



KOMERČNÍ SPECIÁL
11. 11. 2019

INOVACE V KUCHYNI

VESTAVNÉ SPOTŘEBIČE A DROBNÍ POMOCNÍCI



PARTNER PŘÍLOHY
KENWOOD

REDAKČNÍ PARTNER
SELL

Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



Vážení čtenáři,

máme za sebou svatomartinský víkend, kdy spousta z nás neodolala křupavé šťavnaté huse, a Vánoce se už také blíží milovými kroky. V tomto čase se vracejí ke sporáku i ti, kdo se s ním přes rok tolik nekamarádí. Nikdo z nás asi nechce zažít u stolu zklamání z nepovedené sváteční tabule jako slavný Clark Griswold a jeho rodina v komedii Vánoční prázdniny. Jak tomu zabránit? Buď se musíte bleskurychle naučit kuchařské postupy a zázračně získat mnohaleté zkušenosti, nebo můžete velkou část povinností přenechat na moderní technice. Neříkám, že chytré spotřebiče udělají šéfkuchaře z člověka, který umí maximálně ohřát párky, ale průměrnému domácímu kuchtíkovi pomohou bez jakýchkoliv pochybností dosáhnout gastronomických výšin, o jakých doposud spíš jen snil. My jsme pro vás proto připravili speciál, ve kterém se zaměříme především na klíčové inovace a technologie s praktickým významem. Podíváme se ale i na další témata, jako jsou mikrovlnné trouby, odsavače či ponorné mixéry, abyste si to „šťastné a veselé“ vaření usnadnili.

Příjemné čtení přeje
Lubor Jarkovský



Značka Whirlpool postupně uvádí a dále rozšiřuje svou novou generaci spotřebičů ve volně stojícím i vestavném provedení, které nazývá celkově jako W Collection. Najdeme zde pak další jednotlivé řady lišící se designem i funkcemi. Jedním ze sjednocujících prvků je u mnoha modelů napříč všemi kategoriemi od trub po pračky barevný dotykový displej se stejnou logikou ovládání. Spotřebiče disponují pokročilými technologiemi a mnoho z nich se pyšní dokonce konektivitou.

9 inovací spotřebičů, které z vás udělají kulinářského mistra



Senzory vlhkosti

Trouby Serie 8 od značky Bosch jsou mimo jiné vybaveny takzvaným senzorem PerfectBake. Jedná se o senzor vlhkosti, který dokáže v případě pečiva poznat, zda už jsou muffiny, bábovky nebo koláč hotovy. Systém opravdu funguje, jen nesmíte během přípravy otevřít dvířka. Budete věřit chytrým technologiím a odoláte?

Moderní varná technika dokáže udělat v kuchyni hotové divy. Stačí se oprostit od zažitých postupů, na které jsme zvyklí z mechanických sporáků, a důvěřovat inovativním funkcím a technologiím nejnovějších spotřebičů. A voilà, na talíři máte pokrmy, které byly doposud zcela nad vaše schopnosti a kuchařské zkušenosti. Následující devítka inovací za vás všechnu práci neudělá. Postará se však o většinu nejtěžších úkolů.

1 „Maso mnohdy vysuším, koláč občas nemám dopečený.“ Vsadte na automatiku

Nedostatek zkušeností při pečení většinou znamená, že nemáme nad celým procesem dokonalou kontrolu. Nedomážíme přesně odhadnout, zda dosáhlo jídlo optimálního stavu. Buď ho ze strachu vyndáme dřív, nebo ho naopak necháme v troubě příliš dlouho. Léta cviku se nedají do hlavy nalít, nicméně řešení existuje. Jsou jím vestavné trouby střední a vyšší kategorie, které mají ve své výbavě automatické programy řízené pomocí integrovaných senzorů v pečicím prostoru. Tyto senzory vyhodnocují na základě vlhkosti uvnitř trouby stav pokrmu, a to s opravdu velkou přesností. Trouba tak řídí celý proces přípravy sama a upozorní vás, kdy je pokrm hotový. Co se čeká od vás? U jednotlivých výrobců se může nastavení a použití senzorů lišit. Zpravidla zvolíte na displeji typ jídla a zadáte jeho množství. Trouba pak už nastaví vše ostatní sama a vy jen program spustíte. Leckdy je potřeba odolat tomu troubu během přípravy otevřít, protože

tím z pečicího prostoru unikne teplý vzduch s vlhkostí a senzory to zmate. Při správném nastavení a použití automatiky je však konstantně skvělý výsledek jistý.

2 „Jídla nejsou dostatečně vláčná. A chci také vařit zdravěji.“ Ke slovu se hlásí pára

Parní trouby se staly v průběhu posledních několika let do slova fenoménem. Nabízí je většina značek na trhu, přičemž parní funkce pronikly už i do nižšího cenového segmentu. Musíme ale tuto přípravu rozdělit do dvou kategorií - jednou je přímo vaření ve 100% páře, druhou potom pečení s přídavkem páry. Zatímco první metoda vám umožní tepelně upravovat zeleninu, maso a ryby při teplotě pod 100 °C, velmi šetrně a bez přídavku tuku, druhá je jakousi evolucí standardního pečení.

K vaření ve 100% páře, které je zdravé a pomáhá uchovávat v jídle maximum vitaminů a dalších prospěšných látek, potřebujete samostatnou parní troubu. Nebo multifunkční

troubu s párou, která je vybavena parním generátorem a výslovně vaření v páře umožňuje. Jedná se většinou o dražší model. Levnější alternativou jsou různé parní hrnce nebo příslušenství pro běžné trouby nebo mikrovlnky, ale v tomto případě není u páry přesně řízena teplota - pod jídlem se vaří voda a pára skrz něj prochází. U trouby s generátorem je ale pára s teplotou, kterou nastavíte na displeji, do pečicího prostoru vstřikována a přesně dávkována.

Nejen trouby s parním generátorem, ale i výrazně levnější trouby se speciální prohlubní ve spodní části pečicího prostoru nabízejí takzvané připařování. To znamená, že se kombinuje některá z metod klasického pečení s určitým množstvím páry. Modely s generátorem mají opět výhodu, že u nich lze produkci páry lépe řídit. Nejlevnější trouby s vli- sem v pečicím prostoru, kam se naleje voda, toto pochopitel-

ně neumožňují. Každopádně výsledným efektem takzvaného připařování je, že jídlo neztrácí na ob- jemu. Maso je tedy šťavnatější, přesto nepostrádá křupavou kůrčičku. Pečivo se zase vyznačuje větší vlácností.

Při výběru multifunkční parní trouby dejte každopádně pozor na to, jakým způsobem v ní pára vzniká. Většina značek v marketingu s párou operuje, ale z reklam většinou nejde poznat, o jaký typ trub jde.



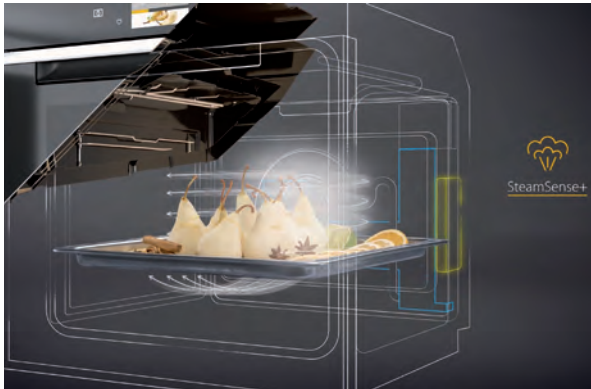
3 „Chci připravit mimořádné jídlo, blíží se finesám, které člověk dostane v těch nejlepších restauracích:“ Zkuste metodu sous vide

Vytvořit kulinářské extravagance a gurmánské požitky vyža- duje talent, um, zkušenosti i odvahu experimentovat. Tedy lidský otisk, který za vás žádná technika nevyčaruje. Přesto zde máme jeden způsob přípravy jídel, který je primárně technologickou záležitostí. Ve spojení s chytrou automatikou tak můžete začít takzvanou metodu sous vide používat v ku- chyni i vy. Jak na to? Potřebujete vakuovačku, varné sáčky a samozřejmě parní troubu nejvyšší kategorie, která funkci „sous vide“ nabízí. Sous vide znamená ve francouzštině „bez vzduchu“. Ingredience vložíte do sáčku, odsajete vzduch, pytlík zavaříte a jídlo připravíte při nízké teplotě v řádu desí- tek stupňů. Například vůně a chuť bylinek v sáčku intenzivně proniknou do masa, které prakticky neztrácí objem.

Trouby s touto funkcí stojí zhruba 40 000 Kč, což není samozřejmě málo. Jde ale o multifunkční modely, které umožňují také vaření ve 100% páře, pečení s přidávkou páry a další tradiční způsoby pečení. Pokud hledáte levnější cestu k sous vide, můžete vyzkoušet některý ze speciálních ponorných vařičů s přesným řízením teploty, kdy se jídlo připravuje v hrnci s vodou. Tyto vařiče stojí kolem 3 tisíc ko- run, ale vyžadují mnohem větší kontrolu celého procesu ze strany uživatele a nemusíte u nich dosáhnout konstantních výsledků. Jsou určeny spíše nadšencům a experimentátorům. Kdo chce perfektní výsledek a o nic se nestarat, je trouba sázkou na jistotu.

Sous vide a vakuování

Značka Hoover uvedla letos na trh kompletní systém pro sous vide vaření i uchovávání potravin v maximální kvalitě. Takzvaný H-System 700 je tvořen parní troubou, vakuovačkou (na obrázku) a šokovou mrazničkou, která velmi rychle čerstvě uvažené potraviny zmrazí, takže si uchovají původní chuť a vzhled. Pak je stačí jen ohřát v parní troubě a chutnají jako čerstvě uvažené. Vakuovačku je možné využít také s dalšími parními troubami Hoover. Jednotlivé spotřebiče i celou sestavu koupíte u společnosti Tauer Elektro nebo v showroomu Candy Hoover v Praze.



Vaření ve 100% páře

Mezi výrobce, kteří dodávají multifunkční trouby s parními funkcemi, se zařadil před rokem i americký Whirlpool. Jeho vlnková loď z řady W Collection s označením W9 OP2 4S2 H má funkci SteamSense+ s parní generátorem, umožňuje vaření ve 100% páře do 100 °C i pečení v kombinaci s párou. Grafika ukazuje průhled do pečicího prostoru, kam je z generátoru vstřikována pára. Trouba nepostrádá automatiku, chytré senzory ani konektivitu. Její vnitřní objem je 73l. Prodává se za 22 990 Kč.

301404/48 ▼ INZERCE

HOOVER COLLECTION 7

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 vestavným kávovarem, ohřevnou zásuvkou, setem parní trouby, vakuovací zásuvky a šokového mrazáku pro vaření metodou sous vide nebo revoluční troubou H-KEEPHEAT, která váš pokrm nejen uvaří, ale i uchová čerstvý až na jeden týden.

Hoover. Cook the way you live



Stáhněte si
Hoover Wizard App

www.hoover.cz



COLLECTION 7

Vařte jako skutečný šéfkuchař

4 „Nikdy nestíhám přípravu celého menu pro více osob a ve stresu dělám chyby.“

Pro vás je tu víceúrovňové pečení nebo rozdělení pečicího prostoru

Základ tvoří u moderních trub možnost pečení na více úrovních najednou – to znamená, že můžete do trouby dát třeba 3 a někdy i více plechů. Netřeba se bát nerovnoměrného pečení nebo nutnosti plechy obracet nebo měnit vzájemně jejich pozice. Trouby s kvalitním rozvodem horkého vzduchu hřejí s maximální přesností a například vánoční cukroví tak upečete mnohem rychleji.

Co se týče přípravy dvou jídel najednou, zde už je potřeba sáhnout spíš po troubě, která umožňuje kompletní rozdělení pečicího prostoru na dvě části. Slouží k tomu speciální zásuvná deska dodávaná k troubě a vnitřní konstrukce se dvěma ventilátory v zadní stěně. Pro každou část tak můžete nastavit rozdílnou teplotu i dobu pečení a současně se nemusíte bát mísení pachů a vůní. Maso tak upečete souběžně s jablečným koláčem, takže se můžete v klidu věnovat například příloze a salátu.



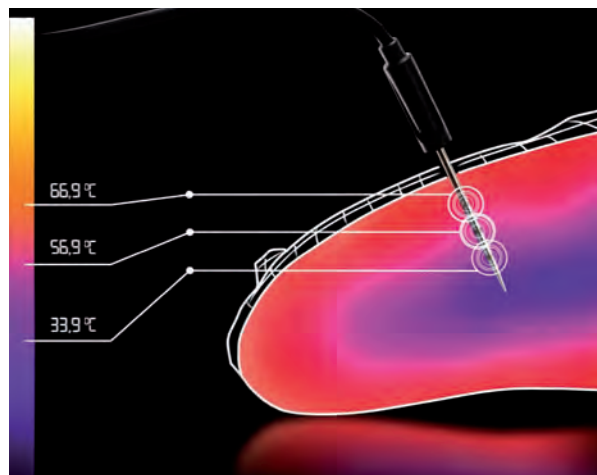
Revoluční trouba s dělicí deskou

Značka Hoover uvede na český trh již brzy troubu H-KEEPHEAT, která se dostala i na stránky mainstreamových médií díky tomu, že je schopná udržet jídlo jako čerstvě uvařené po dobu až 7 dnů. Zajištěno je to pomocí udržování daného jídla při teplotě, která brání růstu bakterií. Současně má tato trouba speciální dělicí desku, která vám umožňuje v ní vytvořit dva zcela separátní pečicí prostory. Upečete tak dvě jídla při odlišném způsobu přípravy i nastavení teploty. Trouba nabídne i konektivitu a další pokročilé funkce. Prodávat se začne už v prosinci za příjemných 22 990 Kč.

5 „Bojím se koupit dražší a kvalitnější maso, protože nikdy netrefím správné propečení.“

O vše se postará automatika spolu s teplotní sondou

U obyčejné trouby vám pomůže sonda s teploměrem, kterou zapíchnete do masa. Musíte ale neustále kontrolovat teplotu a stihnout vyndat pečení včas. Vybrané trouby ale mají vlastní sondu, která je kabelem napojena k jejich systému, takže mají informace o teplotě uvnitř jídla neustále k dispozici. Jakmile je dosaženo úrovně, kterou si na displeji nastavíte,



Teplotní sonda

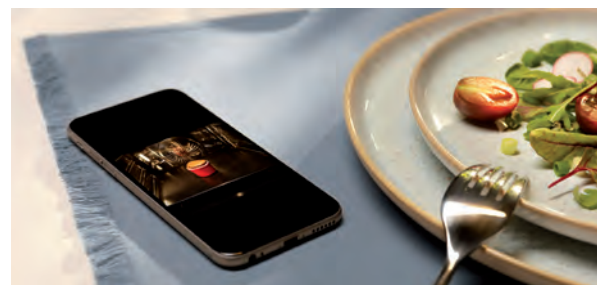
Grafika společnosti Bosch ukazuje, jak funguje masová sonda v jejich nejnovější generaci trub Serie 8. Teplotu měří hned ve třech bodech, takže mnohem lépe vyhodnotí skutečný stav, než standardní sonda s teploměrem, který musí uživatel neustále sledovat. Podobně jako PerfectRoast od značky Bosch fungují i sondy jiných výrobců.

u nejnovějších trub už přímo formou „rare“, „medium“ atd., tak vás trouba upozorní, že je jídlo hotovo. Vy se vlastně o nic nestaráte a vše necháváte na spotřebiči a jeho elektronice. Pečení s teplotní sondou je nejpresnější u trub, které měří teplotu na více místech, což je prvek, kterým se výrobci v popisu výrobku chlubí.

6 „Chci upéct dobré jídlo, ale mám málo času a nechci neustále poletovat v kuchyni.“

Pomohou plně automatizované recepty, konektivita i kamera v troubě

Jednoznačně nejnovatивnější a teprve nastupující technologií u domácích spotřebičů je jejich zapojení do domácí wi-fi sítě, které přináší nejen ovládání na dálku, ale hlavně lepší kontrolu nad prací a údržbou spotřebičů. U vestavných trub znamená konektivita také možnost pracovat s recepty v tabletu nebo telefonu (v rámci aplikace daného výrobce). Součástí celého postupu je i odeslání přesného nastavení pro daný pokrm do systému trouby a zahájení pečení, aniž byste museli na samotném ovládacím panelu cokoliv sami volit. Některé trouby mají dokonce v pečicím prostoru kameru, takže se můžete podívat na dálku v aplikaci na stav jídla. Nejste tak nuceni se každou chvíli vracet z pracovny nebo z obýváku do kuchyně.



Trouba s kamerou

Jedním z výrobců, který uvedl na trh multifunkční parní troubu s konektivitou, a dokonce kamerou v pečicím prostoru, je Electrolux. Jeho model 900 CookView vám umožňuje na dálku sledovat stav jídla. Troubu hledejte pod označením KOAAS31CX. Zaplatíte za ni 39 990 Kč.

7 „Jídlo mi na varné desce často překypí. Při smažení olej prská a pokrm občas připálím.“

Vše vyřeší řízení varu a smažení

Nejmodernější funkce tohoto typu najdete pouze u indukčních desek, všem ostatním zůstávají a velmi pravděpodobně zůstanou navždy zapovězeny. Indukce totiž dokáže velmi přesně řídit teplotu přípravy a reagovat na informace, které naměří pomocí chytrých senzorů. Ty mohou být integrované přímo v samotné desce, nebo jsou externí s magnetem a přiloží se k boku hrnce. Měří se vibrace vydávané nádobím a teplota.

Senzory mohou mít různé účely a zatím žádná deska nekombinuje úplně všechny funkce. Navíc se mohou lišit i u jednotlivých značek. Nejrozšířenější jsou senzory pro řízení smažení, aby bylo rovnoměrné a probíhalo při optimální teplotě. Deska tak neustále upravuje svůj výkon, aby kompenzovala ochlazování oleje s tím, jak do něj vkládáme jídlo. Výkon zase ale hned ubere, když dosáhne olej správné teploty. S těmito deskami se zbavíte přílišného prskání a jídlo nespálíte. První i poslední lívánek jsou také usmaženy úplně stejně.

Další typ senzorů zase řídí var, takže zabráni překypění jídla nebo dokáže detekovat dosažení varu a automaticky snížit výkon pro jeho udržování. Při vaření se tak nemusíte hrncům tolik věnovat, aniž by hrozil nějaký větší průšvih.

Popsané technologie má ve svých vyšších modelech indukčních desek značná část výrobců. V popisech výrobků jsou často vyzdvihovány a nejde je při výběru minout.



Senzory indukčních desek

Na fotce vidíte flexibilní indukční desku Bosch PXY875KW1E, u které nejsou přesně určeny tradiční varné zóny, ale lze volně používat většinu její plochy. Deska je vybavena jak technologií pro optimální smažení PerfectFry, tak pokročilým systémem PerfectCook, který zabrání překypění jídla. Externí senzor vidíte na hrnci se zeleninou. Prodává se zvlášť. Můžete jich dokoupit i více kusů a používat je najednou. Samotná 80cm deska stojí 42 990 Kč, senzor 2 690 Kč.

313170/10 ▼ INZERCE

8 „Chci rozpouštět máslo a čokoládu bez vodní lázně a složitostí.“

Nebojte se automatických programů indukčních desek

Vyšší modely varných desek s indukční technologií, samozřejmě těch novějších, nabízejí některé pokročilé funkce. Kromě speciálního nízkoteplotního rozpouštění při teplotě okolo 40 °C jsou to také dušení nebo udržování jídla v teple. Nemusíte používat vodní lázeň, nemusíte řešit, aby se jídlo nepřipálilo, ale ani to, že by nebylo dostatečně teplé pro servírování. Deska se při aktivaci patřičné funkce postará o vše sama.



Automatické programy

Mezi desky, které jsou vybaveny velkým množstvím pokročilých technologií včetně automatických programů, patří tato indukce Whirlpool. Jedná se současně o top model s flexibilními zónami a nadstandardní šířkou 86 cm. Najdete ji pod označením SMF 9010 C NE IXL. Cena? 40 990 Kč.

W Collection

Inteligentní vaření s technologií 6. SMYSL

Nejnovější řada spotřebičů Whirlpool s intuitivní technologií 6. smysl, která vás dovede k těm nejlepším výsledkům.





SENSING THE DIFFERENCE



H-KEEPHEAT

Revoluční trouba

První a jediná multifunkční trouba s funkcí pro skladování pokrmů

Revoluci ve vaší kuchyni přináší nová trouba **H-KEEPHEAT** značky Hoover, která uchová jídla chutnější a zdravější připravená ihned ke konzumaci, a to po dobu až 7 dní. Díky patentované technologii Exever™ 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 troubu využít pro běžné pečení až na 5 úrovních, rozdělit ji na dva samostatné prostory nebo využít některou z funkcí vaření při nízkých teplotách.

Jak uchovávání potravin v troubě H-KEEPHEAT funguje?

Uvařené nebo upečené jídlo ať již z trouby nebo třeba z pánve zavakuujete (vakuovací souprava je součástí balení), 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. Nastavená teplota je dostatečně vysoká na to, aby se v jídle nemnožily bakterie, ale zároveň nízká na to, aby se jídlo nezneškodnotilo. Pokrm zůstane chutný, šťavnatý a zachová si své nutriční hodnoty. Servírovat jej můžete kdykoliv a vyhnete se zbytečnému ohřívání chlazeného jídla.

Jedna trouba, tři funkce

Kromě uchovávání pokrmů při teplotě servírování můžete troubu využít na pečení v jednom velkém nebo ve dvou oddělených prostorech, a to při odlišných programech i teplotách, aniž by se smísily chutě a vůně. Další výhodou trouby H-KEEPHEAT je možnost zdravého pečení při nízkých teplotách v rozmezí 70–100°C. Trouba je plně připojena k Wi-Fi, v mobilní aplikaci Wizard získáte více než 170 receptů vč. vaření při nízkých teplotách, na dálku můžete troubu ovládat nebo sledovat průběh pečení, kompatibilní je s hlasovými asistenty pro chytrou domácnost Alexa a Google Assistant (hlasová funkce je dostupná pouze v angličtině).

www.hoover.cz

301403/41 ▲ INZERCE

9 „Hledám automatické řešení pro přípravu polévek, omáček a dalších jednoduchých jídel.“

Automatické zpracování a tepelná úprava pomocí kuchyňského robotu nebo mixéru

Připravit holandskou omáčku nebo lahodný italský zabaione si při použití běžného sporáku žádá um a zkušenosti, často i měření teploty. Co když vám teď řekneme, že noční můru mnoha kuchařů zvládnete udělat prakticky bez zkušeností a bez práce. Cestou je kuchyňský robot s integrovaným indukčním vařičem a na stupeň přesným nastavením teploty. Spustíte míchání, nastavíte teplotu a jen přidáte ingredience. Nic víc. Takový robot vám usnadní ale i přípravu různých omáček na těstoviny, polévek nebo italského rizota, navíc vás zbaví povinnosti vše neustále míchat, protože to dělá za vás. Na českém trhu je s tímto konceptem nejvíce vidět značka Kenwood. Před časem uvedl na trh varný robot také americký KitchenAid, kde už jde ale spíše o multifunkční chytrý hmec s některými funkcemi robotu. U Kenwoodu naopak získáte robot s možností připojení velkého množství klasického příslušenství, kde je funkce vaření jako přídatný prvek. Oba tyto produkty stojí okolo 25 000 Kč. V nižší cenové kategorii najdete automatické polévkovary nebo stolní mixéry s funkcí vaření. Do nich stačí dát ingredience, například zeleninu, a aktivovat patřičný program. Zařízení vše samo zpracuje a uvaří.

Polévka bez práce

Rychle si připravit chutnou večeři nemusíte jen z polotovárů nebo instantních směsí. Jde to i z čerstvých surovin. Jednou z cest je pořídit si takzvaný polévkovar, který automaticky uvaří a umixuje suroviny. Na obrázku model Tefal BL 542831 prodáváný za 1 999 Kč.



Robot s funkcí vaření, dušení i smažení

Britský Kenwood už před časem uvedl na trh druhou generaci svého unikátního robotu Cooking Chef, který je vybaven indukčním vařičem. Můžete v něm míchat i tepelně upravovat suroviny, aniž byste sami museli cokoliv dělat. Jinak jde o plnohodnotný robot s možností rozšíření o další příslušenství. Kenwood má jednoznačně nejširší nabídku doplňků na trhu. Dodává se v různých sadách lišících se základní výbavou. Ceny na internetu začínají lehce nad 22 000 Kč.

Nezatracujte mikrovlnku. Mýty o její škodlivosti jsou plodem lidové tvořivosti

Mikrovlnná trouba nabízí nejjednodušší a nejrychlejší způsob ohřevu jídla přímo na talíři. Během necelých dvou minut dokáže studený guláš spolu s knedlíky dostat zpět do stavu, kdy máte na talíři chutné jídlo. Strach z jejího používání podléhá stejně nesmyslným legendám a špatně interpretovaným informacím, jako současný odpor k očkování.

Když navážeme na předchozí řádky, pokud patříte mezi odpůrce očkování a věříte všem dezinformacím šířícím se internetovými fóry, určitě nemá smysl, abyste četli následující text. Odpor k očkování či mikrovlnkám stojí na stejných základech – výmyslech a kolektivním utvrzování se v chybných informacích. Stejně jako neexistuje žádná odborná studie, která by například potvrdila jakoukoliv souvislost mezi očkováním a autismem (ne, opravdu taková neexistuje), tak neexistuje žádná studie, která by přinesla výsledky o škodlivosti mikrovlnných trub (ne, ani ta opravdu neexistuje).

Proč není mikrovlnka škodlivá?

Mikrovlnná trouba používá k ohřevu takzvané mikrovlny. Jedná se o jeden z mnoha druhů záření. Přestože si toto slovo poji hodně lidí s radioaktivitou, zářením je například i bílé světlo. Mikrovlny jsou navíc v troubě „uzavřeny“ pomocí jejího kovového pláště i kovové mřížky ve skle dvířek. Produkovány jsou pouze ve chvíli, kdy je trouba zavřená, takže ven neunikají. Po otevření dvířek již žádné jejich „zbytky“ ven nemíří a nic vám nehrozí. Navíc elektromagnetické záření, které v troubě vzniká, nebylo dosud žádnou studií označeno za nebezpečné.

313170/29 ▼ INZERCE

Whirlpool W Collection Inovativní technologie ve vašich službách

UCELENÁ ŘADA W COLLECTION Z DÍLNY SPOLEČNOSTI WHIRLPOOL JE SKUTEČNÝM UNIKÁTEM NA TRHU. NAJDETE V NÍ ROZLIČNÉ SPOTŘEBIČE, NEJEN TY VESTAVNÉ KUCHYŇSKÉ, JAKO JSOU TROUBY ČI VARNÉ DESKY. SLADIT DOMÁCÍ TECHNIKU, OVLÁDAT VŠE STEJNÝM ZPŮSOBEM, TO TU JEŠTĚ NEBYLO. DESIGNOVOU DOMINANTOU JSOU MINIMALISTICKÉ TVARY, KOMBINACE NEREZU A ČERNÉHO SKLA A DOKONALÝ SOULAD VŠECH SPOTŘEBIČŮ.

Základ W Collection tvoří samozřejmě vestavné spotřebiče, mezi nimiž nechybí ani multifunkční trouby s parními funkcemi SteamSense (připravování při pečení) a SteamSense+ (vaření ve 100% páře i přípravování). Dominantou jsou také indukční desky s flexibilními zónami, kde můžete volně posouvat hrnce, pomalu rozpouštět máslo i smažit bez nepříjemného prskání. W Collection vám otevře také k množství automatických programů vaření a pečení a nabídne možnost dálkové kontroly činnosti spotřebiče z chytrého telefonu. Kdo chce mít v kuchyni chladničku s velkorysým prostorem, může místo vestavby dát na odív volně stojící čtyřdveřovou americkou lednici. Opomenout při výběru nových spotřebičů nemůžeme ani kategorii myček, kde má Whirlpool pokročilé modely s funkcemi PowerClean a PowerDry. První jmenovaná přináší sestavu přídatných vysokotlakých trysek, které dokonale umyjí připravené hrnce a pánve umístěné v zadní části spodního koše. PowerDry zase zajišťuje aktivní sušení pomocí ventilátoru, takže je nádobí po skončení programu dokonale suché. A navíc tyto myčky umyjí plnou náplň za necelou hodinu.



Whirlpool

Kombinace mikrovln a grilu

Dlouhodobě patří mezi nejsilnější značky na trhu mikrovlnek značka Whirlpool. Jedním z důvodů je i to, že celou kategorii už před mnoha lety posunula výrazně vpřed, když začala ve svých troubách používat gril či horký vzduch. Zejména funkce Crisp se proslavila a rozšířila napříč celým trhem. Nejde jen o mikrovlnný ohřev s přídatným grilem. Zásadní je i použití kovového talíře, který mikrovlny rozpálí. Jídlo se tak připravuje rovnoměrně z obou stran. Díky tomu je mražená pizza hotová a dokonale křupavá až dvakrát rychleji. Na obrázku nová vestavná mikrovlnka z řady W Collection.



Ostatně toto zařízení produkuje i mobily, byť ve výrazně menší míře než trouba ve svém uzavřeném vnitřním prostoru, a nikdo zatím nepřinesl nezvratný důkaz, že by jejich používáním vznikaly nádory apod., byť je to oblast, které se vědci věnují už poměrně dlouhou dobu. U mikrovlnky ale při jejím používání žádné záření stejně ven neuniká, takže není co řešit.

A jak mikrovlny jídlo vlastně ohřívají? Pomocí vibrací na molekulární úrovni, kdy se molekuly rozechvějí, narážejí do sebe, a tím vzniká teplo. Působí hlavně na vodu a v menší míře také tuky a sacharidy.

A jaký má vliv na nutriční hodnotu potravin?

Ohřívání jídla v mikrovlnné troubě znehodnocuje vitaminy a další tělu prospěšné látky, zní často v internetových diskuzích. Zde je nutné zdůraznit, že každý ohřev má negativní vliv na nutriční látky. Důležitá je teplota a doba, po které je jídlo ohříváno. Čím vyšší je a čím delší dobu vše trvá, tím méně živin v potravinách zůstane. Studie prokázaly, že nejhorší nejsou mikrovlnky, kde je ohřev krátký a nedosahuje se vysoké teploty, ale naopak dlouhé vaření ve vodě nebo „papiňáku“. Tyto metody snižují nutriční hodnoty nejvíce. U mikrovlnek ale platí, že s některými potravinami si úplně

„nerozumí“. Nedoporučuje se v nich tepelně upravovat česnek nebo mateřské mléko, v němž mikrovlny mohou eliminovat bakterie, které ničí choroboplodné zárodky. Na druhou stranu u spousty potravin nevznikají při tepelné úpravě v mikrovlnce škodlivé látky, jako například při smažení. Pokud si chcete uváděné informace ověřit a vládnete angličtinou, doporučujeme si projít následující studie, které snadno „vygooglujete“: *Effects of microwave cooking/reheating on nutrients and food systems*, *Influence of cooking methods on antioxidant activity of vegetables* nebo *Phenolic compound contents in edible parts of broccoli inflorescences after domestic cooking*.

Rovnoměrná distribuce mikrovln

Většina zákazníků kupuje levné mikrovlnky za dva tři tisíce, které postačí k obyčejnému ohřevu jídla. Pokud chcete vyspělejší řešení, budete muset sáhnout hlouběji do peněženky a zaměřit se na minoritní nabídku trhu v podobě trub, které mají pokročilejší technologie. Řeč není jen o mikrovlnkách s grilem či horkým vzduchem, ale zejména o těch, které se pyšní rovnoměrnou distribucí mikrovln. Většinou je produkuje z více emitorů, což ve výsledku znamená šetrnější a lepší ohřev jídla. Ještě dál jdou trouby s takzvaným invertorem. Klasické modely totiž svůj výkon nastavují tak, že prodlužují či zkracují dávky elektromagnetického záření. Výkon samotný je ale pořád stejný. Invertor umožňuje, aby byly mikrovlny vysílány k jídlu kontinuálně a skutečně se měnil výkon emitoru jako takový. Někteří využívají invertoru a rovnoměrné distribuce k tomu, že trouby dokonce zbavují otočného talíře. Jídlo se při ohřevu vůbec netočí, protože to trouba již nepotřebuje. Otáčení slouží standardně k tomu, aby se pokrm nastavoval směrem k emitoru mikrovln.

Pár slov závěrem

Mikrovlnná trouba není žádný kuchyňský démon. Diskuze na „Mimibazaru“ a podobných fórech, prosím, neberte opravdu vážně. Tam nechodí diskutovat odborníci, nenajdete tam ověřené informace a spousta lidí se tam jen vzájemně utvrzuje v hloupostech, jak jsme psali na začátku článku.

Odsavač patří mezi opomíjené spotřebiče. Investovat do něj se ale vyplatí

Když vybíráme kuchyň, věnujeme mnoho pozornosti troubě, varné desce, myčce i lednici. Odsavač ale mnoho lidí považuje za něco, co si moc pozornosti nezaslouží. Podívá se proto na hlučnost a maximální výkon, řekne si, že ten a ten bude stačit, čímž celý proces výběru víceméně končí. Jde však o zásadní chybu.



Máte doma odsavač a připadá vám, že velkou část par při vaření vůbec nezachytí? Nebo ho musíte rovnou nastavit na nejvyšší výkon, motor hlučí a vy si při vaření neposlechnete ani písničku? Máme pro vás špatnou zprávu. Vybrali jste pro daný prostor špatný odsavač.

Moderní odsavače se spodním sáním

Místo výběru samostatné varné desky a odsavače, který bude nad ní, můžete dnes pořídit kombinované řešení, kdy je odsavač přímo součástí desky. Na fotce vidíte nový indukční model Bosch PVS851F21E, který lze zapojit jak pro odtah ven, tak pro recirkulaci. Funkcemi a chytrými senzory nabitá deska se prodává za 66 990 Kč.

Design je důležitý, ještě důležitější je ale fyzika

Když pomineme ten nejlevnější cenový segment, kde odsavač plní a vždy bude plnit svůj účel jen základním způsobem a nikdy nezachytí většinu par, soustředí se lidé ochotní investovat větší obnos hlavně na design. Příliš už nepřemýšlejí nad tím, jaký má mít digestoř výkon, účinnost a hlučnost. Vybrat správný odsavač je celkem věda. Podcenění této problematiky znamená šíření mastných par a pachů po kuchyni nebo i dalších místnostech. Ani energetický štítek není v tomto případě úplně vypovídající, protože u odsavačů záleží na tom, do jakého prostoru je instalujete a jak dlouhé a členité je odtahové potrubí.

Počítejte s digestoři dopředu

To, že budete mít ve své kuchyni odsavač, je asi celkem přirozené a jasné. Leckdo ale při rekonstrukci bytu nebo stavbě zapomene na přípravu, takže je pak složitější vést odtah. Někdy dokonce nemožné a volí se takzvaná recirkulace, kdy vzduch jen prochází systémem filtrů a vrací se zpět do místnosti. Netřeba snad říkat, že jde o nejméně efektivní řešení. Kdo chce vysokou efektivitu, musí volit odtah ven, což nás přivádí k odtahovému potrubí. Mělo by mít dostatečný průměr – standardních 120 mm je většinou málo. Navzdory tomu mnoho, především levnějších odsavačů, je připraveno právě pro něj. Vhodnějších je určitě 150 mm. Užší potrubí ve spojení s výkonným motorem totiž znamená vysokou hlučnost a i efektivita je nižší, protože se motor snaží „protlačit“ velké množství vzduchu malým prostorem. U dražších instalací se často volí dokonce venkovní motor, hlavně v případě samostatných domů. Zde se dokonce pak nasazuje potrubí s 200 mm průměrem. Takové digestoře v kuchyni není téměř slyšet.

Samozřejmě i odsavač s integrovaným motorem může pracovat tiše – musí být však vybrán na základě odporu daného potrubí při konkrétní instalaci. Odpor by mělo spočítat kuchyňské studio, které vám celou kuchyň dodává, nebo jeho subdodavatel.

Integrované odsavače ve varné desce nebo pracovní desce

Digestoři je na trhu spousta – komínové, ostrůvkové, výsuvné či vestavné. Nejmladší a nejvíce trendy kategorií jsou ale ty

s takzvaným spodním odsáváním. Najdete je buď jako součást varné desky, nebo coby samostatný produkt instalovaný za deskou či po jejích bocích. Celý odsavač se tak skrývá uvnitř kuchyňského nábytku a odtah je většinou sveden k podlaze, skrytý pod skříňkami a vedený ven. U recirkulace se nachází v liště u podlahy mřížka, takže je vzduch vyfukován zpět do místnosti.

Může se vám zdát, že tento typ odsavače nebude fungovat nebo nenabídne dostatečnou efektivitu, ale není tomu tak. Pokud je zvolen správný typ a instalace je provedena korektně, většinu par zachytí. Pochopitelně musíte i zde pravidelně čistit tukové filtry, ideálně v myčce nádobí, aby se účinnost odsávání nesnížila. U recirkulačního módu navíc měnit uhlíkové filtry, které zachycují pachy. V každém případě výběr odsavače nepodceňujte a nechte si poradit od odborníka. Jinak je velmi pravděpodobné, že doma skončíte s příliš hlučným a neúčinným produktem, který sám o sobě nemusí být špatný, jen je chybně vybraný pro danou kuchyň.



Nevěříte spodnímu odtahu?

Že spodní odtah pomocí odsavače nacházejícího se vedle hrnců, nikoliv nad nimi, opravdu funguje, ukazuje tento obrázek. Výkon je dostatečný, aby většina par byla opravdu zachycena. Díky integraci odsavače do kuchyňské linky se také nemusíte bát vysoké hlučnosti.

Trouby, které perfektně upečou, a ještě se samy vyčistí

Děsí vás následky velkého vaření a pečení? Čištění trouby někdy zabere více času, než příprava oběda pro celou rodinu. Když zanedbáte pravidelnou údržbu, bude k odstranění připálených zbytků třeba použít agresivní čisticí prostředky a hodně hrubé síly. Moderní trouby nabízejí jednodušší a efektivnější řešení – automatické pyrolytické čištění.

Ruční čištění trouby může být velmi únavné a časově náročné. Díky troubám Bosch s integrovanou samočištěcí funkcí v podobě pyrolýzy si můžete tento úkol jednou provždy vyškrtnout ze seznamu domácích povinností. Aniž byste si zašpinili ruce nebo museli používat chemické čisticí prostředky. Jednoduše stisknete tlačítko Start a trouba se v závislosti na znečištění zahřeje na teplotu až 485 °C a spálí veškerý tuk a další nečistoty na popel. Poté stačí vnitřek trouby vytrít vlhkým hadříkem.

Pyrolýza i automatika v jednom

Popisovanou pyrolytickou funkci nabízí například model Bosch HBA5784B0. Tato trouba ze Serie | 6 ušetří čas i práci i díky automatickým programům AutoPilot 30. Ať už připravujete drůbež, maso, ryby, zeleninu nebo pečené brambory, stačí pouze vložit pokrm do trouby, zvolit příslušný program, nastavit hmotnost a stisknout »Start«. AutoPilot určí druh ohřevu, teplotu i dobu trvání. Po ukončení procesu pečení se trouba automaticky vypne. Díky rychlé a rovnoměrné distribuci vzduchu po celém prostoru trouby, můžete současně péct až na třech úrovních. Tento model získal značku kvality dTest v testování pyrolytických trub časopisu dTest 5/2019.

Domácí spotřebiče Bosch si můžete prohlédnout v showroomu Brand Experience Center.

Více na www.bosch-home.com/cz





CHEF XL TITANIUM

Výkon, s kterým bude vše snazší

Je rychlý, silný a všestranný. Kuchyňský robot s výklopným ramenem, výkonným motorem a jednoduchým ovládáním patří do výbavy každého zapáleného kulináře, protože za vás zvládne spoustu práce a to nejen na Vánoce.



Chef XL Titanium přinese doslova světlo do vaší kuchyně a probudí vaši kreativitu.





Proč si pořídit kuchyňský robot CHEF XL TITANIUM s osvětlením pracovní mísy?

Chef XL Titanium s unikátní funkcí osvětlení pracovní mísy přináší preciznost a všestrannost do vaší kuchyně. Osvětlení vám dává kontrolu nad přípravou, abyste snadno určili, zda je krém správně vyšlehaný, nebo použitá ingredience správně zapracovaná.

Světlo barvu surovin nezkrasuje ani je nezahřívá, takže, vždy vytvoříte přesně to, co potřebujete.

Hlavně ať vám dělá příprava jídla radost

Silný Chef XL Titanium dokáže vyvinout až 1700 W, které využijete na míchání, hnětení, šlehání, mixování a mnohem víc – od jemného promíchávání až po strouhání tvrdé zeleniny a vysokootáčkové mixování. Tento vysoký výkon vás nikdy nezklame. Při práci si můžete vybrat z plynulé regulace otáček nebo zvolit funkci puls pro maximální otáčky, protože planetární míchání v kónické míse vždy zajistí správné propracování všech ingrediencí.

Extra velká pracovní mísa

Další výhodou je robustní nerezová 6,7 l mísa s protisklznými držadly a praktickou stupnicí uvnitř. Má extra velkou kapacitu, kterou si můžete uzpůsobit podle nastavení výšky metly, dokáže tedy připravit pokrm až pro deset lidí nebo vyšlehat sníh ze dvou bílků. Klíč pro úpravu výšky metly je součástí balení, a tak je dobré ho mít vždy po ruce.



Metly

Spolu s robotem Kenwood Chef XL Titanium je v balení celá řada nástavců, mezi nimi tři nerezové metly: K-metla na lehká těsta, pevná balónová metla šlehačím metla na krémy a spirálový hnětačím hák na tuhá těsta. Dále pak speciální cukrářská metla na jemné míchání pro nadýchanou konzistenci a flexi metla, která stírá ingredience ze stěn mísy a zároveň je jemně tře v hladké krémy a třená těsta.



Vhodné pomůcky

Zdlouhavé a náročné strouhání a krájení zeleniny na zeleninový salát. Složitě drcení koření v hmoždíři. Krájení cibulky na jemno prostě nikdy nemůže být na jemno? Správný typ příslušenství může nahradit až několik zastaralých a místo zabírajících kuchyňských spotřebičů. Uspadněte si práci v kuchyni!

V základní modelové řadě KVL8400S naleznete skleněný mixér, food processor se strouhacími disky a mlýnek na maso. V rozšířené verzi KVL8470S je navíc mlýnek na bylinky a koření a lis na citrusy, viz první řada výše. Dalších více než 20 nástavců lze k robotu připojit a dokoupit podle přání: pomalý odšťavňovač, mlýnek na mák, nástavce na výrobu domácích těstovin, nástavec na krájení kostiček, a ještě mnohem více.

Více najdete na www.kenwoodworld.cz

KENWOOD

ANKETA: Do domácího vaření pronikají chytřejší a chytřejší technologie, které dělají spoustu práce za nás. Které z nedávných inovací považujete za skutečně praktické?



LENKA MAJKOVÁ
produktová manažerka Tefal
Groupe SEB ČR

Značka Tefal přichází s inovacemi tradičně už každý rok. Největší ohlas těchto dní jsme zaznamenali u našeho inteligentního kontaktního elektrického grilu Optigrill Elite. Tato novinka zastoupí profesionálního šéfkuchaře. Optigrill sám změří tloušťku a velikost masa, a právě díky tomu připraví dokonalý steak podle vaší chuti. S funkcí prudkého opékání vmžiku maso zatáhne, to pak zůstane lahodně šťavnaté. Intuitivní dotykový displej nabízí volbu z 12 programů – jednoduše připravíte také zeleninu či ryby. Mezi další inovace patří náš vysokorychlostní mixér Ultrablend Boost, který má funkci vaření a je navíc vybaven vakuovou technologií. Díky dvěma nádobám připravíte teplé i studené pokrmy: V tepelně odolné skleněné nádobě uvaříte hladce krémovou polévku a v tritanové připravíte zdravější, chuťnější a barevnější smoothie bez oxidace. Tito dva pomocníci by neměli chybět v žádné domácnosti!



KAROLÍNA NOVOTNÁ
Category Manager
BSH domácí spotřebiče

Praktických inovací, které usnadňují práci v kuchyni, je u našich spotřebičů celá řada. Začátečníci i zkušenější kuchaři oceňují možnost automatického nastavení druhu ohřevu i teploty s funkcí Assist nebo senzor PerfectBake v troubách Bosch, díky němuž nemusíte při pečení průběžně kontrolovat stav špejle. Sensory sledují zbytkovou vlhkost a spolehlivě poznají, kdy je hotovo. Přesnou vnitřní teplotu steaků, ryb i pečení zase ohlídá teplotní sonda PerfectRoast. Nejen při přípravě cukroví se hodí také 4D horký vzduch, díky kterému můžete péct až na 4 úrovních najednou. Spoustu praktických vylepšení nabízí také varné desky. Díky senzorovým technologiím například 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 či řízky.



KRISTINA HLAVÁČKOVÁ
manažerka komunikace CZ&SK
Candy Hoover

Pro české zákazníky právě uvádíme multifunkční troubu Hoover H-KEEPHEAT, která je svým způsobem revoluční, umožňuje změnit návyky při přípravě jídla, a především být časově flexibilní. Díky patentované technologii Exever můžete v troubě uchovat jakýkoliv uvařený nebo upečený pokrm až po dobu 7 dní. Trouba jej bezpečně zahřívá na servírovací teplotu 63 nebo 70 stupňů, dokud jej nechcete podávat. Pokrmy nedostávají opakovaný teplotní šok zchlazením v lednici a následným ohříváním. Při programu skladování jsou zavakuované, vakuovací souprava je součástí balení, nastavená teplota je dostatečně vysoká na to, aby se v jídle nemnožily bakterie, ale zároveň nízká na to, aby se jídlo nezneškodilo, zůstane chutné, šťavnaté a zachová si své nutriční hodnoty. Díky tomu si můžete navařit večeri pro přátele nebo velký rodinný oběd dostatečně dopředu, když zrovna máte čas, a i po pár dnech bude vypadat a chutnat, jako uvařený před hodinou.



ADÉLA SHEJBALOVÁ
Category Manager Cooking East Cluster
Whirlpool

Hlavním reprezentantem velmi pokročilých a inovativních technologií je pro značku Whirlpool komplexní řada vestavných i volně stojících spotřebičů W Collection. Díky speciální aplikaci 6th Sense Live může zákazník spotřebiče nejen ovládat a kontrolovat na dálku, ale také využít jejich širokých možností pro své požadavky. Aplikace je zároveň zdrojem zajímavých informací a užitečných návodů. Nabízí řadu receptů, které lze nastavit dle vlastních preferencí a profilu, možnost plánování jídla předem včetně vytvoření nákupního seznamu nebo také speciální nastavení dietetických požadavků a mnohé další. Veškerá příprava jídla je pak pod kontrolou senzorů technologie 6. SMYSL. Díky inteligentním technologiím spotřebičů může být péče o domácnost mnohem snazší, efektivnější, ale také zábavnější.



LEA BARTÁKOVÁ
brand manažerka Kenwood
De'Longhi Praga

Za skutečně užitečné považuji ty inovace, které se hlavně lehce ovládají a ušetří mi čas, nebo ruce. V kuchyni trávím hodně času, a pokud bych měla jmenovat jednu, která mi ušetřila hodně práce, tak by to byl kuchyňský robot se zabudovanou funkcí indukčního vaření Cooking Chef. Díky jeho všestrannosti mohu připravovat nejen sladké krémy a těsta, ale používám ho i na krájení zeleniny, odšťavňování, přípravu těstovin a vaření polévek a omáček. Líbí se mi, že ho můžu mít stále na kuchyňské lince, v šuplíku pár nástavců a další samostatné přístroje nepotřebuji. Jednoduše vše v jednom.

Malí pomocníci do kuchyně vás zbaví **zbytečné dřiny**

Velký rozmach kuchyňských robotů v posledních letech lze vnímat jako důsledek návratu českých domácností k poctivému vaření, čerstvým surovinám a kvalitnímu stravování. Roboty jsou samozřejmě nejvšestrannější, ale nejsou určité jediným nástrojem. Nástup vysokorychlostních mixérů, elektrických grilů či šnekových odšťavňovačů je také nezpochybnitelný.

Kuchyňské roboty a food procesory

Do kategorie robotů bývají řazeny všelijaké produkty. Největší zmatek způsobují takzvané food procesory, které se funkčně od robotů příliš neliší, ale přesto jde o jiný typ výrobku. Kuchyňský robot v pravém slova smyslu je ten s výklopným ramenem a velkou mísou pro zpracování surovin. Food procesor zařízení se základnou, na niž se vkládá většinou plastová nádoba s různými sekáčky, noži, hnětacími lopatkami a krouhacími disky.

Kdo vybírá kuchyňský robot, měl by vynechat výrobky méně známých značek nebo značek, které se v kategorii dlouhodobě neangažují. Diskutabilní může být kvalita takového



Malý, ale výkonný

Přestože je robot MultiOne základním modelem značky Kenwood, chlubí se motorem s příkonem 1000 W a mísou z nerezové oceli, která má objem 4,3 l. Ve verzi s označením KHH326WH k němu dostanete ještě food procesor se 3 struhadly a sekacími noži, skleněný mixér, 3 metly, lis na citrusy, odšťavňovač a dokonce mlýnek na maso. Prodává se aktuálně za 5 999 Kč.

303834/50 ▼ INZERCE

Intelligentní grilování celoročně, v pohodlí domova!

S kontaktním elektrickým grilem už k modernímu grilování nepotřebujeme otevřený oheň. Oblíbenou zábavu s přáteli si můžeme navíc vychutnat po celý rok v pohodlí domova. Značka Tefal přichází s inovovanou verzí inteligentního Optigrillu, který díky unikátnímu senzorickému měření grilovaných surovin upozorní zvukovým signálem na stupeň propečení.

Novinka Tefal Optigrill Elite GC750 nabízí celkem 12 automatických programů, které usnadní grilování masa, zeleniny nebo mořských plodů – vždy s dokonalým profesionálním výsledkem. Zvolit můžete program lilek, paprika, rajče, brambory, plody moře, ryby, slanina, steak, burger, kuře, klobásy nebo panini. Využít můžete i mód manuálního nastavení – jídlo si přichystáte přesně podle svých představ! Přehledný



displej vám přesně sdělí, v jaké fázi grilování momentálně je, případně kolik času ještě zbývá. Automatickým měřením a nastavením

teploty dokonale připraví steak propečený rare, medium či well-done. S funkcí prudkého opékání vmžiku maso zatáhne, to pak zůstane lahodně šťavnaté. Nepřilnavá grilovací plocha umožní připravit až 5 porcí najednou. Bonusem je velmi snadná údržba. Grilovací plotny můžete jednoduše vyjmout a vložit do myčky. Výhodou je i kompaktní velikost, která je ideální pro menší kuchyně nebo k využití na terase či v lodži.

Doporučená cena pro Tefal Optigrill Elite GC750 je 7699 korun.





Náhrada za robot

Vlajková loď ponorných mixérů Bosch přináší komplexní sadu pro zpracovávání surovin včetně hnětení, krájení i přípravu kostiček jídla. Mixér nabízí 12 rychlostí, přičemž s těstem a odolnými surovinami si poradí díky motoru o příkonu 1000 W. Prodává se za 4790 Kč.



Unikátní „tyčák“ v inovované verzi

Značka Braun se pyšní u svých tyčových mixérů řady MultiQuick 7 speciální pohyblivou nohou, díky které se při stlačení mixéru nože posunou blíže ke dnu nádoby. Žádné suroviny tak nezůstanou nezpracovány. Novinkou na trhu je model MQ 7087, který používá nový 1000W motor pro ještě rychlejší a snazší mixování. Dodáván je s bohatým příslušenstvím včetně šlehač metly, nohy pro výrobu bramborové kaše, sekáčkem a food procesorem. Novinka vstupuje na trh v těchto dnech za 3 990 Kč.

Mixování bez vzduchu

Vakuových mixérů na trhu přibývá. Žhavou novinkou je například model Ultrablend Boost Vacuum BL985 s 1300W motorem a 2 džbány – jedním pro mixování studených surovin a druhým pro horké potraviny až do teploty 110 °C. Prodává se za 9 999 Kč.

robotu a především k němu nejde dokoupit další příslušenství (nebo je jeho nabídka velmi úzká). Výhodou stabilních značek v daném segmentu je právě širší příslušenství.

Spolehlivost, dlouhou životnost, stabilitu a vysoký výkon potom zajistí roboty s cenou zhruba od 5000 Kč. Může se to zdát jako hodně peněz, jenže robot je investicí. A jestliže koupíte kvalitní výrobek, bude vám v kuchyni sloužit s velkou pravděpodobností až do konce života. Co se týče výkonu, platí, že vyšší výkon je pochopitelně lepší. Minimální příkon motoru u menších robotů by měl být minimálně 500 W. Vhodné je však vybírat model s příkonem okolo 1000 W, protože si poradí bez problému s větším množstvím těsta a mletím masa. Rekordmanem je už několik let robot Kenwood Chef XL Titanium s příkonem 1700 W. Přesto nejde ani tak o příkon jako o to, kolik těsta dokáže robot uhníst, takže se vedle příkonu ptejte v prodejně ještě na tento údaj.

Při výběru se věnujte již zmiňované nabídce příslušenství, protože to činí robot robotem. Bez něj získáte pouze robustní hnětač a šlehač. Raději kupte rovnou dražší verzi robotu v setu s širším balíčkem doplňků, než abyste potom dokupovali vše zvlášť (a draž). Za základ považujeme kromě hnětačích háků a šlehač metly ještě mlýnek na maso a mixér.

Stolní mixéry

Dynamiku trhu s těmito klasickými pomocníky přinesl nástup výkonných vysokorychlostních modelů, jejichž příkon osciluje kolem hranice 2000 W, zatímco u standardních mixérů okolo 1000 W. Navýšení výkonu posouvá tyto mixéry do kategorie poloprofesionálních strojů, u kterých je minimalizován častý problém s ulpíváním surovin na skle nádoby. Kromě toho bývají výkonnější mixéry řízeny elektronicky a používají předprogramované mixovací režimy pro určité druhy surovin. Během mixování tak samy upravují svou rychlost a dokážou bez zásahu uživatele veškerý obsah džbánu dokonale rozmělnit.

Zajímavé je, že tyto mixéry byly dlouho doménou skutečně specializovaných značek a prodávaly se za poměrně vysoké ceny mezi 10 až 20 tisíci. S tím, jak je uvedly mainstreamové značky, cena razantně klesla, takže opravdu kvalitní vysokootáčkový mixér pořídíte zhruba za poloviční cenu.

Vakuové mixéry

Na trhu se už nějaký ten rok setkáváme i s mixéry, které zpracovávají suroviny bez přítomnosti vzduchu. Trendy začínají být ale až poslední dobou s tím, jak roste jejich nabídka v obchodech. Mixování ve vakuu zamezuje oxidaci surovin – tedy jejich rychlé kažení. Přispívá také k tomu, aby si uchovalo jídlo více vitamínů a tělu prospěšných látek. Samozřejmě lze tyto spotřebiče používat také klasicky bez odsátí vzduchu. Nebo existují mixéry, k nimž můžete vakuovačku dokoupit.



Tyčové mixéry

Ponorný mixér může ve verzi s kompletní nabídkou příslušenství, jako je šlehač metla, sekáček a food procesor, v mnoha situacích zastoupit kuchyňský robot. Obzvlášť v kuchyni, kde se nevaří často nebo velké množství jídla. Kdo chce používat tyčový mixér jako náhradu za robot, určitě by měl vybírat model s příkonem okolo 800 až 1000 W. Obecně by měl mít mixér dostatečně dlouhý přívodní kabel a možnost upravit rychlost chodu – ideálně jednou rukou během mixování.

Odstavňovače

Snadná cesta k vitaminy nabitým džusům nevede samozřejmě přes nic jiného než odstavňovače. Zde musíme rozlišovat mezi cenově dostupnějšími odstředivkami a dražšími (a v mnoha ohledech lepšími) pomalými neboli šnekovými odstavňovači. Odstředivky rozsekají suroviny na jemnou kaši, ta dopadá na nerezové sítko (filtr) rotující v řádu tisíců otáček za minutu. Štáva prochází sítkem, tuhý odpad míří do vyjímatelné nádoby. Nevýhodou těchto odstavňovačů je vysoké provzdušňování šťávy a její rychlá oxidace (nutná okamžitá konzumace, nelze skladovat v chladničce), dále pak mírné zahřívání surovin a ztráta určitého množství vitamínů. V odstředivce také nelze odstavňovat bylinky nebo listovou zeleninu. Nejlevnější varianty mají ceny v řádu stovek korun, nicméně ty určitě doporučit nemůžeme. Zaměřte se na modely od 1500 Kč výše.

Šnekové modely byly dlouhou dobu takovým „ferrari“ mezi odstavňovači, nicméně jejich ceny v posledních letech poklesly s tím, jak je začalo prodávat větší množství mainstreamových značek. Pořizovací ceny proto spadly i pod 2000 Kč, ačkoliv kvalitní modely stojí stále přes 3000 Kč. Šnek dokáže odstavit prakticky cokoliv, šťávu nezahřívá, neprovzdušňuje a má větší výtečnost.

Elektrické grily

Zahradní „grilovačky“ jsou v Česku mimořádně populární. Co ale dělat za deštivých dnů či během chladných měsíců? Odpovědí se staly elektrické grily, jejichž kouzlo objevili Češi už před pár lety. Není divu, vždyť elektrický gril je vhodným doplňkem do domácnosti a celoročním produktem. Lépe na něm připravíte steaky, grilovanou zeleninu, hamburgery nebo zapečené sendviče než na pánvi. Existují otevřené stolní grily, raclettové (víceúrovňové pro individuální přípravu více hostů přímo na stole) a grily kontaktní, které se zaklapávají, a jídlo je připravováno z obou stran najednou. Většinu kontaktních grilů můžete rozevřít do vodorovné polohy a grilovat na obou částech, čímž získáte logicky větší plochu. Gril by měl mít regulaci teploty, protože bez ní hrozí



Gril s teplotní sondou

Tento prémiový kontaktní gril je určen hlavně milovníkům steaků, protože je jeho součástí i masová sonda, díky níž lze připravit maso přesně dle preferencí každého strávníka. Teplota grilování a stupeň propečení se nastavují na displeji. Gril koupíte za 10 490 Kč.



Pomalý odšťavňovač malých rozměrů

Kompaktní model Kenwood PureJuice JMP600SI, který nezabere na kuchyňské lince moc místa a vejde se třeba i do rohu ke zdi, pomalu rozmělní suroviny a zajišťuje jejich větší výtěžnost než odšťavňovač. Současně nedochází k zahřívání a oxidaci šťávy a lze zpracovávat dokonce listovou zeleninu nebo bylinky. Prodává se za 4 299 Kč.

přepalování masa na povrchu a jeho nedopečení uvnitř. Tímto neduhem trpí nejlevnější sorta elektrických grilů. Za praktickou funkci považujeme dále možnost vyjmutí grilovacích desek a jejich mytí v myčce (opět, u nejlevnějších grilů toto nečekejte, takže jejich čištění je poměrně problematické). Vybavenější modely mají dokonce desky výměnné s různými typy povrchu, abyste byli připraveni na jakékoliv suroviny. Na trhu pak existují dokonce elektrické grily s poklopem nebo „smart“ grily se schopností indikovat stupeň propečení masa. Dokonce najdete na trhu i grily s masovou teplotní sondou.

Multifunkční hrnce

Cestou ke snadné a rychlé večeři jsou takzvané multifunkční hrnce. Na první pohled se může zdát, že jde o další výrobek, který s nadšením koupíte, několikrát použijete a pak už jen bude zabírat v kuchyni místo (a chytat prach). Ve většině domácností takhle neskončí, protože kdo ho jednou vyzkouší, nebude se už u mnoha jídel hrnout do klasického vaření na plotně. Multifunkční hrnce nabízejí v podstatě podobné funkce jako roboty s funkcí vaření, pouze neumějí suroviny zpracovat. K tomu musíte použít buď manuální nástroje nebo jiné spotřebiče. Každopádně jsou tyto hrnce schopné vařit v páře, připravovat rýži a spoustu dalších jídel, a to prakticky bez vašeho zásahu. Velkou výhodou je opět elektronické řízení chodu a přednastavené programy, přičemž po jejich skončení dokáže hrnec udržovat jídlo dlouhou dobu v teplotě vhodné pro podávání. Nemusíte se ani bát nechat hrnec doma pracovat a jít na pár hodin ven – to platí

hlavně při volbě programu pro pomalé několikahodinové vaření.

Určitou variací na klasické multifunkční hrnce jsou fritézy koncipované pro přípravu jídel na malém množství oleje. Ty se postupně z alternativy fritovacích hrnců proměnily také v multifunkční hrnce s automatickým mícháním – některé modely s vyjímatelnou míchací lopatkou můžete dokonce používat k zapékání. A pokud v nich lopatku necháte, vykoupí úžasné italské rizoto prakticky bez práce. Mnoho lidí je považuje jen za „jinou fritézu“, ale skrývá se v nich opravdu mnohem víc.

Hrnce všeučel

Letos na jaře přišla značka Tefal s tímto multifunkčním tlakovým hrncem One Pot, který nabízí 25 programů pro co nejsnazší přípravu rozličných jídel, příloh či polévek. Samozřejmě v něm lze vařit v páře, připravovat marmelády nebo čerstvý sýr. Dokonce v něm lze nechat hotové jídlo ohřívát po dobu až 24 hodin, aby bylo ihned připraveno k servírování. Aktuálně se prodává za 2799 Kč.



304530/14 INZERCE

 **BOSCH**
Stvořeno pro život

Znáte lepšího kuchaře, než jste vy? A lepšího pomocníka než Bosch?

S malými domácími spotřebiči Bosch už pro vás žádný recept nebude překážkou.

www.bosch-home.cz



Extra šířka pro extra objem

Vestavná 69cm kombinovaná chladnička Whirlpool SP40 802 EU

Možná nám to nebudete chtít ani věřit, ale společnost Whirlpool je nadále jedinou na trhu, která vyrábí a dodává vestavné lednice se šířkou 69 cm. Zbytek trhu se nadále drží standardních 54 cm, což ale znamená výrazně menší vnitřní objem a především neprakticky úzké police. Prezentovaný model Whirlpool má vnitřní objem 395 l, používá senzorovou technologii 6. SMYSL Fresh Control pro řízení svého chodu a pracuje v energetické třídě A++. Uvnitř lednice se mimo jiné nachází i zásuvka FreshBox 0°C s teplotou okolo nuly, která je vhodná zejména pro čerstvé maso a ryby.

Doporučená cena: 26 990 Kč



Vysoké otáčky a vakuum

Vakuový stolní mixér Tefal Ultrablend Boost Vacuum BL985

S novým vysokorychlostním mixérem Tefal snadno vytvoříte širokou škálu horkých a studených pokrmů či nápojů díky dvěma specifickým nádobám: tepelně odolné skleněné nádobě pro přípravu horkých receptů (polévka, pyré, horká omáčka, kompot) a ultra odolné tritanové nádobě (vícevrstvé mléko, drcený led, zelené smoothie, mléčný shake, ořechy, sorbet). Na výběr je 10 automatických programů nastavených pro optimální zpracování daných surovin. Vakuové víko zajistí odstranění vzduchu a zamezí tak, díky technologii Nutrikeep, ztrátě vitaminů. Suroviny neoxidují a zachovávají si až 3× více antioxidačních účinků. Mixér se chlubí motorem s příkonem 1300 W a čepelemi Tripl'Ax Pro, které zajistí až 50× jemnější výsledky.

Doporučená cena: 9 999 Kč

Malý, ale výkonný

Kuchyňský robot Kenwood Prospero+ KHC29.POSI

Úspěšná řada kompaktnějších robotů britské značky Kenwood přichází v novém. Modely Prospero+ jsou nadále malé a lehké, ale chlubí se 1000W motorem a inovovaným designem s kovovými prvky. Na těle robotu najdete hned tři výstupy pro připojení různého příslušenství. Prezentovaný model je dodáván s pracovní mísou o objemu 4,3 l, skleněným mixérem, food procesorem (3 disky), lisem na citrusy, odšťavňovačem, mlýnkem na maso a 3 metlami. Samozřejmostí je planetární systém míchání a variabilní nastavení rychlosti včetně pulzního chodu.

Doporučená cena: 7 690 Kč



Pára a automatika

Vestavná trouba s připařováním Bosch Serie | 6 HRG5184S1

Zlatou střední cestou při výběru nové trouby může být tento model německé značky Bosch, který má parní generátor, umožňuje využívat páru při pečení a najdete u něj dokonce 30 automatických receptů. Připočítejte rovnoměrný rozvod vzduchu na třech úrovních současně, takzvaný 3D horký vzduch, či dvojnásobný teleskopický výsuv, a máte před sebou všestrannou troubu, která vám umožní připravit například dokonale šťavnatou pečení nebo lahodně vláchnou bábovku.

Doporučená cena: 22 990 Kč



Chladicí obr v klasickém provedení

Kombinovaná 83cm chladnička Beko RCNE 720 E3VZP

Značka Beko uvedla letos na trh tuto majestátní lednici s mrazákem dole, která je široká 83 cm a má celkový vnitřní objem 590 l. To je hodnota, již se chlubí běžně lednice amerického typu s šířkou 90 cm. Novinka Beko je dvouokruhová, takže má separátní chladicí okruhy pro čerstvé a mražené potraviny. Co to znamená? Nevzniká v ní námraza, ale čerstvé potraviny jsou v mikroklimatu s optimalizovanou vlhkostí, takže nejsou vysušovány a zůstávají déle čerstvé. Chladnička spadá do energetické třídy A++.

Doporučená cena: 34 990 Kč

Ema mele... obilí

Mlýnek na obilí Sana

V posledních letech stále častěji nakupujeme čerstvé potraviny, chodíme na farmářské trhy a intenzivněji zkoumáme složení na obalech. Kdo chce v kvalitě svých jídel jít ještě dál a mít plnou kontrolu nad základními surovinami, může si dokonce mlít vlastní mouku. Slouží k tomu například tento mlýnek české značky Sana, ve kterém umelete všechny druhy obilovin, rýži, kukuřici, pohanku nebo jáhly. Do násypky se vejde až 850 g, což stačí k přípravě více než kilového celozrnného chleba. Mlýnek má tělo vyrobeno z bukového masivu a pohání ho spolehlivý 360W motor.

Doporučená cena: 9 120 Kč



Konektivita za babku

Vestavná trouba s wi-fi Candy Timeless FCP825XL E0/E

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.

Doporučená cena: 8 990 Kč



303837/33 ▼ INZERCE

Tefal | **OptiGrill Elite**
INTELEKTUÁLNÍ GRIL



PERFEKTNÍ VÝSLEDEK GRILOVÁNÍ OD KRVAVÉHO PO DOBRĚ PROPEČENÝ

MÁLO
PROPEČENÝ

STŘEDNĚ
PROPEČENÝ

DOBRĚ
PROPEČENÝ



INTUITIVNÍ
ASISTENT
GRILOVÁNÍ



MĚŘENÍ
TLOUŠTKY



FUNKCE
PRUDKÉHO
OPEKÁNÍ

KENWOOD

Náš NEJVÝKONNĚJŠÍ Chef

CHEF XL TITANIUM

KVL8470S

1700 W



Osvětlení
pracovní mísy



10
LET
ZÁRUKA NA
MOTOR



DOŽIVOTNÍ
ZÁRUKA NA
METLY



K-metla



Hnětací
háček



Šlehací
metla



Flexi
metla



Metla pro
jemné promísení



1,6l skleněný mixér
KAH359GL



Food processor
KAH647PL



Mlýnek na bylinky
a koření AT320



Mlýnek na maso
s nástavci na plnění
klobás KAX950ME



Lis na citrusy
AT312