

# E15

KOMERČNÍ SPECIÁL  
29. 4. 2019

# MODERNÍ TECHNOLOGIE V KUCHYNI



PARTNER PŘÍLOHY  
**KENWOOD**

REDAKČNÍ PARTNER  
**SELL**

# Chytré technologie, které z vás udělají šéfkuchaře

## Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



### Vážení čtenáři,

dolistovali jste k dalšímu tematickému speciálu o domácích spotřebičích. Jelikož máme jaro v plném proudu, rozhodli jsme se zaměřit se na kuchyňské vybavení a pomocníky, kteří vám pomohou z čerstvých a svěžích surovin lokální produkce připravit rozličné delikatesy. S kuchyňským robotem s funkcí vaření se můžete pustit do italského rizota, aniž byste se museli zabývat neustálým mícháním jídla, robot tak činí za vás. Parní trouby vám pomohou s přípravou lehkých a zdravých jídel, navíc skoro bez práce. O slovo se opět hlásí i mixéry či odšťavnovače. A samozřejmě grily, kde určitě doporučujeme zvážit nahrazení modelu na uhlí univerzálnějším a po celý rok využitelným modelem elektrickým. A jak odhalíme, nemusíte přijít ani o typickou kouřovou vůni, ovšem bez přemíry nezdravých spalin, zachycených na mase.

Příjemné čtení přeje  
Lubor Jarkovský

Umění „trefit“ správný stupeň propečení steaku nebo rostbifu, smažit a nepřepalovat zbytečně olej, upéct dokonale vláchnou bábovku nebo chleba... to vše si po celé generace žádalo um, zkušenosti a tvrdou dřinu za plotnou. Ta doba skončila během posledních deseti let, kdy do domácích spotřebičů pronikly chytré senzory, teplotní sondy a automatizace. Konzervativcům to bude vadit, většina však může zaplesat. Stačí pořídit vhodnou výbavu do kuchyně a i jedinci, kteří dosud žili z instantních polévek a jídel do mikrovlnky, si mohou troufnout na přípravu honosné tabule. Vystačí si s kvalitními surovinami, jejichž tepelnou a jinou úpravu do značné míry ohlídají moderní spotřebiče.

### Jak se stát šéfkuchařem snadno a rychle

Nechceme se určitě dotknout profesionálů, kteří celé roky tvrdě pracují, aby dokázali vykouzlit ty největší delikatesy. K tomu nestačí pouze vhodná technika, je také potřeba umět pracovat se surovinami, nebát se experimentů, znát chutě, umět je kombinovat a snoubit v něco nového a neotřelého. Vaření je leckdy vlastně magie. A být výjimečný vyžaduje talent a roky sbírání zkušeností. Když ale pomineme tyto vysoké gastronomické sféry a zaměříme se na vaření podle receptů či tradiční jídla, mohou moderní spotřebiče skutečně udělat spoustu práce za vás a být velmi nápomocny těm, kdo zkušenosti nemají a vařečkou nevládnou. Leckteré jsou dokonce schopné ohlídat celý průběh pečení nebo vaření, takže se tato fáze přípravy omezuje na pouhé čekání na „pípnutí“, které upozorní, že je možno servírovat. V následujícím článku se podíváme stručněji na jednotlivé chytré funkce spotřebičů. Pokud hledáte komplexnější informace o jednotlivých kategoriích, zabrouzdejte v archivu příloh na E15.cz - doporučujeme hlavně loňský speciál z 12. listopadu, kde jsme podrobně rozebrali témata vestavných trub, varných desek i menších pomocníků do kuchyně.

### TROUBY A MIKROVLNKY Chytré senzory a automatika

Zejména u vestavných trub najdete ve středním a vyšším cenovém segmentu množství automatických programů. Výrobci takto nazývají často i přednastavené programy, ale my teď máme na mysli skutečnou automatiku. Ta vyžaduje senzor vlhkosti uvnitř trouby, který dokáže podle naměřených hodnot zjistit, zda už je jídlo hotovo. Díky tomu mohou trouby nabídnout až desítky zcela automatizovaných programů/receptů, u nichž jen na displeji zvolíte jídlo, které chcete připravovat. Trouba sama vybere správnou teplotu, způsob ohřevu a délku přípravy. A vy? Stisknete tlačítko a proces zahájíte, toť vše. Spotřebič po vás může samozřejmě chtít nastavit další detaily, jako je množství připraveného pokrmu apod.

Trouby s konektivitou do domácí sítě potom dovolují celým postupem projít pohodlně na tabletu nebo telefonu, kdy vás aplikace vede celým receptem a v jednotlivých krocích odesílá do trouby instrukce a nastavení. Upozorní vás poté na potřebu dalších úkonů a samozřejmě ukončení pečení. Ve spojení se senzory vlhkosti se tak minimalizuje neustálé chození k troubě a kontrola jídla.



### Pára pro všechny

Multifunkční parní trouby si dlouho udržovaly poměrně vysoké pořizovací ceny. Nejdražší jsou samozřejmě modely s takzvanou „plnou párou“, tedy integrovaným parním generátorem. Ty ale stojí cca 25 000 Kč a více. Italská Candy aktuálně zařadila do nabídky dva modely trub s „připárováním“, kdy je pára využívána výhradně ve spojení s některým z pečících programů a zajišťuje menší ztrátu vlhkosti jídla, v případě pečiva větší vláčnost. Model s parním čištěním i velmi účinným pyrolytickým čištěním hledejte pod označením FCPKS 826 XL/E. Koupíte ho za 11 990 Kč. Více informací v produktových tipech na straně 30.





## Trouby, které ohlídnají pečivo

Vybrané modely trub značky Bosch nabízejí funkci PerfectBake, která pomocí senzoru vlhkosti během přípravy neustále kontroluje stav jídla. Dokáže poznat, kdy je pečivo hotové a má nejlepší chuťové vlastnosti – zabrání například příliš dlouhé přípravě, která by ho vysušila. Jedinou podmínkou je, že při použití této funkce nesmíte otevřít dvířka a kontrolovat jídlo manuálně. Odoláte a budete troubě věřit? Měli byste, opravdu to funguje.

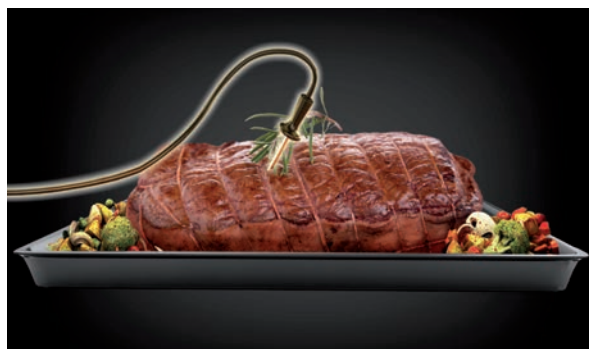
## Teplotní sonda

Tato sonda často také nazývaná jako „masová“, byt ji lze využít i při pečení jiných druhů pokrmů, není žádná velká novinka. Zakoupit ji můžete ke každé troubě. Rozdíl je ale v tom, že jako samostatný výrobek sonda ukazuje teplotu na svém vlastním displeji nebo ciferníku. Sondu dodávanou k troubám v základním příslušenství připojíte přímo k systému spotřebiče, který naměřenou teplotu používá, aby řídil přípravu pokrmu. Na displeji tedy nejprve zvolíte stupeň propečení nebo teplotu, jíž má být uvnitř masa dosaženo, a jakmile se tak stane, trouba vás na to upozorní a ukončí přípravu. Pokud jste se dosud báli v troubě připravit steak nebo pečení, protože byste je velmi pravděpodobně špatně propekli, pořízením modelu s integrovanou

teplotní sondou můžete toto hodit za hlavu. Někteří výrobci nyní přicházejí s inovovanými verzemi, které měří pro větší přesnost ve třech místech jehly – to zajišťuje větší přesnost přípravy.

## Vaření v páře a metoda sous vide

Jedním z největších hitů a trendů ve vaření je použití páry. A to jak plné vaření ve 100% pravé páře, která má cca 96 °C, tak s takzvaným připařováním, kdy páru využíváme jako doplněk k běžnému pečení (horkovzduch i topná tělesa). Jednak jsou na trhu čistokrevné parní trouby v takzvaném kompaktním provedení – jedná se o vestavné modely s výškou 45 cm. Původně ani jiné řešení v nabídce výrobců nebylo, jenže to se výrazně změnilo, protože aktuálně už má velká část značek v portfoliu také trouby standardní velikosti, tedy s výškou 60 cm, které disponují parními funkcemi. Ty nejjednodušší a nejlevnější umožňují pouze přidat páru k pečení, vyspělejší mají pak generátor, který vytváří páru mimo pečící prostor. Do něho ji pak vstříkují a přesně řídí její tvorbu včetně množství.



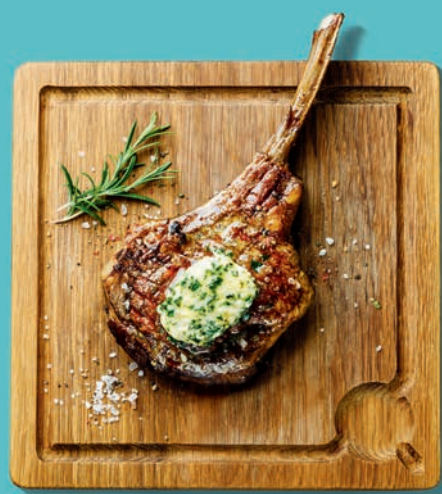
## Je libo medium, či well-done?

Teplotní sonda připojená k systému trouby a určující délku pečení na základě teploty uvnitř pokrmu, to může být realita i ve vaší kuchyni. Inovativní prvek nenabízejí pouze ty nejdražší trouby na trhu, protože si postupně našel cestu i do nově dostupnějších modelů. Například těch od značky Beko, jejíž grafiku jsme zde použili.

## DRUHY PARNÍCH TRUB NA TRHU

- Trouby s vliem na vodu – úplný základ tvoří modely s prohlubní přímo v pečícím prostoru, kam před pečením nalijete doporučené množství vody. Pod tímto vliem se nachází přídavné topné těleso – produkce páry ale není zcela přesně řízena. Tyto modely jsou konstrukčně nejjednodušší a jejich nabídka na trhu je největší. Prodávají se zhruba od 10 000 Kč.
- Trouba se základním parním generátorem – některé firmy nepoužívají prohlubni v pečícím prostoru a místo ní nasazují základní a méně výkonný parní generátor. Opět jde tedy o trouby nabízející pouze „přídavek páry“ k běžnému pečení.
- Trouby s pravou párou – najdete v nich nádržku na vodu, která se zasouvá do trouby mimo její pečící prostor. Produkce páry je zde přesně řízena, přičemž lze péct s přídavkem páry v určitém množství nebo vařit ve 100% páře, kdy trouba umožňuje i nastavení teploty páry leckdy už od 30 °C do 99 °C.
- Trouby s pravou párou a sous vide – šetrná příprava zavakuovaného jídla ve varném sáčku při nízké teplotě je dostupná pouze u nejvyšších modelů trub. Vyžaduje navíc ještě koupi vakuovačky.

302821/24 ▼ INZERCE



# ZDRAVĚ GRILUJTE, PEČTE NEBO OHŘÍVEJTE

## Panasonic



## INVERTER

## Kombinovaná trouba Panasonic

Kombinovaná trouba Panasonic NN-DF383 je všestranný pomocník do kuchyně. Vysoký výkon zajistí rychlý ohřev, pečení, rozmrazování nebo grilování. Technologie Inverter umožňuje přesné ovládání výkonu, díky čemuž je ohřev vždy rovnoměrný. Ploché dno, velký vnitřní prostor 23 litrů a kompaktní vnější rozměry. Grilujte, pečte nebo ohřívajte s troubami Panasonic.



vakuovačká zásuvka



šokový mrazák



parní trouba

V takových troubách můžete vařit ve 100% páře i péct s přídavkem páry. U nejvyšších a nejdražších modelů při použití vakuovačky také připravovat jídlo metodou sous vide, což je šetrný způsob tepelné úpravy při nízké teplotě ve varném sáčku, kam umístíte suroviny a odsajete vzduch. Metoda je aktuálně velmi populární ve vysoké gastronomii.

### Mikrovlnky invertorem

I ohřev jídel je velmi důležitý. K tomu nejšetrnějšímu můžete použít páru v parní troubě, což ale trvá pochopitelně déle než při vložení jídla do mikrovlnky. Většina těchto trub ovšem ohřívá jídlo pomocí impulsů mikrovln - to znamená, že generují mikrovlnné záření vždy v plném výkonu po určitou dobu. Menší či větší intenzita ohřevu je zajištěna prodloužením, respektive zkrácením intervalů emitace. Naproti tomu mikrovlnka s invertorem, motorem schopným proměnlivých otáček, umožňuje přesné řízení výdeje záření. Ohřev je tak rovnoměrnější a šetrnější, protože jsou mikrovlny vysílány kontinuálně, avšak pouze v nastaveném množství. Rozdíl poznáte jak při ohřevu, tak rozmrazování jídel. Tento typ mikrovlnek nabízejí například značky Panasonic, Siemens či Severin.

### Novinka pro gurmány a nadšené kuchaře

Značka Hoover přichází na český trh s novou řadou vestavných spotřebičů H-System 700, kterou tvoří mimo jiné kompaktní parní trouba, vakuovačka a šokový mrazák. Uvařené jídlo lze vakuovat a velmi rychle zamrazit, aby si zachovalo původní strukturu, chuť a vůni. Když ho pak v parní troubě ohřejete, bude jako čerstvé. Samozřejmě slouží trouba a vakuovačka také k přípravě pokrmů metodou sous vide.

304534/12 ▼ INZERCE

# PARNÍ TROUBY – DOKONALÍ POMOCNÍCI NEJEN PRO ZDRAVÉ VAŘENÍ

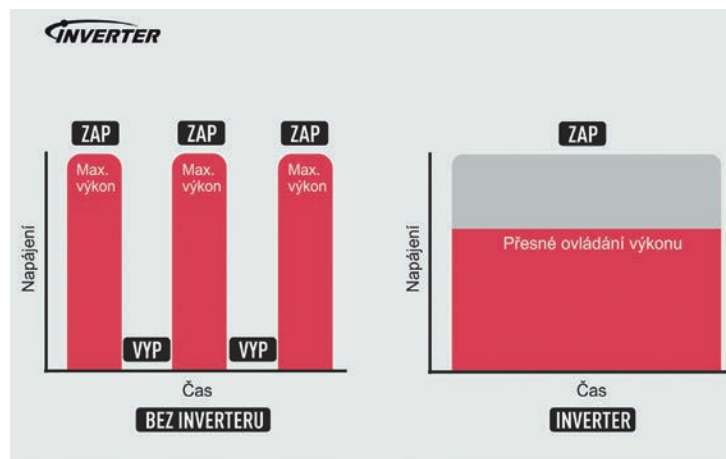
Vaření v páře je stále oblíbenější. Výsledky jsou totiž chutné a zdravé, při vaření v páře se v potravinách zachovávají důležité vitamíny, minerály i antioxidanty. Vaření v páře si oblíbili nejen vyznavači zdravé výživy, ale i gurmáni. V páře můžete šetrně připravit zeleninu i dokonale šťavnaté maso s křupavou kůrčičkou. Jsou perfektní i pro kynutí těsta, pečení chleba nebo houskových knedlíků i sterilizaci nádobí.

### K ČEMU VŠEMU LZE PÁRU V TROUBĚ VYUŽÍT?

- Šetrné a rovnoměrné **rozmrazování**
- **Ohřívání** hotových pokrmů
- **Vaření v páře** (vhodné pro zeleninu, ryby, brambory, rýži)
- **Pečení** (například cukroví, koláčů nebo nákyků)
- **Pečení s přídavnou párou** (ideální pro listové těsto, maso, drůbež)
- **Kynutí těsta** (teplota 35 °C až 45 °C; vlhkost 60 %)
- **Sterilizace** (např. kojenecké nádobí nebo lahve na marmeládu; 100 °C; 100 %)

Kromě trub s funkcí 100% páry existují modely s přídavnou párou. Tu je možné kombinovat s vybranými druhy ohřevu, například horkým vzduchem nebo grilem. U vestavných trub Bosch lze přídavnou páru regulovat ve třech stupních intenzity: od cca 30% po cca 80% nasycenost. Kromě vaření v páře a sterilizace je možné troubu s přídavnou párou využít pro všechny výše uvedené metody přípravy pokrmů (rozmrazování, ohřívání, pečení i kynutí).

Více na [www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)



### Rozdíl v ohřevu standardní a invertorovou mikrovlnkou

Grafika značky Panasonic pracující s anglickým názvem „inverter“ ukazuje velmi jednoduše rozdíl v distribuci mikrovlnného záření u trouby s invertorem a bez něho. Modernější invertorová trouba je schopná díky plynulé regulaci výkonu mnohem rovnoměrněji a plynuleji jídlo ohřát i rozmrazit. Modely Panasonic navíc odstranily potřebu otočného talíře, protože se otáčí emitor mikrovln, takže lze využít i hranaté nádoby, a tím pádem celý vnitřní prostor trouby.





# Technologie ve službách čerstvosti

Bude to znít jako klišé, ale není lednice jako lednice. Většina běžných chladniček trpí vrstvicí se námrazou, která způsobuje nemalý nárůst spotřeby energie, u těch beznámrazových zase dochází často k vysušování čerstvých potravin a zkracování jejich životnosti. Společnost Samsung má ve svých lednicích nejen na tato úskalí skladování jídla chytrá řešení.

## True No Frost

Beznámrazová technologie je důležitá pro zajištění stabilní spotřeby lednice deklarované na energetickém štítku. Samozřejmě zvyšuje i uživatelský komfort, protože spotřebiči nemusíte nikdy manuálně odmrazovat.

## Twin Cooling Plus

Nejnovější chladničky už dávno nepoužívají dva kompresory, ale ani systém s chlazením čerstvých potravin suchým vzduchem z mrazáku. Klasická konstrukce No Frost taková ale je. Samsung proto vyrábí lednice typu Twin Cooling Plus s oddělenými chladicími okruhy – separátním okruhem pro mrazák a separátním pro čerstvé potraviny. Nedochází k přenosu pachů, vysušování potravin a jejich znehodnocování. Naopak čerstvé potraviny zůstávají déle svěží a čerstvé, zatímco mrazničku netrápí žádná námraza.

## Cool Select Plus

Vybrané modely chladniček Samsung umožňují využít mrazicí oddíl hned čtyřmi způsoby. Buď jako klasickou mrazničku s nastavenou teplotou mezi -23 až -15 °C, k mírnému zamrazení při -5 °C, jemnému mražení při -1 °C, anebo dokonce jako účinnou chladničku s teplotou 2 °C. Navíc lze v případě potřeby horní, klasickou chladicí část, zcela vypnout.

## Metal Cooling

Rychlá výměna tepla je jednou ze základních vlastností kovu. Samsung ji využívá k rychlejší obnově teploty uvnitř chladničky po otevření a opětovném zavření dvířek. Chladná zadní stěna Metal Cooling pomáhá s minimalizací výkyvů teploty, což přispívá k prodloužení čerstvosti potravin a snížení spotřeby energie.

## Digitální invertorový kompresor

Chladničky Samsung používají moderní kompresory s digitálním invertorem, tedy motorem schopným měnit otáčky. Díky tomu pracují tišeji, úsporněji a spolehlivěji, protože u běžných lednic je právě neustálé spínání kompresoru energeticky nejnáročnější operací, navíc je hlučné a kompresor namáhá. Že můžete digitálnímu invertorovému kompresoru věřit, dokazuje Samsung i 10letou zárukou, kterou na něj poskytuje.



Uvedené technologie najdete ve volně stojících i vestavných chladničkách Samsung.

[www.samsung.cz](http://www.samsung.cz)

304703/12 ▲ INZERCE

## VARNÉ DESKY

### Senzory v indukčních deskách

Indukce už nějakou dobu vládne i českému trhu a není se čemu divit. Jedná se o nejbezpečnější varné řešení, které navíc umožňuje nasadit spoustu moderních funkcí, jež nejsou u sklokeramiky s topnými tělesy nebo na plynu možné. V kategorii indukčních desek určitě doporučíme volbu modelu minimálně s jednou flexibilní zónou, která nemá klasický kruhový tvar, ale indukční cívky se nacházejí pod celým obdélníkem. Ten lze používat buď jako dvě separátní zóny, nebo spojit dohromady jako jednu velkou varnou plochu.

Co se týče chytrých funkcí, mezi nejběžnější patří možnost pozastavit vaření a následně obnovit veškerá nastavení, udržování jídla v teple či časovač. To je ale opravdu jen základ. Vyspělejší desky mívají ve své funkční výbavě přednastavené režimy pro určité konkrétní postupy, jako je udržová-

ní přesné teploty, pozvolné rozpouštění čokolády nebo másla a udržování mírného varu, pokud chcete například dělat opravdu kvalitní vývar připravovaný přes noc. Standardně mají desky programy pro udržování 42 °C, 70 °C a 94 °C.

Ještě dál jdou potom indukce se speciálními senzory – ať už jsou integrované přímo v desce, nebo využívají externích čidel připevněných na hrnec nebo pánve. Senzory monitorují a upravují velmi přesně teplotu přípravy – typickým příkladem je využití při smažení, aby se nepřepaloval olej, ale současně měl stabilní teplotu navzdory tomu, že do něj vkládáme další a další řízky, které ho ochlazují. Ty nejchytřejší modely mají dokonce automatické programy nebo dokážou detekovat dosažení varu vody a následně samy snížit výkon, aby ho už jen udržovaly.

### Přesná kontrola plamene



## Chytré senzory

Vyšší modely indukčních desek značky Bosch nabízejí funkci PerfectFry, který pomáhá řídit smažení tak, aby se nepřepaloval tuk, neprskal a současně si udržoval stabilní teplotu i po vložení nových surovin do pánve. Výkon induktorů se tedy variabilně mění, přičemž vše řídí sama deska. Na fotce nejnovější model indukce Bosch s integrovaným odsavačem par. Hleďte je pod označením PVS851F21E. Doporučená cena: 66 990 Kč.

## KONEKTIVITA A SMART FUNKCE

S vařením a celkovým zvýšením uživatelského komfortu mohou pomoci takzvané „smart spotřebiče“. Pokud si myslíte, že připojení těchto zařízení do domácí sítě je jen záležitostí jejich ovládnutí na dálku a ergo zbytečnosti, nemáte úplně pravdu. Aplikace v telefonu nebo tabletu vám jednak pomůže s rychlejším a jednodušším nastavením spotřebičů, s jejich monitorováním (potřeba údržby, doplnění prostředků), ale také umožní využívat notifikace upozorňující na ukončení zvoleného programu. Kromě toho bývají v aplikacích recepty s vizuálními postupy – vhodné nastavení přípravy pak odešle aplikace přímo do trouby. Vy tedy jen zpracujete suroviny a vložíte pokrm do pečicího prostoru. O vše ostatní se stará spotřebič. Posléze vám přijde upozornění, že je potřeba pokrm podlít nebo že je připraven k servírování. Dokonce existují už i trouby, které mají uvnitř pečicího prostoru kameru, a vy můžete kontrolovat přípravu na dálku, aniž byste se museli zvednout od televize.



303834/23 ▼ INZERCE

## Vitamíny snadno a rychle

Chcete z potravin získat co největší množství vitamínů a prospěšných látek? Skvělou volbou jsou ultra vysokorychlostní mixéry značky Tefal, které vám dodají skutečně jemnou konzistenci zdravých nápojů, které si připravíte v pohodlí domova. Navíc zvýšíte přísun plnohodnotných živin.

Zbrusu nový ultra vysokorychlostní mixér Tefal **Ultrablend Boost Vacuum** (BL985) dokonale zpracovává ovoce i zeleninu díky inovativní technologii NutriKeep™. Ta vysaje vzduch z nádoby, čímž minimalizuje oxidaci potravin při přípravě. Tepelně odolná skleněná nádoba a velice odolná tritanová nádoba zajistí snadné přepínání mezi přípravou horkých a studených pokrmů. Přístroj má deset automatických programů: Uvaří krémovou polévku, pyré, horké omáčky, připravíte kompoty, rostlinná mléka, drcený led, smoothie, mléčné koktejly či sorbety. Doporučená cena je 9 999 korun.



S ultra vysokorychlostním mixérem **Ultrablend Cook** (BL962) přichází snadná příprava mnoha receptů, které využijete každý den. Mixér disponuje osmi automatickými programy, se kterými hravě zvládnete uvařit vydatné polévky, marmelády, pyré, omáčky, kompoty, rostlinná mléka, ledovou tříšť a mléčné koktejly podle chuti. Šest nerezových čepelí s technologií Tripl'Ax® Pro ve třech úrovních zajistí neuvěřitelně jemnou konzistenci každého mixování. Ani při zpracování ovoce nebudete potřebovat žádný nástavec či nástroj k pasírování. Tepelně odolné sklo nádoby s bezpečnostním uzávěrem umožňuje vaření až do 100 °C. Nechybí ani digitální intuitivní displej. Doporučená cena je 8 999 korun.



ultrablend boost vacuum



ultrablend cook



I když jsou nejchytřejší funkce výhradně doménou indukčních desek, ani ty plynové neustupují v dávné minulosti. Některé nejnovější modely mají funkci, kterou výrobci nazývají například jako Flame Select nebo Flame Control. U těch je možné velmi přesně kontrolovat výkon, který je stabilní bez zbytečného kolísání. Kontrola nad tepelnou úpravou je jednodušší a lepší včetně nastavení pro udržování jídla v teple pro servírování.

### Inovace pro přesnější kontrolu plynové desky

Nejen značka Bosch, jejíž obrázek jsme využili jako ilustraci k tématu, nabízí precizní ovládání výkonu plynových varných desek. Řešení Bosch nese název Flame Select a nepostrádá ani LED displej indikující nastavený stupeň intenzity daného hořáku.



# Hoover vyvinul troubu, která udrží jídlo 14 dní jako čerstvě uvařené

Společnost Candy Hoover patří mezi nejdynamičtější firmy v oboru nejen na českém trhu. Pod značkou Candy uvedla nyní na trh cenově dostupnou parní troubu. Hoover pak chystá celou novou řadu vestavných spotřebičů včetně trouby s jedinečnou funkcí udržování jídla připraveného ke konzumaci až po dobu dvou týdnů. Jak je to možné? Zeptali jsme se Jiřího Rady, manažera vestavných spotřebičů a obchodního manažera firmy.

**V kategorii vestavěb přicházíte na trh pod značkou Candy nově s parní troubou Smart Steam Oven. Můžete čtenářům přiblížit, o jaký typ parní trouby jde? Jak v ní pára vzniká a k čemu všemu slouží?**

Jedná se o troubu s takzvaným připařováním, tedy přidanou párou k některým tradičním metodám pečení. Páru lze přidat k indikovaným programům. Jedná se o nejjednodušší konstrukční řešení s vliem ve spodní části pečicího prostoru, pod nímž se nachází speciální topné těleso zajišťující a určující množství vznikající páry. Ideální je tato funkce například pro přípravu pečiva, protože těsto zůstává vláčné a zbytečně se nevysušuje. Trouba navíc disponuje konektivitou a upozorní uživatele na konec pečení či mu umožní měnit nastavení na dálku. Důležitým aspektem je možný vzdálený přístup ke spotřebiči ze strany servisu.

**Všimli jsme si, že má trouba takzvaný „double cleaning system“ neboli dvojitý čisticí systém. V čem je dvojitý? Jak funguje?**

Ano, troubu lze čistit dvěma způsoby, vždy s velkou

mírou automatizace. Základní program pro časté použití staví na systému Aquactiva, který nabízíme i v našich jiných troubách, nejen modelu Smart Steam. Nečistoty, zbytky jídla a mastnota se roz-pouštějí pomocí páry, takže je pak jen člověk lehce setře. Druhou čisticí funkcí je potom pyrolýza, kterou ale doporučujeme používat pouze jednou za několik měsíců. S její pomocí lze vnitřek trouby samozřejmě vyčistit ještě dokonaleji.

**Už od loňského veletrhu EuroCucina čekáme napjatě na troubu Hoover KeepHeat s technologií Exever, která dokáže dlouhou dobu uchovat jídlo čerstvé a chutné, jako kdyby bylo právě dovařeno. A to až několik dní. Kdy přijde na trh v Česku? A jak tento systém funguje?**

Tato trouba na sebe na veletrzích přitáhla opravdu hodně pozornosti. Informace, že v ní můžete nechat jídlo po dobu až dvou týdnů, přičemž bude jídlo čerstvé a chutné, jako kdybyste ho právě dovařili, zní až neuvěřitelně. Trouba KeepHeat toto skutečně nabídne pomocí technologie Exever,



na jejímž vývoji se podílela i organizace Future Cooking Lab pod patronátem Parmské univerzity. Celá věc funguje tak, že nejprve jídlo uvaříte, následně ho hermeticky uzavřete v sáčku, ze kterého odsajete vzduch vakuovačkou. Takto ho můžete v troubě Hoover KeepHeat udržovat při teplotě 60 až 72 °C po dobu 14 dnů v nejvyšší chuťové a nutriční kvalitě, jako kdybyste ho právě uvařili.

**Trouba KeepHeat je součástí celého nového vestavného programu Hoover, že?**

Ano, pracujeme na zcela novém katalogu vestavných spotřebičů Hoover, kde najdete jak cenově dostupnější, tak prémiové spotřebiče, kterým chceme dát u této značky výrazně větší prostor. Hlavně se tedy rozšíří nabídka dražších modelů a celkově dojde k ucelení našeho portfolia.

301404/11 ▾ INZERCE



## COLLECTION 7

### Vařte jako skutečný šéfkuchař

Nová COLLECTION 7 představuje dokonalou kombinaci péče, designu a inovací. Tato řada sestává z profesionálních vestavných spotřebičů, které ve vaší kuchyni vytvoří jednotný celek. Vybírejte z multifunkčních a mikrovlnných trub, varných desek nebo odsavačů par. Svou technologicky vybavenou kuchyň můžete ještě povýšit díky kávovaru, ohřevné zásuvce nebo setu parní trouby, vakuovací zásuvky a šokového mrazáku pro vaření metodou sous vide.

# Myčky jsou nyní chytřejší. Neřídíte se jen energetickým štítkem

Nejnovější generace myček nádobí nepostrádá konektivitu, pošle vám na mobil upozornění na potřebu doplnění soli nebo leštidla, troufá si na to nejspinavější nádobí a v blízké budoucnosti dokonce přijdou na trh modely s integrovanými kamerami pro přesnou detekci množství nádobí a jeho typu. Díky tomu dokážou myčky ještě lépe nastavit mycí cyklus a optimalizovat spotřebu.



## GfK: VESTAVBY S DROBNÝM PŘÍ- RŮSTKEM TRŽEB

Hodnota prodeje za devět sledovaných skupin bílého zboží se za rok 2018 zvýšila o 5 %, z toho vestavby narostly ve sledovaných odbytových cestách v ČR meziročně o 0,9 %. Na celkovém obratu se vloni podílely 28 %, což bylo o procentní bod méně než v roce 2017.

V průměru kupující investovali do sledovaného sortimentu vestavě částku 7 800 korun – oproti předchozímu roku vyšší o více než 100 korun. Prodej v ceně do 10 tisíc korun přitom odpovídal za zhruba polovinu celkového obratu za vestavné provedení. Dražšímu sortimentu se nicméně dařilo, přírůstek zaznamenaly všechny segmenty nad 14 tisíc korun.

Navýšení tržeb o 6 až 7 % vykazovalo za minulý rok vestavné chlazení i myčky, o 2 % stouply v hodnotě prodeje za vestavné mikrovlnky, v plusu byly i vestavné pračky, které tvořily zlomek trhu. Vestavné trouby skončily za uplynulý rok se stagnací, do červených čísel se dostaly varné desky a odsavače par.

Zdroj: Zdeněk Bárta, Market Insights Director CZ&SK, GfK Czech



Hned na úvod musíme říct, že tento článek není žádnou kritikou systému energetických štítků, který je doposud tím nejlepším, co kdo vymyslel pro základní orientaci na trhu. Přesto má své mouchy a v případě nových myček může obsahovat údaje, které se ale posleze netýkají reálného provozu spotřebiče. Štítek totiž obsahuje údaje o spotřebě vody a energie platné pro program Eco 50, který musejí povinně mít všechny myčky prodávané v EU. Tento program je stejný u všech značek, aby bylo možné myčky porovnávat. Odhadovaná roční spotřeba energie a vody se vypočítává na základě 280 mycích cyklů ve zmíněném programu. Moderní myčky ale mají senzory čistoty vody a disponují automatickými programy, jež optimalizují svůj průběh podle naměřené hodnoty. Na základě tepelné výměny mezi nádobím a vodou dokážou dokonce poznat, jaký typ nádobí v mycím prostoru převládá. Když takový program spustíte, nezobrazí se vám většinou jeho délka, protože myčka ji určí až po prvním oplachu nádobí, kdy zjistí, jak je špinavé. Případně se čas mytí v průběhu cyklu mění. Myčky mívají v těchto automatických programech variabilní spotřebu mezi zhruba 6 až 15 l vody a použijí ji vždy jen tolik, aby bylo nádobí dobře umyto. Jelikož je automatický program přirozenou a primární volbou většiny uživatelů, provoz myčky pak vykazuje zcela jiné hodnoty, než jaké jsou uvedeny na energetickém štítku. Co by vás tedy mělo při výběru hlavně zajímat?

## Provedení

Nabídka se dělí na modely volně stojící a vestavné, přičemž vestavné jsou buď s viditelným ovládacím panelem na čelní straně dvířek, nebo plně integrované, kdy se ovládání nachází na horní hraně dvířek. Pokud je myčka zavřená, nejsou ovládací prvky dostupné ani viditelné. Tyto myčky bývají díky integraci do nábytku tišší než jejich volně stojící varianty. Oba typy jsou v prodeji ve standardní šířce 60 cm a užším provedení s šířkou 45 cm, které volte jedině, pokud nemáte na 60cm model místo.

## Hoover AXI AI

Značka Hoover se chystá uvést na trh v závěru roku myčku s umělou inteligencí. Kromě toho, že ji půjde ovládat hlasem pomocí chytrých asistentů od Googlu či Amazonu, dokáže tato myčka zjistit množství a typ vloženého nádobí ještě před startem programu. A to pomocí integrované kamery.

## Vnitřní výbava a řešení prostoru

Koše musejí mít sklopené trny, ideálně i gumové chrániče pro šetrné mytí skla a vhod přijdou určité různé držáky pánví apod. Praktičtější jsou nepochybně myčky se samostatnou příborovou zásuvkou, díky níž není potřeba používat košík, který ve spodním koši zabírá cenné místo. Hodně se na internetu diskutuje, zda připlatit za model s nerezovou vanou místo plastové – popravdě na tom až tak nezáleží. Myčky s nerezovými vanami mívají o něco nižší hlučnost.

## Programová nabídka s důrazem na automatiku

V programech by neměl chybět automatický cyklus, ale ověřte vždy, že má vybraný model skutečně senzory čistoty vody. Většinu dalších programů v praxi potom používat stejně nebudete – občas se hodí speciální cyklus na sklo či krátký mycí program.

## Aktivní sušení a automatické pootevření dvířek

Kdo na mytí spěchá a chce „rychlou myčku“, měl by zvolit model s ventilátory a aktivním sušením – plnou náplň umyjí a usuší už za hodinu. Praktickým prvkem je pootevření dvířek po skončení mytí a u plně integrovaných modelů světelná indikace chodu na podlaze.

## Hlučnost a inverterový motor

Nejtíší myčky na trhu pracují při 37 dB(A), ty nejhlučnější při až 55 dB(A). Už rozdíl pouhých 3 dB(A) je ovšem naprosto zásadní, protože stupnice měření hluku roste logaritmičticky, což znamená, že nárůst hlučnosti o „pouhé“ 3 dB(A) vnímá člověk jako hluk dvojnásobný. Tišší jsou myčky vestavné a ty s inverterovým motorem.



## Automatické dávkování detergentu

Značka Beko připravuje k uvedení na trh novou myčku DIN 59530 AD s konektivitou, ramenem CornerWash pro efektivnější mytí nádobí

umístěného v rozích a zásobníkem na tekutý mycí prostředek, jehož množství si myčka sama dává podle množství nádobí a úrovně jeho zašpinění.



## U vestavné lednice dbejte na její konstrukci. Jen málokterá používá nejmodernější systém chlazení

Přestože trh aktuálně spíše protežuje volně stojící lednice v nerezových či jiných designově zajímavých provedeních a potřeba chladničku skrývat není tak naléhavá jako v minulosti, mají vestavné modely nadále pevné místo v nabídkách prodejců. Do těchto chladniček ale pronikají některé nové technologie pozvolněji. Přitom jde často o zásadní inovace, které vám mohou ušetřit až tisíce korun ročně.

Základním úkolem chladničky je udržet potraviny čerstvé, chutné, svěží a zabránit jejich kažení. Ne všechny lednice poskytují potravinám stejně kvalitní podmínky. Když se před několika lety začal významně rozšiřovat na trhu systém No Frost, odborníci jásali, protože se dlouho nedařilo beznárazovou technologii prosadit. Navzdory jejímu jasnému přínosu v podobě zvýšení uživatelského komfortu a snížení spotřeby - lednice typu No Frost sice nepatřily dlouho mezi ty nejúspěšnější, alespoň podle energetického štítku, jenže díky nulovému množství námrazy měly spotřebu stabilní, zatímco ty obyčejné s vrstvou námrazy nikoliv. No Frost má však také jednu nevýhodu - ve standardní verzi používá průchodku do chladičích částí a distribuuje tam vlhkost z bavený studený vzduch z mrazáku. Ten pochopitelně vysušuje čerstvé potraviny a snižuje jejich čerstvost. Všichni známe oschlý sýr, šunka či zvadlý salát. A zde se hlásí o slovo nejmodernější konstrukce lednic, které jsou sice beznárazové, ale současně používají takzvané oddělené chladičích okruhy. To znamená, že si každý z oddílů vytváří vlastní mikroklima - v mrazáku je vzduch zbavován vlhkosti a v chladičích částech je naopak udržována vyšší vlhkost vzduchu, což dokáže skutečně prodloužit čerstvost potravin až několikanásobně. Vliv na to mají také další prvky, jako precizně udržovaná teplota,

filtrace vzduchu, ionizátor a další. Leckterý výrobce, jenž na tuto konstrukci minimálně ve vyšších modelech dosud nepřešel, řeší vysušování potravin speciálními zásuvkami s regulací vlhkosti. Výhodou oddělených okruhů je logicky to, že je optimální vlhkost udržována v celém prostoru pro čerstvé potraviny, přičemž se zde často nachází speciální zásuvka na maso, kde je udržována naopak nízká vlhkost a teplota těsně nad nulou. A výsledek? Výrazně menší množství vyhozených potravin, jejichž cena může jít dle různých studií až do tisíců. Vždyť v Evropě připadá na jednoho člověka v průměru 96 kg až 115 kg vyhozeného jídla za rok.

Vestavných lednic s oddělenými chladičích okruhy je na trhu poskrovnu. Vyrábí je pouze Beko, Gorenje, Liebherr a Samsung. Časem jistě přibudou další, protože některé firmy je mají zatím pouze ve volně stojící variantě. Každopádně byste měli konstrukci a typ chlazení řešit při výběru chladničky jako jeden ze základních aspektů. Až následně spotřebu a další parametry. Stejně se dnes už většina nových modelů řadí do energetické třídy A++ nebo A+++.

Vestavné lednice s touto konstrukcí se prodávají zhruba od 20 000 Kč výše. Není to málo, nicméně vám to během zhruba 10 let své životnosti vykompenzují významným snížením vyhazování potravin ve vaší domácnosti.



### Oddělené chladičích okruhy

Ilustrace společnosti Samsung jednoduše ukazuje princip fungování lednice s oddělenými chladičích okruhy, kde funguje chladičích a mrazicí část zcela samostatně. U vestavných lednic není tato konstrukce zatím úplně běžná. Kromě Samsungu je vyrábí ještě Beko, Gorenje a Liebherr.

304704/19 ▼ INZERCE

## Proč zvolit chladničku Samsung?

- **True No Frost** – kompletně beznárazový provoz
- **Twin Cooling Plus** – oddělené chladičích okruhy pro zajištění optimální vlhkosti a teploty pro čerstvé potraviny
- **SpaceMax Technology** – novější typ izolace umožňuje zvětšit vnitřní prostor při zachování stejných vnějších rozměrů
- **Fresh Zone či Chef Zone** – zásuvky s ideálním mikroklimatem pro uchování čerstvého masa a ryb
- **Cool Select Plus** – u vybraných modelů možnost přepnout mrazicí část do režimů mírného mražení, jemného mražení nebo dokonce chlazení
- **Chytré vnitřní uspořádání** – část police Slide-in lze zasunout, aby vznikl prostor pro uskladnění vyšších předmětů, přihrádky ve dveřích jsou variabilně nastavitelné
- **Digitální inverterový kompresor** – tichý, spolehlivý a úsporný, navíc s 10letou zárukou
- **Kitchen Fit** – volně stojící lednice s tímto označením lze integrovat do kuchyňského nábytku či postavit do rohu místnosti, aniž by byl problém otevřít jejich dvířka
- **Pokročilé technologie ve všech typech lednic** – v prémiových amerických modelech i klasických 60cm kombinacích s mrazákem dole, a to i ve vestavných



# Který Chef bude pro vás ten pravý?

Vybíráte-li spotřebiče do kuchyně, jistojistě hledáte takové, které vám dlouho vydrží, zastanou práci za vás, a ještě hezky ladí s exteriérem kuchyňské linky. Jaký je ale jen ten pravý, který splní všechny vaše požadavky?

Al už máte kuchyň mlábu či velkou, ideálním pomocníkem pro všechny nadšence do vaření a pečení je kuchyňský robot, díky jehož unikátním technologiím a celkovému provedení se příprava pokrmů stává snadnější a veselejší. Pro těžší recepty, u kterých bylo dříve nutné používat několik spotřebičů najednou, vám nyní stačí jeden a vše můžete vytvořit poměrně snadno a rychle doma. Navíc vám tyto spotřebiče vydrží dlouhá léta, a díky kompatibilitě je možné připojit starší příslušenství k novým modelům či naopak.



DESIGN AWARDS 2018  
COOKING CHEF

KCC9060S / KCC9040S



GOLD DESIGN AWARD  
CHEF XL TITANIUM

10 LET ZÁRUKA NA MOTOR

KVL8400S / KVL8470S



CHEF XL ELITE

KVL6420S / KVL6370S

KENWOOD kMix



KMX750RD

Ke kuchyňskému robotu kMix si můžete dokoupit snídaňovou kolekci a další spotřebiče ve stejné barvě.



## Rádi vaříte a pečete často?

Pokud jste fanouškem moderních receptů a zkoušíte rádi nové, a třeba i těžší receptury po vzoru profesionálů, jako třeba makronky, temperace čokolády, kváskování a pečení chleba, vaření sous vide, či zkoušíte konfitování masa, tak jistě oceníte kuchyňský robot **Cooking Chef**. Jedná se o multifunkční robot, který je unikátní svou možností vaření přímo v pracovní míse, díky čemuž můžete vytvářet pokrmy, které šlo dříve kvůli nedostatku času či spotřebičů zajistit jen stěží.

Cooking Chef umí zpracovat celou řadu surovin v teplém či studeném stavu a zároveň míchat ve stejný moment. Široký teplotní rozsah od 20 °C do 180 °C s přesností na jeden stupeň zajistí přesnou kontrolu pro zajištění úspěšného výsledku. Nemusíte tak tedy neustále kontrolovat, jestli pokrm nepotřebuje promíchat, aby se nepřipálil. Navíc díky

extra velké pracovní míse o objemu 6,7 l můžete zpracovat těsta na chleba či vánočku pro celou rodinu, nebo naopak upravit výšku metel a vyšlehat třeba jen dva bílky pro dokonalou šlehačku.

## Mixujete, hnětete a šleháte jako o závod?

Pokud hledáte Chefa, který vám pomůže s přípravou cukrářských receptů, vánočních maratonů a nejnadýchanějších krémů a elastických těst, tak kuchyňský robot **Chef XL Titanium** bude pro vás ten pravý pomocník. Co víc, je to ideální přístroj na využití vysokorychlostních otáček, protože se jedná o nejvýkonnější robot s výkonem 1700 W, který ocení i profesionál. Můžete se tak pustit do mixování hustých polévek, drcení ledu, krájení, sekání zeleniny, ovoce, či ořechů v rekordním čase. Navíc tento kuchyňský robot disponuje osvětlením pracovní mísy, díky kterému bez nut-

nosti vypínání a zvedání ramena robotu rychle zjistíte stav zpracovávané suroviny. A to klidně i plně vychlazené, LED dioda totiž neohřívá.

## Jste zastánci občasného pečení?

Pokud hledáte hezkého elegána, který zastane práci za vás, ale rádi byste ho používali na běžné pečení a víkendové oslavy, tak **Chef XL Elite**, nebo designo-



Díky variabilní rychlosti s pozvolným startem zapracujete surovinu velmi snadno a nemusíte se bát vylinutí či překypění. Oceníte také pulsní rychlost.

vá řada robotů **kMix** budou pro vás pravou volbou. Oba disponují ideálním výkonem pro zpracování krému, lehkých i tužších těst, a díky planetárnímu systému míchání bude zpracované těsto bez hrudek. Tento systém spočívá v kruživých pohybech metly okolo vlastní osy, a navíc okolo celé mísy. Pokud nejste zastáncem jemných nerezových stříbrných barev, tak u robotů **kMix** si můžete vybrat ze 4 barevných variant – krémové, červené, černé a bronzové. Navíc je to ideální robot, pokud rádi využíváte příslušenství na výstup pomalé rychlosti, jako například nástavce na těstoviny či mlýnek na maso.



Kuchyňské roboty Kenwood jsou dlouhodobě jedničkou mezi kuchyňskými roboty v Evropě a už několik desetiletí nejsou jen o míchání, šlehání a hnětení. Naopak zastanou tolik funkcí, kolik si jen budete přát využít. Díky automatickým programům můžete třeba temperovat čokoládu.



## Jak si vybrat příslušenství?

Ke kuchyňským robotům Kenwood máte na výběr z více než 20 přídatných nástavců, které zastanou práci za samostatně stojící přístroje. Díky tomu tedy ušetříte místo na kuchyňské lince, a zároveň máte přesnou kontrolu nad tím, co se vám hodí při vašich kulinářských činnostech. Veškeré příslušenství Kenwood je kompatibilní na celou řadu Chef a kMix (výstup pomalé rychlosti).



**Pomalý odšťavňovač** připraví domácí mandlové mléko nebo osvěžující fresh.



**Kráječ a strouhač** se 7 disky zastane všechny možné druhy krájení či strouhání.



**Zmrzlinovač** připraví 1 l osvěžující domácí zmrzliny či sorbetu za 30 minut.



Mlýnek na maso s nástavci na plnění klobás	Bubínková struhadla	Mlýnek na mák a obilí
Spiralizér	Nástavec na krájení kostiček	Lis na bobuloviny
Pomalý šnekový odšťavňovač	Nástavec na ploché těstoviny	Nástavce na Fettuccine, Tagliolini, Trenette, Spaghetti
Nástavec na tvarované těstoviny	Tvořitka na tvarované těstoviny	Tvořitka na cukroví

**KENWOOD**

**č. 1**

**MEZI KUCHYŇSKÝMI ROBOTY V EVROPĚ\***

\*Zdroj: nezávislá výzkumná organizace - prodej v hodnotě za rok 2017.

**VÝSTUP NÍZKÉ RYCHLOSTI**



**SPODNÍ VÝSTUP**

Zmrzlinovač	Elektronická váha	Flexi metla	Metla pro jemné promísení	Náhradní mísa

**VÝSTUP VYSOKÉ RYCHLOSTI**

Skleněný ThermoResist mixér	Smoothie2Go mixér
Kráječ a strouhač	Food processor
Mlýnek na bylinky a koření	Odstředivý odšťavňovač
Lis na citrusy	

**< 1 robot < 20+ nástavců < 100 možností**

# Asistenti šéfkuchaře aneb spotřebiče, které dělají práci za vás

V úvodním článku speciálu jsme se věnovali výhradně velkým domácím spotřebičům, ale nezapomněli jsme ani na ty malé. Jejich pomoc je často při práci v kuchyni zásadní. Proč hníst těsto ručně, míchat italské rizoto nebo grilovat maso ve strachu, že bude příliš propečené a ztratí šťavnatost a chuť?

## Roboty a mixéry s funkcí vaření

Přestože se nadále jedná o celkem speciální výrobky a do dává je na trh pouze omezené množství značek, bude téma zařízení pro zpracování surovin kombinovaných s vařičem do budoucna určitě sílit. S takovým pomocníkem lze velmi rychle a s minimálním úsilím uvařit polévky a další jídla, navíc z čerstvých surovin. Pokud jde o roboty, najdete aktuálně modely s vařením pouze u značek Kenwood a KitchenAid. Za mixéry je to Tefal, přičemž sem lze částečně zařadit i takzvané polévkovary, které dodává britský Morphy Richards nebo belgické DOMO. Z toho také vyplývá, že máme na trhu roboty s pořizovací cenou v nižších desítkách tisíc i mixéry za jednotky tisíc korun. Výhodou drahých robotů je samozřejmě univerzálnost a možnost je rozšiřovat dalším příslušenstvím o spoustu funkcí. Můžete si tak vytvořit doslova epicentrum své kuchyně, s nímž si můžete vyzkoušet i holandskou omáčku nebo žlutkový sabayon, které vyžadují přesnou kontrolu teploty. Například kuchyňský robot Kenwood Cooking Chef umožňuje nastavení svého indukčního vařiče s přesností na 1 °C. Místo toho, abyste se zmíněnými nelehkými delikatesami bojovali na plotně za použití kuchyňského/cukrářského teploměru, jen zapnete robot, nastavíte teplotu a necháte ho krém nebo omáčku vyšlehat. Podobně jednoduché je to s italským rizotem, polévkou či omáčkou na těstoviny. Funkce vaření dodává běžnému



## Robot s funkcí vaření

Mezi neúspěšnější výrobky ve své kategorii patří dlouhodobě roboty britské značky Kenwood. Vlajková loď Cooking Chef s integrovaným indukčním vařičem se nyní prodává zhruba od 24 000 Kč.

robotu zcela nový rozměr a výrazně usnadňuje přípravu téměř čehokoliv, k čemu robot chcete použít. Dokonce v něm můžete dusit nebo smažit, opět bez toho, abyste suroviny manuálně míchali. Mezitím se můžete věnovat jiným úkolům v kuchyni.

## Pekárny chleba

Mnoho celiaků, ale nejen ti, si pořízuje automatické pekárny chleba. Nejde o žádnou velkou novinku, protože jsou s námi na trhu už spoustu let a svůj vrchol popularity si nejspíš dávno odbyly. Přesto na ně musíme upozornit, protože jednoduchost jejich použití, kdy zpracují těsto, nechají ho vyknout a následně ho upečou, přesně zapadá do konceptu našeho článku. Když k jednoduchosti a uživatelskému komfortu připočítáme ještě to, že máte plnou kontrolu nad surovinami, je taková pekárna chleba praktickým doplňkem pro ty, kdo chtějí ten nejčerstvější chléb, ale nechťejí jeho přípravě věnovat mnoho času. Pekárny často disponují funkcí časovače, takže do nich můžete dát večer suroviny a nechat si chléb upečen tak, aby byl teplý a čerstvý, až ráno vstanete.



## Dokonalý pecen s minimálním úsilím

Kvalitní domácí pekárna poslouží nejen k přípravě pečiva, ale také k hnětení těsta, jeho kynutí či výrobě džemů. Základem ale zůstává chléb, pro jehož přípravu stačí jen nasypat do pekárny patřičné ingredience, zvolit správný program a o vše včetně hnětení, kynutí a pečení se postará sama pekárna. Ilustrační fotky od společnosti Panasonic ukazují nejnovější model pekárny Croustina s kódovým označením SD-ZP2000WXE, při jehož vývoji se firma zaměřila na to, aby měl chléb křupavou kůrku. Novinka se prodává za 3 499 Kč.



## Elektrické grily

Leckdo nedá dopustit na dřevěné uhlí nebo plyn. První jmenovaný způsob grilování má nepochybně své kouzlo. Kouř mísící se s vůní opékaného masa je pro spoustu z nás jedním ze symbolů léta a večerů strávených v zahradách. Stejně tak ale většina z nás ví, že to není úplně zdravý způsob grilování. Nehledě na to, že je závislý na počasí, což platí i pro plynové grily, které připravují maso mnohem zdravěji. Nejuniverzálnější jsou ovšem grily elektrické, byť uznáváme, že většina z nich nevytváří onu kouzelnou letní atmosféru právě zahradní „grilovačky“. Na druhou stranu je můžete používat celoročně, a to jak venku, tak doma v kuchyni nebo na balkóně. A pokud jde o kouřovou vůni, lze jí dnes dosáhnout také. Například elektrický gril Tefal BG916834 s poklopem a nožičkami pro instalaci venku či na terase umožňuje spalování drobných kousků dřeva, kterými pak provoní maso. Pomocí může i udící pistole, již prodává zase prémiová značka Sage.

Komu příliš nezáleží na kouři a vůni dřeva, ale spíše dbá na správné propečení masa, měl by sáhnout po kontaktním grilu s nějakou formou asistence přípravy. De'Longhi radí dle zadaných údajů v aplikaci ve smartphonu, Sage má u nejvyššího modelu přímo masovou teplotní sondou připojenou k systému grilu a Tefal zase svou veleúspěšnou řadu Optigrill, která dokáže změřit tloušťku masa a indikuje následně stupeň propečení.



## Gurmánské finesy snadno a rychle

Pro skutečné nadšence a hravé kuchaře je určena tato udící pistole z dílny značky Sage. Stačí vložit malé kousky dřeva, zapnout a vložit kouřovod do zakryté mísy. Udit můžete nejen maso, ale i sýry či koktejly. Prodává se za 3 190 Kč a dostanete k ní i 50% slevu na kurz vaření, který Sage pořádá.



303837/15 ▼ INZERCE

## Nebojte se drahého masa. S tímto grilem ho nezkažíte

Celá řada Optigrill od francouzského Tefalu se vyznačuje přítomností automatického senzoru s indikátorem stupně propečení masa. Gril podle typu a tloušťky masa nastaví vhodnou teplotu a dobu grilování, přičemž samozřejmě můžete vše řídit i manuálně. Na fotce Optigrill+ XL GC722D34, který má o 33% větší grilovací plochu než starší modely. Doporučená cena: 5 999 Kč

# 1,75 L

## SKLENĚNÁ NÁDOBA

HORKÉ

 & 
 

STUDENÉ

  
 AŽ 15X JEMNĚJŠÍ\*

# Tefal®

## Ultrablend Cook

ultra vysokorychlostní mixér

## Uvolněte VÍCE CHUTI

s teplými & studenými recepty

### 8 PROGRAMŮ

SMOOTHIE	DRCENÍ LEDU	MILK SHAKE	PYRE
OMAČKY	POLĚVKY	OŘECHOVA MLEKA	STÁVY

**VARI**  
40 °C - 100 °C

**45000**  
OTÁČEK ZA MINUTU

\*V porovnání s klasickým mixérem.

[www.tefal.cz](http://www.tefal.cz)

**ANKETA:** Jaké byste vyzdvihli ve svých spotřebičích funkce, technologie či inovace, které pomohou s přípravou jídel, na které by si s běžnou technikou většina z nás netroufla?



**KAROLÍNA NOVOTNÁ**  
Category Manager  
BSH domácí spotřebiče

Začátečníkům i zkušenějším kuchařům ulehčí práci například automatické nastavení druhu ohřevu i teploty s funkcí Assist nebo senzor PerfectBake v troubách Bosch, díky kterému už nemusíte při pečení otevírat troubu a kontrolovat stav špejli. Sensory podle zbytkové vlhkosti spolehlivě poznají, kdy je hotovo. Přesnou vnitřní teplotu steaků, ryb i pečení zase spolehlivě ohlídá inovativní teplotní sonda PerfectRoast. Se spotřebiči s technologií Home Connect získáte navíc přístup ke spoustě receptů, praktických tipů a videonávodů v aplikaci pro mobil nebo tablet. Sensorové technologie varných desek zase ohlíďají a automaticky udrží přesnou teplotu při vaření nebo smažení. Z hrnce už nikdy nic nepřeteče a vše bude dokonale a rovnoměrně usmažené, ať už připravujete vajíčka, palačinky nebo steaky.



**KRISTINA HLAVÁČKOVÁ**  
Communications Manager CZ&SK  
Candy Hoover

V sortimentu značky Hoover je to jednoznačně set prémiových vestavných spotřebičů H-SYSTEM 700 určený k přípravě potravin metodou sous vide. Tato metoda je doménou špičkových světových šéfkuchařů a restaurací, a Hoover ji přináší i do běžné domácnosti. Set obsahuje vakuovací zásuvku, kompaktní troubu s horkým vzduchem i parní funkcí a šokový mrazák pro rychlé zchlazení nebo zmrazení. Pomalé vaření ve vakuu při nízké teplotě prostřednictvím páry nebo vodní lázně v kombinaci s šokovým zamrazením zachová živiny, chuť i vzhled potravin. Metoda obecně přispívá k vaření lehčích jídel s nižším obsahem tuku a soli, navíc si zákazník může navařit do zásoby. Po šokovém zamrazení vydrží pokrmy až 15 dní v chladničce nebo až několik měsíců v mrazáku. Kdybych doplnila i značku Candy, tak za zmínku stojí obecně parní trouby, především naše novinka Smart Steam.



**NICOLE DRÁBOVÁ**  
marketingová specialista – Braun  
De'Longhi Praga

Já osobně začínám ráno osvěžujícím ovocným smoothie, které si dělám z mraženého ovoce. I když je moje vitamínová bomba opravdu zdravá, její příprava vyžaduje velký výkon spotřebiče, který musí být schopný drtit zmrzlé banány, kiwi nebo borůvky. Proto doporučuji i na základě vlastních zkušeností náš tyčový mixér Braun MQ 9097X s výkonem 1000 W z modelové řady MQ 9, která disponuje unikátní technologií ACTIVEBlade, díky níž se nová flexibilní mixovací noha pohybuje nahoru a dolů, čímž rozmixuje i ty nejtvrďší suroviny. Zároveň je u všech tyčových mixérů značky Braun standardem technologie SPLASHControl, díky které si můžu být jistá, že nebudu muset ráno uklízet celou kuchyň. Jedná se o prvek, který brání rozstříku surovin. Nejčastěji dělám smoothie ze zmrzlého banánu, kiwi a špenátu, ale všestrannost spotřebiče mi umožňuje také připravovat domácí šlehačku, zmrzlinu, pyré, či jiné pokrmy.



**LENKA MAJKOVÁ**  
produktová manažerka – Tefal  
Groupe SEB

Dokonalé technologie a inovace, přesně to reprezentuje značka Tefal. Jednou z horkých novinek je vakuová funkce u našich ultra vysokorychlostních mixérů. Plnohodnotné smoothie, které bez oxidace zachovává více živin, chuti i pestrých barev ovoce a zeleniny, bychom bez speciálního pomocníka připravili stěží. Oceníme ho zejména nyní, v období, kdy se snažíme po zimním období vyčistit tělo smoothie detoxem. S mixéry Ultrablend Cook a Ultrablend Boost zase získáte stroje, se kterými připravíte celou řadu dalších pokrmů. Díky automatickému programu a funkci tepelné úpravy uvaříte krémovou polévku nebo omáčku, případně si díky dalšímu programu připravíte oblíbené rostlinné mléko. Kromě této novinky musím zmínit elektrický kontaktní Optigrill, který dokáže změřit tloušťku masa, takže s ním dokonalý steak připraví i naprostý kuchařský nováček.





**TOMÁŠ BRIDA**  
produktový manažer  
Samsung Electronics Czech and Slovak

Rychlá doba přináší do domácnosti lepší a sofistikovanější spotřebiče. Samsung u svých mikrovlnných trub kromě velkého vnitřního objemu 23l a talíře s průměrem 28,8cm nabízí mnoho dalších funkcí a programů. Křupavé jídlo pomůže připravit funkce Browing Plus, která automaticky přizpůsobuje intenzitu grilu tak, aby bylo jídlo chutné a nevysušené. A zapomenout nesmím ani na funkci Keep Warm, tedy udržování teploty, kdy trouba používá grilovací spirálu na udržování jídla v teplotě vhodné pro servírování. Pokud se vám například prodlouží vaření přílohy, zatímco maso už máte hotové, určitě ji oceníte. Samsung ve svých mikrovlnkách také vsází na prémiový keramický povrch, který se snadno čistí a je velmi odolný proti poškrábání či korozi. Že nemluvím jen tak do větru, dokazuje naše společnost tím, že na keramický povrch poskytuje 10letou záruku.



**LUKÁŠ BOUCHAL**  
obchodní a produktový manažer  
Panasonic Marketing Europe CZ, SK, HU a Adriatic

Pokud si chce někdo upéct chutný a zdravý chléb, jistotou je nepochybně jeho příprava doma. S tím jednoznačně pomůže naše nová automatická pekárna Croustina, která byla vyvinuta s ohledem na to, že běžné pekárny tohoto typu nedokázaly na chlebu vytvořit křupavou kůrku. Naše novinka ano, takže stojí určitě za pozornost. U mikrovlnných trub bych pak zmínil technologii inverteru, díky které probíhá ohřev či rozmrazování mnohem rovnoměrněji a přesněji. A jelikož je velkým tématem současnosti vaření v páře, mohu čtenářům doporučit naše multifunkční mikrovlnné trouby DS596 nebo CS894, u kterých je tato funkce kromě dalších k dispozici. Zde bych určitě doporučil vyzkoušet nějakou kvalitní mořskou rybu, která chutná z parní trouby mnohem lépe.

302820/18 ▼ INZERCE

## KŘUPAVÝ CHLÉB, ZDRAVÝ ŽIVOT



**Panasonic**

## Domácí pekárna Panasonic SD-ZP2000

Croustina je domácí pekárna, která vykouzlí chleba s tou nejlahodnější křupavou kůrkou. V nové pekárně si můžete upéct všechny druhy chleba v tradičním oválném tvaru. Díky nové inovativní technologii, která zdokonaluje proces pečení, si vychutnáte křupavou domácí kůrku jako z pece. Nechybí funkce bezpečového pečení pro celou rodinu a speciální programy na přípravu těsta na pizzu. Můžete připravit také skvělé domácí džemy nebo upéct chutné sladké pečivo. Připravte si čerstvý a křupavý chléb s pekárnou Panasonic Croustina SD-ZP2000.



EXPERIENCE  
FRESH

Croustina

## Chytrá trouba s pyrolýzou

### Vestavná multifunkční trouba Bosch Serie 6 HBA5784B0

Pokud nejste připraveni investovat do vestavné trouby s nejspolehlivějšími funkcemi větší obnos, a přesto chcete spotřebič disponující automatickými programy, můžeme doporučit například zlatou střední cestu v podobě tohoto modelu Bosch. Jednak jde o troubu pyrolytickou, takže ji jednou za pár měsíců můžete nechat automaticky vyčistit od zbytku jídla a mastnoty při vysoké teplotě, zároveň nabízí pestrou paletu automatických receptů. Díky funkci AutoPilot 30 se postará o celý průběh přípravy jídla včetně délky a teploty. Bosch také sází na 3D distribuci horkého vzduchu pro rovnoměrné pečení na všech úrovních – souběžně lze péct až se třemi plechy. Za zmínku ještě stojí velký vnitřní objem 71l a dvojnásobný teleskopický výsuv včetně jeho typu ClipRail, který lze umístit do kterékoliv úrovně.

**Doporučená cena: 20 990 Kč**



## Zdravá šťáva, zn. i z listové zeleniny

### Šnekový odšťavňovač Kenwood JMP802SI

Chcete jednoduše a bez námahy získat to nejcennější z ovoce a zeleniny? Pomoci vám může odšťavňovač Kenwood, jehož silný indukční motor pracuje s nízkými otáčkami (48 za minutu) a šnekem. Na rozdíl od odstředivky vytěží maximum šťávy a zároveň zachovává vitamíny a nutriční látky v tekutině. Současně se chlubí vysokou účinností extrakce. Pure Juice Pro je vhodný na jakékoliv ovoce, zeleninu, listovou zeleninu, bylinky, kokos či mandle pro přípravu mandlového mléka. Suchou dužinu lze využít pro pečení, či při přípravě snídaně, takže dosáhnete 100% výtěžnosti dané suroviny. Navíc disponuje dvojitým plnicím otvorem, a tak není potřeba krájet ovoce a zeleninu na malé kousky. Jakmile je hotovo, funkce předčištění se postará o to, že závěrečný proces bude snadný a rychlý. Součástí balení jsou výměnné nástavce na smoothie a sorbety, díky nimž lze vytvořit osvěžující letní nápoje a mražené ovocné dezerty.

**Doporučená cena: 11 190 Kč**

## Lednice s funkcí transformera

### Vestavná chladnička s mrazákem dole Samsung BRB260089WW

Jako jedna z mála vestavných lednic na trhu se chlubí tento model nejpokročilejší konstrukcí s oddělenými chladicími okruhy Twin Cooling Plus, pomocí které optimalizuje vlhkost a prodlužuje čerstvost potravin. Navíc u ní najdete unikátní funkci pro změnu režimu mrazničky, kterou můžete používat jako klasický mrazák s volbou teploty mezi  $-23\text{ }^{\circ}\text{C}$  a  $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ , pro mírné mražení při  $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$ , jemné mražení při  $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$  a konečně pro chlazení při  $2\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Samsung tuto funkci nazývá jako CoolSelect Plus. Lednice dále nabízí kovovou zadní stěnu Metal Cooling pro rychlejší obnovu teploty, používá kompresor s invertorem a najdete v ní například vyjímatelnou přihrádku v chladicí části či výsuvnou policičku Easy Slide v mrazáku. Volitelně lze k lednici dokoupit komunikační modul pro její monitoring na dálku pomocí chytrého telefonu. Chladnička patří do energetické třídy A+++ , je 177,5 cm vysoká, má vnitřní objem 256 l a samozřejmě je zcela bezmrazová.

**Doporučená cena: 28 990 Kč**



## Papiňák nové generace

### Automatický tlakový hrnc Tefal All-in-One Pot CY505

V průběhu května uvede značka Tefal na český trh tento inovativní tlakový hrnc, se kterým uvaříte chutná a výživná jídla pro celou rodinu mnohem rychleji. A samozřejmě při zachování živin, nutričních hodnot a chuťových vlastností surovin. Hrnc nabízí 25 programů, nepostrádá možnost odložení startu vaření a lze ho samozřejmě programovat i manuálně. Proces přípravy není potřeba kontrolovat a na jeho ukončení vás novinka pochopitelně upozorní. All-in-One Pot má snadno ovladatelný sklopný kryt, který velmi dobře těsní a během vaření se uzamkne. Součástí hrnce kromě základny můžete mít v myčce.

**Doporučená cena: 2 999 Kč**







## Pára za dostupnou cenu

### Multifunkční trouba s připařováním Candy FCPKS 826 XL/E

Žhavá novinka v produktovém portfoliu italské značky Candy patří mezi cenově nejdostupnější trouby s funkcí připařování. Do její spodní části, která je pro to upravena, stačí nalít doporučené množství vody a s kompatibilními pečicími programy aktivovat funkci páry. Zejména pečivo zůstane díky páře vláčné a kypré. Trouba má objem 70l a ovládá se pomocí tradičních zamačkávacích knoflíků a dotykového displeje. Čistit ji lze buď aktivací funkce Aquactiva, která využívá páru, nebo pyrolyticky. Nechybí teleskopický výsuv ani aktivní ochlazování dvířek s bezpečnostními skly.

**Doporučená cena: 11 990 Kč**

## Precizní ohřev díky invertoru

### Mikrovlnná trouba Panasonic NN-DF383BEPG

Skutečný posun v kategorii mikrovlnných trub přináší na trh japonský Panasonic, jehož konstrukce s invertorem a horkým vzduchem se spodním i horním ohřevem, který lze samozřejmě s mikrovlnami kombinovat, je takovou malou technologickou revolucí. Trouba totiž díky invertoru ohřívá jídlo rovnoměrněji – místo vysílání vln v impulsech dokáže přesně měnit jejich intenzitu a vysílat je rovnoměrně. Odstraněním otočné talíře lze využít celý vnitřní prostor. Pečení s horkým vzduchem a mikrovlnami je skutečně kombinované a neprobíhá střídavě jako u běžných trub. Připočítejte chytré senzory s 6 programy pro automatickou přípravu rýže, těstovin, zeleniny a dalších jídel a máte před sebou opravdu mikrovlnku nové generace. Konkrétně tento model má vnitřní objem 23l a pečicí prostor se speciální fluorovnou úpravou, díky níž se snáze čistí.

**Doporučená cena: 6 999 Kč**



304534/21 ▼ INZERCE

## Překvapivě jednoduché. Jednoduše perfektní



**BOSCH**  
Stvořeno pro život

Domácí spotřebiče Bosch představují technickou dokonalost, nekompromisní kvalitu a absolutní spolehlivost. I proto jsou nejprodávanější značkou velkých domácích spotřebičů v Evropě.\*

Více na [www.bosch-home.cz](http://www.bosch-home.cz) a [www.brandexperiencecenter.cz](http://www.brandexperiencecenter.cz)

**EUROPE'S  
BRAND NO. 1**

\* Zdroj: Euromonitor, objemy prodeje, 2018



# COOKING CHEF

## Kuchyňský robot S FUNKCÍ VAŘENÍ



KCC9060S / KCC9040S

### ZDARMA

KE KAŽDÉMU ROBOTU COOKING CHEF  
DÁREK V HODNOTĚ 5000 Kč

KUCHYŇSKÝ ROBOT + KNIHA RECEPTŮ + KURZ VAŘENÍ



# KENWOOD

Více na [www.kenwoodworld.cz](http://www.kenwoodworld.cz)