

BUILT-IN
SPECIAL
8 STRAN NAVÍC

S

E

L

L

**REPORTÁŽ Z PODZIMNÍHO
VELETRHU FAST DAY**

**KOUPÍ KONCERN BSH POLSKÝ
ZELMER?**

**JAK SI STOJÍ V ČESKU ITALSKÁ
ZNAČKA NARDI?**

ROZHOVOR S OBCHODNÍM
ŘEDITELM TUZEMSKÉHO
ZASTOUPENÍ PAVLEM BŘÍZOU

SKUPINA VÝROBKŮ:

VESTAVNÉ TROUBY
INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

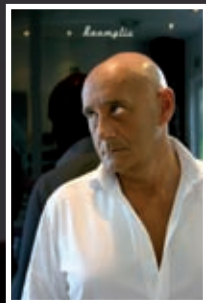
**TIPY NA MANAŽERSKÉ DÁRKY
PRO NÁROČNÉ**

**NOVÝ DISTRIBUTOR VYSAVAČŮ
DYSON SE PŘEDSTAVUJE**

ROZHOVOR S PRODUKTOVÝM
MANAŽEREM IGOREM PIFKOU

**SOCIÁLNÍ MÉDIA
V BYZNYS SFÉŘE:**

JAK ZÍSKÁVAT KONTAKTY
NA LINKEDIN



EXKLUZIVNÍ INTERVIEW

ENZO BALESTRAZZI

MAJITEL A ZAKLADATEL
ZNAČKY BAUMATIC
O SOUČASNÉM TRHU
A ASIJSKÉ VÝROBĚ

**NA VLNĚ
PODZIMNÍCH NOVINEK**


Baumatic®

LISTOPAD-
PROSINEC 2012



reditions



PLUS X AWARD®

SIEMENS



Dvakrát tolik výjimečnosti. Mnohokrát méně spotřeby

Pračka s automatickým dávkováním i-Dos
a sušička se samočisticím kondenzátorem

www.siemens-home.com/cz

Dopřejte svému prádlu tu nejlepší péči. Dvakrát. Pračka a sušička řady iQ 800 od Siemens nabízí kombinaci výjimečného designu, inteligentního ovládní a především unikátních funkcí, které Vám zaručí perfektní výsledky a k tomu mimořádnou šetrnost k životnímu prostředí i k Vaší peněženke. Pračka disponuje mimo jiné systémem automatického dávkování i-Dos,

díky němuž použije vždy optimální množství pracího prostředku, a tím Vám uspoří čas a až 7 000 litrů vody ročně. Sušička s tepelným čerpadlem blueTherm spotřebuje až o 60 % méně energie, než je stanoveno pro třídu A, což z ní dělá světovou jedničku v úspoře energie. Pokud chcete vynikající výkon a maximální úsporu, tady jsou. Více na siemens-home.com/cz.



*Spotřeba energie v kWh za rok na základě 220 standardních pracích cyklů s programy bavlna 60 °C a 40 °C s celou a poloviční náplní a spotřeba v režimech s nízkou spotřebou energie. Skutečná spotřeba energie bude záviset na tom, jak je spotřebič používán. **Spotřeba energie o 60 % (pouze 0,19 kWh/kg úspornější), než je mezní hodnota třídy spotřeby A (0,48 kWh/kg).

Siemens. Seznamte se s budoucností.

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

držíte v ruce poslední letošní vydání SELLu. Za ten uplynulý rok se toho událo na trhu opět hodně. Některým se daří podnikat v současné nelehké době lépe, jiným hůř a některým pomalu dochází dech. Situace, kdy ekonomika padá a budoucnost je krajně nejistá a nezřetelná, samozřejmě není jednoduchá. Na rok 2012 se určitě nebude vzpomínat nijak pozitivně. Na druhou stranu si stačí vzpomenout na to, že se před rokem psalo o možném rozpadu eurozóny, či dokonce konci Evropské unie. Strašilo se krachem eura, strašilo se, že rok 2012 bude zlomový a dojde během něho k dramatickým událostem. Nakonec se žádné apokalyptické vize nenaplnily, byť je evidentní, že celou řadu problémů hrneme nadále před sebou. A to není určitě dobře, protože dříve či později už ta nepořádkem napěchovaná komora nevydrží a povolí. My v SELLu si přesto zachováváme pozitivního ducha a snažíme se sledovat především to dobré, o čem zpravodajská média samozřejmě neinformují. Vidíme zrody nové spolupráce, stovky nových spotřebičů uvedených na trh, otevření nových továren, hovoříme s vámi o plánech a strategiích a sami se snažíme přispět naší troškou do mlýna, jednoduše tím, že vytváříme komunikační kanál mezi vámi, tedy výrobci a prodejci. Budeme v tom pokračovat i v příštím roce, protože jsme si vědomi důležitosti komunikace v B2B segmentu. Kromě toho pro vás chystáme ještě jeden speciální projekt, který opět posune SELL kupředu. Pokud se vše podaří, dozvíte se o něm už v prvních měsících příštího roku. Zatím nemohu prozradit víc. Račte se proto nyní začíst do aktuálního vydání zaměřeného na vestavné spotřebiče.

Příjemné čtení přeje



Lubor Jarkovský
šéfredaktor

10



Obsah

Listopad-prosinec 2012

03 Editorial

06 Novinky

Zajímavosti ze světa bílé techniky

08 Zprávy ze světa

**10 Enzo Balestrazzi,
zakladatel
společnosti Baumatic:**

Výroba evropských produktů
v Asii je klíčem k úspěchu

**12 Na vlně podzimních
novinek Baumatic**

14 Skupina výrobků

Vestavné trouby

17 Fratelli Onofri & Airforce

Designové spotřebiče
pro moderní kuchyň

**19 Prémiové vestavné
novinky Fagor**

Trouba Combisteamer
a indukční deska Totalium

**20 Pavel Bříza,
obchodní ředitel českého
zastoupení značky NARDI:**

NARDI jde svou vlastní cestou

**22 Napůl cesty mezi
Prahou a Brnem**

Fast Day 2012

24 BEKO

Nové technologie
pro chytrou generaci

26 Ekonomika:

Tržby šly dolů a nahoru jen tak nepůjdou

20



28 Vestavné vaření Siemens

30 Design:

Designéři proměňují
koupelny v královské lázně

32 Ekonomické novinky

34 Manažerské Vánoce

Tipy na exkluzivní dárky

36 Gastronomie:

Jídlo a muzika podle Petry L. Krajčinovič
aneb Paličkou praštěná kuchařka

38 Vestavné spotřebiče

Hotpoint řady Luce

Světlo do vaší kuchyně

40 Zrcadlo aneb chvilka k zamyšlení

Ve jménu nízké ceny

42 De'Longhi:

Jak vybrat ten pravý kávovar

46 Sociální sítě:

Používáme sociální
sítě LinkedIn v praxi

48 GfK: Trhu s technickým zbožím se ve třetím čtvrtletí příliš nedařilo

49 Vestavné elektrospotřebiče na českém trhu podle GfK

50 Igor Pifka, produktový manažer společnosti SOLIGHT:

Značka Dyson je symbolem kvality

52 Skupina výrobků extra

Indukční varné desky

56 International Lookaround

Balázs Fliszár, generální ředitel jednoho
z vlastníků maďarského Euronicsu: Nová vlna

58 Skupina výrobků plus

Vestavné trouby

YDAVATEL • RED-GROUP, S.R.O. • ZODPOVĚDNÝ YDAVATEL • JEDNATEL
SPOLEČNOSTI RED-GROUP, S.R.O. • ŠĚFREDAKTOR • LUBOR JARKOVSKÝ
REDAKTORI • JAROSLAV DUFEK • PAVEL PROUZA • VOJTĚCH BEDNÁŘ • LENKA
DĚTÁKOVÁ • ZDENĚK REIMANN • LUKÁŠ VODRÁŽKA • ONDŘEJ POHL • MIROSLAV
HRUŠKA • VLASTIMIL RŮŽIČKA • KOREKTOR • JAROSLAV TESAŘ • FOTO • ARCHIVY
VÝROBCŮ • GRAFIKA • TAMÁS VIG • REDAKCE • 140 00 PRAHA 4, VIŠŇOVÁ 12
TELEFON • +420 777 166 495 • EMAIL • INFO@REDEDITIONS.CZ • WEB
WWW.REDEDITIONS.CZ • DISTRIBUCE V ČR // SEND PŘEDPLATNÉ, S.R.O.
TISKÁRNA • ERMAT PRAHA, S.R.O., ČESKÁ REPUBLIKA • ISSN // ISSN 1786-6782
// EV 16/08

50



56



Nové praní a sušení od Bauknechtu

Volně stojící spotřebiče německé značky Bauknecht oslavily letos na podzim svůj první rok na českém trhu. Whirlpool, jemuž značka patří, portfolio postupně rozšiřoval a aktuálně už je nabídka poměrně bohatá. Před pár týdny pak zaměřily do obchodů tři novinky v kategorii péče o prádlo. První z nich je předem plněná pračka WAE 7160 v energetické třídě A+++ – 20 % na 7 kg prádla. Vybave-



na je samozřejmě technologií Green Intelligence pro maximální efektivitu pracího procesu – pračka sama pozná množství vloženého prádla a podle toho upraví délku programu a spotřebu vody. Funkce EcoMonitor pak oznámí uživateli na displeji očekávanou spotřebu s ohledem na naplnění, volbu programu a požadovanou teplotu. Novinka používá indukční motor ProSilent a při práci vydává minimální hluk. K pračce se dokonale hodí nová 7kg sušička TRKA-HP 7751 s tepelným čerpadlem. Pokud si velikost bytu žádá spíše vrchem plněné řešení, objevila se v nabídce nová pračka WAT 820 v energetické třídě A+++ . Používá také senzory Green Intelligence, a nabízí tedy maximálně efektivní a úsporné praní.



Electrolux doporučuje pečicí folii TEFEX

Snad každý, kdo pekl, už to zažil. I když povrch nádoby důkladně promažete tukem, stejně se občas stane, že se nějaká část přichytí a připálí. Řešením je samozřejmě použít pečicí papír, který se ale různě krouť a neustále musíte dokupovat nový. Pokud hledáte trvalejší řešení, můžete zvolit například pečicí folii TEFEX od Electroluxu. Vhodná je pro pečení ve všech troubách, a protože existují pečicí nádoby různých velikostí, lze ji zastříhnout na požadovaný rozměr. Můžete s ní péct 1000× za sebou, je určena do maximální teploty 260 °C. Fólie se velmi snadno udržuje, po pečení se jen buď umyje běžným saponátem, nebo otře suchým hadříkem a je opět připravena k opětovnému použití.

Do zimních mrazů s mrazáky Whirlpool

Může to znít trochu nelogicky, ale právě koupě mrazáku v zimních měsících není vůbec od věci. Přichází doba zabijaček, a pro mnohé je tak zcela zásadní mít dostatek mrazicího prostoru. Společnost Whirlpool má v nabídce hned několik zajímavých modelů pultových i běžnějších šuplíkových mrazáků. Všechny používají technologii 6. smyslu a uchovávají potraviny za ideálních podmínek, aniž by musel uživatel do nastavení zasahovat. Kdykoli jsou do mrazničky doplněny nové kusy potravin, senzory okamžitě zareagují přepnutím do režimu rychlého zmrazování, kdy se nově přidané potraviny zmrazí až o 30 % rychleji než v běžné mrazničce. Po



dokonalém zmrazení se tento režim automaticky deaktivuje, čímž dochází k úspoře energie.

Z nabídky stojí za pozornost určité pultové modely WHM 25112 a WHE 25352 F. Oba mají celkový objem 255 l a spadají do energetické třídy A++ s roční spotřebou 194 kWh. Druhý jmenovaný mrazák má navíc funkci Stop Frost usnadňující rozmrazování. Námraza se shromažďuje v odnímatelné nádržce ve dveřích mrazničky. Tuto nádržku stačí jednou za 2 měsíce vymýt. Námraza se tak snižuje až

o 50 %.

Vnitřní uspořádání mrazáku je řešeno dvěma koši pro přehledné uložení potravin. Mrazák je vybaven elektronickým ovládním, ručním zámekem, pohyblivými kolečky i světlem. Při výpadku elektrického proudu se o zmrazené potra-

viny nemusíte obávat po celých 45 hodin – po tuto dobu je mrazicí část schopná uchovávat potraviny ve zmrazeném stavu. Z šuplíkových modelů byste určitě neměli minout model WVE 16402 W v A++ třídě a s dvěma zásuvkami MAX SPACE pro velké kusy potravin.





Alza.cz rozšířila prodejní prostory v holešovické centrále

Během letošního října byla provedena rekonstrukce prodejny Alza.cz v pražských Holešovících. Rozšířeny byly prostory prodejny, kde se již nyní nachází více než 1 200 vystavených produktů. Jde tak o největší prodejnu výpočetní techniky a elektroniky v Česku. Dále vznikly nové moderní prostory výdeje zboží s kapacitou až 8 000 zákazníků denně. Prostory prodejny a výdeje jsou propojeny, takže si zákazníci mohou v rámci jednoho prostoru zboží prohlédnout, vybrat, objednat, zaplatit a pohodlně vyzvednout.

Díky rekonstrukci, která byla provedena během pouhých 10 týdnů, se prostory zvětšily o 600 m². Nainstalována byla téměř jedna tuna kabelů, které prochází 200 metry kabelových žlabů. Vytvořeno bylo 400 LAN zásuvek a protipožárním nátěrem bylo ošetřeno více než 200 m² ploch. Veškeré prostory jsou plně klimatizovány a jsou osvětleny pomocí indukčních světel s výkonem 3,2 kW. Výdejní pulty jsou pak osazeny barevnými LED pásky, které zákazníkům pomáhají v orientaci při výdeji. Hlášení vyvolávacích čísel je regulováno dle hluku v hale. Zajímavostí je, že veškeré úpravy byly realizovány za plného provozu.



Myčky BEKO a Hotpoint vítězi v dTestu

V jednom z podzimních vydání spotřebitelského časopisu dTest byl uveřejněn nezávislý test 11 myček nádobí. Na nejvyšší příčky dosáhly modely BEKO a Hotpoint, které oba v hodnocení kvality získaly hodnocení „dobře“, přesněji řečeno 60 %. U myčky BEKO DSNF6530 byla kladně hodnocena její úspornost, dobře řešený horní koš, flexibilní košík na příbory a možnost vyjmout jemný a hrubý filtr zvlášť. Zástupce Hotpoint LDFA++ 12H14 X byl kladně hodnocen



také za svou úspornost, horní koš a košík na příbory a možnost vyjmout hrubý a jemný filtr zvlášť. Kromě toho ji ke kladům byl přičten tichý chod.

ČSOB Factoring: Návratnost pohledávek se prodlužuje

Společnost ČSOB Factoring zpracovala aktuální analýzu platební morálky firem v Česku. Z té vyplývá, že firmy za své závazky platí průměrně za 73 dní, což je v porovnání s některými zeměmi EU rekordně dlouhá doba. Nejdéle čekají na své peníze dodavatelé služeb a zboží do zdravotnictví, dopravy či stavebnictví. Největší meziroční prodloužení úhrady závazků, celých 17 dní, zaznamenává obor výroby dopravních prostředků. Aktuální INDEX ČSOB Factoring, který je odrazem reálné ekonomiky a indikuje její stav dříve, než se projeví v hrubém domácím produktu, ukazuje pro III. kvartál mírné zhoršení HDP.

U většiny sledovaných oborů je v meziročním srovnání zřejmé postupné prodloužování průměrné návratnosti pohledávek. Snad jen ve zdravotnictví nelze hovořit o tomto trendu, tam se stále v průměru platí

za 3,5 měsíce. Není však jasné, zda tento setrvalý stav nezhorší aktuální rozmiška mezi zdravotnickými zařízeními a zdravotními pojišťovnami.

U oborů s velkým podílem na HDP ČR, jako jsou strojírenství, stavebnictví, potravinářství a maloobchod, se průměrná návratnost pohybuje okolo 80 dnů. Dodavatelé do těchto oborů se tedy musí smířit v porovnání s loňským rokem s pozdějším inkasem svých pohledávek přibližně o tři dny. Nejlépe ze všech sledovaných oborů i nadále platí výrobci dopravních prostředků, i přestože se v průměru meziročně prodloužila návratnost pohledávek od firem z tohoto oboru ze 44 na 61 dnů.

Podobným vývojem prochází i Německo, kde se meziročně reálná návratnost prodloužila o tři dny, tedy na 42 dnů. Ani ve Francii a v Rakousku meziroční změny nepředstavují změnu o více než tři dny. Výsledky analýzy ČSOB Factoring za třetí kvartál potvrzují pozitivní vývoj v platební morálce na Slovensku, které je na tom z tohoto pohledu již o 9 dnů lépe než ČR.

	Průměrná návratnost pohledávek od vystavení faktury			Průměrná doba placení pohledávek po dni splatnosti		
	9/2012	2011	2010	9/2012	2011	2010
Německo	42	39	40	1	-1	6
Slovensko	64	72	76	9	8	8
ČR	73	71	70	14	14	14
Francie	59	62	62	0	0	0
Rakousko	57	58	59	3	3	3

Zdroj: Průzkum ČSOB Factoring



Kávovar JURA bodoval v prestižním německém testu

„Je rychlá, ekonomická, jednoduchá na používání, připraví skvělé, chutné espresso a dělá jemnou mléčnou pěnu,“ říká německá spotřebitelská organizace Stiftung Warentest v prosincovém vydání časopisu „Test“. Nezávislá porota dala modelu JURA ENA Micro 9 One Touch celkovou známku „dobrý“ (2,1) – nejlepší známku ze všech 14 testovaných kávovarů. Stiftung Warentest prováděla dlouhodobý test 9 kávovarů s takzvanou „One Touch“ funkcí pro přípravu mléčné kávy na stisk jed-

ného tlačítka. Nejmenší One Touch model švýcarského výrobce JURA zvítězil se známkou 1,9 především v kategoriích technického provedení a zátěže životního prostředí. Skvěle byla, se známkou 2,0, ENA Micro 9 One Touch hodnocena i v kategoriích bezpečnosti provozu, vjemového hodnocení espresa a kvality mléčné pěny. Test zahrnoval také hodnocení uživatelské přívětivosti kávovaru, včetně návodu k obsluze, procesu pravidelného čištění a odvápnování. V těchto kategoriích získala ENA Micro 9 One Touch hodnocení „velmi dobré“ a „dobré“. Stiftung Warentest přesvědčil i výsledek přípravy v šálku. Všechny nápoje připravené na ENA Micro 9 One Touch – od espresa přes cappuccino až po latte macchiato – přesvědčily porotu skvělou cremou, chutí, vůní a celkovým vjemovým pocitem. Úzké provedení, nevyjímatelná spařovací jednotka a textový displej byly také hodnoceny velmi kladně. JURA ENA Micro 9 One Touch je dostupná v provedení Micro Silver.



Sporák na dřevo? Haas+Sohn takové mají

V dnešní době jsme zvyklí prakticky už jen na sporáky s elektrickou troubou. Lidé se však poslední dobou často vracejí k tradičním způsobům vytápění, především z ekonomických

důvodů, ale i estetických a designových. Takový krb či kamna v domácnosti dokážou utvořit úžasnou atmosféru a ještě k tomu vytvářejí teplo za méně peněz než plynový kotel či elektrické přímotopy. Společnost Hans+Sohn se ale vrací ještě více do minulosti a nabízí na trhu sporáky, v podstatě kuchyňská kamna, na dřevo. Můžete v nich samozřejmě pouze topit, ale uzpůsobeny jsou pro vaření a pečeni.

Jde o designové výrobky, které v sobě snoubí tradiční tepelný zdroj s moderním provedením. A výkon? S 81% účinností a 7kW výstupem na tom rozhodně nejsou vůbec špatně. K dispozici jsou různá provedení v šířkách 60, 75 a 90 cm.

Britský řetězec Comet zavírá prodejny

Ani britskému trhu se nevyhýbají současné ekonomické problémy, které zmítají především Evropou, a řetězec Comet začal zavírat 27 svých prodejen už v polovině listopadu. K nim následně přibýlo ještě dalších 14, a celkově tak dosáhl počet uzavíraných prodejen čísla 41. Nejde o nějaký překvapivý krok vzhledem k tomu, že je firma aktuálně v nucené správě. Konkurzní správce nyní hledá kupce, který by Comet převzal. Jisté je, že o práci přijde zhruba 800 lidí a s největší pravděpodobností budou zavřeny ještě další obchody, pokud se nenajde investor. Z aktuální situace samozřejmě těží v Británii další prodejci, již si rozdělí uvolněnou pozici na trhu a mají prostor pro další rozvoj.



Stylové konvice na čaj a kávu

Značka Eva Solo je specialistou na designové doplňky do domácnosti, ale i pro pikniky v přírodě. Nás nyní zaujala svými novými konvicemi na kávu a čaj, které prezentuje především jako „drip free“, což znamená, že u nich nehrozí žádné odkapávání. Konvice ale zaujmou hlavně neoprenovými obaly, které udrží nápoje ve skleněných nádobách delší dobu horké. V případě čajového modelu se uvnitř nachází filtrační část pro čajové lístky. Sklo je samozřejmě uzpůsobeno pro mytí v myčce. Neopren je nutné čistit ručně.



Koncept barevné kuchyně od italských designérů

Takzvaný Pantone Appliances Concept má na svědomí společnost Antonio Lanzillo & Partners. Revoluční a mimořádný je tento návrh především kombinací výrazných barev a jejich kontrastu. V návrhu jsou navíc spotřebiče integrovány do kompletně bílé kuchyně, což na ně strhává veškerou pozornost. V konceptu se počítá s výrobky technologicky vyspělými s dotykovými OLED displeji, automatickými programy a ovládáním na dálku, například pomocí chytrého telefonu.



Hravé topinkovače z Dánska

Švýcarská společnost Bodum není českému trhu rozhodně cizí. Její výrobky u nás distribuují Potten & Pannen – Staněk group, i když má v nabídce jen konvice na kávu a čaj. Firma má portfolio ale mnohem širší. Nám učarovala hlavně barevná řada topinkovačů s gumovým tělem. Pokud na vás působí spotřebiče jako z dílny nějaké severské firmy, nejste daleko od pravdy, protože Bodum je původně dánská firma založená v roce 1944 a přesunutá strategicky do Švýcarska v roce 1978. Topinkovače jsou součástí kompletní řady kuchyňských spotřebičů – v nabídce najdete ve stejném designovém provedení například odšťavňovač, ponorný mixér či elektrický gril.



BEKO zvoleno v Británii „nejlepším tureckým investorem“

Značka BEKO, spadající pod koncern Arçelik, získala v Británii prestižní ocenění, které ji definuje za rok 2012

jako nejlepšího tureckého investora ve Spojeném království. Cenu získalo BEKO v rámci „The Most Successful Turk Awards Ceremony“ pořádaného Business Network, organizací na podporu ekonomického a sociálního rozvoje mezi Velkou Británií a Tureckem. Předávání se zúčastnilo na 800 hostů včetně Únala Çeviköze, tureckého velvyslance v Británii, a dalších významných osob, například generálního konzula, britských politických špiček a samozřejmě generálního ředitele britské pobočky BEKO.



Švýcarský Schulthess má novou pračku a sušičku

Povědomí českých spotřebitelů o značce Schulthess a její práci technice není rozhodně příliš velké, ačkoli lze u nás výrobky této značky koupit. Prodává je například společnost Mc TREE, a. s. Důvodem je i fakt, že jde skutečně o zařízení nejvyšší cenové a kvalitativní kategorie vyráběné ve Švýcarsku. Schulthess nyní představil dvě novinky zajímavé jak svou nízkou spotřebou, tak po designové stránce. Konkrétně se jedná o novou pračku Spirit eMotion 7040i artLine a k ní určenou sušičku Spirit eMotion TW 7340i artLine. Na první pohled oba spotřebiče zaujmou antracitovým provedením vnějších plášťů. Pračka v energetické třídě A+++ pojme až 7 kg prádla, dokáže odstředovat

rychlostí až 1 800 ot./min. a poskytuje 23 programů. Výběr a nastavení probíhá na velkém inverzním displeji, kde můžete pomocí tlačítka myTop5 zobrazit i 5 nejpoužívanějších programů pro jejich rychlejší výběr. Základ pračky pak tvoří motor nejvyšší kvality s tichým chodem. Uvnitř bubnu nechybí světlo pro lepší přehled při vkládání a vyjímání prádla. Pračka disponuje senzorem zašpinění prádla a množstevní automatikou. Dokonalým partnerem pro představenou pračku je designově stejně laděná sušička Spirit eMotion TW 7340i artLine s tepelným čerpadlem a energetickou třídou A – 46 %. Určena je také pro 7 kg prádla, které může sušit pomocí 12 programů ve 4 stupních vysušení. Můžete zvolit i velice rychlé sušení při rychlosti 1 800 ot./min.

Enzo Balestrazzi:

Výroba evropských produktů v Asii je klíčem k úspěchu

ZAKLADATEL
SPOLEČNOSTI BAUMATIC
ENZO BALESTRAZZI SE
S NÁMI ZNOVU SEŠEL
V PRAŽSKÉM SHOWROOMU
ZNAČKY A I PŘES TÉMĚŘ
ROČNÍ PAUZU JSME NAVÁZALI
NA LOŇSKÝ ROZHOVOR.
NA KONCI ROKU 2011 NÁS
INFORMOVAL O ZMĚNÁCH
VE STRATEGII A ZAMĚŘENÍ
FIRMY. NÁS TEĎ ZAJÍMALY
VÝSLEDKY TĚCHTO ZMĚN
STEJNĚ JAKO TO, JAK SI
BAUMATIC VEDE V DALŠÍCH
ZEMÍCH. HOVOŘILI JSME TAKÉ
SAMOZŘEJMĚ O VÝROBCÍCH
CHYSTANÝCH K UVEDENÍ
NA TRH BĚHEM PŘÍŠTÍCH
MĚSÍCŮ.

Naposledy jsme se potkali také při interview, a to zhruba před rokem. V té době jste hovořil o změnách ve firmě, o tom, že se chcete vydat novou cestou, tedy přesněji že míříte zpět ke svým kořenům. Dosáhli jste vytyčených cílů?

Nový směr z loňska stále platí, ale jde o skutečně dlouhou cestu, protože se musíme potýkat s aktuální ekonomickou situací. Jeden z našich italských OEM partnerů musel zavřít provoz, což nám způsobilo, přiznávám, problémy. Nicméně jsme se se situací vypořádali a pokračujeme v naší strategii. A jenom tak na okraj taková zajímavost – letos odešli z trhu tři OEM výrobci ze severní Itálie...



A naše cíle? Chtěli jsme se vrátit k našim kořenům, tedy zřetelnému a provokativnímu designu. To se nám podařilo. Podívejte se na naši řadu chladniček pro rok 2012, především na ty „skleněné“. Myslím, že jsou naprosto úžasné. Také jsme představili řadu barevných sporáků

v šířce 50 a 60 cm. Naším cílem je dostat barvy i do běžné kuchyně.

Jakou máte strategii pro nejbližší budoucnost? Budete současný kurz nějak upravovat?

Je zjevné víc než kdy dřív, že se konkurenční boj přiostrhuje. Číňané přinesli



na trh nové ceny a kvalita jejich produktů stoupá. Baumatic proto musí spojit evropské know-how s čínskou produkcí. Nechci, aby to vypadalo, že tam vyrábíme všechny spotřebiče, protože řada jich stále pochází z evropských linek, ale Čína je velmi důležitou zemí, pokud hovoříme o výrobě. Abych to řekl jednoduše, Čína nyní produkuje evropské produkty pro evropský trh, nikoliv pouze čínské výrobky upravené pro Evropany.

Loni jsme také hovořili o Baumaticu ve světě, o vašem rozšiřování působnosti do Asie a na další trhy. Co se za poslední rok událo v této oblasti?

Naše firma musí zůstat evropskou. Baumatic je evropská značka a také jí zůstane. V současnosti máme v Evropě OEM partnera, který pro nás vyrábí, ale chystáme se brzy uvést do provozu vlastní linku v Itálii. Právě pracujeme na investičním plánu ohledně Dálného východu. Obecně je tam velmi dobrá ekonomická situace. Austrálie je co do objemu druhým největším trhem a podnikání tam jde velmi dobře. To samé platí pro Nový Zéland. Dále musím také zmínit Vietnam, kde máme distributora, který nedávno otevřel dva Baumatic showroomy. Jeden v Hanoji, druhý v Ho-Chi-Min City. Oba nám přitáhly poměrně dost pozornosti. Čína je na tom také dobře, ekonomika stále roste, a i když nebude letošní rok tak dobrý jako ten loňský kvůli zpomalení růstu, stále hovoříme o skvělém byznysu. Navíc očekávám, že rok 2013

bude pro nás v Číně úspěšný, protože jsme vyhráli několik velkých tendrů. Také jsme začali s distribucí v Koreji, což není vůbec jednoduché. Jsme přítomni na Tchaj-wanu, v Malajsii, Indonésii a samozřejmě v Hongkongu, kde máme vlastní showroom v té nejprestižnější lokalitě.

Které trhy jsou pro vás teď nejperspektivnější?

Jak už jsem řekl před chvílí, Austrálie je velmi perspektivní díky velikosti svého trhu a stále silné ekonomice. Blízký východ a severní Afrika se v posledních letech dost změnila a mají velký potenciál. V Evropě jsme museli provést restrukturalizaci naší německé pobočky, zeštíhlit a zjednodušit ji. Dost nám to na tamním trhu pomohlo a daří se nám dobře. Předpokládám růst na německém trhu.

Před pár lety bylo hodně populární přesunout výrobu na Blízký nebo Dálný východ. Následujete tuto strategii? Nebo volíte nějakou jinou?

Nemyslím si, že by to byl trend. Firmám, které investovaly v Číně nebo v Turecku, se daří teď velmi dobře. Cena dopravy kolísá a pravidelně stoupá a klesá, takže by neměla být důvodem k přesunu. Nemůžu najít lepšího partnera pro výrobu jinde než v Číně. Mohu tam pořídit úplně vše, až na pár výjimek, a to ve stejné kvalitě jako v Evropě. Evropská produkce pokračuje, protože ji naši partneři vyžadují. Jde více o marketingové důvody než průmyslové.

A jak jste na tom v Česku? Ze zemí střední Evropy je naše ekonomika z těch stabilnějších.

Musím říct, že Luboš Filip, který k nám nastoupil loni, byl a je velkou oporou. Pod jeho vedením dosahujeme každý měsíc lepších výsledků. Ne raketově, spíš bych to přirovnal ke sněhové kouli, která se při valení z kopce postupně zvětšuje. Máme showroomy a kanceláře v Praze a Liberci. Na Slovensku pak v Bratislavě.

Představíte v blízké budoucnosti nějaké nové výrobky?

V roce 2013 budeme uvádět na trh nové trouby, varné desky a odsavače ve stylu 50. let. Také zařadíme do nabídky trouby s emailovým povrchem a především vstoupíme na trh s elektrickými topnými tělesy. Půjde o velmi efektivní zařízení. A v neposlední řadě budeme rozšiřovat sortiment o malé spotřebiče.

A co projekt Studio Solari, o němž jste hovořil v loňském interview?

Naneštěstí došlo ke zdržení, protože byl tento projekt připravován ve spolupráci se zmíněným OEM partnerem, který na trhu skončil. Našli jsme však řešení situace a vše se opět rozběhlo. Možná uvidíte výsledky ještě do konce letošního roku.



Na vlně podzimních novinek Baumatic

LETOŠNÍ ŘÍJEN A LISTOPAD BYLY U BAUMATICU VE ZNAMENÍ NOVÝCH PRODUKTŮ, PŘEDEVŠÍM V KATEGORII VESTAVNÝCH SPOTŘEBIČŮ, ALE NABÍDKA BYLA OBOHACENA TAKÉ O NOVÉ VOLNĚ STOJÍCÍ MODELY.



VESTAVNÉ TROUBY

Největší produktová skupina v nabídce se rozrostla o velké množství nových modelů, které osloví vaše zákazníky jak provedením, tak funkcemi. V kategorii 60 cm širokých multifunkčních trub je to určitě nová vlajková loď BO675TS s pyrolytickým čištěním a teleskopickými výsuvy. Spadá do úsporné energetické třídy A a poskytuje užitný objem 57,2 l. Na první pohled upoutá dotykovým ovládním a displejem s červeně svítícími znaky. Dvířka trouby mají čtverné sklo a nechybí ochlazovací ventilátor, takže se o sklo nespálíte vy ani děti.

Z méně tradičních koncepcí stojí za pozornost trouba BO920TS s šířkou 90 cm a užitným objemem celých 75 l. Multifunkční model s dotykovým ovládním a dvěma vnitřními světly je určen pro skutečné gastronomické entuziasty. Umožní jim připravovat větší objemy jídla či nadstandardně velké kusy masa.

Baumatic představil také nové modely trouby v cenově dostupnější řadě Pythagora či Premium. A novinky se



objevily i mezi 46cm kompaktními spotřebiči. Například kompaktní trouba s grilem BCS455TS, která má užitný objem 34 l, dotykové ovládním a 60 přednastavených receptů. Kdo hledá vyloženě univerzální řešení, může ho oslovit model BCS450SS, což je kompaktní parní a multifunkční trouba v jednom. Případně může zvolit kombinaci mikrovlnné trouby s grilem a horkým vzduchem BMC455TS. Na většinu z těchto spotřebičů poskytuje Baumatic prodlouženou 5letou záruku. V nabídce také přibýly dvě nové ohřívací zásuvky – jedna 15 cm vysoká a druhá 30 cm vysoká.



VARNÉ DESKY

Přirozeným partnerem k vestavné troubě je samozřejmě varná deska. Baumatic rozšířil svou nabídku o celou řadu nových produktů v tradiční 60cm šíři, ale i nadstandardní 90cm. Pro nejnáročnější tu je model BHI900SS spadající právě do kategorie 90cm desek, v tomto případě je to indukční model s 5 varnými zónami různých velikostí. Z 60cm indukci jsou nově na trhu modely BHI645SS a BHI625 – první jmenovaný se 4 různě velkými zónami, druhý potom se 4 zónami, vždy dvěma stejného průměru. Všechny desky mají časovače. Model BHI645SS navíc ještě funkci pauzy a paměti pro opakování posledního nastavení. Novinky přicházejí také v kategorii plynových desek – z netradičních koncepcí jmenujme model BHG112SS se šířkou 112 cm, kde jsou 4 hořáky v jedné řadě vedle sebe. Na výběr ale máte i 60 a 70 cm široké plynové desky v různých provedeních. A Baumatic rozšířil své portfolio o nové domino modely – například 38 cm široký vestavný gril Teppan (BHTP400SS), stejně velkou indukční desku se 2 varnými zónami (BHI400SS) a plynové desky s jedním trojitým WOK hořákem (BHG400SS) nebo 2 hořáky (BHG420SS).

ODSAVAČ SVÝKLOPNÝM PANELEM

Už tak pestrou paletu digestoří, kterou má Baumatic na českém trhu, obohacuje nový model BEO910BGL. 90cm komínový odsavač je vyroben z kombinace černého skla a nerez. Jeho horní polovina se vyklápí při používání ven, což mu dodává na efektnosti. Jeho zapnutí a nastavení provedete pomocí posuvného dotykového ovládání, přičemž můžete volit ze 4 rychlostí. Z funkcí nepostrádá ani automatické vypnutí a z výbavy 2 úsporná LED světla a 2 kovové tukové filtry. Maximální výkon činí 1 000 m³/h.



BAREVNÉ SPORÁKOVÉ VARIACE

Oživit starou kuchyň lze i bez velkých investic do její renovace. Stačí například pořídit jeden z nových sporáků Baumatic ve standardní šířce 50 cm. Čtveřice novinek s označením BCD500 je dostupná v barvě slonovinové kosti, červené, černé a stříbrné. Jde o multifunkční modely s plynovou varnou deskou a elektrickou multifunkční troubou, která má užitný objem 47 l.



ÚSPORNÉ CHLAZENÍ

V katalogu přibily také nové chladničky. Na prvním místě určitě stojí kombinované modely ve třídě A+ – například model BRB2713.5 s výškou 177 cm, dále 145 cm vysoký model BR221.5 s mrazničkou nahoře a celá řada malých kompaktních chladniček. Zde naleznete zařízení od 123 cm do 82 cm, lišící se různými provedeními (s mrazničkou, bez ní, samostatná chladnička a samostatná mraznička). Z volně stojícího chlazení přichází na trh nový model TITAN5.5 – dvoukřídlá A+ chladnička s mrazákem rozdělným do dvou separátně otvíraných šuplíků. Za pozornost stojí určitě ještě nová americká chladnička B25SE s dávkovačem vody a ledu nebo čtyřdveřová designová perla QUATTRO.MR.





Profi výsledky za každých okolností

MODERNÍ VESTAVNÉ
TROUBY MYSLÍ ZA VÁS

TECHNOLOGICKÉ NŮŽKY SE MEZI VESTAVNÝMI TROUBAMI A TRADIČNÍMI VOLNĚ STOJÍCÍMI SPORÁKY STÁLE VÍCE ROZEVÍRAJÍ. ZATÍMCO U SPORÁKŮ SE S POKROČILÝMI FUNKCEMI, NAPŘÍKLAD TEPLOTNÍ SONDOU, VAŘENÍM V PÁŘE, INTELIGENTNÍMI SENZORY A SYSTÉMEM S PŘEDPROGRAMOVANÝMI RECEPTY, SETKÁME JEN ZŘÍDKA, VESTAVNÉ TROUBY JIMI DOSLOVA HÝŘÍ.

Obyčejnou vestavnou troubu lze dnes pořídit i pod 10 tisíc korun. Nejde o žádný technologický zázrak, to jistě ne, ale v kombinaci s varnou deskou tvoří elegantní náhradu za běžný sporák. U vestavných trub ovšem naleznete také mnohem sofistikovanější řešení. Nabídka jednotlivých značek je skutečně pestrá – a to jak z hlediska designu, tak funkcí a použitých technologií.

Jen krok k automatickému vaření

S trochou nadsázky se dá říci, že ty nejdražší a nejvyba- venější trouby na trhu se již přibližují ideálu, kdy nebude muset člověk pro uvaření večere udělat zhora nic. Tak daleko samozřejmě ještě nejsme, ale samotný proces pečení či vaření v páře řídí automatika. Vy můžete jen zvolit před- programovaný recept pro daný pokrm, případně určit druh jídla a jeho množství, trouba už nastaví celý proces za vás. S pečením velkých kusů masa zase pomůže teplotní sonda, která se dlouhou dobu držela výhradně v profesionálních kuchyních. Teď už není u vyšších modelů trub ničím mimo- řádným. Z toho všeho vyplývá především fakt, že vestavné trouby pokročily za poslední roky mílovými kroky kupředu. Jdou vstříc současnému trendu „návratu k vaření doma“, ovšem umožní ho realizovat i lidem, kteří v podstatě vařit neumějí. Vyšší modely trub de facto neumožní, aby člověk něco spálil nebo neupekl správně. Chytré senzory a auto- matika vše bezpečně hlídají.

Pára – k vaření i pečení

Poslední dva tři roky se také hodně hovoří o vaření v páře, jakožto nejzdravější přípravě jídla bez nutnosti přidávat jakýkoliv tuk. Každý kuchař vám samozřejmě řekne, že je to nesmysl, protože tuky jsou nositelem chuti, takže přípra- vovat v páře zeleninu bez kapky olivového oleje není nejro- zumnější. Každopádně parní trouby to umožňují – rozdělit je musíte na ty s „pravou“ a „falešnou“ párou. První jme- nované spadají do vyšší cenové třídy a mají přesně říze- nou distribuci páry, jejíž teplota má 96 °C, u ostatních se používá buď nádobí pro vaření v páře, nebo se lije voda do rezervoáru v pečicím prostoru. Vitaminy a nutriční hodnoty nejlépe zachovávají trouby s „pravou“ párou.

Páru využívají výrobci také v dalších programech, například při přípravě pečiva nebo drůbeže, kdy se v pravidelných intervalech zvlhčuje vzduch v troubě. Díky tomu není pečivo vysušené a kůžička na kachně tvrdá.

Rozměrové variace

Standardní vestavná trouba má výšku a šířku 60 cm – tyto modely tvoří jasnou většinu na trhu. Jejich vnitřní objem v některých případech přesáhl 70 l a můžete v nich péct opravdu velké kusy masa či používat až 5 plechů najednou. Vybrané modely pak umožňují i přípravu více pokrmů najednou, aniž by se míchaly jejich pachy a vůně.

Kdo hledá řešení do menších kuchyní, měl by se zaměřit na takzvané kompaktní spotřebiče s výškou 45 či 46 cm. Vhodné jsou pro jedno- či dvoučlenné domácnosti, kde není potřeba připravovat velké množství jídla najednou. Ve stejných rozměrech jsou k dispozici pak i vestavné myčky, parní trouby či mikrovlnky.

Úplně stranou pak stojí zcela nestandardní speciální trou- by, například ty se šířkou 90 cm, určené opravdovým entu- ziaštům do vaření.

AEG**BY9314001M**

V září představená trouba s velkým pečicím prostorem o objemu 74 l se vyznačuje pokročilými funkcemi a technologiemi. V první řadě je o 30 % efektivnější než modely v energetické třídě A, dále disponuje NaviSight rozhraním s velkým displejem, na kterém si můžete vybírat některý ze 76 předprogramovaných receptů. Uživatel může péct až na 3 úrovních najednou a použít teplotní sondu pro dokonalou přípravu masa. AEG přidává ještě elektronické dotykové ovládání, automatické váhové programy, tukový a antipachový filtr, tlumené dovíření dvířek a automatické zastavení horkovzdušného ventilátoru v případě otevření dvířek.

**Bauknecht****BLTC 8100 ES/L**

Nedávno byla na trh uvedena tato trouba z dílny německé značky, spadající do rodiny Whirlpool. Jedná se o horkovzdušný model v celoskleněném černém provedení s kruhovým topným tělesem a teplotní sondou. Vnitřní objem dosahuje nadstandardních 73 l a umožňuje pečení až v 5 úrovních, přičemž lze připravit až 3 pokrmy současně, aniž by docházelo ke směšování vůní a chutí. Výrobce také zdůrazňuje přítomnost teplotní sondy, která pomůže připravit maso v požadovaném stupni propečenosti i úplným amatérům. Trouba nevyžaduje přehřívání, používá barevný LCD displej a snadno čistitelné vnitřní sklo dvířek. Trouba se řadí do energetické třídy A.

**Baumatic****B0667TS.DD**

Vestavná trouba s užitným objemem 57,2 l se objevila nově v podzimním katalogu Baumatic. Jedná se o 60cm multifunkční model s teleskopickými výsuvy. Na výběr má uživatel 14 funkcí, které volí na dotykovém panelu. Samozřejmostí je ochlazovací ventilátor a vyjímatelná dvířka s trojitým sklem. Trouba patří do energetické třídy A. Kromě standardního příslušenství k ní můžete pořídit i pizza kámen pro přípravu pravé italské pizzy.

**BEKO****OIM 25702 X**

Trouba v energetické třídě A - 20 % patří k vybavenějším modelům BEKO. Nabízí rozměrný displej, objem pečicího prostoru 65 l, teleskopické výsuvy a pečení s podporou páry nazývané Steam Aid. Vedle toho má také program Steam Shine pro parní čištění pečicího prostoru. Celkově disponuje 15 programy. Za zmínku stojí také takzvaná Soft Close dvířka s automatickým dovřením, které zvyšuje bezpečnost při používání trouby. Ovládání řeší výrobce pomocí dotykových ploch okolo displeje.

**Lexikon****Integrovaná kuchařka**

Nejvybavenější trouby mají barevné či monochromatické displeje s komplexní nabídkou receptů. Uživatel jen vybere daný pokrm, určí množství vložených surovin a trouba už nastaví sama správnou teplotu a běh programu.

Paměťové funkce

Některé modely umožňují uživateli vložit do paměti nejoblíbenější a nejpoužívanější nastavení, aby nebylo nutné přistě manuálně jednotlivé hodnoty zadávat.



BEKO OIM 25602 X

Druhou novinkou BEKO je také trouba v energetické třídě A – 20 % a s vnitřním objemem 65 l. Na rozdíl od předchozího modelu nemá parní funkce, ale přichází s funkcí Cook Sense neboli teplotní sondou pro dokonalý výsledek při pečení masa. Nechybějí Soft Close

dvířka ani bohatá programová nabídka. Uživatel má na výběr 12 programů, které vybírá a nastavuje na integrovaném displeji. Ovládání má také dotekové.



Blomberg BEO 9790 X

Trouba ze stále tradiční německé značky s nadstandardním objemem 65 l nabízí 14 programů. Nechybí 3D pečení, pomalé pečení, pizza či rozmrazování. Vnější povrch má úpravu proti otiskům prstů, v horní černé části se nachází displej a dotykový panel ovládání. Kontrolu pokrmů a jejich vyjímání usnadňují teleskopické výsuvy. Údržbu trouby zase pyrolytické čištění. Dvířka mají 4 skla pro zvýšení bezpečnosti a zabránění případnému popálení. Trouba BEO 9790 X spadá do energetické třídy A – 20 %.



Bosch HBG38B950

Další novinku na trhu tvoří tato trouba od německého koncernu BSH. Zaujme energetickou třídou A – 30 % a velkým vnitřním objemem 64 l. Nerezový povrch doplňuje sklo ve dvířkách a dialogová elektronika s displejem v češtině. Trouba nabízí

14 druhů ohřevu včetně 3D horkého vzduchu Plus či HydroBaking pro pečení pečiva bez jeho vysušování. Zadní stěna trouby má ecoClean povrch, z něhož velmi snadno odstraníte veškeré nečistoty. Boční stěny a strop s tímto provedením lze doobjednat jako volitelné příslušenství. Dvířka jsou uvnitř celoskleněná a používají systém SoftClose pro tlumené dovírání. Na vnějšku nepřesahuje jejich teplota 40 °C.



Fagor 6H-876ATCX

Zbrusu nová trouba v energetické třídě A – 20 % je první vlaštovkou v řadě Combisteamer, s níž přichází Fagor na trh. Jde o multifunkční pyrolytickou troubu s parními funkcemi. Trouba je v energetické třídě A a s užitným

objemem 51 l. Svému uživateli poskytuje 15 programů, funkci Cooking Book (kuchařka) s 26 recepty pro pečení a 23 recepty pro kombinované vaření v páře. Používání ještě usnadňuje takzvaný Master Chef, který automaticky nastaví všechny parametry vaření na základě informací o vložených potravinách, a automatické řízení vlhkosti Avanssis. Nechybějí teleskopické pojezdy, katalytický filtr odvádných pachů a dvířka se 4 skly pro maximální bezpečnost.

Energetické třídy u trub

Už před časem byly u trub definovány energetické třídy. Mezní hodnota pro udělení třídy A je 0,99 kW/h. V současnosti už dosahují trouby běžně třídy A – 20 % a A – 30 %. Brzy se na trhu objeví také modely s třídou A – 40 %.

Pyrolýza, parní čištění, katalytické desky

Dříve platilo, že se v troubě nedá grilovat, protože ji pak už nikdo nevyčistí. Dnes tomu tak již není. Nejúčinnějším způsobem čištění je samozřejmě pyrolýza, kdy se trouba rozežřeje na 500 °C a spálí veškeré nečistoty uvnitř na prach. Uživatel je pak už jen setře. Alternativou je parní čištění, které mají většinou trouby s parními programy. Někdy najdete v troubách zase katalytické desky – ty

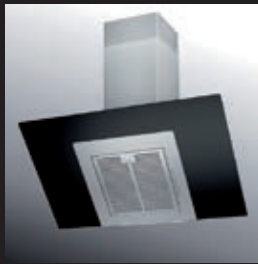
Fratelli Onofri & Airforce

Designové spotřebiče pro moderní kuchyň

ČESKÉ ZASTOUPENÍ ZNAČKY FRATELLI ONOFRI PŘEDSTAVILO V POSLEDNÍ DOBĚ NĚKOLIK NOVINEK V OBLASTI VESTAVNÉ KUCHYŇSKÉ TECHNIKY, NA NIŽ SE ZAMĚŘUJE PŘEDEVŠÍM. NEZAPOMEŇTE ALE ANI NA VYBRANÉ BESTSELLERY POPULÁRNÍ MEZI ČESKÝMI ZÁKAZNÍKY.

Odsavač Fratelli Onofri QPMA98BK a QPMA68BK

Komínový zkosený odsavač s 90cm, respektive 60cm šířkou je jednou ze žhavých novinek v nabídce. Zaujme kombinací nerez a černého skla s dominantní středovou nerezovou částí a mřížkou. Nabízí elektronické ovládání, 3 rychlosti tahu a motor s výkonem 500 m³/h. Samozřejmě mu nemůže chybět indikátor výměny tukového a uhlíkového filtru. Můžete ho tedy zapojit jak pro recirkulaci, tak odtah vzduchu ven. Jeho hluchnost se v závislosti na zvoleném výkonu pohybuje mezi 48–62 dB.



Štíhlá vinotéka UB3017X

Stálící nabídka Fratelli Onofri je tato vinotéka s šířkou pouhých 30 cm, určená jak pro vestavbu, tak instalaci ve volném prostoru. Celkově pojme 18 lahví, pro které lze nastavit teplotu v rozmezí od 5 do 18 °C. Vnitřní prostor rozděluje 6 dřevěných polic s přední nerezovou lištou. U vinotéky lze zaměřit směr otvírání dvířek.



Varná deska Fratelli Onofri HPKR4TNXG

Plynová varná deska s šířkou 60 cm spadá do designové řady MANHATTAN. Zaujme čistým designem nerezového povrchu s litinovými mřížkami a ergonomickým rozložením hořáku. Zapálení se provádí elektricky pouhým otočením knoflíku. Celkově obsahuje 4 hořáky včetně jednoho trojitého typu WOK.



Odsavač Airforce F80 90 WH

Odsavač komínového typu je v lesklém skleněném provedení bílé barvy které zaujme na první pohled. Používá štěrbinové odsávání, 4 rychlosti odtahu a časovač. Ovládání je řešeno dotykovými ploškami bez vystupujících tlačítek. Jeho výkon dosahuje až 600 m³/h, přičemž hluchnost podle nastavení výkonu 44–66 dB.

Trouba Fratelli Onofri OPK608BX

Přirozeným partnerem prezentované desky je tato trouba z téže designové řady. Jedná se o model s moderním vzhledem, úpravou proti otiskům prstů a dotykovým elektronickým ovládním TouchControl i klasickými knoflíky. Modře podsvícený displej zobrazuje čas a lze na něm nastavit začátek a konec pečení. Trouba s 8 programy a 60 l vnitřního prostoru spadá do energetické třídy A. Ze specifikací ještě zmiňme celoskleněná vnitřní dvířka a snadno čistitelný smaltový povrch samotného pečicího prostoru.



Odsavač Airforce MODULO 1

Pokud nechtějí vaši zákazníci dávat ve své kuchyni odsavač par na odiv světu, ale naopak ho chtějí skrýt, případně to vyžaduje prostorové řešení kuchyně, zvolte tento 52cm model z dílny Airforce. Vyznačuje se 3 rychlostmi odtahu, motorem o výkonu 750 m³/h, maximální hluchností 63 dB a jednoduchým tlačítkovým ovládním. Integrovaná světla jsou halogenového typu.



Fratelli Onofri OVD608SN

Řešením do moderní kuchyně je tato 60cm trouba v energetické třídě A. Trouba má LCD displej a dotykové ovládání TouchControl, pomocí kterých nastavíte jeden z 8 programů. Vnitřní prostor o objemu 60 l osvětlují 2 halogenová světla a pokrmy v něm připravíte různými způsoby včetně pečení pomocí horkého vzduchu a automatického rychloohřevu. Pěči lze ve 2 úrovních a kontrolu pokrmů usnadňují teleskopické výsuvy, které jsou ve standardní výbavě. Povrch uvnitř trouby je vyroben ze snadno čistitelného šedého smaltu.

pohlcejí mastnotu a po čase je prostě vyměníte za nové.

Teleskopické výsuvy

Stále častější výbava trub, která umožňuje uživateli vysunout prakticky celý plech ven, aniž by bylo nutné ho držet či podírat. Kontrola pokrmů či podlévání masa jsou tak rázem mnohem pohlednější, jednodušší a především bez-



Hotpoint Openspace OK 1037EL D.20 X/HA

Žhavá novinka v podobě této trouby zaujme především flexibilním využitím vnitřního prostoru. Nadstandardní objem 77 l lze rozdělit pomocí speciálního izolačního rozdělovače na dva samostatné prostory, v nichž je možné péct při odlišných teplotách i programech. Trouba má navíc při standardní velikosti 60 cm na výšku a 60 cm na šířku vysoký vnitřní objem 77 l, což je o 32 % více než běžné trouby. Bez rozdělovače můžete péct až na 4 úrovních najednou. Rozdělovač lze také použít ke zmenšení vnitřního prostoru v případě přípravy menšího objemu jídla – ušetříte tím jak čas, tak peníze za energii. Novinka používá také takzvaný Dual Flow Systém zajišťující rovnoměrnou cirkulaci teplého vzduchu a udržení nižší teploty dvířek. Trouba se drží designu řady Luce, používá dotykové ovládání a disponuje pyrolytickým čištěním.



NARDI FEX 47T70 N5

Vestavná trouba italské značky upoutá pozornost především dotykovým a barevným LCD displejem typu TFT. Jedná se o trouby v moderním jednoduchém designu s 10 automatickými a 10 manuálními programy.

Trouba spadá do energetické třídy A, vnitřní prostor má ze snadno čistitelného smaltu a obsahuje ve 2 úrovních teleskopické výsuvy. Trojitě sklo dvířek lze vyjmout a snadno vyčistit. Dvířkům nechybí ochlazovací ventilátor.



Siemens HB63AB521

Nová trouba v široké nabídce vestavných spotřebičů značky Siemens dosahuje energetické třídy A – 30 % a používá 6 druhů ohřevu. Vyznačuje se nerezovým provedením s tmavými skleněnými dvířky, dvěma otočnými knoflíky, několika tlačítky a displejem. Její pečicí prostor

má objem 65 l a naleznete v něm extrahladký smalt titanGlanz na stěnách. Řízení teploty probíhá samozřejmě elektronicky. Trouba používá k čištění systém activeClean, což je marketingový název pro pyrolýzu, která spálí veškeré nečistoty na prach.

pečněji.

3D horký vzduch

Distribuce vzduchu z ventilátoru probíhá mnohem rovnoměrněji, aby se pokrmy pekly ze všech stran stejně. Funkci oceníte hlavně při používání více plechů současně.



Prémiové vestavné novinky Fagor

Trouba Combisteamer a indukční deska Totalium

ZNAČKA FAGOR PŘICHÁZÍ NA ČESKÝ TRH S NOVÝMI VESTAVNÝMI SPOTŘEBIČI, KTERÉ JSOU URČENÉ NÁROČNĚJŠÍM ZÁKAZNÍKŮM, NADŠENÝM AMATÉRSKÝM KUCHAŘŮM A MILOVNÍKŮM KRÁSNÉHO DESIGNU. NOVINKY ROZZÁŘÍ KAŽDOU KUCHYŇ A SOUČASNĚ UMOŽNÍ JEDNODUŠE VAŘIT TY NEJCHUTNĚJŠÍ POKRMY.

Fagor Combisteamer Vaření v páře podle Fagoru

Nové modely pyrolytických trub řady Combisteamer umožňují při vaření využívat ohřev klasickým (sálavým) teplem i párou. V troubě je zabudován generátor páry, z něhož se vytváří pára, ve které se jídlo připravuje. Pokrmy jsou pak nejen dozlatova propečené a voní jako klasicky upečené, ale navíc díky použití páry mají jemnější chuť, jsou šťavnatější a neztrácí při přípravě tolik vody.

Pyrolýza pro snadnou údržbu

Trouby Combisteamer jsou vybaveny funkcí pyrolýzy, která velmi usnadňuje čištění vnitřního povrchu. Uživatel se proto nemusí bát otevřeného grilování či pečení, protože veškeré nečistoty z vnitřního povrchu spálí pyrolýza na prach. Troubu tak lze využívat plně a bez obav, na druhou stranu je její údržba velmi snadná.

Právě uvedenou novinkou v řadě Combisteamer je trouba Fagor 6H-876ATCX v energetické třídě A – 20 %.

Nízkoteplotní pečení a další funkce

Fagor se při výzkumu a vývoji kuchyňské techniky vždy zabýval primárně gastronomií. Výsledkem dlouhých let práce jsou trouby, které například umožňují stále populárnější pomalou nízkoteplotní úpravu masa, tedy takzvané konfitování. Nízké teploty se ale uplatní i při jiných příležitostech, kupříkladu přípravě jogurtu. Celkově nabízí v této oblasti 6 naprogramovaných receptů na: telecí, hovězí, vepřové, jehněčí, kuřecí a jogurt. Ve funkční výbavě také naleznete automatické řízení vlhkosti Avanssis, které zajišťuje šetrnější vaření. Pokrmy mají díky ní lepší nutriční hodnoty. Zmínit

zaslouží také Master Chef pro automatickou volbu nevhodnějšího pečení, potřebné teploty, délky přípravy a nevhodnější úroveň pro plech. K dispozici máte také integrovanou kuchačku a prostor pro vlastní recepty.

Fagor Totalium Svoboda hrncům!

Varné desky se dlouhou dobu omezovaly na přesnou definici varných zón, což se týkalo i nejmodernějších desek indukčních. Novinkou, která mění zažité standardy, je indukční deska bez tohoto limitu, jinak řečeno můžete na jejím povrchu postavit hrnec či pánev kamkoliv. Můžete si jednoduše rozmístit rozličné nádoby, jak vám bude při vaření nejlépe vyhovovat. Jde tedy o jednu z největších kuchyňských inovací posledních let. Nyní Fagor přichází s indukční deskou tohoto typu na český trh a má rozhodně co nabídnout.

Neviditelná technologie

Na ploše desky vzniká teplo inteligentně pouze v oblastech, kde se nádoba právě nachází. Vybírat můžete ze tří způsobů použití. Prvním je vaření Total, kdy se chová prostor celé desky stejně pro až 5 nádob, které lze najednou použít, je jim dodáván stejný výkon. Režim Domino rozdělí desku do 3 samostatných varných zón s nezávislým nastavením výkonu. Režim Master potom identifikuje každou z nádob, uloží do paměti její velikost a použité nastavení výkonu a časovače. I po přesunu ji bezpečně pozná a pokračuje ve vaření při daném nastavení.



www.fagor.com

FAGOR 



Pavel Bříza:

NARDI jde svou vlastní cestou

ITALSKÁ ZNAČKA NARDI NENÍ NA ČESKÉM TRHU ROZHODNĚ NOVÁČKEM. JAK DLOUHO ZDE PŮSOBÍ? A JAK JE TO S ČESKOU DISTRIBUCÍ? NA TYTO A DALŠÍ OTÁZKY OHLEDNĚ LOGISTIKY I SPOTŘEBIČŮ ODPOVÍDAL PAVEL BŘÍZA, OBCHODNÍ ŘEDITEL SPOLEČNOSTI CS COMPANY CZ, KTERÁ NA ČESKÉM TRHU ZNAČKU ZASTUPUJE.



Značka NARDI není v oblasti domácích spotřebičů rozhodně neznámým pojmem, ale v Česku zatím velké jméno nemá. Můžete ji v krátkosti představit?

NARDI je italská značka, která začala na trhu působit už v roce 1958. Její produkty se vyznačují jedinečným designem a nesnaží se konkurovat ani turecké, ani čínské produkci. Jde o spotřebiče vyráběné v Itálii, s evropskou kvalitou, designem a bohatou historií, na níž firma staví. NARDI si jde

proto svou vlastní cestou.

A jak dlouho je NARDI oficiálně na českém trhu? Čeho jste v Česku za dobu distribuce dosáhli?

Naše firma, CS COMPANY CZ, zastupuje NARDI v Česku od roku 2009. Dříve se na zdejší trh dostávaly její výrobky přes dva dovozce. Při převzetí jsme postupovali velmi opatrně a nejprve jsme zajistili veškeré zpětné vazby, tedy záruky a garance pro český trh. Máme vlastní centrální sklad, z něhož pro-



bíhá distribuce kromě Česka také na Slovensko. Italské NARDI má v nabídce poměrně hodně spotřebičů, ale my dovážíme jen pečlivě vybrané modely, o které jeví čeští zákazníci zájem. Díky chytře postavené nabídce máme naprostou většinu produktů skladem a jsme schopni vyřizovat objednávky okamžitě.

Kdo jsou vaši cíloví zákazníci? Respektive do jaké cenové kategorie spotřebiče NARDI spadají?

Zaměřujeme se především na střední třídu, která hledá kvalitu a design. Ještě bych to lépe rozdělil do dvou skupin. První z našich typických zákazníků je rodina s nově postaveným domem. Jde jí o design spotřebičů a jejich parametry. Druhou potom trochu atypické a ne zcela jasně definovatelné pestré spektrum lidí toužících po rustikálních spotřebičích.

V současnosti se většina značek žene primárně za snižováním spotřeby, případně se snaží odlišit od konkurence designem. Jakou cestou jdete vy?



Trend spotřeby postihl samozřejmě i nás, takže aktuálně obměňujeme segment moderních spotřebičů. Určitě by se měli vaši čtenáři podívat podrobněji na naše nové trouby.

Jak si stojíte na tuzemském trhu s rychlostí vyřizování objednávek? Doslechli jsme se například o výrazných zpožděních ve Velké Británii.

Každý týden k nám dorazí z Itálie jeden kamion zboží, takže jsme v případě doprodání určitého typu spotřebiče schopni v naprosté většině případů zajistit dodání do 14 dnů. Budu ještě konkrétnější, celých 96 % objednávek vyřizujeme do 10 pracovních dnů. Pouhá 4 % do 30 dnů.

Co charakterizuje spotřebiče NARDI? Proč by je měli mít prodejci ve své nabídce?

Prezentujeme se dvěma řadami. První tvoří moderní spotřebiče, které, jak už jsem řekl, právě obměňujeme. Máme tedy novinky pro letošní a příští rok. Druhou skupinou jsou potom rustikální spotřebiče, jejichž obliba v Česku pomalu stoupá. Někteří lidé si je dávají i do relativně moderních kuchyní, což možná mnohé překvapí. Ještě bych rád dodal, že pokud máme výrobek skladem, najdete ho na našem webu www.nardicz.cz.

Jaké podle vás v současnosti převládají trendy u vestavných spotřebičů? Mám na mysli, zda jsou lidé konzervativní a kupují spíše standardní barevná provedení, nebo už sklízí výraznější úspěch například i rustikální řady?

Rustikální řada je hodně specifická a v podstatě se její úspěch liší studio od studia. Některá je prostě neprodají a nechťejí je ani do své nabídky. Jiná hlásí, že poptávka roste. Velmi záleží na regionu. Každopádně na základě ukázky v katalogu rustikální spotřebiče nikdo neprodává. Zákazník je musí vidět vystavené, sáhnout si na ně, musejí na něho zapůsobit v ukázkové kuchyni.

Když se podíváme na produktové portfolio v Česku, které spotřebiče považujete za nejzajímavější? Které takřikajíc upoutají na první pohled?

Zajímavých spotřebičů máme samozřejmě hodně. Například naše odsavače poutají pozornost nejen po designové, ale také po technické stránce. Mají inovované motory a nejsou již dodávány s klasickými žárovkami. U moderní řady převládá nerez a dále černé a bílé sklo. Lidé chtějí samozřejmě jednotný design, takže je důležité, aby spolu všechny spotřebiče ladily. Z moderní části musím zdůraznit řadu Black Line, kde mají trouby černé sklo v kombinaci s nerezovými prvky. Máme k nim designově sladěné i mikrovlnné trouby a varné desky. Z méně frekventovaných řešení stojí za pozornost ostrůvkový rustikální odsavač s dřevěným rámem. V rámci měděných rustikálních modelů jde skutečně o měděnou vrstvu nanesenou na povrch trouby. Vzhledem k použité technologii je tak každá trouba originál.





Hotpoint



Philips



De'Longhi a Kenwood



BEKO



Napůl cesty mezi Prahou a Brnem Fast Day 2012

PODZIMNÍ VYDÁNÍ DEALERSKÉ AKCE VELKOOBCHODU FAST SE KONALO V LOGISTICKÉM AREÁLU NA OKRAJI JIHLAVY. JEDNU Z NEJVĚTŠÍCH UDÁLOSTÍ PRO PRODEJCE SPOTŘEBNÍ ELEKTRONIKY A DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ SI SAMOZŘEJMĚ NEMOHL NECHAT UJÍT ANI SELL. VYDALI JSME SE PROTO NA MÍSTO A PROHLÉDLI PREZENTACE JEDNOTLIVÝCH FIREM. PŘINÁŠÍME MOZAIKU FOTEK Z EXPOZIC, KTERÉ NÁS NEJVÍCE ZAUJALY.

BEKO

Na poměrně velkorysém prostoru, kde se prezentovaly značky spadající do skupiny Arçelik, jsme měli možnost vidět poslední a zatím nejúspěšnější čtyřdveřové chladničky a kombinované modely s technologií Dual Cooling. Právě Dual Cooling by nemělo ujít vaší pozornosti při výběru produktů. U chladniček s touto technologií se nemíchají pachy a vůně mezi chladničkou a mrazničkou. Teploty v chladničce i mrazničce jsou mnohem stabilnější, takže potraviny jsou skla-

dovány v příznivějších podmínkách, a mohou být proto déle uchovávány. Prostředí v chladničce si také udržuje vyšší vlhkost než u běžných No Frost modelů, takže zajistí podstatně delší čerstvost potravin. Mimo to jsme si prohlédli novou myčku DFN 71046 X30 ve třídě A+++ – 10 % i nejnovější úsporné pračky a sušičky. Největší pozornost však na sebe u BEKO nestrhávaly ani tak spotřebiče, jako sličné dlouhonohé blondýnky, které rozdávaly letáky a informace o výrobcích. Posuďte sami.

De'Longhi a Kenwood

U italského výrobce domácích spotřebičů, pod nějž spadá i britský Kenwood, bylo k vidění mnohé. Na místě nám novinky představili přední představitelé české pobočky Andrea Natale a Šárka Kohoutková. Vedle automatických kávovarů včetně vlnkové lodi PrimaDonna Exclusive ESAM 6900.M, která dokáže připravovat kromě kávy i horkou čokoládu, se velké pozornosti dostalo také nové řadě Icona Vintage. Také jsme měli možnost ochutnat kávu z kávovarů,



De'Longhi a Kenwood



Hotpoint



Philips



Bosch a Siemens



Fagor



BEKO

kteřé vyrábí De'Longhi pro systém Nespresso. Konkrétně jsme zkoušeli alternativní a pochopitelně levnější kapsle Espresso, s nimiž přichází na trh FAST. V Nespressu samozřejmě asi příliš nadšení nebudou, ale na Západě se alternativní kapsle pro Nespresso prodávají vcelku běžně a je s podivem, že k nám míří tak pozvolna. Každopádně nás káva z nich po chuťové stránce příliš nenadchla. Z výrobků Kenwood byly ve světle reflektorů především kuchyňské roboty v čele s vlajkovou lodí Cooking Chef. S pomocí tohoto výkonného robotu s indukčním vařením připravoval na místě pro návštěvníky kulinářské speciality kuchař z vyhlášené restaurace Chateau St. Havel. Obzvláště vynikající byl francouzský tatarský biftek.

Fagor

Z Pyrenejského poloostrova přivezli zbrusu nové produkty čeští zástupci značky Fagor. V první řadě jsme mohli vidět novou troubu Combisteamer, kterou prezentovali už pár dní předtím v Brně na Domácím veletrhu HP Tronic. Velké pozornosti se ale těšila také nová vrchem plněná pračka FET-6412WS s netypicky vypoulenou přední částí. Novinka zaujme hlavně energetickou třídou A+++ a systémem Water Saver pro úsporu vody. Právě Water Saver je důvodem, proč má pračka vystupující předek – nachází se zde nádržka, která uchová vodu z posledního máchání a ponechá

si ji pro první fázi následujícího pracího cyklu. Díky tomu ušetří za rok až 2 000 l vody. Celou technologii nám na místě popsal produktový školitel Milan Landa. Pračce nechybí LCD displej, bohatá programová výbava včetně rychlého 30minutového či 45minutového programu. Pojme až 6 kg prádla a maximální rychlost odstředování dosahuje hodnoty 1 200 ot./min.

Hotpoint a Indesit

Výrobce velkých domácích spotřebičů Indesit Company přivezl do Jihlavy jak výrobky značky Indesit, tak Hotpoint. Na místě se s námi setkali šéf českého zastoupení Jan Šach a marketingová manažerka Lucie Klabanová. Nejvíce nás zaujala při prezentaci nová pračka Hotpoint AQ114D 697D EU/B z řady Aqualtis v energetické třídě A+++ – 10 %. Model určený pro až 11 kg prádla se vyznačuje jak funkcí parního praní, tak funkcí Direct Injection, díky které můžete prát barevné i bílé prádlo dohromady při pouhých 20 °C. Navíc dochází při volbě tohoto programu k úspoře až 60 % energie. Partnerem této pračky je potom sušička Hotpoint AQC9 4FS T/Z v energetické třídě A – 40 %, která má buben pro až 9 kg prádla.

Bosch a Siemens

Německý výrobce měl na místě pestrou paletu výrobků obou značek, a to jak v kategorii velké bílé techniky, tak malých spotřebičů. V obou případech nás hlavně zaujaly nové myčky v energetické třídě A++ se spotřebou vody pouhých 6 l. Bosch ukázal také nové pračky z řady Avantixx 8

– tyto modely na až 8 kg prádla spadají do energetické třídy A+++ – 10 % a mají celou řadu speciálních programů včetně krátkého 15minutového či speciálního pro hedvábí, džíny nebo peří. Unikátním produktem byla kombinovaná pračka se sušičkou, ovšem s AirCondensation Technology, která nevyžaduje pro sušení čistou vodu. Běžná kombinace si vezme při sušicím procesu z řadu až 40 l čisté vody, kterou používá k chlazení. Pračkosušička Bosch WVH 28421EU Logixx 7 má ale pro standardní prací cyklus spotřebu vody 57 l, pro praní a sušení je to úplně stejná hodnota.

Philips

U stánku společnosti Philips se nám věnoval dlouhou dobu produktový specialista Slávek Šanda. Nás zajímala samozřejmě hlavně nová fritéza Airfryer, která dokáže připravovat smažené pokrmy bez jakéhokoliv přidaného tuku. V západních zemích se stala obrovským prodejním hitem a Philips si od ní hodně slibuje také na českém trhu. Technicky vzato jde vlastně o takovou malou horkovzdušnou troubu, která dokáže připravit křupavé hranolky či dokonce koblížky. Současně v ní ale můžete také péct. Kromě toho jsme se zaměřili na nové žehličky PerfectCare, u nichž nenaleznete žádný otočný volič pro nastavení teploty, protože používají jednu teplotu pro všechny tkaniny. Konkrétně 130 °C. Teď si asi říkáte, že je to nesmysl, protože při takové teplotě nemůže pořádně napařovat a odkapává z ní voda. Philips však přišel s technologií, která umožňuje držet teplotu plochy na 130 °C a přitom vytvářet dostatečné množství páry. Žehlení je díky tomu rychlejší a jednodušší.

BEKO

Nové technologie pro chytrou generaci

Spotřebiče BEKO pro letošní i příští rok opět staví hlavně na technologiích a úsporném provozu. Jsou chytré, ušetří svým majitelům peníze a ještě udělají parádu v moderní kuchyni. Tentokrát se zaměříme na vestavné modely.



Vestavné chlazení

Portfolio vestavného chlazení BEKO se už nyní nese ve znamení velké variability. A v příštím roce se tento trend ještě zvýrazní. Do prodeje zamíří například nové vestavné kombinované chladničky s výškou 177 cm v různých provedeních. Na výběr bude jak levnější model se statickým chlazením, tak dražší verze s bezmrazovým No Frost systémem. A to s mechanickým nebo elektronickým ovládním.

Z menších modelů zaujme model RBI 2301 – jednodveřová chladnička výšky 121 cm s 20litrovým mrazákem uvnitř. Případně budete moci zvolit monoklimatický model bez mrazáku.

Do malých kuchyní či domácností s malým počtem osob se zase bude hodit 82 cm vysoká chladnička, určená primárně pro vestavbu pod pracovní desku. Můžete ji mít též s mrazákem, bez něho či samostatný mrazák.

Na závěr ještě musíme zmínit již dříve představený zásuvkový mrazák BUDF 700, který je ideální volbou do větší kuchyně. Skvěle se hodí do ostrůvku jako příruční chladnička, resp. mraznička pro vaření.

Vestavné myčky

Mytí nádobí je pro BEKO velké téma. Už dlouhé roky má na českém trhu jednu z nejúspornějších myček, nyní dokonce až v třídě A+++. Navíc jsou myčky vybaveny speciální funkcí BekoBabyProtect, která ničí až 99,9 % bakterií a virů. Ocení ji jak rodiny s malými dětmi, tak alergici. Zajímavou inovací je určitě takzvaná funkce Steam Gloss, parní sušení, díky kterému dosáhnete u skla až o 30 % vyššího lesku a u porcelánu dokonce o 45 %. Zmínit je třeba také program ActiveWash, zajišťující dvojitý tlak vody. V horním koši myčka myje šetrně skleničky a porcelán vodou s nižším tlakem, zatímco druhé rameno pod dolním košem využívá až o 60 % vyšší tlak vody pro intenzivní mytí pánví a hrnců.

BEKO se také může pochlubit pokročilou výbavou myček. Kupříkladu 3. výsuvným košem na příbory a 3. ostřikovacím ramenem pro kvalitnější umytí nádobí v horním koši. Už delší dobu používají myčky bezkartáčový BLDC motor s nižší hlučností a efektivnějším využitím dodané energie. Podrobněji popisovat senzor čistoty vody pro automatický program či horní koš Acrobat, u něhož lze měnit výšku i v případě, že je naplněn nádobím, snad není třeba. Vývoj myček ale míří kupředu ještě v dalších oblastech – nové modely ještě více snižují spotřebu vody (až na 6 l) i energie. Dosahují hlučnosti 39–40 dB. Nové modely budou mít také vnitřní osvětlení a automatický program pro péči o sklo.



Aktuální novinkou v nabídce je myčka DIN 6830 FX30 v energetické třídě A+++, která pojme až 13 sad nádobí a je vybavena novým vysoce efektivním systémem sušení Effective Drying System.



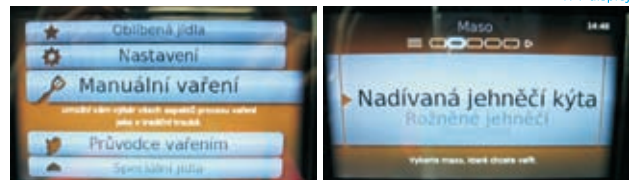
Vestavné trouby

Ani v kategorii trub nestagnuje vývoj a přicházejí nové modely. Ty nejnovější spadají dokonce do energetické třídy A -40 % a patří mezi nejúspornější na trhu. Zaujmu ale i svými funkcemi a výbavou. Například NANO povrchem na vnitřním skle dvířek, který velmi usnadňuje jejich čištění – jednoduše zabraňuje přilnutí nečistot, takže je odstraníte pouhým setřením skla hadříkem. O další nečistoty na vnitřních stěnách trub se postarají pyrolytické programy, které při extra vysokých teplotách spálí vše na prach. U jiných modelů se zase můžete setkat s katalytickými deskami, jež absorbují mastnotu, nebo Steam Shine čištěním, kdy se vnitřní prostor vyčistí pomocí páry. Trouby BEKO mají také 1 až 3 teleskopické výsuvy pro pohodlnou manipulaci s plechy a Soft Close dvířka pro automatické zavření trouby.

Z programové výbavy stojí určitě za zmínku takzvaný Steam Aid, neboli pečení s podporou páry. Díky ní jsou pečivo i drůbež a další pokrmy křupavější. Nedochází ovšem k jejich vysušení jako při běžném „suchém“ pečení. Celkem mohou trouby BEKO nabídnout až 82 plně automatických programů v rámci funkce BekoChef. Uživatel pouze zvolí potraviny, jejich množství či vybere recept a trouba už nastaví proces pečení sama.

Nová vlajková loď OIM 25901 X k 13 programům přidává dalších 82 automatických programů. Přehledně Vám ukáže, co koupit, fotografie přiblíží, jak jídlo připravit, a na konci vidíte shrnutí programu. Pak stačí jen vložit jídlo a zmáčknout start. K pohodlnému použití napomáhá trojitý teleskopický výsuv, čištění usnadní speciální NANO povrch dvířek či katalytická deska. Navíc pak má k barevnému TFT displeji dokonce USB port, přes který je možné nahrávat vlastní recepty či fotografie. Displej totiž jde ve vypnutém stavu použít jako fotorámeček nebo hodiny. Uživatele určitě potěší české menu.

TFT displej

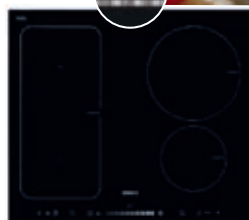


Další usnadnění přípravy jídel přináší funkce 3D pečení, díky níž je možné péct v troubě až tři různá jídla najednou. Speciální směrování horkého vzduchu zajistí, aby se vše dokonale upeklo bez mísení vůní jednotlivých pokrmů.

Varné desky

Nabídka varných desek je u značky BEKO velmi bohatá. Najdeme zde jak indukční, tak sklokeramické či plynové modely. A to v šířkách 70, 60 a 30 cm. Jednou z novinek je model HII 64500 FT, který nabízí moderní řešení v podobě Indy Flex zóny. Jedná se vlastně o dvě zóny, které lze použít samostatně, či jako jednu velkou.

U varných desek BEKO najdete časovač, booster pro zrychlený náběh teploty, možnost uložení nejpoužívanějšího času a teploty vaření do paměti či udržení teploty nebo úsporný režim se sníženou spotřebou energie. Sklokeramické a indukční desky se mohou navíc pochlubit posuvným dotykovým ovládáním pomocí takzvaného Touch slideru.



www.bekocr.cz

BEKO

Tržby šly dolů a nahoru jen tak nepůjdou

PODÍVÁME-LI SE NA OPTIMISTICKOU STATISTIKU TRŽEB Z POČÁTKU LETOŠNÍHO ZÁŘÍ, NAŠE SPOKOJENOST BUDE ZŘEJMĚ TA TAM. MALOOBCHODNÍ TRŽBY POKLESLY. JE VŠAK TŘEBA PŘIZNAT, ŽE SE TAK STALO V SOULADU S OČEKÁVÁNÍM.

Pro přesnost, statistická čísla hovoří o poklesu v úrovni 0,8 procenta. Příčinu je možno hledat mezi nižšími tržbami v odvětví automobilismu. V meziměsíčním srovnání statistikové sice v tomto fragmentu zaznamenali nepatrný růst, čísla hovoří o 0,1 procenta, podíváme-li se však na obor malinko podrobněji, potom segment prodeje a oprav motorových vozidel meziročně klesl o 4,7 procenta. Do celkového vývoje maloobchodních tržeb přispěl snížením o 1,3 procentního bodu. Další oblasti? Kromě potravin, které pokračovaly v poklesu tržeb, se malinko lépe dařilo zásilkovým službám. Především těm internetovým. Statistikové tam zaznamenali vzestup obchodů o osm desetin procenta. Tržby vzrostly rovněž v prodejnách oděvů a obuvi (o 6,8 %), počítačového a komunikačního zařízení (o 4,0 %) anebo též u výrobků pro kulturu a rekreaci (o 3,9 %). Jak našemu periodiku sdělil analytik Economic and Strategy Research Miroslav Frayer, „...celkově čísla nadále potvrzují slabost spotřebitelské poptávky, kterou nepříznivě ovlivňují pokles reálných mezd i vládní opatření na snižování deficitu“. Současně by v dané ekonomické situaci bylo bláhové očekávat, že by se tento obrázek měl v následujících měsících měnit. „Po loňském růstu maloobchodních tržeb o dvě procenta čekáme pro letošní rok pokles o 1,1 procenta,“ řekl nám Frayer.

Jsme součástí globální ekonomiky

Evropa víceméně kráčí ve stopách americké ekonomiky a zatím bez hmatatelnějších konsekvencí se obě vymaňují z důsledků světové krize. Finální statistika americké ekonomiky za druhý kvartál letošního roku byla relativně úspěšná. Potvrdila, že rostla pravidelným tempem 1,3 procenta. Pro pořádek je třeba



zdůraznit, že předchozí pololetní údaj představoval růst 1,7 procenta. Negativa? Objednávky zboží dlouhodobé spotřeby v srpnu klesly o 13,2 procenta, trh počítal s pětiprocentním poklesem. Nic na tom nemění relativně příznivý počet pracovních příležitostí. Počet uchazečů o podporu v nezaměstnanosti se počátkem října snížil o 26 tisíc na 359 tisíc, když analytici očekávali pokles o 375 tisíc osob. Spotřebitelská důvěra, vypočtená michiganskou univerzitou, zaznamenala počátkem letošního října pokles na 78,3 bodu (z předchozích 79,2 bodu). Tržní konsensus počítal se snížením pouze na 79,0 bodu. Přesto už je možno zahlédnout na konci tunelu světlo. Hospodářský růst ve Spojených státech napřesrok pravděpodobně zrychlí. Analytici očekávají 2,4 procenta z předpokládaných 1,9 procenta v letošním roce. Vyplývá to z průzkumu, jehož výsledky v polovině října zveřejnila Národní asociace podnikových ekonomů (NABE). Mnozí ekonomové z velkých bank a podniků předpokládají, že Kongres výrazně zmírní prudké zvýšení daní a rozsáhlé rozpočtové škrty, které hrozily ještě na přelomu letošního roku. Summa summarum? Ekonomika Spojených států v letošním druhém čtvrtletí

stoupla o 1,3 procenta. Tempo jejího růstu tak zpomalilo ze dvou procent v předchozích třech měsících. Na konci letošního roku má v USA vypršet platnost daňových úlev zavedených před deseti lety a počátkem příštího roku by mělo vstoupit v platnost automatické snižování vládních výdajů, dohodnuté loni v Kongresu. Předpokládá se ale, že politici po listopadových volbách tomuto souběhu restrikcí v objemu zhruba 600 miliard dolarů (11,6 bilionu Kč) alespoň zčásti zabrání. Obdobně hovoří statistické údaje našeho západního souseda. Počet nezaměstnaných Němců vzáří stoupl o 9 tisíc, což bylo nepatrně méně ve srovnání s tržním konsensem ve výši 10 tisíc. Míra nezaměstnanosti stagnovala na srpnových 6,8 procenta. Německé maloobchodní tržby se v srpnu zvýšily o 0,3 procenta, když trh počítal s růstem (o 0,2 %).

Peníze u nás dále porostou

A odtud je už krůček k inflaci, meziměsíční spotřebitelská inflace v ČR v září akcelerovala z 3,3 na 3,4 procenta. Výraznější překvapení nepřinesla ani struktura. Pohonné hmoty se v září meziměsíčně zdražily o 2,6 procenta, i když poslední zářijové dny naznačily, že bychom se

koncem října mohli dočkat poklesu jejich cen. V souladu s očekáváním byly vyšší i regulované ceny, kde vzrostly zejména ceny v souvislosti se začátkem nového školního roku (0,1 %). Potraviny byly pouze marginálně vyšší (o 0,2 %), po sezonním očištění však vzrostly o 0,5 % meziměsíčně. Další postupný růst cen v této skupině nás patrně bude čekat i ve zbylých měsících letošního roku, důvodem je slabší letošní



úroda a vyšší ceny agrárních komodit na světových trzích. A nakonec ceny ostatního zboží a služeb. Po sezonním očištění meziměsíčně stagnovaly, což dále potvrzuje slabé poptávkové tlaky ve směru k inflaci. S tím souvisí běžný účet platební bilance, počátkem září se prohloubil. Schodek činí 26,6 miliardy korun.

Opět jsme blíže deflaci?

- Bankovní rada ČNB rozhodla o snížení dvoutýdenní repo sazby o 25 bazických bodů na rekordní minimum 0,25 procentního bodu.
- Lombardní sazba byla snížena o 75 bodů na 0,75 procenta.
- Diskontní sazba spadla o 15 bodů na pouhou desetinu procenta.
- Zahraniční zadluženost České republiky se za druhé čtvrtletí letošního roku snížila na 1 895 mld. korun (z 1 916,0 mld.).
- Průměrná úroková sazba hypoték v září klesla na 3,46 procenta. Je nejnižší od doby sledování ukazatele.

Odhad letošní inflace? 3,5 procenta!

Zářijová inflace byla jednu desetinu procentního bodu pod prognózou ČNB, odchylka se tak oproti srpnu nezměnila. A protože poptávkové tlaky do inflace neexistují (ani by v nejbližší budoucnosti neměly nastat), centrální banka může praktikovat uvolněnou měnovou politiku a kompenzovat negativní dopady fiskální restrikce na domácí ekonomiku. „Pokud jde o úrokové sazby, myslíme si, že další snižování sazeb už ČNB provádět nebude. Dopad na ekonomiku by byl už nulový. Navíc v českých podmínkách využívají některé zákony sazby ČNB k odvození výše sankčních úroků,“ řekl nám ekonom Komerční banky Jiří Škop a pokračoval: „Z tohoto pohledu by negativní, a částečně i nulové sazby,

neplnily svoji úlohu. Pokud by centrální banka chtěla dále uvolnit měnové podmínky, například v případě negativního externího šoku nebo silící deflační hrozby, kurzový kanál by byl daleko účinnější. Inflace tedy je a bude nejlépe ovlivňována nákladovými faktory.“ Této prognóze by odpovídala skutečnost, že v letních měsících vystřelily nahoru ceny agrárních komodit na světových trzích. Také odhady domácí sklizně ukazují na podprůměrnou úrodu. Během prázdnin byly i vyšší ceny ropy, i když ve druhé polovině září malinko klesly, ale o tom se ještě zmíníme. A jak jsme už řekli, poptávkové tlaky neexistují, a korigovaná inflace se tak bude i nadále držet blízko nulové úrovně. Dodejme, že letos očekáváme průměrnou inflaci okolo 3,5 procenta.

Věděli jste o eurozóně, že...

- meziroční růst peněžní zásoby v srpnu stagnoval na červencových 3,2 procenta?
- indikátor podnikatelského klimatu se v září zhoršil na 1,34 bodu ze srpnových minus 1,18 bodu?

Bilance zahraničního obchodu

Po červencovém příjemném překvapení výsledky srpnové bilance zahraničního obchodu zklamaly. Přebytek dosáhl 16,9 miliardy korun, když statistici očekávali 20 miliard. Negativní překvapení ve srovnání s odhadem se kumulovalo v bilanci očištěné o komodity. Dynamika exportů byla ve srovnání s tržním odhadem mírně vyšší (o 7,9 %), dovozy se meziročně zvýšily pouze o 0,8 procenta. Z meziměsíčního pohledu a po sezonním očištění se vývoz snížil o 0,8 procenta, což bylo plně v souladu s odhadem analytiků Economic & Strategy Research. „Výsledek potvrzuje slabost vnější poptávky,“ řekl nám Jiří Škop a pokračoval v objasňování příčin: „Německé tovární objed-

návky byly v srpnu meziročně nižší o 4,8 procenta, klesající trend je pak patrný u registrací nových aut v eurozóně a hlavně v Německu. To se samozřejmě musí v českém exportně zaměřeném průmyslu projevit. Nízká dynamika dovozu pak odráží slabost domácí poptávky.“ Přitom srpnová bilance zahraničního obchodu je podle ČSÚ meziročně o 15,6 mld. korun vyšší. Kladné saldo se meziročně zvýšilo

ustrojů a dopravních prostředků, vzrostlo o 8,4 miliardy. U průmyslového spotřebního zboží je vyšší o 3 miliardy a polotovary a materiálů o 2,7 mld. korun. Deficit se zvětšil u chemických výrobků o 0,3 mld. korun a klesl naopak u potravin a živých zvířat. Tam činí pokles 0,7 miliardy. Prognózy? „Přebytek zahraničního obchodu bude letos opět rekordní,“ odhaduje analytik Jiří Škop. „Nominální exporty by se měly letos zvýšit o 6,1 procenta, importy budou s růstem o 2,6 procenta zaostávat. Komoditní bilance by se letos příliš změnit neměla, výrazné zlepšení očekáváme u bilance očištěné o komodity (+103,6 mld. Kč). Celkový výsledek zahraničního obchodu by pak měl letos dosáhnout rekordního přebytku ve výši 296,6 mld. korun,“ řekl nám Škop.

Další prognózy?

„V roce 2013 se dá očekávat zlepšení bilance zahraničního obchodu zhruba o 9 miliard. Reálné čisté exporty by měly zůstat hlavním tahounem HDP, když jejich příspěvek do meziroční dynamiky by měl dosáhnout vysokých 2,3 procentního bodu. Mírný kladný příspěvek očekáváme i v roce 2013,“ dodal ještě na závěr Jiří Škop. Ceny ropy v korunovém vyjádření by i v tomto ohledu již neměly růst, alespoň ne v listopadu. „Příčinu vidíme v posilující koruně vůči dolaru. Tato skutečnost povede ke zmírnění inflačních tlaků na růst cen v odvětvích, která jsou cenami ropy nejlépe ovlivňována,“ potvrdil nám též analytik Komerční banky Marek Dřimal. Růst cen se ale dá očekávat v potravinářském průmyslu. V průměru by se výrobní ceny tento rok měly zvednout o 2,2 procenta. Záležet bude samozřejmě na dalším vývoji cen ropy, kovů a zemědělských komodit.

Miroslav Hruška

Vestavné vaření Siemens

NĚMECKÁ ZNAČKA SIEMENS CÍLÍ NA VŠECHNY NÁROČNĚJŠÍ UŽIVATELE, KTEŘÍ CHTĚJÍ SKUTEČNĚ MODERNÍ KUCHYŇ S TECHNOLOGICKY VYSPĚLÝMI SPOTŘEBIČI. JEDNODUCHÝ DESIGN, ČISTÉ LINIE A INTUITIVNÍ OVLÁDÁNÍ ČINÍ Z TĚCHTO SPOTŘEBIČŮ JASNOU VOLBU TĚCH, KDO NEJSOU OCHOTNI DĚLAT KOMPROMISY.



Pro Siemens bylo od začátku historie značky zásadní být jedním z motorů pokroku, stát u zrodu nových řešení a inovací a vyvíjet nové produkty, které budou usnadňovat a zpříjemňovat život. Současná nabídka vestavných spotřebičů Siemens se nese jak ve znamení inovací, nových funkcí a zvyšování energetické účinnosti, tak nadčasového designu. Špičkou nabídky je potom unikátní a exkluzivní řada studioLine, nabízející to nejlepší, co Siemens vyrábí.

studioLine

Mnoha cenami ověřená řada, která se vyznačuje nezměnitelnou charakteristikou designu a nejmodernějšími funkcemi, se kompletně vyrábí v Německu. Zaručena je tak nejvyšší kvalita všech spotřebičů. Tvoří ji ucelená nabídka vestavné kuchyňské techniky – tedy varné desky, trouby, myčky, odsavače par a chladničky. Z celé nabídky vyčnívá především už na jaře představená celoplošná indukce („freeInduction“) v podobě 80 cm široké varné desky bez vyznačených varných zón. Na desku nesoucí označení EH875KU1IE můžete položit hrnce a pánve kamkoliv, sama detekuje, kde jsou, a pouze v těch místech aktivuje indukční cívky. Nastavení a ovládní provedete jednoduše pomocí barevného TFT displeje.

Vestavné trouby

Pečení se spotřebiči Siemens, to je radost. Trouby z jeho dílny disponují mnoha pokročilými funkcemi a technologiemi. Na následujících řádcích představujeme ty nejdůležitější.

– **activeClean** – stiskem tlačítka se veškeré zbytky z pečení a grilování rozpadnou při velmi vysoké teplotě 485 °C na prach. Díky lepší izolaci trub Siemens se samočištěním activeClean® mají nižší spotřebu než srovnatelné modely bez activeClean® samočištění. Kromě toho se ušetří namáhavé drhnutí neekologickými chemickými prostředky či spreji na trouby, protože zbytky z jídla rozpadlé na prach stačí jednoduše setřít hadříkem.

– trojnásobný teleskopický výsuv

se STOP-FUNKCÍ – pomocí trojnásobného plně teleskopického výsuvu je možné pečicí plechy, rošty nebo univerzální pánve vysunout úplně před prostor pečicí trouby, a to až o 17 cm dále než u běžných trojnásobných teleskopických výsuvů, aniž by hrozilo překlopení. STOP-FUNKCE zajistí, že se teleskopický výsuv při vyjždění automaticky zastaví na obou stranách stejně, takže není potřeba při opětovném pokládání roštu nebo



plechu rovnat obě kolejnice do stejné úrovně.

– **horký vzduch eco** – funkce pro všechny, kteří rádi používají horký vzduch, ale zároveň chtějí ušpřit energii. Horký vzduch eco je při pečení na jedné úrovni až o 30 % úspornější než třída spotřeby energie A, protože tento ohřev využívá energii, která je přiváděna do pečicí trouby při jejím ohřívání.

– **ecoClean** – inovativní čistící program. Jedná se o povrchovou úpravu z velmi jemných keramických kuliček, které zabraňují znečišťování vnitřního prostoru trouby už během procesu pečení. Tento povrch absorbuje tuky, které jsou díky oxidaci kompletně odstraněny. Tato funkce je zachována po celou dobu životnosti spotřebiče. Při silnějším znečištění se o vyčištění postará speciální program ecoClean.

– **cookControl** – podle druhu připravovaného pokrmu stačí zadat příslušný program z programové automatiky cookControl a hmotnost pokrmu. Program si pak automaticky sám dokáže řídit druh ohřevu, teplotu a dobu pečení.

– **softClose** – zavírací dveřní mechanismus, díky kterému stačí mírně strčit do dvířek trouby a speciální panty ztlumí průběh zavírání natolik, že se dveře jemně samy zavrou.

Nejvyšší modely trub Siemens mají TFT displeje v češtině, používají několik druhů ohřevu a spadají do energetické třídy až A – 30 %.

compact45 a další spotřebiče do malých kuchyní

Unikátní kategorií vestavných spotřebičů Siemens jsou kompaktní modely z řady compact45. Jak už název napovídá, mají výšku pouhých 45 cm. Nabídka obsahuje kombinované parní i standardní parní trouby, kompaktní trouby s mikrovlnami, ale i vestavný kávovar či kompaktní myčku pro 6 jídelních sad. Jde o nejkompaktnější řadu spotřebičů s výškou 45 cm na trhu.

Kromě toho Siemens nabízí také modely pro instalaci do horní skříňky – např. parní troubu HB 25D5L2/R2 nebo mikrovlnnou troubu s grilem HF 25G5L2/R2 s vestavnými výškami 38 cm. Stačí si jen dopředu vybrat variantu s levým nebo pravým (označeno písmenem „L“ nebo „R“ v názvu) otvíráním dvířek.





DESIGNÉŘI PROMĚŇUJÍ KOUPELNY V KRÁLOVSKÉ LÁZNĚ

PODÍVEJME SE NA PRÁCI DVOU DESIGNÉRŮ, KTEŘÍ BÝVAJÍ S KOUPELNAMI NEJČAS-
TĚJI SPOJOVÁNI: REINER MOLL A SEBASTIAN CONRAN.



Oba designéři velmi často přirovnávají moderní koupelny k římským lázním. „Představte si horké lázně (caldaria) a potní lázně (laconica), několik druhů bazének s teplou, vlažnou a studenou vodou, vířivou vanu s ruční masážní sprchou, vodopády s masážními tryskami a také parní lázeň, která dodá tělu nejen příjemné osvěžení, ale zároveň uvolní ztuhlé svaly, prokrví póry a po tom všem masáž, kterou obstarají masážní trysky. To vše v prostředí evokujícím římské lázně s vůní bylinek a masť. Představa takového prostoru je pro designéra nezbytná,“ vysvětluje Reiner Moll, designér ze švábského Gmündu, v německém časopise Ingenieurblatt.

Sebastiana Conrana z londýnského designérského studia Conran & Partners inspirují nejen římské lázně, ale také „biologický základ veškerého života“. „Vajíčko znamená evoluci a růst, pokrok a rozvoj. Tvar vejce směřuje od předvídatelnosti a sterility k symetričnosti a keramický materiál jako by byl přímo stvořený pro měkké tvary inspirované přírodou,“ podotýká designér.

Je nesporné, že inspirace v historii a dokonalé technické provedení, které se plně přizpůsobuje potřebám moderní

doby a požadavkům estetického vnímání krásy, jsou patrné právě u koupelnových designérů. Moll a Conran se přirozeně nevěnují pouze koupelnám, ale v tomto segmentu je jejich stopa nejzřetelnější. „Relaxace a hygiena představují nebyvalé množství inspirace,“ shodují se.

„Moll design“ otevírá nové perspektivy

Vybudovat originální prostor, ve kterém se cítíme dobře, nebývá lehké. Představuje velkou fantazii a zručnost. Reiner Moll doporučuje volit čisté linie a prosté geometrické tvary, které vyzývají k různým kombinacím a při instalaci ponechávají volný prostor pro fantazii. Jako příklad lze uvést umyvadla Loop či minimalisticky působící série Subway pro firmu Villeroy & Boch. Součástí je i koupelnový nábytek a armatury. Moll o této práci hovoří jako o koordinovaném designu – ztvárnění designérského konceptu, který zdůrazňuje harmonickou souhru jednotlivých výrobků.

„Znovu a znovu chci objevovat jednoduše, nadčasové siluety, puristické materiály a prosté tvary,“ vysvětluje a představuje koupelnovou řadu, kde



– jak sám říká – zve na pomoc vlastní imaginaci a své dlouholeté přátele. V případě Loop & Friends se kruhová linie rozšiřuje o čtverec, obdélník, trojúhelník a elipsu a vzniká téměř dokonalý výběr, který přímo vybízí k nejrůznějším variacím. Kombinováním umyvadel ovšem variabilita nekončí; jsou tady i další, včetně samostatného nábytkového programu Central Line, který je ideálně vhodný právě pro Loop & Friends. Je patrné, že základem všeho jsou barvy. Reiner Moll hovoří o novém trendu a uvádí do života slogan „Více barvy, více chuti, více života“ a dodává: „V koupelně zahajujeme každý den – připravujeme své tělo i duši na každodenní úkoly – proto by měla působit nadměrně pozitivně. Barevná umyvadla neobvyklých tvarů se zcela určitě postarají o dobrou náladu a vnitřní pohodu.“

A co je tak zvláštního na této „pozitivní“ keramice, že ji opěvují všechna média? Především hravost a fantazie. Z vnější strany figuruje prostá bílá a teprve pohled dovnitř odhaluje barevné potěšení. Povzbuzující krémově žlutá nebo osvěžující zelená, umyvadlo s dekorem veselé slunečnice nebo s uklidňujícími vlnkami či hebcí mazlivá růžová pro pohlázení na duši. Vše se rozvíjí v barevnosti a variabilitě nových tvarů, kruhové linie ustupují, do hry se dostává čtverec, obdélník, trojúhelník a elipsa. Opravdu napadité.

Organický design Sebastiana Conrana

Sebastian Conran z londýnského designérského studia Conran & Partners představuje, jak již bylo řečeno, jako svůj inspirační zdroj „obyčejné“ vejce. Označuje ho za základ života i desig-



nu, může růst a nabízet další koncepce a tvary. Nejvíce viditelné je to na kolekci nazvané Aveo. Německá média chválí především výrazovou estetiku a promyšlenou šířku celého koupelnového programu. Keramické prvky zde doplňuje nábytek z bambusu nebo z ořechu bez zbytečných úchytných a kování. Srdcem kolekce je působivá vana, která může být jak volně stojící, tak zapuštěná. Součástí je i volitelný masážní systém. Tlak i frekvenci lze průběžně přizpůsobovat. Systém může fungovat podle zón nebo v postupných vlnách od chodidel až po krk a záda. Pro efektivnější účinek lze měnit směr proudu a zvyšovat masážní sílu přidáním vzduchu do difuzních trysek. Trysky je možné naprogramovat nebo spustit odděleně pomocí volitelného LCD wellness ovládání. Inspirace římskými lázněmi je tady patrná zvláště v systému prvků relaxačních.

Římané by se divili

Přestože římské lázně měly své kouzlo, ani dnes nemusíme zůstat příliš skromní. V nabídkách firem najdeme široký sortiment výrobků a technologií, které mohou navozovat onu atmosféru. Koupelny lze zakoupit jako celek, včetně moderních bytových doplňků světových designérů (třeba Reiner Molla či Sebastiana Conrana, kteří nepatří k těm nejlevnějším) a elektroniky, nebo pouze dílčí části a do obnovy se pustit samostatně. Iluze římských lázní pak může být dokonalá. A pokud se budeme držet rad mistrů a přidáme k tomu i část historických znalostí z římské architektury, můžeme vybudovat zajímavý prostor, který bude chloubou domu, dokonalým místem pro odpočinek a relaxaci.

Vlastimil Růžička



BSH chce v tendru získat polský Zelmer

Koncern BSH si brousí velmi výrazně zuby na polského výrobce domácích spotřebičů Zelmer. Zatím vše nasvědčuje tomu, že by mohl německý obr značku do svého portfolia získat a výrazně tím posílit svou pozici ve střední a východní Evropě. Zelmer oznámil už koncem srpna, že bude hledat nového strategického investora, a BSH podepsal závazné smlouvy v polovině listopadu, konkrétně tedy polská pobočka firmy. Celkově nabízí BSH za Zelmer 185 milionů dolarů, přičemž za jednu akcii chce zaplatit 40 zlotých, což je o 30 % více, než za kolik se akcie prodávaly před oznámením nabídky. Enterprise Investor, který Zelmer nyní vlastní, souhlasil s prodejem 49% podílu. Němci však chtějí získat Zelmer celý a budou probíhat ještě další jednání. Pro BSH je to velká šance výrazně rozvinout své podnikání ve východní Evropě, kde má Zelmer velmi silnou pozici – především na Ukrajině a v Rusku. Vzhledem k potenciálu tamních trhů se jeví celý případný kontrakt ve světě domácích spotřebičů jako jasný „obchod roku“, který může do budoucna silně zahýbat s podíly na trhu ve východoevropských zemích a bezpochyby může mít vliv také na český trh. Zelmer navíc není žádný slabý hráč s prodaným zbožím za 700 milionů zlotých za 12 měsíců (do 30. září) a ziskem před započtením úroků, daní a odpisů překračujícím 74 milionů.



Příjmy Arçeliku stoupají

Tureckému koncernu, kam spadají například i v Česku působící značky BEKO, Blomberg či Grundig, se letos opravdu daří. Za prvních 9 měsíců vykázal 30% růst příjmů a hrubý zisk pak vzrostl o 29 %. V rámci bílého

zboží rostly příjmy o 31,1 % a u spotřební elektroniky o 42,6 %. V domácím Turecku se příjmy zvýšily o 14,5 % v meziročním srovnání prvních 9 měsíců a mimo Turecko o úctyhodných 47,2 %.

Spotřebitelé v USA a v Číně jsou ochotni si připlatit za americké výrobky

Monitoringová společnost Boston Consulting Group (BCG) uveřejnila v polovině listopadu zajímavé zjištění. Více než 80 % amerických spotřebitelů zaplatí rádo za výrobky více, pokud je na nich uvedeno „Made in USA“. A podobného výsledku se BCG dočkala také v Číně, kde je za zboží vyrobené



v USA ochotno připlatit 60 % spotřebitelů. Domácí spotřebiče byly jednou z kategorií, u nichž by lidé zaplatili víc. A důvod? Spotřebitelé v USA i v Číně považují zboží americké výroby za kvalitnější. Výzkum probíhal v USA, Číně, Německu a Francii během letošního září a zúčastnilo se ho na 5 000 lidí.

Electrolux chystá přesun svého amerického vývojového centra

Švédský výrobce domácích spotřebičů má ve Webster City v Iowě výzkumné a vývojové středisko, zaměřené na oblasti péče o prádlo. Firma však nyní přesune centrum do města Charlotte v Severní Karolíně. Stěhování je podle Electroluxu jasným signálem závazku k dalšímu vývoji, inovacím a práci na designu. Díky tomu, že má firma v Charlotte už zázemí pro testování a marketing, by mělo mít stěhování na kooperaci jednotlivých složek pozitivní vliv. Chris Harris, viceprezident kategorie praní a mytí, uvedl, že Electrolux zvyšuje investice do výzkumu a vývoje a přesouvá je blíže k hlavním vědeckým a technolo-



gickým univerzitám v zemi. Designování výrobků a jejich testování bude ve Webster City ukončeno ve třetím čtvrtletí roku 2013. V Charlotte vznikne 80 nových pracovních míst. Electrolux má ve Spojených státech hned několik center. Kromě uzavíraného Webster City a zmíněného Charlotte jsou to Kinston, Anderson, Memphis a Springfield.

De'Longhi hlásí úspěšné třetí čtvrtletí

Italské De'Longhi si na třetí kvartál letošního roku rozhodně nemůže stěžovat. Firma dosáhla příjmů na úrovni 344,4 milionu eur, což je v meziročním srovnání o 6,2 % více. Když se podíváme na prvních 9 měsících roku 2012, vzrostly tržby o 8,3 % z 913,3 milionu eur na 988,8 milionu. Čistý zisk potom činí 63,3 milionu eur. De'Longhi výsledky komentovalo jako

potvrzení nadále se zvyšujícího zájmu o kávovary a kuchyňské spotřebiče, které dohromady tvoří 70 % příjmů firmy.

De'Longhi působí po celém světě a do jeho portfolia patří také britská značka Braun. Ve třetím kvartálu firma také dokončila trvalou licenční dohodu pro značku Braun v oblasti kuchyňských spotřebičů a žehliček. Započal tak proces inte-



grace značky Braun do portfolia firmy. O vývoji vás budeme podrobněji informovat v příštím vydání SELLu.

Haier nakonec novozélandský Fisher & Paykel získal

Několik měsíců trvající spekulace a boj akcionářů s čínským gigantem skončily v listopadu tohoto roku. Haier získal v novozélandském výrobci domácích spotřebičů Fisher & Paykel 82,8 % akcií a chce dokončit úplné převzetí v dohled-



né době. Čínský výrobce vstoupil do firmy už v roce 2009, kdy koupil 20% podíl a získal dvě místa ve správní radě. Jelikož je firma F&P známa jako dodavatel vysoce kvalitních spotřebičů s nejnovějšími technologiemi,

chce Haier značku zachovat a využít ji pro expanzi v prémiovém segmentu. Vývojové centrum společnosti by mělo být zachováno na Novém Zélandu.

Toshiba otevřela v Indonésii novou továrnu praček

Japonský výrobce, kterého u nás zná většina spotřebitelů i obchodníků především jako dodavatele počítačů a spotřební elektroniky, oficiálně zahájil provoz v nové továrně praček v Indonésii. Výroba se nachází v East Jakarta Industrial Parku, zabírá plochu o velikosti 18 000 m² a je vlastně rozšířením už dříve existujícího výrobního závodu LCD televizorů. Nová výroba zaměstná 350 lidí a soustředí se hlavně na takzvané „twin-tub“ pračky, tedy pračky, které mají dva bubny – jeden pro praní



a druhý pro sušení. Toto řešení má na indonéském trhu 70% podíl, praček se v této zemi ve fiskálním roce 2011 prodalo celkově 2 miliony kusů a růst prodeje v roce 2012 překročí hranici 20 %. Potenciál tamního trhu je tedy obrovský a Toshiba si je toho dobře vědoma.

LIEBHERR

Liebherr obdržel prestižní ocenění za kvalitu

Německý výrobce kvalitní chladicí a mrazicí techniky získal na německém spotřebitelském portálu Testberichte.

de ocenění „2012 Brand of Quality“ v kategorii mrazniček a pultových mrazniček. Držiteli těchto cen jsou výrobci vyšší kategorie výrobků, kvalitativně stojící nad běžným průměrem.



Spectrum Brands získal většinový podíl v Shaser Bioscience

Výrobce malých domácích spotřebičů Spectrum Brands, jenž mimo jiné vlastní značky VARTA, Remington či Russell Hobbs, získal nadpoloviční podíl ve firmě Shaser Bioscience, soukromě vlastněné společnosti zaměřené na technologie v oblasti estetické dermatologie, technologie používané ve výrobcích v kategorii péče o tělo a krásu. Spectrum Brands za 56% podíl zaplatil 50 milionů dolarů a chystá ho integrovat do své divize osobní péče Remington. Obě firmy spolu už v minulosti spolupracovaly, například na speciálním odstraňovači chloupků i-Light Pro, který zamířil v Evropě na trh v roce 2010 a o rok později v USA. i-Light Pro používá k depilaci takzvané IPL světlo, které není v profesionální sféře žádnou novinkou a je běžným nástrojem pro mnoho dermatologů. Remington ale přinesl tuto technologii do domácností. Teď chce firma spolu s Shaser Bioscience uvést na trh celou řadu zařízení v kategorii estetické dermatologie.

Manažerské Vánoce

Tipy na exkluzivní dárky

CHCETE UDĚLAT DOJEM NA SVÉ OBCHODNÍ PARTNERY? CHCETE POTĚŠIT SVÉ BLÍZKÉ? A V OBOU PŘÍPADECH ZVOLIT UŽITEČNÝ A PĚKNÝ DÁREK? SÁHNĚTE PO NĚKTERÉM Z NAŠICH VÁNOČNÍCH TIPŮ A ZAJISTĚ SE NESPÁLÍTE.

Pro ty ve spěchu

Hodinky Maurice Lacroix Pontos

Je to klišé, ale hodinky jsou jedním z nejlepších dárků pro muže. Každý pořádný manažer by měl mít kvalitní a reprezentativní hodinky. Nám padly do oka tyto automaty od švýcarských mistrů. Mají safírové sklíčko odolné proti poškrábání a pouzdro a pásek z nerezové oceli. Nechybí jim elegance, vycházející z jejich jednoduchého, leč mistrovsky zvládnutého designu. Ke všemu se dají pořídit za překvapivě přijatelnou cenu a nevyjdou vás na pět průměrných českých platů. Podle nás skvělá volba. Kódové označení prezentovaného modelu je PT6158-SS002-23E. Cena: 42 100 Kč



Pro elegány

Polobotky Doucal's I3041

Společenské polobotky typu derby mají klasický černý odstín a hodí se jak k obleku, tak ke kalhotám a elegantnímu svetr. Tak nějak popisuje tyto boty český dodavatel a rozhodně nepřehání. Boty pocházejí z dílny italské rodinné značky a parádu budou dělat za všech okolností. Nám se zalíbila i jemně zrnitá kůže, která podtrhuje jejich bytostnou italskou eleganci. Cena: 5 990 Kč



Pro zimomřivé

Šála Hugo Boss Farlon

Z kolekce BOSS Black jsme nakonec mezi naše vánoční tipy vybrali tuto šálu z čisté střížní vlny s třásněmi na koncích. Nejvíce se nám líbila zde zobrazená varianta s proužky střídající výraznější barvy s těmi decentnějšími. Existují však i další varianty, například kombinace černé, odstínů šedé a bílé či chladnější varianta převážně s odstíny modré a fialové. Cena: 65 USD (dostupné z amerických e-shopů)



Pro dámy s notebookem

Aktovka Aspinal of London

Prezentovaný diář téže značky nelze nosit jen tak volně a jeho přirozenou partnerkou je aktovka/kabelka téže značky. Dodávána je mimo jiné také ve fialové a vypadá vlastně jako taková větší, nicméně stále elegantní kabelka. Jde přitom o aktovku na papíry, psací potřeby a notebook. Vyrobená je z lakované telecí kůže, používá švýcarské zipy a lze do ní vložit notebook o velikosti až 17". Ne že by si snad ženy taková monstra pořizovaly a nosily na jednání, je však příjemné, že výrobce myslí na všechno. Cena: 10 440 Kč

Pro právníky a ředitele

Aktovka Montblanc Meisterstück Business Německý výrobce psacích potřeb, hodinek, šperků a koženého zboží působí na trhu už od roku 1906. Patří mezi velmi drahé značky, které mají butiky ve světových metropolích na těch nejdražších třídách. My jsme z jeho nabídky vybrali tuto aktovku, vyrobenou z jemné telecí kůže. Aktovka má jemný zrnitý vzor, uvnitř pak podšívky z viskózy. Jedná se o model pro všechny, kteří při sobě potřebují nosit velké množství materiálů – má tři velké přihrádky, jednu větší kapsu, vyjímatelné polstrování pro notebook, kapsu na mobilní telefon, kapsu na psací potřeby a několik kapes na dokumenty. Dodávána je i s odepínacím látkovým popruhem pro nošení přes rameno. Cena: 36 400 Kč



Pro ty, kdo drží „casual Fridays“ Opasek Armani Jeans R6113

Tento pánský opasek v hnědé barvě je vyroben z hrubší kůže a má výrazný nápis Armani Jeans po obvodu. Vhodný je samozřejmě hlavně k džínům. Umíme si ho představit na manažerovi během uvolněnějších pátků, které se v mnoha firmách drží. Dokonale by se hodil k džínům téže značky, nějaké slušivé uvolněnější košili a lehkému saku. Cena: 1 990 Kč



Pro nejkrásnější ruce Roller Delta Italy Papillon

Do půvabných ženských rukou určitě nepatří žádná obyčejná pera, obzvlášť pokud ty ruce patří dámě byznysmence. Roller od Delta Italy pochází z řady Papillon, při jejíž tvorbě se designéři inspirovali motýlem. Úžasná kombinace oranžové a černé byla to první, co nás na tomto rolleru zaujalo, ale rozhodně ne vším. Papillon má víčko s proužkem z ryzího stříbra s antickým motivem a klip z pružných slitin kovů pokrytý platinou. Cena: 5 400 Kč



Pro milovnice pořádku a organizace Kroužkový diář Aspinal of London

Žádná cílevědomá a zkušená manažerka se neobejde bez kvalitního diáře. Aspinal 2013 ve fialové barvě vyzařuje ženskostí a současně jasným zacílením na byznys. Je ručně vyroben z telecí kůže s krokodýlí ražbou a dodává se s náplní pro rok 2013. Kalendář je tedy samozřejmostí, ale najdete v něm mnohem více. Například osobní list pro údaje o majiteli, listy pro poznámky „nezapomeň“, listy linkované i čtverečkované, listy pro termíny s rozložením dne, prostor pro kontakty, projekty, cíle a výdaje. Výrobce dokonce přidává pravítko, sloužící také jako záložka, a mapu světa. Pokud se vám nelíbí fialová, můžete zvolit některou z mnoha jiných barev.

JÍDLO A MUZIKA PODLE PETRY L. KRAJČINOVIČ ANEB PALIČKOU PRAŠTĚNÁ KUCHAŘKA

NA ČESKÝ TRH ZAMÍŘILA V POLOVINĚ LISTOPADU NOVÁ KUCHAŘKA. MNOZÍ SI TEĎ JISTĚ POVZDYCHNOU, ŽE TĚCH TU KAŽDÝ ROK VYCHÁZÍ MNOHO A VĚTŠINA POSTRÁDÁ ORIGINALITU A NÁPADITOST. PALIČKOU PRAŠTĚNÁ KUCHAŘKA JE VŠAK PŘECE JENOM JINÁ. JEJÍ AUTORKA, ZNÁMÁ NA ČESKÉ HUDEBNÍ SCÉNĚ JAKO „KRAJČA“, NÁM V KRÁTKÉM A UVOLNĚNÉM ROZHOVORU PO KŘTU KNÍŽKY VYSVĚTLILA PROČ.

Jak tě vůbec napadlo napsat kuchařku? A kde jsi vzala inspiraci k vytvoření takové, v níž se snoubí jídlo s rockovou muzikou?

Vaření a hudba jsou mé dvě životní vášně. Za sporákem se pohybuji už od nějakých sedmi let, kdy jsem sama připravovala večeře pro početnou rodinu. Zhruba ve stejnou dobu vstoupila do mého života hudba, protože táta začal dělat první diskotéky v Československé socialistické republice. Muzice jsem proto doslova propadla také v útlém věku a provází mě celý život. Dělala jsem do muziky na úrovni DJ a později moderovala ve většině českých rockových rádií. Mezitím jsem si pořídila rodinu, pro kterou ráda a hodně vařím. Když stojím za plotnou, tak si vždy pustím nějaké pořádné vypalovačky. Ty mě vždycky nakopnou a vaření si mnohem víc užiju.

A ty dvě vášně nějak přirozeně vyústily v Paličkou praštěnou kuchařku, kterou teď najdete v obchodech po celém Česku (Tesco, Neoluxor, Kanzelsberger, obchody PNS). Nějak jsem tu koncepci měla delší dobu v hlavě a doladit ji trvalo jen pár dnů, abych mohla ty dva světy propojit. Samozřejmě jsem použila převážně vlastní recepty, případně modifikace rodinných pokladů a receptů od známých a z cest.

Říkáš, že Paličkou praštěná kuchařka spojuje svět hudby a vaření. Jak konkrétně?

Jde o koncepční kuchařku, která spojila hudbu s recepty do třech kategorií. V první části se jdeš bavit, chceš se naladit na party, v druhé probíhá příjemný večírek a chceš se



udržovat čilý a ve třetí je už po akci a jde o to se nějak z té prohýřené noci vyléčit. Tomu odpovídají jak vybrané písně, tak recepty. Vždycky je propojen jeden song s jedním receptem, jsou nějak chytře provázané, takže se hudební fajnšmekři pobaví a laici něco dozvědí. Samotný recept je pak tradičním popisem, co dělat. Vybrala jsem kapely blízké mému srdci a z receptů zvolila lehčí i těžší, levnější i dražší.

Jak jsi jednotlivé písničky a recepty vybírala?

Nejprve je nutné říct, že je celá Paličkou praštěná kuchařka koncipována jako rádiový playlist se vstupy moderátora vázajícími se k hudbě, abych ještě upřesnila tu provázanost s jídlem. Na začátku jsem si udělala seznam receptů, které bych chtěla použít. Teprve potom jsem se k nim snažila najít odpovídající muziku. Za ty roky moderování a působení na hudební scéně

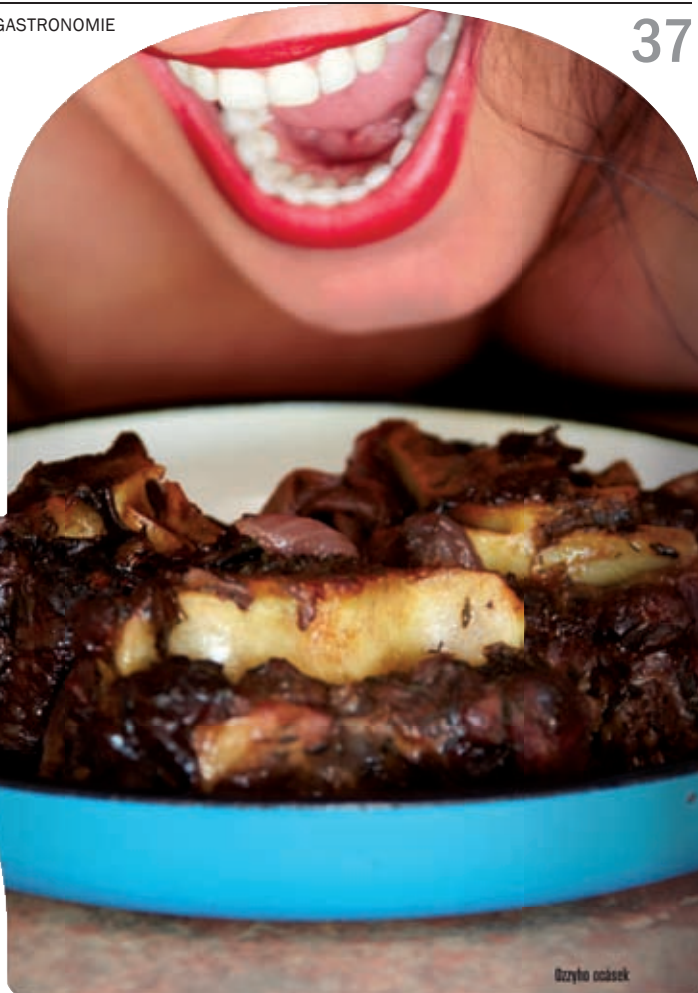
jsem nasbírala obrovské množství informací, zajímavostí i drbů. Díky tomu se mi ty „spojovávky“ hledaly docela snadno. Samozřejmě jsem během toho čtvrt roku, co Paličkou praštěná kuchařka vznikala, ten „playlist“ mnohokrát předělávala.

Vydat knihu není rozhodně jednoduché. Můžeš blíže popsat celý proces?


Původně měla Paličkou praštěná kuchařka vyjít ve spolupráci s rádiem Hey!, kde jsem v té době i moderovala. Jenže jsem narazila na hochštapleřinu, neklaplo to a už jsem si chvíli myslela, že se můj sen rozplynul. Jenže to bych nebyla já, kdybych celou věc vzdala tak snadno. Pomohl mi kamarád, muzikant a fotograf Komár, který se mnou na chalupě nafotil všechna jídla. Občas to byl dost šílený proces. Například když jsem všechno navařila a on to vyfotil, aby pár hodin nato zjistil, že zapomněl dát do foťáku paměťovou kartu. Když na to přišel, bylo už ale všechno snědeno, takže jsem musela někdy o půlnoci začít všechno vařit znovu. Když se do věci vložil Magic Box, který distribuuje Paličkou praštěnou kuchařku jako svou vůbec první publikaci. Do procesu se vložila i moje letitá kamarádka, skvělý člověk a vynikající PR manažerka Magic Boxu Jana Šafářová, která získala projektu vysokou publicitu v tištěných médiích i na internetu. Dokonce jsem byla vařit a prezentovat Paličkou praštěnou kuchařku v Dobrém ránu České televize. Projekt podpořilo významně také rádio Beat a zapomenout nesmím ani na úžasnou grafiku Lukáše Andrlého, který převedl mé fantazie do reality a udělal perfektní obálku a kompozice s fotkami uvnitř. Celý proces byl fakt takový rock' n' roll a do poslední chvíle ho provázely různé problémy. Například když už byla kniha vytištěná a měl proběhnout ořez do podoby chňapky. Tehdy se zlomil nůž a bylo nutné vyrobit nový. Nakonec se ale všechno podařilo a jen lehce před termínem spatřila Paličkou praštěná kuchařka světlo světa.

A co plánuješ dál?

Už na obálce Paličkou praštěné kuchařky je šibalsky uvedeno „Vol. 1“, takže je myslím jasné, že se můžete těšit na další díly. Mám vymyšlené náměty pro nějakých pět až šest dílů. Druhý by měl vyjít v březnu a bude provázán s MDŽ. Půjde o trojgenerační gastrohudební dílo a myslím, že to bude opět bomba! Zatím ale nebudu prozrazovat víc. Nechte se alespoň trochu překvapit, s čím zase přijdu. Jak už je u mě zvykem, fádni kniha o vaření to tedy rozhodně nebude.



Oszyho osásek



NABÍDKA

- ☞ *Moravská zemská vína stáčená a lahvová, mošty, rakytníkové a medové produkty*
- ☞ *Těstoviny, paštiky, koření, vejce v bio kvalitě, sušené houby, marmelády, povidla.*
- ☞ *Čerstvé mléko, sýry a jogurtové výrobky, uzeniny a maso z ekofarmy*
- ☞ *Bedýnkujeme - vyberte si malou, střední, velkou bedýnku a objednejte.*
- ☞ *Rozvážíme nákupy od pěti set korun až k vám do domu zdarma.*
- ☞ *Přijďte ochutnat něco z našich stovraceti druhů zboží.*

Objednávejte na www.farmkram.cz,
nebo na tel.: 603 211 376 ČI 604 694 360

FARM KRÁM - VEDLE MODRÉHO PAVILONU,
INTERNETOVÝ OBCHOD, SVATOSLAVOVA 7,
PRAHA 4.



Vestavné spotřebiče Hotpoint řady Luce – světlo do vaší kuchyně

V ŘADĚ LUCE SE NEJVYSPĚLEJŠÍ TECHNOLOGIE, MNOHDY UNIKÁTNÍ PATENTY, SPOJUJÍ S DESIGNEM, ABY VZNIKLY MODERNÍ, FUNKČNÍ A ESTETICKÉ DOMÁCÍ VESTAVNÉ SPOTŘEBIČE S MAXIMÁLNĚ PRAKTICKÝM A ŠETRNÝM POUŽITÍM. KOMBINUJÍ VYSOKOU KVALITU SKLA A DŮKLADNOST OCELE A PŘINÁŠÍ INOVATIVNÍ A ELEGANTNÍ MÓDNÍ LINIE S RAFINOVANÝMI DETAILS, KTERÉ JSOU V SOULADU S DALŠÍMI VÝROBKY V ŘADĚ. VESTAVNÉ SPOTŘEBIČE LUCE TAK LZE KOMBINOVAT DO ELEGANTNÍCH SETŮ, KTERÉ KAŽDÉ KUCHYNI VDECHNOU OSOBITÝ A NEOTŘELÝ STYL. PŘINÁŠÍME VÁM MALOU UKÁZKU TOHO NEJLEPŠÍHO.

Rafinovaný odsavač par zaujme

Ostrůvkový odsavač par Hotpoint Luce je rafinovaným designovým doplňkem, který dá zajímavý ráz každému kuchyňskému ostrůvku. Intuitivní dotykové ovládání je umístěno netradičně na liště po celé délce odsavače. Odsavač využívá obvodové odsávání, tzv. perimetr, kdy jsou pára i všechny nežádoucí pachy odváděny po celém obvodu spotřebiče. Filtry jsou umístěny pod ocelovým panelem namísto klasické mřížky, což zlepšuje estetický vzhled a zjednodušuje čištění a údržbu. Navíc je to systém,

který je obzvláště účinný při snižování energetické spotřeby a omezování hlučnosti. Infračervený varný senzor Sensor Plus neustále zachycuje teplotu pod odsavačem a automaticky aktivuje jeho zapnutí a vypnutí. Tato automatická regulace výkonu optimalizuje spotřebu, protože se odsavač uvede do chodu, pouze když je to nutné, a automaticky se vypne, když nezaznamená přítomnost kouře a výparů ve vzduchu. Samozřejmostí je funkce Booster pro silný odtah.

Trouba Openspace – objem 77 litrů a variabilita 3 samostatných trub

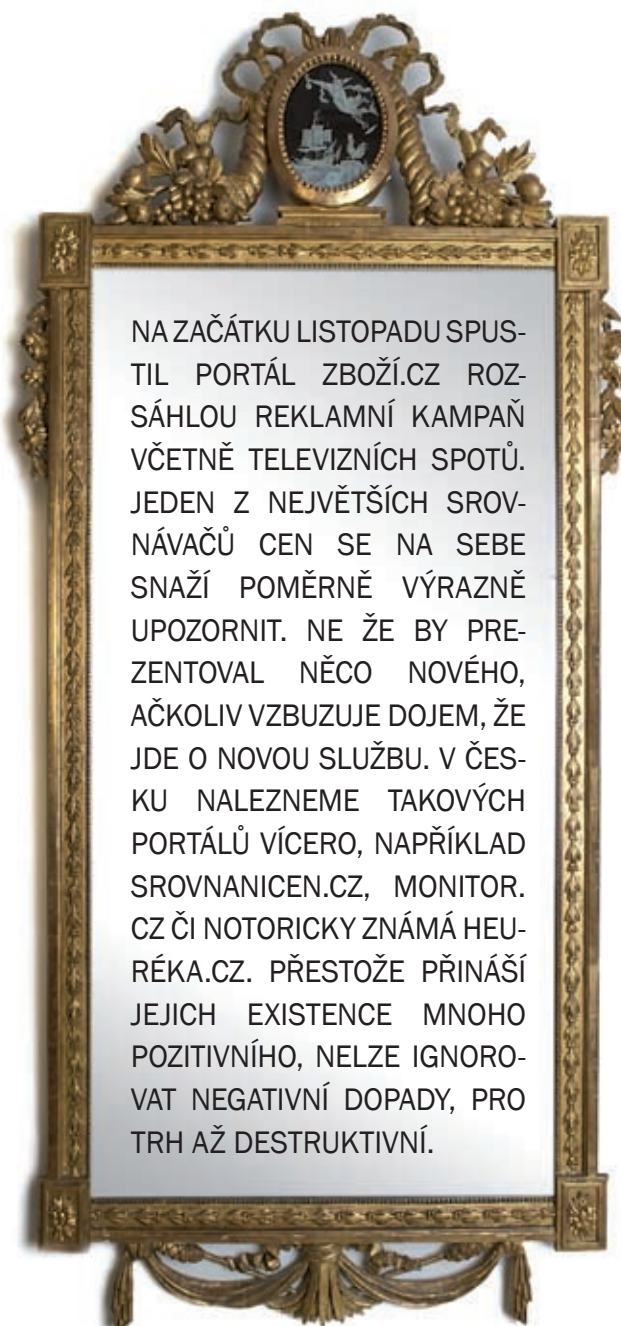
Trouba Openspace nabízí při zachování standardních rozměrů 60cm vestavby celých 77 litrů objemu a možnost rozdělit interiér trouby na dva samostatné prostory. Tak lze péci najednou odlišné pokrmy při různých programech a s rozdílem teplot až 100 °C, efektivně použít pouze horní část trouby (24 l) pro ohřev nebo naopak pouze spodní část (51 l) jako ventilovanou troubu bez nutnosti ohřívat celý vnitřní prostor. Pro přípravu velkých hostin můžete využít celý objem 77 l a péci až na 4 úrovních najednou, a to s perfektním výsledkem pečení v kterékoliv části trouby. Patentovaná technologie ventilace Dual Flow System totiž umožňuje teplu cirkulovat všemi směry, a tak jej rozvádí rovnoměrně po celé troubě. Stabilita teploty v průběhu pečení je následně kontrolována elektronicky. Tento systém ventilace navíc udržuje nižší teplotu dvířek trouby oproti tradičním troubám pro bezpečnou manipulaci. Během běžného pečení teplota dvířek nepřesáhne 35 °C, zatímco během samočisticího programu v pyrolýze zůstává na 60 °C.

Direct Flame – vaření na přímém plameni až o 20 % rychleji

Nové plynové varné desky Hotpoint řady Luce jsou vybaveny exkluzivním patentem – unikátními hořáky nové generace Direct Flame s využitím technologie přímého plamene. Hořák se skládá z jednoho kusu s velkým množstvím malých otvorů a umožňuje vertikální šíření plamene, které ve srovnání se standardními hořáky s radiálním rozvodem distribuuje teplo rovnoměrně, zaručuje vysoký výkon, zkracuje dobu vaření a snižuje spotřebu energie. Pokrmy jsou ohřívány rovnoměrně a nepřipalují se na okrajích, výsledky vaření jsou tak dokonalé a chutné. Čas potřebný pro uvaření vody se zkracuje až o 20 %, než vyžaduje tradiční hořák se stejným výkonem, a tak dochází také ke snížení spotřeby plynu o 22 %. Za zmínku stojí také snadná údržba, hořáky i podpěry hrnců lze mýt v myčce nádobí.



Ve jménu nízké ceny



NA ZAČÁTKU LISTOPADU SPUSTIL PORTÁL ZBOŽÍ.CZ ROZSÁHLOU REKLAMNÍ KAMPAŇ VČETNĚ TELEVIZNÍCH SPOTŮ. JEDEN Z NEJVĚTŠÍCH SROVNÁVAČŮ CEN SE NA SEBE SNAŽÍ POMĚRNĚ VÝRAZNĚ UPOZORNIT. NE ŽE BY PREZENTOVAL NĚCO NOVÉHO, AČKOLIV VZBUZUJE DOJEM, ŽE JDE O NOVOU SLUŽBU. V ČESKU NALEZNE TAKOVÝCH PORTÁLŮ VÍCERO, NAPŘÍKLAD SROVNANICEN.CZ, MONITOR.CZ ČI NOTORICKY ZNÁMÁ HEURÉKA.CZ. PŘESTOŽE PŘINÁŠÍ JEJICH EXISTENCE MNOHO POZITIVNÍHO, NELZE IGNOROVAT NEGATIVNÍ DOPADY, PRO TRH AŽ DESTRUKTIVNÍ.

Jak dnes nakupuje nemalá skupina Čechů s přístupem k internetu? Zapnou si počítač, pátrají přes Google, který je zpravidla přivede na nějaký portál srovnávající ceny, zde hledají nejnižší číslo a jdou objednávat. Často nepřemýšlejí nad tím, odkud zboží je, zda se nejedná o šedý dovoz, jak funguje servis a jaká je úroveň služeb...jdou zkrátka po ceně. Takoví nejsou samozřejmě všichni, nicméně nebudeme si nic nalhávat. V současné době ekonomické nejistoty hraje cena ještě větší roli než dříve. Osobně ale hledím na srovnávací portály spíše s despektem. Myslím, že sice slouží dobře spotřebiteli, ale špatně trhu, protože už z podstaty věci je jejich hlavním cílem zprostředkovat informaci o nejnižší ceně. A nákup zboží by neměl být přece pouze a jen „o tom“.

Hra se slovy, která vás stojí zákazníky

Začněme hned zostra jedním z nejpalcivějších problémů, který tyto servery provází. Volbu e-shopu totiž neovlivňuje pouze cena, ale také skladová dostupnost, kterou jednotlivé portály uvádějí. Provozovatelé mnoha elektronických obchodů používají mnohdy u zboží výraz „skladem u dodavatele“, který většinou srovnávače přejmou pouze ve formě „skladem“. Pojem „skladem u dodavatele“ není lživý, avšak je značně zavádějící, protože neříká nic jiného, než že prodejce zboží skladem nemá a má ho jeho dodavatel. V takovém případě serióznější a slušnější prodejci uvedou například dodání do dvou či více dnů, podle toho, jak dlouho trvá skutečně zboží dodat. Pokud je totiž něco „skladem u dodavatele“, rozhodně zákazník neobdrží produkt hned druhý den. A tím, že srovnávací portály často mezi termíny „skladem“ a „skladem u dodavatele“ nerozlišují, zkrátka poškozují trh. Seriózní prodejci, kteří mají uvedeno dodání do několika dnů, totiž ztrácejí zákazníky, kteří logicky klikají v první řadě na odkazy, kde je zboží „skladem“. Osobně jsem provedl při psaní tohoto článku kontrolu u několika druhů zboží na Heuréka.cz a v drtivé většině případů jsem narazil na označení „skladem“, na e-shopu už však bylo uvedeno „skladem u dodavatele“.

Jde proto v podstatě o klamání zákazníka, za které srovnávací portál úplně nemůže, protože ho prodejce převezl. Na druhou stranu, kdo jiný je zodpovědný za uváděné informace než provozovatel cenového srovnávače?

Ještě těžší kalibr

Někteří pak zkoušejí ještě vypečenější triky. Majitel jednoho menšího kuchyňského studia mi onehdy vyprávěl, že si jeho zákazník přál konkrétní typ odsavače par značky Whirlpool. Samotný výrobce už ho na skladě neměl, protože šlo o končící model, a tak ho onen „kuchyňář“ našel přes srovnávač cen. Když zavolal na help linku daného obchodu, bylo mu potvrzeno, že je zboží dostupné, ale o chvíli později mu zazvonil mobil a dozvěděl se, že odsavač koupil někdo chvíli před ním. Netřeba snad rozebírat, jak malá je pravděpodobnost, že by k něčemu takovému došlo. Byla mu samozřejmě hned nabídnuta dražší alternativa. V případě, že by byl běžným zákazníkem a na linku nevolal, nýbrž rovnou objednával po webu, nejspíš by pak dražší model zvolil. Přece nebude vše rušit, když už má hotovou objednávku a na telefonu obchodníka. A přesně na to nekorektní prodejci sázejí.

Informační guláš

Srovnávací weby mají samozřejmě ještě další funkce. Například jsou nejrozsáhlejší databází výrobků na internetu. Bez pochyby velké plus a jasný klad. Opět však není všechno zlato, co se třpytí. Když se podívám na uváděné informace například k bílé technice, jde často o neúplné, nepřesné a někdy i vyložené špatné údaje. Srovnat si výrobky podle specifikací takřka nejde, protože jednotně uváděné údaje jsou většinou jen ty z energetického štítku. Jenže technických specifikací má elektronika a spotřebiče samozřejmě mnohem víc a různí výrobci je uvádějí různě. Portály je přejímají a příliš s nimi už dál nepracují. Jak by také mohly, vždyť by k tomu vzhledem k množství výrobků na trhu a jejich fluktuaci bylo potřeba stovky brigádníků. Jenže nás v tomto případě nesmí zajímat, proč něco nejde, ale jaký je výsledek. A tím není nic jiného než obrovský informační zmatek, v němž se cenové srovnávače zmítají.

Kdo za to může...

Z výše popsaného, doufám, vyplývá, že nekladu ani jeden z problémů za vinu samotným portálům. Tedy alespoň ne ve smyslu, že by tak činily cíleně. Jedná se do značné míry o automatizované nedokonalé systémy. Jsou nástrojem, který v mnoha směrech slouží ku prospěchu věci – tedy prodeji zboží a fungování trhu. Ovšem také ho podkopává svou neobratností a neschopností reagovat na jednotlivé konkrétní nedostatky. Velikost portálů je vlastně jejich Achillovou patou. Teď tedy vyvstává otázka, zda nezpůsobují vlastně víc škody než užitku...



Lubor Jarkovský

Jak vybrat ten pravý kávovar



Káva je stále oblíbenějším nápojem a mnoho lidí si bez šálku tohoto horkého nápoje neumí představit start do nového dne. Dříve tolik rozšířenou tureckou kávu pomalu vytěšňuje italské espresso, které má bohaté aroma a povzbuzující účinky a přitom nezatěžuje zažívací ústrojí tolik, jako právě „turek“. Kromě klasické černé kávy jsou zejména v naší zemi velmi populární mléčné kávy jako cappuccino nebo latte macchiato. A proč si tyto kávové speciality nedopřát v pohodlí domova za zlomek ceny, kterou zaplatíte v kavárnách? Na trhu je široký výběr kávovarů pro domácí použití a jenom v sortimentu italské společnosti De'Longhi, specialisty na přípravu kávy, najdete zástupce všech druhů kávovarů.

Espresso kávovary

icona
VINTAGE



Domácí pákové kávovary jsou oblíbené zejména pro jejich kompaktní rozměry a nízké pořizovací náklady. Ovládání kávovaru je velmi jednoduché a díky propracované technologii spaření kávy zajistí vždy dokonalé výsledky. Espresso kávovary ocení milovníci tohoto italského nápoje, kteří si chtějí s přípravou každého šálku tak trochu vyhrát. Nezbytným doplňkem by mě být mlýnek na zrnkovou kávu, aby každá porce mleté kávy byla čerstvá.

Pákové kávovary pracují tak, že voda je čerpána ze zásobníku do ohřívače, ve kterém je umístěna výhřevná jednotka. Uvnitř ohřívače dosahuje voda 92 °C a její tlak je 15 barů. Voda proudí z vysokoteplotního ohřívače přes držák filtru obsahující namletou kávu nebo kávový polštářek - pod. Káva pak vytéká přes filtr páky přímo do šálku. Pro přípravu espressa v pákovém

Patent De'Longhi:

FILTR DISCO CREMA

Tento filtr společnosti De'Longhi je vybaven speciálním systémem Disco Crema, který zaručí stejně kvalitní espresso, jaké je k dostání v kavárnách.

Speciální gumové těsnění zvyšuje tlak vody při průchodu namletou kávou, takže se vytvoří typická pěna na povrchu nápoje, jedinečný základ dobře připraveného espressa.



kávovaru lze použít klasickou mletou kávu nebo E.S.E. pody (jednotlivě balené polštářky plněné čerstvě mletou kávou). Každý způsob přípravy má své výhody. Čerstvě mletá dobře upěchovaná káva uvolní syté aroma a chuť typické pro kávu espresso. Pokud ovšem není káva čerstvá nebo správně namletá, výsledek nebude nikdy perfektní. Příprava espressa s E.S.E. pody je velmi čistá a vždy je zaručená čerstvost kávy, správný stupeň mletí a gramáž. Nevýhodou naopak je, že si nemůžete udělat kávu silnější nebo slabší. Výsledkem je káva se silným aroma, intenzivní chutí a zároveň nízkým obsah kofeinu, protože voda proudí skrz vrstvu kávy pouze krátkou dobu, ideálně 25 vteřin. Dobré espresso poznáte podle kompaktní pěny v barvě lískového oříšku, kterou jen těžko narušíte zamícháním lžičkou. Ani milovníci mléčné kávy nepřijdou zkrátka, všechny pákové espresso kávovary jsou vybavené parní tryskou pro našlehání mléčné pěny pro přípravu cappuccina. De'Longhi má ale ve svém portfoliu i jedinečný pákový espresso kávovar s nádobkou na mléko a funkcí cappuccino jedním stiskem. S tímto modelem EC850.M odpadá ruční napěňování mléka, dokonalé cappuccino připravíte pouhým stiskem tlačítka.

Plnoautomatické kávovary

Plnoautomatické kávovary nebo také superautomaty jsou kávovary se zabudovaným mlynkem na zrnkovou kávu, které připraví espresso pouhým stiskem tlačítka. Kávovar automaticky určí správné množství mleté kávy a vody, jaké je potřeba, a samozřejmě zajistí i správný tlak 15 barů. Tyto kávovary jsou vhodné pro všechny, kdo si chtějí vychutnat espresso nebo mléčnou kávu rychle a bez práce. Vyšší pořizovací náklady se vykompenzují používáním zrnkové kávy, kdy jeden šálek espressa má hodnotu od 3Kč podle typu použité kávy. Plnoautomatické kávovary značky De'Longhi jsou vybaveny ultra-kompaktní spařovací jednotkou, která je snadno vyjímatelná, proto se dá i snadno čistit. K očištění stačí pouze proud tekoucí vody, nejsou potřeba žádné chemické čističe nebo údržba v servisu. Díky svému kompaktnímu rozměru zvyšuje spařovací jednotka přenos tepla, díky němuž získáte kávu ideální



Patent De'Longhi:

CAPPUCCINO JEDNÍM STISKEM

Pro milovníky cappuccina vytvořila společnost De'Longhi systém „CAPPUCCINO JEDNÍM STISKEM“ (One Touch Cappuccino) - speciální automatický šlehač mléka - patent společnosti De'Longhi pro rychlou přípravu husté, bohaté pěny přímo do šálku pouhým stisknutím tlačítka. Tento systém perfektně namíchá správné množství mléka, vzduchu a páry. Nejedná se pouze o výrobu cappuccina, ale také tradičního italského caffè latte a latte macchiato. Nádobu je možné jednoduše čistit – na pár vteřin stisknete tlačítko určené k čištění. Spustíte tak automatický čistící cyklus, který odstraní zbytky mléčné pěny. Po použití je možné skladovat praktickou nádobu v chladničce



teploty. U kávovarů De'Longhi si také můžete být jisti, že pijete pokaždé čerstvou kávu. Porce kávy pro přípravu espressa je semleta teprve, jakmile zmáčknete tlačítko. Díky krátké vzdálenosti mezi mlýnkem a spařovací jednotkou zde také nevzniká žádná usazenina mleté kávy, která by byla poté použita při přípravě následujícího nápoje. Zabudovaný mlýnek má nastavitelnou hrubost mletí, takže ho lze vždy nastavit tak, aby stupeň mletí odpovídal druhu kávy. Díky správnému nastavení mlýnku docílíte přípravy perfektního espressa s krémovou pěnou. Kávovary De'Longhi mají volbu intenzity kávy, tedy kolik gramů kávy je semleto, velikosti kávy, tedy kolik vody poteče do šálku a také teploty vody. Do paměti kávovar lze uložit vaši volbu pod nastavení „moje káva“. Velikost mléčných nápojů pak lze naprogramovat tlačítkem „cappuccino“ nebo tlačítky označující ostatní mléčné nápoje. Výhodou plnoautomatických kávovarů je zejména jednoduché používání a snadná údržba. Při každém zapnutí a vypnutí se kávovar automaticky propláchnou, čímž je dosaženo pročištění vnitřních částí přístroje.



Plnoautomatické kávovary kromě espressa dokážou připravit i mléčné kávové nápoje jako cappuccino nebo latte macchiato. K tomuto účelu mají kávovary buď zabudovanou parní trysku na napěnění mléka,

nebo systém pro přípravu cappuccina jedním stiskem. Nádobka na mléko, která je připojena přímo k přístroji (tím je zajištěno snadné čištění) je zkonstruovaná z pouhých 5 částí, které snadno složíte i rozložíte. Díky tomu je velmi snadné nádobku udržovat v čistotě. Vrchní část nádobky, kde dochází ke směšování páry s mlékem a vytvoření mléčné pěny, se čistí automaticky pouhým stiskem tlačítka „clean“ nebo otočením ovladače do polohy „clean“, záleží na typu přístroje.

Připravit espresso nebo cappuccino zvládnete i na základním modelu plnoautomatického kávovaru De'Longhi, ale nejvyšší modely této značky, celokovové kávovary z řady PrimaDonna dokážou připravit tři typy mléčné kávy, horké mléko, velkou kávu – café lungo a nejnovější kávovar PrimaDonna Exclusive také horkou čokoládu! Jediný plnoautomatický kávovar s touto funkcí má speciální nádobku, do které se nalije mléko a nasype jakákoliv prášková čokoláda. Míchací vrtulka, které se otáčí na principu magnetického motoru, dokonale rozmíchá čokoládu, zatímco horká pára vhněná do nádobky ji ohřeje a našlehá na požadovanou hustotu.



Moka kávovary

Moka kávovary jsou velmi rozšířené zejména v Itálii, kde se tento tradiční způsob přípravy kávy stále těší velké oblibě.

Patent De'Longhi:

SYSTÉM UDRŽOVÁNÍ TEPLoty

Kávovar Alicia moka je vybaven systémem udržování teploty. Káva může být uchována čerstvá a teplá po dobu 30 minut (jak v mechanické, tak časovací verzi), a poté se přístroj sám vypne. Díky této automatické funkci káva nikdy nepřeteče a není tedy třeba hlídat její hladinu.



Káva připravená tímto způsobem má podobné vlastnosti jako espresso, je velmi aromatická a díky krátké době přípravy obsahuje minimum tříslovin. Moka konvička se dá používat na běžném sporáku – Vodu umístíte do spodní části nádoby, na filtr umístíte mletou kávu a konvičku postavíte na vaň. Když dosáhne voda bodu varu, je hnána tlakem nahoru přes filtr do horní nádoby, odkud pak do šálku naléváte hotovou kávu. Množství mleté kávy a vody je nastavitelné podle toho, jestli si přejete vyrobit kávu se silnějším nebo slabším aroma. Tradiční moka je poháněna plynem, nicméně v současnosti je nahrazena elektřinou. Ta nám umožňuje obohatit kávovar na moka kávu novými funkcemi, jako je automatické vypnutí nebo udržování teploty. Tato příprava kávy je velmi snadná a pořizovací náklady na přístroj jsou velmi nízké. Moka konvičky jsou skvělé pro ty, kteří s pitím kávy teprve začínají.



www.delonghi.cz



Kávovary na překapávanou kávu

Kávovar na překapávanou kávu (známa také jako americká káva) je mnohem jednodušší k použití než

kávovar k výrobě espressa. Nádrž na vodu je umístěna blízko zahřívací jednotky v dolní části přístroje. Horká voda tedy putuje hadičkou do vrchní části přístroje a poté projde kávovým filtrem. Kávu do překapávačů je třeba semlít na hrubo, na rozdíl od espressa, aby průchod vody skrz ni byl pozvolný. Přefiltrovaná káva se potom shromažďuje v konvici, kde je zpravidla udržována při stálé teplotě. Káva má jemnou chuť, i když obsahuje větší množství kofeinu než espresso. Je to díky tomu, že voda zůstává delší dobu v kontaktu s mletou kávou, a tak absorbuje jeho aroma, oleje a kofein. Tyto kávovary jsou ideálním řešením pro milovníky plných hrnků tohoto povzbuzujícího nápoje. V sortimentu značky De'Longhi najdete i kombinované přístroje na překapávanou a espresso kávu, takže už nemusíte dělat kompromisy a dopřát si takovou kávu, na jakou máte vy a vaše rodina chuť.

Nelze říct, která káva z kterého přístroje je lepší, každému chutná něco jiného a právě proto je výběr kávovarů tak široký. Zárukou kvality je italská značka De'Longhi, která má dlouholeté zkušenosti s výrobou kávovarů a má široký sortiment modelů v různých modelových i cenových kategoriích.

De'Longhi
Better Everyday

Používáme sociální síť LinkedIn v praxi

SOCIÁLNÍ SÍŤ LINKEDIN JE URČENA PROFESIONÁLŮM, KTERÝM MÁ POMÁHAT JAK PŘI JEJICH PRÁCI, TAK PŘI HLEDÁNÍ NOVÉ POZICE. JAK JI ALE NEJLÉPE VYUŽÍVAT, ABY JEJÍ PŘÍNOSY BYLY CO NEJVĚTŠÍ? POJĎME SE PODÍVAT NA NĚKOLIK TIPŮ A RAD, JAKÉ FAKTORY JSOU PŘI PRÁCI S LINKEDIN NEJDŮLEŽITĚJŠÍ A NA CO SE SOUSTŘEDIT, ABY ČAS DO LINKEDIN INVESTOVANÝ PŘINESL SVOJE OVOCE.



Pro nového uživatele může být první návštěva LinkedIn velice matoucí. Sociální síť má celou řadu nejrůznějších funkcí, a menu v horní části stránky tak pro nováčka spíše než efektivní způsob navigace představuje nevyužitelnou hádanku. Některé funkce jsou ale přece jen důležitější než jiné, právě na ty se dnes podíváme.

LinkedIn, stejně jako i jiné sociální sítě, slouží především k interakcím mezi uživateli. A stejně jako u Twitteru či marketingové stránky na Facebooku platí, že více kvalitních kontaktů přináší větší efektivitu. Protože ale vybudovat síť kvalitních kontaktů zabere čas, měl by se uživatel, který chce maximalizovat užitek z LinkedIn, soustředit na získávání kontaktů průběžně.

Ačkoliv řada uživatelů používá při budování kontaktů zkratku a posílají pozvánky i lidem, se kterými se nejen neznají, ale ani nebyli nikdy v profesionálním nebo jiném kontaktu, až na výjimečné situace se tento postup nedoporučuje. Před přidáním nového uživatele do kontaktů je dobrým zvykem se s ním nejprve seznámit, k čemuž může dobře posloužit představení společným známým. K tomuto účelu LinkedIn zobrazuje tzv. stupeň kontaktu, tedy počet uživatelů, přes které se s daným uživatelem můžete poznat.

Kontakty prvního stupně jsou ty, které již vašimi kontakty jsou, kontakty druhého stupně jsou takové, které má mezi svými kontakty někdo z vašich kontaktů prvního stupně. Ve stejném duchu jsou kontakty třetího stupně – ty, které jsou v kontaktech vašich kontaktů druhého stupně. LinkedIn stupeň kontaktu zobrazuje právě do třetího stupně.

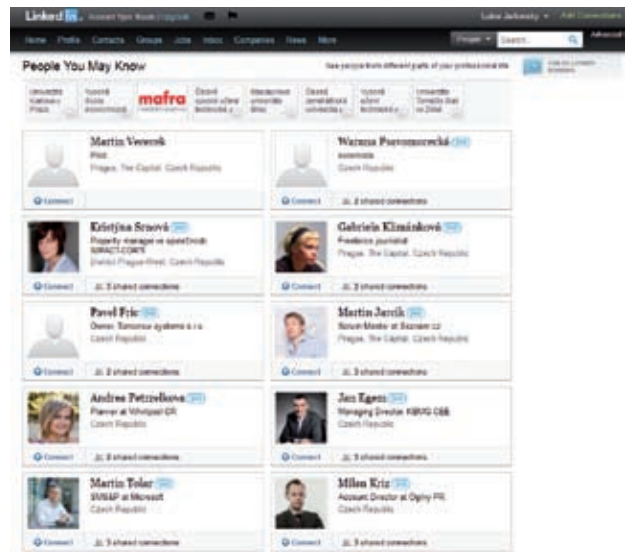
Dalším dobrým zvykem při získávání nových kontaktů na LinkedIn je nevyužívat přednastavenou zprávu v nástroji pro zasílání žádostí o přidání mezi kontakty. Naopak je vhodné pro toho, koho si chcete do kontaktů přidat, vložit personalizovanou zprávu, zmínit, jak či odkud se znáte, a důvod, proč o přidání do kontaktů stojíte. Podle zkušeností těch, kdo s LinkedIn pracují profesionálně, osobně pojatá zpráva podstatně zvyšuje šanci, že daný uživatel bude na žádost reagovat souhlasně.

A mezi obecnějšími tipy je třeba zmínit ještě třetí, šanci na získání nových kontaktů zvyšuje také kompletní vyplnění profilu. LinkedIn k tomuto účelu má speciální nástroj, který vás kompletací profilu provede a pomůže vás navést k tomu, jaké jeho části je třeba doplnit, aby byl úplný. Jednou z věcí, které jsou ke kompletnímu profilu třeba, jsou tzv. Recommendations, tedy systém pro

doporučování bývalých či současných kolegů, obchodních partnerů a dalších, se kterými jste v profesním kontaktu. Doporučují se nikoliv lidé, nýbrž jednotlivé jejich zastávané pozice, pro kompletní profil LinkedIn požaduje minimálně tři doporučení. Odborníci na sociální síť profesionálů jich doporučují o něco víc, kolem sedmi. Všechny nástroje pro práci s profilem naleznete v druhé položce hlavního menu nazvané Profile.

Jak sbírat kontakty

Po předchozích řádcích se možná ptáte, k čemu vám LinkedIn bude jinému než jako nástroj pro správu již existujících kontaktů, pokud si přes něj nemáte přidávat nikoho, koho neznáte. Odpověď existuje a spočívá v aktivitě na síti, jejímž prostřednictvím lze poznat nové lidi a navázat nové profesionální a třeba i přátelské vztahy. K tomuto účelu slouží především dvě funkce, Skupiny (Groups) a Odpovědi (Answers). Naopak nelze oslovovat potenciální kontakty pomocí soukromých zpráv. LinkedIn totiž sice má interní nástroj pro zasílání zpráv, tzv. InMail, za účelem předcházení spamu ale neumožňuje zasílat zprávy uživatelům, které nemáte v kontaktech. Možnost zasílat zprávy uživatelům mimo kontakty je k dispozici pouze v placených nadstandardních ver-



zích LinkedIn pro profesionály typu lovců hlav a dalších, kteří ji ke své práci potřebují. Placené verze LinkedIn mají měsíční limit počtu zpráv nekontaktům od tří až po několik desítek.

Prvním z nástrojů pro aktivitu jsou Odpovědi. Jde o nástroj, přes který může libovolný uživatel LinkedIn pokládat ostatním otázky, pokud má za to, že jde o problém, se kterým mu ostatní uživatelé mohou pomoci. Ptát se lze úplně na cokoli, otázky jsou přitom rozřazeny podle odvětví, kterého se týkají, a podle jazyka, v němž jsou položeny. Uživatelé LinkedIn otázky často využívají k tomu, aby se zviditelnili, jednoduše vyhledávají ty otázky ostatních, na které znají odpověď,

a odpovídají je. LinkedIn vždy zobrazuje seznam neaktivnějších odpovídajících za poslední týden.

Druhou zmíněnou funkcí, přes které lze na LinkedIn být viděn, jsou Skupiny. Tento nástroj umožňuje uživatelům stát se členem profesních a tematických skupin v těch oblastech, které je zajímají. Skupiny jsou podobně jako Odpovědi zajímavým způsobem, jak se ve svém oboru činnosti mezi ostatními uživateli zviditelnit. Není to ovšem tak úplně jednoduché, je třeba nejprve vytipovat skutečně aktivní a tematicky zajímavé skupiny ve zvoleném oboru, což může nějaký čas zabrat. Po úspěšném nalezení takové skupiny a připojení do ní není dobré začít hned ostatní zásobovat odka-

zy na svůj promo obsah. Místo toho by uživatel měl po čas sledovat, co se ve skupině děje, a postupně se snažit se podnětnou a pro ostatní hodnotnou komunikací aktivně zapojit. Právě skupiny jsou při promyšleném způsobu používání asi vůbec nejlepším nástrojem v rámci LinkedIn pro navazování nových profesních kontaktů.

Co můžete získat?

A k čemu všemu se LinkedIn může hodit při dostatečně aktivním užívání? Získávání nových obchodních kontaktů, zviditelnění sebe a svých profesních aktivit, hledání nové práce v případě, že s tou stávající již nebudete plně spokojeni, nebo i jen rozšiřování obzorů a odborné diskuse s dalšími odborníky na vámi sledovaná témata. Pro optimální efekt se doporučuje věnovat síti dvacet až třicet minut každý den, důležitá je nicméně také pravidelnost, se kterou se na LinkedIn budete ukazovat. A samozřejmě platí, že každá investovaná minuta se počítá, takže i v případě, že dvacet minut denně je pro vás příliš mnoho, rozhodně se vyplatí na LinkedIn občas zavítat, podívat se, co je nového, zkontrolovat skupiny a otázky a smysluplně přispět do diskusí tam, kde máte co říci. Nikdy nevíte, kdy se vám to bude hodit.

*Jindřich Lauschmann
redaktor tyinternety.cz*



GfK: TRHU S TECHNICKÝM ZBOŽÍM SE VE TŘETÍM ČTVRTLETÍ PŘÍLIŠ NEDAŘILO

Podle výsledků GfK TEMAX na tom není trhu s technickým zbožím v Česku příliš dobře. V meziročním srovnání třetích čtvrtletí vykázaly hodnotový pokles skoro všechny sledované kategorie. Pouze foto a telekomunikace zaznamenaly růst. Malé a velké spotřebiče klesly jen mírně a patří stále k relativně stabilním segmentům. Zato spotřební elektronika a informační technologie padají nadále nepříjemně rychlým tempem.

	Q4 2011	Q1 2012	Q2 2012	Q3 2012	Q3 12 /Q3 11	Q1-3 2012	Q1-3 12 /Q1-3 11
	mil. Kč	mil. Kč	mil. Kč	mil. Kč	+/-%	mil. Kč	+/-%
Spotřební elektronika (CE)	5.600	2.759	2.370	2.413	-21,4%	7.542	-19,9%
Foto (PH)	827	412	580	596	1,0%	1.589	-4,6%
Velké domácí spotřebiče (MDA)	3.824	3.111	2.921	3.231	-3,5%	9.263	-0,3%
Malé domácí spotřebiče (SDA)	2.258	1.091	966	980	-0,5%	3.037	0,8%
Informační technologie (IT)	7.430	4.301	3.423	3.677	-16,9%	11.401	-16,1%
Telekomunikace (TC)	3.112	1.867	1.820	2.141	9,2%	5.828	0,0%
Kancelářská a výpočetní technika (OE)	491	393	349	362	-4,0%	1.104	-19,1%
GfK TEMAX® Česká Republika	23.542	13.934	12.429	13.401	-9,2%	39.763	-10,0%

Ve třetím čtvrtletí trh s technickým zbožím meziročně poklesl v hodnotě o 9 %. To není rozhodně málo a je to jen dokladem toho, že současné ekonomické problémy eurozóny na český trh reálně dopadají. Výrobci a prodejci domácích spotřebičů nemají určitě důvod k jásotu, na druhou stranu nepatří oblast jejich podnikání k těm, kde klesá v meziročních srovnáních hodnota dvouciferným tempem.

Malé domácí spotřebiče Jen mírný pokles

Dlouhou dobu tento segment vykazoval drobný růst, ale ve třetím kvartálu klesl o 0,5 %. Trh malých domácích spotřebičů táhnou především kuchyňské spotřebiče. Největší růst zaznamenávají přístroje pro přípravu horkých nápojů (Hot Beverage Makers), kam spadají i kávovary. Růst vykazují také kuchyňské roboty a mixéry, rychlovarné konvice, toasty a pekární. Nicméně ani růst těchto produktových skupin nedokázal udržet trh v kladných číslech, a to i přesto, že kávovary, kuchyňské roboty a mixéry mají ve svém portfoliu jedny z nejdražších výrobků. Hodnotu trhu snižovaly například parní hrnce či fritézy, které klesají dvouciferným tempem. A klesající tendence se projevila také v kategorii osobní péče vyjma holicích strojků. Pro mnohé možná překvapivě pak klesá trh s péčí o domácnost, v níž klesají jak vysavače, největší produktová skupina malých domácích spotřebičů, tak žehličky.

Velké domácí spotřebiče Pokles hodnoty na úrovni 3 %

Trh s velkými domácími spotřebiči zpomaluje tempo růstu v prodaných kusech, ale přesto je vývoj stále pozitivní. V prodejní hodnotě však GfK ve třetím kvartálu zaznamenalo pokles o více než 3 % oproti stejnému období minulého roku. Nejvýznamněji k poklesu v hodnotě přispěly největší kategorie co do obrátu – chladničky a pračky. Nejrychlejšími tempem v prodaných kusech roste zatím relativně malá kategorie sušiček a dále vestavné spotřebiče, u kterých je ale na druhou stranu cenová eroze nejsilnější.

Vývoj obrátu u zboží dlouhodobé spotřeby

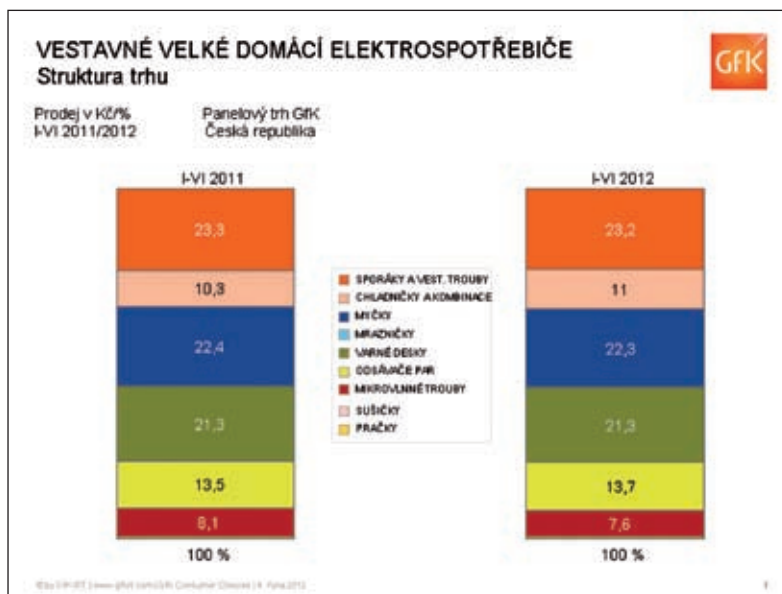


Spotřební elektronika padá, foto a telekomunikace rostou

Ve třetím čtvrtletí roku 2012 zaznamenal sektor spotřební elektroniky zatím nejhorší výsledek tohoto roku, obrát se v meziročním srovnání snížil o více než 20 %. Žádná kategorie v rámci spotřební elektroniky nevykazuje meziroční nárůst. U klíčové kategorie, plochých televizorů, již nedochází tak jako v minulých letech k cenové erozi, naopak průměrná cena televizoru se zvyšuje díky rostoucí váze pokročilých modelů (přístup na internet, 3D). Sektory, které naopak rostly, byly telekomunikace (9 %) díky segmentu chytrých telefonů a trh s fototechnikou (1 %), ačkoliv druhý jmenovaný zaznamenal od začátku roku negativní vývoj kvůli značným poklesům v prvních měsících. Trh s IT naopak klesl ve třetím čtvrtletí v meziročním srovnání o nepříjemných 16 %. Zde rostou pouze tablety, které podle všeho ubírají podíl notebookům a netbookům. Trh s kancelářskou technikou v první polovině roku strmě klesal, a tak je překvapením pokles o „pouhá“ 4 % ve třetím kvartálu ve srovnání se stejným obdobím v roce 2011. K výsledku přispěl rostoucí zájem o laserová zařízení.

VESTAVNÉ ELEKTROSPOTŘEBIČE NA ČESKÉM TRHU PODLE GfK

OBRAT S DEVÍTI SKUPINAMI VELKÝCH DOMÁCÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ¹ VZROSTL ZA PRVNÍ POLOVINU LETOŠNÍHO ROKU VE SROVNÁNÍ SE STEJNÝM OBDOBÍM MINULÉHO² ROKU O 2 %. ZATÍMCO VOLNĚ STOJÍCÍ ELEKTROSPOTŘEBIČE V HODNOTOVÉM MEZIROČNÍM SROVNÁNÍ STAGNOVALY, TRŽBY S VESTAVBAMI VE SLEDOVANÝCH DISTRIBUČNÍCH KANÁLECH³ ROSTLY.



Dvouciferným tempem rostl meziročně objem prodeje sledovaných vestavných elektrospotřebičů na rozdíl od množstevních prodejů volně stojících výrobků, které zaznamenaly nárůst nižší, a to pouze v řádu jednotek procent. Objemový podíl vestaveb tak meziročně „získal“ další dva procentní body a v první polovině letošního roku již představoval 30 % trhu.

Podrobnější pohled na meziroční dvouměsíční srovnání ukázal na objemové přírůstky u obou provedení elektrospotřebičů, nicméně u vestaveb dosahoval vyšší hladiny. Obdobné srovnání obratu se ovšem pro volně stojící elektrospotřebiče častěji přehouplo do červených čísel, vestavby však – byť v období letošního května a června jen velmi mírně – v obratu meziročně rostly.

Struktura trhu

Z devíti sledovaných komodit bílého zboží to byly vestavné sporáky a trouby, které se na celkovém obratu vestaveb podílely z největší míry, konkrétně z 23 %. S odstupem pouze jednoho procenta je následovaly vestavné myčky a dále s 21% podílem vestavné varné desky. S těmito třemi skupinami se tedy v letošní první polovině roku uskutečnily dohromady dvě třetiny z celkového obratu vestaveb. Další skupiny – odsavače par a vestavné chlazení – obsáhly každá samostatně přes 10 % z celkového obratu a necelou desetinu tvořily vestavné mikrovlnné trouby. Vestavné provedení mrazáků, sušiček a praček se v rámci celkové struktury trhu prakticky neprojevovalo, jejich hodnotový podíl se v součtu přiblížil k 1 %.

Vestavné sporáky a trouby

Relativně nízké prodeje vestavných sporáků meziročně ještě klesly a jejich podíl v objemovém i hodnotovém vyjádření se přiblížil k 1 %. Kupující dlouhodobě preferují kombinace vestavných varných desek a vestavných trub, kterých se meziročně prodalo zhruba o pětinu více, nárůst tržeb však kvůli cenové erozi zůstal přibližně poloviční. U komodity vestavných sporáků a trub byl patrný zájem spotřebitelů o energeticky úsporné provedení. Objemový podíl energetické třídy A++ se v první polovině letošního roku přiblížil k 10 %, v hodnotovém vyjádření již této hodnoty dosáhl. Další možností volby představuje pro zákazníka funkce samočištění, kterou bylo u vestavného provedení v první polovině letošního roku vybaveno téměř 45 % prodaných přístrojů.

Vestavné myčky

Podíl vestavných myček na celkových prodejích komodity se v první polovině letošního roku přehoupnul přes polovinu a ve srovnání se stejným obdobím minulého roku jeho podíl mírně narostl. Prodeje myček zaznamenaly meziroční nárůst o necelou desetinu a byly to opět vestavné myčky, které rostly vyšším tempem než prodeje volně stojících výrobků. Také u vestavných myček se ve větší míře prodávala standardní velikost, provedení „slim“ meziročně mírně ztratilo ze svého objemového i hodnotového – zhruba čtvrtinového – podílu.

Zdroj:
Zdeněk Bárta

Consumer Choices Director CZ&SK, GfK Czech

GfK Czech, oddělení Retail and Technology, 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.cz a www.gfkrt.com, případně kontaktujte Zdeňka Bártu, Retail and Technology Director (zdenek.barta@gfk.com).

¹ Není-li v textu uvedeno jinak, pak meziroční srovnání znamená období I-VI 2012 vs. I-VI 2011.

² Elektroprodejny, nespécializované prodejny (hypermarkety, cash & carry, obchodní domy, zásilkový obchod a čistě internetové prodejny), kuchyňská studia a prodejny nábytku.

³ Vážena počtem prodaných kusů.

⁴ Cena zaokrouhlena na stovky korun.

⁵ Mikrovlnné trouby s výškou nad 45 cm jsou zařazeny do sledované skupiny vestavných trub.

Igor Pifka:

Značka Dyson je symbolem kvality

BRITSKÝ DYSON MÁ VE SVÉ NABÍDCE SICE UŽ VÍCERO PRODUKTŮ, ALE TĚMI HLAVNÍMI ZŮSTÁVAJÍ I NADÁLE VYSAVAČE. JEJICH DISTRIBUCI PŘEVZALA NA ČESKÉM TRHU LETOS SPOLEČNOST SOLIGHT HOLDING. CELKOVĚ O PODNIKÁNÍ FIRMY A SAMOZŘEJMĚ I ZNAČCE DYSON S NÁMI HOVOŘIL U ŠÁLKU DOBRÉ KÁVY PRODUKTOVÝ MANAŽER IGOR PIFKA.

Společnost Solight působí na českém trhu relativně krátce. Přesto má v nabídce poměrně dost značek. Můžete ji v krátkosti představit?

Na trh jsme vstoupili v roce 2009 a už o rok později jsme měli v distribuci některé přední značky. Například Case Logic se zaměřením na brašny a pouzdra, prémiovou audio a video kabeláž Profigold a cenově dostupnější Bandridge a baterie Sanyo Eneloop. V neposlední řadě máme také vlastní značku Solight s širokým záběrem na nejrůznější elektroprůmyslovství a malé elektro. Výrobky značky Solight kladou důraz na cenu a vyznačují se vynikajícím poměrem cena a výkon.

V distribuci ale máte ještě další značky. Které to jsou? A jaké jejich výrobky máte v portfoliu?

Určitě musím ještě zmínit univerzální dálkové ovladače a antény americké firmy One-for-All, která přinesla na trh vůbec první univerzální ovladač na světě. Zajímavé také je, že tato společnost vyvíjí a dodává ovladače pro celou řadu velkých značek v kategorii audio a video. Do Česka také dovážíme výrobky značky Brondi. V Itálii je Brondi lídrem v oblasti telekomunikace, konkrétně v oblasti tradičních domácích telefonů a DECT telefonů. My máme v nabídce od této značky vysílačky a svítlny. V neposlední řadě jsme letos převzali distribuci vysavačů Dyson.

Zmiňoval jste také vlastní značku Solight. Jaké výrobky pod ní míří na trh?

Jde o velmi široký sortiment výrobků pro domácnosti i firmy. Máme prodlužovačky, velké množství rozličné kabeláže, držáky na televizory a audio/video techniku, zásuvky, vypínače, ale i drobné elektro, jako alkohol testery, meteostanice a podobně.



Jak vnímáte současný trh? Činnost jste zahájili již v době hospodářských problémů vyspělého světa.

Náš product management má dlouholeté zkušenosti v oboru, takže i když nejsme jako firma na trhu dlouho, máme tým schopných a ostřílených profesionálů, kteří dokážou na vzniklou situaci reagovat. Pokud bych měl charakterizovat

současnou situaci na trhu, pak stále výrazněji dominují řetězce. Menší prodejci jsou stále více vytlačováni a postupně se jejich počet snižuje. Dalším trendem současnosti je rozšiřování sortimentu u prodejců, kteří byli dříve zaměřeni čistě na IT.

Letos jste expandovali z Česka na polský trh. Vzhledem k zahájení čin-



Dyson DC45

nosti teprve v roce 2009 je váš postup poměrně rychlý. Jak si tedy stojíte nyní v Polsku? A jakou obchodní strategii jste pro vstup na tento trh zvolili?

Hlavní je pro nás samozřejmě domácí trh, respektive i slovenský, kde působíme od počátku také. Vstup do Polska se teprve rozjíždí. Myšlenka expanze a dalšího rozvoje firmy pro nás byla velmi důležitá a Polsko se svou ekonomikou je logickou volbou. Aktuálně zkoumáme tamní trh a vyhodnocujeme situaci. Naši obchodní zástupci zde cílí hlavně na řetězce, ale nenabízí celý v Česku

dostupný sortiment. Hlavní roli v Polsku hraje naše vlastní značka Solight.

Máte v plánu do budoucna expandovat ještě na jiné trhy? Například do Maďarska? Aktuálně na tom není ekonomicky moc dobře, ale zdejší firmy jsou kvůli tomu oslabeny, což dává dravým konkurentům nemalou výhodu.

Určitě nevyklučujeme vstup na další trhy, ale to teď není na pořadu dne. Vše se bude odvíjet od toho, jak úspěšní budeme v Polsku. Teprve poté můžeme začít řešit například vámi zmiňované Maďarsko a další země.

Doposud jste se soustředili především na příslušenství k elektronice a audio/video zařízením. Letos jste však převzali pro Česko a Slovensko distribuci značky Dyson. Co k tomu vedlo? A jaké máte s Dysonem plány?

Britský Dyson hledal na českém trhu aktivně novou distribuci a oslovil nás. Jednání nebyla vůbec jednoduchá

a v jejich pozitivním výsledku hrálo velkou roli to, kam dodáváme. Sortiment, který Dyson nabízí, se totiž prodává hlavně přes elektrořetězce typu Datart a Electro World. Ale velmi silné jsou v jeho prodeji i lokální specializované prodejny. Na internetu ho prodáváme například přes lídra v této oblasti Alza.cz a několik dalších vybraných partnerů, kteří dokážou nabídnout potřebný servis. Nechceme, aby byly vysavače Dyson úplně všude, protože nám jde o zajištění kvalitních služeb. Současně se snažíme výrazně komunikovat, že na námi doda-

né výrobky, tedy z jediné a oficiální české distribuce, je poskytována 5letá záruka. Pokud si někdo koupí vysavač Dyson přes internet z nějakého šedého dovozu, získá pouze 2letou záruku. Nemluvíme o dalších možných problémech, které nákup takového zboží může znamenat. **Na čem hodláte prezentaci značky Dyson stavět? Chystáte nějakou marketingovou podporu? Dyson má v Česku dobré jméno, ale rozhodně nepatří mezi nejznámější výrobce vysavačů.**

Zajisté hodláme vysavače Dyson propagovat. Především musí být Dyson vidět v obchodech. Ve spolupráci s britskou centrálou připravujeme další aktivity, které Dyson zviditelní. Pro nás je důležité, že vysavače Dyson mají v Česku dobré jméno, jak jste sám řekl. Lidé, kteří si některý z modelů pořídili, jsou velmi spokojeni, máme od nich velmi pozitivní reakce a zůstávají značce věrni. Dyson je tedy v Česku jasným symbolem kvality.

Zařadili jste do své nabídky kromě dosavadního sortimentu Dysonu také nějakou produktovou novinku? Viděli jsme pár zajímavých věcí na IFA v Berlíně.

Nedávno jsme uvedli na trh novinku v podobě modelu DC45, což je nástupce velmi úspěšného vysavače DC35. V obou případech jde o akumulátorové vysavače, přičemž původní DC35 byl celosvětově nejrychleji rostoucí produkt v dané kategorii. Není divu, je to zatím jediný vysavač svého druhu na světě, protože je kompaktní, snadno přenosný a kdykoliv po ruce. Zároveň ale dokáže nabídnout výkon blížící se výkonu klasického vysavače. Také v Česku máme od zákazníků potvrzeno, že kdo si pořídil DC35 domů, přestal prakticky používat tradiční vysavač. Zní to možná neuvěřitelně, ale je to tak.





Indukční vaření

SPOLU S TROUBOU JE VARNÁ DESKA ZÁKLADNÍM KAMENEM KAŽDÉ KUCHYNĚ S VESTAVNÝMI SPOTŘEBIČI. NA VÝBĚR MÁ SPOTŘEBITEL HNED NĚKOLIK TECHNOLOGIÍ A CELOU ŘADU PROVEDENÍ, ROZMĚRŮ A TVARŮ. V TOMTO VYDÁNÍ PŘINÁŠÍME PŘEHLED NEJMODERNĚJŠÍCH A ENERGETICKY NEJEFETIVNĚJŠÍCH DESEK, TEDY TĚCH INDUKČNÍCH. PŘESTO NIČEMU NEUBLÍŽÍ, KDYŽ SI V ÚVODU PŘEDSTAVÍME VŠECHNY DOSTUPNÉ TECHNOLOGIE.

Varné desky můžeme rozdělit na 4 základní druhy: plynové, litinové elektrické, hi-light sklokeramické a indukční sklokeramické. První jmenovanou skupinu netřeba dlouze představovat. V domácnostech se s ní můžeme často setkat už jen kvůli dlouholetému zvyku vařit na sporáku s plynovou deskou, u profesionálů bývá tento druh oblíben hlavně díky nezaměnitelnému charakteru vaření na otevřeném plameni. Výhodou je možnost okamžitě zastavit přísun tepla, a mít tak lepší kontrolu nad připravovanými pokrmy.

ELEKTRINA NA MNOHO ZPŮSOBŮ

Spíše minulosti patří litinové elektrické plotýnky, které se vyskytují tam, kde se nevaří příliš často nebo je nutné pořídit co nejlevnější řešení. Mají nejnižší účinnost, a proto už před několika lety ustoupily do pozadí.

Kdo chce modernější a designově povedenější desku, porozhlédne se v kategorii sklokeramických modelů. Většinou se jedná o černé, ačkoliv poslední dobou putují na trh i jiné barevné odstíny včetně bílé či stříbrné, lesklé a zcela hladké desky. Výhodou je samozřejmě mnohem snazší údržba než u litinových modelů. O účinnosti ani nemluvě, i když zde je nutné ještě rozlišit desky sklokeramické indukční

a hi-light. Podobné jsou si ovšem pouze svým vzhledem. Takzvané hi-light desky fungují na stejném principu jako ty litinové – pod povrchem je ukryta odporová spirála, která se zahřívá, a od ní pak nábodí. Jedinou výhodou tohoto řešení jsou nižší pořizovací náklady, ve všem ostatním však zaostávají za indukčními deskami.

U indukčních desek vzniká teplo přímo v samotném nádobí díky jevu nazvanému elektromagnetická indukce. Vyžaduje to sice použití nádobí, které má magnetické vlastnosti, ale výhody zcela jasně převažují. Tento způsob ohřevu má totiž daleko vyšší efektivitu než jakýkoli jiný – dosahují až 90% účinnosti. Z toho plyne nižší spotřeba energie a také vyšší rychlost ohřevu. Nezanedbatelnou výhodou je rovněž možnost přesné a rychlé regulace.

INDUKČNÍ DESKY

Klasické indukční desky obvykle přináší čtyřlístkové varných ploch kruhového tvaru, avšak čím dál tím častěji se můžeme setkat s alternativními variantami. Obvykle se jedná o dvojistou zónu, kterou lze použít pro větší podlouhlé nádoby, jako jsou pekáče, anebo pro dva menší hrnce. Ještě dále jdou flexibilní zóny, kam lze pokládat nádoby libovolně podle potřeby. Na špičce pak stojí desky bez určených zón, tedy desky, na které můžete postavit hrnci kamkoliv, a indukční cívky se aktivují pouze pod dnem hrnce. Deska většinou pojme až 5 nádob najednou.

Výrobci se také snaží odlišit od běžné produkce, kromě již zmiňovaných barevných variací jsou to hrátky s designem spočívající v různé podobě kovového rámečku anebo ovládacích prvků. Výrobci se také méně než v minulosti bojí nestandardních rozměrů, s čímž souvisí ony variace plotýnek.

Vývoj samozřejmě probíhá i v oblasti doplňkové výbavy. Dnes už je běžná funkce „booster“, která krátkodobě zvýší výkon dané plotýnky, časovač lze čím dál tím častěji použít pro každou plochu zvlášť. Zajímavostí je pak funkce pauza pro krátkodobé přerušování vaření anebo paměť konfigurací. Některé desky umí udržovat teplotu, aniž by jídlo dále vařilo, anebo si umí poradit i s nádobím, které přesně nepasuje na jejich velikost. Nejvyšší modely pak mají dotykové displeje.



AEG

HK884400FG

Indukční varná deska od AEG posunuje tento druh vaření zase o kousek dál, a to díky několika pokročilým technologiím. Například na ni není nutné pokládat hrnce nebo jiné nádoby přesně doprostřed kruhu, ale stačí jimi zakrýt jen vyznačený kříž a zbytek se deska přizpůsobí. To usnadňuje použití atypicky tvarovaného nádobí. Nadstandardní je i displej, který ukazuje teploty nebo časování varných zón. Ty jsou celkem 4 se shodným výkonem 3 200 W a průměrem 210 mm a nastavují se pomocí dotykového ovládání.

BAUKNECHT

ETI 6646 IN/1

Indukční sklokeramická varná deska s šířkou 58 cm je opatřena nerezovým rámečkem s fazetkou vpředu. Na stejném místě se nacházejí i sensorové ovladače pro nastavení funkcí. Mezi ně patří například rychlé uvedení do varu Jet Start Booster. To je k dispozici na všech 4 plotnách s výkony 1 200 W a 2 200 W a s průměry 145 mm a 210 mm. Nechybí zde ani dětská pojistka nebo indikace zbytkového tepla. K dispozici je rovněž i časovač a hlavní vypínač.



BEKO

HII 64500 FT

Už na první pohled zaujme novinka značky BEKO nestandardním rozložením varných ploch. Na levé straně se nachází namísto obligátní dvojice jedna velká zóna, kterou lze použít pro velké nádoby, jakým jsou pekáče, anebo pro dva běžné hrnce. Celkem tak indukční deska nabízí vlastně 4 varné zóny s výkony od 1 800 do 3 200 W. Všechny se nastavují prostřednictvím posuvného dotykového ovládání Touch Slider v přední části. Volit můžete z 19 stupňů výkonu. Nechybí samozřejmě ani dětská pojistka, časovač a ukazatele zbytkového tepla.

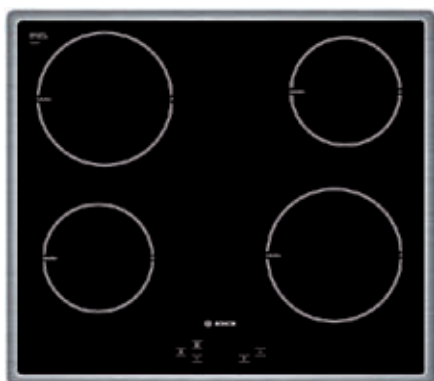
BAUMATIC

BHI645SS

Na této nově představené designově zajímavé indukční varné desce s tenkým rámečkem z hliníku najdeme dvojici plotýnek s příkonem 2 200 W o průměrech 220 a 180 mm a druhou dvojici s příkonem 1 400 W s průměry 150 a 140 mm. Pomocí funkce Booster však lze příkon krátkodobě zvýšit, a to až na 3 600 W. Vše se nastavuje prostřednictvím sensorového panelu v přední části. Zde se nachází i bezpečnostní zámek a také nastavení časovače. Mezi další funkce patří ukazatele zbytkového tepla, automatické rozeznávání obsazenosti zóny anebo opakování posledního nastavení desky.

BLOMBERG MIN 74302 X

Indukční deska značky Blomberg nabízí 4 klasické varné zóny s příkony od 1 800 do 3 200 W a s průměry od 145 do 210 mm. Celá deska je pak opatřena fazetou a senzorovým ovládáním v přední části. S jeho pomocí lze například nastavit jednu z 19 úrovní výkonu, časovač, funkci booster pro rychlejší ohřev anebo uložit jednotlivá nastavení do paměti. K dispozici je časovač, který se dá nastavit individuálně pro každou zónu. Zajišťuje také funkce Stop & Go, která funguje jako jakási pauza – vaření lze jednoduše přerušit a po čase pokračovat se stejným nastavením.



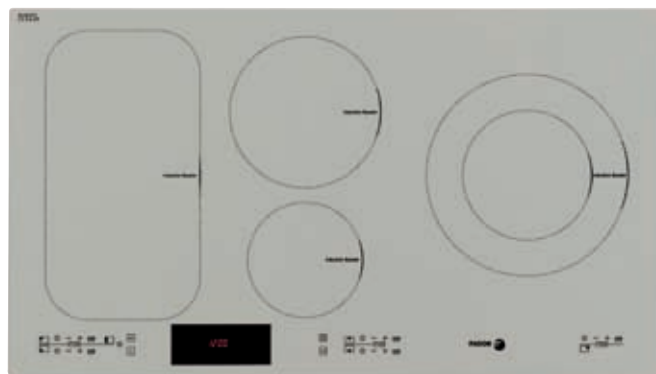
BOSCH PIA645Q16E

Na této indukční desce německého výrobce lze nalézt 4 standardní varné zóny, ale není nutné si dělat starosti s velikostí nádobí, protože každá dokáže rozeznat velikost hrnce a přizpůsobit tomu ohřev. Výkony jednotlivých zón se pohybují mezi 1 400 a 1 800 W. Výkon lze měnit v rámci 17 úrovní, a to prostřednictvím dotykového ovládání. Každá zóna disponuje i funkcí SuperBoost pro dočasné zvýšení výkonu a samozřejmě také ukazatelem zbytkového tepla. Nechybí ani dětská pojistka nebo hlavní vypínač.



FAGOR IF-ZONE90HBS

Pro náročnější kuchaře a častější provoz je určen tento model desky s šířkou 929 mm. Takový prostor skýtá sice jen 4 varné plochy, ale jejich rozměry jsou rozhodně nadstandardní. Úplně vlevo se nachází obdélníková zóna pro pekáč, prostřední 2 pro klasické hrnce a pak pravá kruhová pro nadměrné nádobí. Levou zónu lze používat také se 2 nezávislými kusy nádobí, takže zón je de facto 5. Všechny se ovládají senzory v přední části, mají funkci Booster, časovač, odložený start a samozřejmě také ukazatel zbytkového tepla.



HOTPOINT KIO 744 DD Z

Indukční varná deska o šířce 69 cm a hloubce 52 cm nabízí 4 varné zóny. To vše ve standardní černé barvě s nerezovým rámečkem. Maximální příkon je 7 200 W a vše se ovládá prostřednictvím dotykových senzorů a intuitivních ikon v přední části. Mezi další funkce patří například dětská pojistka, která zabrání nechtěné aktivaci desky.



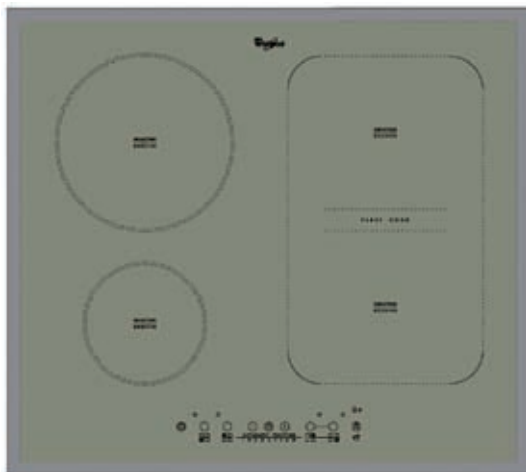


SCHOLTÈS S3 TIP 744 DD L

Deska se šířkou 70 cm nabízí 4 varné zóny. Z toho 2 jsou dvojitě s výkonem 2 220 a 1 600 W, který lze pomocí Boosteru zvednout na 3 000 W. Další 2 zóny jsou pak klasické s příkony 1 400 a 600 W, který lze rovněž krátkodobě zvednout pomocí funkce Booster. Vše se nastavuje prostřednictvím dotykového ovládání – 16 stupňů výkonu, 4 nezávislé časovače a samozřejmě také kontrola zbytkového tepla a nezbytná dětská pojistka. Deska je opatřena nerezovým profilem.

SIEMENS EH885DN12E

Už na první pohled zaujme tento model německého výrobce o šířce 81,2 mm zcela netradičním rozložením indukčních ploch. Úplně nalevo se nachází jedna z největších přednostní – flexibilní zóna. Do obdélníku o rozměrech 200 × 400 mm lze umístit libovolný počet nádobí a zóna se sama přizpůsobí. Dále jsou k dispozici 2 klasické kruhové zóny o průměrech 280, respektive 145 mm. Pro všechny lze použít funkci booster anebo nastavit jejich výkon v 17 stupních. Ani zde nechybí standardní bezpečnostní výbava zahrnující ukazatele tepla a dětskou pojistku.

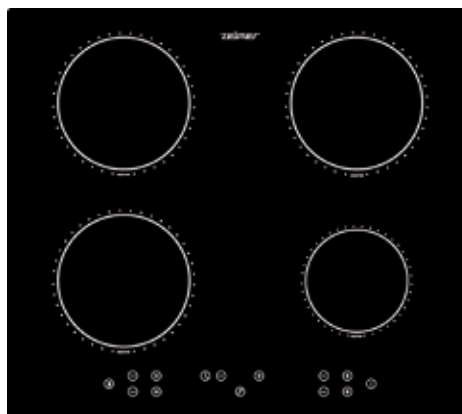


WHIRLPOOL ACM 808/BA/S

Deska se šířkou 58 cm zaujme v záplavě ostatních především svým vzhledem – prodává se ve stříbrném provedení, což může do mnohých interiérů zapadnout lépe než klasická černá. Další odlišností je flexi zóna – velká obdélníková v pravé části. Lze na ni umístit velký hrnec nebo pekáč, ale také 2 menší kusy nádobí a výkon regulovat pro každý nezávisle. Na všech zónách je k dispozici funkce Power Booster pro rychlý ohřev a také Eco Cook pro úsporu energie. Deska nabízí 9 výkonových stupňů, dětskou pojistku a ukazatel zbytkového tepla.

ZELMER ZPI 6014 UE

Deska tradičního vzhledu nabízí i klasickou přehlídku funkcí: 4 varné plochy s detekcí nádoby, dotykové ovládání a možnost nastavit 9 výkonových stupňů. To je doprovázeno časovačem se zvukovým signálem, dětskou pojistkou a nechybí ani funkce booster pro krátkodobé zvýšení výkonu. To se hodí, pokud je například potřeba rychle přivést k varu větší množství vody. Mezi dalšími funkcemi můžeme jmenovat automatické vypnutí.





Fliszár Balázs

Nová vlna

JEŠTĚ PŘED PÁR LETY NEBYLO NIC ZVLÁŠTNÍHO NA TOM, KDYŽ SE OTVÍRALA NOVÁ PRODEJNA, ALE V POSLEDNÍCH LETECH, NESOUCÍCH SE VE ZNAMENÍ „OPTIMALIZAČNÍ VLNY“, JE EXPANZE SPÍŠ PŘEKVAPIVÁ. VÖRÖSKŐ JE JEDNÍM Z VLASTNÍKŮ ŘETĚZCE EURONICS V MAĎARSKU A NEDÁVNO FIRMA PROVEDLA REKONSTRUKCI NĚKTERÝCH OBCHODŮ, DOKONCE OTEVŘELA NĚJAKÉ NOVÉ. HOVOŘILI JSME S BALÁZSEM FLISZÁREM, GENERÁLNÍM ŘEDITELEM SPOLEČNOSTI, O VÝVOJI A PLÁNECH DO BUDOUCNA.

Aktuální situace na trhu není nejlepší pro expanzi, ale vy jste otevřeli nové obchody. Myslíte si, že je na trhu stále velký potenciál, nebo se připravujete na budoucnost?

Vlastně obě tvrzení jsou pravdivá. Když se rozhodujeme o investicích, bereme v úvahu spoustu věcí; aspekty rentability a různé pohledy na věc ve vztahu k trhu, ale nikdy slepě neriskujeme. Než otevřeme nový obchod, vypočítáváme náklady, očekávaný obrát a analyzujeme možnosti. Pokud se rozhodneme obchod otevřít, v podstatě tím deklaruje,

New wave

FEW YEARS BACK IT WAS NOT SO SPECIAL THING IF A NEW SHOP HAD BEEN OPENED, BUT IN THE RECENT YEARS “AN OPTIMIZING WAVE” WAS SO STRONG, THAT THE EXPANSION IS ALMOST SURPRISING THESE DAYS. THE VÖRÖSKŐ LTD, WHICH IS ONE OF THE OWNER OF EURONICS CHAIN IN HUNGARY RECONSTRUCTED SOME OF THEIR SHOPS AND EVEN OPENED NEW STORES. WE TALKED WITH FLISZÁR BALÁZS MANAGING DIRECTOR ABOUT THE DEVELOPMENTS AND THEIR FURTHER PLANS.

The current market circumstances are not the best for expansion, but you opened new stores. Do you think there is still a big potential on the market or are you preparing for the coming years?

Actually both of them are true. When we decide about an investments we take a lot of things into consideration; the aspects of profitability and the point of views regarding market as well, but we never risk. Before we open a new store we calculate with costs, expected turnover and we analyze our possibilities.



If we decide to open a shop we practically declare that there is a potential and we can synchronize it with our business model and with a range which is suitable for the local needs. Of course the aspects of the market are also important. For example the goal of the expansion which begun few years back was to reach as big market share in the capital city as we had in the countryside. But the factors like this couldn't be above everything, the long term goals don't influence the concrete steps, we decide about them as I mentioned above.

Opening new shops seems like a long term plan as well. What kind of further plans do you have?

We would like to overtake the upcoming changes and to be on the market in the way which is suitable for the current expectations and consumer needs and also allows us to operate in a profitable way. The new concepts of shops place the online purchase into the focus and also combine the offline and the online commerce. This hybrid model could help us to keep our competitiveness for next years.

During the opening of your latest store you mentioned in your speech the invisible trade as well.

Was it a declaration of war or it was rather a warning for the trade?

We can't call my notices regarding grey economic as a declaration of war. I just wanted to draw attention that this phenomenon is so huge today that we can't pass by it. All market players should realize that it is more than dangerous for the trade. The retailers and suppliers also should be aware of this danger, because this could motivate everyone to do their best to save the trade.

Christmas period is the most important for the trade. Could it surprise us this time?

I don't expect that big miracle, we don't believe that demand boom is coming, and I think other players also don't expect that the dominant trends will change radically in the rest of the year. In my opinion the share of products will be the same as last year and the top products will be the consumer electronics again in the Christmas period.

What do you expect from the next years?

I think in the next 2-3 years we couldn't expect significant grow. The planned tax changes will be further costs for companies and it will affect consumers as well, so their possibilities will become more limited and it won't be positive for the trade as well.

že je zde určitý potenciál, a jsme schopni ho sladit s naším obchodním modelem a nabídkou produktů, která je vhodná pro zdejší zákazníky. Samozřejmě že aspekty trhu jsou také důležité. Například cílem expanze, která začala před pár lety, bylo dosáhnout stejně velkého podílu na trhu v hlavním městě, jaký jsme měli už mimo něj. Ale faktory jako tento by neměly být nade vším, dlouhodobé cíle nemají vliv na konkrétní kroky. Rozhodujeme se o nich tak, jak jsem zmínil výše.

Otevření nových obchodů se jeví jako dlouhodobý plán. Jaké další plány máte?

Rádi bychom předstihli přicházející změny a byli na trhu způsobem, který splní očekávání a potřeby zákazníků a dovolí nám pracovat ziskově. Nové koncepty obchodů podporují on-line nákup a kombinují ho s klasickým způsobem výběru zboží. Tento hybridní model by nám mohl pomoci udržet konkurenceschopnost v příštích letech.

Při otvírání posledního obchodu jste se zmínil ve svém projevu o šedém trhu. Bylo to vyhlášení války, nebo spíš upozornění pro trh?

Nemůžeme nazývat mé poznámky k šedé ekonomice jako vyhlášení války. Jen jsem chtěl přitáhnout pozornost k tomuto fenoménu a dát najevo, že jde o jev tak obrovský, že ho nemůžeme jen tak přehlížet. Všichni hráči na trhu by si měli uvědomit, jak nebezpečný pro byznys je. Maloobchodníci a dodavatelé by měli na toto nebezpečí brát zřetel, protože by tím mohli motivovat všechny ostatní, aby trh zachránili.

Období Vánoc je pro obchod nejdůležitější. Mohlo by nás letos pozitivně překvapit?

Neočekávám žádný velký zážrak. Nevěříme, že dojde k nějakému boomu ohledně poptávky. Myslím, že ani další prodejci neočekávají radikální změnu v současných trendech ve zbytku tohoto roku. Podle mého názoru budou tržní podíly výrobců stejné a hlavní skupinou bude v předvánočním období spotřební elektronika.

Co očekáváte od příštích let?

Myslím, že v následujících 2 až 3 letech nemůžeme čekat výrazný růst. Plánované daňové změny v Maďarsku budou znamenat další náklady pro podniky a budou mít negativní vliv i na spotřebitele, jejichž možnosti budou omezené.

VESTAVNÉ TROUBY

AEG

**BY9314001M**

MODEL	
ENERGETICKÁ TŘÍDA	A-30 %
OBJEM	74 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	PYROLYTICKÉ
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLOTNÍ SONDA	ANO

AMICA

**FUSION TEF1533**

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	60 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	NE
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLOTNÍ SONDA	NE

BAUKNECHT

**BLTC 8100 ES/L**

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	73 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	NE
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLOTNÍ SONDA	ANO

BAUKNECHT

**BLVE 8110/PT**

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	73 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	NE
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLOTNÍ SONDA	NE

BAUMATIC

**B0667TS.DD**

MODEL	
ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	57,2 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	NE
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLOTNÍ SONDA	NE

BAUMATIC

**B0675TS**

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	57,2 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	PYROLYTICKÉ
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLOTNÍ SONDA	NE

BAUMATIC

**BS0636SS**

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	59 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	NE
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLOTNÍ SONDA	NE

BAUMATIC

**P650.5SS**

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	50 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	PYROLYTICKÉ
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLOTNÍ SONDA	NE

BAUMATIC

**B0638.5SS**

MODEL	
ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	57,2 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	PYROLYTICKÉ
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLOTNÍ SONDA	NE

BEKO

**OIM 25702 X**

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A-20 %
OBJEM	65 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	STEAM SHINE (PARNÍ ČIŠTĚNÍ)
PARNÍ FUNKCE	ANO
TEPLOTNÍ SONDA	NE

BEKO

**OIM 25602 X**

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A-20 %
OBJEM	65 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	NE
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLOTNÍ SONDA	ANO

BEKO

**OIM 25901 X**

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A-20 %
OBJEM	65 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	NE
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLOTNÍ SONDA	NE

BEKO



OIM 22500 XP

MODEL	
ENERGETICKÁ TŘÍDA	A-20 %
OBJEM	65 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	NE
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLTNÍ SONDA	NE

BEKO



OIM 25301 X

MODEL	
ENERGETICKÁ TŘÍDA	A-20 %
OBJEM	65 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	NE
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLTNÍ SONDA	NE

BLOMBERG



BEO 9790 X

MODEL	
ENERGETICKÁ TŘÍDA	A-20 %
OBJEM	65 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	PYROLYTICKÉ
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLTNÍ SONDA	NE

BLOMBERG



BEO 9596 X

MODEL	
ENERGETICKÁ TŘÍDA	A-20 %
OBJEM	65 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	PYROLYTICKÉ
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLTNÍ SONDA	NE

BOSCH



HBG38B950

MODEL	
ENERGETICKÁ TŘÍDA	A-30 %
OBJEM	67 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	ECOCLEAN (KATALYTICKÁ ZADNÍ STĚNA)
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLTNÍ SONDA	NE

BOSCH



HBA63B251

MODEL	
ENERGETICKÁ TŘÍDA	A-30 %
OBJEM	65 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	NE
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLTNÍ SONDA	NE

BRANDT



FP 1264 B

MODEL	
ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	60 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	PYROLYTICKÉ
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLTNÍ SONDA	NE

BRANDT



FP 1061 X

MODEL	
ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	60 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	PYROLYTICKÉ
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLTNÍ SONDA	NE

CANDY



FPP 698/1 X

MODEL	
ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	54 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	PYROLYTICKÉ
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLTNÍ SONDA	NE

CONCEPT



ETV-5160

MODEL	
ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	65 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	NE
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLTNÍ SONDA	NE

DE DIETRICH



DOP1190GX

MODEL	
ENERGETICKÁ TŘÍDA	A-10 %
OBJEM	60 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	PYROLYTICKÉ
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLTNÍ SONDA	NE

DE DIETRICH



DOS1160XS

MODEL	
ENERGETICKÁ TŘÍDA	A-10 %
OBJEM	60 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	PYROLYTICKÉ
PARNÍ FUNKCE	ANO
TEPLTNÍ SONDA	NE

VESTAVNÉ TROUBY

ELECTROLUX



EOC69400X

MODEL	
ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	58 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	PYROLYTICKÉ
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLOTNÍ SONDY	ANO

FAGOR



6H-876ATCX

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A-20 %
OBJEM	51 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	PYROLYTICKÉ
PARNÍ FUNKCE	ANO
TEPLOTNÍ SONDY	NE

FAGOR



6H-880A TC X

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A-20 %
OBJEM	51 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	PYROLYTICKÉ
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLOTNÍ SONDY	NE

FAGOR



6H-760A N

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A-20 %
OBJEM	51 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	PYROLYTICKÉ
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLOTNÍ SONDY	NE

FAGOR



6H-185A N

MODEL	
ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	51 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	NE
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLOTNÍ SONDY	NE

FRATELLI ONOFRI



OVD608SN

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	60 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	NE
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLOTNÍ SONDY	NE

FRATELLI ONOFRI



OCV608VN

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	60 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	NE
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLOTNÍ SONDY	NE

FRATELLI ONOFRI



OPK6Y8SX

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	54 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	NE
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLOTNÍ SONDY	NE

FRATELLI ONOFRI



OFJ608AX

MODEL	
ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	60 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	NE
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLOTNÍ SONDY	NE

HOTPOINT



OK 1037EL D.20 X/HA

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A-20 %
OBJEM	77 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	PYROLYTICKÉ
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLOTNÍ SONDY	NE

HOTPOINT



OK 897EN DC.20 X/HA

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A-20 %
OBJEM	70 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	KATALYTICKÉ STĚNY
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLOTNÍ SONDY	NE

INDESIT



IFG 63 K.A (BK)

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	56 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	NE
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLOTNÍ SONDY	NE

INDESIT



IF 89 K GP.A IX

MODEL	
ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	56 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	PYROLYTICKÉ
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLTNÍ SONDA	NE

NARDI



FEX 47T70 N5

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	58 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	NE
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLTNÍ SONDA	NE

SCHOLTÈS



BC 199DT P XA

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	70 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	PYROLYTICKÉ
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLTNÍ SONDA	NE

SIEMENS



HB63AB521

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A-30 %
OBJEM	65 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	PYROLYTICKÉ
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLTNÍ SONDA	NE

SIEMENS



HB23GT540R

MODEL	
ENERGETICKÁ TŘÍDA	A-20 %
OBJEM	67 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	NE
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLTNÍ SONDA	NE

SIEMENS



HB33GB550

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A-20 %
OBJEM	67 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	ECOCLEAN (KATALYTICKÁ ZADNÍ STĚNA)
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLTNÍ SONDA	NE

WHIRLPOOL



AKZM 660 IX

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A-20 %
OBJEM	73 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	PYROLYTICKÉ
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLTNÍ SONDA	ANO

WHIRLPOOL



AKZM 838 IX

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A-20 %
OBJEM	73 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	NE
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLTNÍ SONDA	NE

WHIRLPOOL



AKP 137 IX

MODEL	
ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	60 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	NE
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLTNÍ SONDA	NE

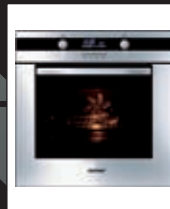
ZANUSSI



ZOB483X

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	60 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	NE
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLTNÍ SONDA	NE

ZELMER



ZME 8082 EE

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	56 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	KATALYTICKÉ STĚNY
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLTNÍ SONDA	NE

ZELMER



ZME 8051 EE

ENERGETICKÁ TŘÍDA	A
OBJEM	56 L
AKTIVNÍ SYSTÉM ČIŠTĚNÍ	NE
PARNÍ FUNKCE	NE
TEPLTNÍ SONDA	NE

**V příštím čísle SELL:
První číslo roku 2013
přinese vřel na trh
s žehlicí technikou.
U prádla zůstaneme
i v kategorii velkých
domácích spotřebičů.
Podíváme se podrob-
něji na aktuální na-
bídku sušiček.**





SET INDUKCE

QPUA94BK

NOVINKA



MOTOR 650 m³/h

90cm komínový odsavač par, 650 m³/h, hlučnost: od 44 do 66 dBa, 2 halogenová světla, černé sklo s nerezem

PVT6C4IO



INDUKČNÍ ZÓNY

60cm indukční deska, 4 indukční zóny, 2 x PowerBooster, časovač, bez rámečku

OPK608BX



60cm multifunkční trouba, 8 programů, dotykový programátor, výsuvné pojezdy, úprava proti otiskům prstů, nerezová ocel

~~47 470 Kč~~
29 990 Kč

SET SKLOKERAMIKA

QPMA98BK / QPMA68BK

NOVINKA



MOTOR 500 m³/h

90/60cm komínový zkosený odsavač par, 500 m³/h, od 48 do 62 dBa, 2 halogenová světla, černé sklo s nerezem

PWT6C4HO



HILIGHT ZÓNY

60cm sklokeramická deska, 4 HiLight zóny, dotykové ovládání, bez rámečku

OPK608BX



60cm multifunkční trouba, 8 programů, dotykový programátor, výsuvné pojezdy, úprava proti otiskům prstů, nerezová ocel

~~90cm 42 970 Kč~~
~~60cm 41 970 Kč~~
25 990 Kč 25 490 Kč

SET PLYN

QBTA67BX.1



MOTOR 500 m³/h

60cm teleskopický odsavač par, 500m³/h, od 46 do 54 dBa, 2 halogenová světla, nerezová ocel

HPKR4TNXG



3.8 kW WOK-HOŘÁK

60cm plynová deska, 4 hořáky vč. trojitého, bezpeč. pojistka, elektrické zapalování, nerezová ocel

OPK608BX



60cm multifunkční trouba, 8 programů, dotykový programátor, výsuvné pojezdy, úprava proti otiskům prstů, nerezová ocel

~~30 970 Kč~~
19 990 Kč

K SETU

DBO12740



60cm plně integrovaná myčka nádobí, energetická účinnost AAA, 7 programů, Aqua-Stop, poloviční náplň, hlučnost 49dB

~~16 990 Kč~~
12 490 Kč

K SETU

DSO1273S



60cm vestavná myčka nádobí, energetická účinnost A+AA, 7 programů, Aqua-Stop, hlučnost 47dB, nerezový čelní panel

~~16 990 Kč~~
12 490 Kč

K SETU

DBO8740



45cm plně integrovaná myčka nádobí, energetická účinnost A+AA, 7 programů, Aqua-Stop, poloviční náplň, hlučnost 47dB

~~16 990 Kč~~
12 490 Kč

K SETU

RBCO29AO



kombinovaná lednička s mrazničkou, energetická třída A+, objem 257 l, police z tvrzeného skla

~~16 990 Kč~~
12 990 Kč

K SETU

UB6046X



60cm bezmrazová vestavná i volně stojící dvouzónová vinotéka, 2 LED displeje teploty s modrým podsvícením, kapacita 46 lahví

~~23 490 Kč~~
16 990 Kč

K SETU

UB3017X



30cm bezmrazová vestavná i volně stojící vinotéka, LED displej teploty s modrým podsvícením, kapacita 18 lahví

~~15 490 Kč~~
11 990 Kč

platnost akce 1. 10. 2012 - 31. 3. 2013

Fagor Totalium

Budoucnost se stává přítomností



Indukční deska
bez varných zón

Až 5 nádob
bez omezení umístění

Velkorysá šířka 93 cm

Tři konfigurace,
tři způsoby vaření

Jednoduché ovládání
s barevným displejem