

SELL

JEDINÝ ČESKÝ B2B MAGAZÍN O TRHU S DOMÁCÍMI SPOTŘEBIČI – 8 LET NA TRHU

Dealerské dny velkoobchodů 2016

BRNO A JIHLAVA PŘIVÍTALY OBCHODNÍKY Z CELÉ REPUBLIKY I ZAHRANIČÍ. BYL LETOS LEPŠÍ DOMÁCÍ VELETRH HP TRONIC, NEBO FAST DAY?

GfK TEMAX

TŘETÍ ČTVRTLETÍ PŘINESLO V MEZIROČNÍM SROVNÁNÍ POZVOLNÝ RŮST. HODNOTA PRODEJŮ MALÝCH SPOTŘEBIČŮ STOUPALA DVOUCIFERNĚ. VELKÉ SPOTŘEBIČE SE DRŽÍ STABILNÍCH 5 %



Interview

DANIEL KOWALA, OBCHODNÍ ŘEDITEL ELMAX STORE: GLOBÁLNÍ INVESTICE DO ZNAČEK BRANDT A DE DIETRICH POKRAČUJÍ. NA ČESKÉM TRHU UPEVŇUJEME SVOU POZICI V PRÉMIOVÉM SEGMENTU

Skupina výrobků

VESTAVNÉ TROUBY
INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

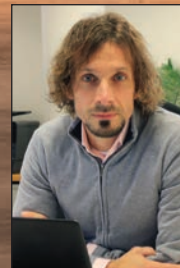
Interview

ŠPANĚLSKÁ ZNAČKA EDESA SE CHYSTÁ NA ČESKÝ TRH. DOČKÁTE SE JÍ JIŽ BRZY, INFORMUJE JAROMÍR ŠIŠKA, JEDNATEL ČESKÉHO A SLOVENSKÉHO ZASTOUPENÍ FAGOR



Interview měsíce

AMICA CHCE RŮST O 20 % ZA ROK. V INVESTICÍCH DO SVÉ BUDOUCNOSTI BUDE PROTO POKRAČOVAT, INFORMUJE V EXKLUZIVNÍM ROZHOVORU LUKÁŠ METELKA, GENERÁLNÍ ŘEDITEL AMICA PRO ČESKO A SLOVENSKO



Reportáž

CANDY HOOVER MÁ V PRAZE VLASTNÍ SHOWROOM. SLAVNOSTNÍHO OTEVŘENÍ SE ZÚČASTNILO NA 150 OBCHODNÍKŮ

PŘILIV PRODUKTOVÝCH NOVINEK ZNAČKY AMICA POKRAČUJE

PRODUKTOVÁ NABÍDKA SE
BĚHEM LETOŠNÍHO ROKU OPĚT
VÝRAZNĚ ROZŠÍŘILA

jura®

Maximální potěšení z kávy –
čerstvě namletá,
nikoli z kapsle.



VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

rok 2016 se chýlí ke konci, ale do Vánoc v době vydání budou zbývat ještě necelé dva týdny. Během psaní tohoto úvodníku uběhlo teprve pár dnů od akce „Black Friday“, jejíž popularita u nás rok od roku stoupá a letos se do ní zapojil rekordní počet obchodů. O úspěchu výprodejové události hovoří i to, že jsem se v pátek 25. listopadu v ranních hodinách nemohl téměř dostat na Alza.cz. Nápor na servery největšího českého e-shopu byl tak enormní, že načítání webu trvalo i více než minutu a občas prohlížeč aktivitu dokonce vzdal. Alza se nepochybně poučí a zajistí si v příštím roce na inkriminované období více serverů, protože v některých úsecích dne byl nákup na jejím webu pro opravdu trpělivé zákazníky. Já sám jsem si chtěl koupit jen zubní kartáčky a pár LED žárovek, nic, co by bylo v „černém“ výprodeji, nicméně jsem svou snahu vzdal a objednal zboží až následující týden. Black Friday každopádně strhl stovky tisíc Čechů a vyvolal u nich nebyvalou nákupní horečku. Vždyť tržby opět trhaly rekordy. Slevová akce ale ukázala ještě na jednu věc – sílu české e-commerce scény, která Black Friday před pár lety přejala ze Západu a zdejšímu trhu ji postupně vnutila. Letos se totiž přidali i tradiční kamenní prodejci, jako Datart nebo Okay. Mnozí potom prodloužili výprodeje na několik dnů ještě před samotným „Černým pátkem“ a po něm. Nárůsty tržeb v tomto období tak činily u největších prodejců v meziročním srovnání i více než 50 %. Letošní rok potvrdil, že Black Friday definitivně zakotvil v českých vodách, a v příštích letech z nich určitě neodpluje. A když se nad tím zamyslíte, jde vlastně o geniální počín – zbavit se mnoha dlouhodobě naskladněných produktů ještě před adventem a posléze prodávat během čtyř prodejně nejsilnějších týdnů v roce novější zboží bez tak velkých slev. To je přece obchodní ideál...



Lubor Jarkovský
šéfredaktor

Jsme oficiální
partner
nové kuchyně

Nabídněte zákazníkům výhodně vše,
co udělá jejich kuchyň funkčnější



Akční nabídka
vestavných spotřebičů

beko

Trouby Beko

Jsou šikovné, designové a dokonalé v každém ohledu. Pečou jako profesionální a hodí se přímo do vaší kuchyně.



Rozdělte si troubu na dvě

Multifunkční trouba s funkcí Split & Cook

Objem 80l, 14 + 52 programů Beko Chef, Split&Cook, funkce Surf, SoftClose dveře, 3 skla dvířek s Nano úpravou, booster, 2 plechy, rošt, 2x teleskopický výsuv, katalytická deska, český jazyk, energetická třída A

BVR 35500 XMS
14.990 Kč



Pečení s podporou páry

Multifunkční trouba s funkcí SteamAid

Objem 80l, 15 + 52 programů Beko Chef, SteamAid, SoftClose dveře, 3 skla dvířek s Nano úpravou, booster, 2 plechy, rošt, 2x teleskopický výsuv, katalytická deska, český jazyk, energetická třída A

BIS 35500 XMS
13.990 Kč

SteamAid™



Pečení jako v parní troubě

Díky vstříkování páry bude pečený pokrm šťavnatý a křupavý.

Split&Cook®



110°C



190°C

Dvě trouby v jedné

Pečte dvě různá jídla najednou při různých teplotách a bez míchání vůní a chutí. S rozdílem teplot až 80°C.

Surf®



Rovnoměrné propečení

Díky speciální konstrukci bočních stěn bude vaše jídlo propečeno rovnoměrně a ve všech úrovních.



beko

Pevné sety

Vyberte si z doporučených kuchyňských setů, připravených pro opravdové kulinářské nadšence i nenáročné kuchaře.

SET ELEGANCE

Multifunkční trouba s grilem

BIM 26400 XCS objem 71 litrů, 12 programů, SoftClose dveře s automatickým dovřením, 3 skla dvířek, booster, zadní katalytická deska, 3x teleskopický výsuv, energetická třída A

Varné zóny jak potřebujete

IndyFlex™

Umožňuje spojit nebo rozdělit varnou zónu do jedné velké nebo dvou menších.



Indukční varná deska IndyFlex

HII 64505 FHT, 4 indukční varné zóny, 1 IndyFlex zóna, eco funkce, časovač, booster, senzorové posuvné ovládání, zkosené hrany, detekce průměru nádoby

BIM 26400 XCS + HII 64505 FHT
19.990 Kč

NEBO

Indukční varná deska

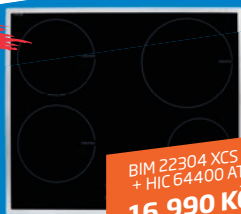
HII 64400 ATX, 4 indukční varné zóny, senzorové ovládání, časovač, booster, displej, ukazatel zbytkového tepla, dětský zámek, nerezový rámeček

BIM 26400 XCS + HII 64400 ATX
17.990 Kč

SET OPTIMAL

Multifunkční trouba s grilem

BIM 22304 XCS, objem 71l, 8 programů, zátlačné prosvětlené ovládání, 3 skla, SoftClose dveře, 2 plechy, rošt, teleskopický výsuv, energetická třída A



BIM 22304 XCS + HIC 64400 ATX
16.990 Kč

Indukční varná deska

HII 64400 ATX, 4 indukční varné zóny, senzorové ovládání, časovač, booster, displej, ukazatel zbytkového tepla, dětský zámek, nerezový rámeček

Sklokeramická deska s Touch sliderem

HIC 64502 T, 4 varné zóny, 1 dvojitá, dotekové posuvné ovládání - 19 úrovní, eco funkce, paměť, displej, časovač, booster

NEBO

Plynová deska s WOK hořákem

HIMW 64225 SX, 3 plynové hořáky + 1 WOK, přední ovládání, integrované zapalování, stříbrné ovládací knoflíky, litinové rošty

BIM 22304 XCS + HIMW 64225 SX
12.990 Kč

SET CLASSIC

Multifunkční trouba s grilem

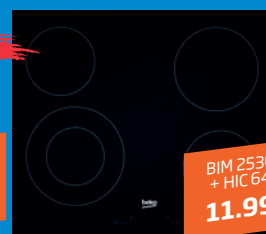
BIM 25302 X, objem 71l, 8 programů, zátlačné ovládání + dotykový displej, 3 skla, 2 plechy, rošt, teleskopický výsuv, energetická třída A



BIM 25302 X + HII 64400 AT
14.990 Kč

Indukční deska

HII 64400 AT, 4 indukční varné zóny, senzorové ovládání, časovač, booster, displej, ukazatel zbytkového tepla, dětský zámek



BIM 25302 X + HIC 64401
11.990 Kč

Sklokeramická deska

HIC 64401, 4 Hi-Light varné zóny, 1 dvojitá, senzorové ovládání - 9 úrovní, ukazatel zbytkového tepla, displej, vypnutí při přetečení, automatické vypnutí

NEBO

Plynová deska s WOK hořákem

HIZG 64121 SX, boční ovládání, integrované zapalování, WOK hořák, litinové rošty, stříbrné ovládací knoflíky



BIM 25302 X + HIZG 64121 SX
10.990 Kč

Připravili jsme pro vás desítky vestavných setů, více informací žádejte u svého obchodního zástupce Beko.

Odsavače Beko

Nabízejí nadčasový design
a zachovávají současně čistou
linii vaší kuchyně.

beko



HCA 62741 W
12.990 Kč

HCA 62741 B
12.990 Kč

Nástěnný odsavač par 60 cm

Energetická třída B, až 755 m³/hod,
hlučnost 50-69 dB, dotykové
ovládání, možnost recirkulace,
LED osvětlení, barva: černé sklo
+ nerez / bílé sklo + nerez

Ostrůvkový odsavač par 90 cm

Energetická třída A, až 750 m³/hod, hlučnost
43-65 dB, dotykové + dálkové ovládání, BLDC
motor, možnost recirkulace, LED osvětlení,
displej, funkce čištění vzduchu, barva: nerez



HCI 91845 BXH
15.990 Kč

Nástěnný odsavač par 60 cm

Energetická třída A, až 680 m³/hod, hlučnost
47-70 dB, dotykové ovládání, BLDC motor, možnost
recirkulace, LED osvětlení, displej, funkce čištění
vzduchu, barva: černé sklo + nerez



HCB 63744 BX
7.990 Kč

Nástěnný odsavač par 90 cm

Energetická třída A, až 740 m³/hod, hlučnost
48-71 dB, SoftTouch ovládání, BLDC motor, možnost
recirkulace, LED osvětlení, displej, funkce čištění
vzduchu, barva: černé sklo + nerez



HCB 93744 BX
10.990 Kč

Nástěnný odsavač par 60 cm

Energetická třída C, až 608 m³/hod, hlučnost
46-66 dB, SoftTouch ovládání, možnost
recirkulace, LED osvětlení, funkce čištění vzduchu,
barva: nerez + sklo



HCF 61531 X
4.990 Kč



HCF 91531 X
5.490 Kč

Nástěnný odsavač par 90 cm

Energetická třída C, až 608 m³/hod, hlučnost
46-66 dB, SoftTouch ovládání, možnost
recirkulace, LED osvětlení, funkce čištění
vzduchu, barva: nerez + sklo



Beko pečuje o své zákazníky

Zákaznická linka 7 dní v týdnu a vlastní servisní technici
jsou ideálním argumentem jistoty pro vaše zákazníky.

Ceny jsou pouze doporučené orientační. Konečnou prodejní cenu stanovuje
obchodník v závislosti na své obchodní politice. Za tiskové chyby neručíme.
Vyhrajujeme si právo na změnu technických parametrů bez předchozího
upozornění. Platnost těchto doporučených cen je omezená na období do
30.9.2017 nebo do vyprodání zásob. Recyklační poplatek pračky, myčky,
troub, sporáky 69 Kč vč. DPH; chladničky, mrazničky 194 Kč vč. DPH

10



11



24



Obsah

Listopad-prosinec 2016

3 Editorial

6 Novinky

Značky Candy a Hoover otevřely v Praze showroom

8 ELEKTROWIN: Projekt „Jsem zpět“ letos umístil 132 spotřebičů

10 Lukáš Metelka, generální ředitel Amica ČR/SR:

Chceme růst o 20 % za rok. V investicích do naší budoucnosti budeme proto pokračovat

11 Jakub Říha, produktový manažer Amica ČR/SR:

Naše prezentace na dealerských akcích měla velký úspěch. Zájem o značku Amica a její výrobky roste

12 Příliv produktových novinek značky Amica pokračuje...

15 Skupina výrobků

Vestavné trouby

19 V každé troubě upečete. Otázkou je jak. Proč doporučit zákazníkům multifunkční trouby značky Beko?

21 Nová generace vestavných spotřebičů Hotpoint je na trhu. Objednávejte

23 Mimořádný design i funkce

Vestavné spotřebiče Bosch Serie 8

24 Daniel Kowala, obchodní ředitel Elmax Store:

Globální investice do značek Brandt a De Dietrich pokračují. Na českém trhu upevňujeme svou pozici v prémiovém segmentu

26 Nová generace vestavných spotřebičů Brandt

Design • Technologie • Inovace

28 Nůžky se sevřely. Dealerské dny konkurenčních velkoobchodů HP Tronic a FAST ČR se letos z hlediska kvality příliš nelišily

32 Revoluční trouba Candy EXPERION s kamerou a plně dotykovými dvířky

33 Nová vestavná řada Hoover Vanity

34 Vestavné trouby na českém trhu podle GfK

35 Multifunkční kobercové čističe VAX.

Představujeme Multivax, Multivax Hydrodry a Multivax Spinscrub

36 Kenwood Chef XL Titanium:

Poslední krok evoluce?

38 Facebook se kvůli americkým volbám rozhodl zakročit proti falešným zprávám

40 Bezšáčkové vysavače Samsung používají cyklonovou technologii nové generace

41 Mikrovlnné trouby Samsung – kompletní řešení pro přípravu jídla

42 Andrea Petrová, marketingová ředitelka Nespresso ČR:

Nespresso se na recyklaci svých kapslí zaměřuje už mnoho let. V Česku míří recyklovaný hliník do automobilového průmyslu

44 Interiérový design v proměnách času

46 Roman Marek, jednatel společnosti Espresso Professional:

Profi stroje Melitta budou jedním z pilířů firmy. Nepoctivci nás ale v nedávné době dost poškodili

49 GfK: Trh s technickým zbožím ve třetím kvartále mírně roste

50 Whirlpool rozšiřuje nabídku chladniček Supreme o vestavné modely

51 Velký pečicí prostor a design Absolute v několika barevných variantách. Vyberte si

52 Skupina výrobků extra Indukční varné desky

55 Kuchyňské vestavby české značky Concept propojují poslední designové trendy

57 Žhavé podzimní novinky značky Electrolux. Představujeme inovativní varné desky a rustikální parní trouby Rococo

58 Jaromír Šiška, jednatel Fagor Elektro:

Edesa vstoupí na český trh v příštím roce. Dokončujeme přípravu jejího uvedení

60 Zrcadlo aneb chvílka k zamyšlení Ozvěny a dozvuky roku 2016

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

42



46



58



Candy a Hoover mají v Praze vlastní showroom. Slavnostní otevření proběhlo velkolepě

Prezentovat své spotřebiče ve vlastních prostorách touží evidentně stále více firem na trhu. Nejnovějším přírůstkem je společnost Candy Hoover, která chce showrooomem posílit svou pozici na trhu a podpořit svůj další růst. Otevření a následujícího večírku se zúčastnilo na 150 hostů včetně zástupců významných prodejců a dalších důležitých postav českého byznysu s domácími spotřebiči.



Už před přestěhováním firmy do moderních kanceláří ve Futurama Business Parku v pražském Karlíně nás Jan Šach informoval, že součástí změny sídla bude také otevření prezentačních prostor, které budou sloužit jak obchodním partnerům značek Candy a Hoover, tak koncovým zákazníkům. Trend otevírání značkových showroomů na českém trhu nadále pokračuje a my v redakci krok Candy Hoover vnímáme jako významný signál trhu, že má firma zájem do svého českého, potažmo středoevropského byznysu investovat. Z tradičních výrobců už nezbyvá mnoho, kteří by pokračovali ve strnulém přístupu k trhu a obchodu.

Slavnostní otevření showroomu proběhlo 22. listopadu ve večerních hodinách. Na místě jsme zahlédli mnoho známých tváří. Koncentrace zástupců důležitých prodejců byla enormní – jako by se podařilo dostat na jedno místo esenci českého trhu

domácích spotřebičů. I to dokazuje, že Jan Šach na svou dřívější etapu ve společnosti Indesit plynule navázal a pokračuje ve fungující prorůstové strategii na novém působišti, které z jeho nadšení a elánu těží.

Co zde najdete?

Na místě jsou vystaveny volně stojící i vestavné spotřebiče obou značek včetně smart modelů. Chybět nemohou ani vysavače, parní mopy a mikrovlnné trouby. A především zde najdete nejnovější výrobky, jako prototyp trouby Candy Experion s dotykovým displejem místo skla dvířek (prezentace na str. 32) nebo prototyp trouby z nové vestavné řady Hoover Vanity (prezentace na str. 33). Mezi další horké a na místě vystavené novinky patří 70cm čtyřdveřová chladnička Candy, pračka Hoover Dynamic Extreme A+++ – 50% s invertorem a konektivitou nebo nejnovější řady vysavačů.

Jak chce Candy Hoover prostory využívat?

Tým Candy Hoover připravoval showroom 5 měsíců ve spolupráci s designovým studiem. Celý prostor má svůj účel jak v B2C, tak B2B rovině. Spotřebitelé ho mohou navštívit od pondělí do pátku mezi 9.30 a 17.00, kdy jim bude k dispozici vyškolený personál. S prezentací spotřebičů pomůže v době přítomnosti také produktová školitelka Martina Křížáková. V příštím roce bude Candy Hoover svůj showroom propagovat a chce z něho učinit také zákaznické centrum, kde získají spotřebitelé veškeré informace o produktech a jejich používání. Prodejci se mohou těšit na školení a prezentační akce, kde se budou moci s přicházejícími novinkami seznámit blíže a podrobněji než kdy dřív.

Showroom a nové kanceláře Candy Hoover se nacházejí na adrese Sokolovská 651/136A, Praha 8, Karlín.

Akumulátorový vysavač s nejvyšším sacím výkonem.*

Poháněný digitálním motorem Dyson.

Vysavač Dyson V8 Absolute má nejvyšší sací výkon* ze všech akumulátorových vysavačů.



Dyson digitální motor

Patentovaný digitální motor Dyson svými 115 000 ot./min. vytváří sání 15 litrů za sekundu.



Úklid nad hlavou

Lehký a perfektně vyvážený pro vysávání vysoko nad hlavou, dole u podlahy i mezeitím.

Vysávání schodů

Snadno se dá přestavět na ruční vysavač pro rychlý úklid.

Pro všechny typy podlah

Vysoký sací výkon na hladkých podlahách i kobercích pro rychlý úklid.

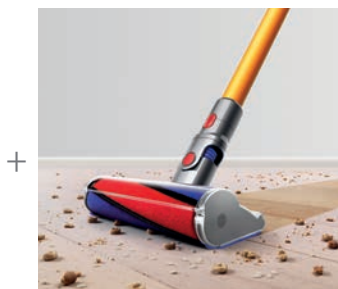
Úklid automobilu

Ideální pro úklid automobilu, odstraňování nečistot a chlupů ze zvířat z čalounění.

Nejnovější technologie



Podlahová hubice s rotačním kartáčem s přímým pohonem



Podlahová hubice s rotačním válcem pokrytým měkkou tkaninou

Vysavač Dyson V8 Absolute je vybaven dvěma podlahovými hubicemi pro všechny typy podlah na různé druhy nečistot. Pro vysávání ploch mimo podlahu je dodáván s rotačním minikartáčem na čalounění, šterbinovou hubicí a kartáčovou hubicí. Součástí je i praktický úchyt na stěnu.

Více na: www.dyson.cz

dyson v8 absolute

*Na základě testu akumulátorových vysavačů 5 nejprodávanějších značek na trhu. Testováno podle normy EN60312-1 články 5.8 a 5.9.



Projekt „Jsem zpět“ letos umístil 132 spotřebičů

CELKEM 38 NEJRŮZNĚJŠÍCH ZAŘÍZENÍ POSKYTUJÍCÍCH SOCIÁLNÍ A DALŠÍ VEŘEJNĚ PROSPĚŠNÉ SLUŽBY, Z TOHO SEM KLOKÁNKŮ FONDU OHROŽENÝCH DĚTÍ, ZÍSKALO LETOS DO UŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE PŘEDANÉ OBČANY KE ZPĚTNÉMU ODBĚRU, KTERÉ VYTIPOVAL, PROVĚŘIL A DAL K DISPOZICI KOLEKTIVNÍ SYSTÉM ELEKTROWIN V RÁMCI PROJEKTU „JSEM ZPĚT“. DOHROMADY JICH BYLO 132, VĚTŠINU TVOŘILY PRAČKY, MYČKY NÁDOBÍ A CHLADNIČKY.

Projekt „Jsem zpět“ reaguje na požadavek zákona o odpadech, který zavedl pojem „opětovné použití“. Rozumí se tím „použití zpětně odebraného nebo odděleně sebraného elektrozařízení nebo komponentů takového elektrozařízení bez jejich dalšího přepracování ke stejnému účelu, pro který byly původně určeny“.

Projekt dává možnost nabídnout k dalšímu použití spotřebiče, kterých se lidé chtějí zbavit, přitom jsou ale stále funkční a mohly by po odborném posouzení, se zárukou, dále sloužit potřebným.

Zásadní podmínkou je, aby darované elektro nebylo zneužito k obchodní činnosti. Pak je mohou příjemci získat zcela zdarma. Teprve až definitivně doslouží, předají je k recyklaci.

Kromě ochoty dárců jsou ale nezbytnou podmínkou jeho úspěšného fungování finanční prostředky, které poskytuje ELEKTROWIN z příspěvků svých akcionářů a dalších zaregistrovaných firem.

Rozpočet na rok 2017 se snaží stále rostoucí zájem zohlednit. Zůstává ale velká neznámá v podobě dopadů připravovaného zákona o výrobcích s ukončenou životností, pokud by byl přijat v nešťastné navrhované podobě.

(Ne)stačí zapojit do zásuvky

Spotřebič, který vyhovuje požadavkům na opětovné použití, je ale v zásadě pouze takový, který na sběrném dvoře zapojíte do zásuvky a on funguje, přestože se jej někdo už zbavil.

Dlouhodobé testy, které prováděli odborníci ve zpracovatelských závodech, kam se spotřebiče dostávají ze sběrných dvorů a dalších míst zpětného odběru, ale v minulosti příliš velké množství elektrozařízení vyhovujících této definici neodhalily.

Mezi 153 lednicemi, které prošly rukama certifikovaných techniků, se našlo jen 11 funkčních, mezi 189 dalšími velkými spotřebiči jich stačilo „zapojit do zásuvky“ 14. Vzorek malých spotřebičů obsahoval 411 kusů, z nichž by bylo možné opětovně použít 78, u elektrického nářadí byl poměr dokonce jen 94 : 3. Zahradní technika na tom byla v procentním vyjádření nejlépe: z 29 sekaček a dalších strojů jich dosud fungovalo 9, tedy 31,03 %.

Zapojení do zásuvky by ovšem jako testovací metoda neobstálo. Nejprve bylo třeba spotřebiče rozřadit na ty, které vykazovaly zjevné a neodstranitelné závady už na první pohled, a pak vyřadit ty se skrytými závadami ohrožujícími bezpečnost. Ty, které v „předkole“ obstály, se pak testovaly opravdu důkladně – u praček bylo například samozřejmostí napustit je vodou.

Mezi 156 testovanými vysavači se tak našlo jen 24 takových, které by mohly po vyčištění ještě nějaký čas sloužit svému původnímu účelu. U ostatních zaznamenali odborníci drobnější závady, které by bylo možné poměrně snadno odstranit, a vysavač tak znovu zprovoznit. K nejčastějším patřily poškozené nebo zcela chybějící přívodní kabely.

Proto je tak důležité, aby se v nabídce objevovaly spotřebiče, které lidé odevzdávají právě s cílem pomoci touto formou potřebným.

Na webových stránkách projektu www.jsemzpet.cz najdete kromě podrobných informací také formulář, přes který lze nabídnout svůj spotřebič k opětovnému použití. Odborníci na základě zadaných údajů posoudí vyplněné parametry zařízení, a pokud vyhovuje, přijedou si pro spotřebič rovnou k dárci domů.

E15

Komerční speciál

Domácí spotřebiče: Úklid domácnosti



PARTNEŘI PŘÍLOHY



REDAKČNÍ PARTNER

SELL

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

E15

Komerční speciál

Domácí spotřebiče: moderní kuchyně a vaření

PARTNEŘI PŘÍLOHY



REDAKČNÍ PARTNER

SELL



Plánovaná vydání 2017:

- **Velké a malé domácí spotřebiče: Jarní vaření a moderní kuchyně** (vestavné spotřebiče, roboty, mixéry atd.)
Vychází jako součást E15 v pondělí 10. dubna
- **Velké a malé domácí spotřebiče: Péče o prádlo** (pračky, sušičky, žehličky, parní generátory atd.)
Vychází jako součást E15 v pondělí 15. května
- **Velké domácí spotřebiče: Chlazení a uchovávání potravin** (chladničky a mrazničky)
Vychází jako součást E15 v pondělí 5. června
- **Klimatizace a úprava vzduchu**
Vychází jako součást E15 v pondělí 26. června
- **Velké a malé domácí spotřebiče: IFA 2017**
Vychází jako součást E15 v pondělí 11. září
- **Hi-Fi technika, televize, počítače a mobily: IFA 2017**
Vychází jako součást E15 ve čtvrtek 14. září
- **Úspory v energiích (spotřebiče, světlo, zelené bydlení atd.)**
Vychází jako součást E15 v pondělí 16. října
- **Malé domácí spotřebiče: Úklid domácnosti** (vysavače, robotická úklidová technika, parní čističe atd.)
Vychází jako součást E15 v pondělí 30. října
- **Kuchyně** (vaření, pečení, zpracovávání surovin, mytí nádobí)
Vychází jako součást E15 v pondělí 13. listopadu
- **Malé domácí spotřebiče: Kávovary a káva**
Vychází jako součást E15 v pondělí 4. prosince

SELL

Všechna data vydání jsou předběžná a redakce si vyhrazuje právo na jejich změnu.

red editions

Lukáš Metelka:

Chceme růst o 20 % za rok. V investicích do naší budoucnosti budeme proto pokračovat

Značka Amica prochází poslední tři roky zásadní transformací, až jakousi metamorfózou, kdy se z tradičního hráče na trhu varné techniky postupně stává regulérním mainstreamovým subjektem. O svém dosavadním působení ve firmě i vizi do budoucna s námi hovořil Lukáš Metelka, generální ředitel Amica pro Českou a Slovenskou republiku.




České zastoupení společnosti Amica jste převzal před téměř třemi roky. Jak tyto roky vnímáte? A jak byste je v několika větách zhodnotil?

Dosavadní vývoj v Amica každoročně splnil očekávání ve všech směrech. A to i v oblasti rozšiřování týmu a produktového portfolia, které dozná v roce 2017 dalších velkých změn. Zásadní pro nás také bylo rozšíření distribuční sítě, na němž budeme nadále usilovně pracovat, a budeme v této strategii pokračovat. Nesmím opomenout ani růst tržního podílu a zejména ziskovosti, čehož jsme dosáhli jak díky inovacím, tak doplňování mezer v produktové skladbě. S dalším vývojem a rozvojem značky Amica jsou bytostně spjatý intenzivnější investice do trade

marketingu a posilování postavení značky na trhu. Úvodní tři roky tedy hodnotím celkově jako pozitivní, nicméně samozřejmě nadále vnímám značné rezervy, v nichž tkví potenciál pro další růst.

Zmínili jste posílení týmu. Současně jste se zhruba před více než rokem přestěhovali na novou adresu. Budete tým ještě dál posilovat? Nebo jaké další změny můžeme čekat?

Intenzivně pracujeme na rozšíření týmu v oblasti obchodu, produktů a marketingu. Tým je postavený tak, aby se všechny tyto tři základní části byznysu prolínaly. Nechceme mít tým striktně rozdělený, protože si myslím, že v takovém případě spolupráce skřípe nebo nefunguje vůbec. Když pak jeden z těchto pilířů není stabilní, projeví se to negativně i v dalších zmíněných oblastech. Vše musí fungovat v synergii jako švýcarský hodinový stroj. To je vlastně základní teze našeho rozvoje a proč se lidé ve firmě mění a přicházejí noví. Hledáme posily, které pracují týmově. Ostatně výhodou našeho menšího týmu je zaměření se čistě na obchod, produkt a marketing, zatímco všechno další outsourcujeme.

Loni jste také zahájili poměrně velkou reklamní kampaň. Co vám tyto aktivity přinesly? Respektive jaký měly dopad na vaše obchodní výsledky?

Tyto investice nebyly zamýšleny a ani nejsou hodnoceny prizmatem okamžitých

obchodních výsledků. Jde nám o jejich dlouhodobý přínos v podobě rozšíření povědomí o značce Amica. Logicky nám tedy budou pomáhat kontinuálně a postupně. Jinak řečeno, chceme stabilní a kontinuální prodeje u našich partnerů, protože vlastní prodejny nebo e-shop nechystáme.

Ve kterých segmentech jste dosáhli největšího růstu?

Nejvíce značka Amica rostla v kategorii vestavných spotřebičů a chladicí techniky, přičemž stejné cíle platí i pro příští rok. Opomenout nesmím ani očekávaný růst v segmentu indukčních desek a myček. V druhé polovině příštího roku potom chystáme velký „launch“ praček a sušiček, který bude podpořen prezentační akcí pro naše partnery. Samozřejmě pak bude následovat komunikace cílená na koncové zákazníky. Více vám k produktové části řekne produktový manažer Jakub Říha.

Co je ve vaší obchodní a marketingové strategii pro rok 2017 prioritní? Jak budete v prorůstových aktivitách pokračovat?

V bouřlivých vodách je nutné udržovat směr lodi pevný a přímý, tedy nechystáme žádné převratné změny. Věříme, že potenciál růstu o 20 % ročně je realistický, ač ambiciózní a naše investice do všech oblastí zmíněných v mých předchozích odpovědích budou pokračovat.

Jakub Říha: Naše prezentace na dealerských akcích měla velký úspěch. Zájem o značku Amica a její výrobky roste

Amica letos celý trh překvapila pojetím své prezentace na dealerských akcích v Česku i na Slovensku. Naprosto jasně ukázala, že její investice do marketingu není jednorázovým výstřelem do tmy, který praktikují mnohé firmy s cílem dosáhnout (chvilkového) růstu. Místo toho staví na intenzivních základech v B2B i B2C marketingu koordinovaných s obchodem. Na prezentaci a rozšiřování produktového portfolia s námi hovořil Jakub Říha, produktový manažer českého a slovenského zastoupení Amica.



Vaše prezentace na dealerských veletrzích největších velkoobchodů se vymykala běžným standardům, obzvláště v kategorii velkých domácích spotřebičů. Kdy jste se rozhodli pro tuto velkolepější expozici, na jakou jste zvyklí spíše z mezinárodních veletrhů? A jak dlouho trvala její příprava?

Toto pojetí zapadá do dlouhodobého konceptu marketingové kampaně, již jsme spouštěli už v závěru loňského roku. A zapadá do naší celkové koncepce komunikace – snažíme se zvýšit povědomí o značce Amica a chceme ukázat zákazníkům i konkurentům, že nejsme malá značka, ale mainstreamový hráč. V tomto nastaveném kurzu budeme nadále pokračovat. Do prezentace na veletrzích jsme se rozhodli investovat nemalou částku na to, kolik se běžně do těchto akcí na trhu investuje. Loni jsme totiž vyhodnotili, že obecně vypadají expozice na těchto akcích ne zcela zajímavě či adekvátně nepodporují image vystavujících značek, takže buď s tím něco na naší straně uděláme, nebo na těchto akcích nebudeme vůbec přítomni. Výsledek, který jste mohli před pár týdny vidět, ukazuje i naši snahu nastavit nový standard na trhu. Zda nás budou ostatní následovat, je samozřejmě otázkou. My ale zpět určitě nepůjdeme. Koncept budeme naopak nadále vylepšovat. Pracovali jsme na něm od jara a jde o dlouhodobou investici.

Jak na prezentaci reagovali vaši obchodní partneři?

Řeknu to velmi stručně, stoprocentně pozitivně. Bylo jasně vidět, že se u nás

zastavilo víc lidí než v minulých letech. Partneři ocenili, že jsme nyní schopni nabídnout kompletní portfolio, a nikoliv pouze spotřebiče v kategorii vaření. Celkově zvýšila expozice zájem o značku Amica na trhu a partneři se mnohem aktivněji zajímali o naše novinky. Kromě toho nás oslovili další zákazníci, kteří by rádi zahájili spolupráci. Značce tedy tento způsob prezentace jednoznačně pomohl.

Poslední dva roky usilovně pracujete na kompletaci portfolia, abyste spotřebitelům nabídli komplexní řešení pro domácnost. Nikoliv pouze určité produktové kategorie. Jak se vám daří tuto strategii plnit?

Rok 2016 byl zlomový, co se týče kompletace portfolia. V prosinci mohou partneři očekávat novou nabídku produktů, které začnou reálně nabíhat na trh od ledna. Dříve jsme byli vnímáni jako značka silná v kategorii vaření. Zde jsme samozřejmě portfolio také doplnili, například o důležité indukční desky a nové trouby. Rozvíjíme ovšem ještě další kategorie, jako jsou myčky, kde máme kompletně novou řadu v nižším a středním segmentu. Dovolím si tvrdit, že modely ve střední cenové hladině jsou tak dobře vybavené, že jsou schopné konkurovat i řešením jiných značek ve vyšší cenové kategorii. V kategorii chlazení u nás došlo v minulém roce k významnému růstu, a proto doplňujeme nabídku o další typy chladicí techniky. Každopádně se budeme zabývat určitým „channel managementem“, aby nebylo takřikajíc vše všude. Budeme lépe vybírat konkrétní produkty pro konkrétní

kanály, tak aby naše nabídka pro každého z našich partnerů byla tzv. šitá na míru.

Letos jste nás na veletrhu IFA upozornil na množství produktových novinek, které se postupně chystají na trh. Co konkrétně se objevilo nebo ještě objeví do konce tohoto roku?

Jak jsem řekl, od prosince jsme začali komunikovat přicházející novinky. Konkrétně jde o nové modely trub Integra ve středním a zcela novou řadu trub Fine v „entry segmentu“. Jako skvělý příklad můžeme uvést model trouby Amica Integra TIY 110 TOAKX, což je multifunkční trouba s 10 funkcemi, velkým displejem, teleskopickými pojezdy a aqualytickým čistícím systémem. Objem trouby 66 l je u našich pečicích trub již standardem. To vše můžeme našim zákazníkům nabídnout v cenové kategorii do 10 000 Kč. Přijdou také speciální modely v kategorii chlazení, kompletní řada indukčních desek od těch levných po multizónové. Budeme mít také desky větší než 60 cm, přesněji řečeno 5zónové řešení s šířkou 77 cm. Za zmínku zde určitě stojí speciální OCTA indukční plotny. Ty při využití funkce BRIDGE zvyšují efektivitu ohřevu díky unikátnímu tvaru osmiúhelníku, který redukuje mezeru mezi zónami na minimum. A těšit se mohou obchodníci ještě na nové designové odsavače. Tím pro rok 2017 nekončíme, takže už nyní plánujeme další inovace a novinky, které přijdou napříč všemi kategoriemi v polovině roku. Ostatně Lukáš už zmiňoval chystaný nástup praček a sušiček Amica.

AmicaAmica

Příliv produktových novinek značky Amica pokračuje...

Značka Amica rozšiřuje svou nabídku vestavných i volně stojících spotřebičů o další nové modely, kterými postupně rozšiřuje své portfolio. Jejím cílem je nabídnout zákazníkům kompletní řešení pro domácnost. Amica bude nadále rozšiřovat nabídku napříč jednotlivými kategoriemi pro spokojenost všech zákazníků.

Pod novým vedením a s posíleným týmem zahájila značka Amica už před téměř třemi lety zcela novou etapu svého působení na českém a slovenském trhu. Globálně pak začala expandovat napříč Evropou, a to dokonce na silné a vysoce konkurenční západní trhy. Ruku v ruce s tím změnila svou strategii v primárním zaměření především na sporáky, varné desky a trouby. Přišla se zcela revoluční a designově unikátní řadou .IN, která spadá do prémiové kategorie a může směle konkurovat zavedeným západoevropským značkám. V příštím roce pak chce vyvinout ještě větší úsilí a tlak na kompletaci a optimalizaci svého produktového portfolia s jediným cílem – ještě zvýšit konkurenceschopnost svých výrobků coby řešení pro celou domácnost.

Na českém trhu se značce Amica daří, což doložila mimo jiné na nedávných veletrzích největších tuzemských velkoobchodů svou bezkonkurenční prezentací. Nastavila tak novou hranici možností, jak prezentovat vlastní výrobky. Na tento jasný signál všem obchodníkům navazuje a v příštím roce dále naváže dalšími aktivitami podpory prodeje svých spotřebičů.

Vestavné trouby

Novinky míří na trh jak v již zavedených řadách Integra, tak .IN. V obou případech je to 7 nových trub v energetické třídě A+. Kromě toho přichází na trh nová řada trub FINE, vyznačující se jednoduchými liniemi a která bude v cenově dostupné kategorii spotřebičů.

Integra

Z trub v designu Integra určitě stojí za pozornost vybavenější model TIF 212 TOAX s dotykovým barevným displejem a sensorovým ovládním, díky kterým si udržuje trouba maximálně čistý a jednoduchý design. Novinka nabídne pečicí prostor o objemu 66 l, 12 funkcí pečení včetně grilu a horkého vzduchu a 24 přednastavených receptů. Chybět nebude ani

otočný rožeň pro grilování, kterého se nemusejí uživatelé bát, protože bude možné troubu snadno a rychle čistit pomocí parního systému Aqualytic. Za zmínku stojí ještě teleskopické výsuvy, dvířka s maximální vnější teplotou 43 °C a dvojitě halogenové osvětlení trouby.

Designově neotřelým řešením jsou nepochybně vestavné spotřebiče v bílé barvě. I ty dokáže značka Amica nabídnout včetně trouby se sensorovým ovládním a zapuštěnými knoflíky. Tato trouba energetické třídy A nese označení TIY 110 TOAKW.



.IN

Inovovaná prémiová řada .IN obsahuje kupříkladu troubu s označením TNZ 210TD B v elegantní černé barvě. Tento model přichází s plně dotykovým ovládním, efektně podsvětleným madlem dvířek, které slouží současně jako ukazatel zbytkového tepla, a 10 pečicími funkcemi, mezi nimiž najdeme gril nebo horký vzduch. Vaši zákazníci nepochybně ocení i 37 přednastavených receptů, teleskopické výsuvy s funkcí Stop, tlumené dovírání dvířek a vnitřní prostor o objemu 66 l. Také u této trouby dosahuje čelní strana dvířek maximálně teploty 43 °C.



FINE

Zcela nová řada cenově dostupných trub byla poprvé představena letos v Berlíně na veletrhu IFA. Jednoduchý design s tradičními otočnými voliči režimu pečení a úrovně teploty doplňuje ještě displej. Představenou troubu pracující v energetické třídě A hledejte pod označením TES 18M X. Svému majiteli poskytnete 8 pečicích funkcí a 66 l vnitřního prostoru.

Varné desky

Spolu s multifunkční troubou je kuchyni potřeba vybavit také varnou deskou. Největším hitem současnosti jsou samozřejmě indukční varné desky, které nabízejí nejvyšší energetickou efektivitu a bezkonkurenčně nejrychlejší ohřev. Pro opravdu nadšené domácí kuchaře doporučujeme indukční desku DI 7511 FSBB s šířkou 77 cm a 5 varnými zónami, jejichž flexibilitu ještě zvyšuje funkce Bridge pro rozšíření spojení dvou zón v jednu při použití většího nádobí. Ovládání je řešeno dotekově pomocí posuvného ovladače. A samozřejmě nemohou chybět ani funkce udržování teploty pokrmu, časovače, dětského zámku, automatického rozpoznání přítomnosti a velikosti hrnce či funkce Pauza.

Druhou zajímavou indukční deskou, ovšem v již tradiční šířce 60 cm, je model DI 6411 FSB se stejnou funkční výbavou včetně systému Bridge. Obsahuje ovšem 4 varné zóny, z toho jednu flexibilního typu, kterou lze spojit či rozdělit. Do malých kuchyní je potom určena indukční deska DDI 3201 B se 2 varnými zónami a šířkou pouhých 30 cm. Lze ji zapojit k síti pod napětím 230V, takže je její instalace velmi jednoduchá a nevyžaduje zásah elektrikáře. Součástí funkční výbavy je časovač a dětský zámek.



Předem plněné pračky

Značka Amica usilovně pracuje na rozšiřování své nabídky i mimo segment vaření. Dokládá to například uváděním nových chladniček nebo praček, jako je tato s označením PPF 71423 W. Novinka v nejušpornější energetické třídě A+++ vypere až 7 kg prádla, které dokáže ždímat při až 1400 ot./min. Používá tradiční ovládání s otočným voličem programů doplněným o LED displej zobrazující například zbývající čas do konce praní. Celkově u ní najdete 16 programů včetně dvou rychlých (Express 15min. a Rapid 45 min.). Dále také speciální programy Baby Care pro praní dětského prádla a Sport na sportovní oblečení. A připraveny jsou také cykly pro vlnu, syntetiku, bavlnu nebo choulostivé tkaniny. Teplotu praní lze nastavit už od 20 °C. Pračka používá senzorovou automatiku a má velká dvířka s otvorem o průměru 30 cm.



ZAMILUJTE SE DO KITCHEN SHOW



**KITCHEN
SHOW**

**3-4-5 MARCH, 2017
BUDAPEST ARENA**

Číníte svá rozhodnutí emocionálně, nebo racionálně? V tomto případě o něčem takovém nemusíte vůbec přemýšlet, protože vaše emoce i smysl pro profesionalitu vám řeknou jedině: „Musím vyrazit na Kitchen Show!“ Tento jediný a jedinečný kuchyňský veletrh v Maďarsku předčí všechna vaše očekávání. Na místě můžete objevit nejnovější trendy a novinky, výrobce, prodejce, kuchyňská studia, interiérové dekoratery a designéry, ti všichni se budou prezentovat na úžasné Kitchen Show.

Registrujte se jako vystavovatel a seznamte se se svými budoucími zákazníky!
www.kitchenshow.hu info@kitchenshow.hu

Multifunkční trouby

Pyrolýza se stává standardem. Přibývá parních funkcí

Elektronika a automatizace proniká ve větší míře do vestavných trub, přičemž už pomalu překračuje i hranici střední třídy. Rozšiřování funkcí a technologií dříve vyhrazených nejdražším troubám do nižších cenových segmentů je už trendem projevujícím se napříč celým trhem. Nejdražší trouby proto musejí kombinovat hned několik prémiových prvků, aby obhájily svou vysokou cenu.



Vestavná trouba v kombinaci s varnou deskou je elegantnější a funkčně rozhodně zajímavější alternativou klasických mechanických sporáků. Zlepšující se ekonomická situace má na prodeje vestavných spotřebičů včetně trub kladný vliv. Vyplývá to i z dat GfK, která najdete včetně jejich rozboru na straně 34.

My v redakci jsme za poslední dva tři roky zaznamenali v úvodu popisovaný posun pokročilých technologií do nižších cenových sfér. Zajímavé je nepochybně i to, že naopak u volně stojících sporáků došlo k implementaci některých technologií vyhrazených donedávna pouze vestavným troubám. Například společnost Whirlpool zařadila do své nabídky nové modely sporáků s technologií 6. smysl a pyrolytickým čištěním. Když už zmiňujeme pyrolýzu, právě ta bývala dlouhé roky vyhrazena dražším troubám, což už aktuálně úplně neplatí. Na trhu najdeme pyrolytické modely s reálnou prodejní cenou atakující hranici 10 000 Kč. Další rozšiřující se čistící systém je ten parní, zatímco katalytické desky pomalu ustupují.

Senzory a masové sondy

Integrace chytrých senzorů používaných automatickými pečicími programy je nadále vyhrazena dražším troubám, stejně jako teplotních sond, používaných především při pečení masa. Senzory fungují na principu měření vlhkosti v troubě, na základě které jsou schopné poznat, zda už je jídlo hotovo, či nikoliv. Trouba tohoto typu zpravidla obsahuje několik desítek receptů, takže stačí pouze zvolit daný pokrm, zadat jeho hmotnost a vše ostatní nechat na spotřebiči. Tento typ trub může, ale nemusí být vybaven barevným LCD displejem, který zobrazuje i fotky hotového jídla. Některé modely disponují ještě konektivitou

a lze je monitorovat pomocí aplikace. Ta často slouží i jako průvodce receptem, v jehož průběhu odešle přesné nastavení pečení do trouby. Zde už hovoříme každopádně o nejvyšších modelech jednotlivých značek, pokud takové vůbec nabízejí.

Pára a další mimořádné funkce

Velkým tématem ve světě vaření je už několik let příprava jídel v páře. Je zdravá, nevyžaduje přidání tuků, uchovává v jídle vitamíny a nutriční hodnoty. Parní trouby jsou proto na vzestupu. Trh se ale rozděluje na vyloženě parní trouby, zpravidla v kompaktním provedení (45 cm), a multifunkční trouby (60 cm) s párou. U multifunkčních trub ještě musíme trh rozdělit na modely s vlastním parním generátorem a pravou párou (96 °C) a modely, kde se pára vytváří například nalitím vody do určené části pečicího prostoru, nebo trouby se speciálním příslušenstvím (boxem) pro parní vaření. Nejdražší jsou samozřejmě parní a multifunkční trouby, které používají parní generátor.

Některé modely mohou kombinovat vaření v páře s pyrolytickým čištěním – to byl dlouhou dobu pro mnoho výrobců konstrukční oříšek, a tak jich bylo na trhu jako šafránu. Situace se během posledních let změnila, byť o mainstream nadále nejde.

Další nepříliš rozšířenou specialitou jsou ještě 60 cm vysoké multifunkční trouby s funkcí mikrovlnného ohřevu. Popřípadě trouby se 2 ventilátory a možností rozdělit vnitřní prostor, aby vznikly vlastně trouby 2 s odlišným nastavením teploty i způsobu pečení.

Kombinací těchto pokročilých funkcí, technologií a konstrukčních prvků se pak často chlubí ty nejdražší a nejvybavenější trouby na trhu.



AEG BS836680PM

Letos uvedená maximálně vybavená multifunkční parní trouba značky AEG spadá do řady ProCombi Plus. Zcela automaticky upravuje teplotu

a vlhkost v pečicím prostoru, aby dosáhla co nejlepších pečicích výsledků. Současně umožňuje přípravu jídla metodou sous-vide, tedy vakuovaného ve speciálních sáčcích, a nepostrádá ani masovou sondou. Lze v ní vařit čistě v páře nebo péct s přidavkem páry. Její dotykový barevný displej usnadňuje veškerá nastavení i použití některého ze 100 receptů, u nichž stačí pouze zadat hmotnost chystaného jídla. Péct lze až na 3 úrovních najednou. Součástí výbavy jsou i teleskopické výsuvy. Trouba má objem 70 l a patří do energetické třídy A+.

A+

70 l

Parní funkce



Amica TIF 212 TOAX

Tuto troubu se aktuálně chystá uvést na český trh značka Amica. Jedná se o model z řady Integra, který je dodáván v nerez s barevným LCD

displejem a senzorovým ovládním. Pečící prostor s dvojitým halogenovým osvětlením má objem 66 l a lze v něm jídlo připravovat pomocí 12 funkcí včetně grilu a horkého vzduchu. Součástí nabídky na displeji je také 24 receptů. Kontrolu jídla a manipulaci s ním usnadňují dodávané teleskopické výsuvy. Údržbu zase parní čištění Aqualytic. Dvířka mají trojitě sklo, které dosahuje dle výrobce maximálně teplotu 43 °C. Trouba patří do energetické třídy A+.

A+

66 l

Parní čištění



Beko BVR 35500 XMS

Vlajková loď portfolia značky Beko kombinuje hned několik zajímavých funkcí a konstrukčních prvků. Jednak jde o troubu s nadstandardním objemem 80 l a jednak o model typu Split & Cook s distribucí horkého vzduchu

také z bočních stěn, což Beko nazývá jako technologii Surf. Zmiňovaný Split & Cook zase znamená, že lze pečící prostor trouby rozdělit pomocí speciální desky na 2 samostatné části s vlastními ventilátory a odlišným nastavením teploty až o 80°. Lze tak připravovat 2 zcela odlišná jídla. Trouba se dále vyznačuje energetickou třídou A, snadno čistitelnými dvířky s úpravou Nano a nabídkou 52 receptů.

A

80 l

Split & Cook



Bosch HNG6764S1

Trouba z řady Serie 8 zaujme na první pohled svým zdařilým designem s barevným displejem a kruhovým ovladačem. Jedná se ale i o velmi nadstandardně

vybavený model v oblasti funkcí a technologií. Trouba nabízí senzor PerfectBake pro automatizovanou přípravu jídla, teplotní (masovou) sondu PerfectRoast, funkci Assist pro optimální nastavení ohřevu, teploty a doby přípravy podle typu pokrmu a v neposlední řadě mikrovlnný ohřev s přidanou párou, který není u klasických 60 cm vysokých trub rozhodně běžnou funkcí. Kvůli jeho přítomnosti se na troubu nevztahují energetické štítky. K čištění vnitřního prostoru o objemu 67 l je k dispozici pyrolytický program.

67 l

Mikrovlnný ohřev

Pyrolýza

Energetické štítky

Od 1. ledna 2015 platí pro trouby, ale také varné desky a odsavače v Evropské unii energetické štítky. V kategorii trub se energetická třída určuje od D po A+++. Štítky jsou dvou typů – jeden pro elektrické trouby, druhý pro ty plynové. Štítek obsahuje také informaci o objemu trouby, spotřebě na jeden cyklus při konvenčním pečení (horní a spodní topné těleso) a horkém vzduchu (pokud ho trouba má).

Teplotní sonda

Tyto sondy se samozřejmě prodávají také samostatně s vlastním teploměrem, jenže v takovém případě je nutné neustále hodnotu kontrolovat. Uživatel také musí vědět, jaký stupeň propečení masa určitá teplota znamená. Výrobci proto přišli se systémem sondy zapojené do konektoru v pečicím prostoru – data jsou odesílána ovládacímu panelu a trouba sama pozná, kdy je dosaženo požadované úrovně. Před samotným pečením musí uživatel jen nastavit, zda chce například svůj steak krvavý, medium, nebo propečený.

Jsme oficiální
partner
každého dne

V každého kuchyni můžete péct a vařit

V kuchyni se spotřebiči Beko je to ale chytřejší týmová hra.
Tak přidejte zákazníkům do sestavy nové technologie Beko.

beko



Rovnoměrné
propečení

Díky speciální konstrukci bočních
stěn bude vaše jídlo propečeno
rovnoměrně a ve všech úrovních.

Surf®



SteamAid™

Pečení jako
v parní troubě

Díky vstříkování páry
bude pečený pokrm
šťavnatý a křupavý.



Split&Cook®

Dvě trouby
v jedné

110°C

190°C

Pečte dvě různá jídla
najednou při různých
teplotách a bez míchání
vůní a chutí. S rozdílem
teplot až 80°C.

Více nápadů na bekocr.cz

beko



FC BARCELONA PREMIUM PARTNER



Candy FCEK 826 XL

Novinka v katalogu italské značky je nerezovou troubou s vnitřním objemem 68 l. Tradiční způsoby pečení doplňuje ventilátor s kruhovým tělesem. Ovládání je řešeno mechanickými zamačkávacími knoflíky spolu s displejem, na kterém se zobrazují hodiny. Použit lze i funkci minutky. Efektivní čištění pečicího prostoru zajišťuje pyrolýza. Trouba spadá do energetické třídy A.

A

68 l

Pyrolýza



Concept ETV7760

Z nabídky české značky zařazujeme tuto novinku s vnitřním objemem 70 l, která nepostrádá 2 páry teleskopických výsuvů, trojitě sklo dvířek se snadnou demontáží za účelem čištění a katalytické vložky pohlcující mastnotu. Digitální programátor, 2 zamačkávací knoflíky a LED displej slouží k ovládání trouby. Celkem má tento model 9 pečicích funkcí včetně horkého vzduchu. Zajímavé je množství dodávaného příslušenství, kde kromě sady plechů, roštu a již zmíněných teleskopických výsuvů či katalytických desek najdete také otočný rožeň, kámen na přípravu pizzy a kráječ na pizzu. Concept dále zdůrazňuje přítomnost dvířek s jemným dovíráním. Trouba nese označení energetické třídy A.

A

70 l

Pizza
kámen

Brandt BXP6576X

Žhavou novinkou na českém trhu jsou zbrusu nové vestavné spotřebiče značky Brandt včetně této multifunkční pyrolytické trouby s vnitřním objemem 73 l a inovovaným rozvodem vzduchu Quattro Pulse, který Brandt podrobně popisuje v tomto vydání na stranách 26 a 27. Trouba používá dotykové ovládání doplněné o displej, na kterém lze vybírat z 15 programů asistovaného pečení. Chybět nemůže ani jeden pár teleskopických výsuvů coby součást dodávaného příslušenství. Čištění trouby obstarává pyrolýza – k výběru je standardní program a expresní program s trváním 59 minut. Trouba nese označení energetické třídy A+.

A+

73 l

Pyrolýza



Electrolux EOB9958VAX

Na přelomu letošního léta a podzimu vstoupila na český trh tato multifunkční parní trouba s vnitřním objemem 71 l. Jedná se o prémiový model nabitý funkcemi – trouba umožňuje vaření v páře či pečení s přidáním páry, je vybavena teplotní (masovou) sondou a automatizovanou přípravou pomocí předpřipravených receptů. Ovládání usnadňuje barevný dotykový LCD displej. Velký ventilátor s inovovaným vedením vzduchu je zárukou rovnoměrného pečení až na 3 úrovních najednou. Novinka patří do kategorie trub v energetické třídě A+.

A+

71 l

Parní
funkce

Teleskopické výsuvy

Velmi užitečné vybavení lepších trub, které umožňuje vysunutí plechu nebo roštu a kontrolu pokrmu. Snižuje se tak riziko popálení nebo vypadnutí plechu z trouby jako při běžném vysouvání nádobí nebo plechů bez teleskopů. Důležité je, aby byly teleskopicky plně výsuvné, a nikoliv pouze ze 75 %.

Pyrolýza

Vnitřek trouby se zahřeje na teplotu dosahující až 500 °C a veškeré nečistoty na jejích stěnách se spálí na prach. Zákazníci byste měli informovat, že funkce není určena k častému používání na úrovni několika týdnů. Dochází k velkému namáhání materiálu a měla by se používat pouze jednou za pár měsíců.

V každé troubě upečete. Otázkou je jak. Proč doporučit zákazníkům multifunkční trouby značky Beko?



Značka Beko přichází každý rok s užitečnými produktovými novinkami a technologiemi. A kategorie příprava jídla není rozhodně výjimkou. Technologický fond multifunkčních trub Beko je natolik bohatý a zajímavý, že mu věnujeme samostatný článek, kde vám všechny hlavní inovace a konstrukční prvky podrobně představíme. Přesvědčit zákazníka, aby si vybral právě troubu Beko, bude pak už hračkou.

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

Surf

Dokonale rovnoměrné pečení

Rovnoměrné pečení či dokonce pečení na více úrovních bývá v mnoha troubách problematické. Často je nutné troubu otevřít, plechy vysunout a otočit, což je velmi nepraktické, prodlužuje to dobu pečení a zvyšuje spotřebu energie. Značka Beko proto vyvinula technologii Surf, pomocí níž vede horký vzduch rovnoměrně na každou úroveň pečicího prostoru. Vzduch totiž nefouká pouze ze zadní části trouby, ale také z bočních stěn. Díky speciální konstrukci tak technologie Surf zaručuje jak rovnoměrné propečení při pečení až na 5 plechách najednou, tak zkrácení doby pečení a snížení spotřeby elektrické energie.

Chytrý ventilátor

Pokud v troubě Beko pečete na jakýkoli způsob s využitím ventilátoru a troubu otevřete, ventilátor se vždy automaticky zastaví. Trouba tedy nevhání horký vzduch do obličeje, což je nepříjemné při kontrole pečených potravin. Zároveň neuteče tolik horkého vzduchu mimo troubu a ta se nemusí po zavření dvířek tolik dohřívát.

Split & Cook

Pečení dvou pokrmů se dvěma rozdílnými nastaveními. Ve vybraných troubách Beko lze také péct rozdílnými způsoby a při odlišných teplotách, a to díky technologii Split & Cook. Takto vybavenou troubu je možné rozdělit izolační deskou na dva menší pečicí prostory, přičemž oba mají nezávislý ventilátor s kruhovým topným tělesem. Vzniknou vlastně dvě plnohodnotné horkovzdušné trouby nad sebou. K dispozici jsou kromě horkovzdušné přípravy ještě další způsoby pečení. Izolační plech umožňuje nastavit pro každou část odlišnou teplotu se vzájemným rozdílem až 80 °C. Bez obav můžete péct v jedné části rybu a ve druhé dezert. Rozdělení prostoru může posloužit i ke snížení spotřeby energie až o 40 % při pečení až dvou plechů najednou v jednom z menších pečicího prostorů.

SteamAid

Vláčné a nevysušené pokrmy díky funkci pečení s podporou páry. Jak zařídít, aby bylo jídlo nejen rovnoměrně propečené, ale šťavnaté nebo vláčné? Paní Magdalena Dobromila Rettigová ve svých kuchařkách doporučovala vložit do trouby kastrůlek s vodou. Díky jejímu odpařování nebyla pečená potravina tak vysušená. My doporučujeme pořízení trouby Beko s technologií SteamAid. Integrovaný generátor páry vypouští do pečicího prostoru během přípravy pokrmu páru, a to ve dvou režimech.

V režimu automatického použití trouba sama vyhodnotí, kdy páru do pečicího prostoru vstříkne. Toto provede třikrát během pečicího programu. V manuálním režimu vás trouba nechá páru třikrát vstříknout do prostoru stisknutím ovládací ikony na dotykovém panelu dle vašeho uvážení. Zároveň má trouba vybavená technologií SteamAid funkci parního čištění. Při tomto procesu údržby použije trouba velké množství páry, která rozpustí mastnotu, kterou následně velmi snadno setřete.

Excellent Clean

Dvířka s úpravou Nano pro snadné čištění

Vedle čištění pečicího prostoru pomocí páry disponují trouby Beko ještě vnitřním sklem dvířek s úpravou Nano. Oleofobní vrstva na skle zajišťuje velmi jednoduché čištění bez použití drahé agresivní chemie, abrazivních prostředků či agresivního mechanického čištění drátěnkou.

Rychlé přehřátí

Než se běžná trouba nahřeje a je připravena k pečení, často trvá i několik dlouhých minut. A většina potravin vyžaduje přehřátou troubu. Trouby Beko proto používají takzvaný Booster, který toto přehřátí zkracuje o cca 30 %. Tato funkce totiž aktivuje všechna topná tělesa v pečicím prostoru a po dosažení požadované teploty trouba sama nastaví původně zvolený způsob pečení.

Box Steam Health

Vaření v páře v jakékoli troubě s minimálními pořizovacími náklady

Může se to zdát podivné, ale i v úplně obyčejné horkovzdušné troubě lze připravit jídlo v páře, což je jeden z nejzdravějších způsobů tepelné úpravy pokrmů bez nutnosti přidávat jakýkoliv tuk. Jídlo uvařené v páře neztrácí svou přirozenou chuť, vitaminy ani nutriční hodnoty. Při vaření ve vodě se většina prospěšných látek vyvaří do vody a ve vařené potravíně jich zůstává minimum. Současně lze vařit celé menu najednou – tedy maso i přílohu.

Zákazníci, kteří chtějí zdravě vařit, mají nyní možnost si pořídit parní box Steam Health z dílny Beko. Do této uzavřené skleněné nádoby se do dvou pater vloží potraviny a na dno nalije voda. Box se následně vloží do trouby přehřáté na 180 °C. Například brambory jsou v něm připraveny za zhruba 35 minut. Kdo chce vařit v boxu Steam Health celé menu, vkládá jeho jednotlivé části postupně podle doby jejich přípravy. Velkou výhodou boxu Steam Health je, že se vejde do jakékoli trouby a stojí zlomek ceny parní trouby, byť je výsledek totožný.



Gorenje BOP799S51X

Inovativní zaoblený tvar HomeMade, zajišťuje v této troubě volnou cirkulaci horkého vzduchu rovnoměrně ze všech stran. V kombinaci se systémem

MultiFlow 360° umožňuje pečení až na 5 úrovních zároveň. Jídlo je možné připravit ve 2, 3 nebo více automatických krocích s pozměněnou teplotou a typem ohřevu, k dispozici je výběr z více než 80 AutoProgramů a receptů. Funkce SlowBake zase zajišťuje pečení při nižších teplotách až po dobu 6 hodin. Dvířka trouby jsou vybavena systémem GentleClose pro tiché a tlumené dovírání. Údržbu usnadňuje účinné pyrolytické čištění. Trouba má vnitřní objem 73 l a patří do energetické třídy A+.

A+

73 l

Vícefázové
pečení

Hotpoint FI9 891 SP IX HA

Už na jaře představila značka Hotpoint na stránkách SELLu novou řadu vestavných spotřebičů, které pak oficiálně uvedla na trh v září formou

velké prezentace pro novináře i obchodníky. Do přehledu jsme vybrali pyrolytický model s vnitřním objemem 73 l, teplotní (masovou) sondou, grilovacím rožněm a teleskopickými výsuvy. Na displeji lze vybírat z 28 automatických receptů řízených senzorem. Ovládání je dotykové. Trouba používá technologii elektronické kontroly teploty a distribuci horkého vzduchu Multiflow s otvory v zadní stěně pro lepší a rovnoměrnější rozvod tepla. Péct lze až na 3 úrovních najednou. Dvířka trouby jsou typu soft closing, tedy s jemným dovíráním. Novinka nese označení energetické třídy A+.

A+

73 l

Pyrolýza



Fagor 6H-876ATCX

Značka Fagor chystá k uvedení zcela nové vestavné spotřebiče včetně trub, ale my do přehledu ještě zařazujeme stále aktuální model z řady

Combisteamer, který patří mezi minoritní skupinu trub s funkcí vaření v páře a současně pyrolytickým čištěním. Trouba disponuje 9 pečicími programy a 3 parními programy. Použít ji lze také k šetrnému rozmrazování jídla. V její čelní části najdeme displej a dotykové ovládání. Menu trouby obsahuje mimo jiné 26 receptů pro pečení a 23 receptů pro kombinované vaření v páře. Pyrolýzu lze aktivovat ve standardním nebo zkráceném režimu. Součástí výbavy jsou teleskopické pojezdy. Trouba má vnitřní objem 58 l,

A

58 l

Pára &
pyrolýza

LG LB645479T

Loni vstoupila značka LG na trh vestavných spotřebičů a uvedla některé velmi zajímavé modely včetně této trouby s vnitřním

objemem 67 l a energetickou třídou A. Pokud si troubu půjdete prohlédnout, určitě vás překvapí modrou barvou svého pečicího prostoru a příslušenství. Ta je dána technologií EasyClean, díky níž na stěnách neulpívá mastnota – lze ji odstranit s použitím obyčejné vody a žínky. Trouba dále nabízí české menu, automatické programy, přesně řízenou teplotu pečení a množství tradičních pečicích funkcí, jako je gril, horký vzduch apod. Do spotřebiče můžete nahrávat nové programy a provádět jeho diagnostiku pomocí chytrého telefonu a technologie NFC.

A

67 l

EasyClean
smalt

Parní čištění

Některé parní nebo i běžné pečicí modely používají k čištění vodu, respektive páru. Vnitřek trouby se jí navlhčí včetně všech nečistot, horká pára zajistí rozpuštění usazených tuků. Poté už stačí jen povrch setřít hadříkem.

Katalytické desky

Většinou se nachází tato deska pohlcující tuky pouze na zadní stěně trouby. Volitelně ji lze dokoupit také pro horní stěnu a boční stěny. Katalytické desky je nutné po čase vyměnit, protože se časem jejich schopnost absorbovat tuky a nečistoty zhorší.



Nová generace vestavných spotřebičů Hotpoint je na trhu. Objednávejte

Prémiová značka Hotpoint uvedla v průběhu podzimu na český trh zbrusu novou řadu vestavných spotřebičů, která se vyznačuje skutečně mimořádným designem a vysoce kvalitním dílenským zpracováním. Její jedinečnost potom podtrhuje technologická vyspělost všech spotřebičů a množství inovativních a současně praktických funkcí. Zařaďte novinky do své nabídky a poskytněte svým zákazníkům tyto unikátní spotřebiče.

Základem každé řady vestavných spotřebičů jsou samozřejmě pečicí trouby, které jsou v designu celé kuchyně jedním z dominantních prvků, a proto se na ně nyní zaměříme. Samozřejmě najdete v nabídce nových vestavných spotřebičů Hotpoint i designově dokonale sladěné varné desky, mikrovlnné trouby, odsavače par, myčky nádobí, chladničky a také vestavný plnoautomatický kávovar. Díky kombinaci vysoce kvalitních materiálů, jako jsou nerez a sklo, vytváří spotřebiče nadčasově pojatý dechberoucí celek, který bude vaše zákazníky do nové kuchyně přitahovat a současně jim díky technologické a funkční výbavě významně usnadní každodenní život.



Vestavné trouby Hotpoint

I přes nádherný design s dotykovým ovládním, popřípadě tradičním mechanickým, a dokonale čisté linie novinek Hotpoint je trouba na první pohled pouhou „troubou“. Důležité je samozřejmě to, co se skrývá uvnitř, protože na tom závisí kvalita a šíře možností přípravy jídla. U vybraných trub Hotpoint naleznete mnoho inovativních technologií, jako je distribuce horkého vzduchu Multiflow, kdy dochází k rovnoměrnému rozvodu

vzduchu bez jakéhokoliv zpětného nasávání ventilátorem v zadní části pečicího prostoru. Teplotu kontrolují trouby elektronicky, nabízejí automatické recepty nebo asistované programy. Přípravu masa usnadňuje u některých modelů teplotní sonda připojená přímo do systému trouby – stačí jen nastavit, jak chcete maso propečené. Velký pečicí prostor o objemu až 73 l spolu se snadným čištěním (pyrolytické, katalytické panely nebo parní Diamond Clean), sklopným grilem, teleskopickými výsuvy, dvířky s jemným dovíráním či skly s termoreflexní technologií pouze podtrhují unikátnost těchto trub.



Mikrovlnné trouby Hotpoint

Vhodným doplňkem k pečicí troubě je samozřejmě trouba mikrovlnná. Nové vestavné modely značky Hotpoint v sobě kombinují ty nejmodernější funkce a technologie. Základ tvoří systém Multiwaves pro skutečně rovnoměrnou distribuci mikrovln, již zajišťuje vyzařování hned ze dvou bodů. Chybět nemůže u vybraných modelů kombinace grilu a mikrovln spolu se speciálním talířem, tedy Dynamic Crisp, ani parní příprava jídla Dynamic Steam, horkovzdušné pečení nebo rovnoměrné a šetrné rozmrazování Dynamic Defrost.



Varné desky Hotpoint

V kuchyni nemůže chybět ani varné řešení – v případě sklokeramiky byste měli zákazníkům jednoznačně doporučit indukční desky s 90% účinností a maximálním využitím dodané energie. Mezi nejvýznamnější novinky značky Hotpoint patří modely desek s HD Flexi zónami, které lze používat buď zvlášť, nebo je spojit do jedné velké varné plochy. V této kategorii najdeme jak desku v šíři 86 cm, tak 58 cm. I další cenově dostupnější modely se standardními zónami nabízejí funkce Chef Mode pro postupné rozpouštění (např. čokolády, másla apod.) bez strachu z připálení nebo pomalé vaření hraničící s bodem varu. Nejvyšší model disponuje ještě ovládním Premium Slider pro jednoduché a rychlé nastavení výkonu, časovače a dalších funkcí. Chybět pak nemohou funkce, jako jsou rozpoznání nádoby, automatické vypnutí, indikátor zbytkového tepla nebo dětská pojistka.

V případě plynových desek stojí za pozornost inovovaný hořák se 420 malými otvory, vytvářejícími jedinečný vertikální plamen, který rovnoměrněji rozvádí teplo po povrchu dna nádoby. Současně je díky této technologii spotřeba plynu nižší o 22 %.



Philco POB 62

Od značky Philco jsme vybrali do přehledu tuto multifunkční troubu s parními funkcemi. Jelikož má integrovaný parní generátor, lze v ní vařit v pravé páře při 96 °C, popřípadě připravit (50 % pára a 50 % horký vzduch nebo 25 % pára a 75 % horký vzduch). Další praktickou funkcí je nízkoteplotní pečení. Celkem umožňuje tento model 16 typů ohřevu. Zvýbavy určité stojí za pozornost 2 úrovně teleskopických výsuvů a teplotní (masová) sonda. Trouba s jemně dovíranými dvířky a vnitřním objemem 70 l nese označení energetické třídy A.

A

70 l

EasyClean
smalt

Siemens HB675G0W1F

V prémiové řadě iQ700 německé značky Siemens najdeme například tuto troubu v osvěžujícím bílém provedení. Zaujme barevným LCD displejem kombinujícím dotykové ovládání s klasickým tlačítkovým a 13 druhů ohřevu včetně 4D horkého vzduchu, pomalého vaření nebo přípravy hluboce zmrazeného jídla. Samozřejmě nemohou v této kategorii chybět automatické recepty, čištění pyrolýzou, kterou nazývá Siemens jako activeClean, či teleskopické výsuvy (odolné při pyrolýze). Trouba má objem 71 l a řadí se do energetické třídy A+.

A+

71 l

Pyrolýza



Mora VT 569 MX

Z produktové nabídky české značky zařazujeme do přehledu multifunkční troubu v nerezovém provedení a s dotykovým ovládáním. Mezi zajímavé

vlastnosti trouby patří 8 přednastavených programů, 12 funkcí pečení a 3 úrovně teleskopických výsuvů. Vnitřní prostor o objemu 67 l je možné čistit pomocí páry – Mora funkci nazývá jako Water systém. Konkrétně se čištění provádí nalitím 0,5 l vody do pekáče a nastavením teploty na 50–60 °C. Po uplynutí 30 minut lze troubu vypnout a vytřít. Trouba se také chlubí rychlým ohřevem na 200 °C za pouhých 6 minut. Patří do energetické třídy A.

A

67 l

EasyClean
smalt

Whirlpool AKZM 8910/IXL

Jelikož prezentuje značka Whirlpool své nejnovější trouby ve vlastním článku na straně 51, zařazujeme do přehledu tento unikátní model s indukční technologií. Dodávána je s indukční deskou, která se zasune do střední úrovně, připojí k integrované zásuvce a posléze slouží k přímému rozpálení plechu nebo pekáče. Efektivita takového spodního ohřevu je jednoznačně vyšší než u tradičních trub. Používat ji lze samozřejmě také bez indukční desky. Mezi základní vlastnosti trouby patří objem 73 l, funkce 6. smyslu pro automatickou regulaci teploty a času pečení, 30 přednastavených automatických programů, teplotní sonda a vnější odolný povrch iXelium.

A+

73 l

Indukční
deska

Čištění dvířek

Většina výrobců dnes dodává trouby s celoskleněnými dvířky, což usnadňuje jejich údržbu. Kromě toho používají někteří speciální sklo, které odpuzuje tuky a nečistoty, tudíž je lze po pečení z něho jednoduše setřít bez použití agresivních čisticích prostředků.

Počet skel dvířek

Na trhu najdeme trouby se 2 skly, nicméně většina jich dnes používá 3 skla, což je bezpečnější systém dosahující na vnější části dvířek nižší teploty. Výjimkou nejsou ani modely trub se 4 skly ve dvířkách.



Mimořádný design i funkce

Vestavné spotřebiče Bosch Serie 8

Řada vestavných spotřebičů Serie 8 značky Bosch je vyrobena na míru potřebám a požadavkům uživatelů, a to jak z hlediska kvality a funkce, tak i designu. Vznikla tak špičková řada vestavných kuchyňských spotřebičů s prvotřídní technologií, která je velmi snadno ovladatelná, ušetří práci a přitom stále dosahuje nejlepších výsledků. Vestavné spotřebiče Bosch Serie 8 jsou spolu navzájem skvěle sladěné, a to díky designu promyšlenému do posledního detailu i preciznímu zpracování. Nezáleží na tom, jaké vestavné spotřebiče a vestavné výšky chcete kombinovat, zda na sebe, či vedle sebe – zaručíme vám dokonalý harmonický vzhled.

Díky inovativnímu ovládacímu prstenci lze obsluhovat spotřebiče Serie 8 snadno, precizně a pohodlně. Položky menu lze procházet v přehledném TFT dotykovém displeji s vysokým rozlišením a tlačítka TouchControl pro přímou volbu. Ovládání trouby je tak skutečně hračka pro každého kuchaře. Skvělým pomocníkem při výběru správného programu pečení sladkých a slaných pokrmů je funkce Bosch Assist. Stačí si jednoduše vybrat požadované jídlo a stisknout „Start“, o nastavení druhu ohřevu, teplotu a dobu pečení se trouba postará sama. Díky senzorům je možno v pečící troubě Serie 8 připravit i ty nejnáročnější pokrmy. Budete-li chtít, může trouba pomocí nich permanentně měřit a kontrolovat proces pečení vašich jídel a samostatně jej upravovat. Funkce PerfectBake neustále sleduje vlhkost vzduchu a celý proces pečení

přizpůsobuje automaticky. Trouba s touto funkcí sama vyhodnotí, kdy je jídlo hotové, a troubu vypne. Vše od koláčů a buchek až po chléb budete mít dokonale upečené, aniž byste museli přemýšlet o druhu ohřevu, teplotě a délce pečení a průběh pečení kontrolovat. Pokud chystáte pokrm z masa, drůbeže nebo ryb, oceníte teplotní sondu PerfectRoast, která umí sledovat vnitřní teplotu masa zároveň na třech místech, nejen v jednom bodě jako tradiční sondy. Díky tomu je zaručeno, že nedochází k chybám v měření a jídlo je dokonale upečené.

Zdravěji než v parní troubě Serie 8 již jídlo připravit nelze. V šetrné vodní páře si jídla zachovávají své původní vitaminy a vůně a rozvinou naplno svou přírodní chuť. Zelenina zůstane křupavá, drůbež a ryby šťavnaté a křehké. Potraviny připravené v páře

navíc nepotřebují vůbec žádnou sůl a žádný přidávaný tuk.

Ohřevné zásuvky umí více než jen udržovat jídla a talíře teplé. Stejně tak jsou perfektně vhodné k jemnému vaření masa, rozmrazování potravin, rozpouštění čokolády, sušení ovoce a nakynutí kvasnicového těsta. Pokud chcete mít k dispozici přidavný úložný prostor, doporučujeme pořídit si naši příhrádku pro příslušenství s dodatečným místem pro pečící plechy a nádobí na vaření.

Pomocí vestavného automatu na kávu Serie 8 můžete hýčkat nejen sebe, ale i své hosty tou nejvybranější kávou espresso, cappuccino či latte macchiato, a to zcela snadno pouhým stisknutím tlačítka. Technologie Barista od firmy Bosch garantuje stále plné aroma a perfektní pěnu – tak jako ve vaší nejoblíbenější kavárně.

Daniel Kowala: Globální investice do značek Brandt a De Dietrich pokračují. Na českém trhu upevňujeme svou pozici v prémiovém segmentu

Je tomu přesně rok, co společnost Elmax Store otevřela první La Galerie De Dietrich v Praze. Od té doby vznikla ještě jedna další v Ostravě a tím se svými smělymi plány nekončí. Firma nezapomíná ani na značky Brandt či ROMO, do jejichž nabídek zařadila během letošního roku množství novinek. Na uplynulých 12 měsících i výhled do budoucna jsme se zeptali Daniela Kowaly, obchodního ředitele Elmax Store.

Brandt

Loni na podzim jste otevřeli prezentační prostory La Galerie De Dietrich v Praze a následně v Ostravě. Jedná se o nemalou investici. Jak hodnotíte provoz těchto prostor rok od otevření? Jak na novinku reagovali obchodní partneři a koncoví zákazníci?

Prodej luxusních výrobků z nejvyššího cenového segmentu nelze realizovat bez přímého kontaktu se zákazníky, kteří chtějí spotřebiče vidět a vyzkoušet si je v chodu. Pro naše zákazníky tak nákup těchto spotřebičů do domácnosti znamená nemalou investici. Z tohoto pohledu bylo otevření prezentačních Galerií nutností. Naši obchodní partneři jsou otevřením Galerií nadšeni a uvítali především fakt, že zákazník v nich může vidět kompletní produktovou nabídku všech designových řad, provedení a barev. O tom, že Galerie fungují, svědčí i fakt, že je v průběhu roku navštívili také známí herci, sportovci a osobnosti, samozřejmě za účelem prezentace spotřebičů.

K čemu všemu Les Galeries slouží?

Slouží samozřejmě ke školení prodejců, našeho prodejního týmu a v neposled-

ní řadě také k neprodejním prezentacím koncovým zákazníkům. Každý zákazník zde prochází prezentačním programem, který na něj přenáší nadšení pro značku a zahrnuje také ukázkou vaření pomocí inteligentního systému ICS. Má tak možnost spotřebiče nejen vidět, vyzkoušet si jejich ovládání, ale také ochutnat prvotřídní maso, které je vždy perfektně připravené. Na konci prezentace je příprava ideální sestavy do budoucí kuchyně zákazníka. La Galerie v Ostravě nyní navštěvují také prodejci a zákazníci z katowické aglomerace v Polsku, která má 5 milionů obyvatel, a tito zákazníci dojedou autem do Ostravy za hodinu.

Otevření těchto prostor byl určitě jasný signál trhu, že se chcete značku De Dietrich intenzivněji věnovat. Jak s ní máte v horizontu příštích tří až pěti let plány? Jaké jsou aktuální cíle?

Realizace prodeje značky De Dietrich je krásný, ale náročný úkol. Rozhodně se nejedná o běh na krátkou trať. V Elmaxu jsme spíše vytrvalci než sprinteři a tento úkol nám vyhovuje. Chceme, aby se značka De Dietrich vymezovala proti německé konkurenci na trhu jako

avantgardní varianta se spoustou francouzských kulinářských fines. Nejde nám o okamžitý tržní podíl, ale vybudování stabilní a pevné pozice v luxusním segmentu. Obrovským krokem kupředu pro nás bude příchod zcela nové řady spotřebičů De Dietrich v roce 2017. Bude to pro nás nová „Francouzská revoluce“. Dojde k přebudování Galerií, do budoucna bychom chtěli otevřít ještě jednu Galerii v Česku nebo na Slovensku a minimálně dvě v Polsku. V dlouhodobém časovém horizontu se chceme zaměřit především na budování pozice a podporu zvyšování povědomí o značce. Neustále také zlepšujeme poprodejní servis, tak aby odpovídal úrovni značky De Dietrich.

Spotřebiče De Dietrich spadají do nejvyšší cenové kategorie a rozhodně je nemůže prodávat každý. Jaké podmínky musí prodejce splnit, aby mohl tyto výrobky nabízet?

My se nesnažíme prodejce do něčeho nutit, především nám jde o to, aby byl prodejce pro značku De Dietrich nadšený a toto nadšení pak přenášel na své zákazníky. Nemáme proto problémy

s rozpadem ceny, protože prodejci sami chápou, že zde mají příležitost realizovat marži. Rozhodně nechceme spotřebiče De Dietrich prodávat všude, takže jednou z podmínek je perfektní proškolení prodejního personálu a návrhářů. Klade-me také důraz na to, aby měl náš obchodní partner spotřebiče vystavené, tzn. aby byla značka vidět.

Další velmi významnou značkou, kterou zastupujete na českém trhu, je Brandt. Ta po rozpadu původních struktur Fagoru získala nového majitele stejně jako De Dietrich. Jak tuto změnu s odstupem času vnímáte? Co přinesla vám na lokální úrovni?

Nový majitel, koncern CEVITAL, masivně investuje do rozvoje výroby stavbou nového výrobního závodu na ploše 110 ha za 8 miliard korun. Dalších 540 milionů korun jde do vývoje a výroby nových produktových řad. Takto obrovská investice tady ještě nikdy v historii značek Brandt a De Dietrich nebyla. Nyní intenzivně připravujeme vstup na trh s dalšími novými výrobky a podporu jejich prodeje. Změna je to obrovská a my měníme také procesy uvnitř firmy a rozšiřujeme náš tým, abychom veškeré nové úkoly a výzvy zvládli.

Které produktové kategorie jsou pro Brandt stěžejní? A se kterými máte do budoucna nějaké růstové plány?

Pro značku Brandt je historicky stěžejní kategorie vrchem plněných praček, kde je tradice výroby od roku 1950. Stejně důležitá je kategorie vestavných spotřebičů, především indukční varné desky a pyrolytické trouby, které Brandt vyrábí od roku 1980. Růstové plány máme do budoucna ve všech kategoriích, protože v roce 2017 představíme novou řadu předem plněných praček a kompletní řadu chlazení.

Během posledního roku jste pod značkou Brandt uváděli produktové novinky. Jaké konkrétně? A co přinesly nového po funkční, technické nebo technologické stránce?

Představili jsme zcela novou řadu vrchem plněných praček s názvem Intellect, která má zřetelný francouzský a moderní design. Tyto pračky jako první na trhu umí přizpůsobovat práci program nastavení tvrdosti vody, a tím zabraňují zapráení prádla nebo nadměrné pěnivosti práci



lázně. Atraktivní a cenově dostupné jsou také nové vrchem plněné pračky s tichým a úsporným bezkartáčovým motorem Silence Drive. Představili jsme novou řadu indukčních varných desek s novou elektronikou a ovládáním. Vaří rychleji než konkurenční výrobky a jejich ovládání je rychlé a intuitivní. Nyní přicházíme na trh se zcela novými vestavnými troubami Brandt, které mají objem až 73 l – až 6 úrovní plechů uvnitř trouby, systém distribuce horkého vzduchu ze 4 vývodů pro vynikající výsledky pečení a krásný francouzský design. Samozřejmě u všech spotřebičů zůstávají předchozí funkce a prodejní argumenty, na které byli prodejci zvyklí, jako je program OPIA39minut u praček, balíček 10 bezpečnostních prvků u indukci nebo Express Pyrolýza u trub.

A co česká značka ROMO? Ta už na trh nedodává pouze pračky, ale také sporáky nebo chladničky. Kde se jednotlivé spotřebiče vyrábějí? A jaké jsou jejich hlavní přednosti?

Letos jsme udělali se značkou ROMO obrovský krok kupředu. Rozšířili jsme nabídku o kvalitní úzké předem plněné pračky, kombinované chladničky a mrazáky, o které je po naší poslední prezentaci novinek (v červnu 2016 v Pardubicích) velký zájem. Pračky mají příjemně krátké programy a intuitivní ovládací panely v češtině. Máme nyní nejširší nabídku XXL kombinovaných chladniček s šířkou 70 cm, a to včetně kombinací typu No Frost a kombinace se 2 kompresory.

Vidíme, že zákazníci si kromě spotřeby vybírají kombinované chladničky také podle objemu. Proto máme v sortimentu více kombinací s výškou přes 2 m a objemem mrazáku až 139 l. Výjimečné jsou také šuplíkové mrazáky v energetické třídě A++ s mrazícím výkonem 24 kg / 24 h. Spotřebiče ROMO jsou vyráběny ve výrobních závodech v Evropě, které mají dlouhou výrobní tradici, a proto jsme si jisti jejich kvalitou a jsme schopni rychle a pružně reagovat na požadavky a objednávky zákazníků. Můžeme tak dovážet i výrobky, které mají výjimečné prodejní argumenty a pouze nekopírují hlavní trendy na trhu.

Co pro vás jako společnost Elmax Store bude ústředním byznysovým tématem pro rok 2017?

Pro nás je největším tématem pro rok 2017 a také pro následující léta, aby výrobky napříč celou naší nabídkou byly na trhu více vidět. To se týká jak distribuce, tak jejich propagace a marketingu směrem ke koncovým zákazníkům. Celý letošní rok se u nás připravují noví specialisté a také nový marketingový systém, abychom byli schopni rychleji a kvalitněji zpracovávat a předávat do trhu informace a marketingové materiály k našim novým výrobkům a aktivitám. Rozšiřujeme distribuci našich výrobků a tímto bych rád prostřednictvím časopisu SELL oslovil obchodní partnery, které naše výrobky zaujaly a chtějí realizovat zajímavou marži, aby se na nás neváhali obrátit.

Nová generace vestavných spotřebičů Brandt

Design • Technologie • Inovace

FRANCOUZSKÁ ZNAČKA BRANDT PŘEDSTAVUJE ZCELA NOVOU ŘADU VESTAVNÝCH SPOTŘEBIČŮ, KTERÁ SE VYZNAČUJE NOBLESNÍM DESIGNEM INTELLECT, STOJÍCÍM V ZÁKLADU NA KOMBINACI KOVU A SKLA, JEDNODUCHÝM INTUITIVNÍM OVLÁDÁNÍM A KOMBINACÍ NOVÝCH A JIŽ OSVĚDČENÝCH TECHNOLOGIÍ, S NIMIŽ DOSÁHNOU VAŠI ZÁKAZNÍCI V KUCHYNI PERFEKTNÍCH VÝSLEDKŮ.

Kolekce vestavných spotřebičů se vždy vyznačují sladěným designem, aby v kuchyni působily jako harmonický celek, který se doplňuje jak po vizuální, tak funkční stránce. U své nové řady jde značka Brandt ještě o kousek dál. Přichází s řešením, které používá nejen jednotný systém ovládání, ale také design Intellect, se kterým se můžete již několik měsíců setkat v kategorii volně stojících spotřebičů. Širším portfoliem značky tak prochází sjednocující prvek, jenž umožňuje spotřebičům v domácnosti dosáhnout nebývalé souhry.

VESTAVNÉ TROUBY

KLÍČEM JE JEDNODUCHOST

Co očekává zákazník od moderní trouby? Kromě designu, který mu musí padnout do oka, je to nepochybně maximálně jednoduché ovládání spolu s inteligentními funkcemi, které bude moci používat bez neustálého nahlížení do manuálu. S touto základní myšlenkou byly navrženy nové ovládací panely trub Brandt s jedním či dvěma displeji typu LED s perfektně čitelnými bílými texty a grafikou. Ať už jde o levnější modely doplněné o otočný volič, nebo o vyšší modely s plně dotykovým ovládáním, nastavení trouby je vždy rychlé a snadné.

SMART ASSIST ANEB POMOČNÍK S NASTAVENÍM

Všechny nové modely trub obsahují funkci Smart Assist, která na základě zvoleného režimu pečení navrhuje jak vhodnou teplotu, tak čas přípravy, což samozřejmě urychluje celý proces nastavení trouby a zahájení pečení. Rychlost ovlivňuje i systém Smart Boost, který automaticky zahájí rychlé předehřívání pečicího prostoru hned po potvrzení výběru způsobu pečení. Během používání trouby může uživatel ještě využít funkci Easy Start k uložení nejčastěji používaných nastavení do paměti.

ASISTOVANÉ PEČENÍ

Nejdál jde v automatizaci nejvyšší model nových trub s označením Brandt BXP6576X, který obsahuje v nabídce 15 programů asistovaného pečení. Co to v praxi znamená? Uživatel vybere typ pokrmu z nabídky, zvolí hmotnost a trouba už sama nastaví optimální způsob přípravy včetně času a teploty. Menu obsahuje jídla, která jsou blízká i českým zákazníkům. Jsou to například pečené kuře, kachní prsa, jehněčí, rostbíf, vepřová pečeně, losos, gratinované brambory, pizza, slaný koláč, sušenky nebo dort.

HORKÝ VZDUCH QUATTRO PULSE



Pro nové trouby kompletně přepracovala značka Brandt systém distribuce horkého vzduchu, jež nazývá Quattro Pulse. Vzduch nevychází ze středového otvoru v zadní části trouby, kde se nachází ventilátor, ale ze čtveřice otvorů v rozích, tudíž prochází celým prostorem v horní a spodní části trouby. Dvířka pak oba proudy svedou do středu, odkud vzduch míří směrem k ventilátoru, jenž ho nasává, aby proud znovu ohřál na požadovanou teplotu a vedl zpět do pečicího prostoru otvory v rozích. Spolu s navýšením rychlosti proudění zajišťuje Quattro Pulse stejnou úroveň teploty a rovnoměrné pečení ve všech úrovních.

AŽ 73 L A PEČENÍ NA 6 ÚROVNÍCH

Systém Quattro Pulse plně využívá velkého pečicího prostoru všech nových trub, jenž dosahuje hodnoty 73 l. Díky němu lze péct například vánoční cukroví na až 6 úrovních najednou bez obav, že by byly některé kousky přepečené a jiné nedopečené.



ČIŠTĚNÍ PYRO EXPRESS S ÚSPOROU AŽ 50 % ENERGIE

Čištění trouby bývá problematické a náročný proces. Když už disponuje trouba pyrolýzou, bojí se ji zákazníci často používat. Ať už kvůli bezpečnosti, nebo energetické náročnosti. Nové trouby Brandt jsou vybaveny kvalitní izolací a 4 skly ve dvířkách, takže v nich lze pyrolýzu aktivovat bez jakýchkoliv obav. Teplota skla dvířek nepřesáhne 65 °C. A co víc! Pokud uživatel zvolí program Pyro Express ihned po skončení pečení, využije se zbytkové teplo k urychlení celého programu a především úspoře energie, která dosáhne až 50 %. Proces čištění pak trvá pouze 59 minut.



CELOSKLENĚNÁ A SNADNO ČISTITELNÁ DVÍŘKA TROUBY

Všechny modely trub Brandt jsou vybaveny dvířky, která jsou na vnitřní straně celoskleněná. Skla lze snadno vyjmout a vyčistit bez nutnosti použití šroubováku.

VARNÉ DESKY

Značka Brandt vyvinula a uvedla na trh technologii indukčního vaření už koncem 80. let a v mnoha zemích tím změnila celý trh. Nová generace indukčních desek Brandt staví na této tradici a současně přichází s nejnovější generací pokročilých technologií. Indukční desky Brandt jsou výkonné a naprosto bezpečné. V nabídce nechybí modely s patentovanými zónami horiZone ani desky kombinující indukční a plynové zóny.

ZCELA ROVNOMĚRNÝ A RYCHLÝ OHŘEV DÍKY VYLEPŠENÝM INDUKTORŮM A ELEKTRONICE

Technici značky Brandt se při vývoji nových indukčních desek zaměřili na co nejrovnoměrnější přípravu jídla. Induktory pod sklokeramickým povrchem desky proto nyní rozechívají dno nádoby stejně po celém povrchu. V nových indukčních deskách je použita také nová generace elektronik, které zajišťují rychlejší a výkonnější vaření.

HORIZONE A DUOZONE

V katalogu najdete také modely desek pro náročnější zákazníky s jednou (BPI6449X nebo BPI6449BL) či dokonce dvěma (BPI6459X) patentovanými flexibilními zónami horiZone o velikosti 40 × 23 cm. Na těchto zónách lze používat buď dva hrnce, nebo jeden podlouhlý pekáč. V nabídce jsou pak i cenově dostupnější modely s takzvanou duozónou o velikosti 38 × 18 cm, kterou lze používat jako jednu nebo dvě varné plochy. Najdete ji na modelech BPI6428X a BPI6427B.

Specialitou je potom deska Brandt BPI6414BM kombinující 2 indukční zóny v přední části s 2 plynovými hořáky v části zadní.

OVLÁDÁNÍ PRO SVÁTEČNÍ KUCHAŘE I KULINÁŘSKÉ ENTUZIASTY

Desky v závislosti na svém zařazení a ceně používají 3 typy intuitivních a rychlých ovládacích panelů. Nejjednodušší je řešení Easy Keyboard v podobě jednoduchého dotykového ovladače s volbou zóny a časovače spolu s přidáváním či ubíráním výkonu/ času pomocí + a -. Provedení Smart Keyboard u vyšších mode-

lů přináší vylepšení v podobě separátních ovládacích ploch pro každou ze zón. Expert Keyboard přináší přímý přístup ke všem nastavením a funkcím pro jednotlivé zóny.

FUNKCE RECALL

V případě, že dojde k nechtěnému přerušení vaření, lze na ovládacím panelu vyvolat původní nastavení včetně pozice nádoby, výkonu a časovače. Není tedy potřeba vše nastavovat znovu.



VE JMÉNU BEZPEČNOSTI

Indukční desky Brandt používají balíček 10 bezpečnostních prvků. Vaši zákazníci se mohou spolehnout na indikátor zbytkového tepla, detekci malých předmětů (lžička, naběračka apod.), ochranu proti přetečení, automatické vypnutí v případě zapomenutí jídla na plotně, automatickou detekci pánve, zámeč ovládní, ochranu proti přehřátí, detekci výkyvů napětí v síti. Praktická je i funkce Clean Lock pro uzamčení desky po předem nastavenou dobu, aby ji bylo možné bezpečně vyčistit. Deska posléze sama ovládací panel opět odemkne.

Pro více informací a objednávky spotřebičů Brandt kontaktujte společnost Elmax Store, oficiální české a slovenské zastoupení značky.

Brandt

Francouzská elegance



Nůžky se sevřely. Dealerské dny konkurenčních velkoobchodů HP Tronic a FAST ČR se letos z hlediska kvality příliš nelišily

Přesně před rokem jsme v magazínu SELL srovnali dvě největší dealerská setkání. Článek vyvolal určité pozdvižení vzhledem k tomu, že jsme bez obalu napsali, že akce společnosti FAST byla loni v mnoha ohledech lepší a velkolepější. Letošní ročníky Domácího veletrhu HP Tronic a FAST Day ale ukázaly, že se situace spíše vyrovnala, protože se dealerský den druhé jmenované firmy konal letos ve výrazně menší hale než loni.

Není žádným tajemstvím, že společnost FAST ČR své lokální konkurenci v posledních letech utekla, protože se z ní stal regulární mezinárodní hráč, působící hlavně se svou značkou Sencor na desítkách trhů včetně toho severoamerického. Konkurenční HP Tronic se snaží na situaci reagovat – před lety koupil českou značku ETA, s níž chce nyní expandovat na další zahraniční trhy, hlavně ty postkomunistické, kde značka v minulosti působila. Letos také ETA rozšířila své portfolio o kategorii chlazení a vstoupila tím do segmentu MDA. Je ale na počátku cesty, zatímco Sencor je z mezinárodního pohledu ve zcela odlišné pozici. Loni na podzim se nám i dle úrovně veletrhů zdálo, že HP Tronic trochu strnul, nicméně letošní aktivity značky ETA nás vyvedly z omylu. Příjemnou změnou bylo v průběhu letošního roku také výrazné zlepšení komunikace značky směrem k médiím včetně našeho magazínu. Pevně věříme, že bude tento trend pokračovat.

Domácí veletrh HP Tronic vs. FAST Day

Pokud jsme měli z loňských veletrhů pocit, že byl FAST Day o úroveň lepší akcí, letos tomu tak nebylo. Hlavním důvodem je, že se dealerské setkání společnosti FAST ČR konalo ve výrazně menší hale, takže se k sobě expozice jednotlivých značek až nezdravě mačkaly. Prostor působil v některých částech hodně stísněně a bylo zjevné, že s cílem dostat do haly další a další firmy muselo dojít na výrazné kompromisy. To nelze ani tak vyčítat pořadatelům, protože je vše tak nějak dáno realitou situace, že

nové haly nedaleko Jihlavy jsou velmi rychle obsazené. FAST Day se v nich mihne ještě před nastěhováním nového nájemce, takže loňská větší hala už dostupná pro akci samozřejmě nebyla. Do budoucna je v podstatě jisté, že bude FAST nucen svou akci přesunout úplně někam jinam.

HP Tronic má na brněnském výstavišti výhodu, že pořádá Domácí veletrh na místě, kde jsou adekvátní prostory vždy k dispozici. Z obou veletrhů jsme měli letos v zásadě dost podobný pocit. V Brně byl prostor vzdušnější a příjemnější. V Jihlavě nám zase přišlo, že jsme potkali větší koncentraci významnějších postav z byznysu s domácími spotřebiči. Celkově bychom řekli, že to byla letos jednoznačná remíza.

Co by ale měly obě firmy, respektive spíše společnost HP Tronic, zvážit, je změna termínu akce. Pořádat oba nejvýznamnější dealerské dny v rozmezí jednoho týdne je pro vystavovatele logisticky náročné. Nehledě na to, že HP Tronic pořádá akci trochu nepochopitelně v týdnu se státním svátkem 28. října. Loni padl na středu, což významně ovlivnilo zájem o celý veletrh, který byl zahájen následující den. Mnoho lidí si logicky vzalo na čtvrtek a pátek dovolenou a udělali si od středy prodloužený víkend. Letos bylo 28. října v pátek, takže neměl sváteční den na účast tak významný dopad. Každopádně bychom považovali za rozumnější a lepší pořádat veletrh o týden dříve. V příštích letech se tím HP Tronic zabývat příliš nemusí, protože bude svátek vycházet na sobotu, neděli a pak pondělí, avšak následně už by stál posun veletrhu za úvahu.

AEG, Electrolux a Zanussi



U expozice společnosti Electrolux jsme se setkali s šéfem divize malých domácích spotřebičů Romanem Šblem, který nám představil nejnovější akumulátorový vysavač ErgoRapido Animal Care ZB3230P, který je typu 2 v 1. Dodáván je i s turbo hubicí pro účinné vysávání potahů a sedaček – hubice se nasazuje přímo na ruční jednotku.

Dále jsme si znovu prohlédli nové pračky a sušičky značky AEG AbsoluteCare, které mají na trhu velký úspěch.

Bosch a Siemens

Společnost BSH propagovala na obou veletrzích jak kávovary Bosch a další malé domácí spotřebiče, tak své velmi povedené vestavné spotřebiče Bosch a Siemens a samozřejmě spotřebiče z kategorie péče o prádlo. Na fotce pračka a sušička Bosch Serie 8. Sušička s tepelným čerpadlem používá samočisticí kondenzátor a udržuje si stabilně nízkou spotřebu v třídě A++. Nabízí i osvětlení prádla pomocí páry. Pračka v energetické třídě A+++ – 30 % zase používá velmi tichý motor EcoSilence Drive (10 let záruka).



Amica

O největší rozruch na letošních dealerských veletrzích v Česku i na Slovensku se postarala společnost Amica, která se rozhodla investovat nemalou sumu do své prezentace. Minimálně v segmentu velkých domácích spotřebičů neměla na žádném veletrhu konkurenci, což může šéfa českého a slovenského zastoupení Lukáše Metelku samozřejmě těšit. Amica úrovní své prezentace dala obchodníkům i konkurenci najevo že má zájem angažovat se a růst.



Beko



Značka Beko přivezla na veletrh FAST Day slavného českého propagátora dobrého a kvalitního jídla Romana Vaňka, šéfa Pražského kulinářského institutu. Roman Vaněk se nejen podepisoval fanouškům, ale také pro ně vařil. Pizza s ančovičkami měla úspěch nejen u obchodníků, ale i u šéfredaktora SELLu.

Braun (Rafinanz Orbico)



Společnost Rafinanz Orbico, která mimo jiné zastupuje na českém trhu Braun v kategorii beauty care a holení, přivezla do Brna i Jihlavy nové holicí strojky včetně top řady Series 9. Chce jimi konkurovat nejdražším strojkům značky Philips.

Dirt Devil a VAX

V Brně jsme se také setkali s vždy usměvavým Martinem Pitoňákem ze společnosti BaSys CS, která od loňska zajišťuje distribuci značek Dirt Devil a VAX. Sami jsme si vyzkoušeli nové tyčové akumulátorové vysavače Dirt Devil Cavalier, o kterých jsme už psali v září v reportáži z veletrhu IFA.



Elica

Na FAST Day jsme se setkali také s Jiřím Svobodou ze společnosti FAVIA, který nám chtěl hlavně ukázat novou varnou desku značky Elica s integrovaným odsavačem. Poprvé jsme ji viděli letos v Miláně na veletrhu Euro-Cucina, ale zde byl kolem ní neustále velký chumel lidí. Teprve nyní jsme si celý systém prohlédli pořádně. Deska bude v prodeji i na českém trhu.



Braun, De'Longhi a Kenwood



Společnost De'Longhi již tradičně vyčnívala na veletrzích díky svému statusu. V kategorii malých domácích spotřebičů také patří mezi minoritní skupinu, kterou na těchto akcích zastupují přímo její manažeři a často i nejvyšší vedení firmy. Trh samozřejmě jejich přítomnost vnímá a my tento přístup považujeme za jeden střípek v celkové mozaice úspěchu De'Longhi. K vidění byl samozřejmě

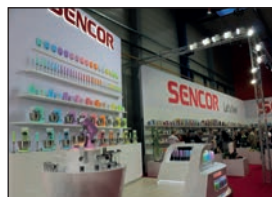
nejnovější kuchyňský robot Kenwood Chef XL Titanium, nicméně ten má v tomto vydání vlastní prezentaci na stranách 36 a 37, a tak zařazujeme do reportáže fotku z prezentace žehlicích systémů Braun a fotku nového prezentačního systému kávovaru De'Longhi PrimaDonna Elite, který lze propojit s chytrým telefonem nebo tabletem.

ETA

Značka ETA měla prezentaci na Domácím veletrhu HP Tronic rozsáhlou a velkolepou adekvátně faktu, že ji společnost HP Tronic vlastní. Na místě se vařilo, ochutnávalo, vyzkoušet bylo možné i vysavače a další spotřebiče.

**Philco a Sencor**

Obě značky společnosti FAST ČR získaly v Jihlavě velký prostor, jak se dalo očekávat. Philco prezentovalo nejen své velké spotřebiče, ale také ty malé, jako jsou kávovary. U Sencoru hrály prim barevné kuchyňské roboty a další sladěné spotřebiče.

**Gorenje a Mora**

V této expozici vyčnívala designová řada spotřebičů Gorenje by Starck, za níž stojí slavný francouzský designér Philippe Starck. Vzhledem k reflexnímu charakteru jejich povrchu se na veletrzích nefotí úplně lehce.

**LG**

U korejského výrobce byl velký zájem o nový model robotického vysavače Hom-Bot Turbo+ s připojením k domácí síti a možností monitoringu domácnosti na dálku. Na telefonu nebo tabletu si můžete zobrazit, co robot aktuálně vidí svými kamerami. V případě detekce pohybu v místnosti vás dokonce přístroj sám upozorní a pošle vám 5 po sobě jdoucích fotografií. Samozřejmě ho můžete na dálku i ovládat a například z dovolené s robotem zkontrolovat celý byt.

**Krups, Rowenta a Tefal**

Značka Krups prezentovala na veletrzích své kávovary a rozdávala návštěvníkům kávu zdarma. Měla také připravenou show se spotřebiči Tefal, kterou nešlo vzhledem k jejímu charakteru vyfotit, tudíž jsme pořídili alespoň fotku vystavených mixérů, odšťavňovače a dalších přístrojů.

**Samsung**

Expozice společnosti Samsung se nám více zamlouvala v Jihlavě, kde firma vytvořila i příjemnou část s kobercem a sezením. Hlavní pozornost byla věnována pračkám AddWash s dvojitými dvířky, které Samsung propaguje mimo jiné formou televizní reklamy.

**Fagor**

Španělská značka a její české zastoupení již v průběhu letošního roku definitivně prokázaly, že to s návratem myslí smrtelně vážně a nejde o nějaký nepromyšlený pokus. Fagor postupně uvádí nové modely spotřebičů, a dokonce rozšiřuje portfolio – konkrétně letos na jaře o malé domácí spotřebiče, které přitahovaly v Brně nemalou pozornost. Nyní chystá zbrusu novou řadu vestavné techniky a také launch značky Edesa, o čemž si můžete přečíst víc na straně 58 v rozhovoru s Jaromírem Šiškou, jednatelem českého a slovenského zastoupení Fagoru.

**Hotpoint, Indesit a Whirlpool**

Společnost Whirlpool patří mezi velmi svědomité účastníky veletrhů a vysílá na ně pestrou paletu zástupců včetně nejvyššího managementu. Za to zaslouží nesporně pochvalu a my za redakci potvrzujeme, že trh tyto drobnosti sleduje. Ostatně množství lidí u její expozice bylo značné, jak je vidět na fotce. V Jihlavě tomu nebylo jinak. Navíc zde byla konečně k vidění dlouho očekávaná chladnička Supreme NoFrost v provedení „černé sklo“, jejíž uvedení na trh se zpozdilo.



Brandt

Francouzská elegance

intellect

Nová řada spotřebičů



quattro
PULSE



MAXI objem
73L



smart
assist



soft
CLOSE



EXPRESS **P**



www.brandt.cz

CANDY



Revoluční trouba Candy EXPERION

s kamerou
a plně dotykovými dvířky

Největší letošní novinkou značky Candy je trouba Experion, poprvé představená na veletrhu Eurocucina v Miláně. Trouba Experion představuje opravdovou inovaci v oblasti vestavných trub. Velký dotykový displej, který nahrazuje klasická dvířka trouby, umožňuje pohodlné ovládání trouby, přehrávání receptů a různých doporučení k přípravě pokrmů. Trouba je napojená na wi-fi síť a je možné ji používat místo tabletu a surfovat i během pečení na internetu nebo je možné ji ovládat na dálku přes telefon či tablet. Ve vnitřním prostoru trouby je integrovaná kamera, která umožňuje sledovat pečící proces, aniž by bylo nutné dvířka trouby otevírat a pouštět do prostoru chladný vzduch, a je možné sledovat pečený pokrm i na telefonu třeba z vedlejší místnosti.

• Plně dotyková dvířka

Místo klasického displeje či knoflíků slouží k ovládání trouby velká obrazovka na dvířkách. Velká celobarevná obrazovka umožňuje nastavit pečící program a dobu pečení a teplotu. Šikovná je možnost uložit si často používané způsoby úpravy do oblíbených programů.

• Připojení k internetu a ovládání pomocí aplikace

Troubu Experion je možné připojit k wi-fi síti a ovládat ji na dálku pomocí telefonu nebo tabletu. Můžete si tedy nastavit například předehřívání trouby už cestou domů z práce a začít péct hned po příchodu domů. Dvířka trouby zároveň fungují jako klasický displej tabletu a lze přímo na dvířkách trouby surfovat po internetu a například si hledat další zajímavé recepty.

• Vnitřní kamera

Dovnitř trouby umožní nahlédnout integrovaná kamera, která promítne vnitřek trouby na celá dvířka, takže nemusíte dvířka zbytečně otevírat, abyste se podívali, jak probíhá pečení. Díky tomu je možné sledovat stav pokrmu například na displeji telefonu z jiné místnosti.

• Přednastavené recepty

Na displeji trouby je možné najít celou řadu zajímavých receptů, například na pravé italské lasagne, pizzu nebo celozrnný chléb. Celý recept se spustí jako video s podrobným rozpisem surovin a přehraje celý postup přípravy i se zvukem.

Najdete zde i celou řadu doporučených programů pečení pro přípravu specifických jídel, pokud si někdo není jistý, jak například upéct masovou roládu nebo jablečný koláč, trouba sama vhodný způsob přípravy doporučí.

• LED osvětlení dvířek

14 LED žárovek integrovaných ve dvířkách osvětluje rovnoměrně celý interiér trouby a je o 95 % úspornější než klasické osvětlení trouby bez LED žárovek.

• Elegantní integrovaná rukojeť

Nerezový design trouby Experion podtrhuje integrovaná rukojeť a trouba se zajisté stane designovým doplňkem každé kuchyně.

• Softclose – pomalé dovírání dvířek

Trouba Experion disponuje konstrukcí dvířek s pomalým a tichým dovíráním, která zabraňuje nechtěnému zabouchnutí dvířek a zpomaluje opotřebení materiálu.

• Vnitřní výbava

Trouba je vybavena teleskopickými pojezdy pro pohodlnou manipulaci, má kapacitu až 78 litrů, což v praxi znamená možnost pečení až na 5 úrovních zároveň. Tangenciální ventilátor chlazení umožňuje výstup horkého vzduchu z prostoru trouby a zajišťuje stabilní teplotu dvířek, tak aby se dotykový displej na dvířkách dal použít.

K vidění v našem novém showroomu v Praze na Sokolovské 651/136a

Nová vestavná řada Hoover Vanity

Dostupné od března 2017



Proč vestavné trouby Hoover?



Maxitrouby s extra velkou kapacitou 78 litrů

Kapacita maxitrub Hoover je 78 litrů, v případě pyrolytických modelů 73 litrů, a to při zachování standardních rozměrů trouby. Maxitrouba může být využita jako jeden velký pečicí prostor s 5 úrovněmi a lze v ní péct buď různé druhy cukroví najednou, anebo rovnou různé druhy pokrmů společně.



Dvojité trouby

Vybrané modely trub jsou tzv. dvojité, což znamená, že prostor trouby lze rozdělit na 2 zcela oddělené pečicí prostory. Horní a dolní pečicí prostor mohou být použity zvlášť, každý prostor má vlastní ventilátor, vlastní ovládání a lze v nich nastavit zcela odlišnou teplotu pečení. Výhodou je, že vůně z pokrmů se nemíchají, takže mohou uživatelé připravovat například rybu v prvním a grilovanou zeleninu ve druhém prostoru.



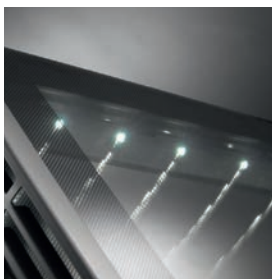
Distribuce tepla systémem PRO

Rovnoměrná distribuce tepla uvnitř trouby je zajištěna pomocí speciálních proudů PRO, které jsou inspirovány profesionálními troubami. Cirkulace tepla je podpořena 100 drobnými otvory ve vnitřním prostoru trouby, které umožňují rovnoměrnější distribuci horkého vzduchu a zabraňují ztrátě vlhkosti pokrmu.



Soft Close – pomalé dovírání dvířek

Trouby Hoover disponují konstrukcí dvířek s pomalým a tichým dovíráním, která zabraňuje nechtěnému zabouchnutí dvířek a samozřejmě zpomaluje opotřebení materiálu.



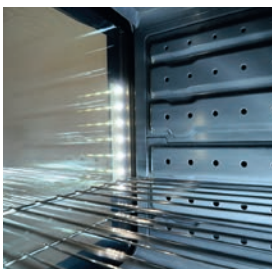
LED osvětlení ve dvířkách

Unikátní LED osvětlení se skládá ze 14 LED světlíků ve dvířkách trub, která zajišťují perfektní přehled o stavu pokrmu během celé doby pečení.



Příslušenství

Maximální praktičnost pro spotřebitele je pro nás důležitá, proto nabízíme modely vybavené teleskopickými pojezdy a různými druhy plechů. Novinkou je pak sonda na maso, která kontroluje teplotu přímo uvnitř připravovaného masa či ryby. Používají ji například i profesionální kuchaři pro pečení při nízkých teplotách.

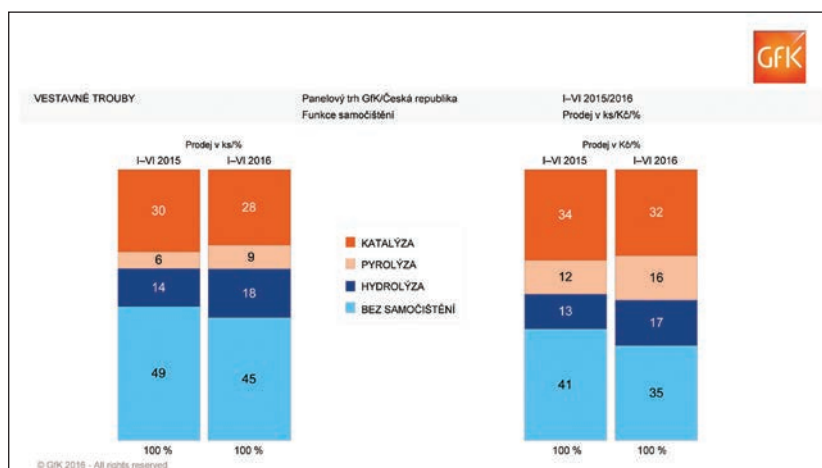


Čištění pyrolytické, nebo pomocí páry?

Běžné znečištění trouby lze snadno odstranit pomocí páry, stačí 300 ml vody nalít do příslušného místa na dně trouby a aktivovat cyklus Hydro Easy Clean a za pouhých 30 minut už stačí setřít hadříkem zbylé nečistoty a trouba je jako nová a připravená k dalšímu použití. Pro hloubkové vyčištění je pak doporučeno pyrolytické čištění trouby, kdy je trouba zahřáta na 500 °C a jsou odstraněny veškeré nečistoty způsobené používáním.

VESTAVNÉ TROUBY NA ČESKÉM TRHU PODLE GfK

POPTÁVKA PO VESTAVNÝCH TROUBÁCH ROSTE. ZA PRVNÍ POLOVINU 2016 SE JICH V MEZIROČNÍM SROVNÁNÍ¹ PRODALO O 3 % VÍCE, HODNOTA SE VE SLEDOVANÝCH ODBYTOVÝCH CESTÁCH² ZVEDLA O 4 %. DO CELKOVÉHO OBRATU ZA SPORÁKY A VESTAVNÉ TROUBY SE JIŽ PROMÍTLY Z VÍCE NEŽ POLOVINY (Z 55 %).



Obrat za devět sledovaných skupin bílého zboží³ se meziročně zvedl o 5 %. Sporáky a vestavné trouby se na něm podílely 12 %. Vestavné provedení velkých domácích spotřebičů zaujímalo z celkového obratu také v letošní první polovině roku stabilních 30 %, v kusech i korunách posílilo o 5 %.

Cenový vývoj

Prodej vestavných trub vykázal meziroční přírůstky – vyšší ve druhém čtvrtletí, kdy v hodnotě skupina meziročně narostla bezmála o desetinu. V průměru⁴ za ně kupující v první polovině letošního roku zaplatili 8 900 korun, což bylo o 100 korun více než ve stejném období před rokem.

Poptávka rostla jak na straně levnějšího sortimentu, tak i u dražších provedení. Zhruba 30 % objemu trhu pokryly vestavné trouby v ceně do 6 000 korun a právě ty vykázaly jednociferný přírůstek. Dvouciferným tempem se meziročně zvedl prodej v kusech u modelů za cenu vyšší než 8 000 korun. Tento cenový segment se do celkových tržeb za vestavné trouby promítl již z více než 60 %.

Zájem o dražší sortiment

Z prvních šesti měsíců letošního roku byl pro vestavné trouby objemově neúspěšnějším měsícem leden, naopak k nejvýraznějšímu propadu prodeje došlo hned následně – v únoru. Souhrnně však za první půlrok

narostl podíl modelů se samočištěním v objemu na 55 %, v hodnotě na 65 % (v červnu na 67 %). Nárůst poptávky po technicky vybavenějším sortimentu patřil k faktorům, které v meziročním srovnání zvedaly cenový průměr.

Například rostl podíl energeticky účinnějších výrobků. Převážná část vestavných trub se prodala v energetické třídě A, nicméně podíl A+ se obrátově zvedl z 10 % v loňském prvním pololetí na 19 % v letošním. Dalším příkladem je funkce páry – necelá desetina obratu se zrealizovala s modely s touto funkcí (přístřík páry nebo čistě parní trouby).

Podíl roste hydrolýze a pyrolýze

Největším dílem se ze sortimentu se samočištěním v celkovém objemu prodeje vestavných trub odrazily modely s katalýzou, konkrétně 28 %. Jejich podíl meziročně klesl o dva procentní body vlivem poklesu poptávky. V průměru se takto vybavené vestavné trouby prodávaly v první polovině 2016 za 10 100 korun, zatímco do sortimentu s hydrolýzou investovali kupující o 1 700 korun méně. U tohoto segmentu naopak poptávka meziročně posílila zhruba o třetinu, což jim objemový podíl zvedlo na 18 %. Nejdražším typem samočištění byla u vestavných trub pyrolýza, za kterou spotřebitelé zaplatili průměrně 16 500 korun. Navzdory vyšší průměrné ceně (ve srovnání s ostatními technologiemi samočištění) se u nich zvedl prodej v kusech o 45 %, cenový průměr se však u tohoto segmentu meziročně snížil.

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).

GfK - Growth from Knowledge

¹ I-VI 2016 vs. I-VI 2015.

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

³ Sledované skupiny: pračky, sušičky, sporáky a vestavné trouby, varné desky, odsavače par, myčky nádobí, chladničky a kombinace, mrazničky a mikrovlnné trouby.

⁴ Vážena počtem prodaných kusů, zaokrouhlena na stovky korun.

MULTIFUNKČNÍ KOBERCOVÉ ČISTIČE VAX PŘEDSTAVUJEME MULTIVAX, MULTIVAX HYDRODRY A MULTIVAX SPINSCRUB

Ikonicke multifunkční vysavače značky VAX patří do tradičního fondu britského designu. Když byly koncem sedmdesátých let vyvinuty, způsobily revoluci na poli úklidové techniky. Jednalo se totiž o vůbec první systém pro domácnosti schopný mokrého čištění koberců, vysávání rozlitých tekutin a současně standardního suchého vysávání. Multifunkční cylindrické vysavače VAX změnily tehdy britský trh, staly se prodejním hitem a brzy pronikly na trhy v dalších zemích. Aktuální generace těchto zařízení přináší spoustu novinek a vylepšení, která činí úklid ještě jednodušším, rychlejším a efektivnějším.

Evoluce účinného čističe

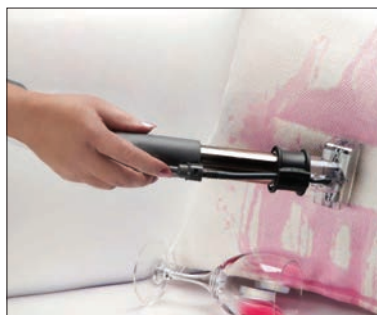
Během posledních zhruba čtyřiceti let pokračovali technici značky VAX ve vylepšování a vývoji multifunkčních vysavačů. V současnosti jsou proto na výběr hned tři řady – Multivax, Multivax Hydrodry a Multivax Spinscrub, přičemž poslední jmenovaná je horkou novinkou, navrženou tak, aby splnila očekávání i těch nejnáročnějších zákazníků. Čističe zůstávají stejně robustní a funkční jako originál, avšak přidávají množství doplňkových nástrojů, větší kapacitu a vyšší výkon než kdy dříve. Díky větším nádržkám na čistou i špinavou vodu jsou schopné bez přerušení uklidit rozsáhlé plochy.

Kvalitní vysavač

Pokud multifunkční čističe VAX používáte v režimu běžného suchého sání, můžete si být jisti, že jde o plně výkonné vysavače s jednoduchou manipulací a ovládním. Snadno se pohybují po místnosti, problémy jim nedělají ani přechody mezi pevnou podlahou a koberci. S vysokou účinností vysávají špínu a prach z různých povrchů a míst, k čemuž pomáhá ještě dodávané příslušenství v podobě menších hubic pro lokální úklid nábytku, sedaček či postelí.

Bezkonkurenční mokré čištění

Každý koberec je potřeba jednou za čas důkladně vyčistit i s pomocí



vody a specializovaného čisticího prostředku. Manuální cesta je ovšem velmi fyzicky náročná a výsledek mnohdy diskutabilní. Alternativa v podobě odvozu koberce na profesionální vyčištění zase logisticky náročná. Zde se proto hlásí o slovo řešení VAX. Při konverzi na mokré čistič a aktivaci této funkce dochází k účinné extrakci hluboko usazených nečistot z vláken, přičemž výsledkem je svěže vonící, dokonale čistý koberec, jako kdyby byl nový. Součástí všech čističů je speciální prostředek VAX Ultra+, který lze samozřejmě také dokupovat samostatně. Velmi dobře a současně šetrně odstraňuje odolnou špínu včetně zažraných skvrn. Pomocí dodávané sekundární hubice můžete snadno podrobit mokrému čištění také potahy sedaček, židlí a křesel.

V domácnosti s dětmi a domácími mazlíčky ocení majitel multifunkční vysavač VAX také ve chvíli, kdy je potřeba provést hygienicky mokré úklid určitých ploch. VAX je vždy připraven velmi rychle z daného místa tekutinu odstranit a zanechat ho dokonale čistě.

Multivax a Multivax Hydrodry

Tyto dva modely čističů používají takzvanou technologii Fibreflow, což znamená, že aplikace čisté vody je zcela oddělena od odsávání vody špinavé. Vytvoření dvou cest zajišťuje, že nedochází ani v koberci k míchání čisté a špinavé tekutiny. Zatímco je na určité místo vstříkována čistá voda s čisticím prostředkem, odsávána je v daný moment z místa vedle. Po odsátí špinavé vody zůstává koberec pouze vlhký a velmi rychle schne.

Multivax Spinscrub

Nejvyšší model multifunkčních vysavačů používá ještě navíc hlavici s technologií Spinscrub s množstvím otáčejících se kartáčů – ty šetrně a s vysokou efektivitou čistí vlákna koberce od veškeré špíny a těch nejdolnějších skvrn. Spinscrub celkově zvyšuje účinnost čištění a urychluje ho. Jde o nejpokročilejší a nejlepší systém mokrého čištění koberců od značky VAX.

Tento model spolu s modelem Multivax Hydrodry ještě obsahují v příslušenství takzvanou hubici Hydrodry určenou pro mokré mytí pevných podlah. Díky velmi silnému odsávání špinavé vody zanechává povrch po úklidu téměř suchý. V případě, že narazíte na nějakou zaschlou skvrnu, stačí sešlápnout pedál a vysunout štětiny, které s jejím odstraněním pomohou.

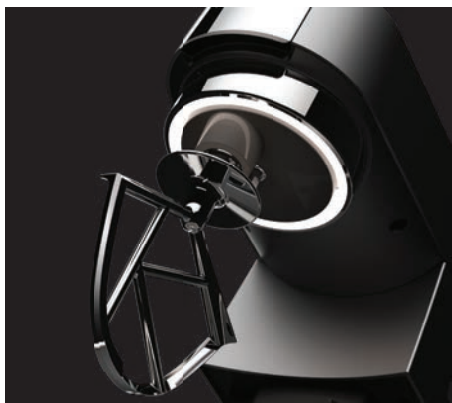


Kenwood Chef XL Titanium: Poslední krok evoluce?

Značka Kenwood v příštím roce oslaví 70 let existence a můžeme předpokládat, že oslava bude skutečně vydařená vzhledem k tomu, jaké novinky uvádí britský výrobce na trh již letos.

Technologický skok

Pokud si někdo myslel, že kuchyňský robot už nemá čím překvapit a že výrobky v této kategorii mohou tak nanejvýš změnit barvu, aby uspokojily poslední módní trendy, tak se spletl. Britský výrobce kuchyňských robotů Kenwood neustrnul a neustále přináší technologické inovace i do tohoto segmentu. Poslední novinku uvedl na trh letos na podzim a model Chef XL Titanium se rázem stal špičkou ve své kategorii. Tento kuchyňský robot osloví každého, kdo se opravdu vyzná v kuchyni, zejména pak pokud je jeho doménou pečení. Tento robot totiž myslí na každý detail, který může usnadnit člověku práci a co víc, ještě posunout jeho schopnosti dál. Roboty Kenwood jsou určené pro



domácí využití, přestože svojí robustností mohou někomu připadat jako profesionální přístroje. Rozhodně ale svému majiteli budou přinášet profesionální výsledky, a to díky celé řadě technických detailů, na které při výrobě Kenwood myslel.

Profesionální přístup

Kenwood novou řadu Titanium osadil inovovanými motory, které se vyznačují bezkonkurenčním výkonem 1700 W a přitom jsou velmi tiché s minimem vibrací. Už jenom tento parametr posunuje roboty Titanium daleko

před konkurenci, ale Kenwood šel ještě dál. Díky dlouhodobé spolupráci s profesionály po celém světě, mezi které se řadí i slavní šéfkuchaři a držitelé michelinských hvězd jako Raymond Blanc (Francie), Moreno Cedroni (Itálie) či Radek Kašpárek (Česká republika), získal britský výrobce řadu podnětů, jak přizpůsobit kuchyňské roboty potřebám svých zákazníků.

Do nové řady robotů Titanium proto implementoval funkci osvětlení pracovní mísy. Tato jedinečná funkce umožní všem uživatelům přesnou kontrolu nad tím, co zrovna v robotu připravují. Není tedy nutné pokaždé zdvihat rameno robotu a kontrolovat tuhost vyšlehaného sněhu nebo konzistenci krému. Díky dotykovému spínači umístěnému na horní části ramene robotu si do mísy snadno posvítíte. Tato inovace byla do robotu přidána na základě několikaletého vývoje, tak aby finální osvětlení nezahřívало suroviny a nezkraslovalo jejich reálnou barvu. Tato funkce je skutečným skokem v evoluci kuchyňských robotů a vzhledem k celkovému přínosu značky Kenwood v tomto segmentu, rozhodně ne posledním.

Precizní ovládání

Precizní elektronická kontrola rychlosti se u robotu Chef XL Titanium aktivuje pomocí tlačítka start/stop a poté lze zvolit 6 rychlostních stupňů, které na sebe plynule navazují, takže nárůst otáček je pozvolný a lépe se tak kontroluje. Robot disponuje také extra pomalou rychlostí určenou pro jemné zapracování surovin a zároveň i pulsni rychlostí, která naopak vyvine maximální rychlost v okamžiku.

Výkon, který tento robot poskytuje, jde ruku v ruce s výkonnými metlami SystemPro™, kterými je robot vybavený: nerezová K-metla, pevná nerezová šlehací metla a nerezová

CHEF XL TITANIUM

vý spirálový hnětací hák. Tyto robustní silné metly doplňují další dvě pro specifické úkoly: flexibilní metla na krémy a speciální cukrářská metla pro jemné promísení. S těmito dvěma metlami je hračka připravit moučnický té nejvyšší úrovně s lehkostí a úsporou času.

Všechny metly jsou výškově nastavitelné, a proto si hravě poradí i s minimálním množstvím surovin. Je to právě také šíře nástavců v základním balení a jejich dokonalé zpracování, které je u značky Kenwood jedinečné. Každý nástroj byl vytvořený tak, aby perfektně zastal konkrétní práci. A i tady se Kenwood inspiroval profesionálními postupy a nástroji, které pak implementoval do vývoje míchacích nástrojů. Každého kuchaře pak nadchne extra velká pracovní mísa o celkovém objemu 6,7 l ve které lze zpracovat až 2 kg mouky na tuhá těsta.

Globální lídr

Trh s kuchyňskými roboty se v posledních letech velmi rozrostl a výrobky do tohoto segmentu začaly uvádět i výrobci, kteří do



té doby s kategorií neměly žádnou zkušenost. V takové situaci je důležité mít stejně jako Kenwood něco navíc, podle čeho jste nezaměnitelní: „Kenwood musí zůstat značkou s referenčními technologiemi, něčím „navíc“. Co to znamená konkrétně?“, ptá se Andree Natale, generální ředitel De’Longhi Praga, obchodního zastoupení pro značku Kenwood, a zároveň odpovídá: „V první řadě výkon, konstrukční kvalitu a udržení anglické tradice, již se značka pyšní. Na základě toho jsme vyrobili nový Chef XL Titanium s nejvyšším výkonem na trhu, a to 1700 W. Přidali jsme unikát v podobě osvětlení mísy a dodáváme ho s metlami z nerezové oceli v nejvyšší kvalitě. Stačí, aby vzal obchodník nebo spotřebitel příslušenství do ruky, a podle jeho hmotnosti hned pochopí, co mám na mysli.“

Kvalita a design

Kvalita je u značky Kenwood jednoznačně na prvním místě a spotřebitel jí dokáže náležitě ocenit, také proto je britský výrobce kuchyňských spotřebičů globální jedničkou na

trhu kuchyňských robotů. Chef XL Titanium se od ostatních kuchyňských robotů hned na první pohled odlišuje také designem. Precizní zpracování a materiály té nejvyšší kvality nedávají pochyb o tom, že se jedná o nejdokonalejší kuchyňský robot současnosti. Mimořádný design výrobku byla také patřičně oceněna, když robotu Kenwood Chef XL Titanium bylo uděleno ocenění iF Gold Award. Toto vítězství přivedlo značku Kenwood ke vstupu do „síně slávy“ v mezinárodním designu a Kenwood je tak uveden v nejnovější mezinárodní iF klasifikaci značek na pozici 33.

Důraz na design je pro britskou značku charakteristický, vzniká totiž stále pod rukama britských designérů, kteří sídlí na jihu Anglie v městě Havant, kde probíhá zároveň i vývoj a testování nových produktů, než jdou do sériové výroby. Andrea Natale z obchodního zastoupení značky také prozrazuje: „V březnu 2017 přijdeme s celou novou řadou různých spotřebičů Kenwood v kovů s designem inspirovaným britskou tradicí“.

Kuchyňské roboty Kenwood Chef XL Titanium přicházejí na trh ve dvou variantách:

Chef XL Titanium KVL8470S: balení obsahuje 5 míchacích nástrojů, mixér, mlýnek na maso, food processor, lis na citrusy a mini chopper

Chef XL Titanium KVL8400S : balení obsahuje 5 míchacích nástrojů, mixér, mlýnek na maso a food processor.

Více na www.kenwoodworld.cz



*Zdroj: Nezávislá výzkumná organizace, prodej v hodnotě, leden - prosinec 2015

Facebook se kvůli americkým volbám rozhodl zakročit proti falešným zprávám

Máme po amerických volbách a vyhrál je kandidát, který vyvolával a nadále vyvolává vášnivé diskuse. Ti, kteří k Donaldu Trumpovi mají negativní vztah, tak nyní pilně analyzují, co se vlastně pokazilo, že volby z jejich pohledu dopadly takto nepříznivě. Část jejich kritiky se přitom snesla i na Facebook. Sociální síť podle Trumpových odpůrců dostatečně nezakročila proti šíření falešných a vymyšlených zpráv, což prý ovlivnilo výsledek voleb v Trumpův prospěch.

Kritiku falešných zpráv šířících se přes sociální síť vyslovil dokonce i současný prezident Barack Obama. V projevu, který v polovině listopadu měl po boku Angely Merkelové u příležitosti návštěvy Německa, věnoval falešným zprávám a jejich potenciálně destruktivnímu vlivu na veřejný život několik minut. Obama sice varoval pouze v obecné rovině před tím, že pokud veřejnost nebude vědět, kde je pravda, bude paralyzována při rozhodování o budoucnosti, ale mnozí jiní se do Facebooku pustili zcela adresně.

Útoků bylo tolik, že na ně nakonec zareagoval na svém facebookovém profilu přímo sám Mark Zuckerberg. Podle něj Facebook ví, že jsou falešné zprávy a šíření zavádějících informací přes sociální síť problémem. Jeho aktivity proti zavádějícím zprávám nejsou nové, probíhají průběžně a na základě posledních zkušeností Facebook v tomto boji ještě přidá. Představa, že falešné zprávy sdílené na Facebooku měřitelně ovlivnily výsledky voleb, je ale podle Zuckerberga „celkem šílený nápad“.

Něco jiného si myslí web BuzzFeed, který provedl analýzu spočívající ve srovnání dvaceti nejpůvodnějších falešných zpráv tematicky kolem amerických voleb s dvaceti nejpůvodnějšími zprávami seriózních

8,7 milionu interakcí, seriózní média dosáhla v součtu jen na necelých 7,4 milionu. Jen pro dokreslení je pak namístě uvést, že z dvaceti posuzovaných falešných zpráv jich 17 bylo v Trumpův prospěch a jen jedna jednoznačně hrála do karet Hillary Clintonové.

Podle Zuckerberga každopádně tvoří v celkovém součtu falešné zprávy na Facebooku jen asi 1 procento příspěvků. Toto vyjádření je trochu zavádějící, neboť neporovnává množství seriózního a falešného mediálního obsahu, ale množství všeho obsahu, včetně například fotografií uživatelů z dovolené nebo check-inů ze společenských akcí. Zuckerberg navíc zřejmě nebere v úvahu ani to, že některé příspěvky nemusí být úplně vymyšlené, ale mohou být nepravdivé a zavádějící jen zčásti, ovšem klidně v klíčové části.

Měl by Facebook potlačovat falešné zprávy?

O tom, že falešné zprávy jsou pro volby problémem, ví svoje už i řada jiných zemí než Spojené státy. Některé africké státy dokonce přistoupily až k tomu, že sociální síť ve dnech před volbami pro své obyvatelstvo blokuje. I zde se ovšem nabízí pochybnost, zda to dělají z dobrých úmyslů jako ochranu obyvatel před falešnými zprávami, nebo ze špatných úmyslů jako ochranu vládnoucích skupin před lepší informovaností občanů.

Každopádně je diskutabilní už to, zda by se Facebook vůbec měl pouštět do posuzování toho, který obsah je vhodný a který nikoliv. Neměla by sociální síť být spíše platformou, kde lidé sdílí svoje názory, přičemž kvalita sdíleného obsahu je jejich vlastní zodpovědnost? Doposud Facebook vždy tvrdil, že je platformou, a volil střední cestu, kdy znevýhodňoval (a jen v odůvodněných případech zcela cenzuroval) projevy, které byly nelegální, zavádějící a podvodné. Praktickým problémem

tohoto přístupu je, že mezi zavádějícím obsahem a názorem v některých případech nevede zcela jasná a jasně definovatelná hranice.

Facebook se i nadále chce vyhnout tomu, aby pravdu a lež posuzoval sám. Chce ale více uživatelům usnadnit to, aby mohli závadný obsah nahlašovat sami, a nadto chce zdokonalit svoje algoritmy pro automatické odhalování závadného obsahu. Dále se Facebook chystá navázat užší spolupráci s nezávislými organizacemi zabývajícími se ověřováním informací. Výsledkem by pak nemuselo nutně být to, že určité zprávy nebudou v kanálu novinek (News Feedu) vůbec viditelné, i když je pravděpodobné, že díky nastavení algoritmu se budou zobrazovat méně uživatelům. Podle představ Facebooku by ale všechny zprávy pochybné kvality měly minimálně být jasně označené jako kontroverzní a nepravdivé, aby si je uživatel mohl sám ověřit.

Vedle toho se Facebook rozhodl zakročit proti webům, které na falešných zprávách vydělávají pomocí reklamy. Přestože již nyní tyto weby spadaly do kategorie webů, kam Facebook podle svých pravidel reklamu přes svoji reklamní síť nedodával, protože nabízely zavádějící či podvodný obsah, Facebook změnil podmínky tak, že v nich je vyloučení reklamní sítě pro weby nabízející „falešné zpravodajství“ výslovně uvedeno.

Jestli všechny tyto kroky pomohou, a hlavně kam sociální síť zavedou, to ukážou příští měsíce a roky. Vypadá to, že si Facebook bude muset časem vybrat. Buď je jen platformou pro sdílení, a pak není namístě, aby do obsahu sdíleného lidmi a organizacemi zasahoval nad míru požadovanou zákony. Anebo je spíše mediální společností, která je za obsah, který uživatelům nabízí, spoluzodpovědná, a pak tento obsah musí korigovat. Obě cesty mají svá úskalí a ani jedna není bez otázek. Současný stav, kdy Facebook tvrdí, že je jen platformou, ale přitom stále více do sdíleného obsahu zasahuje, je ovšem ještě horší a dlouhodobě vypadá jako neudržitelný.

Jindřich Lauschmann



médií se stejnou tematikou. Popularita se v tomto případě měřila pomocí sociálních interakcí na Facebooku, tedy podle počtu sdílení, komentářů a lajků. Výsledek? Dvacet nejpůvodnějších falešných zpráv mělo v součtu o 1,35 milionu více sociálních interakcí než dvacet nejpůvodnějších zpráv seriózních médií. Zatímco falešné zprávy vygenerovaly více než

Nový Nespresso kávovar EXPERT & MILK

NALADĚNÝ NA VAŠI CHUŤOVOU VLNU.



Naslouchá vašim přáním. Jednoduše zvolte vaši oblíbenou Grand Cru a otočte ovladačem pro co nejsnazší nastavení: 5 velikostí šálku, včetně nové volby Americano, stejně tak jako režim horké vody se 3 stupni teploty.

EXKLUZIVNĚ K DISPOZICI V NESPRESSO
A U OBCHODNÍHO PARTNERA ALZA.CZ

www.nespresso.com/expert

NESPRESSO[®]
What else?

BEZSÁČKOVÉ VYSAVAČE SAMSUNG POUŽÍVAJÍ CYKLONOVOU TECHNOLOGII NOVÉ GENERACE

Značka Samsung vidí v cyklonových vysavačích budoucnost. Nevyžadují neustálé dokupování sáček a přitom si udržují stabilní sací výkon. Nejnovější generace těchto vysavačů disponuje technologií CycloneForce v kombinaci se systémem Anti-Tangle, takže nejenže účinně separují nejjemnější prach, ale zajišťují, že v nádobě na nečistoty končí i vlasy a zvířecí chlupy.

Nová modelová řada dvoukomorových cyklonových vysavačů Samsung VC5100 má na trhu aktuálně dva zástupce – vyšší a vybavenější model VC07K51G0HG/GE a cenově dostupnější VC07K51E0VB/GE. Oba jsou samozřejmě vybaveny revolučním systémem Anti-Tangle Turbine, který prakticky vylučuje nutnost manuálního čištění turbíny vysavače od vlasů a zvířecích chlupů, jak je tomu třeba u běžných cyklonových vysavačů. Speciální patentovaná turbína uvnitř vysavače zabraňuje tomu, aby se ve filtru zamotávaly vlasy, chlupy nebo nitě. Všechny tyto nečistoty končí díky turbíně v nádobě na odpad, přičemž turbína zároveň zajišťuje skutečně konstantní sací výkon bez nutnosti nádoby neustále vyprazdňovat. A nejde pouze o stálost výkonu, nýbrž také jeho velikost, protože turbína přispívá ke zvýšení síly sání na účtyhodných 220 W.

Sací hubice s rotačním kartáčem také bez vlasů

Přepracována a výrazně inovována byla univerzální hubice na tvrdé a kobercové plochy, která obsahuje i rotační kartáč. Na ten se v běžných hubicích samozřejmě namotávají vlasy a zvířecí chlupy, které je pak nutné vystříhávat. Nejenže jde o nepříjemnou činnost, ale také o činnost nepříliš hygienickou. V nové hubici Samsung Tangle Free Tool (TB-700) s oddělenou strukturou proudění vzduchu a lamelami místo klasických štětin vlasy nezůstávají. Místo toho míří rovnou do nádoby na nečistoty ve vysavači.

Tato hubice je dodávána pouze k modelu VC-07K51G0HG/GE. K oběma vysavačům dostane zákazník univerzální hubici s přepínáním na tvrdé a kobercové plochy (NB930), parketovou hubici Parquet Master (HB 200) a příslušenství typu 3 v 1 (hubice na štěrbinu, na čalounění a na prach).

Filtrace prachu i alergenů.

Snadné čištění filtru

Nové vysavače získaly dva významné certifikáty – jeden od organizace BAF, britské nadace pro alergiky, a druhý od německé laboratoře SLG. Oba certifikáty potvrzují, že jsou nové vysavače Samsung ideální volbou pro alergiky. Po technické stránce to dokládá jak přítomnost filtru HEPA, který zachytí 99,998 % těch nejmenších částic včetně roztočů, tak samozřejmě třída A v kategorii emisí prachu.



Údržba vysavače je velmi snadná. Předmotorový pěnový filtr stačí jednou za čas umýt a nechat uschnout. Jeho pravidelným čištěním je zajištěn stabilní a vysoký sací výkon vysavače. O nutnosti údržby byste při prezentaci výrobku měli zákazníka informovat.

Ovládání bez ohýbání

Vyšší model VC07K51G0HG/GE obsahuje přímo na rukojeti rádiové ovládání pro zapnutí vysavače i nastavení výkonu. To výrazně zvyšuje uživatelský komfort, ať už při zahájení úklidu, nebo během něho, kdy lze snížit nebo zvýšit sílu sání bez ohýbání se k vysavači.

Nové vysavače jsou již v prodeji a můžete je pro svůj obchod objednat u českého zastoupení společnosti Samsung.



MIKROVLNNÉ TROUBY SAMSUNG – KOMPLETNÍ ŘEŠENÍ PRO PŘÍPRAVU JÍDLA

Multifunkční mikrovlnné trouby značky Samsung jsou natolik vyspělé, že plně nahradí běžnou pečicí troubu. Standardní mikrovlnky jsou zase ideálním doplňkem varného řešení v kuchyni. Přesto nabízejí víc než pouze ohřev jídla – můžete s nimi například pozvolna rozpouštět máslo nebo čokoládu.



Multifunkční trouba Samsung MC32K7055CT s technologií HotBlast

Zcela novou úroveň vaření představuje trouba typu HotBlast, která v porovnání s běžnými mikrovlnnými troubami snižuje dobu přípravy pokrmů až o 50 %. Výkonný horký vzduch nevychází ze zadní stěny trouby, jak je obvyklé, ale průduchy umístěnými ve stropě trouby. Míří tedy shora přímo na pokrm. Výsledkem je jídlo po celém svém povrchu křupavé, ale současně šťavnaté uvnitř. Letošní novinka s vnitřním objemem 32 l dále disponuje funkcí SLIM FRY, kombinující gril s prouděním horkého vzduchu, takže je jídlo skrz naskrz křupavé, ale stačí k tomu jen malé množství oleje. Je tak možné bez použití fritézy připravit zdravější smažené jídlo. V neposlední řadě pak má tato trouba velmi široký gril, kterým vykryvá celý vnitřní prostor pro rovnoměrné zapékání jídla. Výhodou je u ní i možnost deaktivovat otáčení talíře a použít v ní hranatý plech pro lepší využití vnitřního prostoru při pečení.

Multifunkční trouba Samsung MG23F30ITAK pro zdravé vaření

Pomocí 20 přednastavených programů pomáhá tato multifunkční trouba s rychlou přípravou jídel z čerstvých surovin. Jednoduchost použití těchto funkcí bude vaše zákazníci motivovat k výměně hotových jídel určených k ohřátí za zdravé domácí pokrmy, jejichž příprava bývá jinak složitější a zdlouhavější. Trouba s vnitřním objemem 23 l obsahuje gril, který lze samozřejmě kombinovat také s funkcí mikrovln pro rychlejší zapékání nebo přípravu pizzy.

Klasická mikrovlnná trouba Samsung MS23H315AK s možností vaření v páře

Tato trouba je určena čistě k ohřevu jídel pomocí mikrovln, nicméně je dodávána s příslušenstvím pro vaření v páře. Stačí jen zvolit patřičný program a během chvíle se už může chystat zdravá večeře bez přidaného tuku. Další specialitou tohoto modelu je program pro pozvolné rozpouštění másla a čokolády. Trouba má objem 23 l a je dodávána v designu Crystal Gloss+, díky němuž rozzáří každou kuchyň.

Všechny trouby Samsung používají keramický vnitřní povrch s dlouhou životností a ochranou před bakteriemi. Kvalita a odolnost keramického smaltu jej navíc činí 7× odolnějším proti poškrábání, než jsou ostatní povrchy mikrovlnných trub. Dalším benefitem je hladkost povrchu, díky níž se snadno čistí. Oproti běžným povrchům, které při vyšších teplotách a za použití živočišných tuků mění zabarvení, si uchovává stálou barvu. Všechny zmíněné výhody dokládá značka Samsung poskytnutím 10leté záruky na keramický povrch.

Další důležitou funkcí společnou všem mikrovlnkám Samsung je trojitá distribuce mikrovln nazývaná jako TDS (Triple Distribution System). Emitace mikrovlny probíhá hned ze 3 míst v troubě, takže ohřev i rozmrazování jídla dokonale rovnoměrné.

Všechny mikrovlnné trouby Samsung umožňují i vaření v páře po dokoupení příslušenství pro tento typ přípravy jídla. Některé modely jsou jím vybaveny již v základu. Pro více informací a objednávky pro váš obchod kontaktujte lokální zastoupení společnosti Samsung.

Andrea Petrová:

Nespresso se na recyklaci svých kapslí zaměřuje už mnoho let. V Česku míří recyklovaný hliník do automobilového průmyslu

Kapslová káva se letos ocitla v hledáčku ochránců životního prostředí v ještě větší míře než kdy dřív. Úřady v německém Hamburku mají dokonce zakázáno kapsle kupovat. Nejde ale o přehnanou reakci? Na to jsme se zeptali Andrey Petrové, marketingové ředitelky značky Nespresso. Představila nám i zbrusu nové Experience Center, jedinečný svatostánek kvalitní kávy v samotném srdci Prahy. Vydáváme rozšířenou verzi rozhovoru, který byl součástí i našeho speciálu „Káva a kávovary“ v deníku E15.



V říjnu letošního roku jste otevřeli v Pařížské nedaleko svého slavného butiku takzvané Nespresso Experience Center. K čemu nový prostor slouží?

Nespresso Experience Center je místo, kde bychom chtěli našim zákazníkům ukázat, jak pozvednout zážitek z kávy na další úroveň. Naším cílem bylo vytvořit prostor vhodný jak na odborná školení, tak na neformálnější setkání či workshopy pro milovníky kávy. Za návrhem Nespresso Experience Center stojí studio Parisotto + Formenton Architetti, díky němuž se bývalý byt v historickém centru Prahy proměnil v dokonalé místo, kde se dá vyprávět jedinečný příběh naší kávy. Samotný prostor je zároveň odpovědí na otázku, čím je káva Nespresso tak výjimečná. Popisuje její dlouhou cestu od kávovníku a výběru těch nejlepších kávových třešní přes zpracování zrn až po jejich namletí a uzavření do kapsle. Káva je zde hlavním motivem a pojícím prvkem napříč celým prostorem.

Těchto center není na světě mnoho a Praha se nyní řadí mezi hrstku, která své Nespresso Experience Center má. Je tomu tak?

Pražské Nespresso Experience Center je teprve čtvrté na světě. První vzniklo před několika lety v Japonsku, další se nachází v Brazílii a Francii. Česká republika je tak čtvrtou zemí na světě, kde si mohou milovníci kávy Nespresso vychutnat šálek kvalitní kávy a posunout tak tento zážitek na zcela novou úroveň. Kromě Nespresso Experience Center v Pařížské ulici se značka na českém trhu představuje několika Nespresso Boutiques. První byl otevřen v roce 2006 v Pařížské ulici 10, následoval Nespresso Boutique in Mall v pražském Centru Černý Most a butik v Brně na podzim roku 2015. V září 2016 pak byl otevřen první Nespresso Pop-up store v pražském OC Chodov a v listopadu další Pop-up store, tentokrát v OC Nový Smíchov.

Jak dlouhá byla cesta od myšlenky k otevření centra? Kdy se nápad zrodil? A co bylo ústřední myšlenkou, s níž jste se pustili do práce na projektu?

S myšlenkou otevřít zážitkové centrum jsme pracovali několik posledních let. V loňském roce jsme našli ideální bytový prostor právě v Pařížské ulici, přímo naproti našemu butiku Nespresso, a pak

již začala sedmiměsíční cesta k realizaci. Ústřední myšlenka byla jasná – poskytnout všem milovníkům kávy prostor, kde bude mít každý příležitost poznat svět kávy pěkně do hloubky a zároveň bude moci kávu objevovat i v jiných souvislostech. Máme v plánu zde realizovat například degustační večery a kávu snoubit s dalšími pochutinami.

Kdy lze očekávat, že začnete pořádat v Experience Center akce nejen pro obchodní partnery, ale také pro členy Nespresso Clubu?

Zážitkové centrum Nespresso Experience je v posledních týdnech letošního roku určeno výhradně pro partnery, avšak v příštím roce bychom rádi centrum otevřeli i dalším milovníkům kávy a širší veřejnosti.

Během posledních měsíců se především v Německu probírá zákaz kávových kapslí. Nespresso se pochopitelně proti těmto zákazům vymezuje. Jaká je vaše argumentace?

Náš přístup k trvalé udržitelnosti je komplexní a všestranný: začíná u pěstitele kávy a končí u recyklace použitých kap-

slí. Metoda „posouzení životního cyklu“ (LCA) nám umožňuje měřit vliv našich výrobků napříč celým hodnotovým řetězcem. Největší dopad na životní prostředí má pěstování kávy, následuje fáze použití kávovaru, včetně mytí šálku. Balení je až na třetím místě.

Jsme přesvědčeni, že použití porcované kávy je smysluplný způsob, jak minimalizovat environmentální dopady spotřeby kávy a vyhnout se tak vzniku potravinářského odpadu, který představuje pro společnost skutečným problémem.

Nespresso na systémech sběru a recyklace kapslí na národní úrovni pracuje již od roku 1991, kdy společnost zahájila svůj první recyklační program ve Švýcarsku. V současné době lze naše použité kapsle recyklovat ve 34 zemích, přičemž na konci roku 2015 se globálně do recyklačního cyklu vrátilo celkem 80 % prodaných kapslí. Současně jsme se zavázali, že do roku 2020 zvýšíme sběrnou kapacitu na 100 % a zajistíme, aby se použité kapsle Nespresso, které se díky našemu sběrnému programu shromáždí, recyklovaly a vyrobily se z nich nové kapsle pokaždé, když to má smysl z hlediska životního prostředí. Dlouhodobě a i nadále budeme spolupracovat s vládami a obcemi ve snaze zapojit se do kolektivních recyklačních programů.

Neuvažujete o přechodu z hliníku na nějaké rozložitelné materiály? Někteří vaši konkurenti o tom uvažují nebo už takové kapsle mají.

Nespresso používá na výrobu svých kapslí hliník, protože je to jediný materiál, který splňuje vysoké standardy na ochranu kvality a čerstvosti kávy Nespresso Grand Cru. Naše hermeticky uzavřené hliníkové kapsle poskytují nejlepší ochranu proti kyslíku, světlu či vlhkosti, které mohou ohrozit čerstvost, chuť a kvalitu kávy.

Zároveň má hliník tu výhodu, že je nekočně recyklovatelný a díky jeho pevnosti není pro ochranu čerstvosti a chuti potřeba dalšího balení. Recyklovaný hliník je velmi univerzální. Odhaduje se, že 75 % všeho hliníku, který byl kdy vyprodukován, se používá dodnes. Hliník se používá v celé řadě dalších výrobků od okenních rámu po kola či na automobilové díly.

Jak probíhá recyklace vašich kapslí na českém trhu? Kdo je zpracovává?

Nespresso odebírá použité kapsle jak ve sběrných místech v našich buticích, tak

přímo od zákazníků v jejich domovech při předávání objednávky nového zboží. Použité kapsle se dále lokálně zpracovávají u místního partnera. Zpracování probíhá ve dvou fázích. Káva se nejdříve separuje od hliníku a použije na výrobu energie a hliník dál směřuje do zpracování, konkrétně v ČR do automobilového průmyslu.

Každý rok na Vánoce uvádíte na trh tři druhy kapslí v rámci limitované edice Variations. Jedná se o kávy s příchutí, ovšem bez cukru, skutečně jen čistou kávu s určitou „vánoční“ esencí. Jak novinky v rámci Variations uvádíte letos?

Letos jsme se rozhodli na trh uvést kolekci, která vás vrátí do dětství a připomene vám okamžiky spojené s těmito vzácnými svátky. Inspirovali jsme se tradicí a elegancí rakouské Vídně a vytvořili tři limitované edice káv Variations, každou s příjemným a lahodným aroma, které rozechvěje srdce každého milovníka kávy. Vycházeli jsme z tamních nejslavnějších dezertů a vytvořili jsme tři lahodná ochucená espresa: Variations Sachertorte, Variations Apfelstrudel, Variations Linzer Torte. Všechny tři kávy Variations mají intenzitu 6 (na stupnici do 12) a jsou to čisté kávy ochucené přírodními esencemi. Součástí vánoční kolekce je také řada stylových doplňků k servírování kávy, která se může stát krásným vánočním dárkem pro vaše blízké. K vytvoření této kolekce oslavující vánoční atmosféru jsme přizvali italského ilustrátora Lorenza Petrantonioho, který se při své práci inspirovuje uměním 19. století. Připravil pro nás design ve slavnostních barvách zlaté a černé, čímž dodal šálkům z Pure Collection punc luxusu a elegance a vytvořil z relativně nenápadných kousků ozdobu na každý sváteční stůl.

Na veletrhu IFA jste představili nový kávovar Nespresso Expert, který se svým designem vymyká všem předchozím generacím. Největší změnou je podlouhlá konstrukce, která ho umožňuje postavit na kuchyňské lince ke zdi, aniž by kávovar zabíral cenný prostor před sebou. Co dalšího je u něho zajímavé?

Tento nejnovější kávovar v sobě snoubí inovativní design a funkce šité na míru náročnému milovníkovi kávy. Naslouchali jsme našim uživatelům a zjistili, že



je pro ně velmi důležitá možnost úpravy kávy dle jejich vlastních požadavků. Proto jsme u nového kávovaru přidali možnost přípravy větší kávy typu americano, které je velmi jemným nápojem, připraveným z 25 ml kávy doplněné 125 ml horké vody. Tento způsob přípravy snižuje ostrost kávy nebo hořkou dochuť, káva je velmi jemná, nasládlá a kulatá, a přesto si použitá směs stále zachovává svůj výjimečný charakter. Americano může být připraveno ze všech směsí řady Ristretto nebo Espresso, které nabízíme. Dále lze upravit teplotu vody dle preferencí uživatele. Kávovar můžete navíc ovládat pomocí technologie Bluetooth Smart, pak vám přístroj prostřednictvím Bluetooth může například oznámit, že je potřeba dokoupit kapsle nebo doplnit zásobník anebo že je čas na odvápnění kávovaru. Inovace ale není patrná jen v nových funkcích, jak bylo zmíněno již v otázce, nový je i jeho elegantní a sofistikovaný vzhled. Tvoří tak část nové generace designu kávovarů, které se pyšní výjimečným tvarem kopírujícím zed – inspirovaným zkušenostmi baristů.

Interiérový design v proměnách času

Volyňská vyšší odborná a střední škola připravuje studenty především v oborech dřevěné konstrukce a design nábytku. S tím souvisejí i semináře a konference, které bývají vždy spojeny s dobrou organizací a neopakovatelnou atmosférou. Nejinak tomu bylo i v případě pátého ročníku odborného semináře s názvem Interiéry 2016.

Téma Příběh realizací, designérů a materiálů a samotný seminář se staly podle ohlasů i dobrým příběhem pro všechny zúčastněné: „Na tuto hru přistoupili všichni přednášející. Byla zde tedy kontinuita a nabízely se i různé pohledy na interiéry a práci profesionála. Jako celek to nakonec vyznělo naprosto úžasně. Sami posluchači mi sdělovali své příběhy. V sále bylo asi 340 posluchačů, což mě opravdu velmi těší, protože dostat lidi z praxe do přednáškového sálu na celý den není opravdu snadné. Udržet je tam a vyvolat v nich nadšení bývá ještě těžší. Při svém úvodním vstupu jsem s nadsázkou říkala, že věřím v to, že až budou posluchači odjždět, interiéry je budou bavit ještě více, než je tomu nyní. Po skončení akce jsem viděla, že se to opravdu povedlo. Potvrdilo se, že má smysl takovéto akce pořádat...“

Ing. Iva Bastlová, DiS. (foto)

Praxe: Interiérová designérka s praxí více než 15 let, odborná redaktorka a vydavatelka magazínu Interiéry, spolupředsedatelka semináře Interiéry, organizátorka doprovodného programu o trendech k veletrhu For Furniture a Design Shaker.

Vzdělání: VOŠ Volyňe, obor tvorba interierů, Technická univerzita Zvolen, nábytek a výrobky ze dřeva.

Kontakt a internetové stránky akce: <http://www.interiery2000.cz/program-2016>



Seminář Interiéry je určen pro širokou odbornou veřejnost, především pro návrháře interierů, architektky, výrobce a dodavatele interierových prvků. Cílem je podle slov spolupředsedatelky akce Ivy Bastlové kromě seznámení s novinkami na trhu, novými technologiemi, trendy a zajímavými realizacemi také smysluplné propojování designérů a výrobců na území Česka a Slovenska. „Nejde o komerční veletrh ani o dlouhé teoretické přednášky, vše je provedeno prakticky, reálně a cíleně. A to v jeden den na jednom místě. Ze zkušenosti víme, že dobrá spolupráce a správné kontakty patří mezi osvědčené know-how každé firmy,“ uvedla Iva Bastlová.

Letošní hlavní téma nazvali organizátoři Příběh realizací, designérů a materiálů. Vysoce váženým přednášejícím byl profesor, akademický architekt Jiří Pelcl z pražské VŠUP, který hovořil na téma Zapomenutí minimalisté – Hnutí Shakers v USA. Přinesl tak pádný důkaz o tom, že i malá společenství lidí dokážou ovlivnit kulturu a myšlení většinové společnosti. Ve své přednášce uvedl i představy minimalistů o nových budovách: „Obytné domy byly rozsáhlé a vícepatrové, protože musely ubytovat desítky lidí. Dispozice odpovídaly striktnímu oddělení mužů a žen, budovy měly dva vchody a dvě schodiště a jednotlivé sekce byly odděleny. V objektech byla společná jídelna, kuchyně, prádelna a jiné servisní prostory umožňující společné ubytování. Budovy byly stavěny na základě komunitního života, kde funkčnost byla na prvním místě...“ Na snímcích mohli návštěvníci vidět dochované stavby v původních sídlech shakerů, které jsou dodnes vyhledávaným cílem milovníků architektury a designu,

a výrobky této komunity jsou zastoupeny ve sbírkách věhlasných muzeí po celém světě.

Vyváženost pohledu pak nabízel příspěvek Jakuba Colona ze společnosti J.A.P. Představil zajímavé prvky současného minimalismu obohaceného o nové moderní technologie. Zaměřil se na konkrétní technická řešení dveří a hovořil o výhodách skrytých zárubní. Ve stejném duchu se nesly i další příspěvky. Nehovořilo se však pouze o interierech. Na řadu přišla i loga, vizuální identity, zlepšení komunikace se zákazníky a osvědčené oborové soutěže. Za všechny snad udělování ocenění Nábytek roku, jehož cílem je podpora výrobních firem, pro které je design důležitou součástí výrobního procesu i marketingovým nástrojem. Populární jsou i příběhy realizací z televizního pořadu TV Prima Jak se staví sen. Ve svém příspěvku představila zdařilé rekonstrukce architektka Kamila Douděrová, která působí v tomto pořadu také jako moderátorka. Zajímavé bylo sledovat drobné detaily v interierovém designu, jež ve finále korunují celý interiér. Mohou to být obklady, svítidla či zaoblení materiálu, jež dává našemu domovu přátelštější, ale i bezpečnější tvář. „Modernímu interieru více sluší základní tvary, mezi něž patří i kruh či z něj vycházející čtvrtkruh, půlkruh. Oblé prvky navíc působí esteticky čistě,“ vysvětluje ve svém příspěvku Branislav Mikitka ze společnosti Design Factory a dále představuje vlastní technologii oblouků, kde obratně pracuje s italskou topolovou překližkou. Po čase se tato technologie aplikovala do praxe a v současné době je základem nadstavby pro výrobu jakýchkoli zaoblení, ať již kaširovaných plastem, stříkaných nebo dyhovaných. Využívá se například v prodejních značce Samsung.

Vlastimil Růžička



Bosch SilentMixx Pro

Stolní mixér SilentMixx Pro MMB66G3M je nejtišším mixérem od značky Bosch. Mixér s výkonem 900W mixuje, seká a drtí rychle, kvalitně a především velmi potichu. Součástí mixéru je tepelně izolovaná nádoba ze skla ThermoSafe o objemu 2,3 litru, která je vhodná pro komfortní přípravu polévek nebo studených nápojů a navíc významně přispívá i k redukci hluku. Mixér je navíc vybaven plynulou regulací ovládání a třemi automatickými programy. Pouhým stiskem tlačítka můžete drtit led, sekát přísady anebo zvýšit otáčky programem HighSpeed na 20 000 za minutu a díky tomu bezproblémově připravit mražené ovoce nebo tvrdou zeleninu. Díky velmi snadno vyjímatelnému a omyvatelnému noži EasyKlick je zajištěna velice bezproblémová údržba, skleněnou nádobu stolního mixéru je možno mýt v myčce nádobí. Stolní mixér SilentMixx Pro je dodáván s praktickým a mnohostranně využitelným příslušenstvím. Filtr na štávu využijete při přípravě hladkých mixovaných nápojů smoothie, speciální sekáček je určen pro zpracování malého množství cibule, bylinek a koření.

Připravte si čerstvé zelené smoothie podle našeho receptu:

Salát dobře umyjte. Nakrájejte hrušky, banány a maracuju a přidejte k salátu. Nastrouhejte čerstvý zázvor a vše vložte do mixéru a zpracujte. Koktejl je nejen lahodný, ale také velice zdravý.



Co budete potřebovat:

2 hrsti salátu polníček, 2 zralé hrušky, 2 zralé banány, 1 maracuja, zázvor dle chuti, voda

Roman Marek:

Profi stroje Melitta budou jedním z pilířů firmy. Nepoctivci nás ale v nedávné době dost poškodili

Je úspěšným podnikatelem v oblasti dovozu potravin. Před lety se ale rozhodl založit firmu Espresso Professional, vybudovat kvalitní servis kávovarů a prodávat profesionální i domácí stroje. Dováží stroje Saeco, Gaggia, Lelit a mlýnky Macab. Jeho firma je exkluzivním distributorem značek Bialetti a Melitta Professional Coffee Solutions. Roman Marek se při setkání s námi rozhovořil jak o úspěších posledního roku, tak nedávné nepříjemné situaci, kdy byl nucen propustit značkou část svého obchodního a servisního týmu.



Letošní rok byl pro vaši společnost do značné míry přelomový, protože jste na jeho začátku získali exkluzivně do distribuce profesionální kávovary německé značky Melitta. Jak se vám to podařilo?

Opakovaně jsme se se zástupci profesionální divize Melitta setkávali na různých výstavách a veletrzích. Hledali jsme technologie a řešení pro náročnou skupinu zákazníků na českém trhu v podobě hotelů, fast food restaurací a gastronomických provozů se samoobslužným provozem. Byli jsme na těchto akcích postupně v kontaktu se švýcarskými a německými výrobci profesionálních automatických kávovarů a nejdále jsme v jednáních pokročili s Melittou. Došlo na dohodu o spolupráci a na jaře jsme absolvovali

obchodně-technické školení. Oficiálně jsme se pak coby první, jediný a exkluzivní distributor profesionálních strojů Melitta představili v Brně na veletrhu Salima – Inteco. Ze strany potenciálních zákazníků jsme ihned zaznamenali pozitivní ohlas a v návaznosti na to jsme s některými, včetně nadnárodních řetězců, v kontaktu.

Melitta působila před pár lety na českém trhu aktivně v segmentu domácích strojů, ale pak boj vzdala. V profesionální sféře s ní český trh žádné zkušenosti nemá. Na čem prezentaci těchto strojů stavíte?

Jde o vysoce výkonné stroje určené pro náročný provoz. Jsou schopné vydat až stovky nápojů za hodinu, přitom jsou

uživatelsky jednoduché a není potřeba pro jejich používání nějaké dlouhé a složité školení zaměstnanců. Kávovary pokrývají kompletní nabídku nápojů a je k nim k dispozici spousta příslušenství a doplňků. Ať už napevno instalovaného, nebo propojitelného, to mám na mysli například čerpání mléka z nezávislé lednice. Další velkou výhodou řešení Melitta je maximálně jednoduchá údržba – obsluha před odchodem z práce jen vhodí do stroje speciální tablety a spustí čisticí program. O samotné čištění se už postará kávovar sám.

Na Západě má Melitta na trhu profesionálních kávovarů velmi dobré jméno. Sami jsme se o tom mohli přesvědčit na jaře na veletrhu Internorga, který jsme na vaše pozvání navštívili. Neuvažujete

i o získání distribuce domácích kávovarů Melitta? Aktuálně je značka na českém trhu přítomná pouze pasivně.

Máme samozřejmě o tyto kávovary zájem, protože by bylo jen logické a přirozené, abychom na českém trhu zastupovali jak profesionální, tak domácí divizi. Měli jsme velmi korektní jednání s českým zastoupením společnosti Melitta. Pro ni ale není něco takového v tuto chvíli prioritní. Uvidíme, zda se do budoucna něco změní.

Vraťme se ještě na trh s profesionálními automatickými stroji. Jaká je na něm konkurence? Jak složité je se na něm prosadit?

Konkurence je samozřejmě velká. Je to trh jako každý jiný, takže prosadit se v té tlačenici je složité. My ale věříme, že má Melitta na českém trhu budoucnost a že bude mít svou pevnou pozici díky svým technologiím a jednoduché obsluze strojů. Navíc globální velké řetězce kávovary Melitta na Západě používají. V Česku zvolily před časem kávovary jiných značek, protože zde Melitta nebyla dostupná. Jsme s nimi v kontaktu a prezentujeme jim výrobky Melitta. Zákazníkům chceme umožnit každopádně osobní zkušenost s kávovary. Nechat je, aby si kávovar vyzkoušeli a přesvědčili se, že je pro ně Melitta lepší volbou. Že má přechod na ni smysl.

Pro jaké provozy jsou profi stroje Melitta primárně určeny?

Jak už jsem říkal před chvílí, hlavně pro hotely, fastfoodové řetězce, bistra, ale například i benzinové stanice. Všechny provozy, kde je potřeba vysoký výkon, ideálně nulové zaškolení obsluhy a téměř autonomní režim kávovaru. Jediné, co musí zaměstnanci dělat, je doplňovat do kávovaru suroviny a provádět pravidelné čištění strojů dle instrukcí.

V čem je řešení Melitta unikátní? Co všechno tyto kávovary dokážou v šálku vykouzlit na stisk tlačítka?

Všechny druhy kávy, jaké si dokážete představit. V systému kávovaru lze naprogramovat přes 1000 nápojů a řadit je podle typu do složek a podsložek. Obsluha pak jen na dotykovém displeji kávovaru Źuká prstem a během pár vteřin při logickém rozdělení najde tu správnou položku. Pak jsou to unikátní prvky, jako možnost přípravy studené mléčné pěny pro různé drinky a koktejly, které přijdou vhod hlav-

ně v letních měsících. Před chvílkou jsem nakoušl i jednoduchou údržbu kávovaru. Ještě bych chtěl zdůraznit, že není potřeba z něho nic vyndávat, nemusíte nic rozebírat a hledat spařovací jednotku a podobě. Veškeré čištění probíhá uvnitř stroje. To je podle mě největší unikát Melitty.

Trh s profesionálními stroji se bytostně pojí s doplňkovými službami a kontinuálním servisem. Předpokládám, že tyto služby zajišťujete také, že?

Ano, samozřejmě. Firma si koupí kávovary a součástí celého obchodu je i následná servisní péče o ten daný stroj po celou dobu jeho používání. Jde pochopitelně o placenou službu. Servis probíhá na místě u zákazníka.

Už delší dobu zastupujete na českém trhu legendární značku moka konviček Bialetti. Jak se jí daří? Popularizace alternativních metod přípravy kávy přinesla na trh také množství neznámkových konviček pro přípravu kávy moka...

Bialetti má na trhu nezpochybnitelnou pozici. Fanoušků této alternativní přípravy kávy přibývá. Výhodou značky je i nabídka obrovského množství různých konviček lišících se nejen velikostí a barvou. V nabídce najdete například konvičky na indukční varné desky. Levná čínská produkce nás nijak neohrožuje, protože zákazníci preferují značkové řešení, originál se slavným logem a zárukou kvality.

Vaši společnost postihla letos na podzim nepříjemná situace a přišli jste o několik zaměstnanců. Co se stalo?

Abych začal trochu obecněji. V posledních týdnech jsem si uvědomil, jak hluboce neetické je chování mnoha lidí u nás v Česku. Slyšíme o tom pořád, ale jedna věc je tyto historiky poslouchat a druhá je něco takového osobně zažít. Ostatně jsem si ihned vzpomněl na článek



v zářijovém SELLu, kde jste psal o bezbréhém kradení a tunelování firem. V té době jsem vůbec netušil, že za pár týdnů bych už mohl svým příběhem do článku sám přispět. Nemohu nyní mluvit úplně konkrétně. Každopádně mohu říci, že mě někteří lidé, kteří u nás dlouhé roky pracovali, hluboce zklamali. Byl jsem nucen se s nimi rozloučit a obměnit obchodní a servisní tým. Nemusím asi zdůrazňovat, že je to pro firmu zásadní otřes, když musela odejít zhruba polovina zaměstnanců firmy. Jednoznačným cílem pro příští rok je tedy stabilizovat obchodní a servisní tým, expandovat k novým klientům a začít psát novou kapitolu naší společnosti, v níž budou hrát hlavní roli profesionální kávovary Melitta.

concept
spotřebiče pro skutečný život

Představujeme novou designovou řadu **Concept Sinfonia**



GfK: TRH S TECHNICKÝM ZBOŽÍM VE TŘETÍM KVARTÁLE MÍRNĚ ROSTL

TŘETÍ ČTVRTLETÍ LETOŠNÍHO ROKU NEPŘINESLO CELKOVĚ V SEGMENTU TECHNICKÉHO SPOTŘEBNÍHO ZBOŽÍ ŽÁDNÁ POZITIVNÍ ANI NEGATIVNÍ PŘEKVAPENÍ. MÍRNÝ RŮST NA ÚROVNI 4,6 % ODPOVÍDÁ SOUČASNÉ TRŽNÍ REALITĚ, PŘIČEMŽ NĚKTERÝM KATEGORIÍM SE DAŘÍ VELMI DOBŘE, ZATÍMCO JINÉ NADÁLE PODLÉHAJÍ NEGATIVNÍM TRENDŮM, KTERÉ JSOU DLOUHODOBÉHO CHARAKTERU.

Za svůj růst vděčí trh s technickým spotřebním zbožím především segmentu telekomunikací, který se obrátově zvedl v meziročním srovnání o více než 22 %. Dařilo se i oběma skupinám domácích spotřebičů a spotřební elektronice. V červených číslech se ocitly informační technologie, kancelářská/výpočetní technika a fotoaparáty. Poslední jmenovaná skupina zažila dvouciferný propad.

Malé domácí spotřebiče

Tento segment se drží dlouhodobě stabilně svižného růstu a ve třetím kvartále tento nastavený trend potvrdil přírůstkem obrátu o 12,3 %. Nikoho asi nepřekvapí, že po předloňském a především loňském nástupu odštváňovačů tento trh letos stagnoval. Naopak vzrostl výrazně zájem o přístroje na přípravu smoothie. Dle informací naší redakce celkově o stolní mixéry – raketově pak rostla podkategorie smoothie mixérů dodávaných s přenosnými lahvemi, v nichž se suroviny i mixují. Na tento trh v reakci na zvyšující se zájem spotřebitelů vstoupila poměrně rychle spousta značek. GfK pak ve své zprávě informuje, že růst celé skupiny kuchyňských robotů a mixérů podpořil právě prodej stolních mixérů, kde byl meziroční nárůst prodeje zřetelný.

Shrnutí tabulky
Czech Republic Q3 2016

	Q4 2015 M. CZK	Q1 2016 M. CZK	Q2 2016 M. CZK	Q3 2016 M. CZK	Q3 2016 / Q3 2015 / +/- %	Q1-Q3 2016 M. CZK	Q1-Q3 2016 / Q1-Q3 2015 +/- %
Spotřební elektronika (CE)	4,019	2,413	2,035	2,057	8.6%	6,505	2.6%
Foto (PH)	665	396	477	427	-13.4%	1,301	-4.9%
Velké domácí spotřebiče (MDA)	4,574	3,647	3,475	3,866	5.3%	10,987	1.8%
Malé domácí spotřebiče (SDA)	2,683	1,491	1,266	1,339	12.3%	4,095	3.7%
Informační technologie (IT)	6,984	4,637	4,196	4,403	-9.1%	13,235	-3.2%
Telekomunikace (TC)	5,202	3,639	3,864	4,092	22.6%	11,595	6.9%
Kancelářská a výpočetní technika (OE)	521	396	353	361	-5.4%	1,110	-1.8%
GfK TEMAX © Czech Republic	24,649	16,619	15,666	16,544	4.6%	48,830	1.5%

Velké domácí spotřebiče

Růst přesahující hranici 5 % lze určitě vnímat pozitivně. Velké domácí spotřebiče se okolo této hodnoty pohybují dlouhodobě v meziročních srovnáních jednotlivých čtvrtletí. GfK informuje, že nárůsty hodnoty prodeje se týkají všech kategorií kromě chladniček a mrazáků. A opět není nijak překvapivé, že nejvíce rostl segment sušiček, chlubičí se v meziročním srovnání nárůstu hodnoty prodeje o 28 %. Kladně můžeme vnímat i to, že byli spotřebitelé nadále ochotni investovat do dražšího sortimentu, tudíž rostla poptávka po spotřebičích ve středním a vyšším cenovém segmentu.

Telekomunikace

Trh telekomunikačních zařízení nadále táhne chytré telefony a nositelná elektronika, které byly schopné vykompenzovat i dvouciferný pokles klasických mobilních telefonů. V meziročním srovnání rostl trh ve třetím čtvrtletí o 22,6 %.

Spotřební elektronika

Do značené míry ozdravený trh s televizory pokračoval v růstu, a tak i celý sektor spotřební elektroniky vzrostl v mezi-

ročním srovnání třetích čtvrtletí let 2015 a 2016 o 8,6 %. Nejvíce se dařilo televizorům s úhlopříčkou nad 55" a UHD modelem, u nichž narostla hodnota prodeje o 34 %.

Foto

Trh s digitálními fotoaparáty nadále trpí tím, že spotřebitelům většinou stačí k pořizování fotek chytrý telefon. Celkově proto vykázal sektor pokles o 13,4 %, přičemž největší vliv na to měly kompakty s pevným objektivem. GfK nicméně hlásí, že v září došlo k významnému zvýšení prodeje zrcadlovek s full-frame snímačem.

Informační technologie a kancelářská /výpočetní technika

Vývoj obrátu sektoru informačních technologií negativně ovlivnily propady prodeje u počítačů. V sestupném trendu pokračují také tablety, i když mírněji. Celkově trh informačních technologií klesl o 9,1 %. Kancelářská technika, kterou tvoří řešení pro tisk, také skončila v červených číslech – pokles o 5,4 % měl na svědomí hlavně snižující se zájem o multifunkční zařízení.

WHIRLPOOL ROZŠIŘUJE NABÍDKU CHLADNIČEK SUPREME O VESTAVNÉ MODELY

V polovině loňského roku představila značka Whirlpool zcela novou generaci chladicí techniky ve volně stojícím provedení. Nyní zařazuje do své nabídky novinky ve vestavném provedení, zejména jednodveřové (monoklimatické) chladničky a mrazničky, jejichž instalací vedle sebe získá zákazník takzvané „evropské side by side řešení“ s vnitřním prostorem o objemu až 530 l.



Technologický pokrok spolu se zvyšujícími se nároky spotřebitelů přinášejí na trh nové a nové domácí spotřebiče, které ještě více reflektují jejich reálné každodenní používání. Značka Whirlpool proto nyní přichází s chladničkami a mrazničkami Supreme Built-In vybavenými nejmodernějšími technologiemi, jejichž účel je jednoduchý – zlepšit kvalitu uchovávání potravin, udržet jejich čerstvost, a to při co nejnižší spotřebě energie. Právě prodloužení čerstvosti skladovaného jídla může mít nakonec největší dopad na peněženku vašich zákazníků, protože snížení množství vyhozených potravin dokáže přinést ještě větší finanční úspory než

redukce energetických nároků spotřebiče. Společnost Whirlpool si je současně vědoma, že uživatelé nevkládají jídlo do chladničky podle příručky a doporučení výrobce, a tak jsou všechny nové chladničky navrženy na základě ideje, že by se měl spotřebič přizpůsobit člověku, nikoliv člověk spotřebiči. K tomu slouží jak moderní rozdělení vnitřního prostoru, tak technologický fond, jímž jsou chladničky a mrazničky Supreme Built-In vybaveny.

6. smysl FreshControl

Základním pilířem systému uchovávání potravin v nových chladničkách je technologie 6. smysl FreshControl, která udržuje stabilní teplotu a vlhkost v celém chladicím prostoru. Tyto dva parametry jsou naprosto zásadní pro udržení potravin svěžích a chutných. Otevírání dveří však způsobuje oteplení vnitřního prostoru chladničky, stejně jako snížení vlhkosti vzduchu. 6. smysl FreshControl prostor kontinuálně monitoruje a optimalizuje chod chladničky s cílem co nejrychleji obnovit nevhodnější skladovací podmínky.

Chytré řešené vnitřní uspořádání

Až 530 l skladovacího prostoru pro čerstvé nebo mražené potraviny nedisponuje kdejaké chladicí a mrazicí řešení, nicméně společnost Whirlpool ví, že nejde o pouhý objem. Neméně důležité je jeho rozdělení pomocí polic, poliček a zásuvek s možností značných modifikací a kombinací pro dosažení systému, který bude dané domácnosti skutečně vyhovovat. Jedině tak lze využít nadstandardní objem chladničky s mrazničkou naplno.

Výkonné a šetrné mrazení

V nových mrazničkách Supreme Built-In najdete zásuvku ShockFreeze, která umožňuje zamrazit až 2 kg potravin během pouhých 4 hodin. Funkci rychlého mražení je potřeba ještě aktivovat v nastavení spotřebiče. Spolu s technologií FreezeControl, minimalizující výkyvy teploty uvnitř mrazáku, je zajištěna vysoká kvalita zamražení potravin bez nadměrného uvolňování vlhkosti z jejich struktury a vzniku ledových krystalů na povrchu.



VELKÝ PEČICÍ PROSTOR A DESIGN ABSOLUTE V NĚKOLIKA BAREVNÝCH VARIANTÁCH. VYBERTE SI

Spotřebiče značky Whirlpool v designu Absolute patří na trhu k velmi populárním, protože se kromě nadčasového provedení a funkční výbavy vyznačují velmi jednoduchým ovládáním, které ještě výrazně usnadňuje technologie 6. smysl. Vybrané modely multifunkčních trub z této řady jsou k dispozici nejen v tradičním nerez, ale i dalších barvách, jako je bílá, černá nebo dokonce champagne.

Katalog vestavných trub značky Whirlpool obsahuje několik modelů v designu Absolute. Nejvybavenější model AKZM 8480 IX (nerez), WH (bílá), NB (černá) a S (champagne) se vyznačuje 73l pečicím prostorem, který lze velmi jednoduše čistit pomocí pyrolýzy. Technologie 6. smysl pak usnadňuje přípravu pomocí chytrých senzorů a nabídky receptů. Stačí jen vybrat pokrm, zadat jeho hmotnost a trouba už se o veškeré nastavení včetně teploty, času a způsobu pečení postará sama. Ovládání je intuitivní a jednoduché díky centrálnímu tlačítku/voliči a grafickému displeji. Zmíňovat rychlé předehřátí vnitřního prostoru, horkovzdušnou přípravu jídla nebo jemně dovíraná dvířka (soft close) je už téměř zbytečné, stejně jako přítomnost teleskopických výsuvů dodávaných ve standardním příslušenství.

Alternativou bez pyrolýzy, zato s čištěním SmartClean pomocí páry, kdy stačí nalít na dno trouby 200 ml vody a aktivovat příslušný 30minutový program, je trouba s označením AKZM 8420 IX.

Myčky Whirlpool Supreme Clean.

Perfektní výsledky bez kompromisů

Letos v létě představila značka Whirlpool novou řadu myček Supreme Clean, při jejímž vývoji ještě vylepšila své technologie PowerClean a PowerDry na základě dosavadních zkušeností zákazníků. Změn doznaly také koše a vnitřní uspořádání myček, takže vzrostla kapacita, snížila se hlučnost a klesla i spotřeba energie.

V kategorii vestavných myček Supreme Clean s šířkou 60 cm najdete množství modelů v nejušpornější energetické třídě A+++, s funkcí 6. smysl nebo dokonce 6. smysl PowerClean s přídatnými vysokotlakými tryskami v zadní části mycího prostoru a aktivním sušením PowerDry, které zajistí perfektní osušení veškerého nádobí včetně toho plastového. Velkým přínosem je nepochybně přidání samostatné příborové zásuvky do vybraných modelů a navýšení celkové kapacity myček až na 14 sad nádobí. Na výběr jsou samozřejmě jak plně integrované varianty, tak ty s předním panelem.

Inovovaná technologie Power Clean

Společnost Whirlpool u nových modelů vylepšila už tak velmi povedenou technologii Power Clean, která nyní nese přívlastek



„Pro“. Přídavný modul s tryskami se zmenšil a zlepšil svůj design, zatímco došlo k výraznému zvětšení plochy, kterou proud vody pokrývá. S tím se ještě zvýšila efektivita mytí hrnců a pánví, které se v zadním koši umísťují vertikálně, nikoliv horizontálně, a tak šetří místo pro další nádobí.

Senzorická technologie 6. smysl dokáže zjistit stupeň zašpinění nádobí a podle něho optimalizuje automatický program. U modelů s tryskami PowerClean Pro dochází pomocí této technologie k úpravě tlaku vody v těchto tryskách.



Indukce definitivně ovládla trh

Po mnoho let byla považována indukční deska za luxus, za předražené řešení, a tak spotřebitelé preferovali tradiční plyn nebo sklokeramické hi-light desky. Během posledního desetiletí se ale tektonické desky trhu pohnuly a indukce na něm postupně rostla, až na něm začala dominovat. Nejprve v hodnotě a poměrně nedávno i v prodaných kusech. Stala se zkrátka mainstreamem, považovaným mnohými v případě elektřinou napájeného varného řešení za samozřejmou volbu.

Výhody indukčních desek jsou nesporné, zejména pokud je srovnáváme s modely s litinovými plotýnkami nebo hi-light zónami. Účinnost na úrovni 90 %, bezkonkurenčně nejrychlejší ohřev, snadná údržba sklokeramického povrchu a široké funkční možnosti, které se uplatňují u dražších a vybavenějších desek, to vše spolu s výrazným poklesem pořizovací ceny učinilo z indukce dominující technologii. Vést věcnou debatu o výhodách plynu a plamene nemá smysl. Vaření na ohni má samozřejmě svoje kouzlo, preferují ho profesionální kuchaři, umožňuje okamžité přerušení ohřevu bez nutnosti odstranit hrnec nebo pánev z desky. Pro domácnosti je ale indukce v mnoha ohledech lepší volbou z pohledu údržby, energetické efektivity a bezpečnosti. Na novou úroveň pak pozvedl vaření na indukčních deskách razantnější nástup modelů s flexibilními zónami.

Flexibilní indukce na vzestupu

Když byly před lety představeny takzvané „free“ indukční desky bez jakýchkoliv určených zón, tedy s prakticky celým povrchem určeným k vaření a umístění hrnců dle libosti, byla to nejen technologická revoluce. Došlo vlastně k úplnému přepracování základního pojetí a přístupu k vaření na jasně určených varných plochách. Jenže tyto desky byly a nadále jsou velmi drahé – jejich ceny v průběhu let zásadně neklesly

a nic nenasvědčuje tomu, že by k tomu mělo v nejbližších letech dojít. Výrobci ovšem přišli záhy s levnější variantou, která se ukázala jako možná pro masové nasazení. Řeč je samozřejmě o flexibilních zónách – tedy takovém hybridu mezi klasickou deskou s určenými zónami a „free“ indukci. Možnost spojit dvě nebo více obdélníkových varných ploch do jedné podlouhlé na levé či pravé části desky přináší značnou volnost, a přitom od zákazníka nežadá částku okolo 100 tisíc korun. Výhledově lze očekávat, že flexibilní modely budou tvořit většinu nabídky a v dlouhodobějším horizontu klasické plochy s kruhovými zónami zcela vytlačí.

Chytré funkce

Někteří výrobci postupně indukční desky ještě vylepšují pomocí senzorických technologií, popřípadě konektivity. Co se týče senzorů, mohou být přímo v desce pro zajištění například pomalejšího vaření nebo rozpouštění (např. másla) bez připalování. Tyto funkce hlasitě propaguje společnost Whirlpool, ať už desek stejnojmenné značky, nebo desek značky Hotpoint. Bosch a Siemens zase nabízejí systém pro optimalizované smažení bez přepalování tuku a jeho udržování ve stabilní teplotě. Obě tyto značky, stejně jako například slovenská Gorenje pak nabízejí ještě systém s externím senzorem, který odesílá informace o teplotě do desky, a ta podle toho upravuje svůj výkon. V případě Gorenje se senzor IQcook dává na poklici, přičemž tato technologie byla představena už v roce 2012. Bosch a Siemens uvedly svůj systém PerfectCook letos – výhodou je, že se magnetický senzor dává na bok hrnce, takže lze vařit jak s poklicí, tak bez ní.

Konektivita zase deskám umožňuje především komunikovat s odsavačem par, který pak nastavuje svůj výkon nejen dle detekce množství par, ale i podle nastavení intenzity vaření. Automaticky se tak při zapnutí varné desky může zapnout také osvětlení v odsavači apod.



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



Vestavné varné desky na českém trhu podle GfK

Prodej varných desek roste. Za první polovinu roku 2016 se jich v meziročním srovnání prodalo o 6 % více, tržby se ve sledovaných odbových cestách zvedly podobným tempem – o 7 %. Průměrná prodejní cena dosáhla k částece 7 000 korun.

S podílem meziročně mírně klesly plynové desky – v objemu na 25 %, v řádu desetin procenta se snížil podíl radiantních varných desek, a to na 35 %. Tahounem prodeje nicméně zůstaly indukční desky, které v první polovině letoška pokryly bezmála 40 %

poptávky, v hodnotě však zajistily již 58 % trhu. V průměru se v prvním pololetí letošního roku prodaly za 10 300 korun, což odpovídalo meziročnímu zvýšení o 2 %.

Nově však trh s indukčními deskami mírně polarizoval. Na jedné straně rostl prodej levnějšího sortimentu do 7 000 korun, na druhé straně se v meziročně rostoucí míře prodávaly výrobky v ceně od 9 000 korun, zejména v ceně 12 000 až 15 000 korun. Nejdražší indukční varné desky (za cenu vyšší než 15 000 korun) také vykazaly meziroční přírůstek v kusech i korunách, který zčásti generoval rostoucí zájem o sortiment varných desek se šířkou větší než 60 cm.



SIEMENS



Posouváme hranice vaření

Vašemu kuchařskému umění už nic nestojí v cestě

www.siemens-home.bsh-group.com/cz/

Nové indukční desky vám poskytují více volnosti při každodenním vaření. Díky flexIndukci Plus a funkcím powerMove Plus nebo flexMotion se můžete při vaření řídit svou fantazií a neztrácet zbytečně čas nastavováním desky.

Siemens. Seznamte se s budoucností.

AEG HKP65410FB

Novinkou z letošního jara je indukční deska označená jako MaxiSensePlus, což znamená, že jde o model s flexibilními zónami FlexiBridge. Konkrétně se nachází na levé straně desky a jde o 4segmentovou zónu, u níž lze zvolit, které ze segmentů se propojí. Funkce ProCook potom umožňuje na této flexi zóně nastavit pro její části různé stupně výkonu a pouhým přesunutím hrnce ovlivnit intenzitu vaření. Zajímavá je možnost propojení s odsavačem, který po zapnutí desky automaticky zapne osvětlení a odtah vzduchu. Za samozřejmost lze považovat dotykové ovládání, Boost, časovač včetně eco módu pro využití zbytkového tepla a dětský zámek. Deska je 59 cm široká. Její celkový maximální příkon dosahuje 7,4 kW.

Flexi

59 cm

Zkosené
hrany

Flexi

57,6 cm

Zkosené
hrany

AMICA IN 6544 ICSTK

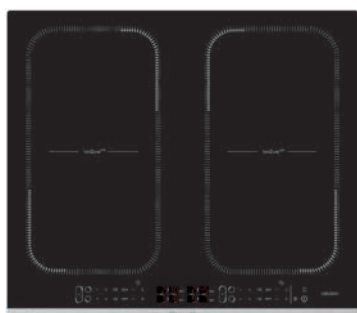
Na přelomu loňského a letošního roku zařadila značka Amica do svého portfolia tuto varnou desku z řady .IN, která patří také do kategorie flexi indukčních modelů. Najdete na ní 4 zóny, přičemž ty na levé části lze spojit dohromady, stejně jako ty na pravé. Mohou tak vzniknout dvě podlouhlé varné plochy. Deska se dále vyznačuje možností propojení s odsavačem řady .IN – informuje ho dokonce o intenzitě vaření, na základě čehož odsavač upravuje svůj výkon. Mezi další a běžnější funkce řadíme časovač, Booster a pauzu. Celkový maximální příkon je 7,4 kW. Šířka 57,6 cm.

BEKO HII 84500 FHTX

Indukční deska v nadstandardní šířce 80 cm nabízí 4 varné zóny – jednu malou kruhovou, jednu velkou kruhovou a dvě flexibilní. Beko nazývá technologii propojení varných zón jako IndyFlex. Tyto varné plochy najdete na levé části desky. Ovládání je dotykové sensorové. Ve funkční výbavě najdeme Booster, pozastavení vaření, dětský zámek nebo ochranu přetečení i přehřátí. Maximální příkon celé desky dosahuje hodnoty 7,1 kW.

Flexi

80 cm

Nerezový
rámeček

Flexi

58 cm

Nerezová
lišta

BRANDT BPI6459X

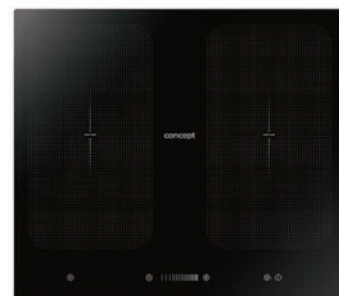
Aktuální žhavou novinkou v nabídce značky Brandt nejen na českém trhu je tato indukční deska s flexibilními zónami horiZonotech na levé i pravé straně. Každá z těchto dvojitých varných ploch má celkově rozměry 40 × 23 cm. Z funkcí jmenujme možnost obnovit veškerá nastavení v případě nechtěného vypnutí desky, funkci pro čištění desky s časovačem zámku ovládání, balíček 10 bezpečnostních prvků či časovač. Ovládání je řešeno dotykově, a to pomocí podrobného systému pro jednoduché a rychlé využití všech dostupných funkcí. Maximální příkon celé desky činí 7,2 kW. Široká je 58 cm.

CONCEPT IDV5660

Tento model značky Concept je flexibilní deskou druhé generace v této stáji. Používá celkem 16 indukčních cívek – 8 nalevo a 8 napravo straně, kde se nacházejí podlouhlé flexibilní varné plochy. Levou a pravou část lze používat dohromady nebo separátně, přičemž je pro každou k dispozici funkce PowerBooster. Ovládání je samozřejmě dotykové. Bezpečnost zajišťují dětská pojistka a funkce automatického vypnutí. Využit lze také časovač, zpoždění vypnutí, udržování teploty a pozastavení přípravy jídla. Deska je široká 59 cm a pracuje s maximálním celkovým příkonem 7,2 kW.

Flexi

59 cm

Kolmé
hrany

Kuchyňské vestavby české značky Concept propojují poslední designové trendy

Ucelené řady, variabilita a moderní, ale přitom elegantní a nadčasový design. To je směr, kterým se jednoznačně ubírají dnešní vestavné kuchyňské spotřebiče. Na špičce zájmu ze strany zákazníků se sice stále drží spotřebiče z nerez, poptávka ale stoupá také po velké bílé technice v barvě bílého a černého skla. Česká značka Concept nabízí svým obchodním partnerům i zákazníkům v segmentu MDA moderní spotřebiče přesně na míru současnému trhu. Pojďme si stručně představit některé z posledních novinek.



Myčka nádobí vestavná MNV4660 – 60 cm

Na první pohled zaujme pokročilým typem dotykového ovládání INOXTOUCH. Tlačítka jsou komfortně velká, přehledná a díky použitému nerez spolu s kvalitními senzory reagují citlivěji, takže se myčka lépe ovládá. Je vybavena 8 mycími programy, včetně automatického, který hned po prvním opláchnutí nádobí zjistí, jak moc je nádobí špinavé, a podle toho upraví délku a intenzitu samotného mytí. Do myčky se vejde 14 sad nádobí, má variabilní příborovou zásuvku pro zvětšení vnitřního prostoru a začátek mytí lze odložit od jedné do 24 hodin. Chod myčky je extra tichý – pouhých 44 dB – a disponuje i velmi úsporným režimem elektrické energie s vysokou účinností mytí a sušení – A+++.

K dokonalému umytí nádobí přispívá dávkovač typu SLIDE, který se oproti klasickým dávkovačům otevírá do strany, a mycí prostředek se tak vždy dostane tam, kam má. O to, aby nádobí bylo vždy perfektně suché, dbá funkce TURBOSUŠENÍ. Ta je založe-

na na přítomnosti dvou aktivních ventilátorů, kde jeden fouká do prostoru myčky a druhý nasává vlhký teplý vzduch. Voda tak může dobře zkondenzovat a být odvedena do spodní části myčky a následně odtokovou hadicí pryč. Samozřejmostí je elektronický AQUAstop a milým bonusem vnitřní osvětlení myčky a kontrolka FLOOR light, která po celou dobu provozu svítí na zem a na ukončení mycího procesu upozorní blikáním.

Flexi indukční deska vestavná se sliderem IDV5660 – 60 cm

Varná deska druhé generace v sobě skrývá celkem 16 indukčních cívek, díky tomu jsou teplota i výkon rovnoměrně rozloženy přesně tam, kde je třeba. Cívky pomyslně dělí desku na dvě velké FLEXI varné zóny, které na ní umožní vařit a smažit i v opravdu velkých a atypických nádobách. Deska se ovládá posuvným sliderem, a stupeň výkonu tak lze pohodlně zvolit jedním pohybem. Komfortní funkce POWERBOOSTER zase dokáže ve velmi krátké době zvýšit výkon nejvyššího varného stupně a ohřát pokrm ještě rychleji. Praktická je i funkce PAUZA, která sice dokáže vaření zastavit hned na všech 4 plotnách najednou, ale nastavený režim si pamatuje. Pokračovat v práci tak lze dotekem jednoho tlačítka. Práci usnadní i funkce KEEP WARM a MINUTKA a o bezpečnost se postará ukazatel zbytkového tepla, dětská pojistka a funkce automatického přerušování ohřevu, pokud nádobu sejmete z desky.



Vít Řehák, produktový manažer značky Concept: Budoucnost je v designových řešeních pro celou kuchyň

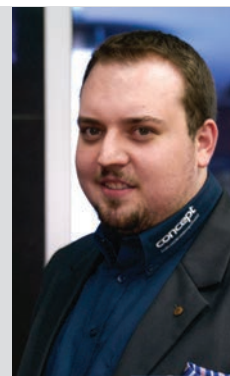
Na co nového se u značky Concept můžeme těšit v segmentu MDA?

Jde především o tři základní designové linie, a to Black & White a Concept Sinfonia. U všech věnujeme velkou pozornost detailům a harmonickému celku, tak aby nic nerušilo výsledný estetický dojem. Luxusní spotřebiče Black & White v designu bílého a černého skla působí v kuchyni vždy elegantně, a není proto divu, že jejich obliba stále stoupá. Řadu

Concept Sinfonia jsme připravili takřka jící na míru trhu, protože jsme si vědomi, že nerez je u zákazníků oblíben trvale. U celé řady klademe důraz na jednotlivé designové prvky, sjednocení barvy displejů i samotného typu nerez. Poprvé také na trh přinášíme řešení designové moderní kuchyně v horizontálním provedení, kde je možné spotřebiče vedle sebe poskládat ve vodorovné linii.

Plánujete v tomto směru propojení MDA a SDA segmentu?

Určitě ano. Naším cílem je nabídnout zákazníkům komplexní řešení pro celou kuchyň. To znamená sladit produkty velké bílé a malé bílé tak, aby spolu vzájemně korespondovaly. V současnosti již chystáme celou řadu novinek i v segmentu SDA a určitě je na co se těšit.

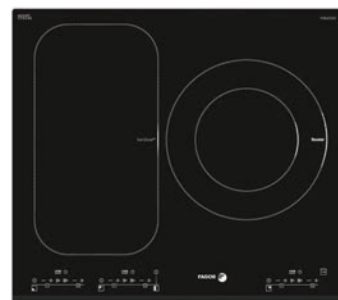


FAGOR IF-ZONE33AS

Varná deska indukčního typu z nabídky značky Fagor obsahuje 3 indukční zóny s funkcí Booster. Jednu klasickou kruhovou s průměrem 28 cm a druhou flexi nazývanou HoriZonetech s rozměry 40 × 23 cm, kterou tvoří dvě varné plochy spojitelné do jedné. Fagor zdůrazňuje přítomnost dotykového ovládání – u všech varných zón s přímým přístupem k funkci Booster, možnosti 2 programovatelných úrovní vaření a časovači. Deska disponuje zámkem ovládání, ochranou přetečení, ochranou proti přehřátí, automatickou detekcí nádob včetně těch malých nebo detekcí nízkého napětí.

Flexi

59 cm

Zkosené
hrany

Flexi

59 cm

Zkosené
hrany

HOOVER HESD 4 WIFI

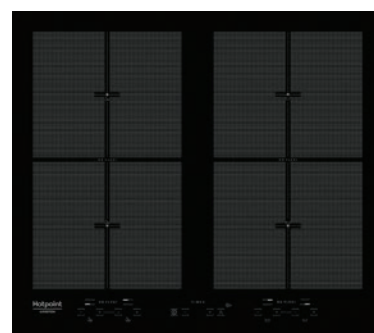
V prvním čtvrtletí roku 2017 vstoupí značka na český trh s novými vestavnými spotřebiči, ale my do přehledu zařazujeme ještě aktuální model indukční varné desky se 2 flexibilními zónami. Celkem deska obsahuje 4 varné plochy, kdy je možné vždy přední a zadní spojit do jedné. Všechny disponují funkcí Booster, časovačem a dotykovým ovládáním. Deska navíc spadá do řady spotřebičů s funkcí Wizard, takže ji lze připojit do domácí wi-fi sítě. Spotřebiče tohoto typu může uživatel sledovat na dálku a některé i nastavovat pomocí aplikace. Celkový příkon desky je 7,2 kW.

HOTPOINT KIU 642 F B

Z nového katalogu značky Hotpoint jsme do přehledu vybrali indukční desku se standardní šířkou 58 cm a 2 takzvanými HD Flexi Zónami. Na levé a na pravé straně desky se vždy nachází 2 zóny, které lze spojit do jedné. Deska nabízí funkci pozvolného rozpouštění bez strachu z přepalování jídla a funkci pomalého vaření, pokud je potřeba jídlo vařit pomalu na hranici bodu varu. Pro každou ze 4 zón je k dispozici Booster a časovač. Deska umožňuje i jednofázové připojení s napětím 230 V díky systému Power Management. Celkově dosahuje její příkon až 7,2 kW.

Flexi

58 cm

Zkosené
hranyFlexi
s odsava-
čem

81,2cm

Zkosené
hrany

SIEMENS EX875LX34E

K uvedení na český trh je už nyní připravována tato varná deska představená letos v září na veletrhu IFA. Jedná se o první varnou desku značky Siemens s integrovaným odsavačem a 2 velkými flexi zónami. Siemens nazývá celé řešení jako induction Air System. Vzduch z odsavače je možné vést z místnosti ven nebo ho recirkulovat přes účinné filtry. Při maximálním výkonu dosahuje odtah 690 m³/h, přičemž si deska může nastavovat výkon odsávání sama dle intenzity vaření a množství par ve vzduchu. Flexibilní indukční zóny umožňují používat cookSensor Plus pro automatickou optimalizaci výkonu a vaření, stejně jako fryingSensor Plus, zajišťující perfektní výsledky smažení bez přepalování tuku. Mezi další funkce patří powerMove Plus – různý výkon ohřevu v jednotlivých částech flexi zóny a možnost měnit intenzitu vaření pouhým přesunem hrnce. Maximální příkon celé desky je 7,4 kW.

WHIRLPOOL ACM 868/BA/IXL

Přehled indukčních desek uzavírá zástupce značky Whirlpool s funkcí Power Management a možností zapojení desky jak v režimu 230 V, tak 400 V. Na desce naleznete 2 flexi zóny, kam lze umístit jeden nebo dva hrnce na samostatné plotýnky, případně vytvořit jednu velkou plotnu pro podlouhlý pekáč. Deska používá technologii 6. smysl, která dokáže přesně zaznamenat bod varu a udržovat ho konstantně i po přidání jídla do vody. Pro přípravu můžete nastavit časovač, který po uplynutí zvolené doby plotnu vypne. Kromě toho umožňuje deska pomalé rozpouštění, například másla nebo čokolády, a pozvolné dušení. Chlubí se velmi odolným povrchem iXelium a celkovým maximálním příkonem 7,2 kW.

Flexi

65 cm

Zkosené
hrany

Žhavé podzimní novinky značky Electrolux

Představujeme inovativní varné desky a rustikální parní trouby Rococo

Domácí spotřebiče mají stále více chytrých funkcí, senzorů a pokročilých inovací. Jejich použití v praxi ale často pokulhává, protože novinky působí na většinu běžných zákazníků složitě. Značka Electrolux proto u svých výrobců klade velký důraz na jednoduchost a přímočarost, již symbolizují například i nové indukční varné desky. A nezapomíná ani na design, jehož význam během posledních let výrazně vzrostl.



Indukční desky s funkcí FlexiBridge

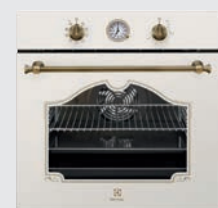
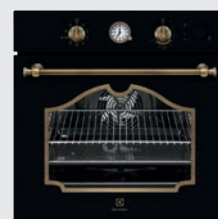
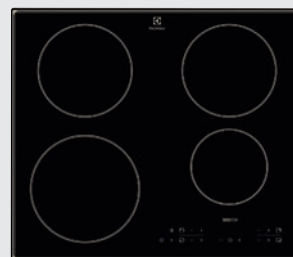
Klasické rozdělení varné desky pomocí kruhových zón různých velikostí se pomalu stává minulostí. Nejnovější varné desky Electrolux používají flexibilní zóny FlexiBridge, na nichž lze použít jeden velký nebo dva menší hrnce, popřípadě pekáč či dokonce gril. Variabilita použití desky je díky flexibilním zónám

výrazně větší a uživatelsky komfortnější. Novinkou je potom systém Pro Cook, kdy se pouhým posunutím po zóně FlexiBridge mění výkon ohřevu – přední část plochy je nastavena na vysoký stupeň, středová část na střední a zadní na nejnižší, tedy udržování teploty. Během vaření není proto potřeba měnit nastavení, ale stačí pouze hrncem nebo pánví dle potřeby posouvat po FlexiBridge a upravovat tím intenzitu přípravy jídla. Samozřejmostí je, že zóna automaticky detekuje přítomnost nádobí, stejně jako velikost a přesně se mu přizpůsobuje. Klasické ovládání je řešeno dotykovými panely pro každou zónu zvlášť. K úpravě výkonu stačí jen přejet prstem po stupnici.



Indukční deska Infinite Pure

Dokonalé čistý design nové varné desky Electrolux EHD7740FOK vám zajistí padne do oka hned na první pohled. Ovládací prvky s výrazným červeným podsvícením a kruhovými dotykovými ovladači Jackdaw svítí pouze ve chvíli, kdy je deska zapnutá. To platí i pro čtveřici minimalistických křížků pro indikaci základních pozic pro hrnce na varné ploše. Ve vypnutém stavu je tedy celá sklokeramická plocha desky sytě černá, což zajistí mnoho zákazníků ocení. Deska samozřejmě používá flexi indukční zóny, kdy lze přední a zadní na levé i pravé straně spojit do jedné velké obdélníkové varné plochy. Chybět nemůže časovač (počítadlo i minutka), funkce Booster, možnost pozastavit vaření (Stop and Go) a indikace zbytkového tepla (OptiHeat), které lze pro zvýšení energetické efektivity využít. Deska je 68 cm široká.



Vaření v páře i v rustikální troubě Nová řada Rococo

Rustikální spotřebiče nejsou na trhu žádnou novinkou, ale obecně pro ně platí, že se prakticky vždy jedná o mechanicky ovládané jednoduché modely bez moderních funkcí. Značka Electrolux proto uvádí na trh řadu Rococo, která je unikátním spojením tradičního designu s moderní technologickou výbavou. Žhavou novinkou je v rámci právě uváděné rustikální řady Rococo i trouba s označením Electrolux EOB6220AOR v černém provedení se zlatými prvky. Novinka má vnitřní objem 72 l, je vybavena teleskopickými výsuvy a používá kromě horkého vzduchu a dalších tradičních způsobů pečení parní funkce CombiSteam, kdy lze kombinovat horký vzduch s takzvaným připařováním. Jídlo je díky tomu na povrchu křupavé a uvnitř úžasně šťavnaté a nevysušené. Něco takového nebylo doposud v kategorii rustikálních spotřebičů možné. Cenově dostupnější klasická varianta s pravým horkým vzduchem nese označení Electrolux EOA5220AOR. V tomto případě lze pořídit i bílou variantu označenou jako Electrolux EOA5220AOV.

Řadu Rococo ještě doplňuje 60cm indukční varná deska EHH6340IOB s ovládaním a varnými zónami indikovanými zlatou barvou. Deska nabízí funkci Booster, minutku, dětskou pojistku a možnost pozastavení vaření (Stop & Go).

Pro více informací a objednávky novinek kontaktujte české zastoupení společnosti Electrolux.

Jaromír Šiška:

Edesa vstoupí na český trh v příštím roce. Dokončujeme přípravy jejího uvedení

Letos na jaře nás jednatel českého a slovenského zastoupení společnosti Fagor Jaromír Šiška informoval, že chce firma začít na zdejší trh dodávat spotřebiče značky Edesa. Termín jejího startu se přiblížil, a tak jsme se s ním znovu setkali, aby nám ke značce a chystanému portfoliu řekl více.

edesa



Když jsme se s vámi setkali před pár měsíci, hovořil jste o příchodu značky Edesa na český trh. Nyní se k nám donesly informace, že by měl „launch“ proběhnout v příštím roce. Je tomu tak? A kdy přesně?

Přiznávám, že došlo k určitému posunu, ale ne velkému. Aktuálně už dokončujeme všechny přípravy pro uvedení produktů značky Edesa. Připravujeme katalog a řešíme vše okolo vstupu novinky na trh. Chceme, aby bylo portfolio ucelené, takže jsme nechtěli posílat výrobky na trh postupně. Naopak chceme, aby byl vstup jasný, čitelný a razantní, zkrátka abychom ho realizovali pořádně a bez zádrhelů. V sortimentu budeme mít jak vestavné, tak volně stojící spotřebiče. A také elektrické ohříváče vody.

Na jaké kanály se se značkou Edesa chcete zaměřit? A na jakého zákazníka s ní budete cílit?

Určitě to budou kuchyňská studia a elektrospecialisté. Partnery budeme pečlivě



vybírat, protože jde pro český a slovenský trh o novou značku, která si bude při prodeji žádat adekvátní prezentaci. Současně není naším cílem prodávat masově s minimálními maržemi. Chceme zdravý a rozumný byznys, který bude přínosný jak pro nás, tak pro naše obchodní partnery.

Edesa cílí na mladší generaci, tedy na mladé rodiny a lidi zařizující svou první domácnost, kteří chtějí designově zajímavé výrobky, ale za příznivější cenu. Ze spotřebičů bude vyzářovat španělský temperament.

V čem se liší Edesa od značky Fagor? Jak chcete tyto dva světy ve své komunikaci oddělit?

Fagor budeme po uvedení značky Edesa ještě více cílit do vyššího středního segmentu. Bude se ještě více věnovat inovativním technologiím, lepší výbavě a sofistikovanějším funkcím. Edesa

pokryje segment střední, protože bude přístupnější cenou i obslužností. Španělé si moc nepotrpí na okázalou prezentaci a různé blikající displeje a podobně. Chtějí výrobek, který funguje a plní sto procentně to, co plnit má. Komunikací obou značek budeme nadále stavět na tom, že máme vlastní výrobu, a to především španělskou, takže si drží všechny spotřebiče vysoký kvalitativní standard. Ostatně spotřebiče Fagor a Edesa vznikají ve stejných továrnách.

Od návratu společnosti Fagor na český trh uplynuly aktuálně v podstatě dva roky. Jak byste je zhodnotil? A jaká je největší výzva kromě příchodu značky Edesa, před níž stojíte?

Už jsem v minulosti mluvil o tom, že návrat na trh není jednoduchý a vlastně dosud nikdo jiný podobnou situaci neřešil. Nikdo nám nedá nic zadarmo, to vám říkám zcela bez obalu. Musíme si svou pozici těžce vybojovávat navzdory tomu, že máme známou a tradiční značku. Celkově ale můžeme být s výsledky spokojeni. Obraty meziročně rostou, stejně jako povědomí o značce Fagor. U velkých partnerů nadále bojujeme s nedůvěrou a velkým tlakem na cenu. Chtějí často ceny, které nejsou vzhledem ke kvalitě našich výrobků reálné. Na trhu se také ví, že se aktuálně potýkáme s určitými personálními výzvami. Nejsme v oboru jediní. To jsou ale jen taková chvílková zavlnění na hladině, která se rychle uklidní. Co se týče naší strategie a působení na trhu, se nic nemění. A uvedení nové značky na trh je toho myslím jasným důkazem.

FAGOR

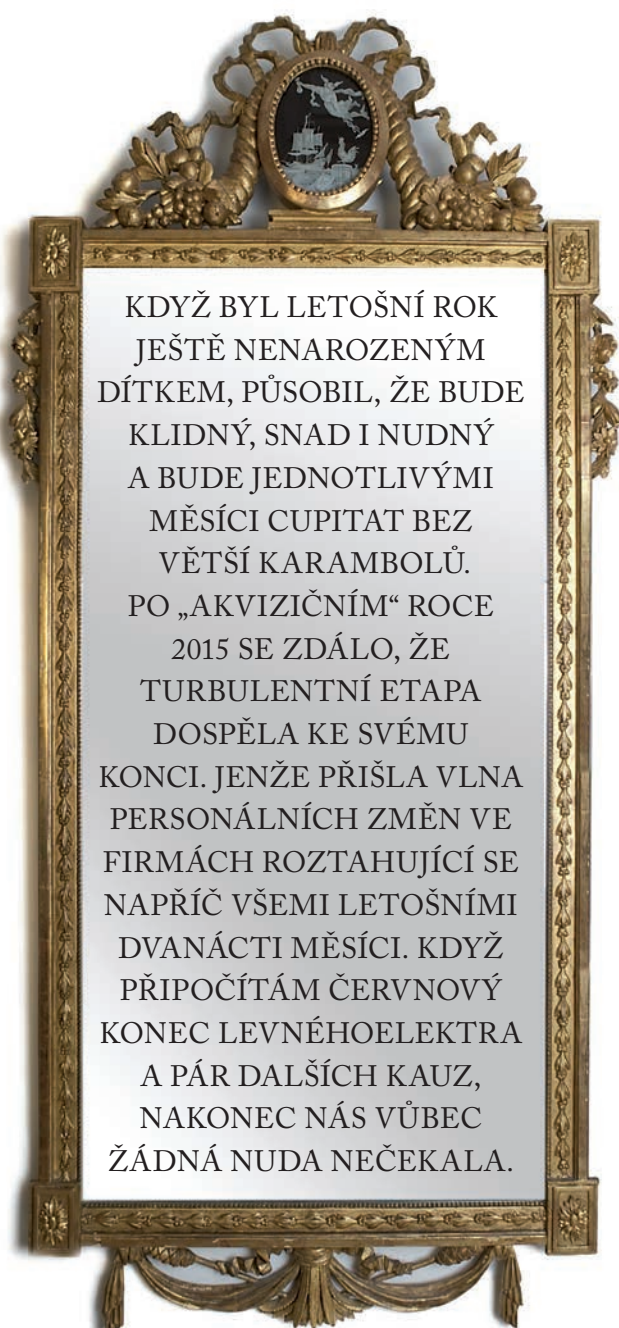


**VE VAŠICH
SLUŽBÁCH**

www.fagorcgroup.cz

www.domasfagorem.cz

Ozvěny a dozvuky roku 2016



KDYŽ BYL LETOŠNÍ ROK
JEŠTĚ NENAROZENÝM
DÍTKEM, PŮSOBIL, ŽE BUDE
KLIDNÝ, SNAD I NUDNÝ
A BUDE JEDNOTLIVÝMI
MĚSÍCI CUPITAT BEZ
VĚTŠÍ KARAMBOLŮ.
PO „AKVIZIČNÍM“ ROCE
2015 SE ZDÁLO, ŽE
TURBULENTNÍ ETAPA
DOSPĚLA KE SVĚMU
KONCI. JENŽE PŘIŠLA VLNA
PERSONÁLNÍCH ZMĚN VE
FIRMÁCH ROZTAHUJÍCÍ SE
NAPŘÍČ VŠEMI LETOŠNÍMI
DVANÁCTI MĚSÍCI. KDYŽ
PŘIPOČÍTÁM ČERVENOVÝ
KONEC LEVNÉHO ELEKTRA
A PÁR DALŠÍCH KAUZ,
NAKONEC NÁS VŮBEC
ŽÁDNÁ NUDA NEČEKALA.

Škatulata, hýbejte se

Rok 2016 byl výjimečný v tom, jak nebývale velké množství lidí se přesunulo mezi rozličnými firmami. Fascinující je, že lidé putují především mezi značkami v oboru MDA a SDA, ale jen málokdy přichází vyloženě někdo z vnějšku. Na Západě věc prakticky nemožná je u nás standardní a během roku jsem o ní nesčetněkrát diskutoval s předními představiteli výrobců a distributorů, kteří celkem jednomyslně přiznávají, že konkurenční doložku si do smluv u nás nedovolí nikdo dát. Všichni jsou si vědomi, že by se poměrně rychle začali potýkat s nedostatkem zkušených pracovních sil. Šéf jednoho z výrobců mi dokonce nedávno přiznal, že se pokoušeli přivést někoho nového, ale nakonec snahu vzdali, protože na tak malém trhu s ostrou konkurenční tláčenicí nemá nikdo čas na to, aby rok čekal, až dotyčný do byznysu sto procentně pronikne. Za těch osm let, co vedu SELL, někteří prošli dokonce víc než čtyřmi nebo pěti vzájemně si konkurujícími firmami. Občas přijde někdo z jiného segmentu technického zboží. Ze sfér zcela mimo obor je to naprosté minimum jedinců, a to pouze na těch nejvyšších pozicích. Samozřejmě mají pohyby lidí na českém trhu v rámci jednoho oboru své výhody – jde o zkušené pracovní síly s vytvořenými kontakty a vazbami. Z pohledu „západáků“ je to ovšem nevídané, jak se zaměstnanci konkurenčních firem přátelí a na dealerských dnech velkoobchodů spolu i bujaře popíjejí. Holt se znají, často byli jeden čas i kolegy v rámci jedné firmy... Přiznejme si, že standardní to úplně není, protože si tito lidé nesou know-how a často podrobná data a znalosti z jedné firmy k jejímu přímému konkurentovi.

Velký vliv na přesuny pracovních sil měla pochopitelně kauza „LevnéElektro“, která vrhla do trhu spoustu zkušených a kvalifikovaných lidí. Hned dalším faktorem byl ještě určitý dobřeh akvizice společnosti Indesit. Dále pak také změna na nejvyšším postu ve společnosti Whirlpool, kam nastoupil Mark Siva, a stejná změna v českém zastoupení Candy Hoover ČR, kde

stanul Jan Šach. To vše ještě významně ovlivňovalo letošní rok a motivovalo mnoho lidí vyměnit dres. Nermalou senzací byl přechod Luboše Filipa z české značky Concept do společnosti FAST ČR na pozici šéfa importu velkých domácích spotřebičů. A zapomenout v návaznosti na předchozí nemohu ani na odchod Jana Pejši z Whirlpoolu a příchod Stanislava Kapra na jeho pozici. Nemale změny proběhly také v týmu společnosti Fagor a nepříliš diskutovanou, leč celkem zásadní událostí byl odchod ředitele marketingu Jakuba Kadlece z Groupe SEB. Bylo toho tolik, až z toho jde hlava kolem, a série významných změn ještě podle všeho nekončí.

Očekávaný klid? Ale kdeže

Když už to vypadalo, že nastane alespoň na chvíli z hlediska probíraného tématu klidnější úsek roku, oznámila svůj odchod ze společnosti Whirlpool ředitelka marketingu Markéta Minaříková. Osobně mě tato zpráva zasáhla, protože spolupráce globálního lídra s naším časopisem byla na lokální úrovni doslova a do písmene příkladná a dlouhodobě patřila z mého pohledu pro obě strany mezi nejplodnější. Pevně věřím, že pozici obsadí člověk, se kterým budeme moci plynule navázat na dlouhé roky budovaný systém komunikace a přípravy materiálů. Vězte, že bez toho byste se nikdy nedočetli tolik podrobných informací o akvizici Indesitu, personálních změnách ve Whirlpoolu, nevznikla by žádná reportáž z celosvětového setkání firmy v Barceloně v březnu loňského roku ani z produktového školení a slavnostního představení vestavných spotřebičů Hotpoint letos v září. Společnost Whirlpool vždy o všech událostech s naší redakcí intenzivně komunikovala a spolupracovala na přípravě výstupů, aby se k vám, obchodníkům, dostaly ty nejčerstvější a nejdůležitější informace. Za to bych chtěl celému týmu firmy a zejména Markétě Minaříkové osobně a veřejně poděkovat, protože právě marketéři, jako je ona, umožnili našemu projektu, aby se postupně posouval a zlepšoval. Její podpory si proto celý SELL včetně vedení v Maďarsku a Americe cení. A já za sebe budu doufat, že věrna specifikům českého trhu zůstane Markéta Minaříková v oboru.

S každým dalším rokem, co vedu SELL, pronikám hlouběji a hlouběji za oponu trhu s domácími spotřebiči. Pozice časopisu i to, že ho většina firem čte, používá a pracuje s jeho obsahem, nám v redakci umožňuje získávat informace o dění rychleji než kdy dřív. Letos se toho změnilo opět opravdu hodně a u většiny hlavních událostí jsme byli dostatečně blízko, abychom o nich mohli seriózně napsat. Samozřejmě zůstávají na trhu společnosti, kde se nám skutečně blízkou spoluprací nepodařilo a asi nikdy nepodaří navázat, nicméně jich je našťastí minimum. Vězte, že pracujeme denně na tom, abychom to změnili a psali o všech, s kým obchodujete, byť je to cíl nespelnitelný. Chceme se mu každopádně maximálně přiblížit.

Naše práce a změny na trhu jsou vzájemně propojeny, až bych řekl, že jsou v jakési korelaci, protože dění na trhu ovlivňuje nás a my obsahem našeho časopisu ovlivňujeme trh. Nechme tedy doznít rok 2016 a počkejme si, co všechno přinese rok 2017. Za redakci vám přeji jen to nejlepší do nového roku a děkuji všem partnerům za podporu, bez které by nemohl magazín fungovat. A to nejenom finanční, ale i informační a komunikační. Všichni naši čtenáři se pak mohou spolehnout, že ve druhé polovině února jim na stůl dorazí první vydání devátého ročníku magazínu SELL, jediného českého trade magazínu o trhu s domácími spotřebiči.



Lubor Jarkovský



V příštím čísle SELL:

Další vydání SELLu můžete na svých stolech očekávat v průběhu druhé poloviny února 2017. Po vánoční a výprodejové pauze v uvádění nových výrobků na trh se zaměříme na události prvních týdnů roku trhu. Přineseme také produktové přehledy z kategorie předem plněných praček a žehlicí techniky.

vax™

Multivax SPINSCRUB



SYSTÉM PRO KOMPLETNÍ ÚKLID



vax.basys.cz



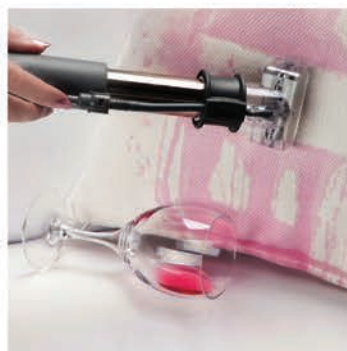
SPINSCRUB TECHNOLOGIE

Pro extra hloubkové
čištění koberců.



HYDRODRY TECHNOLOGIE

Hygienické čištění a sušení
tvrdých podlah.



ČISTIČ SKVRN

Bez námahy vyčistí interiér
vašeho vozu.



VÝKONNÝ VYSAVAČ

Pro dosažení nejlepších
výsledků na kobercích i na
tvrdých podlahách.



Výkon, který inspiruje

Ikonický design **Vás nadchne**
Výjimečné technologie z **Vás udělají šéfkuchaře**
Nekonečná všestrannost **podpoří Vaši kreativitu**
Extrémní výkon a síla **Vás nikdy nezklamou**
Propracované detaily **oceníte každý den**

CHEF XL
TITANIUM

Power to Inspire



KENWOOD