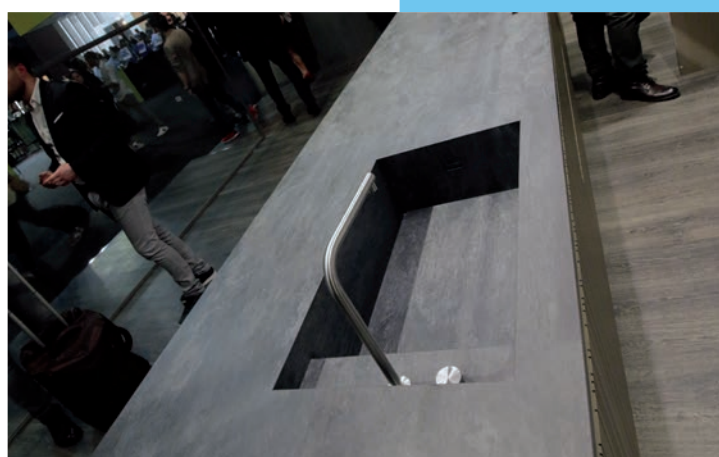


Kuchyňský design a domácí spotřebiče

reportáž
z veletrhu
EuroCucina
2018

E15

Komerční speciál
24. 4. 2018



Nejnovější kuchyňské trendy
z Milána na 8 stranách

Automatizace v kuchyni -
pomocníci, kteří zpracují
a uvaří suroviny za vás



PARTNEŘI PŘÍLOHY

CANDY

KENWOOD

REDAKČNÍ PARTNER

SELL

Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



Vážení čtenáři,

od 17. do 22. dubna se konal v italském Miláně asi nejvýznamnější kuchyňský veletrh v Evropě zvaný EuroCucina. Akce je celkově o to důležitější, že je součástí jednoznačně největšího nábytkářského veletrhu na světě Salone del Mobile, takže přitahuje velkou pozornost napříč jednotlivými oblastmi vybavení domácnosti. My jsme se proto rozhodli velkou část tohoto speciálu věnovat právě reportáži ze sekce EuroCucina, kde jsme měli možnost spatřit nejnovější designy kuchyní a poznat pokročilé technologie domácích spotřebičů. Dále se pak v návaznosti na téma konektivity, smart řešení a automatizace věnujeme ve speciálu malým kuchyňským spotřebičům s koncepty pro automatickou přípravu mnoha jídel. Račte se tedy pustit do zkoumání nejzajímavějších novinek, jejichž pořízením bude váš život zase o něco jednodušší a pohodlnější.

Příjemné čtení přeje
Lubor Jarkovský

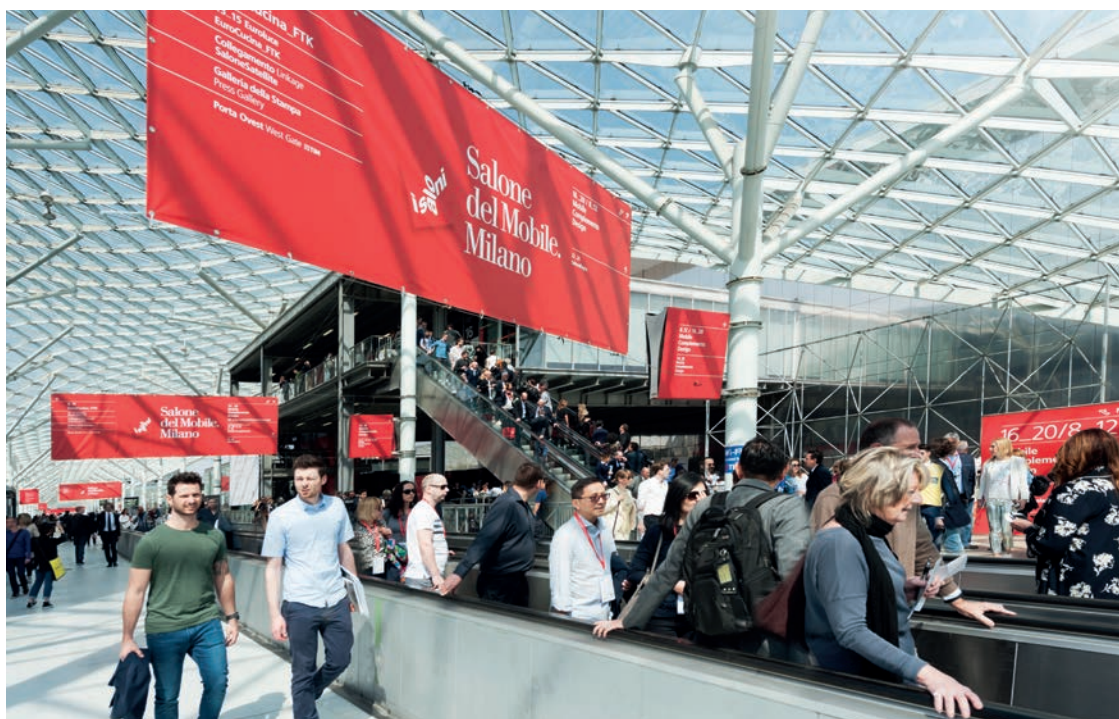


Foto: Salone del Mobile Milano, Alessandro Rusconi

EuroCucina 2018

V kuchyňském designu převládá jednoduchost a přímočarost

Už před dvěma lety byl na slavném milánském veletrhu patrný návrat primárních materiálů, dominance jednoduše a snaha o stírání hranice mezi kuchyní a obývacím pokojem do té míry, že obě části mají nábytek ve stejném designu. Letošní ročník nastolené trendy potvrdil a dále rozvinul.

Salone del Mobile je každoroční milánskou událostí, na níž se ve dvouletých cyklech objevují také kuchyně a domácí spotřebiče v rámci části nazvané EuroCucina. Na pozvání společnosti Candy Hoover jsme na veletrh vyrazili, abychom odhalili, kam směřuje vývoj kuchyní. Ať už po stránce designu celkově, nebo technologií, kam řadíme především domácí spotřebiče, kterým se věnujeme v druhé části reportáže.

Design, který se v Česku hned tak neobjeví

EuroCucina je nepochybně nejvýznamnějším kuchyňským veletrhem v Evropě, i když na ní samozřejmě dominují hlavně domácí italské vystavovatele, popřípadě velké značky kuchyní. Čeští výrobci nastolené západní trendy sledovat příliš nemohou nebo s až velkým zpožděním, protože se na EuroCucině jednak objevují primárně velmi drahé koncepce kuchyní, pro které u nás není dostatečně silný trh,

a jednak nemohou čeští výrobci tak často měnit výrobu, protože by se jim to nevyplatilo.

EuroCucina nám letos ukázala zajímavé novinky v podobě jednolitých ostrůvků, v nichž je například dřez nebo dokonce varná deska přímo součástí celé linky. I šuplíky a skříňky mají vnější části vyrobeny ze stejného materiálu. Integrace jde dokonce tak daleko, že zásuvky jsou instalovány ve formě otočných bloků přímo v pracovní desce. Pokud jsou uzavřené, je svrchní část v jedné rovině s deskou a má i stejný povrch. Po stisknutí se blok otočí a vy máte k dispozici zásuvky pro kuchyňské pomocníky.

A dřezy? Ať už jsou ze stejného materiálu jako pracovní deska, nebo klasicky z nerez, granitu či keramiky, přicházejí s novými prvky, jako jsou „sloty“ pro prkýnka a další náčiní včetně nožů. Většinou slouží tyto otvory nejen k uchovávání, ale také mytí těchto základních nástrojů.





Kuchyně díky předchozímu zmíněnému působí velmi čistě a v některých případech až sterilně, to když v nich ustoupí dřevo a kámen nerezové oceli, z níž je vyroben celý ostrůvek. Výrobci se také zaměřili na ještě důslednější skrývání spotřebičů bez ohledu na to, zda jde o vestavné nebo volně stojící modely. Instalovány jsou v nábytkovém bloku za zásuvnými dveřmi. Nebo s dvířky, která se otevírají a následně je lze do stěny vsunout, což dává uživateli možnost mít kuchyň na očích nebo ji v podstatě schovat.

Dalším výrazným trendem je příchod mini kuchyňských koutů pro extra malé byty nebo kanceláře. Při současných cenách bytů, cenovém vývoji a snaze developerů nabízet menší bytové jednotky je prezentace podobných řešení logická. V podobném duchu se nesou i níže zobrazené modulární kuchyně.



288341/19 ▼ INZERCE

Spotřebiče v kuchyni se propojují a udělají spoustu práce za vás, ukázal veletrh EuroCucina



Jedním z ústředních témat pro všechny výrobce domácích spotřebičů je konektivita - spotřebiče se spojují spolu vzájemně, s chytrými telefony nebo dokonce s centrálním řízením chytré domácnosti. Cílem je nabídnout uživateli maximální kontrolu nad jejich chodem, a to i v době, kdy není doma.

Konektivitu si mnozí spojují s ovládáním domácí techniky na dálku, protože se tato funkce na různých akcích snadno prezentuje. Tento prvek je však spíše okrajový, protože nádoby do myčky musíte stejně vložit, podobně jako jídlo do trouby nebo prádlo do pračky. Mnohem důležitější je kontrola spotřebičů, diagnostika, možnost vytváření a ukládání vlastních programů z pohodlí křesla, vyšší stupeň automatizace díky rozličným integrovaným senzorům a možnost využít doplňkové služby, kupříkladu nechat automaticky objednávat detergent, pokud v integrovaném zásobníku s kapacitou na několik litrů začne docházet. Podobné služby zůstávají v našich končinách zatím hudbou budoucnosti, nicméně prohlížet si recepty včetně videonávodů a nechat vhodné nastavení odeslat z telefonu přímo do trouby jde už dnes. Některé značky, jako Candy nebo Siemens, nabízejí

tyto systémy několik let. Další se postupně přidávají, například Electrolux nebo Whirlpool.

Náš celkový dojem z veletrhu EuroCucina, pokud jde o spotřebiče, je ten, že koncepty a vizionářské prototypy výrobků viděné během posledních let postupně mívají do sériové výroby. Dříve prémiové prvky, jako barevné displeje, dotyková ovládání, již zmíněná konektivita, pronikají do stále nižších cenových sfér. Například Ján Živný, nový šéf divize spotřební elektroniky, domácích spotřebičů a IT společnosti Samsung, nás přímo na veletrhu během krátkého setkání informoval, že nově uváděné spotřebiče této značky budou všechny disponovat konektivitou. Na to budou muset reagovat další konkurenti a během několika málo let budeme na trhu jen těžko hledat velký domácí spotřebič bez připojení k síti a chytrých senzorů.



NOVÉ CHYTRÉ SPOTŘEBIČE
S PŘIPOJENÍM WIFI



Revoluční trouba s plně dotykovými dvířky

Candy uvádí novou troubu Watch&Touch, přelomové řešení spojení vaření a zábavy!

Inovativní troubu můžete ovládat plně dotykovou 19 palcovou obrazovkou a díky integrované HD video kameře vidět průběh pečení ze všech stran aniž byste troubu otevírali.

Troubu Watch&Touch je možné připojit k wi-fi a ovládat pomocí aplikace Simply-Fi ať jste kdekoli. Díky tomuto připojení je možné také navštívit webové stránky s novými recepty, zprávami ze světa, nebo si pustit k vaření oblíbený pořad.

www.candy-hoover.cz

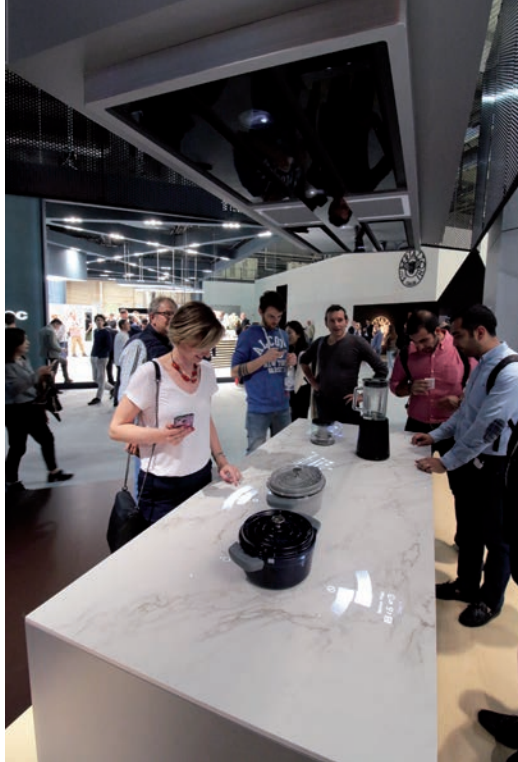
CANDY

Beko a Grundig

Dvě značky patřící koncernu Arçelik přivezly do Milána spoustu novinek. V části věnované Beko nás zaujaly nové vestavné trouby, které začnou postupně nabíhat i na český trh. Zástupci firmy nás informovali, že jako první přijdou nejvyšší modely. Některé budou kombinované s funkcí páry – nikoliv však s pouhým připařováním, ale s plnohodnotným parním generátorem.



Už na veletrhu IFA jsme si všimli u Beko první myčky na trhu s automatickým dávkovačem detergentu. Novinka se dostane také do nabídky českého zastoupení. Výhodou tohoto systému je kromě zvýšení



uživatelského komfortu také přesnější dávkování mycího prostředku na základě velikosti náplně myčky a stupně zašpinění nádobí.

U německé značky Grundig se schyluje k sériové výrobě systému chytré kuchyně VUX (fotka nahore), která se skládá ze spousty smart prvků a stojí na propojení všech spotřebičů. Základní kámen ale tvoří digestoř s integrovanou projekční technikou a senzory. Na pracovní plochu promítá ovládací prvky – stačí



na ně jen ťuknout a například odeslat myčce pokyn, aby začala mýt.

Z nových výrobků, které můžete už nyní od Grundigu zakoupit, zařazujeme například tuto čtyřdveřovou chladničku, v níž naleznete místo jedné ze dvou mrazicích částí vinotéku. Novinku vybavenou ionizátorem proti šíření bakterií a zápachu či systémem oddělených chladicích okruhů hledejte pod označením GWN 21210 X.

285195/149 ▼ INZERCE

Moderní kuchyně se spotřebiči HOOVER



Nakupte
online



Bosch a Siemens

Pro německého výrobce BSH není EuroCucina hlavní prezentační akcí, tou zůstává nadále veletrh IFA pořádaný každoročně v září v Berlíně. Největší novinky si nepochybně šetří na něj. Přesto si na nás v Miláně udělali čas generální ředitel českého a slovenského zastoupení firmy Per Funch a Jiří Müller, Head of Kitchen Retail. V Miláně nás upozornili na nové modely vestavných trub Siemens řad iQ300 a iQ500. Najdete v nich až 30 automatických receptů, funkci coolStart umožňující rychle připravit mražené jídlo a ovládací prvky lightControl s podsvícenými knoflíky. Vybrané modely jsou pyrolytické (veškeré nečistoty se po aktivaci tohoto programu spálí na prach).

U značky Bosch zůstávají jedním z velkých témat již loni představené kombinované chladničky Vario Style s výměnnými čelními panely. Uživatel jich může několik zakoupit a dle nálady si během pár vteřin měnit barevné provedení lednic, a to bez montážních pomůcek.





Candy a Hoover

Jednu z největších inovací ukázala na veletrhu značka Hoover, a to novou troubu KeepHeat s technologií Exever. Trouba neslouží pouze k pečení, ale také k přípravě jídla při nízkých teplotách a disponuje dokonce funkcí uchovávání jídla v teple po dlouhou dobu. Celý systém byl vyvinut ve spolupráci s vědci z parmské univerzity a jídlo by si díky němu mělo udržet své chuťové vlastnosti i vůni. Systém je tak pokročilý, že lze uvařit jídlo o víkendu a konzumovat ho až v průběhu týdne. Vedle této chystané trouby přijdou v novém designu také další vestavné spotřebiče včetně parní trouby s funkcí sous-vide, vakuovačka a šokový zmrazovač.

Hoover také představil novou generaci myček nazvanou AXI, která jako první na trhu dokáže umýt a usušit plnou náplň (16 sad) za neuvěřitelných 39 minut. Doposud byla rekordní 1 hodina. Všimněte si také LED světla v pravé části vnitřního prostoru. To neslouží jen k osvětlení, protože obsahuje kameru, která snímá celý prostor. Myčka na základě snímaného obrazu rozezná, jaké nádobí jste do ní vložili,



a podle toho nabídne optimální program. Samozřejmě nechybí ani senzory čistoty vody, které jsou dnes v myčkách téměř standardem. Uživatel každopádně jen vloží nádobí a myčku zapne, aniž by musel volit jakýkoliv program. Pokud by ho chtěl vybrat manuálně, může také.

U značky Candy jsme viděli zajímavé novinky také – například kompaktní parní troubu kombinovanou s mikrovlnkou, což není rozhodně běžná koncepce. Většinou jde o dva různé spotřebiče. Nebo první a na trhu jedinou úzkou vestavnou sušičku, která navazuje na již uvedené volně stojící sušičky typu „slim“, tedy se zmenšenou hloubkou. Candy s nimi sklízí na trhu nebývalé prodejní úspěchy. Není divu. Zatím nemá v této kategorii konkurenci.



287629/37 ▼ INZERCE



I v kuchyni se dá uspořádat pořádná pařba!

Díky multifunkční parní troubě Beko BIWM 15500 XDS

- Parní pečení pro zdravé vaření
- Bezpracné parní čištění SteamShine+
- 20 programů pečení včetně Zavařování, Kynutí těsta či Výroba jogurtu

Electrolux

Švédská firma působící na českém trhu se značkami AEG, Electrolux a Zanussi ukázala v Miláně novou řadu indukčních desek SenseCookPro s funkcí pro nastavení správné teploty v hrnci a dosažení lepších výsledků. Dále představila nové modely myček s vylepšeným interiérem a až o 50 % lepšími výsledky mytí (na fotce). Na místě byl k vidění i koncept kuchyně budoucnosti, jejíž součástí je například trouba detekující přítomnost uživatele - automaticky se rozsvítí a ukáže ovládací prvky. Zajímavý byl též parní čistič prkynka a nožů či extra tichý odsavač s bylinkovou zahrádkou umístěnou na své svrchní části.



Elica

Italský specialista na odsavače par, který je mimochodem vyrábí také pro spoustu dalších značek, nás na EuroCucině zaujal svým řešením varné desky s odsavačem kompletně integrovaným do pracovní desky. Jedná se o bezzónovou indukci, takže lze používat celý prostor vymezený do šířky ovládacím proužkem s podsvícenými dotykovými plochami. Je tedy jedno, kam pánev postavíte.



Gaggenau

Luxusní německá značka patří sice společnosti BSH, ale je natolik odlišná, že ji zařazujeme separátně. Gaggenau cílí na ty nejnáročnější zákazníky, spotřebiče jsou vyráběny z ušlechtilých materiálů a nadále u ní dominuje v mnoha oblastech poctivá řemeslná práce. Na EuroCucině nešlo v prezentaci této značky ani tak o jednotlivé spotřebiče, jako spíš o to ukázat, jak její výrobky fungují v konkrétní domácnosti. Na místě tak vznikla replika skutečné existující domácnosti, již si mohli návštěvníci celou prohlédnout.

Indesit, KitchenAid a Whirlpool

Americký výrobce Whirlpool vlastní spoustu značek - před pár lety koupil dokonce italského konkurenta Indesit a už od roku 1986 vlastní prémiovou značku KitchenAid. Na veletrhu jsme si blíže prohlédli v části značky Whirlpool spotřebiče nastupující řady W Collection včetně této trouby s barevným displejem, dotykovým ovládáním a teplotní sondou, která pomůže s přípravou mnoha pokrmů, nejen s masem. Upoutaly nás i vestavné kombinované chladničky Space 400 s šířkou 69 cm a vnitřním objemem 400l, který řeší největší nedostatek všech standardních chladniček na trhu v podobě nedostatečného úlož-

ného prostoru. Nikdo jiný zatím vestavné chlazení v tomto rozměru na trh nedodává. Na fotce vidíte prémiové provedení se stříbrným interiérem - v této verzi u nás Space 400 zatím neseženete.

U značky Indesit byl kladen důraz na nové vestavné spotřebiče řady Aria, které jsou už u nás v prodeji. A KitchenAid? Prémiová americká značka u nás oficiálně působí jen s malými domácími spotřebiči. Velké můžete vidět v Praze v jediném originálním obchodě této značky. Mezi představenými novinkami na EuroCucině nechyběly u KitchenAidu například parní trouby s barevnými displeji.





NOVY

Další specializovaný výrobce odsavačů par letos slaví 110 let od založení. Jedním ze současných trendů, které sleduje i značka NOVY, jsou stropní odsavače. Představují opravdu nenápadné a tiché řešení odtahu par. Na obrázku je 110 cm dlouhý a 61 cm široký model Cloud White s LED pásy pro osvětlení celé pracovní plochy.

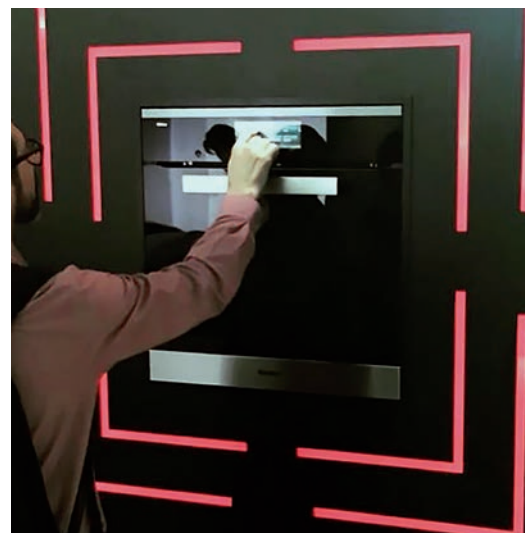
Fisher & Paykel

Pro většinu českých zákazníků zcela neznámá značka pochází z Nového Zélandu a zaměřuje se na nejvyšší cenový segment domácích spotřebičů. Poměrně nedávno ji získal čínský gigant Haier, který s ní má globální plány a začíná ji postupně prezentovat i v Evropě. Loni se poprvé odhalila na veletrhu IFA a nyní byla přítomna také v Miláně. Fisher & Paykel vyrábí mnoho nestandardně řešených spotřebičů, jako například tyto podstavné šuplíkové chladničky.



Miele

Největší množství lidí se shlukovalo kolem nové trouby Dialog, která kombinuje tradiční ohřev s emi-
tací elektromagnetických vln (nikoliv mikrovln), jež výrazně urychlují přípravu jídla. Spolu se senzory dokáže tato technologie připravovat různé pokrmy najednou a dokončit je ve stejný okamžik. Trouba byla představena již loni na veletrhu IFA a měla by se objevit v průběhu letošního roku v nabídce v Německu a Rakousku za uctyhodných 7 990 eur.



Nová vestavná řada Hoover Vanity



Trouby řady Vanity vynikají elegantními tvary a kombinací skla a nerez v designovém provedení. V řadě Vanity naleznete jak maxitrouby, tak trouby se standardním objemem, celou řadu modelů s pyrolýzou, modely napojené na domácí wi-fi síť a řízené telefonem a novinkou je pak u trub Hoover sonda na maso. Nové trouby Hoover jsou k dispozici v černé i bílé barvě a zákazníci si je mohou prohlédnout v **nově otevřeném showroomu v Praze na Sokolovské 651/136A.**

Proč vestavné trouby Hoover?



Maxitrouby s extra velkou kapacitou 78 litrů

Kapacita maxitrub Hoover je 78 litrů, v případě pyrolýtických modelů 73 litrů, a to při zachování standardních rozměrů trouby. Velký pečicí prostor rozdělený do 5 úrovní, tak je možné péct různé druhy cukroví nebo několik pokrmů najednou.



Softclose

pomalé dovírání dvířek, které zabraňuje rychlému opotřebení dvířek.



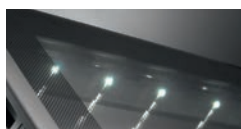
Plně dotykový displej

nastavení programů je ještě snadnější.



Dvojité trouby

U modelů těchto trub je možné využít dva oddělené pečicí prostory a nastavit u každého odlišnou dobu pečení.



LED osvětlení

ve dvířkách pro kontrolu pokrmu během pečení.



Trouby řízené přes wi-fi

Technologie One Fi umožňuje ovládání trouby na dálku pomocí aplikace Wizard ve Vašem mobilním telefonu.

Samsung

Zástupci korejského výrobce nás přímo na veletrhu informovali, že se definitivně schyluje k uvedení vestavných spotřebičů Samsung na český trh. Už nyní jsou u nás dostupné například vestavné chladničky Samsung – v této kategorii mají Korejci vedle německého Liebherru jako jediní v nabídce modely s nejpokročilejší technologií chlazení s oddělenými chladicími okruhy. Tento systém má zásadní vliv na prodloužení čerstvosti potravin.

Na EuroCucine jsme si prohlédli a vyzkoušeli i nejnovější verzi americké chladničky Family Hub, která klade ještě větší důraz na propojení všech elektronických zařízení a jednotlivých členů domácnosti. Disponuje také programem pro organizaci skladovaného jídla a integrovanou kamerou, díky níž se můžete přes mobil podívat, co v lednici chybí, například z obchodu během nákupu.



287629/46 ▼ INZERCE

beko

I v kuchyni se dá uspořádat pořádná pařba!

Vařte a pečte v páře s novou parní troubou Beko a buďte za hvězdu plavkové sezóny.

Beko přichází s novou multifunkční parní troubou BIDM 15500 XDS, která kromě klasického pečení a pečení s horkovzduchem nabízí také zdravější variantu ve formě parního pečení, které si získává stále větší oblibu. Parní pečení je totiž mnohem šetrnější než to klasické, zachovává v potravinách větší množství vitamínů a minerálů a jídlo upečené v páře má přirozenější barvu i chuť. Navíc se nepřipaluje, nevysušuje a není tak potřeba přidávat tuky či jiná dochucovadla, kterými by se zvyšovala energetická hodnota pokrmu, a proto se hodí pro přípravu zdravých jídel.

A jen u pečení to nekončí. Součástí jsou též programy jako je Zavařování, Kynutí těsta, Sušení potravin nebo Výroba domácího jogurtu.

Velkou předností je i snadná údržba bez pracného drhnutí, kterou zaručuje čištění SteamShine+. Během něj se připečené nečistoty napaří a vy je pak jen setřete hadříkem. V rámci údržby není zapomenuto ani na odvěpňovací program, který prodlužuje životnost parního generátoru trouby.

Pokud byste váhali s pořízením trouby Beko BIDM 15500 XDS do domácnosti s dětmi, není proč. Její dvířka jsou tvořená 3 skly, při pečení na povrchu nepálí, a elektronické dotekové ovládání disponuje zámek.

Parní trouba Beko BIDM 15500 XDS je zkrátka ideálním pomocníkem, který připraví zdravé a zejména chutné jídlo každý den.



Parní pečení je ideální pro zdravý životní styl.



Parní čištění SteamShine+ je bez práce a námahy

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 a www.brandexperiencecenter.cz



EUROPE'S
BRAND NO. 1

* Kategorie velké domácí spotřebiče. Zdroj: Euromonitor, objemy prodeje, 2017

283755/82 ▲ INZERCE

Mezi novinkami, kterých bychom se měli v Česku výhledově dočkat a byly vystaveny na EuroCucině, jsou myčky s technologií WaterWall, zajišťující vyčistění celého mycího prostoru včetně rohů. Dále pak trouby Dual Cook Flex s možností rozdělení vnitřního prostoru na 2 samostatné trouby s různým nastavením teploty. Velkou výhodou u nich je možnost otevřít pouze horní polovinu dveří a zamezit tak unikání tepla ze spodní části, kde se připravuje jiný pokrm nevyžadující podlévání apod.

Smeg

Italský výrobce, kterého stále vlastní rodina jeho zakladatele, spojil své síly s legendárními módními návrháři a vznikla ručně malovaná řada Dolce & Gabbana, která obsahuje nejen spotřebiče na fotografii, ale také kávovary, kuchyňské roboty či varné konvice. Ceny spotřebičů jsou ovšem závratné - například chladnička FAB28 stojí standardně cca 36 000 Kč, ve verzi Dolce & Gabbana cca 870 000 Kč.



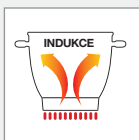


COOKING CHEF

NOVÝ MODEL

KCC9060S a KCC9040S

Kuchyňský robot S FUNKCÍ VAŘENÍ



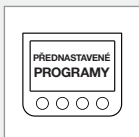
INDUKČNÍ VAŘENÍ

Zabudovaná indukční plotýnka přímo pod pracovní mísou umožňuje zahřívat, vařit i smažit. Teplotu lze nastavit **od 20 °C do 180 °C** s přesností na 1 °C.

1500
W

EXTRÉMNĚ VÝKONNÝ

Nový Cooking Chef dokáže vyvinout **až 1500W**, které využijete od jemného promíchávání až po silné hnětení a vysokootáčkové mixování. Také indukce pracuje s výkonem 1500W.



AUTOMATICKÉ PROGRAMY

Cooking Chef je vybavený více než **20 přednastavenými programy**, které obsahují recepty na dezerty i hlavní chody. Automaticky nastaví teplotu, interval míchání, čas i výkon indukce.



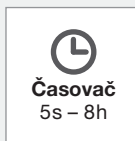
INTUITIVNÍ DISPLEJ

Přehledný displej v českém jazyce umožní snadnou **kontrolu nad celým procesem** přípravy pokrmu. Na displeji vidíte jednotlivé fáze přípravy, které lze kdykoliv upravit dle potřeby.



EXTRA VELKÁ PRACOVNÍ MÍSA

Robustní **nerezová mísa o objemu 6,7 l** s protiskluzovými držadly po obou stranách a praktickou stupnicí uvnitř.



ČASOVAČ

Díky časovači lze jednoduše kontrolovat přesný čas v rozmezí **5 sekund až 8 hodin**.



METLY

Součástí balení jsou tři nerezové metly s celoživotní zárukou: **K-metla, pevná balonová šlehací metla a spirálový hnětací hák**. Dále pak **speciální vařicí metla a flexi metla**.



PŘÍSLUŠENSTVÍ

Cooking Chef KCC9060S obsahuje: **napařovací košík, skleněný 1,6l Thermoresist mixér a food processor**. Další **více než 20 nástavců lze k robotu dokoupit** a připojit: mlýnek na maso, odšťavňovač, mlýnek na mák, nástavce na výrobu domácích těstovin a ještě mnohem více.



KENWOOD

Více na www.kenwoodworld.cz

Italské risotto



1 **Ingredience:**

200 g rýže Arborio, 500 ml zeleninového vývaru, 40 ml bílého vína, 1 cibule nakrájená na kostičky, 20 ml olivového oleje, sůl, pepř, 50 g nastrohaného parmezánu, 2 lžice mascarpone.



2

Zvedněte rameno robotu Cooking Chef a připojte tepelný štít. Připojte flexi metlu.



3

Přidejte do mísy olivový olej a nastavte teplotu na 140 °C. Nechejte 30 sekund na rozpálení oleje a přidejte na kostičky nakrájenou cibuli. Vyberte a potvrďte. Nastavte rychlost . Rychle smažte po dobu 2 minut.



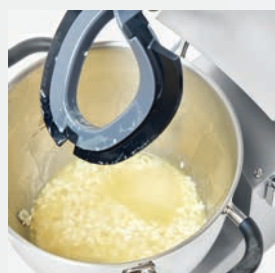
4

Po dvou minutách ponechejte rameno robotu dole, buďte opatrní před jakoukoliv párou a přidejte rýži. Opražte rýži po dobu 2 minut.



5

Přidejte bílé víno. Snižte teplotu na 100 °C a potvrďte. Nechte vařit dokud se tekutina zcela nevstřebá.



6

Poté, co se vstřebá, nalijte horký vývar, přidejte sůl, pepř, navolte prodlevu v míchání a potvrďte. Nastavte časovač na 18 minut a potvrďte.



7

Vařte, dokud se vývar nevstřebá.



8

Přidejte parmezán a mascarpone a vmíchejte do risotta. Okořeňte podle chuti a servírujte.



1

KENWOOD

**SVĚTOVÁ
JEDNIČKA
MEZI
KUCHYŇSKÝMI
ROBOTY**

*ZDROJ: NEZÁVISLÁ VÝZKUMNÁ ORGANIZACE,
PRODEJE V HODNOTE, LEDEN - PROSINEC 2016

Automatizace v kuchyni. Nechte pracovat spotřebiče za vás

Vaříte rádi a často, nebo preferujete jednoduché večere, ale blafy ze supermarketu jsou vám cizí?

S kvalitními pomocníky uspějete v každém případě

Připravit chutný salát, polévku, italské rizoto a další jídla není složité, ale při použití správných přístrojů jsou některé otázkou několika vteřin či minut. Jiné, jako dobré rizoto, si určitý čas žádají. Když se o soustavné míchání ingrediencí postará šikovná technika, vy můžete věnovat svůj čas zábavnějším činnostem.

Následující článek věnujeme malým kuchyňským spotřebičům, jejichž společným jmenovatelem je automatizace. Slyšeli jste například o polévkovarech? Nebo robotech s přednastavenými programy a funkcí vaření? Postupně projdeme jednotlivé základní kategorie a představíme vám výrobky, které vaří rychleji, často lépe a poskytují vysoký uživatelský komfort. Jinými slovy po vás moc nechťejí a mnoho úkolů zvládnout samy. Nebudete mít pak mnoho důvodů kupovat mražené pizzy, hotová jídla plná stabilizátorů a jiné „prefabrikáty“.

Rychlé obědy a večere, zn. zdravé Roboty s funkcí vaření

V Česku jsou kvůli vysoké pořizovací ceně stále na okraji zájmu, ale v západních zemích se pomalu dostávají do světla reflektorů a na našem trhu mají nepochybně velký potenciál. Jedná se o takzvané „vařící“ food procesory, což jsou kuchyňské roboty s motorem ve své základně, na niž se nasazují nádoby s míchacím, sekacím, krouhacím a jiným příslušenstvím. Klasický kuchyňský robot má oproti tomu výklonné rameno sklánějící se nad zpravidla

kovovou mísu. Někteří výrobci každopádně vzali koncepci food procesoru a přidali do ní varný systém spolu s digitálním řízením chodu celého výrobku. K dispozici tak máte přednastavené programy pro mnoho základních činností - suroviny můžete nechat pokrájet či rozsekat. Následně pak nechat automaticky míchat a vařit. V těchto zařízeních lze každopádně i zapékat nebo dokonce smažit. Jde o takový univerzální přístroj typu „vše v jednom“, který vám usnadní práci a po vaření se nebudete na kuchyňské lince dívat na změř zašpiněných hrnců, misek a náčiní. Aktuálně dodává takový výrobek francouzský Tefal a jeho uvedení chystá britský Kenwood. Tefal loni uvedl ještě další automatické varné řešení v podobě stolního mixéru UltraBlend Cook, který propaguje na následující straně.



TEFAL CUISINE COMPANION

Aktuálně jediný food procesor s automatickými programy na českém trhu, který zpracuje suroviny, uvaří je a jídlo posléze udržuje v teplotě pro podávání. Prodává se za 19 999 Kč. V zahraničí je v prodeji jeho konkurent od značky Kenwood, který u nás uveden nebyl. České zastoupení zařadí do své nabídky jeho chystaného nástupce s větším množstvím funkcí.

Multifunkční hrnce

Další 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



KENWOOD COOKING CHEF

Klasický robot s ramenem a mísou v kombinaci s varným prvkem existuje také. Už několik let ho vyrábí a prodává také v Česku značka Kenwood, která loni uvedla jeho novou vylepšenou generaci. Obsáhle tento výkonný a multifunkční stroj s bohatým dodávaným příslušenstvím prezentuje na předcházející dvoustraně. Jak vidíte na fotce, můžete v robotu dokonce připravovat lososa a chřest na páře. Novinka má doporučenou cenu 36 990 Kč.



TEFAL MULTICOOKER
Cenově dostupný multifunkční hrnec od Tefalu nabízí 12 funkcí včetně přípravy rýže, rizota, přesnídávek pro děti nebo omáček. Dokáže také vařit v páře, vykoupí domácí jogurt nebo upeče maso. Vnitřní povrch hrnce je keramický, tuto část lze vyjmout a mýt v myčce. Přednastavit zapnutí a program můžete až na 24 hodin dopředu. Cena? 1 690 Kč

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 několika-hodinové 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. Hledejte je u značek De'Longhi a Tefal.

Parní hrnce

Vaření v páře je v posledních letech velkým hitem, protože umožňuje chutně, zdravě a bez přidaného tuku připravit spoustu jídel včetně ryb, zeleniny a dokonce i moučníků. K vaření v páře můžete použít speciální parní trouby, jejichž pořizovací cena je však poměrně vysoká. Modely s takzvanou pravou párou, tedy parním generátorem a vstřikováním páry do pečicího prostoru, se prodávají zhruba od 30 000 Kč v případě kombinace s klasickou troubou. Kompaktní parní trouby s výškou 45 cm nejsou o moc levnější. Investice do těchto vestavných spotřebičů se určitě vyplatí, pokud renovujete kuchyň nebo se stěhuje do nového bytu.

Výrazně levnější cestou k vaření v páře jsou speciální parní hrnce. V těch samozřejmě nemůžete péct, pro zdravé vaření v páře jsou ovšem naprosto dostačující. Jsou několikapatrové a umožňují připravovat jídlo, přílohu a moučník najednou. Jejich použití je navíc až neuvěřitelně snadné a jednoduché – do spodní části nalijete vodu, do nádob vložíte suroviny, naskládáte vše na sebe a hrnec zapnete. Některé modely nabízejí i přednastavené programy, které použití maximálně ulehčí, což ocení kuchyňským prostorem nepolíbení laici.

Rýžovary

Samostatný spotřebič pro přípravu rýže stále existuje. Zdá se nám nicméně, že je na ústupu, protože praktičtější je pořízení řešení, kde je vaření rýže jen jedna z mnoha funkcí. Doporučujeme proto investovat do multifunkčního hrnce nebo parního hrnce, které si s rýží také poradí.

Polévkovary

Zajímavou a relativně novinkou jsou takzvané polévkovary – jde o jakousi kombinaci miniaturního mixéru a varné konvice. Nasypete do nich suroviny, spustíte vybraný program a jen čekáte na indikaci, až je polévka hotova. Před časem uvedl na trh tento



POLÉVKOVAR DOMO

Automatický polévkovar DOMO D0705 BL připraví až 21 polévek během 20 minut. Stačí do něj jen nasypat ingredience, zvolit program a spustit ho. Na výběr je 6 režimů chodu včetně těch pro polévky různých konzistencí (extra jemná, jemná, s kousky) nebo výrobu džemu. Během dvou minut rozmixuje také suroviny a vytvoří ovocný koktejl. Prodává se za 2 299 Kč.

Tefal®
Ultrablend Cook
vysokorychlostní mixér

Uvolněte VÍCE CHUTI

s teplými & studenými recepty



8 PROGRAMŮ



výrobek francouzský Tefal a nyní ho silně propaguje belgická firma Domo. Znovu jde o výrobek s maximální automatizací funkcí a minimálními požadavky na manuální činnost uživatele. Některé modely mohou posloužit také k přípravě menšího množství džemu nebo smoothie, to v případě, že je zapnete v režimu bez varné funkce.

Grilování bez ohledu na počasí

Elektrické grily

Máte rádi dobré steaky? Samozřejmě si je můžete udělat na pánvi a nic dalšího k tomu kromě sporáku nebo varné desky nepotřebujete. Na druhou stranu vyspělý elektrický gril s přesným nastavením teploty a možností kontaktního grilování (zaklopený přiléhající na obě strany pokrmu) vám nabídne větší komfort a lepší ovládání. Kromě toho můžete na jedné grilovací ploše tepelně upravovat maso i zeleninovou přílohu. Další výhodou jsou u vybavenějších modelů integrované časovače, případně celé programy, které vám nedovolí steak příliš propéct apod.

Zajímavou alternativou elektrického grilu jsou grily určené k položení na varné desky. Používat je lze hlavně s těmi plynovými nebo indukčními. My se přikláníme hlavně k druhé variantě, protože u flexibilních indukčních desek bez klasických kruhových zón se rovnoměrně rozpálí celá plocha grilu. Získáte tak opravdu velkorysý prostor pro přípravu večere pro několik lidí najednou.

GRIL DE'LONGHI S APLIKACÍ VE SMARTPHONU

Takzvaný Multigrill od De'Longhi zaujme svým masivním provedením z kovu, displejem, separátním nastavením teploty pro každou ze dvou desek. Jeho nejvybavenější verze CGH 1030 D je dodávána s hladkými, žebrovanými i plotýnkami na vafle. Ke grilu je dostupná aplikace pro smartphone, která vám přesně poradí, jak na přípravu kterého masa či jiných surovin. A to včetně správného času pro daný stupeň propečení. Doporučená cena: 7 490 Kč.



283756/70 ▼ INZERCE

Se zdravým vařením, pečením i odšťavňováním pomohou moderní kuchyňští pomocníci



Inteligentní robot s profesionálním příslušenstvím

Robot Bosch OptiMUM MUM9BX5S61 má integrovanou váhu, časovač a inteligentní program SensorControl Plus, který se postará o správnou konzistenci těsta, šlehačky i sněhu z bílků. Mixovací nádoba ThermoSafe z tepelně odolného skla (objem 2,3 l) umožňuje mixování horkých polévek i ledových nápojů. K dispozici je také masomlýnek, průběhový krouhač s 5 nerezovými kotouči nebo praktický kostičkovač.

Více informací na bosch-home.com/cz/novinky/optimum

Vysoce výkonný mixér VitaBoost MMBH6P6B

Vysokorychlostní mixér VitaBoost s více než 30 000 otáčkami za minutu, 6 programy a 6 vysoce kvalitními ocelovými čepelemi připraví polévku, zdravá smoothie, shake, omáčku nebo zmrzlinu. Pro trendy přípravu raw pokrmů můžete použít syrové ingredience a pokaždé získáte optimální texturu.

Více informací na bosch-home.com/cz/novinky/vitaboost



Maximálně zdravé pomalé odšťavňování

Odšťavňovač **Bosch VitaExtract MESM731M** zachovává v surovinách díky technologii pomalého odšťavňování (55 ot./min) maximum zdravých látek. Lisování je oproti odstředivým odšťavňovačům šetrnější, výkonný motor je tichý, ale vysoce efektní. Vysoce odolný tritanový šnek snadno slisuje i tvrdé ovoce a zeleninu, ořechy nebo mražené ovoce. Požadovanou hustotu nápoje je možné nastavit pomocí páčky MixControl. Plastové části neobsahují BPA.

Více informací včetně elektronické knížky receptů najdete na bosch-home.com/cz/novinky/vitaextract

ANKETA: Etapu povánočních výprodejů máme dávno za sebou a firmy se začínají soustředit na prezentaci nových produktů. Jaké zajímavé kuchyňské pomocníky jste letos představili nebo ještě představíte? Jaké přinesou inovace?

Tomáš Dvořák

**produktový manažer - malé domácí spotřebiče
Beko**

Značka Beko již za několik týdnů uvede na trh nové prémiové spotřebiče v čele s vakuovým mixérem TBV8104X. Jedná se o zcela nový směr. Základním principem je mixování bez přítomnosti vzduchu. Přístroj po vložení všech surovin nejdříve automaticky odsaje veškerý vzduch, poté začne s mixováním. Tento způsob mixování zabraňuje oxidaci a uchovává v surovinách více vitamínů, enzymů a živin. Bez přítomnosti vzduchu nápoje vydrží i déle čerstvé, bez obav tak lze připravit oblíbené smoothie nebo gazpacho i o několik hodin dříve před samotnou konzumací. Příjemným vedlejším efektem je pak výrazně nižší podíl pěny ve výsledném nápoji. Pro lepší komfort nabízí vakuový mixér přednastavené funkce, jako jsou opětovné zavakuování již umixovaného obsahu pro delší uchování nebo funkce Smoothie a Omáčka pro jejich správnou přípravu.

Radka Petrášková

**Head of Marketing CZ&SK
BSH domácí spotřebiče**

Pokud jde o malé spotřebiče, uvedla bych kuchyňský robot OptiMUM s integrovanou váhou, časovačem a řadou užitečného příslušenství. Všechny přísady se snadno odváží přímo v míse, což usnadňuje přípravu a šetří čas. V sortimentu velkých spotřebičů jsme představili trouby Bosch Serie 6 a 4 s prémiovými funkcemi, včetně praktického příslušenství. Velmi pozitivní odezvu máme na úzké plechy (s šířkou jedné poloviny klasického plechu), v nichž lze péct menší porce nebo při použití dvou plechů dva různé pokrmy najednou. Krásně se vejdou do chladničky i myčky. Dále jsme uvedli trouby Siemens s inovativními funkcemi zaměřenými na rychlost nebo novou řadu exkluzivních vestavných spotřebičů Siemens studioLine, včetně vakuovací zásuvky. Spolu se speciálním programem trouby umožňuje vařit jako v pětihvězdičkové restauraci metodou sous-vide.

Jana Krupková

**brand manažerka Kenwood
De'Longhi Praha**

V portfoliu značky je celá řada těch nejlepších kuchyňských pomocníků, se kterými pracují nejen profesionálové v restauracích, cukrárnách a školách vaření, ale také milovníci vaření a lidé zapálení do pečení. Kenwood vyslyšel požadavky všech těchto nadšenců a přišel na trh s obrovskou inovací, a revolucí, v podobě kuchyňského robota se zabudovanou funkcí indukčního vaření přímo pod pracovní mísou. Tento robot nese název COOKING CHEF a lze na něm vařit při teplotách od 20 °C do 180 °C s přesností na 1 °C. Má přehledný LCD displej a nabízí také přednastavené automatické programy, které vás provedou kompletní přípravou vybraných receptů. Dále Kenwood obohatil nabídku příslušenství. Jeden náš kuchyňský robot Kenwood tak zastane práci mlýnku na maso, mlýnku na mák, mixéru, struhadla, sekáčku, odšťavňovače, zmrazovače, stroje na výrobu těstovin, spiralizéry atd.

Alena Počárovská

**marketingová manažerka
Candy Hoover ČR**

V posledních letech klademe u produktů Candy a Hoover důraz na chytré spotřebiče, které jsou podle nás budoucností každé domácnosti. Už v loňském roce jsme uvedli na trh naši inovativní troubu Candy Watch & Touch, která má místo dvířek plnohodnotnou obrazovku, na níž je možné i surfovat po internetu. Vyhledávat recepty si tak můžete už přímo na displeji trouby, poté si přehrát videorecept a trouba sama dle vybraného pokrmu nastaví program a dobu pečení.

U značky Hoover letos uvádíme na trh řadu spotřebičů sous-vide, která se skládá z vakuovací zásuvky, parní trouby a šokového mrazáku. Tato řada tedy nabídne běžným domácnostem spotřebiče, které používají profesionální kuchaři, a umožní úpravy potravin se zachováním všech nutričních hodnot. Z dalších novinek bych pak zmínila rozšíření řady trub Hoover Vanity o parní trouby.

Dušan Holec

**produktový manažer Tefal
Groupe SEB ČR**

Přinášíme unikátní ultra vysokorychlostní mixér s funkcí vaření. Díky 8 automatickým programům snadno připravíte jedním stiskem tlačítka studené, ale i teplé mixované pokrmy včetně jejich tepelné úpravy. S rychlostí 45 000 otáček za minutu dosáhnete extra jemné konzistence, až 15× jemnější než u klasického mixéru. Díky tomu se maximálně rozmělní i tvrdší ingredience včetně slupek a semínek. Tím se vám usnadní příprava a získáte ještě víc vitamínů a chutí. Jemná konzistence je tak snadněji konzumovatelná a vaše tělo rychleji přijme všechny vitamíny. Funkce vaření vám umožňuje nastavit teplotu vaření od 40 °C po 100 °C. S automatickými programy tak snadno připravíte polévky, omáčky, přesnídávky, pyré nebo různá ořechová mléka. Díky vysoké rychlosti a rozmělnění vás třeba zbaví neoblíbeného pasírování u rajčatové šťávy nebo u svíčkové omáčky. Lze ho použít dokonce k přípravě domácí jahodové marmelády. Tepelně odolná skleněná nádoba s objemem 1,75 l se snadno čistí a je vybavena bezpečnostní pojistkou víka mixéru pro ochranu před otevřením v průběhu vaření a mixování.

Pracant s pořádnými svaly

Kuchyňský robot Tefal Masterchef Grande QB813D38

V těchto dnech přichází na český trh nový top model kuchyňských robotů francouzské značky Tefal. Robot s opravdu silným 1500W motorem dokáže ve své míse s celkovou kapacitou 6,7 l zpracovat až 2,2 kg chlebového těsta. Samozřejmostí je v této kategorii planetární pohyb míchací hlavy, díky kterému neulpívají na stěnách mísy suroviny. Na robustním těle robotu naleznete 4 výstupy motoru, k nimž lze připojovat rozličné příslušenství. Dokoupit můžete například mlýnek na maso, mixér se skleněnou nádobou, sekáček nebo 3 strouhací a krájecí nerezové disky. Přímě s robotem jsou dodávány spolu s mísou 3 nástavce pro šlehání, míchání a hnětení.

Doporučená cena: 12 499 Kč



Kompaktní rozměry a kovové šasi

Automatický kávovar Beko CEG5301

Značka Beko začala v loňském roce působit aktivně na českém trhu malých domácích spotřebičů. Dodává mixéry, kuchyňské roboty, vysavače a například i kávovary. Novinkou je tento model vhodný do menších kuchyní díky své šířce pouhých 18 cm. Jedná se o automat na zrnkovou kávu, přičemž je určen výhradně k přípravě espresa (2 úrovně nastavení velikosti šálku). Kávovar pracuje pod tlakem 19 barů a velmi snadno se ovládá pomocí podsvětlených tlačítek na svrchní straně. U ocelového mlýnku můžete vybírat z 5 nastavení hrubosti mletí. I přes to, že spadá kávovar do kategorie cenově dostupných strojů, má čelní stranu vyrobenou z elegantního kartáčovaného nerez.

Doporučená cena: 7 990 Kč

1000W motor a pestré příslušenství včetně mlýnku

Tyčový mixér Braun MultiQuick 9 MQ 9038 Spice+

Loni představila značka Braun novou vlajkovou řadu svých tyčových mixérů s unikátní technologií ACTIVEBlade s pohyblivou mixovací nohou a čepelí, která se vysouvá až ke dnu nádoby. Mixér s výkonným motorem (1000 W) zvládne rychle a účinně rozseká i nejdolnější suroviny, jako jsou ořechy, čokoláda nebo sušené ovoce. Praktické je plynulé ovládání rychlosti pouhou úrovní stisku tlačítka. Letos rozšířil Braun nabídku této řady o sadu, která kromě sekáčku, nerezové šlehačké metly a 600ml mixovací nádoby obsahuje ještě nerezový mlýnek. Vhodný je hlavně pro přípravu domácích směsí koření nebo mletí kávy.

Doporučená cena: 3 390 Kč



Michelinské menu sous-vide u vás doma

Kompaktní pečicí trouba s parním generátorem Siemens IQ700 CS858GRB6 a vakuovací zásuvka Siemens iQ700 BV830ENB1

Příprava jídel metodou sous-vide, tedy v tepluvzdorném sáčku s odsátým vzduchem a při nízké teplotě, je hitem v oblasti vysoké gastronomie. Jídlo si uchovává živiny, neztrácí objem a má výraznější chuť. Tento způsob vaření proniká v posledních letech i do běžných domácností. Nově nabízí zákazníkům řešení sous-vide také prémiová německá značka Siemens. Základem je kompaktní trouba s 15 druhy ohřevu včetně pomalého vaření, vaření s párou, kynutí nebo právě sous-vide. Nutno podotknout, že jde o troubu s integrovaným parním generátorem a takzvanou pravou párou. Její vnitřní prostor se snadno udržuje díky speciálnímu povrchu ecoClean Plus. Novinka navíc podporuje systém Home Connect, takže ji lze připojit do domácí sítě a propojit s telefonem/tabletem. Získáte tím přístup nejen k ovládání, ale také receptům, diagnostice či možnosti dostávat notifikace o stavu probíhajícího pečení. Pro vaření sous-vide je pak možné troubu doplnit ještě vakuovací zásuvkou s možností 3 úrovní odsátí vzduchu.

Doporučená cena: 59 990 Kč (trouba) a 59 990 Kč (vakuovací zásuvka)

Elegantní Francouzka

Chladnička typu french door Samsung RF9000JC RF56J9041SR/EO

Toužíte po americké lednici? Zapomeňte na tradiční provedení s úzkou mrazničkou a úzkým chladicím prostorem, kde se k zelenině musíte neustále ohýbat. Provedení typu „french door“ s dvoukřídlymi dvířky skrývajících v horní části širokou chladicí část a 2 oddělenými mrazicími boxy dole je mnohem praktičtější. Samsung navíc vsadil na 3 zcela oddělené chladicí okruhy - to znamená, že chladicí a obě mrazicí zóny můžete ovládat každou zvlášť, přičemž mrazničku vpravo dole lze variabilně používat jako chladničku nebo mrazničku s různým nastavením teploty (+2, -1, -5, nebo -15 až -23 °C). Nechybí dávkovač vody, bezmrazový systém No Frost a digitální invertorový kompresor. Chladnička spadá do energetické třídy A++ a má celkový vnitřní objem 564l.

Doporučená cena: 79 990 Kč



KUCHYŇSKÝ DESIGN
A DOMÁCÍ SPOTŘEBIČE



Velký vnitřní objem, masová sonda i konektivita

Multifunkční trouba Hoover Vanity HOAZ7173IN WIFI

Pokud zvažujete koupi nové vestavné trouby za rozumnou cenu, zařaďte do výběru tento model značky Hoover, který byl uveden na trh letos v únoru. Trouba s velkým 78l pečicím prostorem disponuje dotykovým ovládáním a displejem, které se snadno udržují čisté, LED osvětlením, automatickými programy a automatickým pečením masa díky dodávané teplotní sondě připojené k systému trouby. Stačí nastavit požadovaný stupeň propečení a trouba už vás upozorní, kdy je pečené hotová. S ovládáním, nastavením i programy pomůže aplikace Wizard v chytrém telefonu nebo tabletu. Troubu jen připojíte k domácí wi-fi síti. Pokud jde o další vybavu, součástí dodávky je jeden pár teleskopických výsuvů, 2 pečicí rošty a plech. Každého jistě potěší tlumeně dovíraná dvířka.

Doporučená cena: 16 990 Kč

Vzduch zůstane venku a to dobré uvnitř

Novým unikátním mixérem v sortimentu značky Tefal je verze smoothie mixéru pro snadnou přípravu lahodného nápoje v menším objemu. Dodáván je s láhví o objemu 0,6 l se sportovním uzávěrem k přepravě vašeho oblíbeného smoothie, kamkoliv pojedete.

Unikátnost produktu Tefal Freshboost BL181D31 je v technologii mixování. Mixér díky technologii NutriKeep nejprve odsaje vzduch z mixovací nádoby, aby se v průběhu mixování vzduch nedostal do obsahu nápoje, a následně si automaticky rozmixuje ingredience. S výkonem 800 W dosahují nože velice jemné konzistence nápoje.

Takto připravený nápoj neobsahuje nežádoucí vzduch, který zásadně ovlivňuje váš smoothie nápoj. Vzduch kazí požitek z nápoje nejenom tvorbou pěny na povrchu, ale i v obsahu nápoje ve formě malých bílých bublin. Absence vzduchu také zabraňuje oxidaci, která ovlivňuje chuť a později i barvu nápoje, způsobuje ztrátu vitaminů a antioxidantů v nápoji. Vakuově připravený nápoj vydrží nohem déle čerstvý a díky sportovnímu uzávěru si jej kamkoliv vezmete sebou.

Přílišná konzumace vzduchu v nápoji způsobuje také zatížení střev a zbytečné nadýmání.

Přístroj disponuje 4 automatickými programy pro běžné mixování, samostatné odsávání, odsávání s automatickým mixováním a pulzní mixování vhodné i pro drcení ledu.



to dobré
uvnitř



vzduch
venku



více antioxidantů



homogennější



barevnější



Tefal
freshboost

COOKING CHEF

Kuchyňský robot
S FUNKCÍ VAŘENÍ

1 SVĚTOVÁ
JEDNIČKA
MEZI
KUCHYŇSKÝMI
ROBOTY

*ZDROJ: NEZÁVISLÁ
VÝZKUMNÁ ORGANIZACE
PROBLEMY KONSUMENTŮ
LEZEN - PROSINEC 2016



**NOVÝ
MODEL**

KCC9060S
KCC9040S



20+
Příslušenství



Intuitivní ovládání



+

MANUÁLNÍ
SNADNÉ
OVLÁDÁNÍ



Časovač
5s – 8h

KENWOOD

Více na www.kenwoodworld.cz