

SELL

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

FAGOR SE VRACÍ NA ČESKÝ TRH

EXKLUZIVNÍ INTERVIEW S MILOSLAVEM FILIPEM,
GENERÁLNÍM ŘEDITELEM ČESKÉHO ZASTOUPENÍ
ZNAČKY

OBRAZOVÁ REPORTÁŽ

KONTRAKTAČNÍ VÝSTAVY
SPOLEČNOSTÍ FAST A HP TRONIC

SMART SPOTŘEBIČE

V ROCE 2015 BUDOU PRO MARKETING
ČÍSLEM JEDNA

AMICA SE CHCE STÁT

MAINSTREAMOVOU ZNAČKOU

INTERVIEW S LUKÁŠEM METELKOU
NOVÝM GENERÁLNÍM ŘEDITELEM
ČESKÉHO A SLOVENSKÉHO
ZASTOUPENÍ

SKUPINA VÝROBKŮ:

KUCHYŇSKÉ ROBOTY
A FOOD PROCESORY
VESTAVNÉ TROUBY

JSOU VELKOOBCHODY

**TÍM PRAVÝM
ZASTOUPENÍM ZNAČKY?**

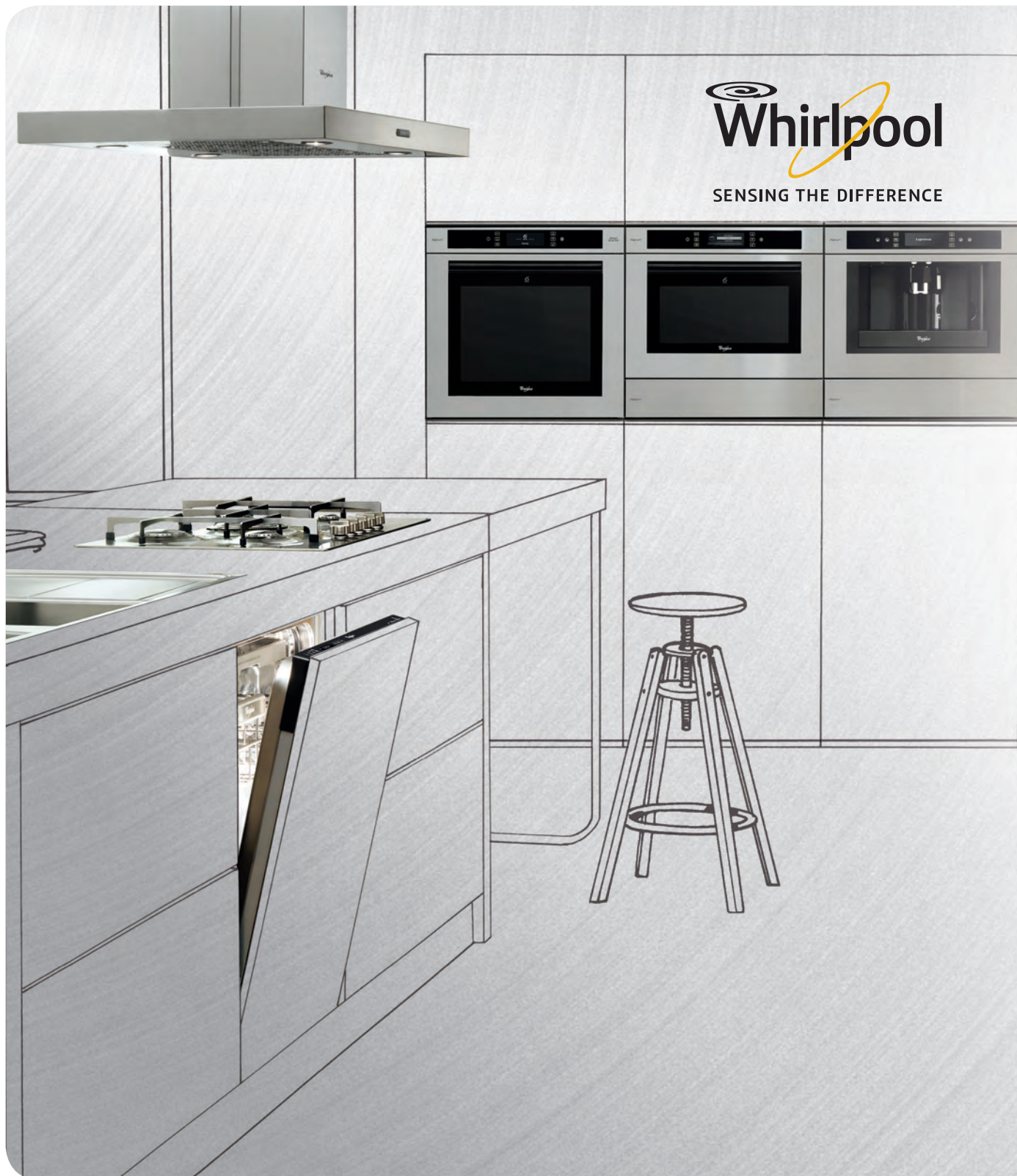
MYČKY WHIRLPOOL

**POWERDRY JSOU
PRODEJNÍM HITEM**

INTERVIEW
S RADKEM NOVOTNÝM,
GENERÁLNÍM ŘEDITELEM
WHIRLPOOL PRO ČR A SR



KENWOOD CHEF SENSE XL
LEGENDÁRNÍ ROBOT V NOVÉM KABÁTU
PŘICHÁZÍ NA ČESKÝ TRH



VESTAVNÉ SPOTŘEBIČE WHIRLPOOL

DESIGNOVÁ I FUNKČNÍ VARIABILITA PRO MODERNÍ KUCHYNĚ

Produktová nabídka značky Whirlpool v kategorii vestavných spotřebičů zahrnuje několik řad s dokonale sladěnými spotřebiči pro dosažení jednotného nadčasového designu kuchyně. Za dokonalým vzhledem, u něhož je kladen důraz i na ty nejmenší detaily, se pak skrývají nejmodernější technologie, zajišťující nejen perfektní výsledky, ale také maximální uživatelský komfort.



TROUBY S REVOLUČNÍMI FUNKCEMI

Bohatá nabídka trub Whirlpool obsahuje vše od inovativních a technologicky vyspělých modelů až po ty základní.

- Při výběru zboží se zaměřte na vůbec první a současně jedinou troubu na trhu, která využívá indukční technologii, doposud vyhrazenou varným deskám. Model AKZM 8910 IXL s povrchem iXelium™ disponuje speciální indukční deskou, která se zasouvá do trouby a výrazně urychluje přípravu jídel a zvyšuje efektivitu celého spotřebiče.
- Trouba má objem 73 l a umožňuje až 3úrovňové pečení.
- Díky zařazení do třídy třídě A – 30 % patří mezi velmi úsporné spotřebiče.
- Najdete u ní také technologii 6. smysl pro automatickou regulaci teploty a času pečení či 30 přednastavených receptů. Nechybí ani v současnosti tolik populární teplotní sonda pro dokonalou přípravu masa.
- Nabídka Whirlpool obsahuje samozřejmě i cenově dostupnější modely bez indukční desky. Například model AKZM 6600 IXL s povrchem iXelium™ se kromě technologie 6. smysl a 30 přednastavených receptů vyznačuje ještě vysoce účinným pyrolytickým čištěním.

VAŘENÍ NA INDUKCI, SKLOKERAMICE I PLYNU

Whirlpool dodává na český trh jak varné desky v tradiční černé sklokeramice, tak stále populárnějších bílé či netradiční stříbrné barevné varianty.

- V těchto barevných variantách jsou například dostupné nadstandardně vybavené indukční desky s funkcí 6. smyslu, flexi zónou a funkcí PowerBooster. Jedná se například o modely: ACM 847 BA (černá), ACM 847 BA/WH (bílá) a ACM 808 BA/S (stříbrná).
- Za pozornost stojí také model ACM 849/01/BA s nadstandardní šířkou 77 cm – deska obsahuje flexi zónu a samozřejmě je u ní také technologie 6. smysl.
- Mimořádná je také deska ACM 828 LX v černém provedení se 2 flexi zónami, díky kterým nabízí ještě větší svobodu při vaření.
- Náročným gastronomickým nadšencům doporučte určitě plynovou desku GMF 7522 IXL s nadstandardní šířkou 73 cm a 5 hořáky včetně jednoho (středového) dvojkorunového hořáku. Deska má navíc odolný a snadno čistitelný povrch iXelium™.
- Designovým skvostem plynová deska AKT 476 NB s odolným skleněným povrchem a nadstandardní šířkou 73 cm.



MIKROVLNNÉ TROUBY V MULTIFUNKČNÍM PROVEDENÍ

O tom, že je Whirlpool jasnou jedničkou na trhu mikrovlnných trub, není pochyb. A to nejen z hlediska tržního podílu, ale také po stránce technologické, funkční a designové.

- V kategorii vestavných spotřebičů naleznete funkčně a technologicky zcela srovnatelné modely, schopné připravovat, ohřívat a rozmrazovat jídla. Používají jak technologii 6. smysl, tak populární funkci Crisp, vaření v páře, horký vzduch a další. Samozřejmostí jsou u nich přednastavené recepty.
- Z řady Fusion doporučujeme model AMW 850 IXL a v řadě Ambient model AMW 831 IXL.

MYČKY S INOVATIVNÍMI FUNKCEMI POWERDRY A POWERCLEAN™

Hitem letošní sezony v kategorii mytí jsou nové myčky, které díky funkci PowerDry dokážou dokonale umýt a usušit nádobí za pouhou 1 hodinu.

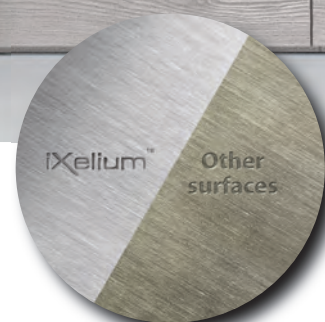
- Nové myčky nepostrádají ani již dříve na trh uvedenou funkci PowerClean™ v podobě vysokotlakých trysek v zadní části spodního koše – díky těmto tryskám si myčka poradí i s připálenými hrnci a pánvemi.
- U myček s funkcí PowerDry můžete vybírat z plně integrovaných modelů (WP 211 FD a ADG 2020 FD) či modelů s předním panelem (WP 209 IX a ADG 2020 IX).

PLNÁ FUNKČNÍ VÝBAVA U VESTAVNÉHO CHLAZENÍ

Vestavné chladničky Whirlpool poskytují zákazníkům díky funkci 6. smysl FreshControl to nejlepší uchovávání potravin, protože je v chladicím prostoru elektronicky udržována optimální teplota a vlhkost.

- Vybrané modely chladniček se mohou pochlubit speciální zásuvkou Activ 0°, v níž je udržována teplota okolo 0 °C pro dlouhou čerstvost masa a ryb.
- Zákazníkům doporučujeme prioritně modely s beznárazovou technologií NoFrost. U cenově dostupnějších variant pak kombinované chladničky s mrazničkou vybavenou technologií StopFrost – námraza se u nich kumuluje na speciální desce v horní části mrazicího prostoru. Pro odmrazení stačí desku vyjmout a opláchnout pod tekoucí vodou.





PROČ DOPORUČIT SPOTŘEBIČE S POVRCHEM IXELIUM™?

Z hlediska čistoty i vzhledu spotřebiče je tento patentovaný povrch, vyrobený pomocí nanotechnologie, velmi důležitým prvkem. Na povrchu vytváří ochrannou bariéru proti chemickému a mechanickému působení, tudíž zaručuje stálobarevnost, vyšší odolnost, minimalizuje poškrábání, odírání a usnadňuje čištění a údržbu desky. V řeci čísel je podle testu prováděného společností TÜV Rehinland Itálie 17x odolnější proti poškrábání a 11x odolnější proti teplotě ve srovnání s běžným nerezovým povrchem. Nejvíce ho zákazníci ocení u varných desek, ale díky zmiňované stálobarevnosti a odolnosti je praktickým prvkem také u vestavných trub, vestavných kávovarů, odsavačů či ohřevných zásuvek.



ŠIROKÉ SPEKTRUM DESIGNOVÝCH VARIANT

Whirlpool si uvědomuje, že různí zákazníci mají různé estetické cítění a různé vnímání určitých prvků. Někdo preferuje maximální jednoduchost a čistotu, jiný zase bohatší a pestřejší provedení spotřebičů. Z tohoto důvodu nabízí Whirlpool hned několik řad spotřebičů v čele s velmi populární linií Fusion, vyznačující se minimalistickým pojetím v kombinaci s těmi nejmodernějšími technologiemi. Nerezový povrch, přesněji řečeno odolný a snadno udržovatelný povrch iXelium™, zapuštěné rukojeti, skleněné prvky a v případě nejvyšších modelů dotykové ovládání to dokládají. Řada Ambient zase sází na harmoničnost, zhmotněnou ve svěžích křivkách, intuitivních displejích a maximálně jednoduchém ovládání. Na druhém konci designového spektra je pak například řada Rustical, vracející se k tradiční podobě spotřebičů, ovšem s moderní funkční výbavou.



simplicity
COLLECTION

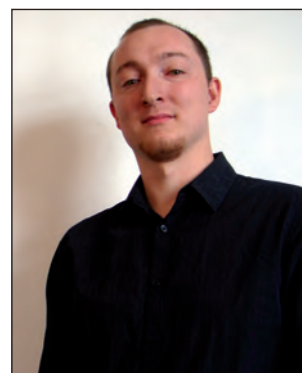
It's so me!

gorenje
www.gorenje.cz

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

dostalo se vám do rukou poslední letošní číslo magazínu SELL, které celkově uzavírá naše letošní aktivity na českém trhu domácích spotřebičů. Nastává doba bilancování a hodnocení. Nebudu chodit kolem horké kaše a rovnou řeknu, že rok 2014 byl pro naše vydavatelství přelomový. Projekt magazínu SELL oslavil v červnu 6 let existence na trhu, přičemž na oslavy navázaly už na začátku podzimu nové úspěchy v podobě zahájení spolupráce s dalšími významnými firmami z oboru. Díky tomu už jsme nyní v blízkém kontaktu s téměř všemi hlavními hráči v segmentu MDA a významně se rozšířil i počet těch z kategorie SDA. Samozřejmě mě těší, že u nás chtějí tyto firmy celému trhu prezentovat připravované novinky ještě dříve, než zahájí kampaně cílené na spotřebitele, ale hlavně mě těší, že jednotlivé firmy jsou s naší redakcí v úzkém kontaktu na prakticky týdenní bázi, což se také odráží v informační hodnotě celého časopisu. Přinášíme díky tomu exkluzivní zprávy o změnách na trhu – v tomto čísle například o návratu značky Fagor do českých obchodů (str. 6) – a zařazujeme do redakčních přehledů ty nejnovější výrobky – nejlepším příkladem je v čísle přehled vestavných trub na straně 42, v němž naleznete mimo jiné výrobky chystané k uvedení až v prvním čtvrtletí příštího roku, a to včetně popisů a základních specifikací. Vydolovat z centrál firem fotografie a produktové karty nebylo jednoduché, ale právě díky užší a užší spolupráci časopisu s většinou značek se to daří. Idea B2B magazínu coby komunikačního kanálu mezi výrobcí a prodejci přechází na zcela novou úroveň. A za to vděčí SELL všem svým partnerům, kteří podporují nejen časopis samotný, ale také jeho rychle rostoucí projekt tematických speciálů, vydávaných v deníku E15. Tímto bych chtěl všem, kteří s námi úzce spolupracují, poděkovat a popřát nejen jim vše nejlepší do nového roku. Věřím, že bude pro nás všechny ještě úspěšnější než odcházející rok 2014.

Příjemné čtení přeje



Lubor Jarkovský
šéfredaktor



Obsah

Listopad-prosinec 2014

3 Editorial

6 Exkluzivně pro SELL

Fagor se vrací na český trh.
Miloslav Filip odpovídá.

8 Novinky

Zajímavosti ze světa bílé techniky

9 Samsung představuje tři zásadní články domácnosti budoucnosti

10 Petr Nývlt, ředitel společnosti JABLUM Czech:

Kávu Coffee Club cílíme
na náročné konzumenty

12 Kenwood představuje nový kuchyňský robot Chef Sense XL

14 Skupina výrobků

Kuchyňské roboty a food procesory

17 Značka DOMO

Roční i pětileté bilancování

19 iRobot: Vzdejte to a raději se bavte. Svět má první vysavač, který vysává lépe než člověk

20 Gurmánský kávový design

22 JURA F9

Široká řada nápojů připravovaných dotykem tlačítka – nonstop

24 Obrazová reportáž

Podzimní kontraktační výstavy opět v Brně a Jihlavě

27 Designové ventilátory Dyson

28 Rok 2015 ovládnou smart spotřebiče, alespoň v marketingu

30 Novinky z veletrhu IFA přicházejí na český trh. Bosch představuje řadu vestavných spotřebičů Serie 8

32 Radek Novotný, generální ředitel Whirlpool ČR a SR:

Prodeje myček PowerDry dvojnásobně předčily očekávání

34 Od multifunkčních trub k pračkám z Popradu aneb zajímavé produktové novinky značky Whirlpool

36 Magazín SELL v roce 2015

38 Lukáš Metelka, generální ředitel Amica pro ČR a SR:

Amica má pro český trh nový dlouholetý plán rozvoje

40 Amica In. TOUCH

Prémiová řada inteligentních spotřebičů míří na český trh

42 Skupina výrobků

Vestavné trouby – 60 cm

45 Gorenje na Designbloku a další novinky

47 Technologický vývoj parních trub pokračuje pod vedením značky Electrolux

48 Vestavné spotřebiče INDESIT – moderní funkce, testovaná kvalita, rozumná cena

50 Vestavné elektrospotřebiče na českém trhu podle GfK

52 Zrcadlo aneb chvilka k zamyšlení

VYDAVATEL • MAMURI HUNGARY KFT. • **ZODPOVĚDNÝ VYDAVATEL** • JEDNATEL SPOLEČNOSTI MAMURI HUNGARY KFT. • **ŠÉFREDAKTOR** • LUBOR JARKOVSKÝ
REDAKTORI • JAROSLAV DUFEK • LENKA DĚTÁKOVÁ • VLASTIMIL RŮŽIČKA
 JINDŘICH LAUSCHMANN • **KOREKTOR** • JAROSLAV TESAŘ • **FOTO** • ARCHIVY
 VÝROBCŮ • **GRAFIKA** • TAMÁS VIG • **REDAKCE** • VIŠŇOVÁ 12, PRAHA 4, 140 00
TELEFON • +420 777 166 495 • **EMAIL** • INFO@REDEDITIONS.CZ • **WEB**
 WWW.REDEDITIONS.CZ • **DISTRIBUCE V ČR** • SEND PŘEDPLATNÉ, S.R.O.
TISKÁRNA • PRE-PRESS & PRESS STUDIO, JAKUB KUBŮ, ČESKÁ REPUBLIKA
ISSN • ISSN 1786-6782 // EV 16/08



Miloslav Filip:

Fagor se vrací mezi aktivní značky na českém trhu, výrobky očekávejte začátkem roku 2015

EXKLUZIVNÍ
ROZHOVOR

NA NEDÁVNÝCH KONTRAKTAČNÍCH VÝSTAVÁCH HOVOŘILI SE ZÁSTUPCI MAGAZÍNU SELL PŘEDSTAVITELÉ VÝROBCŮ I RESELLERŮ PŘEVÁŽNĚ O DVOU VÝZNAMNÝCH UDÁLOSTECH. JEDNOU BYLY MAJETKOVÉ ZMĚNY VE VELKÝCH ŘETĚZCÍCH, PŘEDEVŠÍM VSTUP SPOLEČNOSTI HP TRONIC DO ŘETĚZCE DATART, A DRUHOU, SNAD JEŠTĚ PROBÍRANĚJŠÍ, NÁVRAT ZNAČKY FAGOR MEZI AKTIVNÍ SUBJEKTY. NOVÝ MAJITEL OBNOVUJÍCÍ VE ŠPANĚLSKU VÝROBU ZAČNE JIŽ BRZY DODÁVAT SPOTŘEBIČE TAKÉ NA ČESKÝ A SLOVENSKÝ TRH, KDE ZNAČKU ZASTUPUJE SPOLEČNOST FAGOR ELEKTRO.



V závěru října se začala mezi profesionály z oboru šířit rychlostí blesku informace o tom, že se značka Fagor objeví už začátkem příštího roku v obchodech s novými spotřebiči. Zdrojem informací nebyla žádná šuška ani neověřená informace z internetu, nýbrž oficiální dopis JUDr. Miloslava Filipa, generálního ředitele Fagor Elektro, s. r. o., v němž informoval své obchodní partnery o návratu firmy mezi aktivní hráče. Informace dokonale zapadla do dosavadní mozaiky, protože už v zářijovém vydání SELLu jsme vás informovali o tom, že značku Fagor a její výrobní kapacity získala domácí společnost CNA Group a chystá se obnovit výrobu. Záhy po přečtení zmiňovaného dopisu partnerům jsme pana Filipa kontaktovali a položili mu několik otázek, které jsme si spolu s dalšími profesionály z oboru během kontraktací společností HP Tronic a FAST kladli.

Informoval jste obchodní partnery českého zastoupení značky Fagor o návratu firmy mezi aktivní subjekty na trhu. Kdy lze očekávat obnovení distribuce výrobků?

Ano, to je správně formulovaná otázka. Naše zastoupení Fagoru z českého ani slovenského trhu neodešlo, ale v důsledku problémů na straně naší mateřské společnosti Fagor Electrodomesticos, které vyšly najevo na podzim roku 2013, jsme zde v roce 2014 působili pouze pasivně. V současné době se právě připravujeme na návrat mezi aktivní subjekty na českém i slovenském trhu, kam jsme patřili více než 20 let. Sestavujeme nyní nové katalogy tak, abychom správně zareagovali na současnou poptávku koncových zákazníků. Obnovení distribuce našich výrobků lze očekávat začátkem roku 2015. Soudě podle pozitivních ohlasů na můj dopis, to trh vítá.

Loňský pád původní skupiny a vyčlenění značek Brandt a De Dietrich způsobilo i na českém trhu značné narušení vztahů s prodejními partnery, ačkoliv jste v oblasti servisu zajišťovali služby nadále. Tržní podíl značky Fagor si navíc rozebrala konkurence. Jak složitý bude podle vás návrat Fagoru na český trh? A jaké máte cíle pro rok 2015?

Značky Brandt a De Dietrich jsme i předtím dodávali na český i slovenský trh exkluzivně přes našeho partnera, firmu Elmax, takže v tomto ohledu, alespoň mezi námi, k žádnému narušení vztahů nedošlo. Spíš by to mělo být naopak, protože jsme Elmaxu zprostředkovali přímé napojení na francouzské výrobce těchto značek. Nechtěli jsme totiž na Elmax přenášet potíže Fagoru.

A ano, jsme si vědomi toho, že postavení značky Fagor na trhu v roce 2014 utrpělo. Došlo k tomu především tím,



že jsme delší dobu neměli k dispozici nové výrobky. Ale povědomí o naší značce mezi našimi i koncovými zákazníky zůstalo nadále velmi pozitivní, a to jednak díky kvalitě našich výrobků a jednak pro jejich spolehlivost a praktičnost, což lidé oceňují. Opakuji, že nejde o návrat Fagoru na český trh, protože jsme ho nikdy neopustili, ale o návrat k původní aktivitě na něm. Pochopitelně že s dílčími problémy počítáme, neboť nejen vše nové, ale i staronové nebývá jednoduché. O tom, že všem zákazníkům zajistíme bez přerušení záruční servis na naše výrobky, jsme nikdy nepochybovali a všem jsme to i zdůrazňovali. Je proto trapné, že dodnes jsou na trhu někteří zákazníci, kteří nám dosud v této souvislosti zdržují naše peníze, ačkoliv žádný problém s naším servisem nikdy neměli. Naše cíle pro rok 2015 jsou zatím dosti skromné, pokud jde o prodané objemy, ale podstatné pro nás je, abychom navázali na předchozí vzájemnou důvěru s našimi obchodními partnery a společně pak postupovali vpřed.

Do značné míry se také rozpadl český tým a někdejší zaměstnanci nyní pracují mimo obor nebo u konkurence. Sestavujete kompletně nový tým pro návrat značky na český trh?

Informace o reaktivaci Fagoru na trhu se zřejmě dost rychle roznesla. Svědčí o tom rostoucí zájem o práci v naší firmě. Hlásí se nám také řada kandidátů, kteří nyní pracují u konkurence, bez ohledu na to, zda jde o naše bývalé zaměstnance, či nikoliv.

Lze očekávat setrvání značky Fagor ve stejném cenovém a kvalitativním segmentu? Nebo přicházejí v této oblasti s novým majitelem určité změny?

Ceny našich výrobků značky Fagor se budou pohybovat přibližně v té hladině, na jakou byl trh zvyklý v posledních letech, kdy jsme na něm působili aktivně. Zdražovat nehodláme. Samozřejmě že dojde k synergickému propojení technologií mezi naším původním



a novým majitelem, což by mělo v oblasti výměny zkušeností a potažmo kvality jednoznačně prospět. Pro zajímavost si ještě dovoluji doplnit, že kromě značky Fagor bychom chtěli naši nabídku na českém a slovenském trhu doplnit o 2 další obchodní značky.

Caffitaly rozšiřuje nabídku o nové kávovary

Kromě nedávno do portfolia zařazeného modelu Venus S08 má značka Caffitaly pro závěr letošního roku připraven ještě jeden nový model. Je jím kávovar Diadema S16 a kávovar Nautilus S11HS. Oba přístroje na kapsle se stejně jako další modely Caffitaly vyznačují jednoduchým ovládáním, kdy stačí zasunout kapsli a stisknout tlačítko pro výdej nápoje. Na čelní straně této Diademy S16 se nachází 3 tlačítka – jedno pro espresso, druhé pro lungo a třetí pro café americano. U modelu Nautilus S11HS jsou tlačítka pro 2 velikosti šálku, ale najdete u něj ještě parní trysku pro šlehání mléka. Novinky můžete objednávat u oficiálního českého zastoupení značky, tedy společnosti FAKTUS.



Nové vestavné spotřebiče Candy – přicházejí myčky, chladničky, trouby i varné desky

Letošní podzim je u italského výrobce bohatý na spotřebiče ve všech kategoriích. Před nedávnem firma představila nové modely praček a sušiček, celou novou řadu smart spotřebičů Simply-Fi. V druhé polovině listopadu nás pak představitelé značky informovali o významných novinkách v kategorii vestavných spotřebičů.

Mytí nádobí

Z myček působí nejzajímavěji 60cm model CDIM 5756 na 15 jídelních souprav, jehož vnitřní prostor si rozdělují 3 koše. Myčka se řadí do energetické třídy A+++ a na jeden standardní mycí cyklus spotřebuje pouze 10 l vody. Z funkcí jmenujme 12 mycích programů, automatické nastavení teplot, impulsní systém mytí, inteligentní senzorovou automatiku Smart Sensor System a turbo sušení. Automatické programy má uživatel na výběr celkem 3 – poloviční náplň, při 50–60 °C a při 65–75 °C. Jak už je u Candy zvykem, lze umývat talíře až o průměru 34,5 cm.



Chlazení

V kategorii chladniček se v novinkách určitě zaměříte na model CKBC 3180 EE v energetické třídě A++ (22 kWh/rok). Spotřebič poskytuje vnitřní objem 203 l v chladicí části a 60 l v mrazicí, přičemž obsahuje i BioSafe zónu s teplotou mezi -2 °C až +3 °C. Alternativou je model



CKBC 3380 E v třídě A+ a s 216 l chladicí části a 58 l mrazicí. Taktéž v něm najdete BioSafe zónu. Mezi chladicí zařízení patří také nová vinotéka CCVB 120 s LCD displejem, elektronickým nastavením teploty a kapacitou na 35 lahví (4 teleskopické police).

Vaření a pečení

Mezi několika novými vestavnými troubami jednoznačně vyčnívá multifunkční model FXE 825 X WIFI, který je součástí řady Simply-Fi. Trouba se tak může připojit do domácí wi-fi sítě a uživatel ji může pomocí aplikace Candy ovládat, nastavovat, spouštět či diagnostikovat. Kromě toho se jedná o troubu s vysoce nadstandardním objemem 78 l, energetickou třídou A – 20 %, celoskleněnými dvířky Wide Door a elektronickým programátorem s LCD displejem.



Kromě této vlajkové lodi trub Candy můžete v nabídce nově najít multifunkční model FVET 929 X s 11 funkcemi, 2 teleskopickými pojezdy, dvířky Wide Door a čištěním vnitřního prostoru Aquactiva (pomocí páry). Vnitřní objem trouby je 69 l.

Výčet nejzajímavějších nových vestaveb Candy uzavírá plynová deska CVG 64 SPNX s povrchem z tvrzeného černého skla a knoflíky z nerez. Disponuje integrovaným elektrickým zapalováním i termoelektrickou pojistkou přívodu plynu. Obsahuje celkem 4 hořáky – 2,5 kW, 2 × 1,75 kW a 1 kW.



SAMSUNG PŘEDSTAVUJE TŘI ZÁSADNÍ ČLÁNKY DOMÁCNOSTI BUDOUCNOSTI

TECHNOLOGIE, ŠETRNOST, DESIGN A INTELIGENTNÍ FUNKCE, TO JSOU ATRIBUTY SPOTŘEBIČŮ SAMSUNG Z KONCEPTU DOMÁCNOST BUDOUCNOSTI. TŘI Z NICH PŘEDSTAVUJEME JIŽ DNES.

Praktický pomocník v boji s prachem a alergeny

Vysavač Samsung Motion Sync vyniká unikátní otočnou konstrukcí, která v kombinaci s velkými zkošenými kolečky zajišťuje nejen dokonalou mobilitu, ale také stabilitu vysavače. Sací výkon 200 W při maximálním příkonu 850 W lze ovládat praktickým ovladačem na rukojeti. Vestavěná tlačítka fungují díky technologii využívající rádiovou frekvenci a umožňují rychle přepnout úroveň výkonu, aniž by bylo nutné přerušit vysávání. Přímou rukojetí se rovněž ukrývají další hubice pro čištění štěrbin nebo nábytku. Inteligentní prachový senzor se rozsvítí červeně, když je právě vysávané místo znečištěné, a zelená signalizuje, že je již čisto. Inovativní konstrukce Cyclone Force Multi vytváří multicyklonové proudění vzduchu díky jedinečné struktuře se 14 vnitřními komorami. Její vysoká odstředivá síla odděluje částice prachu a nečistoty od vzduchu a zadržuje je v komoře. Zabraňuje tak ucpávání filtru a zároveň dlouhodobě zachovává vysoký sací výkon. Bezšáčková nádoba na prach o objemu 2 litry se dá lehce vyjmout a vyprázdnit jednoduchým stiskem tlačítka otevírajícím její víko. Stejně snadno lze vyjmout filtr a opláchnout jej pod tekoucí vodou.

Pračka s dotykovým i dálkovým ovládáním

Pračka Samsung WW9000 z řady Crystal Blue je vybavena 5palcovým barevným plně dotykovým displejem, s nímž má uživatel absolutní kontrolu nad výkonnými funkcemi. Například Smart Control umožňuje ovládání i průběžnou kontrolu pomocí aplikace v chytrém telefonu. Kdekoli je možné zjistit fázi pracího cyklu, spustit či přerušit praní nebo zjistit čas zbývající do konce programu. Konstrukce dvířek, která jdou díky dvojitému závěsu otevřít velmi doširoka, usnadňuje



manipulaci s prádlem. Uživatelsky příjemný je výběr ze šesti speciálních pracích cyklů pro odstranění šesti druhů nejčastějších skvrn. Velmi praktický je program Auto Optimal Wash, při kterém technologie čtyř senzorů prověří množství náplně, potřebné množství vody a pracího prostředku a stupeň znečištění, a vybere nejlepší prací program. Pračka si přitom dokonce dávkuje i prací prostředek. Stačí jen jednou za měsíc naplnit nádobku. Lidský element je zkrátka potřeba jen na úplném začátku.



Lednice, ve které se vyzná každý

Design a vnitřní uspořádání kombinované chladničky Samsung Food ShowCase ji řadí na špičku ve svém oboru. Přehlednost, dokonalý výkon, péče o potraviny a tichý chod jsou hlavními atributy tohoto modelu. Potraviny lze inteligentně rozdělit podle doby skladování – vitrinová část ShowCase pro okamžitý přístup k často používaným potravinám a vnitřní část InnerCase pro potraviny vyžadující delší dobu skladování.

Vitrina je rozdělena do tří základních zón: pro vaření, rodinné a dětské. Například přihrádka na jídlo pro děti je umístěna ve spodní části ShowCase vitríny, a tak děti mají k čerstvému jídlu snadný přístup. Nižší přihrádka lze navíc snadno vyjmout a umístit přímo na stůl.

Vnitřní část chladničky InnerCase je navržena k uskladnění potravin, jako jsou ovoce, zelenina, maso a další. Inovativní systém All Around Cooling odděluje proudění vzduchu zvlášť pro chladničku a mrazák. Navíc vnější dveře chladničky jsou vybaveny kovovým plátem Metal cooling, který akumuluje chlad a po opětovném zavření chladničky napomáhá k rychlejšímu dosažení potřebné teploty.

Vzduch v chladničce proudí několika vývody, takže efektivně chladí každou poličku. Výsledkem je déle čerstvé ovoce i zelenina. Současně mrazák eliminuje negativní efekt velmi nízkých teplot na potraviny (tzv. „spálení mrazem“), a tím udržuje vysokou kvalitu zmraženého jídla. Tichý chod je již jen třešinkou na dortu.

Petr Nývlt: Kávu Coffee Club cílíme na náročné konzumenty

PO VELMI ÚSPĚŠNÉM PROJEKTU KÁVOVÉHO CENTRA PŘÍCHÁZÍ SPOLEČNOST JABLUM CZECH S DALŠÍM ROZŠÍŘENÍM SVÝCH AKTIVIT. KÁVOVÁ ZNAČKA COFFEE CLUB CÍLÍ NA NEJNÁROČNĚJŠÍ MILOVNÍKY KÁVOVÝCH NÁPOJŮ. O BLIŽŠÍ INFORMACE JSME POŽÁDALI PETRA NÝVLT, ŘEDITELE SPOLEČNOSTI JABLUM CZECH.



Nejprve mi dovoluňte malé ohlédnutí. Projekt Kávového centra v Praze 9 jste zahájili asi před rokem. Jak se Kávovému centru daří?

Kávové centrum se rozrostlo a nabízí na ploše přes 300 m² doslova vše, co s kávou souvisí. Od zelené kávy přes technologicky nejmodernější pražír-

ny až po všechny myslitelné způsoby přípravy kávy. To vše podpořené vlastním servisem a velkým expedičním skladem. Projekt je velmi úspěšný, proto počátkem příštího roku dále rozšíříme prostory a nabídneme nové služby a kávové značky.

Nyní přicházíte s novou značkou Coffee Club. Komu je určena?

Pod značkou Coffee Club, kterou nyní vlastníme, uvedeme prémiovou řadu výběrových káv. Tedy káv s jasně daným původem či lokalitou sběru. Kolekci Coffee Club vytváříme spolu s Michalem Nováčkem, nejlepším českým baristou za rok 2012 a vítězem mezinárodní soutěže Barista Open v italském Trieste. Pro milovníky kávy tak na světových plantážích hledáme jen skutečné lahůdky.

Zaměřujete se tedy zejména na kávu pro profesionální pákové kávovary?

Spíše bych řekl, že vynikající kvalitu a chuť kávy známou zejména z profesionálních kávovarů špičkových kaváren přineseme i uživatelům automatických kávovarů a příznivcům domácí přípravy kávy. V kolekci Coffee Club nabídneme kávy pro všechny 3 základní směry přípravy kávy. Tedy profesionální pákové kávovary, automatické kávovary a alternativní domácí přípravy.

Segment kvalitní prémiové kávy pro vás ale není zcela nový.

Máte pravdu. Na trhu s nejkvalitnější kávou se pohybujeme již několik let díky kávě Jamaica Blue Mountain, kterou v Čechách a na Slovensku zastupujeme. Vzhledem k lokalitě, kde se tato

káva pěstuje, má naprosto neopakovatelnou a s ničím nesrovnatelnou chuť. Vybrané kávy od farmářů z oblasti Blue Mountain do nabídky Coffee Club jistě právem zařadíme.

I naše nejznámější značka BANUA café je určena náročnějším milovníkům kávy. Ve firmě JABLUM máme rádi velmi kvalitní kávy, proto se snažíme tento zážitek servírovat i našim zákazníkům.

Máte se značkou Coffee Club kromě nabídky kávy i další plány?

Ano, Coffee Club, to je pro nás celý koncept prémiové kávy. Proto počátkem příštího roku rozšíříme aktivity pod značkou Coffee Club o školení a kávové kurzy. Zájemcům nabídneme nové zázemí školicích center v Praze a Brně. V moravské metropoli mohou kávoví gurmáni již nyní navštívit kavárnu Coffee Club, kde si mohou jednotlivé kávy vychutnat.

Kávy Coffee Club budeme prodávat výhradně v síti vybraných certifikovaných obchodů či kaváren, kterým bezplatně poskytneme jak potřebná školení, tak i technologie pro přípravu a ochutnávku káv Coffee Club.



Michal Nováček, barista roku 2012 v ČR



Pro více informací o produktech
navštivte naši webovou stránku
na adrese: www.cz.jura.com

JURA - If you love coffee

IMPRESSA Z9 One Touch TFT

SWISS  MADE

Při spatření si uvědomíte, že IMPRESSA Z9 One Touch TFT stanovuje úplně nové standardy. A to hned na několika úrovních díky působivé kvalitě kávy, uživatelsky jednoduchému ovládání a podmanivému designu. Vyroben z vysoce kvalitních materiálů a se švýcarskou precizností, je tento elegantní kávovar ztělesněním tichého výkonu. Jakmile je požadovaná volba vybrána na TFT displeji, přístroj začne tiše připravovat espresso, kávu, latte macchiato, cappuccino nebo jiné speciality. Funkce osvětlení šálků zajišťuje, že konečný výsledek je představen vždy v tom nejlepším světle. Tímto přemění jakýkoliv druh kávy na pohlazení všech smyslů.

jura

3.000.000

GIGA | IMPRESSA | ENA

INOVACE
ZKUŠENOSTI
KVALITA



Legendární CHEF v novém provedení

CHEF XL sense

Britská společnost Kenwood v letošním roce uvádí na trh novinku ve své klíčové kategorii kuchyňských robotů – Chef Sense. Legendární kuchyňský robot Kenwood Chef se dočkal rozšíření produktové řady o zbrusu nový přístroj v moderním, avšak elegantním, designu a s technologickými inovacemi, které zase o trochu víc ulehčí uživatelům práci v kuchyni.

Tato novinka míří na český trh ve verzi Chef XL Sense, kdy označení XL napovídá, že se jedná o robot s velkou 6,7l kapacitou pracovní mísy. Označení XL vystřídalo u této produktové řady označení Major, tak aby bylo pro koncového uživatele snazší se zorientovat v nabídce značky. Na pultech prodejen s elektrospotřebiči se potom v letošním roce objeví model KVL6040T, který má v základní výbavě již dva nejoblíbenější nástavce: mlýnek na maso a bubínková struhadla. Dalších více než 20 nástavců lze k robotu dokoupit.



Intuitivní ovládání

Už samotný název modelové řady Sense napovídá, že robot se ovládá intuitivně a uživatel nebude mít sebemenší problém s manipulací. Ústředním prvkem je ovladač rychlosti, který díky podsvícení vypadá skutečně luxusně. Ovšem to nejdů-

ležitější zůstává očím ukryto uvnitř, totiž nejnovější inovace v elektronické kontrole rychlosti. Díky novému mikroprocesoru má robot extra pozvolný start a otáčky nabíhají pozvolna až k dosažení zvoleného stupně. Díky variabilní rychlosti nenarůstají otáčky skokově, ale uživatel má maximální kontrolu nad probíhajícím mícháním. I při vyšší zátěži, jako je třeba hnětení tuhého těsta, zůstávají otáčky konstantní, ale motor robotu se přizpůsobí zátěži díky vyššímu krouticímu momentu. Tento inteligentní elektronický systém dokáže předejít přehřátí motoru, když při vycitění extrémně velké zátěže sníží svůj výkon.



Všestranné příslušenství

Kromě nástavců, které má robot v základní výbavě – mlýnku na maso a bubínkových struhadel, lze

dokoupit dalších až 20 různých příslušenství. Manipulace s nástavci je u této modelové řady maximálně jednoduchá díky systému Twist Fit pro uchycení nástavce na přední výstup pomalé rychlosti. Nástavec se do výstupu zasune a otočí o 1/4 otáčky, čímž se upevní ve správné pozici. Příslušenství určené pro tuto modelovou řadu má tedy jiné označení, než mají nástavce pro klasickou řadu robotů Chef a Major, jejich šíře ovšem zůstává stejná. V každém balení robotu pak majitel najde adaptér, který může použít na původní nástavce. Nestane se tedy, že by příslušenství, které zákazník doma má třeba od předchozího robotu, zůstalo nevyužité. Robot Chef XL Sense disponuje také výstupem vysoké rychlosti, který se nachází na horní části přístroje. Tento výstup je stejný u všech řad robotů Chef a Major a tedy i příslušenství je totožné. Další změna je nástavců, které se připojují na spodní výstup –

Mísa

Mísa s dvojitou povrchovou úpravou a stupnicí na odměřování. Nový nasunovací kryt proti rozstříku s extra velkým plnicím otvorem pro přidávání surovin.

Nástavce

V balení mlýnek na maso a struhadla. Dalších více než 20 nástavců lze dokoupit.



Elektronika

Elektronika: Inteligentní osvětlená kontrolka rychlosti s pozvolným startem a postupným nárůstem rychlosti, pulsní funkcí a unikátní funkcí pro extra pomalé promíchávání.

Ovládací prvky

Intuitivní a příjemné používání, s páčkou zdvihu ramene a pojistkou, jež zajistí automatické vypnutí, když je rameno zdvižené.

tedy výstup mísy. I v tomto případě se musí jak obchodník, tak zákazník dívat po novém kódu. V tomto případě neexistuje žádný adaptér, který by původní nástavec dokázal připevnit k nově zkonstruovanému uchycení mísy.

Chef XL Sense vylepšená. Kombinuje dvě povrchové úpravy – leštěnou a broušenou nerez a navíc má praktická držadla a na vnitřní straně odměrnou stupnici pro snadné odvažování přímo do mísy.



Snadná manipulace

Řada Sense má ovládací páčku pro zdvih ramene umístěnou ergonomicky na boku přístroje, díky tomu je snadno dosažitelná a jednoduše se ovládá. Vysoký zdvih ramene je praktický pro výměnu míchacích nástrojů, které jsou jako u všech robotů Kenwood kovové, v tomto případě ze slitiny kovu s nepřilnavou povrchovou úpravou. V základní sadě je balónová šlehací metla, hnětací hák a K-metla. Dokoupit lze flexibilní metlu a metlu pro jemné promísení. Obě tyto metly jsou perfektní zejména na cukrářské recepty. Také pracovní mísa je u řady



Kvalita Kenwood zaručena

Kategorie kuchyňských robotů je stále rostoucí a je č. 1 v celém segmentu produktů určených k přípravě potravin. Kenwood jakožto světový lídr této kategorie neustále udává trend a zvyšuje kvalitu svých spotřebičů. Právě kuchyňský robot Chef Sense je výsledkem dlouholetých technologických inovací a spotřebitelského výzkumu. Kombinuje tak nejlepší technické parametry s designem a intuitivním ovládáním, jenž usnadní a zpříjemní pečení či vaření všem jeho uživatelům.

www.kenwoodworld.cz

Chef XL Sense KVL6040T

CHEF XL
sense



mlýnek na maso



bubínkové struhadlo

KENWOOD
CREATE MORE



O roboty s horním pohonem roste zájem, do segmentu vstupují další značky

ČESKO SE ZAMILOVALO DO DOMÁCIHO VAŘENÍ KVALITNÍ STRAVY, DO PŘÍPRAVY GASTRONOMICKÝCH FINES A DO VŠEHO, CO SE KOLEM TOHO TOČÍ. I PŘES MASOVÝ PROTIPROUD, SYMBOLIZOVANÝ KUCHARČOU LADISLAVA HRUŠKY, ROSTE DÍKY JIŽ NĚKOLIK LET TRVAJÍCÍ EDUKACI NÁRODA ZE STRANY VŠECH POHLREICHŮ, VAŇKŮ A DALŠÍCH SERIÓZNÍCH FIGUR ČESKÉ GASTRONOMIE ZÁJEM O DOBRÉ JÍDLO. A S TÍM SE SAMOZŘEJMĚ POJÍ ZVYŠUJÍCÍ SE PRODEJE KUCHYŇSKÝCH ROBOTŮ COBY ZÁKLADNÍCH POMOCNÍKŮ PŘI VAŘENÍ.

Na trh s roboty můžeme nahlížet z mnoha úhlů. Kromě ceny, která jasně a zřetelně odděluje sféru laciné produkce převážně obchodních značek a sféru tradičních výrob-

ců s vysoce kvalitními výrobky, ještě dělíme v redakci roboty na ty se spodním pohonem a ty s pohonem horním. První jmenované nazýváme food procesory a druhé jednoduše kuchyňskými roboty – jde tedy o výrobky s velkou mísou, výklopným ramenem a zpravidla planetárním systémem míchání. Dlouhou dobu se na ně soustředilo s větší intenzitou jen několik značek, jako Kenwood, KitchenAid či Moulinex. Před několika lety se v segmentu začala aktivněji angažovat také česká značka ETA, a to velmi úspěšně, protože z hlediska podílu na trhu patří mezi nejvýznamnější subjekty. Letos na podzim se přidal například i nizozemský Philips, který zařadil do své nabídky dva roboty z řady Avance Collection. Osobně se s nimi redakce SELLu seznámila na brněnské kontrakční výstavě společnosti HP Tronic (více na str. 25). Konkrétně model HR7958/00 je také zařazen v tomto produktovém přehledu.

Aktivnější začala být v oblasti robotů letos ještě značka Bosch, která patří mezi tradiční výrobce této techniky s desítkami let zkušeností, nicméně ve vysoce prémiovém segmentu delší dobu chyběla a změnila to letos na jaře uvedením řady robotů MaxxiMUM.

Trh s roboty se bude dle našich odhadů nadále dynamicky rozvíjet a konkurenční boj ve středním a vyšším segmentu se zostří stejně jako v tom nízkém, kde se nicméně bude soupeřit hlavně jednoduchými nástroji, jako jsou akční ceny. U kvalitních robotů hrají mnohem větší roli celková image značky a marketing na vyšší komunikační úrovni.

Levné značky se chtějí svést

Na trhu je celkem běžné, že dražší značky s vlastními vývojovými a designovými centry udávají trendy a firmy zaměřené na levnou produkci je následují, či dokonce kopírují. U jiných produktových kategorií si v záplavě výrobků nemusí člověk takových věcí vždy všimnout, nicméně u robotů je situace výrazně přehlednější než u takových varných konvic a topinkovačů. Některé čistě na cenu zaměřené značky pak kopírují styl a vzhled prémiových výrobků a snaží se ve spotřebiteli vyvolat pocit, že kupuje to samé za třetinu, i čtvrtinu ceny „originálu“. Photoshopem prohnané vizuály pak umně zakryjí laciné plastové provedení a slabší dílenské zpracování – spotřebitel ho odhalí při blízkém zkoumání výrobku, ke kterému před koupí nemusí v dnešní internetové době vůbec dojít. A u výrobku s cenou lehce nad 2 000 Kč nemá nakupující tak vysokou motivaci navštívit obchod, jako když vybírá robot za pětinasobnou částku. Pokud jde o kuchyňské roboty, ty musejí snést velkou zátěž při zpracování těsta a jiných náročných surovin, a proto byste zákazníci měli informovat, že výběrem nejlevnějšího řešení pořízují diametrálně odlišný výrobek, jenž nemůže nabídnout takovou spolehlivost. Z pohledu trhu mohou laciné roboty také v důsledku kazit pověst kvalitním výrobkům, podobně jako tomu je u robotických vysavačů, byť zde není tento problém tak velký, protože nejde o mladou produktovou skupinu, jakou jsou robotické vysavače.

Do přehledu proto primárně zařazujeme kvalitní značkové roboty a food procesory střední a vyšší třídy, přičemž je doplňují některé cenově dostupnější, které staví na dob-

Bosch**MaxxiMUM MUMXL20G**

Masivní robot s nejvýkonnějším motorem na trhu, jehož příkon dosahuje až 1600 W, byl představen na českém trhu letos na jaře. Model s kovovým pláštěm a více než 120 funkcemi v případě dokoupení kompletního příslušenství má v základu 5,4l nerezovou mísu, míchací metlu, hnětací hák a celokovovou šlehací metlu. Tento model je navíc doplněn skleněným 1,75l mixérem ThermoSafe, vhodným jak ke zpracování mraženého ovoce či ledu, tak horkých polévek. Robot používá pozvolný náběh a má inteligentní senzor, upravující výkon motoru podle aktuální zátěže – výsledkem je konstantní mixovací rychlost. Míchání probíhá planetárním způsobem.

**Bosch****Home Professional MUM57810**

Druhý zástupce značky Bosch je o něco cenově dostupnějším řešením s motorem o příkonu 900 W a 3,9l nerezovou mísou. V této sestavě obsahuje robot v příslušenství nejen míchací metlu, hnětací hák a šlehací metlu, ale také průběhový krouhač se 3 kotouči (5 funkcí – krájení, strouhání, řezání, hrubé strouhání, krájení asijské zeleniny). Samotný robot se vyznačuje multifunkčním ramenem se 3 stupni pohonu v různých polohách, elektronicky řízeným chodem a planetárním systémem míchání.

**Braun****Tribute FX3030**

Letošní novinkou v nabídce značky Braun, která v kategorii kuchyňských spotřebičů a žehlení spadá do skupiny De'Longhi, je tento food procesor. Používá tradiční a jedinečnou koncepci Braun rozměrné základny se 2 výstupy 800W motoru pro 2 mísy (velká hlavní s objemem 2 l a menší sekáček s objemem 750 ml). Regulace výkonu probíhá v 15 krocích, přičemž k zapnutí motoru slouží separátní volič, a tak lze nejprve nastavit požadovaný výkon a teprve potom proces spustit. FX3030 je dodáván s množstvím příslušenství včetně hnětacího nástavce, nástavce pro odšťavňování, lisu na citrusy a 4 nerezových disků. Celkově čítá příslušenství 10 položek.

**Catler****KM 8011**

Kovový robot vyšší třídy pochází z dílny australské firmy Breville, která na evropském trhu působí pod jinými značkami, v Česku a dalších středoevropských zemích jako Catler. Australský Breville nezapomínejte s firmou Breville UK, jejíž výrobky patří do nižší cenové kategorie a do Česka je dodává Rafinanz Orbico CZ. Mezi přednostmi robotu se řadí planetární systém míchání, 12 rychlostí chodu a elektronická regulace výkonu motoru dle jeho zatížení. Příslušenství obsahuje 4,7l nerezovou mísu, plochou metlu, šlehací metlu, hnětací hák a plochou metlu se stěrkou. Další příslušenství, například pro výrobu domácích těstovin, k němu zatím není k dispozici a v prodeji není ani v Austrálii.

**Lexikon****Planetární systém míchání**

Dnes ho používají snad všichni výrobci kvalitních robotů s horním pohonem. Metla bez ohledu na její použitý typ se otáčí v míse nejen kolem své osy, ale také po obvodu mísy. Název technologie vychází z astronomie, kde planety také obíhají okolo své osy a současně okolo Slunce. Tento způsob míchání zajišťuje důkladné zpracování surovin a zabraňuje jejich usazování na okrajích mísy.

Elektronická regulace chodu

Většina kvalitních robotů s horním pohonem dnes používá řízení svého chodu pomocí elektroniky. Nejde o řízení rychlosti, kterou nastavuje uživatel, ale udržení konstantní rychlosti motoru bez ohledu na to, zda probíhá šlehání smetany, nebo hnětení těsta. Robot tak vlastně neustále upravuje výkon motoru.



Concept Momento RM-4420

Robot české značky Concept s příkonem 650 W řadíme do střední cenové kategorie okolo 5000 Kč. Výrobek používá nerezovou mísu s objemem 4 l, ve které zpracovává suroviny planetárním systémem míchání. Při ovládání je

k dispozici 6 rychlostí včetně pulzního chodu. RM-4420 dodává Concept na trh s hnětací metlou, metlou na třenání těsta a krémy, balonovou metlou, mlýnkem na maso (3 nástavce s různou hrubostí mletí) a skleněným tepluvzdorným mixérem.



ETA Gratus Maxipasta

Novinka z letošního září a současně nová vlajková loď značky ETA je dodávána s bohatým příslušenstvím včetně kompletní sady pro přípravu domácích těstovin. Robot v celokovovém těle s motorem o příkonu 1200 W je vybaven nerezovou 5,5l mísou, skleněným mixérem (1,2 l), strouhacím nástavcem, hnětacím hákem, šlehací metlou, mísicí metlou, mlýnkem na maso (3 nástavce pro různou hrubost, nástavec na plnění uzenin, nástavec na tvorbu trubiček, tvořítko na strojové cukroví, pěchovadlo), mlýnkem na mák, nástavci na protlačování těstovin, kráječem na trenette a nástavcem na lasagne.



Electrolux Assistant EKM4200

Top model portfolia kuchyňských robotů značky Electrolux zaujme celokovovým provedením a bohatým příslušenstvím. Najdete u něho 2 mísy z nerezové oceli (4,8 l a 2,9 l) osvětlené LED diodou, nástavce na hnětení, míchání a šlehání, mlýnek na maso a 3 nástavce na strouhání a krájení. Kromě černé je robot dostupný ještě v dalších 6 barvách, ovšem bez mlýnku a nástavců na strouhání a krájení, které je potřeba dokoupit zvlášť. Kromě toho nabízí Electrolux ještě další volitelnou výbavu na výrobu těstovin. Motor robotu má příkon 1000 W.



Gorenje SB1000B

Přestože hrají pro Gorenje prim velké domácí spotřebiče, má značka na českém trhu prakticky kompletní portfolio malých spotřebičů. Stálící nabídky je food procesor se spodním pohonem a 2 výstupy – jeden pro hlavní 2l mísu a druhý pro mixér. Příkon dosahuje až 1000 W. Dodáván je s bohatým příslušenstvím – hnětačem, nástavcem pro šlehání, disky na krájení, hrubé strouhání či sekání (jemné i hrubé), odšťavňovačem a lisem na citrusy.

Příkon motoru

Udáváný příkon do určité míry indikuje také to, jak výkonný robot bude. Záleží ovšem i na dalších technických aspektech, což dokládá v přehledu robot Artisan značky KitchenAid, protože má motor s příkonem „pouhých“ 500 W,

ale dokáže uhnést těsto na až 8 chlebů najednou. Obecně lze ale doporučit roboty s vysokým příkonem nad 1000 W zákazníkům, kteří vaří často a větší objemy jídla. Běžnému uživateli postačí robot s příkonem 500 a 1000 W.

Značka DOMO

Roční i pětileté bilancování

Na závěr roku si každá firma pokládá otázku, co jí rok přinesl, které nové produkty byly přínosem a které naopak moc nezaujaly.

FIRMA DOMO-ELEKTRO, S. R. O., JE POMĚRNĚ MLADÁ SPOLEČNOST S PĚTILETOU HISTORIÍ NA ČESKÉM TRHU A JEJÍM POČÁTEČNÍM CÍLEM BYLO UVÉST NA NÁŠ TRH PRODUKTY, KTERÉ SE TROCHU VYMYKAJÍ STANDARDU, JSOU NĚČÍM ZAJÍMAVÉ NEBO PŘINÁŠÍ URČITOU PŘIDANOU HODNOTU. TO VŠE SE ZAMĚŘENÍM NA ZÁKAZNÍKY, KTEŘÍ SE CHTĚJÍ ODLÍŠIT OD OSTATNÍCH, VNÍMAJÍCÍCH JAKO JEDINÉ KRITÉRIUM CENU.

Ohlédnutí

Začátek rozhodně lehký nebyl, masivní reklama řetězců, slabá finanční situace českých spotřebitelů a zvyk z dřívější doby „nevybočovat z řady“ nahrávaly tomuto diktátu globálních dovozců. Houfně se prodávaly konvičky za 99 Kč, mikrovlnky za 990 Kč apod. Naštěstí se ukazuje, že zůstalo a nyní i přibývá dost lidí toužících po tom mít doma něco originálního a hezkého za rozumnou cenu. Postupem času pochopili i obchodníci, že podlehnutí cenovému tlaku a boji s markety je jen chvilkové oddálení nevyhnutelného kolapsu.

Díky dobře zvolené obchodní strategii může značka DOMO pravidelně obměňovat své portfolio, a nabízet tak svým zákazníkům stále nové, modernější a neokoukané modely. Jen v roce 2014 bylo nebo ještě bude uvedeno na trh úctyhodných 56 nových výrobků a to znamená roční obměnu 28 % produktového portfolia!

Pravda je, že se některé modely prodejně neosvědčí, jiné mají naopak u zákazníků úspěch nebo jsou dobře hodnoceny v nezávislých testech. V minulosti to byla třeba domácí pekárna B3958 nebo systémová žehlička DO7086S. Letos v lednu získal v Dtestu ocenění skleněný mixér DO419BL a nejnověji i zmrzlinoваč DO2309I.

Zcela nová je prémiová řada PH známého belgického kuchaře Pieta Huysentruyta, vlastníka dvou restaurací pyšných se michelinskými hvězdami. Piet v praxi zkouší i navrhuje nové spotřebiče, které jsou následně vyrobeny pod značkou DOMO s logem PH. To samo o sobě poskytuje určitou garanci kvality a příjemného používání. Velmi úspěšný je třeba model malého kontaktního grilu DO9055C s termostatem a výměnnými deskami na sendviče a vafle. Malý, skladný, výkonný a dobře vypadající, víc není třeba dodávat.

A tak značka DOMO hledí vstříc roku 2015 se sobě vlastním optimismem a těší se na další spolupráci se svými partnery i na navázání nových obchodních vztahů.





Kenwood Major KM616

Novinkou z letošního léta je model řady Major s nerezovou mísou a tělem v kombinaci hliníku a kvalitního plastu. V jeho nitru se nachází 700W motor, pohánějící rozličné příslušenství. Základem je samozřejmě 6,7l mísa, využívající 3 metly (šlehačí, hnětací hák, metla ve tvaru K). Výbavu doplňuje ještě akrylový 1,5l mixér, kovový mlýnek na maso se 3 disky pro různou hrubost mletí a sada nástavců na výrobu domácích klobás. Výčet pak uzavírá náhradní plastová mísa, taktéž s objemem 6,7 l. Chod robotu je řízen elektronicky pro zajištění stabilní rychlosti.



KitchenAid Artisan 5KSM7580

Prémiový kuchyňský robot slavné americké značky se pyšní celokovovou konstrukcí a motorem s příkonem 500 W, jenž používá přímý pohon s ozubenými koly tvořícími součást celokovové převodové soustavy. Výrobek je dodáván s 6,7l nerezovou mísou, hnětacím hákem, plochým šlehačem, šlehačí metlou a nalévacím štítem. Mísení surovin probíhá planetárním způsobem. Volitelně lze k robotu dokoupit velké množství dalšího příslušenství, pro jehož vyjmenování zde není ani dostatek prostoru.



Kenwood Titanium Chef KMC015

Výkonný robot s 1400W motorem byl na trh uveden v polovině loňského roku, kdy se dostal i na titulku našeho magazínu v případě čísla Červenec-srpen 2013. Patří do minoritní skupiny robotů dodávaných se skleněnou mísou namísto běžnější nerezové.

Kenwood s tímto prvkem sklídl velký ohlas u limitované edice robotu řady kMix, a tak jí využil také u řady Chef. Celokovový robot s planetárním systémem míchání a elektronickým ovládáním rychlosti má v základní výbavě zmiňovanou skleněnou mísu o objemu 4,6 l, tepluvzdorný skleněný mixér, 3 metly z nerezové oceli (balonová, hnětací hák, metla ve tvaru K na lehká těsta) a flexibilní metlu. Na jeho těle se nachází 4 výstupy pro připojení až 20 kusů příslušenství.



Philips Avance Collection HR7958/00

S tímto robotem vstoupil Philips letos v září do segmentu modelů s horním pohonem. Výrobek vyšší střední třídy pracuje s 900W motorem, planetárním systémem mixování a elektronickou regulací chodu. V základní výbavě se nachází 4l kovová mísa, kovový hnětací hák, šlehač a metla, 1,25l mixér s odnímatelným nožem, 1,5l food procesor (sekáček, kotouče pro strouhání, krájení, drcení atd.), mlýnek na maso, lis na citrusy a mlýnek. Výrobce ještě zdůrazňuje systém otevřeného ramene s možností jeho vysunutí pro snadný přístup do celé nádoby.

Mytí příslušenství v myčce

Příslušenství robotů lze většinou mýt v myčce, pokud není vyloženě zakázáno. Většina výrobců to u svých výrobků přímo uvádí. Mýt samozřejmě nelze jakékoliv elektronické části.

Kov vs. plast

Nejlepší roboty na trhu se pyšní celokovovým provedením včetně kovové převodové soustavy. Jelikož jsou výrobní náklady (a samozřejmě potom i výsledná cena) robotu vysoké, setkáme se u levnějších řešení s prvky z plastu či prakticky celým pláštěm z plastu. Nemusí to nutně znamenat propastně nižší spolehlivost a výkon, ale jako základní indikátor pro rozdělení nabídky na trhu slouží kov a plast velmi dobře.



Vzdejte to a raději se bavte. Svět má první vysavač, který vysává lépe než člověk

BĚŽNĚ ROZŠÍŘENÝ OMYL ŘÍKÁ, ŽE ROBOTICKÉ VYSAVAČE JSOU DOBRÉ MAXIMÁLNĚ NA LEHKÝ ÚKLID A UDRŽOVÁNÍ POŘÁDKU. IROBOT ROOMBA SÉRIE 800 VŠAK PŘEPISUJE DĚJINY POUŽITÍM REVOLUČNÍHO SYSTÉMU AEROFORCE. V EFEKTIVITĚ ÚKLIDU SNADNO PORAZÍ KAŽDÉHO Z VÁS.

Robotický vysavač iRobot vlastní téměř 90 tisíc českých domácností a naprostá většina z nich nedá na svého robotického pomocníka dopustit. Přesto existuje obrovská spousta Čechů, která robotům nevěří a raději se zbavuje prachu a nečistot postaru, manuálně, pomocí klasického vysavače, vlastních rukou a nohou.

Nic proti domácímu pohybu, ale z hlediska efektivity úklidu začínají výrobky iRobot nad lidmi vyhrávat. Robotické vysavače Roomba série 600 a 700 dosahují v nezávislých testech až 98% pokrytí vysávané plochy. Příchod zcela nové série 800, vybavené patentovaným bezúdržbovým systémem, však přinesl další zlom.

První vysavač na světě se 100% účinností

iRobot Roomba série 800 dosahuje v nezávislých testech 100% účinnosti, což jednoduše znamená, že v pečlivosti a množství sesbíraných nečistot snadno porazí vysavač s lidskou navigací, tedy vás a váš klasický vysavač. Nesmysl, říkáte si? Kdepak. Přemýšlejte. Klasický vysavač limituje tvar a velikost, ale hlavně fyzická omezení toho, kdo vysavač za sebou táhne, a také jeho časové možnosti.

Zatímco člověk přemýšlí v průběhu vysávání nad spoustou dalších úkolů a bojuje s nedostatkem času, navíc většinou úplně vynechává místa pod postelí nebo pohovkou, vysavač iRobot nemá na práci nic jiného než úklid. Dokud nenavštíví každé místo 4x a nepokryje 100 % vysávané plochy, neskončí. Může ho zastavit jediné vybitá baterie, kterou si však sám dojede nabít.



Přivítejte šampiona domácího úklidu

Takovou pečlivostí se téměř žádná lidská bytost pochlubit nemůže. Jednoduše nemáme vhodnou stavbu těla a nastavení na dosahování takto vysoké efektivity úklidu. Když navíc zvážíte, že s novým systémem AeroForce vzrostla efektivita vysávání Roombu série 800 až o 50 % a sací síla na pětinašobek, vypadne vám z toho doslova vysávací šampion.

Systém AeroForce tvoří dva proti sobě rotující gumové válce se speciálními vodicími drážkami. Tyto inovativní válce sesbírají daleko více nečistot ze všech druhů podlah a koberců, přičemž vyžadují téměř nulovou údržbu. Neuplývá na nich prach a radikálně snižují množství zamotaných vlasů. Obrovský nárůst účinnosti má na svědomí rovněž výkonnější motor a nový systém proudění vzduchu.

S novými modely Roomba 870 a 880 zareagoval iRobot také na potřeby zákazníků, co se týče výdrže. Nová baterie XLife má 2x delší životnost než baterie nižších modelů, čímž se interval nutné výměny prodlužuje na dvojnásobek. Roomba série 800 vyráží na český trh vybavena rovněž mírně vylepšeným systémem navigace v místnosti iAdapt a dalšími osvědčenými systémy.

Gurmánský kávový design



Itálie vždycky patřila mezi země, které udávaly směr a tempo vývoje v umění, hudbě a architektuře, a s příchodem nových technologií se italský styl opět stává synonymem pro nejruznější avantgardní tendence, kde se nenásilně spojuje staré s novým. Patrné je to také u designu kávovarů.

„Je třeba být úsporný, dívat se do minulosti, klást velký důraz na filozofii pití kávy a přizpůsobit tomu vlastní design,“ řekl kdysi jeden z nejslavnějších italských designérů Alfonso Bialetti, poté co představil svůj kávovar Mokka Express (1933). Okamžitě po uvedení na trh se konvička stala hitem a dodnes je jedním ze symbolů Cuciny Italiany (italské domácnosti). Stejným způsobem uvažoval i neméně slavný Aldo Rossi, autor presovače s názvem La Conica (1982), dalšího čestného symbolu Cuciny Italiany. A tak bychom mohli jmenovat celý zástup italských mistrů designu ve spojení se světově proslulou kuchyní...

Globální design s italskou dominancí

Italští mistři designu takto posilují mezinárodní renomé značek (např. Alessi, Casa Bugatti, Guzzini či Bialetti) a lákají ke spolupráci kolegy z celého světa. Itálie je opět Mekkou umění a designu. V současné době ale také mixem nejruznějších stylů. Za paradox lze považovat

DOBŘÍ DESIGN SPATŘUJE V PITÍ KÁVY VÝZNAMNOU SPOLEČENSKOU A KULTURNÍ UDÁLOST. TVRDÍ TO ITALOVÉ, KTEŘÍ O KÁVĚ, KULTUŘE A DESIGNU NĚCO VĚDÍ. PRÁVEM JIM PATŘÍ I LETOŠNÍ CENA RED DOT.

to, že temperamentnějšího designu se dočkáme spíše od Němců či Američanů. Jako příklad můžeme uvést výrazné retromodely v barvě citronově žluté, zářivě oranžové a červené a oříškově hnědé pro firmu Bugatti od německého designéra Andree Seegatze. Nebo dílo světového amerického architekta a designéra Michaela Gravesse, který pracuje pro firmu Alessi a proslavil se presovačem Graves z varného skla s plastovými úchytkami. Umírněnou notu naproti tomu prosazuje například italský designér Nicola Zanetti, který získal v letošním roce cenu Red Dot za espresovač ve dvou barevných provedeních – černé a bílé.

Pití i příprava kávy jako dokonalý obřad

Prodejci širokou nabídku stylů a barev vítají. Podle průzkumů jsou oblíbené jak tradiční barevné retromodely, tak i umírněnější futuristické kávovary, zejména vestavné typy, navržené v souladu s kuchyňskou linkou či s ostatním příslušenstvím bytu. Vítězí automatika s integrovaným ocelovým mlýnkem na kávu a přístroje, které zajistí, že horká voda spaří čerstvě pomletou kávu tak, aby vyniklo její plné aroma a vůně byla cítit po celém bytě. Téměř všichni spotřebitelé se shodují, že způsob, jakým vytváříme onu „záhadnou emulzi“, ovlivňuje kvalitu vlastního procesu pití kávy. Cílem musí být dokonalé spojení tuků obsažených v nápoji. Správně připravená káva je krémově celistvá a tuky rozpuštěné ve vodě nemají tendenci se srážet. Kvalita espre-



red dot award 2014
winner

sa se odvíjí od kvality použité směsi a od toho, jaký použijeme kávovar.

Americký publicista a teoretik designu Alexander Manu vysvětluje v časopise Eye Magazine, proč jenom technická dokonalost nestačí. Určitě stojí za to jeho myšlenky ocitovat: „Na celém světě se snaží designéři, výrobci a lidé z marketingu vyvinout nové kávovary. Doporučují, aby byly chromované, soustřeďují se na technické prvky, jako jsou spínače, řeší problém, jak vyrobit kávu rychleji. Myšlení se ale soustředí na výrobek a výsledkem nemůže být nic jiného než další řada podobných kávovarů... Je třeba zapomenout na výrobek a podívat se na to, jak zapadá do našeho života. Zavržením této myšlenky se převrací hierarchie spotřeby k něčemu na úrovni základních lidských potřeb. Zredukovali jsme bohužel celou řadu rituálů a proměnili je v banální činnosti. Pokud se budeme věnovat pouze tvaru předmětů, může to vyústit ve výrobek, který bude v rozporu s jeho původním posláním. Designér by měl obrátit pozornost na návrh celého prostředí, v němž je výrobek umístěn a užíván.“

Vlastimil Růžička

Nicola Zanetti

Italský designér Nicola Zanetti získal vzdělání na univerzitě v Miláně, kde vystudoval průmyslový design se specializací na domácí elektrospotřebiče. V roce 2008 byl jedním ze zakladatelů designerské společnosti Anima dinamica a o tři roky později se stal generálním ředitelem návrhářského studia Segno inverso (www.segnoinverso.com), kde působí dodnes. Přednáší také na Akademii umění v Miláně. Za svou kariéru získaly jeho návrhy několik prestižních ocenění, mezi nimi je i výše zmíněná Red Dot Award (<http://en.red-dot.org>).





BIALETTI

Legenda

MOKA KONVIČEK
OFICIÁLNĚ NA ČESKÉM TRHU

PRAHA 4 - Modřany, Vorařská 2075/ 6
BRNO - Husovice, Nám. Republiky 366/ 1

www.espressoprofessional.cz
info@espressoprofessional.cz



JURA F9

Široká řada nápojů připravovaných dotykem tlačítka – nonstop

Poprvé v historii kompaktní třídy kávovarů JURA si můžete připravit šálek své oblíbené kávové speciality pomocí jediného dotyku tlačítka. Prostřednictvím impozantní palety nápojů a intuitivního ovládání jedním tlačítkem plní kávovar JURA F9 všechna přání. Kromě klasických nápojů, jako je ristretto, espresso, káva, latte macchiato a cappuccino, dokáže JURA F9 připravit také oblíbené flat white a populární café au lait v dokonalé kvalitě. Všechny speciality lze individuálně pojmenovat a jejich názvy umístit na úvodní obrazovku TFT displeje. Díky mlýnku Aroma+ a dalším vyspělým technickým prvkům je vlastnictví a používání tohoto přístroje opravdovým potěšením. Tento vysoce kvalitní automatický kávovar navazuje na styl řady IMPRESSA F, která obdržela prestižní cenu Red Dot. Přední díl v černé barvě Piano Black a elegantní výpust činí z tohoto zařízení ozdobu každé kuchyně.

Sny o kávě proměněné v realitu

Ať už se jedná o ranní espresso, odpočinkové latte macchiato nebo módní flat white, se 14 různými specialitami má JURA F9 každému co nabídnout. Prostřednictvím osmi úrovní aroma pak můžete svůj kávový požitek dále upravit podle vlastního vkusu. Samostatné výpusti na kávu, mléko a horkou vodu zaručují maximální hygienu s certifikací TÜV.

Pohodlí a životní styl

Chcete-li zobrazit impozantní menu kávovaru F9, jednoduše otočte rotačním ovladačem. Stačí jeden dotyk tlačítka a do šálku vám nateče oblíbená specialita, vždy z čerstvě pomletých zrn a čerstvě extrahovaná. Jednoduchým naprogramováním lze jednotlivé produkty pojmenovat a podle potřeb uspořádat jejich názvy. Výškově nastavitelná výpust modelu F9 pak poskytuje dokonalé pohodlí a nabízí nejrychlejší cestu do kávového nebe.

Technické přednosti

Mlýnek Aroma+ zachovává delikátní aroma kávových zrn a zkracuje dobu mletí na polovinu. Optimalizací úhlu řezu uvnitř mlecího kuželu se inženýrům JURA podařilo výrazně zvýšit účinnost mletí. Milovníci kávy si tak nyní mohou dopřát dokonalé kávové potěšení s kratší dobou přípravy a menším hlukem. Díky integrované technologii jemné pěny si můžete vychutnat cappuccino nebo latte macchiato doplněné lákavou, nadýchanou mléčnou pěnou. Výpusti na kávu a mléko jsou plynule výškově nastavitelné, takže si můžete pochutnat na báječné kávě v jakémkoli standardním šálku.



Podzimní kontraktační výstavy opět v Brně a Jihlavě

DVA VELKÍ KONKURENTI A SOUČASNĚ DVA VELKÉ VELKOOBCHODY A VLASTNÍCI ELEKTROŘETĚZCŮ SEZVALI V ZÁVĚRU ŘÍJNA A NA ZAČÁTKU LISTOPADU PŘEDNÍ VÝROBCE NEJEN DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ NA SVÉ KONTRAKTAČNÍ VÝSTAVY. SPOLEČNOST HP TRONIC POŘÁDALA AKCI JIŽ TRADIČNĚ NA BRNĚNSKÉM VÝSTAVIŠTI, SPOLEČNOST FAST ČR ZASE U JIHLAVY. MAGAZÍN SELL SAMOZŘEJMĚ NECHYBĚL ANI NA JEDNÉ Z AKCÍ A PŘINÁŠÍ Z NICH TRADIČNÍ OBRAZOVOU REPORTÁŽ.

AEG, Electrolux a Zanussi

Na brněnské kontraktaci jsme zaznamenali přítomnost většiny čelních představitelů společnosti Electrolux včetně generálního ředitele Martina Svobody. V nabitém programu se nám pak věnoval Roman Šebl, produktový manažer malých spotřebičů Electrolux, který nám současně představil novou posilu týmu v podobě Petry Wrightové, marketingové manažerky za kategorii malých domácích spotřebičů. Na místě jsme si mohli prohlédnout a osahat nové kuchyňské roboty řady Assistant, stejně jako v minulém čísle prezentovanou nerezovou řadu spotřebičů Expressionist Collection. Z velkých spotřebičů věnoval Electrolux velký prostor pračkám a sušičkám, myčkám a vestavným troubám včetně řešení Sous Vide.



Amica

Jak v Brně, tak v Jihlavě ukázala Amica zejména svou širokou nabídku varné techniky včetně sporáků v různých provedeních. Jak ale informuje nový generální ředitel českého zastoupení v rozhovoru na straně 38, chce značka na českém trhu posílit i v dalších produktových kategoriích a stát se mainstreamovým hráčem s kompletním portfoliem spotřebičů pro celou domácnost. K prohlédnutí na kontraktacích proto byly například letos zařazené modely kombinovaných chladniček Amica.



BEKO

Velkolepější prezentaci připravila turecká značka pro Fast Day, kde na jejích spotřebičích také vařil Roman Vaněk. Kromě varné techniky se zaměřila firma na kontraktacích na své nové pračky Superia včetně vlnkové lodi na 11 kg prádla.



Bosch, Siemens a Zelmer

U skupiny BSH nás kromě rozdělení prezentace na malé a velké spotřebiče v případě brněnské kontraktace HP Tronic zaujal velký prostor, jejíž dostala značka Zelmer. Na místě jsme byli při krátkém setkání informováni Miroslavem Veselým, zodpovědným právě za integraci značky Zelmer do české pobočky BSH, že firma již Zelmer prezentuje jako součást svého portfolia. Při návštěvě samotné expozice výrobků jsme si všimli praktické prezentace odšťavňovače Zelmer JuiceMaker, ale také širokého portfolia úklidové techniky včetně nových vysavačů Bosch i Zelmer.



Braun, De'Longhi a Kenwood

Asi nikoho nepřekvapí, že u expozice společnosti De'Longhi se jako už každoročně tvořily největší shluky návštěvníků. Způsobeno je to mimořádnou kvalitou výrobků a velmi osobním přístupem všech zástupců firmy včetně generálního ředitele. Pan Andrea Natale opět ochotně hovořil s obchodními partnery, stejně jako jednotliví produktoví manažeři. V Jihlavě jsme se pak také seznámili s novým marketingovým specialistou značky De'Longhi Tomášem Kratochvílem. Z výrobků nás nejvíce zajímaly nové kávovary řady Autentica, které jsme zběžně viděli už na veletrhu IFA. Tyto cenově dostupné automaty a jeden plnoautomat jsou uváděny na trh právě nyní.

Candy

U italské značky si největší prostor získala dle očekávání nová řada smart spotřebičů Simply-Fi, která přichází nyní na trh. Netvoří ji pouze na fotce zobrazené pračky, ale také kompletní portfolio vestavných spotřebičů. Pomocí jediné aplikace v chytrém telefonu nebo tabletu má uživatel možnost spotřebiče nastavovat, spouštět či kontrolovat jejich činnost a také zjišťovat jejich spotřebu nebo provádět podrobnou diagnostiku v případě problému.



Concept

Svižnější růst české značky Concept a zintenzivňování jejích obchodních a marketingových aktivit vnímáme už od začátku letošního roku. Důkazem je mimo jiné účast značky na brněnské kontraktační výstavě společnosti HP Tronic, kde byla pro návštěvníky připravena pestrá paleta spotřebičů z jejího portfolia – tedy malé i velké spotřebiče. Na místě jsme se setkali s majitelem společnosti Jindřichem Valentou a obchodním ředitelem za MDA Lubošem Filipem, kteří nás zaslavili do dalších plánů Conceptu na příští rok. Už nyní můžeme konstatovat, že bude značka ještě více vidět a nadále pokračovat v rozvoji svého obchodu a marketingu.



Gorenje

Slovinský výrobce a majitel značky MORA přijel do Brna i Jihlavy, kde ukazoval obchodníkům primárně velké spotřebiče, ale svůj prostor dostaly také ty malé. K vidění byli zástupci neotřelých designových řad či barevné chladničky v retro stylu. Obchodní ředitel firmy pan Zdeněk Štětina nás v Jihlavě při krátkém setkání informoval, že se Gorenje chystá uvést zkraje příštího roku na český trh novou řadu vestavných spotřebičů.

Hotpoint a Indesit

Tradičním účastníkem všech kontraktačních výstav je generální ředitel českého zastoupení společnosti Indesit Company pan Jan Šach, který nám představil spolu s produktovou specialistkou Martinou Křížákovou některé nové spotřebiče. Blíže jsme se podívali hlavně na nové cenově dostupné sporáky s pokročilejší výbavou – konkrétně jsme si prohlédli model I5TMH6AG(W) U s 60l multifunkční troubou, která používá 11 programů. Sporák je dokonce vybaven displejem a elektronickou minutkou. Zajímavý byl také prémiový sporák CE6IFA.2 X F /HA S s indukční deskou a inovované pračky řady Futura s technologií pro odstraňování 20 druhů odolných skvrn. Velkou pozornost přitahovaly ještě nové mikrovlnné trouby, které byly podrobně představeny v minulém vydání časopisu na straně 35.



LG

U expozice korejské značky nás přivítali Petr Tulis, sales manager pro domácí spotřebiče, a Alžběta Vozárová, marketingová specialistka LG, se kterými jsme se podívali na prezentované novinky – zejména nové modely praček s kompletně přepracovaným designem. Na veletrhu IFA letmo viděnou první chladničku na světě typu No Frost v energetické třídě A+++ – 20 % jsme také měli možnost podrobněji prozkoumat. Zajímavá byla svou velmi nízkou spotřebou, přítomností nulové zóny (Fresh 0 Zone) a podporou diagnostiky pomocí chytrého telefonu (Smart Diagnosis).





Philco

Značka zastoupená na českém trhu společností FAST přišla letos na trh s plnoautomatickými kávovary. Jejich uvedení překvapilo dle reakcí na výstavě nemalé množství obchodníků vzhledem k tomu, že firmy povětšinou na boj o český trh v kategorii automatů rezignovaly. Od zástupců společnosti FAST jsme se dozvěděli, že jsou kávovary montovány v Číně, nicméně spařovací jednotku má na svědomí evropský výrobce.



Philips

U značky Philips nás už tradičně provedl expozicí produktový specialista Dobroslav Šanda. V Brně získaly velký prostor kávovary Saeco – hlavně plnoautomaty z řad Minuto, GranBaristo a Moltio. Philips také během letošního roku vstoupil na českém trhu do segmentu kuchyňských robotů s horním pohonem – do Brna dovezl model HR7958/00 z řady Avance Collection. V Jihlavě zase Philips intenzivně propagoval výrobky z kategorie péče o tělo, přičemž jejich přednosti ukazovala v praxi obchodníkům profesionální kadeřnice.

Remington

Na jihlavském Fast Day jsme se setkali také s Markétou Lorenzovou ze společnosti Spectrum Brands, do jejíhož portfolia patří mimo jiné značka Remington. Nabídka holičích strojků, zastříhovačů, fénů a dalších zařízení tohoto typu byla opravdu široká, jak je ostatně vidět na fotografii. Při výběru produktů si v novém katalogu všimněte cenově dostupných novinek řady Your Style s množstvím volitelného příslušenství.



Samsung

S produktovým specialistou za kategorii domácích spotřebičů Samsung Michalem Kollárem jsme se sice shodou okolností minuli jak v Brně, tak Jihlavě, nicméně další zástupci značky nám prezentované výrobky ochotně představili. Pro Samsung jsou na českém trhu stěžejní samozřejmě chladničky a pračky. Firma postupně pronikla z prémiového segmentu do nižší cenové hladiny tvořící jádro trhu, díky čemuž narostl její tržní podíl. Především v chladničkách už dnes patří k velmi významným subjektům na českém trhu a chce posílit ještě v dalších kategoriích.



Whirlpool

Společnost Whirlpool dovezla do Brna i Jihlavy jak volně stojící, tak vestavné spotřebiče. Největší novinkou byly na trh aktuálně uváděné multifunkční mikrovlnky řady JetChef. Vyobrazený model v bílém provedení obsahuje v paměti 30 receptů. K dispozici je ještě vybavenější varianta JetChef Premium s 90 recepty. Druhou velkou novinkou pak byly sušičky AHIC 793 (7 kg) a AHIC 893 (8 kg) v designu Carisma, vybavené tepelným čerpadlem.

Solight

Na brněnském výstavišti jsme zastihli i Igora Pífků ze společnosti Solight, která zastupuje v Česku mimo jiné britskou značku Dyson. Do Brna ovšem přivezl Solight výrobky Case Logic – konkrétně kvalitní brašny a batohy pro notebooky, fotoaparáty a jinou elektroniku. Pan Pífků nás ujistil, že se v příštím roce dostane na český trh tolik diskutovaný robotický vysavač značky Dyson. Uvedení v redakci předpokládáme v druhé polovině roku, nicméně oficiálně ještě nic potvrzeno nebylo.



Designové ventilátory Dyson



UŽ JSME SI ZVYKLI NA DESIGNOVÉ VODOVODNÍ KOHOUTKY, UMYVADLA A VYBAVENÍ KOUPELNY, STEJNĚ TAK JSME SI ZVYKLI NA DESIGNOVÁ SVÍTIDLA A LUSTRY A NIKOHO NEPŘEKVAPÍ, ŽE TYTO KOUSKY STOJÍ MNOHONÁSOBNĚ VÍCE NEŽ BĚŽNÉ ZBOŽÍ DANÉ KATEGORIE. A DO PODOBNÉ KATEGORIE PATŘÍ I VENTILÁTORY DYSON.



Investujeme nemalé prostředky do samotných interiérů, aby byly neobvyklé, atraktivní a abychom se v nich dobře cítili. Je proto škoda, pokud s citem a péčí navržené prostory znehodnotíme instalací nějakého laciného ventilátoru nebo topometu. Designové ventilátory Dyson nejen že svou funkcí proudění vzduchu nebo vytápění plní mnohem lépe než běžné ventilátory, navíc dodávají interiéru nevšední eleganci, takovou, že kdo je nezná, ani neví, o jaké zařízení se vlastně jedná.

Nástup novinek

Přestože nová generace ventilátorů Dyson vypadá na první pohled stejně jako předcházející, liší se od ní v několika ohledech. Na prvním místě je nutné zmínit výrazně nižší hlučnost, která se díky použití nové technologie, tzv. Helmholtzova rezonátoru, snížila až o 75 %. Současně se zvýšil výkon a nově jsou všechny modely vybaveny časovačem. Všechny ventilátory jsou již tradičně bezvrtulové, a tím pádem bezpečné a dobře se čistí. Díky sníženému těžišti vynikají vysokou stabilitou. Proud vzduchu, který vytvářejí, je plynulý a velmi příjemný. Což ocení zejména lidé citliví na různé druhy klimatizace.

Technologická špička

A co konkrétně Dyson nabízí? Jsou to 3 modely ventilátorů a jeden model teplovzdušného ventilátoru, který najde své uplatnění hlavně nyní v nadcházející podzimní a zimní sezoně. Základem je stolní model AM06, který je vhodný zejména pro menší prostory

na jednotlivá pracoviště nebo do malé jedné místnosti. Další dva modely, sloupový AM07 a sloupový a zároveň výsuvný AM08, jsou již větší a vhodné i do rozlehlějších prostor, jako jsou interiéry restaurací, lobby hotelů, větší jedné místnosti nebo haly a obývací pokoje v domácnostech.

Posledním zástupcem ventilátorů Dyson je model AM05 – zařízení, které v létě funguje jako ventilátor a v zimě jako topení nebo přídatný zdroj tepla. Díky tomu je v našich podmínkách využitelný celoročně, a proto je také žádaný. V jeho prospěch zároveň mluví i úspora na nákladech za vytápění. Díky silnému proudu vzduchu, kterým distribuuje teplo do prostoru, dokáže vyhřát místnost mnohem rychleji a s nižší spotřebou energie než ostatní přímotopy. To jej činí ideálním například v těch případech, kdy potřebujeme rychle vyhřát místnost, kterou nepoužíváme trvale, a tím pádem ji celoročně nevytápíme.

Ventilátory Dyson jsou sice designové prvky, které dokáží oživit interiér, zároveň ale disponují špičkovými technologiemi, díky kterým plní svou funkci mnohem lépe než ostatní produkty v dané kategorii na trhu. Design není u Dysonu samoúčelný, vždy vychází z konkrétního technického řešení, které musí být maximálně funkční a musí dokonale plnit zadaný úkol. Není to žádný samoúčelný design jen na efekt, ale ani čistě technické řešení s nevhodným provedením. Obě role daného zařízení musí být vzájemně v souladu. A tak to má být.

Rok 2015 ovládnou smart spotřebiče, alespoň v marketingu

V LETOŠNÍM ROCE BYLY PŘEDSTAVENY A LECKDY SE TAKÉ OBJEVILY NA TRHU PRVNÍ CHYTRÉ SPOTŘEBIČE SE SÍŤOVOU KONEKTIVITOU. ŠLO PROZATÍM O JISTÉ OŤUKÁVÁNÍ TRHU A NĚKTERÉ FIRMY JEŠTĚ VÝROBKY ANI DO OBCHODŮ NEVYSLALY, PŘESTOŽE JE UKÁZALY UŽ V DUBNU NA VELETRHU EUROKUCINA. PŘÍŠTÍ ROK SE S NIMI OVŠEM DOSLOVA ROZTRHNE PYTEL.



Smart koncepce jsou si u jednotlivých značek v základu podobné a liší se spíše v detailech, které mnohdy hrají při praktickém používání zásadní roli. Primárním cílem všech značek je dodat na trh zařízení, která lze ovládat a nastavovat přes aplikaci v mobilním telefonu nebo tabletu, přičemž někteří jdou i cestou vzájemné komunikace mezi jednotlivými spotřebiči. Smart řešení se proto v žádném případě neomezují na pouhé spuštění spotřebiče na dálku, jak bývá často nejen laiky vnímáno. Tolik diskutované ovládání se jednoduše ukazuje a stejně jednoduše popisuje, což ho dostává přirozeně do popředí. Reálně jde ovšem o okrajovou záležitost. Z funkcí je mnohem důležitější možnost sledovat, v jaké fázi je spuštěný program myčky či pračky, jak dlouho bude ještě trouba péct apod. S tím se pojí ještě upozornění na konec programu nebo nutný uživatelský zásah – například podlití pečeného masa. Velkým přínosem smart spotřebičů bude zvýšení bezpečnosti, protože budou moci i na dálku informovat uživatele o nedovřených dvířkách chladničky, detekci kouře v místnosti (odsavač par) či zapnuté plotýnce varné desky. A zapomenout nesmíme ani na pokročilou diagnostiku a možnost snadněji odhalit problém.

Ačkoliv jde o příjemné a leckdy důležité inovace, zvyšující uživatelský komfort, stojí před výrobci nelehký úkol – budou muset uživatele přesvědčit,

že jejich smart řada opravdu není jen o zapínání pračky na dálku, které je samo o sobě holým nesmyslem, protože snad každému ihned dojde, že musí do bubny také prádlo vložit..., a když už u té pračky je, bude jednodušší nastavit opožděný start přímo, a ne kvůli tomu spouštět aplikaci.

Velké prodeje? Nikoliv

V redakci neočekáváme, že by se staly smart spotřebiče hned v příštím roce velkým hitem, nejen kvůli tomu, že většina spotřebitelů uvidí v první řadě ono dálkové ovládání a nic jiného (a bude ho považovat za efektní, leč zcela zbytečné), ale také kvůli vyšším pořizovacím cenám výrobků. Ke všemu samostatná koupě chytré pračky nebo myčky také nebude úplně ideální, protože největší přínos pro domácnost bude mít až její kompletní vybavení smart spotřebiči.

Kde ale vidíme velký potenciál „smart světa“, je marketing. Zde se už podle letošních rozhovorů s jednotlivými výrobci zařazují chytré spotřebiče mezi hlavní taháky roku 2015. Pro reklamu a zlepšování image firmy, coby pokrokové a inovativní společnosti, budou komunikačním zlatým dolem. Báječně se budou prezentovat během různých veletrhů, v nákupních centrech a na dalších komerčních plochách. A špatně nebudou zajisté vypadat ani na surrealistických vizuálech s naznačenými

linkami spojení spotřebičů, které jednoduchým způsobem lidem ukážou, jak výrobky odesílají informace do jejich telefonů a tabletů.

Většina velkých značek připravena

Vůbec první firmou, která uvedla na český trh smart spotřebič, byl korejský Samsung, a to letos na jaře, když vyslal na trh pračku WW9000 z řady Crystal Blue. Smart prvky mají také už dnes všechny spotřebiče LG – řeč je o funkci Smart Diagnosis, která usnadňuje uživateli řešení případných problémů se spotřebičem, protože mu zobrazí podrobné údaje na jeho mobilním telefonu. Na veletrhu IFA potom ukázala značka LG komplexní řešení pro chytrou domácnost, sloužící nejen pro řízení spotřebičů. Během podzimu uvedla jako vůbec první na český trh kompletní řadu chytrých spotřebičů Simply-Fi značka Candy, rychle následovaná značkou Amica s její řadou In. TOUCH (více o nové řadě na str. 38).

V příštím roce pak přijde na trh se svým řešením americký Whirlpool, což nám zástupci firmy potvrdili, či německý Bosch/Siemens, který má jako jediný otevřený systém Home Connect. A pozadu by podle dostupných informací neměly zůstat ani Electrolux, Indesit a další značky. V marketingu domácích spotřebičů tak bude rok 2015 s největší pravděpodobností „smart rokem“.

Nevynalezli jsme znovu kolo. Ale naučili jsme ho péct

Nová řada trub Serie 8 s intuitivním ovládacím
prstencem – snadná cesta k dokonalým výsledkům.

S novými troubami Bosch Serie 8 je pečení vašeho oblíbeného koláče mnohem snazší. Díky novému, intuitivnímu ovládacímu prstenci jednoduše nastavíte troubu jen jedním dotykem. Můžete zvolit třeba PerfectBake sensor a ten se za vás o vše postará, ať už pečete koláče, buchty nebo voňavý domácí chleba. Vy se nemusíte starat o nic, jen si pak užít dokonalý výsledek pečení. Objevte nadčasový design a technologickou dokonalost v nové řadě trub Serie 8 od značky Bosch. www.bosch-home.cz



BOSCH

Stvořeno pro život

Novinky z veletrhu IFA přicházejí na český trh. Bosch představuje řadu vestavných spotřebičů Serie 8

Už na začátku září obdivovaly tisíce návštěvníků berlínského veletrhu nové výrobky značky Bosch, a to včetně řady vestavných spotřebičů Serie 8. Pod rukama designérů, inženýrů a konstruktérů spatřily světlo světa produkty s mimořádným designem, výjimečnými funkcemi a nevídaným uživatelským komfortem.



Serie 8 vestavných spotřebičů Bosch se vyznačuje konzistentním designem, mezi jehož nejvýraznější prvky patří panel z kvalitní nerezové oceli, integrovaný ovládací prstenec, skleněné části a elegantní lemování z nerez. Vše, co uživatel potřebuje, má na dosah ruky – díky novému intuitivnímu ovládacímu prstenci a přehlednému textovému a současně dotykovému TFT displeji s vysokým rozlišením a s tlačítky TouchControl pro přímou volbu požadovaných funkcí. Každým krokem nastavení rozličných programů vedou uživatele jasné barevné obrázky a užitečné nápovědy. Serie 8 je výjimečná také funkcí Bosch Assist – vyberete si jídlo, které chcete péct, a asistent sám naprogramuje troubu na optimální pečení, tedy vybere druh ohřevu, teplotu a optimální čas pečení.

Nabídka této řady je navíc velmi pestrá a variabilní, protože ji tvoří jak kompaktní trouby, tak ty standardní. A na výběr jsou trouby kombinované, nabízející klasické a parní pečení, či trojkombinace v podobě klasické a mikrovlnné trouby s přidanou funkcí páry. Vybavit lze proto prakticky kuchyň jakýchkoliv rozměrů, a to různě náročných zákazníků.

Pečení na 4 úrovních a další funkce

Opomenout nelze při představování nové řady určitě funkci 4D horký vzduch s ještě efektivnější distribucí horkého vzduchu v pečicím prostoru. Inovovaný nerezový ventilátor je poháněn tichým motorem Eco-Silence Drive a za chodu se navíc otáčí střídavě oběma směry, tudíž je proudící teplo rovnoměrně rozváděno do celého prostoru. Pokrm lze proto umístit na jakoukoliv ze 4 úrov-

ní nebo péct až 4 plechy najednou, vždy s dosažením perfektních výsledků.

Uživatel samozřejmě může volit ještě další funkce ohřevu včetně grilu, grilu s cirkulací vzduchu, (intenzivního) ohřevu horním a spodním tělesem, ohřevu spodního, speciálního horkovzdušného ohřevu pro přípravu pizzy či udržování teploty. Specialitou jsou potom funkce Horký vzduch eco (o 30 % nižší spotřeba energie díky regulaci teploty), Horní a spodní ohřev eco (maximální efektivita pečení pro přípravu bábovek, piškotů či chleba) a konečně Sušení (možnost sušení ovoce a zeleniny, trouba nahradí samostatnou sušičku).

Inteligentní pečení

Jednou z nových funkcí trub Serie 8 je senzor PerfectBake, který neustále sleduje vlhkost vzduchu v troubě a celý proces automaticky přizpůsobuje dle zjištěných hodnot. Sám proto vyhodnotí, kdy je jídlo hotové, a troubu vypne. Díky tomuto senzoru už nemusí uživatel přemýšlet o tom, jaký druh ohřevu, jakou teplotu a jakou dobu pečení zvolit. Na přehledném displeji stačí jen vybrat daný druh pokrmu, například „Koláč“, a stisknout „Start“. O zbytek se opravdu postará trouba sama.

Při přípravě pokrmů z masa přichází pak ke slovu ještě teplotní sonda PerfectRoast, která umí sledovat teplotu uvnitř masa hned na 3 místech najednou, což ji od běžných sond, sledujících jeden bod, odlišuje. Zaručuje, že je maso upečeno přesně tak, jak si uživatel přeje – kupříkladu u hovězího je možné dokonce stupeň propečení nastavit, aby nemohlo dojít k tomu, že milovníci růžového rostbifu maso propečou až na well-done.

Vaření v páře

Obliba parního vaření se nezvyšuje pouze v Česku, ale napříč celým světem, protože jde o zdravější způsob vaření, vhodný zejména k přípravě ryb, masa, příloh či luštěnin.

V parní troubě Serie 8 si jídlo uchová svou chuť, barvu a hlavně vitaminy. V páře lze najednou připravit dokonce celé menu, protože nedochází k prolínání chutí a vůní jednotlivých pokrmů. Použití páry je u vybraných modelů pestré, protože ji lze použít také při tradičním pečení. A to buď ve formě stálé vlhkosti, která zaručí u pečené šťavnatost a současně křupavou kůrčičku, nebo pouze ve formě přídavné páry, která se hodí také ke kynutí těsta či ohřevu jídla. Zajímavá je také funkce Regenerace, pozvolna ohřívající jídlo parou o teplotě 90 až 95 °C, aby chutnalo stejně lahodně, jako by bylo čerstvě uvařeno.

Vaši zákazníci také jistě ocení možnost pořízení jednoho multifunkčního spotřebiče ze Serie 8 namísto velké klasické trouby a separátní trouby parní.

Jednoduché čištění

Serie 8 přináší u vybraných modelů skutečnou revoluci v čištění pečicího prostoru – takzvaný EcoClean Direct používá speciální vrstvu z jemných keramických částic na vnitřních stěnách a během provozu absorbuje mastnotu a zbytky jídla, které rozkládá pomocí oxidace. Při každém zahřátí se vrstva obnovuje, a to po celou dobu životnosti spotřebiče, takže systém nevyžaduje žádnou pravidelnou investici či servis ze strany uživatele ani technika. K vyčištění trouby lze samozřejmě použít také funkci Pyrolýza, kdy se veškerá nečistota uvnitř trouby spálí při vysoké teplotě.

Na detailech záleží

Inovativní funkce a inteligentní senzory jsou bezpochyby důležitými prvky, nicméně Bosch Serie 8 klade důraz i na tak obyčejné součásti, jakými jsou dvířka. Trouby s pyrolytickým čištěním nebo integrovanými mikrovlnami mají například plošší vnitřní prosklení pro snadnější čištění. Všechna dvířka mají praktickou funkci SoftOpen & SoftClose pro ještě tluменější a tišší otevírání a zavírání. Zásadní je samozřejmě i bezpečnost: všechna dvířka zůstávají při provozu trouby dostatečně chladná, a zajišťují tak maximální ochranu jak pro dospělé, tak pro dětské ruce.

Stranou nestojí ani výsuvné systémy – vybrat lze standardní provedení, ale také jeden, dva nebo dokonce tři teleskopické výsuvy, přičemž teleskopy vysunete až zcela před prostor trouby. Všechny rošty jsou vůbec poprvé odolné vůči pyrolýze a jsou vhodné i pro mikrovlnný a parní provoz. K osvětlení vnitřního prostoru používá Serie 8 úsporné LED žárovky.

Další spotřebiče ze Serie 8

Novou řadu netvoří samozřejmě pouze trouby, nýbrž i plnoautomatický kávovar, ohřevné zásuvky či přídavné zásuvky pro uložení kuchyňského náčiní. U kávovaru zaujme automatické čištění AutoMilk Clean, které provádí spotřebič automaticky po přípravě mléčného nápoje, aby mléko v jeho nitru nezasychalo. Novinkou je potom ještě funkce OneTouch DoubleCup, která najednou připraví až 2 mléčné nápoje.

Pro dokonalé sladění kuchyně má Bosch v nabídce Serie 8 také designově sladěné odsavače par či myčky. U svých zákazníků tak můžete snadno postavit kuchyň, která bude patřit mezi technologickou a designovou špičku současné nabídky na trhu.



BOSCH
Stvořeno pro život

Radek Novotný:

Prodeje myček PowerDry dvojnásobně předčily očekávání

V LETOŠNÍM ROCE UŽ JSME V MAGAZÍNU SELL JEDEN ROZHOVOR S GENERÁLNÍM ŘEDITELEM ČESKÉHO A SLOVENSKÉHO ZASTOUPENÍ SPOLEČNOSTI WHIRLPOOL PŘINESLI. FIRMA VŠAK PATŘÍ AKTUÁLNĚ MEZI NEJAKTIVNĚJŠÍ NA TRHU A MIMO JINÉ SKLÍZÍ VELKÝ ÚSPĚCH SE SVÝMI MYČKAMI POWERDRY. RADKA NOVOTNÉHO JSME PROTO VYZPOVÍDALI JEŠTĚ JEDNOU, ABY ODPOVĚDĚL NA OTÁZKY VYPLÝVAJÍCÍ Z AKTUÁLNÍHO VÝVOJE NA TRHU.



Interview nemohu začít jinak než tématem spojení společností Whirlpool a Indesit. Jak proces postupuje? Lze očekávat nějaké strukturální změny v příštím roce?

Společnost Whirlpool Corporation v polovině října odkoupila většinu akcií s hlasovacím právem společnosti Indesit Company a díky této transakci získala 66,8 % akcií s hlasovacím právem Indesit. V souladu s italskými zákony nyní Whirlpool vydává povinnou nabídku na odkup zbývajících částí akcií. Přestože pokračujeme v činnosti jako dvě samostatné společnosti, Whirlpool a Indesit jsou nyní součástí stejné skupiny. Otázka strukturálních změn a jejich rozsahu je stále velmi předčasná, nicméně lze očekávat, že určité změny již v příštím roce proběhnou.

Letos byla v Praze otevřena první značková prodejna KitchenAid v České republice. Můžeme očekávat postupné rozšíření prodeje velkých

spotřebičů KitchenAid ještě přes další partnery společnosti Whirlpool?

V tuto chvíli zůstává KitchenAid Concept Store ve Vodičkově ulici jediným prodejcem velkých domácích spotřebičů značky KitchenAid a bylo by předčasné hovořit o jiném nastavení. Věříme, že si s pomocí stávajícího prémiového konceptu najdou velké domácí spotřebiče této ikonické značky i v České republice své věrné zákazníky, které již KitchenAid dlouho oslovuje prostřednictvím malých domácích spotřebičů.

V čem jsou spotřebiče značky KitchenAid tak mimořádné? Do jakého cenového segmentu spadají?

Produkty KitchenAid a značka jako taková jsou silné, nadčasové a solitérní a zákazník je ten, kdo vyznává a sdílí tyto charakteristiky. Je to člověk ochotný investovat do pohodlí a kvality, vnímající a vyhledávající inovace, člověk s vášní pro techniku a gurmánské požitky. KitchenAid přináší do domácností

technologie a standardy z profesionálních kuchyní.

Velké domácí spotřebiče KitchenAid rozhodně spadají do vyšší cenové kategorie, což naprosto odpovídá profilu a pozici značky a její kvalitě.

V roce 2011 jste uvedli na český trh německou značku Bauknecht. Jak ji zákazníci přijali? A jak si po více než třech letech v Česku stojí?

Bauknecht je prémiová značka s německým charakterem a od uvedení na trh našla svoji cílovou skupinu, která je vyhraněná stejně jako její celkový profil. Momentálně na základě vývoje jednoznačně vidíme, že dlouhodobá konzistentní strategie, kterou jsme od uvedení na trh zvolili, přináší své ovoce, a to především v segmentu vestavných spotřebičů. Zde obliba značky stoupá a její charakteristické prvky oslovují i velmi náročné a do jisté míry specifické zákazníky.

Co aktuálně považujete za nejdůležitější trendy na trhu domácích spotřebičů?

Obrovskou roli hraje a bude hrát pro zákazníky design, a to i u spotřebičů, kde bychom to možná čekali méně – jako jsou například pračky nebo sušičky. Významný stále zůstává též tlak na energetickou úspornost spotřebičů, nižší hlučnost a u některých kategorií i zvyšování kapacity. Samostatnou kapitolou jsou také technologie, které mají především zefektivnit a zjednodušit každodenní fungování a péči o spotřebiče. Za společnost Whirlpool rozhodně mohu potvrdit, že tyto trendy silně vnímáme a reagujeme na ně.

V jarním rozhovoru jste uvedl, že vestavné spotřebiče jsou pro Whirlpool nyní prioritou. Jakou pozici má značka v této kategorii? A jaké jsou vaše cíle pro rok 2015?

Whirlpool je dlouhodobě lídrem trhu vestavných spotřebičů a v průběhu let postupně upevňuje svoji silnou pozici. Poslední rok hodnotím obzvláště pozitivně – růst tržního podílu nebyl na úkor snižování ceny, což je velmi důležité. Přesto se nezastavujeme, pokračujeme ve vývoji a na konci prvního kvartálu roku 2015 uvedeme na trh novou designovou řadu vestavných pečicích a mikrovlnných trub a věříme, že i tím pak posílíme naši pozici ve středním cenovém segmentu.

Velkým tématem byly pro Whirlpool letos myčky, protože byly na trh uvedeny vestavné i volně stojící modely s funkcí PowerDry. Jak se prodávají?

Co se týče prodeje myček s aktivním sušením PowerDry, mohu říci, že jsme velmi spokojeni. Poptávka i přes to, že jsou ve vyšším cenovém segmentu, předčila naše očekávání a je v tuto chvíli přibližně dvojnásobně vyšší, než byl náš výhled.

Abychom reagovali na opravdu zajímavou a konkrétní poptávku po těchto modelech, uvedli jsme aktuálně na trh i dva nové vestavné modely s textovým displejem v českém jazyce a třetí příborovou zásuvku, která je u našich zákazníků velmi oblíbená.

Můžete funkci PowerDry popsat? Co přináší?

Technologie PowerDry, kterou jsme



oficiálně představili na konci minulého roku u vestavných modelů a v průběhu jara pak u volně stojících myček, zajišťuje díky 3D cirkulaci vzduchu a cílenému odvodu páry z vnitřku myčky dokonalé usušení umytého nádobí. Po otevření myčky z ní nevychází oblak páry, jak tomu často bývá, a nádobí není jen čisté, ale také suché a díky této technologii také dokonale lesklé a bez nehezských kapek především na skle. Díky této technologii PowerDry můžeme také nabídnout myčky v energetické třídě A+++, které jsme do té doby v portfoliu neměli.

Jaké novinky můžeme očekávat od značky Whirlpool v roce 2015? Na veletrhu

IFA jsme například viděli v uzavřené zóně prototypy nových chladniček a praček.

Mohu potvrdit, že v segmentu prémiových praček a komplexně v sortimentu kombinovaných chladniček připravujeme na příští rok významné novinky. Klíčová je pro nás také nová řada volně stojících multifunkčních trub Whirlpool JetChef, kterou jsme s ohledem na začátek sezony uvedli již nyní. Jedná se o designově velmi vydařeného nástupce stejnojmenné velice oblíbené řady, a to se zachováním původních oblíbených funkcí, ale rozšířením o další nová vylepšení. Každopádně se těšíme, že zákazníci i čtenáře magazínu SELL v příštím roce velmi překvapíme...



OD MULTIFUNKČNÍCH TRUB K PRAČKÁM Z POPRADU ANEB ZAJÍMAVÉ PRODUKTOVÉ NOVINKY ZNAČKY WHIRLPOOL

Značka Whirlpool se může pochlubit skutečně kompletním produktovým portfoliem, ve kterém nejen nechybí žádná kategorie velkých domácích spotřebičů, ale v rámci každé z nich má zákazník na výběr další množství variant. Ať z hlediska barev, designové koncepce či funkční výbavy. Whirlpool proto právoplatně drží pozici jedné z nejvýznamnějších značek na českém trhu.

Vzhledem ke komplexnosti produktové nabídky Whirlpool a počtu výrobků na trhu jsou vysílány novinky do vašich obchodů v podstatě v průběhu celého roku. Na následujících řádcích se zaměříme na klíčové kategorie a přineseme také informace o některých žhavých novinkách, které se v nedávné době objevily.

Multifunkční trouby JetChef

Jednoduchá a rychlá příprava jídla

Hitem letošního podzimu jsou nové trouby řady JetChef s mikrovlnným ohřevem a množstvím dalších funkcí, díky kterým jsou schopné nahradit i tradiční trouby. Volně stojící multifunkce s vnitřním objemem 33 l nabízí uživateli ještě horkovzdušné pečení, zapékání Crisp (kombinace mikrovlnami rozpáleného speciálního talíře a grilu), grilování, vaření v páře



či rozmrazování. Používají technologii 6. smysl pro zajištění perfektních výsledků a jejich paměť obsahuje desítky přednastavených receptů. Podrobné informace o nové řadě jsme vám přinesli v minulém vydání magazínu SELL na straně 41.

Myčky nádobí

Dokonale čisté nádobí za 1 hodinu

V kategorii mytí nádobí jsou pro Whirlpool tématem číslo jedna nové myčky s technologií PowerDry, díky které jsou schopné umýt a usušit nádobí za pouhou hodinu. Docíleno toho je vysoce efektivním aktivním sušením pomocí ventilátoru – kapky vody nezůstávají v těchto myčkách ani na plastovém nádobí, jehož usušení je pro běžné myčky často problematické. Nové myčky samozřejmě nadále používají technologii 6. smysl či technologii PowerClean™, zajišťující dokonalé umytí pekáčů, pánví a hrnců. Myčky jsou v prodeji jak ve volně stojícím provedení, tak vestavném.



Pračky

Slovenská výroba

a moderní technologie

Z popradské továrny společnosti Whirlpool byly vyslány letos v červnu na trh nové modely praček s předním i horním plněním. U první jmenované podkategorie si všimněte v nabídce modelů AWO/C 81400 na 8 kg prádla a modelu AWO/C 91400 na 9 kg. Oba modely jsou řazeny do nejúspěšnější energetické třídy A+++, odštěďují až při 1400 ot./min. a poskytují 14 programů, intuitivní ovládání či funkci Ecomonitor, která rychle a přehledně informuje o aktuální spotřebě. Zajímavou novinkou je u nich také volba Colours 15 °C, při níž lze prát bílé a barevné prádlo dohromady, navíc díky speciální technologii pohybů bubnu Wave Motion stejně kvalitně jako v běžné pračce při 40 °C. Neopomeňte ale ani slim model AWS 71400 s vyšší kapacitou 7 kg (dostupná i stříbrná varianta AWS 71200) a vrchem plněné varianty, jimž jsme se věnovali podrobně v minulém vydání magazínu SELL na straně 18.



Sušičky

Novinka dokonce už v energetické třídě A+++

Nejžhavější novinkou z prezentovaných produktů jsou sušičky s tepelným čerpadlem a energetickou třídou A+++, které byly uvedeny na trh teprve nedávno. Model AHIC 793 (7 kg) a AHIC 893 (8 kg) se vyznačují designem Carisma a dokonalým sladěním s kapacitně odpovídajícími předem plněnými pračkami této designové řady a použitím inteligentní technologie 6. smysl InfiniteCare, která zaručuje tu nejlepší péči o sušení prádla. Mezi další přednosti patří 3D proudění vzduchu, speciální program na sušení vlny a funkce Ecomonitor, informující uživatele o energetické spotřebě.



SELL 2015

Celoroční spolupráce vám pomůže v prodejních aktivitách

UŽ TRADIČNĚ ZAHÁJIL V PRŮBĚHU LETOŠNÍHO LISTOPADU ČASOPIS SELL JEDNÁNÍ SE SVÝMI STÁLÝMI PARTNERY O SPOLUPRÁCI V ROCE 2015. BĚHEM LETOŠNÍHO ROKU POČET FIREM A ZNAČEK V MAGAZÍNU OPĚT STOUPL A AKTUÁLNĚ HO UŽ VYUŽÍVÁ JAKO NÁSTROJ PRO PŘESNĚ ZACÍLENOU B2B KOMUNIKACI A POSÍLENÍ SVÉ POZICE V SILNĚ KONKURENČNÍM PROSTŘEDÍ VĚTŠINA DŮLEŽITÝCH ZNAČEK Z OBLASTI DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ. KONKRÉTNĚ JE TO VÍCE NEŽ 25 FIREM Z OBORU, A V HODNOTĚ PRODEJŮ TEDY DRŽÍ VĚTŠINA TRHU.



Spolupráce s naším magazínem nestojí na jednorázové akční inzerci či rychloobrátkovém marketingu v podobě zařazení zboží do akčních letáků, nýbrž na dlouhodobé komunikaci a vysílání nejen produktových, ale také firemních novinek do trhu. V časopise nám jde o posilování značek jako celku, ne pouze propagaci určitých výrobků nebo modelových řad. S prakticky všemi partnery časopisu proto uzavíráme celoroční inzertní balíčky, které jim zajišťují kontinuální komunikaci po celý rok a informování obchodníků jak o chystaných a uváděných výrobcích, tak o změnách ve strategii firmy, jejích plánech a cílech. Magazín přináší také rozhovory s čelnými představiteli jednotlivých firem a množství nezávislých článků o změnách na trhu. Ať už jde o odchod některých značek, změny ve struktuře firem nebo v dnešní době tolik diskutované akvizice. Vytváříme komplexní obraz o stavu trhu s domácími spotřebiči a jako jediný projekt v Česku se věnujeme výhradně jemu.

Proč být v magazínu SELL?

SELL je jediný trade magazín o domácích spotřebičích na českém trhu. Časopis je zaslán přímo na jméno vybraným lidem z oblasti výroby, distribuce, prodeje a propagace domácích spotřebičů. Obchodníci magazín používají jako důležitý zdroj informací a stal se pro ně informačním koncentrátem, který nemá na českém trhu konkurenci.

Výhody včasného uzavření roční spolupráce:

- Možnost získat některou z předních obálek. Ke každé obálce je jako bonus poskytnut prostor pro 2stránkový článek uvnitř časopisu
- Celoroční redakční podpora značky či značek ve vašem portfoliu – zařazování produktů do přehledů, prostor v novinkové sekci
- Kontinuální prezence značky v magazínu po celý rok
- Výrazné cenové zvýhodnění při uzavření celoroční spolupráce

Tematické speciály v deníku E15

Od roku 2013 spolupracuje magazín SELL úzce také s ekonomickým deníkem E15, jenž se vyznačuje denní čteností přesahující hranici 100 000 lidí.

Pro E15 dodává naše redakce na klíč tematické speciály, ve kterých podrobně rozebíráme trh s domácími spotřebiči, vždy s užším zaměřením na jednu či dvě kategorie spotřebičů. Naším cílem je běžným čtenářům dodat komplexní informace nejen o produktech, ale také o značkách a firmách, které za těmito výrobky stojí. Opět jde proto o náročnější a promyšlenější způsob komunikace, jehož cílem je zlepšování image značky a její prezentace coby odborníka na danou oblast. Všechna vydání deníku E15 s našimi speciály jsou distribuována také odběratelům magazínu SELL. V letošním roce vyšlo v E15 těchto speciálů sedm a na příští rok jich máme v plánu ještě větší množství.



Jak vnímají SELL jeho čtenáři?

„SELL se dostal do povědomí v našem oboru natolik, že jej čtou všichni, stal se pomyslnou povinnou literaturou, a proto je potřeba zde své značky prezentovat.“

*Jan Šach,
generální ředitel českého zastoupení Indesit Company*

„Časopis SELL je jedním z mála titulů, které pravidelně pročítám opravdu od první do poslední stránky.“

*Pavel Trka,
produktový trenér společnosti Whirlpool*

„Na magazínu SELL oceňuji, že přináší užitečné informace, novinky, reportáže z nejruznějších akcí, zajímavé rozhovory i odborné články výhradně z oblasti domácích spotřebičů...“

*Michal Biem,
produktový manažer BSH domácí spotřebiče*

Více informací, obsahový plán
na rok 2015 a online vydání časopisu na:

www.rededitions.cz

NESPRESSO®

Rozbalte si svou radost.



Nabídka je platná:

- na **www.nespresso.com**
- na bezplatné lince **800 26 33 33**
- v **Nespresso Boutique**
Parížská 10 a Centrum Černý Most, Praha
- u obchodních partnerů
Electro World, Datart, Home&Cook,
Euronics, Alza.cz, Mall.cz, Kasa.cz



*K nákupu Nespresso kávovaru v období od 1. 11. 2014 do 25. 1. 2015.

Lukáš Metelka:

Amica má pro český trh nový dlouholetý plán rozvoje

ZNAČKA AMICA PŮSOBÍ V ČESKU NĚKOLIK LET, BĚHEM KTERÝCH ZAŽILA RYCHLÝ RŮST I PŘÍCHOD PROBLEMATICKÝCH OBDOBÍ. NOVÝ GENERÁLNÍ ŘEDITEL ČESKÉHO A SLOVENSKÉHO ZASTOUPENÍ LUKÁŠ METELKA ALE ZDŮRAŽŇUJE, ŽE DO FIRMY NENASTOUPIL, ABY POSLOUČAL OZVĚNY MINULOSTI. BĚHEM NĚKOLIKA MĚSÍCŮ VE FUNKCI PŘIPRAVIL SE SVÝM TÝMEM STRATEGICKÝ PLÁN PRO NĚKOLIK PŘÍŠTÍCH LET A HODLÁ ZAJISTIT ZNAČCE STABILNÍ RŮST. NEJEN O NĚM S NÁMI HOVOŘIL V NOVÉM SÍDLE FIRMY V PRAŽSKÝCH STODŮLKÁCH.



Amica si prošla na českém trhu před pár lety turbulentním obdobím. Jak si stojí firma v Česku dnes?

Firma zažila po rychlé expanzi v letech 2008 a 2009 očišťovací kúru, a to i personální, přičemž tato etapa v její historii na českém trhu skončila mým nástupem. Mým úkolem není měnit a upravovat firemní strukturu v návaznosti na její minulost, nýbrž ji rozvíjet a zajistit její růst. Do Amica jsem nastoupil v březnu s jasným cílem – zvýšit tržní podíl značky na českém trhu. Nastavujeme proto aktuálně kurz k tomu, abychom se stali jedním z hlavních hráčů, byli mainstreamovou značkou, která nabízí kompletní portfolio produktů. Doposud jsme byli vnímáni jako značka spadající do kategorie vaření, zejména jako značka dodávající na trh sporáky, ale my chceme toto vnímání změnit. Ostatně v Polsku, Rusku či ve Skandinávii je Amica považována za mainstreamového hráče s komplexním produktovým portfoliem.

Zmínili jste Polsko, kde má Amica coby domácí značka velmi silnou pozici. Jaká očekávání má centrála firmy od pobočky v Česku?

Určitě chceme napravit reputaci, a jak jsem již řekl, stát se na MDA trhu plnohodnotným hráčem, což pro nás znamená každoroční růst v řádu dvouciferných čísel. Letošní rok se tento cíl podaří splnit a se stejným plánem budeme vstupovat také do roku příštího. V tuto chvíli se řídíme již schváleným strategickým plánem připraveným pro následující čtyři roky, jehož součástí je jasný postup v oblasti rozšiřování portfolia, nastavení marží a zvyšování objemu prodeje. Tam, kde jsme už nyní velmi aktivní, chceme portfolio rozšířit. A současně budeme postupně vyplňovat mezery, abychom nabídli kompletní sortiment velkých domácích spotřebičů.

Které prodejní kanály jsou pro tuto strategii klíčové?

Samozřejmě řetězce a sítě prodejců, jejichž význam na trhu rok od roku roste, stejně jako elektronických obchodů, a to jak těch závislých, tak nezávislých. Další kategorií je potom nezávislý trh, reprezentovaný specialisty včetně dodavatelů kuchyní. Nesmíme samozřejmě zapomenout na každoročně sílící e-commerce, což je do značné míry specifikum českého trhu, který má jednu z největších penetrací a podílů e-commerce na prodejích MDA v porovnání celé EU.

Jak by podle vás měla být značka Amica v Česku vnímána? Respektive jak by ji měli obchodníci zákazníkům prezentovat?

Jsme si vědomi, že na značku s polským kořenem hledí lidé trochu jinak než například na značky západní. My se ale určitě za polský původ nestydíme.

Navíc Amica už dnes není na mnohých trzích takto vnímána, ani se tak neprezentuje. Vzhledem k tomu, že do jejího portfolia spadají další značky, kromě kmenové značky Amica ještě Gram a Hansa, a firma nyní působí na 12 trzích EU a další expanze bude pokračovat, jedná se zkrátka o značku evropskou, jež je součástí mezinárodního uskupení se silnou polskou základnou. Budeme proto také v Česku investovat do propagace značky jako takové a využívat přímý marketing, nikoliv pouze komunikaci skrz naše obchodní partnery. Z hlediska marketingu můžete v blízké budoucnosti očekávat výrazné navýšení našich aktivit, které jsou také součástí zmíněného plánu do roku 2018.

Trh se v posledním roce výrazně změnil. Některé značky zmizely, jiné ohlášily spojení sil, velké prodejní řetězce mění majitele. Co všechny tyto změny znamenají pro Amica?

Když začnu od konce, na poli prodejců musí dojít do budoucna ke koncentraci a konsolidaci, a to dle mého názoru během dvou tří let. Stačí se podívat na trhy v našem sousedství, kde dominuje omezený počet řetězců, zatímco u nás na většinou mnohem menším trhu se jich těsní velké množství. Co se týče pročištění trhu, ať odchodem značek, nebo spojováním velkých firem, vnímám vše jako uvolňování určitého prostoru na trhu, a tedy i šanci pro růst značky Amica.

Zmiňoval jste rozšiřování produktového portfolia. Kterým produktovým skupinám se budete nyní intenzivněji věnovat?

Základem zůstane samozřejmě nadále kategorie vaření, kde chceme udržet naši konkurenceschopnost a současně nabídku ještě rozšířit. Určité pozice musíme také dobýt zpět. Zpracovat pak je potřeba zejména na kategoriích mytí a chlazení, kterým jsme se začali intenzivněji věnovat už letos, a pokračovat v tom budeme i v roce 2015.

Na veletrhu IFA jste představili novou řadu spotřebičů IN.Touch, která z vaší dosavadní nabídky zřetelně vyčnívá. Co tato řada nabízí? V čem je výjimečná?

Kategorii smart spotřebičů vnímáme jako prémiový segment, kterému se



Amica věnuje intenzivně v Polsku, Skandinávii či Rusku. Český a slovenský trh nejsou vzhledem k aktuální pozici značky na něco takového připraveny. Jde pro nás proto o doplňkový produkt, kterým trhu ukážeme, že je Amica schopna vývoje, jde s trhem, jde s dobou a současně je značkou invenční, která pouze trh nesleduje, ale je schopna také trendy udávat.

Vidíte vy osobně ve „smart“ spotřebičích budoucnost? Je současná první generace této techniky základním kamenem dalšího vývoje?

Ano, budoucnost určitě mají, ačko-

liv je potřeba si uvědomit, že půjde o prémiové výrobky. Jejich smart funkce budou každopádně spíše doplňkovou záležitostí, takovou třešničkou na dortu, protože například zapínání spotřebičů na dálku nebude v praxi uživatelem příliš využíváno. I tak existují cílové skupiny, jako mladí, dobře vydělávající a smart orientovaní nebo generace „mature“, která výměnu stávajících spotřebičů bude řešit nejnovějšími modely co do designu i nabídky funkcí, včetně smart technologií. Z hlediska marketingu mají každopádně smart spotřebiče velký potenciál a na trhu to bude v příštích letech jistě vidět.

Amica

In. TOUCH

Prémiová řada inteligentních spotřebičů míří na český trh

Smart neboli chytré spotřebiče jsou jedním z hlavních témat současnosti pro většinu výrobců. Trendy chce udávat také značka Amica, která se pyšní výsadní pozicí zejména na domácím trhu, v severských a východoevropských zemích. Dokazuje to i v Česku uvedením nové řady spotřebičů In. TOUCH, kompletně měnící přístup uživatele k této technice, stejně jako techniky k uživateli. V podání řady In. TOUCH se dostává na trh „smart“ řešení, které tvoří funkční ekosystém vzájemně komunikujících zařízení s jediným cílem – zlepšit výsledky vaření a přinést vyšší uživatelský komfort.

Značka Amica se letos, jako již několik posledních let, zúčastnila v roli vystavovatele berlínského veletrhu IFA, kde novou řadu světu představila. Sestava vestavných spotřebičů poutala na první pohled svým čistým minimalistickým designem a při bližším zkoumání neotřelými funkcemi. Tvořena klasickými troubami, mikrovlnnými troubami, odsavači, varnými deskami (plyn nebo indukce), myčkami a chladničkami přináší 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.



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 teplotu či proces přerušit. A všechny tyto činnosti nejsou vázané 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 ovládání – například u trub naleznete kvalitní barevné TFT displeje s dotykovým ovládáním a množstvím přednastavených receptů. Nejvyšší model trouby má dokonce integrované reproduktory a umožňuje poslech hudby. Stačí jen pomocí bezdrátové 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 nevtrlivý designový prvek. Použité materiály a precizní dílenské zpracování rovněž dokládají oddanost značky Amica nejvyšší kvalitě a maximální spokojenosti spotřebitele se zakoupeným řešením.

Široká nabídka, nejen v černé

Přestože na IFA byla a ve většině propagačních materiálů je řada In. TOUCH prezentována primárně v bytostně elegantní černé barvě (black magic), na výběr má uživatel ještě béžovou (manhattan beige) a bílou (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++).





Na trhu se letos objevily inovativní vestavné trouby, další přijdou zkraje roku 2015

ELEKTRONICKÉ OVLÁDÁNÍ A ŘÍZENÍ CHODU POSTUPNĚ NAHRAZUJE U VESTAVNÝCH TRUB KLASICKÉ MECHANICKÉ ŘEŠENÍ S TERMOSTATEM. NIŽŠÍ CENOVÁ TŘÍDA SE HO ČASTO JEŠTĚ DRŽÍ, ALE MNOŽSTVÍ VYBAVENĚJŠÍCH TRUB V POSLEDNÍCH LETECH JEDNOZNAČNĚ VZROSTLO. NEJDE JEN O NABÍDKY PŘEDNASTAVENÝCH RECEPTŮ A VYUŽITÍ CHYTRÝCH SENZORŮ, ALE TAKÉ NÁSTUP PÁRY NEBO PRONIKÁNÍ FUNKCE MIKROVLN DO KLASICKÝCH 60 CM VYSOKÝCH MODELŮ.

Letošní rok nebyl na počet nových vestavných trub až tak bohatý, ale zato se objevilo několik zásadních modelů. Největší množství novinek jsme viděli na veletrzích EuroCucina a IFA, přičemž inovativní a něčím výjimečné

výrobky se do prodeje v Česku často ještě nedostaly. Napjatě proto nyní vyhlížíme rok 2015, kdy hned v prvním kvartálu má například ukázat novou řadu vestaveb značka Gorenje. Přesto už někteří stihli ke svým novinkám sehnat produktové listy a dodat je do naší redakce, abychom chystané trouby mohli zařadit ještě do posledního letošního vydání. Mimochodem přesně takto si v redakci představujeme ideální spolupráci s výrobcí a distributory, protože naším cílem je informovat obchodníky hlavně o žhavých a v nejlepším případě chystaných produktech. Ne vždy je to samozřejmě možné. Do přehledu jsme vybírali trouby standardní velikosti, tedy s výškou 60 cm, a v multifunkčním provedení včetně těch s funkcí vaření v páře a jinými speciálními funkcemi.

Přicházející trendy

U střední a vyšší třídy se již staly standardem elektronické ovládání, přednastavené recepty a chytré senzory. Nejdražší trouby dostávají často do vínku barevné LCD displeje, na kterých se zobrazují i postupy přípravy a rady doplněné fotkami. Na IFA jsme si jich všimli hlavně u nových modelů Bosch, Siemens a Gorenje.

Bosch prezentoval na veletrhu celou novou řadu Serie 8, v níž se vyskytují dokonce smart modely s funkcí HomeConnect. Podrobně se věnuje novinkám firma v tomto čísle ve vlastním článku na straně 30, a tak se nebudeme zbytečně rozepisovat. Přejdeme raději ke značce Siemens, kde jsme v nepřehledném množství nových modelů s jednotným designem a barevnými displeji nakonec našli troubu řady iQ700 HM676GOS1, která je mimořádná tím, že při výšce 60 cm disponuje funkcí mikrovlnného ohřevu, který byl doposud vyhrazen pouze troubám kompaktním s výškou 45 cm. Více informací k chystané novince, která bude v Česku v prodeji od února 2015, naleznete v tomto přehledu na straně 46.

Značka Gorenje na IFA odhalila chystané trouby HomeCHEF, vymykající se režimem třífázového pečení STEPbake s nastavením odlišného času a teploty pro každou z fází. Nejvyšší model má barevný displej a nabídku 120 přednastavených receptů. Do paměti ještě pak lze uložit až 90 vlastních.

A nové vestavné trouby má nachystané k uvedení v závěru prvního kvartálu 2015 také Whirlpool. Informaci nám sdělil generální ředitel firmy pro Česko a Slovensko Radek Novotný v rozhovoru, který publikujeme v tomto vydání na straně 32.

Když se podíváme do současnosti nebo nedávné minulosti, rozčeřila vody na trhu vestaveb také značka AEG představením trouby a vakuovače pro vaření metodou Sous Vide. Značka Candy zase zařazením první smart trouby z řady Simply-Fi (v přehledu produktů na straně 44) a Amica prezentací kompletní smart řady IN. Touch (firma ji prezentuje ve vlastním článku na straně 40). A už loni se blýskl jednou specialitou americký Whirlpool, když uvedl na trh vůbec první troubu s indukční deskou, která v pečicím prostoru výrazně zefektivňuje spodní ohřev, protože přímo rozpálí plech nebo pekáč (více informací v tomto přehledu na str. 46).

AEG BS836600NM

Letošní novinka od značky AEG z řady ProCombi SousVide přináší na trh, jak už název napovídá, francouzský způsob přípravy jídla ve vakuu. Troubu lze samozřejmě používat i samostatně, ale primárně je určena pro kombinaci s vakuovací zásuvkou VS92903M. Samotná trouba energetické třídy A – 20 % je multifunkčního typu včetně parních funkcí a teplotní sondy do masa. Páru lze u ní kombinovat také s horkým vzduchem při běžném pečení. Mezi další vlastnosti patří tiché dovírání dvířek, systém Isofront Plus pro udržení chladného skla, 100 přednastavených receptů a vnitřní objem 73 l.



Amica Integra EBI 8774 B AA

Chystaná novinka v energetické třídě A – 20 % a s pečicím prostorem o objemu 66 l přichází s komplexním bezpečnostním systémem Pro Baby, skládajícím se z teleskopických výsuvů s funkcí stop, extra chladného skla dvířek (max. 42 °C) a dětské pojistky proti zapnutí trouby. Výrobce dále zdůrazňuje čisticí funkci Aqualytic, která pomocí půllitru vody zbaví pečicí prostor mastnoty za pouhých 30 minut, a funkci Quick Fuser pro rychlé předeřhnutí trouby – 150 °C dosáhne za pouhé 4 minuty. Praktickým příslušenstvím je teplotní sonda do masa.



Bauknecht BLVMS 8100 SW

Tato trouba německé značky Bauknecht je součástí designové řady BlackLine. Díky velkému pečicímu prostoru o objemu 73 l poskytuje 5 úrovní pro plechy. Najednou v ní lze připravit až 3 pokrmy, aniž by docházelo ke směřování chutí a vůní. Důležitou vlastností je také inteligentní rozvodný systém No Preheat, který rozděljuje horký vzduch rovnoměrně od první minuty. Výrobce udává, že se tak uspoří až 26 % času a až 20 % energie. Trouba proto spadá do energetické třídy A – 30 %. Vnitřní část dvířek je celoskleněná pro snazší údržbu. V příslušenství se nachází kromě standardní dodávky plechů a roštů také teplotní sonda do masa.



BEKO OIM 25901 X

Multifunkční trouba od tureckého výrobce na první pohled zaujme barevným LCD displejem, na kterém lze díky přítomnosti USB konektoru také zobrazovat vlastní fotky. USB ovšem slouží i pro nahrání nových receptů – v základu jich je v troubě nahraných 82 včetně fotek. Pečicí prostor o objemu 65 l obsahuje teleskopický výsuv pro bezpečnější a pohodlnější manipulaci s plechem. Z funkční výbavy vyčnívá zase pomalé pečení (SlowCooking), při jehož použití si jídlo uchovává nutriční hodnoty a šťavnatost. V oblasti spotřeby energie patří tento model do třídy A – 20 %.



Vestavné trouby na českém trhu podle GfK

Poptávka po vestavných troubách se za první polovinu letošního roku zvýšila meziročně o 3 %. Prodalo se jich takřka stejné množství jako volně stojících sporáků, které se však do celkového obrátu promítly z necelé poloviny, konkrétně 45 %. Díky mírnému růstu průměrné ceny se obrát s vestavnými troubami meziročně zvýšil o 5,5 %.

Pokles objemu prodeje zaznamenaly modely v ceně do 6 tisíc korun, jejichž objemový podíl se sice meziročně snížil, přesto však utvá-

řel v první polovině letošního roku zhruba třetinu trhu. Ve ztrátách se ocitl také segment na druhé straně cenového spektra, a to od 16 tisíc korun výš. I zde se poptávka meziročně snížila dvouciferným tempem. Sortiment v ceně od 6 do 16 tisíc korun, o který rostl zájem kupujících, přitom pokrýval necelé dvě třetiny celkového obrátu za vestavné trouby.

Podíl – v objemu i hodnotě – prodáváného sortimentu vestavných trub bez samočištění zůstal meziročně poměrně stabilní. Z celkové poptávky pokryly tyto modely přes 50 %. Mírně se však změnilo zastoupení jednotlivých technologií samočištění: o dva procentní body se meziročně zvýšil objemový podíl hydrolyzy, a to na úkor katalýzy (která však s 21% podílem ještě vedla) i pyrolyzy.

Zdroj:

Zdeněk Bárta
Consumer Choices
Director CZ&SK,
GfK Czech





Bosch Serie 8 HBG6764S1

Do přehledu zařazujeme i tuto žhavou novinku z dílny Bosch, která bude uvedena na český trh až v únoru příštího roku. Trouba energetické třídy A+ používá inteligentní senzor PerfectBake a teplotní sondu do masa PerfectRoast. Na její čelní straně se nachází barevný dotykový displej s ovládacím kruhem. Pozici v přemiovém segmentu také dokládá pyrolytické čištění, závěsné rošty a teleskopický výsuv, který odolá i pyrolýze. Bosch myslí také na bezpečnost a deklaruje chladná dvířka při pečení (max. 30 °C). Vnitřní objem trouby je 71 l.

Na její čelní straně se nachází barevný dotykový displej s ovládacím kruhem. Pozici v přemiovém segmentu také dokládá pyrolytické čištění, závěsné rošty a teleskopický výsuv, který odolá i pyrolýze. Bosch myslí také na bezpečnost a deklaruje chladná dvířka při pečení (max. 30 °C). Vnitřní objem trouby je 71 l.



Candy FXE 825 X WIFI

Vůbec první smart trouba na českém trhu se řadí mezi spotřebiče Candy Simpli-Fi a lze ji ovládat, nastavovat, diagnostikovat a kontrolovat pomocí volně stažitelné aplikace pro

Android a iOS. Troubu stačí jen připojit do domácí wi-fi sítě. Z dalších vlastností jmenujme grafický LCD displej, 9 pečicích funkcí a především nadstandardně velký vnitřní prostor o objemu 78 l. Jelikož se jedná o vlajkovou loď multifunkčních trub Candy, obsahuje také teleskopický výsuv. FXE 825 X WIFI spadá do energetické třídy A – 20 %.



Electrolux EOB8956VAX

Také značka Electrolux má ve svém portfoliu multifunkční trouby pro vaření Sous Vide. U Electroluxu se řada těchto trub nazývá CombiSteam SousVide. V troubě můžete připra-

vovat pokrmy také tradičními způsoby, v páře nebo s přídavkem páry. Systém spotřebiče obsahuje velké množství přednastavených režimů – konkrétně 25 ohřívacích módů, 205 pečicích programů a 80 receptů. Pečicí prostor, v němž lze připravovat pokrmy až ve 3 úrovních najednou, má objem 73 l. Nachází se v něm i rozhraní pro připojení teplotní sondy. Trouba nese označení energetické třídy A – 20 %.



Gorenje B071SY2B

Trouba z designové řady Simplicity zaujme maximálně čistým designem, kde mezi nejvýraznější prvky patří otočný programový volič a nerezové madlo dvířek. Gorenje

uvádí, že má tento model 65l pečicí prostor typu HomeMADE – vychází z tvaru kamenné pece. Jelikož patří mezi cenově dostupnější modely, používá mechanické nastavení teploty a ovládání. Vnitřní strana dvířek je celoskleněná pro snazší čištění a o čistotu celého vnitřku se stará systém AquaClean (stačí nalít 0,5 l vody na plech a zapnout příslušný program, vznikající pára pomůže s odstraněním nečistot). Energetická třída A – 20 %.

Energetické štítky

Od 1. ledna začínají platit pro trouby, ale také varné desky a odsavače v Evropské unii energetické štítky. V kategorii trub se bude energetická třída určovat od D po A+++. Štítky budou dvou typů – jeden bude pro elektrické trouby, druhý pro ty plynové. Více jsme se této problematice věnovali už v dubnovém vydání magazínu na straně 8. U modelů, které budou uváděny po 1. lednu 2015, už uvádíme v přehledu značení energetické třídy dle nové směrnice.

Smart funkce

Nejnovější generace domácích spotřebičů disponuje síťovou konektivitou – schopností se připojit do domácí wi-fi sítě – a nechat se ovládat na dálku z tabletu nebo chytrého telefonu. Stačí k tomu jen patřičná aplikace od daného výrobce. Pokud jde o trouby, není hlavní funkcí dálkové ovládání, ale hlavně funkce upozornění, kdy na displeji telefonu/tabletu vyskočí informace, že bylo pečení dokončeno nebo je například potřeba podlít maso. Díky smart koncepci je také snazší nahrávání nových receptů do paměti trouby či jejich prohlížení včetně přesného návodu, jak postupovat při přípravě surovin.



GORENJE NA DESIGNBLOKU 2014

Gorenje nechybělo na prestižní mezinárodní přehlídce současného designu nábytku, průmyslového designu, bytových doplňků, svítidel, módy a šperku Designblok 2014 (7.-12. 10.). Reprezentativní expozice Gorenje byla k vidění v prémiovém Superstudiu Evropa, umístěném ve slavném secesním Grandhotelu Evropa na Václavském náměstí v centru Prahy.

Design je tradiční prioritou při vývoji všech produktů značky Gorenje – spolu se špičkovými technologiemi a úsporným provozem. Funkční, moderní, originální. Gorenje dlouhodobě spolupracuje s ikonami světového designu, jako je Karim Rashid, Ora-ĭto či studio Pininfarina. Řada talentovaných designérů pracuje přímo v Gorenje Design Studiích (GDS). V Superstudiu Evropa Gorenje s úspěchem představilo designové řady Simplicity, Ora-ĭto a Retro, značný zájem návštěvníků vzbudila také unikátní vestavná multifunkční inteligentní trouba gorenje+ iChef. Více na www.gorenje.cz/designove-rady



GORENJE PARTNEREM „EKOLOGICKÝCH OSCARŮ“

Značka Gorenje je synonymem technologické dokonalosti, moderního designu a ekologičnosti. V souladu s vizí společnosti se Gorenje letos podruhé stalo partnerem E.ON Energy Globe Award ČR – soutěže, která se už šestým rokem snaží inspirovat firmy, instituce i jednotlivce k tomu, aby se pokusili přispět k ochraně životního prostředí a úspoře energií. Intenzitu spolupráce nejlépe dokládá v loňském roce realizovaný unikátní projekt – Gorenje společně s energetickou společností E.ON uvedly na trh revoluční novinku, jedinou pračku a sušičku, které si na sebe vydělají. A inspirací byl dobrý nápad, který vzešel právě ze soutěže E.ON Energy Globe Award ČR. Vítěz E.ON Energy Globe Award ČR 2014 získal úsporné spotřebiče značky Gorenje.

gorenje



Hotpoint FK 1041L.20 X/HA (EE)

Designová řada LUCE se vyznačuje designovým nerezovým rámečkem, kruhovým ovladačem a dotykovými plochami. Multi-

funkční trouba poskytuje uživateli objem 62 l a nabídku 30 programů včetně 16 automatických pro přípravu nejběžnějších jídel, jako jsou hovězí, kuře, rybí filé, koláče, dorty či dokonce jogurty. Zbývajících 14 programů je standardních dle použitých typů ohřevu. Nechybí teleskopické výsuvy a ochlazování dvířek systémem Dual Flow. Trouba se řadí do energetické třídy A+.



Indesit FIM 831 K.A IX (EE)

Zástupce italské značky řadíme mezi cenově dostupné modely s tradičním ovládáním pomocí otočných knoflíků. Vyveden je v designovém provedení Advance. Celkem

umožňuje přípravu jídel 8 programy včetně gratinování či rychlého pečení. Chybět nemůže ani horký vzduch či program na pizzu. K nastavení teploty slouží elektromechanický termostat. Vnitřní prostor tohoto modelu dosahuje hodnoty 60 l. Po stránce spotřeby řadíme troubu do energetické třídy A.



Siemens iQ700 HM676G0S1

U této velmi zajímavé novinky očekávejte, stejně jako v případě zástupce značky Bosch, uvedení až v únoru 2015. A v čem je zajímavá? Jedná se snad o vůbec první troubu

s výškou 60 cm a funkcí mikrovlnného ohřevu. S mikrovlnami se pojí speciální funkce varioSpeed, která díky nim zkrátí přípravu jídla až o 50 %. Jinak je tento model standardní multifunkční troubou, byť s prémiovou výbavou, do které patří barevný LCD displej, dvířka s jemným otevíráním i dovíráním a inovovaný soubor programů a receptů cookControl Plus. Vnitřní objem trouby činí 67 l a lze ho účinně čistit pyrolýzou (activeClean). Energetická třída se u tohoto nestandardního typu trouby neuvádí.



Whirlpool AKZM 8910 IXL

Nejvyšší model v nabídce značky Whirlpool byl uveden na trhu v závěru loňského roku a nadále patří mezi nejdůležitější výrobky této stále v kategorii varné

techniky. Jedná se totiž o multifunkční troubu, která jako vůbec první na světě používá indukční desku k přímému rozpálení plechu či pekáče. Příprava jídla je díky tomu o poznání kratší a současně se pokrmy lépe pečou i zespodu. Dalšími důležitými prvky jsou funkce 6. smysl s 30 přednastavenými recepty, odolný povrch iXelium a tepelná sonda. Trouba má vnitřní objem 73 l a patří do energetické třídy A – 30 %.

Tepelná sonda

Tyto sondy se samozřejmě prodávají také samostatně s vlastním teploměrem, jenže v takovém případě je nutné neustále hodnotu kontrolovat. Uživatel také musí vědět, jaký stupeň propečení masa určitá teplota znamená. Výrobci proto přišli se systémem sondy zapojené

do konektoru v pečicím prostoru – data jsou odesílána ovládacímu panelu a trouba sama pozná, kdy je dosaženo požadované úrovně. Před samotným pečením musí uživatel jen nastavit, zda chce svůj steak krvavý, medium, nebo propečený.

Technologický vývoj parních trub pokračuje pod vedením značky Electrolux

Výhody vestavných spotřebičů si uvědomuje stále větší množství spotřebitelů, zejména designové sladění, snadnější údržbu bez prachových zátíží vytvářejících se za volně stojícími modely, ale i funkční vyspělost a výrazný technologický posun. Inovace pronikají zejména do kategorie vestavných trub, ale vývojového posunu se nestrání ani další spotřebiče včetně myček.

Hlavními tématy v současném vaření a přípravě pokrmů jsou kvalita surovin a šetrný způsob přípravy, uchovávací nutriční hodnoty jídla. Současně chce každý dokonale vypadající jídlo, jako z té nejlepší restaurace, a to aniž by byl profesionálem z oboru. Řešení? Kvalitní suroviny nechat upéct ve vestavných multifunkčních parních troubách značky Electrolux. Zákazníkům samozřejmě doporučte primárně modely s parní funkcí, která se hlásí o slovo nejen při přípravě ryb či zeleniny bez přidaného tuku, nýbrž i jako doplňková funkce při tradičním pečení, kdy pára zajišťuje šťavnatost pokrmu, současně však dá vzniknout například na drůbeži dokonale křupavé, ne však spálené kůrčičce. Ve 100% páře lze navíc tepelně upravovat několik pokrmů najednou, například maso a přílohu, aniž by se míchaly chutě a pachy. Jedná se o nejšetrnější a nejzdravější způsob vaření, při kterém si potraviny uchovávají vitaminy, stopové prvky, živiny i svou přirozenou chuť. A jídlo není ani potřeba solit, výrazně kořenit nebo přidávat tuky.



Trouby CombiSteam Deluxe

Jak už bylo zmíněno v předchozím textu, nenabízejí trouby Electrolux pouze samotnou funkci vaření v páře. K dispozici jsou tyto režimy:

CrispSteam – vhodné pro maso, drůbež, chléb či koláče. Jedná se o tradiční funkci pečení, kdy se používá z 25 % pára a ze 75 % horký vzduch.

SoftSteam – ideální ke kvalitnímu a šetrnému ohřevu

jídla, rozmrazování, ohřevu talířů a také k pečení, kde se používá pára z 50 %.

PureSteam – nejlepší způsob přípravy ryb, rýže a křehké zeleniny. Režim 100% páry lze ovšem také využít při vaření tradičních českých knedlíků.

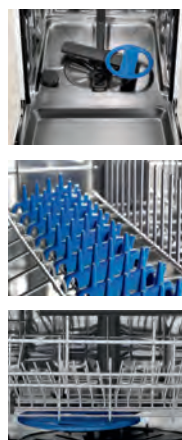
Profesionální kuchyň v domácnosti aneb představuje se Sous Vide

Francouzská metoda přípravy jídla ve vakuu se používá již několik desítek let v profesionálním segmentu. Setkáte se s ní v restauracích či hotelech po celém světě včetně Česka. Jídlo připravené metodou Sous Vide se vyznačuje výrazně nižší ztrátou původního objemu a zachováním chuťových vlastností včetně všech nutričních hodnot. Jídlo lze také uvařit ve speciálních vakuovacích sáčcích dopředu a poté v troubě ohřát, aniž by chuťově degradovalo. Snad nikdo nepozná, že není čerstvě uvařeno. Možnosti použití



jsou široké stejně jako funkční nabídka Sous Vide trouby Electrolux. Doporučena je v kombinaci s vakuovací zásuvkou, která se pyšní profesionálními parametry a v ničem nezaostává za technikou používanou v těch nejlepších restauracích.

Svým zákazníkům doporučte návštěvu webové stránky www.pecemevpare.cz, kde naleznou českým chutím na míru ušité recepty od šéfkuchaře Antonína Bradáče. Recepty jsou přímo cíleny na majitele multifunkčních parních trub Electrolux, přičemž web obsahuje také návody a tipy, jak jednotlivé funkce trub nejlépe využít.



XXL mytí nádobí

V kategorii myčky představuje nyní Electrolux několik zajímavých novinek, které by při objednávkách zboží neměly uniknout vaší pozornosti. Jednou z nich je nová myčka RealLife WaterSave vyznačující se 50% úsporou vody, kdy model pro 13 sad spotřebuje za rok pouze 1800 l vody a model pro 15 sad jen 2100 l vody. Myčky RealLife obecně zaujmou zvětšeným XXL vnitřním prostorem, použitím vyjímatelné příborové zásuvky, jemnou péčí o sklo SoftSpikes a SoftGrip, bohatou nabídkou programů od těch krátkých po ty intenzivní. Samozřejmostí je u nich už dnes použití 5 sprchovacích úrovní a účinnějšího dvojitého satelitního ostřikovacího ramena.



Vestavné spotřebiče INDESIT – moderní funkce, testovaná kvalita, rozumná cena

Indesit je zaběhnutou značkou v českých domácnostech, všeobecně známé jsou především volně stojící pračky, myčky a chladničky. Širokou nabídku však najdete také ve vestavných spotřebičích. Zákazník si může vybrat multifunkční nebo mikrovlnnou troubu, plynovou, sklokeramickou i indukční varnou desku, odsavač par různých tvarů určený pro odtah i recirkulaci, myčku klasickou i úzkou nebo kombinovanou chladničku. Vestavby v různých barevných a designových provedeních, včetně rustikálních setů, jsou vybaveny moderními funkcemi a úspornými řešeními, tak aby vyhovovaly každému uživateli. Navíc procházejí spotřebiče náročným testováním kvality nejen s ohledem na podmínky samotného převozu z továrny, ale také při simulaci několikaletého používání.

Testování kvality do detailu

Jednotlivé kategorie spotřebičů jsou podrobovány náročnému testování, aby byla zaručena nejvyšší kvalita a dlouhodobé bezchybné používání. Speciální laboratoř prověřuje mnoho parametrů. U varných desek je tlakovým testem ověřována pevnost materiálu, aby pod tíhou velkého hrnce nevznikala promáčknutí nebo praskliny. Horké smaltované podpěry hrnců u plynových varných desek jsou ponořovány do studené vody pro test kvality smaltu, velký důraz je kladen také na bezpečnost při vaření – podrobně se testují bezpečnostní pojistky plynu a chování plamene při přetečení hrnce.

V případě multifunkčních trub se testuje mimo jiné bezpečnostní uzamčení dveří v průběhu pyrolytického čištění, kdy může teplota uvnitř trouby dosáhnout až 500 °C. Myčky procházejí simulací 7 000 hodin mytí, tedy 10 let používání. Chladničky jsou ve speciální klimatické komoře s teplotou +40 °C a 75% vlhkostí kontrolovány infračervenou termokamerou, která ověří rovnoměrně udržovanou teplotu



uvnitř ledničky, těsnění dveří nebo míru zachování správné teploty v případě běžného otevření a zavření dveří. Také při samotné přepravě a manipulaci se spotřebiči mohou nastat situace, kdy by mohlo dojít k jejich poškození. Proto jsou testovány obalové materiály například simulací vibrací nákladního auta, nárazu do pevné překážky nebo upuštěním spotřebiče na zem z výšky 30 cm.

Proč vařit s Indesitem?

Odpověď je snadná – praktické funkce, jednoduchá obsluha a úspora energie, to vše v moderním provedení skla a nerezové estetiky řady Prime Glass či Advance nebo v atraktivním retropojetí řady Rustikal. Multifunkční trouby umožňují přípravu nejrůznějších pokrmů pomocí až 8 pečicích programů – Horký vzduch, Gratinování, Gril, Moučníky, Pizza, Kynutí, Tradiční nebo rychlý Fast Cooking. Na výběr jsou modely s digitálním displejem nebo tradiční varianty s mechanickou minutkou. Trouby disponují pohotovostním Stand By režimem a možností nastavení délky a konce pečení. Součástí vybavení některých modelů jsou teleskopické pojezdy, které umožňují jednoduše vysunout plech ven z trouby, aniž byste jej museli vzít celý do rukou. Pečené jídlo tak snadno a bezpečně zkontrolujete a stejně tak plech opět zasunete.

Varné desky, ať už plynové, sklokeramické nebo indukční, vždy pamatují na bezpečnost používání – například pojistka plynu, ukazatel zbytkového tepla nebo dětská pojistka – a designově korespondují s troubami Indesit. Indukční desky disponují dotykovým ovládáním s až 9 úrovněmi výkonu včetně funkce Booster a automatickým rozpoznáváním velikosti hrnce. Plynové varné desky v šířce 60 nebo



70 cm se 4 nebo 5 varnými zónami nabízejí komfort citlivého knoflíkového ovládání včetně automatického zapalování, kvalitních smaltovaných podpěr a u vybraných modelů hořákem s trojitou korunkou pro rychlou přípravu jídel, ideální třeba na pánvi wok. Ani v designu není pozadu, mít doma plynovou varnou desku neznamená jen tradiční nerezový vzhled, Indesit nabízí také elegantní provedení černé sklo. Nad varnou desku vyberete odsavač par přesně dle požadavků zákazníků – typ pro odtah nebo dodávaný s pachovým uhlíkovým filtrem určeným pro recirkulaci, tvar komínový (pyramidový nebo ve tvaru T), podstavný nebo teleskopický s úsporným osvětlením a 3 úrovněmi odtahu.

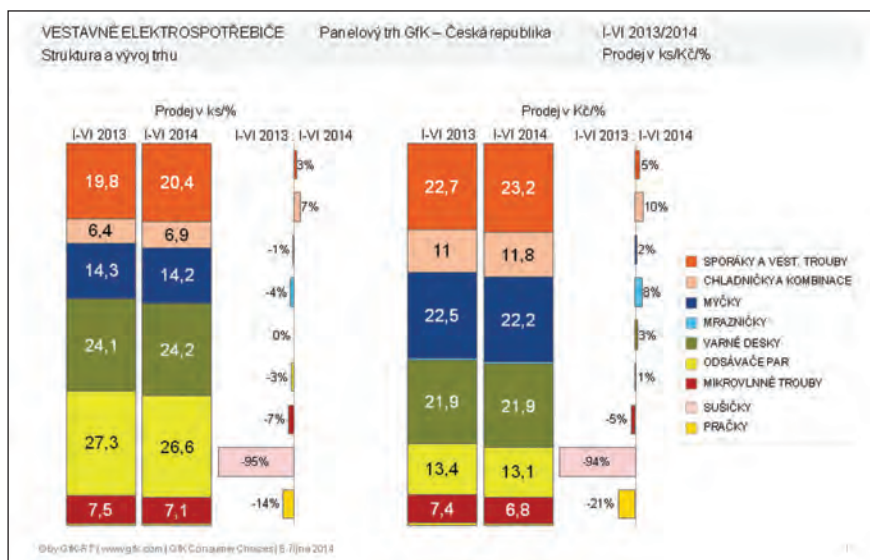
Vestavné myčky nově s posuvnou odkládací plochou

V nabídce myček značky Indesit najdete klasické s vnějším i plně integrovaným ovládacím panelem a digitálním displejem nebo LED kontrolkami. S až 8 mycími programy včetně úsporného, pro jemné sklo nebo pro poloviční náplň umyjete až 14 sad nádobí. Flexibilní vnitřní vybavení přináší perfektní výsledek i v případě větších hrnců nebo neskladných pánví. Vše ulehčí nastavitelná výška horního koše, částečně sklopitelné držáky talířů a speciální držák pánví a hrnců ve spodním koši a nově posuvná odkládací plocha na příbory umístěná na horním koši. Myčky jsou navíc tiché a úsporné – speciální motor udržuje hlučnost na 42 dB(A), automatické rozpoznávání znečištění optimalizuje mycí cyklus a snižuje spotřebu vody na 9 litrů.



VESTAVNÉ ELEKTROSPOTŘEBIČE NA ČESKÉM TRHU PODLE GfK

ZA PRVNÍ POLOVINU LETOŠNÍHO ROKU¹ SE PRODALO MEZIROČNĚ O 1 % VESTAVEB MÉNĚ, TRŽBY VŠAK ZŮSTALY VE SLEDOVANÝCH ODBYTOVÝCH CESTÁCH² U 3% PŘÍRŮSTKU. PODÍL VESTAVEB NA CELKOVÉM OBJEMU I OBRATU DEVÍTI SLEDOVANÝCH SKUPIN BÍLÉHO ZBOŽÍ³ ZŮSTAL MEZIROČNĚ STABILNÍ, A TO 31 %.



Celkový obrat za bílé zboží – vestavné i volně stojící – se za první půlrok letošního roku zvýšil o 4 %. Většina sledovaných skupin zaznamenala hodnotový nárůst, výjimkou byly pračky, které v korunovém vyjádření meziročně stagnovaly. Objem prodeje bílého zboží rostl meziročně v jednotlivých měsících prvního kvartálu, zatímco ve druhém se naopak zhoupl do meziročních ztrát.

Průměrná cena⁴ se v uvedeném období zvýšila u všech sledovaných skupin kromě mikrovlnných trub. V průměru investovali kupující do bílého zboží 7 500 korun – přitom obdobnou částku jak do volně stojících modelů, tak i vestaveb.

Vývoj trhu vestaveb

U většiny sledovaných vestavných komodit poptávka meziročně klesla, výjimkou bylo vestavné chlazení se 7% nárůstem a vestavné trouby⁵ se zhruba polovičním tempem růstu. Tržby za vestavby naopak rostly u většiny vestavného sortimentu, ve ztrátách se však ocitly hlavně vestavné mikrovlnné trouby. Ty zaznamenaly meziroční přírůstek v kusech i korunách pouze letos v únoru, zatímco volně stojícím mikrovlnkám se dařilo zůstat v černých číslech po celé šestiměsíční období.

Negativní vývoj ve 2. kvartálu

K poklesu poptávky po bílém zboží došlo zejména ve druhém letošním čtvrtletí, ve větším míře postihl právě vestavby. Jejich hodnota prodeje zůstala meziročně v záporných číslech v dub-

nu, květnu i červnu, ačkoliv volně stojící sortiment se udržel i v tomto období v různé míře u přírůstku. Hodnotové ztráty u vestaveb jen do určité míry zmírňoval nárůst průměrné ceny, která u nich dosáhla v červnu nejvyšší částky za uplynulých dvanáct měsíců – 7 800 korun. Průměrná investice do vestaveb přitom meziročně vzrostla takřka u celého sledovaného sortimentu.

Struktura trhu vestaveb

Podíl na celkovém obratu jednotlivých skupin vestaveb zůstal meziročně poměrně stabilní. Procentní bod získalo vestavné chlazení, jehož tržby se meziročně zvýšily nejvyšším tempem – o desetinu. Jeho „váha“ tak představovala 12 % z obrátu vestaveb, přitom na obratu samotného chlazení se vestavné provedení podílelo ze 14 %. Průměrná cena se u těchto chladniček a kombinací zvýšila o 2 %. Z celé širší cenové nabídky vestavného chlazení se nejméně vedlo nejlevnějším do 8 tisíc korun (meziroční pokles objemu i hodnoty), dražší výrobky se naopak prodávaly v rostoucí míře. Dokonce u těch v ceně od 18 tisíc korun se obrat zvýšil o necelou pětinu.

Největší díl z celkových tržeb za vestavné elektrospotřebiče se i v letošním pololetí zrealizoval s vestavnými troubami⁵, které tvořily 23 % obrátu vestaveb. S odstupem procentního bodu již následovaly vestavné myčky a vestavné varné desky. Hodnota prodeje odsavačů par se do obrátu vestaveb promítla ze 13 %.

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

¹ I–VI 2014 vs. I–VI 2013.

² Elektroprodejny, nesespecializované prodejny (hypermarkety, Cash & Carry, obchodní domy, nesespecializované čistě internetové prodejny a IT prodejny), kuchyňská studia a prodejny nábytku.

³ Sledované skupiny: pračky, sušičky, sporáky a vestavné trouby, varné desky,

odsavače par, myčky nádobí, chladničky a kombinace, mrazničky a mikrovlnné trouby.

⁴ Vážena počtem prodaných kusů, zaokrouhlena na stovky korun.

⁵ Včetně vestavných sporáků.



CHVILKA PRO DOKONALÝ ŠÁLEK KÁVY ZAČÍNÁ SE SAECO

ZNAČKA SAECO MÁ ITALSKÉ KOŘENY A BOHATÉ ZKUŠENOSTI V PROFESIONÁLNÍ PŘÍPRAVĚ KÁVY. V ROCE 1985 PŘEDSTAVILA PRVNÍ PLNĚ AUTOMATICKÝ KÁVOVAR PRO DOMÁCNOST NA SVĚTĚ. KÁVA JE PRO ZNAČKU SAECO SKUTEČNOU VÁŠNÍ BA DOKONCE POSLÁNÍM. CHCE A UMOŽŇUJE LIDEM JIŽ TÉMĚŘ 30 LET, ABY SI MOHLI V POHODLÍ DOMOVA VYCHUTNAT SVOU OBLÍBENOU KÁVU, PŘESNĚ TAKOVOU, JAKOU JI MAJÍ NEJRADĚJI, PLNOU VÝBORNÉ A BOHATÉ CHUTI A SKVĚLÉHO AROMA.



SAECO GRAN BARISTO NOVÁ REVOLUCE V PŘÍPRAVĚ KÁVY

Od prvního plně automatického kávovaru na světě nám zabralo dalších 28 let vývoje, než jsme dokázali vytvořit Saeco Gran Baristo – špičkový kávovar s řadou patentovaných technologií pro ještě dokonalejší šálek vaší kávy.

- **100% keramický mlýnek**
- **Dvoukomorová karafa na mléko**
- **Spařovací jednotka odnímatelná jedním prstem**
- **Výkonný bojler termo-speed**
- **Tlaková komora VariPresso**
- **Intuitivní paměťový displej s 6 nastavitelnými profily**
- **Šířka kávovaru jen 20,5 cm**

100% KERAMICKÝ MLÝNEK

Setkali jste se již někdy s nepříjemnou chutí spálené kávy? Se Saeco se vám to nikdy nestane. Kávovary této značky jako jediné na trhu v sobě ukrývají patentovaný 100% keramický mlýnek, který se nikdy nepřehřívá, má dlouhou životnost, zcela tichý chod a můžete ho snadno nastavit pro různou jemnost mletí.

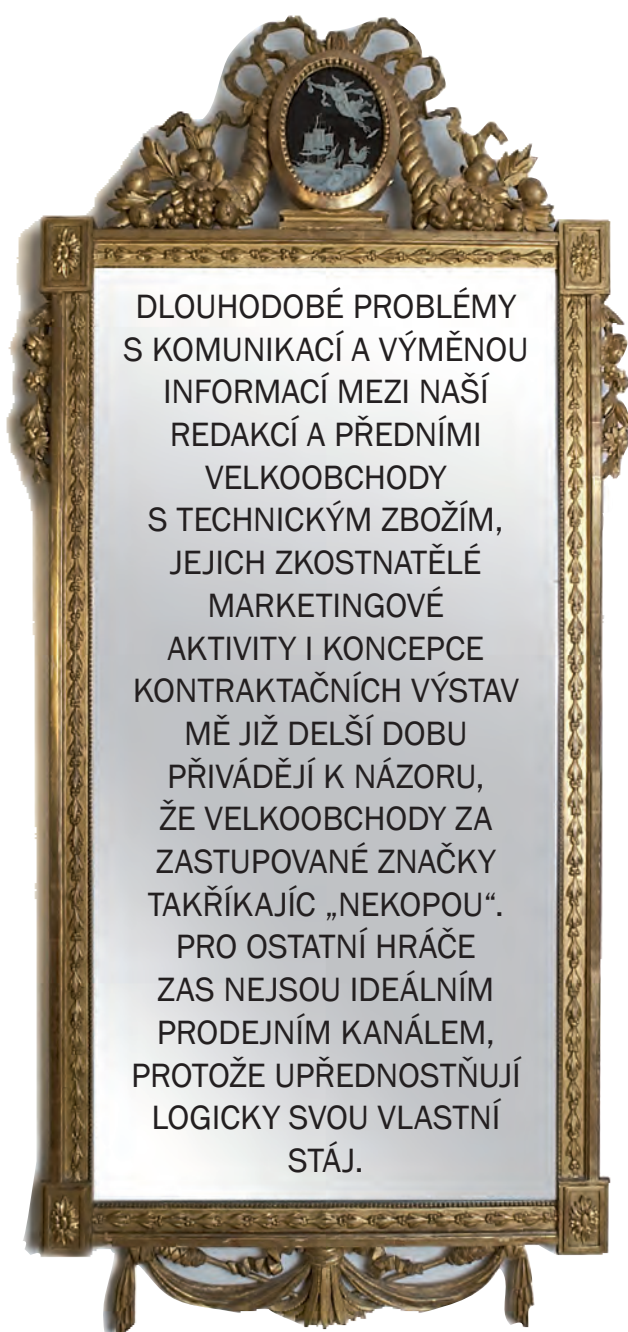
MLÉČNÁ KARAFKA

Jste-li příznivcem mléčných specialit, pak jistě víte, že základem dobrého cappuccina či latte macchiata je pořádná mléčná pěna. Součástí vybraných modelů kávovarů Saeco je jedinečná dvoukomorová mléčná karafa, která spaří mléko dvakrát a lépe – ve dvou oddělených zpěňovacích komorách. Díky ní si tak můžete pokaždé a bez potíží vychutnat svůj šálek oblíbené kávy se skutečně hustou a zároveň velmi jemnou pěnou.

TLAKOVÁ KOMORA VARIPRESSO

Základem pro dokonalou chuť každého typu kávy je optimální tlak páry a průtok kávy – pravé italské espresso potřebuje vyšší tlak než vaše každodenní ranní káva. To všechno teď díky patentované tlakové komoře VariPresso máte jednoduše ve svých rukou.

Jsou velkoobchody opravdu vhodným zastoupením značky?



Když se podívám na portfolio značek předních velkoobchodů, vidím v první řadě jejich vlastní výtvořky a pak zahraniční značky, které mají na českém trhu v distribuci. Mnohdy se produktově tyto dvě skupiny překrývají a už jen z běžných veřejně viditelných aktivit je zřejmé, že prim hrají vlastní obchodní značky, pro které vznikají výrobky napříč planetou (a primárně v Číně). Jde v naprosté většině případů o značky, které jsou od základu postavené na nízké pořizovací ceně výrobku a na kopírování designových trendů, udávaných velkými firmami z oboru. Například na aktuální vlně popularity barvami hrajících kuchyňských robotů, jež reprezentují hlavně prémiové značky Kenwood a KitchenAid, se už od loňska určité „levné značky“ vezou. V jejich katalogu najdete robot za cenu do 3 tisíc místo 10 či 15 tisíc, jak je tomu u Kenwoodu či KitchenAidu. A to se všemi konstrukčními vlastnostmi vyplývajícími z této nízké ceny. Na tom není samozřejmě nic špatného – zákazník má možnost volby mezi levným a drahým řešením, avšak je potřeba si uvědomit, že protežování vlastních obchodních značek nemožňuje v podruží velkoobchodu žádný závratný rozvoj dalších značek, které pouze na daném trhu tato firma zastupuje. Takové značky se pak už celé roky dusí, přestože v globálním měřítku patří mezi nejvýznamnější subjekty na světovém trhu.

Hlavně čísla

Z podstaty fungování a zaměření velkoobchodu je jasné, že této firmě jde nikoliv primárně, ale pouze o dosažení co nejlepších prodejních výsledků. V tom se odlišuje od samostatného zastoupení značky, které má za úkol jednak obchod a současně vytváření určité image značky, práci s ní, doslova ji má hýčkat a bojovat za ni ve všech oblastech. Zatímco marketing velkoobchodu se povětšinou omezuje na komunikaci postavenou na nízké/akční/snížené ceně výrobku, marketing oficiálního zastoupení musí a současně i chce pracovat s mnohem pestřejší paletou nástrojů. Jak já s oblibou říkám, neomezuje se na rychloobrátkový marketing. Nehledě na to, že jde o firmu s jasným tahem na branku, kdežto u velkoobchodu bývá množství značek a druhů zboží pod střechem mnohem větší, a tak se komunikace třífí mezi jednotlivými týmy a skoro vždy je dosti kostrbatá.

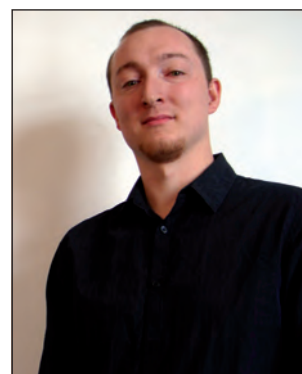
Když pak potřebujeme v redakci získat nějaké informace, většinou se odpovědi dočkáme s velkým zpožděním..., pokud vůbec. V případě zastoupení značky probíhá komunikace s většinou z nich doslova online v reálném čase a informace o nových produktech, dění ve firmě a dalších věcech proudí nejen k nám, ale celkově do trhu a k partnerům rychle a efektivně. Ostatně neschopnost nastavit jasnou komunikační strategii ve velkoobchodech mi za více než šest let, co vedu v Česku SELL, potvrdil nespočet profesionálů z oblasti PR. Většina jich nelehký úkol v podobě spolupráce s velkoobchodem vzdala po pár měsících boje s větrnými mlýny. To i ty největší „korporáty“ velkých a hlavních značek mají nastavenou komunikaci značky o několik tříd lépe a efektivněji.

Partneři nepartneři

Velkým zákulisním tématem jsou pak pro všechny na trhu kontraktační výstavy, kde, když to řeknu zcela bez obalu, dělají „áčkové“ značky opravdových výrobců vlastně jen kulisy značkám patřícím velkoobchodu. Akce působí honosně a velkolepě i díky tomu, že jsou zde k vidění kvalitní až prémiové produkty mnoha vzájemných konkurentů. Hlavní hvězdou jsou každopádně vždy značky velkoobchodu, takže účastníci a současně konkurenti jsou tak trochu mezi mlýnskými kameny. Nemohou akci vynechat, protože se to u takového významného hráče nesluší, na druhou stranu jsou si vědomi, že při této show hvězdami večera nejsou, spíš členy početného chóru...

Změny

Pokud budou chtít některé aktuálně ze strany velkoobchodů zastupované značky na českém trhu opravdu růst a nejsou značkami v cenovém low-endu, jejich jedinou šancí k etablování se je vytvoření lokální pobočky. Samozřejmě najdeme na trhu určité výjimky, například německý SodaStream, jenže jeho lokální úspěch není dle mého názoru výsledkem promyšleného komplexního marketingu, jako spíš výsledkem celkového růstu popularity domácích sodovkovačů po celém světě. Sám jsem nyní zvědav, zda nebudou určité značky zbaveny okovů a nezahájí na českém trhu novou etapu svého působení pod vlastním vedením. Indicie v některých případech k tomu již jsou a v ovzduší současných akvizic a pronikání na nové trhy by to vlastně nikoho příliš nepřekvapilo.



Lubor Jarkovský

V příštím čísle SELL:
První vydání roku 2015
se zaměří na téma
péče o prádlo. Budeme
se věnovat jak praní,
tak žehlení. Magazín
očekávejte na svém
stole v polovině února,
jelikož pro měsíce
leden a únor vydáváme
vzhledem k lednovým
výprodejům pouze
jedno číslo.



dyson cinetic

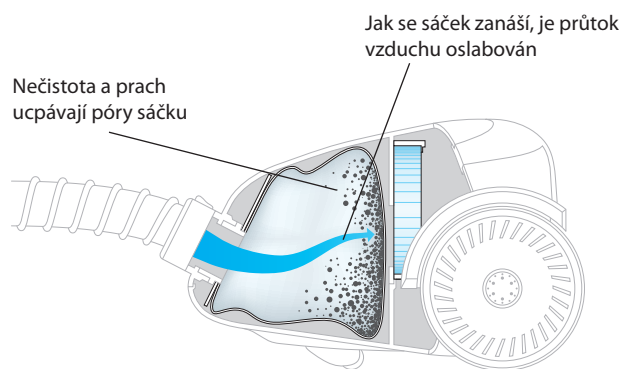
**Jediný vysavač
Bez údržby filtrů
Bez nutnosti kupovat sáčky
Bez ztráty sacího výkonu**

Více než 20 let inženýři Dysonu vylepšují technologii cyklon. Cyklony Dyson Cinetic™ s koncovkami vibrujícími na vysoké frekvenci, jsou při separaci prachu tak účinné, že není nutná žádná údržba filtrů a to znamená, že nedochází ke ztrátě sacího výkonu.



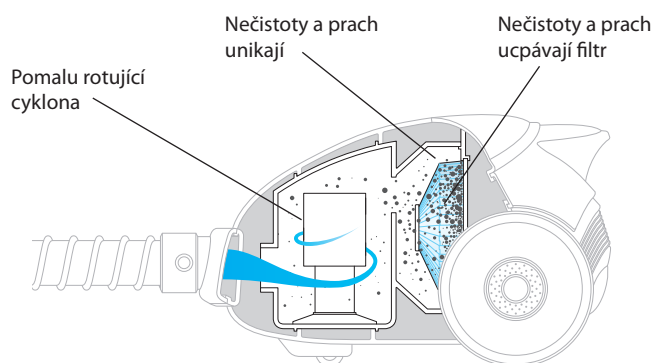
Více informací o technologii Dyson Cinetic™ se dozvíte na www.dyson.cz

Sáčkové vysavače ztrácejí sací výkon



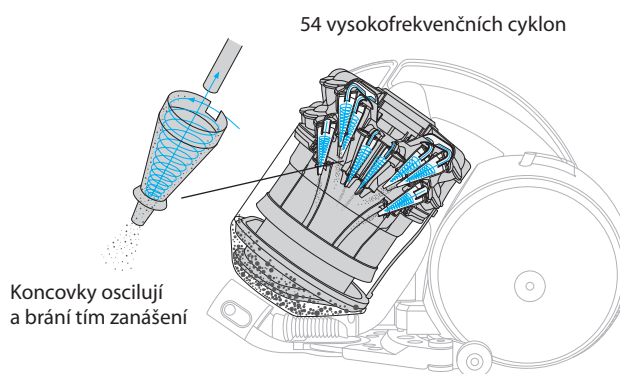
Póry se ucpávají prachem a dochází ke ztrátě sacího výkonu sáčkových vysavačů.

Bezsáčkové vysavače mohou ztrácet sací výkon



Neúčinné cyklony mohou způsobit ztrátu sacího výkonu bezsáčkových vysavačů.

Technologie Dyson Cinetic™ znamená bez ztráty sacího výkonu



Nejmenší cyklony Dyson s oscilujícími koncovkami. Tvzení "bez ztráty sacího výkonu" bylo ověřeno s množstvím testovacího prachu, které odpovídá 10 letům vysávání. (Podle normy IEC 60312-1 kapitola 5.9.)

dyson cinetic



Hotpoint

Naše myšlenky pro váš domov.



Multifunkční mikrovlnné trouby Hotpoint nová řada, nové možnosti

Nové volně stojící mikrovlnné trouby Hotpoint s kapacitou 20, 23 nebo 28 litrů nabízejí širokou škálu funkcí – mikrovlnný ohřev, gril, rychlé zapékání Crisp, pečení horkým vzduchem, zdravé vaření v páře – včetně automatických programů Pizza, Maso, Brambory, Těstoviny, Zelenina, Ryby, Nápoje/Káva, Popcorn, Koláč a Kuře. Pomocí více fázového vaření lze nastavit dva kroky najednou – například rozmrazování a následné opékání. Vybrané modely jsou vybaveny Crisp talířem pro rychlé zapékání nebo pečení a praktickou parní nádobou, která se skládá z nerezové mísy a poklice a spodní plastové nádoby. Díky použitému nerezmu mikrovlny ohřejí jen vodu vespod a jídlo je 100% vařeno pouze párou. Luxusní design v barvě černá nebo nerez je esteticky sladěný s vestavnými spotřebiči Hotpoint pro jednotný vzhled celé kuchyně.

