

SELL

JEDINÝ ČESKÝ B2B MAGAZÍN O TRHU S DOMÁCÍMI SPOTŘEBIČI – 7 LET NA TRHU

Reportáž

FAVIA DAY 2016

**PRAŽSKÁ CHUCHLE OPĚT
PŘIVÍTALA DODAVATELE
A PRODEJCE VESTAVNÝCH
SPOTŘEBIČŮ**

Interview

**NÁVRAT NA TRH DOMÁCÍCH
SPOTŘEBIČŮ JEŠTĚ ŽÁDNÁ ZNAČKA
NEŘEŠILA. JE PRO NÁS VÝZVOU
I MOTIVACÍ, ŘÍKÁ JAROMÍR ŠIŠKA,
JEDNATEL ČESKÉHO ZASTOUPENÍ
ZNAČKY FAGOR**

Novinky

**ZISKY DE'LONGHI ROSTOU. FIRMĚ
SE V PRVNÍM ČTVRTLETÍ DAŘILO**

Novinky

**DYSON PŘEDSTAVIL SUPERSONICKÝ
VYSOUŠEČ VLASŮ. PRODÁVAT SE BUDE
ZA ÚCTYHODNÝCH 299 LIBER**

Interview

**ZDENĚK ŠTĚTINA ZE SPOLEČNOSTI
GORENJE: „ROZBÍHÁME TELEVIZNÍ
KAMPAŇ ZAMĚŘENOU NA CHLADNIČKY,
V DRUHÉ POLOVINĚ ROKU UVEDEME
MYČKY VLASTNÍ VÝROBY.“**

Marketing

**ČEŠTÍ SOCIALBAKERS PŘIVEZLI SVOU
KONFERENCI ENGAGE LETOS ZNOVU
DO PRAHY. CO PŘINESLA MARKETÉRŮM?**

Skupina výrobků

**CHLADNIČKY S MRAŽÁKEM DOLE
STOLNÍ A TYČOVÉ MIXÉRY**



**BOSCH PŘEDSTAVUJE NOVÉ
CHLADNIČKY **SERIE 4 A 6**
S TECHNOLOGIÍ VITAFRESH PRO
PRODLOUŽENÍ ČERSTVOSTI POTRAVIN**

KVĚTEN
2016



Jsme oficiální
partner
každého dne

Jsme Beko, partner zkratky k jednodušší domácnosti vašich zákazníků

Každý chce mít svůj domov co nejpříjemnější. Domácí spotřebiče Beko jsou tu proto, aby měli vaši zákazníci doma co nejméně práce a co nejvíce pohody.



NeoFrost™

UŽ NEMUSÍ ODMRAZOVAT

NeoFrost systém chladniček Beko nepoužívá suchý vzduch z mrazničky a nevysušuje potraviny v chladničce. A je tak lepší než klasický NoFrost systém.

EverFresh+®

A ČERSTVÉ POTRAVINY VYDRŽÍ AŽ 30 DNÍ

Takže už se nemusí denně běhat do samoobsluhy. Příhrádka EverFresh+ se o čerstvost postará sama až 30 dní díky ideální teplotě a vlhkosti.

beko



FC BARCELONA PREMIUM PARTNER

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

před malou chvílí, než jsem začal psát tento úvodník, jsem přijel zpět do kanceláře z veletrhu Favia Day, kde se to opět hemžilo předními postavami českého byznysu s domácími spotřebiči. Jak píšu v reportáži na straně 24, letos bych označil průběh za poklidnější, protože ho nepoznamenalo tak mohutné personální tornádo jako v loňském roce, kdy Jan Šach jako blesk z čistého nebe stanul v čele společnosti Candy Hoover a jen o něco pomaleji se vrátil k úloze prezidenta sdružení CECED. Nicméně i během letošního ročníku bylo z hlediska personálních změn ve firmách o čem hovořit a nebudeme si nic nalhávat, všechna dealerská setkání jsou ideálním místem k diskutování takových novinek. Největším překvapením bylo pro mnohé to, že Luboš Filip opouští pozici obchodního ředitele pro MDA ve značce Concept. Kam odchází, zatím ani já sám nevím, neb Luboš musí cíl svého přesunu ještě tajit. Potvrzené od něho mám pouze to, že zůstává v oboru domácích spotřebičů a zamíří do některé ze značek.

V úvodu zmiňovaný Jan Šach se ale vlastně o určitý rozruch na trhu stará neustále, ačkoliv nepřímo. Ze společnosti Whirlpool k němu v průběhu posledních dvanácti měsíců směřovalo hned několik jeho bývalých kolegů z Indesitu, kteří chtěli opět pracovat pro menší firmu v takřka původním týmu. Naposledy to byl Jiří Rada. A firma Candy Hoover nalákala i Lucii Klabanovou, která po odchodu z Indesitu působila ve společnosti Amica jako product/trade marketing director. V Candy nebude součástí týmu Jana Šacha, nýbrž bude pro firmu pracovat na mezinárodní úrovni. V druhé polovině května došlo k důležité změně také ve společnosti Samsung, odkud odešel z pozice produktového manažera za kategorii chlazení Stanislav Špelda a místo něho nastoupil Ondřej Ťapušík. Trh nadále pulzuje změnami a jsem zvědav, co zajímavého ještě přinesou následující měsíce. Teď už ale račte začít listovat novým vydáním přetékajícím rozličnými novinkami ze světa domácích spotřebičů.



Lubor Jarkovský
šéfredaktor



Hotpoint

HOTPOINT DAY1 – ÚŽASNÝ DESIGN, UNIKÁTNÍ TECHNOLOGIE A VELKÁ KAPACITA

JÍDLO AŽ 14 DNÍ SVĚŽÍ A ČERSTVÉ JAKO V DEN NÁKUPU

Premiová značka Hotpoint přichází na trh s novou řadou chladniček, jejíž úkol je velmi prostý – udržet jídlo co nejdéle čerstvé a zároveň se stát designovou dominantou moderní kuchyně. Za splněním jednoho ze základních požadavků zákazníků stojí unikátní soubor technologií a inovací, který hledá na trhu jen těžko konkurenci. Navíc poskytují nové modely využitelný objem až 340l, jeden z největších na trhu ve své kategorii. Velmi netradiční a elegantní je vertikální provedení modelů u některých modelů.

TOTAL NO FROST HD

Inovovaná beznámrázová technologie nepřináší pouze zamezení tvorby námrazy v chladničce, ale zaručuje i optimální distribuci chladu, kde se nacházejí čerstvé potraviny. Stablní teplota v celém prostoru má významný vliv na uchování původní chuti, barvy a svěžesti potravin. Total No Frost HD omezuje výkyvy teploty i zajišťuje její rychlejší obnovení uvnitř spotřebiče po otevření a zavření dvířek.

ACTIVE OXYGEN 2.0

Druhá generace praktické funkce, s níž přišla značka Hotpoint jak v kategorii chladniček, tak myček. Aktivní kyslík O3 vytvářený v integrovaném generátoru je po jeho aktivaci vypouštěn v pravidelných intervalech do chladicího prostoru, kde brání růstu bakterií až o 90 % a snižuje nepříjemné zápachy až o 70 %. Active Oxygen 2.0 se proto významně podílí na udržení hygienického prostředí v chladničce, stejně jako na prodloužení čerstvosti skladovaných potravin.

SUPER FREEZE+

Beznámrázová mraznička disponuje touto funkcí, určenou k 2x rychlejšímu zmrazení potravin včetně těch čerstvě uvařených. Lze do ní dokonce vložit jídlo o teplotě až 70 °C. Díky procesu rychlého tuhnutí se ledové krystalky neformují do velkých celků, ale zůstanou malé uvnitř potravin. Napomáhají tím udržet potraviny nezměněné a chrání původní nutriční vlastnosti a hodnoty.

MULTIPOWER INVERTER

Nejvyšší modely řady DAY1 používají vysoce efektivní, spolehlivý a tichý motor Multipower Inverter, díky kterému dosahují energetické třídy A++. Současně jejich hlučnost nepřekračuje hranici 37 dB(A).

ZÁSUVKA ULTRA FRESH

Obyčejná zásuvka na ovoce a zeleninu má velké množství nedostatků, které vedou k tomu, že koupený salát rychle zavadne a jablka se scvrknou. Řešením je zásuvka Ultra Fresh v nových chladničkách Hotpoint DAY1. Používá totiž speciální izolační systém, který v ní udržuje stabilně nízkou teplotu a především vysokou úroveň vlhkosti (až 80 %). Úroveň je samozřejmě možné nastavit v závislosti na druhu potravin. Součástí zásuvky je i takzvaný Active Fresh Filter umístěný uvnitř dělicí příčky – ten absorbuje etylén uvolňovaný ve větší míře z některých druhů ovoce a zeleniny. Etylén urychluje zrání a často je příčinou předčasného kažení potravin. Jeho pohlcením dochází k prodloužení čerstvosti ovoce a zeleniny.

ZÓNA 3 V 1

Další praktickou inovací v chladničkách řady DAY1 je speciální zásuvka se 3 funkcemi, z nichž lze podle aktuální potřeby vybírat:

- **Super Cool** – takzvané super chlazení je určeno k rychlému zchlazení potravin, a to i těch právě dovařených z teploty 70 °C na 3 °C. Rychlé snížení teploty zamezuje růstu bakterií
- **Chill Mode** – aktivací této funkce se zásuvka promění v nulovou zónu s teplotou okolo 0 °C a samozřejmě s velmi nízkou vlhkostí. Tato kombinace je ideální pro skladování čerstvého masa a ryb
- **Safe Defrost** – třetí funkcí je možnost bezpečného rozmrazování potravin při nízkých teplotách (nižší než 4 °C). Tento způsob brání růstu bakterií a poškození potravin při procesu rozmrazování

DESIGN

Hvězdou nabídky je vlajková loď s vertikálním skleněným madlem, ve kterém je integrováno ovládání a displej. Modely ve střední cenové kategorii nabídnou klasická externí madla a displej ve dvířkách. Základní modely potom integrovaná madla a jednoduché ovládání za dvířky chladicí zóny.



HOTPOINT DAY1 XH9 T3Z XOJZH

A+++

Dotykové ovládání

No Frost

Active Oxygen

Super Cool

Super Freeze

Zásuvka Ultra Fresh

Zóna 3v1

Vxšxh 201x60x72 cm



HOTPOINT DAY1 XH9 T3Z XOJZV

A+++

Dotykové ovládání s displejem
na externím vertikálním skleněném
madlu

No Frost

Active Oxygen

Super Cool

Super Freeze

Zásuvka Ultra Fresh

Zóna 3v1

Vxšxh 201x60x72 cm



Chladničky Supreme NoFrost

Technologiemi nabité, úsporné a v jedinečném designu

Vítejte v nové éře uchovávání potravin značky Whirlpool, s níž přicházejí chladničky vybavené vyspělými a užitečnými inovacemi. Jednak zvyšují uživatelský komfort a jednak prodlužují čerstvost potravin. Největších úspor v peněžence tak vaši zákazníci nedosáhnou pomocí spotřeby v energetické třídě A+++ nebo nejmodernějšího beznárazového systému Supreme NoFrost, ale především úsporou potravin, které zůstanou výrazně déle čerstvé. Kromě toho chladničky dokonale zapadnou do kuchyně vybavené vestavnými spotřebiči ABSOLUTE, protože jsou s nimi designově sladěné.

SUPREME NOFROST BEZ NÁMRAZY, BEZ VYSUŠOVÁNÍ POTRAVIN



Zapomeňte na původní NoFrost s jedním výparníkem, kdy se chladily čerstvé potraviny suchým vzduchem z mrazáku, který měl negativní vliv na jejich vzhled, barvu i chuť. Supreme NoFrost používá dva samostatné NoFrost kity a výparníky, takže v chladicí části udržuje vlhkost vzduchu až na 85% úrovni, zatímco u zmiňovaných starších systémů to bylo pouze 50%. Supreme NoFrost zajišťuje jednoznačně nejlepší prostředí pro čerstvé potraviny, zamezuje vzniku námrazy v celém spotřebiči a rychleji obnovuje teplotu po opětovném zavření dvířek.

6. SMYSL FRESHCONTROL VLHKOST A TEPLOTA POD KONTROLOU



Aby byla v chladničce přesně udržována teplota a vlhkost, nestačí samozřejmě pouze systém Supreme NoFrost. Vnitřní prostředí spotřebiče neustále kontrolují inteligentní senzory technologie 6. smysl FreshControl, která podle naměřených hodnot upravuje chod kompresoru a ventilátoru. Ventilátor v chladničce nehledjte – nachází se mezi přední a zadní stěnou Multiflow a chladný vzduch rozvádí rovnoměrně do celého prostoru. Díky stabilní teplotě a vysoké úrovni vlhkosti zůstávají potraviny déle svěží a neztrácejí svou původní chuť.

ZÁSUVKA ACTIVO° ELEKTRONICKY ŘÍZENÁ TEPLOTA V NULOVÉ ZÓNE



Není nulová zóna jako nulová zóna. Zásuvka Activ0° používá vlastní senzory, které v ní velmi přesně udržují teplotu mezi -1 °C a +2 °C. Ideální je proto pro skladování čerstvého masa a ryb. Funkci Activ0° lze samozřejmě deaktivovat a používat zásuvku jako sekundární box na ovoce a zeleninu. Zásuvku najdete ve vybraných modelech Supreme NoFrost.

FREEZECONTROL ŠETRNÉ MRAŽENÍ = ZACHOVÁNÍ CHUTI A BARVY JÍDLA



Jak zabránit snížení kvality potravin, které zmrazíme? Odpovědí je technologie FreezeControl, která zabraňuje vzniku námrazy na samotných potravinách. Vlhkost se totiž uvolňuje ze samotných potravin. FreezeControl minimalizuje výkyvy teploty v mrazáku a redukuje vznik krystalů námrazy na potravinách až o 50%.

STOPFROST



Cenově nejdostupnější modely chladniček Whirlpool již mimo řady Supreme NoFrost nemají sice beznárazový systém, ale tvorbu ledové vrstvy uvnitř mrazicího boxu stejně výrazně omezují. Používají k tomu systém StopFrost – v horní části mrazničky se nachází speciální vyjímatelná kovová deska, na kterou se usazuje většina námrazy. Jednou za čas stačí desku vyjmout a opláchnout vodou, což udržbu mrazničky výrazně zjednodušuje.

SPOTŘEBA AŽ VE TŘÍDĚ A+++ (- 10%)



Nové chladničky se řadí mezi nejúspornější řešení na trhu a vybrané modely spotřebují ještě o 10% méně energie, než vyžaduje energetická třída A+++.

10LETÁ ZÁRUKA NA KOMPRESOR

U chladniček řady Supreme NoFrost jsou použity moderní spolehlivé kompresory, jejichž kvalitu potvrzuje 10letá záruka.



**Whirlpool Supreme NoFrost
BSNF 8999 PB**

- A+++
- 2021 l chladnička / 94 l mraznička
- elektronické ovládání
- 6. smysl FreshControl
- FreezeControl
- Activ0°
- hlučnost 39 dB(A)



**Whirlpool Supreme NoFrost
BSNF 8783 OX**

- A+++
- 2151 l chladnička / 94 l mraznička
- elektronické ovládání
- 6. smysl FreshControl
- FreezeControl
- Activ0°
- hlučnost 39 dB(A)



**Whirlpool Supreme NoFrost
BSNF 8152 OX/W**

- A++
- 2221 l chladnička / 94 l mraznička
- elektronické ovládání
- 6. smysl FreshControl
- hlučnost 42 dB(A)



**Whirlpool Supreme NoFrost
BSF 8353 OX**

- A+++
- 2281 l chladnička / 111 l mraznička
- elektronické ovládání
- 6. smysl
- hlučnost 38 dB(A)

Pestrá nabídka vestavných chladniček Whirlpool

Někteří zákazníci preferují v kuchyni minimalismus a jednoduchost. V takovém případě je určité vhodnou volbou vestavná chladnička, která se zcela skryje v kuchyňském nábytku. I jim má značka Whirlpool rozhodně co nabídnout včetně technologicky vyspělých, úsporných a extrémně tichých modelů.



NADSTANDARDNÍ ROZMĚRY, VELKÝ VNITŘNÍ OBJEM WHIRLPOOL ART 9811/A++ SF

Chladnička vysoká 193,5 cm poskytne svému majiteli využitelný objem 308 l (z toho 80 l mrazák), který ocení zejména větší rodiny nebo obecně větší domácnosti. Zároveň je její horní hrana ve standardní úrovni horní hrany kuchyňských skříněk. V chladicí zóně se o potraviny stará technologie 6. smysl FreshControl, která zde udržuje optimální vlhkost vzduchu i stabilní teplotu. S prodloužením čerstvosti potravin pomáhá také antibakteriální filtr, čistící vzduch uvnitř chladicí části. Spotřebič pracuje v úsporné energetické třídě A++ a používá v mrazicím oddílu systém StopFrost v podobě kovové desky, na níž se usazuje většina námrazy. Desku stačí jednou za čas vyjmout a opláchnout ji pod tekoucí vodou. Velmi zajímavá je u tohoto modelu extrémně nízká hlučnost na úrovni 35 dB(A).



WHIRLPOOL ART 9810/A+

Cenově dostupnější alternativou předchozího představeného modelu je tato chladnička, taktéž s výškou 193,5 cm a vnitřním objemem 308 l. Nechybí 6. smysl FreshControl. Mraznička je ovšem typu LessFrost, tedy bez výparníkových roštů mezi zásuvkami, kde se vytvářelo největší množství námrazy. Hlučnost nepřesahuje také 35 dB(A). Energetická třída A+.



VESTAVNÁ KLASIKA S EXTRA NÍZKOU SPOTŘEBOU WHIRLPOOL ART 8814 A+++

V kategorii vestavných chladniček se standardní výškou můžete zákazníkům určitě doporučit tento model v nejpřísnější energetické třídě A+++, který za rok spotřebuje pouze 156 kWh elektřiny. Samozřejmě používá 6. smysl FreshControl pro prodloužení čerstvosti potravin a antibakteriální vzduchový filtr. Najdete u něho i systém StopFrost omezující tvorbu námrazy na jídle a obecně v mrazicím prostoru. K dispozici je celkový využitelný prostor o objemu 275 l.



WHIRLPOOL ART 459 A+/NF/1

Zákazníci, kteří hledají vestavnou chladničku s beznámrazovou technologií NoFrost, najdou ideální řešení pro svou kuchyň v tomto modelu. Ani zde nechybí technologie 6. smysl FreshControl, udržující relativní vlhkost v chladicím prostoru na úrovni 70 % až 85 %. A samozřejmě stabilní teplotu. Chladnička spadá do energetické třídy A+. Její celkový využitelný objem je 264 l.



Indesit eXtra



Nové cenově dostupné chladničky s množstvím chytrých inovací.

Na český trh přichází řada kombinovaných chladniček **eXtra s bezmrazovou technologií No Frost** a dokonale promyšleným interiérem, kde najde své místo každá potravina i nápoj.

Posuvné police

Nový posuvný systém zlepšuje možnosti v organizaci jídla a přístupu k němu. Police lze zvednout a zajistit tak lepší a flexibilnější vnitřní uspořádání, které dovolí například umístit na výšku i větší potraviny.

Flexi Use Box

Speciální vyjímatelnou zásuvku lze používat v chladničkách na více místech. Ve spodní části chladicího prostoru funguje jako nulová zóna pro skladování čerstvého masa a ryb po dobu až 6 dnů, zatímco jejím umístěním o úroveň výše vzniká extra prostor pro skladování ovoce, zeleniny, ale i dalších čerstvých potravin, kterým svědčí vyšší vlhkost vzduchu a teplota necelých 5 °C.

Multi Task Zone

Praktickou inovací interiéru chladniček Indesit eXtra je také transparentní přihrádka ve dveřích, kam lze vložit ovoce a zeleninu nebo například 5 dvoulitrových lahví, které se díky náklonu 12° snadno vyjmají.

Dual Cooling Technology

Oddělením chladicích okruhů pro mrazák a chladničku nedochází k mísení pachů mezi oběma částmi spotřebiče ani vysušování potravin. Modely eXtra naopak udržují v chladicí části vlhkost až na úrovni 70 %. V mrazáku přitom zamezují usazování námrazy a není nutné je nikdy manuálně odmrazovat. Díky pokročilé chladicí technologii dosahují energetické třídy až A++.

Mrazák typu Openspace

V mrazicím oddílu se nacházejí 3 boxy, z nichž dva horní lze zcela vyjmout. Díky přítomným skleněným policím, na kterých jsou umístěny, lze po jejich vyjmutí skladovat v mrazáku nadměrné potraviny. Pokud zákazník ponechá na svém místě pouze spodní polici, získá nadstandardně velký prostor, kam se vejde dokonce několikapatrový dort.

Black Out Sensor

Ve dvířkách mrazáku se na jejich vnitřní straně nachází jednoduchý mechanický senzor, díky němuž lze zjistit, zda například v době dovolené nedošlo k výpadku elektrické energie, skladované jídlo nebylo znehodnoceno a posléze znovu zmraženo. Senzor indikuje, zda bylo dosaženo v mrazáku v době výpadku teploty, kdy lze ještě jídlo během následujících 7 dnů zkonzumovat, nebo ho je nutné vyhodit.

Smart Control

Ať už vás zaujme model s displejem a ovládáním na vnější straně dvířek, nebo model s ovládáním za dvířky chladničky, vždy máte jistotu jednoduchého nastavení teploty a v případě potřeby aktivace funkce Super Cool (super chlazení) nebo Super Freeze (super mrazení).





Obsah

Květen 2016

3 Editorial

6 Novinky

Zajímavosti ze světa bílé techniky

10 Karel Šimůnek, managing director restaurace AvantGarde:

Trh se ještě food festivaly nepřesýtil.
My jdeme nicméně jinou cestou
než hlavní vlna

11 Bohatý výběr unikátních ventilátorů Dyson

12 Nové chladničky Bosch Serie 4 a 6 jsou na trhu. Nejvyšší modely Serie 8 přijdou na podzim

14 Skupina výrobků

Chladničky s mrazákem dole

17 Chladničky Brandt – spolehlivé, úsporné a v moderním designu

21 Candy: Nová řada chladniček KriÓ Suite a KriÓ Maxi Suite

22 Chladničky a kombinace na českém trhu podle GfK

23 Chladničky Gorenje:

Svěží občerstvení kdykoliv po ruce – nejen v létě!

24 Favia Day 2016

Letos opět větší, lepší a s vyšší návštěvností

27 Fagor představuje kompletní portfolio malých domácích spotřebičů



28 Jaromír Šiška, jednatel Fagor ČR a SR:

Návrat na trh domácích spotřebičů ještě žádná značka neřešila. Je pro nás výzvou i motivací

30 Prodejní argumentář

Proč doporučit zákazníkovi chladničky Beko?

32 Ekonomické novinky

Gorenje spustila vlastní výrobu myček, Electrolux má dvojnásobný obrat, LG se chlubí rekordním provozním ziskem

33 Dirt Devil: Nové čističky vzduchu i flexibilní vysavač 5 v 1 do ruky

34 Chladničky Amica

Ten pravý společník do každé kuchyně

36 Zdeněk Štětina, obchodní ředitel Gorenje ČR a SR:

Rozbíháme televizní kampaň zaměřenou na chladničky, v druhé polovině roku uvedeme myčky vlastní výroby

38 Online marketing

Čeští Socialbakers přivezli svou konferenci Engage letos znovu do Prahy

39 Mixéry Electrolux: všestrannost, vysoký výkon a kvalitní zpracování

40 Design

Přátelství z nerezové oceli

42 Mixéry Kenwood: britský výrobce nabízí řešení pro každého zákazníka

44 Skupina výrobků extra

Smoothie mixéry a tyčové mixéry

47 Smoothie DOMO – fenomén roku 2015 i 2016

49 Bosch: Pro snadnou přípravu pokrmů

51 Braun Multiquick 7: Inovace pro lepší mixování

52 Zrcadlo aneb chvilka k zamyšlení Quo vadis?





Banua
café

ZÁLEŽÍ NÁM
NA KAŽDÉM ZRNKU



ČERSTVĚ PRAŽENÁ
KÁVA **BANUA** VÁM PŘINÁŠÍ
ZCELA NOVÝ KONCEPT PRODEJE KÁVY VE VAŠEM
OBCHODĚ. VYŽÁDEJTE SI INFORMACE U NAŠICH
ZÁSTUPCŮ.

WWW.BANUA.CZ

Exotické kávy v kolekci Coffee Clubu

Značka Coffee Club se zaměřuje na výběrové kávy s jasně daným původem či lokalitou sběru. Pod touto značkou naleznete nároční milovníci kávy skutečné lahůdky. To potvrzuje i novinka v kolekci Coffee Clubu, káva Salvador Las Quebradas Pacamara.



Tato káva s tóny perníku, čokolády a příjemnou pomerančovou aciditou pochází ze sklizně farmáře Rocenda Recinose Florese, který hospodáři na 1,5 ha v oblasti Chalatenango v Salvadoru. Za své skvělé výsledky vděčí tato káva z plantáží v Chalatenangu mimo jiné i odrůdě Pacamara, která se v poslední době stává velmi populární. Podílil se na nich i chladnější podnebí, které se výrazně liší od známější oblasti Santa Ana, jejíž plantáže Salvador proslavily. Rocendovo úsilí bylo oceněno v prestižní soutěži Cup of Excellence, což je nesporný důkaz kvality jeho kávy, kterou si nyní můžete vychutnat ve svém šálku i vy.

EU diskutuje, zda nezavést regulaci pro varné konvice nebo fény

Kontroverze kolem energetických štítků a ecodesignu pro vysavače se ukázala jako nafouknutá bublina, protože evropskými regulacemi „svázané“ vysavače sají více než



dobře a úsporně. Informace, že by mělo nyní dojít na varné konvice nebo fény, však působí už trochu přehnaně vzhledem k tomu, že se jedná o výrobky, které jsou v chodu maximálně několik minut denně. Evropská komise se chce také zaměřit na toustovače, osoušeče rukou nebo dokonce mobilní telefony. Nejprve si nechá ale vypracovat studii, zda má vůbec regulace těchto produktových skupin smysl a bude přínosná. Hlasování by mělo přijít na řadu až po referendu o vystoupení Velké Británie z EU vzhledem k tomu, že euroskeptici by téma dalších regulací bezesporu použili jako argument, proč z Unie vystoupit. Mnohem aktuálnějším tématem proto zůstává aktualizace energetických štítků, respektive zavedení nových pro všechny nebo vybrané skupiny velkých domácích spotřebičů. O tom, v jakém rozsahu nové štítky zavést, pro jaké produktové skupiny a s jakou retroaktivitou, se nadále intenzivně jedná.

SAMSUNG



Jednoduše přidejte prádlo. Kdykoliv během praní.

Už žádné liché ponožky!

Nová funkce Samsung AddWash vám umožní kdykoliv během praní přidat do pračky cokoliv, co chcete.

Může to být zapomenuté prádlo, extra dávka aviváže nebo jemné prádlo, které chcete přidat jen na máchání.

AddWash

Po 5 letech vývoje spatřil světlo světa supersonický vysoušeč vlasů Dyson

Na konci dubna představil sám James Dyson v Japonsku na tiskové konferenci nový výrobek své firmy – vysoušeč vlasů. Nebyl by to ale Dyson, kdyby se jednalo o jen tak obyčejný fén. Technici a inženýři britského výrobce na novince pracovali dlouhých 5 let a strávili tisíce hodin práce na více než 600 prototypech, až dospěli k finálnímu výrobku – Dyson Supersonic. Jeho vývoj stál asi 50 milionů liber. Novinka, která se bude například v Británii prodávat za úctyhodných 299 liber, což je dle aktuálního kurzu více než 10 000 Kč, vyvolala po představení vášnivě reakce. Jak díky svému unikátnímu designu a technologiím, tak právě kvůli ceně, která jde daleko za hranice spotřebitelského segmentu vysoušečů vlasů. Dyson však argu-



mentuje, že se jedná o výrobek, který nemá na trhu prakticky konkurenci. Srdcem výrobku je nově vyvinutý digitální motor V9, jenž technologicky vychází z předchozích motorů Dyson, pohánějících jeho vysavače nebo ventilátory. Motor umístěný v rukojeti je proto schopen vyvinout až 110 000 otáček za minutu, přičemž uvnitř pohybuje 13 lopatkami integrované turbíny. Lopatek je tento počet, protože při pohybu vydávají zvuk na frekvenci neslyšitelné pro člověka, a tak si

při vysoušení vlasů můžete s někým nerušeně povídat. Samotná hlava fénu obsahuje jen otvor, jaký známe z ventilátorů Dyson, protože Supersonic využívá technologii násobení vzduchu (Bernoulliho princip). Další výhodou je nižší teplota vzduchu pro vysoušení, kterou navíc kontroluje integrovaný čip 20krát za minutu. Spolu s fénem je dodáváno příslušenství v podobě koženého cestovního pouzdra, difuzoru, koncentrátoru a nástavce pro zjemnění vlasů.

Concept uvedl na trh nové vysavače včetně akumulátorového tyčového modelu

Česká značka už loni výrazně rozšířila svou nabídku úklidové techniky a letos v nastoleném trendu pokračuje. Do nabídky přidala extra vybavený model VP 8240 HCP MAXI, velmi flexibilní model 2 v 1 VARIANT VP 5100, který lze používat se sáčkem i bez něj, již v nadpisu zmiňovaný tyčový model s označením VP 4130 a konečně ruční vysavač VP 4320.

První jmenovaný, tedy VP 8240 HCP MAXI, je dodáván s nadstandardním množstvím hubic a dalšího příslušenství. Najdete u něho: velký ECO turbokartáč na koberce, čalouněné sedačky nebo křesla; speciální turbo kartáč na zvířecí srst; podlahovou hubici ECO na koberce, předložky a tvrdé podlahy; parketovou hubici; ohebnou



hubici CAR určenou na úklid v automobilu; širokou hubici KID, se kterou po dětech vysajete drobký na podlaze, ale i v posteli; nástavec SPIDER, ideální na vysávání pavučin; hubici na čalounění a šterbinovou hubici. Dodáván je také s teleskopickými kovovými trubkami a extra velkým sáčkem o objemu 4 l. Nabízí akční rádius 11 m.



Druhým představovaným vysavačem je model 2 v 1 VARIANT VP 5100, v jehož případě lze vysávat buď do 1,5l cyklonové komory, nebo do klasických sáčků o objemu 2,5 l (textilní i papírové). Vysavač používá 5stupňovou filtraci a má akční rádius 8 m.

Concept také nově vstoupil do segmentu akumulátorových tyčových vysavačů, kde nabízí hned 4 modely. Nejzajímavější je samozřejmě nejvyšší model VP 4130, používající lithiovou baterii s kapacitou 2000 mAh a vydrží až 25 minut na jedno nabití. Rukojeť vysavače lze naklo-



pit až o 90 stupňů, což je velmi praktické například při úklidu pod židlemi. Pro zvýšení účinnosti vysávání je tento model vybaven elektrickým rotačním kartáčem, jehož hubice má navíc po stranách jemné štětinky, které chrání nábytek. Dále musíme zmínit LED světlo v hubici a možnost vyjmout centrální část vysavače, kterou lze používat jako běžný ruční vysavač.

Samostatný ruční vysavač přidal do svého portfolia Concept též. Model VP 4320 je určen pro suché i mokré sání, na jedno nabití vydrží v chodu 11 minut a dodáván je s hubicí na úklid tekutin, šterbinovou hubicí a hubicí s kartáčem. Dobíjí se v podstavci s adaptérem.



Cenu za interiérový design na Grand Prix architektů získalo IO STUDIO. Zleva: oceněný architekt Radek Bláha z IO Studia, předseda obce architektů Miloš Parma, oceněný architekt Luka Křížek z IO Studia a Daniel Kowala, obchodní ředitel značky De Dietrich.

Na letošní Grand Prix architektů se prezentovala značka De Dietrich

Ve čtvrtek 12. května 2016 proběhlo ve Veletržním paláci v Praze vyhlášení výsledků 23. ročníku Grand Prix architektů. Národní cenu za architekturu pořádá každoročně Obec architektů s Českou komorou architektů a jedná se o soutěžní přehlídku architektonických prací realizovaných v uplynulém roce na území ČR. Jedním z hlavních partnerů letošní akce byla i společnost De Dietrich, výrobce luxusních francouzských kuchyňských spotřebičů s tradicí od roku 1684. Cenu za interiérový design předal Daniel Kowala, obchodní ředitel výhradního českého zastoupení značky De Dietrich. Součástí galavečera bylo i vystoupení kuchaře Vladimíra Cahlíka, který přímo na mobilním pultu De Dietrich připravoval speciality, jako například chilli con carne, domácí focacciu nebo pečenou krkovičku. Až do 5. června 2016 bude v prostorách Národní galerie v Praze probíhat výstava přihlášených prací.



Profesionální šéfkuchař Vladimír Cahlík (vpravo) připravuje jídlo na vyhlášení výsledků 23. ročníku Grand Prix architektů na mobilním pultu přímo v prostorách Národní galerie.



Vyzkoušejte si nabídku
pro Váš obchod
tel.: 312312077

MŮŽETE BÝT jen prodejci kávy.
Nebo kávou **MŮŽETE OPRAVDU ŽÍT.**
Tak jako Vaši zákazníci.



PESTRÁ KOLEKCE KÁV Z CELÉHO SVĚTA

WWW.ZIJEME-KAVOU.CZ



Karel Šimůnek: Trh se ještě food festivaly nepřesýtil. My jdeme nicméně jinou cestou než hlavní vlna

Šéfuje mimořádné pražské restauraci AvantGarde, je organizátorem festivalu Chef Time Fest a loni jsme ho mohli spatřit jako hostujícího porotce v televizním kuchařském souboji MasterChef. Karel Šimůnek odpovídal na naše otázky týkající se jak restaurace AvantGarde, tak především food festivalů.

Restaurace AvantGarde sídlí přímo v budově PPF. Jaký je její koncept?

Náš koncept vychází z menu a kuchyně šéfkuchaře Jana Kvasničky. Nabízíme sezonní týdenní menu a originální stálé menu, které měníme cca 5× do roka. Zakládáme si na špičkové kuchyni a pozorném servise, tak abychom uspokojili naši náročnou klientelu.

Co nabízíte byznysové klientele? Proč by měli jít na obědové jednání právě k vám?

AvantGarde je přímo stvořena pro obchodní obědy, jsme dobře dostupní městskou dopravou, máme vlastní parkoviště. Náš tým přesně ví, kdy vás může vyrušit a kdy je to zcela nevhodné, i touto drobnou nuancí vytváříme pro naše hosty ideální atmosféru pro jejich jednání.

Jste také organizátoři festivalu Chef Time Fest. Co je to za festival? A čím se liší od jiných food festivalů, jimiž je Česko nyní doslova zaplaveno.

Festival Chef Time Fest v AvantGarde pořádáme již třetím rokem. Není street

food fest, což je jedna z odlišností, nicméně tou hlavní asi bude, že spojujeme ty nejlepší kuchaře a společně s nimi vytváříme jedinečné gastronomické akce. Nejzajímavější z nich asi bude takzvaný Chef's Table, kdy 5 šéfkuchařů představuje své menu, každý z nich jeden chod, a zároveň tráví večer mezi hosty. Čímž dochází k zajímavé interakci.

Množství pořádaných food festivalů je opravdu velké. Například na smíchovské náplavce se v posledních týdnech koná každý víkend jeden. Kdy se začne „trh“ konečně pročišťovat? Zatím je množství návštěvníků na většině akcí enormní.

Myslím si, že je to dobře, jsme „hladoví“ po gastro zážitcích, zvláště pak je tu mladá generace, která opravdu žije tím, co jí. A je fajn, že už to není jen otázkou Prahy, ale stejně zajímavé akce jsou i v Olomouci, Brně nebo Hradci.



Asi nastane čas, kdy trh bude přesycen, teď ale ještě určitě nenastal.

Jaké jsou podle vás aktuálně nejzajímavější trendy v gastronomii na českém území?

Velký trend je nyní jídlo s příběhem, se zážitkem, s legendou, prostě s něčím navíc mimo základní chuťový plán. Až to vypadá, že už nestačí „jen“ skvěle uvařený pokrm a nutně k němu musíte přidat nějakou další hodnotu. Osobně si myslím, že v některých případech vítězí forma nad obsahem, což je určitě špatně, proto také u nás v AvantGarde je na prvním místě perfektně připravená krmě.

Bohatý výběr unikátních ventilátorů Dyson

Novinky
pro rok
2016

PŘED ZAČÁTKEM HORKÉ LETNÍ SEZONY PŘINÁŠÍME PRO LEPŠÍ ORIENTACI SOUHRNNÝ PŘEHLED VŠECH NA ČESKÝ TRH DODÁVANÝCH VENTILÁTORŮ DYSON. OPROTI LOŇSKÉMU ROKU SE NABÍDKA ROZŠÍŘILA O DVA NOVÉ MODELY – TEPLOVZDUŠNÝ VENTILÁTOR AM09 A ZVLHČOVAČ VZDUCHU AM10. OBA DVA UMOŽŇUJÍ CELOROČNÍ PROVOZ. V ZIMĚ JAKO TEPLOMETRY, RESPEKTIVE ZVLHČOVAČE VZDUCHU, A V LÉTĚ JAKO VENTILÁTORY OSVĚŽUJÍCÍ VZDUCH.

Všechny ventilátory značky Dyson využívají technologii Air Multiplier™ (násobič vzduchu), kdy vzduch nasávaný ventilátorem slouží k uvedení do pohybu několikanásobně většího množství okolního vzduchu v místnosti. Odtud pojmenování násobič vzduchu. Využívají přitom principu proudění vzduchu podél křídlové plochy, podobně jako je tomu u letadel. Díky tomu je proud vzduchu vytvářený ventilátory Dyson pocitově mnohem příjemnější, a to i přesto, že si uživatelé neuvědomují proč. Roli v tom hraje mimo jiné to, že řešení Dyson nepoužívá žádné rychle rotující vrtule ani ochranné mřížky. Přitom jsou ventilátory Dyson dokonale bezpečné a jednoduše se udržují. Přes všechny výše uvedené technické výhody je hlavní výhodou ventilátorů Dyson jejich jedinečný design, vhodný i do reprezentativních interiérů.

Dyson AM06 je stolní ventilátor s kruhovým prstencem. Lze u něho plynule regulovat výkon s možností oscilace kolem svislé osy. Naklánění kolem vodorovné osy poskytuje osvěžující proud vzduchu na pracovišti, v kanceláři nebo v domácnosti.



Dyson AM07, sloupový ventilátor se štíhlým oválným vzduchovým prstencem, nabízí plynule regulovatelný výkon s možností oscilace kolem svislé osy. Oproti předcházející generaci je o celých 60 % tišší a vykazuje o 10 % nižší spotřebu. Svým jedinečným vzhledem i vysokým výkonem je ideální do všech rozlehlejších reprezentativních prostor či obývacích místností. Zajímavé využití je v kombinaci s klimatizační jednotkou, kdy dokáže účinně distribuovat chladný vzduch z klimatizace dále do prostoru. Opomenout nelze ani fakt, že v porovnání s podobně výkonnými klasickými vrtulovými ventilátory zabírá mnohem méně místa a nepřekáží. To jsou důvody, proč je AM07 dlouhodobě nejprodávanější ventilátor Dyson.

Dyson AM08, sloupový ventilátor výsuvného typu, je nejvýkonnějším ventilátorem značky Dyson, který zároveň nabízí největší variabilitu. Umožňuje oscilaci kolem svislé osy, naklánění vzduchového prstence, výškové nastavení prstence i plynulou regulaci výkonu. Podobně jako u předcházejícího modelu AM07 je i u tohoto ventilátoru zajímavá kombinace s klimatizační jednotkou.



Dyson AM09 spadá do kategorie teplovzdušných ventilátorů s celoročním využitím. V horkých letních dnech poslouží jako ventilátor osvěžujícím proudem vzduchu, a když se výrazně ochladí, můžete jej použít jako praktické přenosné topení. V zimě dokáže vyhřát místnost mnohem rychleji, a tím i levněji než běžné přímotopy díky účinné a rychlé distribuci tepla do celého prostoru. Oproti předcházejícímu modelu je vybaven funkcí Focus Jet, která umožňuje volit mezi úzkým bodovým proudem vzduchu s dlouhým dosahem nebo širokým proudem vzduchu pro rychlé a rovnoměrné vyhřátí celé místnosti.



Dyson AM10, zvlhčovač vzduchu pro rovnoměrné, hygienické zvlhčování vzduchu v místnosti, používá technologii Ultraviolet Cleanse, která likviduje 99,9 % bakterií. Technologií Air Multiplier™ distribuuje jemnou mlhu vytvořenou piezoelektrickým měničem rovnoměrně po celé místnosti. Díky inteligentnímu řízení, které monitoruje vlhkost vzduchu i teplotu v místnosti, udržuje zvlhčovač příjemné klima v místnosti. Své uplatnění nalezne i v letních měsících, kdy zpravidla není nutné zvlhčovat vzduch. Díky technologii Air Multiplier™ dokáže fungovat jako výkonný ventilátor.



Všechny ventilátory Dyson jsou kromě výše popsaných vlastností vybaveny časovačem a dálkovým ovladačem se zahnutým profilem a magnetickým úchytem pro ukládání na vrcholu ventilátoru.

Nové chladničky Bosch Serie 4 a 6 jsou na trhu. Nejvyšší modely Serie 8 přijdou na podzim

Čerstvost potravin, schopnost chladničky udržet veškeré uložené jídlo čerstvé a chutné, to jsou aspekty, kterými se dlouhodobě zabývá značka Bosch. Výsledkem úsilí a technologického pokroku je nová generace chladniček, přicházející s pokročilým systémem NoFrost se dvěma oddělenými chladicími okruhy, ale také inovovaným systémem VitaFresh, navrženým speciálně pro udržování potravin co nejdéle čerstvých.

Nové chladničky Bosch Serie 4 a 6, respektive chystaná Serie 8, jsou od základu navrženy, aby prodloužily čerstvost potravin, udržely v nich maximum vitaminů a veškerých živin. Jsou dokonalým spojením vysoce účinné, snadno ovladatelné technologie, řady užitečných funkcí a elegantního designu.





Maximální čerstvost

Inovovaný systém VitaFresh pomáhá u chladniček Serie 4 s prodloužením čerstvosti potravin regulací vlhkosti ve speciálních zásuvkách. Novou generaci v této řadě reprezentuje model KGN39XI46 v energetické třídě A+++ s roční spotřebou 182 kWh. V modelech Serie 6 se nachází ve vylepšené verzi VitaFresh plus, kde díky kontrole teploty a 2 nastavením vlhkosti dokáže uchovat potraviny až 2× déle čerstvé. Teplota těsně nad bodem mrazu je ideální pro skladování masa a ryb. Na druhou stranu delikatní potraviny, jako například sushi, je lepší skladovat při teplotě -1°C . Zeleninu, ovoce nebo saláty lze uchovat nejdéle čerstvé ve speciální zásuvce s efektivním systémem regulujícím vlhkost. Zde doporučujeme model KGN39AI45 také se spotřebou pouhých 182 kWh (A+++), ovšem s prémiovější vnitřní výbavou s nerezovými prvky. Na podzim tohoto roku dorazí na český trh také chladničky Serie 8, které disponují ještě pokročilejším systémem VitaFresh pro, u něhož je možné nastavit úroveň vlhkosti ve 3 různých úrovních: pro ovoce, zeleninu nebo smíšené potraviny. Teplotu v těchto zásuvkách lze nezávisle na teplotě v chladicí části určit elektronicky přesně v rozmezí od -1°C až po $+3^{\circ}\text{C}$ pomocí přehledného displeje. Dodržením stanovených doporučení lze prodloužit čerstvost potravin až 3× (ve srovnání se standardní chladničkou).



Bez námrazy se dvěma chladicími okruhy

Inovativní automatický systém odmrazování NoFrost zabraňuje u nových chladniček vzniku a usazování námrazy, která způsobuje zvýšení spotřeby energie. Námraza se netvoří ani na mražených potravinách, které si tak zachovávají svou kvalitu. Díky použití 2 zcela oddělených chladicích okruhů je možné nezávisle regulovat teplotu v chladicí a mrazicí části, a zabezpečit tak nejvyšší skladování čerstvých i mražených potravin.

Teplota, která se nemění

Udržení konstantní teploty uvnitř chladniček umožňuje systém MultiAirflow, který zajišťuje stálé proudění chladného vzduchu a ochlazování polic ve spotřebiči. Tím je v celé chladničce udržována stejná teplota a nedochází k jejím výkyvům. Dalším teplotním výkyvům způsobeným otevíráním dvířek chladničky a vyšší venkovní teplotou zabraňuje systém FreshSense, který díky neustálé regulaci vnitřní teploty garantuje, že uskladněné potraviny zůstanou déle čerstvé. Díky několika inteligentním senzorům technologie FreshSense dokáže chladnička registrovat každou změnu teploty ve svém nitru a automaticky zareagovat její optimální regulací.

Všestranná, světlá a jasná

Každého jistě potěší praktický design interiéru chladniček. Úložný prostor je možné velmi snadno upravit dle aktuálních potřeb díky praktickému řešení uskladnění – nastavitelným odkládacím plochám z bezpečnostního skla, přihrádce a polici EasyAccess, novému držáku na láhve a variabilnímu skladovacímu prostoru VarioZone. Zásluhou inovativní technologie kondenzátoru již dokonce není nutné udržovat vzdálenost ke chladničce od

boční stěny nebo nábytku. Systém otevírání dveří Perfect Fit umožňuje již při úhlu otevření dveří 90° stupňů plný přístup ke všem přihrádkám, i když je chladnička umístěna přímo u zdi. Navíc díky tomu došlo k zvětšení objemu až o 50 litrů oproti předchozím modelům. Díky LED světélům jsou osvětleny i ty nejtmaší rohy chladničky, aniž by docházelo k odleskům či oslnění. Nové bodové LED osvětlení garantuje dokonalý přehled o čerstvých potravinách uvnitř přihrádek VitaFresh pro a VitaFresh plus. Do boční stěny je navíc integrováno i podlouhlé LED osvětlení, které se postupně rozjasňuje a umožňuje dokonalý přehled o celém obsahu chladničky.



Nejúspornější třída spotřeby energie

Nové modely chladniček Bosch NoFrost se systémem VitaFresh se nacházejí v těch nejúspornějších třídách spotřeby energie A++ a A+++.

Chladicí a mrazicí spotřebiče jsou v trvalém nasazení – 24 hodin denně, 365 dní v roce, a to několik let, a jsou proto zodpovědné za více než 29 procent spotřeby energie v domácnosti. Je zřejmé, že při snížení jejich spotřeby vzniká značný prostor pro úsporu finančních prostředků.

Nadstandardní prostor pro náročné zákazníky

Jak se liší potřeby lidí, různí se i prostorové řešení jejich kuchyně – ať už svou velikostí, nebo tvarem. Někdy i pár centimetrů v kuchyni navíc může poskytnout prostor pro takový domácí spotřebič, díky kterému bude práce v kuchyni snazší a komfortnější. Proto v portfoliu chladniček Bosch NoFrost najdete i chladničky s XXL prostorem, a to americkou side-by-side chladničku KAG90AI20 s dvoukřídlými dveřmi a domácím barem, se šířkou 90 cm a s vnitřním objemem více než 500 litrů a volně stojící evropskou side-by-side chladničku KAD99PI25 se šířkou až 120 cm a s vnitřním objemem více než 550 litrů. Velmi zajímavým řešením a ideálním kompromisem mezi side-by-side řešením a klasickou kombinovanou chladničkou jsou modely se šířkou 70 cm, například nerezový a nadstandardně vybavený model KGN49AI32.



BOSCH
Stvořeno pro život



Přetlak na trhu chladniček s mrazákem dole

Kombinované chladničky s mrazničkou umístěnou ve spodní části spotřebiče jsou jednou z nejdůležitějších produktových kategorií. Boj o zákazníky zde svádí více než dvě desítky značek, tudíž je zde jednak nabídka velmi pestrá a jednak silný tlak na cenu, zejména v cenově dostupnějším segmentu. Zákazníci ale projevují v posledních dvou letech zvýšený zájem o dražší, úspornější a technologicky vybavenější modely. Na trh proto letos zamířilo velké množství novinek.

Sezona chladniček a mrazniček začíná během jarních měsíců a dosahuje svého vrcholu během léta. Velké množství výrobců se na nadále rostoucí trh a zájem spotřebitelů o novou techniku včetně chladniček dobře připravilo. Pozitivní nálada přináší i zvýšené množství marketingových aktivit informujících o uvážených novinkách. Při přípravě tohoto přehledu jsme proto narazili na velké množství opravdu nových chladniček, které se objevily v objednávkových systémech v průběhu zimy nebo během posledních týdnů.

Oddělené chladicí okruhy

Jednoznačným trendem současnosti je nasazení nejnovější generace systému No Frost, kdy se už nechladí čerstvé potraviny pomocí suchého vzduchu z mrazáku, který nebyl optimální pro udržení jejich čerstvosti. Potraviny osychaly, zelenina chřadla. Oddělení chladicích systémů – separátní okruh pro mrazničku a separátní okruh pro chladničku – je asi nejvýznamnější napříč celým trhem prosazenou inovací. Mrazák není nutné odmrazovat, ale v chladicím oddílu je cca 85% vlhkost vzduchu. U staršího řešení No Frost se vlhkost pohybovala na úrovni 50 %. Ještě se na trhu setkáváme s takzvanou hybridní verzí No Frost – mrazák se automaticky odmrazuje, ale chladicí část je chlazená staticky, což přináší vlhkost vzduchu kolem 70 %. Kompletní oddělení chladicích okruhů a dynamické chlazení v obou částech spotřebiče je tedy jednoznačně nejlepším řešením.

Nulové zóny

Mezi další dnes už široce implementované vybavení napříč celým trhem patří takzvané nulové zóny. Ty nejlepší v nejdražších spotřebičích mají elektronicky řízenou teplotu a vlhkost nezávisle na zbytku spotřebiče. Většina výrobců ale samozřejmě i s ohledem na udržení nižší pořizovací ceny chladničky volí systém „chladnější zásuvky“, kde se teplota kolem 0 °C pohybuje, ale není přesně nastavena. Nicméně i tyto nulové zóny jsou praktické, obzvlášť pokud u nich lze regulovat vlhkost vzduchu.

Inventory

Spotřeba chladniček klesla už pod hranici energetické třídy A+++, za což také vděčí nástupu invertorových kompresorů s proměnlivými elektronicky řízenými otáčkami. Ve srovnání se staršími kompresory, které se v pravidelných intervalech zapínaly a vypínaly, jsou samozřejmě spolehlivější a tišší. Není proto divu, že na ně výrobci zpravidla alespoň mechanicky regulovat prodlouženou záruku.

Situace na trhu

Mezi nejvýznamnější dodavatele chladniček na český trh patří Beko, Samsung a Whirlpool. Svižně v kategorii roste značka LG, která má především velmi významnou pozici na trhu praček. V chladničkách vidí její zástupci velký potenciál, a chtějí se mu proto intenzivněji věnovat.

AEG S53530CNX2

Chladnička s výškou 184,5 cm s nerezovým opláštěním dvířek používá systém ProFresh, což je marketingový název AEG pro oddělené chladicí okruhy. Mraznička je tedy typu No Frost a v automaticky odmrazované chladicí části je udržována optimální vlhkost vzduchu pro uchovávání čerstvých potravin. Chladicí část, vybavená LED osvětlením, má objem 226 l, mrazicí s jednou zvětšenou zásuvkou MaxiBox rovných 92 l. Nastavení spotřebiče probíhá elektronicky s pomocí LCD displeje ve dvířkách. Roční spotřeba dosahuje 161 kWh, což řadí tento model do energetické třídy A+++. Hlučnost za chodu je 43 dB(A) a akumulací doba 20 h.



Amica FK 321.6 GBDFAA

Žhavá novinka chystaná k uvedení na český trh má méně tradiční černé provedení – čelní strana obsahuje méně nápadný displej a elektronické ovládání, které nenaruší designovou čistotu výrobku. Chladnička s výškou 185,5 cm pracuje v energetické třídě A++ s roční spotřebou 228 kWh. Používá beznámrazovou technologii No Frost. Chladnička poskytuje úložný prostor o objemu 220 l, mraznička 81 l. Z funkcí jmenujme režim Prázdniny, Superchlazení nebo Supermrazení. Za chodu vydává chladnička hluk na úrovni 42 dB(A). Při výpadku proudu udrží potraviny v bezpečí po 21 h.



Beko CNE 520 EE0ZGW

Zbrusu nová chladnička v rychle rostoucí kategorii 70 cm širokých kombinací s mrazákem dole je vybavena nejmodernějšími technologiemi z dílny značky Beko. Kromě toho, že pracuje v energetické třídě A+++ s roční spotřebou 211 kWh, v ní najdete aktivní ionizátor, který neutralizuje bakterie, zásuvku s Active Fresh Blue Light neboli aktivním modrým světlem, prodlužujícím čerstvost ovoce a zeleniny, a samozřejmě technologii NeoFrost. Beko takto nazývá beznámrazový systém s oddělenými chladicími okruhy, kdy je v chladicí části udržována optimální vlhkost a v mrazničce naopak nedochází k usazování námrazy. Chladnička je 192 cm vysoká, její chladicí část má 330 l (nulová zóna 20 l), mraznička 124 l, hlučnost nepřesahuje 40 dB(A). Akumulací doba je 20 h.



Bosch KGN39XI46

Novinka v nabídce značky Bosch ze Serie 4 je jednou z prvních vlnovek se systémem VitaFresh a oddělenými chladicími okruhy. S výškou 203 cm patří do kategorie nejvyšších kombinovaných modelů na trhu – ostatně chladicí prostor má objem 279 l a mrazicí 87 l. V chladicí části se nacházejí nulové zásuvky VitaFresh speciálně navržené pro uchovávání masa, ryb a ovoce a zeleniny. Chybět nemůže LED osvětlení, funkce Superchlazení a Supermrazení, stejně jako antibakteriální filtr AirFreshFilter nebo rovnoměrný rozvod vzduchu pomocí systému MultiAirFlow. Mraznička je beznámrazová, tedy typu No Frost. Chladnička je velmi tichá a její hlučnost činí pouhých 36 dB(A). Při výpadku proudu v ní zůstanou potraviny v bezpečí po dobu 16 h.



Lexikon

Oddělené chladicí okruhy

Nejnovější kombinované chladničky používají konstrukci s oddělenými okruhy chlazení. Uživatel tak může nastavit zvlášť výkon chladicí části a zvlášť té mrazicí. Starší konstrukce se 2 kompresory už je dnes zcela vytlačena a na trhu už ji nenajdete. Výhodou oddělení okruhů je zabránění mísení pachů mezi oběma oddíly a udržení vyšší vlhkosti vzduchu v chladicí části, což má vliv na čerstvost potravin.

Elektronické ovládání a inteligentní senzory

Mechanické nastavení teploty a jednoduchý termostat jsou stále běžné u nižší cenové kategorie chladniček. Střední a vyšší kategorie už používá elektronické nastavení teploty a další funkce, jako například prázdninový režim, supermrazení nebo superchlazení. S elektronikou se také často pojí přítomnost senzorů upravujících chod kompresoru na základě monitorované teploty uvnitř chladničky.



Concept LKR7360cr

Loni na podzim představila česká značka Concept svou kolekci kombinovaných chladniček v retro designu. V tomto případě se jedná o model v krémové barvě, ale k dispozici je také černá nebo bílá. Chladnička s technologií No Frost je 185,5 cm vysoká, má celkový vnitřní objem 318 l (231 l chladicí část, 87 l mrazicí). Za rok spotřebuje 305 kWh a patří do energetické třídy A+. Nepostrádá LED osvětlení, nerezový držák na víno a takzvaný party box na lahve, který se nachází ve dvířkách lednice. Nápoje v něm lze vychladit, po vyjmutí pak nadále box udržuje lahve v chladu. Hlučnost chladničky činí 45 dB(A). Akumulační doba je 10 h.



Fagor FFK6885AX

Tato 201 cm vysoká chladnička španělské značky Fagor se chlubí nerezovým provedením dvířek s ochranou proti otiskům prstů, LED osvětlením a bezmrazovou technologií No Frost. Pracuje v energetické třídě A++ a ročně spotřebuje 270 kWh energie. Chladnička je 201 cm vysoká, přičemž její chladicí část má objem 258 l a mrazicí 92 l. Součástí její výbavy je velkokapacitní zásuvka na ovoce a zeleninu a zásuvka Multifresh na maso a ryby (nulová zóna). Z funkcí jmenujme Superchlazení nebo Dovolena. Ovládání spotřebiče řeší Fagor pomocí dotykového LCD displeje ve dvířkách. Při výpadku proudu uchová potraviny v bezpečí po dobu 15 h. Za chodu vydává hluk 42 dB(A).



Candy CKCF6184IX/1

Tato chladnička se standardní výškou 185 cm nabízí objem chladicí části 218 l a mrazicí 74 l, přičemž používá bezmrazový systém No Frost, u Candy nazývaný Frost Free. Ovládání celého spotřebiče je řešeno elektronicky pomocí displeje a tlačítek integrovaných v nerezových dvířkách. Kromě zásuvky na ovoce a zeleninu s teleskopickými pojezdy najdete v chladicím oddílu ještě takzvanou Fresh Zone, zásuvku s nižší teplotou než ve zbytku prostoru. Distribuci chladného vzduchu zajišťuje ventilátor. Hlučnost chladničky dosahuje hodnoty 42 dB(A) a akumulační doba 14 h.



Gorenje ONRK193CO

S novou generací chladniček z řady Retro Collection přišla letos v zimě značka Gorenje a její novinky, včetně top modelů ONRK193 typu No Frost Plus (optimalizovaná vlhkost v chladicím oddílu), jsou dostupné v prezentované kávové barvě, ale i barvách champagne a bordó. Tyto chladničky pracují v energetické třídě A+++ a ročně spotřebují 168 kWh energie. Při výšce 200 cm mají celkový objem 307 l (222 l chladicí část, 85 l mrazák) a používají všechny moderní technologie Gorenje, jako jsou IonAir (ionizátor), rovnoměrná distribuce chladu MultiFlow 360° nebo AdaptTech (přizpůsobení chodu kompresoru frekvenci a nejčastější době otevírání dvířek). Z další výbavy stojí za pozornost nulová zóna nebo LED osvětlení. Hlučnost je 42 dB(A), akumulační doba 18 h.

Variabilní zóny

Koncepce těchto zcela oddělených zón od standardní mrazicí a chladicí části se u jednotlivých výrobců dost liší. Někteří umožňují nastavení teploty v rozmezí pár stupňů do plusových i minusových hodnot okolo bodu mrazu, jiní sázejí na zcela libovolnou regulaci mezi -24°C a $+10^{\circ}\text{C}$.

Nulová zóna

Bývají tak nazývány i variabilní zóny, ale není to úplně přesné. Z variabilní zóny lze vytvořit nulovou zónu, ale samotná nulová zóna bez možnosti úpravy teploty vzduchu existuje také. Udrží teplotu lehce nad bodem mrazu a určena je k uchovávání čerstvého masa, ryb a ovoce a zeleniny. Ještě také záleží, zda umožňuje regulaci vlhkosti vzduchu (nižší vlhkost je vhodná pro maso, vyšší pro zeleninu). Většina výrobců vybavuje své chladničky takzvanými nízkoteplotními zásuvkami, což je levnější varianta nulové zóny bez elektronicky řízené regulace teploty.

CHLADNIČKY BRANDT — SPOLEHLIVÉ, ÚSPORNÉ A V MODERNÍM DESIGNU

Legendární francouzská značka dodává na český trh ucelený sortiment kvalitních domácích spotřebičů. V kategorii chladniček přichází v současnosti s novou řadou chlazení v jednotném moderním designu. Součástí jsou kombinované chladničky nebo monoklimatické chladničky a jednodveřové šuplíkové mrazničky s možností sestavení do tzv. Side by Side sestavy.



Všechny modely pracující v energetické třídě A++ zaujmou už na první pohled svým designem. Vedle tradičního bílého provedení jsou k dispozici ještě varianty v nerezové ochraně proti ulpívání otisků prstů. Kombinované i monoklimatické jednodveřové modely disponují intuitivním ovládáním s LCD displejem ve dveřích. Chladničky jsou vybaveny inovativní technologií AMS Advance, která se stará o rovnoměrnou distribuci chladu do všech přihrádek, a vyrovnává tak rychleji teplotu při častém otevírání dveří, což zajišťuje uchování čerstvých potravin po delší dobu. Technologie Total No Frost zbavuje cirkulující vzduch vlhkosti a rozpouští vzniklou námrazu, která je odváděna vně spotřebiče a tam následně odpařena. Takto je účinně zabráněno tvorbě námrazy jak na uložených potravinách, tak na vnitřních stěnách komor a polic, což zabraňuje nežádoucímu zvyšování spotřeby elektrické energie.

BRANDT BFC504YNX

Dvoumetrová chladnička v nerezovém designu s ochranou proti otiskům prstů a celkovým čistým objemem 360 litrů. Vedle již výše zmiňovaných technologií AMS Advance a Total No Frost chladnička disponuje technologiemi Super chlazení a Super mrazení, které umožňují velice rychle ochladit/zmrazit vložené potraviny. Dále je zde například funkce Prázdniny (Eco mode), antibakteriální vnitřní povrch Biocare, vnitřní LED osvětlení nebo nulová zóna MULTIFRESH. Mrazicí oddíl pak disponuje velkou přihrádkou MAXI BOX a mrazicím výkonem 12 kg / 24 hodin. Roční spotřeba 270 kWh řadí tento model do energetické třídy A++. Chladnička je dostupná i v elegantním bílém provedení s označením BFC504YNW. Jsou dostupné také modely s výškou 185 cm s označením BFC584YNW (bílé provedení) a BFC584YNX (nerezové provedení), které dědí všechny skvělé vlastnosti vyšších modelů.



BRANDT BFL484YNW

Dalším velmi zajímavým modelem je tato beznámrazová jednodveřová chladnička se systémem No Frost. Nechybí zde zásuvka na ovoce a zeleninu s regulací vlhkosti nebo zásuvka Multifresh pro skladování snadno se kazících potravin. Celkový čistý objem chladničky je 355 litrů a hlukost pouhých 40 dB. Nechybí funkce Super chlazení, Prázdniny nebo možnost změny směru otevírání dveří. S roční spotřebou pouhých



130 kWh je chladnička zařazena do energetické třídy A++. Jako ostatní modely je dostupná i v nerezovém provedení pod označením BFL484YNX.

BRANDT BFU484YNX

Pokud vaši zákazníci hledají maximálně výkonnou a zároveň úspornou mrazničku, můžete jim doporučit tento model s mrazicím výkonem 20 kg / 24 hodin, zařazený v energetické třídě A++. Mraznička disponuje celkovým čistým objemem 255 litrů se 6 zásuvkami a jednou přihrádkou s výklopnými dvířky. Tři zásuvky jsou navíc v provedení MAXI BOX se zvýšeným objemem pro pohodlné uložení větších balení potravin. Nechybí funkce Super mrazení nebo ECO režim. Dostupná je také verze v bílém provedení (BFU484YNW), které právě zažívá v kuchyni svou renesanci, a zájem o spotřebiče v tomto provedení znovu stoupá.



Všechny prezentované chladničky jsou velmi tiché a jejich hlukost nepřesahuje 42 dB(A). Mohou se pochlubit antibakteriální ochranou nebo zařazením do všech klimatických tříd SN-T. V případě zájmu si mohou zákazníci dokoupit prodlouženou záruku – standardní plná 2letá záruka + následující 2 roky prodloužený bezplatný servis spotřebiče.



Hoover HDCN 184WD/1

Chladnička v tradičním bílém provedení s integrovaným displejem a ovládacími prvky ve dvířkách je 185 cm vysoká a svému majiteli nabídne 216 l úložného prostoru pro čerstvé potraviny a 100 l pro mražené. Jelikož je typu No Frost, neusazuje se v ní námraza. Z výbavy stojí za pozornost osvětlení typu LED, nulová zóna pro čerstvé maso a ryby a zásuvka na zeleninu s teleskopickými pojezdy. Z doplňkových funkcí lze použít Superchlazení, Supermrazení i režim Dovolena. Za rok spotřebuje tento model 245 kWh elektřiny a nese označení energetické třídy A++. Jeho akumulací doba je 20 h a hlučnost 43 dB(A).



Hotpoint E4DG AAA X 03

Unikátní koncepce chladničky s šířkou 70 cm a dvoukřídlými dvířky typu „french door“ je ideální volbou pro ty, kdo nemají prostor pro americkou nebo čtyřdveřovou chladničku plné velikosti. Chladnička nazývaná Hotpoint Quadrio jim poskytne 401 l skladovacího prostoru – 291 l chladnička, 110 l mraznička. Je beznámrazového typu (No Frost) a používá technologii Active Oxygen (vypouštění molekul aktivního kyslíku) pro prodloužení čerstvosti potravin. Ročně spotřebuje 295 kWh energie a patří do energetické třídy A++. Za chodu vydává hluk na úrovni 40 dB(A). Její akumulací doba je 16 h.



LG GBB60NSYXE

Opravdovou novinkou na trhu je zástupce LG v přehledu, který vstoupil na trh v polovině května. Extra úsporná chladnička je ještě o 10 % úspornější, než vyžaduje energetická třída A+++, takže ročně spotřebuje pouze 161 kWh energie. Přitom je vysoká 201 cm a má celkový objem 343 l (250 l chladicí část, 93 l mrazicí). Pohání ji lineární kompresor LG, na který je poskytována 10letá záruka, a používá technologii Total No Frost. Dále u ní naleznete zlepšenou distribuci chladného vzduchu Multi Air Flow nebo speciální zásuvky na zeleninu a čerstvé maso (zásuvka Fresh Balancer udržuje optimální vlhkost pro ovoce a zeleninu, zatímco zásuvka Fresh Converter optimální teplotu zejména pro maso). Hlučnost chladničky nepřesahuje 37 dB(A). Akumulací doba je 16 h.



Liebherr CBNPgb 4855

Vysoce prémiová chladnička německého specialisty na chladicí techniku je letošní novinkou z řady BluPerformance s kondenzátorem umístěným horizontálně ve spodní části chladničky, takže ji lze postavit téměř ke zdi. 201 cm vysoká novinka pracuje se dvěma oddělenými chladicími okruhy i technologií No Frost, přičemž poskytuje profesionální mražení až na -32 °C. V chladicí části o objemu 344 l se nachází ještě 97l BioFresh zóna (se separátně nastavovanou a elektronicky řízenou teplotou). Mrazák má objem 101 l. Liebherr také přidává cirkulační systém PowerCooling pro rychlé zchlazení vložených potravin a udržení rovnoměrné teploty. Roční spotřeba chladničky je 149 kWh a nese označení energetické třídy A+++. Hlučnost je 37 dB(A), akumulací doba 24 h.

Prodloužení procesu fotosyntézy

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

Multi-flow

Marketingové názvy se u jednotlivých značek mírně liší, ale spojení „Multi-flow“ většinou obsahují. Jedná se o systém, jehož účelem je rovnoměrný rozvod chladu a zajištění stejné teploty v celém prostoru chladničky.

Nová řada
kombinovaných chladniček
Supreme NoFrost



10 let
záruka
na kompresor



Dva nezávislé
beznámrazové systémy

www.whirlpool.cz

www.supreme-nofrost.cz



Romo CRN340A++

Chladnička české značky s výškou 185 cm a vnitřním objemem 189 l v případě chladicí části a 74 l mrazicí používá beznárazový systém No Frost, takže ji není nutné manuálně odmrazovat. Důležité je zmínit, že pracuje s chladicí technologií, která nevysušuje čerstvé potraviny. Najdeme v ní dokonce nulovou zónu o objemu 21 l. Roční spotřeba 227 kWh řadí chladničku do energetické třídy A++. Z výbavy a funkcí stojí za pozornost LED osvětlení, antibakteriální úprava interiéru a rychlé zamrazení Fast Freeze. Hlučnost v jejím případě nepřesahuje hranici 41 dB(A). Výdrž bez proudu je 20 h.



Samsung RB36J8799S4

Premiová kombinovaná chladnička z řady RB8000J je typu Kitchen Fit, takže ji lze instalovat i do kuchyňského nábytku, aniž by bylo problematické otevřít její dvířka. Mezi základní specifikace patří dvířka z kartáčovaného nerez, beznárazová technologie No Frost, odděleného chladicí okruhy Twin Cooling a zásuvka Chef Zone se separátním a velmi přesným nastavením teploty. O rovnoměrný rozvod chladného vzduchu se stará systém Multi Flow. Chladnička je 201,7 cm vysoká, má celkový vnitřní objem 350 l (240 l chladicí část, 110 l mrazicí) a ročně spotřebuje 173 kWh (A+++). Její hlučnost je maximálně 38 dB(A). Při poruše udrží potraviny v bezpečí 17 h.



Siemens KG36NAI45

Letos v dubnu na trh uvedená chladnička řady iQ500 je 186 cm vysoká a nabízí objem 237 l v chladicí části a 87 l v mrazicí. Najdete v ní takzvané zásuvky hyperFresh Box – jednu s přízviskem „plus“, u níž lze regulovat vlhkost, a je určena pro ovoce a zeleninu, druhou „0° C plus“, koncipovanou pro skladování čerstvého masa ryb. Kromě toho má chladnička nadstandardně vybavený interiér s flexibilními policemi a modifikovatelnými prvky. Nechybí technologie No Frost, rovnoměrná distribuce chladu multiAirflow, LED osvětlení nebo antibakteriální vzduchový filtr. Ovládání se nachází ve dvířkách a jeho součástí je přehledný displej. Ročně spotřebuje chladnička 173 kWh a patří do energetické třídy A+++.



Whirlpool BSNF 8783 OX

188,5 cm vysoká chladnička má svůj úložný prostor rozdělen na 202 l pro chladicí a 94 l pro mrazicí část. Používá chladicí systém Supreme NoFrost s oddělenými chladicími okruhy, takže čerstvé potraviny nejsou vysušovány a mraznička zůstává bez námrazy. Optimální podmínky pro skladování potravin má na starost technologie 6. smysl FreshControl. Distribuci chladného vzduchu řeší Whirlpool systémem Multiflow, mrazení technologií FreezeControl, která redukuje vznik námrazy na samotných potravinách. Uvnitř chladničky se nachází nízkoteplotní zásuvka Activ0°. Displej a dotykové ovládání se nachází ve dvířkách chladničky. Za rok spotřebuje tento model 169 kWh a je řazen do energetické třídy A+++. Jeho hlučnost nepřesahuje 39 dB(A). Akumulační doba 24 h. Záruka 10 let na kompresor.

Invertorový kompresor

Oproti klasickým motorům přináší dvě zásadní vylepšení – za prvé nepoužívá uhlíky, které standardně přenášejí elektřinu na rotor, kdy při tomto procesu dochází k tření. U invertoru nikoliv. Druhou velkou výhodou je potom přímé elektronické řízení chodu a proměnlivé otáčky. Zatímco standardní motor je buď vypnutý, nebo zapnutý (běží na 100 % výkonu), u invertoru se výkon podle potřeby reguluje. Plynulejší běh a eliminace neustálého zapínání a vypínání je také jak energeticky efektivnější, tak spolehlivější z hlediska životnosti motoru. Nemalé množství výrobců proto poskytuje na invertor nadstandardní záruku až 10 let.

Ionizátor

Vypouští do prostoru chladničky ionty, které eliminují bakterie, viry a plísň. Je tak eliminován případný zápach i prodloužena čerstvost skladovaného jídla.



Nová řada chladniček KriÓ Suite a KriÓ Maxi Suite

Nový sortiment chladniček Candy uspokojí požadavky každého zákazníka. Chladničky nabízejí ideální prostředí pro uchování potravin a zachování jejich nutričních hodnot a zároveň rafinovaný design, komfort a inovativní technologie. Benefitem je velká kapacita, u nových 2metrových kombinací až 402 litrů, a praktické uspořádání vnitřního prostoru.

Antibakteriální ochrana Puraction

Novinkou je nejrychlejší antibakteriální ochrana na trhu, která zneškodní až 99,9 % bakterií za pouhých 30 minut u chladniček s technologií No Frost Bio a za pouhých 8 minut u chladniček No Frost Plus. Díky technologii Puraction vydrží potraviny déle čerstvé a ve vnitřním prostoru vzniká méně pachů.

Beznámrazová technologie No Frost

Řada KriÓ nabízí dva druhy beznámrazové technologie. První z nich je No Frost Plus, kde zajišťuje distribuci chladného vzduchu speciální panel multi flow s otvory, kterými chladný vzduch proudí do prostoru. Druhou je No Frost Bio, u níž je rovnoměrná distribuce chladného vzduchu a optimální vlhkost řešena pomocí ventilátoru, který je umístěn na stropě chladničky.

Nový digitální displej

Elegantní LED displej umožňuje jednoduché a intuitivní ovládání chladničky. Nabízí funkci Holiday, která se může hodit, pokud nejste doma, vypne chladničku, ale mrazák stále běží. Displej můžete zamknout, aby nedošlo ke změně nastavení dětmi, a zvukový signál vás vždy upozorní na otevřená dvířka. Užitečná je také funkce rychlého chlazení Super Freeze a funkce Eco v podobě nastavení ideální teploty při dosažení co nejnižší spotřeby.

Energetická třída a smart invertorový kompresor

U chladniček je energetická třída velmi důležitá, jelikož se jedná v domácnosti o jediný spotřebič, který je nepřetržitě zapnutý. Chladničky třídy A+++ šetří až 60 % energie v porovnání se třídou A. Nižší spotřebu, nízkou hlučnost a vysoký chladicí výkon má na starost invertorový kompresor, na který nově nabízíme až 11 let záruky.

Chiller a Crisper s teleskopickými pojezdy

Chiller zóna na čerstvé potraviny slouží k uchování masa, ryb a sýrů v ideální teplotě mezi -2 a +3 stupni Celsia. Crisper zásuvka je ideální k uchovávání ovoce a zeleniny. Teleskopické pojezdy obou šuplíků zajišťují pohodlné a snadné vysouvání.

Nový držák na víno

Víno si zaslouží to nejlepší skladování, a proto dodává Candy ke svým chladničkám nový kovový držák, kam lze vložit až 4 lahve vína. Za zmínku stojí i funkce Smart Cool, která se hodí, pokud potřebujete nějaký nápoj rychle vychladit. Vložíte lahev do mrazáku a zvukový signál vás včas upozorní, že lahev dosáhla požadované teploty.

LED osvětlení

LED osvětlení vnitřního prostoru chladničky je o 90 % energeticky úspornější, má výrazně delší životnost a lépe osvětlí celý interiér. Studené světlo také lépe pomáhá chránit čerstvost potravin. LED osvětlení nabízíme i u dvoudveřových a podstavňových chladniček.

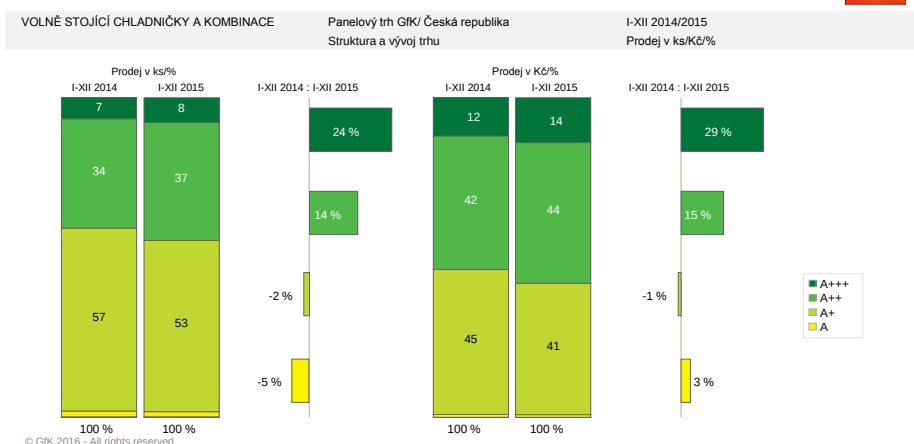
Ventilátor Air Control

Ventilátor navržený studiem MomoDesign garantuje optimální distribuci chladu uvnitř chladničky.



CHLADNIČKY A KOMBINACE NA ČESKÉM TRHU PODLE GfK

V UPLYNULÉM ROCE VYKÁZAL PRODEJ TOHOTO SORTIMENTU VE SLEDOVANÝCH ODBYTOVÝCH¹ CESTÁCH PŘÍRŮSTEK. POPTÁVKA SE ZA ROK 2015 ZVÝŠILA O 5,5 %, MEZIROČNÍ² POROVNÁNÍ TRŽEB DOSÁHLO K 9 %, PŘIČEMŽ V Kladných ČÍSLECH ZŮSTALO (S VÝJIMKOU STAGNACE V ŘÍJNU) V PRŮBĚHU CELÉHO MINULÉHO ROKU.



Celkový obrat za sledované skupiny bílého zboží³ meziročně vzrostl o 10 %, přírůstek zaznamenalo všech devět z nich, a to v rozmezí od 4 % do bezmála 30 % (u sušiček). Z loňských tržeb zajistilo největší díl právě chlazení, konkrétně 26 %, podobně jako v předchozím roce. Průměrná⁴ investice do bílého zboží představovala částku 7 900 korun⁵, do chlazení investovali kupující vloni 9 800 korun.

Struktura a vývoj trhu

Stěžejní část prodeje chlazení zajišťovaly i nadále dvoudveřové kombinace s mrazákem dole. Ty se na celkové poptávce za minulý rok podílely více než 60 %, z celkových tržeb zajistily 70 %. Podíl dvoudveřových kombinací s mrazákem nahoře se v objemu meziročně mírně snížil na 9 % a jako jediný zaznamenal meziroční pokles prodeje v kusech. Jednodveřové chladničky rostly v objemu a také v hodnotě, na níž se podílely z 15 %. Nejvýraznějšího tempa meziročního přírůstku – mezi 20 % až 30 % – dosáhl v kusech a korunách segment side-by-side chladniček a tří- a vícedveřových kombinací, které dohromady odpovídaly za 8,5 % celkových tržeb za chlazení.

Energetické třídy

Modely s energetickou spotřebou ve třídě A+ pokryly ještě 55 % loňské poptávky, nicméně jejich podíl nadále klesal ve prospěch třídy A++ a A+++. V prosinci minulého roku již A+++ sortiment zaujímal 7 % celkového objemu, modely A++ takřka 40 %, oba dohromady se v celkových tržbách odrazily téměř 60 %.

V relativně největší míře se úsporný sortiment ve třídě A++ a A+++ nabízel, a tedy i prodával v dvoudveřových kombinacích s mrazákem dole.

Ostatní typy chladniček a kombinací obvykle končily u třídy A++, přičemž její dosažený podíl byl i tak relativně nižší než u modelů dvoudveřových kombinací s mrazákem dole. U těch dosáhl za loňský rok podíl nejvyšší energetické třídy v kusech 11 %, v hodnotě 17 %.

Vývoj cen

Cenový průměr chlazení se meziročně zvedl o 3,5 %, zejména díky jeho růstu u volně stojícího sortimentu (který vloni pokryl 90 % objemu prodeje chlazení). Mírnějším tempem rostly za poslední rok prodeje levnějších výrobků v ceně do 8 000 korun, dařilo se i dražšímu sortimentu, a to jak od 10 000 korun, tak i od 14 000 korun výše. Tento cenově nejvyšší segment zajistil z celkového obrátu za chlazení v minulém roce už téměř 40 %.

Prodej volně stojícího dražšího sortimentu táhly například přístroje energetické třídy A+++, jejichž hodnota meziročně vzrostla o 29 %, nebo výrobky s no-frost s hodnotových přírůstkem o 27 %. Volně stojící side-by-side chladničky se v obrátu zvedly o 27 %, v průměru se prodávaly za 28 200 korun. O 22 % také narostla hodnota volně stojícího tří- a vícedveřového sortimentu s průměrem ceny na 26 000 korunách.

Volně stojící kombinace s mrazákem dole

Prodej tohoto sortimentu se za uplynulý rok zvedl o 5 %, obrat se zvýšil o 8 %. V průměru za ně kupující zaplatili 10 600 korun, tedy o 300 korun více než v předchozím roce. Největším tempem rostly meziročně objem i hodnota dražšího sortimentu. Dvouciferný přírůstek vykázal jak segment od 14 000 do 16 000 korun, tak i (dokonce ještě vyšším tempem) segment cenově následující, od 16 000 korun výše.

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

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

¹ Elektroprodejny, nesespecializované prodejny (hypermarkety, Cash & Carry, obchodní domy a nesespecializované čistě internetové prodejny), kuchyňská studia a prodejny nábytku.
² Meziroční srovnání odpovídá období I-XII 2015 vs. I-XII 2014.
³ Sledované skupiny: pračky, sušičky, sporáky a vestavné trouby, varné desky, odsavače par, myčky nádobí, chladničky a kombinace, mrazničky a mikrovlnné trouby.
⁴ Vážena počtem prodaných kusů.
⁵ Zaokrouhlená na stovky korun.



CHLADNIČKY GORENJE: SVĚŽÍ OBČERSTVENÍ KDYKOLIV PO RUCE – NEJEN V LÉTĚ!

Optimálně vychlazené nápoje, čerstvá zelenina do lehkých salátů, chladivá zmrzlina... Ať během teplých letních dnů preferujete jakékoliv jídlo či pití, jisté je, že kombinované chladničky gorenje vše udrží v perfektní kondici.

O dokonalé mikroklima v chladničce se stará kompletně vylepšený systém NoFrost Plus, který zajišťuje optimální vlhkost a cirkulaci vzduchu, a tím pádem delší životnost uskladněných potravin. NoFrost Plus v sobě spojuje všechny výhody funkcí IonAir, Multi-Flow 360° a AdaptTech, takže jídlo je uchováváno v přirozeném prostředí, neokorá, zachová si přirozené výživové hodnoty, vůni, chuť i barvu. Systém NoFrost Plus navíc odstraňuje vysráženou vlhkost z chladničky, zabráňuje hromadění námrazy, samozřejmě bez nutnosti manuálního odmrazování.



Tradiční doménou spotřebičů značky gorenje jsou nejen technologické inovace, ale také atraktivní design, svou chladničku gorenje si vyberou příznivci nadčasové klasiky, retrace i moderny. K dispozici jsou i stále populárnější americké chladničky s dvoukřídlovými dvířky (tzv. „side-by-side“). Model gorenje NRS 9181 CX nabízí dostatek prostoru a špičkový uživatelský komfort. Například funkce SuperCool je vytvořena pro velké nákupy, kdy množství nových potravin vložených během několika minut do chladničky naruší běžně její vnitřní stabilní teplotu. Funkce SuperCool dokáže snížit teplotu na 3 °C a po následujících 6 hodin ji udržovat konstantní, tak aby vše zůstalo co nejdéle čerstvé a svěží.

Nejen milovníky velkých letních party nadchne 1,85 m vysoká volně stojící kombinovaná chladnička NRC 6192 TX s funkcí ConvertActive. Pouhým stisknutím tlačítka je možné jednoduše proměnit mrazák v chladničku. Dvě hodiny po aktivaci je teplotní rozmezí +4 až +9 °C v horní části a -2 až +3 °C v dolní části. Výsledkem je chladnička s objemem 200 l a dostatek úložného prostoru na občerstvení pro hosty.

Zaručeným tipem je také chladnička gorenje NRK 6203 TX. Při nezávislém testování časopisu dTest se umístila mezi nejlepšími hodnocenými volně stojícími kombinovanými chladničkami – dosáhla vůbec nejlepšího chladicího výkonu a nejnižší spotřeby elektrické energie.



FAVIA DAY 2016

LETOS OPĚT VĚTŠÍ, LEPŠÍ A S VYŠŠÍ NÁVŠTĚVNOSTÍ

Společnost Favia má na českém trhu coby jediný specializovaný velkoobchod s vestavnými spotřebiči výsadní a jedinečnou pozici. Každoroční dealerské setkání Favia Day je proto zejména pro trh nezávislých výrobců kuchyní důležitou událostí. Do pražské Chuchle ale dorazili i zástupci velkých studií, řetězců a internetových obchodů.

Několik desítek značek, více než 500 návštěvníků včetně důležitých postav byznysu s domácími spotřebiči, jako generální ředitel sdružení CECED Radek Hacaperka nebo generální ředitel společnosti Elektrowin Roman Tvrzník. Veletrh navíc opět otevíral svým projevem pražský radní pro kulturu a výstavnictví Jan Wolf, který si našel čas mezi akcí k výročí Karla IV. a zahájením Pražského jara. Nechyběla živá hudba, populární dostihy klusáků a hlavní dostih „Velká Cena Favie 2016“ ani tradiční tombola, kde se losovaly jak objednávky zboží, tak sázky na vítězné koně.

Dealerské akce, ať už Favia Day, nebo jiné, pořádané dalšími velkoobchody s technickým zbožím, mají na malém

českém trhu také velmi osobní rozměr. Loni bylo největším tématem na veletrhu putování Jana Šacha z Indesitu do Candy Hoover spolu s jeho odchodem a rychlým návratem na post prezidenta sdružení CECED. Letos žádná akvizice a přesuny lidí na nejvyšších pozicích debaty na veletrhu nepoznamenaly, nicméně nemalému zájmu se na místě těšil Luboš Filip, který v květnu k překvapení mnohých ohlásil svůj odchod ze značky Concept.

Favia Day každopádně opět ukázal svůj význam pro trh. Samotná společnost Favia potom potvrdila, že její strategie specializovat se na vestavné spotřebiče a vybavení do kuchyně je rozhodně správnou cestou.



Beko

Ze spotřebičů značky Beko samozřejmě přitahovala nejvíce pozornost nová trouba s barevným displejem a 82 přednastavenými recepty.



AEG, Electrolux a Zanussi

Vůbec poprvé v České republice se představil food truck Electrolux. Ochutnali jsme výtečná hovězí lodička připravená v parních troubách této značky.





Bauknecht, Hotpoint, Indesit a Whirlpool

Značka Whirlpool dodává trouby v designu ABSOLUTE na trh v různých barevných provedeních už více než rok. K modelům s objemem 65 l přidala později také varianty se 73 l. Nerezový model AKZM 8480 IX doplnila letos v zimě ještě 3 další barevná provedení – černou (NB), champagne (S) a bílou (WH), která je na fotce. Všechny tyto trouby používají pyrolytické čištění.

Bosch a Siemens

Na veletrhu ukazovaly kvalitu svých povedených vestavných spotřebičů značky Bosch a Siemens. Připravovány byly na místě s jejich pomocí různé kulinářské finesy.



Candy a Hoover

Značka Candy prezentovala své úsporné chladničky, pračky a samozřejmě i vestavné spotřebiče. Na místě nechyběl ani sám šéf českého a slovenského zastoupení Candy Hoover Jan Šach.



Concept

Na veletrh přivezla své výrobky i značka Concept. Konečně jsme si mohli osobně prohlédnout její chladničky v retro designu.



Elica

Italská značka Elica, na českém trhu zastoupená společností Favia, přivezla do Chuchle nový systém Stream. Jedná se o komplexní a inteligentní řešení pro zlepšení kvality vzduchu v domácnosti. Varná deska informuje bezdrátově odsavač o počtu a výkonu zón, odsavač detekuje množství par a upravuje svůj výkon. Pokud jsou detekovány nepříjemné pachy nebo kouř, aktivuje se na zdi umístěná filtrační jednotka Snap, která pomůže s obnovou kvality vzduchu.



Fagor

Společnost Fagor má relativně nově dvě významné posily. Nalevo produktová manažerka Jana Šmehýlová a napravo marketingová manažerka Barbora Mašková.

Philco

U stěny s výběrem vestavných spotřebičů Philco jsme se setkali s Milanem Landou ze společnosti FAST, který nás upozornil zejména na nové indukční varné desky.

JURA

Příjemně zpestřila veletrh přítomnost značky JURA, jejíž zástupci ochotně návštěvníkům připravovali na plnoautomatických strojích výtečnou kávu.

Gorenje

Z prezentovaných vestavných spotřebičů Gorenje na sebe strhávaly pozornost jak spotřebiče řady Simplicity s velmi jednoduchým a intuitivním ovládáním, tak pěkné odsavače par.



LG

Značka LG přivezla na Favia Day pestrý výběr produktů včetně vysavačů, praček a chladniček. V jejích vestavbách čekáme na příchod novinek, které snad uvede do konce letošního roku.



Fagor představuje kompletní portfolio malých domácích spotřebičů

Letošní jaro je u značky Fagor ve znamení malých domácích pomocníků. Stěžejní částí nabídky jsou kuchyňské spotřebiče od mixérů, kuchyňských robotů, odšťavňovačů až po elektrické grily. Velmi komplexní je i portfolio pro přípravu zdravé a chutné snídaně, v němž naleznete i šnekový odšťavňovač. Nechybějí ani vysavače nebo žehličky. V tomto článku se zaměříme na kuchyňské roboty a mixéry.



Kuchyňské roboty

S příkonem motoru až 1000 W a širokým spektrem příslušenství jsou kuchyňské roboty Fagor skvělým spojencem pro přípravu jakéhokoli receptu. Poradí si s hnětením, krájením, strouháním, šleháním, přípravou šťáv nebo smoothie drinků. Ať už se zaměříte na modely se spodním pohonem, nebo tradiční robot s pohonem horním, všechny poskytují vysoký uživatelský komfort, jejich veškeré příslušenství lze mýt v myčce a některé prvky lze dokonce uchovávat přímo v těle robotu. Základ robotů tvoří silný ocelový mechanismus, zajišťující jejich vysokou spolehlivost a tichý chod.

Z konkrétních modelů doporučujeme zejména robot se spodním pohonem RT-1000. Používá motor s příkonem 1000 W, jehož rychlost lze regulovat v 7 krocích, případně použít pulzní režim. Dodáván je s bohatým příslušenstvím – kromě základní a univerzální nádoby s objemem 3,5 l balení obsahuje 2 kráječe plátků (jemné a hrubé), 2 sekací nástavce (hrubý a jemný), disk na krájení hranolků, hnětací nástavec, skleněný mixér s objemem 1,8 l a stěrku. Všechny nože a disky jsou vyrobeny z kvalitní nerezové oceli, stejně jako plášť samotného robotu.

Velmi populárními se v posledních letech znovu staly tradiční roboty s horním pohonem, nerezovou mísou a výklopným ramenem. Celokovový model RT-1255MA je také s 1000 W motorem. Suroviny v nerezové misce o objemu 4 l zpracovává planetárním systémem míchání, přičemž lze volit z 10 rychlostí chodu. Motor dokáže reagovat na odpor v misce a upravit svůj výkon, aby byla zachována nastavená rychlost. V základním dodávaném příslušenství naleznete hnětací hák, plochou míchací metlu a šlehací metlu. Volitelně lze dokoupit skleněný mixér, mlýnek na maso, nástavec na těstoviny, salátový nástavec a mlýnek.

Tyčové mixéry

V novém katalogu malých domácích spotřebičů Fagor naleznete také pestrou paletu ponorných mixérů v bílém a černém provedení. Nejvýkonnější je černý PROFI model B-850A, který používá motor s příkonem 800 W a 2 vysoce efektivní břity z nerezové oceli. Rychlost lze u něho volit variabilně. Při používání zákazníci ocení dlouhý 45 cm napájecí kabel ve stylu kroucené „telefonní šňůry“. Kromě základní nerezové mixovací nohy obsahuje příslušenství šlehací metlu, sekáček s objemem 0,5 l a mixovací nádobu s víčkem.



Stolní mixéry

Praktickým a univerzálním pomocníkem v kuchyni je samozřejmě také stolní mixér. V této kategorii doporučujeme model BV-415 používající nerezové nože pro dokonalé zpracování jakýchkoli surovin. Poradí si dokonce s drcením ledu. O jeho chod se stará 400W motor, jehož výkon lze regulovat ve 2 stupních, popřípadě použít pulzní režim. Vedle 1,5 l nádoby z odolného plastu (včetně víka s těsnícím uzávěrem) obsahuje příslušenství také mlýnek, vhodný k mletí kávy, koření, suchých plodů, ale i výrobě strouhanky.



Smoothie Maker

Zdravý životní styl, pravidelná fyzická aktivita a vaření z čerstvých surovin, to jsou současné trendy. Vstříc jim jde takzvaný osobní mixér BV-320 pro přípravu tolik populárních koktejlů smoothie, připravovaných z čerstvého ovoce či zeleniny s trochou jogurtu nebo bez něho. Kompaktní přístroj je dodáván se 2 lahvemi (0,3 l a 0,6 l) z odolného a zcela nezávadného tritanu – tyto lahve slouží přímo k mixování surovin. Po odejmutí z mixéru a nasazení víčka s pitkem také k přenášení. Odpadá tak přelévání koktejlů.



Více informací
na webových stránkách:
www.fagorcngroup.cz
www.domasfagorem.cz

VE VAŠICH SLUŽBÁCH

FAGOR



Jaromír Šiška: Návrat na trh domácích spotřebičů ještě žádná značka neřešila.

Je pro nás výzvou i motivací

Značka Fagor je v bezprecedentní situaci a kráčí nepoznaným územím. Konsolidace trhu v čele s leckdy až neúměrnou silou řetězců a tvrdá konkurence snahu firmy získat zpět ztracené pozice jenom ztěžují. Jaromír Šiška, jednatel českého a slovenského zastoupení Fagor, ovšem věří, že situaci jeho tým zvládne. Hovoří klidně, usmívá se, srší optimismem a s jiskrou v oku nám mimo záznam vypráví historky o tom, jaký byl byznys se spotřebiči v „divokých devadesátkách“.



Fagor zahájil návrat k aktivnímu působení na českém a slovenském trhu koncem roku 2014. Jak si aktuálně stojíte? A čeho jste doposud dosáhli?

Závěr roku 2014 byl pro nás takovým vstupním můstkem, kdy jsme začali budovat nový obchodní a marketingový tým, administrativu společnosti a začali jsme s prvními prodeji. Tehdy se ještě jednalo o zboží nakupované ze skladů „původního“ Fagoru. Oficiálně jsme se na trh vrátili od ledna 2015, kdy jsme si připravili obchodní strategii a cíl pro daný rok. Plán jsme splnili, a to i díky zaměření na obnovu spolupráce s významnými partnery. Také jsme začali velmi aktivně působit na klasickém trhu se spotřebiči a spolupracovat s menšími a středními zákazníky. Oproti minulosti jsme nyní více zaměřeni na vestavné spotřebiče. Obnovená výroba se rozeběhla v první polovině loňského roku a první spotřebiče k nám dorazily na konci června, což nebyla samozřejmě optimální doba. Oficiálně jsme proto novinky uvedli až v září, kdy jsme vlastně definitivně

odstartovali novou etapu Fagoru na českém a slovenském trhu. Uspořádali jsme také dealerské setkání, kam přijely stovky obchodníků a zúčastnili se ho i zástupci nového španělského vlastníka Fagoru. Letošní rok se jeví zatím velmi pozitivně. Jenom v prvním čtvrtletí jsme oproti loňsku dosáhli dvojnásobného obrátu.

Loni došlo ve vedení vaší společnosti k poměrně zásadní změně. Jednatel společnosti jste se stal vy a její dlouholetý šéf a zakladatel, pan Miloslav Filip, ustoupil tak trochu do pozadí. Jaké byly důvody k tomuto kroku?

Změna na pozici jednatele byla plánovaná už v minulosti, ještě v „minulé éře“ Fagoru. Situace, která nastala, ji pak samozřejmě znemožnila, a proto k ní došlo až na konci června 2015. Jednalo se o rozhodnutí pana Filipa za souhlasu nové mateřské společnosti, přičemž pan Filip ve Fagoru nadále pracuje na pozici konzultanta. Má na starost zejména právní otázky, přípravu smluv, jejich kontrolu a jednání s institu-

cemi. Velmi si ceníme jak jeho opravdu bohatých zkušeností v oboru, tak jazykových schopností.

Není tajemstvím, že to na trhu nemáte lehké. Jaké jsou největší výzvy a překážky, kterým nyní čelíte?

Ano, máte pravdu. Na trhu to skutečně lehké nemáme, ale nebojíme se výzvy, která před námi stojí. Motivuje nás k ještě usilovnější práci. Samozřejmě se chceme dostat na pozice, které jsme v roce 2013 opouštěli. V řeci čísel chceme dosáhnout tržního podílu cca 4,5 %.

Jako největší překážku aktuálně vnímám určitou nedůvěru některých obchodních partnerů, že Fagor návrat na trh zvládne. Přitom jsme na rozdíl od jiných značek, které se dostaly do obtížné situace a nakonec skončily úplně, za sebou žádné problémy nenechali, vše jsme řešili včetně servisu. Naše situace, řekněme restart firmy, je proto na trhu ojedinělou záležitostí, takže se vlastně nemáme kde poučit. Všechny kroky jsou našimi vlastními rozhodnutími.

Struktura centrály Fagor se kompletně změnila. Družstvo se změnilo pod novým vlastníkem v běžnou firmu s tradičním způsobem vedení. Jak se tyto změny projevíly konkrétně?

Původní mateřská společnost byla družstvem, což byla v našem oboru velmi netypická forma, která byla na druhou stranu natolik zajímavá, že se dávala v oblasti družstevnictví za vzor pro celý svět. Nebyla ovšem zcela pružná a některé problémy z toho vyplývající vyústily ve stav, který nastal v roce 2013. Nyní fungujeme ve třístupňové struktuře. Na vrcholu je nový vlastník CNA Group, který vlastní naši novou mateřskou společnost Edesa Industrial. Pod ni pak spadají jednotlivé filiálky včetně té české, která má



pod palcem ještě slovenskou firmu, dnes již vlastní, dceřinou společnost. V Evropě jsme jediným vlastním zastoupením na cizím trhu. V dalších zemích působí Fagor prostřednictvím distributorů. Celkově má na světě zatím pouze 6 vlastních zastoupení.

Rozdělením původních struktur na španělskou, francouzskou a polskou větev, které získaly různé vlastníky, bylo určité nutné zajistit výrobu některých typů produktů v jiných závodech. Jak řešíte výrobu spotřebičů, které neprodukuje ve španělských továrnách?

Rozdělení struktury pro nás znamenalo na začátku samozřejmě problém, protože jsme ztratili výrobu významných komodit. Ve Francii se vyráběly dražší vestavby, přišli jsme o značky Brandt a De Dietrich. V Polsku jsme ztratili výrobu vrchem plněných praček a sporáků, které tvořily velkou část našeho někdejšího obrátu. Přestože většinu spotřebičů vyrábíme ve vlastních továrnách ve Španělsku, po změně se hledaly možnosti, jak chybějící sortiment zajistit – nový vlastník přišel s dnes běžným řešením v podobě zajištění výroby ve velkých továrnách v zahraničí. V Turecku odebíráme spotřebiče od partnerů, jako jsou Vestel nebo Simfer, něk-

teré také z Itálie nebo Číny. Sortiment je proto nyní v podobné šíři jako dříve. V jednotlivých řadách ještě nabídka původní pestrosti nedosáhla, nicméně neustále na kompletaci portfolia pracujeme.

Před chvílí jste zmínil loňské setkání s obchodníky. Představili jste zde i značku Edesa, která doposud působila lokálně na Pyrenejském poloostrově. Jaké s ní máte plány u nás?

Ano, na zářijovém setkání s obchodními partnery byla součástí prezentace také značka Edesa, která doposud působí pouze na španělském a portugalském trhu. Chtěli jsme znát názor obchodníků na design spotřebičů Edesa. Odezva byla velmi kladná, ani jsme tak silnou reakci z trhu nečekali. S Edesou proto pro český trh počítáme a zahájili jsme s naší mateřskou společností jednání, aby byla značka uvolněna pro mezinárodní trh.

V čem se tato značka liší od značky Fagor? Respektive na jakého zákazníka s ní chcete cílit?

Spotřebiče Edesa jsou samozřejmě vyráběny v továrnách Fagoru, takže se liší hlavně designem. My s touto značkou chceme oslovit mladé rodiny a lidi, kteří nemají strach z odvážnějšího designu.

Letošní jaro je u vás ve znamení novinek v kategorii malých domácích spotřebičů. Vstupujete nově i do některých dříve opomíjených kategorií. Jaké máte s těmito novinkami ambice? Co všechno v rámci SDA nyní nabízíte?

V dubnu jsme uvedli na trh novou řadu malých spotřebičů, jejíž příchod byl pečlivě připravován již v loňském roce. Naše první poznatky jsou, že byl sortiment vybrán velice dobře – nejen co se týče kategorií, ale i cenového rozpětí. Zaměřujeme se především na vaření, na přípravu zdravé snídaň, smoothie koktejlů, obecně zkrátka koncept zdravého životního stylu. Sortiment je odlišný od toho, co jsme měli doposud, protože reflektujeme současné trendy, takže dodáváme na trh například kuchyňské roboty, oživujeme sortiment vysavačů, odšťavňovačů, včetně šnekového modelu.

Můžeme se letos ještě těšit na nějaké novinky ve velkých spotřebičích?

V druhé polovině roku dojde k částečné obměně vestavných trub. Uvedeme zcela nové modely s novou technologií a designem. Zásadní změny ale chystáme až na začátek roku 2017, kdy dojde ke generální obměně sortimentu praček, myček a vestaveb.

Prodejní argumentář

Proč doporučit zákazníkovi chladničky Beko?

Chladnička je jedním z nejzákladnějších a nejdůležitějších spotřebičů v domácnosti. Bez některých pomocníků si určitě život představit dokážeme, nikoliv však bez chladničky, která se stala neoddělitelnou součástí našich denních rutin. Značka Beko proto dodává na trh chladničky vybavené pokročilými a současně praktickými technologiemi a funkcemi, s nimiž zůstávají potraviny déle čerstvé, vnitřní prostor spotřebičů bez námrazy, a s výbavou, která hledá na trhu těžko konkurenci.



Školitel **Petr Donát** rád zodpoví dotazy obchodních partnerů společnosti Beko. Zasílejte je na e-mail **petr.donat@bekosa.cz**

Argument 1

Zapomeňte na No Frost, vsad'te na vyspělejší NeoFrost®

Jednou z nejdůležitějších novinek v kategorii chlazení Beko je technologie NeoFrost s kompletně oddělenými chladicími okruhy. To ve výsledku znamená, že je celý spotřebič beznámrazový, ale současně používá dva nezávislé výparníky a ventilátory. Pro chlazení potravin v chladicí části se nepoužívá suchý vzduch z mrazáku, takže nejsou čerstvé potraviny vysušovány. Naopak je v chladicí zóně udržována vyšší vlhkost vzduchu, tedy příznivější klima pro skladování potravin – zůstávají proto déle čerstvé.

NeoFrost tedy přináší jasnou uživatelskou výhodu – prodloužení skladovatelnosti čerstvých potravin bez nutnosti manuálního odmrazování spotřebiče.



Argument 2

Invertorový kompresor ProSmart™ – spolehlivý a tichý chod s 10 lety záruky

Každá chladnička potřebuje ke své činnosti pohonnou jednotku – kompresor. V našich nových chladničkách stále častěji používáme invertorový kompresor ProSmart. Tento technologický vrchol konstrukce motoru využívá ke své práci elektromagnetického pole, v němž dochází k minimálnímu tření,



způsobujícímu v běžných kompresorech opotřebení součástek. Nedochází zde ani ke vzniku vysokých teplot a dalším negativním vlivům. Moderní a chytré řešení v podobě invertoru má ještě další zásadní výhody, které ve výsledku ocení i samotný zákazník. Motor je méně hlučný a energeticky náročný. Navíc na něj poskytuje značka Beko 10 let záruky.

Invertorový motor ProSmart přináší našim zákazníkům nízkou spotřebu elektrické energie, nízkou hlučnost, velmi malé kolísání teplot v chladničce a dlouhou životnost.

Argument 3

Nízká hlučnost a energetická náročnost

Důkazem předchozích dvou argumentů o zásadním přínosu v použití technologie NeoFrost a invertorového kompresoru ProSmart je nesporně i nízká hlučnost našich chladniček. Dvěma hlavními parametry, které zákazníci při výběru nové chladničky požadují, jsou nízká spotřeba a nízká hlučnost. Jako příklad proto můžeme uvést 185 cm vysoké „NeoFrostové“ kombinace s mrazákem dole, které spadají do energetické třídy A+++ a dosahují hlučnosti pouhých 37 dB(A).

Díky moderním technologiím patří nové chladničky Beko mezi jedny z nejtichších a energeticky nejúspornějších ve své kategorii.



Argument 4

Příhrádka EverFresh+®

Dlouhodobé skladování čerstvého ovoce a zeleniny v chladničce je poměrně složitá záležitost. Ne každý přístroj na trhu toto umožňuje, ve většině chladniček dochází vlivem cirkulace suchého vzduchu k vysušování, a tím pádem rychlému stárnutí čerstvých potravin. A to i těch uložených v zásuvce na ovoce a zeleninu, což je oblast s nejnižší teplotou v prostoru chladničky. Chladničky Beko s příhrádkou EverFresh+ pomáhají minimalizovat ztráty vlhkosti a stabilizovat teplotu pomocí vzduchových kanálků. Příhrádka EverFresh+ poskytuje nejlepší podmínky pro uchovávání ovoce a zeleniny, tak aby si zachovaly dlouhou čerstvost.

Příhrádka EverFresh+® – až 30denní skladovatelnost čerstvých potravin.

Argument 5

Active Fresh Blue Light™

– zázračné modré světlo

Dalším problémem při skladování čerstvého ovoce a zeleniny je ztráta jejich chuti, nutričních hodnot a vznik plísní. Aby ovoce a zelenina mohly zrát, potřebují samozřejmě sluneční světlo. K fotosyntéze, která tento proces zajišťuje, využívá flóra ovšem pouze část barevného spektra slunečního záření. Fotosyntéza nejlépe probíhá pod světlem modré barvy, my ve vybraných chladničkách Beko nabízíme technologii Active Fresh Blue Light™. Jedná se skutečně o modré světlo svítící na příhrádku EverFresh+®, a to i když je chladnička zavřená. Některé modely Beko tedy umí zajistit, aby proces fotosyntézy pokračoval i u uskladněných potravin, a zároveň je na těchto potravinách, opět vlivem fotosyntézy, snižován výskyt plísní.

Active Fresh Blue Light – prodloužení skladovatelnosti čerstvého ovoce a zeleniny při zachování přirozené chuti a nutričních hodnot.

Argument 6

MultiZone® – variabilita pro každou sezonu

Každému z nás se občas stává, že v jednu chvíli je v našem chladicím zařízení malý mrazák, jindy nedostatečný prostor chladicí části. Tak nějak jsme se s tím naučili žít a přizpůsobili jsme tomu své návyky při nakupování a skladování potravin. O tom, že by se občas hodil velký prostor s teplotou 0 °C, si většinou necháváme jen zdát. Nemusí to tak však být, protože Beko má řešení. Ve všech čtyřdveřových kombinacích mrazničky a chladničky Beko je za pravými spodními dveřmi prostor s názvem MultiZone® s objemem 91 l, který lze využít díky nezávislému výparníku, tedy technologii NeoFrost, buď jako chladničku, nebo čtyřhvězdičkovou mrazničku s flexibilním teplotním rozsahem od -24 do +10 °C. Navíc lze v tomto prostoru nastavit teplotu na 0 °C, a vytvořit tak nadstandardně velkou nulovou zónu. MultiZone přináší obrovskou prostorovou flexibilitu, která je možná pouze v chladničkách značky Beko.

MultiZone – chladnička, čtyřhvězdičková mraznička nebo nulová zóna o objemu 91 l pouze ve čtyřdveřových chladničkách Beko.



Argument 7

Klimatická třída, akumulční doba, mrazicí výkon a řešení vnitřního prostoru

Nové chladničky Beko mají stěny vyrobeny z takzvaného izolačního panelu VIP, který obsahuje vakuum. Díky vakuu má tento izolační panel vyšší tepelný odpor při menší tloušťce. To nám umožňuje nejen mít při stejných vnějších rozměrech chladničky mnohem větší vnitřní prostor, ale dosahovat i výrazně lepších parametrů s izolací souvisejících. Chladničky Beko mají v drtivé většině klimatickou třídu SN-T. Dodržením této normy našim zákazníkům garantujeme správnou funkčnost přístroje v rozmezí okolních teplot od 10 °C do 43 °C, což je důležité obzvláště v dnešní době, kdy jsou i u nás letní dny mnohem častěji nadprůměrně teplé.

Dalším parametrem, který zákazníci velmi často opomíjejí, a izolační panel VIP jeho hodnoty zvyšuje, je akumulční doba. To je garantovaný čas, po který v případě výpadku el. energie zůstanou potraviny v mrazáku stále hluboce zamražené, nezkaží se. Izolační panel VIP přispívá také k vysokým hodnotám mrazicího výkonu, který v kilogramech udává množství hluboce zamražených potravin za 24 h.

Izolační panel VIP – záruka spolehlivosti i při vysokých okolních teplotách a výpadku proudu.

Argument 8

Antibakteriální ochrana

Chladničky Beko jsou vybaveny několikanásobným antibakteriálním štítem, který minimalizuje tvorbu bakterií a jejich přítomnost v chladicím prostoru. Tento štít je uvnitř chladničky tvořen aktivním ionizátorem IonGuard, který neutralizuje bakterie, viry a molekuly zápachu v chladničce (cirkulující vzduch uvnitř chladničky je udržován hygienicky čistý a potraviny vydrží čerstvé déle), a filtrem z aktivního uhlí Active Odour Filter, který eliminuje nežádoucí pachy a bakterie, a pomáhá tak udržet jídlo v chladničce opět déle čerstvé.

Těsnění a madla chladniček Beko mají antibakteriální příměs, která pomáhá udržovat oblast těsnění a madel hygienicky čistou a zároveň slouží jako antibakteriální štít pro celou chladničku.

Argument 9

Úsporné LED osvětlení zajišťuje perfektní přehled o obsahu chladničky

Vnitřní prostor chladniček osvětlují LED žárovky s nízkou spotřebou a s minimální tvorbou nežádoucího tepla uvnitř spotřebiče, které zvyšuje její spotřebu a má negativní vliv také na stálost teploty uvnitř a je způsobeno použitím klasické žárovky k osvětlení interiéru lednice.





Gorenje spouští vlastní výrobu myček ve slovinském Velenje

Slovinský výrobce domácích spotřebičů spouští na své domácí půdě výrobu vlastních myček, což je produktová skupina, již samo Gorenje nikdy nevyráběla. Když před dvěma lety přesunula tuto výrobu ze Švédska do Slovinska, produkovala myčky ve Velenje pouze pod značkou Asko. To se nyní mění a nových myček Gorenje Smart-Flex se dočkáme v druhé polovině roku také na českém trhu, jak nám potvrdil v rozhovoru na stranách 36 a 37 obchodní ředitel českého a slovenského zastoupení firmy Zdeněk Štětina. První výrobní kusy jsou aktuálně určeny pro domácí slovinský trh. Do konce roku chce Gorenje vyrobit pod svou kmenovou značkou 40 000 myček a kapacitu výroby v následujících letech navyšovat, až dosáhne v roce 2020 produkce 300 000 kusů za rok, přičemž polovina by jich měla být právě pod značkou Gorenje. Nové plně automatizované výrobní linky mají výrobní kapacitu až 700 kusů za směnu. Vývoj nových myček probíhal ve vývojovém centru ve Švédsku, jež Gorenje z původních struktur Asko zachovala, a trval dva a půl roku. Bližší informace k samotným myčkám přineseme v některém z příštích vydání SELLu.



De'Longhi stoupl zisk v prvním čtvrtletí na 24,8 milionu eur

Přestože ve srovnání prvních čtvrtletí let 2016 a 2015 klesl příjmy skupiny De'Longhi o 2,2 % na 360,3 milionu eur, může být firma se svými výsledky spokojena, protože její čistý zisk vzrostl ze 17,4 milionu eur na již v titulku zmíněných 24,8 milionu. Důvodem poklesu celkového obrátu je propad prodeje mobilních klimatizačních jednotek v Brazílii nebo změna struktury na tureckém trhu.



LG hlásí rekordní provozní zisk na globálním trhu domácích spotřebičů

To, že jsou pro korejskou firmu LG domácí spotřebiče stále důležitější produktovou skupinou, píšeme poměrně často. Znovu to dokládá aktuální zpráva o finančních výsledcích za první čtvrtletí letošního roku. Společnost LG dokonce zaznamenala letos nejvyšší provozní zisk ze všech významných výrobců domácích spotřebičů na světě. První kvartál dosáhla prodeje v hodnotě 3,61 miliardy dolarů a provozního zisku téměř 349 milionů dolarů. Největší podíl na tom má její usilovnější zaměření na prémiový segment a B2B produkty na severoamerickém trhu. Za zvýšenou poptávkou

stojí zlepšení situace na americkém trhu s realitami a s ním spojené zvýšený zájem o velké domácí spotřebiče, zejména klimatizační jednotky a chladničky. LG také zvládá dobře upravovat svou nabídku a strategii pro jednotlivé regiony, protože například v Číně sice dochází ke zpomalení růstu trhu, ale velmi dobře si zde vedou vysoce prémiové produkty, jako je LG Styler nebo nové pračky TwinWash.



Electrolux zvýšil obrát na více než dvojnásobek oproti loňsku

Po nevydařené akvizici GE Appliances došlo na nejvyšších postech společnosti Electrolux k personálním změnám. Šéfem celé skupiny se stal Jonas Samuelsson, dosavadní hlava

evropské části, který také poprvé oficiálně komentoval globální finanční výsledky firmy. V polovině května informoval, že příjmy Electroluxu dosáhly za první čtvrtletí dvojnásobné hodnoty než ve stejném období roku předcházejícího – celkem 1268 milionů švédských korun. Firmě se dařilo jak v regionu EMEA (Evropa, Blízký východ a Afrika), tak v Severní Americe. Spokojenost panuje i s výsledky profi divize a s výsledky v Asii a Tichomoří. Na pozitivní vlně se veze také divize malých domácích spotřebičů Electrolux. Negativně hodnotí Samuelsson pouze byznys v Latinské Americe, kde je jednak horší tržní situace a jednak ovlivňuje byznys zahraničních firem nepříznivý vývoj směnných kurzů.



DIRT DEVIL: NOVÉ ČISTIČKY VZDUCHU I FLEXIBILNÍ VYSAVAČ 5 V 1 DO RUKY

AMERICKÁ ZNAČKA PROSLAVENÁ PO CELÉM SVĚTĚ SVOU NEZAMĚNITELNOU IMAGE, IKONICKÝM LOGEM A SAMOZŘEJMĚ VÝKONNÝMI VYSAVAČI UVEDLA PROSTŘEDNICTVÍM SVÉ DISTRIBUTČNÍ SPOLEČNOSTI BASYS CS NA ČESKÝ TRH ZAJÍMAVÉ PRODUKTOVÉ NOVINKY. KROMĚ NOVÉHO RUČNÍHO VYSAVAČE ŘADY DUSTY 360 JSOU MEZI NIMI TAKÉ ČISTIČKY VZDUCHU PUREZA.

Čističky vzduchu Pureza

Nové čističky jsou na českém trhu zastoupené několika modely určenými pro různé velké místnosti. Všechny samozřejmě používají účinné filtry HEPA, které zachytí až 99 % alergenů včetně bakterií, plísní, prachu a pylů. Pro své filtrační schopnosti získaly čističky Pureza pečeť kvality Britské alergologické nadace. Součástí filtračního systému je kromě filtru HEPA ještě uhlíkový filtr zbavující vzduch i zápachu.

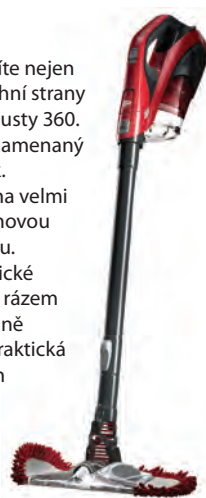
Na výběr jsou tři modely: Pureza¹⁵⁰ pro místnosti do 20 m² (vzduchový výkon 136 m³/h), Pureza²⁵⁰ pro místnosti do 30 m² (vzduchový výkon 255 m³/h) a Pureza³⁵⁰ se vzduchovým výkonem 340 m³/h, ideální do místností o velikosti až 40 m². Lze u nich zvolit z 3 možností časování (2, 4 a 8 hodin) a 3 stupňů výkonu. Na potřebu výměny filtru upozorní světelné diody. Všechny čističky jsou velmi tiché a vydávají hluk maximálně na úrovni 41 dB(A).



Ruční vysavač Dusty 360

Lehký, univerzální a výkonný vysavač, se kterým uklidíte nejen pevné podlahy, ale také sedačky, těžko dostupné svrchní strany skříní, schody nebo dokonce interiér auta. Takový je Dusty 360. Ovšem pozor, nejde o žádný univerzální vysavač poznamenaný množstvím konstrukčních kompromisů. Právě naopak. Novinka vybavená 450W motorem je v základu tvořena velmi kompaktním vysavačem do ruky, který používá cyklonovou bezsádkovou technologii separace nečistot ze vzduchu.

Jeho bohaté příslušenství dodává Dirt Devil v praktické tašce. Pomocí teleskopické tyče můžete ruční vysavač rázem proměnit ve vysavač běžný, se kterým uklidíte pohodlně a bez ohýbání podlahy v celém domě. K dispozici je praktická parketová hubice stírající pomocí bočních trásní prach i z těžko dostupných míst včetně rohů. Dále univerzální hubice na pevné podlahy. Velmi praktický je sklopný nástavec se dvěma ohebnými klouby – na něj nasadíte například speciální hubici s prachovkou pro úklid svrchních ploch skříní nebo držáků závěsů apod. Sklopný nástavec lze použít i ve spojení s dodávanou šterbinovou hubicí pro čištění různých škvír, lamp nebo lišt nacházejících se ve větších výškách. A zapomenout nesmíme ani na turbo kartáč, který účinně čistí například pohovky nebo postele. Přírodní kabel vysavače má délku 8 m.





Chladničky Amica

Ten pravý společník do každé kuchyně

Chladnička je pro každého z nás základní výbavou kuchyně. Není divu, že zajímavé funkce tohoto spotřebiče jsou pomocníkem pro každodenní život, stačí si jen vybrat dle vlastních potřeb.

Amica v první řadě vyrábí chladničky tak, aby ladily s designem kuchyně. Nemusíte již kupovat pouze vestavné lednice, protože i volně stojící spotřebič může zapadat do celkového pojetí kuchyně. Moderní materiály jsou základem, a tak si můžete vybrat nejen z tradičních bílých či nerez provedení, ale také skleněných barevných dveří, které jsou ve stejných odstínech jako ostatní vestavné spotřebiče. Aktuálními novinkami jsou unikátní lednice řady IN. v černé, bílé a béžové barvě.

Energetická úspornost je u lednic obzvláště důležitá vzhledem k tomu, že tento spotřebič je v provozu 24 hodin denně, 7 dní v týdnu. Proto Amica nabízí chladničky v energetické třídě až A++.

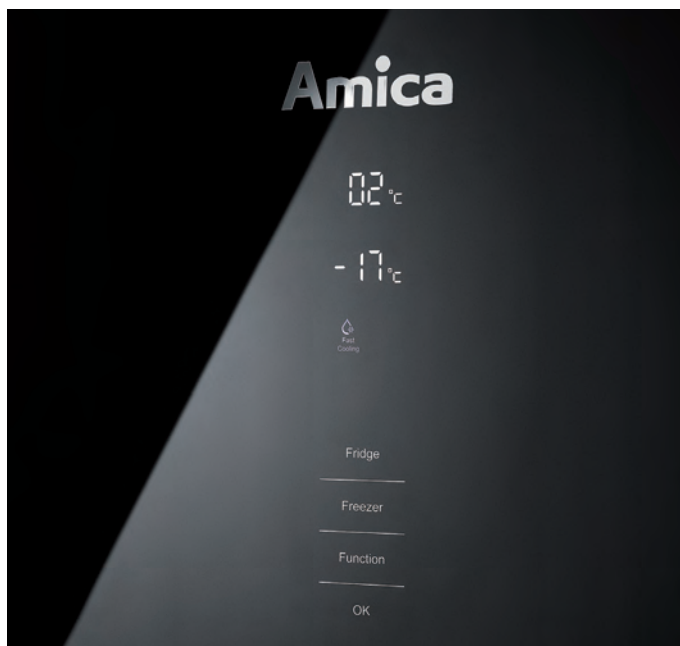
Nesporným pomocníkem nacházejícím stále větší oblibu u zákazníků je technologie No Frost, která zbaví uživatele nutnosti chladničku odmrazovat a složitě zbavovat její vnitřek námrazy.

Snadné ovládání a optimální nastavení je zajištěno u modelů s vnějším dotykovým displejem, který je navíc technologickou ozdobou spotřebiče.

Pokud zapomenete zavřít nebo špatně dovřete dveře, je kvalita a čerstvost potravin velmi rychle ohrožena. Předejít velké škodě tak pomůže zvukový signál alarmu otevřených dveří.

A pokud vaše zákazníci například zaskočí nečekaní hosté, přijde jim jistě vhod funkce rychlého chlazení, díky které budou donesené nápoje vychlazené v okamžiku. Funkci lze samozřejmě aktivovat také například na větší množství potravin z nákupu, které rychleji zchladí a uchová lépe jejich chuť, vůni i nutriční hodnoty.

Dalším důležitým faktorem pro výběr vhodného modelu je zajisté uspořádání a vybavení vnitřního prostoru chladničky. Amica považuje za samozřejmost použití bezpečnostního skla pro výrobu polic. Navíc můžete v některých modelech nalézt například držák na lahve zavěšený pod jednou z polic, který ušetří místo a usnadní přístup k nápojům. Příhrádka Fresh Zone je určena k uchování citlivých potravin, jakými jsou například maso či sýry. Díky optimální teplotě jsou tyto suroviny lépe chráněny a zůstávají déle čerstvé.



Zdeněk Štětina: Rozbíháme televizní kampaň zaměřenou na chladničky, v druhé polovině roku uvedeme myčky vlastní výroby

Společnost Gorenje procházela v posledních letech na centrální úrovni velkými změnami. Zdá se, že restrukturalizace výroby již byla dokončena. Co změny přinesou, jak se firma staví k nedávné pokutě antimonopolního úřadu, ale i množství informací o produktových novinkách nám řekl Zdeněk Štětina, obchodní ředitel českého a slovenského zastoupení Gorenje.



Několik let trvající krize, intenzivnější nástup korejských značek, krachy některých firem zvučných jmen, konsolidace prodejních kanálů, ale i akvizice výrobců, to vše významně poznamenalo svět domácích spotřebičů. Jak vnímáte vývoj posledních let vy?

Když to řeknu velmi stručně, peníze dělají peníze, takže hlavní prodejní kanály budou samozřejmě nadále posilovat. Je to logický vývoj. Přesto si myslím, že rozmanitost trhu přetrvává a je nadále velká, jak na straně prodejců, tak značek výrobců. Celkově vnímám vývoj na trhu velmi pozitivně. Meziročně v loňském roce rostla hodnota prodeje v bílém zboží zhruba o 10 %. To rozhodně není zanedbatelný nárůst, ze kterého těží samozřejmě i Gorenje.

Přesto, nezávislí prodejci pomalu mizí nebo se stávají součástí některých sítí. Nebude přílišná síla v rukou jen několika velkých prodejců elektroniky představovat pro rozvoj trhu do budoucna problém?

Nezávislý trh má zhruba čtvrtinový podíl na prodeji domácích spotřebičů, takže je nadále zajímavým prodejním kanálem. Je samozřejmě otázkou, co všechno do pojmu „nezávislý trh“ zahrneme. Zda pouze skutečně nezávislé prodejce, nebo

i lokální prodejce, kteří jsou součástí nějakého nákupního sdružení. Každopádně distribuce přes tento kanál je pro nás důležitá. Co ale vnímám jako mnohem významnější změnu, je rozvoj internetového prodeje, kde se realizuje třetina prodeje domácích spotřebičů. V první řadě má Česká republika v této oblasti zcela unikátní pozici v rámci celé Evropy. Potom je nutné si uvědomit, jak významná síla internetu ovlivňuje celý byznys.

Samozřejmě se nemůžeme vyhnout otázce pokuty, kterou jste dostali od antimonopolního úřadu. Nevracejme se ale k minulosti. Jak poznamenala pokuta chod firmy? A jaký na ni bude mít vliv do budoucna?

Je jasné, že pokud takovou pokutu dostanete, není to příjemná situace. Samozřejmě pro nás není likvidační a značku v očích koncových zákazníků nijak nepoškodila. Je nutné upravit aktivity a obchodní model tomu, co dovoluje zákon. Jisté každopádně je, že do budoucna musíme setrvat v pozici dobrého partnera pro všechny prodejce bílé techniky.

Firma Gorenje procházela poslední roky výraznou restrukturalizací a procesem zefektivňování výroby. Jsou už tyto procesy u konce? A co je jejich výsledkem?

Kde všude spotřebiče vyrábíte?

Ano, cyklus výrobních změn byl již dokončen. Řekl bych, že poslední tečkou je otevření nové výrobní linky myček ve Velenje. Historicky vůbec poprvé začneme od poloviny letošního roku vyrábět vlastní myčky, jejichž technologický původ najdete v severské značce Asko. Tu koupila včetně výrobních závodů Gorenje už v roce 2010 a posléze přesunula výrobu ze Skandinávie do Slovinska. Jsme si vědomi, že v kategorii myček máme značné rezervy, a to nejen na českém trhu, ale globálně. Přitom trh s myčkami neustále roste, takže naším cílem je se s novinkami dostat na podíly, které odpovídají standardu naší značky. Dále vyrábíme v srbském Valjevu a samozřejmě v závodě Mora Moravia v Mariánském Údolí.

Všimli jsme si, že jste se začali ještě intenzivněji soustředit na vestavné spotřebiče a designové řady. A to na úkor některých volně stojících kategorií, jako jsou například pračky. Je náš dojem správný?

Máte pravdu, naše jedinečnost tkví právě v tom, že jsme orientovaní na design. Proto také nabízíme více designových kolekcí, tvořených zejména vestavnými spotřebiči. Naší vizí je být nejnovativnější značkou na světě na poli designu, tudíž tímto smě-

rem jde i naše komunikace. Přesto ale nechceme žádnou produktovou kategorii zanedbávat – v roce 2017 můžete očekávat například zcela novou generaci praček a sušiček, od kterých si slibujeme růst v tomto segmentu. Z dalších volně stojících spotřebičů je pro nás bezesporu zásadní chlazení, kde máme tržní podíl na velmi dobré úrovni, a to jak ve statických chladničkách, tak těch typu No Frost. Kvalitu našich chladniček potvrdil i březnový dTest, kde byl mezi nejlépe hodnocenými náš zástupce NRK 6203 TX.

Kolik designových řad aktuálně nabízíte? A můžete každou z nich stručně definovat?

Když budu počítat i retro kolekci volně stojících chladniček, tak máme sedm designových řad. Simplicity staví na jednoduchém používání podtrženém čistým designem. Řada Classico je určena do tradičně pojatých kuchyní vytvářejících v domácnosti příjemně hřejivou atmosféru. Infinity zase vychází z hesla „Kouzlo nostalgie v moderní formě“. Spotřebiče z řady Ora-Itto mají futuristický, ale současně minimalistický a komplexní design. Novinkou je samozřejmě loni představená sestava spotřebičů Gorenje by Starck – u ní bych vyzdvihl minimalistický design s prvotřídním zrcadlivým sklem a nerezovou ocelí. A výčet uzavírá velmi specifická, až extravagantní řada navržená designérem Karimem Rashidem.

Aktuální vydání SELLu se věnuje tématu chladniček. Co můžete v tomto segmentu nabídnout? Proč by měli obchodníci doporučit právě vaše modely?

S nástupem nové generace chlazení ION GENERATION jsme výrazně zlepšili naši nabídku a rozšířili portfolio nabízených modelů. Dodáváme jak varianty se statickým chlazením, tak ty s beznárazovou technologií No Frost. Současně přišly s těmito chladničkami zajímavé inovativní funkce včetně některých patentovaných. Jmenujme například AdaptTech, kdy chladnička sleduje frekvenci otevírání dvířek i to, kdy jsou dvířka nejčastěji otevírána. Podle toho nastaví vhodně chod kompresoru, aby zajistila co nejstabilnější teplotu uvnitř. Ionizační technologie IonAir, která udržuje ideální mikroklima v chladničce, nebo MultiFlow 360 pro rovnoměrnější distribuci chladu a zajištění stálé teploty v chladničce. Všechny tyto funkce mají za cíl udržet potraviny co nejdéle čerstvé,



a tím přinést úsporu našim zákazníkům.

Prodejce určitě zaujme, že brzy spustíme v podstatě již tradiční podporu prodeje kategorie kombinovaných chladniček, která opět přinese konečným zákazníkům možnost si vybrat dárek z malé bílé techniky Gorenje podle vlastního výběru, a to až v hodnotě 3 990 Kč. V letošním roce jsme se rozhodli tuto aktivitu ještě více podpořit, takže naše investice jsme nasměrovali i do televizních spotů. Lze proto očekávat, že o ně zákazníci v příštích měsících projeví zvýšený zájem.

Koncem letošní zimy jste na trh uvedli nové modely retro chladniček s mrazákem dole. A co nabízejí uživateli z funkčního a technologického hlediska?

V retro kolekci chladniček došlo jak ke změnám v nabídce barev, tak v technologiích. Začala se pro ně totiž používat platforma ION GENERATION, a nejnovější modely proto disponují funkcemi, jako jsou AdaptTech, IonAir nebo MultiFlow 360, o kterých jsem mluvil před chvílí. Nadále ale nabízíme tři produktové řady retro modelů – s mrazákem dole, dvoudveřové neboli s mrazákem nahoře a jednodveřové. Musím říct, že jsou naše retro chladničky velmi oblíbené a u českých zákazníků jejich popularita stoupá, to vidíme i na prodeji. Myslím, že oslovují tyto chladničky spotřebitele tím, jak jsou univerzální. Mohou je pořídit do klasické, ale i do moderní kuchyně. Ve druhé jmenované vytváří příjemný kontrast.

Jaká je vaše strategie, co se týče značky MORA? Na trhu varné techniky má opravdu silnou pozici, nicméně vysoké investice značky Amica do trhu jí přinášejí pochopitelně růst. A do sféry sporáků vstoupil loni poměrně razantně český Concept.

Značka MORA má na českém trhu velmi unikátní pozici, a to nejen v kategorii sporáků. U této značky nabízíme vše, co patří do kuchyně. Vnímáme její sílu v podstatě ve všech kategoriích, které nabízíme. Když to řeknu velmi zjednodušeně, u většiny značek český zákazník vybírá a řeší parametry, design a další aspekty. Pro spotřebič MORA jde do obchodu cíleně, prostě chce výrobek této tradiční značky. I přesto není lehké udržet bezmála 60% podíl v kategorii sporáků a více než 25% podíl ve vestavných troubách, který mají MORA a Gorenje dohromady. Bez inovací a investic se neobejdeme, tudíž aktuálně probíhá významná investice do vývoje nových sporáků. Jedná se o největší investici skupiny do výroby v Mariánském Údolí za opravdu dlouhou dobu. Přes 30 milionů eur jde jen a jen na vývoj nových sporáků, které uvedeme v roce 2017 na trh. Kromě nich přijdeme na trh s novými vestavnými troubami a varnými deskami, kde chceme ještě posílit náš podíl. Zásadní změnou je také zahájení prodeje bojlerů Mora v komplexnější formě nabídky, kdy nabízíme modely s objemem od 5 do 200 l, přičemž některé modely jsou vybaveny vyspělými technologiemi ECO Smart. Rozhodně tedy neusínáme na vavřínech.

Čeští Socialbakers přivezli svou konferenci Engage letos znovu do Prahy

Jen málokdo ještě neslyšel o Socialbakers, a pokud někdo takový je, určitě se nepohybuje v marketingu. Socialbakers je patrně vůbec nejznámější česká společnost z oblasti sociálního marketingu, mezi jejíž klienty patří největší značky světa. Je dobře, že Socialbakers svoji pravidelnou konferenci o sociálních médiích Engage i letos uspořádali ve své domovské Praze.

Socialbakers založila na podzim roku 2008 pod nenápadným názvem Candytech trojice Jan Řežáb, Martin Homolka a Lukáš Maixner. Zprvu společnost cílila na služby social media agentury. Velmi rychle se ale přeorientovala na produktovou společnost a pro svoje klienty začala vytvářet aplikace.

V závěru roku 2009 pak přišel produkt, který utvářel další směřování společnosti. Stránka Facebookers.com byla ve své době vysněnou destinací pro každého, kdo potřeboval aktuální a detailní statistiky o Facebooku, navíc organizované podle jednotlivých zemí světa. Zaměření na statistiky a analytickou stránku sociálních médií od té doby společnosti zůstalo, a to i přesto, že mezitím změnila svůj název. K tomu došlo v roce 2010 v reakci na politiku Facebooku. Největší sociální síť v té době vyhlásila válku každému, kdo v názvu používal některou součást její ochranné značky, tedy slova „face“ nebo „book“, a přitom se zaměřoval na sociální média. Jan Řežáb a jeho kolegové tedy název svého vlajkového produktu Facebookers upravili na Socialbakers a pojmenovali tak i celou společnost. Název se od té doby drží a postupně s ním došli až ke svému dnešnímu globálnímu úspěchu.

Za skoro osm let své existence získali Socialbakers desítky milionů dolarů od investorů a mezi své klienty postupně zařadili větší část tzv. Fortune 500, tedy žebříčku 500 největších amerických společností. Ředitel společnosti Jan Řežáb dosáhl nedávno i jednoho neobchodního úspěchu, a to když ho v roce 2015 prestižní magazín Forbes zařadil v kategorii Marketing & Advertising do výběru 30 Under 30, tedy výběru třiceti nejzajímavějších osobností světa do třiceti let.

Jaký byl letošní pražský Engage?

Socialbakers již před lety začali organizovat pravidelné konference Engage zaměřené na sociální média, zprvu konané ve velkých světových metropolích. Konference jsou to velmi úspěšné a oblíbené, a tak je skvělou zprávou, že se Socialba-



kers už v loňském roce rozhodli Engage přenést do svého domovského města, do Prahy. I letošní Engage 2016 se v polovině května konal v Praze, a to ve Foru Karlín, kde je od loňska také nové sídlo samotných Socialbakers.

Na konferenci přijela spousta zajímavých osobností. Díky tomu bylo rozhodně co sledovat, a především byla možnost učit se a inspirovat od těch nejlepších. Mezi přednášejícími byli šéf sociálních médií nizozemských aerolinek KLM, dále britský „youtuber“ Alfie Deyes, Julien Jalouzet, pečující o sociální média pro fotbalový klub Paris Saint-Germain, Veronica McGregor, která se o Facebook, Twitter a další nová média stará pro vesmírnou agenturu NASA, a také zástupci populárního The Onion, jedné z nejvtipnějších stránek na internetu, která poskytuje velmi kvalitní „falešné“ zpravodajství.

Co zajímavého se diváci dozvěděli? Bylo toho hodně. Mezi myšlenky, které by rozhodně neměly zapadnout, patří ta, kterou zdůraznili zástupci The Onion. Podle nich je důležité především to, aby značka či organizace využívající sociální média měla svůj vlastní přístup, vlastní hlas a osobnost, kterými se svými fanoušky komunikuje. The Onion takovou osobnost rozhodně má a díky tomu jejich zprávy po celém světě milují miliony fanoušků. I falešné zpravodajce ovšem, stejně jako ty pravé, živí především reklama. A jak

tvůrci The Onion velmi brzy zjistili, jejich reklama je neúspěšnější, pokud se drží stejného tónu, ve kterém tvoří i své zpravodajství. „Pokud jste svůj unikátní hlas ještě nenašli, hledejte dál,“ radí proto The Onion nám ostatním.

Stejně sdělení vyplývalo i z vystoupení zástupkyně NASA. Americká vesmírná agentura svůj hlas na sociálních médiích už našla. Patrně je to třeba u twitterového účtu vozítka Curiosity, zkoumajícího povrch planety Mars, který je psaný v první osobě. I díky tomu si Curiosity na Twitteru získala širokou oblibu a mnoho fanoušků z celého světa.

Pozadu není ani francouzský fotbalový klub Paris Saint-Germain. Jeho osobitý tón ale spočívá v úplně něčem jiném než osobitost NASA či The Onion. Jedním ze způsobů, jak být originální, je pro tento klub práce profesionálních uživatelů Instagramu. Profesionální „instagrameri“ pro klub fotí všechny jeho zápasy, přičemž jejich fotky jsou poté umístěny na Instagram a případně i další sociální sítě. Není třeba dodávat, že pohled těchto převážně mladých lidí na fotbal je svěží a neotřelý, čemuž odpovídá i jejich fotografická tvorba. Klub díky tomu dovede oslovit své fanoušky způsobem, kterým by je konzervativnější fotografové pravděpodobně nikdy nezaujali.

Jindřich Lauschmann



Mixéry Electrolux: všestrannost, vysoký výkon a kvalitní zpracování

Jaký mixér zákazníkovi doporučit z nepřeberné nabídky na českém trhu? Doporučte některý z modelů značky Electrolux, která v oblasti vývoje a výroby kuchyňských pomocníků stává na desítkách let zkušeností. Na výběr jsou jak varianty pro náročnější zákazníky, tak cenově dostupnější řešení.

Electrolux Expressionist Collection ESB7300S

Hvězda stolních mixérů v portfoliu švédské značky se řadí mezi vysoce žádané prémiové modely s tělem v matném nerez. Čtveřici titanových nožů pohání 900W motor – společně jsou schopné nejen rozmixovat jakékoliv suroviny, ale dokonce i led. Dodávaná skleněná nádoba s objemem 1,65 l je odolná vůči extrémním teplotním rozdílům, takže ji lze jednoduše mýt v myčce a jednoduše v ní například mixovat i horké polévky. Ovládací prvky s modrým podsvícením umožňují volbu rychlosti, ale i aktivaci konkrétních programů – například pro drcení ledu nebo extra jemné (krémovité) mixování.



Electrolux Creative Collection ESB5700BK

Dalším zajímavým stolním mixérem je tento model s nerezovými noži, 1,5l skleněnou nádobou a 8 rychlostmi mixování doplněnými ještě pulzním spínačem (vhodný při drcení ledu).



Electrolux PerfektMix ESB2300

Mezi cenově dostupnějšími stolními mixéry patří tento model s 450W motorem, 4 nerezovými noži a nádobou o objemu 1,5 l, kterou lze mýt v myčce nádobí. Ovládání umožňuje volit ze 3 rychlostí chodu. K dispozici má uživatel i pulzní chod – spínač je efektně podsvícen.



Electrolux PerfektMix ESB2500 a ESB2450

Popularita takzvaných fitness nebo osobních mixérů nadále stoupá. Model ESB2500 určený pro selektivní distribuci doplní ve třetím čtvrtletí nově také model ESB2450, který se bude lišit pouze tím, že k němu bude místo dvou dodávána pouze jedna lahev o objemu 0,6 l. Samostatné lahve z odolného a nezávadného plastu (BPA free) jsou už v prodeji a nesou označení SBEB2.



Electrolux Expressionist Collection ESTM7500S

Ideálním partnerem nebo pro některé zákazníky také alternativou představeného stolního mixéru řady Expressionist Collection je tento tyčový model s příkonem 700 W, dlouhou nerezovou nohou, 2 titanovými noži, šlehačí metlou, mixovací nádobou a sekací nádobou s dvojitým nožem. Najdete na něm tlačítko Turbo pro okamžité dosažení maximálního výkonu. Velkým plus je takzvaný „soft start“, tedy pomalý náběh, který minimalizuje možnost rozstříkání surovin. Celonerezové opláštění podtrhuje vysokou kvalitu tohoto ponorného mixéru.



Electrolux PerfectBlend ESTM1456

Z nabídky ponorných mixérů dále doporučujeme tento model s motorem, jehož příkon dosahuje 600 W. Najdete u něj mixovací nohu z nerezové oceli, nádobu na suroviny o objemu 1 l a sekáček s objemem 0,7 l. Nechybí ani šlehačí metla.



Přátelství z nerezové oceli

Název článku vychází z legendy provázející proslulou značku Stelton, spjatou už více než půl století s nerezovým nádobím. Původně dánskou značku utvářejí v současné době ti nejlepší domácí i světoví designéři a rozšiřují sortiment dle aktuálních potřeb moderního světa.



U zrodu stáli přátelé z války Niels Stellan Høm a Carton Madelaire, kteří po návratu sloučili svá křestní jména (Stellan a Carton) a pod značkou Stelton zkoušeli podnikat v oblasti sportovní obuvi a nábytku. Jejich obchod příliš nevzkvétal až do doby, kdy se doslechli o malé továrně Danish Stainless ve Fårevejle. Tam se pozvolna začíná psát další scénář jejich osudu.

Slavné misky na omáčku

Danish Stainless vyráběla nerezové stolní nádoby, které bylo v šedesátých letech v Dánsku velmi populární. Po vzájemné dohodě začali obchodovat s nerezový-

mi miskami na omáčku, které se prodávaly takřka samy a staly se doslova přes noc světovým hitem. Nový ředitel Peter Holmblad ovšem usoudil, že úspěch netrvá věčně, a začal pečlivěji budovat komplexní design značky: „Příliš mnoho společností vyrábí stejné produkty a konkurence cíhá za každým rohem,“ říkával a jal se vypracovat nové obchodní katalogy, dohlížel na prvotřídní design obalů a grafiky. Postupně tak vytvořil zcela nový komplexní design značky. Nenavrhoval přirozeně všechno sám, pověřil správou ty nejlepší z nejlepších: Arneho Jacobsena, svého nevlastního otce a jednoho z největších dánských architektů a designérů.

„Opakovaně jsem se ho snažil přesvědčit, aby pro nás něco nového navrhl. Uspěl jsem až v okamžiku, kdy jsem mu ukázal některé ze svých skic. Arne Jacobsen je shledal tak mizernými, že začal sám navrhovat. Krátce nato vznikl čajový a kávový servis, misky, nádoby na led a džbány pro jídelní stůl a bar – vše z nerezové oceli,“ uvádí se v pamětech značky Stelton. Podstatné na celém tomto příběhu je to, že přichází další velký úspěch – Cylinda Line jakožto nová produktová řada, která přináší takřka okamžitou slávu a je oceněna jako nejvíce inovativní produkt ve své kategorii. V roce 1967 získala designové ocenění ID, přičemž porotu okouzila



jednoduchost cylindrických tvarů a speciálně navržených úchytů z umělé hmoty spolu s matným ocelovým povrchem.

Kouzlo termostatické konvice

Přestože řada Cylinda Line měla obrovský obchodní úspěch, nebylo možné po smrti Arneho Jacobsena další rozšíření řady. A tehdy vstoupil do hry mladý nadějný hrnčíř a návrhář Erik Magnusen. Termostatickou konvici navrhl se vši pokorou a v jisté součinnosti s předešlou Jacobsenovou řadou. Konvice se brzy stala populární díky houpavému uzávěru, který se při nalévání kávy do šálku automaticky

odklonuje. Čekala ji rovněž dánská designová cena ID. V roce 2004 Peter Holmblad společnost prodal a nový majitel Michael Ring zahájil její renesanci. Rozšířil nabízenou kolekci a přizval nové designéry s novými nápady, které oslovují širší okruh zákazníků a více splňují současné potřeby. Pro výrobky Stelton je stále typický cylindrický tvar, nové kolekce však zahrnují i řadu jiných inovativních tvarů. V průběhu mnoha let přispěli k charakteristickému rukopisu značky například Nanna Ditzel, Vivianna Torun Bülow-Hübe, Henning Koppel, Johan Rohde či Paul Smith – přední britský módní návrhář. Mezi významnými ikonami značky se dále objevují například mlýnek na sůl a pepř

Twist či konvice na kávu nebo čaj Quack. Produkty se vyvíjejí tak, aby pokryly ty nejvyšší nároky moderní doby. Základní myšlenkou ovšem i nadále zůstává harmonické sladění nádobí a stolních předmětů, jež kultivují naše stolování.

Vlastimil Růžička

Více informací: <http://www.stelton.dk>
Kromě milionů domácností a firem po celém světě lze výrobky Stelton vidět i v mnoha světových muzeích, například v The Museum of Modern Art a The Cooper-Hewitt Museum nebo Victoria & Albert Museum a British Museum v Londýně.





Mixéry Kenwood:

britský výrobce nabízí řešení pro každého zákazníka

Specialista na výrobky určené k přípravě jídla, tradiční britská značka Kenwood, představuje kompletní řadu stolních mixérů, ve které si každý najde svůj výrobek.

BLEND-X

Blend-X Pro

Kenwood představil svou vlajkovou loď v této produktové kategorii Blend-X Pro BLM800WH již v loňském roce a tento výrobek si stále v rámci kategorie výrobce drží svou výjimečnou pozici. Je to nejvšestrannější mixér, který nahradí několik kuchyňských spotřebičů. Pouhým stiskem tlačítka lze připravit koktejly, polévky, nadtít led, sekat naježno či nahrubo a navíc opláchnout džbán díky 6 přednastaveným programům. Každý z programů má svůj unikátní vzorec kombinující čas, výkon a počet otáček. Po automatickém ukončení programu zůstávají pokaždé precizní výsledky. Výsledkem jsou perfektní pomazánky, nasekané ořechy, namletá kávová zrna, hladké omáčky, krémové polévky, jemné smoothie, dětské přesnídávky, zeleninové salsy a mnohem víc.

Tato všestrannost a preciznost je výsledkem unikátní kombinace nožů a motoru: Nože jsou umístěny ve třech vrstvách, takže zjednodušeně řečeno se více nožů dostává do kontaktu s více surovinami. Každý z nožů má svůj vlastní účel dohromady spolu s výkonným motorem a tvarem džbánu zajistí pokaždé perfektní výsledky.

Džbán mixéru je vyrobený z odolného Thermo-Resist skla, které je dokonale hygienické, zůstává stále čiré a díky příměsi borosilikátu je vysoce odolné vůči teplotním šokům. V praxi to znamená, že můžete mixovat horkou polévku přelitou rovnou z hrnce a vzápětí drtit led, aniž by sklo mixéru popraskalo.

Segment stolních mixérů celosvětově roste o desítky procent a v globálním měřítku je dokonce jedničkou v počtu prodaných kusů i v hodnotě před kategorií tyčových mixérů a kuchyňských robotů. Také data z českého trhu podporují tento trend a příklon zákazníků ke stolním mixérům, které nacházejí své využití při všestranné přípravě nejrůznějších zdravých pokrmů, nebo naopak se jednostranně zaměřují na smoothie. V každém případě trend zdravého a přitom rychlého stravování je na vzestupu a stolní mixéry ve všech možných kategoriích se těší obrovské popularitě.



Blend-X Classic

Dalším pilířem nabídky mixérů značky Kenwood je řada Blend-X Classic, která obsahuje celkem 4 modely lišící se materiálem základny, barevným provedením a počtem funkcí. V kategorii s bílým plastovým tělem má základní model variabilní rychlost a puls (BLP600WH), zatímco vyšší model pak i 3 přednastavené programy (BLP610WH). Stejně tak model s kovovým tělem ve stříbrném provedení má v základu variabilní rychlost a puls (BLM600SI), tak vyšší model pak má 3 přednastavené programy (BLM610SI).

Pro všechny dostupné modely jsou pak společné vlastnosti jako je vysoký výkon 800 W, skleněný 1,6l ThermoResist džbán a nerezové nože MultiZone umístěné ve dvou úrovních.

Blend-X Fresh

Základní řada mixérů Kenwood Blend-X Fresh reprezentuje ideální rodinný mixér pro každodenní použití pro širokou škálu zákazníků. Bílé plastové tělo je stylové a vhodně doplní každou kuchyňskou linku. Velká kapacita 1,6 l obstojí při přípravě smoothies pro celou rodinu. Mixéry v této řadě mají



navíc speciální tlačítko určené pro drcení ledu, které aktivuje speciální pulsní rychlost, která z kostek ledu připraví dokonalou tříšť. Výkonný 600W motor pracuje se třemi rychlostmi, které poskytují dostatečnou flexibilitu uživateli při ovládání přístroje. S mixérem se snadno manipuluje díky robustnímu držadlu a lehkému džbánu vyrobenému z odolného plastu. V této řadě jsou v nabídce dva modely: BLP400WH a BLP402WH, který obsahuje i mini chopper, nástavec určený pro sekání bylinek, ořechů, semínek a přípravu menšího množství pomazánek, dipů či majonéz.

Blend-Xtract

Kromě klasických stolních mixérů jsou nyní v popředí zájmu zákazníků kompaktní smoothie mixéry, které umožní rychlou přípravu zdravého koktejlu a jeho snadné přenášení v nádobce s víčkem. Kenwood v kategorii smoothie mixérů aktuálně nabízí 3 modely z řady Blend-Xtract, které jsou přizpůsobené různým potřebám zákazníků. Model SB055 je vybavený přenosnou nádobkou s držadlem, což ocení nejen maminky, ale hlavně jejich děti, které tak mohou pohodlně konzumovat zdravou svačinu. Pro aktivní zákazníky má Kenwood v nabídce sportovní smoothie mixér SMP060SI vybavený dvěma nádobami s ergonomickým designem, které perfektně sednou do ruky a díky patentovanému materiálu Tritan jsou i extrémně odolné a proto se hodí pro přenášení v batohu, tašce či převážení v autě. Řadu kompaktních smoothie mixérů obohatil v letošním roce nový model BL237, který kromě 1l mixovacího džbánu disponuje právě přenosnou nádobou na smoothie a navíc i malým choppe-rem na ořechy či bylinky.

Mixér Blend-X pro roboty Kenwood

Tato kompletní řada mixérů pro domácnost je natolik široká, že si v ní každý najde ten pravý produkt, který mu bude vyhovovat funkcemi, designem či cenou. Pro majitele robotů Chef, Major nebo Chef Sense značky Kenwood je k dispozici k dokoupení mixér jako nástavec na robot, který si v ničem nezadá se samostatně stojícími mixéry. I u nástavců ke kuchyňským robotům používá Kenwood prvotřídní technologie a materiály, takže to pro zákazníka není žádný kompromis. Mixér k robotům Kenwood má označení KAH358GL, je vybavený 4 nerezovými noži umístěnými ve dvou vrstvách a skleněným ThermoResist džbánem s velkou kapacitou 1,6 l. Také v tomto mixéru zvládnete díky vysoce výkonným motorům robotů Kenwood drtit led, mixovat smoothie, polévky, sekat ořechy a mnohem víc.

www.kenwoodworld.cz

1,6l ThermoResist džbán vyrobený z borosilikátového skla.

Míchací tyčinka na smoothie a sorbety.

Patentované nože MultiZone umístěné ve třech vrstvách.

6 přednastavených programů včetně smoothie.

Výkonný 1400W motor s variabilní rychlostí a pulsem.





Nabídka smoothie mixérů se rychle rozšiřuje, tyčové se drží osvědčených prvků

Trh s mixéry vykazuje příjemnou dynamiku s tím, jak se stále více lidí vrací k domácí přípravě jídla a podléhá trendům konzumace zdravých ovocných koktejlů „smoothie“. Poptávka po stolních mixérech proto rostla, skokově pak o podkategorii kompaktních modelů přímo pro přípravu smoothie, kterým věnujeme i tento přehled. Doplňujeme ho i ponornými modely, především v univerzálních setech s větším množstvím příslušenství.

Smoothie mixéry

Fenomén „smoothie“ dorazil do Česka už před nějakým tím rokem, ale v plné síle udeřil loni a letos. Některé firmy ho předvídaly na základě vývoje na západních trzích, takže už delší dobu prodávají mixéry, které nazýváme jako „osobní“, „fitness“ nebo „smoothie“. Vyznačují se opravdu kompaktními rozměry, nižším příkonem, než je běžné u standardních stolních mixérů, a koncepcí s lahví, v níž se suroviny rozmixují a posléze také po nasazení víčka výsledný koktejl může přenášet. Lahve vyrábějí firmy povětšinou z plastu tritan, který je nezávadný a velmi odolný, takže se lahev nerozbije ani při pádu na zem. Mezi prvními přišly s těmito mixéry na trh znač-

ky DOMO, Electrolux nebo Kenwood. V loňském a letošním roce se vzhledem k strmě stoupající popularitě nového typu mixérů přidaly další, tudíž jsme byli schopni připravit produktový přehled s 8 zástupci. Ve výběru úplně přesně do kategorie smoothie mixérů nezapadá pouze zástupce značky Tefal, který bychom označili spíše za kompaktní stolní mixér.

U smoothie mixérů dochází nyní k určitému vývoji v oblasti příslušenství. Další a další firmy umožňují dokoupení extra lahví, aby mohl mít tu svou každý člen rodiny. Mnohdy přibalují v základním příslušenství 2 lahve a například český Concept jde ještě dál, když dodává lahve rovnou 4.

Tyčové mixéry

Tento typ mixérů je oproti „smoothie“ modelům pevnou součástí trhu už předlouhé roky. Zdá se nám, že kategorie nyní trpí kvůli zvýšeným prodejům stolních modelů, které jsou ve své tradiční formě pro přípravu koktejlů vhodnější. Tyčový mixér je přesto jedním ze základních kuchyňských pomocníků a ve variantě s bohatým příslušenstvím dokáže v základních úkonech zastoupit i robot nebo procesor. Více informací o trhu s tímto zbožím naleznete na vedlejší straně v komentáři Zdeňka Bárty ze společnosti GfK.



CONCEPT SM-3354

Novinkou v nabídce české značky Concept je tento smoothie mixér s příslušenstvím pro celou rodinu. Dodáván je totiž rovnou ze 4 nádobami v základním příslušenství. Každá má objem 0,5 l. Zařízení si poradí i s drcením ledu. Příkon jeho motoru dosahuje 180 W.



DOMO D0449BL

Jedním z průkopníků v této podkategorii stolních mixérů je značka DOMO, která jich má také nejširší nabídku na trhu. Kromě novinek pro letošní rok, prezentovaných na straně 47, má nadále v nabídce tento smoothie mixér dodávaný nejen se dvěma lahvemi z tritanu (0,3 a 0,6 l), ale také nerezovým shakerem. Mixér tak může posloužit také k přípravě populárních alkoholických, ale i nealkoholických koktejlů. Motor má příkon 300 W.

ELECTROLUX PERFEKTMIX ESB2500

Stálící v kategorii je také švédská značka Electrolux, která má na trhu už druhou generaci smoothie mixéru. Oproti původnímu modelu se vyznačuje nerezovým pláštěm základny. Mixér je dodáván se 2 lahvemi o objemu 0,6 l. Příkonu motoru je 300 W.



FAGOR BV-320

Letos vstoupila mezi dodavatele smoothie mixérů i španělská značka Fagor, která představila kompletně nové portfolio malých domácích spotřebičů. Její řešení vsází na nenápadnou černou barvu mixéru i víček lahví. Dodávány jsou 2 – jedna s objemem 0,3 l a druhá s objemem 0,6 l. Motor mixéru si vystačí s příkonem 200 W.



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



Tyčové a stolní mixéry na českém trhu podle GfK

Tržby za kuchyňské roboty a mixéry se ve sledovaných odbytových cestách za rok 2015 zvedly meziročně o 15 %. Zatímco tyčové mixéry vykazaly v kusech i korunách mírné ztráty, prodej stolních mixérů zaznamenal velmi výrazný přírůstek. Na celkovém loňském obratu skupiny se mixéry tyčové podílely 23 %, stolní 12 %.

Poptávka po tyčových mixérech meziročně klesla v řádu jednotek procent, z části díky nižším prodejům modelů do 1000 korun. Tento sortiment v minulém roce odpovídal za 70 % poptávky a jeho podíl se oproti roku 2014 mírně snížil.

Zájem o stolní mixéry nadále podporovala řada novinek uvedených na trh v průběhu loňska. Poptávka se zvedla 2,6krát, tržby narostly 2,9krát. Dařilo se sortimentu napříč cenovými kategoriemi. Úspěšnými byly i přístroje za cenu od 1500 korun, které z celkového obratu za stolní mixéry pokryly takřka polovinu. Průměrná investice do stolního mixéru představovala v uplynulém roce částku 1 300 korun.

KENWOOD SMP060SI

Mezi prémiovějšími značkami malých domácích spotřebičů se na trhu smoothie mixérů angažuje už nějaký ten rok britský Kenwood. Jeho mixér nazvaný „Smoothie 2Go Sport“ má elegantní stříbrné provedení a 2 transparentní 0,6l lahve z odolného a nezávadného tritanu. Volit lze mezi 2 rychlostmi mixování, případně aktivovat pulzní režim. Motor má příkon 300 W.



PHILIPS DAILY COLLECTION HR2872/00

Popularita osobních mixérů přiměla v závěru roku 2014 vstoupit do segmentu také nizozemský Philips. Jeho řešení nabízí pouze 1 lahev o objemu 0,6 l, ale poměrně výkonný motor, jehož příkon činí 350 W. Nůž mixéru má 4 čepele a je odnímatelný. Kromě základny s motorem lze mýt veškeré dodávané příslušenství v myčce.

RUSSELL HOBBS EXPLORE MIX & GO 21350-56

V portfoliu této britské značky najdete smoothie mixér, který se aktivuje zajímavým způsobem – stačí nasadit lahev a jemně na ni zatlačit. Na samotném mixéru tak nenajdete žádné ovládací prvky. Russell Hobbs dodává v základním příslušenství 2 lahve o objemu 0,6 l. Příkon mixéru je 300 W.



TEFAL CLICK & TASTE BL142A

Loni na podzim zařadila do své nabídky zajímavý mixér značka Tefal, který bychom spíše označili za „osobní mixér“. Jeho základní nádoba o objemu 0,6 l je ze skla odolného proti tepelnému šoku. K mixéru jsou ale dodávány ještě mini sekáček a mlýnek na koření spolu s víčky, díky kterým lze zpracované suroviny v nádobkách přímo skladovat například v chladničce. Příkon motoru je 300 W.

Smoothie DOMO – fenomén roku 2015 i 2016

ORIGINÁLNÍ MYŠLENKA VÝROBY OVOCNÉHO KOKTEJLU V LAHVI, KTEROU SI MŮŽEME VZÍT HNED S SEBOU BEZ PŘELÉVÁNÍ, SI ZÍSKÁVÁ STÁLE VÍCE PŘÍZNIVCŮ.



I. Značka DOMO uvedla již v roce 2013 koncept nazvaný „My blender“, kdy v barevně odlišených modelech DO434BL – DO436BL, DO481BL umožnila použít pouze jednu motorovou jednotku pro více nádob odlišných objemem i barvou.



II. Po kladné reakci zákazníků pak následovaly další varianty, a to osobní DO491BL s jednou lahví na 600 ml a rodinné smoothie DO492BL se 3 průhlednými značkovými lahvemi velikostí 600 ml, 400 ml a 300 ml.



III. Vzrůstající oblíbenost smoothie s obecně známou kvalitou výrobků DOMO se projevila v ocenění modelu DO436BL jako Top 1 Heureka v kategorii mixéry za rok 2015, a i tento rok se pohybují 4 modely DOMO v první desítce. Důvod tohoto úspěchu je možné připsat silnému 300W motoru a kvalitním lahvím z certifikovaného materiálu Tritan. Další model DO449BL přidal nerezový shaker na výrobu domácích koktejlů.



IV. Pro sezonu 2016 jsou připraveny další 2 modely se sportovní lahví na kolo a izolační lahví DO493BL a DO495BL. Samozřejmě vše kompatibilní s předchozími modely. Lahve lze tedy dokoupit a používat také ve zmiňovaných starších generacích osobních mixérů DOMO.



V. Používání osobních mixérů DOMO je velmi jednoduché – lahev se naplní ovocem či zeleninou, přilije trochu vody a našroubuje nerezový nůž. Po nasazení na mixér se obsah rozmixuje do požadované konzistence, nůž se odšroubuje, opláchně vodou a místo něj našroubujete víčko s uzavíratelným „pítkem“. Motorová jednotka je tak připravena pro další použití s další lahví. Mixér je tedy vhodným řešením pro celou rodinu, která ho může používat na přípravu různých mixovaných a míchaných nápojů. Inspiraci a pomoc při výrobě koktejlů lze najít ve zdařilé knížce receptů, která je dodávána ke každému mixéru.

BOSCH

CLEVERMIXX MSM2650B

Letošní novinka v katalogu značky Bosch je ponorným mixérem s 600W motorem, ergonomickým držadlem a upraveným designem nerezové mixovací nohy, minimalizujícím možnost rozstříku. Bosch k mixéru dodává mixovací nádobu s měrkou, sekáček i šlehací metlu.



BRAUN

MULTIQUICK 5 VARIO MQ 5177 BUFFET

Z nabídky vybavenějších tyčových mixérů německé značky do přehledu zařazujeme tento model s precizním nastavením rychlosti mixování v 21 krocích. Reguluje se jím motor s příkonem 750 W. Mixér je dodáván s nerezovou mixovací nohou, šlehací metlou, nástavcem pro rychlou přípravu bramborové kaše a food procesorem, s nímž lze sekát, strouhat (jemně a hrubě), plátkovat a zpracovávat těsto (hnětací hák). Příslušenství doplňuje nádoba na mixování.

CONCEPT

PRESSITO TM-4750

V katalogu české značky Concept vyčnívá tento mixér s 5letou zárukou na motor, který pracuje pod vysokým příkonem 800 W. Na jeho těle se nacházejí 2 tlačítka – jedním se zapíná a vypíná, druhým aktivuje funkce Turbo pro dosažení maximálního výkonu. Plynulou regulaci výkonu řeší Concept otočným kolečkem. Nerezovou mixovací nohu doplňují ještě šlehací metla, sekáček, mixovací nádoba s víčkem a držák na zeď.



DOMO

D09026M

Cenově dostupný ponorný mixér značky DOMO pracuje s příkonem 400 W. V uvedeném označení má červenou barvu, ale dostupný je také v černé, zelené nebo oranžové. Volit lze u něho ze 2 rychlostí – standardní a turbo. Mixovací noha je vyrobena z nerez.

**BOSCH**

Stvořeno pro život

Pro snadnou přípravu pokrmů

Malé spotřebiče značky Bosch jsou po ruce vždy, když potřebujete pomoc při přípravě chutných jídel. Ať už připravujete těsto, omáčku, zákusky nebo přílohu – kuchyňský robot řady MUM 5 nebo stolní mixér SilentMixx se v kuchyni stanou vašimi každodenními nepostradatelnými pomocníky.

Každý z těchto přístrojů vás přesvědčí silným výkonem, praktickými technickými řešeními a příjemně tichým provozem, a vyhoví tak i těm nejnáročnějším požadavkům. Automatické programy a extrémně snadné čištění jen přidávají těmto spotřebičům na pohodlnosti při jejich používání.

Nové kuchyňské roboty řady MUM 5

Jeden z nejoblíbenějších kuchyňských robotů – MUM od značky Bosch – přichází v tomto roce s vylepšenou produktovou řadou MUM 5. Výkon motoru kuchyňského robota byl zvýšen na 1000 wattů, které hravě zvládnou až 2,7 kg piškotového nebo 1,9 kg

kynutého těsta. Nové kuchyňské roboty jsou vybavené také inovovaným designem ovládacího knoflíku a míchací misky. Dostupné jsou v několika variantách výbavy a v pěti barevných obměnách s použitím BPA free plastů.

Příprava jídel s novými kuchyňskými roboty nejenže jednoduše vypadá, ona jednoduchá opravdu je! Jedním z prvků, které to umožňují, je EasyArm Lift. Ten zajišťuje snadnou manipulaci s multifunkčním ramenem robota, a dovoluje tak lehce a rychle měnit příslušenství. Spotřebiče jsou vybaveny i unikátním 3D planetárním systémem míchání. Míchací metly se pohybují ne ve dvou, ale hned ve

třech směrech současně, a zajišťují tak rychlejší a důkladnější míchání s těmi nejlepšími výsledky.

Díky široké škále kvalitního příslušenství – od mixéru a mlýnku až po profesionální nástroje na výrobu těstovin – nabízejí nové kuchyňské roboty řady MUM 5 více než 100 funkcí. Všem, kteří berou vaření a pečení jako nedílnou součást svého života, poskytují optimální podporu pro rychlou a snadnou přípravu nejrůznějších druhů jídel, ať už jde o čerstvě upečený chléb, domácí těstoviny, nebo smaženou zeleninu na asijský způsob.

SilentMixx – nejtišší stolní mixér značky Bosch

Značka Bosch znovu přichází na trh s kategorií samostatných mixérů – produktovou řadou SilentMixx, která je navržena speciálně tak, aby potlačovala hluk. Tyto mixéry s extrémně tichým provozem s výkonem od 500 do 800 wattů jsou k dispozici ve dvou různých provedeních, od levnějších plastových BPA free až po dražší s pláštěm z nerezavějící oceli, které jsou dokonce tišší než běžná lidská konverzace.

Kromě nejnižšího modelu jsou všechny mixéry vybaveny tepelně izolovanou nádobou ze skla ThermoSafe s objemem 2,3 litru, která reguluje hluk a je vhodná pro přípravu polévek a studených nápojů, a snadno vyjímatelným a omyvatelným nožem EasyClick. Nejvyšší model je pak vybaven nerezovým čelem přístroje, plynulou regulací ovládání a třemi programy pro smoothies, drcení ledu a sekání.



ELECTROLUX EXPRESSIONIST COLLECTION ESTM7500S

Prémiový celonerezový mixér používá titánem potažené nože s vysokou odolností a 700W motor. Rozstříku surovin brání pozvolný start. Pro dosažení maximálního výkonu je k dispozici tlačítko Turbo. Mixér je dodáván s mixovací nádobou, šlehací metlou a sekáčkem.



FAGOR B-675MA

Nový ponorný mixér značky Fagor je poháněn motorem s příkonem 600 W. Na výběr je 8 rychlostí mixování a volba Turbo pro okamžité dosažení nejvyššího výkonu. Vedle nerezové mixovací nohy k němu Fagor dodává ještě mixovací nádobu, sekáček a šlehací metlu.

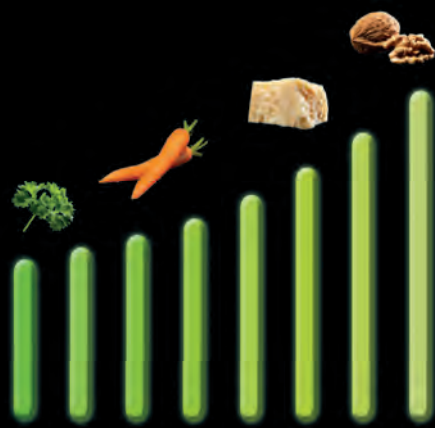
KENWOOD TRIBLADE SYSTEM PRO HDM802SI

Loni na trh uvedený prémiový tyčový mixér britské značky Kenwood je celokovového provedení s pogumovanou rukojetí proti vyklouznutí. Nerezovou mixovací nohu doplňuje XL noha s výměnnými nástavci na jemné a hrubší pyré, šlehací metla a mixovací nádoba. S příkonem 1000 W patří tento model mezi nejvýkonnější na trhu.



ZELMER ZHB1004P

Jednoduchý cenově dostupný tyčový mixér značky Zelmer je dodáván s nerezovou mixovací nohou, šlehací metlou, sekáčkem a nádobou na mixování. Příslušenství doplňují ještě víčko a držák na stěnu. Motor má příkon 600 W. Kromě představovaného modelu v kombinaci bílé a růžové je k dispozici ještě alternativa ZHB1004S kombinující bílou a šedou barvu.



BRAUN

Braun Multiquick 7: Inovace pro lepší mixování

Tyčové mixéry Braun Multiquick 7 přinesly na trh převratnou inovaci v ovládání rychlosti již před dvěma lety a za tu dobu byla technologie Smart Speed zákazníky velmi dobře přijata.

Jeden stisk, všechny rychlosti

Inovativní tlačítko „Smart Speed“ zajišťuje plynulou regulaci rychlosti, podobně jako je tomu v případě pedálu plynu u automobilu. Toto intuitivní tlačítko umožňuje

jemné spuštění a zpomalení rychlosti dle potřeby. Ergonomický tvar tlačítka umožňuje bezpečné držení a plynulou regulaci pomocí ukazováčku, čímž je dosaženo přesného přenosu síly.

Spotřebitel si tak může v reálném čase pouhým tisknutím tlačítka určovat jemnost či hrubost namixování, nasekání či nadrcení zpracovávaných surovin. Všechny tyčové mixéry Braun mají bytelné, kompaktní a tiché DC motory vyráběné v Německu.

Výkonně a bez nepořádku

Řada Multiquick 7 se pyšní příkonem 750 wattů, proto je velmi snadné nasekání i těch nejtvrděších surovin, rozdrčení ledu nebo zpracování těsta. Navíc mají tyčové mixéry Braun patentovanou spodní část mixovací nohy, tzv. PowerBell, díky jehož speciálnímu tvaru a ultra tvrdým nožům z nerezové oceli nedochází k rozstříku surovin a k tzv. „hurikánovému efektu“, tedy vylévání tekutin z nádoby nebo hrnce. Právě díky tomuto patentu je možné bezpečně mixovat horké polévky či pyré přímo v hrnci na sporáku.

	Technologie Smart Speed – patentované ovládání rychlosti jedním stiskem – čím větší stisk, tím větší rychlost		Bezpečnostní pojistka proti nechtěnému použití mixéru
	Německý motor – výkonný tichý DC motor o výkonu 750 W		Systém jednoho kliknutí – příslušenství a nerezová mixovací noha jsou nasaditelné a odnímatelné pouhým jedním kliknutím
	Patentovaná spodní část mixovací nohy, tzv. „PowerBell“, díky němuž nedochází k rozstříku surovin		Příslušenství lze mýt v myčce (kromě motorové jednotky a převodovky)

V rámci řady **Braun Multiquick 7** je k dostání sedm modelů, které se liší šíří příslušenství:



Quo vadis?



DYNAMIKA ZMĚN
NEUSTÁVÁ A I TRH
S DOMÁCÍMI SPOTŘEBIČI
JE JAKO ŽIVÝ ORGANISMUS,
KTERÝ PROCHÁZÍ
NIKDY NEKONČÍCÍ
EVOLUCÍ. STŘEDOBODEM
SOUČASNÝCH ZMĚN JSOU
AKVIZICE A SLUČOVÁNÍ
FIREM. DO TOHO INVESTUJÍ
DO SEGMENTU NEMALÉ
PENÍZE KOREJSKÉ FIRMY,
VYTLAČUJÍCÍ Z PŮVODNÍCH
POZIC TRADIČNÍ EVROPSKÉ
NEBO AMERICKÉ HRÁČE.
PŘESTOŽE NYNÍ TRH
ROSTE A VŠICHNI VÝROBCI
PROJEVUJÍ SE SITUACÍ
SPOKOJENOST, JEJICH
ODOLNOST A SÍLA SE
VLASTNĚ UKÁŽE AŽ PŘI
PŘÍŠTÍ KRIZI.

Především poslední dva roky se trh s domácími spotřebiči zotavuje z období ekonomického útlumu, jež odstartovala americká hypoteční krize už v roce 2008. Při rozhovorech se zástupci firem často narazíme na téma hodnocení současné situace ve světle předchozích let a toho, jak trh fungoval před rokem 2008. Většina z vás nostalgicky vzpomíná na období zhruba před těmi deseti lety, kdy se dnešní optikou skoro dláždily chodníky zlatem. Všechno šlapalo, lidé nakupovali, prodeje byly pohádkové a cenová eroze nijak dramatická. Jistě, nebyly to devadesátky, kdy se točily obrovské peníze kšeftařením s černou i bílou technikou ještě v éře bez oficiálních zastoupení značek nebo distributorů, jak je známe dnes, ale byl to vpravdě zlatý věk seriózního byznysu. Ve srovnání s ním jsou současné výsledky a růsty vlastně slabé. Na druhou stranu, když zavzpomínáme na takový rok 2010 nebo 2011, měli bychom být všichni za aktuální stav vděční. Musíme mít však všichni na paměti, že jde o jakýsi klid před bouří, která dřív nebo později opět přijde a možná s sebou odnese zase nějaké oběti.

Až zazní hrom

Opětovným návratem ekonomické krize straší v pravidelných intervalech různí samozvaní odborníci i fundovaní ekonomové, jejichž odhady jsou přesto jakýmsi věštěním z křišťálové koule, a nikdo z nich ve skutečnosti neví, co nastane. Proměnných je ve hře příliš mnoho. Strašilo se Řeckem, Itálií, Portugalskem, Španělskem nebo Irskem... a nakonec žádné hroucení systému nenásledovalo. Jisté je jen to, že krize dříve či později znovu přijde, stejně jako je jisté, že zítra znovu vyjde slunce.

Mám ale pocit, že mnoho manažerů na předcházející roky rychle zapomnělo a opět začínají leckdy bezbřezě rozhazovat peníze za naprosto zbytečné aktivity. Před pár lety nesmyslně škrtali, až to jejich značkám na trhu škodilo, teď zase v nadšení z návratu slušného růstu dělají pravý opak. Obecně samozřejmě vnímám investice do budoucnosti firem velmi pozitivně a těší mě, že i hráči, kteří byli v posledních letech komunikačně téměř mrtví, pořádají akce, zvou obchodníky, novi-

náře..., zkrátka se něco děje. Většina navíc nadále investuje nemalé prostředky do vývoje, ačkoliv výjimky by se našly – obzvlášť některé tradiční firmy ne a ne se probudit. Vývoj ve vybraných produktových skupinách zanedbaly a teď jim kradou vítr z plachet jiní. Na číslech z trhu je to jednoznačně vidět.

V tomto směru jsou největšími „ukrajovateli“ tržních procent obě korejské firmy. Nedávno jsem hovořil s jedním z českých zaměstnanců jedné z těchto firem a ten velmi trefně situaci glosoval: „Kam Korejec přijde, tam tradiční značky válcuje.“ Je to trochu exaltované vyjádření, ovšem v jádru pravdivé. Stačí se podívat na trh praček před 10 lety a nyní, to samé platí o chladničkách. Tradiční výrobci se v důsledku toho často začali soustředit ve větší míře na vestavné spotřebiče, protože tam se Korejcům zatím příliš nedařilo. Pokud se ale rozhodnou do segmentu vstoupit, nalít do něj desítky milionů v průběhu několika příštích let, tak jakmile toto rozhodnutí učiní, začnou také zde přepisovat mapu trhu. O tom jsem vzhledem ke zkušenostem z let minulých, kdy ovládali trh s televizory a do značné míry narušili staré pořádky na trhu praček a chladniček, přesvědčen. Tradiční firmy proto nesmějí usnout, nesmějí se nechat ukolébat tím, že ve vestavbách Korejci zatím tápou. Jakmile přijde další hospodářská recese, teprve tehdy vyjde najevo, jak má kdo silný krok, zda vsadil na správné karty a zda je připravený na hubené roky, které mohou draví Asijci využít ke svému prospěchu. A nejen oni. Ostatně turecké Beko vlétlo na trh před pár lety jako uragán, rostlo vzdor krizi a roste nadále.

V rámci zachování co největší diverzity nabídky není určité v zájmu spotřebitelů ani prodejců, aby trh domácích spotřebičů v drtivé většině ovládlo jen několik málo subjektů. Velmi kladně proto hodnotím například nedávné otevření BSH Brand Experience Center, ale i spoustu skromnějších aktivit menších firem, kterými dávají tradiční hráči jasně najevo, že chtějí do trhu investovat a nemají rozhodně zájem žádné pozice vyklízet. Nesmí každopádně polevit ve svých aktivitách, protože krizová bouře přijde a bude opět výzvou pro všechny.



Lubor Jarkovský

V příštím čísle SELL:

Ještě před začátkem prázdnin obdržíte vydání SELLu, v němž budeme nadále pokračovat v tématu chlazení – zaměříme se na americké a side by side chladničky. V kategorii malých spotřebičů budou hlavním tématem kuchyňské roboty a food procesory.



2-*STEAM*-IN-1*CAPSULE*

Budoucnost úklidu:
**čištění pomocí
páry**

Steam Capsule parní mop 2v1 s parní kachnou

Čištění 100% bez chemikálií

čištění pouze pomocí páry bez použití chemických prostředků

Použití na všechny typy podlah

bez obav použijte na laminátové i dřevěné podlahy a na osvěžení koberců

Rychle připraven k provozu

pouhých 15 vteřin je nutných pro nahřátí

Vyjímatelný ruční parní čistič

vhodný pro čištění dřezů, digestoří, oken, zrcadel a jiných těžko dostupných míst, vhodný i pro osvěžení oblečení a závěsů

Ultra tenký design

snadno vyčistíte i hůře přístupná místa pod nábytkem

Dvojitá vyjímatelná hlavice

lze použít i menší trojúhelníkový nástavec s funkcí parního rejžáku na odolnější skvrny a čištění rohů

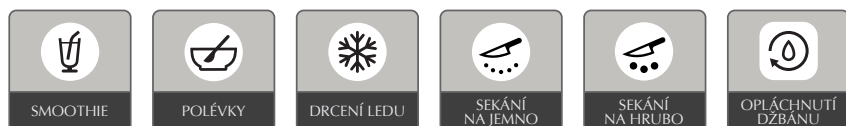




BLEND-X PRO



UMIXUJTE SI ELIXÍR DLOUHÉHO ŽIVOTA S BLM800WH



Vše co potřebujete pro své zdraví

Nový mixér **Kenwood Blend-X Pro BLM800WH** byl vyvinutý s důrazem na sílu, výkon a všestrannost. Tuto dokonalou kombinaci vlastností představuje výkonný 1400W motor spolu s patentovanou technologií nožů **MultiZone** a 6 speciálně **přednastavenými programy**. Patentovaná konfigurace 5 nožů umístěných ve třech vrstvách zajistí dokonalé výsledky a požadovanou konzistenci, ať už připravujete smoothie, polévku, přesnídávku, pomazánku nebo sorbet.

www.kenwoodworld.cz



KENWOOD