

SELL

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

Design

INTERVIEW S DESIGNÉREM
JANEM ČTVRŤNÍKEM NEJEN
O ODSAVAČÍCH PAR

Interview

CONCEPT CHCE BÝT SILNÝM
KONKURENTEM ZAVEDENÝCH ZNAČEK,
ŘÍKÁ JINDŘICH VALENTA, MAJITEL
A ZAKLADATEL TÉTO ZNAČKY

Marketing

VIDEA Z FACEBOOKU LZE VKLÁDAT
NA STRÁNKY A BLOGY. CO TO
ZNAMENÁ PRO MARKETÉRY?

Názor

PLÍŽIVÉ ZMĚNY ANEB
SVĚT VÝROBCŮ I PRODEJCŮ DOMÁCÍCH
SPOTŘEBIČŮ PROCHÁZÍ NEJEN V ČESKU
ROZSAHLOU TRANSFORMACÍ

Skupina výrobců

VESTAVNÉ KOMPAKTNÍ TROUBY
VESTAVNÉ MYČKY – 60 CM
VESTAVNÉ CHLADNIČKY
S MRAŽÁKEM DOLE

Interview

GORENJE MÁ V PLÁNU
SE PŘIBLÍŽIT 10% TRŽNÍMU
PODÍLU, ŘÍKÁ SLOBODAN VUKŠA,
REGIONAL COORDINATOR
FOR PRODUCTS



Exkluzivně v SELL

BSH NA CESTÁCH

- TRADIČNÍ HAUSMESSE
SE ZMĚNILO V ROADSHOW
- FIRMA NAVŠTÍVILA
7 MĚST V ČESKU
A NA SLOVENSKU

EXKLUZIVNÍ ROZHOVOR
S PEREM FUNCHEM,
GENERÁLNÍM
ŘEDITELEM BSH
PRO ČR A SR



SIEMENS PŘEDSTAVUJE
NOVOU ŘADU VESTAVNÝCH
SPOTŘEBIČŮ IQ700

DUBEN
2015



red editions



PLUS X AWARD®

HIGH
DEFINITION
COOKING

 **Hotpoint**

Naše myšlenky pro váš domov.

Hotpoint High Definition

Inovativní technologie pro vaši kuchyni

Stejně jako mnoho dalších spotřebičů značky Hotpoint prošly i vestavné modely designové řady Luce inovacemi a vylepšeními, aby zajistily uživatelům nejsnazší a nejšetrnější používání a spokojenost s připraveným pokrmem či nápojem. Nové technologie skryté pod názvem High Definition, mnohdy unikátní patenty, přináší kombinaci inovací designu s elegantními liniemi a rafinovanými detaily, profesionálních funkcí a vlastností spotřebičů pro co nejučinnější a nejefektivnější vaření a pečení. High Definition znamená záruku prvotřídní estetiky a výkonu, kvalitního a příjemného používání s perfektními výsledky, stejně jako úspory energií.

**HIGH
DEFINITION
COOKING**



LUCE

Trouby Openspace

objem 77 litrů
a variabilita
3 samostatných trub

Trouby Hotpoint Openspace nabízí při zachování standardních rozměrů 60 cm vestavby celých 77 litrů objemu a možnost rozdělit interiér trouby na dva samostatné prostory. Tak lze péci najednou odlišné pokrmy při různých programech a s rozdílem teplot až 100°C, efektivně použít pouze horní část trouby (24 l) pro ohřev nebo naopak pouze spodní část (51 l) jako ventilovanou troubu bez nutnosti ohřívát celý vnitřní prostor. Pro přípravu velkých hostin můžete využít celý objem 77 l a péci až na 4 úrovních najednou.

Dual Flow System

Exkluzivní patentovaný systém Dual Flow System založený na dvojí regulaci vzduchu, odtahu a ventilaci, zajišťuje rovnoměrnou cirkulaci teplého vzduchu po celém vnitřním prostoru trouby a nižší teplotu dvířek oproti tradičním troubám. Studený vzduch v okolí trouby je nasáván ventilátorem a je rozdělen do dvou proudů. První proud nasává skrze komín horký vzduch z trouby a tlačí jej ven. Druhý proud vede v paralelním kanálu již zchlazený vzduch, který prochází uvnitř dvířky a pod nimi prostor trouby opouští. Díky systému Dual Flow System nepřesáhne teplota dvířek během běžného pečení 35°C, během samočisticího pyrolytického programu zůstává na 60°C. Navíc je zaručeno rovnoměrné rozložení tepla v celém vnitřním prostoru trouby a dosažení perfektních výsledků pečení na všech úrovních.



ExtraLarge

77 litrů pro pečení až na 4 úrovních

Double Space

pečení ve dvou prostorech současně s rozdílem programů i teplot

Small Space

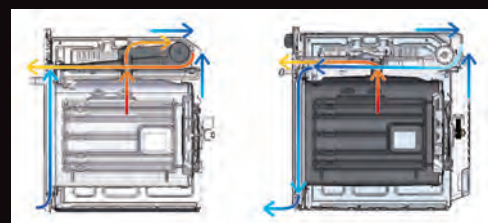
tak malý, jak jen stačí – pečení na 1 úrovni v horní troubě

Main Space

pouze prostor, který je potřeba – pečení na 3 úrovních ve spodní troubě

Odsavače par variabilita tvarů a systému filtrace

Odsavače par značky Hotpoint jsou výkonnými a spolehlivými pomocníky do každé kuchyně. Vybírat je možné z klasických i moderních, ostrůvkových, komínových, teleskopických i podstavných dle vzhledu kuchyně a požadované praktičnosti. Odsavače jsou vhodné pro odtah i pro filtrace vzduchu, ovládány jsou mechanicky nebo dotykově. Filtrační modely jsou vybaveny dvěma typy filtrů: nerezovým tukovým, který zachycuje částičky tuků a zabraňuje jejich vniknutí dovnitř odsavače, a pachovým uhlíkovým, který čistí vzduch a je obvykle umístěn v plastové nádobě obsahující granule s aktivním uhlíkem. Nové filtrační zařízení a pokročilé technologie, jako je obvodové odsávání, Booster nebo infračervený Sensor System, který zachycuje teplotu pod odsavačem a automaticky aktivuje jeho zapnutí a vypnutí, zlepšují výkonnost, snižují spotřebu a omezují hlučnost.



Direct Flame

vaření na přímém
plameni až o 20 % rychleji

Plynové varné desky Hotpoint řady Luce jsou vybaveny unikátními patentovanými hořáky nové generace Direct Flame s využitím technologie přímého plamene. Hořák se skládá z jednoho kusu s velkým množstvím malých otvorů a umožňuje vertikální šíření plamene, které ve srovnání se standardními hořáky s radiálním rozvodem distribuuje teplo rovnoměrně, zaručuje vysoký výkon, zkracuje dobu vaření a snižuje spotřebu energie. Pokrmy jsou ohřívány rovnoměrně a nepřipalují se na okrajích, čas potřebný pro uvaření vody je zkrácen až o 20 %, spotřeba plynu je snížena o 22 %. Kromě funkčních požitků nabízejí plynové desky s hořáky Direct Flame zajímavé designové řešení, které koresponduje s jednoduou údržbou a čištěním.



Indukční varné desky

úspora a flexibilita

Indukční desky zkracují čas a snižují energetickou náročnost. Vaření na indukci je oproti sklokeramické desce nebo desce s topným tělesem mnohem rychlejší [časová úspora může dosáhnout až 40 %] a tedy energeticky méně náročné. Tím, že dochází k vytvoření magnetického pole mezi varnou zónou a nádobou s feromagnetickým dnem, se teplo přenáší automaticky do spodní části nádoby namísto klasického ohřívání celé plotny. Indukční zóny podobně jako plynové dokáží reagovat okamžitě na snížení nebo naopak zvýšení výkonu, takže ovlivníte průběh vaření do detailu a výsledek bude perfektní.

Flexi zóna a Booster

Nové modely indukčních desek Hotpoint disponují dvojitou Flexi zónou, která se přizpůsobí velikosti nádoby, a je tedy možné použít jak malý hrnec, tak velkou pánev nebo pekáč. Navolit můžete až 9 úrovní výkonu nebo funkci Booster na všech varných zónách, díky které je možné dosáhnout rychle vysokých teplot a stejně rychle dokončit vaření.



Speciální nabídka vestavných spotřebičů 2014/1

HLQV 6 AB (K)/HA

Kominový vertikální odsavač par, šíře 55 cm



Odtah max.: 368 m³/hod
Verze pro recirkulaci, tlačítkové ovládání
3 stupně výkonu, ukazatel nasycenosti filtru
1 tukový hliníkový filtr omyvatelný v myčce
Perimetrální (obvodové) sání
Osvětlení halogen 2x 20 W
Provedení: černé sklo + nerez
Rozměry (VxŠ): 55 x 55 cm

HLQB 9.7 ATI X/HA

Kominový odsavač par, šíře 90 cm



Odtah max.: 689 m³/hod
Verze pro odtah i recirkulaci, dotykový displej
3 stupně výkonu + časovaný Booster
Ukazatel nasycenosti filtrů
1 tukový nerezový filtr omyvatelný v myčce
Osvětlení halogen 2 x 20 W
Časovač, zpětná klapka
Provedení: nerez + černé sklo
Rozměry (VxŠxH): 76 x 89,8 x 39,8 cm

MWK 434.1 X HA S

Kompaktní mikrovlnná trouba s horkým vzduchem a grilem LUCE



Vnitřní objem 44 l, mikrovlny, gril, horký vzduch
Dotykový displej, digitální hodiny
Maximální výkon mikrovln 900 W
Automatické vaření dle hmotnosti pokrmu
Průměr otočného talíře 36 cm
Smaltovaný plech, 3 rošty
Nádoba z varného skla Pyrex
Provedení: nerez + černé sklo
Rozměry (VxŠxH): 45,8 x 59,5 x 54,5 cm

PKQ 644 D GH (K)/HA

Vestavná plynová deska, šíře 60 cm



4 plynové hořáky Direct Flame - patentováno
22% úspora plynu a 20% úspora času
Ploché hořáky - snadné čištění
Knoflíkové ovládání vpředu
Elektrické zapalování jednou rukou
Bezpečnostní pojistka plynu, 4 litinové podpěry hrnců
Pouze na zemní plyn - nelze přetřeskovat
Provedení: černé sklo
Rozměry (VxŠxH): 4 x 60 x 52 cm

KIO 632 CP C

Vestavná indukční sklokeramická deska s flexi zónou, šíře 60 cm



4 varné zóny, 4x Booster
Flexi zóna - možnost použít hrnce různých velikostí a tvarů
Dotykové ovládání - stupnice 1-9, 9 úrovní výkonu
4 kontrolky zbytkového tepla, časovač
Detekce velikosti hrnců, dětská pojistka
Provedení: rovné hrany
Rozměry (VxŠxH): 5,1 x 59 x 52 cm

WL 24 A/HA

Kompaktní vestavná vinotéka LUCE



Kapacita 24 lahví, energetická třída A
1 teplotní zóna s regulovatelnou teplotou od +4 do +20°C
Sklenná dvířka s ochranou proti UV záření
Nucená ventilace, digitální displej
3 dřevěné police, vnitřní osvětlení
Antivibrační systém
Provedení: nerez + černé sklo
Rozměry (VxŠxH): 44,8 x 56 x 54,5 cm

FKQ 898E 0 (K)/HA

Multifunkční elektrická vestavná trouba LUCE



Energetická třída A, objem 62 l
12 standardních programů, 2 automatické programy
Dotykový displej s otočnými ovládacími knoflíky
Elektronické nastavení začátku a konce pečení
Ochlazování dvířek systémem Dual Flow
Halogenové osvětlení trouby, trojitě sklo dvířek
Katalytické samočištění, 1x teleskopické výsuvy
Provedení: černé sklo
Rozměry (VxŠxH): 60 x 60 x 57 cm

OK 1037ELDP 0 X/HA

Multifunkční el. vestavná trouba Openspace LUCE



Trouba Openspace - lze rozdělit na dva nezávislé prostory
Možnost péct najednou v obou prostorech s rozdílem 100°C
Energetická třída A, objem 77 l
9 standardních programů, 5 automatických programů
Dotykový displej, nastavení začátku a konce pečení
Ochlazování dvířek systémem Dual Flow
Halogenové osvětlení trouby, LED osvětlení ve dvířkách
Pyrolytické čištění, nerezové drátěné pojezdy
Provedení: nerez + černé sklo
Rozměry (VxŠxH): 60 x 60 x 57 cm

MCK 103 X HA S

Kompaktní vestavný kávovar LUCE



Čelková kapacita zrnkové kávy 300 g
Zásobník na vodu 1,8 l, tlak 15 bar
Dotykový displej, regulace teploty kávy
Regulace síly a aroma kávy, volba 1-2 šálků
Integrovaný mlýnek s možností nastavení 6 úrovní namletí
Možnost přípravy kávy, horké vody, napěněného mléka
Částečně samočištěcí systém
Provedení: nerez + černé sklo
Rozměry (VxŠxH): 45,5 x 59,5 x 41,3 cm



RB7000

Vždy čerstvé potraviny po ruce

Lehká dostupnost potravin
No Frost – žádné odmrazování
10 let záruka na motor s digitálním invertorem

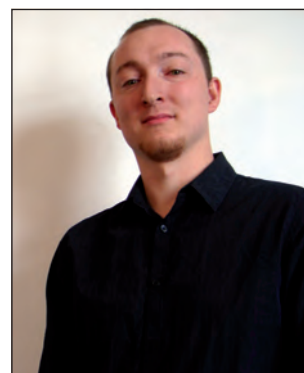
Vítejte
v nové
domácnosti_

SAMSUNG

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

měsíc se s měsícem sešel a na váš stůl dorazilo nové vydání magazínu SELL, ve kterém se po pár měsících opět vracíme k tématu vestavných spotřebičů. Jelikož se této technice věnujeme vždy na jaře a na podzim, tedy dvakrát za rok, přinášíme vám doslova smršť rozhovorů. Nejvíce na očích je ve vydání samozřejmě interview s šéfem českého a slovenského BSH, ale určitě věnujte pozornost i rozhovorům se zástupci značek Concept či Gorenje. A náš externí spolupracovník Vlastimil Růžička si popovídal i se slavným a úspěšným designérem Janem Čtvrtníkem, který navrhoval například odsavače pro značku AEG. Množství rozhovorů je výsledkem naší stále těsnější spolupráce s jednotlivými výrobci a různými profesionály na trhu. Nejde jen o rozhovory, ale vlastně o celý obsah SELLu, který už dnes nevychází z toho, že bychom si v redakci něco v tichosti a klidu sepisovali. Naprostá většina firem postupně pochopila, jak důležitá komunikace směrem k obchodním i potenciálním obchodním partnerům formou specializovaného časopisu je. A z toho mám já sám radost největší, protože každé číslo našeho magazínu už dnes přináší opravdu aktuální informace o nejnovějších či dokonce teprve chystaných produktech. Chápu, že pro marketéry i produktové manažery je spolupráce s námi časově náročná, protože jsme s nimi často v kontaktu mnohokrát během jednoho týdne a neustále po nich něco chceme, což je ve srovnání s odkliknutím inzertní strany pro běžný časopis o bydlení či životním stylu rozhodně složitější. O to víc si cením jejich času a důvěry v naše projekty. Račte tedy zalistovat naším zatím posledním dílkem v mozaice českého trhu s domácími spotřebiči. Věřím, že v něm opět naleznete množství užitečných informací. A zatímco budete číst, my už v redakci budeme chystat ve spolupráci s výrobci další nabitě vydání.

Příjemné čtení přeje



Lubor Jarkovský
šéfredaktor

10



20



Obsah

2015

3 Editorial

6 Novinky

Zajímavosti ze světa bílé techniky

10 Per Funch, CEO společnosti BSH domácí spotřebiče:

Naším cílem je být lídrem i na českém a slovenském trhu

12 Nová řada vestavných spotřebičů Siemens IQ700 se představuje

15 Skupina výrobků

Vestavné kompaktní a mikrovlnné trouby

17 Vestavba Candy pro rok 2015

Chytré spotřebiče, trouby v třídě A+ i myčky s třemi rameny

20 Jindřich Valenta, majitel společnosti ELKO Valenta:

Cílem značky Concept je být silným konkurentem zavedených značek

22 Velké domácí spotřebiče Concept

Komplexní nabídka české značky pro moderní českou kuchyň

24 Designové krocení větrných tunelů

Rozhovor s designérem Janem Čtvrtníkem

25 3 nové řady vestavných spotřebičů gorenje

Od cenově dostupného až po prémiový segment

26 Vestavné spotřebiče Fagor 2015

28 Z Hausmesse se stala letos Roadshow. BSH zamířilo v dubnu do 7 českých a slovenských měst

30 Vestavné myčky Indesit a Hotpoint v plné výbavě

32 Skupina výrobků

Plně integrované myčky – 60 cm

37 Vestavby na českém trhu podle GfK

38 Smart vaření a maximální bezpečí pro děti

Amica představuje vestavné novinky

40 Slobodan Vukša, Regional Coordinator for Products společnosti gorenje:

Značka gorenje se chce posunout k 10% tržnímu podílu

42 Whirlpool představuje novou řadu vestavných spotřebičů v designu ABSOLUTE

45 Marketing

Facebook umožnil vkládání videa na stránky a blogy

48 Zrcadlo aneb chvílka k zamyšlení
Konsolidace trhu zintenzivňuje

50 Skupina výrobků extra

Vestavné chladničky s mrazákem dole



Nejen do kanceláří míří nová QR káva od společnosti JABLUM Czech

Na českém trhu se nově objevuje značka kávy QR, odkazující k tolik populárním QR kódům. Ostatně takový kód s odkazem na webové stránky má nová káva na svém obalu. Jedná se o zrna zacílená na zákazníky, kteří preferují kávu ve větším šálku, než je ten na klasické italské espresso. Výrobce ovšem upozorňuje, že chuťově vyhovuje dle reakcí odběratelů i těm, kdo z ní připravují tradiční espresso o objemu 35 ml.

Novinka zaujme nejen svým původem na výběrových vietnamských plantážích v oblasti Buon Ma Thout, ale i výhradně konvekčním způsobem pražení, tedy horkým vzduchem, jenž jí zajišťuje specifickou a lahodnou chuť. Díky nulové kyselosti vyhovuje preferencím českých zákazníků. Obchodníky může potom oslovit inovativní přístup společnosti JABLUM Czech k etiketám, na kterých je daný prodejce uveden, takže je vždy konkrétní dodávka pro něho personifikována. Káva se dodává v netradičních



baleních po 1250 g a koupit ji lze v síti vybraných prodejců. V případě zájmu o objednávky pro váš obchod kontaktujte společnost JABLUM Czech. Doporučená maloobchodní cena zmiňovaného balení je 459 Kč s DPH. Další informace naleznete na webu www.qr-kava.cz.

Zajímavý vestavný vysavač Gronbach získal několik ocenění

Německá společnost Gronbach uvedla v roce 2014 na trh zajímavé řešení pro úklid domácnosti – vysavač určený k vestavbě do soklu kuchyně nebo jiného nábytku. Stačí jen namést smetí před vysavač a dotknout se klapky přístroje. Vysavač se sám zapne, otevře klapku a vysaje nametené nečistoty. Následovně se pak sám vypne. Přístroj ocenili v kategoriích inovace, uživatelský komfort a funkčnost německé Plus X Award a získal také cenu German Design Award.

K vysavači je možno také dokoupit příslušenství v podobě 3m hadice, štěrbínového a kartáčového nástavce, pomocí kterého lze snadno vysát nečistoty na pracovní desce či v zásuvkách. Dražší verze přístroje je navíc vybavena dálkovým ovládním. Velkou předností výrobku je snadná montáž jak do



nové, tak do starší kuchyně. Zakoupit ho lze ve 3 barvách

– aluminium, černá a bronz.

Firma Gronbach působí na trhu od roku 1964, má 4 výrobní závody v Evropě a zabývá se zejména OEM výrobou různých domácích spotřebičů pro přední světové značky. Pro český a slovenský trh je oficiálním dovozcem a distributorem tohoto vysavače firma Applia, s. r. o. Více informací na www.vestavnvyssavac.cz.



Verbatim se prezentoval na výstavě AMPER a ukázal nové typy světel

Japonská značka, která se v posledních letech velmi intenzivně věnuje výrobě LED žárovek a světel, přijela letos také na veletrh AMPER, který se konal mezi 24. až 27. březnem v Brně. Na výstaviště přivezlo ukázat nejnovější elektrotechniku na 600 vystavovatelů a prohlédnout si ji přišlo 44 500 návštěvníků. Verbatim zde prezentoval své LED řešení pro různé instalace a potřeby – nejvíce pozornosti bylo věnováno LED panelům o velikosti 600 × 600 mm, které jsou vhodné zejména do kanceláří, protože neblíkájí a mají index oslnění UGR menší než 19. Současně byly k vidění lištové systémy LED Tracklight pro prodejny, kterými lze účinně a s minimální spotřebou nasvítit zboží či prodejní prostor.



Pražení kávy je umění.
Vyžaduje mistrovský cit
spojený s vášní pro kávu.



Mistrovské technologie
pro pražení kávy.

Zastoupení pro Českou republiku a Slovensko:

JABLUM Czech s.r.o. - Kávové centrum
Poděbradská 56/186, Praha 9
www.novoroaster.cz



Electrolux představil nové chladničky

Letošní novinky v kategorii kombinovaných chladniček používají bezmrazovou technologii TwinTech a funkci MultiFlow pro dokonalou regulaci teploty a vlhkosti v chladicím prostoru. Výsledkem je prodloužení čerstvosti potravin až o 7 dní. Samozřejmostí je bezmrazový systém. Mezi další prvky patří systém CustomFlex pro kreativní a flexibilní uspořádání dveřních přihrádek, LCD displej a LED žárovky. Nejvyšší modely, jako EN3486MOX a EN3889MFX, nabízejí ještě zásuvku CrispFresh s kontrolou vlhkosti pro ovoce a zeleninu či zásuvku FreshZone, v níž je o 15 % nižší teplota než ve zbytku chladničky, a tak se hodí pro skladování čerstvého masa a ryb. Novinky mají energetické třídy A++ a dokonce A+++. Většina modelů se dodává v nerez, některé jsou dostupné i v bílém provedení.



Whirlpool a ORNL vyvíjejí nový typ vysoce úsporné chladničky

Americký výrobce a lídr světového trhu spojuje síly s ústavem Oak Ridge National Laboratory (ORNL), spadajícím pod ministerstvo energetiky USA, s cílem navrhnout a vyrobit chladničku, která by byla o 40 % úspornější, než jsou současné modely. Na cestě k cíli má při společném vývoji pomoci technikům mimo jiné vysoce efektivní lineární kompresor z dílny společnosti Embraco. Očekává se také využití nových materiálů a dalších technologií, aby nakonec spatřila světlo světa skutečně chladnička nové generace.

Společnost BSH dosáhla loni rekordního obratu i navýšení zisku

Předběžné výsledky BSH Hausgeräte za rok 2014 ukazují, že před rokem vyhlášená nová dlouhodobá a prorůstová strategie je správnou cestou vpřed. Celosvětově prodala firma spotřebiče za 11,4 miliardy eur a dosáhla 8,4% růstu, ale co víc, podařilo se jí dosáhnout i vyššího zisku. Marže (EBIT) stoupla o více než 1 % na zhruba 6 % a zisk (EBIT) činil cca 700 milionů eur.

Když se podíváme na jednotlivé světové regiony, leckoho možná překvapí, že pozitivní zprávy se týkají také Evropy, kde na silně saturovaném a hospodářskými problémy některých zemí narušeném trhu navýšila svůj obrat na 7,9 miliardy eur. Druhým nejvýznamnějším regionem po Evropě je pro BSH Čína a okolní země, odkud hlásí pokračující růst a obrat na úrovni 1,9 miliardy eur.



Významný růst hlásí potom BSH ze severoamerického trhu a mírný růst z regionu Asie a Pacifiku. Zde konkrétně k růstu přispělo loňské otevření továrny na pračky v Indii. Do spojitosti s dobrými indickými výsledky si dáváme také v polovině dubna ohlášené vytvoření lokálního vývojového centra se zaměřením na chladicí techniku. Stavět bude u města Pune, kde už má firma zajištěný pozemek pro novou budovu.



Elica má ve Francii vlastní pobočku

Specialista na odsavače par, který je v Česku zastupován společností FAVIA, chce posilovat v západní Evropě. Na začátku března tak otevřela italská firma své vlastní zastoupení ve Francii, a to včetně B2B showroomu, kam si mohou partneři přijít prohlédnout, osahat a vyzkoušet množství digestoří. Slavnostní večer pořádala firma v Italském institutu kultury v Paříži.

Sklad GE lehl v Louisville popelem, výroba se na týden zastavila

Dvojku amerického trhu s domácími spotřebiči, společnost General Electric, konkrétně divizi GE Appliances, postihla na začátku dubna nepřijemná událost. V jejím výrobním 365ha komplexu v městečku Louisville ve státě Kentucky zachvátil jeden ze skladů oheň a jednotkám hasičů se ho podařilo dostat pod kontrolu až po několikahodinovém boji. Jelikož požár vznikl na Velký pátek, nebylo na mís-

tě mnoho zaměstnanců, a tak nebyl nikdo ani zraněn. Příčina nebyla v době uzávěrky ještě stále známa, nicméně samotný oheň ovlivnil výrobu v závodu – na týden byla přerušena, protože shořely některé důležité součástky, které musely být znovu dodány do prozatímního skladu. GE působí na americkém trhu s domácími spotřebiči od roku 1905, kdy uvedla na trh první topinkovač. Letos nicméně divizi spotřebičů pře-



vezme od GE švédský Electrolux. Prodej v hodnotě 3,3 miliardy dolarů byl dohodnut už loni, reálně bude dokončen v polovině letošního roku.



Hotpoint

Naše myšlenky pro váš domov.

Trouby Hotpoint Luce

prvotřídní design
a profesionální technologie

Dosáhnout dokonalých výsledků pečení je snadné díky neustálému řízení sálání tepla. Patentovaná technologie ventilace Dual Flow System umožňuje teple cirkulovat všemi směry a tak jej rozvádí rovnoměrně po celé troubě, navíc udržuje bezpečnou nižší teplotu dvířek oproti tradičním troubám. Na výběr je až z 30 programů, včetně automatických, vybrané modely jsou vybaveny teleskopickými pojezdy pro snadnou manipulaci s plechy nebo katalytickým čištěním pro jednodušší údržbu. Řada Hotpoint Luce přináší portfolio vestavných spotřebičů v designové kombinaci skla a oceli sladěných v elegantních liniích, které lze kombinovat do osobitých setů.



Per Funch: Naším cílem je být lídrem i na českém a slovenském trhu

Uplynul rok od chvíle, kdy nastoupil Per Funch jako CEO do společnosti BSH domácí spotřebiče pro Česko a Slovensko. Do Prahy přišel s velkými plány a elánem, za kterým stála také loni vyhlášená nová dlouhodobá růstová strategie BSH. Při hodinovém setkání v pražském sídle firmy jsme pana Funcha požádali jak o hodnocení posledních 12 měsíců, tak o bližší informace k novinkám, které uvádí značky Bosch a Siemens letos na trh.

B/S/H/

Je tomu v podstatě rok, co jste převzal společnost BSH domácí spotřebiče v České republice a na Slovensku. Jak vnímáte oněch 12 měsíců?

Ten čas uběhl velmi rychle, až tak rychle, že mám pocit, jako bych přišel do Prahy teprve včera. Samozřejmě to pro mě byla výzva začít v nové pozici s novými kolegy v nové zemi, ale myslím, že jsme toho za ten rok zvládli udělat opravdu dost. Především došlo k obrovskému množství změn uvnitř firmy, jak strukturálních, tak personálních, a nyní mohu konstatovat, že máme takovou organizaci, jakou jsem si představoval. Je mnohem více soustředěna na naše přímé zákazníky i spotřebitele. Takže abych to shrnul, vnímám oněch 12 měsíců v České republice velmi pozitivně.

Když jsme spolu loni po vašem nástupu hovořili, byl váš dojem z Česka velmi dobrý. Jak vnímáte byznys s domácími spotřebiči v naší zemi nyní, po roce sbírání vlastních zkušeností?

Podnikatelské prostředí se loni a také v prvních měsících letošního roku změnilo k lepšímu. Trh má mnohem pozitivnější náboj. Samotný byznys s domácími spotřebiči mě zde ničím nepřekvapil, a celkový dobrý dojem tak nadále trvá. Musím říct, že byznys je zde velmi profesionální a na trhu působí profesionální

prodejci. Jediným záporem je tak nižší průměrná pořizovací cena spotřebičů ve srovnání se západní Evropou. To vnímám jako výzvu. Prodejní kanály jsou v Česku a na Slovensku zaměřeny na nejnižší cenový segment, nicméně měsíc od měsíce vidíme v tomto směru určitý pozitivní vývoj. Stále více lidí touží po opravdu kvalitních výrobcích – při prvním nákupu sice většinou pořizují ty levnější, ale poté už hledají vyšší kvalitu, kterou nabízejí právě naše značky. Ještě dodám, že v některých segmentech, jako jsou sušičky nebo myčky, je patrný obrovský růst. Hodnota trhu s těmito spotřebiči stoupá opravdu závratně rychle.

Loňský rok přinesl mnoho změn na evropském a vlastně i globálním trhu. Naráží zejména na to, že americký Whirlpool se stal majoritním vlastníkem do té doby konkurenční společnosti Indesit. Bude mít tato akvizice nějaký vliv na vaši strategii v Evropě nebo přímo v České republice?

Trh můžete posuzovat buď v počtu prodaných kusů, nebo v hodnotě prodeje. My se vždy zaměřujeme na hodnotu, protože ta vypovídá o výsledcích a byznysu mnohem lépe. Naším cílem je zastávat pozici jedničky na trhu v hodnotě, nikoliv v prodaných kusech. Žádný prodejce ani dodavatel nemůže přežít s malými

maržemi prodejem nejnižší cenové kategorie výrobků. Potřebujete také produkty s přidanou hodnotou jak pro trh, tak pro koncového zákazníka, což je základem naší strategie. S ohledem na tuto skutečnost mohu konstatovat, že jsme úspěšní, jsme ziskoví a máme opravdu velký potenciál růst na českém i slovenském trhu. Přiznávám ovšem, že stále ještě vykazujeme horší výsledky ve srovnání s některými zeměmi. Abych byl konkrétní, například naše pozice na českém trhu je nyní stejná, jakou měla společnost BSH na některých západoevropských trzích před nějakými 15 lety. A podívejte se, jak si tam stojí nyní. Když se nad tím vším, co jsem teď řekl, člověk zamyslí, je jasné, že vámi zmiňovaná akvizice společnosti Indesit nebude mít na naši vlastní strategii vůbec žádný vliv.

Vaše společnost ale prochází také určitými změnami. Siemens prodal svůj podíl v BSH společnosti Robert Bosch a končí tím jejich dlouholetá joint venture. Ovlivní tato změna do budoucna BSH?

Jak už jste uvedl ve své otázce, společnost Robert Bosch zvýšila svůj podíl v BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH z dosavadních 50 % na 100 %. Transakce je stále v procesu schvalování ze strany antimonopolních úřadů, ale s největší

pravděpodobností bude dokončena ještě v první polovině letošního roku. Započne tím nová éra v historii společnosti BSH, která byla jednou z nejúspěšnějších 50:50 joint venture na světě už od svého založení v roce 1967. Výsledkem téměř 50 let trvající spolupráce byly inovativní výrobky nejvyšší kvality, neotřelý design, spolehlivost a blízký vztah se zákazníky. Na tom se samozřejmě nic měnit nebude. Díky společnosti Bosch budeme mít i nadále velmi silného vlastníka, pro kterého je důležitý dlouhodobý rozvoj. Kromě toho můžeme do budoucna počítat se silným portfoliem našich značek, ve kterém dlouhodobě zůstane i značka Siemens. V mnoha oblastech budou naše značky navíc profitovat z odborných zkušeností, které společnost Bosch přinese, a společně pak budeme pokračovat v úspěšné cestě BSH.

Na loňském veletrhu IFA jste představili nové vestavné spotřebiče, které jsou nyní uváděny na český trh. V čem jsou mimořádné?

O těchto novinkách bych mohl mluvit dlouhé hodiny, zaměřím se ale jen na jejich hlavní přednosti a pozadí jejich vývoje. Nové řady značek Bosch i Siemens jsou nejmodernější na trhu a jejich vývoj byl jednou z nejvýznamnějších investic v historii naší firmy, což mě vrací zpět k naší pozici na trhu. Jsme jedničkou v segmentu vestavných spotřebičů v Evropě a jen díky tomu jsme si mohli takovou investici dovolit. Naši technici přišli s revolučními funkcemi, jako je například senzor PerfectBake, stojící na dlouho vyvíjených technologiích pro automobilový průmysl. A pár slov musím věnovat také designu těchto spotřebičů. Stačí se na ně podívat a hned je jasné, proč vyvolaly loni na veletrhu IFA takový poprask. I já mám tyto novinky v kuchyni a zcela otevřeně říkám, že jde o to nejlepší, s čím jsem se za svých 30 let v tomto oboru setkal.

Na jakého zákazníka s těmito spotřebiči cílíte?

Naši strategií je ještě více a hlouběji rozvinout příběh značek Bosch a Siemens. V hledáčku máme hlavně hodnotu těchto značek, abychom vyzdvihli a zdůraznili odlišné pozadí pro každou z nich. Nové vestavné spotřebiče sice mohou pocházet ze stejné továrny, přesto jsou ale odlišné. Zatímco Bosch se zaměřuje na život-



ní prostředí a pečení, pro Siemens jsou důležitější rychlost a design. Naši cílovou skupinou jsou lidé, kteří přesně vědí, co chtějí, kteří touží po kvalitě bez kompromisů.

Všimli jsme si také, že u značky Siemens nabízíte nově troubu standardní velikosti, tedy s výškou 60 cm, která disponuje funkcí mikrovln. To není rozhodně běžné. Proč zařazujete takový výrobek do nabídky?

Někdy před 15 lety jsme již měli podobný spotřebič v portfoliu, ale nyní jsme vzali ty nejnovější technologie z našich kompaktních spotřebičů s výškou 45 cm a použili je v troubě plné velikosti. Na českém a také slovenském trhu se mikrovlnné trouby prodávají až nebyvale dobře. Mnohem lépe než na Západě, kde lidé stále hledí na technologii mikrovln s jistou nedůvěrou. Po technické stránce mě u této novinky fascinuje, že jsme ji dokázali vyvinout bez funkčních kompromisů.

A co další novinky pro letošní rok? Na co se mohou obchodníci těšit?

V době, kdy toto interview v SELLU vyjde, budeme mít už za sebou naši Roadshow, která nahradila původní dlouholetý projekt Hausmesse. S Roadshow jsme se

dostali na 5 různých míst v Česku a na 2 místa na Slovensku, což nám umožnilo být blíže partnerům, potkat jich mnohem více a dostat výrobky celkově blíže k trhu. Prezentační prostor byl vytvořen pomocí dvou rozkládacích kamionů, z nichž jeden byl využit pro značku Bosch a druhý pro Siemens a Zelmer. Vystaveny byly jak velké domácí spotřebiče, tak ty malé včetně těch od značky Zelmer, která je v našem portfoliu nově. Zaměřili jsme se samozřejmě především na prezentaci nových vestavných spotřebičů, prostor ale dostaly také nové modely „slim“ praček, praček kombinovaných se sušičkou a chladicí techniky. V rámci malých spotřebičů přinášíme letos na trh vícero barevných variant různých výrobků a dále rozšiřujeme produktovou řadu Tassimo.

Zmínil jste Zelmer. Tato značka už je do BSH plně integrována, že?

Ano, přesně tak. Celému procesu integrace zásadním způsobem pomohlo to, že se k BSH přidali sales manažeři původní společnosti Zelmer, kteří mají hluboké znalosti týkající se této značky. Zelmer je pro nás důležitý a v Česku i na Slovensku mu budeme věnovat hodně pozornosti.



Nová řada vestavných spotřebičů Siemens iQ700 se představuje

Design • Funkce • Spolehlivost

Tématem číslo jedna u značky Siemens pro letošní jaro je příchod kompletní nové řady vestavných spotřebičů, která je výsledkem dlouhodobého a náročného vývoje. Snoubí se v ní německá designová preciznost se skutečně inovativními funkcemi, které nejsou pouhým nástrojem marketérů, ale skutečně praktickými pomocníky při každodenním provozu domácí kuchyně.

Nová produktová řada vestavných spotřebičů Siemens iQ700 představuje mnoho výjimečných funkcí, které vzhledem ke stále komplexnějšímu a mobilnějšímu způsobu života představují zjednodušení, kratší čekání a větší flexibilitu. Jedinečné jsou ovšem i díky již v úvodu zmiňovanému designu – všechny trouby včetně parních a mikrovlnných modelů mají stejný 96 mm vysoký čelní panel. Právě shodná výška panelu byla hlavním požadavkem pro dosažení dokonalosti v designu těchto nových spotřebičů. A co to znamená v praxi? Samozřejmě možnost jakékoliv kombinace spotřebičů se standardní výškou 60 cm i kompaktních modelů s výškou 45 cm bez jakéhokoliv kompromisu a bez ohledu na funkce. Čelní panel s duální zónou je víc než jen ztělesněním jedinečného designového prvku – toto sofistikované rozhraní charakterizuje maximálně snadná obsluha kteréhokoliv ze spotřebičů řady iQ700. Součástí je ještě přesně vedené nerezové a chromové lemování spotřebičů, díky němuž je možné kombinovat spotřebiče ve všech směrech, tedy jak vedle sebe, tak nad sebe,

a to bez dodatečných instalačních prvků. V každém případě budou vždy dokonale spojené v jeden celek a vytvoří bezchybné panoráma moderní kuchyně.

Vestavné trouby

Pečení na více úrovních, parní funkce, pyrolytické čištění, inteligentní senzory, barevné TFT displeje, mikrovlnný ohřev u trub standardní velikosti, průvodci přípravou jídla..., to vše najdete u vestavných trub řady iQ700. Představujeme nejvýznamnější technologické přednosti na trh mířících novinek.

4D horký vzduch

S funkcí 4D horký vzduch můžete péct při dosažení nejlepších výsledků bez ohledu na zvolenou výšku zasunutí plechu. Můžete proto připravovat jídlo také na několika úrovních najednou a využít celý prostor trouby s maximální flexibilitou. Inovativní technologie motoru ventilátoru teplo optimálně rozloží po celém vnitřním prostoru trouby.

Eco horký vzduch

Chtějí vaši zákazníci vynikající jídlo a současně požadují úsporný spotřebič? Hlavně jim je určena tato funkce, která zajišťuje 100 % horkého vzduchu při 30% úspoře energie ve srovnání s požadavky energetické třídy A. Ať už se v troubě peče hluboce zmrazená pizza, koláč, nebo lasagne, Eco horký vzduch se speciální kontrolou teploty zajistí při energeticky úsporném pečení horkým vzduchem na jedné pečicí úrovni optimální výsledek.

Parní funkce

V nových troubách řady iQ700 můžete u vybraných modelů využít i v dnešní době tolik populární páru ke zdravé přípravě různých pokrmů. Ideální je parní vaření například pro ryby, zeleninu nebo luštěniny, a to bez přidaného tuku. Během běžného pečení, například drůbeže nebo pečiva, zase přijde vhod funkce přidání páry. Aktivací funkce pulseSteam je v pravidelných intervalech do pečicího prostoru vypouštěna pára, aby byl pokrm na povrchu křupavý, ale uvnitř šťavnatý. Funkce pulseSteam je přitom dostupná i u modelů, které nedisponují funkcí 100% páry.

cookControl Plus

Naprogramovaná doporučená nastavení jsou zárukou těch nejlepších výsledků při přípravě nejrůznějších pokrmů. Na displeji stačí jen zvolit požadované jídlo, zadat jeho hmotnost a funkce cookControl Plus okamžitě nabídne doporučené nastavení. Pokrmy obsažené v nabídce trouby tak nejde pokazit, naopak dosáhnete spolehlivě dokonalosti.

bakingSensor a roastingSensor Plus

S předchozí popisovanou funkcí se pojí také tato inovativní výbava nových trub. V případě bakingSensoru jen připravíte těsto, navolíte v menu požadovaný pokrm a celý proces pečení už následně řídí chytrá senzorová technologie. Čidlo uvnitř trouby průběžně měří vlhkost vnitřního prostoru a podle jejího množství přesně pozná, kdy je jídlo hotové. bakingSensor zaručuje dokonalý výsledek u pečení koláčů, buchet, štrúdlů nebo slanečného pečiva.

Takzvaný roastingSensor tvoří známá teplotní sonda na maso, která ovšem v provedení řady iQ700 měří teplotu uvnitř jídla hned na 3 místech. Dosahuje tak větší přesnosti a spolehlivosti. Veškeré pokrmy z masa, ať na kousky, nebo v celku, se vždy propečou přesně tak, jak si přejete. Tyto funkce naleznete v různých modelech vestavných trub, a jelikož fungují samy, naučíte se je používat velmi rychle.

activeClean

Pyrolýza je nejúčinnějším čištěním vnitřního prostoru na trhu, a není proto divu, že nové trouby řady iQ700 sázejí právě na ni. Spuštěním funkce activeClean, pracující při teplotě až 480 °C, dojde ke spálení všech nečistot v pečicím prostoru na prach, který se pak jednoduše setře hadříkem. Odpadá tak ta nejméně příjemná práce na jinak velmi zábavném vaření nebo pečení.

varioSpeed a coolStart

U některých trub standardní velikosti naleznete nově funkci mikrovlnného ohřevu, jejíž aktivací k již zvolenému programu pečení lze zkrátit přípravu až o polovinu.

Vynikající kvalita jídla zůstává zachována. Samozřejmě lze mikrovlny využít také samostatně k běžnému ohřevu nebo rozmrazování jídla.

Funkce coolStart zase eliminuje zdouhavé přehřívání pečicího prostoru trouby, nutné hlavně při přípravě zmrazených potravin. S coolStart lze začít péct či zapékat ihned, což má opět výrazný vliv na úsporu času.

TFT displeje

U nových spotřebičů naleznete 3 druhy displejů. Nejvyšší modely jsou vybaveny TFT dotykovým displejem Plus, který se vyznačuje největšími rozměry, jasnějšími barvami, vyšším kontrastem a lepším rozlišením. Díky struktuře menu, které je optimalizované pro praktickou a pohodlnou dotykovou navigaci, představuje nový TFT dotykový displej Plus nejinovatnější a neintuitivnější uživatelské rozhraní, které kdy bylo pro trouby k dispozici. O stupeň nižší modely mají TFT dotykový displej a základní modely potom standardní TFT displej.

Teleskopické výsuvy

Nejvyšší komfort a výrazné zvýšení bezpečnosti při naší teleskopické výsuvy, které u nových trub řady iQ700 odolají i funkci activeClean (pyrolýza), a proto je není nutné při čištění trouby vysokou teplotou vyjmát.



Odsavače par

Široká nabídka odsavačů par Siemens se skládá z výsuvných modelů z pracovní desky, klasických nástěnných variant i neviditelných odvětrávacích modulů. Vybrané modely vyšší kategorie jsou vybaveny senzorem čistoty vzduchu, který automaticky přizpůsobuje výkon motoru podle množství a intenzity par vytvářejících se při vaření na varné desce. Po 10 minutách od skončení vaření se pak odsavač automaticky přepne do režimu ventilátoru, aby se vzduch v kuchyni maximálně vyčistil. Díky inovativnímu obvodovému odsávání absorbují odsavače par více než 90 % tuku z kuchyňských výparů, což je výrazně více než běžné odsavače. Odsavače par Siemens se také pyšní úspornými LED moduly s dlouhou životností a až o 45 % vyšší svítivostí.

cleanAir

Cirkulační modul cleanAir je ideální možností pro všechny, pro které je důležité úsporné zařízení kuchyně a zároveň chtějí spojit výhody cirkulační technologie s výkonným systémem odvětrávání. Díky zvětšené filtrační ploše dokáže neutralizovat až 95 % pachů. Tato hodnota překračuje všechny obvyklé cirkulační systémy o cca 25 % a je shodná s odvětrávacím systémem. A navíc je i moderním designovým prvkem, který se hodí do každé kuchyně.

SIEMENS

Vestavné myčky

Při výběru spotřebičů do kuchyně se určitě zaměřte i na nové modely vestavných nebo plně vestavných myček nádobí Siemens. U vestavných modelů vás o všem informuje TFT displej a u plně integrovaných variant pak zlepšuje přehled o fázi programu funkce timeLight, která promítá na podlahu zbývající čas i případné chybové hlášky. Vnitřní prostor myček zase osvětluje dvojice LED žárovek emotionLight příjemným modrým světlem.

Konkrétně se při výběru zboží zaměřte na plně integrovaný model SN 678X02TE v energetické třídě A+++ s kapacitou na 14 sad nádobí a spotřebou vody 9,5 l na jeden standardní mycí cyklus. Flexibilitu a využití vnitřního prostoru výrazně zlepšuje samostatná příborová zásuvka varioPro a modifikovatelný systém košů varioFlex Pro. Efektivitu sušení výrazně zvyšuje technologie Zeolith a rychlost mytí zase funkce varioSpeed Plus, která dokáže zkrátit program až o 66 %. Druhou významnou novinkou je myčka SN 578S03TE s předním panelem, ve kterém je vsazen barevný TFT displej s vysokým rozlišením. Spotřebič pracuje v energetické třídě A+++ – 10 %, navíc se spotřebou pouhých 7,5 l. Náplň 13 jídelních souprav se vkládá do 2 košů typu varioFlex Pro a samostatné příborové zásuvky varioPro. I tento model používá při sušení technologii Zeolith a jeho vnitřní prostor osvětluje systém emotionLight.



Vestavné trouby Siemens iQ700

	iQ700 60cm				iQ700 compact45		
	HN678G4S1	HS658GXS1	HM656GNS1	HM633GNS1	CS658GRS1	CM656GBS1	CM633GBS1
Typ trouby	kombinovaná s mikrovlnami	kombinovaná parní trouba	kombinovaná s mikrovlnami	kombinovaná s mikrovlnami	kombinovaná parní trouba	kombinovaná s mikrovlnami	kombinovaná s mikrovlnami
Vnitřní objem	67 l	71 l	67 l	67 l	47 l	45 l	45 l
Počet druhů ohřevu	15	15	13	10	15	13	6
Mikrovlnný ohřev	90 - 900W		90-900W	90-900W		90-1000W	90-1000W
Eco horký vzduch	x	x	x	x	x	x	x
varioSpeed	x		x	x		x	x
coolStart	x	x	x	x	x	x	
TFT	TFT dotyk. Plus	TFT dotyk. Plus	TFT dotykový	TFT	TFT dotyk. Plus	TFT dotykový	TFT
pulseSteam	x	x			x		
Pára 100%		x			x		
cookControl	cookControl Plus	cookControl Plus	cookControl Plus	cookControl 14	cookControl Plus	cookControl Plus	cookControl 14
4D	x	x	x	x	x	x	x
bakingSensor	x	x			x		
roastingSensor Plus	x	x			x		
ecoClean Plus		x	x	x	x	x	
activeClean	x						
Teleskopický výsuv	1násobný	3násobný	1násobný	1násobný	1násobný		
Provedení	nerez nebo bílá	nerez	nerez	nerez	nerez nebo bílá	nerez	nerez nebo bílá



Malé rozměry, velké funkce

Kompaktní a vestavné mikrovlnné trouby

Trouby s výškou 45 cm nazývané jako kompaktní jsou ideální volbou menší domácnosti a jsou jasnou volbou pro singles do moderních garsonek. Díky časté přítomnosti funkce mikrovln nebo parního vaření se dají označit za skutečně univerzální spotřebič pro každodenní použití. Kdo hledá ještě menší řešení, může sáhnout po vestavné mikrovlnce jako takové.



Trh s kompaktními spotřebiči není tak pestrý jako ten s vestavnými modely standardní velikosti. Ještě před pár lety nabízelo kompletní řešení v kompaktních rozměrech, tedy s již zmiňovanou výškou 45 cm na rozdíl od standardních 60 cm, jen pár výrobců. Teď máme na mysli opravdu kompletní výbavu včetně myčky adekvátní velikosti. Například kompaktní myčka je nadále spíše specialitou, ale v kategorii varné techniky pronikly kompaktní spotřebiče do katalogů mnoha značek. Věnují se jim především ty zavedené s vlastní produkcí, protože vyrobit funkcemi nabitou troubu výrazně menší velikosti není úplně jednoduché. To se odráží samozřejmě i v ceně těchto spotřebičů, která bývá poměrně vysoká – obzvláště v očích spotřebitele, kterému se často nepozdává dát za 40l troubu stejně, nebo i více peněz než za standardní model s 65 l. Zákazník si však musí uvědomit, že taková kompaktní trouba poskytuje mnohdy prakticky stejné funkce jako její větší alternativa. Dokonce mívá inteligentní senzory, recepty, funkci vaření v páře a další nadstandardní výbavu, jako jsou teleskopické výsuvy.

Vestavné mikrovlnné trouby, pokud nejsou součástí ucelené řady kompaktních spotřebičů, jsou zpravidla levnější. V tomto nižším cenovém segmentu hovoříme o klasických mikrovlnkách, doplněných grilem a v lepším případě horkým vzduchem. Automatické programy a jiné pokročilé funkce u nich nelze očekávat. Vnímáme je proto naopak jako pouhý doplněk sporáku nebo standardní vestavné trouby. Jejich vnitřní objem se pohybuje mezi 20 až 30 l, zatímco u kompaktních trub s mikrovlnným ohřevem či párou je to nad 40 l.

Situace na trhu

Rozložení sil na trhu vestavných spotřebičů je poměrně jasně dané a dominují v něm hlavně velké firmy s víceméně značek, díky nimž působí ve všech hlavních cenových segmentech. Konkrétně jsou to samozřejmě Electrolux, BSH a Whirlpool. O pozici jedničky v hodnotě se nyní bijí Electrolux a Whirlpool, protože druhý jmenovaný skokově posílil o několik procent převzetím společnosti Indesit. Velmi silnou pozici má potom ve vestavných spotřebičích také společnost Gorenje hlavně díky tradiční české značce MORA. Když se zaměříme čistě na kategorii trub, je potom Gorenje lídrem trhu.

Letošní rok se možná podíly firem viditelněji změní, protože několik z nich uvedlo na trh v zimě a na jaře zcela nové řady vestavných spotřebičů. Gorenje má 3 nové řady (představení na str. 25), BSH zařazuje do prodeje velmi povedené řady Bosch Serie 8 a Siemens iQ700 (představení na str. 12) a Whirlpool novou řadu vestaveb střední cenové kategorie v designu Absolute, ovšem s prvky doposud vyhrazenými prémiové kategorii (představení na str. 42). A zajímavé novinky představily už loni značky Candy a Amica. Zapomínat nesmíme ani na mladé dravé firmy, například český Concept, jenž své vestavné spotřebiče obsáhle prezentuje na straně 22. Navíc o strategii firmy a jejich plánech s námi v dubnu hovořil její majitel Jindřich Valenta, a tak si rozhovor s ním můžete přečíst na straně 20.



Bosch CDG634BS1

Prémiová parní trouba s výškou 45 cm patří mezi nové vestavné spotřebiče řady Bosch Serie 8. Jedná se čistě o parní troubu, ne o multifunkční model s parními funkcemi. Uživatelé nabízí funkce parního vaření, šetrného ohřívání pomocí páry, kynutí a šetrného rozmrazování. Ve vnitřním prostoru o objemu 38 l se připravují pokrmy při teplotě mezi 30 °C až 100 °C, přičemž se teplota reguluje elektronicky. Nechybí funkce AutoPilot 20 s dvacítkou přednastavených automatických receptů, jednoduché ovládání s TFT displejem a dvířka SoftMove s jemným dovíráním.



Candy MIC 440 TX

Kompaktní multifunkční trouba s funkcí mikrovlnného ohřevu nabízí vnitřní objem 44 l a vnější provedení z nerez. Příkon u mikrovlnné funkce dosahuje 900 W a lze ho regulovat v 5 úrovních. Gril má potom příkon 1750 W, spodní těleso 600 W a horký vzduch 1750 W. Trouba také nabízí 15 přednastavených režimů pro přípravu různých pokrmů, dále rozmrazování Power defrost podle hmotnosti a typu potravin. K ovládání slouží LED displej. Průměr otočného talíře je 36 cm a výška spotřebiče 45,5 cm.



Amica AMG 20 BF

Cenově dostupná vestavná mikrovlnná trouba s vnitřním objemem a průměrem otočného talíře 24,5 cm je dodávána v černém provedení a je vsazena do designového rámu. Používá elektronické ovládání včetně automatického rozmrazování podle hmotnosti a typu potravin. Mikrovlnný výkon dosahuje maximálně 700 W a výkon integrovaného grilu 900 W. Její dvířka se efektně a komfortně otevírají pomocí stisku tlačítka. Ovládání je jinak elektronické – konkrétně pomocí dotykových ploch. Výška trouby činí 38,8 cm.



Concept MTV6925bc

Novinka v katalogu české značky je nabízena v tomto černém provedení, ale také bílém – vnější povrch je navíc ze skla a ladí s vestavnými troubami této značky. Mikrovlnka má objem 25 l a nepracuje pouze v režimu ohřívání pokrmů, ale také tepelné úpravy pomocí grilu či kombinace grilu a mikrovlny. Mikrovlnný výkon dosahuje maximálně 900 W a výkon grilu 1000 W. K dispozici má uživatel 8 přednastavených programů, funkci rozmrazování s automatickým určením času podle hmotnosti pokrmu a komfortní dotykové ovládání. Průměr otočného talíře je 31,5 cm. Výška spotřebiče 38,8 cm.



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

Vestavné trouby na českém trhu podle GfK

Za minulý rok vzrostla poptávka po vestavných troubách ve sledovaných distribučních kanálech o 4 %, zatímco u volně stojících sporáků se v meziročním srovnání mírně snížila. Prodej vestavných trub tak pokryl téměř polovinu celkového objemu trhu a na hodnotě prodeje se podílel již z 54 %.

Také u vestavných trub je zřetelný trend rostoucího zájmu o energeticky úsporné provedení. V energetické třídě A++ se vloni prodala zhruba pětina vestavných trub, přičemž jejich podíl v průběhu roku narůstal, zejména na úkor energetické třídy A. S modely třídy A++ se v prosinci zrealizovalo již 30 % z celkových tržeb za vestavné trouby.

Průměrná investice do vestavné trouby představovala v roce 2014 částku 8 600 korun. Do sortimentu bez samočištění však kupující investovali méně, konkrétně 7 100 korun, podobně jako do modelů s hydrolytickým samočištěním, za které zaplatili v průměru 8 200 korun. Oba tyto segmenty se však prodávaly s meziročním přírůstkem, jak v kusech, tak i v korunách.

Vestavné trouby s pyrolytickým samočištěním se vloni prodávaly průměrně za 18 tisíc korun, a ačkoliv poptávka po tomto sortimentu meziročně klesla o 5 %, díky růstu průměrné ceny se srovnání obratu dostalo 3 % do kladných čísel. To se již nepodařilo sortimentu se samočištěním katalýzou s průměrnou prodejní cenou za uplynulý rok ve výši 10 tisíc korun, který mírně klesl v objemu i hodnotě.



Vestavba Candy pro rok 2015 Chytré spotřebiče, trouby v třídě A+ i myčky s třemi rameny

Italská značka Candy představila v posledních měsících množství nových produktů z kategorie vestavných spotřebičů. V následujícím článku najdete přehled těch nejzajímavějších, které byste při výběru zboží neměli opomenout.



„Smart“ vaření s modely SimplyFi

Značka Candy přinesla na český trh jako vůbec první kompletní portfolio takzvaných chytrých spotřebičů se síťovou konektivitou, vzájemnou komunikací a možností nastavování, ovládání a diagnostiky pomocí speciální aplikace v mobilním telefonu nebo tabletu. Kromě zde prezentované varné techniky v ní naleznete také řešení z kategorie péče o prádlo. Všechny spotřebiče vás informují formou notifikací o svém stavu a odesílají do aplikace i informace o spotřebě energie. U jednotlivých zařízení se pak funkce liší podle toho, o jaký konkrétně spotřebič jde.

Základem chytrých vestavných spotřebičů je samozřejmě multifunkční trouba, a to model Candy FXE 825 X WIFI v designu ELITE, který disponuje rekordně velkým pečícím prostorem o objemu 78 l. Díky technologii SimplyFi lze v troubě na dálku i mimo domácí wi-fi síť zapnout předehřívání. Další užitečnou funkcí je možnost vytváření vlastních programů, jejich nahrávání do paměti trouby a snadné spouštění. Samotná trouba se vyznačuje dvířky SoftClose s pomalým dovíráním, teleskopickým výsuvem a LCD displejem.

K troubě nemůže do páru chybět varná deska typu SimplyFi, konkrétně model Candy CFID 36 WIFI s 4 indukčními zónami, ani komínový odsavač Candy CMB 97 SLX WIFI, který například odešle upozornění na váš telefon, pokud detekuje v bytě kouř, a konečně ani myčka Candy CDI 6015 WIFI v energetické třídě A++ se senzorem čistoty vody (Dirt Sensor System) a rekordní kapacitou 16 sad nádobí.

Trouby řady ELITE – vybava a úsporný provoz

Když se podíváte do nabídky novinek, najdete v ní kromě již popisovaného top modelu s technologií SimplyFi ještě několik nadstandardně vybavených modelů. Jedním takovým je multifunkční trouba Candy FVET 929 X s objemem 69 l, 11 funkcemi a zařazením do energetické třídy A. Ve vybavě nepostrádá teleskopický pojezd, vodící lišty Easy Fit a systém čištění AQUACTIVA. Specialitou je potom pečení s vlhkostní sondou Soft Cook.



Čenově dostupnější jsou potom modely Candy FET 609A X a Candy FET 629A XL taktéž s objemem 69 l, navíc v energetické třídě A+. Druhý jmenovaný model se od prvního liší přítomností teleskopických výsuvů a možností čištění systémem AQUACTIVA. Obě trouby pak nabízejí 8 funkcí, pomalé dovírání dvířek či sondu Soft Cook.

Varné desky – designový plyn na skle

Paletu trub doplňuje v katalogu opravdu zajímavá nabídka nových plynových desek z tvrzeného skla. Jednak je na výběr model Candy CVG 64 SGNX (černá), SGB (bílá) a SGX (stříbrná) s šířkou 65 cm a 4 varnými zónami a jednak model CVG 75 SQGNX (černá), SQGB (bílá) a SQGX (stříbrná) s šířkou 75 cm a 5 varnými zónami.

Myčky – 16 sad nejen v top modelu

Už loni avizované myčky na 16 sad nádobí, což je v současnosti bezkonkurenční kapacita, se dostávají konečně na český trh. Dobrou zprávou je, že se takto velký vnitřní prostor netýká pouze v prvním odstavci zmiňované vlnkové lodi s technologií SimplyFi. 16 sad vložíte také do plně integrovaných modelů Candy CDIM 6330 PR v třídě A++ a CDIM 6766 v třídě A+++. U myček zákazníky upozorníte na kompletně sklopné trny ve spodním koši a řešení třetí příborové zásuvky v užším provedení, aby zůstal po obou stranách volný prostor. Díky tomu je možné vkládat do horního koše vyšší sklenice. Ve spodním koši lze zase mýt velké talíře s průměrem až 34,5 cm.





Fagor 6H-600B TC X

Návrat španělské značky mezi aktivní hráče na trhu intenzivně pokračuje, a tak zařazujeme do přehledu i její výrobek v podobě vestavné mikrovlnné trouby s objemem 24 l a talířem o průměru 30 cm. Trouba je dodávána v černé barvě s ochranou proti otiskům prstů a nerezovým vnitřkem. Výkon ohřevu může uživatel regulovat v 5 úrovních, přičemž maximální nastavení činí 900 W. Z funkcí jmenujme automatické rozmrazování, ohřev a vaření podle druhu potravin a suroviny. Pomocí stojánku Duplex lze ohřívat 2 jídla najednou. Součástí je samozřejmě vestavný rámeček. Výška spotřebiče je 39 cm.



Gorenje BCS589S20X

Z nových vestavných spotřebičů slovenské značky jsme zvolili do přehledu model z prémiové řady Superior, který spadá do kategorie kompaktních multifunkčních trub s parními funkcemi. Konkrétně tato trouba s výškou 45 cm poskytuje vnitřní objem 51 l, 19 funkcí, 66 receptů a 155 přednastavených programů. Používat lze jak čistou páru (PureSteam), tak pomalé vaření ve vakuu (SousVide) a spoustu dalších režimů přípravy. Z funkcí pak stojí za pozornost režim StepBake pro nastavení 3 různých fází pečení v rámci jednoho programu. V příslušenství se pak nachází kromě plechů a roštu také termosonda a teleskopické výsuvy.



Hotpoint MWK 434.1 X HA S

Kompaktní trouba v designu LUCE se řadí do kategorie multifunkčních modelů obohacených navíc o mikrovlnný ohřev. Používat v jejím případě lze konkrétně horký vzduch, gril, horký vzduch spolu s mikrovlnami a gril s mikrovlnami. Nechybí automatická příprava jídla podle hmotnosti a typu pokrmu. Ovládání řeší výrobce dotykovým systémem doplněným o přehledný displej. Vnitřní prostor trouby má objem 44 l a otočný talíř 36 cm. Výška celé spotřebiče je 45,8 cm.



Whirlpool AMW 698 IXL

Jelikož představuje společnost Whirlpool na straně 42 své letošní novinky v designu Absolute včetně kompaktních modelů, zařazujeme do přehledu prémiový model řady Cube Fusion. Trouba se speciálním povrchem iXelium, stálobarevným a odolným, má vnitřní objem 40 l, zápusťné ovládací knoflíky a velký displej. Kromě mikrovln (850 W) je k dispozici ještě horký vzduch (1200 W) a gril (1600 W) – jednotlivé funkce lze samozřejmě také kombinovat a používat například známou funkci Crisp či rozmrazování JetDefrost. Výška trouby je 45,5 cm.

Variabilní umístění

Kompaktní spotřebiče mají jednotnou výšku 45 cm, aby je bylo možné dát v kuchyni vedle sebe a tvořily jeden celek. Často k nim nabízejí výrobci také 15 cm vysoké ohřevné zásuvky na talíře, díky kterým lze pak kompaktní spotřebič umístit také vedle klasické trouby s výškou 60 cm. Variabilitu umístění pak ještě zvyšuje to, pokud výrobce zvolí jeden rozměr i pro šířku spotřebičů, aby je šlo umístit nejen vedle sebe, ale také nad sebe.

Parní trouba jako alternativa mikrovlnné

Pokud nepočítáme řešení v podobě speciálních nádob do mikrovlnných trub pro vaření v páře, platí, že je trouba buď parní, nebo mikrovlnná. Když hovoříme o parní troubě, máme na mysli výrobek s generátorem páry a zásobníkem na vodu. Zákazník je proto často nucen pořizovat jak kompaktní parní troubu, tak mikrovlnnou, což je nejen drahé, ale také prostorově náročné. K ohřevu jídel může přitom použít parní troubu a mikrovlnnou nezbytně nepotřebuje. Sice trvá ohřev déle, ale je zdravější a přirozenější.



Nová řada v designu **ABSOLUTE**



Elegantní design v hlavní roli s centrálním tlačítkem



Široká škála barev:
nerez, černá, bílá a Champagne
v celoskleněném provedení



Technologie 6. smysl
a přednastavené
potravinové
kategorie



Různé možnosti
samočisticích systémů
a tlumené dovírání
dvířek SoftClosing

více na www.whirlpool.cz

Jindřich Valenta: Cílem značky Concept je být silným konkurentem zavedených hráčů

Se spotřebiči Concept se setkáváme v obchodech už po mnoho let. Ryze česká firma podnikatele Jindřicha Valenty přišla s prvním vlastním výrobkem na trh už v 90. letech. Teď ale nastal čas pro výraznější rozvoj celého projektu, rozšíření prodejní sítě a intenzivnější budování povědomí o značce. Kromě malých spotřebičů dodává na trh značka Concept několik posledních let také velkou bílou techniku. O počátcích jedné z mála českých značek domácích spotřebičů i plánech do budoucna jsme hovořili se samotným Jindřichem Valentou.



Vyložení českých značek domácích spotřebičů není na trhu hodné. A už vůbec ne tak mladých, jako je Concept. Co vás přivedlo k tomu přijít s vlastní značkou, která vyžaduje mnohem více úsilí než distribuce některé zavedené?

Pracovali jsme dříve jako obchodní zastoupení pro zahraniční značky, vzhledem k nemožnosti ovlivňovat sortiment a obchodní politiku, a také nové strategie při změnách majitelů, jsme se v roce 2001 rozhodli koncepčně řešit vlastní brand a jít si dál vlastní cestou. Samozřejmě nám toto rozhodnutí přineslo mnohem více práce a s tím i spojená úskalí, která jsme ale postupně překonali. Na druhou stranu je mnohem zajímavější vytvářet

nové produkty, sledovat současné trendy a vědět, že svými produkty usnadňujete lidem život.

Kdy se poprvé objevily spotřebiče Concept na českém trhu? A s jakými skupinami výrobků jste začínali?

Úplně prvním spotřebičem byl ruční šlehač Concept 100 plus, který jsme uvedli na trh v roce 1995 s cenovkou 990 Kč. V té době byl název Concept určen pouze pro tento výrobek a až v roce 2001 jsme pod touto značkou přišli s celou škálou produktů. Postupně nabíhaly do sortimentu rychlovarné konvice, vysavače, konvektory a samozřejmě šlehače.

Jaká je povědomost mezi spotřebiteli o značce Concept? Jakými marketingovými nástroji ji zvyšujete?

Zatím je povědomí o značce vzhledem k velikosti trhu nízké. Prvních 10 let jsme si prioritně budovali zázemí a sbírali zkušenosti. Nyní přichází období budování značky, které zatím realizujeme především ve spolupráci s distributory, ale ani na vlastní aktivity nezapomínáme a snažíme se již většinu komunikace směřovat na B2C.

Samozřejmě nejste přímo výrobce, ale necháváte si produkty vyrábět. Odkud je primárně odebíráte? Zadáváte výrobu dle vlastních specifikací a návrhů?

Velká část produkce pochází z Číny, ale také necháváme vyrábět v Turecku, Polsku a Itálii.

Vlastní vývoj produktů nemáme, ale aktivně se podílíme na spolupráci při výrobě. Komunikujeme s výrobcem jak design samotného produktu, tak změny technických parametrů, vzhled obalů, ale i různé POS materiály. Naším cílem je co nejvíce přiblížit daný výrobek českému zákazníkovi.

Později jste k překvapení mnohých začali dodávat na trh ještě velké domácí spotřebiče, konkrétně ty vestavné. A letos jsme si všimli, že máte v nabídce také volně stojící chladničky nebo sporáky. Jak se vám daří na vysoce konkurenčním trhu MDA?

Tento segment trhu je vzhledem ke konkurenci velice náročný, ale i přesto se nám daří rozvíjet distribuci a tržby. Máme před sebou ještě hodně dlouhou cestu k tomu, abychom mohli být silným konkurentem již rozšířených značek, ale věříme, že MDA má pro nás veliký potenciál růstu.

Čeho byste chtěli s velkými spotřebiči dosáhnout? Řídíte se nějakou dlouhodobou strategií rozvoje tohoto segmentu?

Současný plán pro MDA je ve výhledu 10 let. Co se týče trhu, tak bychom rádi postupem času obsadili viditelnou část MDA, kde se nyní orientujeme především na vestavné spotřebiče, ale v posledním roce jsme již rozšířili sortiment také o volně stojící modely. Konkrétně se nám nyní vede v lednicích s modelem LA8080, který se liší od ostatního chlazení svým rozměrem a skleněným designem. Tímto trendem, jasně se odlišit od konkurence, se chceme řídit i do budoucna.

Které prodejní kanály jsou pro vás nejdůležitější?

V současné době se zaměřujeme především na truhláře, kuchyňská studia, internetové obchody a specializované řetězce s nábytkem. Nerad bych ovšem opomíjel také velké elektrosítě, ve kterých si své místo teprve hledáme a jsou pro nás velkou výzvou.

Co všechno ve vestavbách nabízíte? A proč by měli prodejci elektrika a kuchyňská studia vaše spotřebiče zalistovat?

Ve svém portfoliu máme celé spekt-



rum vestavných spotřebičů, díky kterému nemusí zákazník hledat chybějící produkt u jiných dodavatelů. I přesto, že nabízíme komplexní řešení, postupně stále rozšiřujeme sortiment, abychom uspokojili potřeby co nejvíce zákazníků. Pro koncového uživatele nabízíme vysokou uživatelskou hodnotu, například garanci rovnoměrného pečení u vestavných trub. Pro prodejce, především truhláře, je velkou devízou výborné dílenské zpracování, rychlá komunikace a v neposlední řadě možnost si na našich spotřebičích vydělat.

Všimli jste si, že jste do některých řetězců dodávali odsavače par bez viditelné značky Concept s cílem oslovit zákazníky hledající cenově dostupné řešení, které by nenarušilo jednotu ve výbavě jejich kuchyně. Byl o tyto odsavače zájem?

Ano, o tyto odsavače je zájem, prioritou je ale prodávat spotřebiče s logem Concept. Odsavači bez loga Concept jsme pouze reagovali na silnou poptávku ze strany B2B zákazníků. Rozhodně se nejedná o dlouhodobou strategii firmy.

Jak řešíte servis velkých spotřebičů? A jaké služby zákazníkům nabízíte? Zejména v kategorii velkých spotřebičů.

Servis je řešen vlastními servisními technikami. Díky centrálnímu servisu, který se nachází v České republice, dokážeme zajistit opravu velice rychle a spolehlivě. Zákazník je u nás obslužen standardně do 7 dnů. Kromě kvalitního servisu nově nabízíme zákazníkům také možnost aktivace prodlouženého servisu.

Uvedli jste v poslední době na trh nějaké zajímavé produkty?

Za zmínku stojí chladnička „Česká Amerika“, u které jsme se zaměřili na vhodnost rozměrů do českých domácností. Dále designově ucelené bílé, černé a nerezové řady vestavných spotřebičů.

V malých spotřebičích rozšiřujeme úspěšnou řadu vysavačů HomeCarPet, které vynikají širokou škálou příslušenství, které umožňuje více možností úklidu. Také odšťavovač LO7055 IQ space, který je díky chytrému řešení umístění nádob vhodný na menší kuchyňskou linku.

Velké domácí spotřebiče Concept

Komplexní nabídka české značky pro moderní českou kuchyň

Malé domácí spotřebiče Concept mají dlouhé roky své pevné místo na trhu a společnost Jindřich Valenta – Elko Valenta jich má velmi širokou nabídku, díky níž si v katalogu vybere opravdu každý zákazník. Etablovat se chce však značka Concept také na trhu s velkými domácími spotřebiči. Proč byste její výrobky měli zařadit do prodeje ve svém obchodě? Na to odpoví následující článek.

Značka Concept kráčí trhem skutečně svou vlastní cestou. Zatímco současné trendy vývoje na trhu upozadují menší subjekty a velké firmy se vzájemně spojují mohutnými akvizicemi či joint venture, oslovuje Concept obchodní partnery i koncové zákazníky svým osobním přístupem, flexibilitou a pružnou reakcí na požadavky trhu. Concept díky tomu coby jediná česká značka elektrospotřebičů v kategorii velké i malé domácí techniky na tuzemském trhu vyčnívá a přitahuje pozornost.

Historie firmy se začala psát už v roce 1991, kdy Jindřich Valenta jako čerstvý absolvent střední ekonomické školy otevřel ve východočeské Chocni prodejnu s domácími spotřebiči. Počáteční úzké zaměření na rychlovarné konvice a konvektory dovážené z Německa se rychle rozšířilo, a tak v roce 1995 už zajišťovala firma výhradní distribuci španělské značky Ufesa, přičemž tentýž rok expandovala společnost na Slovensko a o pár let později také do Polska. Vůbec prvním výrobkem nesoucím označení Concept byl v roce 1995 ruční šlehač Concept 100. Jako značka se Concept představil až v roce 2001 a dynamický rozvoj, kdy se z počátečních dvou zaměstnanců rozrostla společnost na současných víc než 40 lidí, umožnil v roce 2008 prezentovat také vlastní vestavné spotřebiče. Cílem firmy je dodávat na trh „conceptní“ řešení v podobě kvalitních výrobků dostupných za rozumnou cenu.



Vestavné trouby Nadstandardní výbava a moderní design

Základem každé kuchyně je nesporně pečící trouba, a to ideálně v multifunkčním provedení. Concept jich má v nabídce velké množství, ale mezi nejnovější výrobky,

představené teprve loni, patří modely ETV6960wh (bílá) a ETV6960bc (černá) s garancí rovnoměrného pečení. Vyznačují se příjemným nadčasovým designem s čelní částí ze skla s nerezovými prvky. Dvířka s trojitým sklem skrývají pečící prostor o objemu 67 l, ve kterém najdete i nadstandardní vybavení v podobě 2 párů teleskopických výsuvů a 3 katalytických čistících desek. Ovládací knoflíky lze zamáčknout dovnitř, přičemž je doplňuje ještě digitální programátor. Péct lze pomocí 7 funkcí včetně horkého vzduchu. Trouby spadají do úsporné energetické třídy A.



Varné desky

Dokonalým doplňkem k popisovaným modelům trub, ale nejen těm, je vlnková loď nabídky varných desek značky Concept. Indukční deska IDV2760 s dotykovým ovládním pomocí posuvného „slideru“ nabízí 4 varné zóny s funkcí POWERBOOSTER.

Zákazníci, kteří preferují tradiční plyn, mohou sáhnout po loňské novince v podobě desky PDV7160wh (bílá tvrzené sklo), případně PDV7160 (černá tvrzené sklo). Varná deska poskytuje 4 hořáky včetně jednoho trojitého typu WOK, všechny s kvalitními litinovými mřížkami.

Odsavače

Mezi odsavači značky Concept určitě musíme upozornit na letošní žhavou novinku v podobě modelu OPK5760n (černý) a wh (bílý), který je klasickým komínovým odsavačem se zkosenou čelní stranou. Kombinuje skleněné provedení s nerezovými prvky, výrazným a dobře čitelným červeným displejem, dotykovým ovládním a programátorem na až 90 minut. Vybírat může majitel ze 4 stupňů výkonu, když



při maximálním nastavení probíhá odtah 768 m³ vzduchu za hodinu. Součástí výbavy odsavače jsou ještě 2 úsporné LED diody, kovový tukový filtr a signalizátor znečištění filtrů. Samozřejmě lze zvolit mezi instalací pro recirkulaci nebo odtah vně domu. Maximální hlučnost zařízení činí 64 dB(A).

Mikrovlnné trouby

Už v květnu se objeví v prodeji dvě žhavé novinky v podobě vestavných mikrovlnných trub MTV6925wh (bílá) a MTV6925bc (černá). Trouby s dotykovým ovládáním, 8 přednastavenými programy, funkcí grilu, mikrovln, jejich kombinace a rozmrazování mají čelní stranu ze skla, a tak dokonale designově ladí s prezentovanými multifunkčními troubami Concept. Dalšími přednostmi nových mikrovlnek jsou dětská pojistka, rychlý start a přehledný červený displej. Jejich objem činí 25 l, mikrovlnný výkon 900 W a výkon grilu 1000 W.



Chladničky

V kategorii uchovávání potravin se angažuje značka Concept nově v segmentu vestavných chladniček – na trh uvádí kombinovaný model LKV 4360 v energetické třídě A+ a s hlučností pouhých 42 dB(A). Chladicí oddíl v horní části spotřebiče má objem 185 l a mrazicí zóna v dolní části 65 l.

Zajímavá je určitě takzvaná „Česká Amerika“ v podobě modelu LA8080, který byl nejprve dostupný v černém provedení se skleněnou čelní stranou, později s označením LA8080wh s bílým sklem a nyní nově pod označením LA8080ss v exkluzivním nerezovém provedení. Tyto chladničky v energetické třídě A+ poskytují při šířce pouhých 79,4 cm celkový užitečný objem 388 l. Výhodou je čtyřdveřové provedení a horizontální rozdělení na horní chladicí zónu, do níž se vejdu i velké tácy či pekáče, a 2 separátně otevírané mrazicí zóny.



Myčky

Ve výbavě současné kuchyně nemůže chybět určitě ani myčka nádobí, a tak doporučujeme výběr nejvyššího a nejspolehlivějšího modelu značky Concept, který nese označení MNV4560. Tato 60cm myčka v energetické třídě A++ spotřebuje pouze 10 l vody a překvapí velmi tichým chodem na úrovni 45 dB(A). Přitom se do ní vejde až 14 jídelních sad, ve výbavě nepostrádá třetí příborovou zásuvku, 3 ostříkovačí ramena, nabídku 6 programů a mytí při 40 až 65 °C. A aby to nebylo málo, její vnitřní prostor osvětlují LED diody.



www.my-concept.cz

Pro více informací o spotřebičích značky Concept a jejich zařazení do nabídky vašeho obchodu kontaktujte společnost Jindřich Valenta – Elko Valenta.

Designové krocení větrných tunelů

Přestože v branži zvané design bývá poměrně těžké prosadit se, Jan Čtvrtník sklízí jeden úspěch za druhým. Jeho portfolio je skutečně úctyhodné – od lisu na citrony a gumových háčků přes prsteny, vázy až po sedací nábytek. V rozhovoru jsme se tentokrát zaměřili na digestoře.

Mohl byste zmínit současné trendy v oblasti designu digestoří?

Design digestoří následuje estetické trendy ostatních produktů, samozřejmě s přihlédnutím ke specifickým technologickým omezením. Do výroby digestoří vstupují nově energetické štítky, které ovlivní vývoj digestoří směrem k úspornějším či efektivnějším systémům. Začnou se více používat úsporné bezkartáčkové motory v kombinaci s vysoce účinnými baffle filtry. Označení energetických štítků bude ale značně problematické, protože existují digestoře, které dokážou energii i ušetřit. Pro AEG jsem navrhl spolu s Ondřejem Václavíkem digestoř, která v sobě kombinuje odvod par z domu s recyklací vzduchu. Uživatel si může zvolit pomocí elektronického systému, zda vytáhne páry vně domu spolu s teplem, nebo teplo ušetří a pročistí vzduch filtry a vrátí ho zpět do místnosti. V zimních měsících tak digestoř dokáže ušetřit energii za otop oproti klasickému odtahovému systému.

Důležitý je také soulad s interiérovým designem. Jak se postupuje u digestoří?

Digestoře jsou v tomto ohledu vlastně poměrně jednoduché. Buď je zcela začleníte do nábytku, že nejsou ani vidět, nebo jim necháte „brandovou“ tvář, to znamená, že přesně kopírují prvky ostatních spotřebičů, anebo je děláte jako solitéry, které z digestoře udělají určitý akcent dané kuchyně. Ani v jednom případě vlastně na estetiku kuchyňského nábytku příliš nenavazují. Navazují na ni svými rozměry a kvalitou materiálu, esteticky jsou spíše v souladu s ostatními spotře-

biči, nebo naopak jsou ve výrazném kontrastu a jsou objektem, který přitáhne vaše oko jako první.

Kuchyně se postupně stávají pevnou součástí obývacích pokojů. Jak se to odráží v jejich designu?

Stávají se součástí pokojů, ale stále jsou nějak vizuálně odděleny buď jídelním stolem, nebo ostrovem. Myslím, že hlavně kuchyně s pracovní deskou obchází ze všech stran je jakýmsi velkým retro trendem. Pochopitelně se tomu přizpůsobují i digestoře, a to především tím, že nepřiléhají ke zdi, ale visí ze stropu. Pro designéra to znamená zohlednit pohledy ze všech stran, i zadní strana se stává důležitou a je třeba ukázat značku i zezadu. Islanové digestoře se většinou věší výše, aby neubíraly vizuální kontakt z kuchyně s lidmi v obýváku.

A jaká je podle vás budoucnost kuchyní a digestoří?

Jsem na prahu internetu věcí, což je poměrně nový trend v oblasti kontroly a komunikace předmětů běžného využití mezi sebou nebo s člověkem, a to zejména prostřednictvím technologií bezdrátového přenosu dat a internetu. Máme už systémy, které umožňují propojení, a zbývá jen vytvořit dostatek „periferií“. Účelem, nebo spíše vizí je vzájemná komunikace jednotlivých zařízení pro vytváření synergického efektu – hodnoty pro zvýšení kvality života. Přirozené se ale bude všechno otáčet kolem extrémně konzervativního zákazníka. Vše bude děláno tak, aby mu to dovolilo vařit „jako od babičky“



Designér Jan Čtvrtník (1975)

Vystudoval SUPŠ Praha, ateliér propagační grafiky, Pedagogickou fakultu při Jihočeské univerzitě, obor učitelství pro umělecké školy, a následně pak Vysokou školu uměleckoprůmyslovou v Praze v ateliéru designu Michala Froňka a Jana Němečka. Studoval také ve Finsku a v Peru, získal stipendium Ingvara Kamprada na Univerzitě průmyslového designu ve švédském Lundu. S jeho komplexním dílem se můžete seznámit na internetových stránkách <http://www.coroflot.com/naj>.

s perfektním a stálým výsledkem s menšími nároky na čas a s potřebou zkoušet a ladit proces do finálního a jediného správného výsledku.

A zvítězí-li molekulární strava?

Dalo by se skoro říci, že budeme jíst molekulární stravu, jen pokud se něco pokazí – budeme mít málo přírodních zdrojů a budeme muset stravu vyrábět průmyslově. Jinak si nedovedu představit, že by se člověk dobrovolně vzdal požitku z chutě a vůně pokrmů, se kterými vyrůstal a které do značné míry formují kulturu každé společnosti. Radost z přípravy jídla a zvyky se stolováním jsou zase osou každé rodiny, a tak si myslím, že molekulární strava může být zajímavý doplněk stravy, může být nutností na meziplanetárních misích, ale asi nebude standardem pro kvalitní život.



3 nové řady vestavných spotřebičů gorenje Od cenově dostupného až po prémiový segment

LETOŠNÍ JARO JE U ZNAČKY GORENJE VE ZNAMENÍ ZBRUSU NOVÝCH VESTAVNÝCH SPOTŘEBIČŮ. A NE POUZE JEDNÉ ŘADY, NÝBRŽ ROVNOU TŘÍ VE TŘECH RŮZNÝCH CENOVÝCH RELACÍCH, ABY SI VYBRAL SKUTEČNĚ KAŽDÝ ZÁKAZNÍK. NOVINKY PŘICHÁZEJÍ NEJEN V NOVÉM DESIGNU, ALE TAKÉ S MNOŽSTVÍM NOVÝCH FUNKCÍ A VYLEPŠENÍ, USNADŇUJÍCÍCH VAŘENÍ.

Značka gorenje představila své novinky evropskému trhu na loňském veletrhu IFA a lokálně v Česku potom letos v únoru. Všechny spotřebiče zaujmou moderním a současně jedinečným designem, který doplňují zajímavé a inovativní funkce. Základ tvoří řada Essential, náročnějším zákazníkům je určena řada Advanced a těm, kdo odmítají jakékoliv kompromisy, potom řada Superior. Konkrétně se všechny řady skládají z pečicích trub, parních trub, varných desek a odsavačů par.

Essential

Základní řada Essential se i přes zařazení do cenově dostupnější kategorie vyznačuje nerezovými prvky s úpravou proti otiskům prstů a pokročilými funkcemi, jako je snadné čištění vnitřního prostoru AquaClean. Do trouby stačí dát vodu, aktivovat patřičný program a během chvíle jdou nečistoty ze stěn setřít. Mezi další důležité vlastnosti patří přítomnost nového typu smaltu s odolností proti teplotám až 500 °C. Ovládání trub řeší klasické otočné voliče a tlačítka.

Advanced

U řady Advanced u dražších modelů najdeme plně dotykové ovládání, ale na výběr jsou i dostupnější varianty s tradičními voliči. Na první pohled upoutají spotřebiče prémiovějším vzhledem s výraznějšími nerezovými prvky. U této řady pak na majitele čeká vyšší výbava, například termosonda do masa, kombinace čištění pomocí AquaClean a katalytických desek na bocích i vzadu v troubě, nabídka užitečných receptů, včetně těch pro přípravu domácího jogurtu, nebo pečení při nižší teplotě (SlowBake). Trouba uživatele na displeji jednoduše vede nastavením programu, které je velmi rychlé, protože stačí jen zvolit typ pokrmu a jeho velikost. Způsob pečení, teplotu i čas nastaví spotřebič sám.

Superior

V nejvyšší řadě Superior najdete trouby s barevnými displeji, pyrolytickým čištěním, všemi v předchozím textu popisovanými programy a navíc také s unikátní funkcí třífázového pečení STEPbake. Uživatel si nastaví pro každou z fází odlišnou teplotu a čas, trouba pak bez dalšího zásahu připravuje dle instrukcí pokrm. Řada Superior obsahuje ještě zajímavé kompaktní modely s výškou 45 cm, a to multifunkční troubu s mikrovlnným ohřevem a parní troubu. U varianty s mikrovlnkou stojí za zmínku rovnoměrná distribuce v celém prostoru, tudíž není potřeba žádný otočný talíř. Ještě podstatnější je však využití invertoru, díky kterému se mikrovlnný výkon nastavuje jen na požadovanou úroveň. Trouba tedy vysílá mikrovlny neustále, a nikoliv v určitých intervalech. Nižší úroveň emise mikrovln je obzvláště žádoucí při rozmrazování jídla. Žádná z kompaktních trub nemá menší vnitřní objem než 50 l.

Varné desky a odsavače

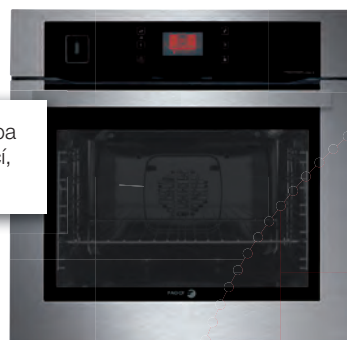
V kategorii indukčních varných desek se zaměřte například na modely s dvojitými obdélníkovými zónami, které lze spojit do jedné velké varné plochy. Technologie se označuje jako XpandZone. Žádným překvapením pak není, že desky používají známou technologii IQ Cook se senzory umístěnými jak v deskách, tak v poklicích hrnců. Nestane se, že by přetekla voda nebo mléko z hrnce, protože deska automaticky sníží teplotu po bodu varu a udržuje ji, jak dlouho je třeba.

U odsavačů si všimněte jejich inovované konstrukce, zajišťující rovnoměrné nasávání vzduchu po celém povrchu jejich spodní části. Vyšší modely z řady Superior pak automaticky detekují množství par a pachů ve vzduchu a podle toho upravují svůj výkon.



Nová trouba Combisteamer: příprava zdravých pokrmů.

Nové modely pyrolytických trub Combisteamer umožňují při vaření využívat ohřev teplem i párou. Jedná se o inovaci v přípravě pokrmů, která zaručí ty nejlepší výsledky. V troubě je zabudovaná nádržka na vodu, ze které se vytváří pára, ve které se jídlo připravuje. Pokrmy jsou pak nejen dozlatova propečené a voní jako klasicky upečené, ale navíc díky použití páry mají jemnější chuť, jsou šťavnatější a neztrácí při přípravě tolik vody. Pokrmy, které chutnají lépe. Trouby Fagor Combisteamer připravují pokrmy tradičními způsoby, ale s využitím nejmodernějších technologií. Proto si pokrmy zachovávají svoji výživovou hodnotu a jsou díky lepšímu rozkladu škrobů na jednoduché cukry lépe stravitelné.



Pyrolytická multifunkční trouba 6H-876A TC X s parní funkcí, 15 programů

KOMBINOVANÉ FUNKCE PRO VAŘENÍ V PÁŘE

Aplikované vědy ve vaší kuchyni. Nastavením správné teploty a množství páry v troubě je dosaženo optimálního prostředí potřebného pro zachování vyšší šťavnatosti pokrmů. Díky sníženému množství kyslíku uvnitř trouby si navíc jídlo uchová své výživové hodnoty. Při teplotě nad 150°C a správné úrovni vlhkosti je také možno dosáhnout zlepšení Maillardovy reakce nebo karamelizace. Jídlo má pak lepší barvu i chuť. Tyto modely jsou obzvláště vhodné, pokud chcete dosáhnout optimálních výsledků při přípravě dietních jídel, smažené a grilované zeleniny, krémů, pudinků anebo chleba. Trouby jsou vybaveny předprogramovanými recepty a umožňují tak uživateli využívat parní funkce manuálně nebo automaticky.



více produktů naleznete po naskenování kódu

Pyrolýza II. generace: nejdokonalejší způsob vyčištění trouby. Snadné čištění.

Pyrolytické čištění zajišťuje, že vnitřek trouby je dokonale vyčištěn. Vnitřní prostor trouby má navíc speciální povrch, dveře mají nový design se skleněnými výplněmi. Dveře dokonale těsní a jejich povrch je odolný proti vzniku rýh, ve kterých by se mohly usazovat nečistoty. Funkce Turbo trouby Fagor umožňují pyrolytické čištění nejen vnitřku trouby, ale i plechů bez nutnosti vyjímání kterékoliv její části. Trouby Fagor jsou také vybaveny funkcí AUTO-PYRO, která automaticky dle stupně značištění detekuje, kdy trouba potřebuje vyčistit.

4 skla: chladná dvířka.

Díky 4 sklům ve výplni se dvířka nerozpálí za žádných okolností. Trouba má navíc navržený chytrý chladič systém - vzduch zvenku prochází mezi skly, která přitom ochlazuje. Dvířka jsou pak zcela bezpečná na dotek. Dvířka trouby dokonale těsní a zajišťují tak naprostou bezpečnost, pomáhají zajišťovat kvalitu pečení, umožňují pyrolytické čištění a minimalizují spotřebu energie, jelikož nedochází k tepelným ztrátám.



Pyrolytická multifunkční trouba, 6H-760B X, 8 programů



Objek



Indukční deska IF 6000 VS.
Šířka 63 cm



Varné desky se systémem horiZone^{tech}

Nová generace indukčních desek s detekcí nádoby a automatickým přenosem nastavení, při přesunu nádoby.



MOŽNOSTI NASTAVENÍ DESKY



SOLO
Jeden výkon pro celou plochu. Ideální pro velké grilování.



DUO
Dvě podélné zóny, každá s jiným výkonem i časem.



TRIO
Podélná zóna a dvě klasické zóny například pro grilování s ohřevem dalších příloh nebo omáček.



QUATTRO
Klasické použití 4 varných zón s individuálním nastavením výkonů i časů.



Vestavná kombinovaná chladnička FIM-6825, Total No Frost

Vestavné chladničky s šířkou 60 cm

Společnost Fagor, specialista v oblasti chlazení, nabízí také vestavnou lednici s šířkou 60 cm - vybavenou špičkovým beznárazovým systémem Total NoFrost. Vychází tak vstříc všem potřebám uživatelů kuchyní. Zabudování vestavného modelu s šířkou 60 cm již nemůže být snadnější, protože ho stačí umístit jen mezi dvě stěny skříňky. Mechanismus otevírání dveří využívá systém

spojených dveří, kde dveřní panty chladničky drží celou váhu dveří skříňky, díky čemuž je celá sestava robustní, spolehlivá a dveře přesně doléhají. Navíc ventilační systém chladniček je umístěn v soklu spotřebiče, takže není potřeba do soklu montovat ventilační mřížku. Výsledek je tak perfektní: dokonalá vestavba a soulad s dalším nábytkem ve vaší kuchyni. Máte tak všechny výhody volně stojících spotřebičů, jako je velký objem a bohatá výbava, i když vaše spotřebiče jsou vestavěné.

Varné zóny: větší varná plocha, více možností.

Ve společnosti Fagor jsme vyvinuli varnou zónu o velikosti 40x23 cm, na které je možné použít jednu nebo více nádob, přesně podle vašich potřeb. V této kategorii varných desek se jedná o jednu z největších varných zón na trhu s plochou 920 cm².

20 **FAGOR** 
let v ČR

Varná zóna 28 cm: vyšší účinnost optimalizuje výkon a teplo tak může být vedeno rovnoměrně po celém dně nádoby. Díky stejnoměrnému rozložení energie po celé ploše zóny je teplota v nádobě konstantní, a tím je dosaženo rovnoměrného varu. Tato vlastnost významně usnadňuje přípravu například omelet, palačinek apod.



Indukční deska IF-ZONE 33S.
Šířka 63 cm





Z Hausmesse se stala letos Roadshow. BSH zamířilo v dubnu do 7 českých a slovenských měst

Loňská změna ve vedení společnosti BSH domácí spotřebiče v podobě nástupu Pera Funcha neměla vliv jenom na tým a některé aspekty chodu firmy, ale také na způsob komunikace. Už loni vyhlásil nový šéf českého a slovenského BSH těsnější a intenzivnější komunikaci s trhem, čehož se firma drží i v našich projektech, tedy magazínu SELL a speciálech deníku E15. Jednou z velkých změn, která BSH výrazně přibližuje k obchodníkům, je také proměna tradičního Hausmesse v projekt Roadshow. Od časově i logisticky výrazně náročnější koncepce si slibuje management společnosti větší zásah a více návštěvníků.

Roadshow 2015 odstartovala už 3. dubna na pražské Zbraslavi, kam vyrazil i zástupce časopisu SELL, aby si znovu prohlédl již na veletrhu IFA prezentované nové vestavné spotřebiče Bosch a Siemens, ale i některé úplné novinky, především v kategorii malých domácích spotřebičů. Zástupci společnosti nás informovali, že je letošní Roadshow největší prezentační akcí v historii českého a slovenského zastoupení BSH. V době uzávěrky, ještě před skončením celé akce, jsme se také dozvěděli, že během 7 naplánovaných zastávek BSH očekává až dvojnásobný počet návštěvníků z řad obchodních partnerů v Čechách a na Slovensku, než tomu bylo v minulých letech.

Spotřebiče na kolech

Namísto pronájmu konferenčních prostor v hotelech zvolili v BSH zajímavou formu prezentace spotřebičů ve

dvou rozkládacích kamionech, každý s plochou 100 m². Uvnitř kamionů se nacházelo dohromady 204 spotřebičů značek Bosch, Siemens a Zelmer, přičemž poslední jmenovaná značka již byla opravdu pevnou součástí expozice a získala nemalý prostor. Jinými slovy bylo letos zřetelné, že veškeré integrační procesy již byly dokončeny a Zelmer stojí pevně po boku značek Bosch a Siemens.

Nové vestavné spotřebiče značek Bosch a Siemens nám osobně představili generální ředitel Per Funch a marketingová ředitelka Radka Petrášková. Upozornili nás nejen na množství inovativních funkcí, ale také na systém ovládání trub s barevným displejem a efektním kolečkem, které přitahovalo velkou pozornost už loni v Berlíně na veletrhu IFA. Doslova se stalo symbolem nových vestavných spotřebičů Bosch Serie 8.





V části chlazení značky Bosch vyčnívala níže zobrazená celokovová červená chladnička KCE40AR40 ze Serie 8, jejíž design a křivky působily retro, ale současně moderně. Nejde jen o kopii tradičního designu chladniček z 50. a 60. let. Z hlediska výbavy a funkcí se jedná o model nejvyšší kategorie – v první řadě je to chladnička s nadstandardní šířkou 66 cm, která přináší výrazně větší flexibilitu vnitřního prostoru s celkovým vnitřním užitným objemem 302 l (214 l / 88 l). Současně však patří se spotřebou 149 kWh za rok do energetické třídy A+++, poskytuje vysokou mrazicí kapacitu 14 kg / 24 h a akumulaci dobu 35 h. Uvnitř najdete přihrádku Chiller-Box na maso a ryby (nižší teplota) a přihrádku CrisperBox na ovoce a zeleninu (regulace vlhkosti). Samozřejmě se ovládá elektronicky a nabízena je alternativně také v bílé barvě.



Velký zájem byl v kamionu značky Siemens o nové vestavné spotřebiče řady iQ700. Jelikož jim BSH věnuje v aktuálním vydání SELLu vlastní rozsáhlou prezentaci, nalistujte určitě zpět na stranu 12, kde se o novinkách dozvíte vše důležité.



Prodejci se také velmi zajímali o značku Zelmer, která byla v průběhu loňského roku začleněna definitivně do rodiny BSH. Zájem byl například o robustní kuchyňský robot ZFP1100 dodávaný nejen ve vystaveném krémovém provedení, ale i červeném a černém. Dále pak o odšťavňovače s pomalým lisováním, kde nabízí Zelmer kromě top modelu ZJP1600B/W (černá a bílá) ještě cenově dostupnější varianta v podobě letošní novinky ZJP1300B (černá).



Stoupající popularita malých domácích spotřebičů v hravých barvách se odráží také v letošní nabídce značky Bosch. V kombinaci bílé a pastelových barev byly k vidění nejen roboty, ale také například šlehače či tyčové mixéry.



Všimli jsme si také loni na podzim uvedených sušiček značky Bosch se systémem SelfCleaning Condenser, tedy samočisticím kondenzátorem. Všimněte si v detailní fotce ovládání, že kromě běžných programů nabízejí také několik režimů pro osvěžení prádla.



Vestavné myčky Indesit a Hotpoint v plné výbavě



Vestavným myčkám značek Indesit a Hotpoint jsme se v samostatném článku v poslední době nevěnovali. Přitom mají uživatelům rozhodně co nabídnout – inovativní technologie snižující spotřebu a hlučnost, praktické cykly pro mytí i jemného nádobí a funkce usnadňující práci se spotřebiči. Novinkou letošního roku je cyklus eXtra pro mytí rozměrného nádobí také ve vestavných modelech myček Indesit a vnější světelná signalizace ukončení chodu u vybraných myček Hotpoint i Indesit s plně integrovaným ovládacím panelem.

Světelná signalizace ukončení mytí

Plně integrované vestavné myčky jsou tradičně vybaveny zvukovým signálem na konci mycího cyklu. Někdy se ale může stát, že uživatel není v místnosti, zapípání mu unikne a pak tiše naslouchá, zda se uvnitř myčky ještě něco děje. Nové modely vestavných myček Hotpoint i Indesit disponují světelnou signalizací umístěnou na levé horní hraně myčky. Díky tomu je pod pracovní kuchyňskou deskou vidět LED světlo, které signalizuje chod myčky a změnou barvy následně ukončení mytí.

Cyklus eXtra pro objemné nádobí

Velké rodiny jistě ocení myčky vybavené cyklem eXtra vyvinutým pro mytí rozměrného nádobí, jako jsou hrnce, pánve, plechy nebo rošty. Stačí pouze jednoduchým pohybem vyjmout vrchní koš pro vytvoření volného prostoru, čímž se získá 53 cm na výšku, a zvolit program eXtra. Díky kombinaci nového inverterového motoru a inovativního hydraulického systému trysek je nádobí umyto účinně a s nízkou spotřebou energie a vody za pouhých 60 minut.



Zónové mytí Zone Wash – o 30 % efektivnější

Naopak jednotlivci, kterým trvá delší dobu, než myčku zaplní, uvítají technologii zónového mytí Zone Wash ve vybraných modelech vestavných myček Hotpoint. Tato technologie umožňuje výběr zóny, resp. koše, ve kterém bude mytí probíhat. Navíc je doplněna o třetí ostríkovací rameno. Díky tomu získá myčka až o 30 % vyšší čisticí výkon v dané zóně, protože je veškerý výkon soustředěn na menší plochu, a zároveň přinese úsporu vody i energie.

Active Oxygen proti zápachu ze špinavého nádobí

S nepříjemným zápachem ze špinavého nádobí si poradí technologie Active Oxygen ve vybraných modelech myček Hotpoint. Ta napodobuje způsob, jakým příroda vytváří čerstvý vzduch, a uvolňuje do vnitřního prostoru myčky mezi dvěma cykly aktivní kyslík (ozón). V době, kdy myčka není zapnutá, neutralizuje technologie nepříjemný zápach, zabraňuje tvorbě bakterií uvnitř a přispívá k dezinfekci nádobí a vnitřních částí. Ozón si myčka vyrábí sama sérií malých elektrických výbojů, stejně jako je tomu v přírodě například při bouřce, není potřeba ozón doplňovat či technologii měnit, navíc nespoteřebuje žádnou přidanou energii.

Třetí plnohodnotný koš

Důležitým ukazatelem při výběru myčky je vnitřní vybavení. Nastavitelná výška horního koše nebo sklopitelné a polohovatelné držáky talířů a sklenic bývají již samozřejmostí. Vybrané modely myček Hotpoint s šířkou 60 cm jsou vybaveny třetím plnohodnotným košem určeným pro drobné nádobí nebo příbory, díky němuž se navyšuje jejich kapacita na 15 sad nádobí. Možností ve vybavení myček Hotpoint i Indesit, a to nově i úzkých modelů s šířkou 45 cm, je přídavná posuvná plocha na příbory umístěná na horním koši. Ta je speciálně tvarovaná pro uložení drobného nádobí a příborů, tak aby se při mytí nepohybovaly. Navíc ušetří místo v dolním koši, ve kterém není potřeba klasický držák na příbory.

Úspora a tichý chod

Nové modely myček Indesit a Hotpoint jsou vybaveny speciálním bezuhlíkovým BLAC motorem, díky němuž je hluchnost snížena na pouhých 42 dB (A). Doplněn je o Sensor System, který automaticky rozpoznává úroveň znečištění vody a přizpůsobuje automatický mycí program nejefektivnějšímu chodu včetně možnosti variabilně upravovat tlak vody. Vestavné myčky Hotpoint i Indesit tak dosahují energetické třídy A++ a spotřeby až 9 litrů vody.





Úspora a efektivita

Plně integrované myčky s šířkou 60 cm

Myčky ve vestavném provedení jsou z pohledu prodeje a hodnoty trhu určitě zajímavějším segmentem než například vestavné chladničky. Jejich pořízení při koupi nové kuchyně se jeví jako logické a přirozené. Rok od roku proto ukrajují na koláči prodeje větší díl.

Éra výrazného snižování spotřeby vody a energie u myček prozatím skončila a zastavila se někde na úrovni 5l. Jelikož ale maximálně úsporné myčky většinou nepracovaly ve všech programech úplně nejlépe, většina nabídky se stále drží spíše 10l vody, se kterými dokážou moderní myčky umýt nádobí prakticky dokonale. Množství vody má samozřejmě vliv také na spotřebu energie, protože méně vody znamená menší odběr energie k jejímu ohřevu. Myčky jsou už dnes ale natolik úsporné a efektivní, že poráží ruční mytí na celé čáře.

Inovace

Když se podíváme na různá vylepšení, je u myček za poslední roky určitě o čem psát. Výrobci významně zapracovali na řešení košů a vnitřního prostoru. Co se týče košů, jsou lépe řešeny pro praktické používání, dají se často modifikovat a různě upravovat. Velkým přínosem je určitě separátní příborová zásuvka, zpravidla umístěná nad horním košem. U takových myček mnohdy zlepšuje kvalitu mytí ještě třetí ostřikovací rameno. Očím skryté změny proběhly v oblasti motorů a čerpadel. Efektivnější, spolehlivější a tišší inverter je dnes u vybavenějších myček běžnou záležitostí. Díky novým srdcím myček došlo ke zvětšení jejich vnitřního prostoru, což má spolu s příborovou zásuvkou a lepšími koši vliv na navýšení kapacity. Rekord drží aktuálně italská značka Candy, jejíž myčky umyjí najednou až 16 sad nádobí. Posun z 12 sad na úroveň 13 až 15 je běžný napříč celým trhem.

Viditelným trendem, který vychází z požadavků zákazníků, je zaměření na krátké či zkrácené mycí programy. U značek Bosch a Siemens mají uživatelé k dispozici známý režim VarioSpeed, zkracující mytí až o polovinu, ve vylepšené verzi VarioSpeed Plus je to až 66% zkrácení. A to při udržení stejné kvality umytí nádobí. Vidět byly loni také nové myčky Whirlpool s funkcí aktivního rychlého sušení PowerDry – ty zvládnou umýt a usušit plnou náplň do hodiny.

Jelikož většina firem uvedla nové modely či celé modelové řady předloni či loni, letos neočekáváme masivní příchod novinek. Přesto se u některých firem objevují, zejména doplnění stávající nabídky o pár nových modelů. Například značky Bosch a Siemens v rámci příchodu kompletně nových řad vestavných spotřebičů zařadily do nabídky nové top modely s nejvyšší výbavou včetně barevných TFT displejů. Všimli jsme si v jejich nových katalogích ale i pár novinek v nižších řadách.

Situace na trhu

Ať už se díváme na trh myček celkově, nebo jen na vestavné modely, jasným králem této produktové kategorie je společnost BSH, která si udržuje výrazný náskok už dlouhé roky. Patří jí téměř třetina trhu. Jasnou dvojkou se i díky převzetí společnosti Indesit stal americký Whirlpool následovaný švédským Electroluxem. Žádné výrazné změny nelze na tomto trhu očekávat. Snad jedině, pokud by se začaly v této produktové skupině více angažovat asijské značky. Tím ale nemáme na mysli pouhé zařazení kompletní nabídky myček do portfolia, nýbrž i významnější investici do jejich propagace jak na B2C, tak B2B úrovni.

AEG F88712VIOP

Tato myčka nádobí v plně integrované verzi byla uvedena na trh letos v únoru a má zvětšený vnitřní prostor, kam se vejde 15 jídelních souprav. S roční spotřebou 270 kWh patří do energetické třídy A++ a při mytí vydává hluk 44 dB(A), v extra tichém programu 42 dB(A). Motor je invertorový. Z výbavy jmenujme třetí příborovou zásuvku, držáky SoftGrip zabráňující poškození křehkého skla a systémem TimeBeam, promítající informace o stavu programu na podlahu. Programová výbava obsahuje automatický program s variabilní teplotou, kterou myčka zvolí dle zašpinění nádobí. Na jeden standardní mycí cyklus spotřebuje 11 l vody.



Amica ZIM 629 E

Loni představená vlnková loď značky Amica je plně integrovanou myčkou s energetickou třídou A+++ a spotřebou 10 l vody na jeden standardní mycí cyklus. Do jejího vnitřního prostoru lze vložit až 14 sad nádobí, které myjí 3 nezávislá oštrikovací ramena včetně horního fixního. Nabízí 8 programů, mezi nimiž najdete i jeden plně automatický, který používá informace z Aqua senzoru, čidla detekujícího znečištění vody. Vnitřní prostor je rozdělen mezi 3 koše. O sušení nádobí se stará systém Hot Air, který se vyznačuje větší efektivitou. Hlučnost myčky činí 45 dB(A). Za rok spotřebuje 237 kWh energie.



BEKO DIN 6830 FX30

Tato plně integrovaná myčka tureckého výrobce patří do energetické třídy A+++ a na jeden standardizovaný mycí cyklus spotřebuje 10 l vody. Roční spotřeba energie je 234 kWh. Vložit do ní lze 13 sad nádobí. Pro svůj chod používá bezkartáčový BLDC motor a uvnitř skrývá horní koš se systémem Acrobat (změna výšky, i když je koš plný) a spodní koš s držákem na dětské lahve. Z programové nabídky stojí za pozornost hygienický program BEKO BabyProtect, Quick & Clean s trváním 58 minut a Auto program, který upraví mycí cyklus dle informací z inteligentních senzorů. Při mytí vydává hluk 46 dB(A).



Bosch SMV88TX03E

Plně integrovaná novinka v uváděné řadě vestavných spotřebičů Bosch Serie 8 je plně integrovaným modelem v energetické třídě A+++ s roční spotřebou 211 kWh a 7,5l spotřebou vody při standardním mycím cyklu. Jejimi hlavními přednostmi jsou modifikovatelné koše VarioFlex Pro, samostatná příborová zásuvka VarioPro, účinný systém sušení Zeolith a funkce TimeLight pro projekci zbývajících času a dalších informací na podlahu. Do myčky lze vložit 13 jídelních souprav a mýt je pomocí 8 programů, mezi nimiž nechybí 3 automatické s různými mycími teplotami. Za chodu vydává myčka hluk 44 dB(A), při nočním programu pouze 42 dB(A).



Lexikon

Senzory a reálná spotřeba vody

Většina myček je dnes vybavena senzory čistoty vody, podle kterých pak systém vyhodnotí, jak moc je nádobí špinavé. Na základě toho upraví délku mytí, spotřebu vody a v důsledku také energie. Udávaná spotřeba vody je tak při volbě těchto programů značně variabilní a většina výrobců ji neudává. Pohybuje se většinou mezi 7 až 17 l. Spotřeba vody v technických specifikacích se vždy týká

standardizovaného mycího programu Eco 50, kterým musejí být vybaveny všechny myčky prodávané v EU. Tento program se pak používá k jejich vzájemnému porovnávání. Nejde nicméně o úplně přesná srovnání, protože daný model nemusí excelovat v programu Eco 50, ale může nabízet vysoce efektivní využití energie a vody právě v automatických programech.



Candy CDIM 6766

Žhavá novinka chystaná k uvedení a současně jediná myčka v tomto přehledu, která má rekordní kapacitu na 16 sad nádobí. Vnitřní prostor si rozdělují 3 koše a mytí zajišťují 2 ostříkovací ramena používající

impulsní systém. Ve spodním koši lze mýt talíře o průměru až 34,5 cm. Myčka v třídě A+++ s roční spotřebou 244 kWh také používá turbo sušení. Na jeden standardní mycí cyklus spotřebuje 10 l vody. Její programová nabídka obsahuje 4 základní mycí programy, které se dají dále modifikovat. Využit tak lze například rychlý 59minutový program nebo intenzivní hygienické mytí při 75 °C. Chybět nemůže ani program automatický. Hlučnost myčky dosahuje 43 dB(A).



Concept MNV4560

Myčka české značky v plně integrovaném provedení má kapacitu na 14 sad nádobí a kromě 2 základních košů v jejím vnitřním prostoru naleznete ještě samostatnou příborovku a třetí (horní) ostříkovací rameno. Na jeden standardní mycí cyklus připadá spotřeba 10 l vody. Concept v její prezentaci upozorňuje na Double Safety System proti úniku vody – hadice má jednak dvojité stěny, úniku vody ještě zabraňuje čidlo Aquastop. A dalším bezpečnostním prvkem je plovákový senzor ve spodním krytu myčky. Pro mytí je na výběr 8 programů včetně jednoho automatického. Ročně spotřebuje tato myčka v energetické třídě A++ 266 kWh energie. Při mytí vydává hluk na úrovni 45 dB(A).



Fagor LVF 65IT

Plně vestavná myčka z obnovené výroby značky Fagor umyje najednou až 13 sad nádobí a použije k tomu jeden z 8 mycích programů, mezi nimiž najdete volby jako Opti A 60 min či Rychlý 30 min. Samozřejmostí je systém Aqua Stop proti přetečení. S roční spotřebou 264 kWh je myčka označena energetickou třídou A++. Na jeden standardní mycí cyklus potřebuje 10 l vody. Hlučnost za chodu nepřesahuje hranici 45 dB(A).



Gorenje GV 64315

Plně integrovaná myčka zástupce slovinské značky se vyznačuje energetickou třídou A++ a spotřebou vody 10 l na standardizovaný mycí cyklus. Myčka má kapacitu na 14 sad nádobí a používá systém 3 košů a 3 mycích ramen. Její nabídka obsahuje 8 programů včetně automatického, který optimalizuje mytí na základě údajů zjištěných senzorem čistoty vody. Spotřebič také používá samočisticí filtr a systém košů Click-Clak pro snadné umístění většího nádobí. Hlučnost za chodu dosahuje 45 dB(A). Roční spotřeba energie je 266 kWh.

Udávaná spotřeba

Spotřeba u myček se udává primárně v ročním formátu, kdy výrobce na energetickém štítku indikuje odhadovanou roční spotřebu vody v litrech a spotřebu energie v kilowatthodinách. Výpočet vychází z předpokládaných 280 mycích cyklů za rok, přičemž vždy jde o použití referenčního programu Eco 50, jímž musejí být vybaveny všechny myčky v Evropské unii. Díky tomuto programu je možné jednotlivé modely

porovnávat. Je si ale nutné uvědomit, že tento program není většinou nejvhodnější volbou, protože myčky obsahují také automatické programy s variabilní spotřebou v závislosti na množství nádobí a jeho zašpinění. Porovnávat myčky by tak zákazníci neměli pouze dle tabulkové spotřeby vody a energie, protože v praxi budou s největší pravděpodobností používat jiný program než Eco 50.



CANDY

VÍ, JAK NA TO

CHYTRÁ KUCHYNĚ VÁM UŠETŘÍ PENÍZE

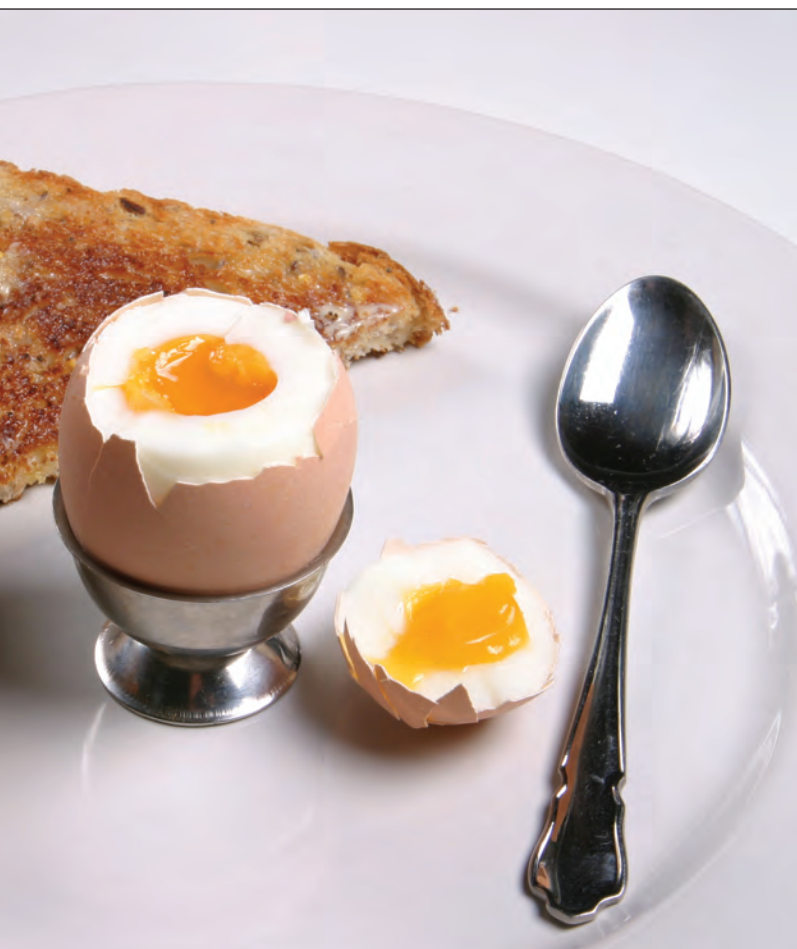
Vestavné spotřebiče Candy změní vaši kuchyni v úspornou a zároveň chytrou součást bydlení, která s vámi bude komunikovat. Díky technologii Simply-Fi lze totiž na dálku ovládat lednici, myčku nádobí, mikrovlnnou i vestavnou troubu, a to pohodlně prostřednictvím vašeho tabletu, či mobilního telefonu. Aniž byste byli doma, můžete si nechat předehřát troubu nebo snížit teplotu v mrazáku několika krátkými tahy na displeji vašeho mobilního zařízení. Moderní a nadčasový design výrobků Candy navíc dodává interiéru kouzlo, které nevyprchá dlouhá léta.



simply | Fi
CONNECTED TO YOUR LIFE.

CANDY

www.candy-hoover.cz
[Facebook.com/CandyCeskaRepublika](https://www.facebook.com/CandyCeskaRepublika)



Hotpoint LTF 11S111 0 EU

Tato plně vestavná myčka na 15 sad nádobí používá zajímavou funkci Active Oxygen, kdy je mezi 2 mycími cykly vypouštěn do jejího prostoru aktivní kyslík (ozon) eliminující bakterie a mikroorganismy. Redukuje se tak především zápach, který z běžných myček často vychází. Chod myčky zajišťuje tichý BLAC motor, s nímž hlučnost myčky nepřesahuje 42 dB(A). Myčka ročně spotřebuje 302 kWh energie a nese označení energetické třídy A+. Na jeden standardní mycí cyklus odebere 11 l vody. Nechybí pestrá nabídka programů včetně 3 automatických (Auto Rychlý, Auto Intenzivní a Auto Normální) i programu pro čištění samotné myčky. Mytí příborů řeší Hotpoint použitím samostatné příborové zásuvky.



Indesit DIFP 28T9 A EU

Plně integrovaná myčka energetické třídy A++ se spotřebou 9 l na jeden standardní mycí cyklus používá takzvaný Sensor System pro rozpoznání znečištění vody a úpravu mytí. Celkem tvoří programovou výbavu 6 položek včetně programů jako Auto Intenzivní, Auto Normální, Poloviční náplň či Rychlý 40 min. Mycí teplota se pohybuje mezi 40 až 70 °C a koše myčky pojmu až 14 sad nádobí. V dolním koši naleznete sklopitelné držáky talířů a Zig-Zag držáky hrnců a pánví. Výrobce pak udává hlučnost na úrovni 42 dB(A) a roční spotřebu energie 265 kWh.



Siemens SN 65M045EU

V březnu do prodeje zařazená myčka z řady vestavných spotřebičů Siemens iQ500 nabízí kapacitu 13 jídelních sad, které se vkládají do 2 mycích košů varioFlex. K jejich mytí slouží 5 mycích programů – například intenzivní 70 °C, auto 45–65 °C nebo rychlý 45 °C. Aktivací přídavné funkce varioSpeedPlus lze urychlit mytí při zachování perfektních výsledků až o 66 %. Myčka používá technologii aquaSensor, čili senzor naplnění, a na jeden mycí cyklus spotřebuje 9,5 l vody. Energie spotřebuje za rok 262 kWh. Při mytí vydává hluk 44 dB(A) a o svém provozu uživatele informuje projekcí modrého bodu na podlahu (infoLight).



Whirlpool WP 211 FD

Plně integrovaná myčka je modelem s funkcí PowerDry, aktivním sušením, které výrazně urychluje během programů. Myčka tak dokáže plnou náplň 13 sad umýt a usušit za pouhou hodinu. Pro mytí spotřebuje ve standardním programu 10 l vody, ale díky systému 6. smysl PowerClean dokáže v automatickém programu spotřebu vody a energie optimalizovat přesně podle náplně. Lze u ní využít ještě parní program pro jemnou péči o nádobí. Ve spodním koši se kromě klasického ostříkovacího ramena starají o mytí hrnců ještě vysokotlaké trysky. WP 211 FD spotřebuje ročně 233 kWh energie, řadí se do energetické třídy A+++ a při mytí vydává hluk 44 dB(A). V nočním programu jen 39 dB(A).

Parní čištění

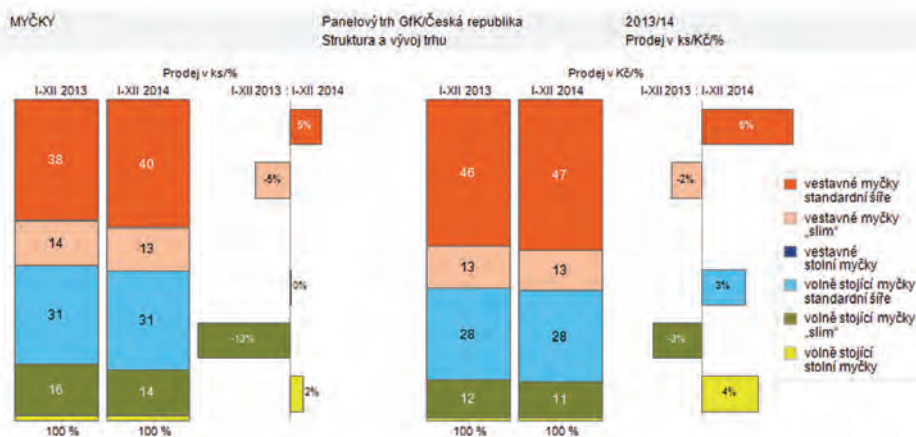
Z praček, sušiček i trub proniká pára také do myček, kde slouží jednak k jemnému mytí skla a jednak k lepšímu odstranění především zaschlého jídla a skvrn. Přístup k použití páry se u jednotlivých výrobců liší, a tak může někde sloužit pouze k mytí skla a jinde pouze jako doplněk u intenzivního mycího programu.

Aktivní sušení

Mít dokonale suché nádobí po skončení programu chce snad každý majitel myčky. Někteří výrobci přicházejí v poslední době se systémem takzvaného aktivního sušení, kdy je nádobí zbavováno kapek vody pomocí ventilátoru – vlhkost je odváděna z mycího prostoru, pára kondenzuje na vodu a míří pryč z myčky standardním způsobem do odpadu.

VESTAVBY NA ČESKÉM TRHU PODLE GfK

ZA UPLYNULÝ ROK¹ VZROSTLA POPTÁVKA PO VESTAVBÁCH² V RÁMCI PANELOVÉHO TRHU³ JEN MÍRNĚ. TRŽBY SE ZVEDLY O 5 %, ZČÁSTI DÍKY RŮSTU PRŮMĚRNÉ CENY. TA SE MEZIROČNĚ ZVÝŠILA U VĚTŠINY SLEDOVANÉHO SORTIMENTU. PRŮMĚRNÁ INVESTICE⁴ DO VESTAVNÉHO SPOTŘEBIČE DOSÁHLA V ROCE 2014 ČÁSTKY 7 500 KORUN.



Prodej volně stojících spotřebičů vykázal v meziročním srovnání 8% přírůstek v hodnotě, což se příznivě odrazilo na celkovém vývoji devíti sledovaných skupin bílého zboží (dohromady vestavby i volně stojících) – obrat se zvýšil o 7 %. Z celkového objemu i hodnoty prodeje obsáhly vestavby zhruba 30 %.

standardní šíře si udržely podíl ve výši 28 %. Zájem o myčky „slim“ se meziročně snížil, pokles zaznamenaly i v hodnotě.

Už v roce 2013 přesáhl objemový podíl vestavných myček polovinu, byť těsně, vloni se posunul k 53 %. Do celkové hodnoty se prodej vestavných modelů promítl z 60 %.

Přírůstky na konci roku

Vloni se dařilo vestavbám hned v prvních měsících roku a dále zejména v posledním čtvrtletí, kdy ve srovnání s předchozím rokem objem prodeje zůstal v kladných číslech. Nicméně tempo přírůstku se v listopadu a prosinci začalo snižovat, na konci roku narostla poptávka po vestavbách o 4 %.

Vývoj v hodnotě vykazoval ve srovnání s prodejem v kusech (vlivem rostoucí průměrné ceny) příznivější výsledky. Přesto se vestavby v průběhu minulého roku občas dostaly do meziročních ztrát – na rozdíl od volně stojících spotřebičů. Ty zůstaly v různé míře u přírůstku obrátu po celý rok, v prosinci (kdy obrat vestavby narostl o 8 %) dosáhly jeho zvýšení o desetinu.

Zájem o vestavné myčky

Poptávka po vestavných myčkách narostla za minulý rok o 2 %, volně stojícího provedení se prodalo o 4 % méně. Hodnotově zůstaly oba segmenty v kladných číslech, v souhrnu o 3 %. Tahounem trhu byly myčky standardní šíře, větší měrou rostly tržby za vestavný sortiment, konkrétně za loňský rok o 6 %. Z celkového obrátu za myčky představovaly vestavné výrobky standardní šíře 47 %, volně stojící

Průměrná cena myček mírně roste

Vloni investovali spotřebitelé do myčky průměrně částku 10 500 korun – za volně stojící výrobky zaplatili 9 100 korun, u vestavby si připlatili ještě 2 700 korun. Preference kupujících směřovaly k úspoře a určitému pohodlí při používání spotřebiče. U myček je patrný nárůst objemového podílu sortimentu s kapacitou 13 až 14 sad (případně 15 sad) nádobí, přes 60 % poptávky pokryly modely se spotřebou vody do 10 litrů (včetně) a také roste podíl myček s nižší hlučností. V cenovém vyjádření se tento trend projevil v růstu průměrné ceny u volně stojících myček meziročně téměř o 6 %, u vestavby o 2 %.

Myčky: úspora energií a nízká hlučnost

Úspornost vyjádřená energetickou třídou se projevila v meziročním nárůstu podílu (v objemu i hodnotě) třídy A+, A++ i A+++. Ke konci roku se již méně dařilo modelům ve třídě A+, vyšší třídy v prosinci pokryly 51 % celkové poptávky po myčkách.

Významný nárůst podílu zaznamenal sortiment myček o relativně nízké hlučnosti, 43 až 44 dB, jehož objemový podíl přesáhl v prosinci pětinu a do celkových tržeb se promítl z více než čtvrtiny.

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 prodeji konečnému spotřebiteli ze stálého reprezentativního vzorku maloobchodních prodejen. Více na www.gfk.com/cz, případně kontaktujte Zdeňka Bártu, Consumer Choices Director CZ&SK (zdenek.barta@gfk.com).

¹ I-XII 2014 vs. I-XII 2013.

² Sledované skupiny: pračky, sušičky, sporáky a vestavné trouby, varné desky, odsavače par, myčky nádobí, chladničky a kombinace, mrazničky a mikrovlnné trouby.

³ Elektroprodejny, nespécializované prodejny (hypermarkety, Cash & Carry, obchodní domy, nespécializované čistě internetové prodejny a IT prodejny), kuchyňská studia a prodejny nábytku.

⁴ Vážena počtem prodaných kusů, zaokrouhlena na stovky korun.



Smart vaření a maximální bezpečí pro děti Amica představuje vestavné novinky

Záplava novinek značky Amica, která míří nyní na český trh, byla poprvé k vidění na loňském veletrhu IFA. Jde například o inovativní řadu chytrých spotřebičů In. TOUCH nebo nové trouby se systémem Pro Baby. Na vlastní oči si vše budete moci prohlédnout, osahat a vyzkoušet na připravovaném dealerském dnu Amica Day, který proběhne začátkem letošního podzimu.

Buďte In. TOUCH

Největší pozornost přitahuje v portfoliu značky Amica již na podzim prezentovaná řada In. TOUCH, která byla jedním z vůbec prvních smart řešení pro kuchyň na českém trhu. Spotřebiče tvoří funkční ekosystém vzájemně komunikujících zařízení s jediným cílem – zlepšit výsledky vaření a přinést vyšší uživatelský komfort.

Sestava těchto vestavných spotřebičů nezaujme pouze moderními funkcemi a síťovým připojením, nýbrž také čistým minimalistickým designem a precizním dílenským zpracováním. Tvořena je klasickými troubami, mikrovlnnými troubami, odsavači, varnými deskami (plyn nebo indukce), myčkami a chladničkami, a přináší proto na trh kompletní „smart“ řešení pro moderní kuchyň. Základní myšlenkou při vývoji nové řady byla automatizovaná interakce mezi jednotlivými spotřebiči – jinými slovy nepostřehnutelná a elegantní technologie, stojící za jasně viditelnými změnami v běžném každodenním provozu. Jedním příkladem za všechny je vzájemná komunikace

mezi varnou deskou a odsavačem, kdy intenzita odsávání se nastaví adekvátně podle aktuální činnosti desky. Uživatel tak nemusí zapnutí ani nastavení odsavače řešit – vše proběhne automaticky s tím, jak začne být používána varná deska. Smart řešení Amica se tak neomezuje na pouhé dálkové ovládání spotřebičů pomocí aplikace v mobilním telefonu nebo tabletu. I když to samozřejmě také umožňuje. Důležité je ovšem zmínit, že všechny spotřebiče se dají ovládat i klasickým způsobem a fungují zcela nezávisle na sobě. Jsou proto určeny všem, kdo vyhledávají krásu, nadčasový design a funkčnost.

Dokonalá kontrola i mimo domov

Pomineme-li spíše jen efektní ovládání na dálku, speciální aplikace dostupná jak pro přenosná zařízení, tak počítače umožňuje uživateli sledovat činnost, nastavení a další parametry všech spotřebičů řady In. TOUCH. Například lze z pohodlí obývacího pokoje zjistit, v jaké fázi je pečení, kolik času zbývá do jeho konce, lze upravit nastavenou

Amica



teplotu či proces přerušit. A všechny tyto činnosti nejsou vázány pouze na domácí bezdrátovou síť, nýbrž je lze používat také přes internetové připojení klidně z druhého konce světa. Výrazně se tím zvyšuje bezpečnost kuchyně a možnost ověřit její stav bez nutnosti návratu domů.

Důraz na detail

In. TOUCH ale nestojí pouze na jednom prvku v podobě „smart“ funkcí. Stejně důležitou roli u ní hraje maximální uživatelský komfort při běžném ovládní – například u trub naleznete kvalitní barevné TFT displeje s dotykovým ovládním a množstvím přednastavených receptů. Nejvyšší model trouby má dokonce integrované reproduktory a umožňuje poslech hudby. Stačí jen pomoci bezdráto-

vé technologie Bluetooth připojit mobilní telefon či tablet a spustit v něm přehrávání. Všechny spotřebiče pak mají integrovanou červenou LED linku, indikující, zda jsou v provozu. Během mžiku uživatel ví, zda myčka pracuje, či nikoliv. LED diody se nachází v madlech spotřebičů a působí také jako výrazný, leč nevtravý designový prvek. Použité materiály a kvalitní zpracování rovněž dokládají oddanost značce Amica nejvyšší kvalitě a maximální spokojenosti spotřebitele se zakoupeným řešením.



Široká nabídka, nejen v černé

Spotřebiče In. TOUCH jsou dostupné v elegantní černé barvě (black magic), béžové (manhattan beige) a bílé (pure white). K výběru jsou potom tři modely trub, tři modely desek (indukce, plyn a plyn na skle v rozměrech 60 a 90 cm), čtveřice odsavačů, dva modely kombinovaných chladniček (s displejem a bez něj) a dvě myčky (dražší varianta A+++ s BLDC motorem a její levnější varianta A++).

Nové trouby se systémem Pro Baby

Žhavou novinkou letošního jara jsou vestavné trouby vybavené balíčkem zabezpečení a funkcí, nazývaných souborně jako Pro Baby systém. Konkrétně ho tvoří mechanický rodičovský zámek dveří, zabraňující dětem otevřít dvířka běžící trouby, dále pak dvířka I-Cool Front s prvky udržujícími nízkou teplotu skla trouby, maximálně 43 °C při nastavení nejvyšší teploty pečení a konečně stabilní teleskopické výsuvy s funkcí Stop, která minimalizuje riziko popálení. Samotné trouby s označeními EBI 8774 W AA (bílá) a EBI 8774 B AA (černá) ještě poskytují pečící prostor o objemu 66 l, pohodlné sensorové ovládní, pečící termosondu a rychlé čištění Aqualytic. Amica samozřejmě nabízí také trouby pyrolytické a na všechny poskytuje bezplatný servis 2 + 2 roky.



Pro více informací o nových spotřebičích Amica a jejich objednávky kontaktujte zastoupení značky.

Slobodan Vukša:

Značka gorenje se chce posunout k 10% tržnímu podílu

Slovinšský výrobce domácích spotřebičů, který produkuje své spotřebiče také v Česku, na sebe strhl v závěru zimy nemalou pozornost uvedením hned tří řad vestavných spotřebičů. O nich i o situaci na trhu, plánech a dalších novinkách jsme hovořili se Slobodanem Vukšou, který ve firmě působí na pozici Regional Coordinator for Products.

gorenje

Na českém trhu se vám daří hlavně s tradiční značkou MORA, pod kterou dodáváte na trh především cenově dostupnější spotřebiče. Které produktové skupiny jsou pro ni nejdůležitější? A jaký má MORA tržní podíl ve varné technice?

MORA je nejsilnější ve varné technice, nicméně nabízí také další spotřebiče z velké bílé techniky pro vybavení kuchyně. V posledním roce se portfolio nabízených produktů rozšířilo také na malé domácí spotřebiče. MORA dosahuje v segmentu volně stojících sporáků 60% tržního podílu a ve vestavných spotřebičích pak převyšuje 18% podíl. Nemalé tržní podíly MORA také zastává s ostatními produktovými kategoriemi v oblasti vestavných spotřebičů.

MORA letos slaví úctyhodné jubileum. Můžete nám k němu říct víc?

MORA je jednou z nejstarších původních značek nejen v České republice, ale i ve světě mezi výrobci bílé techniky. Zrodila se v roce 1825 a od počátku byla zaměřena na výrobu zboží pro domácnost. První plynový sporák pochází z roku 1919, v dalších letech následovaly spotřebiče z oblasti vaření i topné techniky, zejména plynové kotle

a průtokové ohřívače. Po roce 1989 prošla firma MORA MORAVIA, s. r. o., se sídlem v Mariánském Údolí rozsáhlou restrukturalizací a následně se základní část továrny vyrábějící bílou varnou techniku stala součástí koncernu gorenje. V současné době MORA nabízí široký sortiment kuchyňských spotřebičů v prověřené kvalitě za dostupné ceny. Vše od vestavných spotřebičů, sklokeramických desek přes chladničky, mikrovlnné trouby, myčky až po odsavače par či sporáky – a od roku 2014 nově také vlastní řadu malých domácích spotřebičů MORA. Výhodou je, že díky dlouholeté tradici MORA své zákazníky dobře zná a dokáže výrobky přizpůsobit jejich požadavkům a životnímu stylu – výsledkem je uživatelsky přívětivé ovládání a řada inovativních funkcí.

Spotřebiče gorenje a MORA jsou v prodeji na mnoha místech, nicméně nejvíce jsou vidět ve vašich značkových prodejnách. Jak je síť těchto studií velká?

Značkové prodejny gorenje představují jen minoritní část v rámci vystavení spotřebičů gorenje a MORA. Je jich 17 po celé České republice a zaměřují

se zejména na prezentaci kuchyňských linek pod značkou KUCHYNĚ gorenje. Možnost prezentace ve vlastních prodejnách je samozřejmě velkou výhodou z pohledu možnosti vystavit kompletní portfolio našich výrobků v reprezentativním prostoru a tím tak možnou podporu značky samotné. V kuchyňských studiích pak prezentujeme zejména spotřebiče značky gorenje.

Trh podle mnohých prodejců i dalších výrobců loni překvapivě ožil a letošní rok se doposud vyvíjí také pozitivně. Zaznamenali jste určitou změnu také?

V roce 2014 došlo k výraznému navýšení prodeje u obou značek, tedy gorenje i MORA, a tím také k navýšení tržních podílů. Za důležitou změnu také považujeme zlepšení struktury prodeje ve prospěch reprezentativnějších výrobků.

Značka gorenje nabízí také cenově dostupné spotřebiče, ale nejen ty. Pozornost přitahují například designové řady, za jejichž vzhledem stojí slavná designéřská jména nebo studia. Jaké řady to konkrétně jsou? A která z nich má u českých zákazníků největší úspěch?

Gorenje je synonymem pro design, chceme být inovativní a designovou společností, která určuje budoucí trendy. Právě proto i nadále pracujeme na nových a nových nápadech, které odráží nejen vysoký design, ale také perfektní funkcionalitu a jednoduchý uživatelský zážitek. V září letošního roku gorenje představí novou designovou řadu. Mezi současné nejspěšnější řady patří designová kolekce gorenje Simplicity. Nemálo úspěšná je pak designová kolekce gorenje Ora-itO či gorenje Classico. Velkým trendem je u mladé generace také designová kolekce gorenje Retro, která dominuje retro designem v chlazení. Všechny designové kolekce tvoří více než 20 % našich prodejů.

V únoru jste představili několik nových řad vestavných spotřebičů, od těch cenově dostupnějších až po prémiové. Jaké s nimi máte ambice? A na jaké zákazníky každá z řad cílí?

Nová generace vaření nabízí spotřebiče ve všech cenových segmentech, od velmi cenově přijatelných v řadě Essential přes pokročilou řadu Advanced po prémiovou řadu Superior. Každý zákazník tedy nalezne v každé řadě spotřebiče pro nejlepší komfort z vaření při splnění vysokých požadavků na kvalitu a funkčnost všech spotřebičů. Se spotřebiči gorenje i MORA chceme zůstat jedničkou ve vestavných spotřebičích i nadále. Značku gorenje pak plánujeme posunout k 10% tržnímu podílu.

Už na veletrhu IFA nás zaujala funkce fázového pečení StepBake. Jak funguje? A co přináší zákazníkovi?

StepBake znamená pečení ve více fázích, kdy pro každou z nich programujeme 3 parametry - kombinaci topných těles, teplotu a čas. Celý proces je po nastavení zcela automatický a ověřené programy lze uložit do paměti. Například nejprve nastavíte, že trouba začne péct s horním a dolním topným tělesem po dobu 30 minut na 180 °C, po ukončení první fáze se přepne pečení na horkovzdušné s teplotou 160 °C na 30 minut a v poslední fázi si navolíte zapékání, čili grilovací těleso, na 200 °C během 10 minut. Funkce je vhodná i pro zkušenější kuchaře a pro jídla jako chléb či lasagne, která potřebují při pečení různé teploty.

Nejvyšší modelová řada trub v rámci nově představených vestavb ale nabízí ještě mnohem víc. Jaké inovace, funkce a prvky ji definují? Na co by se měli prodejci při prezentaci zboží zaměřit především?

Nová generace vestavných trub umožňuje vařit rychleji, připravovat zdravější jídla a zároveň promění vaření v zábavu. Trouby gorenje zabezpečují plně automatizované pečení s více než 80 AutoProgramy a recepty. Tajemství automatického režimu je poměrně jednoduché - všechny parametry, jako je čas, teplota, topná tělesa, se nastaví automaticky. Vše, co musíte udělat vy, je vybrat si typ jídla a jeho hmotnost a stisknout start. Díky enormní velikosti trouby, objem do 75 l u standardních trub a do 53 l u kompaktních trub, už není problém ani pečení velkého krocanu - funkce SlowBake navíc zajišťuje pečení při nižších teplotách až po dobu 6 hodin. Maso je tak perfektně měkké a přitom šťavnaté, voňavé a plné živin. Příznivce zdravé výživy potěší speciální funkce Jogurt, se kterou za přibližně 3 hodiny hravě připravíte poctivý domácí jogurt. Dveře trouby se dovírají tiše a tlumeně, navíc na ně můžete i kdykoliv sáhnout a nikdy se nespálíte. Speciální trojitě, nebo dokonce čtverné prosklené dveře spolu s kovovými reflexními vrstvami dělají trouby gorenje bezpečné na dotyk. Úklid trouby po vaření je jednoduchý. K dispozici jsou AquaClean, funkce čištění trouby vodou, CataClean, funkce, která využívá speciální samočisticí katalytické vložky, a také PyroClean - extra účinné pyrolytické čištění, které udrží troubu naprosto čistou, bez stop mastnoty.

Při únorové prezentaci výrobků v pražských Holešovicích byla také řeč o nových digestořích s rovnoměrným odsáváním vzduchu. Můžete inovovanou konstrukci a celý systém představit? Digestoře gorenje jsou nejen zosobněním moderní technologie, ale také vysokého



designu. Důkladně pohlcují veškeré škodlivé pachy a přitom pracují velmi tiše a spolehlivě. Patentovaná technologie AdaptAir zajišťuje zcela rovnoměrné nasávání vzduchu po celém povrchu digestoře. Speciální pěna ve filtrech odstraňuje až 98 % všech tuků a ostatních nečistot, takže vzduch v kuchyni je podstatně svěžejší a čistší. Pára, pachy a další nečistoty z kuchyně mizí rychle a takřka neslyšně. O tichý provoz se postarají invertorové motory a speciální klapky, které se otevírají a zavírají, aby užité plocha odsávání byla maximální. Zajišťují také tichý provoz. Filtry se potom snadno vyčistí v myčce nádobí. SliderTouch ovládání, speciální inovativní posuvný ovladač integrovaný přímo v nerez, umožňuje snadné a okamžité změny nastavení výkonu a intenzity osvětlení pouze posuvem prstu po stupnici.

Můžeme se ještě letos těšit na nějaké produktové novinky?

V červnu letošního roku plánujeme představit novou generaci kombinovaných chladniček s rozšířeným portfoliem No Frost kombinovaných modelů. Mimo jiné také připravujeme promoční akci pro koncového zákazníka na podporu chlazení, ve které bude moci za nákup chladničky získat zdarma některý z malých spotřebičů značky gorenje.



WHIRLPOOL PŘEDSTAVUJE NOVOU ŘADU VESTAVNÝCH SPOTŘEBIČŮ V DESIGNU ABSOLUTE

Letošní rok není u značky Whirlpool pouze ve znamení nových praček řady Supreme Care a chystaných technologicky vyspělých volně stojících chladniček Supreme NoFrost, které již brzy představí. Významnou novinkou v nabídce je i zbrusu nová řada vestavných spotřebičů ABSOLUTE vyznačující se použitím množství doposud prémiových prvků a funkcí v cenově dostupnějších spotřebičích střední třídy.

Nový lídr evropského trhu s domácími spotřebiči přináší svoji exkluzivní technologii 6. smysl – dosud typickou hlavně pro prémiové produkty – také do střední kategorie spotřebičů s vynikajícím poměrem kvality, provedení a ceny. Nové vestavné spotřebiče v designu ABSOLUTE kombinují elegantní, moderní vzhled a intuitivní ovládání s prvotřídním výkonem. Základem je široká nabídka horkovzdušných a mikrovlnných multifunkčních trub nejen v klasickém nerezovém provedení, ale i v atraktivních barevných variantách. K nim se přidávají ještě nové indukční varné desky. Do „rodiny ABSOLUTE“ se brzy připojí navíc odsavače par.

Designový soulad

Řada vestavných spotřebičů ABSOLUTE přináší nový pohled na střední kategorii vestavných horkovzdušných a multifunkčních mikrovlnných trub, kterým propůjčuje nadčasově atraktivní vzhled, užitečné vlastnosti a funkce v čele s intuitivní technologií 6. smysl.

Dominantním prvkem z pohledu designu i ovládání je elegantní centrální tlačítko. Jeho pootáčením v kombinaci s dotykovým ovládáním displeje uživatel nastavuje volbu, která se přehledně zobrazuje na grafickém displeji. Stiskem centrálního tlačítka ji pak i potvrzuje. Trouba i multifunkční mikrovlnná trouba jsou v dokonalém designovém souladu

díky totožnému provedení, které charakterizuje také masivní externí madlo a obdobná mechanika ovládání.

Důraz na design potvrzuje i barevné portfolio setů vestavných horkovzdušných a mikrovlnných multifunkčních trub. Kromě tradičního nerezového povrchu s úpravou proti otiskům prstů jsou k dispozici i sety ve velmi moderním celoskleněném provedení, a to ve stále populárnější bílé barvě nebo nadčasově černé. Netradiční, ale velmi přizpůsobivá je barva champagne, která je s mírně perleťovým nádechem luxusního skleněného povrchu až překvapivě vhodná do většiny kuchyní.

Horkovzdušné trouby s technologií 6. smysl

Nové horkovzdušné trouby v designu ABSOLUTE s technologií 6. smysl a jednoduchým intuitivním ovládáním nabízejí špičkový design, výkon a vždy mimořádné kulinářské výsledky. Na základní funkce trouby navazuje řada speciálních funkcí a díky technologii 6. smysl jsou k dispozici také oblíbené přednastavené kategorie pokrmů. Uživatelé jistě ocení i samočisticí funkce trouby, pečení bez nutnosti předeřívání či funkci dětská pojistka. O komfort při vaření se postarají teleskopické výsuvy, které umožňují stabilní a pevné vysunutí velké většiny plechu, aniž byste jej museli přidržovat.

• FUNKCE VAŘENÍ

Díky řadě standardních a speciálních funkcí si můžete jednoduše vybrat tu nejlepší pro právě připravovaný recept – můžete grilovat, péci tradičně či s pomocí horkého vzduchu nebo v rámci speciálních funkcí využívat možnosti kynutí, udržování jídla v teple, turbo gril a další.

• VYBERTE a VAŘTE

Technologie 6. smysl spolu s intuitivním ovládáním umožňují dosáhnout snadno a rychle těch nejlepších výsledků pečení a nabízí dokonalý přehled o průběhu pečení. Volit můžete například z přednastavených funkcí na chléb, pizzu, sladké pečivo, zapékání, pečení velkých kusů masa a mnohé další. Trouba si navíc dokáže zapamatovat poslední zvolenou funkci, a šetří tak čas při opětovném použití.

• RYCHLOST a ÚSPORY

S funkcí Ready2Cook již nemusíte troubu předehřívat, a ušetříte tak čas a až 20 % energie. Maximální úspory bylo dosaženo při testech s různými pokrmy při použití funkce bez předehřátí ve srovnání s funkcí předehřátí.

• SOFT CLOSING

Systém pro tlumené a šetrné zavírání dvířek trouby – dvířka postačí pouze jemně přivřít do vrchní polohy a mechanismus závěsu se postará o pomalé a tiché dovření.

• SNADNÉ ČIŠTĚNÍ

Nová technologie SmartClean™ a další možnosti. Kromě vynikajících výsledků pečení oceníte i jednoduchou údržbu a snadné čištění trouby. Dle vašich požadavků můžete vybírat z několika možností. Od systému pyrolýzy – spálení vnitřních nečistot pomocí vysoké teploty, které následně setřete pomocí vlhké houbičky – přes variantu katalytické zadní stěny pro snadné odstraňování nečistot až po novou parní technologii SmartClean. S ní vyčistíte vnitřní prostor trouby za pouhých 35 minut. Je třeba pouze vylít 200 ml vody na dno trouby, zvolit příslušný program a po skončení nechat 15 minut působit. Poté postačí jednoduše vnitřek trouby setřít. Ať už zvolíte jakoukoliv variantu, vždy šetříte čas a energii a čištění je navíc šetrné k životnímu prostředí, protože nepotřebujete použít žádné agresivní prostředky.

Mikrovlnné multifunkční trouby pro každou kuchyň

Jako dokonalý společník trouby disponují i nové mikrovlnné multifunkční

trouby v designu ABSOLUTE technologií 6. smysl, intuitivním ovládáním v hlavní roli s centrálním tlačítkem a dotykovými ikonami, několika barevnými provedeními a mnoha užitečnými možnostmi. Nad obvyklé mikrovlnné trouby je povyšuje velké množství praktických funkcí v čele s unikátní technologií Crisp pro zapékání či gril, extra rychlý ohřev, rozmrazování a možnosti technologie 6. smysl.



Vlajková loď střední třídy

Horkovzdušná trouba AKZ 6230

Klíčový model nové řady trub ABSOLUTE je k dispozici v celkem čtyřech barevných provedeních, jednoduše rozlišitelných podle modelového označení AKZ 6230 IX (nerez), NB (černá), SD (champagne) a WH (bílá). Trouba je připravena také na barevnou kombinaci s vestavnou multifunkční mikrovlnnou troubou. Zároveň disponuje všemi užitečnými funkcemi a charakteristikami nové řady. S pomocí centrálního tlačítka lze volit jednu ze standardních nebo speciálních funkcí či přednastavených kategorií pokrmů technologie 6. smysl. Vnitřní objem trouby je praktických 65 litrů, ke snazšímu čištění slouží katalytická zadní stěna. O komfortní zavírání dvířek se postará systém Soft Closing. Do standardního příslušenství patří 1 hluboký a 1 mělký smaltovaný plech, rošt a teleskopické výsuvy. Pokud vaši zákazníci požadují nerezové provedení s úpravou proti otiskům prstů a ocení samočisticí systém pyrolýzy, doporučte jim model AKZ 6270 IX. V případě preference čištění pomocí páry SmartClean je ideální model AKZ 6220 IX.

• JEDNODUCHÉ POUŽÍVÁNÍ a EFEKTIVNÍ VAŘENÍ

Vynikající výsledky přípravy a ohřevu pokrmů poskytují nové vestavné multifunkční trouby také díky intuitivní spolupráci s uživatelem a vylepšenému ovládání: hlavní ovládací panel umožňuje vybrat různé možnosti vaření jediným dotykem. Trouba si navíc pamatuje poslední použitou funkci, a usnadní vám tak její opětovné zvolení.

• 6. SMYSL a PŘEDNASTAVENÉ FUNKCE

Technologie 6. smysl sama reguluje čas vaření a výkon. Stačí jednoduše vybrat funkci a potravinovou kategorii a váhu a sama nastaví proces přípravy a zajistí vždy vynikající výsledky. Například s funkcí Crisp se 6. smyslem umožní trouba bez nutnosti vlastního nastavení dosáhnout dokonale připraveného pokrmu – postačí pouze zvolit toto nastavení a jednu z potravinových tříd, mezi které patří například silné těsto, bramborové hranolky a další.

• **ŠIROKÁ ŠKÁLA MOŽNOSTÍ pro zdravé, chutné a rychlé vaření**

Kromě efektivního a rychlého 3D mikrovlnného ohřevu mnohá domácnost ocení také rychlý Quarz gril nebo funkci pro rychlé a rovnoměrné rozmrazování. Samozřejmostí vybavení trouby je dětská pojistka a časovač. Model AMW 505 IX navíc disponuje i možností vaření nebo pečení pomocí horkého vzduchu či kombinovaným grilem.

• **CRISP aneb „BEZKONKURENČNĚ KŘUPAVÉ“**

S unikátní technologií Crisp, která kombinuje působení grilu, 3D distribuce mikrovln a speciálního Crisp talíře, bude váš pokrm křupavější, šťavnatější, zdravě a rekordně rychle připravený. Pizza, koláč či mnohé další oblíbené pokrmy budou krásně propečené na povrchu a lahodně vláčné uvnitř – to vše jen s minimálním množstvím tuku či oleje.



Jedna trouba, řešení pro každý pokrm Multifunkční mikrovlnné trouby AMW 730 a AMW 505 IX

Model AMW 730 IX (nerez), SD (champagne), WH (bílá), NB (černá) je tím nejlepším společníkem pro jedno ze tří barevných provedení horkovzdušné trouby.

Jejich spojením vytvoříte v domácnosti nepřehlédnutelný set v celoskleněném provedení bílé, černé nebo champagne. Volit samozřejmě můžete také nestárnoucí nerezové provedení (AMW 730 IX) s povrchovou úpravou proti otiskům prstů. Trouby AMW 730 disponují vnitřním objemem 31 litrů a šířkou otočného talíře 32,5 cm, provedení interiéru je v nerez, design dokresluje šedé sklo dvířek. Každodenní využití zajistí užitečné funkce v čele s 3D distribucí mikrovln, grilem, rozmrazováním nebo zapékáním a pečením do křupava s pomocí funkce Crisp. Rozměry trouby jsou 385 mm výška, 595 mm šířka a 460 mm hloubka. Do příslušenství patří Crisp talíř, držák Crisp talíře a grilovací mřížka. Pokud potřebujete větší vnitřní prostor a širší otočný talíř, lze z nové řady vybrat také model AMW 505 IX v nerezovém provedení, který nabízí velkorysých 40 litrů objemu a průměr talíře 36 cm. Oproti modelům s označením AMW 730 disponuje navíc také možností horkovzdušného ohřevu nebo pečení.

Varné desky ve znamení energetické efektivity a flexibility

Maximální výkon, elegantní design a exkluzivní vzhled: nové varné desky s technologií 6. smysl v designu ABSOLUTE jsou dokonalou kombinací vrcholné technologie a nejvyšší možné flexibility. Díky nové serigrafii – kresbě plotýnek a ovládání na povrchu desky – je její celkový vzhled minimalistický a velmi nadčasový.

• **FUNKCE PRO KAŽDOU POTŘEBU**

Technologie 6. smysl dokonale spolupracuje se speciálními funkcemi, jako je rozpouštění, mírný var nebo ohřívání, a postará se tak o ideální průběh přípravy všech jídel.

• **FLEXIBILNÍ**

S FlexiCook můžete propojit dvě varné zóny v jednu velkou a vytvořit ideální plochu pro vaření ve větších nádobách, v nichž se pokrm prohřívá rovnoměrně. Každou oblast lze navíc ovládat samostatně. K dispozici jsou varné desky s jednou či dvěma flexi zónami.

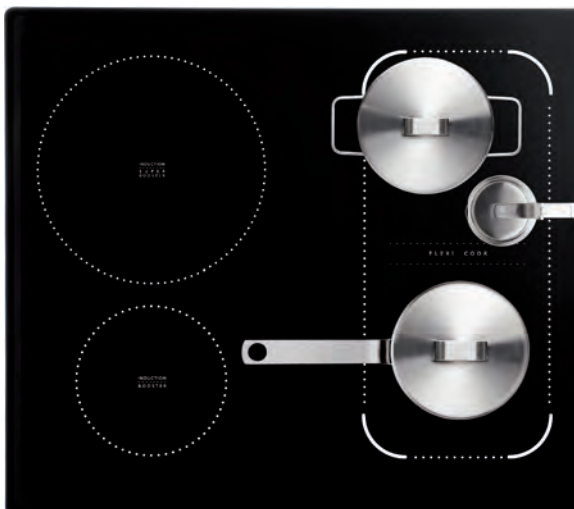
• **INDUKCE PRO KAŽDĚHO**

Díky funkci Power Management, která umožňuje zvolit maximální příkon desky s ohledem na použitý jistič, mohou využít výhod indukčních varných desek i domácnosti, kde to dříve kvůli elektrické přípojce možné nebylo. V nové řadě indukčních varných desek Whirlpool naleznete zákazníci čtyři nové modely s touto funkcí, která umožňuje připojení i na 230 V.



Indukční varná deska ACM 938 BA

Nová indukční varná deska v nadstandardní šíři 77 cm a s elegantní serigrafii nabízí 4 varné zóny, z nichž dvě tvoří flexi zónu. Díky možnosti Power Management lze tento model připojit i na 230 V. Deska má funkci rozpouštění, pauzu a časovač.



Facebook umožnil vkládání videa na stránky a blogy



Facebook nedávno učinil poslední krok k tomu, aby ze hry o marketingová videa značek a firem vyřadil YouTube, známý videoserver patřící Googlu. Díky tomu, že lze od konce března videa nahraná na Facebook jednoduše vkládat na stránky, weby a blogy kdekoli na internetu, YouTube ztratil velkou část své dosavadní přitažlivosti.

Video je důležitým mediálním formátem, který se neustále rozvíjí a posunuje kupředu. Svou roli v tom hraje fakt, že natočit vlastní video je pro spotřebitele levnější a přístupnější než kdy dříve. To je důležité hlavně pro video uživatelské, na kterém firmy mohou, při správném obchodním modelu, vydělávat nemalé peníze.

Asi nejznámější platformou pro zveřejňování uživatelského videa je na internetu server YouTube. Ten, podle posledních veřejně dostupných informací, registroval v roce 2012 přes čtyři miliardy přehrávání videí denně. Není přitom důvod se domnívat, že by si od té doby pohoršil. Nicméně špatně si nevede ani Facebook, který tomuto zavedenému gigantovi velmi účinně konkuruje.

Podle nejnovějších statistik z konce března modrá sociální síť uvádí, že na ní denně uživatelé přehrají asi 3 miliardy videí. To vše za situace, kdy Facebook dosud neumožňoval videa nahraná na své servery umísťovat mimo profily stránek a uživatelů a svůj news feed.

Když chtěl někdo video z Facebooku vložit například na svůj web, mohl tak učinit jedině tehdy, pokud na web vložil celý příspěvek, jehož bylo video součástí, pomocí nástroje pro vkládání příspěvků na stránky a blogy. To ale samozřejmě nebylo ani trochu praktické. Příspěvek zabírá výrazně více místa než pouhé video, často do designu stránky ani trochu nezapadá a navíc se tomu, kdo chce video použít, nemusí hodit jeho ostatní obsah, především uživatelské komentáře.

Více zobrazení znamená více peněz

Nepraktický byl dosavadní systém také pro samotný Facebook. Podíváme-li se ke konkurenčnímu YouTube, je velká část přehrávání videa zajištěna tím, že videa lze už po mnoho let zcela bez omezení vkládat v podstatě kamkoliv na web. Není k tomu potřeba nic víc než několikrát kliknout a vygenerovat kód, který do své stránky vložíte. Aby to člověk zvládl, stačí mu nejzákladnější uživatelské znalosti.



Facebook se tedy tím, že videa nahraná na svých serverech neumožňoval vkládat mimo své území, připravoval o velkou část jejich sledovanosti. Zároveň s tím se také snižoval potenciál příjmů z připojení tzv. pre-roll video reklamy, nejčastějšího způsobu monetizování videa na internetu, s nímž se lze kromě YouTube setkat třeba i na většině zpravodajských serverů. Pre-roll reklamu Facebook sice zatím nepoužívá, ale pokud by se k tomu rozhodl, nic mu v tom nebrání. Při výkonnosti videa na Facebooku by se možné příjmy z pre-roll reklam pohybovaly v řádu stovek milionů až několika miliard dolarů ročně, podle toho, jak moc při zemi bychom se při odhadu drželi s cenou takové reklamy.

Při tom všem není divu, že se Facebook rozhodl YouTube dohnat a vkládání videa na stránky zprovoznil. Oznámil to na developerské konferenci F8, která se letos konala koncem března. Od té doby mohou uživatelé pomocí kódu, který lze vygenerovat stejně snadno jako na YouTube, vkládat videa z Facebooku do zdrojového kódu svých blogů a dalších webů.

Co to znamená pro marketing?

Značky začaly své video přesouvat na servery Facebooku již ve chvíli, kdy Facebook v květnu 2014 zavedl speciální statistiky sledovanosti videa. Do té doby bylo běžné, že značky své video dávaly

na YouTube a na Facebook umístily už jen odkaz s komentářem. Jenomže to změnila možnost získat od Facebooku detailní informace o výkonnosti videa, včetně toho, kolik lidí přerušilo přehrávání v jaký čas přehrávání, ovšem pouze tehdy, pokud video bylo nahrané přímo na serverech Facebooku.

Možnost vkládat videa z Facebooku kamkoliv na web pomocí vygenerovaného kódu teď dává YouTube další ránu, alespoň pokud jde o marketingová videa značek. Z pohledu značek zkrátka ztrácí portál Google na mimořádnosti. Video na Facebooku jsou přímo tam, kde se nachází většina uživatelů (momentálně Facebook denně používá neuvěřitelných 900 milionů lidí), zatímco na YouTube lidi zdaleka tolik času netráví.

Co z toho plyne? Facebook tímto krokem eliminoval poslední smysluplnou motivaci, proč by značky měly ve větším objemu používat pro zveřejňování videa právě YouTube. Zatímco ještě nedávno byla běžná praxe video nahrát na YouTube, a na Facebook jen tehdy, pokud k tomu je speciální důvod hodný zřetele, od teď je tomu naopak. Značky by měly video automaticky a v první řadě nahrát na Facebook. YouTube pak přichází v úvahu pro ty případy, pokud se tam nachází cílová skupina nebo existuje jiný speciální důvod.

Jindřich Lauschmann



Unikátní Cooking Chef s novým příslušenstvím

COOKING CHEF

Top model z řady kuchyňských robotů Kenwood Cooking Chef dostal v letošním roce do výbavy zbrusu nový skleněný mixér Blend-X se systémem víceúrovňových nožů a díky tomu změnil své označení na KM096.

Tento unikátní robot, který kombinuje planetární míchání s indukčním vařením, zaujímá výjimečné místo v segmentu kuchyňských robotů již od roku 2010. Od té doby prošel několika drobnými změnami, které z něj učinily skutečně profesionální přístroj. Co zůstává neměnné, je celková konstrukce robotu s kovovou převodovkou a výkonným motorem vyrobeným ve Velké Británii.

Zabudované indukční vaření

Cooking Chef je vybavený extra velkou pracovní mísou s kapacitou 6,7l, která je ideální pro zpracování tuhého těsta až ze 1,5kg mouky.

Díky tomu obstojí i v profesionálním provozu nebo při velkém víkendovém či slavnostním pečení. Právě pod pracovní mísou je zabudované indukční vaření, takže všechny suroviny lze v míse jak míchat, tak i vařit. Tuto funkci ocení cukráři, jelikož nemusejí využívat vodní lázeň. Například čokoláda se rozpouští za stálého míchání při optimální teplotě, takže se nemůže stát, že by se připálila. Vysokoteplotní šlehání je zase perfektní při přípravě žloutkových krémů.

Precizní nastavení teploty

Teplotu lze nastavit od 20° do 140°C s přesností na 2°C, takže využití

robotu Cooking Chef je skutečně široké. Teplotu lze kontrolovat na LCD displeji a regulovat ji podle potřeby. Vzhledem k rychlosti indukce je vaření precizní, jelikož změna teploty se projevuje okamžitě. Nástroje používané v pracovní míse jsou vysoce odolné, vyrobené z prémiových materiálů jako je nerezová ocel nebo silikon. Díky tomu jsou varuvzdorné a použitelné při široké škále receptů.

Nový Blend-X mixér

Model robotu Cooking Chef KM096 dostal do výbavy zbrusu nový Blend-X mixér s víceúrovňovými noži, poslední inovaci značky Kenwood. Tento ThermoResist



reddot design award



mixér má objem 1,6l a je vyrobený z vysoce odolného borosilikátového skla, které odolává teplotním šokům. Je tedy možná ho bezprostředně po vytažení z myčky nádobí použít na drcení ledu, nebo v něm mixovat polévku, která se právě vaří na plotně. Díky technologii MultiZone, tedy nožů umístěných ve více úrovních, je mixování ještě rychlejší a preciznější, než kdy před tím. Dvě vrstvy nožů od sebe odděluje distanční podložka, která zajišťuje, že mezi noži je dostatek místa a tím pádem jsou suroviny v kontaktu s ostřím delší dobu. Nože jsou ozubené, takže si hravě poradí i s ledem či tuhou zeleninou nebo mraženým ovocem. Součástí tohoto nového Blend-X mixéru je také míchátko, které se perfektně hodí při mixování sorbetů a hustých smoothie. Pomocí míchátko nasměrujete kousky ovoce či ledu na nože, takže je mixování efektivnější. Těsnicí víko má extra otvor s krytem pro přidávání surovin, což je ideální při drcení většího množství ledu, výrobu domácí majonézy apod. Kryt otvoru je opatřený otvory, jimiž uniká pára, pokud mixujete třeba horkou polévku. Nemůže se tedy stát, že

by tlakem páry mohlo víko mixéru vyletět a obsah se tak dostat ven.

Kvalitní nastavce v balení

Kromě nového Blend-X mixéru je Cooking Chef KM096 vybavený food procesorem, nastavcem na sekání strouhání, který je vyrobený z patentovaného netříštivého plastu Tritan. Dále má robot ve výbavě napařovací košík, hnětací hák, K-metlu, šlehací metlu, speciální vařicí metlu a flexibilní metlu. Dalších více než 25 nastavců lze k robotu dokoupit, namátkou nastavce na těstoviny, mlýnek na maso, zmrzlinovač, odšťavňovač apod.

Nový Cooking Chef KM096 je tak opět o krok dál a stále si drží status jedinečného výrobku ve své kategorii. Díky nejkvalitnějším nastavcům a robustnímu provedení je oblíbený i mezi profesionálními kuchaři. Jeho kvality však ocení i každý zkušený domácí kuchař, jelikož tento výrobek je skutečně mimořádný svou kvalitou i všestranností použití.

Více na www.kenwoodworld.cz

Klíčové vlastnosti:



Indukce

Cooking Chef používá technologii indukčního vaření, která je extrémně bezpečná a energeticky účinná.



Rychlosti pro míchání při vaření

Cooking Chef má 3 speciálně přednastavené rychlosti pro vaření:

Rychlost 1: Pomalá kontinuální rychlost vhodná pro přípravu polévek či omáček.

Rychlost 2: Vždy po 2 1/2 otáčkách udělá robot 5 sekund pauzu – perfektní pro italské risotto.

Rychlost 3: Vždy po 2 1/2 otáčkách udělá robot 30 sekund pauzu, to je ideální pro guláše, ragú a pokrmy s většími kusy masa či zeleniny.



LCD

LCD displej zobrazuje teplotu a čas vaření. Mezi oběma hodnotami lze snadno přepínat pomocí tlačítka pod displejem.



Nový ThermoResist mixér

Nový mixér z odolného ThermoResist skla s inovativními víceúrovňovými noži MultiZone pro ještě preciznější výsledky. Mixér je vybavený také míchací tyčinkou pro smoothie a sorbety.

KENWOOD
CREATE MORE

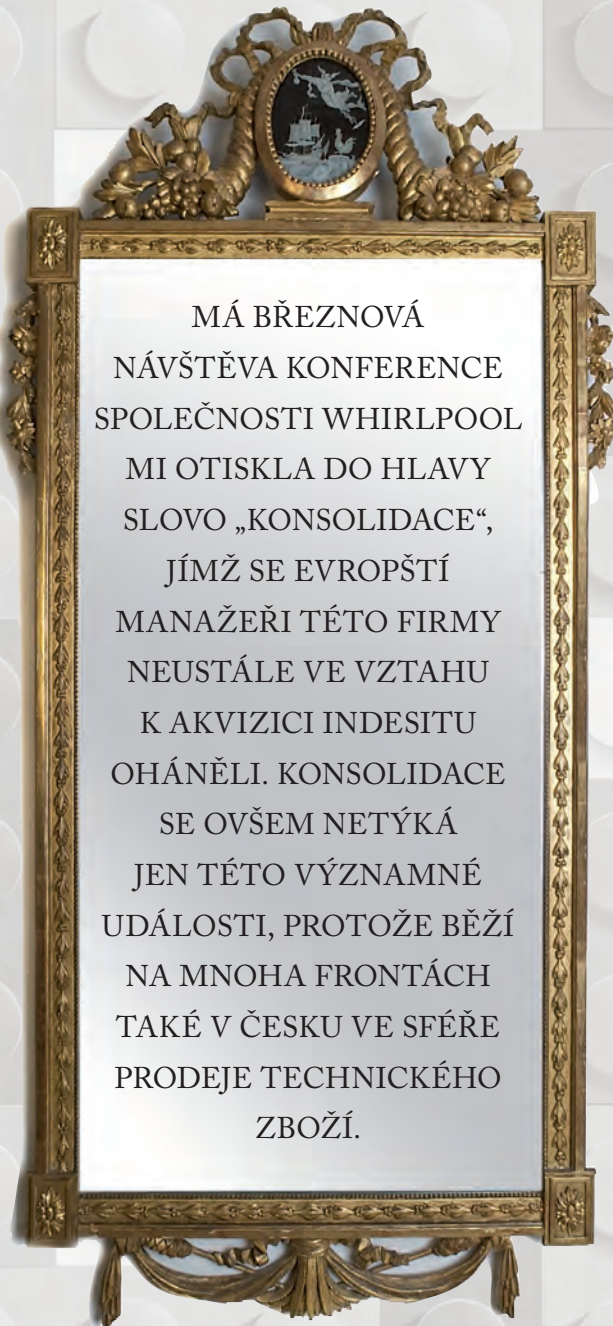
Konsolidace trhu zintenzivňuje

Když se dívám na český trh, tedy přesněji řečeno na jednotlivé prodejní kanály domácích spotřebičů, na první pohled velké změny v posledních letech nenastaly. Nedošlo k žádnému velkému krachu, jako když dnes už blahé paměti skončila síť Electrocitry. To turbulentnější stavy zažila sféra výroby s odchodem značky Baumatic, s loňskými problémy značky Fagor a všemi těmi akvizicemi, o nichž v SELLu každou chvíli píšeme. Ke změnám dochází i v prodeji, a nejde o změny zanedbatelné. Leckterý z manažerů předních firem v oboru není z některých novinek příliš nadšen. A většinou se jim ani nedivím.

Pro velké více, s malými do zinku

Devadesátkový model lokálního prodeje elektroniky v obchůdku za rohem, který si soused založil a brzy v něm vydělal na první pořádné auto a pěknou dovolenou, dávno skončil. Na chvíli ještě ve věku internetu ožil při boomu e-shopů, ale dnes už je celkově ten tam. Menší prodejci, pokud nejsou nějak velmi specificky orientovaní, buď živoří, nebo se stali součástí některé sítě, případně to raději zabalili. I na základě remiteny SELLu sledujeme, kdo na trhu končí..., a nejvíce časopisů se nám vrací právě od nezávislých prodejců, kteří ukončili činnost. Dominance řetězců je zjevná a takřka absolutní, přičemž čím větší jsou, tím větší moc mají v rukou tlačit výrobce a dodavatele do kouta při vyjednávání cen... vlastně stejně, jako se o tom často píše v médiu mnohem sledovanější branži potravinářské.

Není proto divu, že největším tématem rozhovorů na loňských kontrakčních výstavách byly majetkové změny v řetězci Datart. To, že britsko-francouzská skupina Darty prodala svých 60 % akcií řetězce původním zakladatelům, by asi nechal většinu lidí chladnými. Jenže získání 20% podílu skupinou HP Invest, která je spojená se společností HP Tronic, která, jak všichni dobře víme, provozuje pro Datart konkurenční Euronics, už nikoliv. Když pak do informačního hrnce přihodím, že HP Tronic získal už v roce 2011 českou značku ETA, stačí si dát dvě a dvě dohromady. ETA je nyní protežována nejen v síti Euronics, ale dle zákulisních informací také v Datartu, kde k nelibosti dalších hráčů získala výrazně větší prostor v regálech. Jsou to logické důsledky události a jako podnikatel je naprosto chápu. V obecné rovině však vyvstává otázka, zda další a další konsolidace trhu nepřináší koncovému zákazníkovi převážně negativní důsledky – například protežování low-endových obchodních značek, jako je například Sencor, abych tedy nehovořil pouze o HP Tronicu a nepůsobil nějak zaujatě, což v této věci, ruku na srdce, opravdu nejsem.



MÁ BŘEZNOVÁ
NÁVŠTĚVA KONFERENCE
SPOLEČNOSTI WHIRLPOOL
MI OTISKLA DO HLAVY
SLOVO „KONSOLIDACE“,
JÍMŽ SE EVROPŠTÍ
MANAŽEŘI TÉTO FIRMY
NEUSTÁLE VE VZTAHU
K AKVIZICI INDESITU
OHÁNĚLI. KONSOLIDACE
SE OVŠEM NETÝKÁ
JEN TÉTO VÝZNAMNÉ
UDÁLOSTI, PROTOŽE BĚŽÍ
NA MNOHA FRONTÁCH
TAKÉ V ČESKU VE SFĚŘE
PRODEJE TECHNICKÉHO
ZBOŽÍ.

Kuchyňská studia do věčných lovišť

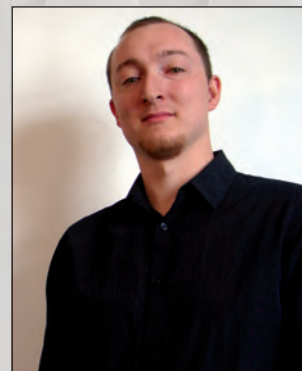
U specialistů na montování či dokonce výrobu kuchyní bych o „sítování“ trhu mohl hovořit úplně stejně jako u elektroprodejců. Nezávislí mizí, byť ne tak rychle, a často se úzce specializují na určitý typ kuchyní nebo vyšší cenový segment, v němž nabízejí mimořádné služby atp. Kde ovšem vidím velké změny, je na české mapě kuchyňských studií, a to nikoliv pouze mezi nezávislými subjekty. Naopak, nejvíce prodejen v posledních letech zavírají řetězce či „francizanti“ vystupující pod velkou zavedenou značkou. Proč? Protože nejsou schopni přežít na dobrých (drahých) adresách v menších i větších městech. Více studií každopádně mizí z menších měst, kde není dostatečná kupní síla. Přestože nyní hlásí stavebnictví opět boom, od roku 2008 bylo až do nynějška celkem v kontinuální krizi a kuchyňská studia jsou na výstavbě nových bytů a rodinných domků do velké míry závislá.

Trh se tak v důsledku toho všeho opět konsoliduje, spíše mizí variabilita nebo ustupuje do pozadí a vpřed kráčí kuchyně produkované jako baťovské cvičky...

Internet v rukou gigantů

Opomenout nemohu ani virtuální sféru, protože v Česku působí v současnosti více než 37 000 e-shopů, přitom v roce 2013 jich bylo prý zhruba 35 000, tudíž k žádnému velkému pročišťování trhu evidentně v elektronické sféře nedochází. Na druhou stranu už počet ani strmě nestoupá, protože nově vznikající obchody spíše jen nahrazují ty, které pro neúspěch skončily. Přitom si je potřeba uvědomit, že pouhá tisícovka z celkového počtu vytváří tři čtvrtiny všech internetových prodejnů a dominuje jen hrstka gigantů v čele s jasným lídrem trhu Alza.cz. Mezi významné subjekty patří určitě ještě Mall.cz, Kasa.cz nebo CZC.cz. Poměrně velkých e-shopů působilo na českém internetu dříve více, ale mnohdy byly postupně pohlceny, ergo naše téma konsolidace, které je společným jmenovatelem pro všechny tři tematické odstavce článku.

Při ročním růstu on-line prodejnů na úrovni 15 až 20 % a jejich celkové hodnotě ve výši 70 miliard korun nemůže internet ignorovat snad nikdo, ani tradiční velké řetězce s kamennými prodejny. Pořádně uchopily internetový prodej celkem nedávno a stále ještě doplácí na to, že s ním nemají takové zkušenosti. Když si totiž srovnám kvalitu elektronických systémů pro prodej zboží u původně ryze internetových hráčů a u původně kamenných řetězců, jasně vítězí ti první jmenovaní. Rozdíly mezi těmito dvěma skupinami postupně mizí a máme před sebou pouhý retail, jak změny na trhu komentoval loni v červnu v rozhovoru s naším časopisem Per Funch, generální ředitel českého a slovenského zastoupení BSH. Opět se vytrácí pestrost a vše se omezuje na chrlení akčních letáků, ať už těch papírových nebo elektronických v podobě záplavy mailových newsletterů. Ona konsolidace tak vede nejen ke ztrátě pestrosti trhu, nýbrž i k omezení většiny marketingové komunikace na akční ceny, které jsou pro velké řetězce doslova zaklínadlem.



Lubor Jarkovský



Skrytý chlad

Vestavné chladničky s mrazákem dole

Navzdory příchodu většího a většího množství designově zajímavých chladniček roste o modely zcela integrované v kuchyňském nábytku zájem. Jejich výhodou je většinou ještě nižší úroveň hluchnosti a pro někoho estetický rozměr, kdy se drží design kuchyně maximální jednoduchosti a je „narušován“ minimem spotřebičů.

Na trhu vestavných spotřebičů nepůsobí tolik firem a značek jako v kategorii těch volně stojících. Na českém kolbišti domácích spotřebičů úspěšně se etabloující asijské značky jako LG a Samsung do velmi specifické a náročné sféry vestavěb nepronikají. Samsung s ní v minulosti již experimentoval a aktuálně vestavné modely v nabídce nemá. Dle našeho nedávného rozhovoru s Petrem Kheilem, ředitelem divizí spotřební elektroniky, IT a Business Enterprise společnosti Samsung (vydání SELL 1-2/2015), se na tom letos nic nezmění. Důvodem není, že by Samsung, ale vlastně i LG, neměli co nabídnout – v jiných regionech světa mají komplexní a velmi povedenou nabídku vestavných spotřebičů, nicméně v Česku si potřebují pro jejich příchod evidentně ještě lépe připravit půdu.

Když se tedy podíváme na nabídku vestavných chladniček, vidíme zejména tradiční značky, z nichž v této produktové skupině dominují trhu Electrolux, Whirlpool a BSH. Pro ostatní firmy není z pohledu hodnoty prodeje trh vestavného chlazení

nijak zásadní. Zajímavými novinkami pro letošní rok jsou obnovení dodávek spotřebičů značky Fagor včetně vestavných chladniček a příchod první vestavné chladničky značky Concept.

Různá řešení a nový „hybridní“ model Samsung

Vestavné chladničky se vyrábějí v různých variantách včetně amerických typů či extra malých, které se umísťují pod pracovní desku podobně jako myčka. My se v přehledu zaměřujeme na nejpopsatelnější koncepci, tedy kombinaci chladničky s mrazničkou umístěnou v dolní části spotřebiče. Žádný překotný vývoj zde neprobíhá, protože se výrobci soustředí na dominující volně stojící segment. Jednou z významných a zajímavých novinek pro letošní rok je přitom řada chladniček RB8000 Kitchen Fit, která není ani vestavná, ani volně stojící. Patří tak nějak do obou těchto kategorií a dodává ji na trh korejský Samsung. Navržena je pro zasunutí do kuchyňského nábytku, kdy nevystupuje ven do prostoru a mezera mezi spotřebičem a nábytkem je zcela minimální. Nelze tedy říci, že by šlo vyloženě o volně stojící model, není ovšem ani vestavným v pravém slova smyslu. Ostatně proto ji také nezařazujeme do přehledu – při výběru nového zboží jí každopádně věnujte pozornost, protože může mnoho zákazníků zaujmout. Jedná se o chladničky s nadstandardní výbavou včetně technologie No Frost, systému oddělených chladicích okruhů Twin Cooling, nulovou zásuvkou Chef Zone a digitálním invertorovým kompresorem.

U vestavných řešení obecně platí, že je jejich vnitřní prostor většinou o něco menší než u volně stojících, aby se celý spotřebič vešel do standardních rozměrů nábytku. Někteří výrobci už dodávají na trh modely, které de facto menší vnitřní prostor nemají a naopak se chlubí stejnými vnitřními objemy jako volně stojící modely. Mají ve výbavě i technologie jako No Frost, regulaci vlhkosti, nulové zóny a jiné. Přesto při pohledu do nabídek jednotlivých firem vidíme ty nejlépe vybavené a současně nejspornější chladničky vždy nejprve ve volně stojícím provedení. Vestavba většinou následuje až s určitým zpožděním, protože „launch“ volně stojících modelů je samozřejmě významnější a důležitější.

AMICA BK 316.3 AA

Jednoduchá a cenově dostupná chladnička určená k vestavbě se řadí s roční spotřebou 204 kWh do energetické třídy A++. Horní chladicí část poskytuje čistý objem 190 l a spodní rozdělená 3 šuplíky 70 l. V chladicí části se ještě nachází držák na 4 lahve a 2 šuplíky na ovoce a zeleninu. Jedná se o model s klasickým mechanickým ovládním termostatu. V případě poruchy udrží potraviny v bezpečí po dobu 11 h. Hlučnost za chodu dosahuje hodnoty 41 dB(A). Výška chladnička je 177,6 cm.



CANDY CKBC 3180 EE

Italskou značku reprezentuje v přehledu chladnička z řady Krio Vital Evo, která patří do energetické třídy A++ při roční spotřebě 222 kWh za rok. Pracuje se statickým chladicím systémem doplněným o ventilátor a při výšce 177 cm disponuje chladicí částí s užitným objemem 203 l a mrazicí částí s 3 šuplíky o objemu 60 l. Chladnička obsahuje 3 výškově nastavitelné police, BioSafe zásuvku s teplotou mezi -2 °C až +3 °C pro uchovávání masa, zásuvku na zeleninu a ovoce a kovový držák na 2 lahve. Mrazicí kapacita dosahuje 3 kg / 24 h, bezproudivý režim 16 h a hlučnost 42 dB(A).

CONCEPT LKV 4360

Vůbec první vestavná chladnička v nabídce značky Concept se chystá k uvedení na trh a nabídne při udržení v kategorii cenově dostupných spotřebičů některé zajímavé funkce a výbavu. Konkrétně máme na mysli například 1W úsporné LED osvětlení, elektronické ovládní teploty či rychlé zmrazení SUPER Frost. Užitný objem chladicí části je 185 l, mrazicí potom 65 l. Roční spotřeba 263 kWh řadí tento 178,5cm model do energetické třídy A+. Hlučnost činí maximálně 42 dB(A).



FAGOR FIM-6825

Ze stáje španělského výrobce je v přehledu model typu Total No Frost s odděleným elektronickým ovládním chladicí a mrazicí části. Nechybí displej se zobrazením teploty v obou odděleních, funkce rychlého zchlazení, rychlého zmrazení a prázdninový režim. Uvnitř 219l chladicí části naleznete i zásuvku Multi Fresh s teplotou okolo 0 °C a zásuvku na zeleninu s velkým objemem. Z dalších specifikací stojí za pozornost signalizace otevřených dveří, signalizace zvýšení teploty v mrazničce, antibakteriální úpravy stěn Biocare a automatické dovírání dvířek. Instalovat lze chladničku bez potřeby korpusu takzvaným systémem „dveře na dveře“. Energetická třída A+, roční spotřeba 275 kWh, hlučnost 45 dB(A) a výška 202,7 cm.

GORENJE RCI 5181 KW

Tato chladnička také používá elektronické řízení chodu, a to SensoTech s LED displejem, který usnadňuje nastavení a ovládání. Chladicí prostor s objemem 203 l obsahuje zásuvku FreshZone s teplotou kolem 3 °C a ventilátor pro rovnoměrnou cirkulaci vzduchu. Mrazicí oddíl má objem 70 l a lze v něm využít funkce rychlého zamrazení FastFreeze. Roční spotřeba chladničky je 239 kWh a energetická třída A+. Hlučnost 43 dB(A).



HOTPOINT BCB 33 AAA E C 03

185,4 cm vysoká chladnička značky Hotpoint poskytuje chladicí prostor o velikosti 207 l a mrazicí o velikosti 57 l, a to při zařazení do kategorie A++ a roční spotřebě 239 kWh. Zajímavá je u ní určitě velmi nízká hlučnost 36 dB(A) a použití technologie Active Oxygen, která prodlužuje životnost potravin vypouštěním aktivního kyslíku v chladicí části. Rozvod chladného vzduchu pak vylepšuje přítomný ventilátor. Z funkcí a výbavy si všimněte nulové zóny, zásuvky FreshBox, držáku na lahve, antibakteriální úpravy a režimů rychlého mrazení Super freeze, rychlého chlazení Super cool a prázdninového režimu Holiday. Akumulační doba je 18 h a mrazicí výkon 6 kg / 24 h.

SIEMENS KI 87VVF30

Jednou z letošních novinek ve vestavném chlazení značky Siemens je chladnička řady iQ300 s výškou 177,2 cm. Zařízení v energetické třídě A+++ spotřebuje ročně 227 kWh energie a uživateli poskytne celkový užitečný objem 272 l. Chladicí část má 209 l a mrazicí 63 l, přičemž se v ní nachází 1 šuplík standardních rozměrů a 1 typu bigBox pro uchovávání potravin větších rozměrů. Teplota je ve spotřebiči řízena elektronicky systémem FreshSense. Usazování námrazy v mrazničce zase omezuje systém lowFrost. Akumulační doba tohoto modelu dosahuje 26 h, mrazicí kapacita 3 kg / 24 h a hlučnost 38 dB(A). Uvedení na trh je plánováno na červen.



WHIRLPOOL ART 8814/A+++ SFS

Top model a současně žhavá novinka zařazená do prodeje letos v březnu je funkcemi nabitou a extra vybavenou chladničkou. V první řadě spadá do energetické třídy A+++ při roční spotřebě 156 kWh, dále používá elektronické ovládání včetně systému 6. smysl FreshControl, který udržuje v chladničce jak optimální teplotu, tak vlhkost. Potraviny díky němu zůstávají až 4× déle čerstvé. Zajímavá je také loni na veletrhu EuroCucina prezentovaná technologie StopFrost, která kumuluje námrazu v mrazničce na speciální kovové desce – tu stačí jen jednou za čas vyjmout a opláchnout. Chladicí část má užitečný objem 195 l, mrazicí 80 l. Výška spotřebiče je 177 cm, hlučnost 35 dB(A), mrazicí kapacita 9 kg / 24 h a akumulační doba 19 h.

Chystáme nové speciály!

Jaro 2015 pokračuje tématy: Péče o prádlo a Uchovávání potravin

Po letošním prvním a velmi úspěšném speciálu z 30. března na téma „Zdravé vaření“ chystá magazín SELL a deník E15 pro jarní sezónu ještě další dva speciály. První bude vycházet 11. května a podíváme se v něm blíže na spotřebiče z kategorie péče o prádlo (pračky, sušičky, žehličky a žehlicí systémy). Druhý pak vyjde 1. června a bude zacílen na trh s chladicí technikou.



**Speciál
„Péče
o prádlo“**
Vydání
11. května
2015



**Speciál
„Uchovávání
potravin“**
Vydání
1. června
2015

Rozhovory | Názory | Profily značek | Strategie | Vývoj na trhu | Nové produkty

Proč spolupracovat na speciálech magazínu SELL a deníku E15?

- Vychází v nákladu 55 000 výtisků
- Všechna vydání E15 se speciálem o trhu s domácími spotřebiči jsou rozepisována na odběratele magazínu SELL a mají přesah z B2C také do B2B
- Přesné zacílení na vyšší příjmové skupiny
- Elektronická distribuce na webu a mailový newsletter – další tisíce čtenářů
- Jediný projekt svého druhu na české mediální scéně, který přináší komplexní pohled na vybrané produktové skupiny, nikoliv pouze z produktového hlediska, ale také z hlediska celých značek, výroby, technologií a trhu

V příštím čísle SELL:

Květen přinese na vaše stoly vydání, ve kterém se zaměříme na segment volně stojících chladniček. Z malých domácích spotřebičů budou hlavním tématem kuchyňské roboty a food procesory.





Kenwood Cooking Chef

Dýňové ravioly amaretto s bylinkovým máslem

Doba přípravy: 40 min
Obtížnost: střední
Ingredience: na 4 porce

Cooking Chef - robot, který míchá i vaří díky zabudované indukci.

*500 g hladké chlebové mouky typu 00, 4 ušlehaná vejce,
2 polévkové lžíce vody (pokud je potřeba), sůl na ochucení
Na náplň:*

*500 g dýňové dužiny, 1 polévková lžíce olivového oleje, sůl a pepř, 2 neloupané
stroužky česneku, 15 g sušenek amaretti, 1 ušlehané vejce, semolina na poprášení,
100 g másla, nasekané bylinky: petrželka, rozmarýn, tymián nebo bylinky dle
vašeho výběru, kiura a šťáva z citronu, salátové listy a parmazán (volitelné)*

Do mísy robota Cooking Chef dejte mouku a sůl a nasadte hnětačí hák. Pusťte robot na nízkou rychlost a přidávejte vejce. Přilijte vodu a pomalu zvyšujte rychlost, dokud nevznikne těsto. Pokud je těsto příliš suché/vlhké, přidejte trochu vody/mouky.

Nasadte krájec na kostičky a nakrájejte dýňovou dužinu. Nakrájenou dýni dejte do pekáče a přidejte polévkovou lžici olivového oleje, sůl a pepř a 2 stroužky česneku. Pečte v troubě po dobu 25 – 30 minut, dokud dýně nezměkne a nezezlátne.

Nasadte food processor a dýňovou směs spolu se sušenkami amaretti rozsekejte na hladkou kaši a dejte chladit do lednice.

Nasadte na robot nástavec na těstoviny a vyválejte plát těsta. Na těsto kladte hromádky směsi, přikryjte druhým plátem těsta a vykrajujte ravioly, které vařte v osolené vodě.

Do robotu Cooking Chef dejte máslo, přidejte nasekané bylinky a nastavte teplotu na 100 °C. Jakmile se začnou bylinky restovat, snižte teplotu a do mísy dejte ravioly. Lehce promíchejte a podávejte s parmazánem a salátovými listy.



Kenwood Cooking Chef KM096
Doporučuje Riccardo Lucque
šéfkuchař a majitel restaurací Aromi,
La Finestra a Il Mercato, LaCollezione.cz



concept

česká značka elektrospotřebičů



Velká bílá od Conceptu

N
novinka

MTV 6925wh
mikrovlnná trouba

60cm
šířka

1000
Watts
grill power

touch control

25l
objem

V PRODEJI OD 1.5.



A
energy class

LED
lighting
energy saver

kominový

60cm
šířka

touch control

67l
extra objem

A
energy class

katal. vložky

teles. výsuvy



ETV 6960wh
elektrická multifunkční
trouba

OPK 5760wh
kominový odsavač par



IDV 2660wh
indukční varná deska

indukce

touch control

Designová řada spotřebičů **v bílém skle**
udělá Vaší kuchyni jedinečnou.

Detaily a další informace o produktech **concept** najdete na www.my-concept.cz