

SELI

JEDINÝ ČESKÝ B2B MAGAZÍN O TRHU S DOMÁCÍMI SPOTŘEBIČI – 11 LET NA TRHU

Velkoobchodní veletrhy 2019

- NĚKTERÉ VELKÉ ZNAČKY SE POPRVÉ NEZÚČASTNILY
- DATART ZMĚNIL STRATEGII A V BRNĚ OBSTÁL
- FAST STÁLE KRÁLEM VÝSTAV

Je dTest objektivní?

ZÁKULISÍ TESTŮ A SYSTÉM VÝBĚRU PRODUKTŮ VYVOLÁVÁ MNOHO OTÁZEK

Ján Žironý odchází ze Samsungu
Z KOREJSKÉHO GIGANTU MÍŘÍ DO ČESKÉHO ORESI

Midea pod křídly Alza.cz
ČÍNSKÝ VÝROBCE ZATÍM NENÁSLEDUJE SVÉ KRAJANY HAIER A HISENSE

Dyson plánuje zastavení výroby klasických vysavačů
FIRMA VIDÍ BUDOUCNOST VÝHRADNĚ V AKU MODELECH

Skupiny výrobků

VESTAVNÉ TROUBY
VARNÉ DESKY
ODSAVAČE

Samsung vstoupil na trh vestavných spotřebičů

PŘEDSTAVIL PRVNÍ MODELY TRUB, MYČEK I DIGESTOŘÍ

Kelkoo Group zintenzivňuje aktivity v Česku

CO NABÍDNE UNIKÁTNÍ CENOVÝ SROVNÁVAČ OBCHODNÍKŮM A VÝROBCŮM?



AMICA MÁ NOVÉHO ŠÉFA.

LUKÁŠE METELKU NAHRADIL V LISTOPADU JAKUB ŘÍHA

- ČEKAJÍ FIRMU DALŠÍ ZMĚNY?
- PROJEVÍ SE RYCHLÁ VÝMĚNA VE STRATEGII?

ÚČES JAKO OD KADEŘNÍKA? ODE DNEŠKA JE MOJE VOLBA (B)

Ř A D A
my·PRO



11619 BEACH WAVES GT20 100
**PROFESIONÁLNÍ OBOUSTRANNÁ
KULMA NA VLASY**

11632 STEAM B28 100
**PROFESIONÁLNÍ PARNÍ
ŽEHLIČKA NA VLASY**

11665 CERAMIC P5 3800
**PROFESIONÁLNÍ
VYSOUŠEČ VLASŮ**

MY PRO JE VLASOVÁ ŘADA PROFESIONÁLNÍCH VÝROBKŮ URČENA PRO ŽENY, KTERÉ MAJÍ RÁDY PROFESIONÁLNÍ VÝSLEDEK VYTVOŘENÝ V POHODLÍ DOMOVA, SNADNO A JEDNÍM TAHEM. S PRODUKTY ŘADY MY PRO VYTVOŘÍTE VŽDY PERFEKTNÍ STYLING. JSOU VYBAVENY VYSPĚLOU TECHNOLOGIÍ, KTERÁ ZARUČÍ KAŽDÉ ŽENĚ DOKONALOU PÉČI O VLASY, JEJICH ZDRAVÍ A UMOŽNÍ VYTVOŘIT SI SVŮJ STYL PRO KAŽDÝ DEN.

YOU ARE DIFFERENT, YOU ARE
BELLISSIMA
ITALIA

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

krátce před Vánoci se vám dostává do rukou poslední letošní SELL, který byl, i dle dotazů ze strany některých z vás na termín vydání, asi dost očekávaný. Jsem si vědom toho, že loňský článek o Datart Expo vyvolal na trhu poměrně rozruch, a tak nemalý počet lidí přemítal, co si ten „Jarkovský“ dovolí o veletrzích napsat tentokrát. Kdo však čeká kontroverzní senzaci, musím ho zklamat, protože mým úkolem není na někoho útočit nebo vytvářet kauzy, a není to ani úkolem tohoto časopisu. SELL pouze sleduje rok co rok dění na trhu a přináší o něm informace, přičemž si já sám občas dovolím uveřejnit osobní pohled na určité události. Většinou celkem bez obalu, to přiznávám, protože navoněný a opentlený článek bez špetky energie není určitě můj styl. Myslím, že politické korektnosti dnes máme okolo sebe víc než dost, takže píšu věci přímo a nechodím kolem horké kaše. A tak náš magazín loni, jako asi jediné médium v Česku, napsal o Datart Expo pravdu. Byl veletrh průšvih? Byl. Byla řada kroků v akvizici Datart ze strany HP Tronicu minimálně diskutabilní? Byla. A byl letošní ročník jejich veletrhu v odlišném pojetí fiaskem? **Rozhodně nebyl.** A tak ani já nemám o této akci důvod v takovém duchu psát a něco hanit.

Do Brna jsem vyrazil v pátek a strávil na výstavišti několik hodin. Během víkendu jsem pak dostával od řady vystavovatelů informace, fotky i videa, takže obrázek o tom, jak veletrh letos dopadl, mám velmi dobrý. HP Tronic tentokrát nic neriskoval a vsadil rozumně na jistotu, když veletrh „přilepil“ k již existujícímu a zavedenému festivalu. Že nebudou zet haly s technickým zbožím prázdnou, bylo vlastně jasné už dopředu. Popravdě v nich bylo i víc lidí, než jsem čekal. Samozřejmě nadále zůstává otázkou, zda se investice do podobných lokálních akcí vyplatí, zda by nebylo lepší jít například slovenskou cestou, kde jsou veletrhy takovým velkým školením a uchovávají si čistokrevný B2B rozměr. V přístupu k veletrhům se na českém rhu v každém případě prolomily letos definitivně ledy – hovoří o tom vývoj během podzimu, když do Brna nejelo více firem. Electrolux dokonce nevystavoval nikde, alespoň ne přímo nebo v tradičním pojetí. Přesto byl paradoxně v nějaké formě přítomen jak v Jihlavě, tak v Brně, což mezi účastníky rozvířilo debaty snad ještě víc, než kdyby v halách po jeho výrobcích nebylo ani památky.

HP Tronic každopádně letos obstál, a pokud měl někdo z mých kritických článků pocit, že jsem si na tuto společnost „zasedl“, tak se mýlil. Jen jsem si dovolil veřejně napsat to, o čem si celý trh v zákulisí špital. A za nepříjemnou pravdu se ti, kterých se týká, vždycky nejvíc zlobí. Možná by byli mnozí radši, kdyby tady žádný SELL vůbec nevycházel, kdyby na jejich přešlapy a strategická rozhodnutí, ať už dobrá, nebo špatná, nikdo reflektorem nesvítíl. Ani já, ani SELL ovšem odchod neplánujeme a mohu vám slíbit, že v naší kritické analýze trhu nepolevíme ani v roce 2020. A že tím občas někoho zvedneme ze židle? Od toho tu ale přece média jsou. I když se mnou nemusíte vždy souhlasit, faktem je, že se minimálně k dané problematice otevře nějakým tím štiplavějším článkem veřejná debata. Jsem proto vděčný především za to, že většina vydání magazínu během roku vyvolává přímé reakce a vedeme o těchto tématech osobní, telefonické nebo e-mailové debaty. Časopis tak plní svůj hlavní účel, proč ho píšeme a vydáváme. A to považuji v celé věci vlastně za to nejdůležitější.

Krásné vánoční svátky, vše nejlepší do nového roku i příjemné čtení přeje



Lubor Jarkovský
šéfredaktor

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE



WHIRLPOOL W COLLECTION

Unikátní designová kolekce vestavných
a volně stojících spotřebičů

MAJESTÁTNÍ AMERIKA

4DVEŘOVÁ LEDNICE WHIRLPOOL S OBJEMEM 591 L

Whirlpool přináší na český trh zcela novou generaci amerických lednic v praktičtějším čtyřdveřovém provedení. Svým zákazníkům doporučí především model **Whirlpool WQ9 B2 L** s celkovým objemem **591 l**. Na první pohled zaujmou ultratenké dveře chladničky, které působí elegantně a minimalisticky. Luxusní vzhled podtrhuje i kombinace nerezového povrchu a integrované rukojeti.

Chladnička je typu **Total No Frost** a používá technologii **6. smysl FreshLock**, aby zajistila ideální prostředí pro čerstvé i mražené potraviny (funkce **FreezeLock** proti kolísání teploty).

V novém roce bude do portfolia zařazen model s funkcí **FlexiFreeze**, kdy lze u jednoho oddílu mrazničky nastavit variabilně teplotu na mírné mražení při -7°C pro jídlo, které chcete sníst během 7 dnů, střední mražení při -12°C vhodné hlavně pro zmrzliny, aby nebyly příliš tuhé, a klasických -18°C pro dlouhodobé uchovávání potravin. Za pozornost určitě stojí i její nízká hlučnost pouhých **37 dB(A)** a úsporná energetická třída **A++**.



**EXTRA
TICHÁ**
37 dB
WAV

OBJEM
591 l

PRÉMIOVÉ PROVEDENÍ I FUNKCE V NEJLEPŠÍ PRAČCE WHIRLPOOL W COLLECTION

Představte si pračku, která snadno pojme velké prádlo, pračku, v níž vyperete několik příkrývek najednou, pračku, která náplň přesně zváží a zjistí její typ, aby následně s naprostou přesností nadávkovala prací prostředek z integrovaného zásobníku, pračku, která je extrémně tichá a spolehlivá, pračku, která nabízí nejmodernější ovládání včetně konektivity. Taková je vlnková loď značky **Whirlpool FRR 12451** v nejmodernějším designu **W Collection**.

Nová extra tichá pračka **ZEN** s **přímým pohonem motoru** a ještě **o 50 % nižší** spotřebou energie, než vyžaduje **energetická třída A+++**, se pyšní barevným dotykovým displejem **MySmartDisplay** zasazeným přímo do dvířek. Její velký buben nabízí vysoce **nadstandardní kapacitu na 12 kg** prádla a chybět nemohou ani prémiové funkce, jako je například **6. smysl PrecisionDose** s automatickým dávkovacím systémem na až **50 pracích cyklů**. Dále pak bohatá programová nabídka, možnost ovládání a kontrola na dálku pomocí aplikace v chytrém telefonu. Novinka je také vybavena populární funkcí **FreshCare+** pro provětrávání prádla po skončení praní, aby prádlo zůstalo svěží a voňavé, i když zůstane v bubnu po dobu až několika hodin od vyprání. Na tichý ZEN motor poskytuje **20letou záruku**.



MYČKY W COLLECTION SUPREME CLEAN

PLNÁ VÝBAVA NOVĚ I V ŠÍŘCE 45 CM

Všeobecně platí, že úzké 45cm myčky nejsou stejně technologicky vyspělé jako jejich 60cm varianty. Nikoliv však u společnosti Whirlpool, která letos uvedla na trh vestavné modely s šířkou 45 cm a nadstandardními funkcemi a prvky. Oba typy myček tak pracují až v energetické třídě **A+++**, používají k optimalizaci mytí senzorovou technologii **6. SMYSL** a disponují vysokotlakými tryskami **PowerClean Pro**, které slouží k mytí silně špinavého nádobí, zejména pánví a hrnců se zbytky jídla. Umístěné jsou v zadní části myčky pod spodním košem a umožňují navíc skládat nádobí ve vertikální pozici, což výrazně šetří místo. Konkrétně získá uživatel přibližně 30% prostoru navíc.

Myčky zároveň disponují systémem **NaturalDry** (automatické pootevření dvířek po konci mycího cyklu) k dosušení nádobí po skončení mycího cyklu.

Pro zákazníky je velkým benefitem také nízká hlučnost, která u některých modelů dosahuje pouhých 43dB, nebo třetí příborová zásuvka.

MODEL Y S ŠÍŘKOU 60 CM TAKÉ S FUNKCÍ POWERDRY

Výbava úzkých a standardně širokých myček Whirlpool se díky příchodu řady W Collection Supreme Clean 45 cm prakticky srovnala. Přesto mají větší myčky užitečnou jednu zásadní technologii navíc, je jí **aktivní sušení PowerDry** pomocí ventilátoru a teplého vzduchu, na který se váže vlhkost, a je odváděna z mycího prostoru pryč. Aktivní sušení je samozřejmě výrazně efektivnější a rychlejší – jednak nezůstávají kapky vody ani na plastovém nádobí a jednak jsou tyto myčky schopné plnohodnotně umýt oba plné koše i obsah příborové zásuvky za pouhou hodinu.



PRÉMIOVÉ VESTAVNÉ SPOTŘEBIČE W COLLECTION

DOKONALÝ DESIGN I INOVATIVNÍ FUNKCE

V nové řadě W Collection se zhmotňují všechny základní ideály společnosti Whirlpool – dokonalá designová harmonie, senzorová technologie 6. smysl, bohatá funkční výbava, mimořádné dílenské zpracování a v současnosti tolik diskutovaná konektivita. Základním stavebním kamenem W Collection jsou samozřejmě vestavné trouby a mikrovlnky, jejichž nabídka je natolik pestrá a obsáhlá, že se rozděluje do tří designových řad – W11, W9 a W7. Každou z nich charakterizují vlastní designové prvky a technologická vybavení.



W11

Minimalistický design řady W11 podtrhují čisté linie a použité materiály s dominantním sklem. Alfou a omegou těchto trub je barevný dotykový displej **MySmartDisplay**, který uživatele intuitivně provádí jednotlivými kroky nastavení. Nechybějí přednastavené recepty ani aktivní nápověda, která se dynamicky mění. Nabídka displeje se upravuje také podle toho, jak je konkrétní spotřebič používán. Pokyny pro přípravu jsou navrženy na základě ověřených receptů a zkušeností, které poskytli zkušení kuchaři. Navíc je logika ovládání stejná u všech dalších novinek značky Whirlpool. U varných desek lze využít **až 100 přednastavených kombinací vaření** ve stylu krok za krokem. Zmiňovat kompletní českou lokalizaci snad není ani třeba – to ostatně platí pro všechny řady W Collection.



W9

Druhá modelová řada stojí především na kombinaci skla s příjemně chladivým nerezem. Přesto si také uchovává minimalistický vzhled a čistotu, které umožňují tyto spotřebiče instalovat do rozličně designovaných kuchyní. I zde je ovládání řešeno pomocí dotykového displeje – v případě trub a mikrovlnek je to **SmartDisplay** v podobě 3,5palcové plochy s 16 barvami a u varných desek přehledný **AssistedDisplay**. Novinkou roku 2019 je nová řada **Black Fiber** z ušlechtilé černé oceli.



NOVINKA 2019 - BLACK FIBER

W7

Základ nového katalogu pak tvoří řada W7 s jednoduchými liniemi, leštěnou ocelí a přímočarým dotykovým ovládáním pomocí takzvaného **AssistedDisplay** u trub a mikrovlnek, kde se zobrazují snadno čitelné symboly a hesla. Zákazníkovi je tak ihned jasné, jak postupovat v přípravě jídla a nastavení pečení. Varné desky používají takzvaný **EasyDisplay** se samostatným ovládáním každé varné zóny zvlášť včetně funkcí, jako jsou pomalé vaření, rozpouštění, udržování v teple, uvedení do varu, smažení, grilování nebo vaření kávy v moka konvičce.





PROČ DOPORUČIT VESTAVNÉ SPOTŘEBIČE W COLLECTION?



6. SMYSL MYSLÍ ZA VAŠE ZÁKAZNÍKY

Trouby a parní trouby řady W Collection používají známou technologii 6. SMYSL. Co to ale konkrétně znamená? V případě trub, parních a mikrovlnných trub jde o soubor inteligentních senzorů řídících přednastavené programy. Trouby také sledují nejpoužívanější funkce a doporučí jejich přidání mezi oblíbené položky.

PARNÍ VAŘENÍ STEAMSENSE+ A STEAMSENSE

V kategorii parních trub mají zákazníci na výběr dvě provedení. Modely **SteamSense+** nabízejí **vaření ve 100% páře** při teplotě pod 100 °C pro zachování maximálního množství živin, vitaminů a minerálů. Jídlo se také nevysouší a neztrácí svůj objem.

Druhou variantou je funkce **SteamSense**, která kombinuje páru s tradičním pečením pomocí horkého vzduchu. Jídlo je při této přípravě šťavnaté uvnitř, ale křupavé zvenku. Na výběr má uživatel množství **páry ve 3 stupních**.

Oba prezentované typy parních trub používají zásobník na vodu a **parní generátor**. V nabídce je také kompaktní 45 cm vysoký model multifunkční parní trouby. Popřípadě mohou zákazníci zvolit 45cm horkovzdušnou troubu kombinovanou s mikrovlnkou, která má vnitřní objem 40 l.



PATENTOVANÁ TEPLOTNÍ SONDA MULTISENSE

S vybranými troubami W Collection se není třeba bát ani náročnější přípravy masa. Nová unikátní sonda Multisense měří teplotu hned na 4 místech a zajišťuje, že maso bude propečeno přesně tak, jak chcete. Kabel sondy je navíc vyroben tak, aby nezměnil v průběhu pečení svou polohu a sonda se v maso neposunula, což by ovlivnilo přesnost měření.

VYLEPŠENÁ CÍRKULACE VZDUCHU

Pečicí prostor trub byl výrazně vylepšen – použita je nová zadní stěna s bočními průduchy pro distribuci vzduchu, 36 nasávacích otvorů a ventilátor s 50% navýšením otáček.



VÍCEÚROVŇOVÉ PEČENÍ COOK4

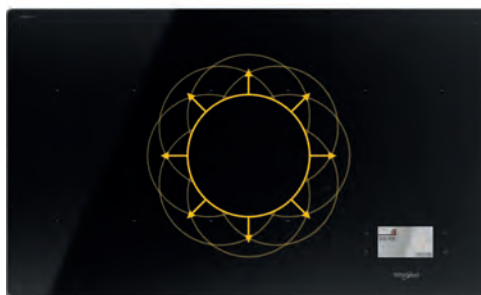
Chtěli by vaši zákazníci péct několik různých jídel najednou a bojí se mísení chutí a vůní? S troubami W Collection s funkcí Cook4 už nemusí. Péct lze jídla až na 4 úrovních najednou bez obav z toho, že by se vzájemně chuťově ovlivnila.



ASISTOVANÉ VAŘENÍ I FLEXIBILNÍ ZÓNY INDUKČNÍCH DESEK

Nejvyspělejší indukční desky řady W Collection používají speciální **senzory Smart Sense** kontrolující teplotu jídla v hrnci a upravující podle toho výkon vaření. Nemůže se tak stát, že byste přepálili olej, něco spálili, zbytečně rychle rozpustili čokoládu a začala se vám připalovat.

Tyto desky jsou také typu **FlexiFull** – tvoří je 8 samostatných varných zón spojených do jedné velké varné plochy. Cenově dostupnější a zároveň na trhu velmi unikátní jsou desky **FlexiMax** s možností sloučení 2 velkých zadních zón do jedné oválné nebo modely **FlexiSide**, u nichž můžete sloučit horní a dolní zónu na levé straně.





Obsah

Listopad-prosinec 2019

3 Editorial

6 Kenwood Multipro Compact+

Multifunkční food processor
pro snadnější přípravu pokrmů

8 Vydá se Midea ve stopách konkurentů Haier a Hisense? Do Česka její výrobky začínají zatím mířit prostřednictvím Alza.cz

10 Video interview s Monikou Kavanagh o unikátních žehlicích systémech Laurastar

12 Jakub Říha nově generálním ředitelem Amica. Na trhu proběhly i další personální změny

13 Amica

Inovacemi nabitě trouby X-type
i zbrusu nové vinotéky

16 Skupina výrobků

Vestavné trouby

19 Vestavné trouby Whirlpool Absolute

Pokročilé funkce i několik
barevných provedení na výběr

21 Candy

Nová řada vestavných trub Timeless s Wi-Fi

22 Lenka Brandtnerová: Kelkoo není pouhý cenový srovnávač, je marketingovou platformou s celoevropským dosahem

23 Siemens

Dokonalá trouba: výborně peče,
a ještě se sama vyčistí

24 Nový vzhled plný technologií

Přichází nové trouby Beko v novém designu

26 Vestavné trouby a varné desky na českém trhu podle GfK

27 Sage

Prémiová značka malých domácích spotřebičů

**28 Adam Burkuš, brand manažer
Dyson: Budoucnost patří
akumulátorovým vysavačům**
30 H-KEEPHEAT

První a jediná multifunkční trouba
s funkcí pro skladování pokrmů

32 Velkoobchodní veletrhy 2019

FAST Day potvrdil svou pevnou pozici.
HP Tronic dal zapomenout na ložský průšvih
a s šalamounským řešením uspěl

36 Tauer Group

Ověřený specialista na distribuci
a prodej vestavných spotřebičů

38 Zrcadlo aneb chvilka k zamyšlení

Písmo svaté českého spotřebitele vyvolává čím dál
více pochybností. Je dTest opravdu objektivní?

41 Filtrace vzduchu na míru podle vašich potřeb

Nová čistička vzduchu Electrolux PURE A9

**42 Čekání je u konce. Samsung vstupuje
do segmentu vestavných spotřebičů**

Můžete se těšit na unikátní technologie a inovace

44 Skupina výrobků

Varné desky

50 Philco

Technologie až do domu pro váš spokojenější život

52 Skupina výrobků

Odsavače par

**55 Všestranné nádobí Tefal Ingenio:
to právě pro vaši kuchyň**
**56 Bosch přichází s novými filtry pro odsavače
CleanAir Plus čistí vzduch a neutralizují alergy**

VYDAVATEL • MAMURI HUNGARY KFT. • ZODPOVĚDNÝ VYDAVATEL
 JEDNATEL SPOLEČNOSTI MAMURI HUNGARY KFT. • ŠÉFREDAKTOR
 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



NOVINKA



KENWOOD

MULTIPRO COMPACT+

MULTIFUNKČNÍ FOOD PROCESSOR PRO SNADNĚJŠÍ PŘÍPRAVU POKRMŮ

Nový Multipro Compact+ přináší funkci vážení přímo v pracovní míse. Stačí si vybrat, jestli chcete vážit pomocí samostatné váhy, nebo vše najednou v pracovní míse. Společně s dalšími nastavci tvoří ideálního pomocníka pro malé byty, a i přes svou velikost nabízí plnohodnotnou nabídku funkcí.



STROUHÁNÍ A KRÁJENÍ NEBYLO NIKDY SNAŽŠÍ

Základní funkcí food processorů je sekání, a proto se o to nejpřesnější nakrájení, nasekání a rozmixování stará dvojitý sekací nůž se čtyřmi čepelemi, jenž je vyroben z kvalitní nerezové oceli. V nové řadě nechybí nástavce na hrubší sekání zeleniny, ale ani nástavce na střední a hrubé strouhání. Jednoduše a v rychlosti s nimi připravíte třeba pyré, plátky rajčat, nebo okurku. Nechybí ani extra jemný sekací nástavec, který nastrouhá ořechy či hořkou čokoládu.

4
čepele

Dvojitý sekací nůž



MOŽNOST VÁŽENÍ V PRACOVNÍ MÍSE, NEBO SAMOSTATNĚ

Food processor disponuje integrovanou digitální váhou, která je ideální, když je přesnost klíčová. Nabízí možnost přepínání z gramů na libry a umí měřit v sekvencích po jednom gramu. Maximální kapacita váhy je 3 kg, která odpovídá velikosti pracovní mísy. Díky této funkci získáte vyšší přesnosti při vaření a pečení a zároveň ušetříte čas a mytí.

3 kg

Kapacita váhy



PRAKTICKÝ SKLENĚNÝ MIXÉR A MLÝNEK NA BYLINKY A KOŘENÍ

Nové modely Multipro Compact jsou jedinečné tím, že přichází se skleněným mixérem a mlýnkem na bylinky a koření. Díky tomu nabízí food processor všechny výhody většího kuchyňského robota v malém formátu. Silný 800 W motor v kombinaci s mixérem si poradí s rozmixováním ovoce či zeleniny na smoothie, do koktejlů, nebo na polévku. Mlýnek na bylinky a koření má mnohostranné využití. Hravě si poradí se sekáním bylinek, drcením koření nebo mixováním dressingů a dětské výživy.

800 W

Výkonný motor

1,2 l

Kapacita mixéru



Dostupné ve dvou variantách podle výbavy: **FDM316SS** (na obrázku) a **FDM313SS** (bez nástavce na smoothie Xtract 2go).



KOVOVÝ ŠLEHAČ S DVOJITÝM ŠLEHAČEM

Praktickým nástavcem se stává dvojitý kovový šlehačí nástavec. Ten nabízí jednoduché řešení pro šlehání a míchání krémů a nadýchaných směsí. Šlehat lze ve dvou rychlostech a pro rychlé zapracování surovin lze zvolit funkci puls. Nádoba 2,1 l je dostatečně velká pro přípravu pokrmů a dezertů pro vícečlennou rodinu rychle a jednoduše.



2 rychlosti + puls



Kapacita pracovní misky



PŘENOSNÁ LÁHEV XTRACT 2GO

Díky nádobě Xtract 2go s maximální kapacitou 400 ml bude příprava svačiny a nápojů na cesty zase lehčí. Je tak univerzální, že se hodí snadno do většiny držáků nápojů v autě a není třeba se obávat ani rozlití, protože součástí je praktické těsnící víčko. Po použití je lahve možné umýt v myčce, stejně tak jako skleněný mixér nebo pracovní nádobu.



Mytí v myčce

CO JE VE VÝBAVĚ?



Food processor



Lis na citrusy



2 a 4 mm disk na strouhání



Extra jemné strouhání



Vážicí miska



Nástavec na smoothie Xtract 2go



Hnětací nástavec



Nerezové sekací nože



Skleněný mixér



Skleněný mini mlýnek



Šlehačí metly

Jedinečné příslušenství Kenwood





Vydá se Midea ve stopách konkurentů Haier a Hisense? Do Česka její výrobky začínají zatím mířit prostřednictvím Alza.cz

Čínská Midea patří mezi nejvýznamnější světové výrobce domácích spotřebičů, a přestože o ní čeští zákazníci doposud prakticky neslyšeli, mnoho z nich má techniku z její produkce doma. Byť vyrobenou na zakázku pro některou v Evropě tradičně působících značek. Z „čínské trojky“ zmíněné v nadpisu zůstává Midea nadále jedinou, která si rychlý vstup na starém kontinent neusnadnila (a nekoupila) prostřednictvím akvizice. Mnoho možností, koho koupit, přitom už nemá. Během podzimu mezitím vyšlo najevo, že výrobky pod její hlavní značkou začala dodávat Alza.cz.

Spekulace o tom, koho chce Midea koupit nebo s kým vyjednávat, běží na trhu už nějaký ten rok. Stejně jako tomu bylo v případě značek Haier a Hisense, které si už své vstupenky do staré dobré Evropy pořídily. Příchod firmy Midea na český trh prostřednictvím Alza.cz byl každopádně určitým překvapením, protože jde o protipól „okamžitého řešení“, jaké zvolily Haier a Hisense. Senzačně znějící zpráva o spolupráci s Alzou ale už tak senzačně nezní, když se zaměříme na podrobnosti. Zejména na to, že kromě již několik měsíců prodávané spotřebitelské vzduchotechniky, jako jsou mobilní klimatizace, bude mít zelený mimozemšťan v nabídce už jen lednice. Nikoliv trouby, pračky a další produkty, jimiž se Midea už několik let chlubí na veletrhu IFA, a ukazuje zde, že se díky desetiletím výroby na zakázku

pro velké množství západních značek naučila produkovat opravdu kvalitní spotřebiče.



Zatím má Alza v nabídce pod značkou Midea jen klimatizace a odvlhčovače vzduchu.

Otázkou samozřejmě je, zda si Midea jen neotřukává terén a zda Alza v její strategii na chvíli neposlouží coby užitečný nástroj, aby pak Midea na zdejší trh vstoupila s vlastním zastoupením. Nebylo by to určitě poprvé, co se něco takového stalo. Alza navíc nebude dle informací naší redakce nabízet výrobky Midea velkoobchodně, takže příchod čínského obra na zdejší trh probíhá opravdu minimalisticky, skoro až neviditelně.

Midea je přitom oproti svým hlavním domácím konkurentům v „evropském tažení“ dost pozadu. Na začátku článku zmíněné spekulace o tom, koho má v plánu případně koupit, kdo by připadal v úvahu či s kým vyjednávat, se sice pravidelně objevují, ale nikdy se nic nepotvrdilo. V průběhu posledních let se v kontextu s Mideou hovořilo například o firmách jako Amica či Electrolux. U značky Amica je to nejspíš dáno tím, že pro ni Midea spoustu zboží vyrábí, u Electroluxu zase primárně jejich partnerstvím ohlášeným loni na jaře, díky němuž vstoupila značka AEG na čínský trh. O tom, že má Midea o evropský trh eminentní zájem, vypovídají její už každoroční velkolepé expozice na IFA. Prozatím však zůstává, pokud jde o Česko, u spolupráce s Alzou. Nepochybně jde o pouhou předeheru, na kterou dříve či později naváže hlavní dějství. Na to, jak bude vypadat, jsme opravdu zvědaví.



Midea na IFA pravidelně prezentuje své spotřebiče včetně prémiových modelů praček a chladniček.

jura

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



Rafel

Roger Federer
Největší tenisový šampion
všech dob



Nová ENA 8, jednošálkový plně automatický kávovar extra třídy. Malý, krásný, jednoduchý – je imperativem pro všechny, kdo milují kávu a estetický vzhled, jako například Roger Federer. Moderní displej TFT zajišťuje jednoduché ovládání na čelní straně. Jediným stisknutím tlačítka je na výběr deset různých specialit v dokonalé kvalitě. Působivým akcentem celkového designu je kulatá nádržka na vodu, která připomíná ušlechtilé křišťálové karafy. Nový kávovar ENA 8 je k dostání ve třech atraktivních barvách a v provedení Signature Line v masivním hliníku. JURA – If you love coffee.

www.jura.com



V tištěné verzi časopisu naskenujte QR kód pomocí chytrého telefonu nebo zadejte manuálně odkaz do počítače.

Video interview a prezentace žehlicích systémů a parních generátorů švýcarské firmy Laurastar. Výrobky nám představila export sales manažerka Monika Kavanagh, která za námi přiletěla až z Londýna.

Ján Živný opouští Samsung a míří rozvíjet značku Oresi. Jeho dosavadní pozici přebírá Michal Forejt



Už v závěru října naši redakci informoval Ján Živný o svém rozhodnutí po dvou letech opustit společnost Samsung, kde řídil na českém a slovenském trhu divizi spotřební elektroniky. O jeho novém angažmá se v zákulisí živě spekulovalo hlavně na nedávných velkoobchodních veletrzích, kde mezi nejčastější typy patřila společnost Gorenje a velkoobchody FAST a HP Tronic. V druhé polovině listopadu ale Ján Živný naši redakci informoval, že přijal nabídku Jiřího Šimka, majitele kuchyňských studií Oresi, aby posílil jeho tým. Pan Živný bude členem managementu, bude se podílet

na tvorbě strategie firmy a ve své gesci bude mít především nové obchodní příležitosti, externí prodejní síť, dále pak segment domácích spotřebičů a celkovou digitalizaci firmy.

Ve společnosti Samsung po Jáně Živném do křesla šéfa divizí spotřební elektroniky, kam patří audio-video, televizory, výpočetní technika i domácí spotřebiče, usedl Michal Forejt, který se v byznysu spotřební elektroniky pohybuje už 23 let. V samotném Samsungu potom pracuje už osm let a doposud vedl tým produktových manažerů mobilní divize. Před příchodem do Samsungu působil více než sedm let na různých obchodních pozicích v Microsoftu, mimo jiné také jako area lead pro region střední a východní Evropy.



LAURASTAR **LIFT** PROFESIONÁLNÍ VÝKON, ŠVÝCARSKÁ KVALITA





Jakub Říha nově generálním ředitelem Amica.

Na trhu proběhly i další personální změny

Zásadní novinky týkající se společnosti Amica jsme na stránkách SELLu rozebírali naposledy v září. Uběhly sotva tři měsíce a ohlášené informace neplatí, tedy ne úplně. Z firmy totiž v listopadu odešel její dlouholetý šéf Lukáš Metelka, na jehož pozici se přesunul Jakub Říha.

Letošní podzim je skutečně ve znamení personálních rošád a změn. Ať už je to odchod Jána Živného ze společnosti Samsung (viz strana 10), přestup Dušana Holce do BSH ze společnosti Whirlpool, kde ho nahradil někdejší manažer Samsungu Ondřej Āpušík, nebo nedávno proběhnuvší změny v Amica. Pokud jde o tuto společnost, nadále samozřejmě platí v zářijovém vydání ohlášený nástup Milana Juránka, nicméně vcelku rychlý a neočekávaný odchod Lukáše Metelky přinesl povýšení Jakuba Říhy. Ten naši redakci o situaci osobně informoval a v rozhovoru mimo jiné zmínil, že bude hledat další posilu pro svůj tým.

Jakub Říha působí na trhu s domácími spotřebiči už od roku 2012, kdy nastoupil do společnosti Indesit Company jako sales support. Později pracoval na pozici manažera klíčových zákazníků až do akvizice italské firmy ze strany americké společnosti Whirlpool. Přestože nemalá část původního „Indesit týmu“ Jana Šacha následovala svého šéfa do firmy Candy Hoover, Jakub Říha zamířil jinam, a to do Amica, kde měl opět na starost klíčové zákazníky. Od roku 2016 mu ještě přibýly povinnosti produktového manažera, kterým byl až do letošního listopadu.



TÉMA



Tři otázky magazínu SELL pro Jakuba Říhu

Jaké před sebou vidíte největší výzvy v roli šéfa společnosti Amica?

V první řadě musíme zapracovat na produktové i obchodní stránce, abychom zajistili kontinuální servis pro naše obchodní partnery. Kapacitně již máme tým kompletní, takže je nyní potřeba nastavit správně nové procesy a efektivně rozložit síly do všech oddělení.

Pro příští rok je jasný cíl, a to posílit pozici značky Amica na trhu. Především v kategorii vaření, kde jsme již v letošním roce uvedli novou řadu trub X-type s unikátním systémem Open-UP. Nicméně potenciál vidím i v dalších produktových skupinách, jako je chlazení, praní a mytí nádobí.

Jaké budou vaše první kroky v roli generálního ředitele z hlediska strategie v příštím roce?

Nejdříve se chci setkat s co nejvíce partnery a ujistit je, že směr, kterým jsme se poslední roky ubírali, nedozná zásadních změn. Zajištění stability a kontinuálního přístupu ve všech směrech je velice důležité pro nás i naše zákazníky. I když pozici produktového manažera opouštím, chci zůstat v blízkém kontaktu s tímto oddělením, protože portfolio produktů a výjimečný poměr cena, výkon a kvalita je pro naši společnost zásadní. A tuto strategii budeme nadále udržovat.

Současný řetězec změn, které nakonec vedly k vašemu povýšení, má vliv i na další pozice ve společnosti Amica.

Jak bude váš nový tým strukturálně vypadat?

Amica si vždy zakládala na jednoduché, přímé a vlastně i ploché struktuře, kdy se celý tým podílí na zásadních rozhodnutích, takže dosahuje rychlých a efektivních řešení, která v korporátním světě nejsou možná. V uplynulých týdnech jsme intenzivně řešili uvolněnou pozici produktového manažera a mohu s radostí oznámit, že se nám ji podařilo velice rychle obsadit. Věřím, že v tomto složení bude vše stoprocentně fungovat, jak jsem popsal.



Amica
for living

Inovacemi nabité trouby X-type i zbrusu nové vinotéky

Amica pokračuje v obměně svého vestavného portfolia

Společnost Amica už v loňském roce avizovala příchod zásadních novinek, jejichž náběh probíhá velmi intenzivně už od letošního jara. Kromě vestavných trub X-type, kterým je celkem přirozeně věnována největší pozornost díky unikátním dvířkům Open Up, se dostaly na trh také nové varné desky, bezdotykové odsavače a v neposlední řadě vysoce kvalitní vinotéky.

Vestavné trouby X-type

Jádrum každé vestavné řady na trhu jsou multifukční trouby a jinak tomu není ani u značky Amica. **Modely X-type** nabízejí nadstandardně velký pečicí prostor o objemu **až 77 l**, v němž je možné péct až na **9 úrovních najednou** (při použití teleskopů, s bočními lištami na 6 úrovních). U nových modelů byl celý pečicí prostor nejen zvětšen, ale hlavně vylepšen, aby příprava jídla probíhala ještě rovnoměrněji. Amica nazývá tyto inovace souhrnně jako **Baking Pro System**. Trouby se v kvalitě přípravy jídla mohou srovnávat i s těmi nejzvučnějšími značkami. Vylepšen byl u nich totiž zadní kryt ventilátoru pro zajištění ještě lepšího a lépe kontrolovaného proudění vzduchu, dále bylo inovováno horní topné těleso, které pokrývá téměř celý vrchní prostor a poskytuje ještě rovnoměrnější distribuci tepla. Lepší výsledky poznají vaši zákazníci jak při klasickém pečení, tak při grilování. Trouby jsou díky těmto novým prvkům schopné dosáhnout rychlejšího předehřátí – **na 150 °C** zahřejí pečicí prostor **za pouhé 3 minuty** místo standardních 4 minut. Konkrétně v tom hraje roli i snížení výkonu grilu a zvýšení výkonu kruhového topného tělesa. Tato optimalizace a chytrější využití dodávané energie zkracují skutečně předehřívání zhruba o minutu.

Otevírejte dvířka pohodlně, i když máte plné ruce

Mezi nejpřitažlivější inovace trub Amica X-type se řadí systém pozvolného a tichého otevření dvířek **Open Up**. Představte si například, že držíte pekáč s husou nebo plech s cukrovím. Místo toho, abyste jednu ruku museli uvolnit k otevření trouby

Proč doporučit trouby X-type?

1. **Automatické otevírání dvířek** trub
2. **Rychlejší předehřátí až o 25 %**
3. **Parní generátor u vybraných modelů**
4. **Automatické programy**
5. **Smart funkce a konektivita u vybraných modelů**

a riskovali převrnutí jídla, stačí se jen loktem jemně dotknout madla dvířek. Ta se pomalu a tlumeně otevrou a vy můžete pekáč nebo plech pohodlně vsunout dovnitř.

Open Up funguje ve dvou režimech – buď pouze při prvním otevření dvířek, nebo kdykoliv při každém dotyku madla. Aktivace funkce je vždy indikována na displeji trouby.

Pečení s podporou páry i vaření v 100% páře

Velkým tématem je dnes v kuchyni pečení s využitím páry. Na výběr mají zákazníci buď jednodušší a cenově dostupnější trouby typu **Soft Steam** s funkcí připařování, tedy přidáním páry k běžnému pečení, nebo sofistikovanější modely **Full Steam** s integrovaným **parním generátorem**. Amica dodává na trh v rámci řady X-type oba typy, přičemž základ budou pochopitelně tvořit trouby Soft Steam, které mají upravenou **spodní část pečicího prostoru s vlísem**, kam stačí nalít vodu, a nechat speciálně nastavené programy regulovat výkon top-

ných těles pro produkci optimálního množství páry. V katalogu jsou označeny jako „parní trouby“.

Modely typu Full Steam zařadila Amica do své nabídky také, protože chce zákazníkům nabídnout prémiovou parní funkci za přijatelnou cenu a přispět k rozšíření tohoto druhu vaření v Česku. Multifunkční parní trouba **TXB 124 STEAM** s generátorem páry tak nabízí **klasické pečení** při vysokých teplotách, režim **kombinovaného pečení** (vysoká teplota + pára) a samozřejmě i **vaření ve 100% páře**. Aby Amica předešla zmatkům, označuje tento typ trub explicitně jako „parní trouby s generátorem“. Není totiž žádným tajemstvím, že v nabídce parních trub mnoha značek se zákazníci jen těžko orientují a často tápají, o jaký typ parní trouby vlastně jde.

uživatele zase upozorní na dosažení nastavené teploty, dokončení pečení, ale i na to, že stále běží, pokud opustíte domov.

Varné desky

Přesná kontrola výkonu u plynových modelů

Přestože na trhu už jasně dominují indukční desky, které značka Amica dodává a bude dodávat nadále, najde se hodně zákazníků preferujících klasický plyn. A pro ně připravila Amica zajímavou novinku v podobě desek s novou funkcí **FlameControl**, která byla doposud doménou dražších značek. FlameControl slouží k přesnému nastavení výkonu plynové desky v 9 stupních. Například úroveň 2 nebo 3 je ideální pro mírné



Snadné ovládání a automatické programy

Na čelní straně trub si všimněte nových typů displejů s jednoduchou a jasnou grafikou, která uživatele přesně vede k požadovanému nastavení. K dispozici je navíc **19 přednastavených automatických programů** pro nejpoblárnější pokrmy, jako je pečení, maso, chléb, kynutí těsta a další. Minutka, odložený start nebo nastavení přesného času pečení jsou samozřejmostí.

Pyrolýza, nebo katalytické desky?

Ať už se váš zákazník rozhodne pořídit dražší model s **pyrolýzou**, nebo levnější bez ní, má jistotu, že bude čištění trouby X-type snadné. Všechny modely bez pyrolýzy jsou totiž nově vybaveny **katalytickými deskami**, které pohlcují mastnotu.

Konektivita, kterou skutečně využijete

Vybrané modely trub je možné ovládat, nastavovat a monitorovat přes **aplikaci** v telefonu s **Androidem** nebo **iOS**. Zákazníci nepochybně ocení například možnost fázování pečení, a to až do 3 etap, kdy jde pro každou zvolit jiná pečicí funkce, teplota a doba trvání. Samozřejmě nechybějí automatické programy (recepty), možnost ukládat vlastní programy a bezpečnostní prvky, jako je kontrola dětského zámku. Notifikacemi trouba

dušení, úroveň 5 a 6 pro restování zeleniny a úroveň 8 a 9 pro smažení. Desky se dále vyznačují kvalitními litinovými rošty a u vybraných modelů hořákem typu wok, tedy s dvojitým plamenem, který spousta uživatelů oceňuje a u varné desky vyžaduje.



Odsavače

Bezdotykové ovládání pro ještě čistší kuchyň

Při standardním ovládání digestoře během vaření se často stane, že její tlačítka či dotykové plochy umažeme. Po skončení přípravy je pak nutné čelní stranu odsavače čistit, nebo dokonce leštit. Tato povinnost odpadá u nových modelů Amica, které nabízejí **ovládání pomocí gest**. Pokud někdo přece jen preferuje tradiční způsob, má nadále k dispozici dotykový panel s podsvícenými ikonami. Odsavače budou pochopitelně designově sladěné s troubami a varnými deskami. Vybírat bude možné mezi **60 cm a 90 cm** širokými modely.

Vinotéky

Centově dostupná elegance a vyspělá funkční výbava

Amica se rozhodla významně posílit svou nabídku vestavných spotřebičů i tím, že do ní zařadila zcela nové portfolio vinoték. Vestavné modely sladěné se spotřebiči řady X-type nezaujímou ale pouze designem. Jedná se o řešení, které ocení i skuteční gurmáni a majitelé hodnotnějších lahví. Amica nasadila klíčové technologie a funkce, jako jsou **elektronické ovládání a řízení chodu, udržování stabilní teploty, optimalizace vlhkosti, cirkulace vzduchu ve vnitřním prostoru i použití účinných kompresorů**. Samozřejmostí je **UV ochrana ve dveřích, možnost otočení otevírání dvířek či vnitřní výbava obsahující dřevěné police**.



K dispozici jsou různé modely včetně 45 cm vysokého, úzkých s šířkou 14,8 cm na 7 lahví nebo klasičtějších s šířkou 29,5 cm a kapacitou 20 lahví. Chybět nemohou ani modely s šířkou 59,5 cm s různou výškou. Kapacita 40, popřípadě dokonce 45 bude nepochybně stačit i mnoha „amatérským someliérům“. Model s označením **WBB 4660 DZB**, který má kapacitu právě 45 lahví, je dokonce **dvouzónový**.

www.amica-group.cz





V pečení jsou trendy pára, dělení pečicího prostoru a konektivita

Přestože došlo v poslední době k proniknutí některých novějších funkcí také do segmentu sporáků, zůstávají vestavné trouby z hlediska technologické výbavy daleko před svou volně stojící konkurencí. Parní funkce nebo konektivita se dostávají už i do nejnižšího cenového segmentu.

Že jsou trouby, zejména ty ve střední a vyšší kategorii, chytřejší a víceméně řídí proces pečení za uživatele, není žádná velká novinka. Funkce ale postupně pronikají do stále levnějších modelů včetně prvků, jako jsou několikanásobné teleskopy, parní čištění nebo funkce připarování, která zlepšuje kvalitu běžného pečení. U nejvyšších modelů se výrobci začali zaměřovat na až futuristickou výbavu v podobě integrovaných kamer. Po Candy a její troubě Watch&Touch přicházejí s těmito funkcemi i značky Electrolux nebo Miele. Je to sice svým způsobem trochu paradoxní, ale je to tak.

Dělení pečicího prostoru

Rozšířenějším prvkem se stává dělení pečicího prostoru na dvě separátní části pomocí zásuvné desky. Ještě dál jde Samsung, který konečně uvedl své vestavby. Jeho vybrané trouby mají půlená dvířka – uživatel může díky tomu otevřít horní polovinu trouby, aniž by otevřel tu spodní a unikalo z ní teplo. Jednak to snižuje spotřebu a jednak zvyšuje efektivitu přípravy jídla.

Smart funkce

Konektivita se dále rozšiřuje napříč trhem, a to celkem bez ohledu na cenové kategorie, byť je nadále převážně otázkou dražších spotřebičů. V nejnižším cenovém segmentu s ní pracuje například značka Candy.

Beko BVR 34500 BGMS

- 80 l
- 14 programů
- Možnost rozdělení pečicího prostoru
- Dvojitý teleskopický výsuv

Nová multifunkční trouba od značky Beko nabízí 14 základní programů a 52 automatických režimů Beko Chef. Jedná se o model typu „Split and Cook“, takže lze pečicí prostor rozdělit pomocí speciální desky na 2 oddělené části. Připravovat tak můžete 2 pokrmy odlišným způsobem s rozdílem teploty až 80 °C. Trouba má samozřejmě vzadu 2 ventilátory – pro horní a spodní část. Mezi další inovace řadíme funkci Surf s distribucí horkého vzduchu i z bočních stěn. Dvířka obsahují 3 skla, přičemž uvnitř je povrch dvířek celoskleněný pro snadší čištění. S ním výrazně pomůže také nano úprava, díky níž nečistoty velmi snadno setřete vlhkou žínkou. Nechybí dotykové ovládání, displej s češtinou, dvojitý vnitřní osvětlení a dvojitý teleskopický výsuv.



Dostupnost:
novinka již v prodeji



Dostupnost:
novinka již v prodeji

Bosch Serie | 6 HRG5184S1

- 71 l
- 10 programů
- Funkce připarování
- Trojitý teleskopický výsuv

V průběhu posledních týdnů se na trhu objevila tato trouba vyšší střední třídy, která nabízí tradičnější ovládání pomocí otočných voličů, ale přidává displej a dotykový panel s doplňkovými funkcemi. Vpravo nahoře si ještě všimněte výsuvné nádržky na vodu. Trouba není vyloženě parní, ale umožňuje připarování. Bosch nicméně nevolí nejlacinější řešení s vlisem v pečicím prostoru, kam se voda lije. Místo toho nasazuje parní generátor, takže je připarování mnohem lépe řízeno a poskytuje lepší výsledky. Samozřejmostí je 3D horký vzduch. A nechybí ani 30 přednastavených automatických programů v rámci systému AutoPilot30. Dvířka trouby jsou vybavena systémem SoftMove, takže se tlumeně nejen zavírají, ale i otvírají. Vnitřní povrch GranitEmail se snadno čistí.

Candy Timeless FCP825XL E0/E

- 70 l
- 9 programů
- Parní čištění Aquactiva a wi-fi
- Teleskopický výsuv

Moderní funkce, jako je používání aplikace, možnost využít přes 200 automatických receptů, nebo dokonce hlasové ovládání, nejsou vyhrazeny jen nejdražším spotřebičům. Dokazuje to tato nová trouba italské značky Candy, která vše výše popsané umožňuje (hlasové povely pouze ve vybraných světových jazycích). Trouba má 9 pečicích funkcí včetně horkého vzduchu, nepostrádá teleskopické výsuvy, a dokonce nabízí účinné čištění Aquactiva pomocí páry. Ovládání řeší Candy pomocí zamačkávacích knoflíků, které doplňuje displejem a dotykovými ikonami pro aktivaci doplňkových funkcí.



Dostupnost:
novinka již v prodeji



Dostupnost: v prodeji

Concept ETV7260

- 70 l
- 9 programů
- Teleskopický výsuv
- Katalytické desky

Tato multifunkční trouba z nabídky české značky Concept se vyznačuje tiše dovíranými dvířky (soft closing), jedním párem 100% teleskopických výsuvů, katalytickými deskami na bočních stěnách a pestrým příslušenstvím, v němž nechybí otočný rožeň, hluboký a mělký plech spolu s klasickým roštem. Celkem má uživatel k dispozici 9 pečicích funkcí včetně horkého vzduchu. Snadno rozebíratelná dvířka jsou během pečení ochlazována aktivním ventilátorem. Trouba používá zamačkávací knoflíky a tlačítka spolu s jednoduchým displejem.

Electrolux 900 CookView EOA9S31CX

- 70 l
- 25 programů
- Multifunkce se 100% párou a sous-vide
- Wi-fi a integrovaná kamera

Se svým novým top modelem vestavných trub otevírá Electrolux novou vývojovou etapu domácího vaření. Jedná se totiž o troubu, která kombinuje většinu v současnosti dostupných inovativních technologií. Trouba s parním generátorem umožňuje různé druhy tradičního ohřevu, pečení s připařováním, vaření ve 100% páře a vaření metodou sous-vide. K tomu přidává barevný dotykový displej, konektivitu a smart funkce včetně možnosti sledovat pečení na dálku pomocí integrované kamery v pečicím prostoru. Uživatel tak nemusí kvůli kontrole stavu pokrmu k troubě pokaždé chodit. Electrolux také vylepšil nabídku parních funkcí systémem Steamify – uživatel jen zadá teplotu přípravy a trouba sama určí intenzitu páry. Součástí výbavy je i masová sonda.



Dostupnost:
novinka již v prodeji



Dostupnost:
novinka již v prodeji

Gorenje BOP798S54X

- 71 l
- 16 programů
- 80 automatických programů
- Pyrolýza

Letos do nabídky zařazená trouba značky Gorenje se chlubí stejně jaké další modely této firmy tvarem HomeMade Plus, což znamená, že vnitřní prostor napodobuje tradiční pec na dřevo. Tato konstrukce zajišťuje optimální cirkulaci vzduchu okolo jídla. O tu se stará ještě systém MultiFlow 360°. Výsledkem je mimo jiné možnost péct až na 5 úrovních najednou. Gorenje přidává barevný dotykový displej s intuitivním ovládáním, funkci krokového pečení STEP Bake (lze nastavit různé fáze přípravy s odlišným druhem ohřevu a teplotou), masovou sondou či pyrolytické čištění. S ohledem na pyrolýzu má trouba 4 skla ve dvířkách a dynamické chlazení DC+.

Hoover H-KEEP HEAT 700 HODP0007BI

- 75 l
- 15 programů
- Udržení jídla při teplotě pro servírování až 7 dní
- Nízkoteplotní vaření
- Wi-fi

Napjatě očekávaná trouba Hoover se jako jeden z mála domácích spotřebičů probojovala dokonce do mainstreamových médií díky své unikátní funkci EXEVEVER, pomocí níž je schopna při teplotě 63 °C nebo 70 °C udržet jídlo jako čerstvě uvařené po dobu až 7 dnů. Uvedená teplota je totiž dostatečně vysoká, aby se v jídle nemohly množit bakterie, ale současně dostatečně nízká, aby se jídlo nevysušilo a neznechotilo. Spotřeba v tomto programu je podle Hooveru velmi nízká. Novinka je dále vybavena smart funkcemi, konektivitou, programy pro nízkoteplotní vaření či 2 ventilátory. Vnitřní prostor lze totiž rozdělit na 2 oddělené části a péct 2 zcela rozdílná jídla.



Dostupnost:
prosinec 2019



Dostupnost: v prodeji

Indesit IFW 6841 JH IX

- 71 l
- 16 programů
- Snadná příprava jídel Turn&Cook
- Víceúrovňové pečení
- Parní čištění

Jednoduchá a cenově dostupná trouba Indesit přináší do přípravy jídla podobný koncept, jaký už nabídla v oblasti praní nebo sušení prádla. Tedy jednoduchou aktivací pro okamžité spuštění bez složitého nastavování. V tomto případě nese funkce název Turn&Cook. Stačí vybrat jeden z 80 přednastavených receptů s časem přípravy max. 60 minut. Jednodušší cesta k chutné večeři z čerstvých surovin snad už ani není. Lze v ní péct i na více úrovních najednou nebo využít funkce Keep Warm pro udržení jídla v teplotě pro servírování. Trouba má zamačkávací knoflíky, displej a její vnitřní prostor můžete vyčistit pomocí parního programu.

Miele H 7860 BPX

- 76 l
- 17 programů
- Funkce připařování
- Pyrolýza
- Wi-fi a integrovaná kamera

Letos v létě představila německá značka Miele novou generaci svých trub řady 7000. Novinkou je například funkce TateControl, která dokáže velmi rychle zastavit proces přípravy, aby se hotové jídlo dále nedopékalo. Pečicí prostor se totiž velmi rychle zchladí a zabrání se vysušení nebo rozvaření pokrmu. Miele přidává i konektivitu a smart funkce včetně integrované kamery, pomocí které můžete sledovat přípravu jídla na dálku. Samozřejmostí jsou v této nejvyšší cenové kategorii automatické programy, teleskopické výsuvy či dvířka s tlumeným dovíráním a otvíráním. Trouba také detekuje přítomnost uživatele, takže se k ní stačí přiblížit, aby se rozsvítilo světlo v pečicím prostoru a displej.



Dostupnost:
novinka již v prodeji



Dostupnost: v prodeji

MORA VT 548 BX

- 71 l
- 11 programů
- Tlumené dovírání dvířek
- Dvojitý teleskopický výsuv

Cenově dostupná trouba české značky se drží tradiční multifunkční koncepce s horkovzduchem. Přidává některé dříve nestandardní prvky, jako je tlumené dovírání dvířek nebo teleskopické výsuvy (dokonce dvojnásobné). Ovládání tvoří klasické zamačkávací knoflíky, dotykové ikony a LED displej. Čistit vnitřní prostor lze pomocí páry – stačí do spodní části trouby nalít vodu dle instrukcí v návodu.



Vestavné trouby Whirlpool Absolute

Pokročilé funkce i několik barevných provedení na výběr

Přestože jsou dominantním tématem pro značku Whirlpool nyní spotřebiče ucelené řady W Collection, jíž je věnován celý čtyřstránkový vklad v tomto vydání SELLu, zůstávají v nabídce nadále modely v designu Absolute, ať už jde o myčky, mikrovlnky, odsavače, nebo právě trouby.

Vestavné trouby Absolute

Jedním ze základních kamenů každé kuchyně je varné místo. Dříve to byl automaticky sporák, ale dnes spotřebitelé stále více přesouvají zájem k vestavným modelům v podobě samostatné trouby a varné desky dokonale integrovaných do kuchyňské linky.

Whirlpool dodává na český trh mnoho typů trub v různých cenových segmentech a různých designech. Mezi velmi populární patří modely v designu Absolute, protože se kromě nadčasového provedení a funkční výbavy vyznačují velmi jednoduchým ovládáním s centrálním knoflíkem.

Práci s troubou usnadňuje samozřejmě ještě systém 6. SMYSL, který hlídá přípravu jídla z velké části za uživatele. 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.



Velký objem i snadné čištění

Katalog vestavných trub značky Whirlpool obsahuje několik modelů v designu Absolute. Nejoblíbenější model AKZM 8480 IX (nerez), WH (bílá), NB (černá) a S (champagne) se vyznačuje 73l pečícím prostorem, který lze velmi jednoduše čistit pomocí pyrolýzy. Technologie 6. smysl pak usnadňuje přípravu pomocí přednastavených kategorií. 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 přehřátí vnitřního prostoru, horkovzdušnou přípravu jídla nebo jemně dovíraná dvířka (soft close) je už téměř zbytečné, stejně jako přítomnost teleskopických výsuvů dodávaných ve standardním příslušenství.

V nabídce nadále zůstávají cenově dostupnější modely AKZ9 6230 IX (nerez) a AKZ9 6270 IX (nerez). Nadále zůstáváme v kategorii elektronicky řízených trub s 6. smyslem, 73l objemem a samozřejmě designem Absolute. Trouba AKZ9 6270 IX nepostrádá teleskopické výsuvy v základní výbavě. A v čem se liší? Model „6230“ používá parní čištění, zatímco model „6270“ pyrolýzu.

Whirlpool®

Philco POB 11 IF

- 73 l
- 10 programů
- Dotykové ovládání
- Teleskopický výsuv

Loni uvedla na trh značka Philco v kategorii trub tento model, který patří mezi cenově dostupnější multifunkční trouby s 10 funkcemi včetně možnosti uložit nejpoužívanější nastavení do paměti. Čelní panel obsahuje displej a sensorové elektronické ovládání. Displej zobrazuje hodiny, popřípadě časovač či dobu pečení. Dvířka mají 3 skla a jsou aktivně ochlazována ventilátorem. Trouba je dodávána a jedním párem 75% teleskopických výsuvů.



Dostupnost: v prodeji



**Dostupnost:
prosinec 2019**

Samsung Dual Cook Flex NV75N5671RS/OL

- 75 l
- 11 programů
- Možnost rozdělení pečicího prostoru
- Pyrolýza

Korejský Samsung začal v průběhu letošního podzimu uvádět na trh své vestavné spotřebiče včetně trub, myček nebo odsavačů, jak se můžete dočíst na straně 42. Do produktového přehledu zařazujeme troubu s koncepcí Dual Cook Flex – nejenže lze rozdělit její vnitřní prostor na 2 zcela oddělené části pro přípravu 2 různých jídel, ale její dvířka jsou půlená. K horní polovině tak má uživatel přístup, aniž by otevíral tu spodní. Trouba také nabízí klasické ovládání pomocí zamačkávacích knoflíků, přehledný displej, pyrolytické čištění a teleskopický výsuv.

Siemens iQ500 HB578G0S00

- 71 l
- 9 programů
- Přednastavené recepty
- Pyrolýza

Německá značka Siemens má nově v nabídce například tuto troubu střední cenové kategorie, která zaujme funkcí coolStart, díky níž umožňuje okamžité zahájení přípravy zmrazených potravin bez přehřívání, funkcí cookControl30 s automatickými programy a pečením pomocí 3D horkého vzduchu (až na 3 úrovních najednou). Mezi efektní prvky pak patří podsvícení otočného voliče. Teleskopy varioClip se snadno přemísťují a nasazují. Před aktivací pyrolytického čištění activeClean doporučuje Siemens je z trouby vyjmout. Dvířka softMove se tiše a tlumeně otevírají i zavírají.



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**



Dostupnost: v prodeji

Whirlpool W Collection W9 OP2 4S2 H

- 73 l
- 100% pára i připařování
- Barevný dotykový displej
- Konektivita

Trouba z nadále rozšiřované Whirlpool W Collection nabízí funkci SteamSense+, což znamená, že u ní najdete parní generátor s možností vaření ve 100% páře při teplotě do 100 °C i pečení s přísadkou páry. Klasické pečení různými způsoby včetně horkovzduchu je samozřejmě možné také. K ovládání slouží 3,5palcový barevný dotykový displej, popřípadě telefon nebo tablet, protože lze troubu připojit k domácí wi-fi. Samozřejmostí je u společnosti Whirlpool senzorová technologie 6. smysl pro automatizaci vaření – k dispozici má uživatel přímo v troubě či v aplikaci velké množství receptů. K čištění slouží funkce SmartClean využívající páru k rozpuštění mastnoty a zbytků jídla.



NOVÁ ŘADA TIMELESS

Cenově dostupné trouby s Wi-Fi a mobilní aplikací



Značka Candy uvádí novou řadu cenově dostupných multifunkčních trub Timeless, které jsou vybaveny možností připojení Wi-Fi, Bluetooth nebo obojím. V mobilní aplikaci simply-Fi najdete rozšířenou nabídku funkcí a programů, rádce, přednastavené recepty i možnost ovládat troubu na dálku nebo hlasem. Užívejte si výhody konektivity ve své kuchyni již v cenové hladině od 8 990 Kč.

Wi-Fi připojení s až 200 recepty

Mobilní aplikace simply-Fi nabízí databázi více než 200 automatických receptů od italských šéfkuchařů, které si můžete upravit na míru dle počtu připravovaných porcí. Aplikace vám dá snadné pokyny pro přípravu, doporučí pečicí program, který v aplikaci i spustíte a následně vás upozorní, kdy je hotovo. Praktické tipy a triky pomůžou s údržbou trouby včetně upomínek, kdy je potřeba troubu vyčistit.

Ovládání hlasem

Trouby Timeless jsou kompatibilní s hlasovými asistenty pro chytrou domácnost Alexa a Google Assistant a můžete je ovládat hlasem i přímo v mobilní aplikaci simply-Fi díky funkci Talking Candy (dostupné pouze v jazycích ENG, ITA, FRA, ESP, GER, RUS). Do aplikace můžete připojit i další spotřebiče značky Candy s konektivitou a vytvořit si tak vlastní síť chytré domácnosti.

Čištění pomocí páry

Vybrané modely trub Timeless jsou vybaveny systémem parního čištění AquActiva pro každodenní rychlé čištění. Stačí nalít 300 ml destilované vody na dno trouby a speciálním programem AquActiva ji zahřát na 90°C po dobu 30 minut. Síla páry zjemňuje mastnotu a usazené připáleniny, které pak snadno setřete vlhčeným hadříkem.

Velká kapacita a bezpečnostní prvky

Trouby Timeless nabízí vnitřní prostor o kapacitě až 80 l s možností pečení na 5 úrovních a s teleskopickými výsuvy pro pohodlnou manipulaci s plechy. Bezpečnost zajišťují také vysoce izolovaná skla ve dvířkách s tangenciálním ochlazením a pomalé dovírání dvířek Soft Close.

Na českém trhu jsou k dispozici modely
FCP825XL E0/E a FCXP825X E0/E.

Stáhněte si nyní aplikaci simply-Fi



www.candy-hoover.cz

Lenka Brandtnerová: Kelkoo není pouhý cenový srovnávač, je marketingovou platformou s celoevropským dosahem



V regionu střední Evropy včetně České republiky se začíná viditelněji angažovat společnost Kelkoo Group. Na první pohled působí její webová stránka jako vyhledávač a srovnávač cen produktů. Za celým projektem se ale skrývá mnohem víc, jak vysvětluje Lenka Brandtnerová, account manažerka firmy pro český a slovenský trh.



Vaše společnost působí v oblasti e-commerce už přes 20 let, ale v Česku ji zná mimo branži zatím málokdo. To by se mělo postupně změnit. S čím na zdejší trh přicházíte? Na čem stavíte svůj obchodní model?

Kelkoo je jedním z průkopníků služby srovnávání cen v Evropě. Díky působnosti ve 26 zemích je Kelkoo srovnávačem cen s unikátním mezinárodním přesahem a umožňuje internetovým prodejcům snadno proniknout na zahraniční trhy. O kvalitě české e-commerce slyšíme na poli evropské e-commerce velmi často. Proto nás těší, že můžeme nově propagovat produkty českých e-shopů zákazníkům u nás, ale i v zahraničí.

V Česku fungují různý cenové srovnávače, ale pozice serveru Heureka byla a je dosud neotřesitelná. Jak se chcete na trhu s takto dominantním hráčem etablovat? A co chcete nabídnout internetovým prodejcům, aby s vámi začali spolupracovat?

Za zmíněných 20 let působnosti se Kelkoo rozrostlo do marketingové platformy (od-

tud Kelkoo Group), pod kterou spadají další evropské srovnávače (např. Ciao, Shopwahl, LeGuide atd.), a navázalo spolupráci s 2 700 vybranými publishersy všech kategorií. Dále jsme jako první společnost získali status prémiové CSS Google. Vzhledem k tomu, že Kelkoo Group generuje návštěvnost z několika zdrojů, nelze naše služby se srovnávači porovnávat. Proto sami sebe označujeme jako online marketingovou platformu.

Českým online prodejcům nabízí Kelkoo možnost zasáhnout obrovské množství relevantních uživatelů skrz jedinou platformu, jeden účet a jednu kontaktní osobu, a to až ve 26 zemích zároveň. V tom jsme jedineční.

Odlišujete se nějak principem fungování vašeho vyhledání, interních systémů nebo prací s daty od svých konkurentů? Ať už v rámci Česka, nebo i celoevropsky.

Nabídky e-shopů zobrazujeme relevantním uživatelům na základě produktového feedu. Proto se ujistujeme, že v něm nechybí informace, které by mohly ovlivnit kvalitu návštěvnosti. Dále poskytujeme zdarma tracking, který nám umožňuje zviditelnit ty správné produkty na správném místě, a udržovat tak s prodejci dlouhodobě úspěšnou spolupráci.

S nárůstem významu Nákupů Google je na českém trhu aktuálním tématem tzv. CSS spolupráce, kdy mohou vybrané zboží srovnávače (tzv. Google CSS) působit v Nákupech Google, obějit Google marži, a dosáhnout tak až 20% výhody v přiřazování. Čím dál více internetových prodejců tak hledá CSS partnera, díky kterému by této výhody

mohli využít. Kelkoo získalo status prémiové Google CSS jako první společnost v roce 2017. Od té doby sbírá náš specializovaný Google Shopping tým denně zkušenosti v nákupních kampaních.

Prodejci, kteří zveřejní svoje produkty na Kelkoo, mohou získat přístup k 20% výhodě jednoduchým napojením svého GMC na Kelkoo. Kampaně si pak mohou dále řídit sami nebo je mohou svěřit našemu specializovanému týmu, který za ně převezme odpovědnost a dohodnuté cíle. V obou případech jsme prodejcům k dispozici pro dotazy a tipy, jak co nejlépe využít výhody v přiřazování. Pomůžeme také s řešením případných problémů se zamítnutými produkty díky výhradnímu přístupu ke Google podpoře.

Doména Kelkoo.cz je již v provozu, ale zatím na ní uživatel nalezne poměrně malé množství produktů a e-shopů. Většinou jde o nabídky obchodů působících celoevropsky, nikoliv lokálních hráčů, které ale celkem přirozeně zákazníci preferují. Lze očekávat v příštím roce v této oblasti výraznější posun?

Určitě. Rozšiřování portfolia českých e-shopů na Kelkoo patří mezi naše cíle pro rok 2020. Máme před sebou slibný rok, který startujeme na veletrhu Reshoper 30. ledna v Praze. Už teď se těšíme, že se na první výstavní akci v Česku setkáme s českými online prodejci a odborníky z online marketingu, dozvíme se více o jejich podnikání a zjistíme, jak je můžeme dále podpořit. Pojdme se potkat na stánku 73, rádi vás uvidíme!



Dokonalá trouba: výborně peče, a ještě se sama vyčistí

Moderní trouby nabízejí špičkové funkce, chytré senzory, nadčasový design a intuitivní ovládání. Vaření s nimi je snadné, rychlé a zábavné. Navíc i tu nejméně oblíbenou činnost, jakou je čištění trouby, vyřeší pouhým stisknutím tlačítka. Užívejte si vaření bez starostí s funkcí automatického čištění.

I méně zkušení kuchaři dnes mohou připravit menu jako ze špičkové restaurace díky řadě inovativních technologií a automatických funkcí moderních trub, které ušetří čas i práci. Například funkce programů cookControl nabízí automatickou přípravu spousty běžných jídel, od zapečených brambor přes plněné rolády až po pečené kuře nebo hovězí pečení. Stačí vybrat v menu požadovaný program a zadat váhu jídla a o všechno ostatní se postará elektronická pečicí automatika.

I čištění už můžete nechat na troubě. Stačí jediné stisknutí tlačítka a trouba Siemens s funkcí activeClean® se sama vyčistí. Při tomto procesu, který se nazývá pyrolýza, se trouba rozpálí na teplotu okolo 485 °C a veškerá mastnota a nečistoty se spálí na popel. Tento proces je zcela bezpečný. Jakmile trouba dosáhne teploty 300 °C, její dvířka se uzamknou a odemknou se až při ochlazení vnitřního prostoru trouby. Vnitřek spotřebiče pak stačí jednoduše vytřít vlhkým hadříkem. Jedná se nejen o neefektivnější, ale i nejpohodlnější způsob čištění vnitřního prostoru pečicí trouby. Až se hosté vypraví domů, můžete v klidu odpočívat a úklid nechat na troubě. Stačí stisknout tlačítko a po večeri zbudou jen vzpomínky na příjemně strávené chvíle s přáteli.



Seznamte se blíže s modelem Siemens HB578A0S0. Čas ušetří nejen díky funkci coolStart pro hluboce zmrazené potraviny a možnosti rychlého předehřívání, ale i funkci automatického čištění activeClean® pro perfektní údržbu bez jakékoli námahy. Navíc nabízí 30 automatických programů pro dokonalé výsledky a díky inovativní distribuci vzduchu je možné péct až na třech úrovních současně. Tento model se vyznačuje také jedinečným designem a i oceněním iF Design Award 2018.

Domácí spotřebiče Siemens si můžete prohlédnout v showroomu věnovanému výhradně domácím spotřebičům: Brand Experience Center v Praze 5. Pravidelně zde také probíhají ukázková vaření, při kterých zažijete spotřebiče v akci a ochutnáte, jaké lahůdky lze s jejich pomocí snadno a rychle připravit. Více na www.becpraha.cz



Více informací na:
www.siemens-home.bsh-group.com/cz

Nový vzhled plný technologií

Přichází nové trouby Beko v novém designu

Wifi připojení pro
snažší ovládání přes
mobilní telefon

**TFT dotykový
displej** s menu
v češtině

Otočný knoflík
pro potvrzení
volby

HomeWhiz pro
úpravu a stažení
programů a receptů



**SoftOpen/SoftClose
dveře** pro snadné
a tiché otevření

Inovovaný design
stejný pro všechny
modely

**Dvojitý teleskopický
výsuv** pro snadnou
manipulaci s plechy



První modely, které se na trhu počátkem příštího roku, budou dva modely **parních trub** s nastavitelnou úrovní páry v provedení světlý a tmavý nerez. V průběhu roku postupně přijde trouba s **teplotní sondou CookSense** a kombinace **2v1 s mikrovlnkou**.



Proč se nebát spotřebičů s HomeWhiz?

HomeWhiz

Protože jsou chytré, jsou šik a neskutečně pomůžou v každodenním shonu. Stačí si jen stáhnout aplikaci HomeWhiz do svého telefonu, a tím se otevírá plno možností, jak nastavit, upravit a dokonce i rozšířit výbavu svého spotřebiče na míru dle potřeb. A aby bylo ovládání rychlé a pohodlné, komunikuje aplikace se spotřebičem prostřednictvím WiFi a bluetooth.

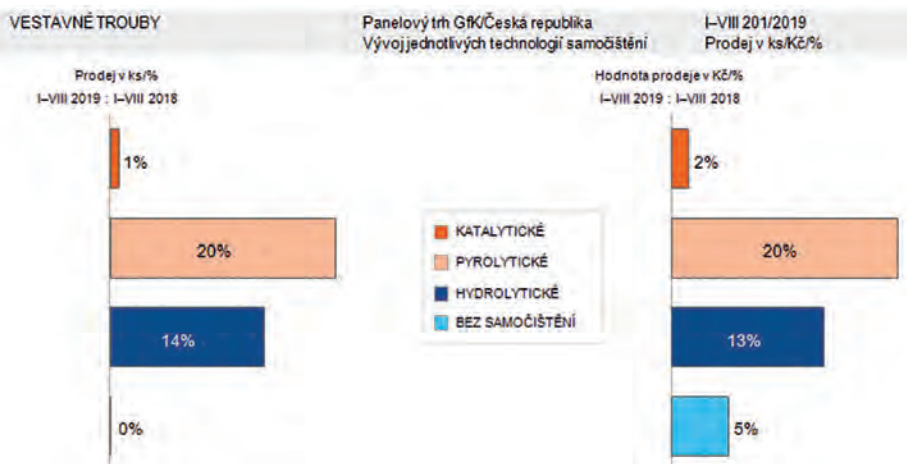


Hlavní výhody HomeWhiz:

- Úprava programů „na míru“
- Stažení dalších programů, receptů
- Vytvoření vlastního programu
- Ovládání spotřebiče na dálku

VESTAVNÉ TROUBY A VARNÉ DESKY NA ČESKÉM TRHU PODLE GfK

NA ROZDÍL OD VÝVOJE V ROCE 2018 SE V PRVNÍCH OSMI MĚSÍCÍCH LETOŠNÍHO ROKU¹ PODAŘILO OBĚMA SKUPINÁM DOSÁHNOUT MEZIROČNÍHO PŘÍRŮSTKU. POPTÁVKA U TOHOTO SORTIMENTU NAROSTLA O 6 AŽ 7 %, ANIŽ BY VE SLEDOVANÝCH ODBYTOVÝCH CESTÁCH² DOŠLO K POKLESU CELKOVÉ PRŮMĚRNÉ CENY³.



Na celkových tržbách devíti sledovaných skupin bílého zboží se vestavné trouby a varné desky podílely v období ledna až srpna 13 %. V hodnotě dosáhl tento sortiment vyššího výkonu, než jaký vykázal celý sektor (+4,8 %). Nejvýrazněji narostly sušičky a naopak do ztrát se dostaly mrazáky a sporáky.

Vestavné trouby

Tržby za vestavné trouby se meziročně zvýšily o 9 %, a to nejen díky vyšší poptávce, ale i nárůstu průměrné ceny. Ta činila v období ledna až srpna tohoto roku 9 100 korun – o 200 korun více než před rokem. Na jejím zvýšení se podílel nárůst poptávky po sortimentu od 6 tisíc korun, zatímco levnější výrobky meziročně drobně ztratily. Významně posílil prodej vestavných trub v ceně od 15 tisíc korun.

Nejvýrazněji roste pyrolýza

Poptávka po vestavných troubách s funkcí pyrolytického samočištění se meziročně zvýšila o 20 %. Dvouciferný přírůstek zaznamenaly také modely s hydrolýzou, o procento narostl v objemu prodej sortimentu s katalytickým samočištěním, zatímco výrobky bez funkce samočištění v kusech stagnovaly. Přesto ještě pokryly 31 % celkové poptávky, podobně jako vestavné trouby s hydrolýzou, které se prodávaly v průměru za 8 tisíc korun (za cenu vyšší o 1 600 korun v porovnání s výrobky bez samočištění).

Modely s katalytickým samočištěním tvořily čtvrtinu poptávky, výrazně rostoucí segment s pyrolýzou odpovídal za 14 % objemu trhu (v hodnotě 23 %).

V souhrnu se vestavným troubám v letošních prvních osmi měsících roku dařilo – po celé toto období zaznamenávaly v jednotlivých měsících v různé míře meziroční růst.

Varné desky

Varné desky vykazovaly po většinu období od ledna do srpna letošního roku meziroční přírůstky, mírně do ztrát se dostaly pouze v březnu a červnu. Hodnota prodeje varných desek se v uvedeném období zvýšila meziročně o 6 %, cenově zůstaly ve srovnání se stejným obdobím předchozího roku beze změny. V průměru se prodávaly za 6 900 korun, za indukční desky zaplatili kupující 9 400 korun. Indukční varné desky tvořily necelou polovinu poptávky, obrátově odpovídaly za 63 % trhu. Ve srovnání s elektrickými deskami bez indukce, které se prodávaly v průměru za 4 700 korun, však rostly výrazněji – v kusech meziročně o 9 %. Poptávka se u varných desek s indukcí navýšila napříč cenovou nabídkou, dvouciferným tempem rostl prodej výrobků v ceně do 9 tisíc korun.

Prodej plynových varných desek zaujímal pětinu celkového objemu trhu, přičemž v průměru se tyto modely prodávaly za 4 900 korun. V meziročním srovnání se jich prodalo o 3 % více, obdobně nicméně rostly i elektrické varné desky bez indukce.

Zdroj:

Zdeněk Bárta

Market Insights Director CZ&SK, GfK Czech

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

¹ I–VIII 2019 vs. I–VIII 2018.

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

³ Vážena počtem prodaných kusů, zaokrouhlena na stovky korun.

Prémiová značka malých domácích spotřebičů

Sage, jako správný prémiový brand, nabízí špičkové produkty, zaměřené zejména na dokonalý výsledek z jejich používání.

Ochutnejte skvělou kávu z našich pákových kávovarů, stejné kvality jako od špičkového baristy, nebo si připravte skvělý steak jako ve skvělých restauracích. Výrobky Sage přináší do domácností vlastnosti a užitnou hodnotu profesionálních přístrojů.

Sage®

Master Every Moment™



Dávka mleté
kávy 19–22 g



Nízkotlaká
preinfuze a tlak 9 barů
během extrakce



Absolutní
kontrola teploty



Hedvábně jemná
mléčná pěna
s mikrobublinami

SES878 | the Barista Pro™

Tento skvělý kávovar doplňuje nejprodávanější řadu Barista s integrovaným mlýnkem. Disponuje novým LCD displejem a novým intuitivním rozhraním, které je přehlednější a umožňuje tak přesnější nastavení mlýnku (až 30 různých nastavení hrubosti kávy), také nově umožňuje nastavit vyšší teplotu vody extrakce kávy. Přístroj je připraven k použití během 3 vteřin.

DMOC: 21 990,- | www.sagecz.cz



Díky sondě grilu
budete vždy vědět
aktuální teplotu
masa a úprava
rare, medium či
well done pro vás
bude hračka

BGR840 | the Smart Grill™ Pro

Unikátní konstrukce umožňuje použití nejen ve formě kontaktního grilu, ale i jako otevřeného BBQ grilu. Gril má integrovanou teplotní sondu s možností výběru druhu masa a typu přípravy na podsvíceném LCD displeji. Integrované Senzor Elementy IQ™ detekují pokles teploty a vyrovnávají ji kvůli rovnoměrnému propečení.

DMOC: 10 590,- | www.sagecz.cz



Cold Spin Technology™

Extrakci šťávy bez ztráty
vitaminů a minerálů.



Nutri Disc™

Nerezové síto s ostrím
zpevněným titanem.



Nádoba na šťávu vhodná pro skladování

Víčko s těsněním udržuje
šťávou čerstvou



Více šťávy

Přímé naplnění
velké 2l nádoby

SJE830 | the Nutri Juicer™ Cold XL

S odšťavňovačem the Nutri Juicer™ Cold XL připravíte 2l vynikající výživné šťávy až pětikrát rychleji než při šnekovém lisování. Díky pokročilé technologii odšťavňování za studena nedochází během procesu k zahřívání a tím si šťáva uchovává maximum vitaminů a minerálů. Profesionální 1500 W motor poskytuje dostatek výkonu a variabilní nastavení rychlosti poskytuje přesné dávkování výkonu pro zpracování jakéhokoliv ovoce nebo zeleniny.

DMOC: 10 990,- | www.sagecz.cz



Novinka
na trhu

Adam Burkuš:

Budoucnost patří akumulátorovým vysavačům

dyson

Obrovský růst odvětví tyčových aku vysavačů vnímá celý trh. Přesto zní smělé plány společnosti Dyson týkající se sázky na bezkabelovou budoucnost jako hotová revoluce. Britský inovátor je ale myslí zcela vážně, říká Adam Burkuš, brand manažer značky Dyson ve společnosti SOLIGHT HOLDING, která zajišťuje její distribuci v Česku a na Slovensku.

Začátkem letošního roku došlo ke zrušení energetických štítků vysavačů. Asi málokdo čekal, že se Evropská komise proti rozhodnutí soudu neodvolá a tažení firmy Dyson proti štítkům bude bez dalších průtahů úspěšné. Jak hodnotíte s odstupem několika měsíců zrušení štítků, které pochopitelně vyvolalo na trhu obrovský chaos a stálo především výrobce, distributory a prodejce nemalé peníze?

Popravdě řečeno nám způsob v podobě okamžitého zneplatnění štítků nevádí. Došlo k narovnání stavu, který nebyl v pořádku. Výrobci něco prostřednictvím štítků tvrdili, ale to neodpovídalo běžné realitě používání vysavače. Je potřeba počítat s tím, že uživatel má na vysavač nemalý vliv jeho používáním a péčí o něj. Jiné hodnoty vykazuje po čase používání sáčekový a bezsáčekový model. Komise reagovala rychle a nic neprodložovala, což oceňujeme. Dyson celkem logicky vnímá zrušení energetických štítků pozitivně. Přesto si dovoluji říct, že na náš byznys nemá tato situace zásadní vliv. Bylo odstraněno nesmyslné značení, které mnohým značkám, především těm laciným, umožňovalo systém zneužívat, aby dosáhly laboratorně skvělých výsledků, které však v reálném provozu jejich vysavače již nevykazovaly.

Spotřebitelé ale teď nemají vůbec žádný přehledný systém, který by jim poradil, jak vysavač vybrat.

Máte pravdu, že chybí vodítka, která běžný spotřebitel, jehož problematika vysava-

čů běžně vůbec nezajímá, měl k dispozici, aby se ve vysavačích vyznal. Na druhou stranu ze vzniklé situace, tedy ze zrušení energetických štítků, profitují především větší výrobci. Lidé nyní raději vsadí na známou a ověřenou značku, která v nich vyvolává důvěru. Dyson nabízí natolik unikátní, kvalitní a funkční řešení, že se ho „zmizelé“ energetické štítky příliš netýkají. Vždyť naše vysavače jsou skutečně technologické mistrovské dílo. Dyson interně neřešil pouze štítky, ale i různé další certifikáty, které vystavují různá zájmová sdružení a jejichž měření neodpovídají podmínkám použití v běžném provozu. Spousta výrobců je používá a často je mají i výrobky několikanásobně levnější, než nabízí Dyson, který se je právě proto rozhodl přestat používat a platit za ně. Jde přece jenom primárně o marketingový nástroj. Dyson používá velice přísné interní jakostní normy, které, troufám si říci, ve většině případů převyšují standardizované měřicí postupy.

Dyson se už více než rok před vítězstvím v tomto soudním sporu rozhodl přestat vyvíjet klasické síťové napájené vysavače. To je poměrně odvážné rozhodnutí, uvážeme-li, že akumulátorové modely stále nenabízejí srovnatelný sací výkon nebo ho dosahují jen pro několikaminutový běh. Opravdu jsou bateriové vysavače připraveny nahradit ty síťové napájené?

Nejprve bych rád řekl, že otázka kvality úklidu nestojí jen na sacím výkonu. Sací výkon byl jedním z podstatných faktorů

u klasických vysavačů, kde extrakce nečistot probíhala povětšinou na základě sání. Dnes již ani není pravdou, že akumulátorové vysavače nenabízejí srovnatelný sací výkon. Při nastavení režimu Turbo, který je určen pro skutečně velmi náročnou práci, vysavač Dyson V11 dokonce i převyšuje sání kabelových vysavačů. Jak jsem uvedl, v tomto režimu se běžný zákazník pohybuje velmi zřídka a baterie vydrží běžet kolem 12 minut, než se vybit. Dyson od začátku navrhuje celý vysavač tak, aby dosahoval stejných výsledků jako velký vysavač, čemuž napomáhá ještě rotující kartáč a celkový design hubice, který výrazně zvýšil účinnost sání i při nižším stupni výkonu – v tom lze dnes vysávat i více než hodinu. To pro běžný úklid bohatě stačí. Kdo by chtěl trávit vysáváním více času, než je nezbytné, že? Člověk také používá tento vysavač jinak – uklízí většinou častěji, protože je aku vysavač vždy po ruce a hned připraven k činnosti.

Opravdu nelze očekávat nějaké vylepšení či „osvěžení“ síťově napájené řady Cinetic Big Ball?

Opravdu ne. Cyklonová technologie Dyson doplněná o unikátní systém Cinetic je po desítkách let vývoje natolik odladěná, že na ní není moc co zlepšovat a nemá smysl dále investovat miliony liber do vývoje v segmentu, který bude za pár let marginální. Dokonce se v příštích letech počítá s úplným zastavením výroby těchto vysavačů. I ti zákazníci, kteří vlastní některý z prvních modelů klasických vysavačů Dyson, je při koupi většinou

nahradí tím tyčovým. A v příštích letech se budou nepochybně akumulátorové vysavače ještě nadále zlepšovat, takže v roce 2023, až přijdou nové energetické štítky klasických vysavačů, už budou stejně akumulátorové modely dávno trhu dominovat. Vstupuje do toho i téma ekologie, především spotřeba. Uvažte, že běžný vysavač má dnes příkon zhruba 700 W. Tyčový vysavač ale spotřebuje při nabíjení úplný zlomek energie potřebné k pohonu klasického modelu.

Podívejme se teď na nabídku aku vysavačů Dyson. Konkrétně na nejnovější model V11. Proč by měl zákazník investovat 16 tisíc do tohoto vysavače, když je trh aktuálně doslova zavalen tyčovými akumulátorovými modely s cenami výrazně nižšími?

Je to stejné jako s většinou akumulátorových produktů. Na první pohled vypadají často podobně nebo stejně, ale technologické rozdíly mezi nimi jsou značné. U značky Dyson máte jistotu, že i když si koupíte základní model, dostáváte všechny hlavní benefity včetně okamžitého sacího výkonu bez jeho poklesu. Vše, co dostanete v krabici, je navíc navrženo a konstruováno společností Dyson v jejích výrobních zařízeních. Nejde tedy o žádné překupy či outsourcovanou výrobu kdesi v Číně od třetích stran a podobně. Zákazník tak není jakkoliv šízen. Baterie vlastní konstrukce jsou navrženy tak, že na ně Dyson poskytuje jako jeden z mála dvouletou záruku. Ono totiž hodně záleží na architektuře baterie a materiálovém složení. Li-Ion akumulátor dnes pořídíte v Číně snadno, jenže otázkou je jeho kvalita. Dyson ve svém top modelu V11 používá baterii nové konstrukce využívající mikročip, který při frekvenci 8000 Hz neustále vyhodnocuje a usměrňuje její kapacitu. Ta má díky tomuto chytrému bateriovému managementu dlouhodobou životnost. Pro představu, předchozí vlajková loď Dyson V8 je na trhu více než tři roky a převážná většina z prodaných kusů svým majitelům funguje s původním akumulátorem dodnes.

V čem se model V11 liší od starších generací kromě zmíněné baterie?

Aktuálně jsou na trhu dvě konstrukce tyčových vysavačů Dyson. Starší reprezentuje řada V8. U novějších modelů V10 a současně top řady V11 vzduch prochá-

zí vysavačem lineárně, tedy přímo bez jakýchkoliv „ohybů a zataček“, čímž je dosaženo ještě vyššího výkonu a lepší energetické efektivity. Přepřacovaná baterie u modelu V11 pak udrží vysavač v provozu až 60 minut, a to i s motorizovanou hubicí High Torque. Vysavač má dokonce LCD displej, kde má uživatel neustále přehled, kolik mu zbývá času do vybití baterie. Co se týče již zmíněné hubice, u ní stojí za pozornost systém, který měří 360× za vteřinu průtok vzduchu. Vysavač tak ihned rozpozná typ povrchu, na kterém se nachází, a optimalizuje sací výkon pro ten nejlepší výsledek.

Dyson už dlouho používá multicyklonovou technologii. Jaké jsou její výhody oproti monocykloně?

Výhody multicyklony jsou jasné – jde o jeden z nejúčinnějších systémů separace nečistot. Celý trh začal postupně výrobky Dyson kopírovat. Ať už jde o cyklonovou technologii, nebo takové detaily, jako jsou transparentní nádoba na prach. Naši konkurenti přišli také s cyklonovými vysavači, ale jejich řešení se tomu od značky Dyson nevyrovná. Předmotorový filtr, který používají, slouží v jejich vysavačích jako separátor prachu a jeho zanášením dochází k postupné ztrátě sacího výkonu. U vysavačů Dyson ale tuto roli nemá. Nejjemnější prach se oddělí už v cyklonovém systému a filtr slouží opravdu jen k dočištění vzduchu. Model V11 ve své multicykloně separuje už prachové částice o velikosti 0,3 mikronu, což z něj tvoří premianta.

Dyson se také chystá uvést na trh novinku v kategorii péče o krásu – speciální kulmu nazvanou Airwrap. Co tento výrobek přináší nového?

Kategorie „beauty“ se stala pro Dyson důležitější, než se původně vůbec předpokládalo. Vysoušeč Dyson Supersonic přinesl po desítkách let skutečnou revoluci, protože nabídl zcela novou koncepci, která je natolik úspěšná, že do tohoto výrobku investují spotřebitelé napříč socioekonomickými skupinami, a to i ti, které jsme na začátku vůbec nepovažova-



li za potenciální zákazníky. Úspěch fénu Supersonic motivoval Dyson k rozvoji kategorie beauty, a tak přichází novinka v podobě speciálního styleru Airwrap, který řeší zásadní nedostatky běžné kulmy. Ta pracuje s teplotou vysoce nad 150 °C, někdy i přes 200 °C. Jelikož vlas se skládá z mixu keratinu, vody a minerálů, voda se při takové teplotě začne ve vlasu okamžitě vařit. Keratin také mění skupenství, vlas praská, třepí se, a tím ztrácí přirozený lesk a zdravou krásu. Dyson Airwrap používá teplotu do 150 °C, 40× za vteřinu ji kontroluje inteligentním čipem a vlasy přitahuje pomocí efektu Coanda, známého především z letektví. Silný proud vzduchu vlasy pohodlně a šetrně přitáhne, což je mnohem jemnější než klasické navíjení u běžné kulmy.

Značka Dyson se dlouhodobě věnuje i kategorii ventilace. Její výrobky se dají bez nadsázky označit za ikonické. Jak se vám daří na českém trhu s tímto sortimentem?

I v tomto segmentu Dyson dlouhodobě roste. V sezoně jdou na odbyt primárně ventilátory, ale celkově už jsou dnes tématem spíš kombinované produkty, které fungují jako čistička vzduchu a ventilátor. Výhodou je, že má člověk doma celoroční produkt, který je designově tak povedený, že ho nemusí nikde skrývat. Může ho mít jako pevnou součást interiéru.

KENWOOD

*Jedna
základna,
NEKONEČNO
možností*



Srovnání řad Food Processorů Kenwood

kFlex

1000 W



Kompaktní robot 3v1

Chcete-li kvalitní a všestranný produkt, který vám ušetří spoustu času každý den, tak kFLEX je určen pro milovníky každodenního vaření a pečení. Jedná se o velmi všestranný přístroj, který se podle potřeb změní v kuchyňský robot, stolní mixér, food processor, lis na citrusy, sekáček, nebo elektronickou váhu. Pomůže vám opravdu s čímkoliv. Speciálně navržená pracovní mísa o objemu 3 l umožňuje vytvořit ty nejlepší dezerty, protože v ní lze šlehat, hnětat a vymíchávat hladká těsta.

Praktickou funkcí je časovač, který vám změří práci do deseti minut, a tak víte, jak dlouho s danými surovinami pracujete. Oproti jiným řadám máte navíc ve výbavě až 7 strouhacích a krájecích disků. Pro praktické skladování je součástí plastový box, do kterého se vejdou všechny nástavce a čepele.



Flexibilní možnosti integrovaného vážení



Časovač



Kovová pracovní mísa



Food processor



Akrylový mixér



Lis na citrusy



Stírací metla



Miska na vážení



Hnětací nástavec



Šlehací metly



Sekací nože



Úložný box



7 disků na jemné a hrubé plátky a strouhání

kFLEX

**FOOD
PROCESSOR**



MIXÉR



**KOVOVÁ
PRACOVNÍ
MÍSA**



KENWOOD

www.kenwoodworld.cz

MULTIPRO EXCEL

1300 W



Speciální funkce a příslušenství:



Integrovaná váha



5 nerezových disků



Šlehačí metly



Mini chopper/
mlýnek

MULTIPRO SENSE

1000 W



Integrovaná váha



4 nerezové disky

Modelové řady Multipro Excel a Multipro Sense patří mezi prémiové řady food procesorů s největší kapacitou mísy o objemu 4 l Excel a 3,5 l Sense. Výkonný 1300W motor s patentovaným Total systémem umožní na stejné základně pracovat jak spracovní nádobou, tak i ThermoResist mixérem a skleněným mlýnkem.

Variabilní elektronicky kontrolovaná rychlost má 8 stupňů a funkci puls. Druhou variantou je automatická rychlost, která přizpůsobí otáčky zvolenému nastavení. Speciální funkce je eco režim, který se postará, aby se robot po 30 minutách nečinnosti vypnul.

Ve výbavě:



ThermoResist mixér



Lis na citrusy



Hnětací nástavec



Sekací nože



Metla pro jemné promíslení



Mini nádoba



Box na příslušenství



Stěrka

Strouhání a krájení
POMOCÍ JEDNOHO
tlačítka



MULTIPRO CLASSIC

1000 W



Integrovaná váha



5 nerezových disků



Lis na citrusy



Box na příslušenství

MULTIPRO HOME

1000 W



Disk na jemné a hrubé
plátky a strouhání

Multipro Classic je stylový kompaktní robot s ideální kapacitou, který zvládne pohodlně připravit pokrmy pro celou rodinu. Disponuje větší pracovní mísou o objemu 3,1 l a integrovanou váhou. Navíc je dostatečně odolný, takže se na něj můžete spolehnout každý den. ThermoResist mixér si snadno poradí jak se studenými ingrediencemi, tak i s horkou polévkou.

Multipro Home je v nadčasové bílé barvě, která osloví širokou škálu zákazníků a vzhledem k příznivému poměru ceny a výkonu se stane jasnou volbou pro každého.

Ve výbavě:



ThermoResist mixér



Šlehačí metly



Hnětací nástavec



Sekací nože



Mini nádoba



Stěrka

*Mixujte
a sekejte*
**RYCHLOSTÍ
BLESKU**

MULTIPRO COMPACT+

800 W



Speciální funkce a příslušenství:



Integrovaná váha



Miska na vážení



Nástavec na smoothie2Go



Odstředivý odšťavňovač

MULTIPRO COMPACT

800 W



Elegantní, přesto odolný a dobře vybavený robot, vhodný do malých kuchyní, nebo pro úplné začátečníky. Kovové tělo zajišťuje stabilní práci v pracovní nádobě o objemu 2,1 l, v které lze navíc vážit až do 3 kg. Díky speciálnímu nastavci na Smoothie si můžete v rychlosti připravit drink na cesty, nebo rychlou svačinu.

V balení Multipro Compact najdete dva oboustranné nerezové disky na hrubé, nebo jemné strouhání a plátky. Pro přípravu asijských nebo vegetariánských jídel využijete extra disk na jemné strouhání. V balení nechybí ani hnětací nástavec, šlehačací metly a nerezové nože, které se doplňují při přípravě tvrdších surovin, krému a těst.

Ve výbavě:



Skleněný mixér



Lis na citrusy



Hnětací nástavec



Nerezové sekací nože



Disk na jemné a hrubé plátky a strouhání



Extra jemné strouhání



Šlehačací metly



Skleněný mini chopper / mlýnek

NETRAPTE SE
s ručním *mícháním*
a šleháním



H-KEEPHEAT

**První a jediná multifunkční trouba
s funkcí pro skladování pokrmů**

Objevte revoluční troubu **H-KEEPHEAT** od značky Hoover, která uchová jídla chutnější a zdravější připravená ihned ke konzumaci, a to po dobu až 7 dní. Díky patentované technologii Exever™ využívané výhradně značkou Hoover si můžete pokrm uvařit dopředu, trouba jej bude bezpečně zahřívat při servírovací teplotě a vy jej v průběhu týdne můžete podávat na stůl v jakémkoliv okamžiku. Kromě toho lze tuto troubu o objemu 75 litrů využít pro běžné pečení až na 5 úrovních, rozdělit ji na dva samostatné prostory nebo využít některou z funkcí zdravého vaření při nízkých teplotách 70-100°C.

Jak uchovávání potravin funguje?

H-KEEPHEAT posunuje návyky uchovávání vařeného jídla směrem k lepší a zdravější variantě díky patentované technologii Exever™. Uvařené nebo upečené jídlo ať již z trouby nebo třeba z pánve zavakuujete v příložené vakuovací soupravě (sáčky a vakuovací svářečka), vložíte do trouby a spustíte speciální program, který udržuje v troubě teplotu 63 nebo 70°C dle typu jídla, a to po dobu až 7 dní. Pokrm zůstane chutný, šťavnatý a zachová si své nutriční hodnoty. Velkou a chutnou večeři pro rodinnou sešlost nebo přátele si tak můžete připravit dostatečně dopředu, servírovat ji můžete kdykoliv a vyhnete se tak zbytečnému zchlazení a následnému ohřívání jídla v mikrovlnné troubě.



**5 let
záruka**

Na spotřebiče značky Hoover se vztahuje prodloužená záruka zdarma na 5 let. Pro získání záruky je nutné výrobek registrovat do 14 dnů od data zakoupení na www.registrace-zaruka.cz.



WIZARD

Komunikujte se svými spotřebiči prostřednictvím Wi-Fi 24 hodin denně, 7 dní v týdnu. Aplikace Wizard vás provede používáním spotřebičů, nabídne desítky receptů vytvořených zkušenými šéfkuchaři pro klasické pečení i přípravu jídel při nízkých teplotách a poskytne řadu tipů na zpracování potravin. Trouba H-KEEPHEAT je kompatibilní s hlasovými asistenty pro chytrou domácnost Alexa a Google Assistant (hlasová funkce není dostupná v češtině).



H-SYSTEM 700

**Vařte jako skutečný šéfkuchař metodou
sous vide u vás doma**

Vařte na úrovni špičkových světových restaurací a připravujte své jídlo metodou sous vide v novém setu vestavných spotřebičů Hoover. Pomalé vaření ve vakuu při nízké teplotě prostřednictvím páry nebo vodní lázně v kombinaci s šokovým zamrazením zachová živiny, chuť i vzhled potravin. Vařit budete lehčí jídla s nižším obsahem tuku a soli, navíc si můžete navařit do zásoby. Po šokovém zamrazení vydrží pokrmy až 15 dní v chladničce nebo až několik měsíců v mrazáku.



H-DRAWER 700 zásuvka na vakuování

Zásuvka vakuuje potraviny k následnému zchlazení nebo zmrazení pro dlouhodobé skladování nebo k sous vide vaření. Přídavná funkce „Zatavování“ sáček pouze hermeticky uzavře bez odstranění vzduchu.



H-OVEN 700 STEAM COMPACT parní trouba

Kompaktní trouba kombinuje pečení horkým vzduchem a vaření v páře. Použít ji můžete také na přípravu vakuovaného jídla metodou sous vide. Trouba má kapacitu 34 l a nabízí 12 funkcí včetně automatických receptů.



H-SHOCKFREEZE 700 šokový mrazák

Šokový mrazák pokrmy rychle zchladí při teplotě +3°C nebo zmrazí při -18°C. Zabráni tak šíření bakterií, ztrátě tekutin a zachová vlastnosti syrových i vařených jídel. Další funkce je vaření při nízkých teplotách nebo kynutí.

Velkoobchodní veletrhy 2019

FAST Day potvrdil pevnou pozici. HP Tronic dal zapomenout na loňský průšvih a s šalamounským řešením uspěl

Letošní podzim zůstane v paměti mnohých jako zlomový, neboť na českém trhu (nejen) domácích spotřebičů se po mnoha letech prolomila některá tabu a rušila nepsaná pravidla. Popravdě řečeno jde hlavně o jedno tabu a jedno pravidlo, jímž byla povinná účast všech značek na veletrzích velkoobchodů. Přestože nastala velká změna v přístupu nemalého počtu firem, veletrhy se bez výjimky povedly a znovu ukázaly svou důležitou roli v B2B oblasti.



HP Tronic obstál

V průběhu celého roku se pochopitelně v branži nejvíc hovořilo o budoucnosti takzvaného „Datart Expo“, který měl loni vytvořit novou tradici, a dokonce o něm organizátoři mluvili v kontextu se slavným veletrhem INVEX, na nějž v době jeho největší slávy mířilo neuvěřitelných 140 tisíc lidí. HP Tronic s loňskou koncepcí neuspěl a letos dal všem experimentům vale. Strategicky a velmi rozumně připojil svůj veletrh k již zavedené akci, festivalu „Life!“, jejíž součástí byl například i 17. ročník veletrhu karavanů. To, že by haly s výstavami výrobců spotřební elektroniky, mobilů a domácích spotřebičů zely prázdnotou, tedy nehrozilo. Místo pořádání samostatné výstavy se značka Datart stala generálním partnerem akce mnohem větší a byl to tah chytrý. I v pátek, kdy jsme na brněnské výstaviště dorazili my, byly haly plné lidí. HP Tronic jednoznačně napravit loňský přešlap, který se na současném ročníku podepsal pouze tím, že některé firmy na akci nevystavovaly. Electrolux zde měl jen svůj food truck, zatímco společnosti Amica, Beko nebo Whirlpool nepřijely vůbec.



FAST Day nadále na vrcholu

Účast na jihlavském veletrhu velkoobchodu FAST byla ze strany vystavovatelů téměř úplná. Jediný, kdo chyběl, i když ne zcela, byl Electrolux. Až kuriózně působila prezentace jeho výrobků, již vzal na sebe z velké části sám pořadatel. Absence zaměstnanců Electroluxu způsobila ve výsledku to, že se v této expozici nepohybovalo a nezdržovalo moc lidí.

FAST Day je každopádně nadále králem výstav, protože jsme na něm opět potkali největší množství čelných představitelů firem, a přestože jde nadále o čistokrevnou B2B akci bez účasti veřejnosti, nepůsobilo to na nás, že by zde bylo výrazně méně lidí než během pátečního dne v Brně. Vystavovatelé sem také vezli množství známých tváří, ať už šlo o krásné „missky“, nebo kuchařské hvězdy, jako Emanuel Ridi či Roman Vaněk. Dynamiku akcí dodávají také živé rozhovory promítané na plátno. Člověk má zkrátka v Jihlavě pocit, že se pořád něco děje. Pokud bychom měli něco vytknout, tak to byla velmi nízká teplota v hale, která trápila zejména dámy.



K+B Expert – komorní akce, která se drží stranou

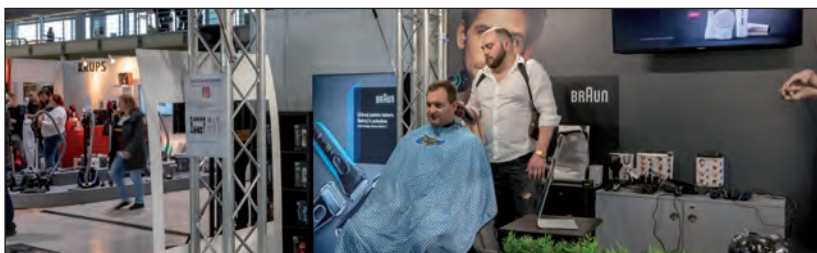
Mimo hlavní proud stojí celé roky velkoobchod K+B, který pořádá svůj veletrh ve svém sídle v Klíčanech u Prahy. Neexperimentuje a drží se zavedených tradic, což ale na druhou stranu činí akci poměrně statickou. V SELLu jsme jednoznačně toho názoru, že by stálo za úvahu zrušit víkendovou část celého veletrhu a udělat ho pouze jednodenní, čistě se zaměřením na obchodní partnery. V Klíčanech se nám každopádně líbí místo konání pod nebeskou klenbou, která většinou na začátku září s pořadateli spolupracuje a nekropí návštěvníky hektolitry vody.



Amica už před několika lety výrazně vylepšila svou expozici a do jejího zázemí investovala nemalé finance.



Beko přivezlo na FAST Day, který byl jedinou výstavou, již se firma účastnila, nové pračky včetně prvních modelů s bílým kruhem ve dvířkách.



U společnosti Orbico, prezentující výrobky osobní péče Braun a Oral-B, se mohli nechat návštěvníci dokonce ostříhat.



Poprvé se na veletrzích představovala značka Haier již jako součást expozice Candy a Hoover.



Společnost Candy Hoover je už proslavená tím, že na veletrhy veze většinu svého týmu. Zde i s ambasadorem značky Hoover, olympionikem Davidem Svobodou.



U italského lídra trhu kávovarů byla celkem logicky největší pozornost věnována pákovému kávovaru s integrovaným mlýnkem. Model La Specialista jsme v SELLu prezentovali i ve videorozhovoru s Klárou Neugebauerovou, manažerkou značky.



Poprvé se na některém z veletrhů velkoobchodů ukázala i firma Espresso Professional – konkrétně v Brně s výrobky Bialetti, Gaggia a profi sortimentem značky Saeco.



U sekce věnované AEG a Electrolux, která se objevila na FAST Day, se mnoho obchodníků nezdrželo, protože zde samotní zástupci těchto značek nebyli.



Kávovary Catler z produkce australského Breville už před lety přešly pod značku Sage. Samotný Catler nyní vlastní společnost FAST, která do jeho portfolia zařadila začátkem září zatím jediný pákový model ES 8014.

Na žádné z výstav nechyběla ani francouzská společnost Groupe SEB, která sem přivezla novinky v kategorii vysavačů nebo kávovarů.

U LG patřily mezi největší lákadla nové pračky s dvířky z temperovaného skla a inovovaným systémem TurboWash 360, který používá hned čtyřnásobné přímé vstřikování do bubnu. Tím zefektivňuje praní a současně snižuje časy programů.

Značku Liebherr jsme byli zvyklí dlouhé roky vidat primárně na veletrhu Favia Day. Letos došlo ke změně a vystavovala jak v Klíčanech, tak v Brně.

Sencor vyhradil novinkám celou stěnu. Ukázal zde například nové modely kuchyňských robotů a tyčových mixérů s dokonale sladěnými barvami.



Vždy usměvavý produktový manažer společnosti BaSys CS Martin Pitoňák se chlubil vyspělými žehlicími systémy švýcarské firmy Laurastar. Důvodů k radosti měl vícero. Kromě zájmu návštěvníků ho nepochybně těší i to, že jsou prodeje prémiové žehlicí techniky, již distribuuje BaSys CS od konce loňského roku, vysoce nad původními plány.



U prémiové značky Sage se vařilo a ochutnávalo. Kromě toho zde byl samozřejmě věnován nemalý prostor kávovarům, které jsou pro Sage klíčovou produktovou kategorií.



Čeští zákazníci se konečně dočkali. Prémiová chladnička Samsung Family Hub dorazila v říjnu na trh. Na veletrzích se k ní proto prodejci jen hrnuli a produktový manažer Štěpán Zich jim po celou dobu výrobek prezentoval a odpovídal na jejich dotazy.



U značky Whirlpool patřila mezi klenoty tato extra široká kombinovaná chladnička W84BE 72 X s dvěma oddělenými chladicími okruhy a bezmrazovým systémem. Díky šířce 84 cm poskytuje využitelný vnitřní objem 558 l. Směle tak konkuruje americkým lednicím.

NOVINKA

AQUACARE

PRO EXPERT



Čistěte si zuby jako expert

JEMNÁ K ZUBŮM A DÁSNÍM,

NEKOMPROMISNÍ K MEZIZUBNÍMU PLAKU

REGENERUJTE SVÉ DÁSNĚ S TECHNOLOGIÍ OXYJET





Ověřený specialista na distribuci a prodej vestavných spotřebičů

Společnost **TAUER GROUP a.s.** se sídlem ve Svitavách je oprávněně lídrem v segmentu vestavných spotřebičů v ČR, zastupuje několik značek, importuje značky vlastní, provozuje maloobchodní prodejny a franšizová kuchyňská studia, k 20letému výročí si nadělila obchodní centrum **PRO DŮM** cílené na vybavení domácnosti. I tentokrát přinášíme krátký rozhovor s jejím obchodním ředitelem Ing. Petrem Tocháčkem.

Velkoobchod i zpětná vazba z vlastních kuchyňských studií

Základem společnosti je velkoobchodní oddělení se zaměřením na vestavné spotřebiče, dřezy a baterie. Pečuje o téměř 2 000 velkoobchodních partnerů. A to z řad truhlářů, výrobců nábytku, kuchyňských studií nebo i nadnárodních řetězců hobby a elektro a top e-shopů. Velkoobchod je provázaný se 4 franšizovými kuchyňskými studii, díky nimž **TAUER GROUP a.s.** získává cennou zpětnou vazbu ze strany koncových zákazníků v oblasti vybavení kuchyní. Poznatky jsou implementovány do velkoobchodních nabídek a také distribuovány přímo k výrobcům.

Benefit **TAUER ASISTENCE**

Již třetím rokem poskytuje **TAUER GROUP a.s.** svým zákazníkům i obchodním partnerům bezplatnou prémiovou službu **TAUER ASISTENCE**. Pokud velkoobchodní partner požaduje pro zákazníka nadstandardní péči, k dispozici mu je jeden z týmu 6 dedikovaných obchodních zástupců. Na společné schůzce pomůže zákazníkovi vybrat vhodné spotřebiče, dřezy, baterie, vysvětlí funkce, parametry, záruky, výhody, benefity a zodpoví jeho leckdy všetečné otázky.



DVĚ OTÁZKY NA OBCHODNÍHO ŘEDITELE **TAUER GROUP a.s.** Ing. PETRA TOCHÁČKA

1. Co se změnilo za 20 let ve vestavných spotřebičích?

Náročnost, jak u obchodních partnerů, tak i koncových zákazníků. Partneři požadují více informací, plnou dostupnost zboží, dodání do druhého dne. Dávno je minulostí, že se objednávky řešily pouhým telefonátem. Ačkoliv i toto stále umožňujeme. Dnes je zcela běžné, že si i ten nejmenší obchodník chce zboží objednat přes B2B systém nebo email. Aby předešel případné záměně, měl potvrzenou nákupní cenu, garantovaný termín dodání, fakturu v elektronické podobě atd. U koncových zákazníků jsou to požadavky nejen na kvalitu a výbavu, ale především na doplňkové služby, zejména prodloužené záruky, CashBack, extra příslušenství, individuální péči nebo třeba zprovoznění spotřebičů.

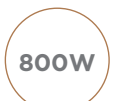
2. Co se tedy naopak za těch 20 let nezměnilo?

U nás je to osobní přístup. Ten považujeme od prvopočátku za důležitý, stálý a neměnný „parametr“. Způsob, jakým se řeší běžné i speciální požadavky zákazníka, zodpovězení technických otázek a nejčastěji informací k instalaci spotřebičů. Ano, B2B systém je fajn, ale stojím si za tím, že obchodní servis bez dobrých obchodních zástupců je nenahraditelný. A vždy rád slyším, když jsou naši obchodní zástupci druhou stranou pochváleni.

KENWOOD

KOMPAKTNÍ *bez kompromisů*

MULTIPRO COMPACT+ s integrovaným vážením



800W

Výkonný motor



2+P

2 rychlosti + puls



Mytí v myčce



2,1 l

Kapacita pracovní mísy



1,2 l

Kapacita mixéru



Food processor



2 a 4 mm disk
na strouhání



Extra jemné
strouhání



Vážicí miska



Nástavec na smoothie
Xtract 2go



Nerezové sekací nože



Lis na citrusy



Hnětací nástavec



Skleněný mixér



Skleněný mini
mlýnek



Šlehačí metly

Písmo svaté českého spotřebitele vyvolává čím dál více pochybností. Je dTest opravdu objektivní?



Přestože má většina trhu k dTestu výhrady a v zákulisí mimo záznam náš magazín nespočet firem během poslední dekády informoval o spoustě diskutabilních výstupů v dTestu, nikdo si proti němu nedovolí veřejně vystoupit. Všichni ještě mají v živé paměti, jak si na boji proti němu vylámaly zuby obří pivovarské podniky, které v příběhu testu piva nakonec byly za ošklivé zlé kapitalisty útočící na lokální časopis, jenž bojuje za práva malého českého člověka. Ne, proti dTestu bojovat dost dobře nelze. Je v podstatě nedotknutelný. Paradoxem je, že většina manažerů firem, minimálně z branže s domácími spotřebiči, ale nedělám si iluze, že by to jinde bylo jiné, zastává vůči dTestu velmi kritický postoj, a přitom současně nadále „lepší“ na reklamy jeho známku. V podstatě tím dodává časopisu na váženosti a serióznosti. „Když všichni o tu známku tolik stojí, musí to být opravdu něco,“ řekne si spotřebitel. Přitom lze logicky předpokládat, že většina populace samotný časopis do ruky vůbec nedostane, a testy v něm tedy nečte. Z reklam v tisku, na internetu, v metru či na tramvajových zastávkách zná ale dTest každý. A čím víc je toto logo na očích, tím důvěryhodnější na spotřebitele působí. A tím větší hodnotu pochopitelně má pro marketing. Zatímco si produktový manažer rve často při čtení některých testů vlasy, marketing mezitím přidává známky hodnocení na inzertní strany, čímž dodává dTestu na legitimitě. Začarovaný kruh.

Jsou testy opravdu srovnávací?

dTest obecně působí jako časopis přinášející srovnávací testy. Jen při letním průzkumu mezi lidmi z mého okolí se všichni svorně vyjádřili, že si činnost dTestu představují tak, že časopis nakoupí zhruba dvě desítky praček, ty sveze do nějaké haly a zde je profesionálně testuje. Srovnávací test také předpokládá použití pro všechny pračky vodu z téhož zdroje, stejný detergent a stejné prádlo. Zatímco u různých menších výrobků dTest o srovnávacím testu přímo v časopise občas hovoří, u velkých spotřebičů jsem při námatkové kontrole několika čísel pojem „srovnávací test“ nenašel. Důvod je jednoduchý, výše popsaná představa průběhu testu praček je totiž mylná. Nikoho nenapadlo ani přemýšlet nad tím, jak by takový test byl drahý a zda by byl na českém trhu vůbec realizovatelný.

Zdroj naší redakce nás informoval o prohlášeních zástupců dTestu, kteří v rozhovoru s ním popsali systém testování výrobků zcela jinak. Testy jednotlivých produktů mají probíhat

napříč celou Evropou a jednotlivá spotřebitelská sdružení v každé zemi prý testují samostatně určitý výrobek. Výsledky zanášejí do databáze, do níž přispívá a současně z ní čerpá i český dTest. Pokud je toto pravda, tak test není přímo srovnávací. Redakce místo toho porovnává jednotlivé naměřené hodnoty, přičemž databáze obsahuje jak nejnovější, tak starší produkty. Navíc se například v případě praček nebo myček musíme ptát, zda jsou výsledky porovnatelné, když není použita na praní či mytí voda z jednoho zdroje. A jsou použity i stejné detergenty a textilie? U chladniček nebo trub není průběžné testování během roku až tak zásadním nedostatkem, u mnoha kategorií domácích spotřebičů ovšem podle mého názoru ano. Pouze srovnání výrobků mezi sebou v naprosto stejných podmínkách a stejným týmem lidí umožní přiblížit se „ideálnímu testu“.

dTest tvrdí, že je test objektivní, což nehodlám popírat, nemám k tomu důvod, protože test daného jednoho konkrétního výrobku objektivní být nepochybně může, jenže lze pak vydat článek, který působí jako test srovnávací? dTest umí v celé věci velmi dobře chodit, takže test jako srovnávací nedeklaruje, jak už jsem napsal. Je to taková právní hra se slovíčky. Aktivně o metodice a způsobu testování nehovoří, protože nemusí. Jak čtenář test pochopí, je na něm. Člověk ovšem pravděpodobně nepředpokládá, že se výrobky testují zvlášť, každý v nějakém koutu Evropy. Nebo myslíte, že ano?

Slabiny systému

Nastávají pak situace, kdy se nedostatky způsobu testování projeví v reálu. Stačí se podívat do aktuálního vydání dTestu (číslo 12/2019), kde najdete test kávovarů, jehož velká část je věnována automatickým modelům s integrovaným mlýnkem. Test vyhrál model JURA D4, který rozhodně nepatří ke klíčovým produktům značky. To ale není až tak podstatné. dTest u tohoto kávovaru hodnotí senzorickou zkoušku na 92 % (zjednodušeně řečeno jde o kvalitu espressa v šálku), návod k použití jako velmi dobrý, odvápnění jako dobré a hluk/vibrace jako velmi dobré. Celkově kávovar vyhrál test s hodnocením 87 %. V testu ale najdete na patnácté pozici ještě o stupeň vyšší model JURA D6 s celkovým hodnocením 75 %. Kromě toho, že má u něj dTest špatný obrázek (redakce použila model D60), hlavní je, že negativněji hodnotí návod (dobrý), odvápnění (dostatečně) a hluk/vibrace (uspokojivé). Senzorická zkouška má o něco nižší hodnocení 88 %. U obou kávovarů ještě hodnotí s velkým rozdílem obsluhu – model D4 dostal 90 %, zatímco model D6 s prakticky totožným ovládáním, obohaceným navíc ještě o textový displej, dostal jen 69 %.

A proč zde vše tak podrobně vypisují? Jednoduše proto, že mám z českého zastoupení JURA potvrzeno, že modely D4 a D6 jsou v podstatě totožné. Liší se jen některými detaily, které ale nesouvisejí s přípravou čistého espressa. Technologii pro přípravu kávy mají totožnou, a tak vyvstává otázka, jak mohla senzorická zkouška dopadnout rozdílně. A jak je možné, že dva v základu stejné kávovary se zásadně liší v hlučnosti, procesu odvápnění i návodu? A co ovládání? Proč vybavenější varianta s displejem „propadla“? Nic z toho nedává smysl.

Chápu, že nejde o produkty na chlup stejné, ale i tak... jsou z jedné výrobní platformy, takže se musím

ptát, zda je takový rozdíl v hodnocení opodstatněný. A zda by byl výsledek takto rozdílný, kdyby se testovalo hromadně a jeden tým odborníků by měl všechny výrobky na jednom místě a pracoval by s informacemi o původu a výrobní platformě. Odborníci by toto vědět měli, pokud domácím spotřebičům opravdu rozumí. Ví to ale dTest? Má tyto informace ve svých databázích? Osobně se domnívám, že rozdílné hodnocení může být výsledkem toho, že každý kávovar testoval někdo jiný. Při „skládání“ článku pro český dTest už nikomu pravděpodobně nedošlo, že má v jednom testu téměř stejný produkt dvakrát – alespoň pokud jde o přípravu espressa, odvápnování, hlučnost a ovládání.

Diskriminuje systém výběru produktů modely určené výhradně pro český trh?

Druhá naše otázka se týká samotného systému, na jehož základě se výrobky k otestování vybírají. Systém je dle zdroje naší redakce prý nastaven tak, že jednotlivá evropská spotřebitelská sdružení hlasují, které modely otestovat. Daný model musí údajně obdržet alespoň pět hlasů, aby se do výběru dostal. Každý z časopisů následně některý otestuje a zaneše výsledky do databáze, jak už jsme popsali. Problém ale představuje už výběr, protože mnoho firem přichází stále častěji s modely produktů určenými výhradně pro český trh. Ty ale nemají šanci získat ony hlasy, když mimo Česko (případně Slovensko) v prodeji nejsou, což pak vede k situacím, kdy se některá vysoce prodáváná a známá značka do testu vůbec nedostane, protože v databázi zkrátka nejsou otestovány výrobky, které by byly přítomny v tuzemských obchodech.

Letos v létě tak vyšel v dTestu test myček (číslo 7/2019), kde bylo pouhých 5 volně stojících 60cm modelů – z toho dva od značky Hoover, která při vši účtě rozhodně nepatří mezi primární volbu spotřebitelů v segmentu myček. U standardní šíře ve vestavném provedení se porovnávalo modelů 10, ale chyběla zde například značka Beko, jejíž výrobky zařadil dTest pouze do části věnované 45cm myčkám. Za ještě slabší považují pak zářijový test 20 sušiček (číslo 9/2019), kde neměly Beko, Bosch, Siemens ani jednoho zástupce. AEG coby lídr trhu jeden model, zatímco LG hned čtyři. Člověku, který se v trhu vyzná a problematice rozumí, jde z toho hlava kolem.

V případě Beka pak máme přímo z této firmy potvrzeno, že absence v testu sušiček byla způsobena tím, že v seznamu produktů zaslaných dTestem jako možných pro zařazení do testu nebyl ani jeden model prodáváný v Česku, takže dTest neměl přirozeně co zařadit. Poukazuje to každopádně na nedostatky celého systému testování a výběru spotřebičů. Kuriózní přitom je, že dTest jakožto ochránce českých spotřebitelů vlastně ve svých testech často nemá produkty speciálně určené pro zdejší trh, například ty, které mají přeložený ovládací panel, což je indikováno i v označení daného modelu. Označení je tedy jiné než v Německu nebo Polsku, i když na tamních trzích vlastně stejný výrobek přítomen být může. Akorát má trochu jiný kód. Výsledek? V testech jsou podle všeho primárně zařazeny spotřebiče určené pro celou Evropu, které dostanou potřebný počet hlasů, aby byly vyzkoušeny, namísto těch, s nimiž jdou výrobci vstříc přímo potřebám a požadavkům českých spotřebitelů.

Ententyky, dva špalíky aneb které modely zařadíme?

Redaktoři dTestu pravidelně obepisují jednotlivé firmy/značky a posílají jim tabulku s několika vybranými výrobky daného subjektu. Naše redakce měla možnost tyto e-maily vidět. dTest v nich žádá potvrzení naměřených hodnot a také to, aby daná firma uvedla, které z uvedených produktů má na českém trhu k dispozici. Jistě, redakce dTestu by si mohla dostupnost ověřit během pár minut hledáním na Googlu a Heurece, jenže oficiální posvěcení od výrobce redakci této povinnosti a vlastně i velké části zodpovědnosti zbavuje. Ve výběru údajně může hrát roli takzvaný „anti-marketing“. Produkty firem s velkými reklamními kampaněmi mají být zdá se částečně diskriminovány ve prospěch menších subjektů. Prý aby dostali všichni stejnou šanci a nikdo nebyl diskriminován. Zní to bohužel, ale je opravdu správné, aby testy nereflektovaly realitu trhu a poptávku zákazníků? Jistě, je to nestranné a svým způsobem objektivní, když se na všechny hledí bez rozdílu. Kdyby dTest prováděl odborné srovnávací testy, mělo by to váhu. Nahodilý výběr produktů z excelové tabulky obsahující testy produktů nových i „x“ let starých na mě působí spíš jako chaos.

A to jsem se zatím ani nepustil do toho, že jsou v testech výrobky všech cenových kategorií, takže máme v jednom testu sušičku Miele s cenou přes 40 tisíc se sušičkou Candy za cenu lehce přesahující 8 tisíc. dTest podle našich zdrojů argumentuje výrobcům, že je test koncipován stejně, jako když přijde zákazník do obchodu a vidí zde všechny cenové segmenty. Přesto, mercedes za dva miliony bude nepochybně ve většině aspektů lepší než škodovka za 300 tisíc. Na druhou stranu z bodu A do bodu B vás dostane i fabie, tak proč platit za auto dva miliony... dTest v tabulkách v časopise nezohledňuje vybavu, technologie, funkce, konstrukci, použité materiály. Je to celé zkrátka bizarní a zvláštní. Vždyť i úvodní články k testům se z velké části jen odkazují k tabulce a obecně známým faktům o dané kategorii. Nejdou ovšem dostatečně do hloubky. U sušiček se například vůbec v textu nepíše o systému čištění filtrů, respektive přítomnosti samočištění, které patří mezi nejzásadnější inovace v sušičkách prádla. Nikde se ani nedočtete, že LG má ve svých modelech kromě samočištění ještě takzvané duální invertorové tepelné čerpadlo zajišťující buď úspornější provoz, nebo naopak rychlejší vysušení prádla.



Lubor Jarkovský

V zářijovém testu (číslo 9/2019) chladniček zase nenadete nic o systémech chlazení. Sice je indikováno to, zda má, či nemá lednice bezmrazový systém, nikoliv však už jeho typ. Všichni v branži přece dávno víme, že oddělené chladicí okruhy jsou nejzásadnější inovací v chlazení za poslední roky, a to především proto, že je díky nim v chladicí části udržována optimalizovaná vlhkost. Potraviny díky tomu neosychají, zelenina nevadne a nescvrkává se. Test čerstvosti potravin je to, co by měl dTest brát jako jeden ze základních aspektů v hodnocení. A myslíte, že jsou v testu vysvětleny rozdíly mezi pravou nulovou zónou s elektronicky řízenou teplotou a chlazenou zásuvkou?

Ví vůbec dTest o těchto inovacích? Ví, že existuje více typů bezmrazové technologie? A koho napadlo do již zmiňovaného testu 20 sušiček přidat jednu bez tepelného čerpadla, to už nechápu vůbec. Je to stejné jako porovnávat nejnovější OLED televizory s těmi typu CRT... Nesmysl. dTest v části textu věnované modelu „bez čerpadla“ celkem logicky vyzdvihuje rychlost sušení a upozorňuje na zhruba dvojnásobnou spotřebu energie, avšak už nedodává, že tento model pracuje s výrazně vyšší teplotou vzduchu, takže v něm nelze sušit choulostivější látky. Vysoká teplota je pak obecně ke všemu oblečení méně šetrná. O tom ani čárka...

Osobní schůzka jen pro vyvolené?

Nebudu přehánět, když řeknu, že mi dTest tak trochu připomíná nějaký tajný spolek, o nichž tak rád píše Dan Brown. Sejt se se zástupci tohoto časopisu a probrat některé nedostatky, či minimálně diskutabilní záležitosti týkající se testů je pro zástupce některých výrobců téměř nemožné. Když se redakci ozvou, jsou jim nabízeny nejbližší možné termíny setkání až v horizontu několika měsíců. Sejt se prý také nejde nikde jinde než v redakci časopisu. Na druhou stranu jsem letos na veletrhu IFA u některých firem zaslechl, že se mají během veletrhu s někým z dTestu sejt, což mě překvapilo, protože ke mně do té doby přicházely jen informace o tom, že se mohou sejt oficiálně pouze v kancelářích časopisu. Jak to tedy vlastně je? Sám jsem svědkem daných setkání nebyl. Nicméně otázky tyto informace vyvolávají a musíme se ptát, zda je všem měřeno opravdu stejným metrem.

dTest objektivní je... svým způsobem

Ani já, ani redakce SELLU nezpochybňujeme časopis dTest jako celek ani si neodvažujeme popírat objektivitu testů. Jak se zdá, dTest se slovem „objektivita“ ovšem pracuje, jako kdyby mělo víc odstínů. Pro mě má význam jen jeden. Pojem „objektivní test“ chápu tak, že odborník nebo odborníci provedou hromadný srovnávací test vybraných výrobků. Test, do něhož nemá možnost žádný komerční i jiný subjekt zasáhnout. dTest s velkou pravděpodobností skutečně objektivně testuje. Nemám důvod o tom dle dostupných informací pochybovat. U mnoha produktových kategorií ovšem testuje každý produkt zvlášť a velkou část testů přebírá ze zahraničí. V časopise se to nikde nedozvíte, což není podle mého názoru férové vůči čtenáři. dTest v ničem nelže, jen taktně o některých aspektech mlčí. Zda je to v pořádku, si musí zodpovědět jeho redakce a čtenáři sami. Já si myslím, že není a neotřesitelná pozice jeho značky tak kontrastuje s realitou toho, jak testy ve skutečnosti probíhají a vznikají.



Filtrace vzduchu na míru podle vašich potřeb Nová čistička vzduchu Electrolux PURE A9

Alergie, prach i plísň trápí spoustu z nás, zejména ve městech a průmyslových oblastech, kde prašnost a smog zasahují do kvality života víc, než bychom si představovali. Čističky vzduchu tak v dnešní době pomáhají nejen alergikům, ale jsou obecně cestou ke zlepšení prostředí v každé domácnosti. Novinka Electrolux Pure A9 plynule reaguje na každou změnu kvality vzduchu a přizpůsobí se každému prostoru. Svým moderním vzhledem se navíc stane designovou ozdobou vašeho domova.

Chytrá čistička vzduchu

Unikátní technologie PureSense neustále monitoruje úroveň znečištění vzduchu v interiéru a na základě toho přizpůsobuje jeho průtok. Součástí čističky je přitom několik inteligentních senzorů – najdeme zde senzor teplotní, vlhkostní a světelný. Dále pak snímač TVOC zjišťující těkavé organické sloučeniny ve vzduchu. Data z těchto senzorů se používají k řízení chodu čističky. A když nejste doma, můžete si na dálku z chytrého telefonu nastavit maximální rychlost, aby se vzduch efektivně vyčistil. Při sledování televize nebo v noci vás zase naopak nebude čistička rušit. Minimální úroveň šumu je pouhých 16,5 dB. Vzduch proudí tak tiše, že jej stěží zaslechnete.

Přizpůsobí se každému

Čističku vzduchu Pure A9 si přizpůsobíte všem svým preferencím i sezonním potřebám. Standardně si uživatel koupí čističku a dostane ji s pevně danou sadou filtrů, které musí jednou za čas vyměnit. Electrolux ale přichází se systémem, kde si sám uživatel pro model Pure A9 může vybrat z různých typů filtrů – na pyly, pachy, plyny, prach i zvířecí alergen. Každý filtr je vybaven unikátním inteligentním štítkem s RFID, který obsahuje jedinečný identifikátor a sleduje zbývajcí životnost filtru. Jelikož si každý filtr monitoruje svou životnost, uživatel může měnit a přestavovat filtry podle potřeby a maximalizovat využití každého z nich.

Nezapomeňte ani na další novinky Electrolux Vysavače Pure Q9 čistě na jeden dotyk

Kromě čističky Pure A9 byla během podzimu uvedena na trh také nová řada tyčových aku vysavačů Pure Q9, které se vyznačují lehkým hliníkovým šasi, konstrukcí typu 2 v 1, vysokým sacím výkonem a výdrží u vybraných modelů až 55 minut. Další předností je snadné čištění rotačního kartáče jedním sešlápnutím tlačítka na podlahové hubici. Novinky jsou už v prodeji a můžete je pro své obchody objednávat.

Zbývajcí životnost je definována inteligentním algoritmem, který zohledňuje zachycené nečistoty.

Digitální spojení s domovem

Konektivita a možnost ovládat a kontrolovat rozličná zařízení v domácnosti na dálku z chytrého telefonu je dominujícím trendem současnosti a bude i v dohledné budoucnosti. Electrolux proto vybavil konektivitou také čističku Pure A9, takže můžete kdykoliv snadno zkontrolovat kvalitu vzduchu ve své domácnosti, zařízení aktivovat či změnit jeho nastavení.

Zdravý vzduch i v tom nejvzdálenějším koutu

Díky unikátní technologii AirSurround vytváří čistička vzduchu Pure A9 silný, ale hladký pohyb vnitřního vzduchu. Namísto proudění v jednom směru proudí vzduch ve spirálách vzhůru, poté klesá a vstupuje zpět do zařízení, čímž se stává celý proces čištění ještě rovnoměrnějším.

Electrolux PURE A9 - přehled sortimentu filtrů

Typ filtrační sady	Breeze360		Clean360		Breathe360		Fresh360		Car360E	
Filtrace jemných částic	..		...		..		..		..	
Redukce pylu	.		.		...		.		.	
Redukce zápachu a plynů	..		..		-		...		..	
Ochrana proti bakteriím a virům	.		.		.		.		...	
Číslo dílu	EFDBRZ4	EFDBRZ6	EFDCLN4E	EFDCLN6E	EFDBTH4	EFDBTH6	EFDFRH4	EFDFRH6	EFDCAR4	EFDCAR6
Velikost	400 CADR	600 CADR	400 CADR	600 CADR	400 CADR	600 CADR	400 CADR	600 CADR	400 CADR	600 CADR
Životnost	Přibližně 12 měsíců*		Přibližně 12 měsíců*		Přibližně 12 měsíců*		Přibližně 12 měsíců*		Přibližně 12 měsíců*	

*Životnost filtru se odhaduje na 12 měsíců na základě 12hodinového každodenního provozu při různých podmínkách kvality vzduchu.



Čekání je u konce. Samsung vstupuje do segmentu vestavných spotřebičů

Můžete se těšit na unikátní technologie a inovace

Globální technologický lídr učinil další významný krok k posílení své pozice v segmentu domácích spotřebičů na českém a slovenském trhu, kde významně rozšiřuje nabídku vestavných modelů. K již prodávaným lednicím se nově přidávají vestavné trouby, mikrovlnky, indukční desky, odsavače i myčky. Již během letošního podzimu dorazily první modely a další budou následovat v průběhu prvního čtvrtletí 2020. Celkem tak Samsung v první fázi nabídne dvě desítky výrobků z kategorie vestaveb včetně unikátních trub Dual Cook Flex.

Hranice mezi dříve striktně oddělenými produktovými kategoriemi, jako jsou audio-video technika, počítače a domácí spotřebiče, se stírají. **Konektivita, smart funkce, vzájemná komunikace zařízení** i jejich propojení v rámci jedné domácnosti s možností kontroly, řízení a ovládání pomocí mobilního telefonu jsou jasnými trendy, které společnost **Samsung** pouze nesleduje, nýbrž sama **definuje**. Příchod vestavných spotřebičů na český trh tak kompletuje portfolio značky Samsung s jediným cílem – nabídnout zákazníkovi **komplexní řešení** pro jeho domácnost, přičemž funkční řešení je natolik vyspělé, že hledá na trhu jen těžko konkurenci. K monitorování i ovládání vybraných modelů s podporou aplikace **SmartThings** neslouží v případě Samsungu pouze chytrý telefon, ale také například televizor nebo americká chladnička **Family Hub**. Integrovat lze do systému také mnoho zařízení třetích stran. A co vše tedy Samsung v rámci svého vstupu na trh vestavných spotřebičů nabídne?

Vestavné trouby včetně modelů Dual Cook Flex

Ať už v Las Vegas, v Berlíně, nebo na jiném významném veletrhu, všude přitahují pozornost trouby s dvojitým pečícím prostorem a dvojitými dvířky. Rozdělení vnitřku trouby na dvě zcela oddělené části s různým nastavením teploty je dnes na trhu už celkem běžné, ale Samsung jako jediný nabízí možnost přístupu k horní části, aniž by ze spodní unikalo teplo. Dvířka trouby **Dual Cook Flex** totiž můžete otevřít buď celá, nebo jen jejich horní polovinu.

Kromě možnosti připravovat dvě jídla najednou přináší dělicí deska také možnost **uspořít až 21 % energie a 22 % času**, pokud menší jídlo připravujeme jen v horní nebo jen spodní části trouby, kdy druhá půlka prostoru není ohřívána.

Konkrétně se můžete těšit na **pyrolytický model NV75N7677RS/EO** s wi-fi a podporou aplikace **SmartThings**. Už nyní je potom k dodání další model s pyrolýzou, který nese označení **NV75N5671RS/OL** (bez wi-fi). Obě trouby mají shodný vnitřní **objem 75 l**.

Cenově dostupnější bude model **NV75N5573RS/EF** s funkcí **Dual Cook**, tedy dělením pečícího prostoru a s klasickým provedením dvířek. Čistit ho bude možné pyrolyticky. Naproti tomu 70litrová varianta **NV70M5520CB/EO** v černém designu má sice systém Dual Cook, ale k čištění u ní místo pyrolýzy slouží pára. Vstupem do technologie Dual Cook je model **NV70M3541RS/EO** s parním čištěním. Základní model **NV70K2340RS/EO** má zase ambice oslovit širokou

masu zákazníků, protože se pyšní při doporučené ceně 9 990 Kč parním čištěním i funkcí Dual Fan.

U každé z trub, včetně poslední jmenované spadající mezi cenově dostupné spotřebiče, tedy Samsung přinese na trh inovativní prvky a funkce. Zákazník vždy získá oproti cenově srovnatelnému konkurenčnímu řešení něco navíc.





Nadstandardní mikrovlnné trouby s objemem až 50 l

Už nyní můžete objednávat pro své obchody a zákazníky vestavnou mikrovlnku **MG22M8074AT** s grilem a nabídkou automatických receptů, které nejsou jen marketingovou vějíčkou. Opravdu fungují, protože má trouba inteligentní senzor vlhkosti a je schopna poznat stav jídla. Tato mikrovlnka je s ohledem na svůj vnitřní objem 22l vhodná primárně jako doplněk ke klasické troubě.

Brzy se v nabídce objeví ještě modely s **výškou 45 cm**, vnitřním **objemem 50 l** a s parním čištěním **Steam Clean**. A to například model **NQ50K5137KB/EO** v černém skle nebo multifunkční model **NQ50J3530BS/EO**, u něhož dominuje nerez. Pokud jde o funkce, poskytuje druhá jmenovaná trouba jak funkci **grilu**, tak **horkého vzduchu**. Nejvyšší model **NQ50J5530BS/EO** přinese ještě vyspělejší elektronické ovládání.

Indukční desky a odsavače s wi-fi

Technologie indukčního ohřevu je při výběru nové kuchyně jasnou volbou většiny zákazníků, a tak bude Samsung dodávat hned několik modelů od těch základních až po vyspělé. Mezi nejzajímavější patří určité desky s **flexibilními zónami** a technologií **Virtual Flame**, která promítá u jedné z kruhových varných ploch na hrnec plameny. Uživatel tak i z dálky pozná, zda probíhá ohřev. Současně jde o zajímavý estetický prvek. Disponovat jím bude deska s označením **NZ64N9777GK/E1**, u níž je důležité zmínit ještě konektivitu. Propojit ji bude



možné bezdrátově se zkoseným odsavačem **NK24N9804VB** nebo klasickým komínovým modelem **NK24N5703BS**. Kromě kontroly spotřebičů na dálku je velkým přínosem i automatické spuštění odsávání po zahájení vaření, kdy deska o své činnosti digestoř sama informuje.



Vestavné myčky s automatickým otevíráním dvířek

Samsung nezapomíná ani na mytí nádobí a začátkem nového roku uvede na trh tři modely 60cm plně integrovaných myček. Myčka **DW60R7070BB/EO** s kapacitou **14 sad** nádobí a energetickou třídou **A+++** nebude postrádat samostatnou příborovou zásuvku či speciální čisticí program. Při volbě tichého mycího cyklu vás nevyruší ani při sledování televize, protože hodnota hlučnosti u ní nepřesáhne **40 dB(A)**. Po skončení programu nebudete muset k myčce chodit, abyste otevřeli její dvířka, protože půjde aktivovat funkci **Auto Open** – dveře se samy pootevrou. Samsung se ještě chlubí použitím **inverterového motoru** nebo speciálním programem, který umyje a usuší menší náplň za pouhou hodinu. Důležitá bude pro mnoho uživatelé také volba **Speed Booster** zrychlující vybraný program až o 32%. Vedle tohoto modelu bude Samsung dodávat ještě dostupnější myčky **DW60M6050BB/EO** a **DW60M6040BB/EO** s energetickou třídou A++.

SAMSUNG



Indukční desky přidávají prémiové funkce, plynové přesnou regulaci výkonu

V kategorii varných desek nedošlo za posledních 12 měsíců, kdy jsme se jim věnovali v SELLu naposledy, k žádnému zásadnímu vývoji. Některé modely v přehledu i opakujeme, protože firmy nic zásadního od loňska neuvedly. Na druhou stranu obsahuje přehled několik opravdu žhavých novinek, s nimiž některé značky vtrhly na trh teprve před pár týdny. I to je důvod, proč jsme se rozhodli tentokrát zařadit mix indukčních a plynových modelů.

Na trhu je evidentní trend spodního odtahu – ať už ve formě samostatných odsavačů instalovaných vedle varné desky nebo za ni, či varných desek, které mají odsavač v sobě. Odráží se to v tomto přehledu, kde máme dokonce zařazenu jednu plynovou desku, která integrovanou digestoří disponuje. U plynu je také zjevné rozšíření přesnější kontroly výkonu – před lety s ním přišla společnost BSH, postupně se přidali další firmy.

V segmentu indukčních desek, které již dnes hrají jasný prim, probíhá další rozšiřování pokročilých funkcí. Napříč trhem se šíří hlavně senzory pro smažení, jejichž úkolem je kompenzovat ochlazení oleje při vložení potravin a současně zabránit přepalování tuku. Chytré senzory díky tomu umožňují smažit bez obav ze zbytečného prskání, nerovnoměrné tepelné úpravy jídla apod.

Zajímavé je určitě i to, že flexibilní varné zóny najdeme už v nižších cenových sférách. Bezzónové indukce ovšem zůstávají spíše raritou a dá se říci, že svůj drobný „boom“ už mají za sebou. Důvodem je, že u nich nelze kvůli vysokým výrobním nákladům koncovou cenu příliš snížit, zatímco u flexibilních modelů k výrazné erozi došlo. Zákazníci tak mají na výběr poměrně levný flexi model, nebo extradrahý bezzónový. Volba je ve většině případů jasná.

AEG

SenseFry IAE84851FB

- Flexi indukce
- Šířka 75 cm
- Až 7,35 kW
- Senzor smažení
- 1 flexi zóna
- 4 segmenty

Letošní novinka v portfoliu AEG dále rozšiřuje nabídku chytrých indukčních desek pro náročnější uživatele. Mezi její největší přednosti patří senzor pro rovnoměrné smažení SenseFry, který se stará o rovnoměrné smažení od začátku do konce. Uživatel už nemusí odhadovat, kdy nastal vhodný moment jídlo do pánve vložit. Deska také řídí svůj výkon, aby olej nechládl a současně se ani nepřepaloval. Dále zmiňme možnost bezdrátového spojení s odsavačem nebo ovládání pomocí dotykového displeje. Levá část desky je vyhrazena podlouhlé flexi zóně, pravá dvěma tradičtější pojatým varným plochám. Hrany desky jsou zkosené.



Dostupnost: v prodeji

Amica DI 6421 B

- Flexi indukce
- Šířka 57,6 cm
- Až 7,4 kW
- 2 dvojité flexi zóny
- Udržování tepla a přednastavené programy s přesnou teplotou

Cenově dostupnější flexi deska od značky Amica má 4 varné zóny (pod každou se nachází jeden induktor), přičemž pravé a levé plochy lze vždy spojit do jedné podlouhlé zóny (22 × 39 cm). Deska nabízí přednastavené programy pro ohřev při 42 °C (rozpuštění), 70 °C (šetrný ohřev) a 94 °C (mírný var) a také udržování jídla v teple, kdy se na zvolené zóně nastaví teplota 65 °C. Samozřejmostí je časovač, dětský zámek a automatické rozpoznání přítomnosti hrnce. Přední hranu má deska zkosenou.



Dostupnost: v prodeji



Beko HILG 64325 SDX

- Plyn
- Šířka 58 cm
- Přesné nastavení plamene
- Litinové rošty
- Černé sklo

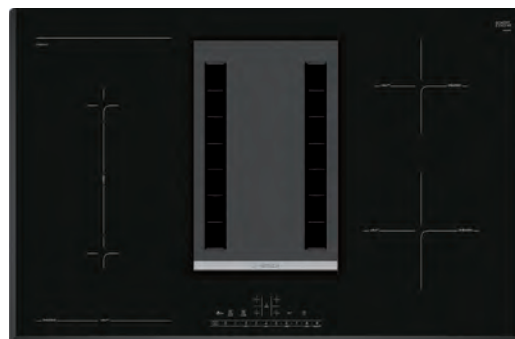
Teprve před pár týdny dorazila tato nová plynová deska Beko na český trh. Model ve standardní velikosti se 4 hořáky typu HighEfficient používá funkci FlameAdjust. S její pomocí lze velmi přesně regulovat výkon hořáků v 9 krocích. Samozřejmostí je integrované zapalování či bezpečnostní pojistka zhasnutí plamene. Deska dále zaujme kvalitními litinovými rošty a elegantním provedením s povrchem z černého skla.

**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

Bosch Serie 6 PVS851F21E

- Flexi indukce s odsavačem
- Šířka 80 cm
- Až 6,9 kW
- 1 dvojitá flexi zóna
- Senzor smažení

Varná deska z dílny německé značky patří do prémiové kategorie flexibilních indukcí s integrovaným odsavačem. Na levé straně je umístěna flexibilní CombiZone, kde lze ze dvou varných ploch vytvořit jednu velkou. Zde můžete využít i funkce MoveMode pro změnu stupně ohřevu pouhým přesouváním hrnce do přední, středové a zadní části zóny. Bosch přidává i senzor PerfectFry, který optimalizuje výkon desky při smažení, aby nedocházelo k přílišnému ochlazení oleje nebo jeho přepalování. Pro každou z varných ploch lze využít samostatnou minutku. Při zahájení vaření se automaticky aktivuje i odsávání.



Dostupnost: v prodeji



Concept IDV5360

- Flexi indukce
- Šířka 59 cm
- Až 7,2 kW
- 2 dvojité flexi zóny
- Senzorové ovládání – slider

Česká značka Concept zařadila letos v létě do své nabídky novou flexibilní indukční desku, na které lze vytvořit 2 velké zóny nebo používat 4 zóny pro samostatné vaření. V přední části desky si všimnete nerezové lišty a ovládání s displejem a sliderem. Ve funkční výbavě najdeme minutku, bezpečnostní prvky včetně dětské pojistky. Deska je designově sladěna se spotřebiči Concept Sinfonia, mezi nimiž najdete nejen vestavné spotřebiče, ale například i varnou konvici.

**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

**Electrolux
KGU64361X**

- Plyn
- Šířka 59,5 cm
- Přesné nastavení plamene
- Hořák wok
- Nerez

Na jaře zařadil Electrolux do svého katalogu tuto cenově dostupnou varnou desku se 4 hořáky včetně jednoho dvojitého typu wok. Stejně jako u zástupce značky Beko i zde najdete inovované ovládání výkonu pomocí přesného nastavení v 9 krocích. Electrolux tuto technologii nazývá jako StepPower. Deska je dodávána s litinovými mřížkami. Sama má nerezový povrch.

**Dostupnost: v prodeji****Dostupnost:
v prodeji****Elica
NikolaTesla Flame BL/F/88**

- Plynová s odsavačem
- Šířka 88 cm
- Elektronická regulace výkonu
- Hořák wok
- Černé sklo

Italská Elica jako první představila indukční varnou desku s integrovaným odsavačem. Postupně řadu výrazně rozšířila a přibýly v ní i plynové modely. Do přehledu jsme proto vybrali právě plynovou variantu se 4 hořáky. Jeden je dvojitý typu wok. Elica kombinuje černé sklo s litinovými podpěrami a kruhovým odsavačem, který lze zapojit jak na odtah, tak re-cirkulaci. Ovládání výkonu hořáku je elektronické.

**Gorenje
IS846BG**

- Flexi indukce
- Šířka 79,5 cm
- Až 7,4 kW
- 2 dvojité flexi zóny
- Pozvolné rozpouštění při 42 °C

Loni na podzim uvedená deska má 4 indukční varné plochy o velikosti 21 × 19 cm. Přední a zadní lze na každé straně spojit dohromady a vytvořit jednu velkou podlouhlou flexi zónu. Mezi speciální funkce desky patří pozvolné rozpouštění při 42 °C či časovač nezávislý na samotných varných zónách. Funkce TimeAssist pak monitoruje dobu vaření na každé zóně, abyste měli přehled, jak dlouho už každý z pokrmů připravujete. Udržování jídla v teple, pozastavení vaření či obnovení nastavení v případě nechtěného vypnutí desky výčet doplňují.

**Dostupnost: v prodeji****Dostupnost: v prodeji****Grundig
GIEI 946990 N**

- Flexi indukce
- Šířka 90 cm
- Až 10,8 kW
- 3 flexi zóny – dvě ze 4 segmentů a jedna ze 3 segmentů
- Barevný displej

Celkem 11 varných zón najdete u této prémiové 90cm desky s barevným displejem. Nejedná se ale o bezzónový model, nýbrž flexi indukci se 3 velkými zónami skládajícími se z několika segmentů. Boční zóny ze 4, prostřední kvůli ovládání ze 3. Zajímavé je velmi přesné nastavení teploty v 18 stupních. Deska samozřejmě dokáže detekovat přítomnost nádobí. Ovládání probíhá pomocí dotykových ploch, jejichž funkce je variabilní dle zobrazeného symbolu na displeji. Z doplňkových funkcí má časovač a dětský zámek.

CANDY

Brava

ÚSPORA ČASU, ZLEPŠENÍ KAŽDODENNÍHO ŽIVOTA



V našich rušných životech je nejcennější věcí čas. Obzvláště když vaši hosté čekají na desert a vy už nemáte jediný čistý kus nádobí. **Myčka Brava** zachrání vaše hostitelské dovednosti díky nejrychlejšímu mycímu cyklu třídy A na trhu – **ZOOM 39 minut**. Navíc, myčku Brava můžete prostřednictvím funkce **Talking Candy** ovládat hlasem v **mobilní aplikaci simply-Fi** nebo skrze hlasové asistenty Alexa a Google Assistant.



Stáhněte si nyní aplikaci simply-Fi

simply **Fi**
CONNECTED TO YOUR LIFE



SIMPLIFY YOUR DAY

www.candy-hoover.cz

Hoover HIFS 430 B

- Flexi indukce
- Šířka 59 cm
- Až 7,2 kW
- 2 dvojité flexi zóny
- Udržování tepla

Deska značky Hoover na první pohled zaujme nerezovou lištou v přední části a minimalistickým senzorovým ovládáním, na kterém můžete volit z 15 stupňů výkonu. Pravou a levou stranu tvoří vždy 2 samostatné segmenty, které můžete spojit každý dohromady. Vznikne tak pravá nebo levá flexibilní zóna. Součástí funkční nabídky je časovač a standardní paleta bezpečnostních prvků, jako je automatické vypnutí v případě delší nečinnosti či překročení bezpečné teploty. Ovládání lze uzamknout, například před dětmi.



Dostupnost: v prodeji



Philco PHD 62 FS

- Flexi indukce
- Šířka 59 cm
- Až 7,4 kW
- 2 dvojité flexi zóny
- Udržování tepla a přednastavené programy s přesnou teplotou

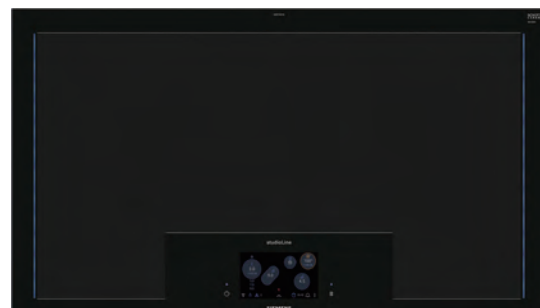
Značka Philco uvedla během podzimu hned několik nových modelů varných desek včetně této vlnkové lodí své nabídky, která má 4 varné plochy. Horní a spodní lze spojit dohromady a vytvořit jednu podlouhlou flexi zónu. A to jak na pravé, tak na levé straně. Funkční výbava obsahuje automatickou detekci nádobí, minutku, časovač pro jednotlivé zóny, ochranu proti přetečení nebo dětský zámek. K ovládání slouží dotykové plochy a slider.

**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

Siemens studioLine iQ700 EZ977KZY1E

- Free indukce
- Šířka 91,2 cm
- Až 7,4 kW
- Senzory pro optimalizaci vaření s přesnou kontrolou teploty
- Konektivita

Na rozdíl od flexi modelů obsahuje tato deska velké množství malých kruhových induktorů, které z ní dělají takzvanou bezzónovou indukci. Deska sama rozpozná velikost a tvar nádobí, jejich pozice, přičemž si nádobí pamatuje, i když s ním uživatel hýbe. Ovládá se pomocí velkého dotykového displeje, ale například úroveň výkonu vaření u ní můžete volit i pouhým posunem hrnce nahoru a dolů. Tato funkce se nazývá powerMove Pro. Na bocích desky si všimněte modrých světelných listů, které poskytují vizuální zpětnou vazbu o tom, v jaké oblasti varné zóny je aktivní ohřev. Deska používá cookingSensor Plus (přesně měří teplotu v hrnci/pánvi). Připojit ji lze k wi-fi a integrovat do systému Home Connect. Propojit ji také můžete bezdrátově s kompatibilním odsavačem a ovládat ho přímo z desky.



Dostupnost: v prodeji



Dostupnost: v prodeji

Whirlpool W Collection SMF 9010 C/NE/IXL

- Šířka 84 cm
- Až 11 kW
- Velká flexi zóna z 10 segmentů
- Senzory pro optimalizaci vaření s přesnou kontrolou teploty
- Barevný dotykový displej
- Automatické programy

Tato flexibilní varná deska je vlnkovou lodí nové vestavné řady W Collection od společnosti Whirlpool. Deska nese označení FlexiFull, což znamená, že ji tvoří celkem 10 indukčních segmentů, které lze spojovat dohromady. Nejde vyloženě o bezzónovou indukci, která používá velký počet malých induktorů a má výrazně vyšší pořizovací cenu. Novinka od značky Whirlpool se vyznačuje barevným dotykovým displejem s funkcemi asistovaného vaření, technologií 6. smysl využívající senzory k optimalizaci vaření (informuje např. o dosažení varu) a automatickými programy. Systém ChefControl umožňuje vytvořit na desce 3 zóny s různým nastavením výkonu a pouhým přesunem nádoby mezi nimi měnit stupeň ohřevu.

concept

spotřebiče pro skutečný život

Harmonie vůní a barev

princip
ultrazvuku

2 v 1
zvlhčovač a
aromadifuzér



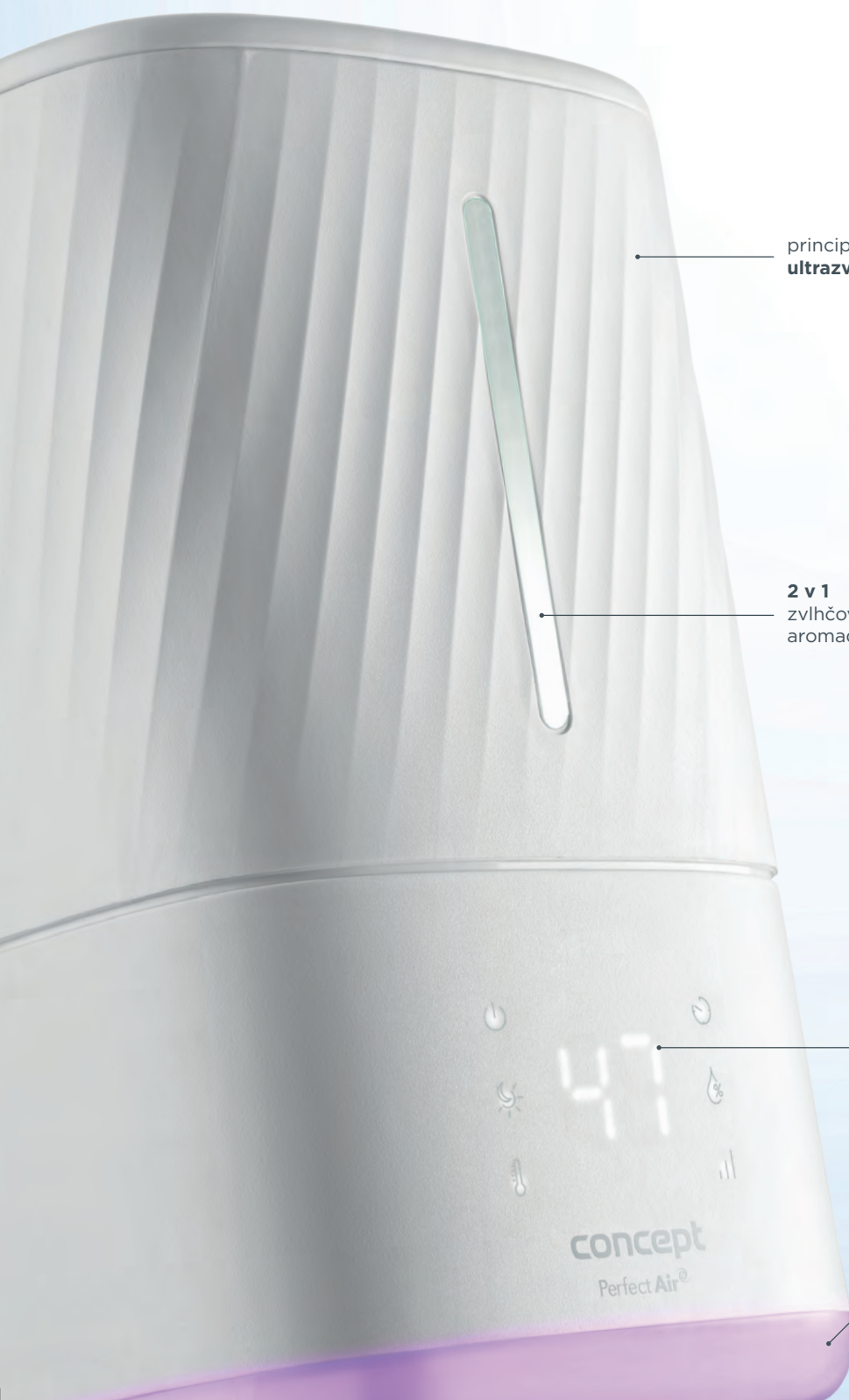
ZV2010

Zvlhčovač vzduchu

Perfect Air®

Digitální
nastavení

Barevné
podsvícení





Technologie až do domu pro váš spokojenější život

Při vývoji nových spotřebičů Philco si klademe za cíl přenést do vaší domácnosti nejvyspělejší technologie na trhu tak, aby používání spotřebičů zůstalo pořád stejně jednoduché, ale pracovaly úsporněji, s lepšími výsledky a fungovaly k vaší spokojenosti.

Velmi tiché odsávání

Před nedávnou dobou představila značka Philco nové odsavače par, které se vyznačují několika společnými jmenovateli:

- Velmi nízká hlučnost díky použití A Class motoru
- Extra tichá zpětná klapka
- Jednoduché a funkční ovládání
- Velmi kvalitní dílenské zpracování a jednoduchá montáž

V nové generaci odsavačů Philco je řada designově zajímavých modelů, technických fines a uživatelsky velmi atraktivních a oceňovaných detailů, jako například celoplošné LED osvětlení, oboustranné ovládání ostrůvkového odsavače a mnohé další.



Velmi vyspělé varné desky

Další produktovou kategorií, která prošla kompletní změnou, je kategorie indukčních a sklokeramických desek. Představujeme spotřebiče, které vzhledem k použitým materiálům, osvědčené elektronice, výbavě i ceně, budou oblíbené nejen u koncových zákazníků, ale i u našich obchodních partnerů. Nové indukční a sklokeramické desky mají několik společných znaků:

- **Prvním je použití kvalitního skla EuroKera.** S vědomím mnoha možných řešení jsme se rozhodli použít pro naše výrobky jednu z nejosvědčenějších značek skla pro indukční a sklokeramické desky.
- **Druhým společným znakem je kvalitní lety osvědčená elektronika.**

Podle typu spotřebiče je možné volit mezi dotykovým a posuvným ovládáním. Všechny naše indukční a sklokeramické desky mají díky použité elektronice ochranu proti poškození varné desky elektrickým proudem – **ochrana proti přepětí a podpětí**. U všech našich desek se o vaši bezpečnost postará funkce **AutoStop**, která zabráňuje přehřátí desky po delší době bez změny ovládání, ochrana proti **přetečení i přehřátí a dětský zámek**.

V sortimentu indukčních a sklokeramických desek najdeme řadu novinek, inovací a detailů, které si zaslouží konkrétní zmínku:

První velkou novinkou je unikátní deska **PHD 451 B**, která je jedinou **indukční deskou v šířce 45 cm**. Deska je vybavena funkcí Booster na každé varné zóně, posuvným ovládáním Slider, automatickým udržováním teploty, standardními funkcemi jako ochrana proti přetečení a přehřátí, dětský zámek apod. Celkový příkon 5,8 kW prodáváme za **DMOC 11 990 Kč**.

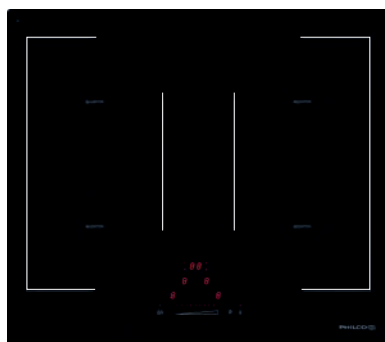


45 cm



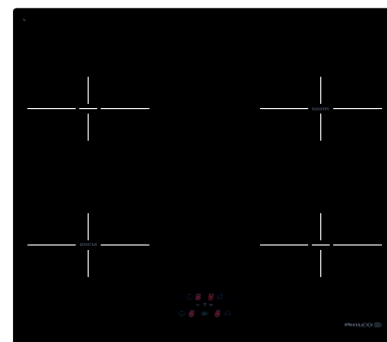
PHD 451 B
DMOC: 11 990 Kč

Druhou velmi zajímavou deskou je **PHD 62 FS** se čtyřmi varnými zónami a dvěma FlexiZónami, která umožňuje dokonalé propojení indukčních zón, díky kterým můžete získat až dvě velké indukční plochy, které se dokonale přizpůsobí vašim hrncům a pekáčům. Indukční deska je vybavena senzorovým ovládáním Slider, funkcemi Booster (4x), Timer, Pauza a Indikace zbytkového tepla.



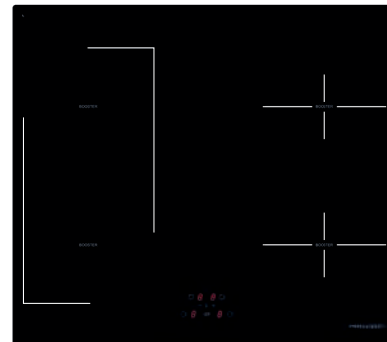
PHD 62 FS
DMOC: 14 990 Kč

Sortiment indukčních varných desek začíná na základní desce s označením **PHD 62 B**, 60 cm široké desce s funkcemi Timer, AutoStop a Indikace zbytkového tepla za **DMOC 7 490 Kč**.



PHD 62 B
DMOC: 7 490 Kč

Z celého sortimentu stojí za zmínku, díky své DMOC 9 990 Kč indukční deska **PHD 61 AF4B** s funkcí Bridge, která dává možnost propojení dvou varných zón v jednu, a dále funkcemi Booster (4x) a Timer.



PHD 61 AF4B
DMOC: 9 990 Kč

S novou generací varných desek Philco zvládnete uvařit snadno a rychle, i když nejste šéfkuchař. Inovativní technologie jsou velmi intuitivní a zajistí vám při vaření klid i bezpečnost.



Odsavače v pracovní desce. Prémiové řešení nenabízí každý

Designovým hitem současnosti jsou beze všech pochybností digestoře integrované přímo ve varných deskách nebo jako separátní spotřebiče v kuchyňské lince. Na druhé jmenované jsme se zaměřili v tomto přehledu. Přestože jsou nadále hlavně doménou specializovaných značek, koketuje s nimi i mainstream.

Popularita výsuvných či zcela zabudovaných odsavačů nadále stoupá. Není proto divu, že je do svých katalogů postupně zařazují také běžní výrobci, nikoliv jen ti specializovaní na segment digestoří. Pravdou nicméně je, že většinou si je nechávají u specialistů vyrábět.

My jsme do přehledu vybrali 7 výrobků, přičemž některé jsou si podobné skoro jako vejce vejci. Na druhou stranu jsou tu i jedinečné kousky – zcela se vymyká řada Gutmann Abajo, kterou zařazujeme jako celek, protože vybrat jeden konkrétní model s ohledem na její modulárnost vlastně nemá smysl.

Airforce Single 90 BK

Odsavač instalovaný za varnou desku má šířku 90 cm a maximální výkon 820 m³/h. Kombinace černého skla s nerezem příjemně ladí s indukční varnou deskou ve standardním barevném provedení. Digestoř se nevysouvá ven – pouze se otevírá její záklpek. Ovládání je dotykové a na výběr jsou 4 rychlosti odtahu a 2 stupně intenzivního odsávání (pouze při zapojení na odtaž). Výstup ventilační jednotky skrytý uvnitř kuchyňské linky směřuje doleva. Pokud je potřeba vést vzduch směrem doprava, musí majitel dokoupit ještě upravené výstupní hrdlo. Nechybí nádoba pro případné zachycení tekutin, které by se vylily na pracovní nebo varnou desku, a 2 kovové tukové filtry. Digestoř spadá do energetické třídy A. Její hlučnost nepřekračuje 70 dB(A).



Odsavače par na českém trhu podle GfK

Trh s odsavači se zotavuje. Poptávka se sice ve sledovaných obdoby cestách v období ledna až srpna letošního roku meziročně nezvedla, tržby však narostly o 7 %. Ztrátovými měsíci byly z hlediska meziročního srovnání obraty pouze první dva, v následujícím období již hodnota prodeje v různé míře rostla. O přírůstek se zasloužil zejména vyšší cenový průměr prodáváného sortimentu, v některých měsících se přidal i vyšší prodej v kusech.

Objem i hodnota prodeje se meziročně zvedly u většiny typů odsavačů par, výjimkou bylo nejběžnější standardní provedení. Na celkových tržbách se za prvních osm měsíců podílely z poloviny komínové typy, za které kupující zaplatili v průměru 7 200 korun a které v hodnotě skončily s meziročním přírůstkem o 8 %. Výrazněji se zvedly například vestavné modely, které tvořily zhruba 10 % hodnoty trhu.

Elica Pandora

Odsavač od italské firmy Elica dosahuje při maximálním nastaveném výkonu až 665 m³/h. Jedná se o konstrukční řešení spodního odtahu, kdy se digestoř vysouvá z pracovní desky ven. Při instalaci pro odtah vzduchu ven je potřeba použít externí motor. Pro recirkulaci nikoliv. Pandora se dále vyznačuje elegantní kombinací černého skla a nerezové oceli. Minimalistický design ctí i ovládací prvky, které jsou nenápadně umístěny na pravé straně odsavače. V případě odtahu ven je energetická třída A a hlučnost maximálně 49 dB(A). Šířka odsavače je 90 cm.



Faber Fabula Plus

Tento z pracovní desky výsuvný 90cm odsavač je v nabídce v černé nebo bílé barvě. Vždy v kombinaci s nerezovou ocelí. Nepostrádá diodové LED osvětlení (4000K) ani dotykové ovládání s nabídkou 4 stupňů sání (+ intenzivní). Maximální hlučnost dosahuje 70 dB(A) a výkon 700 m³/h. Faber v popisu také zdůrazňuje, že u jeho modelu je výsuvná část o 10 cm vyšší než u jiných značek. Z nadstandardních funkcí se odsavač chlubí signalizací nasycení filtrů, možností doběhu po ukončení vaření a funkcí ventilace „24“, která zajistí celodenní ventilaci vaší kuchyně. Odsavač nese označení energetické třídy A.



Gutmann Abajo

Německá legenda v kategorii odsavačů přináší na trh velmi zajímavé řešení v podobě stavebnicového systému, který se instaluje mezi jednotlivé segmenty varných jednotek. Ty má v nabídce Gutmann též – k dispozici je kromě klasické indukční desky i takzvaná „wok indukce“ nebo teppanyaki. V rámci řady odsavačů Abajo jsou na výběr různé modely lišící se velikostí a provedením – konkrétně jde o samostatnou odsávací štěrbinu kombinovatelnou i s varnou deskou jiné značky, dvojrámeček s 1 integrovanou štěrbinou či trojrámeček se 2 štěrbínami. Motor pak můžete zvolit buď externí, interní soklový, nebo interní pro recirkulaci.

Hoover HDD 9800/1B

Nově vstoupila do segmentu do linky zabudovaných výsuvných odsavačů také značka Hoover, která přichází s 88 cm širokým modelem. Instalovat ho lze pro odtah nebo recirkulaci. Osvětlení varné zóny v jeho případě zajišťuje pás LED diod. Výkon můžete regulovat pomocí dotykového panelu ve 4 stupních, přičemž maximální hlučnost nepřekračuje hranici 74 dB(A).



Siemens studioLine iQ700 LD97DBM69

Zástupce značky Siemens s šířkou 90 cm patří do kategorie výsuvných digestoří. Výrobce v popisu zdůrazňuje, že promyšlená konstrukce celého systému umožňuje pod varnou desku instalovat klasický šuplík na příbory. Odsavač s úsporným LED osvětlením a dotykovým ovládáním dosahuje odtahu až 750 m³/h a hlučnosti maximálně 67 dB(A). Při recirkulaci je to 500 m³/h a 75 dB(A). Uvedené údaje se týkají intenzivního stupně výkonu. Odsavač v nerez a černém skle patří do energetické třídy A.

Whirlpool WDO 93F B K

V rámci své nové řady W Collection uvedla i značka Whirlpool svůj zabudovaný odsavač, který má minimalistický design s výklopnými dvířky. Ta se otevřou při jeho aktivaci. Odsavač se instaluje vzhledem ke svému formátu s šířkou 86 cm za varnou desku. Spadá do energetické třídy B. V intenzivním režimu činí jeho výkon 603 m³/h. Maximální hladina hluku je 71 dB(A).



Všestranné nádobí Tefal Ingenio: to pravé pro vaši kuchyň!

Ty tam budou časy, kdy jste museli mít pro každé jídlo a pro různé způsoby použití jinou nádobu. Ze sporáku do trouby, z trouby k servírování přímo na stůl, ze stolu zbytky jídla do lednice, z lednice hezky do myčky, a nakonec úsporné uložení do skříňky. Tento jednoduchý postup je možný díky jedinečnému konceptu nádobí s odnímatelnou rukojetí Ingenio. Díky odnímatelné rukojeti (mimochoodem, stačí jedno kliknutí a snadno ji nasadíte nebo sejmete z hrnce či pánve) máte v ruce všestranného pomocníka.

Svůj recept začněte připravovat na sporáku jako v každé jiné nádobě na vaření. Pak pokrm dejte dopéct do trouby a sejměte rukojeť u pánve nebo hrnce, záleží, co zrovna používáte. Když je jídlo hotovo, opět snadno nasadíte rukojeť, vyjměte rendlík nebo pánev z trouby a rovnou jej servírujte na stůl. Jakmile rukojeť zase sundáte, nebude vám na stole nic zbytečně překážet. A když už se do vás víc z toho, co jste si připravili, nevejde a něco zůstane, nevadí. Díky plastové poklici nedojedené zbytky hermeticky uzavřete přímo v nádobě Ingenio a uložíte do lednice či mrazáku.

Ingenio patentovaná rukojeť, jež se používá jen jednou rukou, je výsledkem dvou desítek let výzkumu a pečlivého testování. Stačí jedno klapnutí a lehce ji nasadíte nebo sejmete z hrnce či pánve Tefal. Je kompatibilní se všemi nádobami Ingenio a získáte na ni prodlouženou záruku na 10 let. A je to silák. Má zvýšenou nosnost až 10 kg, a to už je pořádná porce!

Tefal® ingenio®

Systém odnímatelné rukojeti

GENIÁLNÍ ÚSPORA MÍST & DOKONALÁ VŠESTRANNOST



AŽ
50%
ÚSPORA
MÍST



NA SPORÁK



DO TROUBY



NA STŮL



ULOŽIT

TEFAL – ZÁRUKA DOKONALÉHO VAŘENÍ

1 VYSOCE ODOLNÝ A VÝKONNÝ NEPŘILNAVÝ POVRCH

- Odolné nádobí
- Snadné čištění
- Vaření bez nebo s minimem přidaného tuku



2 BEZPEČNÝ NEPŘILNAVÝ POVRCH

Veškeré nepřilnavé nádobí Tefal je recyklovatelné a neobsahuje PFOA



3 DOKONALÁ TEPLOTA PRO ÚSPĚŠNÉ VAŘENÍ

Jedinečný thermo-spot získá jednotlou červenou barvu jakmile pánve dosáhle dokonalé teploty pro smažení, tak aby se dosáhlo co nejchutnějšího výsledku





Bosch přichází s novými filtry pro odsavače

CleanAir Plus čistí vzduch a neutralizují alergyeny

- Nové filtry CleanAir Plus nabízejí efektivní řešení nejen pro alergiky
- Absorbují více než 99 %¹ pylu a přes 90 % pachů ze vzduchu
- Automaticky čistí vzduch – nové partnerství Home Connect s NuWave

Ať už má kuchyň jakýkoliv tvar a provedení, bez odsavače par se v ní neobejdeme. Tento často podceňovaný kuchyňský spotřebič je velmi důležitý pro kvalitní vzduch v místnosti. Značka Bosch nabízí širokou škálu produktů různých velikostí i designů a nově poskytuje i řešení, které vzduch nejen čistí, ale zároveň neutralizuje alergyeny. I lidé se sennou rýmou tak mohou nyní ve svých kuchyních bez obav zhluboka dýchat. Ve spolupráci s technologií Home Connect a senzorovou stanicí Cair od partnera NuWave se odsavač automaticky zapne, jakmile senzor zaregistruje vyšší množství pylu ve vzduchu.

Alergie trápí velkou část populace

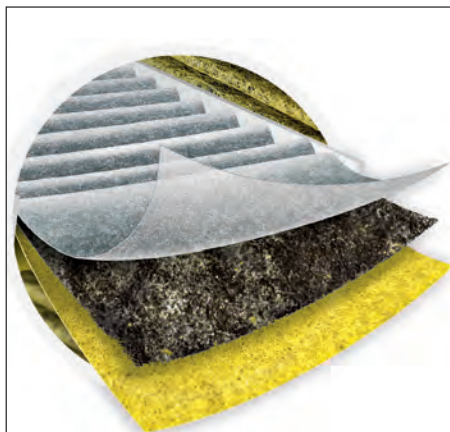
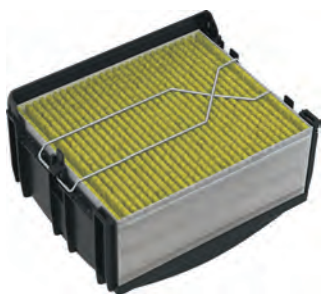
Přibližně třetina našich obyvatel trpí nějakou formou alergie. Za pouhých 15 let může být alergik každý druhý člověk². Řada lidí si myslí, že se s pyly a dalšími alergyeny setkáváme především venku a doma nic nehrozí. Není to pravda. Ventilační systémy, otevírání a zavírání dveří a oken, oděvy i zvířata – to všechno zvyšuje výskyt alergenů, které nám mohou znepríjemňovat život. Bosch nyní nabízí ideální řešení pro jednu z klíčových místností v bytě – kuchyň.



Jedinečné filtry CleanAir Plus se skládají ze tří vrstev: netkané podložky, aktivní uhlíkové vrstvy a biofunkční vrstvy. Netkaný materiál zachytává prach a pyl ze vzduchu, impregnovaný uhlíkový filtr absorbuje těkavé organické částice a silné pachy – díky takzvané vrstvě „Anti Fish“ dokonce rybí, což oceníte nejen o Vánocích. Biofunkční filtr zase chemicky neutralizuje zachycené alergeny pomocí polyfenolů. Polyfenoly a fytochemikálie se přirozeně vyskytují také ve velkém počtu potravin. Díky inovativnímu pylovému filtru je nyní možné ze vzduchu kuchyně odstranit více než 99 % pylu¹. Zmínit musíme ještě vlnitou strukturu filtru a jeho velkou plochu, které snižují odpor vzduchu, a tím i hluchost až o 3 dB(A).

Automaticky čistý vzduch celý den

Vybrané odsavače par Bosch je možné připojit na domácí wi-fi a jednoduše kontrolovat a ovládat pomocí aplikace v mobilním telefonu nebo tabletu. Senzor PerfectAir navíc umožňuje, aby se výkon odsávání přizpůsobil aktuální kvalitě vzduchu v místnosti. Díky novému partnerství s technologickou společností NuWave mohou odsavače s pylovými filtry CleanAir Plus spolupracovat se senzorovou stanicí Cair a garantovat neustále čistý vzduch. Senzorová stanice Cair monitoruje kvalitu vzduchu, včetně jeho teploty, vlhkosti a množství pylových částic. Tyto informace předává pomocí wi-fi odsavači Bosch s technologií Home Connect, který může na změnu množství pylu reagovat, automaticky se zapnout, vypnout nebo upravit výkon odsávání. Senzorovou stanicí je možné ovládat pomocí aplikace nebo přímo hlasovými povely. Tímto způsobem můžete například jednoduše zjistit nejnovější naměřené hodnoty.



Filtr CleanAirPlus se skládá ze 3 vrstev:

1. Biofunkční vrstva pro pohlcení alergenů a pylů – absorbuje více než 99 % pylů¹
2. Aktivní uhlíková vrstva redukující pachy o více než 90 %
3. Netkaná podložka pro zachycení prachu

¹Průběh testování: 1. měření podle ISO 16890-2 a -4 (pro částice), 2. měření s pyly ambrosie ve zkušebním systému podle ISO/TS 11155-1.

²Odhad Evropské akademie alergologie a klinické imunologie (European Academy of Allergy and Clinical Immunology, EAACI), zdroj: Weißbuch Allergie in Deutschland, Mnichov, 2012.

Ovládání z varné desky a perfektní osvětlení

Pokud při výběru sladíte model varné desky s odsavačem, můžete digestoř ovládat také jednoduše a pohodlně přímo z varné desky, zatímco se plně věnujete dění v hrncích a pánvích. Není tak potřeba přemýšlet nad tím, jaký stupeň odsávání nastavit. Spotřebiče s technologií Home Connect lze navíc kontrolovat a ovládat kdykoli a odkudkoli pomocí aplikace v mobilním telefonu nebo tabletu. Dokonce můžete ve světových jazycích využít hlasové asistenty, jako je například Amazon Alexa, a požadovaný povel jen říct. V aplikaci Home Connect také jednoduše upravíte intenzitu nebo barvu příjemného LED osvětlení a přizpůsobíte tak atmosféru v kuchyni aktuální náladě nebo příležitosti.

Více na www.bosch-home.com/cz





V příštím čísle SELL:
První vydání roku 2020
očekávejte ve svých
e-mailech a na svých stolech
po 20. únoru, kdy vám již
přineseme informace
a novinky relevantní
k jarnímu (probouzejícímu
se) trhu. Určitě v časopise
neopomeneme přechod
značky Haier pod Candy
Hoover. A pevně věříme,
že vám budeme moci již
oznámit i jednu velkou
novinku týkající se
významného hráče
v segmentu SDA, který by měl
změnit distributora.
Víc ale opravdu až příště.

dyson v11



Nejvýkonnější tyčový vysavač na trhu *



* Sací výkon měřený v hadici/trubici podle normy EN 60312-1 CL 5.8 a 5.9, s plným zásobníkem na odpad, testováno v režimu Boost v porovnání s podlahovými vysavači na trhu, s výjimkou vysavačů Dyson.

www.dyson.cz

Bez kompromisů se přizpůsobí každému povrchu. **Automaticky.**



Nový vzhled plný technologií

Přichází nové trouby Beko v novém designu



Čtěte uvnitř, na co se mohou zákazníci u nových trub Beko těšit.