise má k dispozici tým datových vědců a silné



12 | INTERNATIONAL TCG
RETAIL SUMMIT

March 24-26, 2026

Copenhagen
#TCG2026



Philippe Tatti, EVP Greater Europe z Groupe SEB (vlevo), a Hans Karpels, prezident Euronics International, diskutují o omezení čínských platforem, které zaplavují evropský trh levným zbožím, často nespĺňujícím unijní normy.

vyšetřovací pravomoci, včetně možnosti zkoumat systémy pro moderování obsahu.

Průmysl volá po razantní akci

Navzdory těmto snahám panuje mezi zástupci obchodu obrovská skepse. Rychlost, s jakou čínské platformy zaplavují trh, ostře kontrastuje s rychlostí byrokracie. Hans Karpels, prezident sítě Euronics International, během diskuse nešetřil kritikou k Bruselu. Zatímco Spojené státy dokážou zasáhnout prakticky okamžitě, EU se omezuje na pomalé vyšetřování.

„Je jasné prokázáno, že tyto platformy přinášejí na trh padělky a produkty poškozující zdraví spotřebitelů, přičemž se úspěšně vyhýbají placení daní,“ nebral si servítky rozhořčený Karpels.

Podobný názor vyjádřil i Philippe Tatti ze společnosti Groupe SEB. Záměr regulace sice vítá, avšak otevřeně pochybuje o skutečné rovnoprávnosti a férovosti při vymáhání v praxi. Důrazně upozorňuje, že současný stav představuje pro evropské maloobchodníky těžkou neférovou soutěž. *„Evropská unie tu není jen od tobo, aby*

vytvářela rovné podmínky na trhu, ale také aby aktivně podporovala lokální prodejce, kteří se poctivě řídí jejich předpisy,“ zdůraznil Tatti.

Celnice před kolapsem a chystaná reforma

Kritickým místem systému jsou v současnosti národní celní správy. Ty jsou paralyzovány množstvím balíčků. Celníkům chybí kapacity a nedisponují jednotným IT systémem pro efektivní výměnu dat. Prodejci z Asie tohoto stavu obratně využívají. Cíleně přesměrovávají zásilky do států, kde jsou kontroly aktuálně nejslabší.

Evropská unie i zde připravuje legislativní změny. Od 1. července 2026 dojde k úplnému zrušení osvobození od cla pro zásilky s hodnotou pod 150 eur. Tato mezera doposud sloužila jako hlavní brána pro nekompatibilní zboží. Bude zavedeno dočasné clo ve výši 3 eura na veškeré zboží pod zmíněnou hranici a následně od 1. listopadu se k němu přidá i jednotný manipulační poplatek. Dlouhodobě se plánuje vznik celního datového centra, které nahradí 27 národních systémů. Na stole je také zavedení digitálních pasů produktů, které budou fungovat naskenováním QR kódu.

Zástupkyně Komise Deborah Behar chápe frustraci byznysu, ale brání se nařčením z nečinnosti. Poukazuje na to, že vyšetřování probíhá extrémně rychle a že pozitivní výsledky se již dostavují – společnost AliExpress například zavedla povinné kontroly identity. *„Mohu z Bruselu reportovat, že vnímáme onen pocit naléhavosti i frustrace a velmi dobře vidíme problém, který se v Evropské unii momentálně odehrává,“* shrnula Behar.



Na akci vystoupila Deborah Behar, zástupkyně Evropské komise, která prezentovala opatření, jimiž by se mělo obcházení unijních zákonů ze strany čínských platforem výrazně omezit.



Ieva Kulberga: Největší příležitost k našemu růstu představují prémiové kuchyňské spotřebiče

Miele

Střední a východní Evropa hrají stále důležitější roli v příběhu evropského růstu společnosti Miele. Ačkoli je region rozmanitý z hlediska vyspělosti trhu, chování spotřebitelů a struktury prodejních kanálů, Ieva Kulberga vidí v celém tomto uskupení jasné příležitosti. V rozhovoru, který proběhl během nedávného veletrhu EuroCucina, s námi hovoří generální ředitelka clusteru pro střední a východní Evropu o rozdílech mezi Českou republikou a Maďarskem, o prémiové strategii společnosti, roli maloobchodu a zážitkových center i o výzvách, které budou formovat nejbližší budoucnost.

Jak v současnosti vnímáte roli střední a východní Evropy v rámci celoevropských aktivit společnosti Miele?

Střední a východní Evropa jsou pro nás růstovým regionem. Situace se pochopitelně liší trh od trhu, protože některé země rostou, zatímco jiné mírně klesají, ale celkově zde vidíme značné příležitosti. Miele má v několika zemích napříč clusterem stále relativně nízké tržní podíly, takže existuje značný prostor pro další rozšiřování našeho podnikání.

Jaké jsou dnes nejdůležitější rozdíly mezi trhy v regionu, pokud jde o poptávku po prémiových domácích spotřebičích?

Musíme rozlišovat mezi dvěma hlavními cílovými skupinami. Naše volně stojící spotřebiče jsou přístupnější širší spotřebitelské základně a prodávají se velmi široce prostřednictvím elektrospecialistů. Kuchyňské spotřebiče jsou však v současné době hlavním strategickým zaměřením nejen ve střední a východní Evropě, ale pro Miele globálně, a zde je segment zákazníků užší a vybíravější. Tyto dva produktové světy také spoléhají na poněkud odlišné prodejní kanály. Zároveň bych neřekla, že mezi zeměmi existují dramatické rozdíly v očekávání spotřebitelů, pokud mluvíme o skutečně náročných kupujících. Spotřebitelé, kteří se zajímají o naše kuchyňské spotřebiče, mají tendenci volit napříč trhy velmi podobné konfigurace a sestavy produktů. Jejich očekávání z hlediska kvality a úrovně investic jsou vcelku srovnatelná a hlavní trendy jsou si také velmi podobné.

Český trh je v rámci regionu často vnímán jako vyspělejší a stabilnější. V čem podle vás spočívají největší rozdíly mezi českými spotřebiteli a maďarskými kupujícími?

Český trh je jedním z nejsilnějších v našem clusteru střední a východní Evropy, a to převážně díky naší dlouhé historii v této zemi. Penetrace českých domácností našimi spotřebiči je poměrně vysoká, což jasně ukazuje, že čeští spotřebitelé oceňují německou kvalitu a mají ke značce dlouhodobě budovaný vztah. Důvěra v Miele je proto silnější, protože značka je zde přítomna po delší dobu. Dalším důležitým faktorem je kupní síla, protože průměrná úroveň příjmů v České republice patří k nejvyšším v našem clusteru, což přirozeně roz-

širuje prémiovou cílovou skupinu. Pokud jde o chování spotřebitelů, čeští zákazníci mají tendenci klást větší důraz na kvalitu, spolehlivost a německý původ. Maďarští spotřebitelé jsou také nároční, ale více se řídí designem a celkovým zážitkem. Existuje také rozdíl v prodejních kanálech. Český trh je velmi silný v online prodeji a podle dat společnosti NiQ pro rok 2025 má s 57% u velkých domácích spotřebičů druhý nejvyšší podíl v Evropě hned po Velké Británii. Maďarsko představuje trochu jiný obrázek, protože Miele tam také dosahuje silných výsledků v online prodeji, ale zároveň si udržuje pevnou pozici v kuchyňských studiích a ve svých vlastních maloobchodních prodejnách.

Které kategorie v současnosti nabízejí značce Miele největší příležitosti k růstu na českém trhu?

Jak v Maďarsku, tak i v České republice dnes představují největší příležitost k růstu kuchyňské spotřebiče. Na to se jednoznačně zaměřujeme. Zároveň zůstává silným segmentem péče o prádlo, protože stále přináší objemy a i zde existuje další potenciál. Konkrétně v České republice vidíme ve srovnání s jinými trhy významnou příležitost také u myček nádobí. Přesto, pokud se podíváme na region, zůstávají kuchyňské spotřebiče hlavní strategickou prioritou.

Vaše současná strategie výslovně zmiňuje zaměření na prémiový segment. Znamená to, že jste alespoň částečně upustili od cíle zvyšovat objem prodeje v kusech a že hlavními prioritami jsou nyní marže a udržení hodnoty produktu?

Soustředíme se více na hodnotu a prémiové umístění než jen na pouhé zvyšování objemu prodaných kusů. Spotřebitelé, na které cílíme v České republice, na Slovensku i v Maďarsku, hledají to nejlepší z nejlepšího a to pochopitelně znamená silnější poptávku po inovativnějších produktech.

Nakolik se v jednotlivých zemích regionu liší role maloobchodních partnerů při budování značky a posilování prémiové pozice?

Maloobchodní partneři zůstávají nesmírně důležití. Tento distribuční kanál je stále naším největším, zejména pro volně stojící spotřebiče. Právě tam prodáváme velkou část produktů, jako jsou spotřebiče pro péči o prádlo a vysavače, takže i nadále zůstane jedním z našich hlavních

kanálů. Zároveň platí, že pokud jde o kuchyňské spotřebiče a budování prémiové pozice v širším měřítku, kuchyňská studia, architekti a developeři se stávají stále důležitější součástí naší strategie. To platí v Česku i v Maďarsku a tento trend nabývá na významu i na trzích, jako je Polsko. Naše vlastní maloobchodní prodejny mají rovněž velmi specifickou roli. Nevnímáme je pouze jako prodejní kanál, ale také jako silný marketingový nástroj. Pomáhají budovat povědomí o značce, dávají spotřebitelům šanci si produkty vyzkoušet a co je důležité, podporují i prodeje našich partnerů v kuchyňských studiích. Vidíme, že spotřebitelé často začínají svou cestu se značkou Miele prostřednictvím vysavače, pračky nebo sušičky zakoupených v elektro maloobchodě a později přesedlají na kuchyňské spotřebiče prostřednictvím specializovanějších kanálů.

Evropa je v současnosti pod silným tlakem čínských společností, a to nejen v sektoru domácích spotřebičů. Číňané se již nezaměřují pouze na segmenty s nízkou a střední cenou. Pouštět se i do vyšších cenových kategorií. Jak se k této významné výzvě stavíte a jaké kroky podnikáte?

Strategie společnosti Miele nebyla nikdy založena na reakci na konkurenci. Mnohem více se zaměřujeme sami na sebe a na výhody, které spotřebitelé získají, když si vyberou Miele a rozhodnou se investovat do naší značky. Základem je špičková kvalita, nadčasový design, jednoduchost, odolnost a udržitelnost. Věříme, že toto je správný dlouhodobý směr, a v této cestě pokračujeme.

Podle loňských předpovědí se již očekávalo, že rok 2026 bude poměrně náročný. Současná situace na Blízkém východě však činí vyhlídky ještě chmurnějšími. Jaká jsou vaše aktuální očekávání pro letošní rok a co byste považovala za úspěch?

Rok určitě začal náročně. Naš cluster je však zvyklý fungovat v těžkých podmínkách. Ukrajina je například součástí clusteru CEE a i přes válku se nám tam daří rok od roku růst. Ve skutečnosti je Ukrajina v procentuálním vyjádření jedním z našich nejrychleji rostoucích trhů. Od února pozorujeme, že spotřebitelé začali být ve svých investičních rozhodnutích váhavější, a to zejména pokud jde o jejich domovy a spotřebiče. Zároveň nárůst cen pohonných hmot zvyšuje náklady na lo-

gistiku a ovlivňuje spotřebitelskou důvěru. Přesto zůstáváme ambiciózní a naším cílem je dokončit rok s růstem, jak se nám to podařilo v předchozích letech.

Které trhy ve střední a východní Evropě dnes po ekonomických nejistotách posledních let vykazují nejsilnější dynamiku?

Pokud se podíváme zpět na celkové výsledky loňského roku, Polsko pro nás bylo největším motorem růstu v absolutní hodnotě. Podařilo se nám růst na všech našich trzích kromě Slovenska, kde měl druhý konsolidační balíček zahrnující zvýšení DPH viditelný negativní dopad na poptávku. V procentuálním vyjádření dosáhly nejsilnějšího růstu Ukrajina a Srbsko. Při pohledu do budoucna i nadále vidíme náš největší potenciál v Polsku, a to díky jeho velikosti a protože povědomí o značce Miele je tam stále výrazně nižší než na trzích, jako je Česko. To znamená, že je zde skutečný prostor pro růst tržeb i rozvoj značky. Polská ekonomika se navíc již řadu let silně rozvíjí, což tuto příležitost dále podporuje.

Jaké hlavní cíle si Miele stanovilo pro region v nadcházejícím období, zejména pak v České republice a v Maďarsku?

Naše priority jsou jasné. Chceme i nadále rozvíjet naši pozici v celém regionu se silným zaměřením na kuchyňské spotřebiče, prémiovost a zákaznickou zkušenost. V Maďarsku to znamená další posilování naší přítomnosti v kuchyňských studiích, v prémiových projektech a v našem vlastním maloobchodě. V České republice stavíme na našem silném dědictví značky a naším cílem je růst rychleji než trh i díky strategickému zaměření na sortiment kuchyně a chceme posilovat naši prémiovou image napříč všemi našimi distribučními kanály. Primárním cílem naší strategie zůstává zákaznický zážitek, kdy věříme, že je to to, co nás odlišuje od ostatních.

V rámci clusteru CEE neustále vyhodnocujeme naši vlastní maloobchodní síť a lokality Miele Experience Center (MEC) a zkoumáme, zda by se ty stávající měly zrekonstruovat, nebo zda by lepší příležitostí mohla nabídnout jiná města či čtvrti. Tuto síť také rozšiřujeme, například otevřením nového MEC v polské Vratislavi. Úspěch neměříme pouze prodeji, ale také návštěvností a spokojeností spotřebitelů, protože tyto atributy hrají klíčovou roli při budování dlouhodobé hodnoty značky.



Cuisinart® POSILUJE TRADIČNÍ KATEGORIE A VSTUPUJE DO SVĚTA OUTDOOROVÉHO GRILOVÁNÍ

Značka Cuisinart pro rok 2026 výrazně inovuje své portfolio v tradičních segmentech, jako jsou zmrzlinovače, mlýnky na kávu a horkovzdušné fritézy. Reaguje tak na moderní trendy v přípravě pokrmů a vysoké nároky profesionálů. Zároveň ohlašuje důležitý krok v podobě připraveného uvedení outdoorových produktů, kde představí venkovní grily a široké spektrum specializovaného příslušenství.

Domácí zmrzlina na profesionální úrovni

V kategorii zmrzlinovačů je klíčovou novinkou model ICE201E určený k přípravě nejen ledové tříště, frappuccina, mražených koktejlů a sorbetu, ale také točné zmrzliny, čímž se na trhu vymyká. Vysoce výkonný přístroj s integrovaným kompresorem disponuje kapacitou 1,6 litru a přehledným dotykovým panelem. Dávkovat můžete obsah přímo do sklenic, misek nebo kornoutů.



Významnou novinkou v nabídce je i klasicky koncipovaný zmrzlinovač ICE90E, který rovněž využívá kompresorovou technologii. Oproti svým větším verzím má ale výrazně kompaktnější rozměry. Disponuje kapacitou 0,95 litru, se kterou si nepochybně většina domácností vystačí.

Segment doplňuje ještě nový model ICE150E, jenž se stává novou stálicí a přímým nástupcem úspěšného modelu ICE 100E. Tento inovovaný přístroj přichází s vylepšeným dotykovým ovládacím panelem, přehledným LCD displejem a optimalizovanými míchacími lopatkami pro ještě dokonalejší provzdušnění směsi. Kapacita nádoby činí 1,5 litru.

Poslední novinkou je unikátní zmrzlinovač ICEFD10E, který slouží k výrobě dezertů z předmražených surovin. Jedná se o velmi kompaktní řešení o velikosti odpovídající tyčovému mixéru, s nímž snadno vyprodukuje zmrzlinu, sorbet, mražený koktejl či ledovou tříšť.



Precizní mletí jako základ dokonalé kávy

V oblasti kávové kultury představila značka Cuisinart už loni zcela nové modely pákových kávovarů včetně modelu s integrovaným mlýnkem. Aktuální novinkou je ovšem další přístroj ze světa kávy – konkrétně máme na mysli profesionální mlýnek CBM22E, který sází na precizní technologii mletí, robustní provedení a koncepci s mletím přímo do kávového filtru espressa. U tohoto modelu tak najdete dokonce 35 stupňů hrubosti.



Pro uživatele hledající osvědčenou alternativu zůstává v prodeji také mlýnek DBM8V2E s vysoce kvalitními mlecími kameny. Přístroj nabízí 18 stupňů nastavení hrubosti od velmi jemného espressa po hrubý french press a umožňuje automatické dávkování pro 4 až 18 šálků.

Oba přístroje jsou navrženy tak, aby mlecí proces neovlivňoval teplotu zrna a zachoval tak jejich plný aromatický profil.

Moderní technologie horkovzdušného fritování

Nové horkovzdušné fritézy Cuisinart reagují na požadavek zákazníků mít dokonalý přehled o připravovaném jídle a představují špičku v oblasti zdravého vaření díky efektivní cirkulaci vzduchu.

Model AFC9 je multifunkční fritéza s velkorysým objemem 8,6 litru, která kombinuje fritování, pečení i sušení potravin v jednom zařízení. Pro kompaktní kuchyni je k dispozici model AFC4U/E Mini, který s kapacitou 3,6 litru poskytuje stejnou technologickou účinnost při výrazné úspoře místa na pracovní desce. Oba modely spojuje design s průhledem vepředu i na horní straně a přehledné dotykové ovládání.



Vstup do outdoorového segmentu

Rok 2026 bude pro značku Cuisinart v České republice také ve znamení vstupu do zcela nové kategorie. Profesionálové i nadšenci do venkovního vaření se mohou těšit na kvalitní venkovní grily a mimořádně bohatou nabídku příslušenství. Portfolio bude zahrnovat sady pro přípravu i servírování a účinné nástroje pro čištění grilů. Dále pak technologicky vyspělé teploměry pro přesné měření teploty masa, profesionální grilovací náčiní a praktické sady nástrojů. Milovníci stolování pod širým nebem potěší příslušenství na pizzu a doplňky pro servírování.

Spotřebiče a další výrobky značky Cuisinart objednávejte pro své obchody u společnosti BaSys CS, oficiálního distributora pro ČR a SR.



Nadšení nestačí. Jak podle Terezy Robinson řídit neziskovou organizaci, která obstojí?

Neziskové organizace dnes stojí před výzvou, jak skloubit odbornost, ekonomickou stabilitu a lidský přístup. Tereza Robinson, zakladatelka organizace Srdcem Robinson, ukazuje, že klíčem je vědomé propojení těchto rovin – a také odvaha otevřeně mluvit o hodnotě práce i nových cestách k udržitelnosti.

Jak nastavit neziskovou organizaci tak, aby byla odborně silná, ekonomicky odpovědná a zároveň lidská? Podle Terezy Robinson, zakladatelky organizace Srdcem Robinson, je základem právě propojení těchto tří pilířů.

„Odbornost znamená opírat se o zkušenosti, vzdělání a kvalitní tým. Ekonomická odpovědnost znamená rozumět nákladům a vědomě pracovat s udržitelností. Lidskost je způsob, jakým organizace pracuje s lidmi,“ popisuje. V praxi to podle ní znamená mít jasně nastavené role, strukturu i odpovědnosti, vědět, jaký dopad chce organizace vytvářet, a současně jednat citlivě, s respektem a vnímáním potřeb druhých.



darujme.cz/srdcemrobinson

Profesionalita v neziskovém sektoru přitom není nadstavbou, ale nutností. Organizace často pracují s citlivými tématy a lidmi v náročných životních situacích, což vyžaduje stabilitu, důvěru a odbornost. „Profesionalita přináší stabilitu, umožňuje rozvíjet nové přístupy a systematicky reagovat na potřeby lidí. Zároveň vytváří prostor pro inovace, které vycházejí z každodenní praxe,“ říká Robinson.

Stejně důležitá je i struktura a strategické vedení. Nadšení a dobrý úmysl jsou sice důležitým začátkem, samy o sobě ale dlouhodobě nestačí. „Pro udržitelnou a kvalitní práci je klíčové mít jasné vedení, funkční systém a vědomě nastavené financování,“ doplňuje.

Finance a hodnota práce nejsou tabu

Právě téma financí bývá v neziskovém sektoru často opomíjené nebo citlivé. Podle Terezy Robinson je ale zásadní otevřeně pojmenovávat hodnotu práce: „Neziskový sektor není o tom, že je vše zdarma. Každá služba má svou hodnotu a někdo ji vždy nese.“ I služby poskytované za symbolický poplatek podle ní vyžadují stabilní zázemí a jasné nastavení, aby mohly dlouhodobě fungovat a být vnímány s respektem.



Tereza Robinson získala ocenění na mezinárodní události na Women Changing the World Awards.

Základem každé organizace jsou přitom hodnoty. „Za klíčové považuji odpovědnost, důvěru, respekt, profesionalitu, lidskost, bezpečí a souměřitelnost,“ vyjmenovává Robinson. Nejde ale o prázdná slova – právě jejich každodenní naplňování vytváří prostředí, kde se lidé mohou cítit bezpečně a být přijati.

Od dárcovství k aktivnímu partnerství

Důraz na udržitelnost přivedl organizaci Srdcem Robinson k hledání nových zdrojů financování. Jedním z nich jsou vlastní CSR produkty. Ty propojují svět byznysu s konkrétním dopadem. Nejde o jednorázové dary. Firmy skrze tyto programy investují do svých lidí. Využívají workshopy, wellbeing programy nebo rozvojové aktivity pro týmy. Zároveň tím ale podporují činnost organizace.

Právě tady se ukazuje nový směr neziskového sektoru. Ne jako pasivní příjemce podpory, ale jako aktivní partner. Partner, který propojuje byznys, společenskou odpovědnost a skutečný dopad.

Staňte se partnerem organizace Srdcem Robinson. Začít můžete i malým krokem – třeba ve výši dnešního oběda.



Japonská preciznost v podání Kohersen aneb nože ze 67vrstvé damascénské oceli

Precizní zpracování inspirované japonskou tradicí, mimořádně ostré čepelí a ergonomické rukojeti z prémiových dřevin. Značka Kohersen představuje na českém trhu kolekce nožů, které uspokojí i ty nejnáročnější profesionály. Hlavním tahákem je řada Seido RED WOOD, nechybí však ani praktická sada Essence OLIVE WOOD a luxusní brašna pro bezpečný transport.

Seido RED WOOD

Krása damašku a maximální kontrola

Série Seido RED WOOD přináší nože vyrobené ze 67vrstvé damaškové oceli 10C15CoMoV. Tato ocel vyniká tvrdostí přibližně 60 HRC a vyznačuje se unikátním vzorem Raindrop na čepeli. Vysoký obsah uhlíku dodává nožům tvrdost, mangan zvyšuje odolnost proti poškození a vanad zajišťuje dlouhotrvající ostrost. Rukojeť je mistrovským dílem tvořeným ze sekvoje (červeného dřeva) a buvolího rohu. Její hranatý tvar zaručuje mimořádně stabilní a pevný úchop i při dlouhé práci. V této kolekci naleznete například klasický šéfkuchařský nůž (20,3 cm), nůž nakiri pro bezchybné krájení zeleniny (17,8 cm) či zručný univerzální nůž (14 cm).

Essence OLIVE WOOD

Kompletní sada pro každý den

Pro zákazníky hledající ucelené a cenově dostupnější řešení je určena sada 4 nožů Essence OLIVE WOOD. Čepelí jsou vyrobeny z odolné německé nerezové oceli DIN 1.4116 s tvrdostí zhruba 57 HRC. Set obsahuje nůž šéfkuchaře (20,3 cm), nůž na chléb (20,3 cm), santoku (17,8 cm) a univerzální nůž (12,7 cm). Lehké a ergonomické rukojeti z přírodního olivového dřeva dodávají sadě osobitý a hřejivý vzhled. Jednotlivé nože jsou v prodeji jak v uvedené sadě, tak samostatně.



Profesionální brašna na nože Kohersen

Nezbytným doplňkem pro kuchaře, kteří často cestují, je nová brašna na nože Kohersen Professional. Vyrobená je z odolného plátna v kombinaci s koženými prvky a nabízí 8 prostorných kapes pro nože i další příslušenství. Ostří jsou tak dokonale chráněna před ztupením. Pro snadný transport je brašna vybavena nastavitelným ramenním popruhem.



Nože a další výrobky značky Kohersen objednávejte pro své obchody u společnosti BaSys CS, oficiálního distributora pro ČR.

KOHERSEN®



Nová dimenze všestrannosti

Philips Airfryer 5000 Series s technologií Steamfry a revolučním prostorem Megabasket

Přestože jsou horkovzdušné fritézy etablovaným segmentem, aktuální novinka z dílny značky Philips ukazuje, že inovační potenciál v této kategorii zdaleka není vyčerpán. Model Philips Airfryer 5000 Series s typovým označením NA565/02 představuje technologický milník reagující na poptávku po multifunkčních a objemných zařízeních. Spojením flexibilního varného prostoru, pokročilé cirkulace horkého vzduchu a integrovaného parního generátoru vznikl spotřebič, který dokáže nahradit několik tradičních kuchyňských přístrojů, a to s důrazem na bezprecedentní výkon a zdravou přípravu pokrmů.



Inovativní koncept Megabasket pro maximální flexibilitu

Zákazníci již nemusí volit mezi fritézou s jedním obřím košem a dvěma menšími zásuvkami. Philips Airfryer 5000 Series nabízí velmi snadný přechod z jednoho

obrovského prostoru Megabasket na dva samostatné koše. Při nasazení odnímatelné přepážky získá uživatel dva nezávislé oddíly o objemu 3 l a 6 l, ideální pro každodenní souběžnou přípravu hlavního chodu a přílohy.



V případě potřeby lze tuto přepážku vyjmout, čímž vznikne velkorysý Megabasket s celkovou kapacitou úctyhodných 9,5 l. Tento nově spojený prostor bez problémů pojme celé kuře, 1,9 kg žebírek nebo až 2,5 kg hranolů.

Synergie vzduchu a páry – seznamte se se Steamfry a RapidAir Plus

Z technologického hlediska je největším tahákem modelu sofistikovaná kombinace páry a horkovzdušného smažení. Inovativní funkce Steamfry otevírá zcela nové chuťové zážitky. Pára se spolehlivě stará o uzamčení vlhkosti uvnitř surovin, čímž zvyšuje jejich křehkost a zachovává až 93 % obsažených živin. Horký vzduch pak následně vytváří dokonale zlatavou a křupavou krustu. K dosažení těchto výjimečných výsledků zásadně přispívá i patentovaná technologie RapidAir Plus. Jedinečný design ve tvaru hvězdy na dně koše optimalizuje cirkulaci vzduchu tak, aby neproudil pouze kolem připravovaného jídla, ale prostupoval přímo skrz něj. To vždy zaručuje naprosto konzistentní a rovnoměrné propečení.



Díky systému Steamfry, využívajícímu páru, jídlo zůstává šťavnaté a zachová si obsažené živiny. Horkovzdušná příprava pak zajistí nezaměnitelný křupavý povrch.

Neomezené kulinářské možnosti a precízní synchronizace

Jeden jediný spotřebič nyní nabízí úctyhodných 28 různých způsobů vaření. Novinka umožňuje přípravu zeleniny čistě v páře, grilování a díky širokému teplotnímu rozpětí začínajícímu již na 40 °C zvládne i sušení potravin či fermentaci v programech trvajících až 24 hodin. Nastavení probíhá skrze intuitivní dotykový digitální displej, jenž nabízí 8 přednastavených programů. Aby byla příprava komplexních jídel naprosto bez stresu, je k dispozici funkce automatické synchronizace. Stiskem jednoho tlačítka fritéza zajistí, že obě jídla ve dvou samostatných koších budou dokonale hotová přesně ve stejnou chvíli. Uživatelský komfort navíc zvyšuje praktické připomenutí protřepání.

Chytré ohřívání

a samočisticí funkce Steam Clean

Konstruktéři nezapomněli ani na efektivní zpracování zbytků jídel. Fritéza disponuje třemi speciálními režimy

ohřevu. Technologie Steamfry, Steam a Airfry dokážou vdechnout včerejšímu jídlu původní čerstvost. Zásadním benefitem z pohledu uživatelského komfortu je automatická funkce Steam Clean. Tento 20minutový parní program efektivně rozpouští usazený tuk ve velkém koši i v okolí topného tělesa. Údržbu usnadňuje i fakt, že koše jsou opatřeny prémiovým keramickým povrchem a lze je mýt v myčce nádobí. Komplexní zážitek pak dotváří aplikace HomeID pro chytré telefony, která rozšiřuje portfolio receptů a poskytuje interaktivní návody.



PHILIPS



Situaci na trhu a výhled do blízké budoucnosti rozebral Nevin Francis ze společnosti NielsenIQ.

International TCG Summit 2026

Trh roste v hodnotě, objem však stagnuje.
Nastupuje éra „rozvážného spotřebitele“

Globální trh s technologickým spotřebním zbožím (TCG) se aktuálně nachází v mimořádně komplexním a nestabilním období. Na nedávném International TCG Summitu v Kodani to ve svém vystoupení potvrdil Nevin Francis, senior director global strategic insights z NielsenIQ. Podle čerstvých dat sice trh vykazuje růst hodnoty, nicméně za tímto pozlátkem se skrývá stagnující objem prodeje a dramaticky se mění chování zákazníků, kteří pod tlakem geopolitické fragmentace a ekonomické nejistoty začínají nakupovat zcela odlišným způsobem.

Selektivní ochota platit a regionální asymetrie

Pohled na globální čísla nabízí na první dojem optimistický obraz: hodnota trhu TCG dosáhla 857 miliard USD, což představuje meziroční nárůst o 5%. Při hlubší analýze však zjistíme, že objem prodaných kusů vzrostl o pouhé 1%. Tento nepoměr jasně indikuje, že spotřebitelé nenakupují více zboží, ale projevují tzv. „selektivní ochotu platit“. Zkrátka si vybírají, za co své peníze utratí, a často volí dražší, vybavenější modely, i když frekvence jejich nákupů klesá.

Z hlediska sektorů jsou jasnými vítězi kategorie IT & Office a telekomunikace, které shodně rostly o 7%. Dařilo se také malým domácím spotřebičům (+4%). Na opačném pólu se ocitla spotřební elektronika, která zaznamenala pokles o 2%. Zajímavý je pohled na regionální rozložení



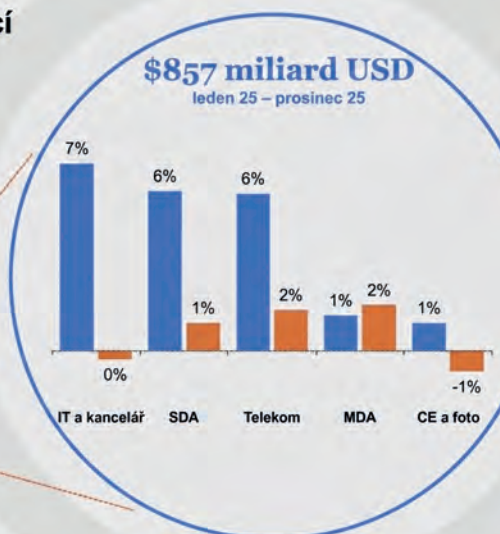
Růst hodnoty technického spotřebního zboží se vrací na nedávné maximum, zatímco objem zaostává

Digitální sektory pohnají růst

Globální (mimo Severní Ameriku, Rusko) | Technické spotřební zboží

Tržby v USD,
míra růstu v % +/-

Míra růstu objemu
tržeb +/- %



Zdroj: GfK Market Intelligence: Sledování prodeje, mezinárodní pokrytí (mimo Severní Ameriku, Rusko) | * Zvažované období: leden až prosinec

NIQ

Confidential and proprietary

© 2023 Nielsen Consumer LLC. All rights reserved

ní sil – zatímco Čína, Latinská Amerika a východní Evropa hlásí extrémně silný růst o 11%, zbytek světa přebíral otežer růstu až v druhé polovině roku. Vliv Číny byl masivní zejména díky lokálním dotačním programům „trade-in“ na výměnu starých zařízení.

Konec bezhlavých upgradů

Jedním z nejzásadnějších zjištění je nástup tzv. „rozmáženého spotřebitele“ (The Intentional Consumer). Lidé na tržní disrupce reagují racionálněji a plánovitěji. Prioritou číslo jedna se stalo hledání nej-

lepšího poměru ceny a výkonu. To s sebou nese dva zásadní trendy:

1. Vzestup repasovaného zboží: Nákup „refurbished“ produktů přestává být okrajovou záležitostí. Až 63% kupujících je vysoce citlivých na cenu a repasované zboží zvažují už všechny generace. Pro značky jde o obrovskou příležitost, neboť poptávka aktuálně převyšuje nabídku.

2. Vítězství nutnosti nad touhou: Touha po pouhém „upgradu“ na novější model znatelně klesá. Nákup se realizuje pri-

márně ve chvíli, kdy se starý produkt rozbije. U notebooků například podíl nákupů z důvodu poruchy vzrostl mezi lety 2022 a 2024 z 53% na 62%, zatímco nákupy motivované inovacemi klesly na 25%.

Slevy jako ventil poptávky

Trh se dnes v podstatě dělí na období „mezi promoakcemi“ a na slevové špičky. Neuvěřitelných 35% ročních tržeb se odehrává během pouhých 15 týdnů akcí typu Black Friday. Tyto akce fungují jako plánovaný „ventil poptávky“. Klíčovým zjištěním však je, že lidé během slev ne-

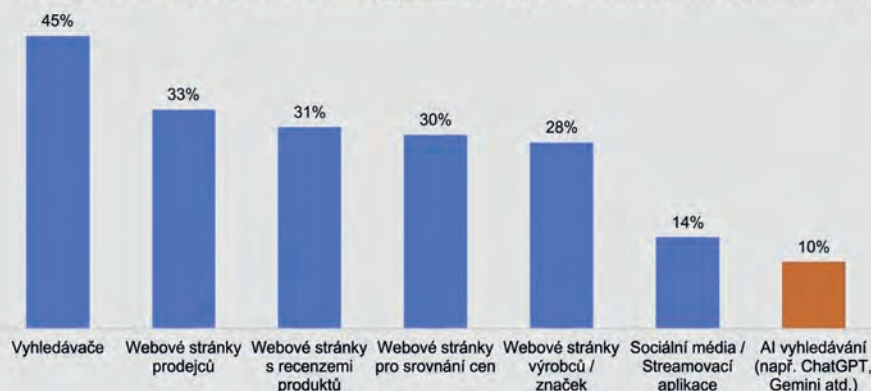
Umělá inteligence se stává novým nákupním kontaktním bodem; očekává se exponenciální nárůst jejího významu

Optimalizujte obsah, specifikace a nabídky - pro umožnění srovnání AI parserů

10% spotřebitelů použilo AI vyhledávání ve své nákupní cestě

Umělá
Inteligence

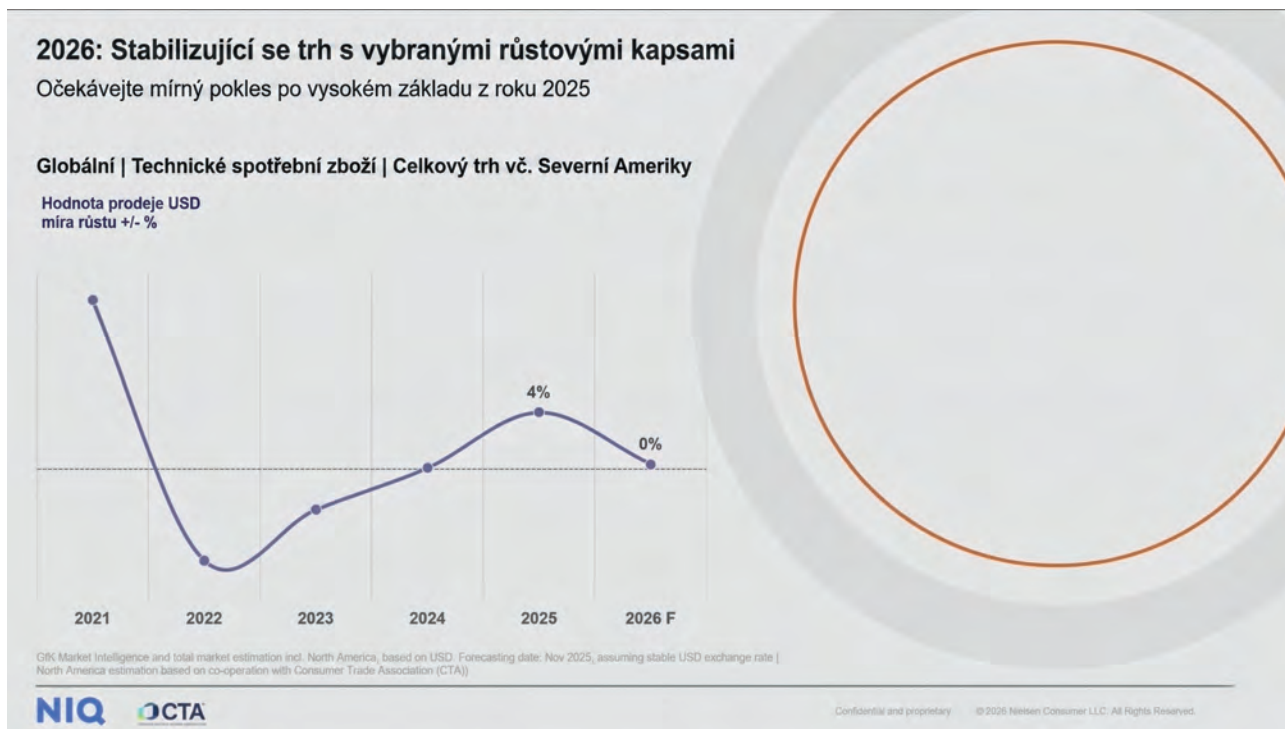
Nejdůležitější kontaktní body v nákupní cestě (výzkum) | TCG | Dub'25-Pro'25 | všechny sledované země*



Source: NIQ Nielsen consumer. Most important touchpoints in purchase journey (research) | *Brazil France Germany Italy Japan Netherlands Spain Great Britain Belgium Poland Chile Switzerland Turkey Austria Sweden Categories: Dishwasher Tumbler Dryer Hot Beverage Maker Cleaning Console Headphones / Headset Vacuum Cleaner Mobile Phone Dental Care Cooking / Built-in Home Cooling / Freezers Washing Machine Mobile Computing Media Tablets Printing Devices PTV Shavers Hair Dryers / Stylers Food Preparation Care Washables

NIQ powered by GfK intelligence

Confidential and proprietary © 2024 Nielsen Consumer LLC. All Rights Reserved



hledají to nejlevnější „bláto“. Naopak využívají slevy k tomu, aby si „připlatili“ za prémiovější modely za výhodnější cenu.

Hodnota není jen nízká cena

Ačkoliv je citlivost na cenu vysoká, samotná nízká cenovka není hlavním motorem nákupů. Podle studie NielsenIQ Consumer Life lidé nejvíce oceňují „dobrou hodnotu za peníze“ (60% respondentů). Tato hodnota je definována trvanlivostí produktu (43%), vysokou kvalitou (41%) a důvěryhodností (38%). Aspekt „levný“ skončil až na osmém místě s pouhými 24%. Značky, které dokážou obhájit svou přidanou hodnotu, si tak mohou udržet vyšší marže.

AI jako nový nákupní rádce

Nákupní cesta (Path to Purchase) se dramaticky drolí a komplikuje. Online prodej

sice globálně roste o 8% (oproti 3% u offline), ale objevují se nové fenomény jako Social Commerce (např. TikTok Shop) nebo Quick Commerce.

Zásadním hráčem se stává umělá inteligence. Podíl vyhledávání pomocí AI se během pouhých tří kvartálů zvýšil z 8% na 12% a do konce roku 2026 má dosáhnout až 22%. AI začíná fungovat jako porovnávač a kompilátor informací, který pomáhá nákup „uzavřít“. Pro výrobce to znamená jediné: jejich obsah musí být pro AI algoritmy perfektně čitelný.

Očekávání od AI hardwaru

Spotřebitelé jsou k AI funkcím v zařízeních zatím nejednotní. Nejvyšší povědomí a očekávání panují u smartphonů (personalizace, produktivita). U domácích spotřebičů lidé hledají úsporu času a energie. Naopak u notebooků a televi-

zorů jsou zákazníci opatrnější a čekají, až jim výrobci přínos AI srozumitelně vysvětlí.

Výhled na rok 2026:

Rok stabilizace a „třídění“

Rok 2026 podle všeho nebude rokem žádného překotného boomu. Půjde spíše o období stabilizace v prostředí definovaném VUCA podmínkami (volatilita, nejistota, komplexita a nejednoznačnost). V tomto tvrdém střetu s realitou přežijí ty značky, které vsadí na skutečnou hodnotu a životnost, dokážou oslovit specifické potřeby generací (např. vliv doporučení u Gen Z) a integrují AI tak, aby byla pro uživatele skutečným přínosem, nikoliv jen marketingovým heslem.

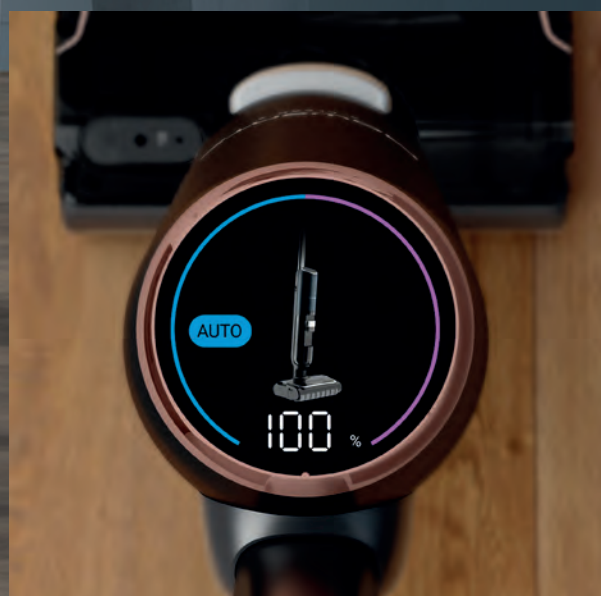


ROWENTA

X-CLEAN 7

PODLAHOVÁ MYČKA A VYSAVAČ V JEDNOM

Uklidí suché i mokré nečistoty jedním tahem
a pak se stiskem tlačítka sama vyčistí
a vysuší.





Gábor Szilágyi: Přinášíme technologický zážitek pro plnohodnotnější život

Maďarský trh prochází stejně jako ten český konsolidací a souběžně na něm probíhá zrychlená digitalizace, již má tuzemský trh dávno za sebou. Jedním z nejvýznamnějších prodejců v Maďarsku je MediaMarkt, o kterém se loni psalo i u nás v kontextu s tím, jak jeho mateřskou firmu Ceconomy (kam patří také řetězec Saturn) koupil čínský gigant JD.com. Kolegové z maďarské edice magazínu SELL o tomto a dalších tématech hovořili s generálním ředitelem MediaMarkt HU Gáborem Szilágyim.



Jaké hmatatelné, krátkodobé dopady může přinést získání většinového podílu JD.com ve společnosti Ceconomy v maďarském provozu v průběhu roku 2026 a co vyžaduje spíše 2–3letý horizont?

Je velmi důležité zdůraznit, že jde o technologický transfer, němečtí zakladatelé zůstávají akcionáři a domácí i mezinárodní management se nemění. Kvalita našeho portfolia se nemění, trváme na obvyklých, vysoce kvalitních značkách. JD.com je jednou z nejvyspělejších logistických a e-commerce firem na světě. Jejich technologické znalosti nám pomáhají v tom, aby naše webové stránky a doručovací systémy zvládly i v největších špičkách zvýšený provoz. Nemyslím si každopádně, že by získání většinového podílu ze strany JD.com mělo nějak zasáhnout do mixu značek či vztahů s dodavateli na maďarském trhu. Mnohem relevantnější je to, jak se technologické a provozní priority

objevující se na úrovni skupiny promítanou do místního fungování a co z toho zákazník pocítí v každodenním životě. Větší hmatatelné změny mají obvykle určitý náběh. Ty se stanou skutečně viditelnými spíše v horizontu 2 až 3 let, protože vývoj a zavádění platform, systémů a provozních modelů je časově náročné.

Mezi silné stránky JD.com jste zařadil logistiku a technologické zázemí. Čeho z toho si zákazník v Maďarsku všimne nejdříve? V oblasti doručovací doby, přesnosti, úrovně služeb nebo dostupnosti zásob...

Přestože se know-how JD.com do našich systémů začleňuje postupně, my už i nyní rozvíjíme logistiku s plným nasazením. Zákazníci mohli v MediaMarktu pocítit drastické zkrácení doručovací doby již od letošního února. Značný skok nastal i v úrovni služeb, doručení domů u nás dnes

neznamená jen předání balíku, ale i odvoz starého spotřebiče, odbornou instalaci nového a v případě potřeby i s tím související vyřízení úvěru nebo prodloužené záruky. Technologická podpora na pozadí pak tento komplexní proces učiní ještě přímočařejším. My tak budeme moci zavést i takové nové komfortní služby, které by jinak vyžadovaly víceletý vývoj, ale takto se proces výrazně urychlí.

Do jaké míry zůstávají operace a obchodní směřování místním rozhodnutím a kde očekáváte, že vstup JD.com přinese nové uvažování nebo nové provozní standardy ve firemní kultuře?

Obchodní směřování i operace zůstávají stoprocentně místním rozhodnutím. Síla MediaMarktu vždy spočívala v decentralizovaném vedení, které zná do hloubky místní trh, a toto partnerství na tom nic nemění. My víme, na jaké produkty a doplňkové služby maďarský zákazník slyší. Co se týče firemní kultury, naše základní hodnoty se nemění, ale přítomnost JD.com urychluje technologicky zaměřené uvažování ve firmě. Nové standardy si osvojíme a do našeho každodenního života začleníme především v oblasti logistické automatizace, datově řízeného fungování, respektive rychlejších reakcí dodavatelských řetězců.

Posilování čínských značek je neustálé. Může vstup JD.com zvýšit jejich váhu v sortimentu, nebo se MediaMarkt snaží spíše o vyvažující roli v mixu značek?

Partnerství s JD.com v žádné formě neznamená, že zaplavíme regály levnými čínskými výrobky. Mix značek MediaMarktu zůstane i nadále vyvážený, s vedoucí rolí obvyklých prémiových globálních značek a našich vlastních značek. Posilování čínských výrobců – například v mobilní komunikaci, v domácích spotřebičích a na trhu s televizory – je obecným, kvalitou vedeným globálním tržním trendem, který na základě poptávky sledujeme i my. Podstatné pro nás je, že nezávisle na tom, jakou značku si zákazník vybere, dostane k ní kompletní balíček služeb MediaMarktu.



Nové pákové espresso Electrolux 800

Profesionální příprava kávy v netradičním bílém kabátu

Nabídka pákových kávovarů značky Electrolux se rozrůstá o zbrusu novou variantu oblíbeného modelu s integrovaným mlýnkem z řady 800. Novinka s kódovým označením E8EC1-8SW přichází na trh v elegantním a v segmentu kávovarů neobvyklém čistě bílém provedení. Původní černá varianta E8EC1-8BP samozřejmě i nadále zůstává v prodeji. Zákazníci tak získávají jedinečnou možnost volby designu, který zapadne do jejich kuchyně, a to bez jakýchkoliv kompromisů ve výbavě.

Precizní extrakce s profesionální 58mm pákou a PID regulací

Srdcem celého přístroje je hlava s průměrem 58 mm. Tento profesionální rozměr pomáhá k ideálnímu rozložení mleté kávy a k jejímu rovnoměrnému stlačení. V kombinaci s přesným digitálním regulátorem teploty PID je tak vždy spolehlivě zaručena naprosto optimální extrakce espressa s plnou chutí a s bohatým aroma.



Integrovaný mlýnek s inovativní antistatickou technologií

Cesta k dokonalému šálku začíná správným mletím. Kávovar je proto osazen kvalitním integrovaným mlýnkem, u něhož lze snadno vybrat z 30 úrovní hrubosti mletí přesně podle toho, co si daná kávová zrna v zásobníku žádají. Dobu mletí kávy je navíc možné pohodlně nastavit na následující hodnoty: pro jednu dávku 6 až 13 vteřin, pro dvě dávky 10 až 18 vteřin. Zásadním benefitem je přítomnost antistatické technologie mlýnku, která pomáhá zabránit nepříjemnému rozsypávání kávy při mletí po pracovní desce.



Systém Dual Thermoblock a plnohodnotná parní tryska

S pokročilým systémem Dual Thermoblock lze efektivně a zcela současně provádět extrakci espressa i šlehání mléka, což výrazně šetří čas. Plnohodnotná parní tryska precizně napění mléko a vytvoří dokonalou sametovou pěnu s mikrobublinkami. Ta je naprosto ideální pro přípravu oblíbených mléčných nápojů, jako je cappuccino nebo flat white.



Zabudovaný tlakoměr a široké možnosti regulace

O maximální uživatelský komfort se stará přehledný ovládací panel, klasická tlačítka a dominantní zabudovaný tlakoměr. Díky těmto prvkům je nastavení a provoz kávovaru vysoce intuitivní. Přístroj navíc poskytuje široké možnosti regulace, takže si lze každou kávu detailně přizpůsobit přesně podle sebe, a to z hlediska teploty, cílového objemu nebo konečné chuti.





JURA J10 twin Technologický triumf s dvojicí mlýnků a 4 světy chutí

Švýcarská značka JURA opět posouvá hranice segmentu prémiových automatických kávovarů. Na trh přichází model JURA J10 twin, který v kompaktním těle integruje dvě nezávislá precizní mlecí ústrojí a nabízí bezprecedentní paletu 46 kávových specialit. Tento stroj není pouhou evolucí, ale skutečným multitalentem, který díky kombinaci Sweet Foam a procesů Hot Brew, Cold Brew a zcela nového Light Brew oslovuje i ty nejnáročnější milovníky kávy.

Dva mlýnky P.A.G.3+ pro absolutní svobodu výběru

Základním pilířem inovace u modelu JURA J10 twin je přítomnost dvou samostatných vysoce výkonných mlýnků P.A.G.3+. Tato konstrukce umožňuje uživatelům naprostou flexibilitu – do kávovaru lze současně nasypat dvě různé odrůdy kávy, například aromatickou stoprocentní arabiku pro ranní espresso a bezkofeinovou směs pro večerní šálek, nebo experimentovat s tmavým a světlým pražením.

Mlýnky P.A.G.3+ představují špičku na trhu. Jsou vybaveny aktivní kontrolou mletí, která monitoruje zvolený stupeň a zajišťuje konzistentní výsledek u každého šálku. Unikátním prvkem je takzvaný klidový stav mlýnku mezi jednotlivými přípravami. Tato technologie nejenže chrání mlecí kameny a výrazně prodlužuje jejich životnost, ale také zaručuje, že každá porce je mletá z čerstvých zrn bez zbytků předchozí dávky. Současně lze měnit nastavení hrubosti nápoje od nápoje, což běžné automatické kávovary neumožňují. Uživatel má k dispozici dva zásobníky na zrna, z nichž každý pojme 180 g kávy. Mísění je možné v krocích po 25 %.

www.jura.com





Revoluční extrakční procesy Od Cold Brew po Light Brew

JURA J10 twin je prvním modelem řady J, který přináší kompletní trojici extrakčních technologií. Tradiční Hot Brew je doplněn o pokročilý Cold Extraction Process. Na rozdíl od mnoha konkurenčních řešení, která kávu pouze ochlazují, využívá JURA metodu pulzního protlačování studené vody přes čerstvě namletou kávu pod vysokým tlakem. Výsledkem je autentické Cold Brew s vynikající ovocnou strukturou a minimálním obsahem tříslovin.

Absolutní novinkou je ovšem Light Extraction Process, určený pro přípravu takzvaných Light Brews. Zde dochází k extrakci při nižší teplotě (přibližně 60 °C) a s větším množstvím vody, což vytváří jemný, prodloužený a mimořádně osvěžující nápoj, který je ideální pro přímou konzumaci bez nutnosti dlouhého chlazení. Tato technologie rozšiřuje menu kávovaru o kreativní nápoje, které dříve v automatických systémech nebyly realizovatelné.

Sweet Foam a Panorama Coffee Panel

Kávovar je také vybaven funkcí Sweet Foam, která umožňuje ochutit mléčnou pěnu přímo během její přípravy. Pomocí speciálního nástavce se nápojový sirup rovnoměrně vmíchá do pěny, čímž vzniká jemná textura. Tato funkce v kombinaci s profesionálním mléčným systémem umožňuje přípravu populárních specialit, jako je Sweet Latte nebo Sweet Cappuccino, stisknutím jediného tlačítka.

Ovládání celého stroje zajišťuje impozantní 6,7" Panorama Coffee Panel. Tento širokoúhlý dotykový displej nabízí maximální přehled o všech 46 volbách. Rozhraní je vysoce intuitivní a umožňuje dynamický pohyb mezi recepty. Uživatel si může personalizovat každý parametr – od intenzity kávy v 8 stupních přes teplotu vody až po poměr mléka a pěny. Nechybí ani inteligentní senzor Coffee Eye, který detekuje polohu šálku a automaticky přizpůsobuje nabídku na displeji podle toho, zda je šálek pod centrální výpustí nebo pod mléčným systémem.

Designové provedení Diamond Onyx

Vizuální stránka modelu J10 twin v provedení Diamond Onyx odpovídá jeho prémiovému postavení. Čisté linie a špičkové materiály jsou doplněny o detaily v provedení Night Chrome. Kávovar působí robustně a elegantně zároveň. S rozměry 31 × 36 × 44,6 cm představuje koncentrovaný kus švýcarské preciznosti, který se stane dominantou každého interiéru.

Srovnání – proč zvolit JURA J10 twin?

Ve srovnání s původním modelem J10 přináší verze Twin především druhý nezávislý mlýnek a inovovanou technologii P.A.G.3+ proti P.A.G.2+. Nabídka nápojů se u verze Twin rozšiřuje ze 42 na 46 položek. A to i díky tomu, že novinka disponuje novým typem extrakce Light Brew.

Oproti modelu J8 twin, který rovněž disponuje dvěma mlýnky, představuje J10 twin generační skok v podobě integrace procesů Cold Brew a Light Brew a využití většího Panorama Coffee Panelu se třemi displeji. JURA J10 twin je tak nejkompaktnějším kávovarem své řady, kombinujícím to nejlepší z automatizace, personalizace a moderních kávových trendů.

A pokud přemýšlíte nad tím, co oproti J10 twin uživatelům poskytne vlnková loď JURA v podobě druhé generace modelu Z10, jde jednak o luxusní provedení s nerezovým panelem na čelní straně, ale také o technologickou stránku. Zatímco modely řady „J“ umožňují změnu hrubosti mletí nápoje od nápoje pouze manuálním způsobem, nekompromisní stroj Z10 má mlýnek řízený elektronicky. Změna hrubosti se tedy provádí přímo na dotykovém displeji. Nový model J10 twin tak dokonale doplňuje portfolio značky JURA, která tak s modely řady J a Z nabízí zákazníkům bezkonkurenčně pestrý výběr v rámci prémiové a superprémiové kategorie automatických kávovarů.



JURA J8 twin



JURA J10





Přival nových kávovarů pokračuje

Je pouze jeden segment v kategorii domácích spotřebičů, kterému se spoustu let věnujeme dvakrát ročně – kávovary. Přestože už zažil i tento segment po fázích překotného růstu zpomalení, žádný tvrdý propad ho nikdy nepostihl. Se stále se zlepšující kávovou kulturou v Česku skýtá trh pořád velký potenciál a prostor pro další růst. Není proto divu, že se na něm jednotlivé značky silně angažují a mnohé uvádějí až několik novinek ročně.

Tentokrát jsme se rozhodli přehled věnovat různému mixu kávovarů z několika klíčových kategorií. Jedinou podmínkou pro zařazení výrobku bylo, že musí jít o stroj nedávno uvedený do

prodeje nebo teprve připravovaný. Přesto jsme neměli nejmenší problém vytvořit výběr hned 8 žhavých novinek, jak se můžete přesvědčit na následujících stranách.

De'Longhi

Eletta Ultra ECAM472.85.MB

- Plnoautomatický kávovar
- Příprava studených nápojů
- Barevný dotykový displej
- Ovládání z mobilní aplikace

Značka De'Longhi přichází na trh s pokročilým modelem, který nabízí mimořádně pestrou škálu kávových receptů. Je jich dohromady více než 50. Nechybí možnost připravit nejen horké nápoje, ale i osvěžující studené varianty, a to včetně cold brew, jehož výdej trvá méně než 5 minut. O bohatou mléčnou pěnu u teplých i studených nápojů se spolehlivě stará pokročilý napěňovací systém LatteCrema Hot & Cool. Komfort při používání výrazně zvyšuje moderní tichá technologie, jež úspěšně redukuje hluk při přípravě kávy až o 65 %. Nastavení veškerých parametrů probíhá přes intuitivní 4,3palcový barevný dotykový displej, jenž uživatele plynule a snadno provede celým výběrem. Tento prémiový kávovar nepostrádá ani mobilní aplikaci pro vzdálené ovládání. Celkový dojem dotváří elegantní design stroje a kovové materiály. Kapacita vyjímatelné nádržky na vodu činí 1,8 l. Zásobník na zrna jich pojme 300 g.



Dostupnost:
novinka již v prodeji



Dostupnost:
novinka již v prodeji

JURA C9

- Plnoautomatický kávovar
- Příprava Light Brew
- Kompaktní design
- Pulzní extrakční proces

Prémiová švýcarská značka obohacuje svou stávající nabídku o tento kompaktní cenově dostupnější model, jenž se na první pohled vyznačuje pro firmu JURA typickým konvexně-konkávním tvarem přední strany a designem nádržky ve tvaru vlny. I přes menší rozměry nabízí široký výběr ze 17 kávových specialit. Kávovar vyniká jedinečnou možností přípravy ve 2 odlišných teplotních světech – kromě klasické horké extrakce totiž zvládá i jemnější extrakci s nižší teplotou. Tento proces probíhá při teplotě zhruba 60 °C s menším množstvím kávy, čímž vzniká osvěžující nápoj připravený k okamžité konzumaci. Plnou chuť všech nápojů zaručuje profesionální mlýnek a pulzní extrakční proces. Nastavení lze provádět na barevném displeji s velikostí 2,8 palce nebo přes telefon, pokud uživatel dokoupí volitelný wi-fi modul. Objem nádržky na vodu dosahuje 1,6 l a zásobník na zrnkovou kávu pojme rovných 200 g.



Značka Embassy představuje prémiová řešení pro domácnosti i náročné provozy

Na český trh vstoupila v průběhu loňského roku zcela nová značka kávovarů Embassy, za níž stojí společnost Espresso Professional s dlouholetými zkušenostmi v oblasti distribuce a servisu profesionálních i domácích kávovarů. Své know-how přetavila do portfolia vlastních produktů, jež kombinují spolehlivost, pokročilé technologie a uživatelský komfort. Cílí na domácnosti i náročné gastro provozy, přičemž klade maximální důraz na kvalitu vnitřních součástí a intuitivní údržbu.

Embassy Nairobi: Profesionální parametry v kompaktním těle

První vlašťovkou v kategorii domácích automatických kávovarů je model Embassy Nairobi s velkým 7palcovým dotykovým displejem. Srdcem přístroje je precizní mlýnek s plochými keramickými kameny. Tyto kameny zaručují dlouhou životnost a zabraňují přepalování kávy během mletí, což chrání výslednou chuť. Uživatelé mohou volit ze 7 úrovní hrubosti mletí. Kávovar cílí na skutečné milovníky kávy, což dokazuje schopnost pojmout na jednu porci až 16 g kávy pro chuťově intenzivní espresso. Mléčné speciality řeší automatický systém tvořící krémově jemnou pěnu o teplotě 60–70 °C. Zásadní inovací je funkce studené extrakce, tzv. cold brew, pro osvěžující nápoje bez hořkosti. Personalizaci zajišťuje 6 uživatelských profilů s detailním nastavením pořadí výdeje surovin a plně automatické programy čištění.

Ucelené portfolio pro náročné provozy

Značka necílí jen na domácnosti, základ katalogu tvoří robustní řešení pro místa s vysokou frekvencí výdeje. Modely Embassy Lima, Embassy Bogota a Embassy Cartago jsou konstruovány pro vysokou zátěž, nabízejí velkokapacitní zásobníky a pokročilé ovládání.

- **Embassy Lima:** Ideální volba pro kanceláře s výkonem do 50 porcí denně. Nabídne dávkování až 14 g kávy, keramické ploché kameny s životností 500 kg a 4litrovou nádrž na vodu.
- **Embassy Cartago:** Robustní stroj navržený pro zátěž až 150 porcí denně. Je vybaven dvěma precizními ocelovými mlýnky, 10,1palcovým displejem a umožňuje připojení na vodovodní řad i odpad. Současně připraví dva nápoje.
- **Embassy Bogota I a Embassy Bogota II:** Vysoce výkonné modely pro provozy s výdejem až 200 porcí denně. Disponují plochými ocelovými kameny, dvěma nezávislými mlýnky a 10,1palcovým displejem. Varianta Embassy Bogota I kombinuje zásobník na 1 200 g zrn s prostorem pro 2 700 g instantních směsí. Varianta Embassy Bogota II je vybavena 2 zásobníky na zrna o celkové kapacitě 2 400 g.



Embassy Bogota I



KRUPS My Coffee EA2004E0

- Automatický kávovar
- Příprava černé kávy
- Mimořádně kompaktní rozměry
- Snadné automatické čištění

Značka KRUPS cílí s tímto ultrakompaktním modelem na uživatele, kteří bojují ve své kuchyni s nedostatkem místa, ale rozhodně se nechtějí vzdát plné chuti čerstvě namleté kávy. Přístroj široký 18,5 cm v sobě ukrývá kvalitní kovový kónický mlýnek s nastavením 5 stupňů hrubosti mletí a čerpadlo s tlakem 15 barů. Vzhledem k absenci mléčného systému se soustředí výhradně na černou kávu a nabízí 3 recepty – espresso, klasickou kávu a americano. Samotné ovládání je řešeno velmi jednoduše pomocí dotykových ikon na horním panelu, přičemž nechybí ani možnost individuálního nastavení množství vody a 3 úrovně intenzity kávy. Každodenní údržbu pak výrazně usnadňuje automatické proplachování a zcela vyjímatelná spařovací jednotka, jež zaručuje naprosto bezproblémové udržování čistoty celého spotřebiče.

Dostupnost:
novinka již v prodeji

Nivona NIVO 8141 Hot-Cold Coffee Pro

- Plnoautomatický kávovar
- Příprava studených nápojů
- 5 profilů aroma
- Extra tichý provoz

Profesionálně laděný model od německé značky Nivona slibuje, že posouvá hranice přípravy kávy díky nové spařovací jednotce pro dokonalou čistotu a vyváženou chuť. Přístroj je navržen pro vyšší zátěž s kapacitou přibližně 50 šálek denně, což ocení zejména menší kanceláře. Ve funkční výbavě nechybí trendy technologie pro přípravu espressa a americana při nízké teplotě, jež přináší osvěžující chuťový profil podobný klasickým studeným kávám. Mléčné nápoje obstará propracovaný napěňovací systém. Z výbavy nesmíme opomenout kónický mlýnek z kalené oceli, 5 aromatických profilů a čerpadlo s tlakem 15 barů. Snadné a velmi přehledné ovládání probíhá přes barevný TFT displej a nechybí Bluetooth pro spojení s mobilní aplikací (wi-fi kávovar nemá). Velmi nadstandardní je pak objem odnímatelné nádržky na vodu 2,9 l, zásobník na kávu pojme 250 g.



Dostupnost:
novinka již v prodeji



Philips Baristina BAR302/20

- Pákový kávovar s integrovaným mlýnkem
- Automatické mletí a pěchování
- Kompaktní šířka 18 cm
- Keramický mlýnek

Tato zajímavá novinka od značky Philips přináší spojení rituálu pákového kávovaru a pohodlí automatizace. Přístroj totiž funguje tak, že uživatel pouze vloží portafiltr a jednoduše posune pákou. Kávovar následně sám pomele čerstvá zrna a upěchuje je do držáku filtru, čímž eliminuje nepořádek a nutnost manuálního tampování. Srdcem stroje je kvalitní keramický mlýnek a čerpadlo dosahující tlaku 16 barů. K dispozici jsou základní kávové nápoje jako espresso a lungo s možností funkce zvýšení intenzity pro milovníky silnější chuti. Výrobce dbá u tohoto modelu také na ekologii, neboť kávovar je vyroben z více než 50 % z recyklovaných plastů a jeho spotřeba ve vypnutém stavu činí jen 0,2 W. Lahodné espresso je připraveno do 60 vteřin. Objem odnímatelné nádržky na vodu činí 1,2 l. Na výběr jsou v základu 2 varianty kávovaru – bílá a černá. V rámci těchto barev pak ještě může zájemce vybírat dál – kávovary se liší už jen drobnými designovými detaily.

Dostupnost:
novinka již v prodeji

ESPRESSO

FREDDO

Rohnson rozšiřuje portfolio kávovarů pro náročné milovníky espressa



Kultura domácí přípravy kávy doznala v posledních dvaceti letech na českém trhu obrovských změn a spotřebitelé vyžadují stále vyšší standardy extrakce. Značka Rohnson na tento trend reagovala už dávno a pyšní se silným portfoliem pákových kávovarů. Aktuální novinky pro rok 2026 zahrnují jak kompaktní modely s trendy funkcí studené extrakce, tak komplexní přístroje s integrovaným mlýnkem pro náročné domácí baristy.

Rohnson R-98028 Espresso Hot & Cold Příprava teplé i studené kávy s přesnou regulací teploty

Tento model představuje ideální řešení pro milovníky variability, kteří si chtějí dopřát kvalitní espresso bez ohledu na roční období. Hlavní technologickou předností je systém dvojitého řízení teploty NTC a PID. Přesné čidlo NTC kontinuálně měří teplotu vody, zatímco inteligentní systém PID ji chytře udržuje stabilní na požadované hodnotě. Tato synergie zajišťuje, že extrakce probíhá vždy za optimálních podmínek, což je klíčové pro rozvinutí plného chuťového profilu kávových zrn. Kávovar využívá vysokotlaké čerpadlo s tlakem 20 barů. Kromě standardní horké kávy umožňuje přístroj i přípravu studených kávových nápojů. Zařízení disponuje odnímatelným zásobníkem na vodu o objemu 1,5 l a vysokotlakou tryskou pro manuální přípravu mléčné pěny pro cappuccino.



Rohnson R-98150 Premiový nerezový stroj s integrovaným mlýnkem

Pro uživatele preferující maximální čerstvost přináší Rohnson model R-98150, který integruje výkonný kávovar a kónický mlýnek do jednoho nerezového šasi. Mlýnek disponuje zásobníkem na 120 g zrn a nabízí 20 úrovní nastavení hrubosti mletí. Systém mletí lze ovládat v automatickém i manuálním režimu. Čelní strana obsahuje podsvícenou tlačítko a dva LED panely zobrazující aktuální teplotu a čas mletí. Co jí však dominuje, je centrálně umístěný manometr, díky němuž lze během extrakce sledovat, zda probíhá správně, tedy za optimálního tlaku. A když už mluvíme o extrakci, ta probíhá přes masivní páku s nerezovým filtrem o průměru 52 mm. O tepelnou stabilitu se opět stará kombinace čidla NTC a regulace PID. Kávovar nabízí možnost vlastního nastavení množství výsledného nápoje a je vybaven velkým zásobníkem na vodu o objemu 2 l. Nechybí ani tryska pro pění mléka.

Rohnson R-98060 Kompaktní baristické centrum s integrovaným mlýnkem a italským čerpadlem

Tento model kombinuje vysoký výkon s moderním dotykovým ovládáním. Srdcem přístroje je špičkové italské čerpadlo ULKA s tlakem 20 barů, které zaručuje konzistentní vysokotlakou extrakci pro bohatou cremu. Přístroj disponuje integrovanou funkcí mletí s možností plynulé regulace množství i hrubosti. Veškerá nastavení se provádí skrze barevný dotykový LED panel, který je vysoce intuitivní.

Přestože je přístroj vybaven mlýnkem a zásobníkem na 100 g zrn, uchovává si kompaktní rozměry. K dispozici je tryska na cappuccino a filtry pro přípravu jednoho či dvou šáleků současně. Nádržka na vodu má objem 0,9 l.





Rohnson R-98033B

- Pákový kávovar
- Příprava studených nápojů
- Barevný dotykový panel
- Dvojité řízení teploty

Značka Rohnson rozšiřuje trh pákových kávovarů o moderní a dostupný model, který upoutá velkým barevným dotykovým panelem. Uživatelé umožňuje intuitivní a rychlou volbu nápoje, od klasického espressa až po studené varianty. Přístroj totiž zvládne kromě horké extrakce i přípravu studené kávy, což u tradičních pákových strojů v této kategorii nebývá běžné. Kávovar k tomu využívá kvalitní čerpadlo s nadstandardním tlakem 20 barů, čímž zajišťuje bohatou a dokonale stabilní cremu u každého šálku. O naprosto přesnou a stabilní teplotu vody během extrakce se pak stará pokročilý systém dvojitého řízení teploty kombinující citlivé senzory. Pochopitelně zde nechybí ani klasická vysokotlaká parní tryska pro manuální našlehání mléka pro vaše oblíbené cappuccino a další mléčné speciality. Stroj je vybaven odnímatelnou průhlednou nádržkou na vodu o kapacitě 1,5 l.

Dostupnost: květen 2026

Sage the Oracle Dual Boiler SES995BSS

- Pákový kávovar s integrovaným mlýnkem
- Automatický i plně manuální režim
- Dva nerezové bojler
- Automatické mletí, dávkování a přechování

Značka Sage představuje svůj nejvyspělejší model, který přináší maximální automatizaci a výkon. Jedná se skutečně o technologicky nejvyspělejší pákový kávovar s integrovaným mlýnkem na trhu. Novinka používá čtyřjádrový procesor a 5,7palcový dotykový displej, který umožňuje snadné přepínání mezi režimy Auto a Manual. Kávovar využívá trojitý topný systém. Dva samostatné nerezové bojler umožňují současnou extrakci espressa a šlehání mléka, zatímco třetí systém s PID technologií zajišťuje stabilní extrakční teplotu. Proces je plně automatizovaný – od elektronicky řízeného mletí přes automatické dávkování až po automatické upěchování. Uživatel může pro extrakci vybírat mezi objemovým a časovým režimem, přičemž v objemovém kávovar dokáže rozpoznat, zda extrakce probíhá optimálně. Pokud ne, automaticky upraví hrubost mletí. K tomu slouží mlýnek Baratza s 45 stupni nastavení hrubosti. Nechybí ani funkce Auto MilQ, která automaticky vytvoří hedvábnou mikropěnu bez držení konvičky a má optimalizovaná nastavení pro kravské, sójové, mandlové i ovesné mléko. Kávovar je dostupný i v matné černé barvě pod označením SES995BTR.



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**



Severin FILKA KA4855

- Překapávač s integrovaným mlýnkem
- Možnost přípravy rovnou do hrnku
- Integrovaný ocelový mlýnek
- Dotykový LED displej

Německá značka Severin postupně rozšiřuje svou úspěšnou řadu překapávačů s integrovaným mlýnkem. Přístroj vám velmi snadno připraví čerstvě namletou kávu pouhým stisknutím tlačítka. Jeho vůbec největší předností je mimořádná flexibilita použití – kávu si totiž můžete nechat překapat nejen do klasické skleněné či nerezové termokonvice, ale také přímo do svého oblíbeného hrnku nebo praktického cestovního kelímku. Součástí příslušenství tohoto modelu je termokonvice. Srdcem celého stroje je kvalitní integrovaný kónický mlýnek z nerezové oceli, jenž zaručuje vždy naprosto čerstvé a precizní namletí zrn. Z funkcí uživatelé jistě ocení i praktický časovač s možností naprogramování až na 24 hodin dopředu. Snadné nastavení požadovaného nápoje probíhá přes přehledný dotykový LED displej. Kávovar je vybaven odnímatelnou nádržkou na vodu i vyjímatelným zásobníkem na zrnkovou kávu. Kapacita nádržky na vodu je 2 l a zásobníku na zrna 235 g.

**Dostupnost:
novinka již v prodeji**



Žhavou novinkou v katalogu značky Severin jsou překapávače s integrovaným mlýnkem KA 4830 a KA 4831. Na fotce první zmíněný.

Severin rozšiřuje nabídku o nové překapávače s mlýnkem i trendy výrobky ledové tříště

Tradiční německá značka domácích spotřebičů Severin představuje pro letošní sezonu ambiciózní portfolio novinek, které potvrzují jeho schopnost jednak rychle reagovat na současné trendy a jednak pečlivě budovat silnou pozici v inovativní a většinou trhu opomíjené kategorii. Mezi nejzajímavější přírůstky tak patří výrobky ledové tříště, kompaktní zařízení na produkci ledu a nová generace překapávačů s integrovaným mlýnkem, kde zůstává Severin nadále značkou s jednoznačně nejširší nabídkou na trhu.



Osvěžení bez kompromisů Severin EZ 7410 S-Slush

Velmi mladou kategorií, jejíž popularita rychle roste, jsou výrobky ledové tříště. Na rozdíl od běžných metod přípravy dokáže tento přístroj proměnit džusy, kávu nebo nealkoholické nápoje v ledově vychlazenou tříšť bez nutnosti přidávání ledových kostek. S příkonem 220 W a objemem 2 litry nepochybně rozjasní dětské tváře, ale ocení ho i dospělí během večírků či zahradních party. Zařízení disponuje 5 přednastavenými režimy, které umožňují přípravu klasické

tříště, frappé, mléčných koktejlů i vinných ledových nápojů, a to v časovém rozmezí 15 až 60 minut. Klíčovou technologickou inovací je funkce Keep cool, která udrží nápoje v optimální teplotě po dobu až 12 hodin. Uživatelé ocení také snadnou údržbu díky automatickému čistícímu programu a komponentům vhodným do myčky nádobí.

Rychlost a kompaktnost Výrobek ledu Severin EZ 7415

Pro situace vyžadující okamžitou dostupnost ledu se hlásí o slovo tento šikovný přístroj v elegantním černém provedení. Vyniká rychlostí, kdy dokáže vyprodukovat 8 kostek ledu za pouhých 8 minut. S objemem 1,2 litru a velmi nízkou hlučností 50 dB se ideálně hodí nejen do kuchyně, ale i do kanceláří či domácích barů. Ovládání je řešeno přes intuitivní panel s indikací nedostatku vody nebo naplnění koše.



Skutečně čerstvá filtrovaná káva Překapávače s integrovaným mlýnkem Severin KA 4830 a KA 4831

V kategorii kávovarů Severin uvádí na trh dva modely, které jsou cenově dostupnější než zástupci prémiové řady Filka. Oba přístroje využívají technologii Perfect Grind s nerezovým mlýnkem, který nabízí individuálně nastavitelný stupeň mletí pro dosažení maximálního aroma. Unikátní funkcí je Cup Control, kdy kávovar odebírá pouze takové množství vody, které je nezbytné pro zvolený počet šálek. Model KA 4830 je vybaven skleněnou konvicí s aroma difuzérem pro 10 šálek, zatímco varianta KA 4831 disponuje termokonvicí pro 8 šálek. Obě verze nabízejí dotykový LED displej s funkcí časovače, volič síly aroma ve 3 stupních a možnost deaktivace mlýnku pro přípravu již namleté kávy. Součástí výbavy je i filtr.

NENÍ *to* JEN
PERFEKTNÍ.



Je to
PERFETTO.



Perfetto zážitek z kavárny přimo u vás doma

Společnost De'Longhi, sídlící v italském Trevisu a přední světový výrobce kávovarů, přichází na trh s modelem Eletta Ultra. Tento plnoautomatický kávovar není určen jen k přípravě kávy, ale proměňuje každodenní rituál v jedinečný smyslový zážitek. Eletta Ultra propojuje tradiční italský design s pokročilými technologiemi a přináší širokou nabídku kávových specialit – stejně jako v kavárně, ale pohodlně u vás doma, jediným dotykem.

ELETTA -ULTRA-



ECAM470.85.MB

Svět kávy v nové podobě

Eletta Ultra je navržena pro ty, kteří nechtějí dělat kompromisy. Nabízí mimořádně široký výběr více než 50 nápojů, od intenzivního italského espressa přes jemnou filtrovanou kávu až po osvěžující cold brew. Díky technologiím LatteCrema Hot a LatteCrema Cool pro napěňování mléka lze snadno přecházet mezi horkými cappucciny a nápoji s hedvábně jemnou studenou pěnou.



Design, který vás vtáhne

Eletta Ultra zaujme na první pohled a zároveň nabízí intuitivní ovládání. Zaoblený design předního panelu doplňuje 4,3" dotykový displej, který uživatele provede celým procesem přípravy kávy. Lesklé kovové prvky v kombinaci s kartáčovaným kovem vytvářejí dokonalou harmonii stylu a elegance.



Harmonie ticha a vůně

Díky nové generaci technologie Silent je Eletta Ultra až o 65 % tišší* než předchozí modely. Výsledkem je klidnější prostředí, kde vynikne jen vůně čerstvě namleté kávy – ideální pro pohodová rána i ničím nerušené chvíle.

* V porovnání s hlučností plnoautomatických kávovarů De'Longhi bez technologie Silent



Nadstandardní uživatelské rozhraní

Eletta Ultra nabízí tematické kolekce nápojů, které pomáhají objevovat nové chutě. Od klasických mléčných specialit po originální a kreativní recepty. Přehledné rozdělení nápojů do tematických kolekcí usnadňuje výběr a orientaci. Kávovar nabízí 4 uživatelské profily a funkce Family Profile umožňují uložit oblíbené nápoje všech členů domácnosti na jedno místo, takže každý si může snadno připravit svou ideální kávu.



Objevte kreativní recepty v kávovaru

Kromě výběru 50 nápojů můžete také objevovat originální recepty, které jsou dostupné přímo v kávovaru.





Elektrické pizza pece mají největší „boom“ za sebou

Ještě před pár lety prakticky neexistující produkt v podobě specializovaných elektrických pizza pecí se náhle začal objevovat v nabídkách spousty firem, včetně obchodních značek. Přemíra výrobků, v některých případech ze stejného čínského závodu, však způsobila přehlčení poměrně malého a specifického trhu. Některé firmy proto doprodávají naskladněné zboží a další novinky v kategorii nechystají.

Zahradní pizza pece na dřevo a plyn se prodávají už delší dobu, byť se do hledáčku širšího okruhu spotřebitelů dostaly také spíše v posledních letech. Elektrické varianty, použitelné až na drobné výjimky v interiérech, ale přišly později. Mezi nejvýraznější a nejspěšnější první vlaštovky patří pizza trouba značky Sage, která se prodává dodnes. Na její globální tažení navázali další – nejprve specializovanější a zavedenější značky, následně pak čínští producenti dodávající zboží obchodním značkám. Od roku 2024 do loňska se tak dostala i na český trh spousta elektrických pizza pecí, přičemž velká část značek uvedla pouze jeden model, protože

se chtěla svést na popularitě tohoto nového segmentu. Většina se však spálila, protože přišla se svým produktem pozdě – to vedlo k jedinému, výprodejům a cenové erozi v celé kategorii. Svou cenu si drží pouze produkty od specializovaných či „áčkových“ značek. Současně je evidentní trend víceúčelových zařízení – přestože některé pece včetně několik let starého modelu Sage jsou dodávány s rozličným příslušenstvím, například funkce horkovzdušného smažení je u těchto trub spíše otázkou posledního roku. Značky se snaží víceúčelovým provedením těchto produktů oslovit větší množinu zákazníků.



Catler PA 860

- Až 380 °C

Pizza pec značky Catler není jen jednoúčelovým zařízením, ale funguje jako kompaktní kulinářské centrum. Nabízí provedení 3 v 1, takže v sobě spojuje profi pec na pizzu, výkonnou horkovzdušnou fritézu a plnohodnotnou troubu. Autentickou přípravu pizzy obstará rozpálený pizza kámen. K dispozici máte speciální programy pro neapolskou pizzu, tenkou a křupavou, pizzu newyorského stylu i program na mraženou pizzu. Nechybí ale ani režim Air Fry s intenzivní cirkulací vzduchu nebo programy pro grilování a sušení při 40 °C. Precizní nastavení teploty až do 380 °C a času umožňuje velký dotykový digitální displej. Kontrolu nad přípravou pokrmů usnadňuje netypický horní průzor a prosklená dvířka. Uživatel může jídlo kontrolovat bez zbytečné ztráty tepla. Balení obsahuje lopatu na pizzu, kráječ i fritovací koš.

Dostupnost: v prodeji

DOMO D09289PZ

- Až 450 °C

S elektrickou pecí DOMO připravíte pravou italskou pizzu upečenou na kameni za pouhé 2 minuty. Tento model s příkonem 1 700 W se chlubí 2 topnými tělesy z nerezové oceli, u kterých je možné samostatně nastavit spodní a horní ohřev. Dosažení autentické chuti a dokonale křupavé kůrky, jakou běžná trouba nezvládne, zajišťuje nastavitelná teplota dosahující až 450 °C. Křupavý základ má na starosti vyjímatelný žáruvzdorný kámen o rozměrech 32 × 32 cm, jenž je vyroben ze 100% přírodního kordieritu bez obsahu PFAS. Uživatel má k dispozici dotykový displej a 6 přednastavených programů, mezi nimiž nechybí volba pro neapolskou či mraženou pizzu. Dlouhou životnost a snadné použití slibuje nerezový plášť, dvířka s dvojitým sklem a vestavěné osvětlení. V balení pak naleznete i pevnou dřevanou lopatu na pizzu s dřevěnou rukojetí.



Dostupnost: v prodeji



G3 Ferrari G10186

• Až 430 °C

Elektrická pec italské značky slibuje perfektní neapolskou pizzu za pouhé 2 minuty. Kombinace vysoké teploty až 430 °C a žáruvzdorného kamene zajišťuje rychlé a rovnoměrné propečení. Díky 2 topným tělesům, z nichž každé má výkon 850 W a lze je ovládat zcela odděleně, získáte plnou kontrolu nad procesem přípravy. Digitální displej poskytuje velkou flexibilitu a 8 programů, které si poradí s chicagskou „deep dish“ pizzou, tenkou a křupavou pizzou i mraženými polotovary nebo steaky. Nechybí ani chytrá funkce paměti, jež uchová vaše oblíbená nastavení pro další použití. Maximální bezpečnost i při nejvyšších teplotách garantují stěny s nucenou ventilací a robustní dvířka s trojitou izolací. Součástí výbavy je navíc velká hliníková lopata, nerezový krájec a smaltovaný plech.

Dostupnost: v prodeji

Ninja MO201EU Artisan

• Až 370 °C

Venkovní elektrická pec pozvedne vaši přípravu pokrmů na zahradě či balkoně. Zařízení nabízí funkce 4 v 1, takže vedle pečení pizzy zvládá i horkovzdušné fritování, klasické pečení a profesionální kynutí těsta. Pokročilý elektrický ohřev garantuje úplnou kontrolu, a to až do 370 °C. Milovníci pizzy ocení 5 speciálních nastavení, jež bez nutnosti otáčení vytvoří během pouhých 3 minut autentickou italskou pizzu, pizzu ve stylu New York nebo variantu s tenkou kůrkou. Velkorysý vnitřní prostor pojme pizzu o průměru 30 cm, celý plech na pečení nebo 1,3 kg hranolků. Uživatelé jistě uvítají průzor ve dvířkách pro sledování stavu pokrmu a konstrukci plně odolnou vůči povětrnostním vlivům. V příslušenství nechybí pizza kámen, plech, perforovaná lopata ani fritovací koš.



Dostupnost: v prodeji



Ooni Volt 2

• Až 450 °C

S plně elektrickou pecí Ooni Volt 2 upečete ve své kuchyni křupavou 30cm pizzu jako z pravé italské pizzerie stiskem jediného tlačítka. Za špičkovými výsledky stojí patentovaný systém Pizza Intelligence, jenž inteligentně reguluje teplotu a nabízí automatické programy pro rozličné styly, od neapolské přes tenkou a křupavou pizzu až po tu z hlubokého plechu. Extrémní teplota 450 °C garantuje upečení pravé neapolské pizzy s charakteristickými skvrnami už za 90 vteřin. Široký teplotní rozsah pece (od 20 °C) však zvládne i mnohem více kulinářských výzev, ať už jde o restování zeleniny, zapékání pokrmů, rychlé večeře, nebo dokonce šetrné kynutí těsta. Pamatováno bylo i na praktičnost – zabudovaný časovač se postará o přesnost, zatímco integrovaný filtr s možností mytí v myčce zachycuje kouř a pachy, čímž udržuje čistě a příjemné prostředí. Nechybí ani manuální režimy pro zkušební uživatele a funkce paměti pro uložení vlastního nastavení. Ooni Volt 2 je navíc vybavena pizza kamenem ze spolehlivého cordieritu, ocelovým pláštěm a stylovými prosklenými dvířky.

Dostupnost: v prodeji



Philco PHPO 3170

• Až 450 °C

Trouba na pizzu od značky Philco se svými pokročilými možnostmi neomezuje pouze na jeden typ pokrmů, ale je skvělá i pro pečení chleba, koláčů nebo pro grilování masa a zeleniny. Elektrická pec je vybavena inteligentním spodním a horním ohřevem s příkonem až 1 850 W, který zkracuje dobu přípravy a spotřebuje méně energie než klasická velká trouba. Dokonalé propečení a vytvoření křupavé kůrky obstarává přírodní kamenná deska s průměrem 32 cm ve spojení s manuálním nastavením teploty v rozsahu 80 až 450 °C. Pro maximální pohodlí je k dispozici intuitivní dotykové ovládání s 5 automatickými programy, které se postarají o neapolskou či mraženou pizzu nebo třeba o variantu s tenkým těstem. V balení navíc získáte stylovou servírovací lopatku, lopatu na pizzu a nerezové rádllo na krájení těsta.

Dostupnost: v prodeji

Sage SPZ820

• Až 400 °C

Stálící na trhu zůstává první a zatím jediná pizza pec prémiové značky Sage, která dosahuje teploty 400 °C a díky tomu dokáže upéct autentickou italskou pizzu již za pouhé 2 minuty. Výkon na úrovni tradiční pece na dřevo zajišťuje chytrý systém Element IQ, jenž nezávisle řídí výkon horních a spodních topných těles pro intenzivní přímý ohřev bez nutnosti otáčení. Parabolické reflektory navíc účinně odrážejí sálavé teplo a chrání choulostivé ingredience. Přírodní kámen z cordieritu se rychle zahřívá. K dispozici je 5 přednastavených programů, jež zvládnou pizzu stylu New York i tenkou a křupavou variantu, a nechybí ani manuální režim pro individuální kontrolu teploty. K tepelné stabilitě výrazně přispívá odolné dvojitě sklo a účinná vrstvená izolace. Součástí dodávky je lopata, víceúčelová pánev a magnetický informační panel.



Dostupnost: v prodeji



Salente Vulcano

• Až 450 °C

Elektrická pizza pec značky Salente uzavírá náš přehled elektrických pecí na pizzu. Řešení této značky dosahuje teploty až 450 °C, čímž se spotřebič velmi přibližuje profesionálním kamenným pecím. Model s příkonem 1 800 W nabízí 5 přednastavených programů pro rozličné styly, od americké New York pizzy po nadýchanou pan pizza, i plně manuální Custom program pro vlastní kulinářské experimenty. Zcela unikátní je pak speciální režim Pizza Expert Mode, který umožňuje nepřetržitý provoz po dobu až 30 minut bez nutnosti opakovaného předehřívání. Velkorysá pečicí plocha o průměru 33 cm spolu s dodávaným pizza kamenem zajistí rovnoměrné rozložení tepla. Součástí bohatého balení je mimo jiné i klasický plech a lopata na pizzu.

Dostupnost: v prodeji



Multifunkční vaření v italském rytmu. G3 Ferarri představuje novou řadu Krispy

Italská značka G3 Ferarri, známá svým spojením tradice, inovací a vášně pro gastronomii, přichází na trh s přelomovou řadou multifunkčních zařízení Krispy. Klíčovým prvkem těchto novinek je inovativní technologie Hoblo, která umožňuje sledovat přípravu jídla z více stran a úhlů. Výrobce klade důraz na technickou dokonalost a vysoký výkon, přičemž cílem je proměnit každodenní vaření ve vynikající zážitek plný emocí.

G10225 Krispy Unikátní spojení pizza pece, fritézy a grilu

Vlajkovou lodí nové řady je model G10225 Krispy, který představuje první poloprofesionální pec na pizzu kombinující funkce horkovzdušné fritézy a grilu. Toto zařízení je vybaveno dvěma topnými tělesy s celkovým příkonem 2 100 W. V režimu pizza umožňuje pec nezávislou regulaci teploty pro horní i spodní část, a to v rozsahu od 200 °C do 380 °C. Díky tomu lze na žáruvzdorném kameni o rozměrech 32 × 32 cm připravit autentickou křupavou pizzu se stejnými výsledky jako v peci na dřevo.

Kromě pečení pizzy zvládá G10225 Krispy i zdravé fritování bez oleje a grilování bez kouře. Uživatel má k dispozici 18 automatických programů a nastavitelný časovač do 99 minut. Vnitřní prostor o objemu 13 litrů je vyroben z kovu a vybaven aktivním chlazením stěn. Součástí bohaté výbavy je kromě kamene také hliníková lopata, nepřilnavý koš na fritování a speciální BBQ plech.

Technologie Hoblo: transparentnost jako standard

Současným trendem v segmentu malých spotřebičů je potřeba vizuální kontroly nad procesem přípravy. Technologie Hoblo na tento požadavek reaguje unikátním designem se dvěma velkými skleněnými průzory. Stav pokrmu lze sledovat nejen z přední strany, ale i shora, což v kombinaci s vnitřním osvětlením eliminuje nutnost otevírání přístroje a následné tepelné ztráty. Vaše nápady tak ožívají přímo před vašimi očima a vaření je vždy pod vaší plnou kontrolou.

Rozšířené portfolio fritéz Krispy

Řadu Krispy doplňují další dva modely, které rovněž využívají přednosti technologie Hoblo. Model G10219 s příkonem 1 800 W nabízí nadstandardní objem 13 litrů a 12 přednastavených programů. Jedná se o všestranný stroj, který kromě smažení a pečení plní i funkci sušičky potravin, rotisserie a grilu na špízy. Příprava je možná až na dvou úrovních, přičemž funkci aktivního otáčení vidlice využijete nejen pro grilované kuře. Dodáván je také košík ve tvaru válce, určený pro přípravu hranolků. Ty se díky pohybu smaží skutečně rovnoměrně.

Pro menší domácnosti je určena horkovzdušná fritéza G10226 o objemu 7 litrů. S výkonem 1 700 W a 12 programy zajišťuje rychlou přípravu pokrmů s minimem tuku. I tento model disponuje horním a předním průhledem, což z něj činí praktického a stylového pomocníka.

Celá řada Krispy je ideální volbou pro ty, kteří hledají praktičnost a všestrannost, aniž by slevili z autentické chuti pokrmů. Kromě toho je potřeba zmínit, že značka G3 Ferarri má bezkonkurenčně široké portfolio elektrických pizza pecí od těch cenově nejdostupnějších po specializované sofistikované modely s teplotou až 450 °C.





Zmrzlinovače nastupují. Jak dlouho jim to vydrží?

Zdá se, že americká značka Ninja vyvolala se svými přístroji SLUSHI a CREAMi novou vlnu popularity výrobníků zmrzliny. Její řešení na sebe upoutala pozornost napříč světem díky modernějšímu pojetí. Ať už jde o výdejník ledové tříště, či zmrzlinovač schopný dávkovat zmrzlinu třeba do kornoutů. Netrvalo dlouho a zbytek trhu reagoval.

Zatímco loni byl Ninja se svými výrobky ještě relativně osamocen a z této situace těžil, letos už je vše jinak. Zmrzlinovači se to začíná na trhu jen hemžit a dle informací z trhu jdou dobře na odbyt. Jejich osud ovšem bude pravděpodobně dost podobný, jaký potkal elektrické pizza pece, kde se s nabídkou roztrhl pytel takovým způsobem, že to ani nedávalo smysl. Ostatně se tomuto tématu věnujeme na předcházejících stranách. Zmrzlinovače

i pizza pece jsou příliš specifické a specializované produkty s velkým potenciálem pro rychlý růst a následně i podobně rychlý pád. Jsme zvědaví, až se k tématu za rok či dva vrátíme, jestli se budou rozvoji kategorie věnovat všechny značky, které jsme nyní zařadili do přehledu. Jsme přesvědčeni, že nikoliv. Letošní léto bude každopádně ve znamení pestré nabídky rozličných výrobníků zmrzliny a ve vašich obchodech by pochopitelně neměly chybět.



Cuisinart ICE150E

• S kompresorem

• Objem 1,5 l

Značka Cuisinart přináší na trh vylepšenou verzi svého úspěšného zmrzlinovače ICE100E. Díky výkonnému integrovanému kompresoru zcela odpadá nutnost zdouhavého předmrazování nádoby. Jemné gelato, osvěžující sorbet nebo lahodný mražený jogurt tak vykoulíte za pouhých 40 minut. Model ICE150E disponuje velkoryším objemem 1,5 l, což bez problémů umožňuje přípravu několika várek bezprostředně po sobě. Ovládání je velice snadné díky 4 přednastaveným programům a 14 možnostem jemného doladění ideální textury. Samozřejmostí je praktická funkce chlazení, která udrží váš dezert v perfektní kondici po dobu až 90 minut. Součástí balení jsou také 2 speciální míchací lopatky, které jsou navrženy pro odlišné typy zmrzliny.

Dostupnost: květen 2026

DOMO D093021

• Bez kompresoru

• Objem 2 l

Kompaktní zmrzlinovač GelaTwist od belgicko-české značky DOMO cílí především na nenáročné uživatele, kteří hledají cenově dostupný spotřebič. Tento model pracuje s vyjímatelnou hliníkovou nádobou s dvojitou izolací, kterou je nezbytné vložit do mrazáku 24 hodin před samotným procesem. Následně přístroj zvládne připravit až 2 l výborné domácí zmrzliny za 30 minut. Dohled nad procesem usnadňuje průhledné víko s plnicím otvorem, díky němuž můžete přidávat oblíbené ingredience i během chodu. K dokonalému výsledku přispívá obousměrný chod motoru. O bezpečnost se stará ochrana proti přehřátí a extra stabilitu zaručují protiskluzové nožičky. Údržba je díky snadné demontáži velmi rychlá.



Dostupnost:
novinka již v prodeji



Ninja CREAMi Scoop & Swirl NC701EU

- Bez kompresoru

- Objem 0,48 l

Inovativní přístroj od společnosti Ninja přináší do domácností nevídanou flexibilitu v přípravě mražených dezertů. S modelem CREAMi Scoop & Swirl vytvoříte nejen klasickou kopečkovou zmrzlinu, ale pomocí speciální páky se 3 rychlostmi zvládnete také dokonalou točenou variantu. Stačí pouze připravit tekutou směs do nádoby o objemu 0,48 litru, nechat ji mrazit 24 hodin a následně zvolit jeden ze 13 dostupných programů. Technologie Soft Serve Creamify se s výkonnou lopatkou postará o perfektně hladkou konzistenci. Potěší i režim CreamiFit, jenž je určen pro tvorbu nízkokalorických proteinových pochoutek. Přístroj maximálně podporuje různé životní styly, včetně veganské či bezlaktózové stravy.

Dostupnost:
novinka již v prodeji

Nutribullet Chill NBD0503W

- Bez kompresoru

- 5 programů

Kompaktní přístroj Nutribullet Chill přináší snadnou přípravu mražených dezertů. Zmrzlinovač funguje na bázi zpracování předem zmražených surovin, a proto vůbec nepotřebuje kompresor. Vyniká inovativní technologií 360DoubleCream, jež využívá oboustrannou čepel s rotací v obou směrech pro dokonale krémovou a hladkou texturu. Uživatelé mohou vybírat z 5 automatických programů, které jsou navrženy pro klasickou zmrzlinu, sorbet, gelato, mražený jogurt i stále populárnější misky smoothie. Obrovskou výhodou je bohaté příslušenství zahrnující 3 samostatné nádoby s praktickými víčky pro snadné skladování. Potěší také jednoduchá údržba bez jakýchkoliv skrytých částí a míst, kde by docházelo k hromadění usazenin. Veškeré odnímatelné díly lze bezpečně mýt v myčce.



Dostupnost: květen 2026



Rohnsen R-5650

- S kompresorem

- Objem 2 l

Výrobce zmrzliny a mražených nápojů od značky Rohnsen přináší do vaší kuchyně mimořádnou multifunkčnost. Díky integrovanému kompresoru s příkonem 150 W dokáže přístroj okamžitě chladit, čímž odpadá nutnost zdlouhavého předmražení. V nádobě o štedré kapacitě 2 l připravíte najednou až 5 porcí výborného dezertu. Intuitivní dotykové ovládání s přehledným LED displejem umožňuje volbu ze 6 automatických programů, mezi nimiž nechybí ledová tříšť s alkoholem, klasická měkká zmrzlina nebo oblíbené mléčné koktejly. Stabilní protiskluzové nožičky a užitečný úložný prostor až na 7 kornoutů z něj činí ideálního společníka na letní party. Pro maximální hygienu je spotřebič vybaven speciálním čistícím režimem.

Dostupnost: červen 2026



Sage BCI600

• S kompresorem

• Objem 1 l

Značka Sage prodává už několik let svůj prémiový model zmrzlinovače The Smart Scoop, který automaticky rozpozná hustotu připravovaného mraženého dezertu podle vašeho aktuálního nastavení. Tento sofistikovaný přístroj s kompresorem dokáže před samotným použitím vychladit vnitřní prostor až na teplotu -30°C , což zaručuje profesionální výsledky. Uživatelé ocení možnost volby z 12 programů pro optimální strukturu gelata, sorbetu či tradiční zmrzliny. Nádoba o objemu 1 l je plně vyjímatelná a její průhledné víko umožňuje snadnou kontrolu i přidávání surovin v průběhu procesu. Nastavení probíhá přes elektronické ovládání s modře podsvíceným LCD displejem, přičemž nechybí oblíbená funkce udržení teploty až na 3 hodiny.

Dostupnost: v prodeji

Severin EZ 7406

• S kompresorem

• Objem 2 l

Jelikož svou aktuální novinku prezentuje Severin ve vlastním článku na vedlejší straně, zařadili jsme do přehledu jeden ze stávajících modelů klasicky pojatých zmrzlinovačů. Jeho inovativní design zaujme funkcí 2 v 1, jež vedle produkce sorbetů a klasické zmrzliny zvládá také ohřev pro výrobu domácích jogurtů. Díky kompresoru pro aktivní chlazení není potřeba předem zmrazovat dodávané 2litrové nádoby (2 kusy). Výkonný systém dokáže zpracovat směs za méně než 30 minut a následně automaticky udržuje chlad po dobu dalších 60 minut. Přístroj disponuje nerezovým krytem a moderním dotykovým LED ovládáním. Mezi praktické detaily patří digitální časovač nastavitelný na minutu přesně a průhledné víko pro pohodlné dávkování přísad.

Dostupnost: v prodeji



Tefal IG801AE0

• S kompresorem

• Objem 1,4 l

Chytrý přístroj Freezi z portfolia francouzské značky Tefal nabízí širokou škálu možností pro tvorbu domácích studených dezertů. Zmrzlinovač je vybaven vestavěným kompresorem, který zaručuje okamžité chlazení bez předmrazování, takže můžete ihned zahájit proces. Elegantní a kompaktní model vyniká svým tichým chodem i úctyhodnou kapacitou, jež pojme až 1 l krémové zmrzliny nebo 1,4 l mražených nápojů. Uživatelé rozhraní poskytují 5 různých automatických programů, které obstarají vše od přípravy jemného mraženého jogurtu až po osvěžující ledovou tříšť. Navíc je k dispozici bezplatná mobilní aplikace s více než 50 inspirativními recepty. Čištění je maximálně pohodlné díky speciálnímu programu proplachu.

Dostupnost: květen/červen 2026

Ledová tříšť, zmrzlina i osvěžující koktejly snadno a rychle

Cuisinart představuje kompresorový výrobek ledové tříště a zmrzliny ICE201E, se kterým lze dávkovat mražené pochoutky přímo do misek, sklenic či kornoutů.

- Zmrzlina či tříšť za méně než 30 minut
- Přehledný dotykový ovládací panel
- Komfortní dávkování stiskem integrované páky
- Bezpečnostní víko s automatickým zastavením mísení
- Objem 1,6 litru
- Nízká spotřeba i hlučnost



Spotřebiče a další výrobky značky Cuisinart objednávejte pro své obchody u společnosti BaSys CS, oficiálního distributora pro ČR a SR.

V příštím čísle SELL:
Za měsíc se budeme
v časopise věnovat
ještě tématu chlazení
– podíváme se ale na
nadstandardní řešení,
především různé varianty
amerických lednic.
Z malých spotřebičů
přijdou na řadu trendy
horkovzdušné fritézy
i stálice v podobě
kuchyňských robotů.





Electrolux

Nový tyčový vysavač Electrolux 900



- Hubice AllFloor Power zachytí až 100 % prachu*
- 360° LED diody osvětlují prach i nečistoty ze všech úhlů
- Větší LCD displej zobrazuje informace o vysávání a údržbě
- Chytré senzory upravují sací výkon podle typu povrchu

* Podle IEC 62885-2 část 5.3 prům. nečistoty, odolná tvrdá podlaha (tah oběma směry) porovnávající 1 dvojitý tah (2,8") a tři dvojitě tahy (8,4").



Více informací
o vysavači

dyson



NOVINKA

supersonic travel

Menší. Lehčí.
Ale stále výkonný.
Pro krásu bez hranic.



S univerzálním napětím a inteligentní regulací teploty
pro zdravější vlasy, ať jste kdekoli.

K dostání v Pop-up storech Dyson v Praze a u vybraných partnerů:

pop-up
store dyson

 alza.cz

NOTINO

 DATA RT

 ROBOT WORLD