

SELL

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



FAVIA DAY 2014

DEALERSKÝ DEN SE ZAMĚŘENÍM NA VESTAVBY LETOS V PRAŽSKÉ CHUCHLI

CO PŘINESOU V PŘÍŠTÍM ROCE
„CHYTRÉ SPOTŘEBIČE“?
A MAJÍ VŮBEC SMYSL?

ELECTRO WORLD MÁ KUPCE.
ČEKÁ NÁS REBRANDING?

DE'LONGHI, KENWOOD
A WHIRLPOOL SE PREZENTOVALY
NA PRAGUE FOOD FESTIVALU

SKUPINA VÝROBKŮ:
CHLADNIČKY S MRAZÁKEM DOLE
CHLADNIČKY S ŠÍŘKOU 70 CM A VÍCE

KUCHYŇSKÉ ROBOTY
A FOOD PROCESORY

ELECTROLUX ROADSHOW
ZAVÍTALA LETOS DO BRNA.
PŘIJELI PARTNEŘI
Z CELÉ REPUBLIKY

6 LET ČESKÉ EDICE
MAGAZÍNU SELL
OČIMA ČTENÁŘŮ

+ PŘEDSTAVENÍ
NOVÝCH
CHLADNIČEK
SIEMENS



EXKLUZIVNÍ INTERVIEW
NOVÝ GENERÁLNÍ ŘEDITEL BSH
PER FUNCH ODPOVÍDÁ

ČERVEN
2014



rec editions



PLUS X AWARD®

dyson cinetic

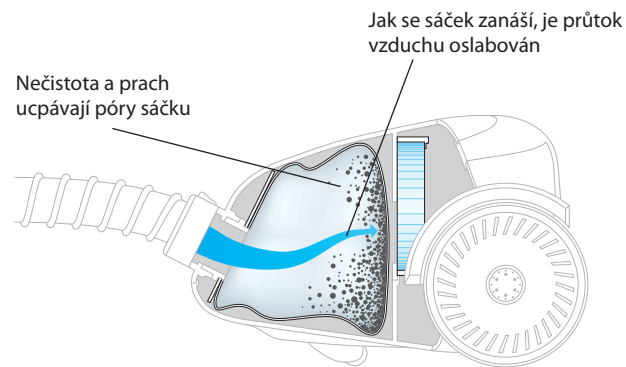
**Jediný vysavač
Bez údržby filtrů
Bez nutnosti kupovat sáčky
Bez ztráty sacího výkonu**

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.



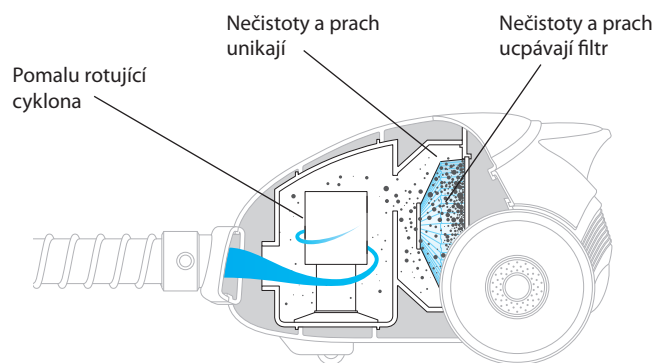
Více informací o technologii Dyson Cinetic™ se dozvíte na www.dyson.cz

Sáčkové vysavače ztrácejí sací výkon



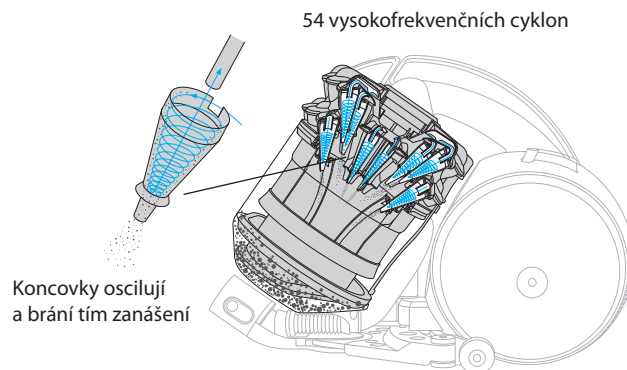
Póry se ucpávají prachem a dochází ke ztrátě sacího výkonu sáčkových vysavačů.

Bezsáčkové vysavače mohou ztráct sací výkon



Neúčinné cyklony mohou způsobit ztrátu sacího výkonu bezsáčkových vysavačů.

Technologie Dyson Cinetic™ znamená bez ztráty sacího výkonu



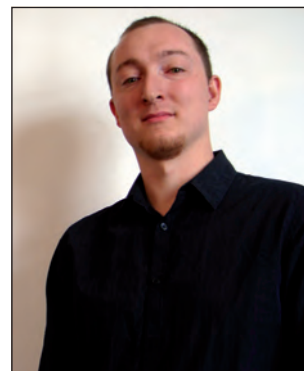
Nejmenší cyklony Dyson s oscilujícími koncovkami. Tvzení "bez ztráty sacího výkonu" bylo ověřeno s množstvím testovacího prachu, které odpovídá 10 letům vysávání. (Podle normy IEC 60312-1 kapitola 5.9.)

dyson cinetic

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

držíte v rukou červené číslo magazínu SELL, které je 61. vydáním připraveným pod mým vedením. Jde také o jubilejní číslo, protože jeho vydáním vstoupil projekt do sedmého roku své existence. Jubilejní magazín nemá bohužel kulaté pořadové číslo, protože v obdobích, kdy reselleři zboží nenakupují, ale převážně prodávají, tedy v prosinci a lednu, vydáváme poslední tři roky dvojčísla. Žádný splín kvůli této numerické neuhlazenosti v redakci určitě nemáme. Nyní nás také čeká drobná letní pauza a dalšího čísla se dočkáte v druhé polovině srpna – nechceme vysílat na trh magazín v červenci, kdy je většina z vás na dovolených a na trhu se toho navíc mnoho neděje. Letní číslo tak bude plně relevantní k podzimnímu trhu a bude takovým předvojem naší podzimní informační smršti, kterou připravujeme. Pokud dobře dopadnou všechna jednání s partnery magazínu, která aktuálně běží, vydáme 1. září tematický speciál v deníku E15, a to se zaměřením na vysavače a nové energetické štítky. Přední značky a jejich zástupci dostanou velkorysý prostor, aby se k novým štítkům vyjádřili a představili nové výrobky, splňující tuto normu. A hned 15. září pak vyjde v E15 speciál se zaměřením na praní a sušení, ve kterém přineseme masovým čtenářům také reportáž z veletrhu IFA (čistě zaměřenou na domácí spotřebiče samozřejmě). Pár dnů nato se pak na trh dostane zářijový SELL, kde také nové energetické štítky vysavačů rozebereme a přineseme ještě obsáhlejší reportáž z berlínského dostaveníčka předních značek. Jak můžete vidět, neusínáme při oslavách 6 let existence české edice SELLu na vavřínech a pokračujeme v práci, abychom prostřednictvím magazínu informovali profesionály z oboru a prostřednictvím deníku E15 pak více než 100 000 jeho čtenářů o dění na trhu. Velmi si ceníme veškeré podpory a toho, kam se nám i díky vám a reakcím na časopis podařilo celý projekt posunout. Musím se přiznat, že slova čelných představitelů některých firem v anketě k výročí časopisu na stranách 10 a 11 mě až dojala. Už ale zanechám patosu, raději začněte listovat a pusťte se do čtení...

Příjemné čtení přeje



Lubor Jarkovský
šéfredaktor



Obsah

Červen 2014

3 Editorial

6 Novinky

Zajímavosti ze světa bílé techniky

9 Tradice a kvalita

Nové sporáky české značky Romo

10 6 let magazínu SELL na českém trhu

12 Per Funch, generální ředitel BSH domácí spotřebiče:

BSH rychle roste, nová dlouhodobá strategie přispěje k pokračování úspěšného vývoje

14 Siemens a uchovávání potravin:

Dokonale čerstvé při nízké spotřebě energie

16 Skupina výrobků

Chladničky s mrazákem dole

19 Chladničky a kombinace na českém trhu podle GfK

21 Prodloužená čerstvost a žádná námraza

Nové kombinované chladničky AEG

23 Chladničky Krió Vital Evo

Úsporné chlazení české výroby

24 Plasmacluster a jiné inovativní technologie

Sharp představuje prémiové chladničky

26 Reportáž

Favia Day 2014

28 Obměna chlazení u Amica pokračuje, další novinky jsou v přípravě

30 Skupina výrobků

Chladničky s šířkou 70 cm a více



33 Chladničky Gorenje**ION generation pro rok 2014**

Ještě více prostoru a svěžesti!

34 Nestandardní rozměry jsou v kurzu!**Whirlpool má řešení pro každou kuchyň****36 Electrolux Roadshow 2014**

Představení novinek a školení partnerů
letos u Brna

38 Hotpoint Quadrio s novou multitemperaturní zónou – sami si vyberte, jak využijete horní samostatnou zásuvku**40 Nay kupuje ztrátový Electro World, řetězcům s velkými prodejními plochami se nadále nedaří****41 Internet pro celý svět: Odvážný plán Facebooku a Googlu****42 Zrcadlo aneb chvilka k zamyšlení**

Jak je důležité mít „smart“

44 Kenwood představil své všestranné roboty na Prague Food Festivalu**46 Kenwood představuje kMix se skleněnou mísou****47 GfK TEMAX: Pozitivní vývoj pokračuje, táhnou sušičky a kuchyňské roboty****48 Skupina výrobců**

Kuchyňské roboty a food procesory

51 Kuchyňské roboty Assistent

Electrolux vsází na profesionální kvalitu

53 Dealerský den DOMO**– představení novinek 2014**

3. část





Napětí 32 V pro nové modely tyčových vysavačů De'Longhi Colombina

Bateriově napájené tyčové vysavače jsou nejen na českém trhu v kurzu. Spotřebič původně vhodný převážně pro rychlý úklid nepořádku se díky dalšímu vývoji může stát i náhradou běžného vysavače. Dokazují to nově představené modely tyčových vysavačů De'Longhi již známé řady Colombina. Už při letmém průletu specifikacemi vyčnívá z uvedených hodnot integrovaná lithiová baterie s napětím 32 V a výdrží až 50 minut na jedno nabití. S vysavačem tak lze pohodlně uklidit i středně velký byt bez přerušení. Na výběr jsou dva modely se shodnou výbavou, XLR 32LMD.W v bílé barvě a XLR 32LMD.BK v černé barvě. Součástí výbavy vysavačů je kartáč na různé povrchy, nový typ filtru a nabíjecí stanice. Výkon motoru a sílu sání lze regulovat ve 3 krocích, přičemž uživatelé jistě ocení také možnost rychlého nabíjení a snadné čištění díky bezsáčkovému systému.



Nová generace ventilátorů Dyson míří na trh

Pro letošní sezonu horkých letních dnů připravila britská společnost Dyson zbrusu nové modely ventilátorů, které se vyznačují celou řadou vylepšení. Kruhový stolní model AM06 s průměrem 12 palců stojí nadále, stejně jako všechny další novinky, na technologii Air Multiplier. Ventilátor je oproti svému předchůdci AM01 o 75 % tišší při výrazně nižší spotřebě energie (o 40 %) a výdeji silnějšího proudu vzduchu. Dodáván je s dálkovým ovladačem. Model AM02 ve tvaru věže nahrazuje letos v létě stejně koncipovaný ventilátor AM07 s hlučností sníženou o celých 60 %. Nižší je u něho o 10 % také spotřeba energie. Naopak silnější je proud vzduchu. Výčet novinek pak uzavírá ventilátor AM08 se stojanem na podlahu. Ve srovnání se svým předchůdci AM03 je o 35 % tišší a o 15 % méně energeticky náročný. I u něho byl zesílen proud vzduchu. Všechny nové modely disponují funkcí Sleep pro automatické vypnutí po nastavené době.



Designový výrobek sody od LIMO BAR

Značka LIMO BAR vstoupila na český trh v roce 2011 a od té doby rychle roste. Čeští zákazníci podle českého zastoupení firmy oceňují jednak inovativní technologie, které pomáhají vyrobit více sody za méně peněz, a také sirupy s vysokým podílem ovoce. Nyní LIMO BAR mění zažitá pravidla také v designu. Ve spolupráci s talentovaným českým designérem a držitelem několika cen Red Dot Design Award vznikl originální výrobek sody EDGE. Autor Petr Novague se inspiroval přírodou a navrhl výrobek charakteristický svými čistými liniemi a jednoduchými tvary. Krása spočívá v EDGE, hlásá slogan nového výrobku a jasně vyjadřuje, o co designérovi i výrobci šlo. Motto se netýká jen designu samotného, nýbrž také způsobu používání. Na českém trhu bude LIMO BAR EDGE dostupný na přelomu srpna a září roku 2014.



Kávové centrum rozšířeno o revoluční pražírnu. Přijďte si pro nejčerstvější kávu

LONI ZAHÁJENÝ PROJEKT PRVNÍHO ČESKÉHO KÁVOVÉHO CENTRA DOZNÁVÁ ROZŠÍŘENÍ POMALU KAŽDÝ MĚSÍC, A TAK MÁ REDAKCE SELLU OD JEHO ZÁSTUPCŮ NEUSTÁLÝ PŘÍSLUN ZPRÁV O NOVÝCH PRVČÍCH A VYBAVENÍ. V MINULÉM ČÍSLE JSME VÁS INFORMOVALI O CHYSTANÉM VSTUPU KAPSLOVÉHO SYSTÉMU CAFFITALY DO PROSTOR CENTRA A NYNÍ PŘICHÁZÍME S DALŠÍ ZÁSADNÍ INFORMACÍ – KÁVOVÉ CENTRUM JE PRVNÍM MÍSTEM V ČECHÁCH, KTERÉ JE VYBAVENO SPECIÁLNÍMI PRAŽÍRNAMI KÁVY NOVOROASTER. VŠICHNI ZÁJEMCI O TU NEJČERSTVĚJŠÍ KÁVU TAK MOHOU KROMĚ VÝBĚRU TOHO PRAVÉHO KÁVOVARU TAKÉ VYZKOUŠET UPRAŽIT KÁVU PLNĚ DLE VLASTNÍCH CHUŤOVÝCH PREFERENCÍ.

Nová pražírna v Kávovém centru oslovuje zejména ty nejnáročnější milovníky kávy, kteří ocení nejen chuť a aroma čerstvě upražené kávy, ale chtějí získat kávu plně dle svých představ. Pražírna je i dalším významným rozšířením značky BANUA café, která projekt pražení kávy v Kávovém centru zajišťuje.

Unikátní zařízení Novoroaster, spadá do kategorie „fluid bed“ pražiček. Funguje na principu pražení horkým vzduchem a dokáže jednotlivým zákazníkům upražit kávu na počkání. Kávové centrum se chce s touto novinkou zaměřit převážně na pražení výběrových káv pro opravdu náročné zákazníky.

Nová služba se ovšem neomezuje na pouhé upražení vybrané kávy, protože Kávové centrum chce být vždy v něčem výjimečné a jedinečné. Jako první v České republice proto nabídne svým zákazníkům zcela individuální pražení, kdy si každý bude moci sám nastavit profil pražení, například v závislosti na zvoleném budoucím způsobu přípravy kávového nápoje. Zadaný profil zůstane uložen v systému pod zákaznickým kódem a bude možné ho při příští návštěvě vyvolat či dále vyladit. Po prvotním nastavení a upražení přesně na míru už bude možné použít k jakémukoliv dalšímu pražení, což celý proces výrazně urychlí. Každý uživatel obdrží kartu s QR kódem, díky které bude mít v pražírně přístup ke svým pražicím profilům. Pražení kávy bude vždy probíhat přímo před zákazníkem, který si bude moci po dobu čekání v klidu vypít v Kávovém centru výtečné espresso.

Zastoupení značky Novoroaster

Vstup německého výrobce pražírny Novoroaster do Kávového centra a vlastně i na český trh znamená také rozšíření činnosti pro společnost JABLUM Czech, která se stala oficiálním zastoupením Novoroasteru pro Českou republiku.

Zájemci si budou moci krátkodobě, ale také dlouhodobě pronajmout tyto špičkové pražírny. Mohou se stát jedním ze zajímavých způsobů, jak upoutat zákazníky na veletrzích, v kavárnách či obchodech. Díky svému designu a konstrukci z kombinace kovu a skla je neustále celý proces pražení vidět. Pražírny jsou dokonce vybaveny katalytickým čištěním odváděného vzduchu (výparů), proto mohou pracovat i v interiérech.

Milník společnosti ELEKTROWIN – každý Čech už odevzdal alespoň jeden spotřebič

Zástupci největšího kolektivního systému zaměřeného na zpětný odběr vysloužilých elektrospotřebičů v České republice na začátku června informovali, že za dobu existence společnosti odevzdali Češi ELEKTROWINu více než 10 milionů spotřebičů. V průměru se tak každý obyvatel Česka zasloužil o recyklaci nějakého

domácího spotřebiče. Do zpracovatelských závodů, kde se ze starého elektrika získávají druhotné suroviny pro nové výrobky, se prostřednictvím sběrné sítě ELEKTROWINu dostalo už bezmála 200 tisíc tun spotřebičů. Díky důslednému využití materiálů, které lze recyklovat starého elektrika získat, se ušetřilo už 1200 MWh elektrické energie, což zhruba odpovídá roční spotřebě obyvatel Olomouce.

Nejvíce, a to přes šest milionů, bylo za tu dobu malých domácích spotřebičů, jako jsou žehličky nebo



vysoušeče vlasů. Síť sběrných míst ELEKTROWINu a zpracovatelskými závody už prošly také skoro tři miliony chladniček. Zbytek připadá na pračky, sporáky a další bílou techniku, elektrické nářadí nebo zahradní techniku.



De'Longhi, Kenwood a Whirlpool se prezentovaly na Prague Food Festivalu

Největší a nejnavštěvovanější český food festival, pořádaný každoročně v Královské zahradě Pražského hradu, znovu nabídl prostor pro prezentaci domácích spotřebičů ve spojení s jejich praktickým použitím. Největší pozornost přitahovala prezentační část značky Kenwood, kde se pořádaly ukázky přípravy kulinářských fines s použitím kuchyňských robotů, mixérů a dalších pomocníků této značky. Největší hvězdou byl italský šéfkuchař Moreno Cedroni, jenž během své kariéry získal mimo jiné dvě michelinské

hvězdičky. Své umění předvedl také Riccardo Lucque, majitel restaurací Aromi, La Finestra a Il Mercato, obchodů La Bottega di Aromi a La Bottega di Finestra a školy vaření Laboratorio, Scuola di Cucina. Natěsno bylo také u dvou prezentačních ploch značky De'Longhi, kde kromě kávy zdarma připravené pomocí plnoautomatických kávovarů mohli návštěvníci získat informace o světě kávy. Při návštěvě PFF zhlédli barmanskou show a přípravu kávových koktejlů se sirupy Monin.

Festival nevynechala letos ani společnost Whirlpool, která přivezla do Královské zahrady svou varnou a chladicí techniku. Konkrétně mohli návštěvníci ochutnat jídla připravená



pomocí multifunkční trouby JQ 280 SL, vybavené 6. smyslem a schopností vařit v páře. Jinak nabízí také klasický mikrovlnný ohřev, horkovzdušné pečení a u Whirlpoolu notoricky známou funkci Crisp. Z chladniček ukázala firma novinky z řady Absolute, které podrobně představuje v tomto vydání na straně 34.

Tradice a kvalita

Nové sporáky české značky Romo

BĚHEM SVÉ VÍCE NEŽ 50LETÉ HISTORIE SE ZAPSALA ZNAČKA ROMO DO POVĚDOMÍ ČESKÝCH ZÁKAZNÍKŮ NEJEDNÍM VÝROBKEM. STAČÍ VZPOMENOUT NA PRVNÍ VÍŘIVÉ PRAČKY, KTERÉ NECHYBĚLY SNAD V ŽÁDNÉ ČESKÉ DOMÁCNOSTI, NEBO POZDĚJŠÍ AUTOMATICKÉ PRAČKY, KTERÉ DODNES TVOŘÍ SOUČÁST SORTIMENTU ROMO SPOLEČNĚ S ÚSPORNÝMI CHLADNIČKAMI. NEDÁVNO BYLY TAKÉ ZAŘAZENY DO NABÍDKY NOVÉ MODELY SPORÁKŮ, KTERÉ NA NÁSLEDUJÍCÍCH ŘÁDCÍCH PŘEDSTAVUJEME.



Sporáky řady 5012 se sklokeramickou deskou mají zápusné podsvětlené voliče



Dvojice teleskopických výsuvů usnadňuje manipulaci s plechy a výrazně snižuje riziko popálení. Kontrola stavu pokrmu je tak současně pohodlná i bezpečná.

Vnitřní prostor trouby o objemu 66 l zaujme i velkým ventilátorem, zajišťujícím rovnoměrnou distribuci horkého vzduchu v celém prostoru.



Novinky v kategorii sporáků byly postupně uváděny na trh v průběhu dubna a května, tudíž nyní je všech 8 modelů již k dispozici pro vaše objednávky. Na výběr jsou jak varianty plně elektrické se sklokeramickou deskou, tak modely s plynovou deskou a litinovými rošty. Všechny spojuje zařazení do energetické třídy A – 20 %, extra velká 66l trouba se snadno čistitelným smaltem a 50cm šířka.

Pozornost na sebe strhávají zejména nejvyšší modely z řady 5012, které se vyznačují elegantním plochým designem a 2 teleskopickými výsuvy. Údržbu trouby usnadňují integrované katalytické desky, které doplňují již zmiňovaný smalt přítomný ve všech modelech. Ovládací prvky, voliče na čelní straně, jsou u modelů 5012 se sklokeramickou deskou zápusné a podsvětlené. U všech sporáků řady 5012 a 5011 pak naleznete elektronický displej s minutkou. U modelů 5012 s plynovou deskou je ovládání řešeno klasickými voliči s integrovaným zapalováním a musíme zdůraznit přítomnost skleněného povrchu desky, podtrhujícího mimořádnost těchto sporáků. Bezpečnost a uživatelský komfort jsou pro značku Romo prioritou, a tak dvířka všech sporáků obsahují 3 skla (lze je snadno rozebrat a vyčistit), třešničkou na dortu je potom praktická nápověda pro pečení na vnitřní straně dvířek. Vybrat můžete při pečení z rovných 10 funkcí včetně horkého vzduchu, rychlého ohřevu, rozmrazování či grilu. Ke sporákům jsou dodávány 2 plechy (hluboký a mělký) spolu s bezpečnostním roštem – veškeré příslušenství je možné skladovat v prostorném spodním šuplíku. Manipulaci s ním zjednodušují kolečka, jimiž je vybaven.

Konkrétně naleznete v nabídce z řady 5012 modely se sklokeramickou deskou VCR5012TX (nerez) a VCR5012T (bílá). Řešení s plynovou deskou reprezentují GCR5012TX (nerez) a GCR5012T (bílá). Cenově dostupnější řady 5011 a 5010 reprezentují modely VCR5011M (bílá s displejem, sklokeramika), VCR5010E (bílá bez displeje, sklokeramika), GCR5011M (bílá s displejem, plyn) a GCR5010E (bílá bez displeje, plyn).

Pro více informací a objednávky kontaktujte společnost Elmax Store, a. s.

6 let magazínu SELL na českém trhu

NA POMEZÍ LETOŠNÍHO ČERVNA A ČERVENCE UPLYNE PŘESNĚ 6 LET OD CHVÍLE, KDY VYŠLO PRVNÍ ČÍSLO ČASOPISU SELL V JEHO SOUČASNÉ PODOBĚ. ZA TU DOBU SPATŘILO POD HLAVIČKOU PROJEKTU RED EDITIONS SVĚTLO SVĚTA 61 VYDÁNÍ VE FORMĚ INFORMAČNÍCH KONCENTRÁTŮ S PŘESNÝM ZACÍLENÍM NA TRH DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ. ČASOPIS URAZIL DLOUHOU CESTU, KTERÁ NEBYLA VŽDY JEDNODUCHÁ. PŘES VŠECHNY PŘEKÁŽKY SNAHA VYTVOŘIT JEDINÝ A JEDINEČNÝ B2B MAGAZÍN PRO PROFESIONÁLY Z OBORU VYTRVALA, A PROTO TAKÉ DRŽÍTE NYNÍ V RUKOU JEHO DALŠÍ ČÍSLO.

Když jsme v roce 2008 začali formovat novou redakci, která převzala otežer po předchozím týmu vydávajícím velmi podobně koncipovaný časopis Sell In Sell Out, nikdo z nás ještě netušil, jaké hospodářské turbulence přinesou následující roky, že budou firmy vehementně škrtnat své do té doby velkorysé rozpočty a že nebude v Česku mnoho lidí, kteří přijmou základní ideu B2B časopisu jakožto komunikačního nástroje. Po dvou až třech letech usilovné práce a vysvětlování, že na Západě tento typ média funguje už od 80. let, se dostavil plošnější úspěch a SELL začal být skutečně vnímán jako důležitý informační zdroj. Posun šel ruku v ruce s tím, jak byly navazovány bližší kontakty s jednotlivými výrobci a distributory, kteří rychle pochopili, že musí na stránkách převážně prezentovat teprve uváděné a ve spotřebitelské sféře ještě nekomunikované výrobky. Rázem přišla odezva

také od resellerů, kteří začali v časopise nacházet množství informací o skutečně žhavých novinkách, přibyla ekonomická témata a exkluzivní zprávy z trhu. Stačí si zalistovat vydáními od loňského podzimu – žádné jiné médium v Česku nepřineslo tolik informací o krachu společností Baumatic a Fagor jako právě SELL. Snaha redakce kontinuálně přinášet důležité informace nadále pokračuje a pokračovat bude, protože letošní výročí rozhodně není naší cílovou stanicí.

Evoluce a růst

S tím, jak SELLu přibývali v průběhu let partneři, získával projekt postupně pevnější půdu pod nohama. Stále častěji jsme byli svědky jednak pozitivního ohlasu z trhu i kritiky, která nás motivovala magazín zlepšovat a současně nám dávala jasně najevo, že cílová skupina časopis skutečně čte a používá při své práci. Nárůst popularity časopisu pak loni na jaře vyústil ve zlomový okamžik, který posunul SELL dál, než se mohlo redakci v roce 2008, kdy přebírala v podstatě neformální torzo bez špetky prestiže, vůbec snít. Řeč je samozřejmě o nastartované spolupráci s vydavatelstvím Mladá fronta, konkrétně deníkem E15, který začal využívat roky sbírané know-how a znalosti redakce SELLu o trhu s domácími spotřebiči. Výsledkem jsou dnes už známé tematické speciály, ve kterých přinášíme informační mix o trhu s domácími spotřebiči, nesrovnatelný s běžnými spotřebitelskými magazíny o bydlení apod. Díky vysoce nadprůměrnému nákladu 55 000 výtisků a více než stotisícové denní čtenosti při zacílení na příjmově výše posazené skupiny vyvolaly už první speciály velký ohlas, a tak v nich v letošním roce pokračujeme.

Abychom ale nepěli v celém článku chválu jen sami na sebe, zařazujeme na následující straně anketu, kterou jsme realizovali mezi našimi pravidelnými čtenáři. Jejich stručné názory vydají za víc než dvě, tři, čtyři popsané strany redakčního textu.



Lenka Werichová
SDA Category Manager
ČR/SR
Datart

Magazín dostávám na svůj stůl pravidelně a také ho pravidelně čtu, protože informuje o trhu s domácími spotřebiči komplexním způsobem a nechybí v něm ani výstupy monitoringových firem. Zajímavé jsou v něm také prezentace nových a chystaných výrobků, které ještě nenajdu ani v objednávkových systémech, a s velkým předstihem se tak dozvím, co jednotliví výrobci chystají pro příští měsíce. Časopis je pro mě proto užitečným informačním zdrojem. Relativně nový projekt tematických speciálů E15 vnímám jako zajímavý přesah magazínu do masového média, určeného pro běžnou populaci, která se může díky těmto speciálům lépe zorientovat na trhu s domácími spotřebiči a nahlédnout takřkajíc pod pokličku tohoto byznysu.



Roman Tvrzník
generální ředitel
ELEKTROWIN

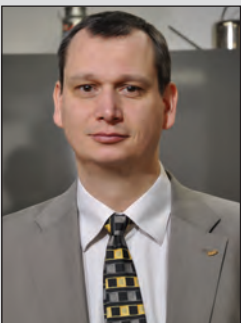
V magazínu SELL já i mí kolegové hledáme a také nacházíme užitečné informace o novinkách ze světa elektrospotřebičů a zasvěcené zprávy o trendech, které pro tuto oblast jsou a budou určující. Naše společnost se zabývá sběrem a recyklací elektrozařízení, která již dosloužila, musíme být ale připraveni i na to, že jednou skončí i životnost dnešních žhavých novinek. Speciály z našeho pohledu představují vítanou příležitost informační záběr magazínu SELL ještě dále prohloubit.





Jan Šach
generální ředitel
Indesit

Užitečnost SELLu vidím především v tom, že poskytuje přehled všech novin na trhu s bílou technikou, a to zdaleka nejen těch produktových. Velmi oceňuji prezentaci lidí z oboru a informace o dění přesahující hranice České republiky, které se, byť jsou pro naši práci zajímavé, lokálně nediskutují. 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. Díky SELLu se navíc dostaneme k informacím o tom, jaké produkty se chystají, dříve, než se objeví na prodejnách, a to se všemi klady a zápory tohoto faktu. Speciály v E15 jsou dobrým tahem, jak oslovit nejen obchodní partnery, ale také koncové zákazníky, a to především ty, kteří primárně nekupují magazíny o bydlení, ve kterých se běžně prezentujeme.



Tomáš Heřmánek
jednatel
interiery4U

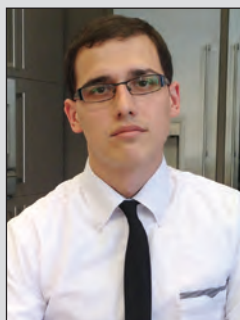
S magazínem SELL jsem se seznámil v roce 2010 a do té doby jsem netušil, že u nás vychází nějaké médium, které by informovalo prodejce o novinkách a událostech v B2B světě domácích spotřebičů. Dnes je to pro mě zajímavý a vítaný zdroj informací, které jsou obsáhlejší a více technické než standardní prospekty určené pro koncového zákazníka. Z tohoto důvodu vždy doporučuji svým prodávacům si SELL

Magazín SELL slaví 6 let na českém trhu. V čem je pro Vás užitečný a k čemu ho používáte při své práci? A jak vnímáte loni odstartovaný projekt speciálů v deníku E15?

pročíst a získat přehled o stávajících a připravovaných novinkách.

Druhou důležitou roli u mě tento časopis hraje v nestranném pohledu na současné události a změny u výrobců a dodavatelů spotřebičů na český trh. Mám na mysli například osvětlení loňských událostí kolem společností Baumatic a Fagor, o kterých se trhem jinak šířily víceméně zavádějící informace.

Velmi mile mě překvapilo rozšíření deníku E15 o speciály magazínu SELL. Tento deník je primárně určen pro podnikatele a manažery, kteří nemají příliš času vyhledávat informace o produktech mimo jejich pracovní záběr. Nabídnutý přehled v novinách, které se jim denně dostanou na stůl, vítám. Jako obchodník si uvědomuji, že mohou speciály podpořit prodej a současně mně osobně z poloviny pomohou v informačním zaškolení nového zákazníka.



Michal Biem
produktový manažer
Bosch a Siemens
domácí spotřebiče

Na magazínu SELL oceňuji, že přináší užitečné informace, novinky, reportáže z nejrůznějších akcí, zajímavé rozhovory i odborné články výhradně z oblasti domácích spotřebičů, a pravidelně mi tak poskytuje široký přehled aktuálních zpráv z tohoto oboru. Je také prostorem pro prezentaci naší společnosti a našich novin a jako B2B magazín

představuje i jakési přirozené informační konkurenční prostředí. Uvedení tematických speciálů ekonomického deníku E15 bylo skvělým nápadem, jak pravidelným čtenářům denního tisku přiblížit trh domácích spotřebičů a seznámit je s jeho nejvýznamnějšími hráči a prostřednictvím rozhovorů a anket také s konkrétními profesionály z oboru.



Pavel Trka
produktový trenér
Whirlpool

Časopis SELL je jedním z mála titulů, které pravidelně pročítám opravdu od první do poslední stránky. Je pro mě souhrnným zdrojem aktuálních informací o trhu a změnách v oboru, kterým se zabývám. Informace přináší přehlednou, zajímavou a užitečnou formou a pomáhá udržet kvalitní všeobecný rozhled o novinkách z různých kanálů.

Co se týče konkrétních rubrik, rozhodně oceňuji rozsáhlejší rozhovory se zástupci jednotlivých společností, které přináší různé úhly pohledů osob, které dobře znají obor a trh.

Zároveň bych jistě vyzdvihl také porovnávání modelových řad spotřebičů se specifikacemi konkrétních modelů, které se nachází zpravidla v zadní části časopisu.

Speciál deníku E15 považuji též za velmi zdařilý, věřím, že přináší zajímavý obor trhu a sortimentu domácích spotřebičů blíže běžnému zákazníkovi.

Per Funch: BSH rychle roste, nová dlouhodobá strategie přispěje k pokračování úspěšného vývoje

ČESKÉ A SLOVENSKÉ ZASTOUPENÍ BSH MÁ NOVÉHO GENERÁLNÍHO ŘEDITELE. JDE O PRVNÍ ZMĚNU NA TÉTO POZICI OD ZALOŽENÍ PRAŽSKÉ POBOČKY V ROCE 1997. S PEREM FUNCHEM JSME POPRVÉ HOVOŘILI NA DUBNOVÉM BSH HAUSMESSE A O PÁR TÝDNŮ POZDĚJI JSME SE S NÍM SETKALI V JEHO NOVÉ KANCELÁŘI U ŠÁLKU DOBRÉ KÁVY A ROZEBRALI NOVOU KARIÉRNÍ VÝZVU, ZA NÍŽ DO PRAHY PŘIŠEL.

Generálním ředitelem BSH domácí spotřebiče jste od letošního dubna. Jak se vám nová práce v Praze líbí?

Už jste někdy viděl někoho, kdo by se stal šéfem firmy a neudělalo by mu to radost (směje se, pozn. redakce)? Přestěhovat se do Prahy a stát se generálním ředitelem české a slovenské pobočky BSH považuji z osobního hlediska za skvělou pracovní příležitost. Chovám samozřejmě hluboký respekt ke svému předchůdci panu Furinovi, který firmu od základů vybudoval, a chci navázat na jeho dobrou práci a výsledky a nadále se zasadit o další růst společnosti na českém i slovenském trhu.

Lidé se mě často ptají na to, jaké je přijít na tak malý trh a mít zodpovědnost za dvě země, Česko a Slovensko. K tomu je nutno podotknout, že ještě před mým angažmá v mnichovské centrále BSH jsem pro firmu pracoval v severní Evropě, kde jsem měl na starost 8 zemí, z nichž každá je celkem malá. Nepovažuji tudíž svůj příchod sem za něco úplně nového a nepoznaného.

A Praha? Zamiloval jsem si ji. Než jsem se sem přestěhoval, přečetl jsem mnoho o pestré a bohaté historii střední Evropy a vaší zemi. Když jsem do problematiky více pronikl, zjistil jsem, že se česká mentalita až tak neliší od té severské. Ve skutečnosti poměrně dost lidí napříč Evropou vnímá přesun za prací do Prahy jako pozitivní, a to včetně mě.

Působil jste na různých pozicích v několika pobočkách BSH – dánské, švédské a posledních 5 let v centrále v Německu. V jaké míře se liší tyto trhy od toho českého? A v čem je odlišná práce na nejvyšší pozici zde v Praze?

Zkušenosti z mnichovské centrály, kde jsem pracoval na pozici International Key Account Management Director, mě naučily přemýšlet mnohem více dopředu, jelikož strategie a plány, o kterých se tam jedná, jsou dlouhodobého charakteru. Na trhu, jakým je Česko, je to jiné, tady můžete ovlivnit zítřejší byznys ještě dnes. Všechno je tady rychlejší a vše se neustále mění. V centrále není neobvyklé ztratit s trhem vazby, a proto jsem věnoval hodně času tomu, abych tyto vazby neztratil. To samé hodlám dělat i zde, protože být v kontaktu s trhem je jedním ze základů mé pracovní strategie. Navíc jsem rád, že jsem zpátky na malém trhu, kde se cítím jako doma.

A rozdíly? Samozřejmě je zde ve srovnání s Německem nebo severskými zeměmi menší kupní síla. Průměrná prodejní cena spotřebiče je v Česku výrazně nižší, nicméně BSH je společností, která nabízí trhu přidanou hodnotu, a tak se ceny našich spotřebičů blíží průměru v západních zemích.

Váš nástup do pozice generálního ředitele BSH domácí spotřebiče znamenal první změnu v nejvyšším vedení firmy od roku 1997. S jakou vizí přicházíte, máte nějaké konkrétní plány pro nejbližší budoucnost?

Když to řeknu velmi stručně, chci firmu nadále rozvíjet. Zalíbil se mi zdejší pražský tým, jsou to opravdoví dřiči. Chtěl bych, aby v pondělí ráno chodili do práce s úsměvem na tváři. Pokud to tak ve firmě nechodí, není to pro ni dobrá vizitka. Práce nemá být pouhou povinností, ale něčím víc, což se pak musí odrazit v konečných výsledcích. Společnost BSH má v této oblasti velmi dobrou pověst – v několika zemích patří mezi

nejlepší zaměstnavatele a pro mnoho lidí je díky tomu velmi atraktivní.

Jelikož jsme společnost, která je výrazně orientovaná na spotřebitele, musíme spotřebitele motivovat, aby měli o naše výrobky zájem. Bosch a Siemens jsou v Česku a na Slovensku silné a oblíbené značky, je zde ale také velký prostor v luxusním segmentu pro další rozvoj značky Gaggenau. Lidé chtějí pěkné, efektivní a kvalitní výrobky, což je přesně to, co naše značky nabízí. Velký potenciál tedy vidím na obou trzích jak v prémiovém, tak již zmiňovaném luxusním segmentu.

V dubnu letošního roku ohlásil dr. Karsten Ottenberg, generální ředitel celého BSH, novou celofiremní strategii. Jaké jsou její hlavní cíle? A ovlivní nová strategie nějak strukturu nebo fungování firmy v Česku a na Slovensku?

Mně osobně se na nové strategii nejvíce líbí to, že „nechceme, nepřejeme si růst, ale zkrátka budeme růst“. Jasně a jednoduché prohlášení pro trh, které šéf BSH učinil, jednoznačně ukazuje, že neplánujeme pouze na jeden, dva nebo tři roky a že naši strategii nebudeme každých pár měsíců měnit. Pečlivě sledujeme trh a vytváříme strategii na období zhruba 10 let. Naše předchozí strategie byla představena v roce 2001 a vedla ke konstantnímu růstu v posledních 13 letech. Na základě nové strategie se zaměříme na Čínu, Severní Ameriku, Turecko, Rusko, Blízký východ, Afriku stejně jako asijsko-pacifickou oblast včetně Indie a jihovýchodní Asie. A samozřejmě na Evropu. V Česku ani na Slovensku nepřineseme nový plán zlo-

B/S/H/



mové změny. Jsme malým, leč důležitým kouskem v této obrovské skládačce.

Společnost BSH je velmi silná na západoevropských trzích a chce dosáhnout většího růstu ve východní Evropě, která v sobě ukrývá velký potenciál. To byl jeden z hlavních důvodů koupě polského Zelmeru. Co dalšího od této akvizice očekáváte?

V současnosti jsme jedničkou v Evropě v kategorii velkých domácích spotřebičů a naším cílem je stát se jedničkou také v malých spotřebičích. To byl také hlavní důvod pro začlenění společnosti Zelmer do našeho portfolia, které je už nyní tvořené množstvím značek. Polská společnost tak hraje klíčovou roli v naší strategii dalšího rozvoje malých domácích spotřebičů. Příchod nové značky pro nás není ničím neznámým, protože celkově vlastníme 14 značek a víme, jak s nimi pracovat. Velký potenciál vidíme v kategorii malých spotřebičů také ve střední Evropě, což bude znát na našich nadcházejících krocích v Česku a na Slovensku.

Já sám jsem byl překvapený kvalitou výrobků Zelmer, takže zařazení značky do rodiny BSH působí vlastně přirozeně. Až začneme s její komunikací coby členu skupiny, dočká se ještě lepšího přijetí ze strany prodejců a spotřebitelů. Pracuji v tomto průmyslu od roku 1984 a viděl jsem za ta léta tisíce výrobků. Abych byl upřímný, v dnešní době už nevidím rozdíl mezi BSH spotřebičem vyrobeným v Německu, ve východní Evropě nebo v Asii. „Made in Germany“ zůstává samozřejmě kvalitativním standardem, ale mnohem důležitější jsou dnes naše německé základy. Místo výroby opravdu

není důležité. Co je důležité, jsou kvalitativní standardy společnosti, jimiž se řídí všech 41 výrobních závodů po celém světě. A to bez výjimky.

Přesun výrobních linek do východní Evropy nebo do Turecka je jedním ze základních nástrojů pro udržení konkurenceschopné výroby. Jakou strategii má v této oblasti BSH?

Optimální výrobní náklady nejsou jedinou otázkou výroby. Je nutné zaměřit se také na další oblasti, jako je například logistika. Vyrábět levně uprostřed ničeho na druhé straně světa je sice pěkné, jenže výrobek pak musíte ještě dodat na trh. Z toho důvodu máme opravdu pestrý mix výrobních závodů po celém světě včetně Německa, Turecka, Španělska, Polska, Ruska a dokonce Číny. Naše výroba je vysoce efektivní, protože při ní používáme spoustu robotické techniky za účelem zvýšení kvality a minimalizace nákladů na pracovní sílu. Díky tomu jsou i naše západoevropské továrny konkurenceschopné.

Zůstává skutečností, že evropský trh pokulhává, zatímco Severní a Jižní Amerika i Asie rostou. Jaká máte očekávání pro tento rok? A vidíte nějakou šanci na zlepšení, tedy viditelnější růst v kategorii MDA a SDA v Česku?

Evropa je a bude velkým trhem s vysoce rozvinutou strukturou, což znamená, že zde nikdo nemůže očekávat dvouciferný růst. My v Evropě předpokládáme mírný růst i přesto, že jsme na tomto trhu s MDA jedničkou. Naším nejdůležitějším trhem zůstává Německo, kde máme více než 40% tržní podíl. Znalosti, které jsme právě v Německu získali, můžeme použít na dalších trzích včetně těch rozvíjejí-

cích se, kde naopak dvouciferný růst není ničím neobvyklým. Například v Číně rosteme na úrovni 25 % a jsme největší nečínský dodavatel domácích spotřebičů v Číně. V Nanjingu máme také jeden z největších výrobních závodů vůbec. Dalším klíčovým trhem jsou Spojené státy, kde se zaměřujeme na prémiový segment, a loni jsme tam dosáhli 18% růstu. Zdá se to až neuvěřitelné. Ale abych se ještě vrátil k Evropě – jak můžete vidět, zůstáváme optimističtí.

Internetové prodeje v Česku rychle rostou a prodejci se musejí přizpůsobovat zcela novému světu. Jak se díváte na internet a tradiční kanály vy?

Podle mého už nelze nadále hovořit o „online a offline“ přístupu. Už není možné to rozdělovat, dnes jde prostě o „retail“ jako celek. Spotřebitel se sám rozhoduje, kde si výrobek koupí a kde si o něm vyhledá potřebné informace. Více než 50 % lidí v České republice zkoumá produkty na internetu, a pokud si je nekoupí online, přijdou do obchodu vybaveni nebývalými znalostmi. Byznys se tím mění a mění se tak rychle, že musíte být v co nejbližším kontaktu s trhem, jak jen to je možné. Jedině tak jste schopni reagovat dostatečně rychle. Navíc si myslím, že změny budou v budoucnu probíhat ještě rychleji než teď.

Mnoho firem na rozdíl od BSH odhalilo své novinky pro letošní i příští rok na veletrhu EuroCucina. Chystá se BSH ukázat své novinky na veletrhu IFA v Berlíně? Na co bychom se měli těšit?

EuroCucina je pro nás samozřejmě důležitou událostí, ale IFA je tím místem, kde prezentujeme naše nejdůležitější novinky. Nemohu nyní prozradit nic konkrétního, nicméně na nadcházejícím veletrhu IFA vám všechny nové výrobky a technologie představíme, a proto doporučuji všem, aby se do Berlína v září vydali.

Už na jaře jsme prezentovali náš nový systém HomeConnect, který je velmi odlišný od ostatních „smart koncepcí“ našich konkurentů. Poskytuje totiž otevřené řešení, které mohou využít i další značky na trhu. Naším cílem je tak nabídnout zákazníkům něco, co budou v reálu opravdu používat. Aplikace HomeConnect, stejně jako první spotřebiče značek Bosch a Siemens s ní propojené, budou představeny také na veletrhu IFA.



Dokonale čerstvé při nízké spotřebě energie

DOMÁCÍ SPOTŘEBIČE JSOU ZODPOVĚDNÉ ZA VÍCE NEŽ POLOVINU CELKOVÉ SPOTŘEBY ENERGIE V DOMÁCNOSTI A CHLADNIČKA S MRAZNIČKOU, KTERÁ JE V TRVALÉM NASAZENÍ 24 HODIN DENNĚ 365 DNÍ V ROCE, SE NA TÉTO SPOTŘEBĚ MŮŽE PODÍLET AŽ Z JEDNÉ ČTVRTINY. V DNEŠNÍ DOBĚ, KDY CENY ZA ENERGIE RAPIDNĚ ROSTOU, JE VHODNÉ SE POOHLÉDNOUT PO TAKOVÝCH SPOTŘEBIČÍCH, KTERÉ DOKÁŽOU UCHOVAT POTRAVINY DOKONALE ČERSTVÉ A ZÁROVEŇ PŘI TOM SVOU NÍZKOU SPOTŘEBOU ENERGIE ŠETŘIT JAK PENĚŽENKU, TAK PŘÍRODNÍ ZDROJE. PŘESNĚ TAKOVÉ JSOU MODERNÍ CHLADICÍ A MRAZICÍ PŘÍSTROJE SIEMENS, JEJICHŽ NEJÚSPORNĚJŠÍ MODEL V ENERGETICKÉ TŘÍDĚ A+++ MAJÍ AŽ O NEUVĚŘITELNÝCH 75 % NIŽŠÍ SPOTŘEBU ENERGIE OPROTI SPOTŘEBIČŮM SE SHODNOU VÝBAVOU VYROBENÝM PŘED 15 LETY. DALŠÍ ÚSPORY NABÍZEJÍ DÍKY SPECIÁLNÍM PŘIHRÁDKÁM, KTERÉ SVÝM UMÍSTĚNÍM, TEPLOTOU A MOŽNOSTÍ NASTAVENÍ VLHKOSTI UMÍ PRODLOUŽIT ČERSTVOST POTRAVIN AŽ NA TROJNÁSOBEK.

Úspora především

Kombinované chladničky a mrazničky Siemens patří mezi nejúspornější modely na trhu. Za jejich bezkonkurenční energetickou nenáročností stojí kombinace několika unikátních technologií – výkonný invertní kompresor, dva chladicí okruhy pro samostatnou regulaci teploty v chladicí a mrazicí části, kvalitní izolace a těsnění, systém rychlejšího odtávání lowFrost nebo inovativní automatický systém odmrazování noFrost. Další úsporu pak přináší energeticky nenáročná a příjemná LED osvětlení s dlouhou životností, které zaručuje rovnoměrné osvětlení celého prostoru, aniž by oslňovalo.

Snadnější nebo žádné odmrazování

Pokud se tvoří námraza či jinovatka, zvyšuje se tím i spotřeba energie. V chladničkách s technologií lowFrost, kde jsou chladicí tělesa umístěná po obvodu vnitřního mrazicího prostoru, je tvorba námrazy znatelně menší, pomalejší a rovnoměrnější,

díky čemuž je proces odmrazování podstatně rychlejší, pohodlnější a méně častý než u konvenčních systémů. Dalším pomocníkem pro rychlé odmrazování i flexibilnější skladování potravin je možnost uzpůsobení mrazicího prostoru pomocí systému VarioZone. Všechny přihrádky a odkládací plochy z bezpečnostního skla lze jednoduše podle potřeby uspořádat nebo je zcela vyjmout, a získat tak neuvěřitelně velký skladovací prostor, který lze navíc snadno odmrazit.

Nutnost nepříjemného ručního odmrazování zcela odpadá s inovativním systémem automatického odmrazování noFrost. Prostřednictvím této technologie se chladný vzduch rozvádí ventilátorem do každého kouta mrazicího prostoru, potravinám se přitom odebírá vlhkost a voda z tající námrazy se vypaří mimo spotřebič. Námraza, která způsobuje zvýšení spotřeby energie, se netvoří, a spotřeba energie je tak stále konstantně nízká. Potraviny jsou rychleji a citlivěji zmrazeny a chráněny před nánosy ledu, čímž si zachovávají také svou kvalitu.

Čerstvost à la carte

Pokud z obchodů pravidelně přinášíme tašky plné potravin, musíme myslet na to, jak jídlo správně uskladníme, aby zůstalo co nejdéle čerstvé. To platí zvláště u potravin, které je nutné ukládat do ledničky. Pro chlazené potraviny je důležitá nejen správná teplota, ale zejména také vlhkost vzduchu v okolním prostředí. Pokud tyto veličiny nedosahují optimálních hodnot – vlhkost je příliš nízká a teplota vysoká, potraviny se kazí mnohem rychleji. Nejrůznější druhy potravin mají pro své skladování rozdílné potřeby, a proto kombinované chladničky a mrazničky Siemens disponují speciálními přihrádkami, které pro jejich uchování vytvářejí ty nejhodnější podmínky. Díky dvěma chladícím okruhům lze navíc nezávisle regulovat teplotu v chladicí a mrazicí části, a uskladněné potraviny tak nepodléhají teplotním výkyvům, které by mohly zachování čerstvosti potravin negativně ovlivnit.

Pro udržení čerstvé zeleniny a ovoce nabízí optimální klima tzv. crispérBox, který umožňuje manuálně regulovat stupeň vlhkosti pomocí posuvné drážky dle přání a druhu potravin. Ovoce a zelenina tak zůstanou déle čerstvé, křupavé, plné vitamínů a cenných živin. Pro ideální skladování čerstvého masa a ryb, předvařených pokrmů nebo k rychlému zchlazení nápojů je v chladícím prostoru určena přihrádka cool-Box. Podle nastavení a aktuální okolní teploty lze v tomto zásobníku dosáhnout hodnoty od $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ až cca do $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ (vždy o $2\text{--}3\text{ }^{\circ}\text{C}$ nižší teploty, než je nastavená v chladícím prostoru). V přihrádce si potraviny uchovávají delší čerstvost a nedochází k přenosu nežádoucích pachů do okolí chladicího prostoru. Speciální zásobníky se dokonale hodí pro všechny, kterým záleží na jejich zdraví,

ale nemají dost času na to, aby chodili každý den pro čerstvé potraviny.

Některé modely chladniček Siemens nabízejí místo přihrádek crispérBox a cool-Box speciální zóny s technologií vitaFresh, která aktivně přizpůsobuje vlhkost, a umožňuje tak zachovávat chuť, vitamíny, minerální látky i svěží vzhled potravin až třikrát delší dobu. Výrazné zpomalení ztráty čerstvosti chlazených potravin navíc zajišťuje také snížená teplota, která se v těchto zónách pohybuje jen těsně nad bodem mrazu ($0\text{ }^{\circ}\text{C}$). Tato teplota způsobuje výrazné zpomalení biologických a chemických procesů v potravinách, a ty si tak zachovávají znatelně delší čerstvost.

Vlhkostní zóny s technologií vitaFresh jsou v chladničkách Siemens optimálně rozděleny na „suché“ a „orosené“, a jsou tak přizpůsobené různým druhům potravin. V „suché“ zóně vitaFresh se udržuje vlhkost vzduchu přibližně ve výši 50 %, což představuje ideální klima pro maso, ryby, uzeniny nebo tvrdý sýr. Optimální prostředí pro šťavnatou a křupavou zeleninu i ovoce zajišťuje zóna „orosená“, kde vlhkost dosahuje přibližně 95 %. Vlhkost vzduchu se přitom reguluje automaticky. Vlhkostní membránou se omezuje na hranici 95 % a přebytečná vlhkost je odváděna do vnějšího prostředí.

Lednice, které neuslyšíte

Abychom se vyhnuli nadbytečnému hluku v domácnosti, je důležité při výběru spotřebičů myslet kromě parametrů spotřeby energie nebo výbavy také na to, jak moc je daný spotřebič hlučný. U lednice, která je v chodu nepřetržitě, by nás měl tento údaj zajímat dvojnásob. Značka domácích spotřebičů Siemens věnuje při vývoji svých produktů hledisku hluč-

nosti velkou pozornost, a spotřebiče této značky jsou proto nejen šetrné, vysoce účinné a zvláště úsporné, ale navíc i mimořádně tiché. Snížení hlučnosti u kombinovaných chladniček a mrazniček Siemens nemá vliv ani na objem, výbavu nebo uchování čerstvosti potravin, ani na spotřebu energie. Nízkých hodnot hlučnosti dosahují tyto spotřebiče nejen pomocí kvalitní konstrukce, propracovaného těsnění, opláštění a protihlukové izolace, ale také díky inovativnímu invertnímu kompresoru s optimalizovaným počtem otáček, který pracuje jen tehdy, když je to třeba, a jen s nezbytnou intenzitou.

Kombinace chladnička/ mraznička noFrost Siemens KG39NXI42

Barva: nerez
s povrchem AntiFingerPrint
Třída spotřeby energie: A+++
Hlučnost: 37 dB (A)
Systém automatického
odmrazování noFrost
Cena: 37 790 Kč*

Kombinace chladnička/ mraznička Siemens KG39EBI41

Barva: nerez
s povrchem AntiFingerPrint
Třída spotřeby energie: A+++
Hlučnost: 34 dB (A)
Systém lowFrost
Cena: 27 290 Kč*

Kombinace chladnička/ mraznička noFrost vitaFresh Siemens KG39FPI30

Barva: nerez
s povrchem AntiFingerPrint
Třída spotřeby energie: A++
Systém automatického
odmrazování noFrost
Nulové zóny vitaFresh pro delší
uchování čerstvosti potravin
Cena: 44 590 Kč*

* Doporučená maloobchodní cena výrobce. Tato cena je pouze orientační, konečnou cenu produktu stanoví jednotliví prodejci.

Všechny modely chladicích a mrazicích přístrojů značky Siemens naleznete na webových stránkách www.siemens-home.cz.



SIEMENS



Vládci trhu

Chladničky s mrazákem dole

Z HLEDISKA OBJEMU PRODEJŮ JDE O NEJZAJÍMAVĚJŠÍ SKUPINU VÝROBKŮ V KATEGORII CHLADICÍ TECHNIKY. BOJ O ZÁKAZNÍKA JE ZDE PROTO VÝRAZNĚ OSTŘEJŠÍ A VIDITELNĚJŠÍ NEŽ V JINÝCH, MÉNĚ DŮLEŽITÝCH SKUPINÁCH CHLADNIČEK. ŘEČ JE SAMOZŘEJMĚ TAKÉ O TLAKU NA KONCOVOU CENU, KDY SE VÝROBCI ČASTO DOSTÁVAJÍ DO PROBLEMATICKÉ SITUACE, PROTOŽE BYLI VÝVOJEM NA TRHU DONUCENI V POSLEDNÍCH LETECH NEBÝVALE ZLEVŇOVAT.

Spolu s pračkami a sušičkami jsou chladicí a mrazicí přístroje nejdůležitějšími produktovými skupinami na trhu. Dohromady tvoří více než 60 % hodnoty trhu s velkými domácími spotřebiči a jednotliví výrobci jim věnují ve své komunikaci odpovídající prostor. Rozložení sil je poměrně stabilní a výraznějším skokanem posledních let je vlastně jen korejský Samsung, jehož tržní podíl v chladicí a mrazicí technice v hodnotovém vyjádření překročil v roce 2013 hranici 14 %. Samsungu se tak podařilo během pár let v této



kategorii ukrojit viditelný díl koláče. Tradiční značky ovšem při pohledu na MDA celkově neohrožuje, protože na rozdíl od něj mají tyto firmy silnou pozici napříč většinou hlavních produktových skupin. Jestli se na tom bude v příštích letech něco měnit, ukáže až to, zda se Samsung do českého trhu takříkajíc opře, nebo naopak pro něj budou hrát domácí spotřebiče nadále druhé housle. Lídrem trhu zůstává podle našich informací společnost Electrolux, následovaná společnostmi Whirlpool a BSH.

Trendy na trhu

Společnost Euromonitor, která naši redakci dodává podrobná data o situaci na českém trhu v jednotlivých produktových kategoriích, očekává v příštích letech pozitivní vývoj z hlediska prodaných kusů. Hodnota trhu však bude růst minimálně, protože nejsou očekávány výraznější změny v cenách a jejich návrat blíže k předkrizové hladině. Zajímavá je v materiálech také informace o tom, že čeští reselleři udržují minimální skladové zásoby, což snižuje úroveň tlaku na cenu a potřeby vyskladnění. Výrobci pak podporují prodeje různými akcemi včetně prodloužené záruky, kterou dnes už nabízejí u značné části svého sortimentu prakticky všichni významní hráči.

„S mrazákem dole, prosím...“

Kombinovaná chladnička s mrazničkou umístěnou ve spodní „polovině“ spotřebiče je s tržním podílem téměř 74 % zakládá na české zákazníky. Není divu, 2 až 3 zásuvky v mrazicí zóně jsou dnes plně dostatečné i pro větší rodiny a přístup do chladicí části bez nutnosti se ohýbat snad není třeba nijak vyzdvihovat.

V rámci chlazení s mrazákem dole roste pochopitelně zájem o dražší modely s technologií No Frost, do které se dle našich zkušeností vyplatí investovat. Chladnička, kterou není třeba nikdy odmrazovat, spotřebuje ve výsledku méně energie než model, který jednou za pár měsíců musíte vypnout, odstranit z něj námrazu a posléze nechat celý prostor znovu vymrazit na minimálně -18 °C. A to i v případě, že srovnáváme A+++ bez No Frost a A++ s No Frost. Nemáme toto tvrzení samozřejmě podloženo žádnou vědeckou studií, ale i hrubé propočty spotřeby v redakci nám to indikují. Spotřebiteli byste proto měli určitě doporučit zařízení s No Frost na prvním místě. U cenově níže posazených chladniček bez této technologie stojí určitě za pozornost takzvaná „low frost“ koncepce mrazáku bez mrazicích roštů, na kterých se vždy zachycuje nejvíce námrazy. Námraza přitom výrazně snižuje efektivitu celého spotřebiče a může ho posunout až do výrazně horší energetické třídy, než v jaké oficiálně je. Zbavit se námrazy v low frost mrazničce je poměrně rychlé a jednoduché.

Téma současnosti – regulace vlhkosti

Jelikož už neprobíhají u chladniček žádné obrovské skoky ve snižování spotřeby, začali se výrobci více zabývat v komunikaci čerstvostí potravin, přesněji řečeno jejím prodloužením. Zde hraje velkou roli řízená a kontrolovaná vlhkost vzduchu, přítomnost oddělených chladicích okruhů a technická vylepšení systému No Frost. Místo aktivního rozvodu suchého chladného vzduchu pomocí ventilátoru přicházejí složitější řešení výdeje chladu a regulace vlhkosti. Samozřejmě pouze v případě vyšších a současně dražších modelů chladniček.

Informace o tržní situaci poskytla redakci společnost Euromonitor International

AEG S93420CMX2

Letošní novinka v nabídce prémiové značky z rodiny Electrolux zaujme na první pohled designem s nerezovými dvířky s ochranou proti otiskům prstů. Vnitřní prostor chladicí části má objem 220 l a mrazicí 92 l, přičemž se jedná o Frost Free spotřebič, ve kterém se netvoří námraza. Rovnoměrný rozvod chladného vzduchu zajišťuje systém MultiAir Flow. Uvnitř chladicí části pak nalezneme speciální zásuvku na čerstvé maso a ryby, v níž je nižší teplota než ve zbytku prostoru. Osvětlení je typu LED a displej s dotykovým ovládním typu LCD. Ročně chladnička spotřebuje 240 kWh elektřiny a řadí se do energetické třídy A++. Mrazicí kapacita je 4 kg / 24 h, akumulací doba 20 h. Výška 184 cm.



Amica FK 338.6 GBDZAA

Zástupce nové řady chladniček polské značky je dodáván v černé barvě se skleněným povrchem dvířek a dotykovým sensorickým ovládním včetně displeje. Používá vnitřní osvětlení typu LED, Fresh Zone zásuvku s nižší teplotou a pestrou paletu funkcí včetně superchlazení, supermražení, prázdninového režimu či akustického alarmu při zvýšení teploty či nedovření dvířek. Celkový vnitřní objem je 300 l při 200l chladicí oddíl a 90l mrazicí oddíl. Spotřebič je energetické třídy A++ při roční spotřebě 227 kWh. Mrazicí kapacita dosahuje 12 kg / 24 h, akumulací doba je 20 h. Výška 185 cm.



Bauknecht KGE 5382 A3+ Fresh PT

Chladnička s technologií Green Intelligence se stará o rychlou obnovu vnitřní teploty a kontinuální monitorování vnitřního prostoru. Patří mezi velmi úsporné modely třídy A+++, v tomto případě s roční spotřebou 160 kWh. Chladicí prostor s objemem 223 l se vyznačuje koncepcí StarLight s průhlednými policemi, boxy bez rámu a zvýšeným množstvím světla. Součástí výbavy je pak také filtr Hygiene+, který snižuje šíření bakterií a plísní a je certifikován Zemskou hygienickou stanicí v Norimberku. Na integrovaném displeji s dotykovým ovládním lze nastavit zvlášť teplotu pro chladicí část i 109l mrazák. Mrazicí kapacita je 13 kg / 24 h. Při výpadku proudu udrží potraviny v bezpečí po 24 h. Výška 187,5 cm.



BEKO CN 237231

V rámci jarních novinek představila firma BEKO tuto kombinovanou A++ chladničku v designu New Fascia v bílé barvě. Zařízení používá takzvaný Active Dual Cooling systém s oddělenými chladicími okruhy a technologií No Frost. Uvnitř 219l chladicí části nedochází k vysušování potravin, zatímco v mrazničce nevzniká námraza. Součástí výbavy je také 25l nulová zóna. Mrazák má objem 90 l. Za rok spotřebuje chladnička 264 kWh. Nastavení spotřebiče i řízení jeho chodu je elektronické, vše usnadňuje přítomný dotykový displej. Z dalších vlastností jmenujme LED osvětlení, signalizaci otevřených dvířek, mrazicí kapacitu 5 kg / 24 h a akumulací dobu 21 h. Výška 185 cm.



Lexikon Nulová zóna vs. Chlazená zásuvka

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

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



Blomberg KND 9651 XA+++

Tato chladnička vyšší třídy v nerez s úpravou proti otiskům prstů poskytne svému majiteli 227 l chladicího prostoru a 95 l mrazicího prostoru. Při zařazení do energetické třídy A+++ spotřebuje ročně 177 kWh. Z funkční a technologické výbavy stojí za pozornost duální No Frost systém s oddělenými chladicími okruhy, ionizační technologie HygAIR a filtr vzduchu Hygiene+. Spotřebič je řízen elektronicky a najdete u něho dotykové ovládání s displejem. Mrazicí výkon dosahuje hodnoty 12 kg / 24 h a akumulací doba 24 h. Chladnička je 184,5 cm vysoká.



Bosch KGE39BI41

Nerezová chladnička s roční spotřebou 156 kWh a zařazením do energetické třídy A+++ patří s hlučností 34 dB mezi nejtišší na trhu. Její celkový vnitřní objem 339 l se dělí mezi chladicí a mrazicí část v poměru 250 l ku 89 l. V chladicím prostoru je osvětlení typu LED a naleznete v něm vybavení s nerezovými doplňky. Jedná se o spotřebič s elektronickým řízením chodu a ovládáním včetně funkcí Holiday, superchlazení a supermrazení. Najdete v něm variabilní přihrádku FleShelf, přihrádku na maso ChillerBox a na zeleninu CrisperBox. Mrazák typu LowFrost poskytuje mrazicí kapacitu 14 kg / 24 h a akumulací dobu 35 h. Výška 201 cm.



Candy CKCF 6184 IX

Další novinkou na trhu je chladnička z řady Krió Vital Evo italské značky Candy. 185 cm vysoký spotřebič s 201l chladicím prostorem a 87l mrazákem používá invertorový motor s efektivnějším chodem a lepším využitím energie. Ovládání řeší výrobce elektronicky a nezapomíná ani na LCD displej. Díky spotřebě 157 kWh nese tento model označení energetické třídy A+++. Rozvod chladného vzduchu zajišťuje uvnitř chladicí části ventilátor. Dále se zde nachází XL zásuvka na ovoce a zeleninu, skleněné police a kovový držák na lahve. Mrazicí kapacita 3,5 kg / 24 h, akumulací doba 26 h.



Electrolux EN13455MX

Z nabídky švédského výrobce jsme vybrali letošní novinku v podobě A++ modelu s technologií TwinTech FrostFree, která jednak zabraňuje vzniku námrazy uvnitř celého spotřebiče a současně přináší řízení vlhkosti v chladicí části. Potraviny si díky tomu udržují čerstvý vzhled a chuť po delší dobu. Uvnitř 226l chladicí zóny se nachází nízkoteplotní zásuvka pro skladování čerstvého masa a ryb a úsporné LED osvětlení. Objem mrazáku činí 92 l. Ročně spotřebuje chladnička 242 kWh, poskytuje mrazicí výkon 4 kg / 24 h a při přerušení dodávek elektřiny udrží potraviny v bezpečí po 20 h. Vysoká je 185 cm.

Invertorový motor

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

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

CHLADNIČKY A KOMBINACE NA ČESKÉM TRHU PODLE GfK

POPTÁVKA PO CHLAZENÍ VE SLEDOVANÝCH ODBYTOVÝCH CESTÁCH¹ ROSTE. ZA PRVNÍ ČTVRTINU LETOŠNÍHO ROKU² VZROSTL PRODEJ CHLADNIČEK A KOMBINACÍ O 8 %, TRŽBY SE ZVÝŠILY ZHRUBA O DESETINU. Z HLAVNÍCH SEGMENTŮ MEZIROČNÍ POKLES OBJEMU ZAZNAMENALY DVA: „SIDE BY SIDE“ VÝROBKŮ A TŘÍ- A VÍCEDVEŘOVÉ KOMBINACE.

Z devíti sledovaných skupin bílého zboží³ se meziročně dvouciferným tempem zvýšila hodnota prodeje pouze u sušiček a právě chlazení. Jeho podíl na celkovém obrátu sektoru dosáhl 24 %, a následoval tak s odstupem v řádu desetin procent pračky. V průměru⁴ investovali kupující do chlazení v prvním kvartálu letošního roku 9 500 korun⁵, tedy zhruba o 300 korun více než ve stejném období před rokem.

Vývoj hlavních ukazatelů trhu

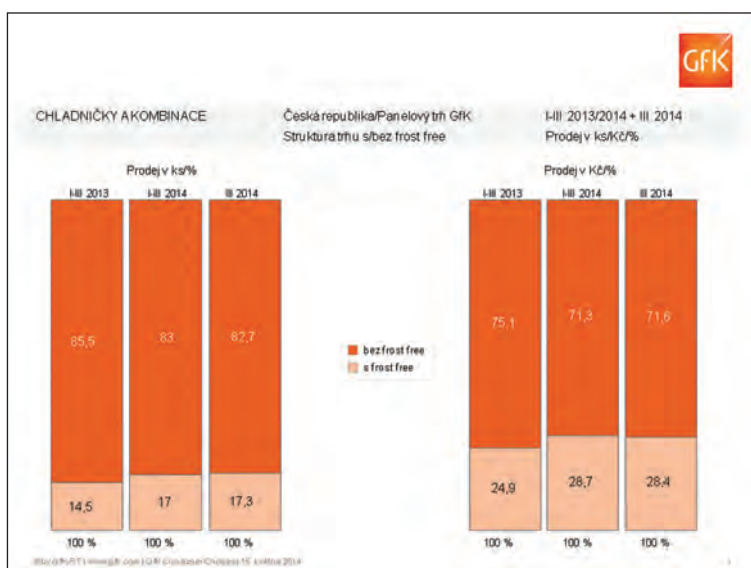
Meziroční zvýšení objemu prodeje se u chlazení v prvních třech měsících letošního roku pohybovalo mezi 5 % až 10 %. Srovnání průměrné ceny bylo v posledních dvanácti měsících rovněž kladné s výjimkou března 2014, kdy se její vývoj dostal těsně do záporných čísel. Navzdory tomuto poklesu se nárůst tržeb také v březnu letošního roku udržel na 10 %.

Struktura trhu

Základní struktura prodáváného sortimentu se meziročně proměnila jen velmi mírně. Nadále zůstávají s 65% podílem na celkovém objemu vedoucím segmentem dvoudveřové kombinace s mrazákem dole, u nichž poptávka vzrostla o 6 %. Provedení s mrazákem nahore tvořilo desetinu prodejů, ale meziroční nárůst poptávky dosáhl 14 %. Zhruba o pětinu vzrostla poptávka po jednodveřových chladničkách vyšších než 90 cm, které tvořily 7 % z celkového objemu.

Energetická úspora v popředí zájmu

Nastolený trend úspornosti a nových technologií v chlazení pokračuje. Sortiment energetické třídy A+++ dosáhl v prvních třech měsících letošního roku 6% objemového podílu a do celkové hodnoty se promí-



tl z desetiny. Spolu s výrobky třídy A++ se na celkových tržbách chlazení podílely již z poloviny. Nadále se zvyšuje poptávka po výrobcích s technologií no-frost. V prvním kvartálu dosáhla 17 objemových procent a na celkové hodnotě se odrazila téměř 30 %.

Design výrobků

Nejběžnější zůstávají na českém trhu nadále bílé chladničky – v prvním čtvrtletí letošního roku tvořily přes polovinu celkové poptávky. Meziročně mírně klesl objemový podíl nerezového i barevného provedení, naopak nárůst zájmu zaznamenal „metal look“. Ten se podílel společně s nerezem na celkové hodnotě chlazení třetinou.

Vývoj cen

Největším tempem – téměř o 25 % – meziročně vzrostla poptávka po chlazení v ceně vyšší než 14 tisíc korun. Tento segment se na celkových tržbách podílel už třetinou. Kupující byli i na začátku letošního roku ochotni investovat do výrobků nabízejících vyšší úsporu či komfort v obsluze.

Průměrná investice do chladniček s no frost dosáhla v první čtvrtině tohoto roku částky 16 tisíc korun, za modely energetické třídy A+++ kupující zaplatili 16 900 korun. Z hlediska základního provedení výrobku investovali nejvyšší částky do „side by side“ modelů – průměrně 28 tisíc korun.

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).



Hotpoint EBYH 18323 F 03

187 cm vysoká chladnička s beznámrazovou technologií No Frost používá systém Active Oxygen, prodlužující čerstvost potravin a udržující hygienickou atmosféru v chladicím prostoru pomocí iontů aktivního kyslíku, tedy ozónu. Celkový vnitřní objem spotřebiče je 295 l, z toho 210 l připadá na chladicí zónu a 85 l na mrazicí. Elektronické ovládání doplňuje ve dvířkách digitální displej, který mimo jiné zobrazuje nastavenou teplotu v obou částech spotřebiče. Lze na něm také aktivovat funkce rychlého mrazení a rychlého chlazení. Při roční spotřebě 230 kWh má zařízení na energetickém štítku označení A++. Jeho mrazicí kapacita dosahuje 16 kg / 24 h, akumulační doba 7 h.



LG GBB539PZQZS

Čerstvou novinku z letošního května má na trhu také korejské LG. Chladnička v energetické třídě A++ s roční spotřebou 217 kWh používá lineární kompresor, na který výrobce poskytuje 10letou záruku. Systém chlazení Total No Frost je stará o rovnoměrné a rychlé chlazení bez vznikající námrazy či kondenzátu. Nedochozí ani k vysušování potravin. Rozvod vzduchu řeší systém Multi Air Flow a osvětlení LED žárovky. Uvnitř chladicího prostoru s objemem 227 l najdete jak Fresh 0° Zone pro ryby a maso, tak přihrádku Moist Balance Crisper na ovoce a zeleninu (s udržovanou optimální vlhkostí). Mrazák má objem 91 l. Chladnička s výškou 190 cm se dále vyznačuje zmrazovací kapacitou 9 kg / 24 h a akumulační dobou 16 h.



Gorenje NRC 6192 TX

Mezi nejžhavější produktové novinky v přehledu patří tato 185cm kombinovaná chladnička slovinské značky Gorenje. Jedná se o zcela unikátní model s inovativní technologií ConvertActive, kdy pouhým stisknutím tlačítka může uživatel proměnit mrazák v chladničku s teplotou -2 až +3 °C. Objem standardní chladicí části činí 222 l, konvertibilní mrazicí 85 l.

Z dalších vlastností stojí za pozornost technologie AdaptTech pro přizpůsobení chodu dle uživatelových návyků, FreshActive LED světlo prodlužující pomocí fotosyntézy čerstvost ovoce a zeleniny, MultiFlow 360° proudění vzduchu, úsporný režim EcoMode, regulace vlhkosti, No Frost Plus a LED osvětlení. Spotřebič spadá do energetické třídy A++ (235 kWh za rok), zmrazovací výkon dosahuje 12 kg / 24 h, akumulační doba 18 h.



Romo CRN340GBA++

Nabídka chlazení české značky Romo doznala letos v květnu výrazných změn. Naleznete v ní například tento designový model se zcela rovnou plochou dveří bez vystupujícího madla, navíc v provedení z černého skla. Řízení vnitřní teploty i ovládání je elektronické – vnější strana dveří obsahuje podsvícené dotykové plochy a LCD displej. Chladicí část s objemem 189 l osvětluje LED světlo a nachází se v ní také nulová Fresh zóna o objemu 21 l. Mrazák s objemem 88 l poskytuje mrazicí výkon 12 kg / 24 h a akumulační dobu 20 h. Spotřeba 227 kWh za rok řadí chladničku do energetické třídy A++. Výška 185 cm.

Oddělené chladicí okruhy

Původní systém No Frost způsobuje v chladicí části vysušování potravin. Inovované verze se mohou u jednotlivých výrobců lišit, ale základ změny tvoří oddělení chladicích okruhů, a tedy i oddělení cirkulace vzduchu.

Potraviny nejsou díky tomu vysušovány a zůstávají déle svěží a čerstvé. Většina výrobců používá pro tento systém své vlastní marketingové názvy.

Prodloužená čerstvost a žádná námraza

Nové kombinované chladničky AEG

Technologická evoluce chladniček v posledních letech přinesla nejen výrazné posuny v jejich spotřebě, ale také zlepšení v řešení vnitřního prostoru a ve vytváření optimální atmosféry, která zajistí dlouhou čerstvost a svěžest všech vložených potravin. Letošním novinkám v nabídce AEG nechybějí žádné z těchto vlastností, přidávají navíc ještě mimořádný design a dílenské zpracování.



Moderní kombinovaná chladnička vyšší třídy se už nestará pouze o to, aby nevznikala v její mrazničce námraza, jak tomu bylo u top modelů před pár lety. Současná chladicí a mrazicí zařízení AEG typu ProFresh používají oddělené chladicí systémy, v nichž udržuje spotřebič optimální podmínky včetně vlhkosti vzduchu a současně zabraňuje tvorbě námrazy. Potraviny se proto nevysušují a zůstávají déle čerstvé, přičemž udržování stabilní teploty je úkolem pro chytrou elektroniku, optimalizující chod celé chladničky. Zde hraje velkou roli také integrace systému MultiAir Flow, díky němuž cirkuluje v celém prostoru rovnoměrně vzduch a současně se stabilizuje teplota i vlhkost. Vybrané modely nabízejí ještě nízkoteplotní zásuvku, určenou speciálně pro uchovávání masa a ryb. Celý prostor chladicí zóny osvětlují úsporné, leč výkonné LED diody.

Uživatel má samozřejmě možnost jednoduše teplotu v chladicí i mrazicí části nastavit na integrovaném displeji – a to buď přímo ve dvířkách, nebo na horní liště za nimi v závislosti na provedení spotřebiče.

Novinky na trhu

Značka AEG uvedla v květnu na trh čtveřici nových modelů chladniček v energetických třídách A+++ a A++. Nejvyššími modely jsou AEG S93420CMX2 a AEG S83420CMX2 lišící se pouze umístěním ovládání a displeje. První jmenovaný je má na přední straně nerezových dvířek, druhý potom v liště za dvířky. 184,5 cm vysoké chladničky jsou typu ProFresh, používají beznámrazovou technologii TwinTech NoFrost s oddělenými chladicími okruhy, mají nízkoteplotní zásuvku, LED osvětlení a spadají do energetické třídy A++.

Cenově dostupnějším řešením je potom model AEG S53420CNX2, jenž nabízí shodnou výbavu s výjimkou nízkoteplotní zásuvky. Výběr nových produktů potom uzavírá chladnička AEG S53630CSX2 v energetické třídě A+++ s low frost mrazničkou, ve které vzniká minimum námrazy. Jako cenově nejdostupnější z těchto novinek používá klasické mechanické ovládání. Přesto u ní také naleznete dveře v nerezovém provedení. Pro více informací a objednávky nových modelů chladniček kontaktujte



Sharp SJ-WS320TS

Tato 185cm kombinovaná chladnička s mrazákem dole z dílny společnosti Sharp je unikátní díky svému systému obousměrného otevírání dveří. Nezáleží na tom, z které strany je chytete, vždy se otevrou. Jinak jde o prémiově vybavený výrobek s technologií Plasmacluster, prodlužující čerstvost potravin (více na str. 24), invertorovým motorem a systémem hybridního chlazení, který zamezuje vysušování jídla. Součástí je také beznamrazové řešení No Frost, LED osvětlení a chladnější zásuvka na maso a ryby. Celkový objem chladicí části je 237 l a mrazicí 89 l. Chybět nemůže elektronické ovládání a displej. Ročně spotřebuje tento model 235 kWh a patří do energetické třídy A++. Mrazicí výkon je 4,5 kg / 24 h, akumulací doba 16 h.



Siemens KG39NXI42

Do vyššího středního cenového segmentu patří tato nerezová chladnička, která je na českém trhu dostupná od letošního dubna. 201 cm vysoký spotřebič nabízí uživateli 269 l chladicího a 68 l mrazicího prostoru. Jedná se o velmi úsporný model s roční spotřebou 179 kWh a energetickou třídou A+++. Současně nabízí technologii noFrost, elektronickou regulaci teploty a doplňkové funkce, jako superchlazení a další. Chladný vzduch rozvádí rovnoměrně systém multiAirflow. Uvnitř chladicí části se nachází chladnější zásuvka coolBox na maso a ryby a zásobník na zeleninu crisperBox s regulací vlhkosti. Mrazicí kapacita je 17 kg / 24 h a akumulací doba 17 h.



Samsung RB29FERNCSA

Postupně větší zásah korejského Samsungu do středního cenového segmentu reprezentuje tato loni uvedená chladnička s výškou 178 cm a celkovým vnitřním objemem 286 l, který se dělí mezi chladicí a mrazicí část v poměru 188 l ku 98 l. Z funkcí se vyznačuje modrým LED displejem a elektronickým ovládáním, beznamrazovou technologií No Frost, LED osvětlením a invertorovým motorem. Z vnitřní výbavy stojí za pozornost chladnější zásuvka nazývaná Cool Select Zone. Se spotřebou 252 kWh/rok spadá do energetické třídy A++. Mrazicí kapacita dosahuje hodnoty 13 kg / 24 h, akumulací doba 20 h.



Whirlpool WBA33983 NFC IX

Americký výrobce nás zaujal ve svém katalogu touto chladničkou energetické třídy A+++ s roční spotřebou 163 kWh. Jelikož se jedná o model se systémem 6. smysl FreshControl, je celý jeho chod, nastavení teploty a udržování ideální vlhkosti řízeno elektronicky. Současně disponuje beznamrazovou technologií No Frost. Chladný vzduch pak rozvádí distribuční systém Multi-flow. Samozřejmostí je pak osvětlení typu StarLight. Chladicí část má objem 223 l, mrazicí 97 l. Mrazicí výkon činí u této 187,5 cm vysoké chladničky 12 kg / 24 h. V případě poruchy dokáže udržet potraviny v bezpečí po 12 h.

Ionizátor

Vypouští do prostoru chladničky ionty, které eliminují bakterie, viry a plísně. Je tak zamezováno vzniku zápachu i prodloužena čerstvost skladovaného jídla.

Prodloužení procesu fotosyntézy

Jako první nabídla tuto technologii, zajišťující delší čerstvost ovoce a zeleniny, značka BEKO, ale dnes se s ní setkáme také v chladničkách dalších značek. Pro dosažení požadovaných výsledků by měla být kombinována s funkcí regulace vlhkosti uvnitř chladicí části.



Anti-age Treatment



Chladničky Krió Vital Evo

Úsporné chlazení české výroby

ITALSKÁ SPOLEČNOST CANDY PŘICHÁZÍ V LETOŠNÍM ROCE S NOVÝMI MODELY CHLADNIČEK ŘADY KRIÓ VITAL EVO, KTERÉ SPLŇUJÍ TY NEJPŘÍSNĚJŠÍ POŽADAVKY NA SPOTŘEBU A POUŽÍVAJÍ MODERNÍ TECHNOLOGIE, KTERÉ Z NICH ČINÍ IDEÁLNÍ VOLBU JAK PŘI VÝMĚNĚ STARÉ CHLADNIČKY ZA NOVOU, TAK PŘI VYBAVOVÁNÍ ZCELA NOVÉ KUCHYNĚ.

Nové chladničky vyráběné v České republice byste při výběru zboží pro svůj obchod neměli opomenout nejen díky jejich energetické třídě A+++, ale také elegantnímu designu, který stojí na jednoduchosti a příjemně zaoblených tvarech. Eleganci novým modelům dodávají integrovaná LED světla a stříbrné prvky ve vnitřním prostoru. Candy dbá i na pohodlí zákazníků a používá inovativní způsob otevírání dvířek. Madlo umístěné po straně je vyváženo, a tak lze chladničku pohodlně otevřít po celé délce dveří.

Samozřejmostí je dnes už ovládání s displejem a elektronické řízení chodu celého spotřebiče. Candy ovšem přichází také s takzvaným Inverter Smart Systemem – používá tedy v nových modelech invertorový motor s proměnlivým počtem otáček a vyšší efektivitou chodu, což ve výsledku znamená dodatečnou energetickou úsporu.

No Frost Bio a No Frost Plus

Z technologického hlediska doznalo chlazení v posledních letech velkých změn. Candy v nových modelech používá systém No Frost Bio, který udržuje potraviny dlouho čerstvé díky speciální ventilaci a cirkulaci vzduchu, čímž je v chladicím prostoru zajištěna optimální vlhkost. No Frost Plus se zase stará o rychlou obnovu teploty po otevření dvířek, přičemž vnitřní prostor hlídají inteligentní čidla. Samozřejmě plní systém i svou primární funkci – zamezuje tvorbě námrazy jak v chladicí, tak mrazicí části.

Chladničky Candy Krió Vital Evo jsou inteligentním řešením, orientujícím se na úsporu energie, snížení hlučnosti a ochranu životního prostředí díky výraznému snižování emisí CO₂. A to i díky tomu, že jsou vyráběny v České republice a Candy je do vašich obchodů nedodává přes několik zemí či celý kontinent.





Plasmacluster a jiné inovativní technologie Sharp představuje prémiové chladničky

JAPONSKÝ VÝROBCE, PROSLAVENÝ SVÝMI OBŘÍMI TELEVIZORY, DODÁVÁ NA TRH TAKÉ DOMÁCÍ SPOTŘEBIČE. URČENY JSOU NÁROČNĚJŠÍM ZÁKAZNÍKŮM, VYŽADUJÍCÍM NEKOMPROMISNÍ ZPRACOVÁNÍ A POUŽITÍ NEJNOVĚJŠÍCH TECHNOLOGIÍ, KTERÉ NEJSOU POUHÝM MARKETINGOVÝM NÁSTROJEM, NÝBRŽ MODERNÍM A FUNKČNÍM ŘEŠENÍM PRO PRODLOUŽENÍ ČERSTVOSTI POTRAVIN A ZACHOVÁNÍ HYGIENICKÉHO PROSTŘEDÍ UVNITŘ CHLADICÍHO PROSTORU.

Chladničky značky Sharp kombinují unikátní design s bohatou vnitřní výbavou a moderními technologiemi. Díky této kombinaci hledají na trhu jen těžko konkurenci. Na výběr jsou jak tradiční stříbrné či černé modely, tak béžové, šedé, titanové, černé se skleněným povrchem a další. Barvy jsou pečlivě vybrané, aby zapadly do moderních interiérů a bylo možné chladničku sladit s celkovým charakterem místnosti.

Plasmacluster

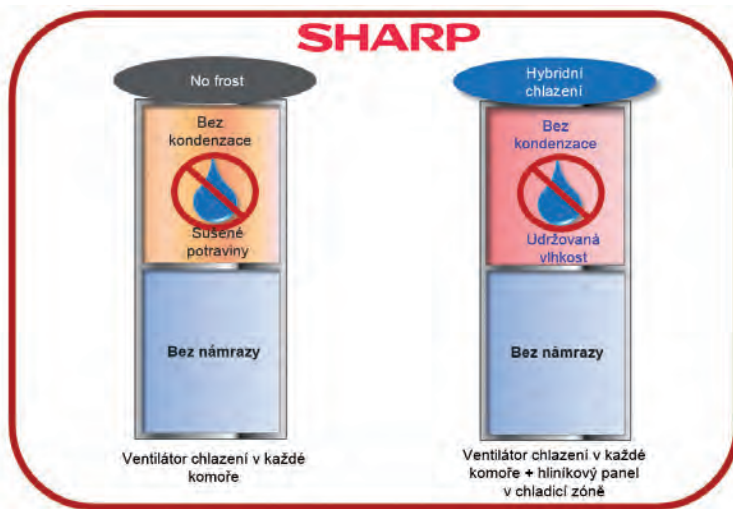
Čištění vzduchu prověřenou technologií

Ve většině chladniček Sharp, od těch širokých s mrazákem nahoře přes kombinace s mrazákem dole až po čtyřdveřové krále aktuálního katalogu, naleznete technologii Plasmacluster. Jedná se o patentovaný systém, který vznikl v laboratořích firmy už v roce 2000 a od té doby byl neustále zdokonalován. Používá se jak v klimatizačních jednotkách a čistíčkách vzduchu, tak právě v chladničkách, kde zajišťuje prodloužení čerstvosti potravin. Stojí na jednoduchém přírodním principu, kdy jsou do prostoru vypouštěny pozitivní (H) a negativní ionty (O₂), jež se následně přichytí na povrchu mikrobu. Tím vznikají vysoce oxidační hydroxylové radikály



(OH), odstraňující vodík (H) z proteinu na povrchu mikrobu. Výsledkem je rozložení povrchové membrány mikrobu a jeho celkové zneškodnění. Filtrace vzduchu proto neprobíhá jeho nasáváním a průchodem přes filtr, což je způsob jednoznačně méně efektivní. Vzduch se čistí v celém prostoru tím, jak se ionty z generátoru uvolňují a šíří. Sharp ve svých chladničkách navíc používá výkonný generátor 7. generace, který vypouští 200 000 iontů/cm³. V chladicí zóně je proto neustále udržováno dokonale hygienické prostředí bez vznikajících pachů a bez kazících se potravin. Prodloužení jejich čerstvosti je až několikanásobné, protože technologii výrazně zpomaluje také množení hub a plísní. Není proto divu, že Plasmacluster používají mnohé další firmy, například Nissan a Toyota v klimatizacích pro své vozy, a setkáte se s ním na toaletách, v restauracích a hotelech po celé Asii, kde jsou požadavky na hygienické prostředí velmi vysoké. Sharp nabízí Plasmacluster také ve svých čistíčkách vzduchu a klimatizacích.

Porovnání chladicích systémů



Hybridní chlazení

Bez námrazy a s kontrolovanou vlhkostí

Technologie No Frost patří bezesporu mezi největší inovace v chlazení za celá desetiletí, ale poslední vývoj ukazuje, že i ji lze výrazně posunout vpřed. Ve vybraných modelech Sharp používá její nejnovější variantu, o které lze hovořit jako o „hybridním chlazení“. Zatímco v případě polovičního No Frostu dochází v chladicí části ke kondenzaci vody a v případě standardního No Frostu jsou zase potraviny vysušovány, u hybridního chlazení nevzniká v celém spotřebiči námraza, v chladicím prostoru nedochází ke kondenzaci vody a současně je zde udržována optimální vlhkost. Ventilátor zajišťující pohyb vzduchu v chladicí zóně byl doplněn o hliníkový panel, který zakrývá prostor s rozváděným vzduchem – díky tomu panel vyzařuje přirozeně chlad do celého prostoru, aniž by přes potraviny procházel ventilátorem hnaný vzduch a zbavoval je vlhkosti. A co to znamená? Opět prokazatelné prodloužení čerstvosti a svěžejší vzhled například ovoce a zeleniny.

Kompresor s invertorem

Důležitým a neopomenutelným prvkem chladniček Sharp je jejich srdce v podobě moderního invertorového kompresoru. Invertor umožňuje plynulou regulaci výkonu, tudíž chladnička kompresor nezapíná na 100 % výkonu a po chvíli nevypíná, ale nastaví jeho chod optimálně podle potřeby. Chladnička s invertorem mnohem lépe udržuje teplotu a zamezuje velkým teplotním výkyvům při celkové nižší spotřebě energie i nižší hlučnosti.

Čtyřdveřové americké chladničky

Nejvyššími a nejvybavenějšími modely v katalogu Sharp jsou americké chladničky čtyřdveřové koncepce, která oproti běžnému side by side řešení poskytuje více prostoru a jeho lepší využití. Celkový čistý objem těchto modelů dosahuje 600 l i více.

Horní část spotřebiče je vyhrazena chladicí zóně se 77 cm vysokým a širokým prostorem, kam se vejdou velké tácy a nadměrné potraviny. Nechybí extra široká spodní polička pro několik nápojů v kartonech, šuplíky a vysoce kvalitní skleněné police. Součástí prostoru je také nádoba na vodu, již chladnička používá k výrobě ledových kostek – výrobek se nachází skryt v prostoru mezi chladicí a mrazicí částí, takže kostky následně



padají do zásuvky v mrazničce. Vyrobí jich dokáže až 384 za den, zatímco běžná side by side chladnička pouze 120. Celý systém se sám čistí a má povrch pokryt antibakteriální Ag+ vrstvou.

Ovládání spotřebiče řeší Sharp u nejvyšších modelů pomocí dotykového LED panelu a vnitřní osvětlení úspornými LED světly. Na výběr jsou super premium modely se skleněným provedením SJ-FS810V (2 barvy) a SJ-FS820V (2 barvy) a prémiové SJ-FP810V (3 barvy), SJ-FP760V (3 barvy), SJ-FJ810V-BK, SJ-F790S-SL a SJ-F740S-S. Pro bližší informace o jednotlivých chladničkách kontaktujte české zastoupení společnosti Sharp.

Nabídka také obsahuje 80 cm a 64,4 cm široké modely s mrazákem nahoře a 60 cm široké chladničky s mrazákem dole a systémem dvířek otevíratelných do obou stran. Všechny tyto typy disponují technologií Plasmacluster, hybridním chlazením, systémem No Frost a další prémiovou výbavou. Výběr pak doplňuje cenově dostupné 60cm chlazení s mrazákem nahoře.

SHARP

Favia Day 2014

Dealerské setkání jediného velkoobchodního specialisty na vestavné spotřebiče

PO LETECH ZMĚNILA JEDNA Z NEJDŮLEŽITĚJŠÍCH UDÁLOSTÍ V KATEGORII VESTAVNÝCH SPOTŘEBIČŮ MÍSTO KONÁNÍ. PRŮHONICE VYMĚNILI LETOS PROFESIONÁLOVÉ Z OBORU ZA DOSTIHOVÉ ZÁVODIŠTĚ V PRAŽSKÉ CHUCHLI. SJELO SE JICH TAM MNOHO A SELL NEMOHL SAMOZŘEJMĚ CHYBĚT, ABY PŘINESL Z AKCE TRADIČNÍ OBRAZOVOU REPORTÁŽ.

Na rozdíl od dubnového Fast Day, který přitahuje pozornost hlavně ve svém podzimním vydání a jehož „jarní edice“ bývá výrazně komornější, přilákal Favia Day do Prahy všechny významné značky z oblasti vestavných spotřebičů. Důležitými osobnostmi se to zde proto jen hemžilo a zástupci magazínu SELL zde potkali také mnohé, kteří ani na akci nevystavovali. Po příjezdu nás přivítal ředitel společnosti Favia, pan Jiří Svoboda, se kterým jsme se zastavili především u expozice značky Elica. Ukázal nám nové designové odsavače, které si můžete prohlédnout napravo od tohoto textu. Nebudeme už zdržovat zdlouhavým úvodem a pojďme se podívat na výrobky, které padly redakci do oka.

V zóně značek AEG, Electrolux a Zanussi jsme krátce pohovořili s generálním ředitelem českého zastoupení společnosti Electrolux panem Martinem Svobodou a krátce nato se nás ujali produktoví manažeři firmy. Jedním z nejzajímavějších výrobků byla myčka Electrolux ESI8720RAX z řady RealLife. Vyznačuje se energetickou třídou A+++, kapacitou na 15 sad nádobí a měkkými trny Soft Spikes, které zabraňují poškození skleniček.



Polská značka Amica je silným hráčem v kategorii sporáků. Dodává ovšem také vestavné řešení v podobě této povedené kombinace indukční varné desky a vestavné trouby.



BEKO miluje prémiový vzhled nerez. Neže by snad firma neměla ve své nabídce i bílé nebo dokonce jinak barevné spotřebiče, ale na Favia Day kromě vestavných modelů ukazovala také nadprůměrně vybavené volně stojící modely právě v nerez. Chladnička CN 136241 X v energetické třídě A+++ a se systémem Active Dual Cooling zde stála vedle A+++ myčky DFN 71046 X30.



Kousek za vchodem do hlavní haly jsme potkali Jana Šacha, generálního ředitele českého zastoupení Indesit, který nám ukázal jak jeden z nových sporáků v nerez s reflexním sklem [CI6V E97 A1 (X) / HA], tak tichou A+++ myčku v nerez (LFD 11M131 OCX EU). Čelní část prezentace ještě doplňovala pračka řady Futura (WMD 843BS EU).



Už v úvodu k reportáži zmiňované digestoře značky Elica řady SWEET se vyznačují zaoblenými tvary, mimořádně kvalitním dílenským zpracováním a použitím LED světelných zdrojů.

Společnost BSH v magazínu SELL prezentuje své výrobky pravidelně a podrobně jsme se jim věnovali také redakčně v dubnovém čísle v reportáži z dealerského dne BSH Hausmesse. Do této obrazové mozaiky jsme proto nevybrali žádnou technologiemi nabitou novinku, nýbrž obyčejnou plynovou varnou desku. Slovo „obyčejný“ však není úplně namístě – deska EP616HB91E s elegantními ovládacími prvky, masivními rošty a plochou z tvrzeného černého skla na sebe strhne pozornost v každé kuchyni.



Společnost Gorenje prezentovala na místě jak své kmenové výrobky, tak ty z portfolia české značky Mora. Nás zaujala svým designem především tato vestavná trouba B0730RA-W, za níž stojí známý designér Ora-Īto.



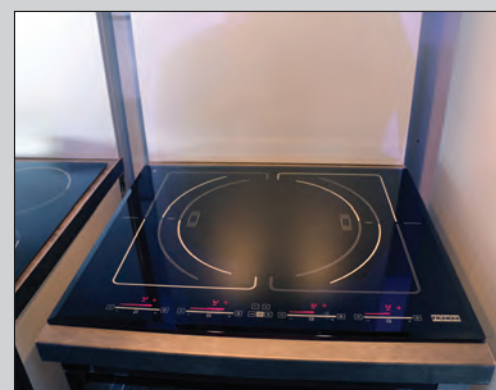
Nové varné desky s dotykovým „slider“ ovládáním a možností spojování varných zón nám ukázal nový key account manager značky Philco, pan Milan Landa, který se ve světě domácích spotřebičů pohybuje už nějaký ten rok. Na obrázku indukční deska PHD 64F4S.



Společnost Candy měla pestrou prezentaci, v níž na sebe strhávaly nemalou pozornost miniaturní předem plněné pračky Aquamatic na 4 kg prádla. Stylizace do přenosného zavazadla byla opravdu trefná.



V části, kde vystavovala společnost Whirlpool, jsme potkali vždy usměvavou marketingovou ředitelku firmy Markétu Minaříkovou. Firma v Chuchli prezentovala své vestavné trouby standardních i kompaktních rozměrů. Nechyběly samozřejmě ani varné desky.



Obchodní zástupce společnosti Franke, pan Zdeněk Hentzl, který má na starost domácí spotřebiče této značky, nás upozornil na zajímavou indukční desku FHFB 6421 I FLEXI, jejíž 4 varné zóny lze spojit do jedné. Můžete na ní pak používat jak velké pekáče, tak pánve.

Obměna chlazení u Amica pokračuje, další novinky jsou v přípravě

Silný hráč na svém domácím trhu a přední dodavatel varné techniky včetně volně stojících sporáků nabízí kompletní portfolio domácích spotřebičů také v Česku. Pro letošní sezonu přichází firma s novou nabídkou chladniček.



Amica

Inteligentní styl



V kategorii chladicí techniky došlo během posledních pár let k překotnému vývoji a posunům v jejich spotřebě i výbavě. Amica si je vědoma, že její dosavadní portfolio již neodpovídalo současným trendům a požadavkům spotřebitelů. Mateřská společnost i dceřiné společnosti, jako je německá Amica International, jsou silné v oblasti varné techniky a chtějí výrazněji upevnit svou pozici také v dalších produktových kategoriích. Chlazení se tak bude obměňovat postupně v průběhu letošního a také příštího roku. Na trh nyní přicházejí první zbrusu nové modely ve svěžím designu, s elektronickým ovládním, displeji, bohatou funkční výbavou a v úsporné energetické třídě A++. To vše při velmi konkurenčních cenách.

Skleněné dveře

Chladnička je nesporně jedním z nejvýraznějších prvků v kuchyni, pokud tedy spotřebitel nevolí zcela skrytou vestavnou verzi. Volně stojící modely musejí zaujmout a strhnout na sebe pozornost, být nejen funkční a užitečné, ale také být potěchou pro oko. Nové modely, ať jsou v bílé, nebo černé barvě, mají dvířka se skleněným povrchem. Jednoduchý, leč elegantní prvek, který posouvá po designové stránce spolu s čistým řešením bez madla chladničky Amica na novou úroveň.

Senzorové ovládání

Ve dvířkách do chladicí zóny se nachází přehledný LCD displej, zobrazující nastavenou teplotu v obou oddílech a další aktivované funkce. Systémem ovládání se drží koncepce maximálně čistého designu, tudíž je senzorický panel bez vystupujících tlačítek. Stačí jen jemně Źuknout na podsvícené ovládací prvky a požadovaná teplota a funkce jsou nastaveny.

Elektronická regulace teploty

S výše popsaným displejem se pojí také elektronická regulace teploty, která nahrazuje tradiční mechanický způsob nastavení. Samozřejmostí je možnost nastavení teploty zvláště pro chladicí část a zvláště pro mrazicí. Spotřebiče používají jeden kompresor s elektroventilem.

Funkční výbava

Elektronický systém přináší ještě další výhody včetně doplňkových funkcí, výrazně zvyšujících uživatelský komfort. V první řadě jsou to „rychlé zmrazení“ a „rychlé zchlazení“, které přijdou vhod, pokud vkládá uživatel do chladničky větší množství potravin. U mrazení zmiňme výhodu v podobě zachování nutričních hodnot, pokud se doba zmrazení sníží na nezbytné minimum, a u chlazení si zase spotřebič poradí i v letním horku s rychlým snížením teploty u nově vložených potravin. V tomto případě se po dosažení nastavené vnitřní teploty funkce sama deaktivuje.

Vhod přijde uživatelům jistě také funkce Prázdniny, díky které nemusejí v delší nepřítomnosti nechávat spotřebič zapnutý na plný výkon nebo ho naopak zcela odpojit ze sítě. V chladicím prostoru se sníží výkon chlazení na minimální hodnotu, zatímco v mrazáku jsou všechny potraviny udržovány v běžně nastavené teplotě. Výsledkem je zřetelná úspora za provoz celého spotřebiče během dovolené nebo delší nepřítomnosti.

Při pořádání večírku pak můžete použít funkci Party pro rychlé zchlazení lahví s pitím v mrazáku. Doba intenzivního mrazení lze regulovat v rozmezí od 10 do 60 minut.

Samozřejmostí jsou potom v nabídce funkcí signalizace otevřených dveří a zvýšené teploty.

Fresh Zone a další vnitřní vybavení

Z hlediska řešení vnitřního prostoru se vyznačují novinky úsporným LED osvětlením, poličkami z bezpečnostního skla, 2 nádobami na ovoce a zeleninu či výsuvnou přihrádkou pro rychlé zchlazení (vhodné např. pro drobné ovoce, jako lesní plody či jahody). Do nadstandardní výbavy pak můžeme u modelu zařadit takzvanou zásuvku Fresh Zone, kde je udržována teplota mezi 0–3 °C za účelem výrazného prodloužení trvanlivosti a čerstvosti potravin. Do Fresh Zone můžete vložit například čerstvé maso, ale i ovoce nebo zeleninu. Celý vnitřní prostor chladniček je potom vyroben z materiálu s přídavkem antibakteriálního prostředku, zabraňujícího šíření bakterií a plísní.

Chystané novinky s No Frost

Koncem roku budou představeny ještě další novinky v kategorii chlazení včetně modelů s beznámrazovou technologií No Frost. Pro více informací kontaktujte české zastoupení společnosti Amica.

Anti
Bacteria
System



NO
Frost



Mezi Amerikou a Evropou Chladničky s šířkou mezi 70 a 80 cm

TRADIČNÍ ROZDĚLENÍ KOMBINOVANÝCH CHLADNIČEK NA TY BĚŽNÉ S ŠÍŘKOU DO 60 CM A AMERICKÉ S ŠÍŘKOU 90 CM I VÍCE UŽ NENÍ TAK ÚPLNĚ PLATNÉ. DO PROSTORU MEZI NIMI VYSÍLAJÍ MNOHÉ ZNAČKY ZÁSTUPCE ŠIROKÉ 70 AŽ 80 CM. Z HLEDISKA OBJEMU PRODEJŮ NEJDE ZATÍM O ZÁSADNÍ KATEGORII – DYNAMICKY VŠAK ROSTE A MÁ NA TRHU PODLE VŠECH INDIKÁTORŮ ZÁŘIVOU BUDOUCNOST.

Na evropském trhu poměrně mladá subkategorie kombinovaných chladniček se dá těžko uchopit a přesně definovat. Někteří její zástupci mají mrazák nahoře, jiní dole, někteří se drží šířky 70 cm a jiní se nebojí jít až za hranici 80 cm. V jednom pytli tak najdeme všelijaké chladničky rozličných provedení, cen a zpracování. Většinu trhu tvoří střední a vyšší třída, protože tyto modely cílí na spotřebitele, kteří nejprve zvažují nákup americké / side by side chladničky, ale pak zjistí, že ji do své kuchyně nemohou kvůli jejím rozměrům umístit, případně na náročnější spotřebitele, kterým objemově klasický kombinovaný model nestačí. Impulsů k výběru takového spotřebiče může být samozřejmě více, ale tyto vidíme jako hlavní. Ostatně to, že jde o určitý mezičlánek, spojovník „kombinací“ a „amerik“, dokládá také fakt, že některé tyto chladničky mají dávkovač vody či ledu, případně sofistikovaný výrobek ledu uvnitř mrazničky.

OMEZENÉ MNOŽSTVÍ ZNAČEK... ZATÍM

Nadstandardně široké kombinované chladničky nenabízejí všichni výrobci a ani na tom neplánují v dohledné budoucnosti nic měnit. Jak už bylo řečeno v úvodu, v objemu prodeje jde stále o okrajovou záležitost. Redakce SELLU však vnímá tuto skupinu jako velmi perspektivní, a nejen ona. Portfolio rozšířilo o chladničky s šířkou nad 70 a do 90 cm v posledních letech poměrně dost značek.

Najdeme je jak u tradičních západních, jakými jsou Bosch, Siemens, Hotpoint či Liebherr, tak u východních, kam řadíme například turecké BEKO, japonský Sharp nebo korejské LG. Očekáváme, že v příštích letech přibudou ještě další, protože hlad spotřebitelů po těchto modelech poroste.

KOMBINOVANÉ S MRAZÁKEM DOLE

Tradičněji přistupují k širším chladničkám především evropské výrobci, případně američtí. Z obrázku člověk na první pohled ani nemusí poznat, že nejde o běžnou 60 cm širokou chladničku. Při osobním prohlížení spotřebiče je ale rozdíl patrný ihned – 10 cm navíc vytváří často až o 30 % větší vnitřní objem. Na široké police se vejdu i velké talíře a tácy a z chladničky vyzařuje její výjimečnost. Vnitřní provedení se nicméně od 60cm kolegů z nabídky vlastně nijak neliší. Jelikož jde o vyšší cenovou kategorii, samozřejmostí je technologie No Frost, elektronické ovládání a řízení cirkulace vzduchu. Přítomna může být i nulová zóna.

KOMBINOVANÉ S MRAZÁKEM NAHOŘE

Na extra široké chlazení s mrazničkou v horní části spotřebiče jsou specialisté především asijské značky, ale setkáme se s nimi například také v katalogu značky Hotpoint. Asijsci cílí hlavně do vyšší cenové kategorie, a tak LG nabízí na trhu model s dávkovačem vody a Sharp zase modely v mnoha barevných provedeních a se skutečně prémiovou vnitřní výbavou (provedení polic, poliček, výrobek ledu atd.).

TAK TROCHU

„AMERIKA“

Dvě předchozí kategorie byly svou koncepcí blíže běžnému kombinovanému chlazení, zatímco tato skupina, reprezentovaná vlastně jen řadou Quadrio značky Hotpoint, připomíná spíše americké modely. Sice má šířku jen 70 cm, ale používá dvoukřídlé dveře a dva separátní šuplíky pro mrazák, případně jednu multitemplotní zónu. Svým vzhledem působí jako americká chladnička, a tak pokud vaši zákazníci hledají majestátní a působivou chladničku, která v menší kuchyni udělá podobnou parádu jako skutečná „amerika“, můžete jim doporučit právě tu. Do přehledu ji nezařazujeme, protože novinku v této řadě představuje společnost Indesit v samostatném článku na straně 38.



BEKO CNE 47540 GB

Nadstandardně vybavená 70 cm široká chladnička se vyznačuje energetickou třídou A+++ při roční spotřebě 206 kWh. Uživatelé poskytnou chladicí část s 322 l (z toho 20 l nulová zóna) a mrazicí část se 116 l. Celý spotřebič stojí na systému Active Dual Cooling, tedy oddělených chladicích okruzích, které zajišťují ideální teplotu i úroveň vlhkosti. Potraviny se nevysušují ani se nemíchají jejich pachy a vůně. Z dalších technologických inovací stojí za pozornost Aktivní ionizátor, jenž neutralizuje bakterie, protizápachový filtr, antibakteriální těsnění a madla dveří, signalizace otevřených dveří, digitální ovládání, LED osvětlení a v neposlední řadě bezmrazová technologie No Frost.

HOTPOINT ENTMH 18320 VW 03

Chladnička s mrazákem nahoře a šířkou 70 cm má celkový vnitřní objem 414 l, z něhož připadá 332 l na chladicí prostor a 82 l na mrazicí. Jelikož zařízení spadá mezi cenově dostupné výrobky, najdete u něho tradiční mechanické ovládání, které se nachází uvnitř chladicího prostoru. Přesto chladnička nabízí jednu unikátní funkci, takzvaný Active Oxygene, kdy do chladicí části vypouští molekuly aktivního kyslíku, které eliminují bakterie a plísně. Výsledkem je znatelné prodloužení čerstvosti potravin. Chladnička má samozřejmě ventilované chlazení, aby byl vzduch rozváděn rovnoměrně do celého prostoru. Se spotřebou 255 kWh za rok spadá do energetické třídy A++.



HOTPOINT ENBYH 19423 VW

Z nabídky značky Hotpoint jsme do přehledu vybrali ještě jeden model, protože dodává jak řešení s mrazákem nahoře, tak i dole. Tato A+++ chladnička s roční spotřebou 215 kWh přichází s digitálním ovládáním a displejem ve dvířkách, na kterém lze kromě nastavení teploty také aktivovat funkce Super freeze (rychlé mrazení) a Super cool (rychlé chlazení). O rozvod vzduchu ve 300l chladicím prostoru se stará ventilátor. Zmínit je třeba ještě zásuvku na zeleninu s regulovanou vlhkostí a antibakteriální ochranu. Mraznička má objem 169 l, který se dělí mezi 3 zásuvky, a obsahuje výrobek ledu „Easy Ice“.

LG GT 9180 AVBW

Chladnička s mrazákem nahoře od korejského LG zaujme vysoce nadprůměrnou šířkou 86 cm při výšce 184 cm. S tím se pojí i její čistý objem dosahující hodnoty 600 l – chladicí část má 424 l a mrazicí 176 l. Z výbavy jmenujme lineární kompresor s nižší spotřebou energie a nižší hlučností, technologii Moist Balance Crisper (udržení optimální teploty a vlhkosti v zásuvce na ovoce a zeleninu), systém Bioshield (antibakteriální těsnění dveří) a rozšířený rozvod vzduchu Multi Air Flow. Zapomenout pak nesmíme ani na technologii Total No Frost a dávkovač vody ve dveřích (interní zásobník). Se spotřebou 440 kWh za rok se řadí do energetické třídy A+.



PHILCO PX 4551 I

V kategorii přesně 70 cm širokých chladniček má svého zástupce také značka Philco. Jedná se o No Frost model v energetické třídě A+, který poskytuje vnitřní prostor o celkovém objemu 455 l (351 l chladnička, 104 l mraznička). Roční spotřeba dosahuje 413 kWh. Chladnička s elektronickým ovládním a displejem ve dveřích má několik speciálních funkcí – rychlé mrazení, rychlé chlazení, ekonomický režim a funkci „prázdniny“. V mrazáku naleznete 2 zásuvky a přihrádku ve dveřích, kam lze pohodlně uložit například mraženou pizzu.



SHARP SJ-SC700V-BE

S 80cm šířkou patří tato chladnička s mrazákem nahoře také mezi unikátní modely v přehledu. Popisovaný model je dodáván v netradiční béžové barvě (BE), ale Sharp dodává do Evropy také stříbrnou (SL) a bílou (WH) variantu. Zařízení se vyznačuje technologií Plasmacluster, která výrazně prodlužuje čerstvost jídla, a systémem Hybrid Cooling, jenž zase zajišťuje optimální teplotu a vlhkost v celém prostoru chladničky. Více informací o těchto technologiích se dočtete na straně 24 v samostatném článku společnosti Sharp. Součástí výbavy je zásuvka s nižší teplotou (cca 3 °C), dva výrobky ledu a LED osvětlení. Roční spotřeba činí 417 kWh (en. třída A+).

SIEMENS KG49EAI43

V prémiovém segmentu chlazení ještě zůstaneme, protože sem spadá také zástupce německé značky Siemens. Při šířce 70 cm poskytuje prostor o celkovém objemu 413 l, ze kterého připadá na chladicí část 301 l a na mrazicí 112 l. Chladnička se chlubí nerezovým provedením s povrchem proti otiskům prstů, LED osvětlením, elektronickou regulací teploty (zvláště pro chladicí a mrazicí zónu), vnitřním vybavením dekorovaným nerezovými prvky, pachovým filtrem a zásuvkami coolBox (2× delší čerstvost masa a ryb) a crisperBox (na zeleninu s regulovatelnou vlhkostí). Mrazák typu lowFrost zaujme schopností udržet potraviny v bezpečí až po 44 h. Se spotřebou 175 kWh za rok se tento model řadí do energetické třídy A+++.



WHIRLPOOL WBA 43983 NFC IX

Novinkou v katalogu značky Whirlpool je tato chladnička v designu Absolute s unikátním systémem 6. smysl FreshControl, jenž udržuje v chladicím prostoru ideální teplotu i vlhkost. Spotřebič také upoutá svou energetickou třídou A+++ při implementaci beznamrazové technologie No Frost. Za rok spotřebuje tato 71 cm široká chladnička 195 kWh elektřiny. Její celkový vnitřní objem činí 420 l (282 l chladnička, 138 l mrazák). Nechybí digitální ovládním s displejem, antibakteriální provedení s filtrací vzduchu a Maxi Box zásuvka v mrazničce. Rovnoměrný rozvod chladného vzduchu zajišťuje systém Multi-flow.

Chladničky Gorenje

ION generation pro rok 2014

JEŠTĚ VÍCE PROSTORU A SVĚŽESTI!

GORENJE SE PODAŘILO VYŘEŠIT ZÁSADNÍ OTÁZKU, KTERÁ ŘADU LET STÁLA PŘED VÝROBCI CHLADNIČEK. JAK ZAJISTIT PŘIROZENÉ MIKROKLIMA A KONSTANTNÍ TEPLITU UVNITŘ CHLADNIČKY, A VYTVOŘIT TAK PŘÍZNIVÉ PODMÍNKY PRO SKLADOVÁNÍ POTRAVIN, ABY ZŮSTALY DLOUHO ČERSTVÉ? VÝVOJÁŘI GORENJE NAŠLI ODPOVĚĎ V PŘÍRODĚ A STVOŘILI NOVOU GENERACI CHLADNIČEK ION GENERATION. A ZDOKONALOVÁNÍ TÉTO MIMOŘÁDNĚ ÚSPĚŠNÉ ŘADY STÁLE POKRAČUJE!

Aktuální novinkou jsou **2 metry vysoké** volně stojící kombinované chladničky (např. model NRK 6202 TX) a **1,85 m vysoká** volně stojící kombinovaná chladnička (model NRC 6192 TX) s 2 unikátními funkcemi: **ConvertActive** umožňuje **pouhým stisknutím tlačítka** jednoduše **proměnit mrazák v chladničku**. Dvě hodiny po aktivaci se změni teplota v mrazicí části na -2 až 3 °C, takže rázem je k dispozici chladnička s objemem 200 l a dostatkem místa. V horní chladicí části lze nastavit teplotu mezi 4 až 9 °C. Druhou klíčovou funkcí je **FreshActive LED světlo** pro **prodloužení procesu fotosyntézy**, umístěné v zásuvce na ovoce a zeleninu. **Nová generace chlazení ION generation tak nyní poskytuje ještě více prostoru a svěžesti.**

Chladničky nové generace ION generation na první pohled zaujmou **propracovaným designem** a ohromí mnoha **chytrými funkcemi**. Výsledkem je nejen maximální úspora energie, ale také prodloužení čerstvosti potravin až o 20 %. Chladničky se vyrábějí v základní řadě **Essential**, středně vybavené řadě **Advanced** a nejvyšší řadě **Superior**. Dostupné jsou v nadčasové **bílé barvě** a zdokonaleném **nerozovém Inox** provedení, odolném proti znečištění například při dotyku prstů.

Základem nové generace chlazení ION generation je revoluční technologie **IonAir** simulující **přírodní proces ionizace**, při kterém negativně nabitě ionty aktivně a efektivně čistí vzduch. Technologie **IonAir** uvnitř chladničky **zničí maximální množství škodlivých bakterií a mikroorganismů** a stejně si spolehlivě poradí i **se zápachem a příliš silným aroma některých potravin**. Výsledkem je perfektní mikroklima pro jídlo a **zachování jeho přirozených hodnot, chutě i barvy**. Technologii IonAir doplňuje mimořádně účinný ventilační systém **MultiFlow 360°**, který aktivně vyrovnává vlhkost a teplotu uvnitř chladničky.

Nová generace chladniček ION generation vyniká nejen dokonalou harmonií s přírodou, ale také mimořádnou inteligencí – jde o první chladničky se **schopností učit se**. Elektronicky řízený senzorový systém **AdaptTech** zaznamenává zvyky uživatele, sbírá a vyhodnocuje data o frekvenci otevírání dveří během týdne. Na základě těchto údajů pak reguluje řízení teploty v chladničce, takže nehrozí zahřívání potravin a „teplotní šoky“, což napomáhá udržet potraviny co nejdéle čerstvé.

V chladničkách gorenje nové generace má každá potravina své místo s unikátním mikroklimatem. Například zásuvka **CrispZone** pojme až 36 litrů čerstvých potravin, zejména ovoce a zeleniny. Profesionální a velmi rychlé zmrazení (dvakrát rychlejší než obvykle) se zachováním vitamínů, minerálů a živin zajistí příhrádka **XtremeFreeze** – velmi praktická pro rychlé zmrazení



potravin po příchodu z nákupu. K dispozici je také funkce **SuperCool** – vynikající pro zchlazení množství potravin najednou – a zásuvka **ZeroZone** pro skladování masa a ryb při 0 °C.

Kromě svěžesti a zdraví moderní lidé preferují také funkčnost a jednoduchost. Nová generace inteligentních chladniček gorenje proto nabízí několik uživatelsky přívětivých řešení. Nechybí **výsuvné skleněné police**, které udrží až 22 kg potravin. Princip **SimpleSlide** umožňuje snadný posun polic ve dveřích nahoru a dolů, takže není problém umístit ani ty největší láhve, funkce **SlotIn** zajistí otevření dveří do pravého úhlu, i když chladnička stojí u zdi nebo jiného spotřebiče.

Gorenje se stále snaží najít nové způsoby, jak ušetřit energii a peníze. Všechny chladničky ION generation proto mají mimořádně **úsporné energetické třídy**, od **A+ po A+++**. Navíc jsou některé z nich řízeny **Inverter Compressorem**, který reguluje provoz v závislosti na teplotě a může ušetřit až 60 % energie ve srovnání s energetickou třídou A.

Nestandardní rozměry jsou v kurzu! Whirlpool má řešení pro každou kuchyň



NE KAŽDÝ CHCE DO SVÉ KUCHYNĚ BĚŽNOU KOMBINOVANOU CHLADNIČKU S ŠÍŘKOU DO 60 CM A STEJNĚ TAK NE KAŽDÝ MÁ PROSTOR PRO EXTRA ŠÍROKÝ SIDE BY SIDE MODEL. WHIRLPOOL NEZŮSTÁVÁ STRNULÝ V TRADIČNÍCH KATEGORIÍCH A VYCHÁZÍ SVÝM ZÁKAZNÍKŮM VSTŘÍC MĚNĚ TRADIČNÍMI MODELÝ, AŽ UŽ JDE O JEJICH ŠÍŘKU, VÝŠKU NEBO DOKONCE ZÁKLADNÍ KONCEPCI.

Štíhlá kráska ve 3D bílém hávu

Se svou dvoumetrovou výškou patří model WBC36992 NFC AW z řady Absolute do kategorie nejvyšších kombinovaných chladniček na trhu a nabízí díky tomu jak nadstandardní objem, tak výbavu, která celkový 344l prostor pro chlazení a mražení plně využívá. Už na první pohled zaujme vnějším provedením dvířek v perleťově bílé barvě se zajímavým 3D efektem. Měkký grafický vzor doplňuje povrch spotřebiče o prostorovou dimenzi a přeměňuje plochý neosobní zevnějšek tradiční chladničky. Spotřebič ale zůstává hladký na dotek a snadno se čistí.



Z technického hlediska u něj rozhodně stojí za pozornost technologie 6. smysl FreshControl, která udržuje uvnitř ideální vlhkost a teplotu, nulová zóna Activ0° pro maso a ryby a beznamrazový systém No Frost v mrazicí části. Samozřejmostí je potom elektronické ovládání se separátní regulací chladicí a mrazicí zóny, antibakteriální filtrace a úsporné LED osvětlení StarLight. V mrazničce pak naleznete kromě standardních zásuvek takzvaný Maxi Box, určený pro nadměrné potraviny.

Vestavná královna s největším vnitřním objemem

Novinka v kategorii vestavných chladniček s mrazákem dole nese označení ART 9810/A+ a ve své kategorii nabízí největší vnitřní objem na trhu, rovných 310 l. S výškou 193,5 cm také patří k nejvyšším vestavným chladničkám, a proto ji jistě ocení i větší rodiny. Opět jde o plně vybavenou kombinovanou chladničku s technologií 6. smysl FreshControl, antibakteriálním filtrem a LED osvětlením StarLight. Mrazák neobsahuje klasické mrazicí



rošty, na kterých se vždy tvořilo nejvíce námrazy, takže snadno odstranitelná vrstva zmrzlé vody vzniká pouze na stěnách. Chladnička používá elektronické ovládání a za chodu vydává hluk pouhých 35 dB. Svou spotřebou se řadí do energetické třídy A+.

Z vestavného chlazení byste neměli minout ani model se standardní výškou ART 8811/A++ s 6. smyslem FreshControl a prémiovou výbavou včetně LED osvětlení. Jak už označení výrobku naznačuje, spadá do energetické třídy A++ a při celkovém vnitřním objemu 275 l spotřebuje pouhých 235 kWh elektřiny za rok.

Široká designovka v nerez

Pokud někomu nevyhovuje koncepce extra vysoké chladničky, může ho naopak zaujmout nové pojetí spotřebiče s šířkou 70 cm. Nárůst vnitřního objemu je ve srovnání se srovnatelnou chladničkou v šířce 60 cm až 30 %. Navíc do tohoto modelu vloží i rozměrnější talíře a tácy. Jmenovitě jde například o zařízení WTV4597 NFC IX s mrazničkou nahoře v energetické třídy A+ a s celkovým vnitřním objemem 450 l. Ve výbavě

nepostrádá 6. smysl FreshControl, beznámrazovou technologii No Frost a elektronické řízení chodu kompresoru. Zajímavým prvkem je potom v mrazicí části výrobnik ledových kostek, do kterého ze speciálního zásobníku pomalu přitéká voda – vzniklé kostky se pak dají jednoduše překloupat do zásuvky.

V 70cm šířce je na výběr také novinka v podobě modelu s mrazákem dole. Chladnička v energetické třídě A+++ má označení WBA43983 NFC IX a samozřejmě u ní nechybějí 6. smysl FreshControl a systém No Frost.



Absolute – odraz inovativních technologií v unikátním designu

Nový design chladniček Whirlpool s názvem Absolute je charakterizován jednoduchými moderními tvary, řízenou geometrií, mírným zakřivením dveří a minimalistickými prvky. Tato kombinace vytváří jednoduchý, přesto dominantní a svěží styl celého spotřebiče, který skvěle doplní kuchyně dneška. Velmi efektivní je také zapuštěné uživatelské rozhraní a rukojeť s nadčasovou povrchovou úpravou. Dotykové ovládání zajišťuje snadné nastavení a jednoduchou zpětnou vazbu.



Oddělené chlazení a mražení pro větší flexibilitu

Americké pojetí chladničky je velkolepé a má své nesporné výhody v podobě dávkovače vody a ledu a dalších prémiových prvků včetně atraktivního designu. Celý spotřebič je ovšem 90 či více centimetrů široký a jeho umístění nemusí být pro některé domácnosti snadné. Někomu také nemusí vyhovovat vysoký, leč poměrně úzký chladicí i mrazicí prostor. Whirlpool má proto v nabídce také monoklimatické chladničky a mrazničky, jakožto separátní spotřebiče, které lze buď postavit vedle sebe, nebo je umístit zcela odděleně. Novinkou v této kategorii separovaných „side by side“ spotřebičů, které lze spojit speciálním mezikusem, jsou chladnička WME36562 X a mraznička WVE 26562 NF X. Obě spadají do energetické třídy A++, přičemž chladnička spotřebuje ročně pouhých 114 kWh a mraznička 292 kWh při celkovém objemu spotřebičů 623 l. Samotná chladnička nabízí 363 l a mraznička 260 l. U chladicího zařízení si zaslouží zmínku ještě systém 6. smysl FreshControl, elektronické ovládání, hlučnost pouhých 38 dB a dveřka z nerez. Mraznička, také se 6. smyslem, používá beznámrazovou technologii No Frost a netvoří se v ní nikde námraza. Dosahuje vysokého mrazicího výkonu 26 kg / 24 h a má dveřka rovněž z kovu.





Electrolux Roadshow 2014

Představení novinek a školení partnerů letos u Brna

VÍCE NEŽ 200 OBCHODNÍCH PARTNERŮ SPOLEČNOSTI ELECTROLUX SE VYDALO V ZÁVĚRU KVĚTNA DO NOVĚ POSTAVENÉHO RESORTU MAXIMUS NA OKRAJI BRNA NA TRADIČNÍ ROADSHOW, KDE FIRMA PREZENTOVALA PESTRÉ SPEKTRUM LETOŠNÍCH NOVINEK. POZVÁNÍ NA AKCI PŘIJALA I REDAKCE MAGAZÍNU SELL.

Majitele či zástupce kuchyňských studií a elektroprodejen přivítalo v Brně na 20 zástupců společnosti Electrolux včetně generálního ředitele Martina Svobody, obchodního ředitele Martina Novotného a marketingové manažerky pro český trh Ivony Balážové. Vzhledem k celkovému množství lidí byla akce rozdělena do dvou dnů, aby si všichni účastníci mohli zblízka prohlédnout všechny vystavené produkty a získali bez dlouhého čekání informace od přítomných zástupců společnosti Electrolux. Středeční část programu moderovala populární Iva Pazderková alias „Blbá blondýna“, jejíž stand-up comedy sklídila velký ohlas. Následovalo vaření s šéfkuchařem profesionální divize Electrolux Antonínem Bradáčem, který představil přednosti nové řady SousVide pro inovativní způ-

sob vaření. Druhý den se pak o zábavu staral chemik-showman Michael Londresborough, jehož hrátky s plyny a kapalinami připomínaly spíše alchymistické čáry, nicméně všechny efekty stály na pevných vědeckých základech.

AEG SousVide Revoluce v domácí kuchyni

Největší a nejvýraznější novinkou, kterou letošní Roadshow odhalila, byla nová trouba SousVide a k ní určená vakuovací zásuvka. A co že to vlastně to SousVide znamená? Tento francouzský výraz označuje vakuum, které hraje při přípravě jídla v nové troubě hlavní roli. Uživatel nejprve vloží potraviny do speciálního sáčku, v profesionálním vakuovači AEG VS92903M zbaví sáček vzduchu a posléze nechá jídlo přípra-

vovat v troubě AEG ProCombi SousVide (BS9354151M) při velmi nízké teplotě (do 120 °C). Hlavními přednostmi tohoto systému přípravy jídla jsou výrazně nižší ztráta objemu (místo až 50 % činí ztráta pouhých 5–10 %), zachování nutričních hodnot, lepší okořenění (vůně a chuť bylinek a jiných dochucovadel proniká do struktury jídla), minimální riziko spálení jídla, minimální nároky na čištění (jídlo se připravuje v sáčcích) a možnost delšího uchovávání potravin.

Nová trouba umožňuje také další způsoby přípravy včetně tradičního pečení. Jelikož se jedná o parní model, lze upravovat jídlo v pravé páře (96 °C) při 100% vlhkosti (vhodné pro ryby, zeleninu), v kombinaci páry a horkého vzduchu při 50 % vlhkosti (vhodné pro pečivo, pečení do 140 °C) nebo v kombinaci menší-



Karel Hrdina ze společnosti Electrolux prezentuje partnerům novou troubu ProCombi SousVide spolu s vakuovací zásuvkou.



Chemik Michael Londesborough se chystá dokončit další experiment – na pohled obyčejné mýdlové bublinky po styku s plamenem buchnou v ruce asistentky stejně hlasitě jako dělbuch. Samozřejmě bez rizika zranění.

šitá na míru českému trhu a obsahuje všechny tradiční domácí recepty spolu s návodem, jak na ně při použití multifunkční parní trouby. Ocení ji nejen koncoví zákazníci, ale i obchodní partneři společnosti Electrolux, kteří mohou při prezentacích výrobků snadno uvést konkrétní praktické příklady využití jednotlivých funkcí.

Další produktové novinky

Velký prostor byl při jednotlivých prezentacích a školeních věnován novinám v oblasti malých domácích spotřebičů, zejména tyčovým vysavačům a kuchyňským robotům. Z velké bílé techniky odhalila firma novou řadu chlazení Fresh Plus, která spadá pod značku Electrolux. Novinky se vyznačují technologií TwinTech FrostFree s oddělenými chladicími okruhy (Electrolux novinky představil v minulém vydání na straně 41, značka AEG je odhaluje v tomto čísle na straně 21).

V kategorii péče o prádlo se AEG pochlubilo pračkou s energetickou třídou A+++ – 50 %, invertorovým motorem a přímým sprchováním. Nás zaujala ale hlavně

nová pračka ÖKOKOMBI kombinovaná se sušičkou, protože používá při sušení technologii tepelného čerpadla, která se už stala standardem u samotných sušiček, nicméně v kategorii pračkosušiček je stále ještě novinkou. Kromě toho, že je energeticky úspornější, spotřebuje také výrazně menší množství vody, která se u starších modelů kombinovaných spotřebičů používá i při sušení (čistá chladná voda slouží pro kondenzaci páry).

A opomenout nemůžeme ani nové myčky AEG ProClean druhé generace, určené k mytí až 15 sad nádobí. Zaujaly nás zvětšeným vnitřním prostorem, samostatnou příborovou zásuvkou a gumovými držáky StopGrip, které nepoškodí sklo. Pokud se chcete o nových myčkách dozvědět více, nalistujte v dubnovém vydání SELLU na stranu 16, kde jsou novinky obsáhle popsány.

ho množství páry a horkého vzduchu při 25% vlhkosti (pečení masa do 230 °C).

U představovaného modelu jsme si všimli nabídky 1 manuálního a 10 automatických programů pro SousVide, asistovaného pečení se 100 recepty a praktické teplotní sondy s napojením na systém trouby. Důležité je také zmínit takzvaný „de-steaming“ proces, kdy se v závěru programu trouba zbaví páry uvnitř, aby na uživatele neunikl při otevření dvířek mrak horké páry.

Parní vaření v české kotlině s novou kuchačkou

Rozšiřující se nabídka parních trub AEG a Electrolux a popularita zdravější přípravy jídla je zajisté potěšující. Čeští zákazníci ovšem leckdy tápali, jak správně takovou troubu použít při vaření tradiční české kuchyně, o níž není v mezinárodně pojatých univerzálních materiálech žádná zmínka. České zastoupení Electroluxu proto vydalo a na Roadshow svým partnerům rozdávalo nově vydanou kuchačku s názvem Vaření, pečení a grilování v multifunkční parní troubě, na které spolupracovala PR agentura PLEON Impact s dvorním kuchařem Electroluxu Antonínem Bradáčem. Kuchačka je



Prezentací vestavných novinek v kategorii vaření a pečení provedl účastníky produktový školitel René Kubaník.



Hotpoint Quadrio s novou multitemplotní zónou – sami si vyberte, jak využijete horní samostatnou zásuvku

OBLÍBENÁ 70 CM ŠIROKÁ ČTYŘDVEŘOVÁ CHLADNIČKA HOTPOINT QUADRIO ROZŠÍŘUJE VARIABILITU SVÉHO VNITŘNÍHO PROSTORU. Z HORNÍ SAMOSTATNÉ ZÁSUVKY, KTERÁ SLOUŽILA PŮVODNĚ POUZE JAKO MRAZNIČKA, SE STALA NOVÁ MULTITEMPLOTNÍ ZÓNA (MTZ). TU JE MOŽNÉ VYUŽÍT JAKO MRAZNIČKU NEBO CHLADNIČKU, A TO AŽ 5 RŮZNÝMI ZPŮSOBY, NAVÍC SE ZACHOVÁNÍM ČERSTVOSTI, PŮVODNÍ CHUTI A NUTRIČNÍCH HODNOT POTRAVIN BĚHEM PROCESU RYCHLÉHO ZMRAZENÍ A ROZMRAZOVÁNÍ. MTZ ZAMRAZÍ JEŠTĚ TEPLÉ POKRMY, ANIŽ BY UŽIVATELÉ MUSELI ČEKAT NA JEJICH VYCHLADNUTÍ, BEZPEČNĚ UCHOVÁ ČERSTVÉ MASO A RYBY NEBO ŠETRNĚ ROZMRAZÍ POTRAVINY PŘI UDRŽOVANÉ TEPLOTĚ 2 °C.

- 1. Mrazák pro rychlé zmrazení i ještě teplých pokrmů (z teploty až 70 °C na -18 °C)**
Díky funkci Hyper Freeze probíhá proces zmrazení až o polovinu rychleji, než je běžné. Potraviny tak neztrácejí vodu, váhu a zachovávají si svou původní konzistenci, chuť a své nutriční hodnoty. Speciální izolace mrazáku navíc umožňuje zmrazit teplé jídlo ihned po uvaření z teploty 70 °C na -18 °C. Není tak nutné čekat, až pokrm vychladne, než jej dáme do mrazničky.

- 2. Chladnička pro rozmrazení při teplotě 2 °C**
Funkce Safe Defrost umožňuje pomalé a bezpečné rozmrazování díky elektronickým kontrolkám teploty, které uchovávají teplotu v mrazáku na konstantních 2 °C. Touto cestou jsou potraviny chráněny před růstem bakterií 7krát více než při tradičním rozmrazování a při následné tepelné úpravě si zachovávají svou původní barvu a konzistenci.

www.hotpoint.cz

www.facebook.com/hotpoint.cz.sk



3. Chladnička pro čerstvé ovoce a zeleninu s teplotou 8 °C

Ovoce a zelenina jsou potraviny velmi náchylné na nesprávné skladování, kdy se rychle kazí nebo scvrkávají. Funkce Ovoce & Zelenina s teplotou 8 °C poskytuje ideální prostředí pro uchování čerstvého ovoce a zeleniny. Vzhledem k této teplotě může být využita také pro chlazení nápojů, jako je fresh juice, bílé víno nebo pivo.

4. Chladnička udržující teplotu 0 °C, ideální pro uchování masa a ryb

Čerstvé maso a ryby je vždy potřeba tepelně zpracovat co nejdříve. Nastavením funkce Maso & Ryby je možné zachovat původní kvalitu a čerstvost právě těchto velmi citlivých potravin při teplotě 0 °C po dobu až 7 dnů. MTZ tak funguje jako tzv. nulová zóna, která je součástí výbavy i dalších modelů chladniček.

5. Standardní mrazák s udržovanou teplotou -26 °C nebo -18 °C

Pro dlouhodobé skladování mražených potravin je možné nastavit MTZ zásuvku jako standardní mrazničku s výběrem teplot -26 °C nebo -18 °C.

Pokud je MTZ zásuvka prázdná, je možné ji ponechat vypnutou nezávisle na ostatních oddílech chladničky Hotpoint Quadrio, a zabránit tím zbytečné spotřebě energie. Chladicí část spotřebiče navíc obsahuje dvě zásuvky na zeleninu s regulovanou vlhkostí a nulovou zásuvku.

Hotpoint Quadrio E4DG AAA X MTZ

Multitemplotní zóna není jedinou výhodou této chladničky. Její čtyřdveřové provedení při pouhých 70 cm šířky nahrazuje provedení side by side v případě, kdy na klasickou americkou lednici není v domácnosti prostor. Do chladicí části se vstupuje dvojími dveřmi s nezávislým otevíráním, spodní samostatná zásuvka je standardním mrazákem. Celkový čistý objem spotřebiče je 385 litrů. V chladničce Quadrio je tak možné uchovávat větší množství potravin, aniž by si nárokovala širší prostor. Čtyřdveřové provedení umožňuje ušetřit až 50 % energie ve srovnání s běžnou kombinovanou dvoudveřovou chladničkou stejné šířky (úspora je zajištěna snížením tepelných ztrát otevřením pouze jednoho křídla dveří chladničky či pouze jedné zásuvky mrazáku). Spotřebič disponuje externím digitálním displejem se samostatným ovládacím MTZ zásuvky, držákem na víno, zásuvkami na zeleninu s regulací vlhkosti v chladicí části, nulovou zásuvkou, otočným výrobníkem ledu a rozšířeným úložným prostorem ve dveřích. Rozměry chladničky jsou 195,5 × 70 × 76 cm (v × š × h), je dodávána v energetické třídě A++.



Nay kupuje ztrátový Electro World, řetězcům s velkými prodejními plochami se nadále nedaří

V DRUHÉ POLOVINĚ KVĚTNA TĚSNĚ PO UZÁVĚRCE POSLEDNÍHO VYDÁNÍ SELLU PŘIŠLO POMĚRNĚ NEČEKANĚ OZNÁMENÍ, ŽE SLOVENSKÝ ŘETĚZEC NAY KUPUJE VŠECHNY PRODEJNY ELECTRO WORLD NA ČESKÉM A SLOVENSKÉM TRHU. I PODLE SLOV NĚKTERÝCH PARTNERŮ MAGAZÍNU, KTEŘÍ TĚSNĚ PŘED OZNÁMENÍM S MANAGEMENTEM ELECTRO WORLDU JEDNALI, NIKDO CHYSTANOU ZMĚNU NEDAL NAJEVO, ANI NÁZNAKEM.

Český trh se „čistí“ od západních elektrořetězců a vrací se zpět do česko-slovenských rukou. Majitelé slovenského řetězce Nay Petr Zálešák a Ján Tomáš kupují všech 26 obchodů Electro World v Česku a na Slovensku. Zatímco na domácí půdě je Nay silným hráčem, před lety jeho majitelům „moravský pokus“ s pozvolnou invazí směrem na západ nevyšel. A tak zvolili odlišnou, explozivnější strategii a rázem jsou majiteli více než 20 obchodů po celé republice. Ještě loni ale prosakovaly do trhu informace, že Nay jedná s francouzským Darty o koupi Datartu, jehož se snaží nynější vlastník už dva roky zbavit. Nejspíš šlo jen o obchodní tanečky ze strany Nay, aby nabídl Electro World, respektive jeho vlastník Dixons Retail, lepší podmínky.

Hodnota celé transakce nebyla oznámena, avšak je zřejmé, že o nijak závratnou sumu jít nemůže, protože si Nay podle informací slovenského časopisu Trend nemusel brát kvůli připravované akvizici půjčku a zaplatit v pravidelných splátkách v průběhu pouhých tří let. Firma dosahuje podle Trendu zisku v průměru milion eur ročně.

Osudové chyby

Dosavadní majitel českých prodejen Electro World, britská společnost Dixons Retail, se v posledních letech zbavuje svých ztrátových částí. Už v roce 2009 odešla z polského i maďarského trhu a loni prodala svůj ztrátový byznys v Turecku tamní firmě Bimeks. Dostala za něj hotově 2 miliony liber a dalších 32 obdrží v průběhu následujících dvou let. A konečně se také zbavila dlouhodobě ztrátového evropského e-shopu



PHOTO: ŠJU

Pixmania, jež převzala německá společnost Mutares. Dostala od Dixons za převzetí dokonce zaplacenou, a to 69 milionů liber. Následně uzavřela chod stránek na mnoho trzích včetně Česka. Ztrátový česko-slovenský byznys byl tak logicky další na řadě, protože loni vytvořil tuzemský Electro World kumulovanou ztrátu 272 milionů korun.

Veškerá rozhodnutí o vstupu na trhy ve střední, východní či jižní Evropě se udála ještě v předkrizovém období a Dixons se nechal zlákat pohádkovými růsty prodeje a příznivými maržemi. Do Česka vstoupil v roce 2002 a ihned zahájil velmi agresivní cenovou politiku, která se při zpětném hodnocení ukázala jako chybná – vždyť podnikat se zápornými maržemi nemůže skončit jinak než velkým průšvihem. Jen asi málokdo tušil, co čeká Spojené státy v roce 2008 a že se nákaza brzy rozšíří do celého světa, zejména vyspělých zemí včetně Evropy. Ovšem zásadní chybou byla také neschopnost Electro Worldu přizpůsobit se rychle měnícímu se trhu, který odchází od systému okázalých prodejen s obrovskou prodejní plochou. Toto se samozřejmě týká všech řetězců včetně ztrátového Datartu, jenž nedávno oznámil ztrátu více než 102 milionů korun. Místo toho na trhu výrazně rostou původně čistokrevní internetoví prodejci s rozšiřující

se sítí výdejních míst, u nichž jsou náklady na provoz zlomkem toho, kolik stojí velká prodejna v nákupním centru. Lídr trhu Alza.cz proto každoročně hlásí vysoký růst – loni překročil v obratu hranici 9,2 miliardy korun a dosáhl 25% růstu. Nelze určitě říci, že jsou tradiční prodejny mrtvé, nicméně celá koncepce musí projít určitou transformací. Jakou? Na to evidentně nebyli v Dixons schopni najít odpověď.

Tradiční řetězce se snaží posilovat svou internetovou prezentaci, ale ve srovnání s e-shopy Alza.cz, Mall.cz a dalšími jsou jejich systémy často nedotažené a nenabízejí zákazníkovi tolik.

Dočkáme se „Nay Worldu“?

V nejbližší době nebude společnost Nay především v Česku měnit názvy všech obchodů. Z prosakujících informací z trhu každopádně vyplývá, že by k tomu mohlo v budoucnu dojít. Na jednu stranu jde o logický krok, aby se sjednotil vzhled všech prodejen v Česku i na Slovensku pod značkou Nay. Na druhou stranu jde o velmi nákladnou operaci, na kterou na českém trhu nemusejí noví majitelé spěchat. Nejprve se budou muset zaměřit na to, aby ozdravili český byznys Electro Worldu a posílili internetové prodeje, které jsou jedním z možných klíčů k dalšímu rozvoji.

Internet pro celý svět: Odvážný plán Facebooku a Googlu

FACEBOOK A GOOGLE MAJÍ VELKOLEPÝ PLÁN NA ZAVEDENÍ INTERNETU I DO TĚ NEJVZDÁLE-
NĚJŠÍ CHATRČE NA SVĚTĚ. PROTOŽE S POMOCÍ KLASICKÉHO ADSL TO NEPŮJDE, ROZHODLY SE
SPOLEČNOSTI VYUŽÍT TROCHU NETYPICKÉ NÁSTROJE – HORKOVZDUŠNÉ BALONY, SOLÁRNÍ
DRONY A SPECIÁLNÍ SATELITY.

Asi budete souhlasit, že velká část obyvatel západního civilizačního okruhu si už svůj život bez internetu nedovede vůbec představit. Denně jej využíváme k práci, ke komunikaci, k získávání informací i k zábavě v takovém měřítku, že by pro nás neexistence internetu byla velikou komplikací.

O to zajímavější je uvědomit si, že k internetu je na světě připojeno jen něco přes 2 miliardy lidí. Ti ostatní si zatím v lepším případě musí vystačit s mobilními telefony (kolem 5 miliard uživatelů) anebo, v horším případě, úplně bez moderních komunikačních technologií. Těm ostatním ale svítá naděje. Internet jim totiž hodlají zařídit dvě ikonické internetové firmy dneška – Facebook a Google. Soudě podle energie, s jakou se v posledním roce společnosti do tohoto úkolu pustily, se afričtí domorodci dočkají internetu poměrně brzy.

Všichni za sebe

Každá z firem přitom postupuje samostatně a má v rukávu vlastní projekty. Jedním z prvních je Project Loon od Googlu, v jehož rámci americká firma vyvinula speciální balony pro extrémní výšky, schopné vysílat z nebe internetový signál. Tyto balony jsou podle společnosti levnější než současné metody připojení do internetu a jsou zároveň schopné zajistit připojení i v těch nejdolejších částech světa.

Z balonů chce Google vytvořit síť ve stratosféře, dvakrát tak vysoko, než kde létají letadla a poletují mraky. Internetový signál s balonem by uživatelé měli navazovat pomocí speciální antény, balon je poté prostřednictvím sítě sousedních balonů napojí až do internetu.

V současnosti je „Projekt (Ba)Lon“ v druhé fázi testování, po Novém Zélandu jej nyní Google zkouší poněkud blíže k domovu, v pouštích v Kalifornii a Nevadě. S balony z Project Loon se také doposud pojí několik zajímavých historek. Jeden z balonů například během května při řízeném sestupu narazil do sloupů vysokého napětí a zůstal



na nich bezmocně viset, což okamžitě upoutalo technologická média. Jiný balon zase úspěšně obkroužil zeměkouli dokola během pouhých 22 dnů.

Balony ale nejsou jedinou technologií, která má s internetem pro všechny pomoci. Počátkem tohoto roku se oba dva rivalové, Google i Facebook, začali přetahovat o několik startupů, které vyvíjejí solárně poháněné bezpilotní drony specializované na let v horních vrstvách zemské atmosféry, tedy na samé hranici vesmíru.

Jak Google, tak Facebook v těchto dronech logicky viděly další možnost, jak internet na africké, asijské a jihoafrické domorodce (bavíme se o nejméně vyspělých částech světa) sesílat z oblohy. Samozřejmě to skončilo několika akvizicemi, z nichž tu asi nejzajímavější, Titan Aerospace, nakonec získal Google.

Postup vpřed

Google se vůbec ve snahách o připojení celého lidstva k internetu zdá být poněkud napřed. Facebook sice koupil svůj vlastní startup zaměřený na drony, britskou společnost Ascenta, jinak ale o aktivitách jeho nadace Internet.org, která je naplněním plánu připojení pro všechny pověřena, není příliš veřejně slyšet. To samozřejmě neznamená, že nadace nic nedělá, prozatím to ale rozhodně nedělá příliš veřejně.

Naproti tomu Google na přelomu května a června promluvil o třetí fázi svých snah, a to brzkém spuštění pro-


jektu pracujícího se satelity. Společnost hodlá do nízkoorbitových satelitů vysílajících internetový signál investovat nejméně miliardu dolarů, prozatím jich plánuje do kosmu vyslat asi 180. Počítá se ale s tím, že by se celkový počet mohl ještě zvyšovat, a cena by se tak mohla vyšplhat až na 3 miliardy dolarů.

Proč to Google s Facebookem vlastně dělají? Protože obě společnosti jsou ve svém oboru ve světě internetu jasnou jedničkou. Pokud chcete použít vyhledávač, je dost pravděpodobné, že zvolíte právě Google, v Evropě tak činí 90 procent uživatelů (a jen náš Seznam se svým mohutným podílem na českém trhu toto číslo trochu kazí). Pokud chcete na sociální síť, kde jsou všichni vaši přátelé, zvolíte podle stejného klíče Facebook.

Obě firmy si proto snadno dopočítaly, že víc internetových uživatelů také znamená víc uživatelů jejich služeb, a tím pádem i vyšší příjmy. Je nicméně také pravda, že internet pomáhá ekonomickému růstu a díky zjednodušení přístupu k informacím a komunikaci celkově zlepšuje kvalitu lidského života. Bylo by tedy hezké věřit, že ekonomické opodstatnění je pouze berličkou pro investory, aby proti projektům příliš neprotestovali, a motivace Googlu i Facebooku je hlavně v touze pomoci lidem v těch nejchudších částech světa, aby jejich život byl zase o kousek snazší.

Jindřich Lauschmann

Jak je důležité mít „smart“



CHYTRÉ TELEFONY, TABLETY, HLASOVÉ POVELY, ROBOTICKÉ VYSAVAČE A SEKAČKY, INTELLIGENTNÍ SENZORY, AUTOMATIZACE... SVĚT DOMÁCÍ TECHNIKY ZAČÍNÁ V MNOHÉM PŘIPOMÍNAT PÁR DESÍTEK LET STARÉ SCIENCE FICTION VIZE. „CHYTRÉ“ NEBOLI „SMART“ JSOU ODLETOŠNÍ HOROKU TAKÉ DOMÁCÍ SPOTŘEBIČE. PROČ JE PRO VÝROBCE DŮLEŽITÉ MÍT V NABÍDCE „SMART“ PRAČKY, TROUBY ČI CHLADNIČKY? A JE PROPOJENÍ S CHYTRÝMI TELEFONY VŮBEC NĚCO, PO ČEM SPOTŘEBITELÉ TOUŽÍ?

Po éře velkých posunů v energetických třídách a následujícím zintenzivnění komunikace vysoké kvality práce domácích spotřebičů se zdá, že přichází éra marketingu „smart funkcí“. Co se za tímto pojmem skrývá? Prozatím hlavně propojení jednotlivých spotřebičů s domácí počítačovou sítí a možnost ovládání a sledování spotřebičů pomocí speciální aplikace přes mobilní telefon nebo tablet. A to jak v rámci domácí sítě, tak případně přes internet. Výrobci chtějí zákazníkům nabídnout možnost kupříkladu spustit na dálku pračku, sledovat stav myčky či se nechat upozorňovat na ukončení programu jakéhokoliv zařízení. Pestrá paleta inovativně pojatých ovládacích a notifikačních prvků byla tahákem na letošním veletrhu EuroCucina a zajisté prostoupí také záříjový veletrh IFA. Při prezentacích vypadá vše „cool“ a „in“, jak by se dnes řeklo v anglicismy prolezlé češtině. Svá řešení prezentují Candy, LG, Samsung, Whirlpool a nově také BSH. Samozřejmě jdou s dobou a všichni reagují na ostatní, protože když s něčím tak zásadním přijde jeden, musí to samozřejmě nabídnout rychle všichni ostatní. Stejně to bylo s chytrými telefony, chytrými televizemi a jinak tomu nebude u chytrých spotřebičů. Osobně si ale pokládám otázku, zda se ve firmách někdo zamyslel nad tím, jestli trh po něčem takovém touží a je na to připraven? Podobně se nejspíš nezeptali výrobci televizorů, než zahájili před pár lety 3D ofenzivu, motivováni vysokými zisky 3D filmů v kinech, a záhy zjistili, že z domácího 3D žádné velké terno nebude. Ostatně to je také důvod, proč teď rychle tlačí do obchodů televizory se 4K rozlišením. Fiasko se 3D chtějí lábat 8× vyšším rozlišením, než je HD, a doufají, že to tentokrát vyjde.

S domácími spotřebiči to může být podobně, pokud nezvolí firmy promyšlený postup a začnou vysílat na trh výrobky, kterými jednou či dvakrát člověk oslní návštěvu, ale pak už bude stejně jen mačkat fyzické tlačítko ke spuštění praní nebo mytí...

Smart nesmysly

Když se dívám na dosud představené smart spotřebiče, ať už reálně uvedené, či představené, nemohu se zbavit pocitu, že hlavní část představovaných funkcí je tvořena naprosto nesmyslnými hloupostmi. Kdo bude na dálku zapínat například troubu, pokud v ní není pokrm a na dálku ho do ní stejně nevloží? Nechat v ní neupečené jídlo při ranním odchodu do práce dalších 8 hodin, aby ho dal při cestě domů péct, asi také nezní příliš realisticky... a ani rozumně. U pračky nebo myčky to reálně je – ráno naplním a pak zapnu. Jenže proč bych to vlastně dělal? U současných spotřebičů mohou nastavit opožděný start a levný tarif elektřiny se zpravidla týká nočních hodin, kdy jsem doma. Dobrá, u „chytrého spotřebiče“ mohou aktivovat program před spaním z postele..., ale to už je z mého pohledu přece jenom příliš fantasmagorické, protože většina z nás nebydlí v obřím zámku, aby dojit z ložnice do kuchyně bylo složitěj-

ším procesem než spouštět na mobilu aplikaci a zuřivě ťukat na displeji. Většina smart funkcí v oblasti ovládání je tak dle mého názoru naprostým a pro praktický život nevyužitelným nesmyslem. Jistě, nové funkce vyvolají při prezentacích „wow“ efekt, po pár minutách však musí většině lidí dojít, že tento velkolepý cirkus doma k ničemu nepotřebují. K čemu je jim funkce, kdy jim chladnička hlásí, že mají koupit nové mléko, když musejí nejprve manuálně zadat do aplikace, kdy koupili mléko stávající? Dokud nebude chladnička opravdu „chytrá“, že sama proskuje krabici, zjistí zbývající objem a stav mléka, je vše příliš krkolomné.

Když to má smysl

Nechci určitě působit zpátečnický. Jsem člověk, který má doma hudební server a je zvyklý ho ovládat pomocí chytrého telefonu. Není jednoduššího a rychlejšího způsobu, jak zaplnit celý byt hudbou, aniž bych musel hledat dálkový ovladač a chodit do místnosti se síťovým hudebním přehrávačem. Stejně tak jsem schopen ocenit sdílení fotografií a videí z mobilního telefonu na televizní obrazovce přes lokální síť. Dlouhé roky jsem pracoval pro časopis AUDIO Video a zpracovával pravidelně téma digitální domácnosti. Jsem proto schopen pokrok v propojení jednotlivých zařízení ocenit a jsem také uživatelem těchto funkcí.

Abych dal ještě další příklad z praxe. Například veškeré podklady pro výrobu magazínu SELL máme v redakci umístěné na cloudovém úložišti s neustálou synchronizací dat mezi všemi zařízeními, která jsou ke cloudu přihlášená. Pokud něco uložím na PC v kanceláři a po příchodu domů pustím notebook, ihned se vše nasynchronizuje a já mám k dispozici ihned aktuální soubory. Vydání SELLu tak často dokončuji na cestách a jedině, co potřebuji, je internetové připojení. Zda jsem v Praze, Miláně nebo New Yorku, je zcela irelevantní. U domácích spotřebičů vnímám snahu výrobců kopírovat funkce ze sféry IT a černé techniky. Jako by ani nikoho nenapadlo, že od pračky neočekává uživatel to samé co od chytrého televizoru.

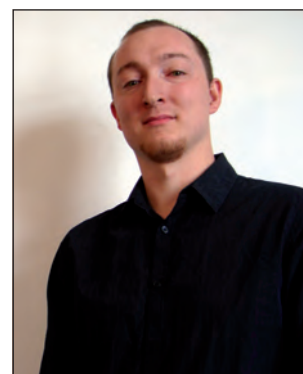
Světlá místa

Býti „smart“ nemusí být ovšem v případě domácích spotřebičů nesmyslné. Ukazují to některé z představených funkcí, především ty notificační. Je potřeba podlít maso v troubě? Pokud mě na to mobil upozorní, zatímco já sleduji vedle v pokoji televizi, tak budu jen rád. Teď v takovém případě používám minutku nebo budík na telefonu, takže pokud bude vše po instalaci jedné aplikace a jednorázovém nastavení fungovat automaticky, vnímám to jako krok kupředu. To samé platí pro varnou desku u dosažení bodu varu či přetečení okraje hrnce apod. A u praček, sušiček a myček může aplikace upozorňovat na dokončení programu. Nejde o funkci, bez které by se člověk neobešel, na druhou stranu je praktická a užitečná. Taková sladká třešnička na dortu.

Kapitolu samu pro sebe pak tvoří komunikace spotřebičů na chytré rozvodné síti s dodavatelem energie, kdy se naplněná myčka zapne sama v nevhodnější čas. Plošné nasazení si žádá další rozvoj, variabilní tarify, a je tak ještě otázkou mnoha let. První pokusy některých firem vypadají každopádně slibně.

Dlouhá cesta

Výrobci před sebou mají ještě pár let vývoje a pilování, protože minimálně první a druhá generace spotřebičů bude takovým hokusem pokusem. Výrobky si pořídí nadšenci do moderní techniky a na základě jejich reakcí se bude vše vyhodnocovat a následně upravovat, tak aby se nové funkce přiblížily potřebám běžného života. Zde také vítám iniciativu společnosti BSH, která odhalila svou smart koncepci HomeConnect, jakožto otevřenou platformu pro všechny. Když se vrátím zpět do světa 3D filmů – snad není třeba dlouze rozebírat, jak moc k tragickým prodejním výsledkům 3D televizorů a Blu-ray přehrávačů přispěla roztržnost trhu, kdy měl každý výrobce to „své 3D“, takže brýle jedné značky nebyly kompatibilní s druhou. Doufám, že se výrobci domácích spotřebičů z nezdaru hráčů na poli spotřební elektroniky poučí a odrazí se to v jejich počínání.



Lubor Jarkovský

KENWOOD



Kenwood představil své všestranné roboty na Prague Food Festivalu



Britská značka Kenwood je již pravidelným účastníkem Prague Food Festivalu, akce zaměřené na nejlepší gastronomii a určené všem milovníkům dobrého jídla.

Všestranné roboty ocení i profesionálové

V letošním roce značka Kenwood zaujala návštěvníky svým konceptem arény s pódiovým sezením, v jejímž centru se odehrávaly jednotlivé kuchařské show. Každou hodinu před zraky návštěvníků vařil vždy jeden ze známých šéfkuchařů v čele s italským kuchařem Morenem Cedronim, držitelem dvou michelinských hvězd, který již podruhé přijal pozvání firmy Kenwood účastnit se této významné akce a zároveň tak byl největší hvězdou Prague Food Festivalu. Spolu s Riccardem Lucquem, tváří robotu Kenwood Cooking Chef, a ostatními kuchaři používal při přípravě svých receptů celou řadu spotřebičů Kenwood zejména pak kuchyňské roboty s širokou řadou jejich příslušenství.



Radim Gerlich, šéfkuchař školy Laboratorio, připravuje s nástavcem na ploché těstoviny AT970 ravioli

Robot Kenwood splňuje nároky i zkušených profesionálních kuchařů, mezi jeho hlavní výhody patří robustní konstrukce a kovové převody, díky nimž jsou tyto stroje téměř nezníčitelné. Výhodou planetárního systému míchání, kterým roboty disponují, oceníte, když potřebujete zpracovat minimální množství surovin, výsledek bude stejně dokonalý, jako při větším množství ingrediencí. O bezchybné promísení a hnětení se postarají kovové nástroje, které jsou konstruované tak, aby zajistily pokaždé perfektní výsledky. Šlehací metla má tvar balónu, který zajistí, že se do směsi dostane dostatek vzduchu. Šlehačka nebo sníh z vaječných bílků se pokaždé podaří na jedničku. Lopatku ve tvaru K potom využijete k míchání lehkých piškotových těst, krémů, nebo třeba na bramborovou kaši. Robustní hnětací hák si zase snadno poradí s těžkými kynutými těsty.

Vedle hlavní arény Kenwood pak mohli návštěvníci nahlédnout pod ruce týmu kuchařů ze školy vaření Laboratorio Riccarda Lucqueho, kteří nepřetržitě celý den předváděli, co vše lze uvařit s pomocí kuchyňských robotů a jejich široké řady příslušenství. Díky tomu lze s jedním robotem připravit kompletní menu, zejména pokud je tím robotem špičkový model Kenwood Cooking Chef KM086, robot, který umí i vařit. Můžete na něm připravit domácí těstoviny nejrůznějších tvarů, jako jsou Tagliatelle, Ravioli či Fusili, namlít maso na ragú, pasírovat rajčatovou omáčku a vše v robotu i uvařit. S přesností na dva stupně lze nastavit na digitálním displeji teplotu a mít tak vaření stále pod kontrolou. To oceníte zejména při přípravě cukrářských specialit jako je horká čokoláda nebo žlutkové krémy šlehané za tepla. Doslova tak získáte do své kuchyně nového šéfkuchaře. Zatímco robot míchá například krémy, můžete se věnovat další přípravě pokrmů a tím ušetřit čas i další pár rukou.



Moreno Cedroni, italský šéfkuchař a držitel 2 michelinských hvězdiček, připravuje s nástavcem na krájení kostiček MGX400 zeleninovou caponatu

Ale i s osvědčeným modelem kovového kuchyňského robotu KMM770 Major Premier lze připravit širokou škálu pokrmů. V základní výbavě dostanete i dvě nejpoužívanější příslušenství: mlýnek na maso AT950A a skleněný ThermoResist mixér AT358. Z běžného šlehače se tak stává skutečně multifunkční pomocník, který v kuchyni zastane většinu běžných úkonů. Navíc velká kapacita pracovní mísy robotu Major Premier 6,7 litrů je ideální pro rodinné vaření či přípravu pohoštění při speciálních příležitostech. Dalších více než 20 nástavců lze k robotu dokoupit a připojit. Důkazem všestrannosti KMM770 byl úspěch bramborového salátu z kuchyně Kenwood připraveného díky nástavci na krájení kostiček MGX400, který lze dokoupit k modelům Chef a Major. Návštěvníci tak mohli vidět, jak se doslova za pár vteřin dá připravit plná mísa tohoto lahodného pokrmu.

KENWOOD

Představuje kMix
se skleněnou mísou



kMix 61G

Přichází kMix se skleněnou mísou

Během letošního ročníku Prague Food Festivalu byl také poprvé veřejnosti představen nový kuchyňský robot kMix se skleněnou mísou. Tato novinka letošního roku se dostane na trh až během září, ale už nyní mohli návštěvníci stánku Kenwood vidět tuto exkluzivní novinku na živo.

Díky skleněné míse je práce s robotem ještě zábavnější a také více precizní. Ve skleněné míse je krásně vidět, jak se suroviny míchají a zpracovávají, takže má uživatel celý proces přípravy pod kontrolou. Mísa má navíc praktickou odměrnou stupnici a robustní držadlo, takže se s ní dobře manipuluje. Skleněná pracovní mísa není u značky Kenwood žádnou novinkou. Už první kuchyňský robot Chef, který byl uveden na trh v roce 1947, měl právě skleněnou nádobu ve výbavě. Kenwood i dlouho poté skleněnou mísu prodával jako doplňkové příslušenství, než byla vytlačena populární leštěnou nerezovou mísou. Poptávka po skleněné míse ale neustávala, a proto se Kenwood rozhodl tento materiál opět zařadit do svého sortimentu. Sklo je transparentní materiál odolný proti opotřebení, relativně pevný, hygienický a recyklovatelný. Proto je tak oblíbený v kuchyni. Speciálně upravené sklo je vhodné pro vysokou zátěž, odolá teplotám i čisticím prostředkům v myčce a vydrží dlouho čiré. Robot bude na trh uveden pod označením KMX61G s červeně lakováním celokovovým tělem, mlýnkem na maso a struhadly v základní výbavě. Navazuje tak na úspěšný model KMX61 s nerezovou mísou. Roboty řady kMix vynikají jednoduchým ovládáním, které je umístěno pouze na přední straně robotu, nadstandardní bezpečností, kdy dochází k automatickému zastavení míchání v případě, kdy dojde ke zvednutí hlavy robotu. A navíc nabízí velmi kvalitní kovové příslušenství. Tělo přístroje je vyrobeno ze slitiny hliníku a mísa o objemu 5 litrů z leštěné nerezové oceli nebo nyní z borosilikátového

skla. Můžete v ní najednou zpracovat až 1,3 kilogramu těsta či 680 gramů mouky při přípravě pečiva. Všichni majitelé varianty robotu kMix s nerezovou mísou budou mít možnost si skleněnou mísu dokoupit jako příslušenství pod označením AX550. S modelem KMX61G je pochopitelně kompatibilní veškeré příslušenství určené pro roboty kMix. Zákazník si může vybrat nástavec na ploché těstoviny pro přípravu základního plátu těsta, 4 různé nástavce na krájení plochých těstovin: Tagliatelle, Trenette, Tagliolini a Spaghetti, dále nástavec na tvarované těstoviny a k tomu 12 tvořítek na různé druhy těstovin či tvořítko na protlačované cukroví, nebo odšťavňovač na bobuloviny. Všechny nástavce jsou vyrobené z odolného kovu s minimálním podílem plastových komponentů.



GfK TEMAX: Pozitivní vývoj pokračuje, táhnou sušičky a kuchyňské roboty

OD ROKU 2008 JSME DOSTÁVALI DO REDAKCE PŘEDEVŠÍM VÝSLEDKY INDIKUJÍCÍ ČASTÝ POKLES HODNOTY TRHU S TECHNICKÝM ZBOŽÍM, NEBO MINIMÁLNĚ V DŮLEŽITÝCH KATEGORIÍCH, JAKO JSOU SPOTŘEBNÍ ELEKTRONIKA NEBO KANCELÁŘSKÁ TECHNIKA. DOMÁCÍ SPOTŘEBIČE NA TOM VYLOŽENĚ ŠPATNĚ NEBYLY, ALE VELKÝ RŮST TAKÉ NEZAŽIVALY. ZPRÁVA GfK TEMAX ZA PRVNÍ ČTVRTLETÍ ROKU 2014 POTVRZUJE LONI NASTARTOVANÝ POZITIVNÍ TREND VÝVOJE A RŮSTU. ZA AŽ PŘEKVAPIVĚ VYSOKÝMI HODNOTAMI RŮSTU STOJÍ Z NEMALÉ ČÁSTI LOŇSKÉ INTERVENCE ČNB.

Trh s technickým zbožím rostl během prvního čtvrtletí letošního roku v meziročním srovnání o více než 3 % (hodnotové vyjádření). GfK informuje, že na pozitivním vývoji měla svůj podíl většina sledovaných sektorů, přičemž nejvyšších hodnot růstu dosáhly telekomunikace, zatímco fotoaparáty vykázaly největší propad (-22,7 %).

Velké domácí spotřebiče

V prvním kvartálu roku 2014 vykázal trh s velkými domácími spotřebiči pozitivní vývoj, kdy celkově tento sektor rostl o více než 8 %. Tempo nárůstu prodeje bylo vyrovnané jak u volně stojících, tak i vestavných spotřebičů. Celkově se trh vyvíjel pozitivně napříč produktovými skupinami, největší meziroční nárůsty byly u sušiček a dále chlazení.

U sušiček vnímá redakce SELLu zintenzivnění komunikace této skupiny ze strany jednotlivých výrobců, která přišla s nástupem technologie tepelného čer-

padla. Posun z energetické třídy B u běžných kondenzačních sušiček do třídy A či ještě vyšší u modelů s tepelným čerpadlem je významným prodejním argumentem. Současně došlo k výraznému poklesu cen modelů bez tepelného čerpadla, což také pomohlo k nárůstům prodeje sušiček celkově.

V chlazení je zvýšení prodeje logickým důsledkem intervencí ČNB a zlepšování nálady spotřebitelů, kteří s výměnou staré chladničky v třídě A a horší ještě otáleli. Současná nabídka A+++ a A++ modelů je dostatečně široká a cenově dostupná, takže růst jejich prodeje není překvapením.

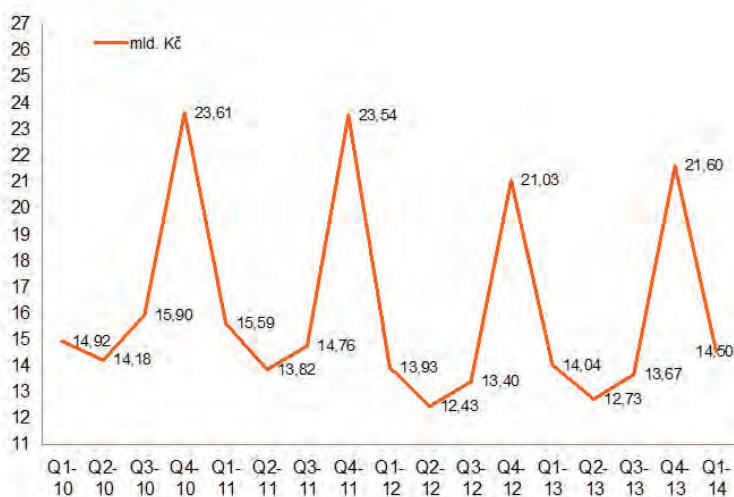
Malé domácí spotřebiče

Trh malých domácích spotřebičů zaznamenal také pozitivní vývoj v prvním čtvrtletí roku 2014, kdy hodnota prodeje stoupla o téměř 5 % oproti stejnému období loňského roku.

Nejvýrazněji rostly kategorie kuchyň-

| | Q2 2013 | Q3 2013 | Q4 2013 | Q1 2014 | Q1 14 / Q1 13 |
|---------------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| | mil. Kč | mil. Kč | mil. Kč | mil. Kč | +/-% |
| Spotřební elektronika (CE) | 1.925 | 2.012 | 4.003 | 2.496 | 1,9% |
| Foto (PH) | 549 | 525 | 703 | 363 | -22,7% |
| Velké domácí spotřebiče (MDA) | 2.967 | 3.340 | 3.803 | 3.133 | 8,5% |
| Malé domácí spotřebiče (SDA) | 1.000 | 1.032 | 2.319 | 1.178 | 4,8% |
| Informační technologie (IT) | 3.619 | 4.000 | 6.608 | 4.430 | -1,5% |
| Telekomunikace (TC) | 2.322 | 2.414 | 3.701 | 2.493 | 11,5% |
| Kancelářská a výpočetní technika (OE) | 344 | 352 | 460 | 402 | 7,4% |
| GfK TEMAX® Česká Republika | 12.726 | 13.674 | 21.599 | 14.496 | 3,3% |

Vývoj obrátu u zboží dlouhodobé spotřeby



ských robotů, v růstu pokračovaly také kávovary a vysavače. Nadále klesaly domácí pekárny, parní hrnce a fritézy, mírný pokles zaznamenaly také kulmy.

Zmiňované růstové skupiny se vezou na současných populárních trendech. Stoupá zájem o zdravé vaření a domácí přípravu jídla z kvalitních surovin, což podporuje prodeje kuchyňských robotů. Výrobci vděčí za pozitivní vývoj také nebývalé popularitě televizních pořadů věnovaných vaření a food festivalům, které jsou pořádány napříč celým Českem. S tím se pojí také dlouhodobě rostoucí prodeje kávovarů, protože zájem Čechů o kvalitní kávu na domácím stole stoupá už mnoho let.

Naopak domácí pekárny, jakožto po omezenou dobu populární a víceméně jednóúčelový spotřebič, doplácí na dosažení nasycenosti trhu, stejně jako parní hrnce. Fritézy zase symbolizují nezdravou přípravu jídla smažením, tudíž nejsou příliš „kompatibilní“ s aktuálními trendy.



Kuchyňské roboty a food procesory Na rostoucí trh míří letos zajímavé novinky

DOMÁCÍ PŘÍPRAVA JÍDLA JE OPĚT V KURZU A NOVĚ PŘIBYL ZÁJEM ŠIRŠÍ VEŘEJNOSTI O VYŠŠÍ GASTRONOMII A KVALITU SUROVIN. JEDNÍM ZE SEKUNDÁRNÍCH EFEKTŮ TĚCHTO TRENDŮ JSOU TAKÉ ZVYŠUJÍCÍ SE PRODEJE MALÝCH DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ Z KATEGORIE PŘÍPRAVY JÍDLA. JDE HLAVNĚ O TYČOVÉ MIXÉRY, ALE TAKÉ KUCHYŇSKÉ ROBOTY A FOOD PROCESORY, POSKYTUJÍCÍ KOMPLEXNÍ SLUŽBY A AŽ DESÍTKY FUNKCÍ.

Nabídka kuchyňských robotů, popřípadě food procesorů, je na českém trhu bohatá – stojí za ní jak velcí známí výrobci, tak obchodní značky, jejichž majitelé si nechávají spotřebiče vyrábět převážně v Číně. Rozdíly v kvalitě i ceně robotů jsou značné. Evidentní je nárůst popularity tradičních robotů s horním pohonem a univerzálním ramenem pro rozličné příslušenství, kde vysoce kvalitní výrobky zastupují značky, jako Kenwood, KitchenAid či Bosch. Na vlně nové popularity této techniky se snaží svěřt různé obchodní značky, které roboty také nedávno zařadily do svých katalogů. Na loňském Fast Day jsme se například blíže seznámili s modely Sencor, jejichž pořizovací cena je až několikanásobně nižší než v případě výše jmenovaných značek, čemuž odpovídají i další specifika výrobků. Redakce SELLu očekává, že levná technika, snažící se napodobit tradiční a kvalitní výrobky, bude na český trh proudit dál a v ještě větší míře. Není od věci říci, že díky ní celá skupina roste vysokým tempem, ačkoliv, jak píše Zdeněk Bárta z GfK ve svém komentáři níže na této straně, pokles průměrné ceny se v posledním čtvrtletí snížil.

Růst i v dalších letech

Od společnosti Euromonitor International obdržela naše redakce podrobná data k trhu s technikou pro přípravu jídla (food preparation) včetně výhledové studie.

Z podkladů vyplývá, že Euromonitor očekává další růst trhu s roboty a food procesory, protože zákazníci začínají preferovat komplexní řešení namísto jednotlivých zařízení s jedním účelem. „Krást“ zákaznicky tak v následujících letech budou roboty a procesory odšťavňovačům, citrusovačům i stolním mixérům. V případě odšťavňovačů a také specifických „smoothie makerů“ ale nebude zásah tak velký, aby ohrozil jejich další růst, který přinesla zvýšená popularita čerstvých ovocných šťáv a zdravých koktejlů (smoothie). Inovativní přístup některých výrobců navíc odhaluje, že i v čitelném trhu malých kuchyňských spotřebičů mohou do původních kategorií zasáhnout inovativní výrobky, jako jsou osobní „fitness“ mixéry, jimž jsme se věnovali v minulém vydání SELLu. A vývoj osobních spotřebičů dále pokračuje, například značka DOMO představuje na straně 53 první vyložené osobní kávovar.

Když se ještě vrátíme do kategorie kuchyňských robotů a food procesorů, nikoho asi nepřekvapí, že celkově v rámci obou produktových skupin vládne trhu značky jako Philips, Moulinex a Bosch. V dražší technice je to britský Kenwood a poměrně výrazný nástup zaznamenala také česká značka ETA, poté co zařadila do své nabídky roboty řady Gratus. Z hlediska marketingové komunikace a dalších aktivit ale nejsou jmenovaní celkoví lídři trhu příliš aktivní. Situace se mění pouze u německé značky Bosch, která představila novou vlnkovou loď, robot MUMXL40G, zařazený i do tohoto produktového přehledu. Vstoupila s ním do výrazně vyššího cenového segmentu, dotýkajícího se hranice 20 000 Kč, a na dealerském dnu BSH Hausmesse vyhlásila, že chce v kategorii robotů výrazněji posílit. Potvrdil nám to následně i nový generální ředitel českého a slovenského BSH pan Per Funch v rozhovoru na straně 12, při němž mimo jiné zaznělo, že se firma chce stát evropskou jedničkou v malých domácích spotřebičích celkově.

Informace o tržní situaci poskytla redakci společnost Euromonitor International



BOSCH MUMXL40G

Na dubnovém Hausmesse představila společnost BSH nový top model svých kuchyňských robotů a vyhlásila cíl výrazněji posílit v této produktové kategorii. Novinka s vysoce nadstandardním příkonem 1600 W používá planetární systém míchání, vybavena je 5,4 l velkou mísou z broušeného nerez a doplněna 1,75l ThermoSafe mixérem. Z technologií jmenujme Smart Dough Sensor, udržující konstantní rychlost míchání a hnětení bez ohledu na velikost náplně. Robot je dodáván s krouhačem se 4 kotouči pro různé druhy sekání, strouhání a krájení, dále míchací metlou, hnětacím hákem a celokovovou šlehací metlou. Používat lze vše v 7 nastavitelných stupních výkonu, popřípadě s aktivací pulzního chodu.

BRAUN TRIBUTE FX 3030

Po převzetí německé značky Braun ze strany italského De'Longhi v kategorii přípravy pokrmů a žehlení přicházejí na trh novinky, které vznikly už pod vedením nového vlastníka. Jednou z nich je food procesor s unikátním systémem 2 mís a variabilním elektronickým ovládáním rychlosti v 15 krocích. Přístroj používá 600W DC motor a nabízí také pulzní funkci. Dodáván je s 2l univerzální plastovou nádobou a 0,75l plastovou nádobou na sekání. Součástí je také lis na citrusy, nástavec na odšťavňování, disk na hranolky, nůž na sekání/mixování, nástroj na šlehání, nůž na sekání/mixování, hnětač těsta, nerezové disky na sýr, krájení plátků a jemné či hrubé strouhání. Veškeré příslušenství lze mýt v myčce.



CONCEPT RM-3250

Food procesor s 900W motorem je tvořen základnou s jednoduchým ovládáním a velkým množstvím příslušenství. Jeho výkon lze regulovat 2 rychlostmi, případně aktivací pulzního chodu pro rychlé zpracování surovin, například ledové tříště. Stisknutím tlačítka Turbo může uživatel krátkodobě zvýšit rychlost otáček motoru. Procesor dodává výrobce s hnětací nádobou o objemu 3 l a mixérem s objemem 1,5 l, mlýnkem, citrusovačem, hnětacím nástavcem, šlehacím nástavcem, sekacím nožem, 3 strouhacími kotouči a stěrkou. Výrobek je součástí designové řady Happy Hour a ve stejném provedení lze k němu pořídit ještě další spotřebiče, například kráječ, rychlovarnou konvici nebo kuchyňskou váhu.

DOMO PIET DO 9070 KR

Kuchyňský robot najdete také v katalogu belgické značky DOMO, která dodává na trh model v červené barvě a s 1000W motorem. Jeho 4,5 l velká mísa je vyrobena z nerezové oceli a lze ji zakrýt i průhledným víkem, zabraňujícím rozstříku (obsahuje plnicí otvor). Na těle robotu se nachází ovládání rychlosti v 8 stupních, případně pro aktivaci pulzního chodu. Pohyblivá míchací hlava zajišťuje dokonalé promísání všech surovin. Robot také udržuje stálou rychlost bez ohledu na množství vloženého obsahu. Dodáván je s hnětacím hákem, míchacím nástavcem a šlehačem. Další příslušenství lze dokoupit.



Kuchyňské roboty a mixéry na českém trhu podle GfK

Prodej kuchyňských robotů a mixérů i v letošním roce pokračuje v růstu. Za první tři měsíce se jich ve sledovaných distribučních kanálech prodalo meziročně o 13 % více, tržby vzrostly o 16 %. Pestrou skupinu sledovaných přístrojů vytváří kromě tradičních kuchyňských robotů a food procesorů také tyčové, ruční a stolní mixéry a dále drtiče.

V prvním čtvrtletí letošního roku se tradiční kuchyňské roboty na celkové poptávce po kuchyňských robotech a mixérech podílely desetinou, avšak z celkové hodnoty prodeje už zaujímaly přes 40 %. Zájem o tento sortiment nadále rosti,

tempo přírůstků objemu i hodnoty se však v prvních třech měsících 2014 postupně snižovalo. Poptávka meziročně vzrostla o třetinu za mírného snížení průměrné ceny.

Tempo poklesu průměrné ceny tradičních kuchyňských robotů se však v období od ledna do března letošního roku také zmírňovalo. V průměru zaplatili kupující v prvních třech měsících 2014 za tyto modely 5600 korun.

Prodej food procesorů vzrostl meziročně o 15 % v objemu i hodnotě prodeje. Do celkových tržeb skupiny se promítl necelými 7 %, podobně jako ve stejném období před rokem. V březnu se meziroční vývoj obou ukazatelů vývoje trhu tohoto segmentu dostal do ztrát. V průměru spotřebitelé investovali v prvním kvartálu do food procesorů 2300 korun.

Zdroj:

Zdeněk Bárta
Consumer Choices
Director CZ&SK,
GfK Czech



ELECTROLUX ASSISTENT EKM4000

Loni představenou novinkou je na českém trhu řada kuchyňských robotů Assistent od švédského Electroluxu. Jedná se o klasické roboty s horním pohonem. Všechny modely stojí na celokovovém tělu, v němž se skrývá 1000W motor. Představovaný model v červené barvě nabízí 2 nerezové mísy (4,8 l a 2,9 l) a 3 nástavce na hnětení, míchání a šlehání. Výkon je možno regulovat v 10 krocích. Dostupný je také v černé, šedé a bílé barvě, přičemž černý model obsahuje v základu také nástavec na mletí masa a 3 nástavce na strouhání a krájení. Toto příslušenství včetně dalšího k přípravě domácích těstovin je možné dokoupit i zvlášť.



ETA MEZO 003390000

Česká značka rozšířila svoji nabídku o novinku v cenově dostupnějším segmentu. Na trhu se tak objevuje robot Mezo se 700W motorem a 4,5l nerezovou mísou. Přístroj se vyznačuje stabilizátorem otáček, kovovými převodovými koly a jednoduchým sestavením. Spolu s ním se v balení nachází kromě zmiňované mísy průhledný kryt proti rozstříku, hnětací hák, pevný nástavec pro míchání, šlehací nástavec, masořezka a mlecí destičky 2 velikostí. Volitelně lze pak dokoupit další příslušenství včetně nástavců na těstoviny, mlýnku na mák a nástavce na strouhání.

GORENJE SBR1000E

Food procesor s bohatou výbavou a motorem s příkonem 1100 W je vlajkovou lodí nabídky tradiční slovinské značky. K základně s gumovými nožičkami a bezpečnostním spínačem jsou dodávány 1,5l nádoba, plastová miska na šlehání, plastová miska na sekáček, odšťavňovač, mlýnek na kávu, hnětač na těsto, nástavce na jemné a hrubé strouhání, nástavec na drnutí a další na jemné sekání, naběračka, víko s těsněním a odměrka.



KENWOOD COOKING CHEF KM086

Jelikož představuje značka Kenwood svou hlavní novinku pro letošní jaro a léto ve vlastním článku na straně 44, zařazujeme do přehledu top model, který předvedl své schopnosti také na nedávném Prague Food Festivalu. Robot s širokou základní výbavou s ThermoResist mixérem, food procesorem (6 krouhacích disků), flexi metlou, napařovacím košíkem, sadou metel z nerezové oceli, podložkou a stěrkou lze funkčně obohatit ještě množstvím volitelného příslušenství v podobě 24 doplňkových nástavců. Mezi největší přednosti pak patří také integrovaný indukční vařič, který umožňuje zpracovávané suroviny rovnoměrně vařit – bez manuálního míchání tak uživatel připraví například omáčky či polévky. Příkon motoru činí 1500 W pro mixování a 1100 W pro indukční vaření.

Electrolux vsází na profesionální kvalitu

Řada kuchyňských robotů Asistent si bere to nejdůležitější z profi segmentu, kde patří Electrolux mezi nejúspěšnější výrobce na trhu, a šikovně vše uzpůsobuje použití v domácnosti. Nekompromisní kovové provedení, vysoký výkon a bohaté příslušenství dělají z nových robotů dokonalého společníka každého milovníka vaření a dobrého jídla.

Kvalitní a výkonný kuchyňský robot s dostatkem příslušenství nahradí množství jednotlivých jednoúčelových spotřebičů, které zabírají zbytečně místo. Je centrem kuchyně a měl by mít své pevné místo na kuchyňské lince, aby ho uživatel nemusel neustále přenášet a uklízet. Takové jsou masivní celokovové roboty Electrolux Asistent, které stojí na technologiích vyvinutých divizí Electrolux Professional. Ta dodává roboty do restauračních či hotelových kuchyní desítky let, a patří proto mezi nejzkušenější v oboru. Domácí roboty Asistent s výkonným 1000W motorem ulehčí práci při přípravě rozličných jídel, ať už jde o hnětení těsta, přípravu omáček, mletí masa nebo dokonce výrobu domácích těstovin. Na výběr je v nabídce čtveřice modelů se shodným výkonem a dílenským zpracováním. Liší se pouze barvou a v případě vlnkové lodi EKM4200 ještě dodávaným příslušenstvím. Kromě černého top modelu obsahuje nabídka ještě červenou (EKM4000), retro bílou

(EKM4100) a šedou (EKM4400). Výkon zmiňovaného 1000W motoru je regulován v 10 stupních pomocí modře podsvíceného voliče. Při práci osvětluje vnitřek mísy bílá LED dioda pro dokonalý přehled o zpracovávaných surovinách.

Vybavení

Všechny roboty jsou dodávány v balení, které je umožňuje ihned začít používat, a nevyžaduje dokupování dalších částí. Základem jsou 2 mísy z nerezové oceli s objemem 4,8 l a 2,9 l, dále nástavce na hnětení, míchání a šlehání. Nejvyšší model EKM4200 má v příslušenství navíc mlýnek na maso a 3 nástavce na strouhání a krájení. Lze je samozřejmě také dokoupit později zvlášť stejně jako další volitelné příslušenství, jeho uvedení chystá Electrolux na letošní červenec. Těšit se můžete na trojici sad pro výrobu domácích těstovin - jeden slouží k přípravě celistvého plátu těstovin, druhý pro špagety a konečně třetí pro tagliatelle.



Vítězný kuchař doporučuje roboty Electrolux

Člen českého týmu Czech Chefs Antonín Bradáč se může pochlubit ziskem zlaté medaile v prestižní kuchařské soutěži Pattaya City Culinary Cup z roku 2012 a stříbrnými medailkami z loňského a letošního ročníku. Za svou kariéru ovšem získal ocenění ještě mnohem více. Jako odborník na slovo vzatý sám otestoval kuchyňské roboty Asistent i v minulém čísle prezentované tyčové mixéry UltramixPro a potvrdil, že všechny výrobky dosahují špičkové kvality, jako profesionální spotřebiče, které sám používá při práci.



KITCHENAID ARTISAN 5KSM150

Ikonický výrobek z kategorie robotů zařazujeme ve známém provedení v červené metalíze, jímž se celosvětově proslavil. Masivní robot o váze 11,3 kg s 300W motorem s přímým pohonem bez řemene je celokovové konstrukce a poskytuje 10 rychlostí chodu. Samozřejmostí je u něho planetární systém míchání. Standardně je prodáván s hnětacím hákem, plochým drtičem, šlehačí metlou, nalévacím štítem a nerezovou mísou s objemem 4,83 l. Dokoupit k němu pak uživatel může velké množství dalšího příslušenství pro lisování, mletí, krájení či přípravu domácích těstovin.



MOULINEX MASTERCHEF GOURMET (QA407G31)

Robot francouzské značky je dodáván v červené barvě s nerezovou mísou o objemu 4 l a 1,5l mixérem. Další příslušenství tvoří kotouče na jemné a hrubé strouhání a krájení, kovový hnětací hák na přípravu 500 g těžkého těsta, kovový míchací nástavec na přípravu třešňového těsta, šlehačí metla, mlýnek na maso a odšťavňovač. 900W motor lze ovládat v 5 rychlostních stupních nebo aktivací momentového (pulzního) chodu.

PHILIPS HR7778/00

Plně vybavený food procesor řady Avance Collection se řadí mezi univerzální řešení s velkou výbavou. Chod přístroje má na starost motor s příkonem 1000 W, u kterého lze vybírat z 12 rychlostí chodu, případně zvolit pulzní chod pro maximální kontrolu nad zpracováváním surovin. Ovládání ještě doplňují tlačítka pro zpracování těsta, šlehání a drcení ledu. Výrobek se chlubí systémem PowerChop, což je kombinace tvaru nože, úhlu řezání a tvaru nádoby pro co nejlepší zpracování surovin. Tento model obsahuje v příslušenství 3,4l základní nádobu, 2,2l mixér, lis na citrusy, skleněný odšťavňovač, dvojitou šlehačí metlu, hák na těsto, nůž pro sekání a mixování a 4 disky z nerezové oceli.



ZELMER TALENT 881.0

Kuchyňský robot s širší základnou a 900W motorem umístěným vedle mísy dodává na český trh polský Zelmer, jenž se stal loni na jaře součástí německého koncernu BSH. Najdete u něho plynulou regulaci otáček, pulzní chod, 3l mísu, krouhač, strouhač, kotouč na hranolky, třecí kotouč, plátkovač, struhadlo, pěchovadlo a dávkovač, nástavec ke kotoučům, hnětací háky, šlehač a šlehačí metličky. Chybět nemůže ochranný systém proti přetížení.

3. část

DOMO[®]
ELEKTRO CZ
WWW.DOMO-ELEKTRO.CZ

Dealerský den DOMO – představení novinek 2014

VE TŘETÍ A POSLEDNÍ ČÁSTI NAŠEHO ZASTAVENÍ U LETOŠNÍCH NOVINEK ZNAČKY DOMO UKÁŽEME ČÁSTEČNĚ PRODUKTY NA LETNÍ SEZONU A TAKÉ ZDAŘILÉ POKRAČOVÁNÍ KONCEPTU OSOBNÍCH MIXÉRŮ.

Ledové osvěžení a přesné vážení

Nastávající horké dny a čas dovolených lákají k osvěžení formou chladivých nápojů nebo zmrzliny. Právě pro tyto případy rozšiřuje DOMO svoji nabídku kompresorových zmrzlinových přístrojů. Nový model DO9066I vychází z osvědčeného staršího modelu DO9030I, disponuje však několika technickými zlepšeními. Motor byl přesunut do těla přístroje a je pevně spojen s náhonem a také tvar metly byl změněn, a dosahuje tak lepšího výsledku v promíchání tuhnoucí zmrzlinové směsi. Přístroj disponuje zvýšenou provozní teplotou -37°C , nádobou o objemu 1,5 l a vyrobí 1 l zmrzliny do 1 hodiny. Další hodinu ji pak drží v chladu. Zmrzlinovač je vyroben kompletně z nerezů a patří ke špičce v této kategorii. Pro namíchání kvalitní zmrzliny je někdy třeba přesné vážení, a právě to nabízí naše další novinka – precizní lžicová váha DO303ML. Disponuje výměnnými nástavci 60 a 30 ml, možností počítat jednotlivá vážení až do 3 kg a přesností 0,1 g.



Po osobním mixéru přichází osobní kávovar

Unikátní a zcela originální řešení konzumace kávy přináší nový koncept značky DOMO. „My coffee“ je logickým pokračováním velmi úspěšného programu osobních mixérů „My blender“ z loňského roku. Kávovary jsou nabízeny ve 4 barvách a dokážou vyrobit překapávanou kávu, čaj nebo kávu z kapsle do nerezové uzavírací nádoby z izolačního materiálu. Nádoby mají objem 400 ml a jsou samozřejmě k dokoupení – jeden přístroj tedy „obslouží“ všechny členy domácnosti. Tvar nádob je ergonomicky tvarován podle lidské ruky, má protiskluzový povrch a velikost do běžných držáků v autě nebo na batohu. Smysl přesně vyjadřuje anglické „take away“ – vezmi s sebou na cesty. Tento nový a převratný výrobek bude k dispozici zhruba od poloviny roku ve vybrané síti odběratelů.



Mixování a šlehání v profi kvalitě

Třetí dvojice novinek vychází z osvědčené profesionální sady šlehače a mixéru modelové řady „Piet“. Ruční šlehač/hnětač DO9063M a ponorný mixér/šlehač DO9062M byly navrženy podle zkušeností z provozu profesionálních kuchyní a jejich výkony 400 W a 800 W odpovídají přesně potřebám profesionálních kuchařů. Hlučnost motoru a převodovky obou přístrojů je velmi nízká a chod bez vibrací. Rozsah otáček lze volit ve 2 nebo 5 stupních a plně kryje všechny kuchařské potřeby.



www.domo-elektro.cz

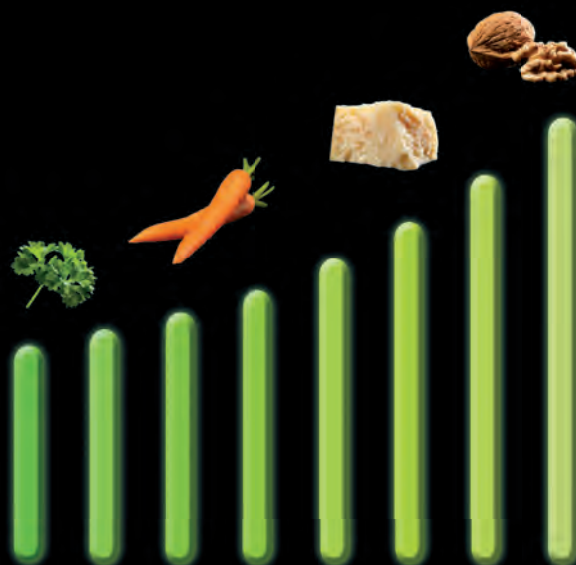
V příštím čísle SELL:

Letní číslo vám dorazí na stůl až v druhé polovině srpna, kdy už snad většina z vás bude mít po dovolených a bude se aktivně připravovat na zahájení podzimní prodejní sezony. Z témat se budeme věnovat volně stojícím myčkám, odšťavňovačům či stále populárnějším sodovkovačům, kde konečně vzniká ostřejší konkurenční boj.





BRAUN



Novinka

Jeden stisk.
Všechny rychlosti.

Čím větší stisk, tím větší rychlost.



Braun Multiquick 7 s **technologíí Smart Speed**
Objevte více na www.braunhousehold.cz



Hotpoint

Naše myšlenky pro váš domov.



Chladničky Hotpoint s „rodinnou“ šířkou

Čisté linie, propracovaný vnitřní prostor, inovativní funkce, úsporný provoz v energetické třídě až A+++ a výběr z několika typů v šířce 70 cm. Z nabídky chladniček Hotpoint si vybere každý, kdo potřebuje větší objem chlazení a mrazení na malém prostoru doplněný o prvotřídní technologie.

- Energetická třída až A+++
- Celkový čistý objem až 469 litrů
- No Frost i ventilované
- Multi teplotní zóna (zásuvka s variabilní teplotou od -26°C do 8°C)
- Technologie Active Oxygen pro potraviny čerstvé jako první den
- Funkce Super Cool a Super Freeze
- Digitální displej
- Antibakteriální ochrana