

SELL

JEDINÝ ČESKÝ B2B MAGAZÍN O TRHU S DOMÁČÍMI SPOTŘEBIČI – 6 LET NA TRHU

Exkluzivně v SELL

ZEMĚTŘESENÍ NA TRHU

- JAN ŠACH GENERÁLNÍM ŘEDITELÉM CANDY
- WHIRLPOOL PŘEDSTAVUJE NOVÝ MANAGEMENT

Interview

BRANDT A DE DIETRICH MAJÍ V NOVÉM VLASTNÍKOVÍ JISTOTU, ŘÍKÁ DANIEL KOWALA ZE SPOLEČNOSTI ELMAX STORE

Skupina výrobků

AMERICKÉ CHLADNIČKY
PODSTAVNÉ CHLADNIČKY
KUCHYŇSKÉ ROBOTY
A FOOD PROCESORY

Marketing

GOOGLE ZVÝHODŇUJE PŘI
VYHLEDÁVÁNÍ PŘES MOBIL
OPTIMALIZOVANÉ WEBY.
JSTE PŘIPRAVENI?

Interview

POTENCIÁL PRO DALŠÍ RŮST DIVIZE
MALÝCH DOMÁČÍCH SPOTŘEBIČŮ
ELECTROLUX JE V KATEGORII
KUCHYNĚ, ŘÍKÁ ROMAN ŠEBL,
ŠÉF JEJÍHO ČESKÉHO ZASTOUPENÍ

Reportáže

KONTRAKTAČNÍ VÝSTAVY
FAST DAY A DOMO DAY



INDESIT A HOTPOINT
SIDE BY SIDE A FRENCH DOOR
CHLADNIČKY PRO NÁROČNÉ

KVĚTEN
2015



red editions



PLUS X AWARD®

NO FROST

Amica

Inteligentní styl

Již nemusíte rozmrazovat!

Inovativní systém oběhu chladného vzduchu no Frost zajišťuje stejnou, optimální teplotu uvnitř celé komory chladničky a mrazničky. Přebytek vlhkosti je automaticky odváděn ven. Díky této funkcionalitě je vzduch vždy čerstvý a suchý a uschované produkty jsou čerstvé a chutné. Nová nabídka chlazení s funkcí no Frost již v prodeji.



cirkulace vzduchu uvnitř chladničky a mrazničky

odstranění přebytečné vlhkosti

udržování optimálních podmínek pro uschované produkty



Amica

Amica Inteligentní řešení

Výrobky Amica kombinují inovativní technologie, spolehlivou konstrukci a kvalitní materiály, které při každodenním používání rozhodně oceníte. Jsou navrženy a vyrobeny tak, aby vám usnadnily práci, ušetřily čas a co možná nejvíce zpříjemnily dobu strávenou přípravou jídla. To vše v moderním designu, který skvěle doplní každou kuchyň.

PRO BABY SYSTÉM

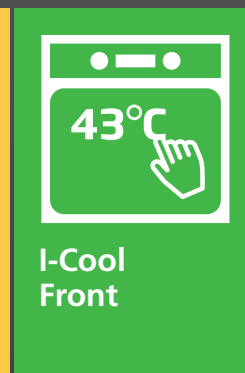
Balíček zabezpečení a funkcí, které poskytují pocit bezpečí v kuchyni

Vaše bezpečnost je pro nás na prvním místě. Proto jsme vybavili nové vestavné spotřebiče řadou bezpečnostních prvků. Pro Baby Systém značky Amica tak přináší nadstandardní péči všem členům rodiny.



**pojistka
dveří**

Rodičovský zámek dveří, díky němuž jste to vy, kdo rozhoduje, kdy je bude možné otevřít.



**I-Cool
Front**

I-Cool Front - systém udržující nízkou teplotu na skle trouby.



**stabilní
výsuvy**

Stabilní teleskopické výsuvy s funkcí Stop, které minimalizují riziko popálení.



energetická třída A

Ekologické a ekonomické řešení, které snižuje spotřebu energie a garantuje nižší účty za elektřinu.



teleskopické výsuvy

Pro větší pohodlí a bezpečnost patří mezi vybavení sporáků Amica i teleskopické výsuvy. Plechy tak z trouby lehce vyjždí na zabudovaných kolejničích, které si zákazník u konkurence musí většinou dokoupit.



termosonda

Termosonda umožňuje kontrolu teploty velkých porcí pečeně. Stačí vpíchnout termosondu do připravovaného masa a nastavit požadovanou teplotu. V návodu na použití se dozvíte, jaká teplota je optimální pro přípravu jednotlivých druhů masa.



otočný rožeň

Nezbytná součást pro gurmány, obzvláště pak pro milovníky grilovaného masa. Speciální rožeň umožňuje připravit ještě křupavější a propečenější maso, obzvláště pak drůbež. Nejlepšího výsledku dosáhnete zapojením rožně, funkce grilu a horního topného tělesa.



rychlý ohřev

Trouba dosahuje požadované teploty během 4 minut, což je o 20 % rychleji než je standard. Ušetříte tak spoustu času při přípravě vašich jídel.



plech Procook

Speciální antiadhezní struktura plechu Procook ve tvaru plástve medu, umožní přípravu zdravých potravin, neboť díky němu se potraviny nepřipalují a nepsmaží ve vlastním tuku.

Nové chladničky pro vaše pohodlí

Chladničky Amica, to je moderní umění ve vaší kuchyni. Exkluzivní skleněné zpracování spolu s přehledným dotykovým displejem přináší vysokou estetiku. Chladničky Amica budou vždy chloubou každé kuchyně.



moderní design

Lednice Amica přináší nový design a kvalitní provedení. V nabídce jsou dostupné modely s černými nebo bílými skleněnými dveřmi nebo nerezovými a bílými čelními panely. Lednice mají ergonomické vnější úchyty a nerezové detaily uvnitř.



Fresh Zone

Teplota v zásuvce Fresh Zone je nižší než teplota v chladničce. Potraviny uložené v této zásuvce si tak déle udrží chuť, vůni a veškeré nutriční hodnoty. Produkty skladované v zásuvce Fresh Zone zůstávají čerstvé až třikrát déle než produkty skladované v prostoru chladničky. Zásuvka Fresh Zone je připevněna na vodících lištách, které usnadňují její vysunutí.



no Frost

Již nemusíte rozmrazovat! Inovativní systém oběhu chladného vzduchu no Frost zajišťuje stejnou, optimální teplotu uvnitř celé komory mrazáku a přebytek vlhkosti automaticky odvádí ven. Díky tomu v mrazáku nevzniká námraza a není tedy nutné ho pracně rozmrazovat.



dotykové ovládání

Skutečné řídicí centrum lednice. Umožňuje nezávislé nastavení teploty v chladničce a mrazničce. Umožňuje využívat řadu praktických funkcí, jako jsou: rychlé chlazení, dovolená, rychlé zmrazení, rodičovský zámek. A navíc alarmy otevřených dveří a zvýšené teploty zajišťují plnou ochranu uchovávaných potravin.



energetická třída A++

Energetická třída A++, používaná v chladničkách Amica, znamená nižší spotřebu elektrické energie. Díky tomu mají naši zákazníci garantovanou nízkou spotřebu energie a nízké účty za elektřinu.



velký objem

Díky velkému objemu chladničky se můžete bez problému vypravit na velké nákupy a nemusíte myslet na to, kam umístíte zakoupené potraviny. Funkční, prostorné poličky, šuplíky a dveřní zásobníky zajišťují velký odkládací prostor. Nyní umístíte vše, co chcete, do prakticky navrženého prostoru chladničky.



alarm otevřených dveří

Pokud po dobu více než 2 minut zůstanou dveře chladničky nebo mrazničky otevřené, aktivuje se alarm. Zvukový signál zazní třikrát vždy po jedné minutě a automaticky se vypne po 10 minutách.

Nabídka spotřebičů Amica

FK 338.6 GBDZAA

Kombinovaná chladnička



Energetická třída A++
Spotřeba energie 227 kWh za rok
Objem chladničky 210 l
Objem mrazničky 90 l
LCD displej
LED osvětlení
Fresh zone zásuvka
Barevné provedení: černé sklo
Rozměry v x š x h:: 185 x 60 x 67 cm

FK 338.6 GWAA

Kombinovaná chladnička



Energetická třída A++
Spotřeba energie 212 kWh za rok
Objem chladničky 214 l
Objem mrazničky 90 l
LED osvětlení
Držák na lahve
Barevné provedení: bílé sklo
Rozměry v x š x h: 185 x 60 x 67 cm

FK 321.4 DFX

Kombinovaná chladnička



Energetická třída A+
Spotřeba energie 274 kWh za rok
Objem chladničky 220 l
Objem mrazničky 81 l
LCD displej
LED osvětlení
NO FROST
Barevné provedení: nerez
Rozměry v x š x h: 185,5x 59,5 x 63,8 cm

EBI 8774 W AA

Multifunkční vestavná trouba



Energetická třída A, objem 66 l
10 pečících programů
Senzorové ovládání
Teleskopické výsuvy
Otočný rožeň
Pečící termosonda
Počet skel dveří trouby 3
Barevné provedení: bílé sklo
Rozměry v x š x h: 595 x 595 x 575 mm

EBI 8774 B AA

Multifunkční vestavná trouba



Energetická třída A, objem 66 l
10 pečících programů
Senzorové ovládání
Teleskopické výsuvy
Otočný rožeň
Pečící termosonda
Počet skel dveří trouby 3
Barevné provedení: černé sklo
Rozměry v x š x h: 595 x 595 x 575 mm

EBF 7522 AA pyro

Vestavná trouba s pyrolýzou



Energetická třída A, objem 66 l
10 pečících programů
Senzorové ovládání
Boční závěsné lišty plechů
Pyrolytické čištění
Počet skel dveří trouby 4
Barevné provedení: černé sklo + nerez
Rozměry v x š x h: 595 x 595 x 575 mm

PI 6112 WFT

Indukční varná deska



Senzorové ovládání výkonu SLIDER
Zkosené hrany, Booster
Časovač
Dětský zámek
Funkce Stop and Go = Pauza
Funkce udržování tepla
Rozměry v x š x h: 55 x 576 x 518 mm

KMI 13291 F

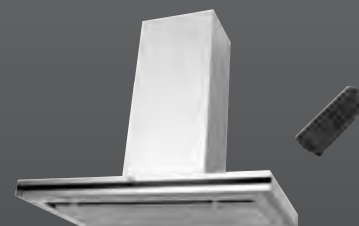
Indukční varná deska



Unikátní technologie ovládání Inari
Senzorové ovládání výkonu SLIDER
Zkosené hrany, Booster
Funkce Stop and Go = Pauza
Funkce Bridge
Funkce udržování tepla
Rozměry v x š x h: 49 x 616 x 518 mm

OKS 952 T

Odsavač par komínový 90 cm



Senzorové ovládání
Digitální displej
Dálkové ovládání
Max. výkon odvodu 529 m³/h
5 stupňů výkonu
Časovač – auto. vypnutí
Verze pro odtah i recirkulaci
Rozměry v x š x h: 647 x 898 x 500 mm

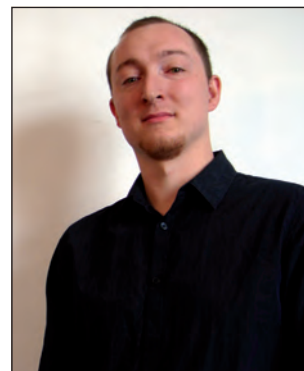
VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

ještě před pár dny jsem si myslel, že budu muset napsat jeden z mnoha univerzálních úvodníků o tom, jak se vyvíjí projekt SELLu nebo jaké zajímavé technologie míří na trh. Pak ale přišlo informační zemětřesení v podobě rychlého sledu významných změn, které mají vliv zejména na byznys s velkými domácími spotřebiči. Těsně před uzávěrkou tohoto vydání jsem se vydal na veletrh Favia, kde se mi definitivně potvrdily kusé spekulace, že Jan Šach bleskově nahrazuje Viktora Fialu ve vedení Candy Hoover ČR, že z Candy odcházejí někteří lidé, že někteří, co měli putovat z Indesitu do Whirlpoolu, následují pana Šacha, a že není jasné, kdo vlastně bude prezidentem CECED CZ, protože Viktor Fiala tuto funkci vzhledem k nečekanému vývoji asi zastávat nebude. V západních zemích, kde se v rámci jednoho oboru lidé mezi jednotlivými firmami prakticky nepřelévají, dění naprosto nepředstavitelné. V Česku vlastně celkem běžná věc, ačkoliv takovou byznysovou telenovelu tedy nepamatují a nepamatují ji ani mnohem starší ročníky, které začínaly podnikat už v 90. letech. Hala veletrhu Favia pak dodala celé situaci ještě humorný podtext, jímž se bavili i sami účastníci vícesměnné rošády – své výrobky totiž vedle sebe vystavovaly Candy, Indesit a Whirlpool...

Ale humor stranou. Přestože mě těší, že bude moci SELL nadále úzce spolupracovat s Janem Šachem, který náš projekt vždy podporoval a věřil mu, druhá strana mince v podobě odchodu Viktora Fialy mě samozřejmě těšit nemůže. S panem Fialou se známe v podstatě od založení SELLu a spolupráce s ním fungovala vždy skvěle, takříkajíc na podání ruky. Rád bych mu proto poděkoval a popřál hodně štěstí a zdaru v nové pracovní etapě, ať už zamíří kamkoliv.

SELL se samozřejmě tématu nevěnuje pouze v odlehčeném úvodníku. Pokud vás zajímají detaily těchto událostí, nalistujte stranu 6. A za přečtení stojí i článek o novém managementu společnosti Whirlpool na straně 18. To abyste tu zemětřesnou mozaiku měli kompletní.

Příjemné čtení přeje



Lubor Jarkovský
šéfredaktor

6



Obsah

Květen 2015

3 Editorial

6 Jan Šach generálním ředitelem Candy Hoover ČR
Globální změny hýbou i s českým trhem domácích spotřebičů

8 Novinky

Zajímavosti ze světa bílé techniky

9 Nová řada akumulátorových vysavačů Dyson V6 přichází na trh

10 Rodinný rozměr chladniček Indesit a Hotpoint

12 Skupina výrobků

SBS chladničky

15 Samsung Food Showcase: profesionální kvalita do domácnosti

17 Variabilita a velký úložný prostor ve speciálních chladničkách značky Whirlpool

18 Integrace společností Whirlpool a Indesit v Česku a na Slovensku pokračuje

20 Jarní FAST Day letos větší a lepší

22 Daniel Kowala, jednatel Elmax Store:

Nový vlastník Brandtu chystá zásadní rozšíření produktového portfolia

25 Skupina výrobků extra

Table top chladničky

18



27 Nové SBS a kombinované chladničky Brandt k objednání pro váš obchod

29 Chladničky FAGOR vsázejí na pokročilé technologie

30 Ekonomické novinky

Samsung vsází na vestavby, v Uzbekistánu vznikne nová továrna na spotřebiče a další zprávy

32 Koncepční výbava od Conceptu

Praktičtí pomocníci do české kuchyně

34 Google od dubna preferuje mobilní weby. Nezanavřete na ten váš?

36 Kuchyňské roboty Bosch

Rekordní výkon i hravé barvy

38 Dealerský den DOMO Elektro nabídí obchodníkům pestrý program

40 Kenwood Chef Sense

Technologická špička mezi kuchyňskými roboty

42 Skupina výrobků extra

Kuchyňské roboty a food procesory

47 Kuchyňské roboty a mixéry na českém trhu podle GfK

48 Roman Šebl, šéf divize ESA společnosti Electrolux:

Nové štítky vysavačů pomohly kvalitním značkám, velký potenciál pro růst divize malých domácích spotřebičů vidím v kategorii kuchyně

50 Electrolux

Profesionální kvalita v domácí kuchyni

52 Zrcadlo aneb chvilka k zamyšlení

David a Goliáš

YDAVATEL • MAMURI HUNGARY KFT. • **ZODPOVĚDNÝ YDAVATEL** • JEDNATEL SPOLEČNOSTI MAMURI HUNGARY KFT. • **ŠĚFREDAKTOR** • LUBOR JARKOVSKÝ **REDAKTORI** • JAROSLAV DUFEK • LENKA DĚTÁKOVÁ • VLASTIMIL RŮŽIČKA JINDŘICH LAUSCHMANN • **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



Jan Šach generálním ředitelem Candy Hoover ČR. Globální změny hýbou i s českým trhem domácích spotřebičů

- *Bývalý šéf českého zastoupení společnosti Indesit nabrazuje Viktora Fialu ve funkci generálního ředitele českého a slovenského zastoupení Candy*
- *Josef Pos, dosavadní obchodní ředitel české pobočky Indesit, nastupuje také do Candy*
- *Otázka, kdo bude prezidentem CECED CZ, zatím nezodpovězena*



Letošní veletrh Favia Day, z něhož připravujeme reportáž do příštího vydání SELLu, byl tentokrát o poznání hlasitějším setkáním obchodníků a zástupců jednotlivých značek a výrobců než v minulých letech. Jedním z největších témat akce byla pro většinu návštěvníků nečekaná a velmi překvapivá zpráva, že někdejší šéf českého zastoupení společnosti Indesit Jan Šach míří do společnosti Candy, kam nastupuje na místo Viktora Fialy. Nebylo kousku plochy v budově dostihového závodiště ve Velké Chuchli, kde by se tato událost nerozebírala. Rychlá změna na lokální české úrovni nastala poměrně nečekaně – ve výsledku však jen zapadá do mozaiky současných pohybů „globálních tektonických desek“ v podobě proměn korporátních struktur,

které se dříve či později musejí promítnout i v nižších sférách. Nic to nemění na faktu, že dlouhé roky celkem statický český trh s domácími spotřebiči zažívá období největších změn za více než deset let.

Nejen generální ředitel

Rychlá proměna nejvyššího vedení Candy není jedinou novinkou, vlastně je pouhou špičkou ledovce. Spolu s Janem Šachem do Candy nastupuje také Josef Pos, který měl podle původních zpráv zastávat pozici jednoho ze dvou obchodních ředitelů společnosti Whirlpool ČR, kde se nakonec tato pozice dělit nebude a nově na ni nastupuje Jan Pejša. Více informací o novém managementu Whirlpool ČR se dozvíte v článku na straně 18. Když se ale ještě vrátíme

k původnímu tématu, zdá se být zřejmé, že s Janem Šachem putuje do Candy část jeho bývalého „Indesit týmu“ – zda k Josefu Posovi přibude ještě někdo další, ukážou až příští týdny. Z českého zastoupení Candy pak naproti tomu někteří lidé v důsledku náhlých změn odcházejí. Nový tým si bude Jan Šach teprve vytvářet a kompletovat. V době psaní tohoto článku těsně před odchodem časopisu do tisku byl ve funkci tak čerstvě, že nemá smysl o konkrétních personálních změnách ve všech situacích ovlivněných firmami spekulovat. Potvrzený máme v tuto chvíli pouze odchod Martina Desorta, jednoho ze sales manažerů Candy Hoover ČR.

Nejen v Česku

Děni na tuzemské scéně není ojedinělé a zapadá do celoevropského rámce, protože nemalé množství manažerů společnosti Indesit kvůli akvizici firmu opouští a směřuje právě do Candy. Italský rodinný podnik tak získává zkušené posily a věří v nastartování svého růstu.

Kdo bude prezidentem CECED CZ?

Změny ve vedení Candy nemají dopad pouze na tuto firmu, nýbrž i na sdružení výrobců domácích spotřebičů. Začátkem května byl jeho prezidentem nově zvolen nyní již bývalý generální ředitel Candy Hoover ČR pan Viktor Fiala, k čemuž vydalo sdružení i tiskovou zprávu. Shodou okolností na pozici prezidenta nahrazoval právě Jana Šacha. Náš odhad situace je ten, že by se do čela organizace mohl opět vrátit Jan Šach. Zda tomu tak bude, se opět ukáže v nejbližší době. K tématu proto zabrousíme znovu v příštím čísle, kdy budeme moci přinést podrobnější a přesnější informace.

Lubor Jarkovský



Káva BANUA rozšiřuje nabídku i výrobu

Káva „coffee to go“ je v Čechách stále oblíbenější. Lidé si zvykli brát kávu s sebou na cestu do práce, na cestu autem... Na vzrůstající oblibu kávy s sebou reagují i výrobci a pražírny. Káva BANUA pro letní sezonu připravila na podporu „kávy s sebou“ kolekci ekologických kelímků v 6 různých designech i velikostech. „Věříme, že dokonalá chuť si zaslouží dokonalé servírování. A to i v případě, že se jedná o kávu na cestu,“ řekla nám Lenka Matoušová, produktová managerka BANUA café. Každý si pro servírování kávy BANUA může najít styl, který mu bude plně vyhovovat a bude dokonale doplňovat styl jeho podniku. Společnost JABLUM Czech, která kávu BANUA vyrábí také významným způsobem navyšuje kapacitu své

výroby. „Rozšířili jsme naše možnosti v balení zrnkové kávy. Velmi brzy také spustíme novou a v Čechách první linku umožňující balit kávu do kapslí. Navýšením výrobní kapacity reagujeme na stále vzrůstající oblibu a spotřebu naší kávy, která nás samozřejmě velmi těší.“ dodala Lenka Matoušová.



DOMO uvádí nový žehlicí systém

Belgická značka pořádala v dubnu v Praze dealerský den, z něhož vám přinášíme reportáž na straně 38, nicméně na místě ještě nebyla k vidění novinka, o níž nás firma informovala v době přípravy speciálu „Péče o prádlo“ pro deník E15. Tento žehlicí systém střední kategorie v rámci portfolia DOMO nabízí boiler s tlakem 4 bary a konstantní výstup páry 100 g/min. Parní ráz pak dosáhne hodnoty 150 g. Používat bude žehličku s keramickou plochou a základnu s nádržkou na vodu o objemu 1,2 l. Samozřejmostí bude jednoduché nastavení. Novinka s označením DOMO DO 7088S se dostane na trh v průběhu června.

Nové chladničky Candy KriÓ Suite

Na veletrhu FAST Day jsme se měli možnost blíže seznámit s novou řadou chlazení italské značky Candy, ale v obrazové reportáži (str. 20) není nikdy mnoho prostoru pro podrobnější popis, a tak zařazujeme informaci ještě do rubriky novinek. Chladničky Candy CKCS 6186 ISV (stříbrná) a IW (bílá) přicházejí při zachování cenové dostupnosti se zajímavou funkční výbavou. Základní inovací u nich je použití invertorového motoru, nazývaného u Candy jako Inverter Smart, jenž díky proměnlivým otáčkám dokáže pracovat efektivněji. Chladničky proto spadají do energetické třídy A+++ s roční spotřebou 157 kWh. Invertor má vliv i na nižší hlučnost na úrovni 41 dB(A). Na dveřích se nachází LED displej s elektronickým ovládním a nezávislým nastavením teploty pro chladič a mrazicí oddíl. Uvnitř prvního jmenovaného s objemem 201 l naleznete LED osvětlení, ventilátor, 3 skleněné police Crystal Clear, držák na lahve a XL zásuvku na ovoce a zeleninu. Mrazák se 3 šuplíky má objem 87 l a jeho mrazicí kapacita dosahuje 3,5 kg / 24 h. Bez proudu vydrží chladničky 26 h.



Nová řada akumulátorových vysavačů Dyson V6 přichází na trh

ZNAČKA DYSON PŘEDSTAVUJE NÁSTUPCE DOPOSUD NEJVÝKONNĚJŠÍHO AKUMULÁTOROVÉHO VYSAVAČE DC62, KTERÝ SE JIŽ SVOU SACÍ SILOU DAL SROVNÁVAT S KLASICKÝMI PODLAHOVÝMI VYSAVAČI NAPÁJENÝMI ZE SÍTĚ. STEJNĚ JAKO DC62, I NOVÁ V6 JE POSTAVENA NA UNIKÁTNÍM DIGITÁLNÍM MOTORU DYSON V6, ODTUD I NÁZEV NOVÉ ŘADY, PŘIDÁVÁ VŠAK NA ROZMANITOSTI FUNKCÍ A VARIANT. MEZI NEJDŮLEŽITĚJŠÍ NOVÉ VLASTNOSTI JISTĚ PATŘÍ NOVÉ HUBICE SPECIÁLNĚ VYVINUTÉ PRO KOBERCE NEBO NAOPAK PRO HLADKÉ PODLAHY NEBO VÝSTUPNÍ FILTRACE DŮLEŽITÁ PRO ALERGIKY.



Digitální motor Dyson V6 je i u nové řady klíčovou technologií, díky které dosahují vysavače stejnojmenné řady 2x většího sacího výkonu ve srovnání s ostatními akumulátorovými vysavači! Stejně tak zůstává zachována i cyklonová technologie 2 Tier Radial™, tvořená 15 cyklonami uspořádanými ve 2 vrstvách pracujících paralelně pro zvýšení průtoku vzduchu a zachycení jemného prachu. Zcela nové jsou ale 3 podlahové hubice, které si nyní představíme.

Hubice s měkkým válcem

Hubice vyvinutá speciálně pro hladké podlahy. Místo štětin je výrazně širší rotační válec pokryt jemnou nylonovou tkaninou a řadami antistatických karbonových vláken. Vlákná nylonové tkaniny obemknou hrubou nečistotu a vedou ji k sací trysce a do vysavače. Přitom je zajištěn těsný a trvalý kontakt mezi sací tryskou a podlahou. Výsledkem je vynikající čistící účinek na hladkých podlahách, kterého by bylo možno běžným rotačním kartáčem jen velmi těžko dosáhnout.

Hubice s elektrickým rotačním kartáčem s přímým pohonem

Hubice určená naopak pro koberce. Motor pohánějící rotující válec kartáče je uložen přímo uvnitř válce. Tím je dosaženo maximálního účinného záběru kartáče po celé šířce hubice, protože není potřeba bočního pohonu kartáče. Díky vyššímu výkonu motor o 75 %, nebo dokonce o 150 % (dle modelu) mohou pronikat tuhé nylonové štětiny hlouběji do koberce, a tím opět zvyšovat účinek sání.

Hubice na hladké podlahy

Tato hubice odstraňuje jemný prach a hrubé nečistoty z hladkých podlah a je dodávána jako druhá kubice k modelu V6 Absolute.

Pro vysávání hrubých nečistot lze otevřít regulátor sacích kanálů. Naopak je-li regulátor zavřený, koncentruje se proud vzduchu vysavače k vysávání jemného prachu z hlubokých škvír.

I tradiční hubice s elektrickým kartáčem s karbonovými vlákny doznala drobných změn. Zákazníci si nyní mohou podle svých potřeb vybrat model s užší 21cm hubicí nebo širší 25cm hubicí.

Výstupní filtr

Alergiky jistě potěší další novinka. Modely V6 Absolute a V6 Total Clean jsou vybaveny vysoce účinným výstupním filtrem, který zachytává alergeny a odstraňuje 99,97 % částic od velikosti 0,3 mikrometru.

Je vidět, že nová výkonnější řada V6 dokáže ještě lépe než její předchůdce nahradit klasické velké a těžké vysavače. Zákazníka ke všemu zbaví nutnosti zápatit s věčně překážejícím napájecím kabelem a dává mu možnost výběru modelu, který bude přesně odpovídat jeho požadavkům.

Model	Dyson V6	Dyson V6 Animal Pro	Dyson V6 Fluffy	Dyson V6 Absolute	Dyson V6 Total Clean
Obrázek					
Technologie	Digitální motor Dyson V6 2 Tier Radial™ cyklony	Digitální motor Dyson V6 2 Tier Radial™ cyklony	Digitální motor Dyson V6 2 Tier Radial™ cyklony	Digitální motor Dyson V6 2 Tier Radial™ cyklony	Digitální motor Dyson V6 2 Tier Radial™ cyklony
Hubice	Úzká 21 cm hubice s elektrickým rotačním kartáčem na všechny typy podlah	Široká 25cm hubice s elektrickým rotačním kartáčem na všechny typy podlah	Hubice s měkkým válcem na hladké podlahy	Hubice s elektrickým rotačním kartáčem s přímým pohonem na koberce	Hubice s elektrickým rotačním kartáčem s přímým pohonem na koberce
		Hubice s elektrickým minikartáčem na čalounění		Hubice na hladké podlahy	Hubice s měkkým válcem na hladké podlahy
Filtrace				Výstupní filtr	Výstupní filtr

¹Testován vysátý prach podle normy EN60312-1 kapitola 5.9.

Rodinný rozměr chladniček Indesit a Hotpoint

Čisté linie, propracovaný vnitřní prostor, inovativní funkce a technologie včetně beznamrazového No Frost, dávkovače vody nebo výrobce ledu, úsporný provoz v energetické třídě až A++ a výběr z několika barev a typů v šířce 90 cm. Z nabídky Side by Side a French Door chladniček Hotpoint, v případě Side by Side také Indesit, si vybere každý, kdo potřebuje větší objem chlazení a mrazení, než mohou nabídnout klasické 60 cm široké kombinované ledničky.



prvkem všech Side by Side modelů v nabídce obou značek je No Frost technologie, která zabraňuje tvorbě ledu v chladicí i mrazicí části. Dále disponují funkcemi Super Freeze a Super Cool pro rychlé zmrazení nebo zchlazení velkého množství potravin (poukončení procesu zmrazování se teplota automaticky vrátí na původně nastavenou úroveň) a funkcí Holiday. Díky ní je možné v případě delší nepřítomnosti nebo dovolené ponechat chladničku

Dvoukřídla americká krása

Americké chladničky značek Indesit a Hotpoint jsou se svou šířkou 90,2 cm a až 537 litry celkového užitého objemu ideální do domácností velkých rodin. Díky dvoukřídlemu provedení dveří je přístup do chladničky a mrazničky snazší a potraviny i v mrazicí části mohou být uloženy ve výšce očí. Vnitřní prostor je uzpůsoben efektivněji, úložné prostory i ve dveřích mrazničky umožňují skladovat mnohem více potravin. Společným

v chodu při výrazně snížené spotřebě energie. Zatímco mrazák funguje obvyklým způsobem a uchovává zmrazené potraviny, v prázdné ledničce se nastaví pohotovostní teplota, díky níž mohou dveře zůstat zavřené a vnitřní prostor zůstane čistý, bez plísní a nepříjemných pachů. Chladničky jsou vybaveny externím digitálním displejem pro přehledné ovládání včetně samostatné regulace teploty chladničky a mrazničky, samozřejmostí je akustický signál upozorňující na otevřené dveře a pachový filtr.

Úsporný Indesit ve třídě A++

Nejúspornějším modelem v nabídce je chladnička Indesit SBSAAA 530 S D (EU) v energetické třídě A++. Její celkový čistý objem je 537 litrů, z toho 345 litrů zabírá chladicí část a 192 litrů mraznička. Chladnička ve stříbrné barvě s digitálním displejem nedisponuje automatickým výrobníkem ledu a dávkovačem vody, nicméně přípravu ledu usnadní otočný výrobek ledu, ze kterého lze ledové kostky snadno vykloupat do připravené nádoby. Chladicí část je vybavena 3 poličkami z bezpečnostního skla uzpůsobenými tak, aby případná vylitá tekutina nestékala do prostoru chladničky, a 2 zásuvkami na zeleninu (stejně jako v případě všech ostatních Side by Side modelů Indesit i Hotpoint) a 5 transparentními poličkami v mrazáku. Podobně vybaveným modelem je Hotpoint SXBD 925G F v moderním provedení černé sklo. Rozdíl najdete pouze v energetické třídě, která dosahuje A+, a ve vnitřním řešení mrazicí části (3 poličky jsou doplněny o 2 zásuvky).

Hotpoint s dávkovačem vody a výrobníkem ledu

Atraktivní a specifickou součástí amerických chladniček jsou v mnoha případech automatický dávkovač vody a výrobek ledu a ledové tříště umístěné ve dveřích mrazáku. Ty poskytují pohodlně 24 hodin denně chlazenou vodu rovnou do skleničky. Automat na led nabízí výběr mezi kostkami ledu nebo ledovou tříští, kterou mlýnek z ledu naseká. Toto nejvyšší vybavení nabízí vloni uvedený nový model Hotpoint SXBD 922 F WD v nerezové barvě. Spotřebič v energetické třídě A+ má celkový užitečný objem 515 litrů (oproti dříve zmíněným modelům snížený kvůli výrobníku), při jeho instalaci je nutno počítat s přímým napojením na přívod vody.



French Door – Hotpoint po francouzsku

www.indesit.cz

www.facebook.com/indesit.cz.sk



Označení americká chladnička je historicky odvozeno od trhu, kde tento typ chladniček vznikl a kde si také získal největší oblibu. Stejně tak je i označení French Door zeměpisného původu – třídveřová nebo čtyřdveřová chladnička s dvojími dveřmi do chladicího oddílu a jednou nebo dvěma samostatnými zásuvkami mrazáku byla mnoho let typická pro Francii. Také v Česku si našla své zákazníky. Šířka French Door chladniček značky Hotpoint je 91,1 cm a také na výšku je o zhruba centimetr větší než americké chladničky. Rozdělení její chladicí a mrazicí části však může být pro uživatele mnohem praktičtější než užití řešení na výšku u Side by Side verzí. Do chladicího oddílu se vstupuje dvojími dveřmi s nezávislým otevíráním v horní části spotřebiče, chladnička je tedy rozprostřena do celé šířky. Obsahuje dvě poličky z bezpečnostního skla, 3 zásuvky na zeleninu a nulovou zónou pro skladování čerstvého masa a ryb. Mrazicí zóna je rozdělena do dvou samostatných zásuvek vybavených otočným výrobníkem ledu. Díky tomuto rozložení není potřeba otevírat obě křídla chladničky nebo celý mrazák a zbytečně zvyšovat teplotu, a tedy i spotřebu energie.

Celkový čistý objem chladniček Hotpoint typu French Door je 542 litrů, z čehož 120 litrů patří mrazicí části. Stejně jako Side by Side modely disponují funkcí Super Freeze a Super Cool, dotykovým digitálním displejem se samostatnou regulací chladničky a mrazáku a technologií No Frost. V nabídce značky Hotpoint naleznete dva modely typu French Door (v energetické třídě A+), v nerezovém provedení FXD 822 F a v černé matné barvě FXD 825 F.

 **INDESIT**



Chlad z Nového světa Americké a SBS chladničky

KLASICKÝM AMERICKÝM CHLADNIČKÁM S VERTIKÁLNĚ ROZDĚLENÝM PROSTOREM NA CHLADICÍ A MRAZICÍ ČÁST VYROSTLO V POSLEDNÍCH LETECH MNOHO KONKURENTŮ, JAK VE „FRENCH DOOR“ VARIANTÁCH, TAK V SEPARÁTNÍCH SPOTŘEBIČÍCH INSTALOVANÝCH V JEDNOM BLOKU NEBO MODELECH S ŠÍŘKOU 70 AŽ 80 CM. TRH JE NYNÍ ROZMANITĚJŠÍ A ZÁKAZNÍK MÁ NA VÝBĚR VÝRAZNĚ VÍCE ŘEŠENÍ.

Tradiční pojetí americké chladničky je v podstatě na ústupu. Když zůstaneme u pro tuto skupinu standardní šíře 90 cm, dostávají se do popředí zájmu čtyřdveřové modely s horizontálním rozdělením, tedy chladnička v horní části a mrazničkou ve spodní. Není snad třeba příliš rozvádět, že jde rozhodně o praktičtější rozložení, protože chladicí část nabízí dvoukřídlé dveře skrývající velkoryse široké police a možnost skladovat i celou přepravku s chlebičky, zatímco klasická „amerika“ má



chladicí zónu velmi úzkou. Pro mrazák samozřejmě platí to samé. A je v zásadě jedno, zda jde o mrazničku s dvoukřídlými dvířky a 2 oddělenými zónami s šuplíky uvnitř nebo 2 samostatně otevíranými obřími šuplíky. Zájem o klasické americké chladničky pak snižují i nové „mezikategorie“ ve zmiňované šířce 70 až 80 cm, kdy jde buď o běžnou chladničku s mrazákem dole, pouze s větší šířkou, nebo o užší formu „french door ameriky“, s jakou slaví velký úspěch například značka Hotpoint, konkrétně jde o řadu Quadrio.

Drahá legrace? Dnes už nikoliv

Americké chladničky vždy patřily mezi luxusní zboží, což už dnes tolik neplatí. Jistě, nejde o spotřebiče za 10 či 15 tisíc, nicméně doba, kdy se jim věnovalo jen několik výrobců na trhu a prodávaly se za ceny nad 40 nebo 50 tisíc, je už nenávratně pryč. Do segmentu pronikly běžné, masové značky a cena těchto chladicích obrů zažila strmý pád, podpořený krizovým obdobím, při němž došlo k cenové erozi ve všech kategoriích technického zboží.

Každopádně nadále platí, že chlazení amerického typu udržuje svou funkční výbavu a provedení ve vyšším standardu. No Frost je až na drobné výjimky samozřejmostí a nulové zóny, domácí bar nebo výrobek ledu patří mezi poměrně běžné prvky.

Situace na trhu

Komentovat rozložení sil v kategorii amerických chladniček není lehké, protože některé typy, jako varianta 2 separátních spotřebičů spojených montážní sadou nebo 80 cm široké modely, nejsou u monitoringových firem do kategorie SBS/amerických chladniček řazeny. Německý Liebherr tak nemá ve výsledcích ani celé procento trhu, protože vyrábí primárně řešení v podobě 2 spojených spotřebičů a nezapadá do standardizovaných škatulek. Reálná síla této značky je tak samozřejmě mnohem větší. A to platí i pro další značky. Když se ale budeme držet čistě skupiny amerických chladniček s jedním kompresorem, tedy v podobě jednoho spotřebiče, nikoho asi nepřekvapí, že vládnu trhu korejské značky, následované s velkým odstupem tureckou značkou BEKO, která se v kategorii etablovala už před několika lety díky agresivní cenové politice. Pro ostatní firmy zůstávají tradiční „ameriky“ spíše okrajovou záležitostí – a pokud kolem této kategorie brousí, věnují se konceptům mimo již zmiňované standardizované škatulky. V nich vidíme budoucnost i my v SELLU, protože oslovují širší masu zákazníků, kterým 90 cm široká chladnička s úzkým chladicím i mrazicím prostorem nevyhovuje.

AEG S86090VX1

Klasicky koncipovaná americká chladnička s vertikálně rozděleným prostorem – na levé straně se nachází mraznička s čistým objemem mrazáku 179 l a na pravé straně chladnička s čistým objemem 348 l. Ve dvířkách do mrazáku naleznete ještě dávkovač vody a ledu. Na pravé straně se zase nachází výklopný domácí bar s přístupem k nápojům. Roční spotřeba tohoto modelu dosahuje 442 kWh, což ho řadí do energetické třídy A+. Ovládání je elektronické dotykové doplněné o LCD displej. Chladicí prostor, který obsahuje zásuvku s variabilně nastavitelnou teplotou (3 volby), osvětlují LED diody. Hlučnost nepřesahuje 44 dB(A).



BEKO GNE 114613 X

Čtyřdveřová chladnička energetické třídy A++ používá takzvaný systém Active Dual Cooling s oddělenými chladicími okruhy, kdy se nepoužívá suchý vzduch z mrazáku také pro chladicí část. Díky tomu jsou čerstvé potraviny uchovávány nejen v optimální teplotě, ale i vlhkosti. Dalšími zajímavými prvky jsou aktivní modré světlo prodlužující čerstvost ovoce a zeleniny, aktivní ionizátor a protizápachový filtr. Praktická je část nazvaná Multizone, v níž lze měnit variabilně teplotu mezi $-24\text{ }^{\circ}\text{C}$ až $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$. Chladnička poskytuje objem 385 l včetně 25l nulové zóny, mraznička má objem 155 l a multizóna 91 l. Roční spotřeba je 357 kWh. Hlučnost 46 dB(A).



Blomberg KQD 1360 XA++

Prémiová německá značka, jíž zajišťuje distribuci na českém trhu společnost Elmax, dodává na trh například tuto čtyřdveřovou A++ chladničku s domácím barem, dávkovačem vody, flexi zónou ($-24\text{ }^{\circ}\text{C}$ až $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$) a nulovou zónou. Používá takzvaný systém Trio No Frost, kdy každá ze 3 zón má samostatný chladicí okruh, a tedy i samostatný beznárazový systém. Nemísí se tak pachy ani nedochází k vysušování čerstvých potravin. Z další výbavy jmenujme ionizační systém HygAIR a antibakteriální povrch. Chladicí část má objem 385 l, mrazicí 155 l a flexi zóna 77 l. Ročně spotřebuje chladnička 355 kWh a za chodu vydává hluk 46 dB(A).



Bosch KAD 99PI25

Side by side řešení značky Bosch tvořené 2 spojenými spotřebiči, tedy monoklimatickou chladničkou a No Frost mrazničkou. Chladnička třídy A++ poskytuje 346l vnitřní prostor s filtrem AirFresh, přihrádkou HydroFreshBox s regulací vlhkosti a policemi FlexShelf. Za rok spotřebuje 112 kWh. Její hlučnost nepřesahuje 39 dB(A). Mraznička energetické třídy A+ spotřebuje ročně 279 kWh a má užitečný objem 210 l, ve kterém rozvádí chlad systém MultiAirflow. Ve dveřích naleznete výdejník ledu a ledové tříště. Zajímavé je určitě LED osvětlení vnitřního prostoru. Oba spotřebiče používají elektronické nastavení.



Chlazení na českém trhu podle GfK

Trh s chladničkami a kombinacemi v posledních dvou letech roste. Za rok 2014 se poptávka ve sledovaných obytových cestách zvýšila o 3 %, tržby se zvýšily o 6 %. Meziroční srovnání hodnoty prodeje zůstalo s výjimkou listopadu každý měsíc u přírůstku. Za listopadovou ztrátou však byly vyšší prodeje z roku 2013, které odstartovala intervence ČNB.

Vloni se dařilo jak nejprodávanějšímu sortimentu, tj. kombinacím s mrazákem dole, tak i jednodveřovému chlazení nebo kombinacím s mrazákem nahore. Poptávka se zvýšila také u side by side výrobků (o 5 %), mírný pokles zaznamenaly pouze tří-

a vícedveřové kombinace, které však v obratu vykázaly také růst.

Průměrná částka investovaná vloni do chlazení dosáhla 9 400 korun a o 300 korun převyšovala výdaj z předchozího roku. Zájem kupujících se soustředil na úsporu energie nebo zvýšení komfortu obsluhy. Příkladem je vybavení no-frost, se kterým se vloni prodala už pětina z celkového objemu. U side by side modelů se prodával dražší sortiment. Ve srovnání s předchozím rokem klesla poptávka po modelech v ceně do 25 tisíc korun, zatímco u dražších výrobků, včetně cenového „top segmentu“, narostla.

Zdroj:
Zdeněk Bárta
Consumer Choices
Director CZ&SK,
GfK Czech





Gorenje NRS85728X

Další klasicky konstruovaná americká chladnička s mrazicí částí nalevo a chladicí napravo spadá s roční spotřebou 427 kWh do energetické třídy A+. Vnější provedení ve stříbrné a s dvířky z nerezů jí dodává na luxusním vzhledu. Používá systém Total No Frost pro automatické odmrazování chladničky i mrazničky, dále úsporné LED osvětlení a elektronické ovládání SensoTech. Chladicí část má objem 345 l a mrazicí 192 l. Vydávaný hluk kompresoru dosahuje hodnoty 47 dB(A).



Hotpoint SXBD 922 F WD

Z nabídky značky Hotpoint, nyní již patřící společnosti Whirlpool, jsme vybrali do přehledu model v energetické třídě A+ s roční spotřebou 427 kWh. Chladnička s dvířky v nerez, elektronickým nastavením, displejem a dávkovačem vody, ledu a tříště je samozřejmě vybavena systémem No Frost, takže ji není nutné odmrazovat. Na zmiňovaném displeji můžete kromě separátního nastavení chladicí a mrazicí části volit také funkce jako rychlé mrazení, rychlé chlazení a dovolená. Součástí výbavy je antibakteriální ochrana a pachový filtr. Hlučnost za chodu činí 47 dB(A).



Concept LA8080SS

Po černém a bílém sklu přichází česká značka také s variantou této čtyřdveřové chladničky v nerezovém provedení. S roční spotřebou 314 kWh nese tento model na energetickém štítku označení A+. Jelikož je spotřebič rozdělen horizontálně na horní chladicí oddíl o objemu 251 l a spodní mrazicí

o objemu 137 l, vejdu se na široké police i celé plechy. Nutno podotknout, že má chladnička šířku pouze 79,4 cm, a tak nevyžaduje v kuchyni tolik místa. Jelikož se řadí mezi cenově dostupná řešení, nedisponuje technologií No Frost ani elektronickým nastavením teploty. Za chodu vydává hluk na úrovni 42 dB(A).



Indesit SBSAAA 530 S D (EU)

Žhavá novinka mezi cenově dostupnými americkými chladničkami byla zařazena do nabídky značky Indesit letos v květnu. Svému majiteli poskytne 345 l chladicího prostoru a 192 l mrazicího, přičemž ročně spotřebuje 350 kWh. Patří tedy do energetické třídy A++. V jejích dvířkách se nachází digitální displej pro elektronické nastavení teploty a aktivaci některých funkcí, jako je rychlé mrazení, rychlé chlazení nebo režim dovolená. Mraznička používá systém No Frost a nevzniká v ní námraza. Její hlučnost dosahuje maximálně 47 dB(A).

Nulová zóna vs. chlazená zásuvka

Pojem „nulová zóna“ se v současnosti nazývá prakticky jakákoliv zásuvka s nižší teplotou, než je ve zbytku chladicího prostoru. Je ovšem potřeba rozlišovat mezi pravou nulovou zónou, kde je teplota blízka 0 °C udržována elektronicky a je přesně řízena. U nejspolehlivějšího řešení lze potom regulovat také vlhkost. Chladnička tak může mít zásuvky 2 – jedna s nastavenou nízkou vlhkostí je vhodná pro skladování čerstvého masa a ryb, druhá s vyšší vlhkostí pro ovoce a zeleninu. Přesnou regulaci teploty pomocí elektroniky umožňují také takzvané multitemplotní zásuvky nebo zóny, u kterých je mož-

né volit až mezi teplotami výrazně pod nulou nebo naopak nad ní. Takzvané chlazené zásuvky, jež nabízí většina výrobců na trhu, jsou konstrukčně výrazně jednodušším řešením. Vlastně se jedná jen o běžnou plastovou zásuvku, kam je aktivně vháněn chladný vzduch, čímž je dosaženo o 2 až 3 °C nižší teploty uvnitř – teplota ale není přesně řízena. Pokud je k dispozici regulace vlhkosti, bývá pouze mechanická. Některé firmy mají ve svém portfoliu jak modely s chlazenými zásuvkami, tak nulovými zónami, kdy prvními jmenovanými jsou vybaveny levnější modely a druhými potom ty dražší.

SAMSUNG FOOD SHOWCASE: PROFESIONÁLNÍ KVALITA DO DOMÁCNOSTI



Trh s domácími spotřebiči již v loňském roce obohatily nové modely kombinovaných chladniček Samsung Food Showcase, které do své kategorie vnesly zcela nové pojetí uspořádání prostoru. Nyní na trh přichází nové modely, které jsou dostupné pro širší veřejnost.

Kombinované chladničky Samsung Food Showcase jsou synonymem pro výkonný spotřebič určený pro domácnosti. Kvalita a výkon jsou však ryze profesionální. Kromě vysokého výkonu, nízké hlučnosti a prémiového designu jsou zákazníci oceňováni především pro svou organizaci a uspořádání vnitřního prostoru.

Pro větší přehlednost

Vnitřní prostor chladničky je rozdělen na část vnější Showcase, která je určena pro skladování nejčastěji používaných potravin, a část vnitřní Innercase, kam uživatelé umísťují potraviny, po kterých nesahají tak často.

Vnější část je řešena systémem přihrádek na ovoce, nápoje, omáčky a dochucovadla, sýry a malé svačinky, které si děti v chladničce samy rády vyhledají. Praktická je možnost přihrádku zcela vyjmout a umístit ji přímo na stůl, což uživatelům ušetří spoustu kroků.

Klíč k čerstvosti potravin

Nápaditým designem vše pouze začíná. Systém No Frost zaručuje stálou teplotu v každém koutu chladničky prostřednictvím technologie Multi-Flow. Právě stabilní teplota je klíčová pro udržení čerstvosti rychle se kazících potravin. Kromě toho tato technologie klade nižší nároky na chladicí systém, čímž prodlužuje jeho životnost a zabraňuje plýtvání energií při odmrazování.

Chladnička a mrazák mají oddělené proudění vzduchu, tzv. Twin Cooling systém, který zajišťuje mrazivý suchý vzduch v mrazáku a optimální vlhkost vzduchu v chladničce, která je zásadní pro udržení čerstvosti potravin, zejména ovoce a zeleniny.

Chladicí technologie byla dovedena k dokonalosti díky tzv. Metal cooling, kovové vnitřní stěně dveří, která nejen že chladničku dodává punc profesionality, ale hlavně dokáže akumulovat chladný vzduch, a udržuje tak stálou teplotu uvnitř.

Velká kapacita, prémiový vzhled

Modely Samsung Food Showcase RH56J69I87F/EF a RH56J69I7SL/EF disponují velkorysým vnitřním prostorem: chladnička 376 a mrazák 179 l. Výrobek ledu ClearView mají zabudovaný přímo ve dveřích a na první pohled upoutá také rukojeť v prémiovém designu. Vnitřek chladničky je osvětlen vysoce výkonným



vestavěným LED osvětlením, které je užší, chladnější a úspornější než konvenční řešení. Je umístěno po celé délce na obou stranách zadní stěny a osvětluje každý kout chladničky mnohem efektivněji než horní osvětlení.

Digitální invertorový kompresor

Na rozdíl od řešení běžně dostupných na trhu má kompresor Samsung s digitálním invertorem 7 nastavitelných rychlostí, které vyhovují různým požadavkům na chlazení. Kompresor tak pracuje hladce, díky nižšímu opotřebení déle vydrží a minimalizuje se jeho hlučnost.

Model Samsung Food Showcase RH56J69I7SL/EF splňuje nároky energetické třídy A+, roční spotřeba elektrické energie se rovná 452 kWh a doporučená MOC je 51 990 Kč. Model Samsung Food Showcase RH56J69I87F/EF je energeticky ještě úspornější, třída A++ a roční spotřeba elektrické energie je uváděna 355 kWh. Doporučení MOC tohoto modelu je 54 990 Kč.



LG GS936NECZ

Prémiová chladnička korejské značky je typu door in door, a tak má chladicí část dvojitě dveře – vnější umožní rychlý přístup k poličkám, aniž by unikalo z chladicího prostoru tolik chladu, otevřením vnitřních se pak uživatel dostane i k dalšímu obsahu. Díky použití invertorového kompresoru se označuje chladnička energetickou třídou A++ (382 kWh za rok) a její hlučnost nepřesahuje hodnotu 41 dB(A). Dalšími vlastnostmi jsou rozšíření proudění chladného vzduchu Multi Air Flow, přihrádka na zeleninu s regulovanou vlhkostí a dávkovač vody a ledu ve dveřích. Chladicí část má objem 405 l, mrazicí 209 l.



Liebherr SBSes 7353

Vysoce prémiová chladnička typu side by side je vlastně tvořena 2 spojenými spotřebiči – každý má vlastní kompresor. Obě zařízení jsou v energetické třídě A++ a dohromady ročně spotřebují 387 kWh. Chladnička má užitečný objem

391 l, BioFresh zóna se zásuvkami DrySafe pro maso a HydroSafe pro zeleninu 157 l a mraznička typu No Frost 119 l. Samozřejmostí je prémiové provedení v nerez, teleskopické výsuvy v zásuvkách, nadstandardní vybava interiéru a elektronické ovládání všech 3 teplotních zón. Za chodu vydává spotřebič hluk 41 dB(A).



Samsung RS61781GDSR/EO

Jelikož svou loňskou novinku řady Food Showcase prezentuje na straně 15 ve vlastním článku, zařazujeme do přehledu cenově dostupnější model v podobě tradiční americké kombinace s nápojovým automatem. Chladnička používá novější typ izolace, který u ní umožnil zvětšit vnitřní prostor. Na něj má vliv

také zabudování výrobku ledu ClearView přímo do dveří, díky čemuž jsou v mrazicí části 2 plnohodnotné police navíc. Zařízení energetické třídy A++ (389 kWh za rok) staví na oddělených chladicích okruzích Twin Cooling Plus a automatickým odmrazování jak 420l chladicí, tak 213l mrazicí části. Hlučnost dosahuje maximálně 40 dB(A).



Whirlpool WME36562 X + WVE 26562 NFX

Americká značka nabízí jako side by side řešení tyto 2 separátně použitelné spotřebiče, které lze ale také spojit do jednoho bloku. Oba jsou

energetické třídy A++, přičemž chladnička ročně spotřebuje 114 kWh a mraznička 247 kWh. Jejich nastavení usnadňuje elektronické ovládání doplněné o displej. Chladnička s objemem 363 l používá technologii 6. smysl FreshControl pro až 4násobné prodloužení čerstvosti potravin díky regulaci teploty a vlhkosti. Mraznička s objemem 260 l také používá 6. smysl a má beznámrazovou technologii No Frost. Hlučnost chladničky je 39 dB(A), mrazničky 41 dB(A).

Invertorový motor

Ve sféře domácích spotřebičů se s ním setkáte nejen u chladniček, ale také u praček, sušiček a myček. Oproti klasickým motorům přináší 2 zásadní vylepšení – za prvé nepoužívá uhlíky, které standardně přenášejí elektřinu na rotor, kdy při tomto procesu dochází k tření. U invertoru nikoliv. Druhou velkou výhodou je potom přímé elektronické řízení chodu a proměnlivé otáčky.

Zatímco standardní motor je buď vypnutý, nebo zapnutý (běží na 100 % výkonu), u invertoru se výkon podle potřeby reguluje. Plynulejší běh a eliminace neustálého zapínání a vypínání také je jak energeticky efektivnější, tak spolehlivější z hlediska životnosti motoru. Nemalé množství výrobců proto poskytuje na invertor nadstandardní záruku až 10 let.

WHIRLPOOL
WBA43983
NFC IX

dobrá kvalita

hodnocení: 74 %
v testu: 24 výrobků
dTest 12/2014



VARIABILITA A VELKÝ ÚLOŽNÝ PROSTOR VE SPECIÁLNÍCH CHLADNIČKÁCH ZNAČKY WHIRLPOOL

Šířka 54 až 60 cm je u kombinovaných chladniček nadále standardem, ale na trhu se stále častěji objevují modely s šířkou nad 60 či dokonce 70 cm, které jsou prostorově méně náročnou alternativou 90 cm širokých amerických modelů. Značka Whirlpool dodává na český trh jak zajímavé SBS řešení v podobě dvou samostatných spotřebičů, které lze postavit bok po boku, tak kombinované modely s mrazákem dole v nadstandardní šíři 70 cm.

10 cm navíc, výrazně více vnitřního prostoru

Prodejním hitem, oceněným také časopisem dTest, se stala chladnička WBA43983 NFC IX, která na první pohled vypadá jako běžný model s mrazákem dole. Díky své šířce 70 cm ovšem poskytuje využitelný objem 420 l, což je o zhruba 30 % více než standardní chladničky s šířkou 60 cm. I přes větší vnitřní objem jde nadále o velmi úsporné řešení pro domácnosti, protože se chladnička řadí do energetické třídy A+++. O potraviny pečuje pomocí technologie 6. smysl Fresh Control, která udržuje v chladicím prostoru optimální teplotu a vlhkost, čímž prodlužuje čerstvost potravin. Samozřejmostí je potom beznamrazová technologie NoFrost, elektronické ovládání a úsporné LED osvětlení StarLight.

V kuchyni se WBA43983 NFC IX neztratí ani díky svému vzhledu a provedení s nerezovým pláštěm dveří. Spadá mezi spotřebiče v designu Absolute, a tak ji lze dokonale kombinovat například s novými vestavnými spotřebiči, které prezentoval Whirlpool v dubnovém vydání SELLu na straně 42.

V nabídce 70cm chladniček pak naleznete ještě model WBA43282 NF IX s rozdílem v energetické třídě (A++) nebo variantu s mrazákem nahoře WTV 4597 NFC IX.

Side by side jako dva separátní spotřebiče

Nároční zákazníci požadující opravdu velký úložný prostor jak pro chlazené, tak mražené potraviny ocení zajímavou variantu samostatné skříňové chladničky a mrazničky. Jedná se o dva spotřebiče, které lze v interiéru umístit zvlášť nebo také efektně spojit v jeden kus. Monoklimatická chladnička WME 36562 X s technologií 6. smysl Fresh Control a mraznička WVE 26562 NF X s technologií NoFrost mají zaměnitelné otevírání dveří, a uživatel je tak může velmi variabilně umístit ve své kuchyni. V případě spojení poslouží speciální mezikus, který ze spotřebičů utvoří solitér v šíři okolo 120 cm. Od klasických amerických chladniček jej odlišuje zminěná šíře a uspořádání vnitřního prostoru, které má při zachování srovnatelného úložného prostoru menší celkovou hloubku polic. Jak chladnička, tak mraznička jsou dostupné v bílém, černém a nerezovém provedení.

Integrace společností Whirlpool a Indesit v Česku a na Slovensku pokračuje

Po jmenování Radka Novotného do čela společností Whirlpool a Indesit pro ČR a SR dochází ke změnám v dalším managementu, které jsou dalším krokem na cestě k úplnému spojení obou firem. Zdá se být prakticky jisté, že od září budou veškeré procesy zcela dokončeny a značky Indesit Company plně integrovány.

Přesně v den konání kontraktační výstavy FAST Day, tedy 23. dubna, rozeslala společnost Whirlpool svým obchodním partnerům dopis s informacemi o jmenování managementu integrovaných firem. V jihlavském hotelu Tři věžičky, kde se FAST Day každoročně koná, se tak nejvýznamnější akvizice minimálně posledního desetiletí dostala opět do popředí zájmu jak obchodníků, tak ostatních výrobců domácích spotřebičů, kteří o probíhajících změnách živě hovořili. Akvizice a její dopad na český, potažmo slovenský trh je lokálně významným tématem také z důvodu, že jen málokdo očekával tak rychlé převzetí tuzemského zastoupení Indesit ze strany společnosti Whirlpool.

Nová struktura managementu

Dopis obchodním partnerům z již zmínovaného 23. dubna obsahuje podrobné informace o novém vedení integrovaných společností. Velké a výrazné změny ovšem nenastávají, a obchodníci se tak nemusejí bát žádného personálního zemětřesení, které by negativně ovlivnilo roky probíhající spolupráci jak se společností Whirlpool, tak Indesit. Největší změna se týká obchodního oddělení v Česku, kde měli dle dubnových informací stanout dva obchodní ředitelé, ale nakonec bude jen jeden. Pozici nově obsadí dosavadní key account manager společnosti Whirlpool Jan Pejša, přičemž Josef Hegeduš, který působil jako obchodní ředitel společnosti Whirlpool do nynějšíka, z firmy odchází. Obchodní



oddělení na Slovensku zůstává beze změn a povede ho nadále Peter Fabuš.

V dalších odděleních ke změnám nedochází, tudíž finanční oddělení bude mít v obou zemích i po akvizici na starost finanční ředitel Pavel Skříčka, oddělení marketingu ředitelka Markéta Minaříková a ve stávající pozici zůstává také Jiří Bechyň, ředitel oddělení servisu, který bude mít kromě značek společnosti Indesit zodpovědnost za vedení týmu na Slovensku.

Krok za krokem

Se společností Whirlpool je naše redakce téměř několikrát týdně v kontaktu a jsme průběžně informováni o dalším postupu integrace. Po oznámení nového mana-

gementu bude postupně následovat další optimalizace na personální úrovni a přestup vybraných zaměstnanců společnosti Indesit do společnosti Whirlpool. Podle nepotvrzených informací by měla velká část zaměstnanců Indesitu dostat v novém uspořádání společnosti pracovní prostor. Letos určitě nelze očekávat žádné změny v portfoliu značek, o kterém šéfredaktor SELLu spekuloval při pohledu do vzdálenější budoucnosti v naší názorové rubrice v minulém vydání časopisu. Značka Indesit tak bude působit v „entry-level“ segmentu, značka Whirlpool se zaměří na střední a vyšší střední kategorii a podobnou pozici budou zastávat také značky Bauknecht a Hotpoint.

Exkluzivní rozhovor s Janem Pejšou, novým obchodním ředitelem integrovaných společností Whirlpool a Indesit



Co očekáváte od současných změn, kdy v portfoliu společnosti Whirlpool přibýlo několik nových značek, patřících původně Indesit Company?

Jednoznačnou výhodou je ucelení portfolia jak pro obchodní partnery, tak pro koncové zákazníky, a to napříč všemi cenovými segmenty a produktovými kategoriemi. V každodenním fungování to pro obchodní partnery znamená, že za jednu společnost nabídneme veškerý servis, který doposud řešili podstatně náročnějším způsobem se zástupci dvou subjektů. Zároveň jsem přesvědčen, že sjednocený prodej více značek v rámci jedné společnosti bude z obchodního pohledu znamenat větší prostor pro podporu celého spektra produktů bez vzájemných negativních vlivů. Zákazník jistě ocení přehlednější a jasnou prezentaci nabídky jednotlivých značek a doplnění nabízeného spektra produktů.

Jak vnímáte proces integrace obou společností na lokální úrovni? Dochází k nějakým výrazným změnám ve vztahu k partnerům Whirlpool a Indesit?



Proces integrace je samozřejmě komplexní a dlouhodobý, přesto si trůfám říci, že se vše daří směřovat tak, aby neměl žádné negativní dopady především na obchod, logistiku a další související procesy. Já sám se v nové pozici zaměřuji především na to, abych přispěl k efektivní transformaci stávajících procesů, implementaci nových a zajištění dlouhodobě kvalitně fungujícího obchodního týmu.

Jaké jsou vaše plány a priority v rámci vedení obchodu integrované společnosti Whirlpool?

Kromě kvalitního obchodního základu vidím jako nejvýznamnější a prioritní také udržení důležitosti a rozvoj aktuálních „launchů“, mezi které patří nové pračky a sušičky Supreme Care, kombinované chladničky poprvé s kvalitativně vyspělou technologií Dual NoFrost a v neposlední řadě vestavné spotřebiče z řady Absolute. Tyto produktové novinky jsou pro Whirlpool spolu s integrací se společností Indesit hlavní prioritou. Věřím, že jsme velmi dobře připraveni být dlouhodobým lídrem a nabídnout partnerům i zákazníkům to nejlepší.

Jarní FAST Day letos větší a lepší

Podzimní kontraktační výstavy českých velkoobchodů s technickým zbožím jsou již tradicí. Společnost FAST však pořádá ještě jarní edici svého veletrhu, která byla dlouhé roky výrazně chudším příbuzným podzimní show. Letos poprvé jsme ale měli v Jihlavě pocit, že se dostalo akci dostatečné pozornosti. A to jak ze strany organizátora, tak ze strany obchodníků, kteří oceňovali větší výstavní plochu včetně nových velkých stanů ve venkovní části.



Amica

U expozice polské značky nás přivítala vždy usměvavá Marta Hudcová, která nás upozornila zejména na nový komínový odsavač OKC 623 S, který nabízí 3 stupně výkonu, odtah až 400 m³/h a možnost zapojení pro recirkulaci. Dále Amica na FAST Day prezentovala své sporáky, vestavnou varnou techniku či loni uvedené modely chladniček s technologií No Frost.

Bauknecht a Whirlpool

České zastoupení společnosti Whirlpool přivezlo na kontraktační výstavu ukázat své nové chladničky řady Supreme NoFrost s oddělenými chladicími okruhy a množstvím inovativních technologií. Podrobně novou řadu chlazení firma



představí v červnovém vydání SELLu, kdy by se také měly novinky reálně dostávat na trh.



BEKO

Novinky například v kategorii myček turecká značka teprve chystá, a tak přivezla do Jihlavy své loni představené pračky Superia. Hlavním tématem expozice ovšem nebyly – firma se rozhodla prezentovat především své partnerství s fotbalovým klubem FC Barcelona.



Bosch

Společnost BSH vyslala na FAST Day tentokrát jen malé domácí spotřebiče. Ukázala například nové barevné kuchyňské roboty, které jsme si měli možnost prohlédnout už během její dealerské Roadshow, jíž jsme se věnovali v minulém vydání SELLu. V expozici pak nechyběli v Jihlavě ani zástupci značky Zelmer.



Braun, De'Longhi a Kenwood

České zastoupení skupiny De'Longhi si opět zajistilo samostatný stan, letos ještě o něco větší než v minulých letech, a tak mohla firma prezentovat velké množství výrobků z nabídky všech svých značek. U každé z nich navíc probíhala praktická prezentace novinek – u značky Braun to samozřejmě byly nové žehlicí systémy, které firma obsáhle prezentovala v led-novo-únorovém SELLu. Zajímavé jsou hlavně díky svému vysokému výkonu, kompaktním rozměrům a puristicky čistému designu.

Candy

U expozice tohoto italského výrobce nás přítomní manažeři upozornili na přítomnost zbrusu nové řady chladniček Candy KriÓ Suite, dodávané jak v nerezovém provedení, tak tradiční bílé či elegantní stříbrné. Vybrané modely používají invertorový motor, jsou v energetické třídě A+++ a některé nabízejí bezmrazovou technologii No Frost Plus.





Electrolux

V expozici švédské značky nás přivítal Roman Šabl se svými kolegy a hbitě přeskládali výrobky, abychom do fotografie vtěsnali všechny podstatné novinky. Zleva je to akumulátorový vysavač ErgoRapido ZB3011 typu 2 v 1 s cyklonovou jednotkou, systémem čištění kartáče Brush Roll Clean a 18V Li-on baterií, dále sáčkový vysavač UltraOne ZUODELUXE+ v energetické třídě A, s hubicí AeroPro Extreme a akčním rádiem 12 m, a konečně nová snídaňová kolekce v krémově bílé barvě.



Fagor

Společnost Fagor přijela na FAST Day dát trhu najevo, že je zpět, že má za sebou nového silného vlastníka a že pilně pracuje na obnovení dodávek veškerého sortimentu. Na akci prezentovala samozřejmě své vrchem plněné pračky, ale také vestavné spotřebiče, na které se chce nyní zejména soustředit.

gorenje

U značky gorenje byl nemalý prostor věnován novým vestavným spotřebičům. Zástupci firmy ale prezentovali také tech-



nologicky nadstandardně vybavené chladničky ION generation či malé domácí spotřebiče.

Hotpoint a Indesit

U značek patřících už nyní společnosti Whirlpool, ale v ještě v procesu integrace do jejího portfolia nás zaujala zcela nová myčka LSFF 9H124 CX EU. Designově se oproti svému generačnímu předchůdci příliš nezměnila. Nedejte ale na vzhled. Nově spadá do energetické třídy A++, používá senzor čistoty vody a má dva automatické programy. Vylepšen byl i její interiér – v horním koši naleznete posuvnou a odnímatelnou policičku pro mytí příborů. Tradiční košík je také dodáván.



LG

Korejský výrobce se zaměřil na prezentaci svých praček a chladniček, i když chladničky dostaly tentokrát asi o fous víc prostoru. Není divu, v segmentu předem plněných praček je LG v hodnotě jasnou jedničkou českého trhu, zatímco v chlazení tomu tak rozhodně není. Firma se chce



proto letos podle dostupných informací právě segmentu chladniček intenzivně věnovat.

Philips

Zajímavý odšťavňovač se systémem rychlého a komfortního čištění QuickClean prezentoval Philips například i v našem nedávném speciálu „Zdravé vaření“, který jsme připravovali pro deník E15. Na FAST Day jsme si mohli výrobek také sami osahat a upoutal nás už z dálky svými nebyvale kompaktními rozměry.



Samsung

Z prezentace společnosti Samsung jsme se rozhodli zařadit novou chladničku typu Kitchen Fit z řady CHEF Collection. Jedná se vlastně o hybrid mezi vestavnou a volně stojící chladničkou – technicky vzato je volně stojící, ale lze ji vsadit do kuchyňského nábytku. Jelikož jde o prémiový model, nabízí také prémiovou výbavu včetně nulové zóny a speciální zóny pro ovoce a zeleninu.



Daniel Kowala: Nový vlastník Brandtu chystá zásadní rozšíření produktového portfolia

Značky Brandt a De Dietrich mají už více než rok nového vlastníka, který celou dobu usilovně pracoval na obnovení výroby a dodávek spotřebičů na trh. Loni v květnu jsme o situaci hovořili s Danielem Kowalou, jednatelem společnosti Elmax, která značky Brandt a De Dietrich na českém trhu zastupuje. Koncem letošního dubna jsme se s ním znovu sešli, abychom zjistili, co se během posledních 12 měsíců událo a co nový vlastník chystá do budoucna.

Brandt

Francouzská elegance

Společnost Elmax zastupuje na českém trhu vícero značek a asi těmi nejdůležitějšími jsou pro vás Brandt a De Dietrich, které patřily do původních struktur Fagor Electrodomésticos. Komu patří nyní?

Již v loňském roce v březnu došlo k nákupu výrobních závodů ve Francii, patentů, nástrojů a značek Brandt, De Dietrich, Sauter a Vedette nadnárodní průmyslovou skupinou CEVITAL. Skupina CEVITAL má roční obrát ve výši 2,5 miliardy eur (údaj za rok 2013, pozn. redakce) a mnoho různých aktivit jak v Evropě, tak v severní Africe a v Asii. Je například sedmým největším výrobcem plochého skla na světě, největším světovým výrobcem rafinovaného cukru a podílí se i na výstavbě největší solární elektrárny. Důležité je, že vlastníkem Brandtu není finanční skupina nebo investiční fondy, ale průmyslová skupina, která chce roz-

víjet výrobu a uvědomuje si potenciál těchto značek.

Nový vlastník již tedy stabilizoval výrobu a dodávky produktů na trh? Vše se vrátilo do normálu?

Prvním krokem při převzetí Brandtu skupinou CEVITAL byla stabilizace výroby a obnovení distribuce. Toto se již podařilo v posledním čtvrtletí roku 2014. Nebylo to jednoduché, protože něco jiného je obnovit obchod a prodej a něco jiného je rozjet znovu průmyslovou výrobu, která má mnoho vazeb a souvislostí. Každopádně díky finanční síle a rychlým rozhodnutím CEVITALu se podařilo výrobu znova nastartovat v relativně krátkém čase. V současné době jsou veškeré naše objednávky plněny a zásobování probíhá bez problémů.

Přinesla nebo přinese v blízké budoucnosti koupě francouzského FagorBrandt

nějaké změny v produktovém portfoliu, zaměření obou značek a jejich vystupování na trhu?

Troufám si říct, že nás čekají obrovské změny. Především nyní CEVITAL buduje zcela nové výrobní závody, které budou vyrábět volně stojící pračky, myčky, sporáky a chlazení. Startovací kapacita těchto nových závodů je plánovaná na 3 miliony kusů ročně. Pro nás to znamená příliv nových výrobků a vstup do segmentů, kde jsme zatím nepůsobili nebo měli slabé produktové portfolio. Z cílení značek se nezmění, De Dietrich stále zůstane luxusní značkou v nejvyšším segmentu a Brandt vyšší střední třídou. To, co se změní, bude produktová nabídka, která bude daleko širší se spoustou zajímavých prodejních argumentů. Samozřejmě výrobní závody ve Francii, které vyrábí vestavné spotřebiče, budou nadále fungovat včetně vývojového a designového centra.

Ovlivnila změna majitele váš byznys v České republice?

Nový vlastník je oproti předchozímu silně proexportně orientován. Cílem společnosti Brandt je vyrábět více než 60 % výrobků na export. Náš střeoevropský prostor a především Česká republika je pro Brandt velmi důležitá. Nejde pouze o „nákup-prodej“, ale pracujeme společně na projektu, který bude znamenat dlouhodobý růst a budování stabilní pozice na trhu. Toto vyžaduje rychlou reakci na požadavky distribuce a koncových zákazníků, které se neustále v čase mění. Líbí se mi, že nový vlastník CEVITAL je v tomto pružný. Navíc produktová řada pro rok 2016/2017, kterou nyní představujeme, nebude pouze převzata z francouzského trhu, ale bude odlišná a přizpůsobena pro české a slovenské zákazníky.

Jaké jsou vaše obchodní cíle se značkami Brandt a De Dietrich?

Nejde pouze o obchodní cíle, ale také o marketing, který jde současně s obchodem. Značka De Dietrich vyžaduje odlišný přístup k distribuci, marketingu a službám pro zákazníka. V současné době pracujeme na otevření showroomu „La Galerie“ pro značku De Dietrich v Praze a Ostravě a v příštím roce bychom chtěli otevřít další 2 showroomy. Chceme být co nejbližší k zákazníkům a nechat je ochutnat atmosféru „art de vivre“ – francouzského přístupu k vaření a k životu. Zároveň pracujeme na zkvalitnění zákaznického servisu pro obě značky, tak aby odpovídal standardu, jaký má De Dietrich například ve Francii nebo Švýcarsku. Značka De Dietrich má silný příběh a historii sahající až do doby francouzské revoluce a také vizi onářské inovace, které jsou na trhu vždy o 5 let dříve než u konkurence, a toto chceme také při naší komunikaci využít. Brandt pro nás zůstává stěžejní značkou



a důležité je pro nás rozšíření produktové nabídky, distribuce a marketingových aktivit tak, abychom byli více vidět a slyšet. Neznamená to, že chceme být na každém rohu, ale důležité je pro nás zvýšení povědomí o značce. Stávající zákazníci vnímají spotřebiče Brandt jako řešení s výborným poměrem ceny a kvality. Toto rozhodně chceme zachovat a podpořit. Přípravujeme celou řadu produktových novinek a samozřejmě celkové rozšíření produktových skupin. Náš systém jednostupňové distribuce nám pomáhá při komunikaci s distributory, kteří oceňují stabilní pří-

stup a zajímavou marži, kterou na spotřebičích Brandt a De Dietrich realizují.

A co česká značka ROMO? Co ta může nabídnout?

V současné době neustále rozšiřujeme a zkvalitňujeme nabídku spotřebičů pod značkou ROMO. Úspěšně se nám v roce 2014, kromě dlouhodobě prodávaného sortimentu chlazení, podařilo uvést na trh také atraktivní sporáky. Pokud něco pod touto značkou uvádíme, vždy to musí být kvalitní zboží za atraktivní cenu. Naším cílem není být za každou cenu nejlevnější,

ale chceme u výrobků nabídnout nejlepší poměr ceny a parametrů. Proto veškeré výrobky ROMO jsou vyráběny v zavedených výrobních závodech v Evropě. Samozřejmě značka ROMO je vnímána zákazníky jako tradiční značka praček, které nám paradoxně v sortimentu nyní chybí, ale pracujeme na uvedení zajímavé řady moderních praček, které vynikají svými parametry a především kvalitou zpracování. Tyto budou také vyráběny v Evropě. Při výběru a testování nových výrobků ROMO spolupracujeme s výrobním závodem ve Fulneku, který nám poskytuje kvalitní technickou základnu.

V minulém vydání jsme se v naší názorové rubrice věnovali konsolidaci trhu. Například propojování jednotlivých řetězců či dominanci největší e-shopů. Jak vnímáte probíhající změny na českém trhu vy?

Pracuji v prodeji a distribuci domácích spotřebičů od roku 1997 a za tu dobu jsem již zažil mnoho změn. Samozřejmě dokud nebyl internet a e-shopy, z dnešního pohledu bylo obchodování jednodušší a vše probíhalo pomaleji. Obchodníci si dělali větší zásoby, zákazníci neměli takový přehled o trhu a nabídce jako dnes a byli vnímavější na komunikaci s prodejcem. Dnes se vše zrychlilo a nároky jsou na všechny distribuční články daleko větší. Konečný zákazník vnímá maximum informací o produktu, nejlepší možnou cenu a servis jako samozřejmost. Navíc hledá značky s příběhem, ke kterým má vztah a které mají úspěšní lidé v jeho okolí. Tímto jsme se přiblížili k běžnému standardu, který je obvyklý na západních trzích. To, co se ještě musí dostat do standardu běžného v západní Evropě, je úroveň obchodní marže. Není možné udržovat západoevropskou úroveň servisu, služeb a výrobků se stávající úrovní obchodní marže. Proto si myslím, že do budoucna bude sílit tlak od distribuce na prodej zboží s vyšší přidanou hodnotou a s úrovní marže, která bude umožňovat krytí vysokých nákladů na zákaznický servis a marketing. Netroufám si odhado-

vat, kdo z distributorů tyto změny ustojí a kdo ne. Pro mě je důležité, abychom my v Elmaxu byli schopni pružně a s předstihem reagovat na změny na trhu a zachovali pro distributory stávající zajímavou úroveň marže.



Podívejme se ještě blíže do produktové sféry. Máte v portfoliu nějaké zajímavé novinky pro rok 2015? Případně chystáte se v horizontu dvou měsíců nějaké uvést?

Rok 2014 a začátek roku 2015 byl pro nás ve značce Brandt a De Dietrich především o stabilizaci sortimentu a přípravě ucelené nabídky. Nyní přicházíme se zajímavými novinkami, jako je ve značce Brandt nové chlazení se systémem No Frost, zajímavé side by side sestavy nebo nabídka nových předem plněných praček. Rozšiřujeme také nabídku tradičních vrchem plněných praček. V sortimentu vestaveb se objeví kávovar, nová trouba, mikrovlnná trouba a odsavače. Na podzim chystáme celou novou produktovou řadu předem plněných praček.

U značky De Dietrich připravujeme nový katalog, kde budou produktové

lahůdky v podobě nové indukční varné desky Tactilium, nová barevná řada Premium v grafitu a inovace vybavení stávající řady trub.

Pod značkou ROMO jsme úspěšně zavedli kombinace se systémem odděleného chlazení Anti Dry No Frost. Během léta budeme tuto řadu výrazně rozšiřovat, protože popularita beznamrazového chlazení v Česku roste. Veškeré novinky představíme našim zákazníkům během akce probíhající při otevření showroomu De Dietrich a také na našich podzimních road show.

Aktuální vydání se věnuje zejména chladicí technice.

Comůžete nabídnout obchodním partnerům v této oblasti?

Spoustu jedinečných řešení, která na trhu nejsou úplně běžná. Například chlazení ROMO má při nízké spotřebě energie vynikající mrazicí výkon a také akumulaci doby bez proudu. To znamená, že snížení spotřeby zde neomezuje výkon, jako je tomu u konkurenčních výrobků, které mají problém v letních měsících udržet nastavenou teplotu. Nové No Frost chladničky ROMO mají oddělený Anti Dry systém ventilace chladu, takže suchý vzduch z mrazáku nevysušuje například čerstvé chlebičky nebo zákusky v lednici. Mrazáky jsou vybaveny velkými praktickými boxy z ABS plastu, takže se s nimi výborně manipuluje a potraviny nepřimrznou k policím. V nabídce máme také jedinečnou kombinovanou chladničku CR350 se 4 prostornými boxy v mrazáku. Nově jsme do sortimentu zařadili kombinované chladničky ROMO v super úsporné A+++ energetické třídě, vybavené vakuovými panely, které pomáhají lépe udržovat chlad bez nutnosti častého spínání kompresoru. Kombinované chladničky Brandt jsou vybaveny sloupovým LED osvětlením, které zepředu perfektně osvětlí celý vnitřní prostor chladničky. Troufám si říct, že ještě nikdy jsme neměli tak atraktivní nabídku chlazení jako dnes, a to ještě připravujeme pro tento a příští rok zajímavé novinky.



„Table top“ chlazení Chladničky s výškou 85 cm

Dříve běžná výbava menších bytů, dnes už spíše okrajová záležitost. Přesto mají chladničky s výškou okolo 85 cm své místo v nabídkách mnoha značek. Ideální jsou například do letních kuchyní nebo na chaty a chalupy. Po stránce designu a výbavy jsou víceméně už mnoho let stejné, ale spotřeba u nich v poslední době konečně klesla.

Kompaktní chladničky s integrovanou malou mrazničkou neoplývají technologickými inovacemi jako jejich větší příbuzní. Na nulové zóny, zásuvky s regulací vlhkosti nebo snad části s variabilním nastavením teploty není v těchto nízkých spotřebičích samozřejmě místo. Přesto vnímáme v kategorii určitý posun, a to, jak už bylo řečeno v úvodu, v jejich spotřebě. Na trhu vidíme převážně zástupce v třídě A+ či A++ a v přehledu dokonce můžete najít jeden výrobek v třídě A+++. Už tedy neplatí, že malá chladnička má v podstatě stejnou roční spotřebu jako vyspělejší 185 cm vysoká kombinace s mrazákem dole. Očekáváme, že nabídka jednotlivých výrobců se postupně posune u většiny nabízených modelů k třídě A+++. Taková chladnička s výškou 85 cm pak spotřebuje ročně kolem 90 kWh, zatímco model ve třídě A spotřeboval kolem 150 kWh.

SITUACE NA TRHU

Jelikož patří „table top“ chladničky převážně do cenově dostupného segmentu, dominují jejich trhu poměrně nepřekvapivě levné obchodní značky nebo levné značky velkoobchodů. Loni jim celkově připadla skoro polovina tohoto trhu v čele se značkou Goddess. Ze značek výrobců jako takových patří mezi významné hráče na tomto trhu BEKO, Zanussi, Gorenje, Whirlpool nebo Indesit, přičemž většina zmiňovaných od roku 2013 své podíly v této kategorii spíše ztrácela, zejména BEKO a Electrolux. Vzhledem k hodnotě prodeje „table top“ chladniček ovšem nejde samozřejmě o nic zásadního. Některé firmy pak na segment zanevřely nebo mu věnují viditelně menší pozornost, což dává prostor růst značkám českých velkoobchodů.

Naprosto odlišná situace je ovšem na trhu vestavných chladniček této velikosti. I díky odlišným prodejním kanálům, zejména kuchyňským studiům, kraluje kategorii společností Electrolux (hlavně značka Electrolux následovaná Zanussi), dále mají pak významné podíly také Whirlpool a BEKO.

V produktovém přehledu se věnujeme výhradně volně stojícím modelům, kterých jsme v nabídkách jednotlivých výrobců a dodavatelů vybrali celkem osm.

BEKO TSE 1284

Jedna z mála kompaktních chladniček v energetické třídě A+++ s roční spotřebou 93 kWh poskytuje uživateli 101l chladicí a 13l mrazicí prostor. Spotřebič používá klasický statický typ chlazení, jeho mrazicí kapacita dosahuje 2 kg / 24 h a akumulční doba 8 h. Vnitřní prostor obsahuje skleněné police a zásuvku na ovoce a zeleninu. Těsnění má antibakteriální úpravu. Hlučnost činí 38 dB(A). Výška je 84 cm a šířka 54 cm.



BLOMBERG TSM 1541 A++

Chladnička německé značky Blomberg má při výšce 85 cm a šířce 54,5 cm vnitřní objem 101 l v chladicí části. Integrovaný mrazák má objem 13 l. S roční spotřebou 126 kWh připadá chladnička označení energetické třídy A++. Výbava obsahuje skleněné police a zásuvku na ovoce a zeleninu. Mrazicí výkon je 2 kg / 24 h a akumulční doba 10 h. Hlučnost nepřesahuje 40 dB(A).



CANDY CCTOS 504 WH

Zástupce italské značky je dalším modelem v energetické třídě A++ s roční spotřebou 131 kWh. Uvnitř 84l chladicí části se nacházejí skleněné police a zásuvka na ovoce a zeleninu. Zajímavé je použití LED osvětlení. Bez dodávek proudu udrží chladnička potraviny v bezpečí po dobu 11 h. Mrazicí výkon 13l mrazáku je pak stejně jako u předchozích dvou popisovaných modelů 2 kg / 24 h. Výška chladničky dosahuje 84 cm a šířka 50 cm. Hlučnost 40 dB(A).



GORENJE RB4092AW

Z katalogu značky Gorenje do přehledu zařazujeme model s výškou 82 cm a šířkou 54 cm, který spadá do energetické třídy A++ a ročně spotřebuje 139 kWh energie. Čistý objem chladicí části je 103 l a integrovaného mrazicího boxu 17 l, při mrazicím výkonu 2 kg / 24 h. Skladovací doba při poruše činí 12 h. Uvnitř chladničky naleznete 3 skleněné police, nádobu na ovoce a zeleninu a stejně jako u ostatních modelů v přehledu policičky ve dveřích. Hlučnost spotřebiče je 40 dB(A).

NOVÉ SBS A KOMBINOVANÉ CHLADNIČKY BRANDT K OBJEDNÁNÍ PRO VÁŠ OBCHOD

Francouzská značka Brandt rozšiřuje svou nabídku o nové modely chladniček, určených náročnějším zákazníkům. Jednak míří na trh Side by Side sestava dvou samostatných spotřebičů, které lze instalovat zvlášť, nebo spojit dohromady, a dva nové nadstandardně vybavené kombinované modely.



Brandt od loňského roku patří nadnárodní skupině CEVITAL, která chce značku nadále rozvíjet a rozšiřovat její produktové portfolio. Silné a stabilní zázemí dovoluje značce být aktivnější také na českém trhu, kde má coby zástupce středního a vyššího středního segmentu velký potenciál oslovit mnoho koncových zákazníků. Důkazem jsou mimo jiné nyní představované chladničky s mimořádným designem a nadstandardní výbavou.

SBS kombinace pro velkou kuchyň

Hledají vaši zákazníci chladicí a mrazicí řešení pro svou novou či renovovanou kuchyň, chtějí velký objem a luxusní vzhled, ale nevyhovuje jim koncepce amerických chladniček s úzkými poličkami a šuplíky? Doporučte jim chladničku Brandt BFL484YNW a mrazničku BFU484YNW. Dohromady získají neuvěřitelný úložný prostor o objemu 610 l.

Chladnička BFL484YNW v energetické třídě A++ nabízí 355 l prostoru, ve kterém se nacházejí skleněné police, sklopný držák lahví, šuplík na zeleninu i Multifresh zóna s kontrolou vlhkosti a pojezdem, v níž je udržována teplota 0 až 3 °C. Ideální je tato zóna pro skladování čerstvého masa a ryb. Rozvod chladného vzduchu a jeho rovnoměrnou distribuci má na starost AMS advance systém a vnitřní osvětlení LED

diody. Veškeré ovládání a elektronické nastavení včetně funkcí „Prázdniny“ a „Rychlé chlazení“ obstarává ve dveřích umístěný panel s displejem. Roční spotřeba chladničky je 130 kWh.

Mraznička BFU484YNW, již lze s chladničkou spojit pomocí sady KIT185W, nabízí 255l prostor, rozdělený mezi 3 MAXI boxy, další standardní či kompaktní zásuvky a výrobek ledu typu Twist Ice. Z funkcí a výbavy nemůže chybět bezmrazový systém No Frost s cirkulací vzduchu, elektronické ovládání s displejem, „Rychlé mražení“, zvukový a vizuální alarm a LED osvětlení. Mrazicí výkon dosahuje 20 kg / 24h a bez dodávek elektřiny udrží spotřebič potraviny v bezpečí po dobu 15 h. Roční spotřeba dosahuje 244 kWh, což řadí tento model taktéž do energetické třídy A++. Oba spotřebiče mají shodnou výšku 185,5 cm a šířku 60 cm.



Kombinované chlazení s mrazákem dole

Druhou významnou novinkou u značky Brandt jsou chladničky BFC3854NX (nerez) a BFC3854NW (bílá), které stejně jako SBS novinka zaujmou svým prémiovým vzhledem s masivními madly a zajímavou výbavou. Elektronicky ovládané chladničky s displejem spadají s roční spotřebou 244 kWh do energetické třídy A++ a svou vysokou energetickou efektivitu si udržují i díky přítomnosti bezmrazové technologie No Frost. Opět u nich najdete Multifresh zónu s pojezdem, systém distribuce vzduchu AMS advance, signalizaci otevřených dveří a sloupové LED osvětlení. Chladicí část má užitný objem 232 l a mrazicí 92 l.



HAIER HRZ 1766AA

Čínskou značku reprezentuje v přehledu model v energetické třídě A+ s roční spotřebou 172 kWh. Výška chladničky je 85 cm a šířka 55 cm. Vnitřní objem chladicí části potom 98 l a mrazicího boxu 15 l. Potraviny lze uložit na 3 skleněné police, do zásuvky na ovoce a zeleninu nebo do poliček ve dvířkách. Za běhu vydává chladnička hluk na úrovni 42 dB(A).



INDESIT TLAAA 10

V nabídce další italské značky jsme vybrali do přehledu monoklimatickou chladničku s tradičním statickým chlazením. Za bílými dvířky se nachází prostor s objemem 126 l, jež rozdělují 2 skleněné police a zásuvka na ovoce a zeleninu. Ročně spotřebuje chladnička 91 kWh energie a patří do energetické třídy A++. Její výška je 85 cm a šířka 55 cm. Hlučnost 41 dB(A).



WHIRLPOOL ARC 104/1 A+

Chladnička typu „table top“ z katalogu značky Whirlpool obsahuje chladicí prostor s objemem 103 l a integrovanou mrazničku s objemem 15 l. Její roční spotřeba 175 kWh ji zařazuje do energetické třídy A+. Mrazicí výkon je opět 2 kg / 24 h a odolnost při výpadku proudu 10 h. Samozřejmostí jsou 3 skleněné police a poličky ve dvířkách. Zásuvky na ovoce a zeleninu nabízí tento model 2. Chladnička je 85 cm vysoká a 55 cm široká. Její hlučnost dosahuje 39 dB(A).



ZANUSSI ZRG15801WA

Přehled uzavírá chladnička značky Zanussi, spadající do skupiny Electrolux. Vyznačuje se energetickou třídou A++ a roční spotřebou 147 kWh. Čistá kapacita jejího chladicího prostoru je 118 l a mrazicího boxu 18 l, přičemž je chladnička 85 cm vysoká a 55 cm široká. Zmrazovací kapacita je 2 kg / 24 h a akumuláční doba 11 h. Uvnitř chladničky naleznete 2 police, zásuvku na ovoce a zeleninu a poličky ve dvířkách.



CHLADNIČKY FAGOR VSÁZEJÍ NA POKROČILÉ TECHNOLOGIE

Značka FAGOR slaví letos 20 let působení na českém trhu a pilně pracuje na obnově dodávek všech svých spotřebičů. Rozhodně má co nabídnout také v kategorii chlazení, kde staví svou nabídku nejen na prémiových technologiích, ale také propracovaném designu do nejmenších detailů.

Full No Frost

Beznámrazový systém chladniček FAGOR se týká nejen mrazničky, ale také chladicí části spotřebiče. Vzduch cirkuluje v obou oddílech a na stěnách ani potravinách nevzniká námraza. Díky technologii Full No Frost se ani nesnižuje energetická účinnost chladničky, jak k tomu dochází u klasických statických modelů.

Nízká spotřeba

Vybrané modely chladniček FAGOR jsou řazeny do energetické třídy A++ a patří mezi velmi úsporná řešení pro každou domácnost.

1 motor, 2 chladicí okruhy

Výkonný kompresor s elektroventilem se stará o 2 na sobě nezávislé chladicí okruhy (jeden chladicí, druhý mrazicí). Lze proto nastavovat výkon pro obě části spotřebiče zvlášť, případně ten chladicí zcela vypnout.

Nulová zóna Multifresh

V zásuvce určené převážně pro skladování čerstvého masa a ryb je udržována teplota blízká nule, a tak v ní tyto potraviny vydrží až 2x déle čerstvé. Ideální je také pro skladování sýrů nebo čerstvé paštiky.

Schránka na zeleninu

Na čerstvost ovoce a zeleniny nemá vliv pouze teplota, nýbrž i vlhkost vzduchu. Vybrané chladničky FAGOR obě hodnoty udržují na optimální úrovni a pomáhají udržet vše déle svěží a čerstvé.

Antibakteriální ochrana BIOCARE a BIO filtr

Ionty stříbra, které jsou obsaženy na vnitřních stěnách chladničky, zajišťují dokonalou antibakteriální ochranu, takže v případě kontaktu potraviny se stěnou spotřebiče nedochází k usazování nebo šíření zdraví škodlivých bakterií. Aby ochrana proti bakteriím byla dokonalá, vedle antibakteriální úpravy stěn dochází také k neustálému pročišťování vzduchu v chladničce, který prochází BIO filtrem. Tento uhlíkový filtr odstraňuje mikroorganismy, čímž vytváří ideální podmínky k prodloužení čerstvosti a svěžesti skladovaných potravin.

LED osvětlení

Úsporné osvětlení typu LED se rozsvítí hned po otevření dveří, neproblikává, je konstantní, jasné a čistě bílé.

Chytře navržené skleněné police

Police ve vybraných chladničkách FAGOR jsou navrženy tak, aby při vylití jakékoliv tekutiny nedošlo k jejímu úniku po stěnách do níže posazených polic nebo pod zásuvky. Nechybí posuvná a zcela vyjímatelná mřížka na lahve.

Funkce a elektronické nastavení

U chladniček FAGOR se také setkáte s funkcemi jako „Rychlé zchlazení“, „Rychlé zmrazení“, režimem „Dovolená“ či „Zimním“ režimem, kdy je chladnička schopna pracovat i v chladném prostředí například na chatě nebo chalupě. Veškeré nastavení usnadňuje elektronické ovládání a LCD displej.

Automatické dovírání dveří

Dveře chladničky i dveře mrazničky jsou vybaveny systémem automatického dovírání, takže pokud chladničku nebo mrazničku omylem nedovřete zhruba do 10 cm, dveře se samy šetrně zavřou.



FAGOR FFK6835 X

Prémiová chladnička v nerez používá systém Full No Frost a disponuje 254l chladicí částí a 72 l mrazicí částí. V jejích dvířkách se nachází LCD displej a elektronické ovládání. Najdete v ní nulovou zónu Multifresh, zásuvku na zeleninu, držák na lahve, police z bezpečnostního skla a antibakteriální ochranu stěn. Z funkcí jmenujme automatické dovírání dveří a signalizaci zvýšení teploty.



V Uzbekistánu vyroste nová výroba spotřebičů

Nedaleko Taškentu se chystají japonská společnost Shivaki a čínská Midea vybudovat novou výrobu domácích spotřebičů, konkrétně chladniček a kombinovaných sporáků. Investice je součástí uzbeckého státního programu modernizace a diverzifikaci pro roky 2015 a 2019. V programu je celkem na různé projekty 13,7 milionu dolarů. Výrobní linka, která vznikne v závodě na výrobu motorů, bude vyrábět až 300 tisíc chladniček a 250 tisíc sporáků (plynových i kombinovaných) ročně. Ještě letos vznikne na místě také logistické centrum pro technické zboží. Ročně by jím pak mělo projít 200 tisíc tun zboží.



Samsung vsází na vestavné spotřebiče, chce také zdvojnásobit růst v Číně

Na českém trhu se zatím věnuje korejský gigant pouze několika produktovým skupinám z kategorie domácích spotřebičů, ovšem v Asii, ale také v Americe nebo na západoevropských trzích je viditelným hráčem na poli vestaveb. Ukázal to jak loňský veletrh IFA v Berlíně, tak letošní veletrh CES v Las Vegas, kde Samsung prezentoval svou vysoce prémiovou řadu spotřebičů Chef Collection. Ta dokládá snahu Korejců prorazit v kategorii „high-endového“ kuchyňského vybavení a konkurovat podobně cíleným značkám a produktovým řadám tradičních firem, jako Whirlpool a Electrolux. Yoon Boo-keun, prezident divize spotřební elektroniky společnosti Samsung, v květnu prohlásil: „Na základě zkom-

pletování nabídky v prémiovém segmentu zdvojnásobí Samsung v Koreji své prodeje vestavných spotřebičů do roku 2018.“ A následně dodal: „Předpokládá se, že probíhající revitalizace trhu s novými i rekonstruovanými nemovitostmi způsobí rapidní růst trhu s vestavnými spotřebiči. Naším cílem je dosáhnout 60% podílu na domácím trhu s vestavbami.“ Zvolená strategie se samozřejmě promítá také na další trhy, a proto Samsung věnoval tolik prostoru právě domácím spotřebičům na veletrzích, které jsme zmínili v úvodu. A dalším důkazem je zpráva z konce dubna, že mají Korejci plán navýšit prodeje svých spotřebičů v Číně o až 50%. Pomůže jim v tom mimo jiné projekt „Samsung Open House“ v podobě značkových showroomů a obchodů, v nichž si mohou zákazníci výrobky osahat a vyzkoušet. V Číně byl nedávno otevřen první v Pekingu a do konce roku jich má být otevřeno až 300.

Kantonský veletrh zahltily „smart“ spotřebiče

Největší čínský veletrh je považován za indikátor toho, co bude země v následujícím období vyvážet. Přední čínské značky z oboru domácích spotřebičů se zde velmi intenzivně věnovaly tématu „chytré domácnosti“, a tak na počítačovými čipy a konektivitou vybavené spotřebiče mířila na výstavě světla reflektorů. Podle dostupných informací byla na místě zhruba polovina všech vystavovaných spotřebičů typu „smart“. Například nejvýznamnější čínský výrobce Haier prezentoval projekty Smart Kitchen (kuchyně), Smart Air (klimatizace/topení) a Smart Care (zabezpečení), kdy lze prakticky celou domácnost



ovládat, nastavovat a monitorovat přes mobilní telefon nebo tablet. Společnost Midea, největší domácí konkurent Haieru, prezentovala

zase své „smart“ výrobky v rámci řady M-SMART. Zástupci této firmy očekávají, že v roce 2016 bude 80% výrobků ovladatelných přes internet.

Její excelence chladnička

Klasická elegance – zvenku nadčasový design,
uvnitř špičkové chladicí technologie



Nová chladnička Bosch CoolClassic kombinuje nadčasový design a nejnovější technologii. Exkluzivní celokovové opláštění vytváří skutečně elegantní vzhled. S vnitřním vybavením CrisperBox a ChillerBox uchováte ovoce, zeleninu a maso mnohem déle čerstvé. Dotykové ovládání TouchControl vám umožňuje ovládat samostatně chladničku i mrazničku. Zjistěte více na www.bosch-home.cz.



BOSCH
Stvořeno pro život

Koncepční výbava od Conceptu

Praktičtí pomocníci do české kuchyně

V minulém vydání magazínu SELL jsme vám představili komplexní portfolio vestavných spotřebičů Concept. Již tradičním působištěm značky je trh malých domácích spotřebičů, kde nabízí nespočet řešení pro kuchyň, úklid domácnosti, péči o prádlo či péči o vlasy a tělo. Nyní se podíváme blíže na zajímavé výrobky z kategorie kuchyně.



Když nahlédnete do produktové nabídky značky Concept v kategorii malých spotřebičů, najdete v ní desítky spotřebičů včetně takových specialit, jako je smoothie mixér nebo inovativní sušičky potravin (připravovaná k uvedení). A portfolio je průběžně rozšiřováno a Concept pružně reaguje na požadavky trhu a svých zákazníků. V rámci vybavení pro zpracování jídla a surovin pro vaření najdete v nabídce jak kuchyňské roboty s bohatým příslušenstvím, tak stolní mixéry, tyčové mixéry a šlehače. Opomenout byste ale neměli ani velmi zajímavý multifunkční hrnec, který chystá Concept k uvedení v září tohoto roku.

Univerzální robot s planetárním mícháním

Concept RM4420 a RM4421

Kuchyňský robot s horním pohonem a velkou nerezovou mísou dodává Concept ve dvou barevných provedeních – červené kombinované se stříbrnou a decentní šedé kombinované se stříbrnou. Planetární systém míchání v eliptických drahách a speciálně tvarované metly zajistí dokonalé promíchání těsta bez ulpívání na stěnách nádoby. Už není nutné přerušovat práci a stírat těsto ze stěn. Skvělá,

Concept RM4420 a RM4421

- Příkon: 650 W
- Objem nerezové nádoby: 4 l
- Planetární systém míchání
- 6 rychlostí + Pulse
- Snadné čištění včetně možnosti mytí určených částí v myčce nádobí
- Jednoduchá manipulace
- Barva: metalická bílá + červená
- Napětí: 220–240 V

speciálně navržená balonová metla dokáže ušlehat 4 bílky do jedné minuty. Příprava moučníků díky tomu zabere podstatně méně času. V teplovzdušné skleněné nádobě mixéru lze mixovat nejen běžné suroviny, jako koktejly, zeleninu a ovoce, ale i horké omáčky a polévky, takže je není potřeba přelávat a chladit, nebo dokonce drtit led. Výkonný mlýnek na maso se 3 výměnnými nástavci umožňuje umlít až 3 kg



masa najednou, a to do 6 minut. Robot RM4420/21 nahradí hned několik kuchyňských spotřebičů a šetří drahocenné místo, ať už ve skříňkách, nebo na pracovní desce.

Robot je dodáván s bohatým příslušenstvím v podobě hnětací metly na kynutá a tuhá těsta, metly ve tvaru „A“ na třeňá těsta a krémy, balonové metly na bílky a šlehačku, mlýnku na maso se 3 výměnnými nástavci pro různou hrubost mletí a mixérem se skleněnou teplovzdušnou nádobou o objemu 1,5 l. Do konce roku bude rozšířena nabídka o volitelné příslušenství v podobě 4 typů struhadel, což je reakce značky Concept na poptávku po tomto doplňku ze strany zákazníků.

Concept současně chystá k uvedení nový model robotu v bílé barvě, který bude dokonale ladit s bílými vestavnými spotřebiči ze stejné stáje. Příslušenství k němu bude shodné jako k modelu RM4420/21, ale navíc v základu naleznou zákazníci ještě 4 struhadla, druhou mísu a klasickou metlu ve tvaru „A“ nahradí metla se stěrkou. Předpokládáné uvedení na trh je září až říjen letošního roku.



Concept CK5000

Jeden hrnc, mnoho funkcí

- Sous vide
- Pomalý hrnc
- Vaření v páře
- Smažení
- Pečení
- Fritování
- Dušení
- Soté
- Rýže



Sous vide, fritování,
pečení i vaření v páře

Multifunkční hrnc Concept CK5000

Už v září letošního roku zařadí značka Concept do své nabídky takřka revoluční výrobek, který za dostupnou cenu nabídne i takovou specialitu, jako je nízkoteplotní příprava vakuovaných potravin nesoucí francouzský název sous vide. Kromě toho bude sloužit k tradičnímu pomalému vaření, parnímu vaření, smažení, pečení, fritování, dušení, vaření rýže či soté. Veškeré nastavení usnadní přítomný LCD displej, variabilní volba teploty a nabídka programů. Díky objemu vyjímatelné nádoby s nepřilnavým povrchem v hrnci uvaří vaši zákazníci jídlo pro celou rodinu. Součástí příslušenství bude forma na pečení, již zákazníci využijí jak pro přípravu domácího chleba, tak například paštiky, dále stojánek na sous vide, fritovací koš a mřížka na vaření v páře.

concept
česká značka elektrospotřebičů

Google od dubna preferuje mobilní weby. Nezanevře na ten váš?

Společnost Google spustila v druhé půlce dubna nejdůležitější update svého vyhledávacího algoritmu nejméně za poslední měsíce, ale spíš celé roky. Postižena bude ve výsledcích vyhledávání každá stránka, která dostatečně nemyslí na uživatele mobilních telefonů.



Dokážete uhodnout, jaká část vyhledávání provedených v Googlu pochází z mobilů? Podle informací, které největší světový vyhledávač zveřejnil počátkem května, to už v minimálně deseti zemích světa, včetně USA a Japonska, je více než polovina. Pokud si k tomu připočteme, že Google má na svém kontě asi devět z každých deseti globálně provedených online vyhledávání, je zřejmé, že obrázek, který společnost má o aktivitě uživatelů, je v segmentu vyhledávání prakticky víceméně úplný.

Google si trendu zvyšujícího se podílu mobilních hledání je již dlouhou dobu velmi dobře vědom. Nejen proto, že stále zvyšování podílu mobilních uživatelů internetu je několik let starou skutečností, které se přizpůsobuje každá větší internetová firma, která chce přežít na trhu (už po několik let to dělají třeba Facebook a Twitter). Google je navíc datová společnost, a tak je jasné, že veškerá data a všechny

informace, které má k dispozici, jeho lidé neustále vyhodnocují. Nelze si tedy představit, že by Google takto důležitý trend neobjevil v samém jeho zárodku.

Nový algoritmus uškodí stránkám neoptimalizovaným pro mobily

Na fenomén vzrůstajícího podílu mobilní aktivity myslel Google zcela jistě též na podzim minulého roku, když zavedl novinku zobrazující mobilním uživate-

lům u každého odkazu přímo na stránce výsledků, zda je odkazovaná stránka přizpůsobena pro mobilní přístroje. Stránky, které přizpůsobeny byly, v té době nově obdržely označení „mobile friendly“.

Uběhlo jen pár měsíců a ukázalo se, že pouze upozorňovat Googlu nestačí. Namísto toho se rozhodl, že mobilně neoptimalizované stránky ve vyhledávání jednoduše znevýhodní. Toto znevýhodnění pak aplikuje jen tehdy, pokud uživatel hledá z mobilu. To má svou logiku, jinak by taková funkce samozřejmě

The Google logo in its characteristic multi-colored font.

postrádala svůj smysl. Tento svůj plán společnost oznámila v únoru tohoto roku s tím, že majitelům webových stránek dala dva měsíce na přizpůsobení předtím, než změna půjde do ostrého provozu.

Úvaha za změnou je přitom jasná. Uživatelé už přece stejně viděli, jestli web je pro jejich zařízení optimalizovaný. Pokud nebyl, zásadně se tím snižovala šance, že na daný výsledek kliknou a stránku navštíví. Rozhodnutí odkaz na takový web zobrazit na stránce výsledků později, pokud vůbec, bylo tedy od Googlu zcela racionální.

Jak nový algoritmus funguje?

Google zveřejnil určité základní principy fungování nového algoritmu, jiné lze vyčíst z jeho aplikace pro posuzování dokonalosti optimalizace webových stránek, o které ještě bude řeč později. Heslovitě jsou základní vlastnosti algoritmu tyto:

I. Nejdůležitější je, že Google mobilní přizpůsobení stránek vyhodnocuje jen jako jeden z faktorů, které vypovídají o kvalitě stránky na daný dotaz. Nejde tedy zdaleka o jediný faktor. Ačkoliv tedy obecně mobilně neoptimalizované stránky budou v mobilním vyhledávání ztrácet pozice, v některých případech si svou pozici mohou udržet.

II. Nový algoritmus se týká všech jazyků a lokalizací v Googlu.

III. Google hodnotí nikoliv web jako celek, ale každou jeho jednotlivou stránku zvlášť. Na jednom webu tak mohou současně vedle sebe existovat stránky, které si pohorší, i stránky, které zasaženy nebudou. To se bude týkat hlavně rozsáhlejších a různorodějších webů se vzájemně často zcela nesouvisejícími částmi.

IV. Stránky jsou hodnoceny průběžně při každém novém indexování. Pokud tedy vaše stránky utrpí, protože je Google vyhodnotí jako špatně optimalizované, nemusí být postiženy natrvalo. Stačí situaci napravit, stránky pro mobily optimalizovat a nechat je znovu zaindexovat. Jejich pozice se tím vrátí na původní hodnotu.

V. Google pro posouzení kvality optimalizace hodnotí celou řadu kritérií. Těmi hlavními hodnocenými vlastnostmi stránky jsou velikost písma, nutnost horizontálně scrollovat a vzájemná vzdálenost odkazů, aby je bylo možné na dotykové obrazovce snadno a bezpečně zvolit bez „ukliknutí“.



Od 21. dubna v provozu

S implementací změny algoritmu Google začal 21. dubna a po zhruba týdenním pozvolném spuštění v jednotlivých data-centrech společnosti se postupně začala projevovat.

Asi nemá smysl jmenovitě rozebírat, kdo byli v první vlně vítězové a kdo poražení, kdo na novince získal (obecně ten, kdo se připravil, respektive kdo svůj mobilní web dlouhodobě nezanedbává) a kdo na ní tratil (ti ostatní). Změna se nicméně skutečně projevila poměrně podstatně.

Na tomto závěru nic nemění ani fakt, že prozatím jsou k dispozici jen předběžné výsledky, protože ne všechny weby byly již od plného spuštění nového algoritmu preindexovány. Tím, kdo prozatím ztrácel nejvíc, je podle analýzy od Searchmetrics.com známá diskusní a sociální síť Reddit.

Do budoucna je pak další vývoj těžké předpokládat. Rovnovážný stav, kterému se skutečnost pravděpodobně časem přiblíží, je takový, kdy všechny stránky budou mít svůj kód pro mobilní zařízení optimalizovaný. V situaci, kdy by takto byly optimalizovány všechny stránky, by algoritmus neměl na pořadí výsledků žádný vliv, protože by mezi hodnocením stránek v oblasti mobilní optimalizace nebyl žádný rozdíl.

Optimalizaci nezanedbávejte

Pro mobilní optimalizaci vašich stránek lze využít nástroj od Googlu nazvaný „Mobile-Friendly Test“ na adrese www.google.com/webmasters/tools/mobile-friendly v sekci Googlu pro webmastery. Do nástroje vložíte stránku, kterou chcete ohodnotit, a Google vypracuje rozbor toho, zda je mobilům dostatečně přizpůsobená. Pokud usoudí, že nikoliv, poví vám, v čem jsou její zásadní slabiny.

Na závěr si pak nelze odpustit jednu důležitou poznámku. Byť vyznění celého tohoto článku může svédět k tomu, že na celé záležitosti je nejdůležitější pořadí ve vyhledávání Googlu, rozhodně tomu tak není. Nový algoritmus pro řazení výsledků mobilních hledání pouze může pro mnoho majitelů stránek být opožděným budíčkem, že něco důležitého zaspali.

Ve světě, kde stále více uživatelů internetu k síti přistupuje z mobilních telefonů, je totiž stránka nevyužívající tzv. responzivní design (design přizpůsobující její podobu zařízení uživatele) ohromným proviněním na uživatelích i zákaznících. Že taková stránka svému majiteli navíc i sníží pořadí v Googlu, to už je spíš takovým přátelským pošouchnutím od největšího vyhledávače než hlavní podstatou problému.

Jindřich Lauschmann

Kuchyňské roboty Bosch

Rekordní výkon i hravé barvy

Německá značka Bosch se od loňského roku začala intenzivněji věnovat kategorii kuchyňských robotů, kdy s novými modely navázala na svou více než 60letou tradici výroby těchto spotřebičů. Na výběr je jak nejvýkonnější robot na trhu MaxiMUM ve třech provedeních, tak nové barevné řady MUM5 Styleline a StartLine, s níž jste se mohli osobně seznámit na nedávné dealerské Roadshow BSH.



Kuchyňské roboty značky Bosch patří k tomu nejlepšímu, co je v dané kategorii na trhu k dispozici. Vyznačují se vysokou spolehlivostí, stabilitou, nebyvalým výkonem a množstvím užitečného příslušenství. Milovníci pestrých barev si nově mohou sladit robot s barvou kuchyně.

MaxiMUM **Nejsilnější robot na trhu**

Od loňského roku je stálí nabídky a základním kamenem výběru nejnáročnějších zákazníků robot MaxiMUM s 1600W motorem, který z něho činí nejvýkonnější zařízení svého druhu na trhu. Robot je masivní a stabilní díky celokovovému provedení a plášti z broušeného kovu. Díky zmiňovanému motoru si poradí i s těmi nejužšími těsty a nezalekne se ani větších objemů ke zpracování, přičemž svůj výkon nastavuje a reguluje pomocí inteligentního senzoru Smart dough. Výsledkem je stabilní rychlost míchání a hnětení bez nežádoucích výkyvů. Volit můžete ze 7 rychlostí chodu a pulzního chodu. Zmínit je potřeba ještě 3D planetární systém míchání, u něhož se metly nepohybují ve 2, nýbrž hned ve 3 směrech současně, a tak zajišťují rychlejší a důkladnější zpracování surovin, aniž by zůstávaly nějaké zbytky po stranách mísy.

Modely MaxiMUM **– dodávané příslušenství**

Bosch MUMXL10T

- Hnětací hák
- Nerezová šlehací metla
- Silikonová míchací metla

Bosch MUMXL20G

- Hnětací hák
- Nerezová šlehací metla
- Silikonová míchací metla
- Skleněný mixér Thermosafe

Bosch MUMX40G

- Hnětací hák
- Nerezová šlehací metla
- Silikonová míchací metla
- Skleněný mixér Thermosafe
- Průběhový krouhač



Jednoduché ovládání

Jedním z prvků, které umožňují snadnou manipulaci a práci s robotem, je Easy-Arm Lift tvořený 3zónovým multifunkčním ramenem robota. Za možnost opravdu rychlé a jednoduché výměny příslušenství vděčí právě tomuto systému. Novinkou je také pečlivě navržená parkovací poloha robota s nálevkou Easy Fill, díky níž lze bez zbytečného nepořádku přidávat ingredience tak, aby nekončily na míchací metle, ale přímo v mixovací míse. Tato mísa je navíc natolik objemná, že v ní můžete připravit více těsta na sladké pečivo nebo třeba chléb, než je jedna rodina schopna najednou spořádat – až 3 kg. Jelikož byly dobře promyšleny i ty nejmenší detaily spotřebiče, disponuje extra velká mixovací mísa také 2 praktickými úchyty a prohlubní v okraji nádoby pro snadnější vylévání zpracovaného obsahu.

Výbava bez kompromisů

Již zmiňované vysoce kvalitní celokovové provedení robota a 5,4l mixovací mísa z broušené nerezové oceli zajišťují kvalitu a dlouhověkost. Skleněný Thermosafe mixér, odolný teplu i chladu, je se svým objemem 1,75 l vhodný k přípravě horkých i studených polévek, nápojů z mraženého ovoce nebo jiných koktejlů. Kromě běžných nástavců, jakými jsou mixér, průběhový krouhač pro krájení, strouhání či sekání nebo třeba mlýnek na maso, je k dispozici také výběr dalšího speciálního příslušenství, na které si jen vzpomenete – od nástavce na lisování ovoce, který je perfektní pro výrobu džemu, přes kotouč pro asijskou kuchyni po nástavec na výrobu těstovin nebo přípravu stříkaného těsta. Na výběr jsou také 3 tematické sady příslušenství – zeleninová gurmánská set „VeggieLove“, zatímco fanoušci těstovin budou nadšeni ze sady „PastaPassion“. Každý, kdo peče vlastní chléb a oceňuje například možnost připravit si pokrm už od namletí nejrůznějších druhů semínek, bude ve svém živilu se sadou „VitalEmotion“.

Barevné roboty MUM5

Kuchyňské roboty řady MUM5, oceněné Red Dot Design Award, pro vás nejsou žádnou novinkou, ale letos na jaře byly jejich řady rozšířeny o nové modely ve výrazných barvách. Navíc přichází na trh ještě nová řada MUM5 StartLine, u níž lze kombinovat roboty se stejným barevným tyčovým mixérem a ručním šlehačem.

MUM5 Styline

Roboty MUM5 této řady používají 900W motor ovládaný v 7 stupních výkonu a pulzním chodem, kdy počet otáček řídí elektronický systém. Samozřejmostí je u nich dynamický planetární pohon Multi-Motion-Drive, nerezová mísa o objemu 3,9 l a systém Easy-Arm Lift popisovaný v předchozím textu u modelu MaxxiMUM. Součástí balení je i bohaté příslušenství – kromě zmiňované nerezové mísy jsou to šlehačí metla, měchačka, hnětačí hák, průběhový kráječ se 3 disky a mixér.



Dostupné barevné varianty MUM5 Styline

- MUM54020 – tyrkysová
- MUM54520 – světle modrá
- MUM54620 – žlutá
- MUM54720 – tmavě červená
- MUM54920 – vanilková



MUM5 StartLine

Cenově dostupnějším řešením jsou modely řady StartLine, které mají také 900W motor, 7 rychlostních stupňů, pulzní chod, elektronické řízení počtu otáček a systém Easy-Arm Lift. Jejich příslušenství se skládá z 3,9l nerezové mísy, hnětačího háku, šlehačí metly a míchací metly. Jak už bylo řečeno, jsou k těmto robotům dostupné stejně barevné tyčové mixéry a šlehače. Na výběr jsou dynamická modrá (MUM54D00), impulzivní oranžová (MUM54I00) a intenzivní žlutá (MUM54Y00).



BOSCH
Stvořeno pro život



Dealerský den DOMO-elektro nabídl obchodníkům pestrý program

Belgická značka DOMO pokračuje v rozvíjení svých aktivit na českém trhu a letos opět uspořádala kontraktační výstavu, na kterou na pražský Smíchov přijelo množství obchodníků. DOMO zde prezentovalo svou pestrou nabídku malých domácích spotřebičů včetně takových specialit, jako je automatický zavařovací hrnec.

Do vůbec první a původní restaurace Potrefená husa v areálu pivovaru Staropramen vyrazili zhlédnout novinky značky DOMO také zástupci magazínu SELL. Příjemně nás překvapila přátelská, až osobní atmosféra kontraktace, již podtrhl i připravený program. Kromě prohlídky pivovaru nebo následné plavby na parníku po Vltavě, které využili především mimopražští návštěvníci akce, nás zaujala prezentace a vaření jídel z hmyzu, jenž je pro našince stále velkou exotikou, ale ve světě se jí celkem běžně. Hlavně dětem pak udělala radost přítomnost mnohými obdivovaného i nenáviděného Ládi Hrušky. Celým programem pak provázal neformální Pavel Novotný. Obchodníkům se na místě věnovalo velké množství zástupců značky DOMO včetně jednatele české pobočky Josefa Tvardíka, kterého jsme na místě rovnou vyzpovídali pro interview vydané 11. května v deníku E15 v rámci našeho speciálu „Péče o prádlo“.



Žehlicí systémy

Vzhledem k zaměření rozhovoru s panem Tvardíkem nás nepřekvapilo, když nám na místě nejprve představil pestrou paletu žehlicích systémů DOMO, na něž se značka začala intenzivně zaměřovat. Klasické žehličky odsunula prakticky na druhou kolej a snaží se zákazníky přesvědčit, že v žehlicích systémech

je budoucnost, protože usnadňují práci, nabízejí vyšší výkon a výrazně zrychlují proces žehlení. A značka DOMO není v této snaze na trhu rozhodně osamocena. Konkrétně dodává DOMO na trh několik modelů parních generátorů s tlakem 3 až 6 barů – podrobně byly prezentovány v lednovo-únorovém SELLu na straně 41.



Káva na cestu

Značka DOMO se také vyznačuje tím, že kromě tradičních a běžných spotřebičů vysílá do prodeje výrobky velmi specificky zaměřené. Jedním takovým je takzvaný osobní kávovar, sloužící jak k přípravě překapávané kávy, tak čaje. Je velmi kompaktní a obsahuje i termohrnek, který pasuje do běžných držáků v autech a má úchyt z neklouzavého povrchu, přesněji řečeno silikonu. Káva nebo čaj se připravují přímo do něj a vy už ho pak pouze vyjmete, abyste pokračovali s nápojem ven z domu. Káva nebo čaj o objemu 400 ml jsou přítomné hotové během 3,5 minuty. Jak vidíte na fotografii, dodáván je v různých barvách.

Smoothie mixér

U „osobních spotřebičů“ ještě zůstaneme. Dalším takovým je kompaktní mixér dodávaný s plastovou nádobou s víčkem. Zdravý koktejl tak přímo v této nádobě připravíte a posléze také odnesete s sebou, ať už jdete někam za sportem, nebo jenom na procházku. DOMO zdůrazňuje, že lahve jsou vyrobeny z materiálu Tritan, jenž vyhovuje nejpřísnějším hygienickým normám. Opět jsou k dispozici různé

barevné varianty a nově také model dodávaný navíc s nerezovým shakerem a speciálním mixovacím diskem pro přípravu oblíbených alkoholických nápojů. Plastové nádoby jsou v základním balení 2, a to o objemu 300 ml a 600 ml. Samozřejmě je lze dokoupit ještě zvlášť pro další členy rodiny.



Pomalé odšťavňování

Značka DOMO spolupracuje s korejským výrobcem „slow-juicerů“, tedy pomalých odšťavňovačů, korejskou firmou Hurom. Tyto spotřebiče pracují s patentovanou technologií nízkootáčkového šnekového zpracování surovin, při němž se ovoce nebo zelenina nezahřívají a v jejich šťávě zůstává maximum výživných látek a vitaminů. Mají také větší výtěžnost než běžné odšťavňovače a lze v nich odšťavňovat dokonce listovou zeleninu nebo bylinky. Na fotce je model Hurom HB Silver.

Mikrovlny v barvách

Cenově dostupná mikrovlnná trouba nemusí být nudně bílá nebo stříbrná, ovšem také například pastelově zelená, fialová či červená. DOMO dodává na trh takto barevné modely nejen s mikrovlnným ohřevem, ale i grilem, kdy lze obě funkce samozřejmě kombinovat.



Tousty, muffiny i vafle

Několik metrů dlouhý stůl v prezentační místnosti se prohýbal pod množstvím dalších spotřebičů. Nenalezli jsme na něm pouze klasické toustovače nebo topinkovače. Například toustovač „Croque Madame“ vám umožní snadno připravovat tento populární snídaňový sendvič – tedy toust se šunkou a sýrem podávaný s volským okem. Toust i vejce souběžně opečete v tomto spotřebiči. Nebo si můžete vybrat model s výměnnými vnitřními deskami včetně desky pro rychlé pečení muffinů. Kapitola samu pro sebe tvoří vaflovače, na které je značka DOMO specialista. Nezapře tak svůj původ na belgickém trhu. Mezi opravdu mimořádné výrobky patřil už v úvodu článku zmiňovaný automatický zavařovací hrnek. Ten přináší vysoký uživatelský komfort a výrazně ulehčuje přípravu například domácích marmelád.



Kenwood Chef Sense

Technologická špička mezi kuchyňskými roboty



reddot design award
winner 2015



Product Design Global Honour

OCENĚNÝ DESIGN

Původní design robotu Kenwood Chef Sense obdržel nejvyšší ocenění.

CHEF XL SENSE



nabíhají pozvolna až k dosažení zvoleného stupně. Díky variabilní rychlosti nenarůstají otáčky skokově, ale uživatel má maximální kontrolu nad probíhajícím mícháním. Díky tomu se nestane, že by cokoliv uniklo z pracovní mísy ven, jako u přístrojů, kde tato elektronická kontrola chybí. I při vyšší zátěži, jako je třeba hnětení tuhého těsta, zůstávají otáčky konstantní, ale motor robotu se přizpůsobí zátěži díky vyššímu krouticímu momentu. Tento inteligentní elektronický systém dokáže předejít přehřátí motoru, když při vycitění extrémně velké zátěže sníží svůj výkon.

Výkon a stabilita

Model Chef XL Sense KVL6040T disponuje výkonným 1200wattovým motorem, který si poradí jak s tuhými těsty, tak i s vysokorychlostním šleháním či mletím masa. Motor je velmi dobře izolován, proto je robot při chodu tichý a stabilní. Nestane se, že by se i při hnětení chlebového těsta, pohyboval po pracovní ploše. Zůstává vždy na místě dostatečně stabilní při jakékoliv činnosti. Díky zdokonalenému odvětrávání a ochlazování motoru může být Chef Sense v provozu téměř nepřetržitě, takže může zpracovat kynuté těsto na velké víkendové nebo sváteční pečení, aniž by se přehříval a uživatel ho musel zastavovat a čekat, až opět vychladne.

1 robot, 24 nástavců, 100 možností

Kromě nástavců, které má robot v základní výbavě – mlýnku na maso a bubínkových struhadel (model KVL6040T), lze dokoupit dalších více než 20 různých příslušenství. Manipulace s nástavci je u této modelové řady maximálně jednoduchá díky systému Twist Fit pro uchycení nástavce na přední výstup pomalé rychlosti. Nástavec se do výstupu zasune a otočí o ¼ otáčky, čímž se upevní ve správné pozici. Příslušenství určené pro tuto modelovou řadu má tedy jiné označení, než mají nástavce pro klasickou řadu

Na podzim loňského roku uvedla společnost Kenwood na trh výjimečný kuchyňský robot Chef XL Sense KVL6040T. Výjimečný je nejen svým designem, ale také technologií, která nemá konkurenci.

Tato novinka se na trhu kuchyňských robotů velmi dobře ujala i přes svou exkluzivní distribuci a vydobyla si skvělou pozici mezi roboty ve vyšší cenové kategorii. Na první pohled Chef Sense zákazníka zaujme zejména designem, který je naprosto odlišný od konkurence a také v rámci portfolia značky Kenwood vyniká svými oblými tvary i dvojitou barevností. Právě design robotu Chef Sense byl v letošním roce oceněn dvěma prestižními cenami: Red Dot a IF. Kromě příjemných oblých tvarů zaujme Chef Sense barevným provedením – kombinuje krémovou bílou barvu na horní polovině přístroje s béžovo-stříbrnou na základně. Tyto barvy jsou v dokonalé harmonii a vhodně doplní jakýkoliv kuchyňský interiér. Poté, co Chef Sense naláká na svůj vzhled, předčí mnohá očekávání svou technickou kvalitou.

Inteligentní a intuitivní ovládání

Už samotný název modelové řady Sense napovídá, že robot se ovládá intui-

tivně a uživatel nebude mít sebemenší problém s manipulací. Ústředním prvkem přední strany přístroje je ovladač rychlosti, který díky podsvícení vypadá skutečně luxusně. Ovšem to nejdůležitější zůstává očím ukryto uvnitř, totiž poslední inovace v elektronické kontrole rychlosti. Díky novému mikroprocesoru má robot extra pomalý start a otáčky



INTELIGENTNÍ RYCHLOST

Díky pozvolné rychlosti nevystříkne nic z mísy ven.



NEJSÍŘÍ ŘADA NÁSTAVCŮ

24 kvalitních nástavců pro stovky možností.



robotů Chef a Major, jejich šíře ovšem zůstává stejná. V každém balení robotu pak majitel najde adaptér, který může použít na původní nástavce. Nestane se tedy, že by příslušenství, které zákazník doma má třeba od předchozího robotu, zůstalo nevyužité.

Robot Chef XL Sense disponuje také výstupem vysoké rychlosti, který se nachází na horní části přístroje. Tento výstup je stejný u všech řad robotů Chef a Major a tedy i příslušenství je totožné. Nástavce, které se připojují na spodní výstup – mísu – mají opět odlišné označení oproti klasické řadě Chef a Major, což je dáno novým uchycením pracovní mísy.

Kenwood – značka č. 1 mezi kuchyňskými roboty

Kategorie kuchyňských robotů je už několik let na vzestupu. V důsledku toho se trh zaplnil přístroji nejrůznějších značek, včetně těch, které doposud neměli s výrobou malých kuchyňských spotřebičů téměř žádné zkušenosti. Pro spotřebitele se naskytá široká řada možností, ale také zdoluhavý proces rozhodování. Český zákazník ovšem zůstává spíše konzervativní a investici do spotřebiče, jako je kuchyňský robot si dlouho rozmyšlí. Orientuje se podle doporučení a recenzí a své rozhodnutí zužuje na zavedené značky v této

oblasti. Kenwood je světovým lídrem v segmentu kuchyňských robotů a také jedničkou na trhu kuchyňských robotů v České republice*. Už více než 60 let značka Kenwood přináší inovace do kuchyní po celém světě. Produkty Kenwood svým zákazníkům nabízejí ty nejlepší technologické inovace, intuitivní ovládání a design. Díky tomu je vaření a pečení příjemnější, jednodušší a kvalitnější.

Více na www.kenwoodworld.cz

KENWOOD

STABILNÍ NA PRACOVNÍ PLOŠE

I při hnětení tuhého těsta se robot ani nehne.





Zájem o roboty roste, přibývá levnějších modelů

Leckdo dnes nazývá roboty s ramenem a horním pohonem jako „retro“, ale jde o skupinu výrobků, která měla své místo na trhu vždy. V profi segmentu patří mezi základní kámen každého gastronomického provozu a jejich jakási současná renesance je pouze výsledkem trendů ve vaření, návratu k tradiční přípravě jídel z kvalitních surovin. Stoupající prodeje tak motivovaly různé značky do kategorie vstoupit.

Trh s roboty je nadále velmi zajímavý, vždyť společnost GfK ve svém podrobném rozboru trhu na straně 47 informuje o meziročním růstu prodejí tradičních robotů, tedy těch s horním pohonem, o 16 %. Loni to v meziročním srovnání sice bylo neuvěřitelných 40 %, ale stále jde o zajímavý výsledek, dopadající navíc negativně na segment food procesorů, tedy robotů se spodním pohonem a základnou, na kterou se nasazuje mísa a různé krouhací disky či hnětače. Už delší dobu proto sledujeme v redakci náhlé zapálení pro danou kategorii ze strany značek, které nemají s touto produktovou skupinou prakticky žádné zkušenosti. Případně se některé firmy, historicky spjaté s roboty, o ně začaly opět více zajímat a věnují jim větší pozornost.

Jelikož by měl tradiční robot s horním pohonem snést výrazně větší zátěž než food procesor, měl by nabídnout stabilitu a v lepším případě bezproblémové fungování v řádu desítek let či doživotně, určitě byste měli zákazníkům primárně doporu-

čit roboty kvalitních značek, které mají s danou kategorií dlouholeté zkušenosti. A k robotům by měly mít v nabídce také pestrou nabídku příslušenství, aby bylo možné funkčnost rozšířit v případě potřeby. Samozřejmostí je dnes už prakticky u všech modelů s horním pohonem planetární systém míchání, kdy se metla nebo hnětací hák dostávají do všech částí mísy a suroviny neulpívají po stranách. Robot díky tomu může nahradit množství jinak separátních spotřebičů, jako jsou stolní mixér, odšťavňovač, citrusovač nebo mlýnek na maso. Robot by měl být dlouhodobě plánovanou investicí, nikoliv zařízením, které zákazník koupí pouze podle akční ceny, aby následně zjistil, že k přístroji není příslušenství pro domácí výrobu těstovin nebo mletí máku. Roboty jsou proto specifickou produktovou skupinou – ty drahé, leckdy celokovové, od firem s desítkami let zkušeností v oboru si žádají specifický způsob prodeje, podobně jako například luxusní plnoautomatické kávovary.

V cenově dostupnější kategorii proto spíše doporučujeme řešení v podobě food procesoru. Tento typ kuchyňského robotu má výrazně nižší průměrnou cenu, přitom lze vybrat velmi kvalitní přístroje, které si poradí i s tuhým těstem. Jen ho nezpracují tolik jako tradiční robot s horním pohonem.

Situace na trhu

O pozici jedničky dlouhodobě soupeří značky Kenwood, Bosch a ETA, přičemž hlavně první dvě jmenované vedly boj o pozici lídra trhu během loňského roku. V hodnotě prodeje si udržel pozici Kenwood a dle nám dostupných údajů ji zastává i nyní. Bosch by mohl letos se svým podílem zahýbat uvedením populárních barevných variant svých modelů ve středním cenovém segmentu – firma je prezentuje ve svém článku na straně 36 a k vidění a osahání byly také na nedávné kontraktaci FAST Day.

BOSCH MUM48R1

Cenově dostupnější robot od německé značky je nabízen v různých barevných provedeních, představované červené, ale také například bílé nebo černé. Příklad používá 600W motor MultiMotion Drive s 3D systémem míchání. Multifunkční rameno nabízí 3 stupně pohonu v různých polohách. V základním příslušenství dodává Bosch nerezovou míchací mísu s objemem 3,9 l, hnětací hák, šlehací a míchací metly a konečně průběhový krouhač s krájecím, strouhacím a krouhacím kotoučem. Dokoupit lze množství dalšího příslušenství.



BRAUN FP 5160

Kompaktní food procesor německé značky v elegantním černém provedení zaujme nabídkou připravených režimů – na výběr je program pro mixování a program pro hnětení. Robot sám vybere optimální rychlost zpracování. Elektronicky řízená rychlost je nastavitelná v 11 stupních. Motor má příkon 1000 W. V příslušenství naleznete 2l nádobu food procesoru, 1,5l nádobu mixéru, nástavec na hnětení těsta, na šlehání, na krájení, na jemné a hrubé krouhání, odstředivkový odšťavňovač a lis na citrusy.



CATLER KM 8011

Robot v kovovém provedení z nerezové oceli a slitiny ušlechtilých kovů pracuje s elektronickou regulací výkonu svého motoru s příkonem 1000 W. Na jeho těle se nachází LED ukazatel zvolené rychlosti a LCD displej s časovačem. V nerezové míse o objemu 4,7 l jsou suroviny zpracovávány planetárním systémem míchání. K robotu je dodávána široká šlehací metla, plochá metla, hnětací hák, plochá metla se stěrkou, stěrka a ochranný kryt proti rozstříku.



CONCEPT RM-4410

Cenově dostupný robot české značky Concept skrývá motor s příkonem 450 W a regulací chodu v 6 rychlostech doplněných o pulzní režim. Spolu s robotem je dodávána 4l nerezová mísa, v níž probíhá míchání a hnětení surovin planetárním systémem. Další příslušenství tvoří hnětací metla, metla ve tvaru „A“ a balonová metla.

DOMO PIET D09112FP

Kompaktní food procesor belgické značky DOMO byl vyvinut ve spolupráci se slavným belgickým kuchařem Pietem Huysentruytem, oceněným michelinskou hvězdou. Přístroj nabízí funkce mixéru, sekáčku, citrusovače či struhadla. Zařízení s příkonem 500 W má na čelní straně ovládání rychlosti ve 2 stupních. Použit lze také pulzní chod. Nádoba na zpracování surovin má objem 1,2 l, mixér 1,8 l. Příslušenství je tvořeno ještě 3 různými krájecími noži, sekáčkem, míchacím diskem, hnětacím hákem na těsto a citrusovačem.



ELECTROLUX ASSISTENT EKM4200

Z řady robotů Assistent EKM4000 má tento model v lesklé černé barvě nejbohatší příslušenství – najdete v něm 2 mísy z nerezové oceli (4,8 l a 2,9 l), 3 nástavce na hnětení, míchání a šlehání, nástavec na mletí masa a 3 nástavce na strouhání a krájení. Dokoupit pak lze například příslušenství pro výrobu domácích těstovin. Chod motoru s příkonem 1000 W se reguluje v 10 stupních regulátorem s modrým podsvícením.

ETA GRATUS MAXIPASTA 002890050

Robot v celokovovém provedení s bohatým příslušenstvím, to je Gratus Maxipasta české značky ETA. Výrobek používá 1200W motor a planetární systém míchání. Základem příslušenství je nerezová mísa s kapacitou 5,5 l, kterou doplňuje skleněný 1,2l mixér, krouhač se 4 struhadly, hnětací hák, šlehačí metla, míchací metla, mlýnek na maso s bohatou výbavou, mlýnek na mák a 3 nástavce na těstoviny.



GORENJE SB1000B

Jednoduchý a cenově dostupný food procesor slovinské značky používá koncepci se 2 výstupy motoru – pro mixér a pro food procesor, jehož nádoba má objem 2 l. Výrobek zastane práci mnoha spotřebičů – funguje jako odšťavňovač, lis na citrusy, hnětač na těsto, šlehač, kráječ, krouhač, struhadlo a sekáček. Motor má příkon 1000 W a 10 stupňů rychlosti.



BLEND-~~X~~
CLASSIC



ELIXÍR DOBRÉ NÁLADY

Vše, co potřebujete pro perfektní smoothie,
je **program na koktejly** mixéru **Kenwood BLP610WH**.

DOBA PŘÍPRAVY: 13 MINUT

POČET PORCÍ: 2-3

INGREDIENCE:

250 ml neslazeného mandlového mléka
1 lžice semínek chia, namočených
100 g mangoldu, omytého
100 g borůvek
1 banán, čerstvý nebo mražený
2 lžice lněných semínek

POSTUP:

- Chia semínka namočte na 10 minut do vody.
- Všechny suroviny dejte do mixéru Blend-X Classic.
- Použijte program na koktejly a míchací tyčinku. Mixujte dohladka.
- Přelijte do sklenic a ihned podávejte!



Švihlý zdroj:

VITAMIN
D

MINERÁL
Mg

OMEGA
3

KENWOOD

KENWOOD COOKING CHEF KM096

Novinkou na trhu, již značka Kenwood prezentovala v minulém vydání SELLu v rozsáhlém článku, je top model s integrovaným indukčním vařičem a inovovaným příslušenstvím. V robotu tak lze současně suroviny zpracovávat a vařit, a to při teplotě 20 °C až 140 °C s přesností nastavení na 2 °C. Dodáván je s bohatým příslušenstvím – nerezovou mísou s kapacitou 6,7 l, skleněným mixérem Blend-X ThermoResist, food procesorem z odolného materiálu Tritan (součástí 6 krouhacích disků a sekací nože), Flexi metlou, sadou metel z nerezové oceli (šlehačí metla ve tvaru „K“, vařicí metla, hnětací hák) a napařovacím košíkem pro přípravu pokrmů v páře. Příkon robotu je 1500 W pro míchání a 1100 W pro vaření.



KITCHENAID ARTISAN 5KSM150

Prémiový robot americké značky používá přímý pohon s ozubenými koly, která nahrazují tradiční řemen, což zajišťuje vyšší účinnost motoru, který tak pracuje s příkonem pouhých 300 W. Nastavit lze rychlost chodu v 10 stupních od 58 do 220 ot./min. Celokovový robot nabízí český distributor značky v balení s 4,83l nerezovou mísou, hnětacím hákem, plochým šlehačem, šlehačí metlou a nalévacím štítem. Množství dalších doplňků je možné dokoupit.

PHILIPS AVANCE COLLECTION HR7958/00

Loni do svého portfolia zařadila roboty s horním pohonem také nizozemská značka Philips. Tento model s 900W motorem a planetárním systémem míchání používá nerezová mísa o objemu 4 l, v níž zpracovává suroviny při 7 rychlostech chodu, případně pulzním režimem. Součástí příslušenství jsou ještě kovový hnětací hák, šlehač a metla, mixér s objemem 1,25 l, food procesorem s objemem 1,5 l, mlýnkem na maso, lisem na citrusy a mlýnek na kávu, ořechy či čokoládu.



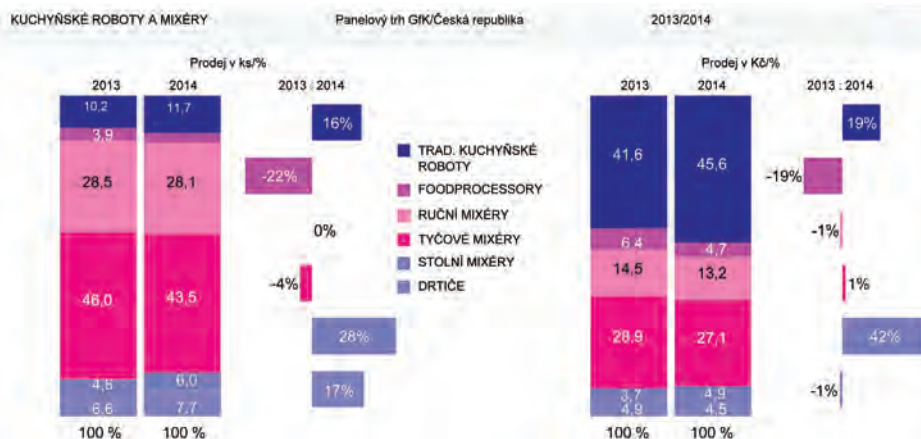
ZELMER ZFP1100B

Novinkou v portfoliu značky Zelmer, která už nyní spadá do skupiny BSH, je robot s příkonem 1000 W a 12 stupni výkonu. V prodeji je nejen v prezentované černé barvě, ale ještě červené (ZFP1100R) a krémové (ZFP1100C). Tělo robotů je u všech modelů kovové stejně jako 4l mísa, v níž jsou suroviny zpracovávány planetárním systémem míchání. Dodáván je s hnětacím hákem, šlehačí metlou, míchací metlou a krytem proti rozstříku.



KUCHYŇSKÉ ROBOTY A MIXÉRY NA ČESKÉM TRHU PODLE GfK

POPTÁVKA PO TOMTO SORTIMENTU SE ZA POSLEDNÍ ROK¹ ZVÝŠILA JEN VELMI MÍRNĚ. VE SLEDOVANÝCH DISTRIBUČNÍCH KANÁLECH² SE HO PRODALO MEZIROČNĚ O 1,5 % VÍCE, TRŽBY VZROSTLY O 8 %. OBDOBNÉ SROVNÁNÍ PŘED ROKEM VŠAK V OBRATU VYCHÁZELO ZHRUBA DVOJNÁSOBNĚ VYŠŠÍ.



Loňské tržby za sektor drobných domácích elektrospotřebičů vykázaly meziroční nárůst ve výši 5 %. Kuchyňské roboty a mixéry z něj tvořily 18 % a ve srovnání s předchozím rokem drobně posílily. Za zvýšením hodnoty prodeje této skupiny zboží byly zejména tradiční kuchyňské roboty³ – nejdražší segment, u kterého se za uplynulý rok zvýšila poptávka a mírně i průměrná cena⁴.

Tahounem trhu nadále tradiční kuchyňské roboty

Prodej tohoto sortimentu vzrostl za poslední rok o 16 %, hodnota prodeje se zvedla o necelou pětinu. Nicméně tempo růstu polevilo, loňské údaje o prodeji v kusech a korunách ukázaly na přírůstek okolo 40 %.

Průměrný výdaj za tradiční kuchyňské roboty představoval vloni částku 5 600 korun. Dařilo se na jedné straně modelům levnějším, v ceně do 3 500 korun, a na druhé straně se v rostoucí míře prodávaly výrobky za cenu vyšší než 5 500 korun. Výrazným tempem rostl i cenový „top“ segment od 11 tisíc korun výše.

Food procesory ve ztrátách

S poklesem zájmu se naopak potýkaly food procesory, pro které co do funkce představují tradiční kuchyňské roboty značnou konkurenci. Snížení prodeje food procesorů v kusech i v korunách dosáhlo za loňský rok přibližně pětiny – při průměrné prodejní ceně 2 300 korun. Z hlediska příkonu rostl podíl více výkonných přístrojů, cenově se dařilo segmentu v rozme-

zí 2 000 až 3 000 korun. Přes food procesory se zrealizovalo 5 % celkových tržeb skupiny, tradiční kuchyňské roboty pokryly 46 % hodnoty trhu – v součtu zhruba polovina trhu.

Tyčové mixéry

Na celkové hodnotě prodeje skupiny se tyčové mixéry vloni podílely z 27 %. Poptávka se snížila o 4 %, srovnání hodnoty jen těsně opustilo záporná čísla. Průměrná prodejní cena se přiblížila k částce 900 korun. Prodej tyčových mixérů převýšil v minulém roce objem prodeje ručních mixérů 1,5krát, porovnání v hodnotě už dosáhlo dvojnásobku. Zřetelně rostoucí zájem kupujících zaznamenaly dražší modely tyčových mixérů, konkrétně v ceně od 2 000 korun. Pokles poptávky vykázal levnější sortiment – do 800 korun, přičemž nejvýrazněji se meziročně snížil prodej těch nejlevnějších (do 400 korun).

Ruční šlehače, drtiče, stolní mixéry

Poptávka po ručních šlehačích zůstala meziročně na stejné výši, obrat klesl o 1 %. Z pohledu cen se zvýšil prodej levného sortimentu do 400 korun, případně 600 až 1000 korun. Levnější část nabídky oslovila také u drtičů, kde se dařilo jak segmentu do 400 korun, tak i výrobkům v ceně do 1200 korun. Ačkoliv objem prodeje se zvedl o necelou pětinu, obrat se dostal těsně do červených čísel. Přírůstek v hodnotě naopak vykázaly stolní mixéry (o 42 %), jejichž podíl na celkovém obratu skupiny se meziročně zvýšil na 5 %.

Zdroj:
Zdeněk Bárta
Consumer Choices Director CZ&SK, GfK Czech

GfK Czech, oddělení Consumer Choices, kontinuálně monitoruje trh se zbožím dlouhodobé spotřeby v České republice a na Slovensku metodou panelového výzkumu. Jeho základem jsou pravidelně zjišťované údaje o prodejích konečnému spotřebiteli ze stálého reprezentativního vzorku maloobchodních prodejen. Více na www.gfk.com/cz, případně kontaktujte Zdeňka Bártu, Consumer Choices Directora CZ&SK (zdenek.barta@gfk.com).

¹ Meziroční srovnání znamená období I–XII 2014 vs. I–XII 2013.

² Elektroprodejny, nesespecializované prodejny (hypermarkety, Cash & Carry, obchodní domy, nesespecializované čisté internetové prodejny a IT prodejny).

³ Kuchyňské roboty a mixéry zahrnují tradiční kuchyňské roboty, food procesory, tyčové a ruční mixéry, dále stolní mixéry a drtiče (choppers). U food procesorů vystupuje nástavec svisle v uzavřené pracovní nádobě, zatímco u tradičních kuchyňských robotů je spouštěn z vodorovného ramene zpravidla do otevřené pracovní nádoby. Tradiční kuchyňské roboty bývají navíc již ve standardní výbavě doplněny širším příslušenstvím s možností dokoupení dalšího.

⁴ Vážena počtem prodaných kusů, zaokrouhlena na stovky korun.

Roman Šebl: Nové štítky vysavačů pomohly kvalitním značkám, velký potenciál pro růst divize malých domácích spotřebičů vidím v kategorii kuchyně

Společnost Electrolux patří na českém trhu mezi nejvýznamnější výrobce velkých domácích spotřebičů. Její divize malých domácích spotřebičů (ESA) je ovšem také nezanedbatelná – v kategorii vysavačů patří mezi ikony a začíná se jí velmi dařit i na poli spotřebičů do kuchyně. Vyzpovídali jsme proto Romana Šebela, šéfa divize malých domácích spotřebičů pro ČR.



Electrolux procházel během posledních let v Evropě strukturálními změnami. Už všechny skončily? A měly nějaký významnější vliv na vaše působení na českém trhu?

Strukturální změny měly na divizi malých spotřebičů Electrolux minimální dopad. Došlo ke změně na evropské úrovni, ovšem převážně ve vztahu k divizi velkých spotřebičů (EMA). Na velkých trzích, jako je například Německo nebo Francie, jsou obě divize zcela oddělené, fungují v podstatě jako samostatné firmy s vlastním vedením a vlastními strategiemi. Na menších trzích, jako je ten český, je přitom vše takříkajíc pod jednou střechou a sdílíme i velmi podobnou strategii, což přináší pro komunikaci různé výhody. Na druhou stranu má divize malých domácích spotřebičů nadále své vedení ve Vídni, zatímco divize velkých spotřebičů už nikoliv. Principy fungování společnosti na evropské úrovni se proto do Česka logicky určitým způsobem promítají.

V čem konkrétně se změny divize ESA dotkly?

Jako pozitivní efekt nebo důsledek změn vnímám vznik samostatného vývojového a designerského týmu divize ESA. Dříve se pro vývoj výrobků najímaly agentury, pracovalo se zprostředkovaně nebo se přebíraly hotové produkty z jiných továren. To se už změnilo, převážně pokud jde o vysavače. A to divizi samozřejmě v jejím rozvoji pomohlo.

Jak si stojí celkově ESA na českém trhu?

Rosteme a daří se nám náš byznys postupně rozvíjet. Například u vysavačů nám hodně pomohly nové štítky, které koncovému zákazníkovi odhalují skutečný výkon vysavače na různých površích. Zde musím ještě znovu zmínit vlastní vývoj, který stojí na opravdu velkých zkušenostech. Například hubicím se u nás věnuje ve vývojovém centru tým odborníků po více než 25 let. A když si pak člověk uvědomí, že sací účinnost závisí stejnou měrou na hubici a teleskopech jako na motoru, hraje i ty nejmenší detaily při vývoji roli.

Hovoříte o vysavačích, které jsou pro vás nejdůležitější kategorií. Jádro trhu tvoří samozřejmě ty nejlevnější. Daří se vám tento dlouhodobý trend pomalu měnit? Čím mají obchodníci přesvědčit zákazníka, aby si vybral váš prémiový model?

I díky již zmiňovaným štítkům vidíme stoupající zájem o dražší vysavače, z čehož divize malých domácích spotřebičů samozřejmě těží, protože pro nás je důležité prodávat hlavně vysoce kvalitní výrobky. Když se zákazník podívá na štítek, tak jasně vidí, jak vysavač na kterém povrchu saje, kolik spotřebuje energie a kolik prachu a nečistot zachytí. Přesvědčit ho ke koupi kvalitnějšího a samozřejmě i dražšího řešení je nyní o poznání snazší, než když se všichni řídili při výběru vysavače pouze příkonem, který ale o vlastní kvalitě vysávání až tolik nevypovídal.

Loni se obchody zásobily ještě na poslední chvíli starými vysavači s vysokým příkonem. Už z nich vymizely? Snažili jste se také využít velkého zájmu

o energeticky náročné modely, které lidé vnímali celkem mylně jako lepší?

My jsme touto cestou nešli, což se také zčásti podílelo na prodeji po září 2014. Někdo se snažil dodat prodejům ještě obrovské množství starých modelů, zatímco Electrolux už dodával ty nové. Trh byl po určitou dobu přesycený starými vysavači za výprodejové ceny a nové modely na to samozřejmě doplácely. Letos už ale vidíme, že se trend změnil s tím, jak se sklady vyprázdnily. Electrolux nyní těží z toho, že má vlastní vývoj a dodává na trh energeticky úsporné a přitom vysoce výkonné vysavače, které v některých kategoriích hledají jen těžko konkurenci. Stačí se podívat na naše řady UltraSilencer s hlukovostí neuvěřitelných 61 dB(A) a modely UltraOne, u nichž se nyní obě modelové řady nacházejí v třídách AAA. Náš top model UltraOne ZUOQUATTRO se dokonce pyšní označením AAAA a je vybaven speciálním elektrickým rotačním kartáčem AeroPro Extreme PowerPro, který významně pomáhá při vysávání koberců. U nových vysavačů pak také používáme novou koncepci motorů, která při zhruba trojnásobně nižším příkonu přináší téměř shodný výkon jako staré motory s vysokým příkonem. Je si ale potřeba ještě uvědomit, že nové vysavače dostaly také další vylepšení, jako jsou například inovované hubice a teleskopy, takže v konečném výsledku sací účinnost nových modelů dosahuje velmi dobrých výsledků.

Štítky se samozřejmě netýkají všech vysavačů – například těch bateriově poháněných, s nimiž sklízíte u zákazníků velký úspěch. Na veletrhu FAST Day jste nám ukazoval některé nové modely. Můžete k nim prozradit víc?

Je nutné rozlišovat dvě řady těchto vysavačů. První je ErgoRapido, typu 2 v 1, a druhou UltraPower, jejíž modely nelze používat jako ruční vysavač, na druhou stranu poskytuje výkon srovnatelný s běžnými podlahovými vysavači. Letošní novinky nejsou přelomové, jde spíš o dotažení některých prvků, které z už tak skvělých přístrojů dělají dokonalé nástroje pro úklid kdekoli v domácnosti. Mírně se proto změnila voltáž, avšak zásadní je, že všechny nové modely mají lithiovou baterii bez paměťového efektu, ovládání bylo rozděleno do dvou tlačítek, kdy se jedním vysavač zapne a druhým určuje výkon, a také došlo k designovému sla-

dění výrobků s běžnými ze sítě napájenými vysavači Electrolux, kde vše navazuje na náš vývojářský tým ve Stockholmu. Nadále samozřejmě platí, že mají tyto vybrané modely systém snadného čištění rotačního kartáče Brush Roll Clean a používají dvojitý omyvatelný filtr, který se snadno čistí a vyprazdňuje.

Když se podíváme na další produktové skupiny, kterou vnímáte pro divizi malých domácích spotřebičů jako perspektivní a chcete se jí intenzivněji věnovat?

Určitě to jsou kuchyňské roboty, jimž jsme se začali sice věnovat ve spotřebitelském segmentu poměrně nedávno, ale jejich prodeje předčily naše očekávání. Až paradoxní se může jevit, že v našem regionu střední a východní Evropy, kam spadá také Polsko, jsme byli loni v prodeji hned po Rusku číslem dva. Porazit výrazně větší polský trh se zdá neuvěřitelné. Za tímto výsledkem nestojí pouze současné trendy domácího vaření a kuchařských show, nýbrž i celkové vnímání značky Electrolux českými zákazníky coby dodavatele opravdu kvalitních spotřebičů. A to je výsledek jak naší práce, tak i dobrých výsledků a úsilí kolegů z divize velkých spotřebičů Electrolux.

Co v kategorii robotů a dalších spotřebičů do kuchyně nabízíte?

Loni do prodeje zařazenou vysoce prémiovou novinkou je robot EKM9000 s koncovou cenou přes 25 000 Kč. Jedná se o poloprofesionální stroj, vycházející z profesionálních robotů naší divize profesionálních systémů, dodávající řešení pro gastro provozy. Jeho výroba probíhá ve Francii. Cenově dostupnější roboty řady EKM4000 dodáváme v různých barvách a s různým příslušenstvím. Nesnažíme se trh zahltit obrovským množstvím doplňků, jde nám o to prodávat praktické věci, které neskončí na dlouhé měsíce



v komoře. Zákazníci proto velmi pozitivně vnímají například to, že u našich robotů najdou hned 2 nerezové mísy, a to, že jsou roboty celokovové včetně kovových převodů. Nejde o žádný stříkaný plast.

Velmi nás také překvapila prémiová řada Expressionist, o kterou mají zákazníci velký zájem, přestože například její mixér ESB7300S stojí běžně 3499 Kč.

Podívejme se teď do blízké i vzdálenější budoucnosti. Co chystáte ještě letos či začátkem příštího roku k uvedení?

Na druhou polovinu roku chystáme novinky v kategorii sáčkových a bezsáčkových vysavačů. Budeme také posilovat zástupce kuchyňského vybavení. Orientovat se chceme na zákazníky, kteří požadují od značky Electrolux vysokou kvalitu a prémiové výrobky. Lidé od nás zkrátka „low-end“ neočekávají a vidíme to na prodeji jednotlivých modelů napříč naší nabídkou. Je se tedy rozhodně na co těšit.



Profesionální kvalita v domácí kuchyni

Malé domácí spotřebiče Electrolux z kategorie kuchyně jsou spolehlivými pomocníky, kteří usnadní a ulehčí práci. Některá zařízení, jako například kuchyňské roboty, vycházejí konstrukčně a funkčně z modelů vyvíjených profesionální divizí společnosti Electrolux pro restaurace a hotely. Jsou proto připravena i na tu nejvyšší zátěž.



Roboty Assistent

V kuchyňském robotu Assistent se promítají mnohaleté zkušenosti, které Electrolux získal při spolupráci s profesionálními kuchaři. Můžete se spolehnout, že tento robot pokaždé zajistí dokonalé výsledky, a to jak při hnětení těsta, tak při šlehání sněhových pusinek nebo přípravě několika bochníků čerstvého chleba najednou. Jeho celokovová konstrukce je navržena tak, aby obstála ve všech situacích. Robot je

dodáván se 2 různě velkými mísami o objemu 4,8 l a 2,9 l a 3 nástavci (hnětací hák, plochý hnětač a šlehací metla). Nastavit na něm lze 10 stupňů rychlosti pro kompletní a snadnou kontrolu výkonu. Na výběr je 5 modelů lišících se barevným provedením – červená (EKM4000), retro bílá (EKM4100), lesklá černá (EKM4300), námořnická modř (EKM4500) a stříbrná (EKM4600).

Pro velmi náročné zákazníky má Electrolux v nabídce Assistent EKM4200 v černém provedení a s kompletní výbavou. Stejně jako ostatní modely, má i tento 2 mísy z nerezové oceli a 3 nástavce, ale přidává ještě nástavec na mletí masa a 3 nástavce na strouhání a krájení. Bílé LED diody osvětlují vnitřní prostor mísy pro lepší přehled při práci a praktický kryt z transparentního plastu zajistí, aby obsah mísy zůstal, kde má. Dokoupit pak lze ještě 3 typy příslušenství pro výrobu domácích těstovin.

Vlajková loď pro nejnáročnější výzvy

Novinkou mezi roboty Asistent je model EKM9000, vyráběný ve Francii a spadající do kategorie poloprofesionálních strojů. Konstrukčně zcela vychází z profi robotu Electrolux, ale má elegantní design, díky němuž rozjasní každou kuchyň. Zmiňovat celokovové provedení snad v této kategorii už ani není potřeba. Zaměříme se proto na jeho výkonný 1200W motor, patentovaný systém „Bowl guard“ pro polohování mísy (snížení či zvýšení posazení), který je vyroben z BPA-free plastu a lze ho mýt v myčce. Robot také zaujme tichým chodem, kdy hlučnost nepřesahuje 72 dB, a 10 rychlostními stupni. Jeho příslušenství tvoří nerezová 5,5l nádoba a 3 profesionální nástavce z nerezové oceli na hnětení, míchání a šlehání.



Novinka – jaro 2015 Fitness mixér nově v nerez a se 2 lahvemi

Na úspěch loňského modelu PerfektMix ESB2400 navazuje v letošním roce jeho vylepšená verze PerfektMix ESB2500, která nahrazuje plastové šasi matným nerezovým. Navíc je novinka dodávána rovnou se 2 lahvemi pro přenášení umixovaných koktejlů a smoothies. Každá z nich má objem 0,6 l a je nárázuvzdorná. Nadále platí jednoduché používání mixéru a rychlé rozmixování surovin díky 300W motoru.

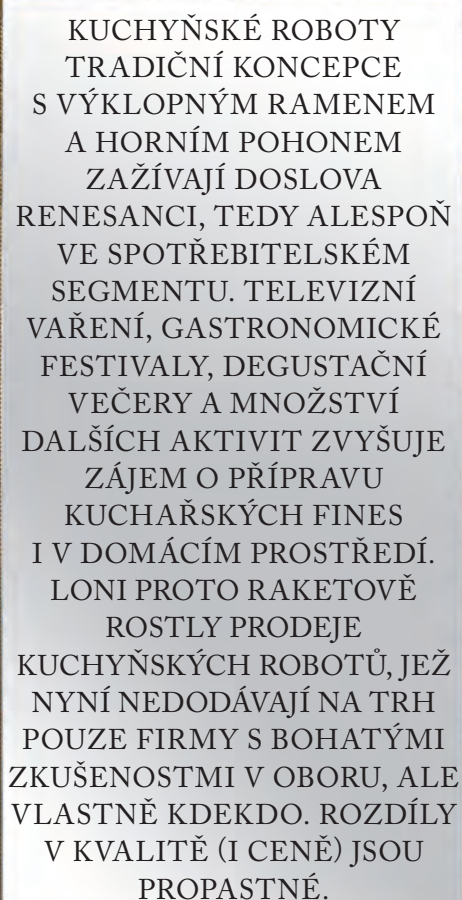
Prémiová řada Expressionist

Vysoká kvalita, mimořádný vzhled a nekompromisní výkon, to jsou základní kameny, na nichž stojí loni představená řada Expressionist. Nejde o klasickou snídaňovou kolekci, protože kromě digitální varné konvice (EEWA7800), topinkovače (EAT7800) a překapávacího kávovaru (EKF7900) obsahuje stolní mixér (ESB7300S) a tyčový mixér (ESTM7500S).

Všechny výrobky spojuje jednotný design a nerezové provedení. Ale to není jejich jedinou devízou. Například kávovar umožňuje nastavení intenzity aroma a programování času spuštění na LCD displeji, stolní mixér se skleněnou nádobou odolnou proti extrémním teplotním výkyvům díky 4 titanovým nožům rozseká i led a rychlovarná konvice zase nabízí nastavení teploty.



David a



KUCHYŇSKÉ ROBOTY TRADIČNÍ KONCEPCE S VÝKLOPNÝM RAMENEM A HORNÍM POHONEM ZAŽÍVAJÍ DOSLOVA RENESANCI, TEDY ALESPŇ VE SPOTŘEBITELSKÉM SEGMENTU. TELEVIZNÍ VAŘENÍ, GASTRONOMICKÉ FESTIVALY, DEGUSTAČNÍ VEČERY A MNOŽSTVÍ DALŠÍCH AKTIVIT ZVYŠUJE ZÁJEM O PŘÍPRAVU KUČAŘSKÝCH FINES I V DOMÁCÍM PROSTŘEDÍ. LONI PROTO RAKETOVĚ ROSTLY PRODEJE KUCHYŇSKÝCH ROBOTŮ, JEŽ NYNÍ NEDODÁVAJÍ NA TRH POUZE FIRMY S BOHATÝMI ZKUŠENOSTMI V OBORU, ALE VLASTNĚ KDEKDO. ROZDÍLY V KVALITĚ (I CENĚ) JSOU PROPASTNĚ.

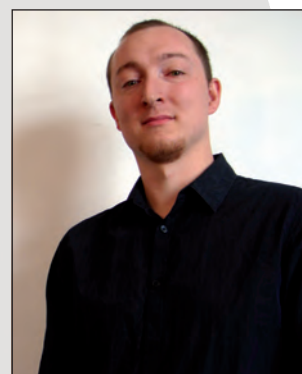
Obrovské cenové spektrum trhu s domácími spotřebiči umožňuje koupit varnou konev už za necelých 150 Kč a tyčový mixér za nějakých 230 Kč. Tentokrát nechci psát o tom, jak nabídka takových výrobků vlastně ničí trh, že jde o zařízení, na která by se měly pomalu lepit štítky s expirační dobou, a že jde o tu nejhorší čínskou produkci, jakou si může člověk představit. Jsou lidé, kteří jsou ve svízelné situaci a aktuální nouzi musejí řešit koupí takového výrobku, jsou samozřejmě i ti, kteří ani po mnoha letech zkušeností nepochopili, že jejich pořízením ve výsledku neušetří. Volit takto levné produkty má každopádně v určitých životních situacích smysl, například i v případě, když někdo moc nevaří a takový tyčový mixér použije jednou za měsíc. Kuchyňský robot je ale zcela jiným druhem výrobku. Jde o zařízení, které primárně nepořizují lidé, aby doma měli dalšího konzumenta prostoru, na nějž bude ušedat prach. Robot vybírají lidé, kteří ve své kuchyni opravdu vaří a chtějí do ní univerzálního pomocníka, po němž sáhnou minimálně jednou dvakrát týdně. Zkrátka robot není tyčovým mixérem, varnou konvicí nebo mikrovlnkou, které v běžné domácnosti nemohou chybět, i když se v ní vaří jen sporadicky. Z logiky věci tak tvoří dle mého názoru a dle informací z trhu zájemci o robot specifickou skupinu zákazníků pořizujících věc, již hodlají opravdu používat, nikoliv ji pouze vlastnit. A jejich přístup ke koupi se proto nutně liší od běžné masy, vyrazějící do hypermarketu pro varnou konev v akční ceně. Ve světle toho by logicky měly laciné roboty na trhu spíše strádat, protože člověk, který to myslí s domácím vařením vážně, musí nutně nejnižší cenovou sortu ze svého výběru ihned vyřadit. Na druhou stranu jsou Češi národem posedlým slevami a krizové období jejich posedlost ještě umocnilo, a tak není vlastně divu, že cenově nízko posazené modely s minimalistickými cenami patřily loni k nejprodávanějším. Naštěstí ale rostly také prodeje drahých a vysoce kvalitních modelů koncipovaných nikoliv jako aktuální řešení pro jednu či dvě kuchařské sezony, nýbrž jako společníci schopní pracovat mnoho let, v některých případech až doživotně.

Goliáš

Proč nedoporučit nejlevnější robot

Když hovořím o robotech, nemyslím food procesory ani univerzální mixéry nebo bohatě vybavené tyčové mixéry. Ano, všechny tyto výrobky mohou tradiční robot částečně nahradit, zastat jeho funkce, nicméně robot s horním pohonem z nich všech nabízí obecně řečeno výrazně vyšší výkon a lze ho podrobit větší zátěži. Proto jsem také v předchozím odstavci hovořil o tom, že robot s horním pohonem je zacílen na spotřebitele, kteří chtějí doma skutečně vařit a mají vlastně vaření jako koníček. Těmto lidem nelze doporučit nic jiného než vyšší modely, ideálně v celokovovém provedení s výkonným motorem, protože právě ty snesou dlouhodobě velkou zátěž, například při hnětení tuhých těst.

Oportunisté, snažící se těžit ze současného boomu v prodeji robotů, nemají samozřejmě s výrobou těchto strojů zkušenosti. Často volí nákup výrobků v čínských továrnách a takový plastový robot se může v Asii prodávat pod jinou značkou než třeba u nás nebo v Americe. U tyčových mixérů, rychlovarných konvic nebo topinkovačů je to víceméně jedno, jenže u robotů nikoliv. Nejde jen o diskutabilní kvalitu těchto výrobků, ale i o množství dostupného příslušenství. V ceně zařízení dražších a zkušenějších značek si člověk kupuje také možnost později rozšířit funkce formou dalších doplňků. Na něco takového nejsou většinou firmy, které nemají s roboty zkušenosti a jen přeproductují „obrendované“ výrobky, připraveny. Seriózní značky mají naopak v nabídce dodatečné příslušenství vysoké kvality a postupně ho i dle požadavků zákazníků rozšiřují. Samozřejmě existují na trhu určité výjimky v podobě firem s cenově dostupnými roboty a plánem rozšiřování nabídky doplňků, jde ovšem opravdu jen o výjimky. Většinu dodavatelů levných řešení jde výhradně o to se svést na současné populární vlně, a co bude za pár let, je příliš nezajímá. Přijde jiný trend, objednájí jiné zboží. Že není k robotu příslušenství? Nezajímá. Kvalitní značky naproti tomu trendy určují, ovlivňují a především nepřestanou roboty vyrábět ve chvíli, kdy přijdou do módy opět pekárny chleba. A proto je produktová skupina robotů a jejich tradičních výrobců specifickou částí trhu. Když se mě pak někdo ze známých ptá, jaký robot pořídit, rozhodně ode mě neuslyší, že by měl vybrat něco z laciné produkce. To ať si radši koupí slušný food procesor, potřebám běžného uživatele bude víc než stačit.



Lubor Jarkovský

V příštím čísle SELL:

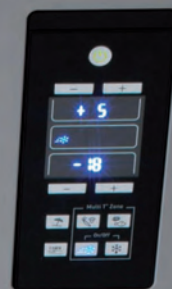
Před prázdninami se vám dostane do rukou ještě jedno vydání našeho časopisu, v němž se podíváme znovu na trh s chladničkami. Věnovat se budeme těm nejprodávanějším, tedy kombinovaným modelům s mrazákem dole, a neopomeneme ani ty s mrazákem nahoře. Z malých spotřebičů chystáme přehled odšťavňovačů.





Hotpoint

Naše myšlenky pro váš domov.



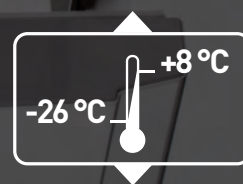
MULTI TEPLOTNÍ ZÓNA

Sami si vyberte, jak využijete horní samostatnou zásuvku

Přesně na míru vašim požadavkům a se zachováním čerstvosti, původní chuti a nutričních hodnot potravin během procesu rychlého zmrazení a rozmrazování, MTZ zásuvka v nové chladničce Hotpoint Quadrio může být použita jako:

- Mrazák s funkcí Hyper Freeze pro rychlé zmrazení i teplých pokrmů (ze 70°C na -18°C)
- Chladnička s funkcí Safe Defrost pro rozmrazení při teplotě 2°C
- Chladnička pro čerstvé ovoce a zeleninu s teplotou 8°C
- Chladnička udržující teplotu 0°C ideální pro uchovávání masa a ryb
- Standardní mrazák s udržovanou teplotou -26°C nebo -18°

Zvolte si teplotu, kterou zrovna potřebujete.



Pokud je MTZ zásuvka prázdná, je možné ji ponechat vypnutou nezávisle na ostatních oddílech chladničky Hotpoint Quadrio a zabránit tím zbytečné spotřebě energie.



Potěšte své přátele

Vychutnejte si každý okamžik.

CHEF XL Nový kuchyňský robot Chef XL Sense
sense představuje více než 65 let inovací
a nejméně intuitivní design v historii značky
Kenwood. Pečení a vaření je radost díky kvalitě, spolehlivosti
a snadnému používání. Výjimečné pokrmy a nezapomenutelné
vzpomínky – kdykoliv.

Podělte se o svůj zážitek z vaření či pečení a vyhrajte
nový Chef XL Sense na kenwoodworld.cz/chefsense



KENWOOD