

E15

Komerční speciál

Smart spotřebiče a chladicí technika



PARTNER PŘÍLOHY

REDAKČNÍ PARTNER

SIEMENS

SELL

Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



Vážení čtenáři,

nedávno nás zasáhly možná až překvapivě první tropické dny a ke slovu se ve větším množství přihlásily chlazené nápoje, ledové tříště a zmrzliny. O těch ale samozřejmě tento speciál nebude, tedy alespoň ne přímo. My jsme se ve spojení se zvýšeným zájmem o chlad rozhodli věnovat naši pozornost tématu uchovávání potravin. Možná tomu nebudete věřit, ale nejnovější chladničky s pokročilými technologiemi jsou skutečně schopné udržet potraviny až 4× déle čerstvé. Používají k tomu kombinaci mnoha technologií, nicméně základ této magie tkví v udržování vyšší vlhkosti vzduchu v chladicím prostoru, kam ukládáme čerstvé potraviny, protože ztráta čerstvosti je většinou důsledkem vysušování potravin. Jelikož žijeme v digitálním věku, zpracovali jsme pro vás do speciálu ještě téma takzvaných „smart spotřebičů“ s připojením do domácí sítě. Důvodem je i to, že značka Siemens aktuálně uvádí v Česku na trh svůj systém Home Connect a na rozdíl od svých konkurentů, kteří mají povětšinou jednu „smart“ řadu reprezentovanou zpravidla v každé kategorii jedním výrobkem, vrhá do trhu hned několik desítek těchto spotřebičů.

Příjemné čtení přeje
Lubor Jarkovský



Systém Home Connect společnosti BSH (spotřebiče značek Bosch a Siemens) je žhavou novinkou na českém trhu. Firma na veletrhu IFA loni představila tuto chladničku Siemens KGN36HI32 s Home Connect a dvěma kamerami uvnitř chladicího prostoru. Na dálku se můžete podívat, jaké potraviny docházejí a co je potřeba dokoupit. V Česku jde lednice právě nyní do prodeje za 39 990 Kč. Pro více informací o této novince nalistujte stranu 31.

Nástup „smart“ spotřebičů je nevyhnutelný. Konektivita bude brzy standardní funkcí

O chytrých spotřebičích, potažmo celých chytrých domácnostech toho slyšíme posledních deset let poměrně dost. Z konektivity, internetu věcí, kdy spolu vzájemně komunikují jednotlivá zařízení, a možnosti kontroly či ovládání přístrojů na dálku pomocí smartphonu se stalo postupně jedno z hlavních témat veletrhů s technickým zbožím. Nechat si vytvořit kompletně chytrý dům lze, ale není to příliš levná záležitost. Masovému rozšíření smart funkcí pomůže až to, když bude většina běžného a cenově dostupného vybavení disponovat konektivitou coby standardní funkcí. Domácí spotřebiče nevyjímaje.

Výrobci domácích spotřebičů dlouhodobě komunikují, že s konektivitou počítají. Debaty o tom, zda jsou smart funkce potřeba, či nikoliv, zda jde o zásadní přínos pro každodenní používání jejich výrobků, vlastně odmítají. Argumentují jedno-

duše tak, že jde o přirozený evoluční krok, zcela nevyhnutelný a že nelze brát konektivitu a smart funkce jako něco mimořádného. Nyní jsou jimi vybaveny spíše dražší spotřebiče, ale toto období nemá trvat příliš dlouho. Před pár lety mnozí také považovali za zbytečné tablety nebo chytré telefony, přitom ve vyspělých zemích je dnes používá většina společnosti, minimálně je vnímá jako běžnou součást doby. Tato zařízení otevřela dokořán dveře dalším produktům – „chytré“ jsou dnes i žárovky, garážová vrata, bazénová technika a spousta dalších věcí.

Co se týče spotřebičů, jak už bylo řečeno, zatím se u většiny výrobců týká konektivita určitých prémiových řad, ale ne u všech. Partnerem tohoto speciálu není jen tak náhodou značka Siemens, protože právě ona uvedla letos na trh svůj systém Home Connect a odmítla s ním přijít pouze prostřednictvím vybrané řady spotřebičů. Místo toho vrhla do obchodu hned od počátku několik desítek modelů a její snahou je učinit pojem „smart“ standardem na poli domácích spotřebičů. Více informací o těchto novinkách najdete na straně 20 v interview s generálním ředitelem českého a slovenského zastoupení společnosti BSH.

Proč by měly být spotřebiče smart?

Možná si nyní říkáte, co vlastně zapojení domácích spotřebičů do domácí WiFi sítě konkrétně přinese do vaší domácnosti. Co může taková

konektivita znamenat například u varné desky, digestoře, chladničky či pračky?

Obecně přináší možnost připojení k síti to, že můžete spotřebič na dálku, a to většinou i mimo domov, ovládat, nastavovat, kontrolovat, diagnostikovat, sledovat statistiky o jeho činnosti včetně spotřeby. V neposlední řadě vás pak zařízení včetně upozornění notifikací na telefonu na skončení programu apod. Samozřejmě se konkrétní nabídka funkcí u jednotlivých značek liší.

Pračky, sušičky a myčky

V této kategorii spotřebičů přináší konektivita širší možnosti jejich nastavení, navíc bez nutnosti příliš rozumět tomu, jaké prádlo se má jak prát. Místo klasické volby programů vás aplikace vede procesem nastavení prání, kdy jen volíte, zda perete bílé, barevné nebo směs, jak moc je prádlo špinavé a jak rychle ho chcete mít vyprané. Podle toho pak vybere pračka vhodný program nebo ho i optimalizuje. V případě sušičky pak může mnohdy pračka odeslat informace do sušičky o tom, jaké prádlo a kolik ho prala. Sušička se tak sama nastaví a vy jen proces sušení spustíte. Podobné funkce jako pračky nabízejí i myčky.

U všech těchto spotřebičů může pomoci funkce diagnostiky, popřípadě vzdáleného přístupu, kdy povolíte technikovi se do spotřebiče připojit, aby k jeho opravě vyjížděl lépe připraven.

Chladničky

V rámci chladniček existuje několik přístupů ke „smart“ funkcím. Jeden volí kupříkladu korejský Samsung, který vsadil do dvířek lednice obří tablet, který lze používat k podobně nepřebornému množství činností jako běžný tablet. Můžete v kuchyni sledovat televizi, streamovaná videa, poslouchat hudbu, nechávat si s dalšími členy rodiny vzkazy, podívat se na předpověď počasí nebo nejnovější zprávy. Praktický je určitě přístup do online databází receptů, protože na displeji ve dveřích chladničky bude postup dobře vidět a nebudete zápat s tím, kam samostatný tablet postavit, aby se nenamočil nebo nezašpinil od surovin. S tabletem ve dveřích přišel loni na veletrhu CES Samsung, ale letos už byl k vidění v lednicích spousty dalších, hlavně asijských značek.

Odlisný přístup volí německý Siemens, který nainstaloval do své chladničky dvě kamery. Vy se můžete na dálku do chladicího prostoru podívat a zjistit, co vám chybí nebo dochází, pokud jste si zapomněli udělat ráno seznam na nákup.

U obou řešení je důležité, že na velkých trzích spolupracují výrobci s dodavateli určitých služeb, například online supermarketů, takže můžete přímo z displeje chladničky nebo aplikace v telefonu/tabletu objednávat zboží. Na českém trhu bude nástup těchto prvků určitě pomalejší. Postupně se jich ale dočkáme také.



Italská značka Candy má v nabídce smart troubu s dotykovým displejem místo skla dvířek. Obří displej slouží k prohlížení receptů, sledování videí, čtení zpráv a samozřejmě intuitivnímu ovládání samotné trouby. Na pokrm vidíte díky integrované kaměře. Značka Candy aktuálně chystá uvedení této novinky s označením FTWTC 001X na trh. Prodávát se bude za 39 990 Kč. První kus je zatím k vidění v jejím showroomu v Sokolovské 651/136A v pražském Karlíně nedaleko metra Invalidovna.

Varná technika

Sporákům zůstanou smart funkce asi cizí. Naplno se totiž chtějí prosadit primárně ve vestavných troubách, deskách a odsavačích. U trub vidíme jako praktickou možnost vaření podle receptu v aplikaci od výrobce, přičemž tato aplikace odešle rovnou troubě patřičné nastavení, takže vy do ní jen jídlo vložíte. Pokud je potřeba jídlo podlít, může vás aplikace upozornit, a minimálně dostanete na telefon/tablet notifikaci, že je jídlo hotové.

V případě varných desek a odsavačů je největším přínosem konektivity jejich vzájemné

Americký Google uvedl na vybraných zahraničních trzích svůj Google Assistant, který je nyní součástí telefonů s Androidem. Na této platformě funguje i pomocník Google Home v podobě celkem kompaktního reproduktoru. Například ve Velké Británii se prodává za 129 liber.



propojení, kdy deska informuje digestoř o tom, že bylo zahájeno vaření a s jakým stupněm ohřevu. Digestoř spustí odsávání mnohem rychleji (a tedy i účinněji), než když má v sobě jen senzor detekce par a začne odsávat až ve chvíli, když už páry unikají do prostoru.

Hlasové ovládání

Především pro anglofonní země není hlasové ovládání nejen domácích spotřebičů dalekou budoucností, protože celkem nedávno ohlásily například firmy Electrolux či LG podporu hlasovým asistentům, jako jsou Amazon Alexa nebo Google Home. Pokud nevíte, co si pod hlasovým asistentem představit, vezte, že jde o jakýsi reproduktor s připojením do internetu, kterého se můžete ptát na různé věci, zadávat mu úkoly a podobně. V případě Googlu stojí celý výrobek na systému Google Assistant, používaném i v chytrých telefonech. Idea ve spojení se spotřebiči je taková, že asistentovi například řeknete, že má zapnout troubu a nastavit určitou teplotu pečení. Důležité je, že tito asistenti nevyžadují přesně určený příkaz, ale můžete s nimi komunikovat běžnou řečí. Čeština zatím podporována není a je velkou otázkou, kdy se podpory dočká.

Svého vlastního asistenta chystá i německá společnost BSH, dodávající na trh spotřebiče značek Bosch, Gaggenau a Siemens. Jeho asistenta nazvaného Mikey jsme si prohlédli loni na veletrhu IFA. Zatím pouze ve fázi konceptu.

Bezpečnost

Pokud používáte domácí WiFi síť a máte do ní připojen telefon či počítač, připojení domácích spotřebičů ji rozhodně neucíní náchylnější k útoku. Spotřebiče jsou zkrátka jen dalšími z mnoha zařízení, která se do sítě integrují. Výrobci o vás žádná konkrétní data sbírat nebudou. Pokud používáte smartphone, společnosti jako Google, Apple nebo Facebook už stejně o vás a vašem pohybu a činnostech všechno vědí. Připojená pračka nebo myčka jsou z našeho pohledu opravdu marginální záležitosti.



Korejský Samsung představil chladničku Family Hub už v lednu 2016 na veletrhu CES, kde byl k vidění rozměrný model amerického typu. Evropská verze (kombinace s mrazákem dole) se ukázala téhož roku v září na berlínském veletrhu IFA. Hledejte ji pod označením RB38K7998S4/EU. V Česku se ale zatím neprodává.

Siemens chce chytrou domácnost. Systém Home Connect je základním kamenem

Společnost BSH stojící za spotřebiči značek Bosch, Siemens či Gaggenau uvedla během letošního jara na trh desítky nových domácích spotřebičů, které můžeme zařadit do kategorie „smart“. Novinky nabízejí systém Home Connect, jež nám představil sám Per Funch, generální ředitel českého a slovenského zastoupení společnosti BSH domácí spotřebiče.

Technologie Home Connect společnosti BSH přichází do České republiky a na Slovensko. Můžete v krátkosti říci, co tato technologie přináší?

Home Connect umožňuje spotřebičům se připojit do domácí sítě, potažmo internetu, aby měl uživatel o jejich činnosti přehled v aplikaci ve svém telefonu nebo tabletu. Může je nastavovat, diagnostikovat, monitorovat. Já sám jsem velmi technicky zaměřený člověk. Technika mě baví, takže Home Connect jsem sám v naší rodině velmi uvítal i proto, že činí práci se spotřebiči zábavnější. Abych byl konkrétní. Máme už nějakou dobu doma pračku a sušičku s technologií Home Connect. Dokonce i můj sedmnáctiletý syn nyní rád pere, protože je nastavení v aplikaci velmi jednoduché i pro lidi, kteří nevědí nic o materiálech, vhodné teplotě, programech a dalších parametrech. V aplikaci jen zvolíte, kolik prádla máte, jak je špinavé, zda je barevné, bílé nebo smíchané. Podle toho se zvolí nejvhodnější program a parametry praní samy. Vy už jen proces spustíte. Po skončení praní vám přijde notifikace, takže i když nejste v blízkosti spotřebiče, víte, že byste měli jít prádlo z bubny vyjmout a nechat ho sušit. Home Connect tudíž zvyšuje uživatelský komfort a umožňuje využít všech funkcí spotřebiče i lidem, kteří se v technických věcech příliš neorientují.

Žijeme v digitálním věku, vše se propojuje včetně domácích spotřebičů. Většina výrobců už své „smart“ řešení představila. Mnoho funkcí se jeví více jako marketingový nástroj než skutečně praktický prvek. V čem je Home Connect jiný? Hodně lidí si bude určitě myslet, že jde jen o to, na dálku zapnout pračku nebo myčku...

Pochopitelně žádné z těchto moderních funkcí vyložené k životu nepotřebujeme. Ale celé věky jsme žili i bez chytrých telefonů a dnes si bez nich už skoro život představit nedokážeme. Jde zkrátka o určitý pokrok a Home Connect pokrokem určitě je, protože je díky němu používání spotřebičů jednodušší a zábavnější. Navíc je náš systém otevřený, a tak se k němu mohou připojit i také připojují další společnosti mimo sféru domácích spotřebičů. Ostatně není žádným tajemstvím, že Bosch neustále pracuje na projektu Smart Home pro komplexní chytrou domácnost. Prezentovali jsme ho loni na veletrhu IFA. Home Connect je tedy prvním krokem k vytvoření kompletní chytré domácnosti. Naším cílem je dosáhnout toho, aby vše včetně zabezpečovacího systému, osvětlení, žaluzií či ovládání garážových vrat fungovalo pod jedním

systémem a ovládalo se v jedné aplikaci. Tablet totiž nabízí jednoznačně komfortnější ovládání než samostatné ovládací panely na jednotlivých zařízeních.

Loni jsme na veletrhu IFA o Home Connect podrobně hovořili a zmínil jste, že chcete, aby i na zdejším trhu fungovaly funkce, které bývají vyhrazené trhům velkým. Například propojení s online obchodem potravin a možnost objednávků jídla z aplikace Home Connect. Lze příchod těchto služeb tedy očekávat?

Prvním krokem je pečlivé otestování celého systému, které jsme prováděli několik posledních měsíců. Museli jsme vyzkoušet všechny možné typy routerů a internetových poskytovatelů, aby bylo zajištěno, že bude systém se všemi systémy kompatibilní a bude fungovat od počátku hladce. Nyní přichází fáze uvedení samotných spotřebičů na trh, přičemž jich hned od počátku bude k dispozici několik desítek. Nejde o žádnou omezenou řadu tvořenou jednou pračkou, sušičkou, myčkou atd. Uživatelé budou mít skutečně na výběr. Následně budeme hledat partnery, kteří by se do systému Home Connect zapojili na lokální úrovni.

Podívejme se teď na nějaké konkrétní funkce systému Home Connect a příklady jejich použití v každodenním životě.

Už jsem krátce hovořil o naší domácnosti, tak navážu osobními zkušenostmi, které s Home Connect mám. Pračka, kterou používáme, disponuje systémem i-Dos, tedy automatickým dávkováním tekutého pracího prostředku. Má v sobě zásobník na několik litrů detergentu a sama si podle množství a stupně zašpinění prádla určí, kolik prostředku je potřeba. Dávkování je tedy mnohem přesnější. Díky Home Connect mi nyní přijde na tablet nebo telefon upozornění, že prací prostředek dochází. Rovnou si ho tak napíšu do svého nákupního seznamu v telefonu. Sušička zase odesílá upozornění na potřeby vyčištění filtru nebo vyprázdnění nádržky na vodu. Nemusím být přímo u daného spotřebiče, abych tyto informace získal.

V případě vestavných trub zase získáte přístup k nepřehlednému množství receptů přímo v aplikaci Home Connect. Krok za krokem jste vedeni přípravou jídla, aby byly následně odeslány parametry pečení přímo do trouby. Vy už jen vložíte jídlo dovnitř a na samotném spotřebiči nic nenastavujete. U kávovarů jste zase do značné míry limitováni velikostí displeje – nelze na něm zobrazit mnoho informací. Na tabletu tak podobně a podrobněji vytvoříte svá oblíbená nastavení. Nikdo vás ale nenutí systém Home Connect používat. Je jen na vás, zda spotřebiče do domácí sítě zapojíte, nebo je budete používat výhradně tradičním způsobem.

Hodně lidí se obává o své soukromí a případné útoky na svůj domov v případě chytré domácnosti. Ukládá a odesílá Home Connect nějaká data o používání spotřebičů? Byť jen anonymně.

Nejvyšší úroveň zabezpečení je pro nás prioritou. Získali jsme i certifikát TÜV Trust IT potvrzující bezpečnost systému Home Connect. Přístup k němu a jednotlivým spotřebičům je umožněn



pouze po přihlášení do uživatelského účtu. Nikdo bez přihlašovacího údajů nemá ke spotřebičům po internetu přístup. Navíc je nemůžete připojit jen tak do jakékoli wi-fi sítě. Musí jít o zabezpečenou síť. K otevřené síti bez hesla se naše spotřebiče vůbec nepřipojí. Samotný proces jejich zapojení do systému Home Connect je ale velmi jednoduchý a trvá méně než 10 minut. Další zabezpečení aplikace Home Connect představují bezpečnostní certifikáty, firewall na serveru a ochrana heslem.

Je to rok, co jste ve svém novém sídle v Praze otevřeli takzvané BSH Experience Center. Showroom, kam mohou spotřebitelé zajít pro podrobné informace o vašich spotřebičích, prohlédnout si je a některé i vyzkoušet. Jak tento projekt hodnotíte s ročním odstupem?

Naše Experience Center je dlouhodobou investicí do celého trhu a naší společnosti. Ohlas na něj byl velmi pozitivní, až bych řekl ohromující. Když jsou domácí spotřebiče prezentovány správným způsobem, zákazník lépe pochopí a docení jejich funkce a technologie. A například systém Home Connect zde lze předvést včetně všech detailů, což v podstatě jinde není možné. Zákazník bude moci novinku prozkoumat a ve výsledku ji plně docenit.

Pro zdravé potraviny plné vitaminů

Záleží vám na tom, jak se stravujete? Chladničky značky Bosch se systémem VitaFresh poskytují vše, co potřebujete na to, abyste žili zdravě. Nenabízejí jen dostatek místa na velké množství čerstvých potravin, ale i sofistikované možnosti pro jejich optimální skladování. Jsou dokonalým spojením nadčasové technologie a elegantního designu.

Maximální čerstvost

Inovativní systém VitaFresh pro zachování čerstvosti potravin splňuje rostoucí nároky na zdravé a vyvážené stravování. Díky možnosti nastavení vlhkosti uchovává potraviny v přesně kontrolovaných podmínkách garantujících maximální čerstvost a zachování živin. Systém VitaFresh plus s kontrolou teploty a dvěma nastaveními vlhkosti dokáže uchovat potraviny až dvakrát déle čerstvé. Systém VitaFresh pro u chladniček Bosch Serie 8 nabízí nezávislé nastavení vlhkosti v zásuvkách ve třech různých úrovních. Teplotu v zásuvkách lze navíc elektronicky nastavit nezávisle na teplotě v chladicí části, a to přesně v rozmezí od $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ až po $+3\text{ }^{\circ}\text{C}$. Dodržením stanovených doporučení lze prodloužit čerstvost potravin až třikrát (ve srovnání se standardní chladničkou).

Bez námrazy

Automatický systém odmrazování NoFrost zabraňuje u chladniček Bosch vzniku a usazování námrazy, která způsobuje zvýšení spotřeby energie. Námraza se netvoří ani na mražených potravinách, které si tak zachovávají svou kvalitu. Teplotu v chladicí a mrazicí části lze nezávisle regulovat, a tím zabezpečit to nejkvalitnější skladování čerstvých i mražených potravin.

Teplota, která se nemění

Udržení konstantní teploty uvnitř chladniček umožňuje systém MultiAirflow, který zajišťuje stálé proudění chladného vzduchu

a ochlazování polic ve spotřebiči. Tím je v celé chladničce udržována stejná teplota a nedochází k jejím výkyvům. Dalším teplotním výkyvům způsobeným otevíráním dveří chladničky a vyšší venkovní teplotou zabraňuje systém FreshSense, který díky neustálé regulaci vnitřní teploty garantuje, že uskladněné potraviny zůstanou déle čerstvé. Díky několika inteligentním sensorům technologie FreshSense dokáže chladnička registrovat každou změnu teploty ve svém nitru a automaticky zareagovat její optimální regulací.

Všestranná, světlá a jasná

Každého jistě potěší praktický design interiéru chladniček. Úložný prostor je možné velmi snadno upravit dle aktuálních potřeb díky praktickému řešení uskladnění – nastavitelným odkládacím plochám z bezpečnostního skla, přihrádce a polic EasyAccess, držáku na láhve a variabilnímu skladovacímu prostoru VarioZone. Zásluhou inovativní technologie kondenzátoru již dokonce není nutné dodržovat vzdálenost chladničky od boční stěny nebo nábytku. Systém otevírání dveří Perfect Fit umožňuje, již při úhlu otevření dveří 90 stupňů, plný přístup ke všem přihrádkám, i když je chladnička umístěna přímo u zdi. Díky LED světlům jsou osvětleny i ty nejtmaší rohy chladničky, aniž by docházelo k odleskům či oslnění. Nové bodové LED osvětlení garantuje dokonalý přehled o čerstvých potravinách uvnitř přihrádek VitaFresh pro a VitaFresh plus. Do boční stěny je navíc integrováno i podlouhlé LED osvětlení, které se postupně rozjasňuje a umožňuje dokonalý přehled o celém obsahu chladničky.



Vybíráme chladničku.

Jaký typ je ten pravý právě pro vás?

Ještě na začátku devadesátých let byly kvalitní kombinované chladničky nedostatkovým zbožím. Spotřebiče byly často rozebrané ještě předtím, než je prodejce fyzicky dovezl. Dnes naopak obchody nabídkou přetékají a desítky značek musejí o zákazníka tvrdě soupeřit. Nehledě na to, že chladniček je na trhu tolik typů, až z toho jde hlava kolem. A pozor, nemyslíme tím jen rozměry. Lednice se dnes liší systémy chlazení, přičemž některé mohou vaše čerstvé potraviny vysušit, jiné naopak prodloužit jejich čerstvost.

Klasická bílá chladnička z trhu nezmizela. Postupně jí vyrostla konkurence v nerezovém finiši nebo jiných barvách. Křiklavé, jako je červená, oranžová nebo brčálově zelená zaujmou v reklamách, ale většina lidí si je pak nekoupí. Výrobci přišli na to, že decentnější hnědá, béžová či krémová lákají ke koupi mnohem víc. Chladnička je ve stále větším počtu kuchyní dominantním designovým prvkem bez ohledu na to, že další spotřebiče, jako je myčka, trouba nebo varná deska volíme ve vestavném provedení. Design je velmi individuální záležitostí, a tak přejdeme rovnou k technickým aspektům výběru. To, zda budete chtít spotřebič v extravagantní barvě, kartáčovaném nerezů nebo tradiční bílé, necháme raději na vás a vašem vkusu.

V základu bez ohledu na rozměry a provedení lze rozdělit chladničky na modely s mechanickým a modely s elektronickým ovládním. U mechanického jen volíte určitou úroveň výkonu kompresoru a nemůžete přesně nastavit požadovanou teplotu, zatímco u elektronicky řízených modelů pochopitelně ano. Chladničky s elektronickým řízením nabízejí různé doplňkové funkce, jako je rychlé zchlazení nebo zmrazení vložených potravin nebo režim „Dovolená“, kdy se snižuje spotřeba, protože v chladničce zůstanou jen trvanlivější potraviny a nepočítá se s otevíráním dvířek. Displeje a dotykové ovládní nejsou dnes už ničím výjimečným. Při výběru byste měli zaměřit svou pozornost na několik oblastí, a rozhodně ne pouze spotřebu, kterou trochu schválně zařazujeme až na úplný konec článku. Mnohem důležitější je výběr chladničky s dostatečnou kapacitou, komfortní obsluhou, pokročilou konstrukcí s oddělenými chladicími okruhy a bezmrazovým provozem.

Typy chladniček S mrazákem dole, nahoře, americké, čtyřdveřové a další

Pokud vybíráte chladničku, většina z vás asi bude volit kombinovaný model s mrazákem dole ve volně stojícím provedení. Toto řešení dlouhodobě dominuje českým kuchyním. Alternativ existuje



SAMSUNG FOOD SHOWCASE

Mezi prémiové americké chladničky se určitě řadí model Samsung RH56J69187F typu Food Showcase. Co to znamená? Chladicí část má dvojitě dveře – když otevřete vnější část, získáte přístup k přihrádkám s nejpoužívanějšími potravinami a nápoji. Pokud otevřete dveře celé, máte přístup ke klasickým policím s jídlem. Při otevření vnějších dvířek uniká z vnitřního prostoru méně chladu. Tento model má samozřejmě oddělené chladicí okruhy, bezmrazový systém a nápojový automat. Doporučená cena: 54 990 Kč.

velké množství. Pojďme si tedy nejprve projít základní typy chladicí a mrazicí techniky.

Kombinované s mrazákem dole

Již v úvodu zmíněná na českém trhu nejprodávanější varianta s mrazničkou umístěnou ve spodní části spotřebiče, takže se uživatel nemusí k čerstvým potravinám v horním oddíle ohýbat. Výška těchto chladniček začíná už na 150 cm a může přesáhnout 200 cm. Nabízeny jsou v širokém cenovém spektru od základních modelů se statickým systémem chlazení (vysvětlení dále v článku) až po prémiové varianty s nadstandardní funkční výstavou. Jejich standardní šířka je 60 cm, ale najdete na trhu i modely s šířkou menší (54 cm až 60 cm).

Kombinované s mrazákem dole s šířkou 70 cm

Poměrně mladá kategorie, s níž přišli výrobci coby s prostorově méně náročnou alternativou amerických chladniček. Díky o 10 cm větší šířce poskytují tyto chladničky nejen větší vnitřní objem, ale především širší police, na které pohodlně umístíte větší ták nebo talíř s občerstvením. Nabízeny jsou hlavně ve vyšším středním a vyšším cenovém segmentu, protože cílí na náročnější spotřebitele.

Kombinované s mrazákem nahoře

Dříve velmi populární řešení je nadále na ústupu, protože mraznička v horní části spotřebiče není příliš praktická. Naprostá většina lidí přistupuje mnohonásobně častěji k čerstvým potravinám, k nimž se v tomto případě musí ohýbat. Tyto chladničky se standardně dodávají v šířce spíše 54 cm nebo menší. Jsou ovšem v nabídkách také modely s šířkou nad 70 cm.

Kombinované s mrazicím boxem

Pro uživatele, kteří nepotřebují velký mrazák, jsou určeny modely, kde je prostor pro mražené potraviny umístěn v chladicím prostoru v podobě boxu. Tento oddíl neslouží primárně k dlouhodobému skladování potravin. Vhodný je většinou pro mražené potraviny, které spotřebujete zpravidla během několika týdnů.

Americké, čtyřdveřové a French Door

Zde se dostáváme do prémiové kategorie chladniček s šířkou cca 90 cm. Klasická americká chladnička se dělí vertikálně na mrazicí část vlevo a chladicí vpravo. Uživatel má tak k dispozici dva poměrně úzké a vysoké skladovací prostory, což popravdě není moc praktické. Lepší jsou určitě chladničky čtyřdveřové nebo typu French Door (pojem v češtině znamená „francouzská okna“) – obě jsou rozděleny horizontálně, kdy mrazák je ve spodní části a chladicí část za dvoukřídlými dveřmi v horní. Výhodou je vysoce nadstandardní šířka polic, kam umístíte i celou přepravku s chlebičky. U čtyřdveřových modelů najdete většinou dvě zcela oddělené mrazicí zóny – každá má vlastní dvířka. U některých výrobců může být jedna z částí takzvanou multitemplotní zónou, kde lze variabilně měnit teplotu od plusových až do hluboce minusových hodnot ve stupních Celsia. French Door varianta používá často místo dvířek k mrazničce velký a hluboký šuplík. Menší zásuvka nad ním může být multitemplotní nebo nulovou zónou. U těchto chladniček jsou samozřejmě běžnou výstavou i dávkovač ledu a vody nebo domácí bar (malá výklopná dvířka ve dveřích do chladicí části s přímým přístupem k nápojům).

Monoklimatické chladničky a samostatné mrazničky

Pakliže nepotřebujete skladovat mražené potraviny, je určitě na místě zvážit koupi monoklimatické chladničky určené pouze pro čerstvé potraviny. Vyrábějí se v širokém spektru velikostí, ať co se týče rozměrů, tak vnitřního objemu. A kdo naopak potřebuje velký mrazák, může pořídit monoklimatickou chladničku spolu se samostatnou mrazničkou. Někteří výrobci umožňují oba spotřebiče spojit pomocí speciální sady – samozřejmě jde nadále o dvě separátně ovládaná zařízení, každé s vlastním kompresorem, ale mohou působit jako jeden celek. V takovém případě hovoříme o „evropské americe“, tedy americké chladničky v evropském provedení.

Vestavné chladničky

Když pomineme 70 cm široké kombinované modely, prakticky všechny popisované typy chladniček můžete pořídit ve vestavném prove-

dení. Nevýhodou vestavných chladniček je menší vnitřní prostor – dáno je to jejich konstrukcí a standardizovanými rozměry pro vestavbu. Také platí, že vestavné modely nebývají vybaveny těmi nejpokročilejšími technologiemi. Nelze to brát jako fakt platný pro celý trh, protože někteří výrobci, například německý Liebherr, dodávají inovacemi a technologiemi nabitě „vestavby“, nicméně obecně je nabídka těchto chladniček mnohem menší, než těch volně stojících. Pokud netrváte na tom, že nechcete mít spotřebič na očích, raději vybírejte do kuchyně volně stojící variantu.

Systémy chlazení a mražení Některé dokážou udržet potraviny až 4× déle čerstvé

Mnoho spotřebitelů rozděluje chladničky na ty, jejichž mrazničku je potřeba jednou za čas odmrazit, a ty, kde se námraza neusazuje. Takové dělení je pochopitelně správné, leč až příliš obecné. Na internetu v popisech výrobků většinou přesně popsaný systém chlazení nenajdete. Naštěstí to není úplně třeba, protože výrobci v popisech chladniček uvádějí, zda jsou schopné udržet v chladicím prostoru vyšší vlhkost vzduchu – to by pro vás při výběru mělo být směrodatné, protože právě tyto chladničky udrží potraviny nejdéle svěží a čerstvé. Některé až 4× déle, díky tomu, že není jídlo vysušováno. Důležitá je pro zajištění čerstvosti také filtrace vzduchu a přítomnost ionizátoru, vypouštějícího záporně nabitě ionty eliminující bakterie.

Když se zamyslete nad pořizovací cenou lednice, náklady na její provoz a cenou potravin, které za rok vyhodíte (podle různých průzkumů je to v Evropě 96 až 115 kg na osobu za rok), zjistíte, že třetí jmenovaná položka vás stojí bezkonkurenčně nejvíce peněz. S kvalitní chladničkou můžete ušetřit klidně stovky korun měsíčně jen tím, že některé potraviny prostě a jednoduše nevyhodíte a nebudete kupovat místo nich nové. A pokud už máte chladničku bez optimalizace vlhkosti, po-

řídte si kvalitní utěsnitelné dózy, které vysušení uloženého jídla zabrání.

Kromě toho vybírejte kompletně beznámrázový spotřebič – nejde jen o komfort, že nebudete mrazák muset jednou za pár měsíců odmrazovat, ale beznámrázová chladnička si udržuje neustále stejnou spotřebu. Silná vrstva námrazy totiž v běžném mrazáku funguje jako izolace, takže pro udržení teploty -18 °C nebo nižší odebere potom výrazně více elektrické energie.

Statické chladničky nebo s elektroventilem

Základní kategorie, kam dnes spadají pouze ty nejlevnější modely. Určitě už dnes zapomeňte na dřívě prémiové chladničky se dvěma kompresory, jedním pro chladicí a jedním pro mrazicí část, protože tuto konstrukci vytlačilo provedení s takzvaným elektroventilem. Zde se k chlazení dvou oddělených okruhů (chladicí kruh a mrazicí okruh) používá kompresor jeden, přičemž každá z částí má svůj vlastní termostat. Stejně jako u dvoukompresorových chladniček i zde lze tedy nastavit teplotu pro každý oddíl zvlášť. Elektroventil rozděluje podle potřeby chladivo mezi každý ze zmiňovaných oddílů v závislosti na informacích každého z termostatů. V chladicí části takové lednice se může nacházet pod stropem ještě ventilátor, který pomáhá s lepším rozvodem chladu v prostoru. Pokud nepoužívá mraznička systém No Frost, vzniká v ní námraza, která v největší míře zůstává na výparníkových rostech mezi šuplíky. Rošty jsou zdrojem chladu. Mrazničku byste měli odmrazovat ideálně jednou za půl roku, minimálně jednou za rok, jinak výrazně stoupne spotřeba energie celého spotřebiče.

- V zadní části chladničky se drží kapky vody
- Teplota ve spotřebiči se po otevření dvířek obnovuje pomalu
- V mrazáku vzniká námraza
- Nestabilní spotřeba energie v závislosti na množství usazené námrazy

Hybridní No Frost

V chladničkách s hybridním beznámrázovým systémem nedochází k ulpívání námrazy v mrazniče, zatímco v chladniče je udržována vyšší



Pokud máte chladničku se systémem Total No Frost, musíte počítat s tím, že bude způsobovat vysušování nezabalovaných potravin. Řešením je použití utěsněných dóz. Na obrázku například jedna z novinek značky Tefal, v tomto případě skleněná miska, v níž lze i zapékat, a posléze na ni nasadit víko s kvalitním těsněním pro skladování jídla v lednici.

vlhkost vzduchu kolem 70 %. Sada No Frost pracuje pouze pro oddíl mrazáku, přičemž každý oddíl má svůj vlastní výparník. V obou částech rozvádí chlad dedikovaný ventilátor. O kontrolu teploty a vlhkosti v zóně pro čerstvé potraviny se mohou starat integrované senzory.

- V zadní části chladničky se drží kapky vody
- Vyšší vlhkost vzduchu v chladicí části spotřebiče
- Teplota ve spotřebiči se obnovuje rychleji
- V mrazáku nevzniká námraza
- Stablní spotřeba energie

Total No Frost

Další typ konstrukce obsahuje průchodku mezi chladničkou a mrazákem a disponuje pouze jedním výparníkem, a to jako součást No Frost sady v mrazniče. Odtud je tedy veden průchodkou suchý a studený vzduch, jímž se chladí čerstvé potraviny. Tento systém dokáže velmi rychle obnovit teplotu ve vnitřním prostoru a zamezuje

Amica

Vybarvi si kuchyň!

Pestrá paleta retro chladniček za příznivou cenu

www.amica-spotrebice.cz



v jejich katalogích a na webových stránkách lze však velmi snadno pochopit, že jde právě o oddělení chladičích okruhů.

- Žádné kapky v zadní části chladničky
- Vysoká vlhkost vzduchu v chladicí části
- Rychlé obnovení teploty
- V mrazáku nevzniká námraza
- Stabilní spotřeba energie

Low Frost / Less Frost

Přestože byste měli vybírat především chladničku typu No Frost s oddělenými chladičích okruhy, ne každý si ji může dovolit. Místo nejlevnější varianty s mrazákem s výparníkovými rošty mezi šuplíky zvolte raději model s takzvanou Low Frost nebo Less Frost mrazničkou. Výparníky jsou zde umístěny po jejím obvodu, navíc za hladkou stěnou, takže se na nich neusazuje námraza. Odmražení této mrazničky je mnohem rychlejší a jednodušší díky jednoduše vnitřního prostoru.

Nulové zóny Ne všechny udržují přesně zvolenou teplotu

Nulová zóna s elektronicky řízenou teplotou

V redakci tuto variantu nazýváme také jako „pravou nulovou zónu“, protože v ní je teplota velmi přesně udržována jen několik desetin stupně nad nulou. Leckdy lze teplotu i mírně upravit – například pro čerstvé ryby je vhodnější teplota lehce pod nulou. Zelenině vyhovuje nejvíc ona teplota blízka nule. Lepší chladničky mají tyto nulové zóny dvě – v jedné je udržována vysoká vlhkost vzduchu (případně ji lze nastavením upravit) a ve druhé naopak velmi nízká vlhkost. První jmenovaná je určena pro zeleninu, které se v ní nescvrkne a nechradne, zatímco druhá pro maso, jemuž nízká vlhkost svědčí, protože zabraňuje v kombinaci s teplotou blízko nule množení bakterií. Nulové zóny mohou být i zcela odděleny od chladičích prostorů pro běžné potraviny.

Chlazená zásuvka

Konstrukčně mnohem jednodušší je tato varianta, již jsou vybaveny levnější chladničky. Jde vlastně o běžnou transparentní plastovou zásuvku, do níž je pouze vháněn ventilátorem chladný vzduch. Díky tomu se udržuje v zásuvce o zhruba 2 až 3 °C nižší teplota, než ve zbytku oddílu pro čerstvé potraviny. Na prodloužení čerstvosti potravin



NULOVÁ ZÓNA S ELEKTRONICKY ŘÍZENOU TEPLOTOU

Vyšší modely chladniček jsou často vybaveny nulovou zónou, v níž je teplota jen těsně nad nulou udržována elektronicky s vysokou přesností. Jen zásuvka tohoto typu dokáže zajistit skutečně optimální skladovací podmínky pro čerstvé maso. Pokud je nulová zóna určena pro ovoce a zeleninu, měla by umožňovat regulaci vlhkosti – vyšší je obecně lepší pro zeleninu, nižší pro ovoce. Na obrázku zásuvka ChefZone, kterou najdete v chladničkách Samsung.

má chlazená zásuvka nepochybně pozitivní vliv, nicméně výrazně menší než pravá nulová zóna s elektronicky řízenou teplotou.

Spotřeba Třída A+++ překonána

Deset let stará kombinovaná chladnička v energetické třídě A spotřebovala ročně nějakých 350 kWh energie. S namraženým mrazákem ještě o dost více. Novější beznámrazová v energetické třídě A+++ pak nějakých 150 kWh a současná nejspornější překonávající třídu A+++ o nějakých 20 % dokonce 130 kWh. To je rozdíl, který na účtu za elektřinu pocítíte. Na reálnou spotřebu má každopádně vliv více faktorů.

Jak už bylo řečeno v předchozím textu, určitě volte beznámrazový model, který udržuje spotřebu na stabilní úrovni. Elektronické řízení chodu spolu se senzory detekujícími změnu teploty (po otevření a zavření dvířek) pomáhá rychleji teplotu obnovit stejně jako takzvaný invertorový kompresor, který ovlivňuje i hlučnost spotřebiče. Běžný kompresor pracuje ve dvou polohách – zapnuto a vypnuto. Buď tedy běží na plný výkon, nebo neběží vůbec. Invertor se v podstatě nevypíná. Místo toho upravuje rychlost otáček podle potřeby a informací ze senzorů v chladničce. Jeho chod je tak plynulejší, tišší a energeticky efektivnější, protože energeticky nejnáročnější je u běžného kompresoru jeho zapnutí a náběh. Jelikož je invertor méně poruchový, výrobci na něj poskytují často 10letou záruku.

SROVNÁNÍ CHLADICÍCH SYSTÉMŮ

Dvě nejčastěji používané konstrukce moderních beznámrazových chladniček. Vlevo systém s oddělenými okruhy, kdy má každý ze dvou oddílů (chladicí a mrazicí) svůj výparník. Díky tomu je v chladicí části udržována optimální vlhkost vzduchu pro skladování čerstvých potravin. Naproti u Total No Frost je veden do chladičích prostorů vlhkost zbavený studený vzduch z mrazáku, což způsobuje vysušování potravin.

usazování námrazy v mrazáku, ale jeho velkou a zásadní nevýhodou je vysušování čerstvých potravin v chladicí části.

- Žádné kapky v zadní části chladničky
- Nízká vlhkost v chladicí části spotřebiče
- Rychlé obnovení teploty
- V mrazáku nevzniká námraza
- Stabilní spotřeba energie

Oddělené chladičích okruhy s No Frost

Nejnovější a nejvyspělejší koncepce kombinované chladničky obsahuje dva zcela oddělené chladičích okruhy, každý s vlastní sadou No Frost a vlastní ventilací. Uvnitř chladicí části nekondenzují kapky na zadní stěně – chladný vzduch je většinou rozváděn systémem Multi Flow – chladný vzduch míří do prostoru s potraviny z vzduchových výdechů, do nich ho žene v zadní stěně skrytý ventilátor. Spotřebič díky kombinaci těchto technologií a kontrole vnitřního prostoru pomocí senzorů udržuje čerstvé potraviny v optimálním mikroklimatu – stabilní teplotě, vysoké vlhkosti vzduchu až 85 %. V mrazáku je udržována naopak nízká vlhkost a nevzniká zde námraza. Tento typ chladničky má samozřejmě nejvyšší pořizovací cenu, ale je schopen udržet potraviny déle čerstvé a vytvořit pro ně optimální skladovací podmínky. Proto ho také doporučujeme jako nejlepší možnou volbu. Výrobci nazývají technologii oddělených okruhů různými názvy – Supreme NoFrost, NeoFrost, Twin Cooling a dalšími. Z popisů

Ledové osvěžení pro horké dny

Hlavním důvodem pořízení chladničky je uchování potravin. V letních dnech ji ale oceníme také pro její schopnost vychladit nápoje a rychle vyrobit led. Poslouží k tomu i různá vylepšení, s nimiž výrobci postupně přišli, hlavně u větších prémiových modelů chladniček.

Domácí bar

U některých amerických nebo v tomto konkrétním případě čtyřdveřových chladniček najdete



sekundární výklopná dvířka. Díky nim získáte pohodlný přístup ke chlazeným nápojům, aniž by z chladničky unikalo zbytečně mnoho studeného vzduchu. Současně slouží dvířka jako pultík pro nalévání. Uživatelsky skutečně komfortní řešení. Na obrázku řešení značky Beko v nadstandardně vybavené chladničce GNE 134631 X prodávané za 52 490 Kč.

Dávkovač vody a ledu

Typickým znakem amerických nebo čtyřdveřových chladniček je integrovaný dávkovač vody, ledových kostek, popřípadě i ledové tříště. Nemusí být u všech modelů, ale velká část nabídky na



dveřové, nicméně jde spíše o rarity. Na obrázku opět dávkovač v chladničce Beko GNE 134631 X.

Pokročilý výrobek ledových kostek

Tradiční forma na ledové kostky, kterou dostanete k běžným chladničkám, je dávno překonaná promyšlenějšími vynálezy. Když pomíneme plně automatické řešení, můžete v některých kombinovaných chladničkách najít takzvaný Twist Ice Maker. Buď je napevno integrován v mrazicí části, nebo volně pohyblivý, jak je vidět na fotografii společnosti Samsung. Trik spočívá v tom, že do formiček nalijete vodu, jakmile zmrzne, pouhým otočením voliče vypadnou kostky do zásobníku. Ihned můžete formičky opět doplnit a vytvořit tak poměrně rychle větší zásobu ledových kostek. Twist Icer Maker se také často nachází v místě, kde do něj je aktivně vháněn ledový vzduch, aby probíhala tvorba ledu rychleji.



COLD ROSE CAPPUCCINO

I takové úžasné ledové cappuccino si můžete doma rychle vyrobit, pokud máte ledové kostky a automatický kávovar. Vystačíte si s mixérem pro rozdrčení ledu na tříšť. Kdo chce celý proces maximálně automatizovat, může si pořídit zbrusu nový plnoautomatický kávovar De'Longhi PrimaDonna Elite Experience ECAM 650.85.MS se speciálním příslušenstvím pro výrobu ledových káv. Prodává se za 49 990 Kč.



trhu ho obsahuje. Chladnička se zpravidla připojí přímo k vodovodnímu řádu, přičemž vodu filtruje podobně jako například konvice Brita. Tento filtr musíte pravidelně vyměňovat. Pokud nemůžete chladničky k řádu připojit, existují i modely s integrovanou několikolitrovou nádržkou na vodu, již musíte doplňovat manuálně. Nádržka pochopitelně zabírá v chladicím prostoru poměrně dost místa. Ostatně i klasický dávkovač s připojením na vodovod uzme něco z úložného prostoru. Ještě je nutné říci, že tímto prvkem mohou být vybaveny i jiné typy chladniček, než ty americké/čtyř-

264230/16

INZERCE

Nové technologie pomáhají udržet potraviny déle čerstvé

Uchovat potraviny co nejdéle čerstvé, to je zásadní úkol, který chladničky Samsung plní na jedničku a to díky souhře vlastních patentovaných technologií. Zároveň jejich inteligentně řešený design uživatelům přináší více místa uvnitř a dokonalý soulad s moderní kuchyňskou linkou navenek.

Tajemství čerstvosti potravin tkví v konstantní teplotě při skladování. Technologie Samsung jsou proto vyvíjeny s důrazem na efektivní chlazení celého prostoru a udržení klíčové stabilní teploty. Všechny chladničky Samsung aktuálně dostupné na trhu jsou vybaveny technologií **True No Frost**, která zabráňuje vzniku námrazy, a tím šetří energii. Každý milimetr námrazy totiž zvyšuje spotřebu energie až o 10 %. Navíc díky ní také nedochází ke kondenzaci vlhkosti, v které by mohly vznikat plísňe.

Pro kvalitu uchovávaných potravin je důležitá též správná vlhkost vzduchu ve vnitřním prostoru. O to se u chladniček Samsung stará technologie **Twin Cooling Plus**, která odděluje proudění vzduchu zvláště pro mrazák a chladničku. V mrazáku zůstává suchý mrazivý vzduch, zatímco v chladničce je kromě správné teploty také potřebná vlhkost, která je důležitá pro zachování čerstvosti.

Každého uživatele potěší více vnitřního úložného prostoru. Při zachování standardních vnějších rozměrů nabídnou chladničky Samsung až o třetinu více prostoru pro uchování potravin oproti průměrným chladničkám díky technologii **SpaceMax**. Za skvělým výsledkem stojí tenké vnitřní stěny, které vytvářejí větší a širší vnitřní kapacitu, aniž by byla ohrožena energetická účinnost a vnější rozměry.

Pokud řešíte dilema, zda si pořídit vestavný spotřebič, který nenaruší jednotu vaší kuchyně, anebo volně stojící chladničku s dostatkem prostoru pro potřeby vaší rodiny, pak pro vás máme chytré řešení v podobě chladniček s designem **Kitchen Fit**. Jedná se o chladničky, které se pohodlně vejdou do prostoru jim vyčleněného v rámci kuchyňské linky. Navíc není potřeba žádná montáž a díky sofistikovanému designu z broušené oceli s LED podsvícením nejenže chladnička dokonale splyne s moderní kuchyňskou linkou, ale ještě vám díky technologii **SpaceMax** poskytne plnohodnotný vnitřní prostor.

Pokud jste opravdu velká rodina a dveře chladničky se u vás doma obrazně řečeno „netrhnou“, pak byste se v obchodě měli zaměřit na model **Samsung Food Showcase**. Její inovativní design chytře dělí potraviny podle doby skladování: vitrinová část ShowCase umožňuje okamžitý přístup k často používaným potravinám, jako je malé občerstvení, nápoje nebo ovoce. Do vnitřní části, InnerCase, naopak uskladníte potraviny, s nimiž nemanipulujete často a které chcete skladovat delší dobu. Nároky na chlazení vnitřního prostoru jsou díky tomuto řešení podstatně sníženy a spokojenost všech členů rodiny zaručena.

www.samsung.cz



Zkontrolujte obsah své lednice na dálku

Kombinovaná chladnička s kamerou Siemens iQ500 KG36NHI32

Jako chladnička budoucnosti může působit tato žhavá novinka značky Siemens, ale vězte, že jde o sériově vyráběný produkt, který byl právě uveden na český trh. Chladnička s připojením do domácí sítě/internetu vám umožní díky integrované kamere a aplikaci Home Connect v telefonu na dálku nahlédnout do její chladicí části. Můžete tak zkontrolovat, jaké potraviny vám scházejí nebo docházejí. Kromě toho jde o model se zásuvkami hyperFresh s teplotou těsně nad nulou. Jedna z nich obsahuje i regulátor vlhkosti, takže je vhodná pro ovoce a zeleninu. Samozřejmostí je beznamrazová technologie noFrost, kompletně oddělené chladicí okruhy a nízká spotřeba na úrovni třídy A++. Chladicí část má objem 234 l a mrazicí 86 l.

Doporučená cena: 39 990 Kč



Úspora financí a šetrný přístup k naší planetě

Designová karafa Tefal Flow Slim Friends

Kupovat balenou vodu, která je mnohonásobně dražší, než voda kohoutková, přestává stále více lidí. Nehledě na to, že vzniká nadbytečný odpad. Pokud chcete ušetřit a navíc se chovat ekologicky, pořídte si například tuto praktickou skleněnou karafu značky Tefal. Vypadá obyčejně, ale není. Kromě automatického víčka, chránícího obsah před hmyzem a nečistotami, obsahuje její základna gelovou podložku, která udrží nápoj chladný až 4 hodiny. Karafa je navržena tak, aby se vešla do poličky ve dvířkách chladničky. Má objem 1 l a prodává se v různých barvách.

Doporučená cena: 649 Kč



Cenově dostupná „designovka“, která se nenamrazuje

Kombinovaná chladnička Amica VC 1852 AFDBG

Zajímavým prvkem v kuchyni se může stát tato lednice značky Amica v lesklém černém provedení. Spotřebič pracující v energetické třídě A++ se chlubí technologií No Frost, takže ho nemusíte nikdy odmrazovat. Vnitřní prostor obsahuje LED osvětlení, z funkce nechybí rychlé chlazení a mražení nebo „Prázdniny“ pro úsporu energie v době nepřítomnosti. Chladicí část má objem 217 l, mrazicí 80 l.

Doporučená cena: 15 990 Kč



Extra úspora a oddělené chladicí okruhy

Kombinovaná chladnička Samsung RB37J5018SA

Tato chladnička v neúspornější energetické třídě A+++ používá systém oddělených chladicích okruhů Twin Cooling Plus. Nedochozí tak k mísení pachů mezi chladicí a mrazicí částí, ani k vysušování potravin suchým vzduchem z mrazáku. Současně v ní najdete zásuvku Fresh Zone s nižší teplotou pro delší skladování čerstvého masa a ryb. Samsung také zdůrazňuje, že jde o chladničku SpaceMax s největším typem izolace, která při stejné účinnosti umožňuje dělat stěny tenčí. Díky tomu vzrostl objem úložného prostoru na 365 l (267 l / 98 l).

Doporučená cena: 19 990 Kč

Smart chladnička s invertorem

Kombinovaná chladnička Candy CCPN 6184 IX

Kompletně beznamrazová lednice italské značky Candy používá tichý a úsporný invertorový kompresor. K jejímu nastavení slouží ovládací panel s displejem na vnější straně dvířek, ale nejen ten, protože lze tento model připojit do domácí sítě. Ovládání a diagnostika jsou možné tedy i ze speciální aplikace, po jejím nainstalování do chytrého telefonu nebo tabletu. Chladnička se řadí do energetické třídy A++ a má vnitřní prostor rozdělený mezi chladicí a mrazicí část v poměru 216 l ku 100 l.

Doporučená cena: 11 990 Kč



Když

ledy tají

Italská společnost De'Longhi, číslo jedna ve světě plnoautomatických kávovarů si pro letošní rok opět připravila revoluční novinku. Současný nejvyšší model kávovaru této značky- PrimaDonna Elite, povýšila ještě na vyšší úroveň. Na jaře letošního roku se tak na regálech obchodů objevil nový model PrimaDonna Elite Experience (s označením ECAM 650.85.MS), s unikátní funkcí ledové kávy. Správný čas na kávu tak teď bude opravdu kdykoliv.

Osvěžení v letních dnech

Příprava ledové kávy je snadná a hlavně chuťově velmi lahodná. Součástí balení je extra karafa, která slouží pro přípravu horké čokolády a současně i ledové kávy. Díky formičkám na led, které jsou také součástí balení, se vytvoří led, následně se do karafy připraví požadované množství kávy a speciální pěnič v karafě se postará o jedinečný výsledek. Ledová káva má extra pěnu a jemnou krémovou strukturu. To vše během chvilky. Svou dávku energie si teď každý může vychutnat i v horkých letních měsících. Nejen díky těmto unikátním funkcím se teď vaší kreativité při přípravě kávových nápojů žádné meze nekladou. Společnost De'Longhi připravila i řadu receptů, kterými se můžete nechat inspirovat a každý den si vychutnat svou oblíbenou kávu jinak.

Něco na zahřátí

Ač současný model disponuje 14 různými nápoji, nová PrimaDonna Elite Experience přidala ještě další dva teplé nápoje a opět se jedná o unikátní funkce u plnoautomatických kávovarů. Prvním z nich je nápoj Americano, který je připraven kombinací espressa a horké vody. To vše jedním stiskem a bez nutnosti posouvat šálek pod trysku s vodou. Kávovar namele požadované množství kávy na espresso, které také připraví v požadované velikosti. Následně je kávová sedlina shozena do nádoby na sedlinu a přes stejné dávkovače je nápoj ještě nastaven horkou vodou, opět dle požadovaného množství. Zcela netradiční funkcí pro plnoautomatické kávovary je pak nově možnost připravit si horkou vodu na čaj, ale dle preferovaného druhu čaje. Tato funkce tak jednoduše simuluje rychlovarnou konvici s možností nastavení rozdílných teplot, kde na výběr jsou 4 různé druhy čaje s nastavenou teplotou v rozmezí 75°C–95°C.

Tento prémiový kávovar nové generace je uveden na trh pod označením PrimaDonna Elite Experience ECAM 650.85.MS.



**PrimaDonna Elite
Experience**

ECAM 650.85.MS

Více na www.delonghi.cz

**PRIMADONNA
ELITE
EXPERIENCE**

Které potraviny patří do chladničky? S čerstvostí pomohou moderní technologie

Vyrazit na velký nákup, naplnit kufr auta taškami a posléze doma všechny čerstvé potraviny naskládat do lednice je celkem běžná praxe v mnoha domácnostech. Mnoho lidí ani nepřemýšlí nad tím, zda určité potraviny do chladicího prostoru vůbec patří. Jednoduše vycházejí z určité logiky, že jídlo vydrží déle v chladu. Většina nepochybně ano, ale některému chlad naopak vůbec nesvědčí. Jiné zase vyžaduje větší chlad, než máme v chladničce standardně nastaveno. Zaměříme se proto jak na technologickou, tak praktickou část skladování potravin.

Než se pustíme do hlavních kategorií potravin, které vkládáme do chladničky, musíme si nejprve říci několik technických faktů. Od nich se totiž umísťování základních potravin do chladicího prostoru odvíjí. U starších chladniček bez ventilátoru nebo ještě promyšlenějšího a rovnoměrnějšího rozvodu vzduchu jsou větší rozdíly v teplotách mezi horní a spodní polici. Do spodní části byste proto měli dávat především maso a obecně potraviny vyžadující nižší teplotu. U modernějších chladniček jsou rozdíly už minimální a celý oddíl tak lze využít mnohem flexibilněji.

Pokud jde o teplotu, každý nastavený stupeň „dolů“ směrem k nule zvyšuje pochopitelně spotřebu energie. Šetřit byste však za každou cenu neměli. Hodně lidí používá chladicí část

při nastavené teplotě kolem 6 °C až 8 °C. Špatně, velmi špatně, musíme říci, protože optimální teplota je 3 °C až 4 °C. Ušetřit pár desítek korun za rok na energii a místo toho vyhodit jídlo za pár stovek až tisíc je přeci nesmysl. Určitě byste se také měli přenést přes pojem „minimální trvanlivost“, který hodně z nás vnímá jako hranici, po jejímž překročení už nebude takový jogurt nebo kefír požitelný. Bude, obzvlášť pokud budete mít v lednici ony 3 °C až 4 °C. Jogurt s neporušeným obalem bude v bezvadné kvalitě i týden po překročení minimální trvanlivosti. Ostatně, stačí se skutečně zamyslet nad významem slov „minimální trvanlivost“...

Technologie ve službách čerstvosti

Distribuce vzduchu Multi Flow

Zajištění stejné teploty v celém chladicím prostoru a udržení její stability má na starost systém Multi Flow. Ventilátor skrytý v zadní části spotřebiče rovnoměrně rozvádí chlad – ten vychází z otvorů v zadní stěně. Díky neustálému pohybu vzduchu má teplota na horní polici a spodní polici jen minimální odchylku.

Optimalizace vlhkosti a rychlé obnovení teploty

Jak už jsme psali v článku na straně 22, chladničky s oddělenými chladicími okruhy dokážou udržet v chladicí části vyšší vlhkost vzduchu, díky níž se potraviny nevysušují. Jinými slovy vydrží déle čerstvé. Pro čerstvost je pak důležitá i co nejstabilnější teplota uvnitř chladničky bez velkých výkyvů, způsobovaných otevíráním dvířek. Inteligentní senzory pomáhají rychleji na změnu uvnitř reagovat, aby ji systém Multiflow obnovil.



SYSTÉM MULTIFLOW

Obrázek společnosti LG ukazuje, jak v jejích chladničkách probíhá rovnoměrná distribuce chladného vzduchu z otvorů v zadní stěně. Za ní se nachází výparník produkující chlad a ventilátor, který vzduch uvádí do pohybu. U jiných výrobců a značek mohou být otvory jinak rozmístěné a mít jiný tvar, nicméně konstrukčně je u všech tento systém prakticky stejný.

Antibakteriální úprava a vzduchové filtry

Za úplné minimum považujeme antibakteriální provedení těsnění dveří, kde se usazují nečistoty a vzniká zde ideální prostředí pro množení bakterií. Hodně chladniček má ionty stříbra ošetřeny i vnitřní stěny, což dále pomáhá s eliminací bakterií. Součástí systému Multi Flow pak mohou být i filtry, jimiž vzduch prochází a je zbaven všech škodlivých látek – filtry jsou jednak antibakteriální a jednak uhlíkové (protizápachové).

265877/21

INZERCE

Let's go!

Kup na
 alza.cz



Dokonalé řešení pro vaše osvěžení na cestách

- nerezové vakuové termohrnky*
- udrží nápoj teplý až 4 h, studený až 8 h*
- snadné otevření/zavření jedním prstem
- plně rozebratelné a omyvatelné v myčce

Tefal
Travel Mug

* Podle modelu a objemu.

Ionizátor a aktivní kyslík

Záporné nabité ionty vypouští dnes do vzduchu kdejaké zařízení – čističky vzduchu, myčky a právě i chladničky. Ve všech případech mají jednoduchý úkol, kterým není nic jiného, než ničit bakterie. Ionizátor jednoznačně přispívá k prodloužení trvanlivosti potravin. Produktem ionizátorů je i ozon, kterého se ale nemusíte v tomto případě bát, protože ho v chladničce vzniká pro člověka zcela bezpečné množství. Naopak je žádoucí, protože působí jako silný oxidant a má dezinfekční účinky. Někteří výrobci proto dokonce na produkci aktivního kyslíku stavějí komunikaci antibakteriálního systému svých chladniček.

**HOTPOINT ACTIVE OXYGEN**

V některých chladničkách značky Hotpoint jste si u starších modelů mohli všimnout kruhového tělesa v horní části chladicího prostoru. To sloužilo k vypouštění molekul aktivního kyslíku, který ničil bakterie. Loni uvedla značka na trh novou generaci chladniček řady DAY1 s Active Oxygen 2.0, u níž je ozon produkován za zadní stěnou a míří do chladicího prostoru rovnoměrně – výdechy systému Multi Flow, jak je vidět na obrázku.

Nulové zóny

O nulových zónách jsme toho již napsali dost na straně 24. Zde pouze znovu zdůrazníme, že je potřeba ověřit, k čemu konkrétně je daná nulová zóna určena. Může být například vyhrazena pouze pro čerstvé maso, přičemž v ní je udržována co nejnižší vlhkost vzduchu. To do ní pak určitě nepatří zelenina. Zásuvka s regulací vlhkosti může sloužit

**BOSCH VITAFRESH PRO**

Značka Bosch používá ve svých chladničkách tři typy nulových zón. Základní VitaFresh udržuje teplotu okolo 0 °C stejně jako VitaFresh Plus s lepším provedením zásuvek. Nejpokročilejší systém VitaFresh Pro (na obrázku) najdete v modelech nejvyšší řady Serie 8. Zásuvky jsou konstrukčně odděleny od chladicí části a lze v nich s vysokou přesností na ovládacím panelu nastavit teplotu -1 °C až 3 °C dle potřeby. Menší spodní zásuvka s nízkou vlhkostí slouží pro čerstvé maso a ryby, zatímco horní zásuvka s kontrolou vlhkosti (otočný volič v dělicí přepážce) je ideální pro skladování vybraných druhů ovoce a zeleniny.

podle nastavení jak pro maso, tak pro ovoce a zeleninu. Nikdy však pro oboje. Dále si zjistíte, zda jde o nulovou zónu s elektronicky přesně řízenou teplotou, nebo o pouhou chlazenou zásuvku, v níž je o něco málo nižší teplota než ve zbytku chladničky. První jmenovaná je samozřejmě lepší.

Co patří a co nepatří do chladničky**Ovoce a zelenina**

Nejčastější chyby se týkají této kategorie potravin, protože panuje obecné přesvědčení, že jakékoliv ovoce a zelenina vydrží v chladničce déle čerstvé. O hnědnoucích banánech už dost lidí ví a nechává je při pokojové teplotě ležet v kuchyni. V případě rajčat, česneku, lilku, brambor, manga, avokáda, ananasu nebo dokonce melounu už to úplně neplatí. Například rajčata se v chladničce

stávají pěnová a ztrácejí svou chuť, česnek zase začne rychleji plesnivět a mizí z něho prospěšné látky. Vše jmenované ponechte raději při pokojové teplotě nebo ve sklepě. Na zachování svěžesti ovoce a zeleniny v chladničce má významný vliv přítomnost systémů kontroly vlhkosti a zásuvky s vyšší mírou vlhkosti ve vzduchu, a to až na úrovni 85 %. V těchto podmínkách listový salát nebo bazalka nepovažnou po pouhých 24 hodinách a vydrží čerstvé až několik dnů. Na druhou stranu třeba cibule při vysoké vlhkosti začne hnit, tudíž si žádá suché a tmavé místo.

Čerstvé maso a ryby

Těmto potravinám, obzvlášť pokud nejsou vakuované nebo ve folii, svědčí teplota blízka nule a co nejnižší vlhkost vzduchu. V obyčejných chladničkách je proto skladujte na nejnižší polici, zatímco v těch vyspělejších vložte do nulové zóny. Nejlepším technologickým řešením je, pokud má nulová zóna elektronicky řízenou teplotu a je v ní spotřebičem udržována nízká vlhkost vzduchu. Suchý studený vzduch zamezuje kažení masa, dokonce ho pomůže udržet déle čerstvé.

Sýry

Některé rozměrově větší a cenově výše posazené chladničky mají pro sýry dokonce zvláštní oddíl s pachovým filtrem. Pokud patříte mezi milovníky těchto mlékařských specialit a neskladujete je příliš dlouho, můžete u chladničky s multitemplotní zásuvkou nastavit v této části vyšší teplotu a mít sýry při teplotě vhodnější ke konzumaci. Nebudete je muset nechávat 15 minut odpočívat před podáváním, ale bude nutné je velmi rychle spotřebovat.

Zmrzlina

Lahodná smetanová nebo ovocná dobrota je z běžné mrazničky po vyjmutí tvrdá jako skála. Optimální teplota pro okamžitou konzumaci zmrzliny je totiž cca -12 °C. Pro její skladování opět můžete využít multitemplotní zónu s adekvátním nastavením teploty. Samozřejmě pak neplatí expirační doba na obalu a je nutné zmrzlinu zkonzumovat během nějakých dvou týdnů.

272636/15

INZERCE

10
LET
ZÁRUKA
NA MOTOR

**Nákup
na MAX.**

Přetížení nákupního
košíku povoleno

Získejte až

2 000 Kč



SAMSUNG

**Prostor
na MAX.**

Space Max Technology™
zvětšuje díky tenkým stěnám
objem lednice až o 30 %.



TECHNOLOGIE SAMSUNG TRUE NO FROST™
Rovnoměrné chlazení bez námrazy

Více na www.samsung-bonus.cz

GfK: Český trh s chlazením stagnuje

Tržby za chladničky a kombinace stouply ve sledovaných odbytových cestách¹ za rok 2016 o necelé 1 %, v první čtvrtině letošního roku zůstaly na meziročně stejné výši. Obdobná srovnání za mrazničky skončila mírně záporně.

Průměrně kupující investovali do jednodveřové chladničky 5 600 korun, do kombinace 11 100 korun a za mrazničky, kterých se v prvním kvartálu 2017 prodalo 6× méně než chladniček a kombinací, zaplatili 8 tisíc korun.

Nejprodávanejší kombinace

Z chladniček a kombinací se nejčastěji prodávají dvoudveřové kombinace s mrazákem dole, které v prvním kvartálu 2017 pokryly 65 % celkové poptávky, z tržeb zajistily 72 %. Objem prodeje u nich meziročně stoupl o 3 %, přičemž průměrná cena se jim drobně snížila na částku 10 800 korun.

Nejvyšší tempo růstu

Zhruba o pětinu se zvedla poptávka po typu side-by-side, tzv. amerických chladničkách. Na celko-

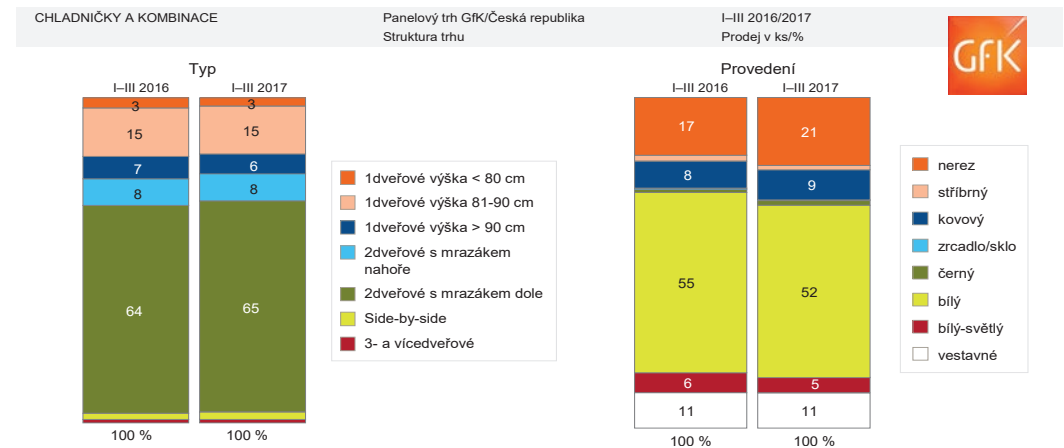
vém objemu prodeje se v prvních třech měsících podílely spolu s tří- a vícedveřovými 3 % (v obrátu 9 % trhu). Vlivem rozšíření nabídky se průměrná prodejní cena snížila meziročně o 1 800 korun na částku 26 600 korun.

Bezmála 90 % prodejů tvořily v lednu až březnu 2017 volně stojící chladničky a kombinace. Roste podíl barevných a nerezových provedení na úkor bílých skříní. V objemu stoupl meziročně podíl sortimentu s No Frost o další tři procentní body na 27 %.

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), kuchyňská studia a prodejny nábytku.

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



265876/24

INZERCE

Dokonale sbalené (nejen) na cestu

Dózy Tefal udrží vaše potraviny čerstvé déle, než si myslíte.

Prázdniny a doba dovolených, nebo jen krátký výlet a piknik v parku. Čerstvé sklizené ovoce a zelenina, nebo jen zbytek jídla od oběda uschovaný k večeri. To všechno jsou příležitosti, při kterých oceníte dokonalé dózy pro uchování potravin, ať už si jídlo berete s sebou anebo ukládáte doma.



100% těsnící, 100% hygienické

Co dělá těsnění Tefal Freshness seal výjimečným? Běžné nádoby pro uchování potravin mívají vložené těsnění, za kterým se mohou usazovat nečistoty a tvořit bakterie. To je okamžik, kdy jídlo ztrácí čerstvost. Nádoby Tefal mají jedinečné, pevně vlisované těsnění bez mezer. Bakterie se nemají kde tvořit a jídlo zůstává déle čerstvé. Vědecky ověřeno!*

Nic se nedostane přes těsnění Tefal Freshness seal – žádné kapaliny, ani žádné pachy.



Tefal
Chytré věci nenahradíš.

Kvalita a záruka

Výroba v Německu a přísná kvalita kontroly jsou zárukou dlouhé trvanlivosti a nezávadnosti. Dokonce i dětská strava zůstává čerstvá a výživná. Dnešní rodiče jsou náročnější než kdy jindy. Nádoby Tefal jsou 100% bez BPA a jako jedny z mála splňují i přísné normy pro ukládání potravin pro děti. Mimo to, poskytuje Tefal výjimečně prodlouženou záruku 30 let.

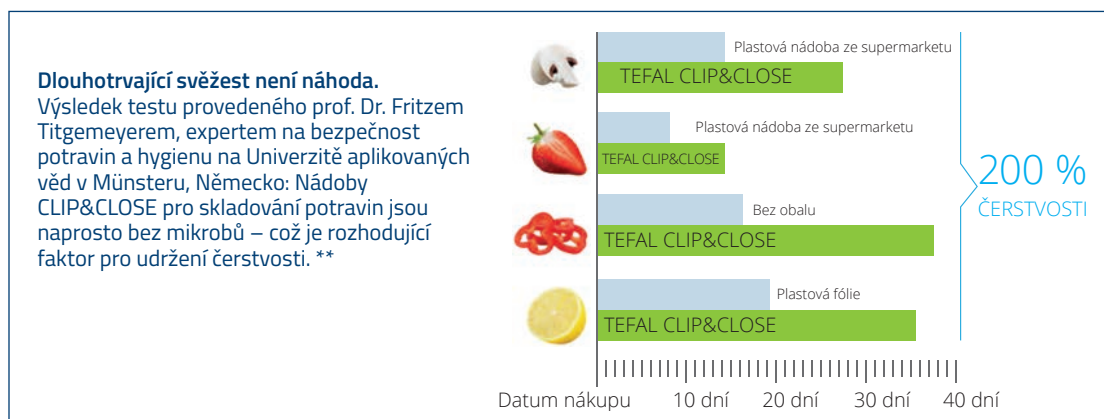


Do mikrovlnky i do mrazáku

Samozřejmostí je možnost uložit dózy do chladničky nebo do mrazáku, ohřívát v nich jídlo v mikrovlnné troubě (bez víka) a umývat v myčce na nádobí.

*Srovnávací studie nádob pro uložení potravin provedená prof. Dr. Fritzem Z. Titgemeyerem, profesorem mikrobiologie potravin na Univerzitě aplikovaných věd v Münsteru, oddělení Oecotrophology, září–prosinec 2012.

** Testu provedeného Institutem pro udržitelnou výživu a nutriční vědy (ISMM) na Univerzitě aplikovaných věd v Münsteru, červenec–prosinec 2014.



ANKETA: V čem podle vás dělají lidé největší chyby při skladování potravin v chladničce? Jak předejít jejich předčasné ztrátě čerstvosti?



Radek Lanč
produktový specialista
Amica

Pro většinu z nás je nákup v přeplněném supermarketu sám o sobě dost unavující, a proto často zapomínáme donesené potraviny správně uložit. Je to škoda, protože řadě z nich jsme schopni správným zacházením připravit v chladničce takové podmínky, díky kterým vydrží čerstvé až 3× déle. Největší chybou je tedy zcela určitě naskládání potravin do chladničky bez jakéhokoliv systému.

Například maso a ryby by se měly v chladničce uchovávat zakryté a oddělené od ostatních potravin. Pro ovoce a zeleninu doporučuji přihrádku Fresh Zone, kterou disponují skoro všechny typy chladniček Amica a kde se teplota pohybuje mezi 0 až 3°C. Potraviny si zde lépe uchovávají své nutriční hodnoty, barvu, chuť, vůni a vitamíny.

Na skladování zeleniny je také ve vybraných chladničkách Amica ideální využití přihrádku VitControl Plus se speciální podložkou FreshPed. Jedná se o zónu, kde můžete upravit vlhkost vzduchu. Tato funkce je vhodná především pro potraviny, které se rychleji kazí, právě jako například ovoce a zelenina. Zatímco ovoce je lepší uchovávat v relativně sušším prostředí, tak zelenina vyžaduje mírně vlhčí klima.



Vladislav Šmihula
Category Manager
Bosch a Siemens

Náš jídelníček je stále pestřejší. Milujeme čerstvé potraviny, nedáme dopustit na suroviny od lokálních firem a stále více se zajímáme o to, jak zbytečně neplýtvat. Ruku v ruce s tímto trendem jdou i chladničky Bosch NoFrost se systémem VitaFresh, který dokáže prodloužit čerstvost uskladněných potravin. Teplota a vlhkost – to jsou dva hlavní faktory, které mají podíl na tom, že potraviny ztrácejí svou svěžest, přirozenou strukturu, barvu, ale i vitamíny a další živiny. Háček spočívá v tom, že každý typ potraviny potřebuje trochu jiné podmínky. Teplota těsně nad bodem mrazu a suchý vzduch jsou ideální kombinací pro skladování masa a ryb. Zelenině a bylinkám

naopak prospívá větší vlhkost vzduchu a vyšší teplota, okolo 3 °C.

Systém VitaFresh Pro u chladniček Bosch Serie 8 nabízí nezávislé nastavení vlhkosti a teploty v zásuvkách, a to ve třech různých úrovních: pro ovoce, zeleninu nebo smíšené potraviny. Díky tomu lze, oproti tradičním zásuvkám, prodloužit čerstvost potravin až 3×.



Dana Vitoušová
HA Product Marketing
Samsung

Někteří lidé stále nemají povědomí o základních technologiích, jako například True No Frost. Díky této technologii nejenomže se nevytváří námraza, tedy šetří váš čas s rozmrazováním a energii (s každým milimetrem námrazy stoupá spotřeba o několik procent). Ale napomáhá i tomu, že potlačuje bakteriologické procesy udržováním nižší vlhkosti tam, kde je to potřeba. Pro bakterie je vysoká vlhkost v chladničkách bez True No Frost živnou půdou. Navíc tento systém True No Frost vylepšený o technologii Twin Cooling přináší dokonalou kontrolu nad vlhkostí v chladicí a mrazicí části. Nedochozí tak k nepříjemnému mísení pachů a vysušování čerstvých potravin. Další výhodou True No Frost je rovnoměrný rozvod vzduchu pomocí funkce Multi Flow. Ta zaručuje stejnou teplotu v celé chladničce, a je tedy jedno, kam umístíme například máslo nebo vajíčka.

Dále je důležitá správná teplota skladování. Maso a ryby potřebují k udržení čerstvosti podle předních světových šéfkuchařů teplotu okolo -0,5 °C. Vydáme-li maso uskladněné v mrazáku, ztrácí po rozmrazení svou strukturu, a teplota -0,5°C je právě ideální pro její udržení. V tom nám pomáhá speciální zásuvka Fresh Zone, která byla navržena pro uchovávání masa a ryb.



Jiří Klimša
Senior Product Manager
Tefal

Málokdo si uvědomuje, jak málo stačí k tomu, aby se trvanlivost běžných potravin prodloužila.

Koupenou zeleninu či ovoce, které jsme si právě přinesli domů v běžném obchodním balení a často i bez něj, stačí vložit a uzavřít do vhodného obalu a uložit třeba právě do lednice. Správný obal dokáže prodloužit čerstvost některých potravin i 2×. Přínos je zřejmý: dobře uchovanou potravinu můžeme zkonzumovat později a její kvalita, chuť a čerstvost budou v době konzumace vyšší. K tomu navíc finanční úspora, která plyne z omezení zbytečného vyhazování potravin. Studie uvádějí až desítky kilogramů vyhozených potravin na hlavu za rok. V případě čtyřčlenné rodiny se jedná o vyhozené potraviny v hodnotě mnoha tisíc či dokonce desítek tisíc korun ročně. A přitom část z vyhozených potravin by bylo možné ještě zkonzumovat, jen kdybychom prodloužili jejich trvanlivost. Tefal přináší na trh komplexní řešení pro skladování a uchovávání potravin, ať už je potřeba je uložit doma, nebo vzít s sebou na cestu. Obaly jsou vhodné do jakéhokoliv typu chladničky bez ohledu na to, zda disponuje technologiemi pro optimalizaci vlhkosti, či nikoliv. Dózy Tefal tak prodlouží čerstvost uskladněných potravin i v úplně obyčejných statických chladničkách.



Alena Počárovská
marketingová manažerka
Candy Hoover

Spotřebitelé často nevědí, jak správně skladovat ovoce a zeleninu a jiné čerstvé potraviny, a jídlo se tím pádem kazí zbytečně brzy nebo ztrácí chuť a vůni. Jde většinou o důsledek tvorby plísní nebo množení bakterií v prostoru chladničky. Nejjednodušší způsob, jak tomu zamezit, je pravidelná péče a čištění chladničky.

Se zachováním perfektně hygienického prostředí uvnitř chladničky významně pomůže antibakteriální funkce Puraction u chladniček Candy. Nejrychlejší antibakteriální systém ochrany na trhu neutralizuje 99,9 % bakterií za pouhých 30 minut u modelů s technologií No Frost Bio a za neuvěřitelných 8 minut u modelů No Frost Plus. Všechny bakterie jsou neutralizovány a zneškodněny díky UVA světlu a titanovému filtru umístěnému v chladničce. Díky tomu zůstanou potraviny v chladničce déle čerstvé a neohroží nežádoucí mísení pachů v chladicím prostoru. Tato technologie byla testována Polytechnickým ústavem v Miláně. Dalším důležitým bodem je správná teplota a vlhkost uvnitř chladničky. Maso a ryby by měly být uloženy v nejchladnější části lednice, nejlépe ve speciálním šuplíku. Chladničky Candy nabízejí tzv. nulovou zónu, speciální přihrádku na maso a ryby, ve které se teplota pohybuje mezi -2 a +3 °C. Ovoce a zelenina by měly být také skladovány zvlášť, v případě našich chladniček je pro ně určena přihrádka Crisper.

SIEMENS



Váš domov v jediné aplikaci.

Ovládejte vaše spotřebiče Siemens na dálku prostřednictvím aplikace Home Connect – odkudkoliv a kdykoliv.

siemens-home.bsh-group.com/cz/homeconnect

Neexistuje způsob, jak se úplně vyhnout domácím pracím. Ale díky spotřebičům Siemens s vestavěným WiFi připojením, je můžete dělat mnohem lépe a pohodlněji, než kdykoliv předtím. Ovládání spotřebičů prostřednictvím aplikace Home Connect vám nabízí širokou řadu výhod, flexibilitu a hlavně nové dosud neobjevené možnosti: Myjte nádobí zatímco si užíváte koncert, zapněte pračku během toulek přírodou, nebo zkontrolujte vaši ledničku třeba z vrcholku hory.

Objevte ještě více netušených možností na:
siemens-home.bsh-group.com/cz/homeconnect



Váš
domov v jedné
aplikaci.

home
connect

Siemens. Seznamte se s budoucností.