

Kuchyňské spotřebiče

E15

Komerční speciál
13. 11. 2017



PARTNEŘI PŘÍLOHY

Amica



BOSCH
Stvořeno pro život

MORA
PLNÁ ŽIVOTA OD 1825

KENWOOD

SAMSUNG

REDAKČNÍ PARTNER

SELL

Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



Vážení čtenáři,

přiblížil se nám čas slavnostních večeří, večírků a setkávání v rodinném kruhu. Bez dobrého jídla si asi většina z nás toto období nedokáže představit, a tak přinášíme další ze série speciálů, kde jsme svou pozornost zaměřili na kuchyňské spotřebiče. Největší prostor jsme se rozhodli věnovat varným deskám, a to pouze těm indukčním. Důvod je jasný - prodeje tohoto varného řešení rostou dvouciferně. Ba co víc, indukce už mají na trhu výrazně nadpoloviční podíl. Technologicky a funkčně dospěly tak daleko, že jsou dokonce lepší volbou než desky plynové. Přesto vás možná překvapí, že mnoho předních michelinských restaurací přešlo v posledních letech na indukci. Proč? Na to odpovídáme na následujících stranách. A máme pro vás jednu novinku. Napříč celým speciálem naleznete QR kódy k naskenování (pod nimi zkrácené webové odkazy pro manuální zadání). Vedou na YouTube k videům, která vám popisované technologie a funkce ještě více přiblíží.

Příjemné čtení přeje
Lubor Jarkovský



Chcete vařit bez toho, abyste se museli zabývat tím, kam který hrnec na varné desce umístíte, mohli s nádobím volně pohybovat podle potřeby, přesouvat ho, aniž byste neustále měnili nastavení výkonu pro jednotlivé varné plochy? Řešením je indukční varná deska bez určených zón, jejíž celá plocha slouží k vaření. Na fotce bezzónová indukční deska Siemens IQ700 EH875KU12E s šířkou 80 cm a cenou 89 990 Kč.

Indukce dobývá české kuchyně. Proč nastal čas dát jí přednost i před plynem?

Prodeje indukčních desek rostou meziročně dvouciferným tempem. Klesla jejich pořizovací cena, ale dospěly také technologicky. Ve středním a vyšším cenovém segmentu nabízejí funkce, které žádné jiné varné řešení nemá a mít ani nemůže, včetně tolik protežovaných desek plynových. A přestože má příprava na plameni své nesporné výhody, na stupeň přesné teploty, automatizovaných programů a flexibilního využití celé plochy desky u něho nikdy nedosáhneme.

Proč pořídit indukční desku?

Důvodů je mnoho a tento rozsáhlý článek vám podrobně vysvětlí klíčové výhody současné generace indukčních desek. Pokud bychom měli být struční, řekli bychom, že indukční desky vykazují nejvyšší energetickou účinnost, až 90 %, s čímž se vyzařovací sklokeramika, litinové plotýnky nebo plyn nemohou měřit. Indukční desky se rozhodně snáze udržují a nabízejí funkce, jaké nejsou u jiného typu varného řešení v podstatě možné. Mohou být zcela bezzónové nebo mít zóny flexibilní, které můžete různě spojovat. Zapomeňte na klasické kruhové varné plochy, které najdete dnes jen na levnějších deskách. Při vaření na flexi modelu máte mnohem větší svobodu v umístění hrnců, můžete vše snáze přesouvat beze strachu, že přijdete pro danou nádobu o nastavený výkon ohřevu. Vše je automatizované včetně rozličných programů, například pro rozpouštění čokolády bez vodní lázně nebo smažení, u něhož je zajištěno, že nedochází k přepalování oleje. To vše jsou funkce, které žádný jiný typ varné techniky nenabízí, jediné indukční desky. V neposlední řadě jsou tyto

PRINCIP FUNGOVÁNÍ INDUKČNÍ DESKY

Indukční deska funguje na celkem jednoduchém principu. Pod varnou plochou ze sklokeramiky se nachází několik indukčních cívek, které přímo působí na vodivé dno nádob, kde vznikají vířivé proudy. Elektrický odpor hrnce 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 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.

desky bezpečnější, protože i když je například dítě zapne, nehrozí mu popálení – bez nádoby na varné ploše žádné teplo nevzniká.

Teď se podíváme na zmíněné prvky a další aspekty ovlivňující výběr podrobně a vysvětlíme vám, jak tyto desky fungují, jaké jsou jejich subkategorie a proč má smysl do tohoto spotřebiče investovat i více než 30 000 Kč.

Dělení indukčních desek

Indukční deska je deskou sklokeramickou, ačkoliv může být zavádějící o ní takto hovořit, protože nejen v běžné mluvě, ale i obchodech je za sklokeramickou označena deska s topnou spirálou nebo halogenová. Faktem však je, že „sklokeramika“ je nadřazený pojem. Indukční desky můžeme pak rozdělit na ty bezzónové, kdy prakticky celý povrch desky slouží k ohřevu, flexibilní, u nichž lze varné zóny spojovat a rozdělovat do větších či menších celků, a desky standardní s kruhovými varnými plochami. Nikoho asi nepřekvapí, že nejdražší jsou ty bezzónové (okolo 100 000 Kč), zlatý střed tvoří desky flexibilní (10 000 až 50 000 Kč) ➤



INDUKČNÍ DESKA „HŘEJE“ TAM, KDE MÁ
Pěkná ilustrace slovínské značky Gorenje ukazuje, jak se čokoláda rozpouští pouze v části, kde leží na pánvi. Její část přímo na varné ploše zůstává neroztavená, protože deska funguje na principu, kdy teplo vzniká elektromagnetickou indukcí přímo ve dnu nádoby. Indukční desky díky tomu dosahují až 90 % účinnosti a jsou až o 40 % úspornější než sklokeramické desky s topnými tělesy.

a cenově nejdostupnější jsou ty standardní (od 5000 Kč). V průběhu posledních dvou let přišly na trh ještě flexibilní desky s integrovaným odsavačem par – jejich pořizovací cena se také pohybuje mezi 50 000 až 100 000 Kč.

Bezzónové desky

U běžných desek se pod kruhovou zónou nachází dle průměru této adekvátně velká indukční cívka, zatímco v případě bezzónových desek jsou cívky menší a umístěné v těsné blízkosti vedle sebe pod většinou celé plochy. Deska dokáže detektovat přítomnost nádoby a její velikost, podle čehož aktivuje příslušné induktory. Nádoby si pamatuje, takže při jejím přesunu nehrozí ztráta zvoleného nastavení. Během vaření můžete tedy s hrnci a pánvemi hýbat dle libosti a potřeby. Tyto desky mají zpravidla šířku 80 až 90 cm, takže jsou poměrně velké. Vzhledem k již zmíněné pořizovací ceně okolo 100 000 Kč cílí na

movitější zákazníky, u nichž se předpokládá, že mají větší kuchyň a dostatek prostoru pro takovou desku. Ovládání řeší výrobci dotykově a většinou osazují free indukce barevným (dotykovým) displejem.

Desky s integrovaným odsavačem

Nadále zůstáváme v nejvyšší cenové kategorii a nadstandardní šířce 80 cm, protože odsavač je v této desce umístěn uprostřed a varné plochy jsou na levé a pravé straně. Odsavač v podobě otvoru může mít kruhový tvar, nebo obdélníkový. Na první pohled vám může připadat, že není systém takového

nasávání efektivní, ale zdání klame. Systém je natolik výkonný, že nasaje většinu vznikajících par, přičemž je poměrně tichý, protože motor odsavače je zabudován uvnitř kuchyňské linky. Odtaž je možný jak ven mimo prostory bytu (ideální), tak recirkulačně (krajní možnost), kdy je vzduch hnán přes filtry a vrácen zpět do místnosti. Tento typ desek dodávají na trh hlavně specializované značky na odsavače par, pro některé z hlavních značek je vyrábějí (například italská Elica pro AEG). Jednou z prvních velkých značek, která toto řešení nabídla, byl německý Siemens. Odsavačům obecně se blíže věnujeme na straně 28. ➤

INTEGROVANÝ ODSAVAČ PŘÍMO V DESCE SIEMENS

Velmi pěkné flexi desky s integrovanou ventilací dodává na český trh značka Siemens. 80 cm široké modely EX875LX34E (fazetová) a EX807LX33E (zapustitelná do roviny pracovní desky) mají 2 flexibilní zóny (každá se 4 segmenty) a tichý inverterový motor sloužící k pohonu odsavače. Obě se prodávají za 86 990 Kč. Alternativně můžete zvolit například model AEG IDK84451IB z nové řady Mastery Range s kruhovým odsavačem a šířkou 83 cm. Cena je 94 106 Kč. Jak funguje vyobrazený model Siemens, můžete vidět na videu – naskenujte QR kód nebo zadejte odkaz pod ním.

VIDEO



<http://goo.gl/vUzE4j>



280288/24 • INZERCE

CANDY

Emanuele Ridi
doporučuje italské
spotřebiče Candy

Italia mia!

www.candy-hoover.cz



**HVĚZDY
ITÁLIE**



SROVNÁNÍ FREE A FLEXI INDUKCE

V levé části vidíte free indukční desku PIANO DTIM1000C prémiové francouzské značky De Dietrich, kde jsou jednotlivé cívky naskládány těsně vedle sebe pod velkou částí sklokeramického povrchu. Napravo je pak vidět grafika značky Bosch ukazující oválné cívky pod jednotlivými segmenty flexi zón (konkrétně tato deska má flexi zónu tvořenou 4 segmenty, které lze používat i každý zvlášť). Uprostřed desky je částečně vidět kruhová cívka pod velkou zónou pro pánve nebo rozměrný hrnec.



Nejlevnější modely v této subkategorii mají flexibilní pouze pravou, nebo levou část desky a druhá polovina obsahuje dvě kruhové zóny. Jednoznačným přínosem flexi modelů je skutečná „flexibilita“ při vaření, větší intuitivnost, volnější a hravější využití celého varného prostoru.

Modulární desky

Nadále zůstáváme v prémiovém segmentu, určeném hlavně nadšencům do vaření, protože modulární desky s šířkou 38 cm jsou určené k variabilní instalaci vedle sebe. Můžete tedy vedle sebe do linky usadit například dvě flexibilní indukční desky, doplnit je o japonský Teppanyaki gril, mřížkový gril, plynový hořák, fritézu či integrovaný hrnec pro vaření nejen v páře.

Flexibilní indukční desky

Jedná se vlastně o cenově dostupnější a zjednodušenou verzi free indukční desky - není kompletně bez zón, ale obyčejné kruhové zóny nahrazuje plochami obdélníkového tvaru. Na nich najdete většinou dvě nebo čtyři samostatné zóny, které lze volitelně spojit a rozdělovat. Vařit můžete s více nádobami a různými nastaveními výkonu, nebo s jednou podlouhlou nádobou, jako je třeba pekáč, a jednotným

nastavením pro celou plochu. Asi se teď ptáte, jaký je tedy rozdíl mezi kompletně free indukcí a deskou, která má všechny varné plochy flexibilní. U free indukce nejsou žádná varná místa určena, zatímco u flexibilní ano, minimálně bodem indukujícím střed daného induktoru. Pod flexi deskou se nenachází tak velké množství cívek jako pod deskou typu „flexi“, což výrazně snižuje výrobní a samozřejmě i pořizovací cenu (viz srovnávací obrázek).

Standardní desky

Běžné indukční desky používají jasně vyhrazené a určené kruhové zóny. Mohou disponovat některými funkcemi, jako je časovač nebo „Pauza“ pro dočasné pozastavení vaření, nicméně pokročilejší technologie jim spíše unikají. Výrobci je nasazují ve středním a vyšším cenovém segmentu, kterému vládou flexi nebo free desky. ➡

269720/17 ▼ INZERCE

**Chcete, aby Vaše trouba
vypadala pořád jako nová?**

Amica

Ladí se životem



Trouby Amica s funkcí Aqualytic System zaručují neobvykle snadné čištění díky smaltovému povrchu a zamačkávacím knoflíkům.

www.amica-group.cz



MODULÁRNÍ DESKY GAGGENAU PRO NÁROČNÉ

Pokud jste ochotni do své varné zóny investovat řádově nižší stovky tisíc, jděte rovnou pro absolutní špičku na trhu v podobě řady V400 od německé značky Gaggenau. Na obrázku si všimněte i odsavačů par integrovaných mezi jednotlivými moduly – nalevo je odsavač aktivní (otevřený), uprostřed a napravo nikoliv (zavřený). Kromě flexi indukce vidíte na fotce také mřížkový gril, japonský teppanyaki gril a integrovaný hrnec pro přípravu jídel v páře a jejich šetrné ohřívání. Více informací o zabudovaných štěrbinových odsavačích naleznete v článku začínajícím na straně 28.

Unikátní funkce indukčních desek

Pokud vás máme přesvědčit ke koupi indukční desky, určitě toho nedosáhneme jenom tím, že si na ní budete moci dle libosti hýbat nádobami. Nyní se proto zaměříme na unikátní funkce a technologie, které nejsou u plynu nebo sklokeramiky s topnými tělesy dostupné nebo vůbec možné.

1. Detekce nádob včetně jejich velikosti

Indukční desky jsou schopné poznat přítomnost nádoby, a tak pokud ji z desky sundáte, dojde k automatické deaktivaci varné plochy. U flexi nebo free modelů

přibývá ještě element rozpoznání velikosti nádoby, aby se aktivovaly pouze ty induktoři, které jsou skutečně potřeba. Pokud byste na desku dali prázdný hrnec a zapnuli ji na plný výkon, dojde k rozpálení nádoby na příliš vysokou teplotu. Výrobci vybavují indukční modely senzory, které při detekci nebezpečně vysokých teplot desku vypnou.

2. Programy vaření s přesnou teplotou

Některé desky, a to i ty levnější, mívají ve své funkční výbavě přednastavené režimy pro určité konkrétní postupy, jako je udržování přesné teploty, pozvolné rozpouštění čokolády nebo másla a udržování mírného varu, pokud chcete například dělat opravdu kvalitní vývar připravovaný přes noc. Standardně mají desky programy pro udržování 42 °C, 70 °C a 94 °C.

3. Inteligentní senzory pro optimalizované vaření

Ti nejlepší kuchaři dosahují často perfektních výsledků díky tisícům hodin zkušeností s regulací teploty, intenzity vaření a doby přípravy. Běžný uživatel častěji chybí, což může zkazit celý pokrm. Výrobci proto přišli se senzory, které monitorují velmi přesně teplotu v hrnci a na základě zvoleného programu (často i konkrétního pokrmu na ovládacím panelu) poznají, kdy je jídlo hotovo, přičemž zabraňují jeho nedovaření nebo spíše převaření. Senzory se připevňují na bok nádoby (Bosch) nebo na poklici (Gorenje). Obvyklou výbavou je ještě systém pro smažení bez přepalování oleje – ten ale nevyžaduje použití externího senzoru, takže ho nabízí více značek.



ZMĚNA INTENZITY VAŘENÍ POSUNEM PÁNVE

Grafika společnosti Electrolux přehledně ukazuje flexi desku se 3 teplotními nastaveními pro jednotlivé segmenty. Pouhým posunem pánve či hrnce tak určujete, jak bude pokrm připravován, aniž byste museli cokoli nastavovat pomocí ovládacího panelu.

4. Intuitivní změna výkonu posunutím nádoby po desce

U flexi indukčních desek lze v některých vyspělejších modelech aktivovat funkci, která přijde vhod, pokud vaříte několikachodovou večeři a nechcete ztrácet čas neustálým nastavováním výkonu ohřevu. V takové situaci aktivujete funkci, kdy je na flexi zóně v její přední části ohřev intenzivní a postupně na dalších částech klesá. Teplotu přípravy tak regulujete pouhým ➤



DETEKCE NÁDOBY A JEJÍ VELIKOSTI

Tato grafika z dílny značky Siemens představuje model flexi indukční desky. Zelenomodře je na obrázku indikováno, které zóny jsou aktivovány. Jak vidíte, deska reaguje na velikost a dokonce tvar nádoby. Video s ukázkou fungování flexi indukční desky a detekce nádob si prohlédněte na videu – naskenujte QR kód nebo zadejte odkaz pod ním.



<http://goo.gl/1fSZUL>



CHYTRÝ SENZOR IQCOOK

Některé modely indukčních desek Gorenje používají systém IQcook v podobě senzoru, který se připevňuje na poklici a posílá do desky informace o teplotě v hrnci. Deska na základě toho reguluje svůj výkon tak, aby bylo dosaženo nejlepšího výsledku. Podobný systém představil také německý Bosch a nazývá ho PerfectCook – zde se senzor umísťuje na bok hrnce, takže můžete vařit i bez poklice. Na prezentaci prezentaci systému Gorenje se podívejte na videu – naskenujte QR kód nebo zadejte odkaz pod ním.



<http://goo.gl/VwwsxU>

posouváním pánve nebo hrnce po flexi zóně. A když je jídlo hotovo, odsunete ho úplně dozadu, kde je udržováno při teplotě pro servírování.

5. Booster

Funkce sloužící k dosažení maximálního výkonu na zvolené plotýnce. Hodí se například v situaci, že chcete co nejrychleji uvést k varu vodu v hrnci.

6. Pauza a další

Celkem běžnou funkcí je u indukčních desek takzvaná „Pauza“. Nejde o nic jiného než pozastavení vaření na všech aktivních zónách, respektive snížení výkonu na nejnižší úroveň. Bez obav můžete od vaření odběhnout nebo vyřídít důležitý hovor, aniž by hrozilo připálení jídla nebo dokonce vznícení oleje apod. Následně lze obnovit výkon na všech zónách deaktivací této funkce.

Dalšími standardními funkcemi desek bývá časovač, dětská pojistka či ukazatel zbytkového tepla.

7. Unikátní příslušenství - proměňte svou desku v gril

Indukční desky s flexibilními zónami jsou vhodné i k tomu, abyste z nich udělali gril a nemuseli pořizovat nyní tolik populární samostatný elektrický gril. Podobné příslušenství lze samozřejmě dokoupit také k plynovým deskám, nicméně u indukce s flexi zónou je zaručeno rovnoměrné rozpálení celé plochy (gril je vidět na obrázku desky Siemens s integrovaným odsavačem na str. 19). Někteří výrobci k deskám také dodávají prkénka pro krájení surovin - připevní se do drážky přímo v desce.

Zapojení indukčních desek - vždy se snažte zajistit 400 V

Mnoho indukčních desek na trhu umožňuje zapojení k běžné zásuvce s 230 V, ale pokud se tomu můžete vyhnout, učiňte tak. Deska totiž nebude schopna dosáhnout svého plného výkonu a její hlavní výhoda v podobě rychlosti ohřevu a maximální efektivity se vytratí. Už při vaření na dvou zónách bude takřka jako „zadýchaná“ a na třech už budete mít vy chuť přestat vařit. Stejně tak nebudete moci využít naplno funkci Booster. Při pořizování indukční desky proto ověřte, zda máte v kuchyni třífázovou zásuvku s napětím 400 V. Pokud ne a máte zavedený plyn, raději zvolte plynovou desku. Pouze při použití „třífáze“ lze u indukční desky využít jejího výkonu a veškerých funkcí na maximum.

Péče o sklokeramický povrch

Ať už budeme hovořit o sklokeramických deskách indukčních nebo těch s topnými tělesy, vždy je potřeba pro jejich dokonalé vyčištění použít specializované čisticí prostředky a nástroje. V žádném případě na ně nepoužívejte například drátěnku. Pro mechanické čištění je nejlepší pořídit speciální škrabku, do níž se vkládají buď žilety, ale v lepším případě speciální břity. Nejlepší a nejdražší je škrabka keramická s delší



NA INDUKCI JAKO NA PLYNU

Pokud by vám u indukční desky chyběl plápolající plamen, můžete sáhnout po desce Samsung NZ84J9770EK, která u dvou kruhových zón promítá modrý plamen na bok hrnce. Levou část desky tvoří flexi zóna. 80 cm široká deska se prodává exkluzivně v síti Datart za 34 990 Kč.

životností. Škrabkou nejprve z desky odstraňte nečistoty a následně naneste speciální přípravek pro sklokeramiku, který čistí, leští a současně vytváří ochranný film. ■

266879/15 ▼ INZERCE

7

Kolikrát v životě jste se skutečně zamilovali?

Do nové generace našich spotřebičů se znovu zamilujete každý den.

Od nepaměti jsem součástí vašich příběhů. Vždy plná života, vždy stylová, vždy trendy. Seznamte se s novou generací spotřebičů, které splňují všechny požadavky moderní domácnosti. Od nadčasového designu až po ty nejlepší technologie.

mora.cz



MORA
PLNÁ ŽIVOTA

MORA investuje a spustila nové výrobní linky

Česká značka MORA patří už od roku 2005 slovinské Gorenje Group, která do zdejší výroby v Mariánském Údolí nemála investovala. Letos spustila nové výrobní linky a přišla na trh s množstvím nových produktů. Na naše otázky ohledně investice i spotřebičů nám odpověděl Stanko Romih, jednatel a generální ředitel českého a slovenského zastoupení Gorenje.

Skupina Gorenje vyrábí velké množství svých výrobků v Česku v Mariánském Údolí, kde v posledních letech značně investovala do nové a letos spuštěné výrobní linky. Jaké produkty na ní vznikají?

Rád bych připomněl, že společnost MORA MORA-VIA, sídlící v malebném Mariánském Údolí nedaleko Olomouce, bude slavit téměř 200sté výročí svého založení a patří mezi nejstarší výrobce sporáků, nejen v Evropě. Investice, kterou jsme tady realizovali, je největší v její dosavadní historii a vyplynula z dlouhodobé strategie Gorenje Group. Především přibýly dvě nové montážní linky, každá o délce 85 metrů, a lis s lisovací silou 1250 tun, který představuje absolutní technologickou špičku. Realizací tohoto velkorysého projektu se naše továrna v Mariánském Údolí stala centrem výroby sporáků pro skupinu Gorenje, což je z hlediska budoucnosti pro závod v Mariánském Údolí určitě skvělá zpráva.

Zaujaly nás hlavně nové sporáky, které dodáváte na trh jak pod tradiční českou značkou MORA, tak pod značkou Gorenje. V čem jsou lepší? Co spuštění nové výrobní platformy přinese samotným uživatelům v jejich kuchyních?

V návaznosti na předcházející odpověď zůstanu u značky MORA – na nových výrobních linkách jsme letos rozjeli výrobu nové, v pořadí již šesté generace samostatně stojících sporáků. Je to špičkový výrobek jak z pohledu designu a kvality, tak z hlediska funkčního a z hlediska úspory energií. Má objemově největší troubu, ve své kategorii do 50 cm, na trhu – až 70 litrů. Bez problémů tak zvládne dokonale upéct třeba obrovského krocana nebo svatoštěpánskou pečení na sváteční stůl. Věřím, že naši zákazníci ocení i řadu dalších benefitů, ať už si vyberou indukční, elektrický, kombinovaný nebo plynový sporák MORA. Novinkou jsou například mřížky StabilPlus pro maximální stabilitu nádobí nebo neviditelné lepení sklokeramické desky na sporácích MORA, které tak nyní vypadají ještě lépe a mnohem snáze se čistí. Nové jsou i speciální funkce multifunkční trouby, třeba výkonný gril, rychloohřev, který troubu za 5 minut rozehřeje na 180 °C, šetrné rozmrazování, úsporný EcoProgram, čištění trouby EcoClean a další užitečné vychytávky, jako je třeba funkce na ohřev talířů před podáváním jídla nebo XXL hluboký pekáč.

Představili jste také nové vestavné spotřebiče značky MORA, která je mezi českými zákazníky nadále

velmi populární. Jaký má ve varné technice tržní podíl? A můžete nám říci více k novým produktům?

Tržní podíl vestavných spotřebičů značky MORA ve varné technice je zhruba 20% – zde se musím pochlubit i prodejními výsledky. Za posledních více než 9 měsíců máme také nejprodávanější troubu na českém trhu, model MORA VT 548 MX, který navíc dosáhl absolutního vítězství v dTestu. Nástupce této mimořádně úspěšné trouby jsme minulý měsíc představili i v nové generaci vestavných trub pod názvem VT 548 BX. Ještě bych rád řekl, že nadále držíme první pozici na trhu sporáků, a to tržní podíl na úrovni 45%.

Jak jste řekl, značka MORA je mezi českými zákazníky už po několika generacích stále velmi populární a nás to samozřejmě těší. Tento fakt reflektuje i nový komunikační koncept značky MORA provázející novou generaci spotřebičů, která právě přichází na trh. Dominantní sdělení připomínají, že: MORA je od nepaměti součástí vaší domácnosti a součástí vašich příběhů v ní. MORA je plná života od roku 1825. Nová generace spotřebičů MORA promyšleně propojuje legendární historii a současný životní styl našich zákazníků. ■

KUCHYŇSKÉ
SPOTŘEBIČE



Stanko Romih

GfK: Prodej vestavných trub roste

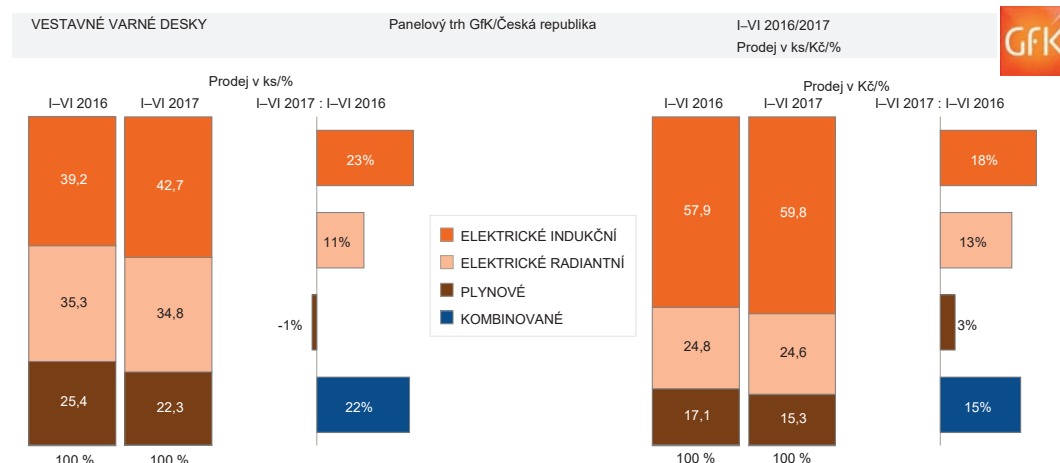
Meziroční přírůstek tržeb dosáhl u této skupiny v rámci panelového trhu¹ v ČR za první polovinu letoška 16 %. V průměru zaplatili kupující za vestavné trouby 8 800 korun, tedy zhruba stejně jako před rokem, nicméně častěji si vybírali vybavenější modely, např. se samočištěním. Z celkové poptávky za první polovinu roku 2017 pokryl sortiment se samočištěním hydrolýzou 27 %, s katalýzou 22 % a relativně nejdražší technologie čištění pyrolýzou zajistila již 10 % objemu.

Daří se také varným deskám

Těch se za prvních šest měsíců letošního roku prodalo zhruba o 20% více než vestavných trub za cenu v průměrné výši 7 100 korun. Tržby za vestavné varné desky se zvýšily meziročně o 14 %. Tahounem růstu byly elektrické indukční desky, které z celkové hodnoty trhu zajistily 60 %, růst však vykázaly i elektrické radiantní (a smíšené desky, které tvořily zlomek trhu) a v hodnotě drobně i plynové varné desky.

Indukční varné desky

Meziročně se jich prodalo o 23 % více, v obrátu dosáhl přírůstek k 18 %. Prodávaly se v průměru za 9 900 korun, což bylo o 400 korun méně než před rokem. Prodej rostl napříč cenovým spektrem, největším tempem se však zvýšil u nejlevnější nabídky – v ceně do 7 tisíc korun. Sortiment v ceně do 9 tisíc korun se postaral o více než polovinu celkového objemu prodeje za první pololetí 2017 a meziročně vykázal dvouciferný růst. ■



¹ Elektroprodejny, nesespecializované prodejny (hypermarkety, Cash & Carry, obchodní domy, nesespecializované čistě internetové prodejny a IT prodejny), kuchyňská studia a prodejny nábytku.

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 spotřebiteli ze stálého reprezentativního vzorku maloobchodních prodejen. Více na www.gfk.com/cz, případně kontaktujte Zdenka Bártu, Consumer Choices Director CZ&SK (zdenek.barta@gfk.com).

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

PEČENÍ BEZ STRESU – NEJEN O VÁNOCÍCH

Vždy dokonalé výsledky s prémiovými funkcemi v nové řadě vestavných trub Bosch Serie 6 | 4

Chcete vařit pohodlně a s jistotou? Vybrané funkce vestavných trub, které byly dosud v nabídce pouze u prémiového segmentu, jsou nyní k dispozici i ve střední cenové kategorii v sériích 6 a 4 vestavných spotřebičů značky Bosch. Nabídka tak splňuje individuální požadavky zákazníků na výjimečnou kvalitu, špičkové technologie i atraktivní design. Díky široké škále modelů najde každá domácnost to, co právě hledá.

VYNIKAJÍCÍ VÝSLEDKY

Mít vše pod kontrolou je při přípravě jídla základem úspěchu. Kdo nemá čas nebo chuť pokrm v průběhu přípravy sledovat, ocení trouby s automatickými programy **AutoPilot**, které samy nastavují správnou teplotu, způsob ohřevu a dobu pečení pro vybrané jídlo a zaručují dokonalé výsledky bez jakékoli nutnosti průběžné kontroly. V rámci předvánočních příprav oceníte například automatické nastavení pro pečení cukroví nebo drobného pečiva. A až budete chystat sváteční kachnu, ryby nebo jiné druhy masa, využijte **teplotní sondu PerfectRoast**. Nepřetržitě a přesně měří teplotu uvnitř potraviny a ohlídá dosažení ideální úrovně, abyste měli pokrm správně propečený.



PRAKTICKÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Kromě nových modelů trub představuje Bosch také velmi praktické příslušenství. Ke klasickému univerzálnímu plechu je nyní k dispozici i univerzální **plech s nepřilnavým povrchem**. Už nemusíte používat papír na pečení, ani plech vymazávat. A když přece jen něco na plechu zůstane, díky speciálnímu povrchu to velmi snadno vyčistíte. Do příslušenství nově přibýly také **dva úzké univerzální plechy** (polovina klasického plechu), které jsou ideální pro přípravu dvou verzí jednoho pokrmu nebo pečení menšího množství jídla. Snadno je umístíte i do myčky nádobí.

POHODLNÁ ÚDRŽBA

Každý, kdo někdy ručně čistil troubu, ví, jak namáhavá a časově náročná je to práce. Speciální vnitřní povrch nových trub Bosch z velmi jemných keramických částic absorbuje a redukuje mastnotu i zbytky jídla. Povrch se při každém zahřátí trouby regeneruje, vnitřek trouby tak zůstane čistý po celou dobu životnosti spotřebiče.

KUCHYNĚ V HARMONII

Moderní design a kombinace skla a nerezové oceli dodávají novým troubám Bosch jasný, charakteristický vzhled. Prvky, jako je tenký ovládací

panel nebo leštěný nerezový proužek s logem Bosch, vytvářejí jednoznačné designové propojení s ostatními spotřebiči. Ať už je umístíte vedle sebe nebo nad sebe, budou vypadat fantasticky. Trouby můžete krásně designově sladit i s odsavači, chladničkami, mrazničkami nebo myčkami nádobí ze sortimentu Bosch.

Více na www.bosch-home.cz



Nejnovější **sporáky** získávají vyspělejší technologie. **Vestavné trouby** jsou ale mnohem dál

Dlouhé roky nedocházelo na trhu tradičních sporáků k žádným velkým inovacím. Mechanicky ovládané elektrické trouby byly doplněny o plynovou nebo sklokeramickou desku, případně litinové plotýnky. Indukce zůstávala raritou stejně jako prémiová výbava. Naproti tomu vestavné trouby se drží dlouhodobě na technologické špičce a „konkurenční“ sporáky strkají hravě do kapsy.

Pokud jde o varnou techniku, jsou jasným trendem po mnoho let vestavné spotřebiče. Jen málokdo si do nového bytu nebo renovované kuchyně chce kupovat volně stojící sporák. „Vestavby“, jak se zabudovaným spotřebičům v žargonu jejich prodejců a výrobců říká, jsou investicí. I v případě levnějších modelů vás bude varná deska a vestavná trouba stát víc než sporák. Faktem zůstává, že sporáky obsluhovaly a nadále obsluhují primárně ten nejnižší segment trhu a pořízují je lidé, kteří na skutečnou investici do kvalitní kuchyně zkrátka nemají. Samozřejmě najdeme na trhu velmi drahé designové sporáky z prémiových materiálů – ty tvoří prodejné ale zcela zanedbatelnou část trhu. Dominují ty levné, tudíž do jejich vývoje nemají výrobci příliš tendenci investovat nebo v nich nasazovat technologie, které vyvinuly pro vestavné trouby. Sporák s parním generátorem je utopií, protože by stál několik desítek tisíc a téměř nikdo by ho nekoupil. Když už dá někdo za troubu 40 a více tisíc, koupí k tomu flexi indukční desku za dalších 20, chce mít v kuchyni elegantnější „vestavbu“.

Zajímavé je, že i ve zmiňované nejvyšší cenové kategorii sporáků není jejich cena v desítkách tisíc vyvážená pokročilými funkcemi a inovacemi, nýbrž použitím dražších materiálů a většími rozměry (mívají i dvě separátní trouby). Jde o mechanicky ovládané kuchyňské obry v podobě jednoduchých spotřebičů bez elektroniky a prvků, jakými jsou masové sondy, menu s recepty, parní vaření, pyrolytické čištění,

zkrátka funkce, kterými dnes oplývají vestavné trouby ve středním a vyšším cenovém segmentu celkem běžně.



CENOVĚ DOSTUPNÝ SPORÁK S INDUKCÍ
Letos v zimě zařadila do své nabídky značka **Amica tento sporák s šířkou 50 cm, multifunkční troubou s ventilátorem a indukční deskou s funkcí Booster pro dosažení maximálního výkonu na zvolné „plotýnce“. Trouba má objem 65 l a teploty 150 °C dosáhne za pouhé 4 minuty od zapnutí. Doporučená cena: 14 290 Kč**

Technologicky vyspělé sporáky

Sporáků s flexi indukční deskou, automatickými programy nebo pyrolýzou je na trhu doslova jako šafrán. Pokud z nějakého důvodu nemůžete nebo nechcete pořídit vestavné spotřebiče, zaměřte se na sporáky ve vyšší cenové kategorii mezi 10 až 20 tisíci. Zde se dočkáte indukčních varných desek včetně modelů s flexi indukcí (více článku na od str. 18). Těmto sporákům nejsou cizí ani teleskopické výsuvy, který výrazně zvyšují komfort a bezpečnost při používání trouby. Jídlo díky nim vysunete ven, aniž by hrozilo jeho převrnutí. A nemusíte pekáč nebo zapékací misku držet jednou rukou, obě ruce máte volné pro podlévání a kontrolu jídla. Teleskopy jsou výbavou, kterou ve svém novém sporáku rozhodně chtějte.

Chytrá elektronika je u sporáků vzácností, přesto existují modely automatizovanými programy a chytřými senzory. Vyrábí je například Whirlpool. Důležitým aspektem je též čištění trouby – před běžným smaltem upřednostněte katalytické desky (pohlcují mastnotu a jednou za čas je vyměníte za nové), parní čištění (nalijete vodu na plech a zapnete patřičný program) nebo pyrolýzu (vnitřek trouby se rozpálí na 500 °C a nečistoty jsou spáleny na prach). Pyrolýzu

ovšem sporáky téměř ignorují a mohou se jí pochlubit pouze nejvyšší modely několika málo značek – například je dodává francouzský Brandt nebo americký Whirlpool.

S funkcí takzvaného připařování, tedy pečení s přidavkem páry, uvedla v průběhu podzimu na trh zbrusu nové sporáky značka AEG. Nemají parní generátor – pára vzniká nalitím vody do k tomu upravené spodní části trouby. Při samotném výběru se věnujete velikosti trouby. Kdo hodně vaří a peče, ocení 60 cm široký sporák. Ale ne vždy mají širší sporáky větší troubu, protože nové modely české značky MORA nabízejí například velkorysých 70 l při standardní šířce 50 cm. Podstatné jsou i detaily, jako tlumené dovírání dvírek nebo dodávané příslušenství. Česká MORA je například vyhlášená tím, že ke sporákům přidává hluboké plechy, které se hodí při pečení tradičních českých buchet. Zahraniční výrobci takové plechy většinou nedodávají, protože jde o ryze českou „anomálii“.

A psali jsme to už v článku o indukčních varných deskách. Obzvlášť u sporáků s indukcí je holou nutností zapojení k třífázovému jističi (400 V). Ale i modely s jinou varnou deskou, které oficiálně podporují 230 V a připojení k běžné zásuvce, nejsou schopné »



SPORÁK MORA S VELKOU TROUBOU

Ani velká husa není pro nové sporáky české značky velkou výzvou. Poradily by si dokonce s pořádným krocanem, protože i při šířce 50 cm mají tyto sporáky pečící prostor o objemu 70 l.



ČIŠTĚNÍ POMOCÍ PÁRY

Ve vybraných modelech trub a sporáků používá značka Gorenje systém AquaClean pro čištění pečícího prostoru. Nalijete vodu, zapnete patřičný program, vznikající pára rozpustí mastnotu a vy pak nečistoty jen setřete žínkou. Animaci prezentující funkci AquaClean spustíte naskenováním QR kódu nebo zadáním odkazu pod ním.



<http://goo.gl/hhvUFE>

většinou plně fungovat. Během pečení v troubě na varné desce uvaříte jakž takž na jedné plotýnce. 400 V je pro plnohodnotné využití většiny sporáků zkrátka nezbytných.

Vestavné trouby

Samostatné trouby určené k vestavbě prošly překotným vývojem, a pokud to myslíte s přípravou těch nejlepších kulinářských laskomin v domácích podmínkách vážně, musíte vybírat vestavnou troubu. Samozřejmě, že jádro trhu tvoří cenově dostupné jednoduché spotřebiče bez pokročilejších funkcí, ale těm se v této části článku věnovat nebudeme. Zaměříme se na multifunkční (parní) trouby.

U multifunkčních trub patří k populárním jejich doplnění o parní funkci. Zde rozlišujete modely s parou párou, kterou produkuje integrovaný generátor a vypouští ji do pečicího prostoru, a modely, kde pára vzniká například tím, že jen nalijete vodu do zásobníku ve spodní části trouby. Modely s generátorem páry jsou pochopitelně lepší a výrazně dražší - koupíte je za 30 až 40 tisíc korun. Jenom v těchto troubách lze hovořit o „pravé páře“ a lze produkci páry poměrně přesně regulovat. U většiny trub s parními funkcemi můžete použít páru jako doplněk při standardním pečení, aby se nevysušilo maso a pečivo bylo vláčnější.

Ty nejlepší modely jsou potom schopné nabídnout funkci nízkoteplotního pečení a přípravu jídla metodou SousVide (jídlo v sáčku s odsátým vzduchem). Koupě „parní“ trouby bez parního generátoru smysl má, ale jde samozřejmě o kompromisní volbu.

Z výbavy a funkcí, ať už jde o multifunkční trouby s párou, či bez ní, jsou praktické senzory vlhkosti, díky kterým dokáže trouba sama celkem dobře poznat, zda je jídlo už hotové. S chytrými senzory se pak poji nabídky přednastavených receptů, kde stačí zadat pouze typ jídla a jeho hmotnost. Kdo rád peče maso, určitě by neměl kupovat troubu bez teplotní sondy, která se připojuje k systému trouby. Na displeji pak jen nastavíte, jak má být maso propečeno a vše už je na troubě, která vám nedovolí jídlo zkazit. Důležité jsou i teleskopické výsuvy zmiňované v části o sporácích - ověřte, zda jsou výsuvy 100%, nikoliv pouze 75%, s nimiž jídlo nevysunete zcela ven z pečicího prostoru. A pokud jde o troubu s pyrolýzou, je nepochybně

praktické, aby nebylo nutné teleskopy a veškeré další příslušenství pro tento čistící program vyjímat. Jak by měl být pečicí prostor velký, je značně individuální. Největší trouby na trhu mají i 82 l - chlubí se jimi pouze značka Beko. My bychom určitě nepořizovali troubu s objemem 60 l a menším.

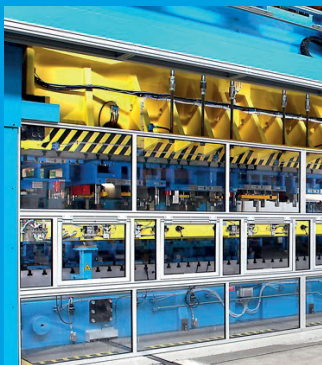
Do vestavných trub už pomalu proniká konektivita a některé značky vám umožní spotřebič připojit do domácí wi-fi sítě. Trouba vám pak pošle na telefon nebo tablet notifikaci, že je jídlo hotové. Existují dokonce trouby s kamerami v pečicím prostoru, abyste jídlo mohli zkontrolovat na dálku. Skrz aplikace určené k jejich monitorování a ovládání získáte též přístup k různým receptům s přesným postupem. Podle zvoleného jídla se následně nastaví i trouba, aniž byste museli daný program volit a nastavovat manuálně na ovládacím panelu. Konektivita bude vstupovat do domácích spotřebičů v příštím roce ještě častěji a postupně bude jejich samozřejmou součástí. ■

GORENJE A MORA MAJÍ NOVOU GENERACI SPORÁKŮ

Česká značka MORA spadá od roku 2005 do skupiny Gorenje. Mateřská firma ze Slovinska prošla v posledních letech zásadními změnami a jednou z nich byla i konsolidace výroby do Slovinska, Srbska a právě Česka, kde Gorenje vyrábí v Mariánském Údolí. Nedávno zde zainvestovala do nových výrobních linek více než 30 milionů eur a světlo světa spatřila šestá generace sporáků MORA. Výrobky vznikají na zcela nové platformě, přičemž novinky vyrábí firma i v kategorii trub, odsavačů nebo myček. Loni například spustila ve slovinském Velenje výrobu myček stojících na technologiích, jež Gorenje získala koupí prémiové severské značky Asko. Při výběru spotřebičů se proto na tyto novinky určitě podívejte. Velkou výhodou je, že nevznikají na objednávku v žádné asijské nebo turecké továrně, ale že je Gorenje jejich skutečným výrobcem a stojí za jejich kompletním vývojem. Video z výroby značky MORA spustíte naskenováním QR kódu nebo zadáním odkazu pod ním.



<http://goo.gl/oLkRRJ>



SMART TROUBA S DISPLEJEM MÍSTO SKLA

Italská značka Candy představila už loni unikátní troubu Watch&Touch, která nemá ve svých dveřích sklo. Místo něho je tam umístěn velký dotykový LCD displej, na kterém si můžete prohlížet recepty včetně video postupů přípravy, brouzdat internetem a velmi pohodlně celý spotřebič nastavovat. Přístup k němu máte též přes aplikaci Candy Simply-Fi. Dokonce lze díky integrované HD kaměře v 78 l pečicím prostoru sledovat na dálku stav jídla. Zobrazit ho můžete taktéž na displeji trouby. Doporučená cena: 39 990 Kč. Video prezentaci spustíte naskenováním QR kódu nebo zadáním odkazu pod ním.



<http://goo.gl/dxjMJT>

Amica rozšiřuje portfolio, chce pokračovat ve dvouciferném růstu

Šéf českého a slovenského zastoupení značky Amica Lukáš Metelka se nebojí říct svůj názor na celou řadu nešvarů na trhu a hovoří na lokální poměry až nezvykle otevřeně. Povídal jsme si s ním i o investici do prezentace značky na veletrzích velkoobchodů, dalším rozšiřování produktové nabídky a plánech pro nejbližší roky.

Amica se loni poprvé prezentovala na dealerských setkáních velkoobchodů s technickým zbožím ve zcela novém zázemí, které svým provedením převyšovalo většinu její konkurence. Uběhl v podstatě rok od této nemalé investice. Jak se osvědčila? Přinesla kýžené výsledky?

Rozhodnutí o této investici bylo relativně jednoduché, jak naznačuje samo slovo investice. Rozhodli jsme se proto jít touto cestou po návštěvě dealerských dnů, které se dříve soustředily na prodej pomocí pobídek distributorům a jejich partnerům, přičemž kvalita expozic byla velmi tristní, a někteří dodavatelé se pro mne jako koncového zákazníka prezentovali způsobem, že bych si jejich produkty nekoupil, a ve vztahu k obchodním partnerům zajišťujícím distribuci tato prezentace byla též na „hraně“. Proto z mé strany mohlo do budoucna dojít pouze ke dvěma variantám, a to opustit dealerské dny, nebo udělat vše pořádně a nastavit nový standard. Věřím, že se myšlenku posunout naši prezentaci na úplně jinou úroveň podařilo uskutečnit. Odezva je napříč celým trhem velmi pozitivní. Současně věřím, že koncept dealerských dnů též prochází určitou evolucí a bude též více cílit na koncového zákazníka.

Jak se změnila vaše obchodní strategie v posledních dvou letech? Všimli jsme si například, že již nespoupracujete se společností FAVIA, která je hlavním partnerem pro nákup spotřebičů ze strany malých výrobců kuchyní a truhlářů.

Naše strategie zůstává stejná, spolupracovat jen s partnery, kde společná snaha a dlouhodobá spolupráce povedou k dlouhodobému rozvoji, respektive pozitivnímu vývoji na obou stranách. Pokud spolupráce nefunguje nebo nevidíme dlouhodobý smysl, spolupráci slušně ukončíme nebo ani nezahájíme.

Váš tým se od vašeho nástupu rozrůstal. Jak velký nyní je?

Náš tým čítá 19 zaměstnanců a je ve finální fázi, minimálně pro rok 2018, protože velkou část neklíčových neboli „no core“ aktivit outsourcujeme a soustředíme se jen na prodej, produktový vývoj, marketing a servis. Naposledy jsme rozšířili naše marketingové oddělení. Jeho posílením jasně deklarujeme, že

budeme od roku 2018 pokračovat s investováním do Amica jako mainstreamové značky, která má řešení pro výstavbu celé domácnosti od péče o prádlo přes vaření až po uchovávání potravin.

V průběhu několika let jste výrazně rozšířili své produktové portfolio. Několikrát jste v minulosti mluvil o potřebě jeho kompletnosti a cíli stát se mainstreamovou značkou, jak jste i zmínil v předchozí odpovědi. Jak dalece jste se doposud k tomu cíli posunuli?

Toto je dlouhodobý proces a každý rok přinášíme další a další produktové novinky. Rok 2018 bude ve znamení zcela nové designové řady praček a sušiček v nejúspornější energetické třídě A+++. Pro rok 2019 pak chystáme zcela nový projekt vinoték a hlavně kompletně novou řadu vaření. Design a produktové specifikace těchto výrobků budou zajímavou ofenzivou na trhu a poskytnou nám možnost dalšího významného růstu. A nejen nám, ale také našim partnerům. Dovolím si říct, že v porovnání s novým portfoliem, například současného lídra na trhu se sporáky, které mne zklamalo, dojde na naší straně k efektu podobnému jako při změně prezentace značky Amica na dealerských dnech. Tím chci říct, že budeme posouvat vnímání naší značky při zlepšení finančních ukazatelů pro všechny zainteresované.

Už i na českých veletrzích jste ukazovali nové pračky a sušičky řady Dream Wash. Kdy se reálně dostanou k partnerům a ke koncovým zákazníkům?

Nová řada Dream Wash byla prezentována na všech dealerských dnech. V dalších týdnech ještě do konce letošního roku řadu představíme partnerům blíže při osobních schůzkách. Výrobky zamíří na trh na začátku druhého kvartálu 2018. A je se opravdu na co těšit. Pračky i sušičky mají moderní a elegantní design, používají úsporné a spolehlivé invertorové motory, které jsou také jedním z důvodů, proč dosahují energetické třídy A+++. A vybrané modely praček budou dokonce disponovat automatickým dávkovačem tekutého detergentu. To znamená, že detergent a případně i aviváž nalijete do patřičných zásobníků a pračka si je dávkuje sama na základě



Lukáš Metelka

množství vloženého prádla a zvoleného programu. Jelikož většina z nás dávákuje prášek špatně, protože ho buď dává příliš málo, nebo naopak hodně, je tento systém důležitou inovací. A v domácnostech, kde se detergentu používá zbytečně moc, ušetří i nějakou tu vodu za kratší máchání a peníze za samotný prací prostředek.

Na jaké zákazníky budou tyto novinky cíleny?

Jedná se o modely napříč širším cenovým spektrem, ale primárně budou cílit na zcela běžné zákazníky.

Na IFA jsme si všimli i některých novinek v kategorii chlazení včetně čtyřdveřových kombinací. Zvažujete jejich uvedení?

Nové portfolio chlazení, včetně komplexní nabídky vinoték, chystáme až na rok 2019 a budeme ho více komunikovat v druhém pololetí 2019, takže teď žádné podrobnosti neřeknu. Každopádně budeme pokračovat v nastaveném trendu dodávání kvalitních výrobků za rozumné peníze. A nové chladničky i vinotéky tomu budou odpovídat.

Poprodejní servis a úroveň služeb zákazníkům získávají stále větší význam. Často hrají roli i drobnosti. Jak řeší na českém trhu servis svých spotřebičů Amica?

Ano, plně souhlasím. Pro nás a naši servisní síť bude největší novinkou zprovoznění nového B2B showroomu a školicího centra. K slavnostnímu otevření dojde v březnu 2018. V dnešní době rozhoduje nejen znalost produktů, ale též adekvátní zásoba náhradních dílů na centrálním skladu a schopnost reakce. Pro znalostní část bude školicí centrum a showroom stěžejní, pro rychlost zásahu budeme navyšovat lokální skladové zásoby. ■

Nepodceňujte **výběr odsavače.** Šetřit na něm je zásadní chyba

Při pořizování nové kuchyně je většina z nás ochotna investovat do mnoha jejích prvků nemalé peníze - pokud nemáme důvod příliš šetřit, nečiníme tak u trub, varných desek, myček nebo chladniček. Odsavači ale věnujeme pramalou pozornost a řešíme je až na posledním místě. Přitom systém pro odtažení vzduchu z prostoru nad varnou deskou je především v době propojování kuchyně s obývacím pokojem naprosto zásadním elementem.

U levnějších kuchyní je digestoř opomíjena téměř úplně a její výběr často omezen na nejlacinější výsuvný nebo vestavný model, který je nad varnou desku vsazen tak nějak, „aby se neřeklo“. Movitější lidé pak zase mnohdy volí odsavač hlavně podle designu a nevěnují pozornost spoustě aspektů, od nichž se odvíjí jeho výkon, účinnost a hlučnost. Vybrat správný odsavač je totiž celkem věda. Podcenění této problematiky znamená šíření mastných par a pachů po kuchyni nebo i dalších místnostech. A volit odsavač pouze podle výkonu udávaného v m³ za hodinu není též vhodné. Vysvětlení přináší následující text.

Stavební připravenost

V novostavbách nebo při větších rekonstrukcích je potřeba během stavebních prací myslet na to, že

budete do kuchyně instalovat digestoř. Zapojit ji pro recirkulaci, kdy není vzduch odsáván vně bytu/domu, ale pouze hnán přes sérii filtrů a vypouštěn zpět do prostoru kuchyně, berte jako opravdu nejkrajnější volbu. Kdo chce vysokou efektivitu, musí volit odtažení, což nás přivádí k odtahovému potrubí. Mělo by mít dostatečný průměr - standardních 120 mm je většinou málo. Navzdory tomu je mnoho, především levnějších odsavačů, připraveno právě pro něj. Vhodnější je určitě 150 mm. Proč, nám vysvětlil Pavel Herian z českého zastoupení společnosti Gutmann, německého výrobce vysoce kvalitních odsavačů: „*Pokud napojíme výkonný motor na malé potrubí, ztratí odsavač zásadním způsobem výkon a stane se hlučným. Minimální průměr potrubí pro naše odsavače je 150 mm. V případě použití externích motorů je to 180*

až 200 mm. Myslím, že je smutné, v kolika zajímavých developerských projektech se podceňuje odtažení vzduchu a prostory nejsou připraveny pro skutečně kvalitní řešení odsávání, jaké nabízí firma Gutmann.“

S integrovaným motorem, nebo externím?

Slova pana Heriana potvrzujeme i my, protože největší problém je u nových rezidenčních projektů právě nepřipravenost pro kvalitní odtažení vzduchu. U starších bytů nebo domů se s něčím takovým samozřejmě nepočítalo, takže to tehdejší architektům příliš vyčítat nemůžeme. Účinnost odsávání každopádně nezávisí pouze na průměru potrubí. Podstatný je jeho celkový odpor, kde hraje velkou roli délka potrubí a zejména počet ohybů (kolen). Při návrhu kuchyně byste si pro- »



#Jednodussiživot

jednodussizivot.cz

SAMSUNG





DESIGN A MODERNÍ FUNKCE

Mezi cenově dostupné odsavače s odtahem pro 150mm potrubí patří komínový model Amica OKC IN 900 BSC prodáváný za 12 990 Kč. S indukční deskou z řady IN. značky Amica se odsavač dokáže propojit a jeho výkon se nastaví automaticky podle intenzity vaření. Přímou z desky můžete ovládat osvětlení odsavače.

to měli nechat od odborníka spočítat odpor navrženého potrubí, a teprve na základě toho vybírat odsavač. Nejhorší situace nastává, když máte instalováno potrubí s velkým odporem a digestoř s integrovaným motorem, který musí kvůli odporu běžet neustále na maximum. Výsledek? Snížená účinnost a nepříjemně vysoká hluknost. I odsavač s integrovaným motorem může pracovat tiše - musí být však vybrán na základě odporu daného potrubí při konkrétní instalaci.

Pokud nechcete slyšet hluk prakticky žádný, zvolte externí motor umístěný vně domu. V bytových domech, hlavně starších panelových, může být občas instalován systém centrálního odsávání, kdy je ve společném potrubí pro celý dům udržován konstantní podtlak. Digestoř v kuchyni už žádnou pohonnou jednotku neobsahuje a aktivujete ji pouze otevřením uzavírací klapky. Dnes způsobuje centrální odtaž často problémy, protože si lidé při rekonstrukcích nechávají instalovat digestoře s motory nebo koupelnové ventilátory a aktivně do systému vzduch vhánějí. Centrální odtaž funguje na komínovém efektu, takže vhánění vzduchu do potrubí může vést k tomu, že v jednom bytě nasáté pachy končí v dalších bytových jednotkách, kde narušením systému motorem nedochází k odsávání, nýbrž vyfukování vzduchu.

Obě tyto varianty přinášejí velmi tichý způsob odsávání. Použití samostatného motoru pro danou kuchyň je vhodnější, protože máte plnou kontrolu nad výkonem odsávání, motor digestoře ovládáte (a byl přesně vybrán pro danou instalaci) a je zaručena efektivita odtahu.

Typy odsavačů

Digestoři existují mnoho typů, mají různé tvary, některé dokonce vypadají jen jako pouhá designová světla a podobně. Když se omezíme na základní dělení, budeme vybírat mezi odsavači ostrůvkovými, komínovými (nástěnnými), vestavnými a poměrně mladou kategorií spodního odsávání, tedy integrovaného odsavače přímo ve varné desce nebo v kuchyňské lince vedle varné plochy či za ní.

Ostrůvkový odsavač je solitérní záležitostí a týká se kuchyní s ostrůvkem. Výhodou je, že tyto odsavače

mohou mít opravdu variabilní provedení a zajímavý design. Před extravagantními tvary dejte ale přednost účinnosti, protože nablýskanou parádu, která neodsaže všechny páry nad varnou deskou, budete nakonec proklínat.

V moderních kuchyních je nejběžnější komínový neboli nástěnný odsavač - populární jsou dnes hlavně zkosené varianty. Tvar může mít i klasický s vodorovnou plochou. U ostrůvkového a komínového je dnes populární takzvané periferní nebo šterbinové sání - vzduch je nasáván pouze po obvodu digestoře, což snižuje hluknost až o 25 % bez ztráty efektivity. Využívá se takzvaného Venturiho efektu, pro jehož kompletní popis zde nemáme prostor. Stručně řečeno jde o princip, kdy dochází u šterbiny ke zrychlení proudění a stržení okolních par.

Jestliže nechcete dávat odsavač na odív, můžete zvolit vestavné provedení přímo do skříněk nad linkou. Nejde o technicky nijak zajímavé digestoře, a tak rovnou přejdeme k relativní novince, která je na trhu teprve pár let. Řeč je o spodním odsávání. Varným deskám s integrovaným odsavačem jsme se věnovali v článku začínajícím na straně 18. Zaměříme se proto nyní výhradně na samostatné odsavače instalované vedle varné desky nebo za ní. Mohou být buď výsuvné (vyjedou při aktivaci) nebo méně nápadné, kdy jde vlastně o obdélníkový otvor se záklopkou. Může se zdát, že takové odsavače nemohou fungovat efektivně, ale testy ukazují, že při správně zvoleném potrubí a motoru pracují velmi dobře. Motor a potrubí jsou umístěny přímo v kuchyňské lince.

To, zda je odsavač „smart“ a dokáže se automaticky zapnout na základě bezdrátové odeslané informace z varné desky nebo má alespoň senzory detekce par, jsou spíše třešničky na dortu. Měli byste se jimi zabývat až v úplném závěru výběru. Nijak zásadně bychom se nezabývali ani energetickými štítky, které jsou u odsavačů značně diskutabilní, jelikož výkon a efektivita zařízení závisí na konkrétní instalaci, jak jsme již popisovali. ■



ODSAVAČ ZABUDOVANÝ DO KUCHYŇSKÉ LINKY

Varný systém od společnosti Gutmann s japonským teppanyaki grilem, indukční deskou a indukční deskou pro pánev WOK. Mezi jednotlivými varnými moduly se nacházejí odsavače Gutmann Abajo. S jakou účinností odsávání funguje, můžete vidět ve video prezentaci - spusťte ji naskenováním QR kódu nebo zadáním odkazu pod ním.

VIDEO



<http://goo.gl/bdVCu1>

Tajemství čerstvosti potravin je kombinací více faktorů

SAMSUNG

Samsung přišel v tomto roce na trh s novými modely chladniček, které zcela jistě uspokojí potřeby širokého spektra zákazníků. Řada RB5000 nabízí celkem 14 modelů v barvách kovový grafit, inox, sněhová bílá, nerez a černá, všechny pak splňují nároky energetické třídy A+++ nebo A++. Volně stojící chladničky doplňují vestavné chladničky řady BRB6000 s posuvnými panty, které lze díky jejich propracovaným detailům doladit ke každému typu kuchyně.



Portfolio řady BRB6000 sestává z tří vestavných modelů. Základní BRB260030WW/EF s doporučenou cenou 19 990 Kč a střední BRB260034WW/EF s cenovkou 21 990 Kč nabízejí nejvyspělejší technologie, které společnost Samsung považuje u svých spotřebičů za základ. Nejprve je to pravý beznamrazový systém **True No Frost**, který nejenže snižuje spotřebu, ale potlačuje bakteriologické procesy, čímž zaručuje podstatně delší čerstvost potravin než u chladniček bez tohoto systému.

True No Frost systém je doplněn ještě o technologie **Multi Flow** a **All Around Cooling**, zajišťující cirkulaci vzduchu v mnoha směrech pomocí malých průduchů nad každou polici chladničky. Tím je zachována rovnoměrná teplota napříč celou chladničkou a po otevření a zavření dveří je rychle obnovena.

Nesmíme zapomenout zmínit kompresor s **digitálním invertorem**, který se stará o bezproblémový chod chladničky. Jeho podstata spočívá v plynulosti chodu – nepřetržitě reguluje teplotu v chladničce prostřednictvím změny rychlosti otáček. Podle hodnot, které snímají senzory teploty uvnitř chladničky i mimo ni, upravuje jen svoji rychlost, čímž nevznikají energeticky náročné výkyvy chodu motoru při otvírání dveří chladničky. Další výhodou digitálního invertorového kompresoru Samsung je o dost tišší chod v porovnání s klasickými konkurenčními kompresory. Navíc je na kompresor poskytována záruka 10 let.

Nejvyšší model řady BRB260076/EF je o něco vybavenější a pyšší se dvojitým chladicím sys-

témem **Twin Cooling Plus** a **Cool Select Zone** s možností volby teploty v mrazáku: -23 ~ -15 / -5 / -1 / 2 °C. Twin Cooling Plus pak zabraňuje nežádoucímu mísení pachů, protože oddělení chladničky a mrazáku fungují nezávisle na sobě. Tato chladnička se prodává za 23 990 Kč.

Maximální prostor a ty nejvyspělejší technologie

Pro skutečně náročné zákazníky je navržena **prémiová chladnička T9000 typu „French door“**, která mimo jiné disponuje základními technologiemi a funkcemi. Chladnička sestává ze 4 dveří a nabízí dokonce **trojitý chladicí systém Triple Cooling** s kovovým plátem Metal Plate na zadní straně chladničky. Aby toho nebylo málo, umožňuje pravou část mrazáku přeměnit na chladničku a tím zvýšit kapacitu chladicí části (volba teploty 2 °C, -1 °C, -5 °C a -23 ~ -17 °C) pomocí tzv. **Cool Select Zone**. Chladnička je nakonec doplněna velkou vnitřní variabilitou polic a dveřních přihrádek spolu s prémiovým designem v barvě nerezové oceli. Chladnička je zatím poslední novinkou v portfoliu chladniček Samsung a bude ji možné na českém a slovenském trhu zakoupit od ledna 2018 za 79 990 Kč.

Chladničky Samsung uzavírají ty nejmodernější technologie do ladných tvarů elegantního designu. Dokazuje to i model z řady RB5000 s kódovým označením RB37J5018SA/EF, který se letos stal vítězem dTestu z 33 výrobků s výborným hodnocením 90 %.

www.samsung.cz



Nudle s mákem na můj stůl nesmí, říká Emanuele Ridi

Italský šéfkuchař, který se v Česku proslavil i televizním pořadem, začal v listopadu spolupracovat se značkou Candy, pocházející taktéž z Apeninského poloostrova. Novinku oznámil italský výrobce domácích spotřebičů na veletrhu Fast Day u Jihlavy, kde jsme s Emanuelem Ridim krátce hovořili.

Kdy a kde se začala psát vaše vášeň pro jídlo a pro vaření?

Když jsem byl malý, každý den jsem se pletl prarodičům pod nohy v restaurační kuchyni. To víte, kluk, který chtěl všechno vidět, vyzkoušet, osahat. Zkrátka zvědavce. Vyrůstal jsem v prostředí, kde se jídlem žilo i se jím živilo, takže bylo součástí mého života vlastně od chvíle, kdy jsem začal vnímat. Navíc jsem vyrůstal na středomořském ostrově Elba, který si většina lidí pojí hlavně s Napoleonem. Je to ale krásné prosluněné místo obklopené mořem, lidé tu mají nesmazatelné úsměvy na tváři, za což vděčí i místnímu jídlu. Na městečko Portoferraio, odkud konkrétně pocházím, rád vzpomínám, protože jsem zde prožil mnoho dobrodružství s kamarády, ale také jsem zde získal první zkušenosti v gastronomii. Abych byl ale upřímný, moje profesionální kuchařská

kariéra se začala psát až v Praze v roce 1998, kdy jsem zde otevřel v Praze 6 restauraci Da Emanuel. Jednou z motivací, proč jít do tak riskantního podniku, jako je otevřít restauraci, byla absence kvalitní italské kuchyně na českém trhu.

A je nějaké jídlo, které nemůže u vás doma na stůl?

Vy teď určitě čekáte, že řeknu nějakou typicky českou variaci jídla s italským základem, vidíte? A ano, nezklam vás. Na stůl mi nikdy nemohou přijít nudle s mákem nebo šunkofleky. Myslím, že to je něco, co lze u Itala určitě pochopit.

Proč jste se rozhodl stát tváří značky Candy?

Přestože žiju a podnikám mnoho let v Česku, jsem do morku kostí Ital, mám italskou DNA a ne, nudle s mákem opravdu nikdy neakceptuji (směje se). Candy

je italská značka, kterou znám od malička, a vím, že ji doteď vlastní rodina jejích zakladatelů. To není v dnešním světě plném korporací už tak běžné. Velmi mě proto potěšilo, že jsem byl ze strany Candy osloven a že můžeme společně propagovat tradiční italskou značku.

Když si vybíráte do své domácí kuchyně spotřebiče, na co se jako profesionál z oboru zaměřujete?

Na prvním místě je určitě funkčnost. Jsem člověk „od fochu“, jak říkáte vy Češi, takže potřebuji, aby spotřebiče perfektně fungovaly a byl na ně při vaření spolehl. Jako Ital pak ocením elegantní a funkční design. A samozřejmě mi záleží na tom, odkud spotřebiče jsou. Jak už jsem řekl, to je primární důvod, proč jsem začal spolupracovat se značkou Candy. ■

Emanuele Ridi

Kupujeme kuchyňský robot a stolní mixér. Proč nešetřit?

Tradiční pákový robot je investicí. Jeho základní funkcí zůstává míchání a hnětení, ale u renomovaných značek, které ke svým robotům dodávají spoustu příslušenství, nabídne až několik desítek funkcí. Stolní mixér zase býval celkem obyčejným spotřebičem, u něhož nás mnohdy iritovalo typické ulpívání nezpracovaných surovin na stěnách. Přišla však změna a cestou ke kvalitnímu a výkonnému mixéru už není pouze výrobek za řádově 20 000 korun.

Nákup prakticky čehokoliv do domácnosti můžeme rozdělit na to, zda řešíme akutní problém, nebo zda chceme do svého bydlení investovat. Jinými slovy, pokud nemáme na investici, musíme vzít za vděk řešením v nižší cenové kategorii, výrobek, o jehož koupi nejsme třeba úplně přesvědčeni, ale v daný moment nám nic jiného nezbývá, a částečně počítáme i s tím, že vydrží v provozu pouze několik málo let (pokud vůbec). Dejme nyní stranou „řešení problému“ a věnujme se pouze „investici“ – v kontextu s naším tématem tedy robotům a mixérům, které pečlivě vybíráme a kupujeme s tím, že nám budou sloužit po mnoho let.

Kuchyňský robot

Pokud to s domácím vařením myslíte vážně, vybírejte pečlivě, nehleďte jen na design a provedení. U robotů

hraje obrovskou roli, kdo je vyrábí, jaký poskytuje servis a zda bude schopen stroj opravit i za 10 let. Nepředpokládáme, že byste výrobek za cenu okolo 10 000 nebo vyšší kupovali s výhledem, že budete za čtyři pět let kupovat nový...

Kvalitní robot nemusí být nutně celokovový, přestože masivní provedení a vysoká hmotnost zajišťují stroji stabilitu. Celokovové převody pak spolehlivost. Faktem je, že prakticky žádný robot na trhu není 100% z kovu, neb to není technicky možné. Jsou určité prvky, detaily, které prostě z kovu být nemohou. Celokovové roboty jsou působivé, líbí se nám díky ušlechtilosti materiálů a patří do nejvyšší kvalitativní i cenové kategorie. Každopádně dobrý robot může mít klidně plastové opláštění. My bychom se při výběru soustředili primárně na kategorii výrobků od 5 000 Kč výše, preferovali bychom roboty kovové ➤



KVALITNÍ ROBOT

Britská značka Kenwood spadající už od roku 2001 do De'Longhi Group vyrábí kuchyňské roboty ve vlastní továrně. Má plnou kontrolu nad jejich vývojem i produkcí. Na obrázku loni uvedený model Chef XL Titanium s nejvyšším výkonem na trhu. Jeho motor dosahuje příkonu 1700 W a zpracuje až 4,7 kg těsta. Robot koupíte za 23 990 Kč. Na velmi podrobné představení nové řady se můžete podívat na videu (pouze anglicky) – naskenujte QR kód nebo zadejte odkaz pod ním. Presentace se týká o něco menšího modelu Chef Titanium, který se na našem trhu neprodává, ale ve většině základních prvků se se svým větším bratříčkem shoduje.

VIDEO



<http://goo.gl/vzgwPL>

a výběr zúžili na renomované výrobce. Pokud říkáme „výrobce“, máme na mysli značky, které mají vlastní výrobní závody, nikoliv značky obchodní, které jen zboží nakupují od třetích stran. A kdo jsou tedy výrobci? Věřit můžete určitě značkám Bosch, Catler (produkce kvalitní australské značky Breville pro zdejší trh), Electrolux, Kenwood, KitchenAid a Tefal. Některé z nich dokonce deklarují, že jsou schopné opravit své výrobky až po dobu 10 let, čímž se snaží vymezit proti značkám obchodním.

Co se týče výkonu, není wattáž všechno, protože v té se udává pouze příkon, který indikuje, kolik energie potřebuje motor při největší zátěži. Ptejte se prodejce spíš na to, kolik je zvolený model schopen zpracovat těsta v kilogramech. A hned vzápětí chtejte vědět, jakou nabídku příslušenství k němu výrobce nabízí a z čeho je vyrobeno. Ideální je masivní kov, u něhož máte jistotu, že draze pořízené doplňky vydrží po mnoho let. Planetární systém míchání, minimalizující ulpívání surovin na stěnách, nebo elektronicky řízený chod motoru upravovaný podle odporu (stroj udržuje nastavené otáčky), jsou ve střední a vyšší cenové sféře samozřejmostí.



<http://goo.gl/eY95Ve>

Velmi podrobně jsme se problematice robotů věnovali v jarním vydání speciálu o kuchyňských spotřebičích. Stáhnout si ho můžete naskenováním QR kódu nebo zadáním odkazu do prohlížeče. Jedná se o PDF s velikostí necelých 8 MB.



KOVOVÉ PŘEVODY

A PLANETÁRNÍ SYSTÉM MÍCHÁNÍ

Opravdu žhavou novinkou jsou nové roboty Bosch OptiMUM s celokovovou konstrukcí. Ve vizualizaci robotu můžete vidět do jeho nitra na kovové převody. Všimněte si i dvou výstupů motoru – žlutého a červeného – určených pro připojení všelijakého příslušenství. Robot má také integrovanou váhu s displejem a používá planetární systém míchání, který je standardem napříč trhem. Ukazuje ho druhá grafika. Zhlédnout video prezentaci robotu můžete naskenováním QR kódu nebo zadáním odkazu pod ním. Stojí 19 990 Kč.



<http://goo.gl/k4LC5v>



Vysokootáčkové stolní mixéry

Před dvěma třemi lety byly prodejním hitem odšťavňovače, velký „boom“ zažívaly postupně ty pomalé šnekové, až se o něco později přesunul zájem spotřebitelů k výkonným stolním mixérům a koktejlům „smoothie“. Dlouhé předlouhé roky vládly trhu s vysokootáčkovými extra výkonnými a spolehlivými mixéry značky jako Blendtec nebo Vitamix, jejichž výrobky stojí 15 000 až 30 000 Kč. To je opravdu velká investice, za kterou získáte mimořádně kvalitní a spolehlivý produkt. Dovolit si ji může pouze menší část spotřebitelů a s rostoucím zájmem o zdravou stravu a přípravu jídel z čerstvých surovin vycítily svou šanci mainstreamové značky, které výrobky s velmi podobnými parametry uvedly na trh za výrazně nižší ceny. Vysokootáčkové mixéry v jejich podání stojí mezi 5000 až 10 000 Kč, což je činí o poznání dostupnější.

Tento typ mixérů se od těch běžných levných liší v několika věcech. Hlavní rozdíl je ve výkonu. Mixéry mají silnější motory s příkonem okolo 1500 W a jsou



CHYTRÝ A VÝKONNÝ MIXÉR

Mixér s elektronicky řízeným chodem, displejem, časovačem, auto programy a 30 000 otáčkami za minutu uvedla letos na jaře značka Tefal. Všimněte si i pečovatla navrženého tak, aby nemohlo dojít ke kolizi s rotujícími noži. Krátká video prezentace k dispozici přes QR kód nebo zadáním odkazu pod ním. Mixér UltraBlend BL 936 E38 koupíte za 7 999 Kč.



<http://goo.gl/P4Mwob>



schopné zpracovávat suroviny rychleji a s větší razancí – dosahují běžně 30 000 otáček za minutu. Mnoho z nich používá také elektronicky řízené programy pro konkrétní typy nápojů a jídel – polévky, drcení ledu, smoothie koktejly apod. Naprogramový chod v reálném provozu znamená, že mixér mění otáčky, nechává suroviny stéct a dělá zkrátka všechno pro to, aby obsah nádoby perfektně zpracoval. U běžného mixéru je nutné chod zastavovat a používat

pečovatla. Ne, že by u těchto mixérů nebylo, ale nepotřebujete ho tak často. Další rozdíl vidíme v nožích – dražší výkonnější mixéry zpravidla používají komplexní soustavu vysoce odolných nožů, které lépe a rychleji suroviny rozmixují.

Džbán ze skla, nebo z tritanu?

Toť otázka. Skleněný džbán je poměrně těžký, při mytí v myčce trpí takzvanou korozi skla (zešednutí) a postupně se může i mírně poškrábat. Nehrozí zde ale žádné zdravotní riziko. U starších mixérů s plastovými džbány může být umělá hmota určitým rizikem, protože se z ní může uvolňovat BPA (bisfenol A, jde o syntetický estrogen), který prý způsobuje úbytek spermií u mužů a u žen zvyšuje výskyt rakoviny prsu. A výsledky studií z USA později potvrdily, že má negativní vliv na celý imunitní systém. Jenže v roce 2015 uveřejnil EFSA (Evropský úřad pro bezpečnost potravin) na základě rozsáhlé studie, že nepředstavuje BPA žádné zdravotní riziko, a nyní úřad provádí další zhodnocení situace. V době, kdy se mělo obecně za to, že je BPA nežádoucí, přišla firma Eastman Chemical Company s takzvaným tritanem, což je komerční název pro materiál kopolyester. Mezi jeho přednosti patří vysoká odolnost proti poškrábání i nárazu, snadná omyvatelnost, čírost na úrovni skla a samozřejmě nízká hmotnost. Lze ho také vystavit bez rizika teplotě 100 °C, mýt v myčce a používat v mikrovlnce. V neposlední řadě je takzvané „BPA free“, tedy bez bisfenolu A. Zdá se, že máme vyhráno. Ale kdeže, v roce 2014 se objevila další studie, která tvrdí, že tritan obsahuje takzvané TTP (trifenyl fosfát) s údajně ještě horším estrogenním účinkem než BPA (to je aktuálně zakázané ve všech dětských produktech). ➤



KVALITNÍ NOŽE

Na prvním obrázku vidíte nože výkonného mixéru Kenwood Blend-X Pro a na druhém z mixéru Tefal UltraBlend. V obou případech používají mixéry soustavu 6 čepelí s různým nasměrováním, aby suroviny rychle a spolehlivě rozsekaly včetně těch u úplného dna nádoby.

Hlavní problém vidíme v tom, že média dnes přebírají jakékoliv vědecké studie bez ohledu na to, o jak seriózní zkoumání šlo a jak je věrohodné. Slovní spojení „vědecká studie“ je jakýmsi zaklínadlem naší doby. Novináři se po jejich původu moc nepídí a pouze hledí na špičku ledovce v podobě stručné tiskové zprávy, jíž nasadí dramatický titulček a vydají ji za vlastní článek, aby čtenáři zuřivě listovali novinami nebo klikali na webu.

Nedovolíme si vynášet o tritanu soudy, nejsme vědci, ale zdá se být přinejmenším podivné, když



mnoho let žijeme v tom, jak je BPA škodlivé, vítáme nezávadný tritan, následně jsme informováni oficiální evropskou institucí, že látka BPA vlastně škodlivá není a do toho čteme o tom, že je tu zase jiná látka, která se v tritanu nachází a je ještě škodlivější. Jde z toho hlava kolem a výsledek žádný.

Mnoho stolních mixérů má džbán z tritanu, protože se s ním díky nižší hmotnosti lépe manipuluje. Určitě bychom při výběru nepodléhali senzacechtivým zprávám a nevyřazovali je ze hry. Nepochybně přijde ještě mnoho vzájemně si odporujících studií nejen o tritanu. ■

VYSOKÉ OTÁČKY A MODERNÍ DESIGN
Kenwood Blend-X Pro prodáváný za 8 990 Kč dosahuje 30 000 otáček za minutu a pohání ho motor s příkonem 1600 W. Má 3 přednastavené programy a elektronicky řízený chod. Zaujme i designem s protiskluzným pogumováním v kombinaci šedé a zářivé zelené.

VIDEO



<http://goo.gl/mSBphW>

Nepostradatelný pomocník – kuchyňský robot Tefal

Tefal
Chytré věci nenahradíš.

Při vrcholících předvánočních přípravách v domácnosti oceníte každou ruku navíc. Nejen úklid, ale i pečení cukroví je pro mnohé z nás stresující a může se zdát, že přípravy neberou konce. Z pečení už přitom obavy mít nemusíte. Stačí vybrat některý z nových kuchyňských robotů značky Tefal.

Tefal Wizzo QB307538

Pákový model s mísou o objemu 4 l a s motorem s vysokým příkonem 700 W umožní docílit skvělých výsledků od lehkých našlehaných směsí po hutná těsta. Jednoduché čelní ovládání je navrženo pro maximální pohodlné užívání. Robot Wizzo disponuje patentovanou metlou Flex Whisk, kterou jednoznačně ocení nejen milovníci pečení. Víceúrovňové rozložení vidlic šlehačích metly zajišťuje zvýšení efektivity šlehání a zkrácení doby nutné pro výrobu tuhého sněhu nebo šlehačky. Metla má navíc silikonovou povrchovou úpravu na nejzatěžovanějších částech, takže nedochází k uvolňování částic kovu při tření materiálů. Díky planetárnímu pohybu při šlehání a míchání dochází k dokonalému promísení ingrediencí, takto připravená těsta budou stoprocentně hladká a nadýchaná. Doporučená maloobchodní cena je 7 199 Kč.

Tefal Promix QB102

Neméně hodnotným pomocníkem je výkonný kovový kuchyňský robot Tefal Promix QB102, jehož součástí jsou kvalitní nástavce a efektivní hnětačí háky z litého kovu, které zaručují bezchybné promíchání. Jediněčná technologie mísí suroviny odspodu do stran a poté doprostřed nádoby. Šest rychlostí s funkcí puls zaručí hladké a rovnoměrné míchání. I robot Promix je vybaven unikátní patentovanou šlehačím metlou Flex Whisk, která vytvoří dokonalý vzdušný a pevný sníh už pouze z jednoho bílku. Nádoba kuchyňského robota disponuje objemem 4 l a praktickým ochranným krytem, připravíte tak komfortně těsto třeba na čtyřicet cupcaků. Díky dalšímu příslušenství robota jistě využijete celoročně, protože s ním můžete mlít maso, krájet a krouhat nebo mixovat. Doporučená maloobchodní cena je 9 999 Kč.



Kuchyňský robot **S FUNKCÍ VAŘENÍ**



COOKING CHEF



ČASOVAČ

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

METLY

Součástí jsou tři nerezové metly: **K-metla, pevná šlehací metla a spirálový hnětací hák**. Dále pak **speciální vařící metla a flexi metla**.



PŘÍSLUŠENSTVÍ

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

INDUKČNÍ VAŘENÍ

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

EXTRÉMNĚ VÝKONNÝ

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

EXTRA VELKÁ PRACOVNÍ MÍSA

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

AUTOMATICKÉ PROGRAMY

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

INTUITIVNÍ DISPLEJ

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



Pórkovo-bramborová polévka



1 **Ingredience:**

3 nakrájené pórký, 3 oškrábané brambory nakrájené na plátky, 1 kostka kuřecího bujónu, zakysaná smetana, sůl, pepř, muškátový oříšek a voda.



2

Zvedněte hlavu robota za použití boční páčky.



3 **Přípevněte ochranný tepelný štít.**



4

Do pracovní mísy vložte všechny ingredience a zalejte potřebným množstvím vody.



5

Sklopte hlavu robota, nastavte teplotu na 100 °C, časovač na 30 minut a potvrďte. Takto nechte vařit dokud vás Cooking Chef po uplynutí 30 minut neupozorní.



6

Po uvaření nalijte polévku do skleněného Thermoresist mixéru, který připevněte na výstup vysoké rychlosti.



7 **Rozmixujte ingredience do požadované konzistence.**



8

Servírujte polévku do misek.



1 **SVĚTOVÁ
JEDNIČKA**
MEZI
KUCHYŇSKÝMI
ROBOTY

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

KENWOOD

Více na www.kenwoodworld.cz

ANKETA: Jaký výrobek z vašeho produktového portfolia byste doporučili jako ideální vánoční dárek pro gurmány a nadšené domácí kuchaře?



Jakub Říha

**KAM & Product Manager CZ&SK
Amica**

Skvělým vánočním dárkem pro vášnivě kuchaře je určitě trouba Amica TEF 1535 AA řady Fusion. Tato trouba je perfektním pomocníkem při domácím kulinářství a nabízí nespočet možností pečení. Má celkem 10 pečících funkcí včetně kruhového topného tělesa s ventilátorem. I díky němu je ideální variantou pro nadšené kuchaře. Pro ty nejnáročnější jsme pak troubu vybavili teplotní sondou, díky které můžete přesně vidět, jaká je teplota uvnitř pečeného pokrmu a přizpůsobit tomu další fáze pečení. Samozřejmostí je také otočný rožeň, speciální smalt pro snadné čištění a dva plechy na pečení jako standardní výbava trouby. Naprosto bezkonkurenční je i cena, prodává se za 9 990 Kč, takže její pořízení nezruinuje váš předvánoční rozpočet.



Marián Haluza

**Head of Category Management CP
BSH domácí spotřebiče**

Každý nadšený domácí kuchař určitě ocení kvalitní kuchyňský robot. Pokud mám vypíchnout jediný produkt, pak doporučím model Bosch OptiMUM se zabudovanou váhou. Všechny přísady si můžete jednoduše odvážit přímo v míse nebo jiném příslušenství, zjednodušíte si tak přípravu a zároveň ušetříte místo v kuchyni. Robot má navíc inteligentní automatický program SensorControl Plus, který se postará o správnou konzistenci šlehačky, sněhu z bílků a také kynutého těsta – jednoduše stačí otočit spínačem. Dalšími výhodami jsou stopky s časovačem, silný motor nebo inteligentní senzor pro perfektní zpracování jakéhokoli těsta. Bohaté příslušenství zahrnuje například kovovou šlehačkovou metlu na sníh a šlehačku, hnětací hák z robustního kovu pro těžká kynutá těsta nebo velkou míchací mísu z nerezové oceli o objemu 5,5 l.



Stanko Romih

**generální ředitel
Gorenje CZ&SK**

Věřím, že náš zákazník, zkušený mistr i kulinářský nadšenec zaplesají nad troubou MORA VT 779 BX s plně dotykovým programátorem s 15 funkcemi nebo MORA VT 658 BX s 11 různými programy, vyvinutými na základě letitých zkušeností. Obě výkonné multifunkční trouby nové generace mají uvnitř tradiční klenuťový tvar, jsou vybaveny teleskopickými výsuvy pro pohodlnou a bezpečnou manipulaci s plechy, komfortním tlumeným zavíráním dvířek trouby, chladnými dvířky pro bezpečné pečení a mnoha dalšími praktickými bonusy – včetně programu EcoClean, který se postará o téměř bezpracné vyčištění vnitřku trouby. Bez váhání bych doporučil také indukční vestavnou sklokeramickou desku MORA VDI 660 FF s dotykovým ovládáním, FlexiZónou pro velké nádoby, funkci rychlého zvýšení výkonu Sprint či časovým spínačem varných zón.



Jana Krupková

**brand manažerka Kenwood
De'Longhi Praha**

Ideálním všestranným pomocníkem pro každého nadšence je rozhodně kuchyňský robot. A pokud bych měla vybrat jeden konkrétní, byl by to určitě nový Kenwood Cooking Chef. Jedná se o kuchyňský robot s možností vaření přímo v pracovní míse. Díky zabudované indukci pod pracovní mísou dokáže vařit a míchat ve stejný moment. A nejenom vařit, nastavení teploty od 20 °C do 180 °C umožňuje také smažení při vysokých teplotách nebo lze nechat kynout těsta při nízkých teplotách. Navíc díky extra velké pracovní míse zvládne zpracovat těsto na vánočky pro celou rodinu i přátele. K robotu Cooking Chef lze dokoupit a připojit více než 20 typů příslušenství – například nástavec na krájení kostiček pomůže s přípravou bramborového salátu, mlýnek na obilí umele čerstvou domácí, i bezlepkovou, mouku a díky tvořitku na cukroví budou slepované banánky jeden jako druhý.

Dana Vitoušová

**Product Marketing HA
Samsung Electronics Czech & Slovak**

Každý správný kuchař potřebuje čerstvé suroviny, s čímž mu pomůže nová kvalitní chladnička. Model Samsung RB37J5018SA/EF, který se stal díky nejvyšší technologii s hodnocením „90%“ vítězem dTestu (z 33 výrobků), je ideálním pomocníkem do kuchyně. Kromě pravého beznárazového systému nabízí chladnička až o 30% větší vnitřní kapacitu díky ztenčeným stěnám se stejnými izolačními vlastnostmi jako u lednic s klasickými stěnami. Pro příznivce většího prostoru bych pak doporučila chladničku FoodShow Case RH56J69187F/EF, která kromě dvojitého chladicího systému Twin Cooling zabraňuje úniku chladu kovovým plátem Metal Plate. Co se týče samotného vaření, zde máme jasnou volbu, která se jmenuje HotBlast. Jedná se o chytrou kompaktní troubu, s níž připravíte chutné těsto nebo jogurty a upečete krásně šťavnaté maso. Nebo si dokonce můžete dopřát „zdravé“ hranolky s minimem tuku.





Dušan Holec
produktový manažer Tefal
Group SEB

Pro gurmány, kteří rádi experimentují a potrpí si na kvalitu nebo spolehlivost, doporučuji Optigrill+ GC712834. Disponuje novými technologiemi, které posouvají grilování do zcela nové dimenze. Nejvýraznější z nich je automatický senzor, který sám dokáže změřit tloušťku masa a sám si nastaví vhodnou teplotu a délku grilování podle požadovaného stupně propečení. Fázi přípravy ilustruje barevný indikátor na čelní straně grilu, pro kontrolu tak nemusíte přerušovat úpravu otvíráním a zavíráním horního dílu. Celkem 6 programů umožňuje rozmanitou škálu přípravy různých pokrmů: hovězí burger z mletého masa, kuřecí steak, sendvič, klobása, steak z hovězího nebo vepřového masa nebo ryba. Ke grilu lze dokoupit zapékací misku, díky níž se rozšiřují možnosti přípravy slaných i sladkých receptů, které vyžadují pečení. V grilu si lze tedy zapéct lasagne nebo upéct bublaninu. Grilovací desky, odkapávací i zapékací miska jsou opatřeny nepřilnavým povrchem, který lze navíc snadno umýt i v myčce. Doporučená maloobchodní cena je 4 990 korun.



Alena Počárovská
marketingová manažerka
Candy Hoover ČR

Pro opravdové gurmány a všechny, kdo doma rádi vaří, můžu doporučit naši novou troubu Candy Watch & Touch. Nejedná se o klasickou troubu, jde o revoluční model trouby s připojením na wi-fi síť, s plně dotykovými dvířky (LCD displej místo skla) a uvnitř umístěnou HD video kamerou. Během pečení je proto možné přímo na troubě například sledovat oblíbený pořad nebo surfovat na internetu, stejně jako na telefonu nebo tabletu. Trouba tak může nahradit v kuchyni televizor. Úplně poprvé je možné sledovat průběh pečení, aniž byste museli otevřít dvířka a to právě díky kaměři, jejíž obraz se promítá přímo na dvířka trouby. Zajímavostí pro milovníky vaření je i široká nabídka video receptů, které si lze prohlížet přímo na dvířkách trouby a sledovat video s postupem pečení. Trouba nabízí i více než 70 automatických programů pečení a možnost uložení vlastních programů a receptů.

265841/31 ▼ INZERCE



BOSCH
Stvořeno pro život

Vysušte si čas pro sebe

Vítězka dTestu sušička
Bosch WTW87467CS se jedním
stisknutím postará o vaše prádlo.
Šetrně a s perfektním výsledkem.
bosch-home.cz



Teplotní sonda do masa i automatické programy

Vestavná multifunkční trouba Amica TIF 212 TOAX

Trouba s plně dotykovým programátorem a barevným displejem má vnitřní objem 65l, teleskopické výsuvy a dvířka s tlumeným dovíráním. V nabídce na displeji lze mimo jiné vybírat z 24 přednastavených receptů, které urychlí a usnadní přípravu nejběžnějších jídel. Z režimů pečení nepostrádá ani horký vzduch a k dispozici máte dokonce teplotní sondu do masa nebo otočný rožeň. Grilování se bát nemusíte, protože troubu vyčistíte pomocí páry díky systému Aqualytic.

Doporučená cena: 15 390 Kč



1000W motor a pestré příslušenství včetně mlýnku

Tyčový mixér Braun MultiQuick 9 MQ 9038 Spice+

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

Doporučená cena: 3 390 Kč

Nízká hlučnost i spotřeba díky invertoru

Plně integrovaná myčka nádobí

Siemens iQ300 speedMatic SN636X03IE

Srdcem modelu německé značky je invertorový motor iQdrive. Hlavními benefity jsou nižší hlučnost, nižší spotřeba a vyšší spolehlivost. Myčka se také vyznačuje senzorickým automatickým programem, jenž optimalizuje mytí podle stupně zaskočení nádobí. Mytí lze aktivací funkce varioSpeed Plus zkrátit až o 66 % při zachování jeho kvality (o něco stoupne spotřeba). Běh programu indikuje světlo promítané na podlahu. Kapacita myčky? 13 jídelních sad.

Doporučená cena: 21 990 Kč



Velký pečicí prostor a tradiční vaření na plynu

Volně stojící sporák MORA K 878 AW

Pro ty, kdo preferují jednoduchou instalaci varného řešení bez nutnosti zásahů do kuchyňské linky, doporučujeme některý z nové generace sporáků MORA. Vybraný model v bílé barvě je kombinovaným typem s elektrickou troubou a plynovou varnou deskou. Trouba má nadstandardní objem 70l, nabízí 11 režimů pečení včetně horkovzduchu a čistícího programu. Hořáky na desce jsou jističnou pojistkou Stop Gas a zapalování integrované v knoflících. Sporák existuje i v provedení s indukční deskou.

Doporučená cena: 11 490 Kč



Už žádné špatně propečené steaky!

Elektrický kontaktní gril Tefal Optigrill+ GC712834

Nový model v populární řadě kontaktních grilů Optigrill od Tefalu zaujme na první pohled netradičním černým provedením. Stejně jako všechny další modely tohoto typu používá automatický senzor, který změřit tloušťku masa, sám nastaví vhodnou teplotu a délku grilování. Na rukojeti můžete vybírat z 6 programů pro různé typy jídel včetně steaku nebo hamburgeru. Navíc máte ještě k dispozici volbu pro tepelnou úpravu zmražených surovin a samozřejmě i plně manuální ovládání ve 4 stupních. Dodáván je s grilovacími deskami, odkapávací miskou a zapékací miskou, v níž připravíte například lasagne. Veškeré příslušenství lze mýt v myčce.

Doporučená cena: 4 990 Kč

Optimální teplota vína

Domácí vinotéka Candy CCVA 200 GL

Při servírování vína klademe důraz na jeho teplotu. Chladnička není, obzvlášť pro červené, ideálním místem. Pokud uvažujete o koupi cenově dostupnější jednozónové vinotéky, zařaďte do výběru tento model italské značky Candy s kapacitou na 40 lahví, 4 dřevěnými policemi a jedním držákem. Teplota je nastavitelná mezi 7 °C až 18 °C.

Doporučená cena: 7 990 Kč



Volně stojící, nebo vestavná? Obojí!

Kombinovaná chladnička Samsung RB36J8799S4/EF

Mezi top produkty v kategorii chladniček s mrazákem dole patří tento model z prémiové řady CHEF COLLECTION, na jejímž vývoji se podíleli micheľinskými hvězdami ocenění kuchaři. Chladnička s oddělenými chladicími okruhy a beznamrazovou technologií (nevysušuje čerstvé potraviny jako běžný No Frost) skrývá jedinečnou výbavu včetně nulové zóny Chef Zone s velmi přesně řízenou teplotou. Chladnička má celkový hrubý objem 380 l a vyznačuje se takzvaným provedením KitchenFit, kdy ji lze integrovat v kuchyni do linky podobně jako vestavný model. U běžné lednice byste při této instalaci neotevřeli dveře.

Doporučená cena: 48 890 Kč



Prémiové provedení v kovu a vysoký výkon

Stolní mixér Electrolux Masterpiece Collection ESB9400

Mimořádná úroveň dílenského zpracování a chladné šasi z matného nerezové oceli včetně kruhových tlačítek, to je mixér Electrolux z řady Masterpiece Collection. Nepostrádá automatické programy pro drcení ledu, míchané nápoje, polévku a koktejly smoothie. Ovládací panel doplňuje LED displej zobrazující čas zbývající do konce zvoleného režimu. Použit můžete také manuální ovládání rychlosti a pulzní režim. Motor má příkon 1200 W, nádoba z tritanu objem 2,2 l a nože jsou potažené titanem. Při koupi mixéru do 31. 12. 2017 získáte po registraci na webu Electroluxu zdarma varnou konvici s regulací teploty a nerezový barmanový set.

Doporučená cena: 8 999 Kč



Tefal
Promix

**Flex
Whisk
Technology**

**Výkonný pro všechny
vaše pekařské potřeby**

**VYSOCE KVALITNÍ
KOVOVÉ NÁSTROJE**



Silikonový obal

- Přímý kontakt se stěnou nádoby pro vysokou efektivitu šlehání.
- Nižší hlučnost vůči celokovovým metlám.
- Nezabarvuje kovovými částicemi uvolněnými při otěru kov na kov.

Víceúrovňová šlehací metla

- Perfektní výsledky už od jednoho vajíčka.
- Kvalitnější provzdušnění.
- Extrémně rychlý.

COOKING CHEF

Míchání

Šlehání

Hnětení

VAŘENÍ

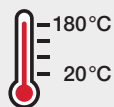
SMAŽENÍ



DESIGN
AWARD
2016



20⁺
Příslušenství



+

MANUÁLNÍ
SNADNÉ
OVLÁDÁNÍ



Časovač
5s – 8h

KENWOOD

Více na www.kenwoodworld.cz