

E15

Komerční speciál

Kuchyňské spotřebiče: Roboty, varná technika, myčky a grily

PARTNEŘI PŘÍLOHY



KENWOOD

SIEMENS



REDAKČNÍ PARTNER

SELL

Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL

**Vážení čtenáři,**

přinášíme vám druhý letošní speciál ze světa domácích spotřebičů. Už poněkolkáté se vracíme do světa kuchyňské techniky. A to nejen té pro zpracování surovin nebo jejich tepelnou úpravu. Zaměřili jsme se na celý proces přípravy jídla včetně nezbytného mytí nádobí. Jak už jste zvyklí, nevěnujeme se žádnému z témat povrchně, ale jdeme více do hloubky, abyste získali komplexní informace. I proto jsme se rozhodli věnovat hodně prostoru zcela zásadnímu tématu, kterým je výběr a koupě kuchyňského robotu. Kdo hledá laciné řešení, aby občas připravil nějaké to těsto s tím, že se ale na robot bude většinu měsíce takřka říkající prášit, může v zásadě u své volby zůstat. My v článku oslovujeme hlavně ty, kdo chtějí robot coby základního pomocníka do své kuchyně na mnoho let a touží po výrobku vysoce spolehlivém. Zde si určitě zaslouží výběr více pozornosti včetně zjištění toho, zda kupujeme robot od značky s vlastními výrobními závody, nebo od značky obchodní, která pouze robot odebírá z továrny třetí strany. Pokud vás zajímá tato problematika více, určitě se začtěte níže do úvodního článku celého speciálu.

Příjemné čtení přeje
Lubor Jarkovský



Kenwood Chef XL Titanium. Prémiová novinka na českém trhu s osvětlením mísy a rekordním výkonem – robot zpracuje až 4,7 kg těsta a má příkon 1700 W. Cena: 19 990 Kč.

Koupě kvalitního kuchyňského robotu je investice na mnoho let. Vybírejte od prověřených značek

Tradiční kuchyňský robot s výklopným ramenem se stal prodejním hitem posledních let. Stojí za tím opětovně rostoucí popularita domácího vaření, jakýsi návrat ke kořenům, dalo by se říci, ale i obecně stoupající zájem o dobré jídlo a v neposlední řadě vystoupení většího množství Čechů ze stínu lokální gastronomické rutiny, již nahradila chuť experimentovat. Při koupi robotu byste měli vzít v potaz několik zásadních faktorů – jedním z nejdůležitějších je původ výrobku, jeho značka a s tím spojená jistota v servisní podpoře v průběhu mnoha následujících let.

Pokud se máme bavit o kvalitních robotech, určených k dlouholeté ne-li celoživotní službě, určitě nemáme na mysli zařízení s pořizovací ce-

nou kolem tisíce či dvou tisíc korun. Současně se v následující části nebudeme věnovat takzvaným food procesorům, což je odlišný typ kuchyňského robotu – food procesor má koncepci základny s výstupem motoru ve své svrchní části. Zde se nasazují rozličné mísy se sekacími, krouhacími, strouhacími či jinými kotouči. Tento článek je věnován tradičním robotům s výklopným ramenem umístěným nad rozměrnou mísou, v níž probíhá zpracování surovin. Takový robot má pochopitelně ještě jeden nebo dva další výstupy motoru, aby mohl sloužit k dalším činnostem, jako je strouhání, mletí nebo mixování.

Proč vybírat robot od tradičního výrobce?

Možná si teď řeknete, že vám chceme vnutit výrobky inzerentů tohoto speciálu, že budeme protežovat určité značky, ale nic nemůže být vzdálenější skutečnosti. Cílem článku je pouze vyložit karty na stůl, abyste si vybrali produkt, který bude spolehlivě fungovat a který vám v případě poruchy výrobce nebo dodavatel bude schopen opravit klidně i za 10 let. Právě zde se trh rozděl-

luje na dvě jasně vymezené množiny, ačkoliv to na první pohled nemusí být běžnému spotřebiteli zřejmé – na skutečné výrobce a na obchodní značky.

Výrobci vs. obchodní značky

Nejen na trhu s kuchyňskými roboty, ale i spotřebiči celkově a v dalších kategoriích technického spotřebního zboží, působí jak skuteční producenti zboží s určitými výrobními kapacitami, vlastním vývojem a značkou nebo značkami, tak takzvané obchodní značky, což jsou v podstatě „umělé“ vytvořené virtuální subjekty, odebírající zpravidla zboží z různých nezávislých, především čínských, továren. Zástupce takové firmy si z katalogu nabízených designů vybere ten, který v určitém regionu nikdo zatím nekoupil, nechá na výrobek „nalepit“ svou značku, zaplní jím kontejner, nechá ho z Asie dovézt a zboží prodává. Obchodní značka tedy nemá vlastní výrobu, často ani vlastní vývoj. V lepším případě si zadává výrobu dle svých návrhů a výsledků vývoje. Každopádně nemá nikdy nad výrobou plnou kontrolu, jako firma s vlastní továrnou, která může například výrobní proces upravit v případě zjištění určitých nedostatků.



VÝROBA KUCHYŇSKÝCH ROBOTŮ
Jednou ze značek, která má vlastní výrobní kapacity, je například americký KitchenAid založený v roce 1919 a v roce 1986 zakoupený společností Whirlpool. Výroba dodnes probíhá v americkém Greenville ve státě Ohio a firma dokonce pořádá organizované prohlídky továrny.

Obchodní značka pouze sleduje aktuální trendy, určené povětšinou hlavními hráči na trhu, skutečnými výrobci, přicházejícími díky investicím do vývoje s různými inovacemi nebo novými typy produktů. Firmy s obchodními značkami jsou obecně zaměřeny převážně na nižší cenový segment, a uvádějí proto na trh aktuálně populární zboží za nižší ceny, než jejich konkurenti. A přesně to je případ kuchařských robotů, kde patří mezi přední výrobce s vlastním vývojem a produkcí značky jako Bosch, Electrolux, Kenwood, KitchenAid nebo Tefal. Ještě sem můžeme zahrnout prémiovou značku Catler, pod níž se prodávají na českém a několika dalších trzích výrobky australské společnosti Breville. Důvodem je, že pro používání značky Breville drží v Evropě práva jiná společnost, a tak jsou u nás produkty Australanů nabízeny pod značkou Catler, jinde v Evropě pod značkou GastroBack a dalšími. Možná se ptáte, proč do výčtu předních výrobců kuchařských robotů neřadíme českou značku ETA. Jednoduše proto, že ETA již není v podstatě výrobcem, ale proměnila se v obchodní značku a dodává na český trh také zboží, které si nechává vyrábět různě po světě převážně v Asii. Některé výrobky nadále vznikají v Česku.

Pochopitelně i „áčkové“ značky, které jsme jmenovali výše, mají mnoho výrobků z Číny nebo jiných asijských států. Žádný výrobce, pokud se výhradně nespécializuje pouze na několik málo produktových kategorií, není schopen produkovat celé své portfolio vlastními silami. Hlavně levnější výrobky mají čínský původ. Čína ovšem neznamená nutně nižší kvalitu, protože i tam existuje obrovské množství továren produkujících opravdu kvalitní zboží. Záleží hlavně na tom, jakého obchodního partnera si daná firma zvolí, jak výrobu a kvalitu produktů ověřuje atd. Úplně jinou písničkou potom je, pokud si značka postaví v Číně svoji vlastní továrnu a má celou produkci plně ve svých rukou. Rozhodně se nesnažíme říci, že to, co je vyrobené v Číně, je automaticky nekvalitní zboží. Ani to, že obchodní značky mají pouze nekvalitní spotřebiče. To v žádném případě ne. U obchodních značek však vystává následující otázka...

Zajistí obchodní značky podporu výrobků i za 10 let?

Z uvedených faktů vyplývá jediné – obchodní značka je zaměřena na aktuální rychlý prodej populárního zboží. Nyní jsou to roboty nebo stolní mixéry. Před rokem nebo dvěma to byly odšťavňovače. Jenže kuchařský robot s pořízovací cenou okolo 5 000 nebo dokonce 10 000 Kč není malou investicí. Budou obchodní značky, především ty, které odebírají produkty v továrnách třetích stran, schopné za několik let pro tyto výrobky zajistit plnou servisní podporu? Tradiční značky a skuteční výrobci to zpravidla dokážou, protože jsou schopni si ve svých vlastních továrnách vyrábět náhradní díly po mnoho let a držet jich

VYSOKÝ VÝKON A PLANETOVÝ SYSTÉM MÍCHÁNÍ
Vlajková loď značky Bosch z řady MaxiMUM má příkon 1600 W a v nerezové 5,4l míse zpracuje najednou až 3,5 kg těsta. Stejně jako všechny kvalitní roboty dalších značek používá takzvaný planetový systém míchání, díky kterému se hnětací hák nebo metla pohybují v celém prostoru mísy. Těsto nebo jiné zpracovávané suroviny neulpívají na stěnách nádoby a vše je dokonale promíseno. Model na obrázku nese označení MUMXL40G a prodává se za 16 290 Kč.

spoustu skladem. Robot vám opraví klidně za 10 let. My netvrdíme, že všechny obchodní značky servis nezajistí. Jen o tom vzhledem k systému jejich fungování a podstatě jejich (rychloobrátkového) byznysu nejsme přesvědčeni, a proto doporučujeme vybírat robot od tradiční značky, skutečného výrobce, ideálně s několika desítkami let zkušeností s produkcí tohoto typu zboží.

Konstrukce robotu

Velké množství zákazníků vybírajících kvalitnější robot, požaduje, aby byl tento výrobek celokovový. Nejde o žádný zbytečný luxus, protože kov a masivní provedení těla s vyšší hmotností zajišťují robotu stabilitu i při zpracovávání většího množství těsta, které klade značný odpor. Lehký robot by se vám „roztančil“ na kuchařské lince. Nicméně žádný robot na trhu není kompletně z kovu, tedy včetně všech součástek motoru. Ačkoliv může používat kovové převody, technicky je nemožné, aby byly úplně všechny součástky kovové. Prodejci ale většinou vycházejí z toho, co dostanou v prezentaci od výrobce nebo se dozvědí na školení, a firmy z marketingových důvodů problematiku často zjednodušují, takže vám v mnoha



Inspirující pomocník pro radost z vaření

Kompletně vybavený **Assistent EKM4200** s bohatým příslušenstvím pro hnětení, míchání, šlehání, mletí masa, strouhání i krájení pokaždé zajistí **výjimečné výsledky** a ušetří Váš čas i námahu.

Bílé **LED diody** osvětlují vnitřní prostor mísy a praktický transparentní kryt zajistí, aby obsah nádoby zůstal, kde má. Potěší Vás nejen svou **univerzálností** a **výkonností**, ale i **elegantním designem** lákajícím k posouvání kulinařských hranic.



Electrolux

www.electrolux.cz

prodejnách budou tvrdit, že je robot celokovový. Symbolem kvality je už to, když robot kovové převody používá a nachází se v něm precizně vyrobený spolehlivý motor.

Výkon motoru aneb příkon není výkon

Nový robot chceme často vybírat podle jeho výkonu, jenže k tomu používáme nevhodný parametr příkonu, který udává pouze to, kolik energie robot potřebuje ke svému chodu. Nehledě na to, že příkon nemusí být nutně vysoký, aby zvládl robot uhníst několik kilogramů těsta. Jak je možné, že roboty KitchenAid považované za jedny z nejlepších na trhu mají pouze 300W motor, zatímco vlajková loď značky Kenwood Chef XL Titanium má příkon 1700 W? První si poradí s až 2,7kg těsta a druhý 4,7kg, přičemž má téměř pětinasobný příkon. Proč? Vše se odvíjí od konstrukce motoru, jeho převodů a počtu otáček, při nichž motor pracuje. Roboty, které nedisponují funkcí mixéru nebo odšťavňovače a mají sloužit pouze ke zpracování těsta nebo tvorbě těstovin, nepotřebují dosahovat vysokých otáček motoru. Používají proto takovou konstrukci motoru, která i při 300 W bez problému zaručí zpracování 2,7kg těsta. Tento motor jim vloženo znemožňuje připojení mixéru pracujícího při vysokých otáčkách. Roboty s velkým příkonem výstup pro vysokorychlostní příslušenství mají, takže umožňují jak zpracování velkého množství těsta, tak využití většího počtu doplňkových

funkcí. Pro vysokorychlostní příslušenství je určen speciální výstup motoru, zpravidla v horní části těla robotu, kam se nasadí zmíněný mixér nebo odstředivkový odšťavňovač. Při výběru se proto neříďte pouze příkonem, ale zjistěte si, co všechno robot umí a jaké k němu lze připojit příslušenství.



PRVNÍ ROBOT S OSVĚTLENOU MÍSOU
Loňská novinka značky Kenwood, model Chef XL Titanium, se pyšní nejen nejvyšším výkonem na trhu, protože zpracuje až 4,7kg těsta (příkon motoru je 1700 W), ale také tím, že má jako první na světě osvětlenou mísu. Nejde o žádnou žárovku, nýbrž světlený kruh v rameni, jenž velmi rovnoměrně osvětluje celý zpracovávaný obsah. Kenwood v prezentaci zdůrazňuje, že světlo bylo vyvinuto tak, aby neměnilo barvu surovin a kuchař měl dokonalý přehled o jejich stavu.

Vždyť i nízkootáčkový robot dokáže odšťavňovat, ovšem pomocí nízkootáčkového šnekového odšťavňovače. Jak vidíte, často slýchané tvrzení, že 500W robot nemá dostatečný výkon, není úplně pravdivé. Určující je množství těsta udávané v kilogramech, které robot zvládne zpracovat.

Příslušenství

V této oblasti se v zásadě odděluje na trhu kuchyňských robotů zrno od plev, protože širší příslušenství a kvalita jeho provedení jsou zásadní vizitkou každé značky. Jde určitě o další faktor, podle něhož poznáte toho, kdo vyrábí roboty kvalitně a věnuje se jejich výrobě dlouhodobě, od určitých oportunistů, kteří do své nabídky tuto kategorii zařadili čistě proto, že se jí na trhu aktuálně daří a výrobky jdou dobře na odbyt.

Příslušenství robotů by mělo být odolné, spíše masivní, mísa pro zpracování těsta určitě kovová stejně jako šlehací metly nebo hnětací hák. Kupříkladu metla levnějších robotů je tvořena kovovými proutky, které snadno zmáčknete, zatímco u prémiového robotu je znatelně odolnější. Vlastně postačí, když si příslušenství v obchodě potěžkáte. Pokud má sloužit po mnoho let, musí být robustní a vyrobené z kvalitní nerezové oceli. Ne všechny součásti ale mohou být z kovu, například flexibilní metly musí být vyrobeny z odolného a vysoce kvalitního plastu. Při osobním seznámení s robotem to poznáte na první pohled a hlavně dotyk, jakmile vezmete příslušenství do ruky.

265876/15

INZERCE

Tefal

Masterchef

SILIKONOVÝ OBAL

- Přímý kontakt se stěnou nádoby pro vysokou efektivitu šlehání.
- Nižší hlučnost v porovnání s celokovovými metlami.
- Nedochozí k zašednutí sněhu z důvodu tření kovu metličky a mísy.



VÍCEÚROVŇOVÁ ŠLEHACÍ METLA

- Perfektní výsledky již od jednoho vajíčka.
- Promíchá veškerý obsah extrémně rychle.
- Dosáhne až na dno nádoby.



VYSOCE KVALITNÍ KOVOVÉ NÁSTROJE

PRO UŠLEHÁNÍ PEVNÉHO A NADÝCHANÉHO SNĚHU JIŽ Z JEDNOHO BÍLKU

Flex Whisk Technology



QB505G38

Všestranný kuchyňský robot by podle nás měl mít, ať už ve výbavě, nebo volitelně k dokoupení, mixér, mlýnek na maso, příslušenství na tvorbu těstovin různých druhů (minimálně špaget a lasagní), mlýnek na kávu/mák (jde vlastně o takový mini sekáček), odšťavňovač a food processor s kráječem a strouhačem. S takovým robotem zvládnete v kuchyni většinu činností a nahradíte několik separátně prodávaných domácích spotřebičů.

Závěrem

Kvalitní kuchyňský robot je nemalou a současně dlouhodobou investicí, obzvláště pokud k němu chcete postupně dokupovat další příslušenství, a to i v průběhu několika let. Jistota, že bude příslušenství v takovém horizontu dostupné stejně jako vysoká úroveň servisních služeb, můžete mít pouze u značek s vlastním vývojem a výrobou. Dnes mnoho výrobků kupujeme s tím, že budou fungovat dva tři roky a poté je stejně vyměníme za jiné. U tyčového mixéru s pořizovací cenou 500 Kč to zřejmě může být pravda. Tam se s opravou asi mnoho lidí zabývat nebude a raději koupí ve stejné cenové relaci nový mixér. Robot je ovšem úplně jinou kategorií a zde se koupě laciného zařízení v žádném případě nevyplatí. To už raději investujte do slušného setu tyčového mixéru s funkcemi food processoru. Kdo nevaří tak často a ve velkém množství, uhněte kupříkladu těsto na koláč i s tímto zařízením.

ROBOTY, KTERÉ UMÍ I VAŘIT

Specifickou podkategorií kuchyňských robotů jsou ty, které umí suroviny nejen zpracovat, ale současně je tepelně upravit. Vy tak můžete například vařit polévku, aniž byste ji museli manuálně míchat. Teplotu lze velmi přesně regulovat, takže ani domácí výroba holandské omáčky, kde hrozí, že se při příliš vysokém zahřátí vejčka srazí, není s takovým robotem příliš složitá. Klasický robot s integrovaným indukčním vařičem má v nabídce pouze značka Kenwood, a to model Cooking Chef, jehož cena ve verzi KM096 s velmi bohatou výbavou, začíná na internetových obchodech na necelých 25 000 Kč.

Trochu jinak koncipovaný robot s varným prvkem nabízí společnost Tefal. Jmenuje se Cuisine Companion, do češtiny přeloženo jako „kuchyňský nebo kulinářský společník“. Tento výrobek můžeme označit jako kombinaci robotu a chytrého hrnce. Disponuje různými automatickými programy, abyste nemuseli vaření a zpracování surovin příliš kontrolovat. Například v něm připravíte současně boloňskou omáčku a těstoviny. Omáčka se míchá a vaří ve spodní části mísy, těstoviny se připravují na páře v sekundární vložené míse. Velmi jednoduše a rychle s tímto zařízením vykouzlíte omáčky, dušené pokrmy nebo polévky. Možností je skutečně mnoho, a přitom stačí jen pár stisknutí tlačítek. Na západních trzích je tento typ robotu poměrně populární a nemá ho v nabídce pouze značka Tefal. U nás se prodává za 19 999 Kč.



DOMÁCÍ VÝROBA TĚSTOVIN

Také si v italské restauraci často dáváte čerstvé těstoviny? Určitě jste si všimli, že chutnají jinak, než ty koupené sušené. Připravit těsto lze v robotu během pár minut. Uspadnit si jeho další zpracování můžete různými příslušenstvími – na obrázku například modul značky Kenwood pro výrobu lasagní připojený na výstup motoru umístěný v přední části výklonného ramene robotu. Kdo chce z těsta vyrábět špagety nebo další druhy těstovin, samozřejmě může. Stačí jen pořídit si patřičné příslušenství.



OBJEVTE KOUZLO PÁRY

Příprava jídel v páře si získává oblibu u čím dál více lidí, protože je zdravá, snadná, pohodlná, bezpečná a moderní. Multifunkční parní trouba navíc zastupuje hned několik spotřebičů. Můžete v ní grilovat, připravovat steaky, upéct domácí chléb nebo dokonce tvarohovou bábovku. Moderní multifunkční parní trouba totiž disponuje nejen párou, ale i horkým vzduchem, grilem a nastavitelnými intervaly střídání páry a pečení, které zajistí křupavost a zabrání vysoušení pokrmů. Suroviny díky tomu neztrácejí chuť, vzhled ani svou přirozenou šťavnatost, a proto není potřeba je výrazně solit, kořenit nebo masit.

www.pecemevpare.cz
www.electrolux.cz





Kenwood: Světová jednička v segmentu kuchyňských robotů

Britský výrobce malých kuchyňských spotřebičů opět potvrdil světovou nadvládu v segmentu kuchyňských robotů za uplynulý rok 2016. Není divu, když jako pravý lídr tento trh skutečně rozvíjí a přináší inovace, kteří ostatní pouze následují.

Největším krokem dopředu v této kategorii bylo uvedení robotu Chef XL Titanium, který přinesl skutečnou technologickou revoluci díky zabudovanému osvětlení pracovní mísy.

Zároveň robot Chef XL Titanium disponuje ohromujícím výkonem motoru 1700 W. Tento vysoký výkon nově vyvinutého motoru udrží rychlost i při zpracování skutečně těžkých

těst a velkých objemů surovin. Na výkonný motor poskytuje výrobce prodlouženou záruku 10 let po registraci na webových stránkách.

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

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

Všechny metly jsou výškově nastavitelné, a proto si hravě poradí i s minimálním množstvím surovin. Extra velká pracovní mísa o celkovém objemu 6,7 l ale umožní zpracovat až 2 kg mouky na tuhá těsta.

Kromě míchacích nástrojů je Chef XL Titanium vybavený dalšími nástavci (liší se dle modelového označení) a pochopitelně nabízí možnost další příslušenství dokoupit.

S nabídkou více než 20 různých nástavců je Kenwood nejvšestrannější značkou kuchyňských robotů.

Více na www.kenwoodworld.cz

GfK: Roste zájem nejen o kuchyňské roboty

Tržby za kuchyňské roboty a mixéry na českém trhu rostou. Za rok 2016 se ve sledovaných odbytových cestách¹ zvedly o 22%. Tahounem růstu byly tradiční kuchyňské roboty a stolní mixéry, zatímco food procesory, choppersy (univerzální drtiče), tyčové a ruční mixéry vykázaly pokles jak v objemu, tak i v obratu – ten ale často zmírnil prodej mírně dražšího sortimentu.

Tradiční kuchyňské roboty

V průměru se vloni prodávaly za 5 800 korun, tedy za cenu meziročně zhruba o 100 korun vyšší. Téměř 60% přístrojů se prodalo v ceně do 5 000 korun, přičemž poptávka se zčásti „přelila“ od levnějšího sortimentu do 3 000 korun k mírně dražším modelům. Kupující investovali v rostoucí míře i do přístrojů v ceně vyšší než 8 000 korun.

Stolní mixéry

Příprava smoothies podpořila jejich prodej, který se za minulý rok zvedl o 160% v kusech a 153% v korunách. V průměru se prodávaly za 1 300 korun. Přestože poptávka rostla napříč cenovými kategoriemi, podíl nejdražších (v ceně od 2 000

korun) se meziročně mírně snížil. Z celkového obratu za kuchyňské roboty a mixéry tak loni odpovídaly už za 25%.

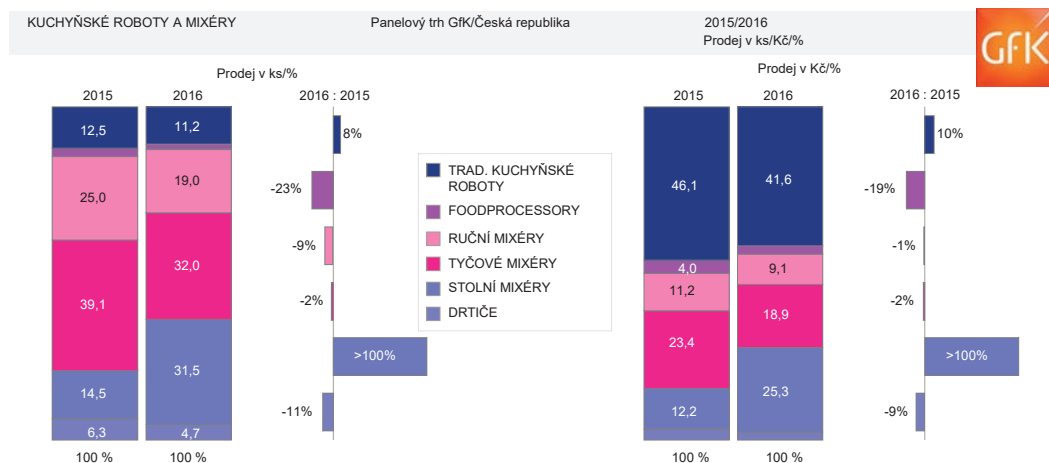
Tyčové mixéry

Na loňském obratu celé skupiny se podílely necelou pětinou. Meziročně klesly v kusech i korunách o 2%. V průměru za ně v roce 2016 kupující zaplatili 900 korun. Poptávka dvouciferně stoupla výrobkům v ceně 400–800 korun a od 2 000 korun výš.

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

¹ Elektroprodeje, nespécializované prodejny (hypermarkety, Cash & Carry, obchodní domy, nespécializované čistě internetové prodejny a IT prodejny).

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



269716/10

INZERCE

komerční sdělení

Nová vestavná řada Hoover Vanity

Značka Hoover právě přichází na trh se zcela novou řadou vestavných spotřebičů nazvanou Vanity. Zákazníci a obchodní partneři měli možnost vidět první vzorky kompaktních i klasických trub na veletrhu IFA v Berlíně a Eurocucina v Miláně. 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 budou k dispozici v černé i bílé barvě a zákazníci si je mohou prohlédnout v nově otevřeném showroomu v Praze na Sokolovské 651/136A.

www.hoover.cz


Nový král kuchyně



Modely multifunkčního hrnce: FH 1100/1, FH 1130/1, FH 1173/2, FH 1163/1, FH 1373/2, FH 1363/1, FH 1396/1

Domácí spotřebiče pro zdravou přípravu pokrmů jsou stále populárnější. Viditelnou změnou prochází mimo jiné trh s přístroji na fritování – zákazníci se fritování nechtějí vzdát, ale vyhledávají zdravější alternativy ke klasickým fritovacím hrncům. Dle posledních dat je kategorie multifunkčních hrnců a fritéz s použitím malého množství oleje na vzestupu – jedním z takových pomocníků, který slavil na českém trhu v loňském roce úspěch, je multifunkční hrnec od De'Longhi.

A jaké jsou jeho výhody? Je to především multifunkčnost, kdy tento přístroj nahradí hned několik domácích spotřebičů – především troubu, pánev, fritézu či remosku a nyní přibyla i nová funkce grilu. Díky automatické míchací lopatce se jednoduše připraví chutné hranolky, ratatouille, rizoto, dokonce guláš nebo různé druhy omáček. Přístroj pokrmy sám míchá, takže se u něj nemusí během

přípravy stát. Po vyjmutí míchací lopatky je možné v hrnci péct pizzu, koláče, ryby a maso nebo například zapékat. Báječně se tak hodí do menších bytů nebo na víkendy strávené na chatách a chalupách, kde většinou mnoho spotřebičů není. Výhodou multifunkčního hrnce je jeho skladnost a snadná přenositelnost.

Díky nepřilnavému povrchu není nutné při pečení mísu vymazávat, ale samozřejmě kdo preferuje, může použít dokonce i pečící papír. Samozřejmostí je časovač, který zvukovým signálem upozorní na uplynutí požadované doby pro přípravu pokrmu.

Jak je toto všechno možné připravit v jediném spotřebiči? Je to díky patentovanému SHS systému prostorového ohřevu, exkluzivní technologii od De'Longhi, která přináší výjimečný výkon, protože obklopuje pokrm teplem, a tím zajišťuje rovnoměrné vaření: horní topné těleso a ventilátor dodávají teplo shora, spodní topné těleso dodává teplo zdola. Není potřeba přístroj nijak předehřívát, díky tomu se ušetří čas i elektrická energie.

Společnost De'Longhi na trh uvedla již celkem 7 modelů – od těch základních, zejména pro přípravu hranolek či různých druhů masa a zeleniny až po nejvyšší modely s přednastavenými programy, nastavitelným termostatem a časovačem s funkcí automatického vypnutí.

A jak je to s následnou údržbou přístroje? Ta je velmi snadná, veškeré komponenty jako míchací lopatka, vyjímatelná vnitřní nádoba i víko můžou být jednoduše umyty v myčce nádobí. Společnost

De'Longhi nezapomněla ani na aplikaci, která v sobě ukrývá nesčetné receptů – stačí jen zvolit preferovanou surovinu, typ jídla či speciální stravu a nechat se inspirovat.



De'Longhi Recipes



Ačkoliv je k výrobku vyvinutá aplikace, jsme přesvědčeni, že česká kuchyně a její tradiční recepty jsou stále ve velké oblibě a doma často připravované, proto jsme ve spolupráci se šéfkuchařem Zdeňkem Marcínem připravili kuchařku s vynikajícími českými pokrmy a postupem, jak je v Multifry jednoduše připravit. Kuchařku můžete získat během našich prezentací na prodejních místech, nebo si o ní napište na email: zakaznickalinka@external.delonghigroup.com



Vybíráte varnou desku? Vsad'te na indukci

Přestože varných řešení najdeme na trhu mnoho, z praktických důvodů už dnes můžete omezit výběr varné desky pouze na indukční nebo plynovou technologii. Indukční řešení urazilo za posledních 10 let notný kus cesty a pro domácí použití je dnes dokonce snad i vhodnější, než plyn. Je bezpečnější, nabízí různé pokročilé funkce pro snadnou přípravu jinak složitých kulinářských fines a samozřejmě se deska snáze udržuje čistá.

V kuchyni, která nemá dělat pouze parádu, ale skutečně se v ní prakticky denně připravuje jídlo, musí být varné místo dobře dostupné, mělo by být nedaleko dřezu, abyste pohodlně naplnili hrnec vodou nebo slili těstoviny. Některé designové kuchyně s tolik moderními ostrůvky navrhují lidé, kteří nejspíš nikdy nevařili, a tak umístí varnou desku do ostrůvku, zatímco dřež někde přes uličku na druhou stranu do standardní linky. Přenášet hrnec s vroucí vodou a otáčet se s ním v kuchyni, kde se pohybují malé děti, je doslova hazard. Ale platí to i v bytě bez

malých ratolestí. Před výběrem samotné desky si ujasněte dispozice daných prostor a desku nechte vsadit tam, kam skutečně patří. Dobrý architekt nebo specialista z kuchyňského studia vám nepochybně správně poradí.



Příklad praktického a správného umístění varné desky v kuchyňské lince. Dřež je v dosahu a současně je vedle desky dostatečně velký pracovní prostor pro zpracování surovin, ať už na prkny nebo pomocí kuchyňského robotu. Návrh studia INTERIERY4U.

Typy varných desek

Varné desky se dělí v zásadě na tři základní typy – sklokeramické, plynové a litinové. Sklokeramiku ještě rozdělujeme podle typu ohřevu na desky indukční, desky s topnou spirálou a desky halogenové s upravenou topnou spirálou pro rychlejší ohřev (dnes už je tento typ prakticky standard v dané kategorii). Mnoho laiků často označuje právě druhé dva jmenované typy desek za „sklokeramické“ a v případě desek indukčních hovoří pouze o „indukci“. Jde ale o nepřesné značení, protože všechny tyto desky mají sklokeramický povrch. Liší se pouze tím, jaká technologie ohřevu se pod ním nachází. Některé firmy vyrábějí i kombinované desky – kupříkladu jsou na nich dvě plotýnky indukční a dvě plynové. Jde ovšem o velmi minoritní část nabídky.

Jelikož došlo v posledních 10 letech k poklesu pořizovacích cen indukčních desek až o několik desítek procent, je tato technologie pro stále více zákazníků automatickou volbou. Minimálně těch, kteří vybírají desku s elektrickým napájením. Tabulka na následující straně jasně ukazuje, že indukční deska zajistí jak nejrychlejší, tak současně nejlevnější ohřev, protože dosahuje až 90% účinnosti. Jinými slovy využije až 90% dodané energie k ohřevu, zatímco konkurenční technologie jsou na tom o poznání hůř.

VELIKONOČNÍ INSPIRACE V KUCHYNI

S probouzejícím se jarem přichází také dobrá nálada, chuť experimentovat a hledat nové inspirace. Přípravy na Velikonoce vrcholí a Vy možná nevíte, kam dřív skočit. S malými domácími spotřebiči Electrolux si ale práci v kuchyni budete užívat.

Občerstvení pro Vaše koledníky hravě zvládnete s pomocí nejpokročilejšího technického řešení, kterým se pyšní tyčový mixér **ESTM7500S Expressionist Collection**. Speciální čepel TruFlow™ ostrého sekacího nože je vyrobena z odolné nerezové oceli a potažena ochrannou titanovou vrstvou, díky čemuž si nůž poradí i s tužšími potravinami a téměř se nezrupí.

Kuchyňský robot Electrolux Assistent EKM7300 s celokovovým tělem a výkonným 1000W motorem na jedničku zvládne náročné hnětení, šlehání i mixování a Vy se můžete zatím věnovat velikonoční pomlázce. **Při pečení oceníte zejména profesionální hnětač těsta TruFlow™, díky němuž bude sváteční mazanec nadýchaný jako z té nejlepší pekárny.**

Mixér ESB9300 z kolekce Masterpiece je dalším a jedním z nejšikovnějších pomocníků v kuchyni. Jedinečná technologie **PowerTilt®** zajistí, že všechny přísady jsou nasávány stejnoměrně. Umožňuje tak jemnější mixování, které vytváří lepší chuť a zachovává v pokrmech větší množství vitamínů. To oceníte nejen při přípravě jarních smoothie.





Ilustrace značky Bosch velmi přehledně zobrazuje princip fungování indukční varné desky včetně toho, co se nachází pod neprůhlednou sklokeramickou plochou.

nefungují ani měď, hliník nebo mosaz. S klasickými nerezovými hrnci, které používáte na plynu či jiném typu „elektriky“, si indukce rozumět bude, takže většina z vás kompletně nové nádobí nebude muset pořizovat.

Flexi a free indukce

Před několika lety se začaly na trhu objevovat takzvané flexi indukční desky. Některé jsou kompletně „flexi“, jiné částečně. Co to znamená? Flexi zóny nemají klasický kruhový tvar, ale čtvercový nebo obdélníkový, kdy například spodní a horní zónu na pravé straně desky můžete spojit v jednu velkou varnou plochu. Na ni pak umístíte například podlouhlý pekáč nebo obdélníkovou grilovací pánev. Desky mají flexi buď pouze jednu svou stranu, nebo obě, kdy ale nelze spojit všechny čtyři zóny dohromady. Spojení se vždy týká pouze pravé horní a spodní a levné horní a spodní zóny. Výhodou tohoto řešení je větší „flexibilita“ při vaření.

Sklokeramické indukční desky

Jak fungují?

Indukční deska funguje na celkem jednoduchém principu. Pod varnou plochou se nachází indukční cívka, která přímo působí na vodivé dno

nádoby, kde vznikají vířivé proudy. Elektrický odpor nádoby pak stojí za vznikajícím teplem – jídlo je tedy ohříváno přímo dnem nádoby a samotná varná deska se zahřívá až sekundárně od daného hrnce nebo pánve.

Co se týče nádobí, nemůžete na indukční desce použít sklo nebo keramiku. Z kovů přirozeně



Francouzská prémiová značka De Dietrich představila free indukční desku už v roce 2007. Na obrázku můžete vidět aktuální model Piano DTIM1000C s „odkrytými“ indukčními cívkami. Pokrývají téměř celou plochu desky. Zmíněný model se prodává za 119 990 Kč. Deska má šířku 90 cm. O něco cenově dostupnější alternativou je 80 cm široký model Siemens EH875KU12E z řady iQ700 prodáváný za 89 990 Kč.

Technologie ohřevu	Čas dosažení varu 1l vody	Spotřeba	Náklady	Účinnost
Indukční deska	2:30	105 Wh	0,44 Kč	80–90 %
Sklokeramika s Hi-light zónami	9:09	199 Wh	0,83 Kč	60 %
Plynová deska	8:50	253 Wh	0,46 Kč	55 %
Litinová deska	12:31	201 Wh	0,84 Kč	45 %

Zdroj: Virtuální kalkulačka PRE a výpočet dle ceny 1 kWh plynu v roce 2017

269719/11

INZERCE



VÝJIMEČNÁ KOMBINACE ELEGANCE, FUNKČNOSTI A ERGONOMIE S UNIKÁTNÍM A MODERNÍM DESIGNEM.



INSPIRUJÍCÍ.
INOVATIVNÍ.
INTELIGENTNÍ.



www.amica-group.cz

Vrcholným řešením jsou potom takzvané free indukce neboli bezzónové indukční desky, kde je prakticky celá jejich plocha zesponu pokryta indukčními cívkami. Deska dokáže detekovat pozici hrnce, a podle toho aktivovat pouze vybrané cívy, přičemž lze samozřejmě vařit s více nádobami a různě je po desce přesouvat, aniž by hrozila ztráta nastaveného výkonu pro danou nádobu. Free indukce mají velmi vysokou pořizovací cenu oscilující okolo 100 000 Kč. Výrobci z tohoto důvodu systém zjednodušili a zlevnili – výsledkem jsou již popisované flexi indukční desky.

Určitou specialitou jsou ještě varné desky, povětšinou flexi modely, s integrovaným odsavačem par. Systém je až překvapivě účinný, jak jsme se již loni přesvědčili na veletrhu IFA. Desku tohoto typu nabízí například značka Siemens, hledejte ji pod označením EX877LX33E. Zaplatíte za ni 99 990 Kč.

Pokročilé funkce indukčních desek

U indukčních desek jsme si už celkem zvykli na doplňkové funkce, jako je „Pauza“, kdy můžete od plotny odběhnout a převzít například poštu a nemusíte se bát, že by jídlo překypělo. Deska po aktivaci funkce sníží výkon a po následné deaktivaci obnoví původní nastavení. Časovač snad také není potřeba příliš vysvětlovat, a tak přejdeme k modernější funkční výbavě, jako je automatická regulace nastavení výkonu pouhým posouváním nádoby po flexi zóně. Některé desky toto skutečně umožňují. Spojíte dvě zóny do jedné velké, v přední části pak ohříváte při plném výkonu a posunu-

tím hrnce vzhůru se výkon snižuje, takže vaříte intuitivně bez nutnosti na desce měnit nastavení přes ovládací panel.

Další povedenou funkcí je přesné vaření – tedy zahřívání s přesností na jeden stupeň Celsia, které se hodí při rozpouštění čokolády, rozpouštění másla nebo přípravě holandské omáčky. Desky mívají několik předdefinovaných nastavení teploty a indikují, k jaké činnosti jsou režimy určeny. Zásadní může pro někoho být i systém pro kvalitní smažení, zajišťující, že se olej zbytečně nepřipaluje. Deska upravuje díky sensorům svůj výkon a vy smažíte první i poslední řízek stejnoměrně z obou stran.

PROČ NEPŘIPOJOVAT INDUKČNÍ DESKY KE KLASICKÉ ZÁSUVCE S 230 V, I KDYŽ TO OFICIÁLNĚ UMOŽŇUJÍ?

Mnoho indukčních desek na trhu se chlubí tím, že je lze připojit ke klasické zásuvce. V kuchyni, kde není třífázové napájení s napětím 400 V a nelze ho tam zavést, můžete takovou desku používat. Faktem však je, že deska nedosáhne plného výkonu. Už při vaření na dvou zónách ztrácí dech a tři zóny naráz jsou pro 230V téměř nepřekonatelný problém – respektive největší výhoda desky, tedy rychlý a efektní ohřev, se vytrácí. Indukční desku proto ideálně zapojíte k třífázovému napájení, protože jedině tak využijete její výkon a všechny přednosti naplno.

Do varných desek, hlavně těch indukčních, pak pronikly smart technologie v podobě propojení desky s odsavačem, kdy deska odesílá informace o svém zapnutí a nastaveném výkonu. Odsavač se ihned zapne a nastaví optimálně svůj výkon. Na rozdíl od staršího a zatím výrazně rozšířenějšího řešení v podobě sensorů teploty a vlhkosti, které dokážou odsavač v případě detekce par také zapnout, je přímé propojení obou spotřebičů efektivnější. Odsavač totiž začne pracovat ihned a ne až ve chvíli, kdy mastné páry stoupají od plotny vzhůru.



Vyšší modely indukčních desek značky Bosch používají inteligentní senzory PerfectCook a PerfectFry. První jmenovaný kontroluje teplotu při vaření, aby nedošlo k překypění jídla nebo aby se jídlo nepřipálilo. Nestane se vám ani to, že by vám praskly párky nebo vejce. Senzor totiž sleduje a reguluje teplotu vaření. PerfectFry se pak týká přímo smažených jídel, kdy senzor zajišťuje, aby se olej nepřepaloval a udržoval si stabilní teplotu.

264225/12

INZERCE

Smart multifunkční trouba Samsung s funkcí HotBlast™: upečte si šťavnaté pokrmy za polovinu času

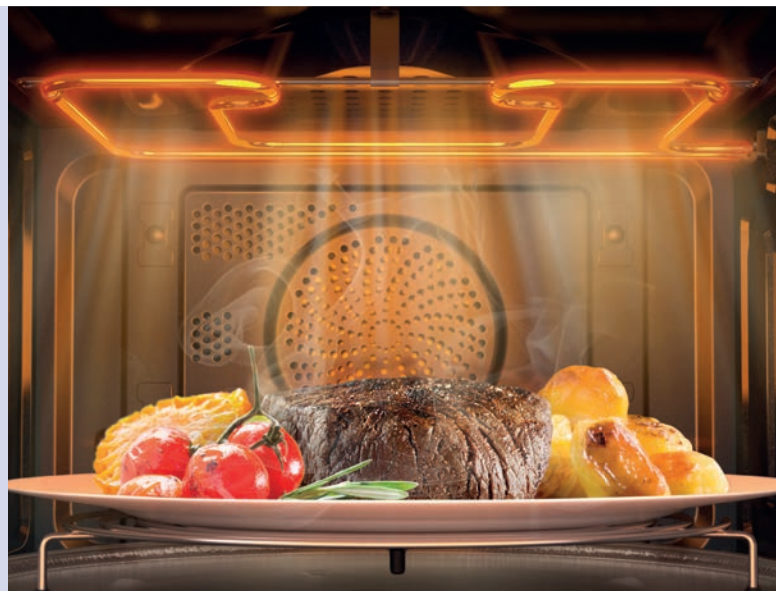
Mnoho rodin dnes konzumuje jídlo připravené v klasické mikrovlnné troubě, zejména z důvodu nedostatku času. Bohužel se u takových jídel snižuje jejich kvalita i chuť. Na tento problém se soustředili ve společnosti Samsung a vyvinuli chytrou multifunkční troubu HotBlast™ Smart Oven MC32K7055CT/EO. Ta upeče jídlo o 50 % rychleji než tradiční trouba, a přitom výsledný pokrm dosahuje stejné kvality, jako bychom ho pekli v klasické horkovzdušné troubě.

Technologie HotBlast™ představuje nový způsob vaření. Rychlý a účinný horký vzduch je vystřelován přímo na jídlo skrz 60 rovnoměrně rozmístěných vzduchových otvorů a díky tomu je jídlo upečeno až o 50 % rychleji než v tradiční horkovzdušné troubě. Oblíbené rodinné jídlo jako je např. šťavnatě pečené kuře, může být hotové o 47 % rychleji v porovnání s tradiční troubou. Přestože se čas přípravy zkrátil, pečené kuře neztratilo nic ze své delikátní vůně a chuti a kůžička je křupavá na povrchu a šťavnatá zevnitř.

Trouba je doplněna i speciálním talířem Crusty Plate, na kterém můžete rovnoměrně a dozatova opékat zmrazená jídla jako jsou pizy, bagety či kuřecí kousky. Výsledkem je dokonalá křupavá krustička. Díky unikátní technologii SLIM FRY™ připravíte v mikrovlnné troubě i oblíbené smažené pokrmy. Kombinací technologie HotBlast™ cirkulující teplý vzduch obalí jídlo a to zůstane na povrchu křupavé. Navíc je potřeba jen kapka oleje, čímž se eliminuje nadbytečný tuk v pokrmu, zatímco kvalita a chuť zůstanou zachovány.

Další výhodou je, že se trouba snadno čistí a je odolná vůči škrábancům. Vnitřní povrch je totiž tvořen odolným keramickým povrchem Ceramic Inside, na který Samsung poskytuje 10letou záruku. Barva keramiky se nezmění ani působením vysokých teplot, ani při styku s rostlinnými a živočišnými tuky. Tento povrch je také antibakteriální a celkově si zachovává stále stejnou kvalitu na rozdíl od běžně využívaných nerezových povrchů.

Více informací naleznete na www.samsung.cz.



Více prostoru, inovativní funkce i dokonalý design

Současné vaření vyžaduje prostor, rychlost, pohodlí, ale i zábavu. Trendem v moderních kuchyních se proto stávají rozměrné varné desky šíře 80 cm, které poskytují nejen dostatek prostoru, ale i řadu moderních funkcí pro komfortní vaření. Indukční varné desky Siemens nabízejí mnoho výjimečných inovací, které přinášejí do každodenního života zjednodušení, více volnosti, kratší dobu čekání a větší flexibilitu. Ve střední části varné desky je přidána flexindukční zóna flexIndukce Plus, která se dokáže přizpůsobit velikosti hrnce či pánve až do průměru 30 cm a varná plocha je tak ještě o něco větší. Pánve a hrnce se zahřívají rovnoměrně a díky tomu se steaky, tortilly nebo palačinky rovnoměrně usmaží dozlatova nebo upečou. Při přemísťování nádoby z jedné varné zóny do druhé funkce flexMotion automaticky přenesou nastavenou teplotu na novou zónu. Funkce powerMove Plus, určená pro nádoby do průměru 21 cm, se řídí heslem „nejprve osmaž, potom uvař a nakonec udržuj teplé“. Desky vybavené touto technologií se při

jejím zapnutí rozdělí do tří zón s třemi různými úrovněmi výkonu – od nejvyšší teploty na přední zóně až po mírnou na zóně zadní. Stačí jen posunout hrnec nebo pánev a funkce powerMove Plus automaticky aktivuje příslušný stupeň výkonu a zobrazí ho na panelu varné desky. Už tedy nemusíte neustále manuálně měnit teplotu a můžete se věnovat samotnému vaření. Díky intuitivnímu ovládání dual lightSlider máte navíc nejlepší možný přehled o dostupných funkcích. Pro perfektní přípravu zlatavých palačinek a omelet nebo perfektně připraveného steaku využijte senzor fryingSensor Plus. Senzor cookingSensor Plus zase konstantně udržuje požadovanou teplotu v nádobě, a tak můžete říct sbohem vodě, která vám dříve utíkala z hrnce při vaření těstovin. Indukční varné desky Siemens splňují všechny designové a funkční nároky, které na ně moderní vaření a životní styl kladou. Navíc díky jejich velikosti 80 cm už nebudete muset řešit problém, jak uvařit vícechodové menu najednou.



9 rad pro výběr kvalitní myčky nádobí

Myček nádobí je na trhu spousta. Nikdo z nás si ale nechce pořídit výrobek, který si se zbytky jídla na talířích a připečenými hrnci neporadí. Doba, kdy bylo nutné nádobí pro myčku předmývat, je už našťastí dávnou minulostí. Kromě kvality mytí hraje při výběru myčky roli ještě několik dalších aspektů.

Než přejdeme k samotným radám, je potřeba říci k myčkám pár obecných informací. Nabídka se dělí na modely volně stojící a vestavné, přičemž vestavné jsou buď s viditelným ovládacím panelem na čelní straně dvířek, nebo plně integrované, kdy se ovládání nachází na horní hraně dvířek. Pokud je myčka zavřená, nejsou ovládací prvky dostupné ani viditelné. Obecně lze říci, že vestavné myčky jsou díky své integraci do kuchyňského nábytku tišší. Kdo renovuje kuchyň nebo kupuje nový byt, měl by se zaměřit pouze na vestavné modely. Volně stojící jsou vhodným řešením hlavně do starších kuchyní, kam je lze instalovat i takzvanou „podstavbou“, kdy se z nich sundá horní kryt a zasunou se pod kuchyňskou linku. Myčka je sice vidět a nelze na její dvířka instalovat desku v designu kuchyně, nicméně je alespoň integrována v lince.

Obě skupiny myček se pak rozdělují na ty úzké s šířkou 45 cm a ty se standardní šířkou 60 cm. Existují ještě vestavné myčky kompaktní, například s výškou (pozor, nikoliv šířkou) pouhých 45 cm – tyto modely jsou určeny do opravdu mini-niaturních kuchyní a dodává je jen několik málo značek, například Siemens. Zatímco u standardních myček už dosáhla kapacita 16 sad nádobí, do těchto umístíte sad pouze 6. Rozšířenější jsou takzvané stolní myčky, tedy volně stojící provedení kompaktních myček. Zde také platí kapacita

6 sad nádobí. Vyrábí je vícero subjektů, například Candy, Bosch nebo Electrolux.



NOVÉ MYČKY AMICA – PŘÍBOROVÁ ZÁSUVKA I V ŠÍŘI 45 CM

Začátkem letošního roku přišly na trh dvě nové plně integrované myčky z povedené řady Amica .IN – model MI 638 AEBLDS s šířkou 60 cm a model MI 428 AEBLDS široký 45 cm (na obrázku). Obě nabízejí prakticky tutéž výbavu, což není rozhodně běžné, protože úzké modely většinou na své rozměrnější kolegy ztrácejí. A co myčky nabízejí? Příborovou zásuvku, 3 nezávislá ostřížková ramena, LED osvětlení vnitřního prostoru a aktivní sušení pomocí teplého vzduchu. Jelikož jsou plně integrované, promítají za chodu na podlahu modrý bod, abyste ihned poznali, zda ještě pracují.

Čím se řídit při výběru myčky:

1 Úzkou 45cm myčku pořizujte pouze, pokud musíte. Standardní šířku oceníte i v malé domácnosti

Bez ohledu na to, zda máte čtyřčlennou rodinu, nebo bydlíte pouze ve dvou, je vždy lepší volbou

myčka v plné šířce. Úzká myčka je v mnoha ohledech kompromisním řešením, do kterého budete po skončení vaření horko těžko skládat všechny použité hrnce a nádobí. Nakonec tak skončíte u toho, že budete mýt část v ruce, nebo rozdělíte nádobí na dvě mycí várky. V obou případech budete zbytečně plýtvat vodou i energiemi. Myčky v plné šíři 60 cm jsou navíc vybavovány nejnovějšími technologiemi a mnohdy jsou dokonce úspornější než jejich užší alternativy. A když budete potřebovat umýt menší množství nádobí? Prostě ho jen vložte do jednoho z košů, druhý nechte prázdný a aktivujte funkci „poloviční náplň“ se zvolením zóny mytí (horní, nebo spodní koš).

2 Spotřeba vody a energie není nijak zásadním faktorem

Hodně lidí se při výběru myčky zabývá tím, zda myčka spotřebuje 6, 8 nebo 10l vody. Budeme zcela upřímní. V peněženice to prakticky nepoznáte. Rozdíl při ročním používání myčky (260 mycích cyklů) mezi 6l a 10l modelem je zhruba 90 Kč. Nehledě na to, že udávaná spotřeba na jeden mycí cyklus se týká standardizovaného programu Eco50, kterým musejí být vybaveny všechny myčky prodávané v EU. Tento program ale nakonec většina uživatelů vůbec nepoužívá a volí programy automatické senzorkové, kdy si myčka při prvním oplachu zjistí, jak je nádobí špinavé. Podle toho pak vhodně nastaví mytí, kdy se spotřeba u tohoto programu může variabilně pohybovat klidně mezi 6 až 16l vody. A primárně vám přeci nejde o to mýt úsporně bez ohledu na kvalitu mytí, ale o to, aby bylo nádobí dokonale čisté. Spotřeba energie je také celkem zanedbatelným parametrem, protože na rozdíl od chladničky běží myčky pouze velmi omezený čas, takže na účtu za elektřinu se rozdíl mezi třídou A a A+++ téměř neprojeví.

AddWash

SAMSUNG



Nezapomenutelné praní

Přidejte zapomenuté prádlo
do pračky snadno a rychle
(Jen na tři stisky)

STISKNOUT - OTEVŘÍT - STISKNOUT

3 Zapomeňte na košík na příbory, vyberte myčky s příborovou zásuvkou

Nadále se rozšiřujícím uspořádáním vnitřního prostoru myčky je výměna klasického košíku na příbory za samostatnou zásuvku. Uvolněné místo po košíku umožňuje lépe využít prostor spodního koše, zatímco příborová zásuvka poslouží kupříkladu i k mytí menších šálků apod. Důležité je, aby se nad zásuvkou nacházelo samostatné ostříkové rameno, které zajistí opravdu důkladné umytí jejího obsahu. Od věci určitě není, když je zásuvka rozkládací – například její boky lze zasunout, aby bylo možné umýt v horním koši vysoké sklo.

4 Koše musejí být polohovatelné a maximálně modifikovatelné

Spodní koš je pochopitelně usazen v jedné výškové pozici, ale horní koš by měl mít dvě pozice, abyste ve spodním koši mohli umýt i velké talíře. Některé myčky pojmom dokonce extra velké talíře s průměrem 34 cm. Příborovou zásuvku, jestliže nelze její plochu zredukovat, jak bylo popisováno výše, byste měli mít možnost snadno



RŮZNÁ ŘEŠENÍ PŘÍBOROVÝCH ZÁSUVK

První obrázek ukazuje příborovou zásuvku v celé síťce mycího prostoru. Konkrétně se jedná o fotku myčky Siemens vyšší kategorie s úsporným sušením pomocí technologie Zeolith (aktivní sušení za přispění unikátních vlastností minerálu zeolitu, s jehož pomocí se snižuje potřeba energie). Na druhém obrázku je zásuvka v myčce Candy – tento výrobce dělá zásuvku užší, takže je možné mýt v horním koši vyšší sklenice. Jelikož má ale zásuvka menší kapacitu, dodává výrobce k myčce i klasický příborový košík, který můžete, nebo nemusíte použít.

a rychle vyjmout. Hodí se to pro ukládání příborů, protože můžete zásuvku přenést přímo k šuplíku v kuchyňské lince. Praktickým vylepšením jsou gumové kryty na trnech v koších, což chrání nádobí před poškozením. Za důležitější považujeme pogumování v horním koši, kde se myje křehké a choulostivé sklo.

5 „Rychlé programy“ mají všechny myčky. Skutečně rychlé jsou ty, které do hodiny umyjí i usuší plnou náplň obou košů

Nějaký ten program pro rychlé umytí nádobí naleznete dnes prakticky u každé myčky, jenže ten je většinou určen jen pro lehce zašpiněné nádobí. Popřípadě poloviční náplň myčky. Nejnovější myčky s aktivním sušením pomocí ventilátoru jsou schopné umýt a usuší plnou náplň do jedné hodiny, a to ve standardní kvalitě bez kompromisů.

AKTIVNÍ SUŠENÍ TEPLÝM VZDUCHEM

Grafika společnosti Whirlpool ukazuje systém aktivního sušení, který firma nazývá PowerDry. Ve spodní části myčky je suchý teplý vzduch hnán do prostoru myčky, váže se na něj z nádobí vlhkost, vlhký teplý vzduch je nasáván v horní části myčky a posléze ochlazován mimo mycí prostor. Vlhkost se sráží a je odváděna z myčky pryč.



6 Myčky s invertorovými motory jsou tišší, méně poruchové a potřebují méně energie

Invertorové motory pronikají do všech kategorií velkých domácích spotřebičů. Jedná se o elektronicky řízené motory s proměnlivými otáčkami. Klasické elektromotory fungovaly pouze v režimu „zapnuto“ a „vypnuto“. Neměly žádné stupně cho-

du nebo rychlosti. To je také důvod, proč kupříkladu starší chladničky sepínají kompresor a po chvíli ho vypnou. Invertor v nich běží prakticky pořád, pouze mění počet otáček, a tak pracuje úsporněji, tišeji a vyznačuje se vyšší spolehlivostí. To samé platí u myček, kde je na invertor často poskytována 10letá záruka.

7 Samočistění filtru v myčce je skutečně praktickou a užitečnou inovací

Dříve rarita, dnes už celkem běžná funkce. Moderní myčky používají takzvaných 5 úrovní ostříku, ona pátá úroveň se týká filtru, který zachycuje mastnotu a drobné nečistoty. U běžných myček byste ho měli po každém mytí vyčistit. Myčky se samočisticím filtrem proplachovaným intenzivním proudem vody vyžadují kontrolu filtru pouze jednou za čas, což nepochybně zvyšuje uživatelský komfort.

8 Rozdíly v hlučnosti se mohou zdát zanedbatelné, ale nejsou

Nejtišší myčky na trhu pracují při 37 dB(A), ty nejhlučnější při až 55 dB(A). Už rozdíl pouhých 3 dB(A) je ovšem naprosto zásadní, protože stupnice měření hluku roste logaritmicky, což znamená, že nárůst hlučnosti o „pouhé“ 3 dB(A) vnímá člověk jako hluk dvojnásobný. Nepodceňujte proto tento parametr. Obzvláště v dnes populárním konceptu, kdy je kuchyně propojena s obývacím pokojem. Doporučujeme určitě výběr myčky s hlučností do 40 dB(A).

9 Automatické otevření dvířek po skončení programu není pouze pro efekt

Některé myčky mají funkci automatického otevření dvířek poté, co ukončí mycí program. Je to pochopitelně praktický prvek, protože nádobí může přirozeně doschnout bez ohledu na to, jestli jste, nebo nejste doma. Dokonce bývá součástí nabídky funkcí možnost kompletně deaktivovat sušící část cyklu a nechat nádobí schnout přirozeně. Zůstane na něm sice více stop po vodě, ale zase ušetříte nějakou tu energii a jednáte ekologicky.

269715/13

INZERCE



Představujeme nový showroom

Candy Hoover patří mezi nejvýznamnější evropské výrobce domácích spotřebičů. V portfoliu společnosti je italská značka Candy s více než 70letou tradicí a původem americká značka Hoover založená před více než 100 lety. Pod logem obou značek najdete kompletní sortiment volně stojících i vestavných domácích spotřebičů, pod značkou Hoover navíc i velmi širokou nabídku vysavačů, parních mopů a žehliček. Přijďte se podívat do našeho showroomu v Karlíně, na 150 m² naleznete všechny stěžejní produkty značek Candy i Hoover a naši zkušení kolegové vás rádi provedou a vysvětlí vám všechny benefity, technologie a přednosti našich produktů, můžete si i vyzkoušet ovládání domácích spotřebičů přes telefon či tablet. Showroom je otevřený od pondělí do pátku vždy od 9:30 do 17 hodin.

Těšíme se na vás.



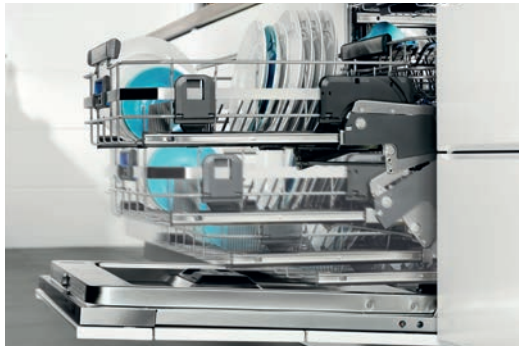
Electrolux představil geniální inovaci myček. Ke spodnímu koši se už téměř nemusíte ohýbat

V posledních několika letech se naše redakce setkávala na veletrhu IFA i jiných prezentačních akcích s významnou inovací v kategorii myček z dílny společnosti Electrolux – konstrukcí spodního koše ComfortLift s nadzvedávacím mechanismem. Díky němu se není potřeba při vkládání a vykládání nádobí neustále ohýbat. Dlouhé roky interně testovaný mechanismus zamířil konečně do sériové výroby a první modely myček přicházejí nyní také na český a slovenský trh.

Společnost Electrolux je u odborné veřejnosti i novinářů známá tím, že při vývoji svých domácích spotřebičů využívá poznatky a vynálezy, vznikající v její divizi věnující se segmentu vybavení profesionálních kuchyní. Faktem je, že téměř 50 % evropských restaurací oceněných alespoň jednou michelinskou hvězdou používá při vaření svých kulinářských fines techniku značky Electrolux. Vysoké nároky kuchařů jsou pro Electrolux silnou motivací při práci na nových technologiích, které pokud se v profi segmentu osvědčí, mohou být velmi dobře adaptovány do spotřebičů pro domácnosti. Jednou takovou inovací je i systém ComfortLift.

ComfortLift – práce s myčkou téměř bez ohýbání

Jelikož se myčka v kuchyni instaluje téměř bezvýhradně na podlahu, musí se uživatel ke standardnímu modelu velmi často ohýbat, což je jednak nepohodlné a jednak z toho mohou při častém používání spotřebiče bolet záda. Možnost ohnout se pouze jednou při zdvihnutí spodního koše téměř do výše koše horního a následné po-



Pro zasunutí koše zpět do myčky není potřeba ho pomalu spouštět a celou dobu držet. To by se uživatel musel zbytečně ohýbat. Electrolux proto systém ComfortLift vyvinul tak, aby byl možné koš plný nádobí jen uvolnit z fixované polohy a nechat ho díky pojezdům ComfortRials tlumeně sjet do optimální pozice uvnitř myčky. Spuštění je natolik mírné, že se není potřeba o nádobí bát, žádný náraz, který by ho poškodil v žádném případě nehrozí.

hodně plnění či vyprazdňování myčky je inovací, již ocení spotřebitelé prakticky denně. Že nejde o jednoduchý a laciný systém, potvrzuje i to, že plný spodní koš s nádobím se z horní pozice do vnitřního prostoru myčky v podstatě zhoupne a tlumeně dojde do optimální pozice. Není potřeba se o nádobí bát, přitom je uživatel ušetřen dalšího zbytečného ohýbání. Ale pozor, také zdvihání koše je částečně automatizované – postačí za něj pouze jemně zatahnout při stisknutí integrované páčky v čelní části a mechanismus pomůže koš dostat vzhůru. Že by bylo nutné naplněný těžký koš zdvihat vlastními silami, není s technologií ComfortLift skutečně na pořadu dne. Celý systém jsme měli možnost jak na veletrzích, tak na nedávné prezentaci v České republice osobně vyzkoušet.

Všechny výhody myček RealLife

Přednosti nových myček ComfortLift samozřejmě nekončí u nového systému pro vysunutí spodního koše. Nové myčky nabízejí a používají již léta prověřené prvky RealLife, jako je například kapacita na až 15 sad nádobí, senzor čistoty vody, vnitřní osvětlení, invertorový motor (10 let záruka) nebo samostatná zásuvka na příbory, která je vyjímatelná, takže v případě potřeby a mytí vyšších sklenic nebo většího nádobí lze prostor nad horním košem uvolnit. Přínosem

Spodní koš ComfortLift se zdvihne do výše horního koše lehkým povytažením. Mechanismus pomáhá uživatelům, aby celou váhu plného koše nezvedal vlastními silami. Pro uvolnění koše stačí stisknout páčku integrovanou v přední části. Na první pohled prostá inovace je tvořena promyšleným systémem s vysokou odolností před mechanickým opotřebením. Plný koš nese několik kilogramů nádobí a musí spolehlivě sloužit po celou dobu životnosti myčky.

samostatné pozice pro příbory je pochopitelné to, že nahrazuje klasický příborový košík, který zabíral v dolní části myčky zbytečně prostor.

Nové modely myček obsahují v horním koši měkké trny SoftSpikes a příchytky SoftGrip chránící křehké sklo před poškozením. Současně udržují veškeré nádobí na svém místě během celého mycího programu. A zapomenout nesmíme ani na satelitní sprchovací rameno, díky němuž myčky lépe pokrývají celý prostor a ještě účinněji odstraňují zbytky jídla z nádobí. Mytí v 5 úrovních je dosaženo pohybem satelitní části různými směry. Voda proniká také mezi těsně naskládané nádobí a důkladně ho myje.

Jelikož jsou všechny modely myček ComfortLift plně integrované, používají funkci TimeBeam, kdy během mytí promítají na podlahu zbývající čas do konce programu. Uživatel tedy nemusí spotřebič otevírat, aby zjistil, v jaké fázi mycí proces je.



Měkké trny SoftSpikes a příchytky SoftGrip chrání nádobí před poškozením a během mytí ho pevně drží na místě.

René Kubaník: Systém ComfortLift jsme vyvíjeli 4 roky

Produktový trenér společnosti Electrolux pro Českou a Slovenskou republiku odpovídá

Jak dlouho jste systém ComfortLift vyvíjeli?

Systém ComfortLift se vyvíjel 4 roky, aby byla zajištěna jeho stoprocentní funkčnost a spolehlivost.

Systém zdvihání spodního koše bude intenzivně namáhán, obzvlášť pokud bude koš naplněn. Jakou životnost u něho deklaruujete?

Koš myčky ComfortLift byl testován na 20 tisíc zdvihů. Co to znamená? Pokud budeme brát, že na jedno mytí potřebujeme 4 zdvihy a myčku bychom používali 1× denně, životnost vychází na cca 13 let mytí každý den. Většina uživatelů myčku ale denně nepoužívá, takže v praxi vydrží celý systém mnohem déle, než bude myčka reálně v domácnosti sloužit. Do té doby bude například při renovaci kuchyně určité vyměněna za novější model.



Češi grilování milují. Často ale připravují maso špatně

Podle některých statistik se věnuje pravidelně rodinnému „obřadu“ grilování zhruba třetina české populace. Spojeno to je mimo jiné s faktem, že jsme se stali kvůli uzavřenosti minulého režimu národem chatařů a chalupářů. Odborníci ale upozorňují, že grilujeme špatně, hlavně v převládajících grilech na dřevěné uhlí.

Příprava masa na ohni, vůně kouře, společenský zážitek, posedávání na zahradách nebo verandách, to vše nás vábí ke grilování, které někteří provozují celkem pravidelně od jara až do podzimu. V posledních letech dokonce celoročně, kdy v chladnějších měsících používají grily elektrické. Pojďme se podívat na jednotlivá řešení blíže.

Grily na dřevěné uhlí

Největší nabídka v největším cenovém spektru se týká tradičního grilování pomocí dřevěného uhlí nebo briket. Grily tohoto typu pořídíte už za pár stovek a prodávají se od benzínových pump přes obchody s potravinami až po specializované prodejny. Nejlevnější sorta grilů vydrží často jen na jednu nebo dvě sezóny, přičemž jsou to grily otevřené bez poklopu.

Postupně stoupl zájem o kvalitní grily, hlavně ty s poklopem, kde se maso připravuje rovnoměrněji. Grily jsou to všestrannější a jdou použít jak k přímému grilování, tak nepřímému, kdy se uhlíky nahnou do stran a žár nepůsobí na maso přímo. V zaklopeném grilu teplo cirkuluje a jídlo se opéká podobně jako v horkovzdušné troubě ze všech stran. Ikonou v této kategorii grilů je značka Weber, jejíž stejnojmenný zakladatel gril s poklopem vymyslel. Velkým přínosem tohoto konceptu je také fakt, že při zaklopení nedochází

k vznici odkapávajícího tuku. Gril s poklopem je jednoznačně vhodnější a lepší než gril otevřený, tudíž doporučujeme zúžit výběr na tyto modely, které dnes vyrábí kdekdo, nejen Weber.

Zahradní kuchyně

Zmiňovaný americký Weber patří v kategorii grilů na dřevěné uhlí mezi nejprogresivnější společnosti, protože uvedl na trh v průběhu posledních několika let nové modely, které už neslouží pouze ke grilování. Můžete k nim dokoupit příslušenství pro smažení, wok pánve apod. Tyto prvky se instalují do otvoru v grilovací mřížce – otvor zde není stabilně, standardně je tato část překryta odnímatelnou mřížkou, abyste mohli využít pro přípravu masa celou plochu grilu.

Proč Češi grilují špatně?

Největším hříchem, jehož se většina z nás dopouští při přípravě grilu, je jedním slovem spěch. Uhlí nebo brikety nenecháme pořádně rozžhavit, a když ano, začínáme grilovat ve chvíli, kdy rudě svítí. Chyba. Gril je připraven až tehdy, kdy je uhlí již pokryto bílou vrstvou popela, který výrazně omezuje vznici odkapávajícího tuku a pohlcuje ho. Uhlím máme také tendenci šetřit, takže ho do grilu sypeme málo a po první várce masa přestává být výdej tepla dostatečný. Dodatečné dosypávání není ideální, protože pak v grilu vzniká mix hořících a ještě nehořících uhlíků. A jelikož posléze spěcháme, aby druhá várka masa byla na stole rychle, nenecháme uhlí rozpálit. Do grilu pak foukáme – v tomto případě alespoň sejmeme maso z grilovací mřížky, jinak na něm ulpí spousta odletujícího popela.

Svůj gril byste neměli zanedbávat a po vychladnutí byste ho měli po každém grilování vyčistit. Hlavně grilovací mřížku pomocí prodáváného příslušenství – kartáčů ve spojení s odpovídající chemií.

Plynové grily

Dříve celkem opomíjená kategorie, protože pořizovací cena plynových modelů startuje výrazně



V DOBĚ ZAHÁJENÍ GRILOVÁNÍ BY NEMĚLO UHLÍ RUDĚ ŽHNOUT

Na obrázku je grafika značky Weber, ukazující správně rozpálené uhlí potažené bílým popelem. Pokud vás nebaví klasický boj se zažehnutím grilu, pořídte si speciální roztápěcí komín, kam se uhlí nasype. Komín se pak postaví do grilu. Jakmile jsou uhlíky rozžhavené, pouze je vysypete z komína ven.

výše, než u grilů na dřevěné uhlí. Údržba je však o poznání jednodušší stejně jako jejich příprava pro grilování. Dlouhé roky populární varianty s lávovým kamenem už ustoupily a nahradily je modely s plnou mřížkou nebo s takzvaným „flavorizérem“. V obou případech nescapává tuk na plamen. Jaký je tedy mezi nimi rozdíl? Gril s plnou mřížkou funguje tak, že je přímo rozpalována tato mřížka. V případě flavorizéru není mřížka plná – plamen rozpaluje ocelový profil umístěný pod ní. Na něj odkapává tuk a vzniká vůně podobná té, již známe z grilování na dřevěném uhlí. Výhodou této konstrukce, s níž opět přišla jako první značka Weber, je to, že ocel tuk nepohlcuje, na rozdíl od lávového kamene, kde se neustále přepaluje starý nasáklý tuk.

Elektrické grily

Donedávna opomíjená kategorie, vnímaná jako jistá z nouze ctnost, prožívá nyní svou renesanci. Spotřebitelé si totiž uvědomili, že 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 hosty přímo na stole) a grily kontaktní, které se zaklapávají, a jídlo je připravováno z obou stran najednou. Většinu kontaktních grilů můžete rozevřít do vodorovné pozice a grilovat na obou částech, čímž získáte

PLYNOVÝ GRIL S PROSTOREM PRO PŘÍPRAVU MASA A PŘÍLOH

Plynové grily se často prodávají v podlouhlém provedení, zasazené do jakéhosi stolu s přípravnými plochami, kde lze pokrát zeleninu nebo odložit nádoby s masem. Na obrázku gril Campingaz 4 SERIES WOODY LX prodáváný za 12 999 Kč.



BIG GREEN EGG

Mezi špičku na trhu patří americké grily Big Green Egg s tělem tvořeným silnostěnnou keramikou. Stojí za nimi jistý Ed Fisher z Atlanty, jenž začátkem 70. let navštívil Japonsko a zaujaly ho hliněné nádoby pro přípravu rýže. Inspirovaly ho nakonec k návrhu keramického grilu, ve kterém se udrží vlhkost uvolněná z masa a dalších surovin, a jídlo nebude vysušené.





VŠESTRANNÝ ELEKTRICKÝ GRIL
Mezi zajímavé elektrické kontaktní grily řadíme například nový MultiGrill značky De'Longhi s označením CGH 1030D. Elektronická kontrola teploty, její přesné nastavení pro každou z desek, integrovaný displej a aplikace pro mobilní telefon/tablet, která přesně poradí s přípravou masa a vhodným nastavením, jsou základními vlastnostmi. Gril je dodáván se 3 sady plotýnek: hladkými, žebrovanými a ve tvaru pro přípravu vafelí. Prodává se za 7 490 Kč.

logicky větší plochu. Gril by měl mít regulaci teploty, protože bez ní hrozí 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). Vybatnější modely mají dokonce desky výměnné s různými typy povrchu, abyste byli připraveni na jakékoliv suroviny. Na trhu pak existují dokonce elektrické grily s poklopem, jeden takový aktuálně uvádí značka Tefal (více informací u obrázku napravo), nebo „smart“ grily. Takové nabízí De'Longhi nebo také Tefal. U De'Longhi vám pomůže s přípravou masa aplikace v telefonu, u Tefalu gril pozná tloušťku masa, a podle toho barevně indikuje stupeň propečení.



GRILOVACÍ DESKY A JEJICH MYTÍ
Dobry elektricky gril má grilovací desky vyjímatelné a lze je mýt v myčce nádobí.



ELEKTRICKÝ GRIL TEFAL S VŮNÍ OHNĚ
Elektrický gril s poklopem? Novinka zvaná Tefal Aromati-Q si bere to nejlepší z grilů na dřevěné uhlí a grilů elektrických, aby oba světy spojila. Nezapomínejte se žádným podpalováním, přitom probíhá příprava masa stejně jako v běžném grilu s poklopem. Uvnitř grilu je ke všemu zásobník na dřevěné piliny, jež se pomalu spalují a jemně provoní maso vůní, jakou známe z opékání masa na ohni. Gril hledejte po označení BG916834. Zaplatíte za něj 7 999 Kč.

265877/12

INZERCE

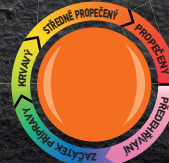
Tefal
OptiGrill® XL



GC722D34

Velký
rodinný
gril!

Perfektní
VÝSLEDKY
GRILOVÁNÍ
— INOVACE —



MĚŘENÍ
Tloušťky

INDIKÁTOR
Propečení



Tři barevná provedení a parní čištění

Vestavná trouba Amica Integra TIY 110 TOAKX / KW / KB

Cenově dostupná, ale velmi dobře vybavená trouba řady Integra se vyznačuje senzorickým ovládním, zapuštěnými knoflíky, přehledným displejem a 10 funkcemi včetně grilu a horkého vzduchu. Pečicí prostor má velký objem 65l a najdete v něm dvojici teleskopických výsuvů. S touto troubou se nemusíte bát ani grilování kuřete na dodávaném otočném rožni. O čištění se postará systém Aqualytic, který veškerou masnotu rozpustí pomocí horké páry. Vy pak pouze celý prostor vytřete. Trouba v energetické třídě A je navíc dodávána ve třech barevných provedeních – bílém, černém a v nerez.

Doporučená cena: 10 990 Kč



Výkon, celokovové provedení a bohaté příslušenství

Kuchyňský robot Bosch OptiMUM MUM9B34S27

Opravdu žhavou novinkou uvedenou na trh nyní v dubnu je nový robot německé značky Bosch s příkonem 1400 W a schopností zpracovat až 3,5 kg třešňového těsta najednou. Masivní celokovový stroj používá inteligentní senzor, monitorující zátěž motoru a upravující výkon pro zachování plynulého chodu, 3D planetový systém míchání a velkou nerezovou mísu o objemu 5,5l. Dodáván je v setu s kovovou šlehačí metlou, hnětacím hákem, míchací metlou, mlýnkem na maso a mixérem. Příslušenství se snadno nasazuje díky barevnému označení.

Doporučená cena: 18 590 Kč

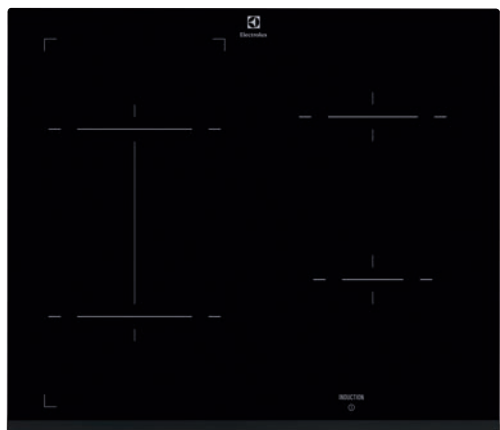


Unikátní mixér, který nahradí i kuchyňský robot

Tyčový mixér Braun MultiQuick9 MQ9087X

Prestižní cenou iF Design Award oceněný mixér značky Braun se chlubí inovativní technologií ACTIVEBlade. Při stlačení tyčového mixéru směrem dolů se posunou nože blíže dnu nádoby. Novinkou je také POWERBell PLUS s přidanou čepelí ve středu nožů, výkonný 1000W motor, možnost plynulé regulace chodu a systém proti rozstříku surovin. Díky kombinaci patentovaných technologií je dosaženo ještě dokonalejšího a účinnějšího zpracování všech surovin – i těch nejtvrdějších, jakými jsou například ořechy či mražené ovoce. Představovanou vlnkovou loď dodává Braun s bohatým balíčkem příslušenství. Dokáže proto zastoupit kuchyňský robot. Balení obsahuje vedle nerezové mixovací nohy ještě 1,5l food procesor s vyměnitelnými disky, šlehačí metlu, nástavec na bramborové pyré, 350ml sekáček a 600ml mixovací nádobu.

Doporučená cena: 4 990 Kč



Maximální flexibilita při vaření

Flexi indukční varná deska Electrolux Infinite EHI6740FOZ

V článku o varných deskách jsme psali o takzvaných indukčních modelech typu „flexi“. Doporučujeme například tento model značky Electrolux s flexibilními zónami na pravé i levé straně desky. Spojíte je jednoduše do dvou velkých obdélníkových varných ploch, na které umístíte pekáč nebo grilovací desku, kterou výrobce prodává. Elegantly s ní nahradíte klasický elektrický gril. Deska s šířkou 60 cm má maximální příkon 7,4 kW.

Doporučená cena: 18 812 Kč

Prémiové chlazení, které prodlouží čerstvost potravin

Kombinovaná chladnička Samsung RB41J7899S4/EF

Nemáte prostor pro velkou americkou nebo čtyřdveřovou chladničku, ale nechcete se vzdát luxusního vzhledu a pokročilých funkcí? Pro vás je určena tato kombinovaná chladnička Samsung v nerezovém provedení s digitálním inverterovým kompresorem (10 let záruka), rovnoměrným rozvodem vzduchu pomocí technologie Multi Flow, oddělenými chladicími okruhy (prodloužení čerstvosti potravin v chladicí části) a konstrukcí SpaceMax, díky níž má vnitřní prostor až o 30 % větší kapacitu. Konkrétně má spotřebič objem 328l (218/110). Pracuje v energetické třídě A+++ a vydává hluk pouze 38 dB(A).

Doporučená cena: 43 490 Kč





6 automatických programů a vysokorychlostní mixování

Stolní mixér Tefal BL936

Nástup vysokorychlostních stolních mixérů s elektronicky řízenými programy pokračuje. Jedním ze zajímavých modelů je zástupce značky Tefal, který dosahuje rychlosti až 30 000 otáček za minutu a používá kombinaci šesti nožů Tripl'Ax Pro. Díky tomuto výkonu a šesti automatickým programům, které ve svém průběhu mění otáčky a rychlost mixování, s ním během několika vteřin zpracujete jakékoliv suroviny. Dodáván je s velkou 2l nádobou, v níž můžete mixovat horké polévky, led i ořechy. Pro větší komfort najdete v základně mixéru digitální displej.

Doporučená cena: 7 999 Kč

Plná výbava a mnoho funkcí

Tyčový mixér Electrolux Creative Collection ESTM6500

Z kategorie malých kuchyňských pomocníků nás zaujal tento cenově dostupnější set tyčového mixéru s příslušenstvím, které výrazně rozšiřuje jeho funkce. Kromě základní mixovací nohy k němu získáte ještě pasírovací nástavec na brambory, šlehací metlu, mixovací nádobu a mini sekáček. Mixér má příkon 700 W a je dodáván v kombinaci lékořicové a stříbrné barvy. Přívodní kabel má délku 1,8 m.

Doporučená cena: 1 399 Kč



Čistý design a chytrá automatika

Mikrovlnná trouba s grilem Hoover HMG 25 TB

Aktuální novinkou na českém trhu je tato mikrovlnná trouba s vnitřním objemem 25l a otočným talířem s průměrem 27 cm. Velmi snadno se udržuje i díky čistému designu s dotykovým ovládním, které jednoduše otřete. Trouba nabízí pestrou paletu automatických programů pro nejběžnější jídla, 6 úrovní mikrovlnného ohřevu (max. 900 W) a gril s příkonem 1000 W. Mikrovlny a gril lze pochopitelně kombinovat, což se hodí například při přípravě mražené pizzy. Nechybí dětská pojistka a úsporné LED osvětlení vnitřního prostoru.

Doporučená cena: 3 990 Kč



265841V13

INZERCE



BOSCH

Stvořeno pro život



Nejlepší mixéry od značky Bosch

S mixéry SilentMixx a Mixx2Go zvládnete smoothie, drcení ledu i sekání přísad všeho druhu.

ANKETA: Jaká lehká jarní jídla preferujete? Jaké suroviny budou podle vás letos v kurzu? A jak s jejich přípravou pomohou spotřebiče vaší společnosti?



Marta Hudcová
marketingová manažerka CZ/SK
Amica Commerce

Mám ráda zdravý životní styl, pravidelně cvičím a vyrážím do přírody. Zbožňuji procházky lesem, ze kterých si občas přinesu něco zdravého, co mohu dále zpracovat. Moje oblíbená jídla na jaře jsou tedy pokrmy z čerstvé zeleniny a bylinek. Konkrétně třeba z medvědího česneku, z něhož dělám polévku nebo který přidávám k masu a do salátů.

Stále větší popularitu si získávají superpotraviny z různých koutů světa. Exotické ovoce je příjemně zpestření, které ve své kuchyni čas od času ráda uvítám. Především však preferuji kvalitní a prověřené suroviny, jako je maso od řezníka a zelenina od farmáře. Budoucnost vidím v lokálních potravinách a divoce rostoucích rostlinách. Jsou plné vitamínů, vždy čerstvé a zcela zadarmo.

Jak už jsem se zmínila, tak v mé kuchyni hraje významnou roli maso a zelenina. Největším pomocníkem v jejich kvalitní přípravě je mi určitě trouba TNZ 210TD B z řady Amica .IN. Díky širokému rozsahu teplot vaření umožňuje takzvaný slow cooking, kdy se vše úžasně propeče a zároveň si zachová chuť a vitaminy. Jídlo je pak zdravé i chutné, což vidím hlavně na mé rodině, která takto připravené pokrmy doslova miluje.



Radka Petrášková
Head of Marketing CZ/SK
BSH domácí spotřebiče

Preferuji lehká a zdravá jídla v průběhu celého roku. Když se řekne zdravé a lehké jídlo, mám ho spojené s vařením v páře. Tento způsob přípravy jídla patří totiž k tomu nešetrnějšímu. Přípravou jídla v páře je jídlo zdravější, lépe chutná a zachovává si aroma a vitaminy. Mým jednoznačným favoritem je proto parní trouba Siemens, ve které mohu zároveň připravit více jídel najednou, aniž by se mísily jejich vůně. V rámci celoročního jídelníčku upřednostňuji jednoznačně zeleninu a ryby. Poslední dobou mne také zasáhla vlna zelených

smoothie, díky kterým si mohu dopřát vitaminy i v každodenním shonu. Jejich příprava s mixérem Bosch Vitastyle Mixx2Go je navíc rychlá a velmi praktická. Tyto spotřebiče, stejně jako celou řadu dalších spotřebičů Bosch, Siemens a Gaggenau si můžete prohlédnout v našem pražském Brand Experience Center.



Pavel Voska
manažer vestavných spotřebičů
AEG a Electrolux

Na jaře se vždy dostávají do popředí různé druhy salátů a lehkých polévek. Obecně se tato jídla připravují z ingrediencí, které jsou pro jaro typické – špenát, chřest, řeřicha či rebarbora. Já mám rád i jídla ze středomořské kuchyně, zejména mořské plody. Ty totiž takováto lokální sezónní jídla osvěží a dodají jim novou chuť.

V kurzu určitě budou lokální a farmářské suroviny, důraz bude čím dál tím víc kladen hlavně na kvalitu všech ingrediencí. Důležitými se stávají také právě už výše zmíněné sezónní suroviny, u kterých máme jistotu, že jsou čerstvé a šťavnaté. Také dochucovadla postupně mizejí a nahrazují je různé druhy bylinek.

Právě pro lehkou a zdravou přípravu pokrmů je ideální například multifunkční parní trouba Electrolux, ve které se dají připravit nejrůznější jídla od zeleniny přes maso a ryby až po dezert. Jedná se o nešetrnější tepelnou úpravu potravin – oproti vaření ve vodě si potraviny zachovávají až o polovinu více nutričních hodnot, vitamínů a minerálních látek. Každé jídlo má své aroma, které se díky šetrnosti přípravy v páře nevytratí. Inspirovat se můžete třeba naší kuchařkou, která je ke stažení zdarma na www.pecemevpare.cz.



Dana Vitoušová
HA Product Marketing
Samsung Electronics Czech & Slovak
Na jaře se snažím doplnit po zimě potřebné vitaminy a energii pomocí nejrůznějšího ovoce

a zeleniny. K tomu mi bohatě slouží nejrůznější druhy ovocných salátů k snídani a zeleninových k večeři. V letošním roce budou nadále v kurzu čerstvost a zdravé suroviny. Vyšší popularitu si rok od roku získává také asijská kuchyně.

Abychom si mohli dopřát trochu té „Asie“ i zde u nás, pomůže nám v tom chladnička s pravou bezmrazovou technologií No Frost. Všechny naše chladničky jsou vybavené touto technologií. Kromě toho, že nemusíte chladničku složitě odmrazovat, potlačuje technologie No Frost bakteriologické procesy, tudíž vám potraviny v chladničce vydrží o poznání déle. A třešnička na dortu, No Frost snižuje plýtvání energií při odmrazování a šetří tím náklady na elektřinu. Jako příklad uvedu model RB417899S4/EF v elegantním provedení z broušené oceli, jenž je vybaven technologií SpaceMax. Vnitřní stěny jsou ztenčené, což znamená, že má spotřebič až o 30 % větší vnitřní kapacitu oproti běžným chladničkám.

Samotnou přípravu pokrmů nám pak usnadní chytrá multifunkční trouba HotBlast MC32K7055CT/EO. Zaručuje až o 50 % rychleji uvařené jídlo, které je uvnitř šťavnaté a na povrchu křupavé.



Dušan Holec
produkt manažer Central Europe
Groupe SEB

Pro jarní „detox“ preferuji zeleninovo-ovocné šťávy a smoothie, třeba jednoduchou kombinaci pomeranč a mrkev nebo ananasovo-mangové smoothie s kokosovým mlékem. Podle mě bude pokračovat trend preference lokálních surovin a zdravého stravování. Naše značka Tefal se dlouhodobě věnuje výzkumu a vývoji vlastních produktů, a tak podle sloganu „Chytré věci nenahradíš“ přinášíme pro spotřebitele kvalitní spotřebiče, které usnadňují jejich život. Kupříkladu kompletně vybavený kuchyňský robot Tefal Masterchef s kvalitním příslušenstvím a unikátní šlehač metlou pomůže s přípravou jídel a pečením. Víceúrovňová šlehač metla dosáhne efektivnějšího a rychlejšího našlehaní a k tomu je ještě tichá. A nový vysokorychlostní mixér Tefal BL936 s 6 automatickými programy přípravy snadno a rychle rozmixuje cokoliv, a tím dosáhnete nejméně konzistence nápojů, smoothie a polévek s maximálním množstvím vlákniny. Hravě zvládne drcení ledu, ořechů a přípravu zdravého ovocného sorbetu. V kategorii vaření jsou to zase naše zdravé elektrické grily s automatickými programy a jedinečným měřením tloušťky masa pro zaručené výsledky i bez předešlých zkušeností. A hlavně jednoduše bez stálého kontrolování jídla.



Alena Počárovská
marketingová manažerka
Candy Hoover ČR

Zejména na jaře jsou v kurzu lehká rychlá zeleninová jídla, lidé se více soustředí na zdravé stravování a zdravý životní styl, a také na výběr kvalitních lokálních surovin. Ke zdravým pokrmům se určitě řadí kvalitní maso a ryby, a právě s jeho přípravou pomůže sonda na maso v nových troubách Hoover, která kontroluje teplotu přímo uvnitř připravovaného masa či ryby. Vy jen nastavíte stupeň propečení a o nic dalšího se nestaráte. Nemůže se tedy například stát, že byste příliš propekli rostbif. Sonda je přímo připojena k troubě a odesílá do ní informace o teplotě v pokrmu. Používají ji například i profesionální kuchaři pro pečení při nízkých teplotách. Další šikovnou funkci může být speciální program pro zdravé vaření v troubách Candy i Hoover nazvaný Cook

Light, který umožňuje pečení s menším množstvím tuku díky speciálnímu proudění vzduchu, které udržuje vlhkost pokrmu, uchovává jeho nutriční hodnoty a zajišťuje rychlý a rovnoměrný proces přípravy. Program je vhodný zejména pro přípravu masa a zeleniny. Osobně mám nejradši italskou kuchyni, a to celoročně. V nabídce Candy máme i řadu mikrovlnek, ke kterým lze zdarma stáhnout chytrou aplikaci CookIn App, ve které naleznete celou řadu receptů a tipů pro přípravu různých surovin. Vzhledem k italskému původu značky nechybí velké množství receptů na těstoviny, lasagne, mořské plody i italské dezerty.



Dana Jirsíková
Brand Manager De'Longhi
De'Longhi Praga

Myslím, že s ohledem na trendy u jarních jídel se toho příliš měnit nebude, alespoň u mě určitě

ne. Stále to bude zelenina a maso na různé způsoby. Nejrychlejší a nejsnadnější volbou je pro mě zeleninový salát s různými záložkami a rozdílnými ingrediencemi. Nicméně dokud není takové teplo, určitě preferuji i teplá jídla – kombinaci právě zmíněné zeleniny a masa. Zde přicházejí na řadu i výrobky naší značky De'Longhi, kdy jedním z velkých pomocníků je multifunkční hrnec Multifry, který nahradí hrnec, pánev i troubu a díky vyjímatelné míchací lopatce i vařečku. Připravíte tak hravě, rychle, a pokud zvolíme správné suroviny, tak i zdravě oblíbená jarní jídla, ať už to je zeleninové ratatouille, zapékané papriky, žampiony, cukety a cokoli dalšího. Multifry také upeče maso, ryby nebo připraví lahodné kari. Druhým výborným pomocníkem pak může být nový kontaktní MultiGrill od De'Longhi, se kterým máte díky třem pozicím grilování (kontaktní, otevřená a pozice trouba) téměř neomezené možnosti přípravy pokrmů. Integrovaná topná tělesa v každé grilovací desce mohou mít nastavenou rozdílnou teplotu pro každou desku zvlášť (např. když grilujeme maso a zeleninu najednou) a hlavně zaručí rovnoměrné propečení pokrmu. K tomuto grilu jsme vyvinuli také aplikaci pro tablety nebo mobilní telefony, která vás provede správnou přípravou různých druhů mas a jiných surovin. Nejvybavenější model dodáváme se třemi výměnnými grilovacími deskami – žebrovanými, hladkými a speciálními pro vaflové těsto.

269764/11

INZERCE

Vestavné spotřebiče Amica

Když se design snoubí s funkčností

Domácí spotřebiče dnes víc než kdy dříve akcentují svůj estetický rozměr, ale nadále od nich uživatelé očekávají především funkčnost, která nebude designem ovlivněna, ba naopak. Evropská značka Amica přesně taková řešení pro domácnosti nabízí, navíc s těmi nejmodernějšími funkcemi.

Před pár lety nastartovaná nová strategie společnosti Amica na evropském trhu přináší firmě růst napříč kontinentem včetně Česka. Postupně rozšiřování a kompletace produktového portfolia pokračují. Amica tak má v nabídce už několik řad vestavných spotřebičů včetně vlnkové lodi – řady .IN, spadající do prémiového segmentu nejen díky mimořádnému dílenskému zpracování, ale také smart funkcím. O řadě .IN jste si možná mohli přečíst v magazínu SELL několikrát, a tak vám tentokrát představíme jiné vestavné novinky a zajímavá řešení.

Dostupná kompaktní indukce pro všechny

Amica DDI 3201 B

Dvo menších bytů a kuchyní, kde hraje každý centimetr roli, je ideální volbou tato dvouzónová indukční deska s možností jednoduchého zapojení do běžné zásuvky s napětím 230 V. Používá jednoduché dotykové ovládání a široká je pouhých 30 cm.

3zónová indukce s jednou extra velkou plotýnkou

Amica DI 6311 SB

Tato netypická deska obsahuje pouze 3 varné zóny a vznikla na základě obecně známého faktu, že uživatelé většinou nepoužívají více než 3 zóny najednou. Díky tomu se na desku standardní 57,6 cm vešla jedna extra velká duální varná plocha. Dotykové ovládání spolu s nastavením teploty pomocí „slideru“ jen zvyšuje atraktivitu tohoto modelu.

Indukční deska do běžné zásuvky

Amica DPP 6509 S

Klasický 4zónová indukční deska zaujme jistě každého, kdo chce renovovat kuchyni ve starším bytě bez 3fázového napájení. Desku lze jednoduše připojit ke klasické zásuvce s napětím 230 V.



Amica

Ladí se životem

www.amica-group.cz

Flexibilní indukce s barevným displejem a pokročilými funkcemi

Amica DI 6421 FSBB

Náročnějším uživatelům doporučujeme tuto indukční desku s chytrou technologií detekce hrnce a automatickým zapnutím příslušné varné zóny. Vy už jen nastavíte požadovaný výkon. Nechybí 3 teplotní programy, které přijdou vhod pro různé kulinářské finesy – 42 °C pro rozehrátí čokolády nebo másla, 70 °C pro ohřátí polévky či omáčky a konečně 94 °C pro vaření rýže a těstovin. Deska je flexibilního typu s funkcí Bridge, díky níž lze propojit dvě varné zóny v jednu velkou. V tomto případě jak zóny na pravé, tak na levé straně desky. Ovládání probíhá pomocí dotykového LCD displeje.

Pečení pro náročné v troubě s nadstandardní výbavou

Amica TIF 212 TOAX

Kdo nemá rád kompromisy, měl by se seznámit s tímto modelem multifunkční trouby v energetické třídě A+. Kromě plně dotykového barevného displeje u ní najde i teleskopické výsuvy, otočný rožeň, čisticí funkci Aqualytic a dvojitě halogenové osvětlení I-Light Space pro lepší kontrolu připravovaných pokrmů. Trouba má navíc dvířka I-Cool Front, která zůstávají chladná a neohroží, že by se o ně někdo mohl spát.

Pro bližší informace o jednotlivých produktech, jejich kompletní produktové specifikace a objednávky kontaktujte české zastoupení společnosti Amica.

INZERCE 26/793013

CHEF XL TITANIUM

Power to Inspire



INSPIRUJÍCÍ VÝKON



Kenwood se představí na letošním ročníku Prague Food Festivalu spolu se slavným italským kuchařem **Morenem Cedronim**, držitelem 2 michelinských hvězd.



DOPORUČUJE ČASOPIS APETIT

www.kenwoodworld.cz



KENWOOD