

Domácí spotřebiče: moderní kuchyně a vaření

PARTNEŘI PŘÍLOHY

**KENWOOD****SAMSUNG**

REDAKČNÍ PARTNER

SELL

Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



Vážení čtenáři,

rok se s rokem sešel a my vám opět přinášíme obsáhlý speciál s úzkým zaměřením na kuchyňské spotřebiče, především ty, které slouží ke zpracování surovin a přípravě jídla. Na trhu se toho od loňska po technologické stránce zas tolik nezměnilo. Přesto se objevily některé zajímavé spotřebiče, jako jsou varné desky s integrovaným odsavačem par nebo trouby s displejem místo klasického skla ve dvířkách. Z běžnějších technologií pokračuje rozšiřování indukčních desek s takzvanými flexi zónami – ty tvoří kupříkladu celou polovinu desky, kde můžete buď vařit na každé ze zón zvlášť, nebo je spojit dohromady, což přijde vhod, pokud chcete připravovat větší množství jídla ve velkém pekáči. Kapitulu samu pro sebe pak tvoří smart neboli chytré spotřebiče se síťovou konektivitou. Více informací o těchto dalších inovacích najdete v tomto speciálu, a tak už vás nebudu nadále zdržovat od jeho pročítání.

Příjemné čtení přeje
Lubor Jarkovský



Foto: Profimedia

Spotřebiče na vaření jsou stále chytřejší. Ty dražší vám nedovolí prakticky nic zkazit

Během několika posledních let urazila varná technika pro domácnosti velký kus cesty. Samozřejmě že jádro trhu nadále tvoří levnější zařízení s mechanickým ovládáním, ale elektronika, chytré senzory a pokročilé funkce postupně pronikají do nižších a nižších cenových segmentů. Funkce, které ještě před pár lety nabízely jen ty nejdražší trouby nebo indukční desky, se postupně staly standardem i ve střední třídě. V následujícím článku vám představíme důležité konstrukční prvky a technologie, které byste měli brát při výběru trouby a varné desky v potaz. Zaměříme se výhradně na vestavné spotřebiče.

Vestavné trouby

Nejnovější funkce a technologie v oblasti pečení dostávají vždy vestavné trouby, které se dnes hojně umísťují do kuchyňského nábytku ve výši trupu, aby se k nim nemusel uživatel ohýbat, jak tomu je u klasických sporáků. Trouby jsou zpravidla 60 cm vysoké (45 cm v případě kompaktních modelů) a lze je vhodně kombinovat s dalšími spotřebiči, jako je vestavná mikrovlnná trouba, kávovar či ohřevná zásuvka. V nabídkách některých značek najdeme určité speciality. Jsou

to trouby s 90cm šířkou, které si ale pořizuje opravdu jen hrstka zákazníků s velmi specifickými nároky. Pokud vynecháme ten úplně nejlevnější segment, najdeme ve střední a vyšší cenové kategorii trub opravdu zajímavé technologie a funkce.



PROMYŠLENÝ ROZVOD HORKÉHO VZDUCHU

Řešení distribuce horkého vzduchu má zásadní vliv na rovnoměrnost pečení pokrmu. Výrobci přicházejí s konstrukčními úpravami svých trub i proto, aby mohl uživatel vložit do pečicího prostoru několik plechů najednou. Na obrázku vizualizace značky Hotpoint k jejím nově uváděným troubám.

Objem

Je poměrně dost variabilní a začíná už na hranici 50 l a přesahuje 80 l, přičemž platí, že se stále bavíme o spotřebičích se shodnou výškou 60 cm. Největší skupinou trub na trhu jsou ty s objemem mezi 58 l a 65 l. Velikost pečicího prostoru

ovlivňuje to, jak velké množství, popřípadě jak velké potraviny můžete péct. Jsou trouby, které zvládnou díky rovnoměrnému rozvodu horkého vzduchu péct například vánoční cukroví hned na 5 úrovních naráz, což výrazně přípravu urychlí. Několik modelů trub na trhu je dokonce vybaveno deskou, pomocí které rozdělíte pečicí prostor na dva samostatné oddíly, v nichž můžete nastavit odlišnou teplotu přípravy. Trouby používají dva samostatné ventilátory pro rozvod horkého vzduchu. Na trh je dodávají například značky Beko a Hoover.

Automatické recepty, chytré senzory a smart funkce

Vyspělejší trouby mají integrované senzory, které vyhodnocují na základě vlhkosti v pečicím prostoru stav pokrmu. Díky těmto senzorům mohou vybavenější trouby nabídnout až desítky zcela automatizovaných programů, u nichž jen na displeji zvolíte jídlo, které chcete připravovat (a to až do takových detailů, že chcete připravovat muffiny, steak z lososa, chléb nebo francouzské brambory). Trouba sama vybere správnou teplotu, způsob ohřevu, délku přípravy a vy pouze proces pečení jedním stiskem zahájíte. Systém po vás může chtít nastavit další detaily, jako je množství připraveného pokrmu apod. Trouby s konektivitou do domácí sítě potom dovolují celý proces nastavit pohodlně na tabletu nebo telefonu, kdy vás aplikace provází celým receptem a v jednotlivých krocích odesílá do trouby instrukce a nastavení. Současně vás pak taková trouba na telefonu nebo tabletu upozorní formou notifikace, že je například potřeba maso podlít nebo že už je pečení dokončeno. Dokonce existují



SMART TROUBA, KTERÁ PEČE I CHLADÍ

Velmi očekávanou troubou je model značky Grundig, která zahájila proces návratu na český trh. Trouba GEC 49000 BH je unikátní v tom, že dokáže jídlo nejen péct, ale také chladit až na 5 °C. Ráno do ní vložíte pokrm a zapnete funkci chlazení. Jelikož je trouba „smart“, před návratem z práce můžete zahájit přípravu na dálku z aplikace v telefonu.

už i trouby, které mají uvnitř pečicího prostoru kameru, a vy můžete sledovat přípravu na dálku z pohodlí křesla.

Teleskopické výsuvy

Umožní vám vysunout pekáč či plech mimo prostor trouby, aniž byste ho museli držet. Máte tak pohodlný a především zcela bezpečný přístup k jídlu, jeho kontrole, podlévání apod. Teleskopické pojezdy bývají už dnes ve střední a vyšší cenové kategorii trub standardem, popřípadě se dají k troubě dokoupit. Vždy se přesvědčte, že jde o úplné pojezdy, nikoliv jen 75%, protože ty vám nedovolí vysunout jídlo zcela, takže k němu není tak komfortní přístup.

Teplotní sondy

Praktickým a námi rozhodně doporučeným příslušenstvím trouby, pro které ale musí být daný spotřebič připraven i funkčně a technologicky, je teplotní sonda. Nejde o sondu s teploměrem, kterou můžete dokoupit v domácích potřebách, nýbrž sondu připojenou kabelem k troubě, která na základě měřené teploty dokáže poznat, kdy je maso správně propečeno. Vy jen zvolíte, jaký stupeň propečení chcete, nebo u některých trub počet stupňů uvnitř masa. Trouba pak po dosažení nastavené hodnoty přípravu zastaví a upozorní vás na to.

Vaření v páře

Parní vaření je už několik let trendy a nic se na tom nezmění ani do budoucna. Naopak, množství trub s funkcí parní přípravy na trhu jednoznačně roste. Rozlišovat ale musíte několik typů parní přípravy. Nejdražší jsou trouby s takzvanou pravou párou a vlastním generátorem páry. Voda se u nich nalévá do vyjímatelného zásobníku a generátor ji pak vypouští v podobě páry do pečicího prostoru, přičemž teplota páry činí 96 °C a při některých programech může být ještě nižší. Díky uvedené teplotě si zachovává jídlo maximum nutričních hodnot a vitamínů. Tyto trouby zvládnou ještě takzvané připarování, kdy například pečete kuře nebo nějaký druh pečiva – pára v tomto případě zamezuje vysušování pokrmu a používá se jí výrazně menší množství než při vaření v páře jako takovém.

Cenově dostupnější jsou trouby, které nepřinášejí plnohodnotnou přípravu v páře, ale používají páru pouze jako doplněk k běžným způsobům pečení. Nebo také trouby se speciálním příslušenstvím pro parní vaření, což se týká i trub mikrovlnných. Zde ale vzniká pára odpařováním vody, která dosáhne bodu varu, takže má vyšší teplotu než 96 °C. V jídlu zůstává méně vitamínů.



PRÉMIOVOU VÝBAVU TRUB PŘI PEČENÍ OCENÍTE
Vysoce kvalitní vestavné trouby dodává na trh také německá značka Siemens. Její prémiové modely jsou vybaveny jak teleskopickými výsuvy, tak masovou sondou. Příprava jídla je s nimi díky tomu pohodlná a velmi jednoduchá.

Mikrovlnné trouby

Trh musíme rozdělit na trouby obyčejné, schopné pouze mikrovlnného ohřevu, a ty multifunkční. V obou případech najdete v obchodech bohatou nabídku volně stojících i vestavných modelů. Multifunkční trouba je schopná nahradit troubu pečicí, ovšem musíte počítat, že má výrazně menší objem. Obyčejné mikrovlnky mají kolem 20 l, ty větší volně stojící s více funkcemi 30 l a největší vestavné modely zhruba 40 l. Určitou specialitou jsou pečicí trouby standardní velikosti s funkcí mikrovln – nevyrábí je mnoho firem, například Siemens.

Kvalitní mikrovlnná trouba by měla nabídnout rovnoměrný ohřev, jehož dosahuje vyzářováním mikrovln ze dvou až tří míst ve svém vnitřním prostoru. Praktickou funkcí je notoricky známý Crisp, s nímž přišla už v 90. letech značka Whirlpool, ale dnes ho (pochopitelně pod jinými názvy) nabízí kdekdo. Jde vlastně o kombinaci mikrovln



3D DISTRIBUCE MIKROVLN

U starších nebo nejlevnějších mikrovlnných trub dochází často k tomu, že není jídlo ohřáté nebo rozmražené rovnoměrně. Způsobeno je to tím, že mikrovlny vysílá trouba pouze z jednoho místa. Vybavenější trouby proto distribuují mikrovlny ze dvou nebo tří bodů. Vizualizace značky Hotpoint ukazuje vykrytí celého prostoru i díky promyšlenému systému odrazů. Technologii nazývá Multiwaves a naleznete ji v jejích nejnovějších mikrovlnných troubách.

261129/25

INZERCE



OD 25. 11.
VÁS RÁDI
PRIVÍTÁME
V NOVÉ
OTEVŘENÉM
SHOWROOMU
SOKOLOVSKÁ
651/136A
PRAHA 8

Nová řada mikrovlnných trub Candy se stane vaším nejlepším pomocníkem v kuchyni. Díky nové speciální aplikaci, kterou si zdarma můžete stáhnout po zakoupení mikrovlnky, se dozvíte jakým způsobem vhodně upravovat suroviny a najdete zde celou řadu receptů a jiných tipů a doporučení.



Programová výbava je zastoupena jak tradičními funkcemi jako je **rozmrazování**, **rychlý start** a **dětský zámek**, tak i novými funkcemi jako 40 automatických programů, speciální **dětský program na vaření jídla** a **sterilizaci lahviček**, nebo **jednoduché vypnutí zvukové signalizace**, které ocení zejména maminky a nebo funkce Cook Light s možností zdravého vaření bez tuků.

CANDY

a grilu, kdy mikrovlny navíc rozpálí kovový talíř, takže probíhá pečení pokrmu ještě zespodu. Ideální je tato funkce pro přípravu pizzy včetně té mražené. Trouby s funkcí Crisp jsou stále vhodné jako doplněk k velké pečicí troubě. Mikrovlnky s horkovzdušným ohřevem vidíme už spíš jako alternativu pečicí trouby do menších kuchyní.



HORKÝ VZDUCH I SHORA

Značka Samsung inovovala své multifunkční mikrovlnné trouby o technologií HotBlast. Model MC32K7055CT používá systém, kdy na jídlo míří horký vzduch z mnoha průduchů včetně stropních. Cílem je opět zajistit co nejrovnoměrnější přípravu jídla. Cena: 9 999 Kč.

Sklokeramické indukční varné desky

Indukční desky fungují pouze s nádobím s feromagnetickými vlastnostmi, tedy laicky řečeno nádobím, na kterém drží magnet. Jedná se o většinu běžných hrnců a pánví. Indukční cívky pod sklokeramickou deskou ohřívají přímo nádobí a dosahují tak 90% účinnosti, takže maximálně využijí dodanou energii a současně dokážou jídlo nejrychleji ohřát (2 litry vody za 5 minut).



INDUKČNÍ DESKA S INTEGROVANÝM ODSAVAČEM

Velmi očekávanou novinkou, s níž jsme se seznámili na letošním veletrhu IFA, je tato varná deska značky Siemens. Jde o 90 cm širokou flexi indukční desku s integrovaným odsavačem par v jejím středu. Uvedení novinky na český trh je plánováno. Cena stanovena nebyla.

U indukčních desek došlo před pár lety k zásadnímu průlom, když byly představeny takzvané bezzónové modely – tedy desky, u nichž je téměř celá plocha pod sklokeramikou pokryta indukčními cívkami. Na těchto deskách můžete libovolně přesouvat hrnce, přičemž je deska pozná, takže pro daný hrnec bez ohledu na to, kam ho odsunete, udržuje nastavený stupeň výkonu. Tyto desky s šířkou 90 cm jsou však velmi drahé (jejich desky začínají na 80 000 Kč), a tak výrobci přišli s lidovější variantou v podobě flexi indukčních zón, kdy deska běžné velikosti obsahuje místo kruhových zón na minimálně jedné straně dvě obdélníkové zóny, které lze používat zvlášť se dvěma běžnými hrnci nebo je spojit do jedné zóny a položit na ně podlouhlý pekáč.

Dobrá indukční deska by neměla postrádat ani doplňkové funkce, jako časovač, možnost dočasného pozastavení vaření či dětskou pojistku.

Zajímavé jsou i desky s chytrými senzory, zabránujícími připálení jídla apod.

Indukční desku každopádně připojte k třífázovému napájení s napětím 400 V. Poměrně dost modelů na trhu podporuje 230 V, nicméně desky s tímto zapojením nejsou schopny dosáhnout svého plného výkonu.

Další typy varných desek

Sklokeramické desky jsou také typu hi-light, u nichž se pod každou zónou nachází topná spirála. Jsou určitě vhodnější volbou než nejlevnější modely s litinovými plotýnkami, ale v dnešní době už jejich pořízení příliš nedoporučujeme. Ceny indukčních desek klesly natolik, že se podle našeho názoru deska s hi-light varnými plochami zkrátka nevyplatí.

Kdo preferuje vaření na ohni, nechť vybírá plynovou desku. A to s automatickým zapalováním plamenu, pokud dojde k jeho zhasnutí, popřípadě i automatickým zastavením přívodu plynu, když plamen zhasne několikrát za sebou. Praktickým prvkem je na desce výkonnější trojitý hořák. Zajímavé jsou desky s inovovanými hořáky, které zefektivňují ohřev a dokážou lépe využít dodaný plyn. Jedná se například o systém Direct Flame značky Hotpoint. Letos nás na veletrhu EuroCucina v Miláně zaujala ještě technologie FlameSelect značky Bosch, která poskytuje výrazně přesnější regulaci výkonu hořáku. V podstatě je nastavení stejně přesné jako u indukčních desek, přitom je ale díky plynu možné dodávky tepla ihned přerušit.

252834/11

INZERCE

SIEMENS

Posouváme hranice vaření

Vašemu kuchařskému umění už nic nestojí v cestě

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

Nové indukční desky vám poskytují více volnosti při každodenním vaření. Díky flexIndukci Plus a funkcím powerMove Plus nebo flexMotion se můžete při vaření řídit svou fantazi a neztrácet zbytečně čas nastavováním desky.

Siemens. Seznamte se s budoucností.

Řada spotřebičů Samsung CHEF COLLECTION je na trhu unikátní

Korejský Samsung globálně posiluje na trhu s domácími spotřebiči, které se v jeho strategii stávají rok od roku důležitějšími. Nejinak je tomu i v Česku, kde se firmě daří hlavně v kategoriích chlazení a mikrovlnných trub. Letos se pak zaměřila s příchodem nových praček AddWash na segment péče o prádlo a bude v tom pokračovat i v příštím roce. Dlouhodobým tématem jsou u značky Samsung vestavné spotřebiče a super prémiová řada CHEF COLLECTION, o jejichž uvedení na český trh se spekuluje už delší dobu. Zda se dočkáme těchto novinek během příštího roku, jsme se zeptali Michala Kollára, Senior Product Managera společnosti Samsung pro kategorii domácích spotřebičů.

Samsung představil svou super prémiovou řadu kuchyňských spotřebičů CHEF COLLECTION na evropském trhu už v roce 2014. V čem je tato řada výjimečná? A jaké spotřebiče ji konkrétně tvoří? Řada je především výjimečná tím, že vznikla ve spolupráci s předními světovými kuchaři oceněnými minimálně jednou michelinskou hvězdou. Z toho vyplývá, že je mimořádná i svým dílenským zpracováním, kvalitou použitých materiálů, přítomností pokročilých funkcí a celkovou promyšleností, kdy spotřebiče pracují v jakési symfonické souhře. Například marinovací misku vhodnou pro marinování masa nebo přípravu zapečených jídel lze zasunout v chladničku do drážek pod skleněnou polici. Šetří se tak místo a marinovací miska nezabírá prostor na samotné polici. Perfektně sedne do klasické i vestavné trouby a následně najde své místo ve spodním koši myčky, aniž by ho celý zaplnila. Od začátku do konce přípravy jídla až po následné mytí nádob poskytují spotřebiče nejvyšší uživatelský komfort. Uživatel nezápasí s prostorem v lednici, v troubě ani v myčce. Je to detail, ale takových detailů je v řadě CHEF COLLECTION nespočet, díky čemuž se na trhu opravdu vymyká běžným standardům. A jaké spotřebiče ji tvoří? Jde o ucelenou řadu volně stojících a vestavných spotřebičů od chladniček, přes pečící trouby, varné desky až po myčky nádobí. Tedy o kompletní výbavu opravdu špičkové domácí kuchyně.

Jaká je nosná myšlenka celé řady? Na jakých základech tato koncepce vznikla?

Chceme, aby potraviny, které člověk připravuje, byly připraveny jako od profesionálního šéfkuchaře. Z toho důvodu patří řada CHEF

COLLECTION do kategorie super prémiové domácí techniky, která zákazníkům nabízí jen to nejlepší. Nepodléhá zkrátka žádným kompromisům.

Podívejme se nyní blíže na technologie a funkce těchto spotřebičů. Co unikátního v této oblasti svým majitelům poskytují?

Když se podíváme například na chladničky CHEF COLLECTION, musíte si všimnout zásuvky Chef Zone. Na první pohled se může zdát, že jde jen o běžnou nulovou zónu, kterou dnes nabízí kdekdo, jenže naše Chef Zone je jiná. Spotřebič v ní udržuje velmi přesně pomocí pokročilé elektroniky stabilní teplotu -0,5 °C, která je pro uchovávání masa a ryb nejvhodnější. Nedochází totiž k vytvoření ledových krystalů jako v mrazáku, kde se maso do značné míry znehodnotí – krystaly potrhají jeho buněčnou strukturu a po tepelné úpravě nemá v žádném případě vlastnosti jako maso čerstvé. V Chef Zone si maso udržuje čerstvost a i po pár dnech má stejné vlastnosti jako v den nákupu. Z dalších funkcí bych zmínil takzvaný Triple Cooling, tedy nikoliv pouze dva, ale rovnou tři zcela oddělené chladicí okruhy. V americké chladničce typu French Door s velkými dvoukřídlými dvířky chladicího prostoru v horní části spotřebiče najdete i dvě zcela oddělené mrazničky, z nichž lze pouhým nastavením v menu učinit chladicí část pro čerstvé potraviny. Variabilně tak můžete jednu nebo obě přepnout dle libosti a aktuální potřeby. Samozřejmostí je potom například udržování vyšší vlhkosti v chladicím prostoru, což prodlužuje čerstvost potravin, nebo možnost zabudovat i volně stojící model do kuchyňského nábytku. Tomuto prvku říkáme Kitchen Fit.

Na českém trhu není řada CHEF COLLECTION zatím dostupná kompletně. Proč? A jaké výrobky z řady lze nyní pořídit?

Důvodem jsou specifika českého trhu. Nenačítáme na něm zatím nejen kompletní CHEF COLLECTION, ale ani další vestavné spotřebiče. Jde především o to, že ve chvíli, kdy na trh s těmito výrobky vstoupíme, chceme rovnou od počátku přinést kompletní nabídku v celém cenovém spektru. A jelikož se CHEF COLLECTION pojí především s vestavnými modely, na trh jsme ji doposud neuvedli. Aktuálně jsou z této řady v prodeji chladničky řady 7000, konkrétně model RB41J7899S4/EF, a 8000, zde je to model RB36J8799S4/EF.

Bude kompletní řada CHEF COLLECTION dostupná na českém trhu v blízké budoucnosti?

Nepochybně víte, že o možnosti startu prodeje vestavných spotřebičů Samsung jednáme již delší dobu. Nechme se překvapit, co přinese příští rok.

Dlouhou dobu byla velkým tématem bezmrazová technologie No Frost. Samsung ji na trhu do značné míry prosadil a ostatním značkám vyslal cestu. Nyní



se pozornost zaměřuje hlavně na čerstvost potravin a kvalitu jejich uchovávání. Jaké technologie používá Samsung, aby vydržely čerstvé potraviny déle svěží?

Ano, čerstvost potravin a její uchování jsou v současnosti vedle bezmrazové technologie zásadním tématem v kategorii chlazení. Samsung ale nechce komunikovat pouze prvky, na které se zaměřuje celý trh. Naším cílem je ukázat zákazníkům, že máme v mnoha ohledech před konkurencí náskok. Kromě zásuvky Chef Zone v modelech CHEF COLLECTION nabízíme u vybraných chladniček takzvanou CoolSelect Zone, u níž si může uživatel teplotu zvolit – kupříkladu 0 °C pro čerstvé maso a 3 °C pro zeleninu. Zásadním konstrukčním a technologickým prvkem je samozřejmě Twin Cooling, tedy oddělení chladicích okruhů. Jeden je určen pro mrazicí část a druhý pro chladicí. Tato konstrukce umožňuje mít bezmrazovou mrazničku a současně chladicí část se stabilně udržovanou vyšší vlhkostí, o které jsem již hovořil. A zapomenout nesmím ani na konstrukci našich chladniček nazývanou SpaceMax, díky níž mají jednotlivé modely až o 30 % větší skladovací prostor bez nárůstu fyzických rozměrů spotřebiče. Nejde o žádný trik. Použitím účinnější a modernější izolace jsme dokázali ztenčit stěny chladniček na pouhých 45 mm, takže pochopitelně narostl jejich vnitřní objem.

Jaký přínos má obecně v kategorii chlazení invertorový kompresor?

Kompresor s digitálním invertorem je motor s elektronikou, který nepoužívá uhlíky, takže je tišší a bezúdržbový. Díky elektronice můžeme řídit jeho otáčky, a tedy jeho spotřebu. Ta je pochopitelně nižší než u staršího typu kompresoru, jenž se v pravidelných intervalech zapínal a vypínal.

Čistá trouba není utopií. Stačí jen vybrat model s efektivním systémem čištění

U běžných sporáků nebo nejobyčejnějších vestavných trub si uživatelé zvykli, že například grilovat ve svém spotřebiči nikdy nebudou. Následné čištění vnitřního prostoru je velmi náročné a v některých místech téměř nemožné. Moderní trouby naštěstí disponují technologiemi, které umožňují používat jejich veškeré funkce a současně udržet vnitřní prostor čistý.

Manuální čištění pečicího prostoru trouby je bezesporu ještě méně populární činností než zehlení nebo vysávání. Žádá si velkou trpělivost, čas a mnoho úsilí. A přestože se trouba nepoužívá ke grilování, při němž omastek zaneřádí prakticky celý prostor, dochází i během běžného pečení masa sem tam k vyprsknutí šťávy. Dříve nebo později budete muset troubu vyčistit, minimálně tedy sklo z vnitřní strany. Vybavenější trouby se o většinu tvrdé driny postarají za vás, abyste pak během pár tahů nečistoty jen setřeli vlhkým hadříkem nebo žinkou. Používá se k tomu hned několik systémů, na které se v následujících odstavcích zaměříme.

Katalytické desky

Jedním z nejběžnějších systémů rozšířeným i v nižších cenových segmentech, který vlastně ani není vyloženě čistící funkcí, je použití takzvaných katalytických desek. Tyto desky pohlcují mastnotu, která se v nich během běžného pečení vypaluje. Jednou za 2 až 3 roky stačí desky vyměnit za nové. Koupíte je od pár set korun až po cca 2000 Kč v závislosti na typu a značce vaší trouby. Většina jimi vybavených modelů má v základu pouze desky boční, přičemž desku na zadní stěnu je nutné dokoupit.



KATALYTICKÉ DESKY

Na obrázku můžete v troubě značky Amica vidět boční katalytickou desku, která pohlcuje mastnotu.

Parní čištění

Trouby s parními funkcemi mohou v mnoha případech umožňovat použít páru nejen k vaření, ale právě i k vyčištění vnitřního prostoru. Setkat se s tímto druhem čištění můžete také v troubách, které samotné vaření v páře vůbec ve funkční výbavě nemají. Pára je každopádně velmi efektivní při rozpouštění mastnoty a připáleného jídla. U těchto trub stačí nalít do jejich spodní



PÁRA MŮŽE POSLOUŽIT NEJEN KE ZDRAVÉMU VAŘENÍ
Mezi přední specialisty na výrobu parních trub patří značka AEG. Zde cenově dostupnější model trouby s připařováním, kdy se voda nalije přímo na dno pečicího prostoru. Vodu sem můžete nalít i v případě, že chcete troubu pomocí páry vyčistit.

části vodu a zapnout patřičný program, který trvá kolem 30 minut. Po jeho skončení nečistoty jednoduše a bez námahy setřete. Výhodou parního čištění je jeho šetrnost k samotné troubě a samozřejmě nízká energetická náročnost.

Pyrolytické čištění

Jednoznačně neúčinnějším způsobem čištění trub je takzvaná pyrolýza, kdy se pečicí prostor rozpálí na až 500 °C a veškeré nečistoty se doslova spálí na prach. Pyrolýzou jsou vybaveny dražší trouby s vyspělejší funkční výbavou. Dlouhé roky platilo, že pokud disponuje trouba pyrolytickým čištěním, nemá parní funkce. I to je dnes minulost, byť nejsou tyto trouby úplně běžné a patří mezi nejdražší na trhu. Účinnost pyrolýzy se samozřejmě může u jednotlivých značek lišit, protože používají odlišnou teplotu a délku programu. Často má uživatel na výběr mezi 2 až 3 programy v rámci jedné trouby – od desítek minut až po 3 hodiny. Neúčinnějším samozřejmě bývají programy nejdelší, které také spotřebují největší množství energie. Při současné průměrné ceně 3,70 Kč za kWh vyjde standardní pyrolytické čištění na 10 až 15 Kč. Jelikož byste troubu tímto



PYROLYZA JE NEJEFEKTIVNĚJŠÍM SYSTÉMEM PRO ČIŠTĚNÍ TRUB

Ilustrativní obrázek značky Siemens ukazuje špinavý prostor trouby před použitím pyrolýzy a vyčištěný prostor po jejím použití. V praxi většinou takto dokonalého výsledku nedosáhnete, nicméně značka Siemens má dlouhodobě jeden z neúčinnějších pyrolytických programů na trhu, takže je trouba po jeho použití téměř jako nová.

způsobem určitě neměli čistit jednou za měsíc, ale spíš jednou za půl roku, jde o celkem zanedbatelnou částku. Při výběru věnujte pozornost tomu, kolika stupňů dosáhne vnější sklo dvířek s ohledem na bezpečnost v domácnosti. Teplota by neměla totiž dle evropské normy překročit 55 °C, což je pro výrobce v případě pyrolýzy celkem výzva. Většina jich proto používá u těchto modelů čtyři vrstvy skel. Pokud by u nich teplota měla být vyšší než 55 °C, mělo by to být na dvířkách uvedeno, ale spolehat na to nemůžete. Prodejce se proto na tyto parametry přímo zeptejte. Dále si zjistíte, zda je vnitřní výbava trouby, jako teleskopické pojezdy a drátěné závěsy, odolná proti pyrolýze. V opačném případě musíte toto příslušenství před čištěním vyjmout, jinak hrozí jeho poškození.

Nano úprava dvířek

Někteří výrobci se snaží spotřebitelům usnadnit také údržbu vnitřní strany dvířek, které bývá těžké udržet blízko stavu, jako když je trouba nová. Pomocí speciální nano vrstvy je to ovšem možné – mastnota ani jídlo se ke sklu nepřipečou a bez jakéhokoliv čištění párou nebo pyrolýzou je lze pouhým setřením odstranit.



NANO ÚPRAVA SKLA DVÍŘEK

Značka Beko používá u vybraných modelů svých trub takzvaný „NANO“ povrch vnitřní strany dvířek. Jídlo se ke sklu nepřipeče a lze ho odstranit pouhým setřením při použití žinky a teplé vody.

Manuální čištění trub

Jestliže žádnou moderní troubu s některým ze sofistikovaných systémů čištění nemáte nebo neplánujete kupovat, asi by vás zajímalo, jak účinně zbavit vnitřní prostor nečistot s co nejmenší fyzickou námahou. Jednou z cest je koupit účinný čistič přímo od některého výrobce trub. Mnoho z nich má vlastní značky doplňkového příslušenství a dodávají na trh mimo jiné čistící prostředky, jež v běžné drogerii nekoupíte. Seženete je na internetu nebo u elektro specialistů.



ÚČINNÝ ČISTIČ TRUB

Jednou ze specializovaných značek příslušenství včetně čistících prostředků je Wpro společnosti Whirlpool. Tento odmašťovací sprej s označením ODS 419 účinně odstraňuje odolnou mastnotu a lze ho použít jak na horké, tak vychladlé povrchy. Umyjete s ním troubu, gril nebo digestoř. Prodává se za 116 Kč.

Vaříme se značkou Beko

Zn. Rychle, zdravě a pohodlně.

Bude to znít jako klišé, když řekneme, že lidé mají v současnosti stále méně času, a když už nějaký mají, nechtějí ho velmi pravděpodobně trávit domácími pracemi, ale je to zkrátka syndrom dnešní doby. Značka Beko se už dlouhé roky snaží zvýšit komfort v domácnosti svými spotřebiči, a to samozřejmě i v kuchyni, která bývá jedním z ústředních bodů celé domácnosti. S našimi varnými deskami zvládnete díky chytrým inovacím a funkcím připravit večeři raz dva. Nevěříte? Přesvědčíme vás.

Efektivní a rychlé vaření na indukčních deskách

Indukční varné desky jsou aktuálně prodejním hitem. Není divu, jedná se o nejmodernější a nejúčinnější technologii vaření, která je k dispozici. Na první pohled se neliší od běžných sklokeramických desek s topnými tělesy, ostatně indukční desky jsou také sklokeramické, ale pomocní indukční cívek vytvářejících magnetické pole zahřívají přímo dno hrnců a pánví, které na ně umístíme. Kromě vyšší bezpečnosti tohoto systému je jejich velkou výhodou bleskurychlý nárůst teploty potravin, ovšem velmi přesně regulovatelný. Současně dochází u indukčních desek k minimálním energetickým ztrátám a maximálnímu využití dodané elektrické energie, díky čemuž jsou indukční varné desky úspornější než desky sklokeramické. Desky se také snadno udržují a nic se na nich nepřípeče.

Proč zvolit indukční desku Beko?

- Varné zóny mohou mít na indukčních deskách různý tvar a může jich být různý počet. Často může rozvržení uživatele omezovat, což řeší takzvané **flexizóny**. U indukční desky HII 68600 PTX najdeme dvě takzvané zóny IndyFlex+, kdy každou z nich tvoří 8 obdélníkových induktorů zapojených paralelně za sebou. Lze použít jen část zóny nebo celou například pro podlouhlý pekáč.

- Technologie **PowerManagement** u varné desky HII 64520 HT umožňuje její zapojení i v režimu 230 V k běžné zásuvce, ostatní indukční desky vyžadují 400 V. Zákazníci bez 400V přípojky v kuchyni si tak mohou pořídit indukční desku, aniž by museli provádět nákladnou rekonstrukci.

- Ovládání **Touch & Slide Control**, které najdete jak u indukčních, tak

sklokeramických desek Beko, umožňuje kontrolu výkonu **v 19 stupních** pro každou zónu zvlášť. Zvolený výkon pro každou „plotýnku“ je digitálně zobrazen. Modely s klasickým dotykovým ovládáním umožní volbu z 9 úrovní výkonu pouhým dotykem prstu.

- **Časovač (Timer)** umožňuje nastavit dobu vaření každé varné zóny zvlášť. Po vypršení nastaveného času deska danou zónu sama vypne a oznamuje konec vaření akustickým signálem.

- Funkce **Booster** umožňuje okamžité dosažení maximálního výkonu varné plochy. Pokud se potravina začne vařit, výkon zůstává na předem nastavené hodnotě, dokud se potravina neuvaří.

- **Dětský zámek** zamezuje nechtěnému zapnutí desky nebo manipulaci s nastavenými hodnotami.

- **Pojistku proti přepětí nebo podpětí** najdete u každé indukční nebo sklokeramické desky Beko. Chrání je před velkými výkyvy napětí v elektrické rozvodné síti, které by mohly způsobit poruchu.

- **Indikátor zbytkového tepla** upozorňuje uživatele, že je varná plocha ještě horká. Nemělo by se na ni sahat ani nic pokládat vyjma teplovzdušného nádobí.

- Funkce **Stop & Go** po aktivaci dočasně zastaví práci všech zón, což se může hodit například při přijmutí telefonického hovoru nebo podobné situaci, kdy se nemůže uživatel vaření plně věnovat. Posléze lze vaření opět spustit, aniž by bylo potřeba znovu jednotlivé zóny manuálně nastavovat.

- Varné desky disponují **pamětí pro uložení až 12 stupňů výkonu a doby vaření** pro rychlou přípravu oblíbených jídel.

- **Pojistkou proti přehřátí** jsou vybaveny všechny indukční a sklokeramické desky Beko. Tato funkce zajistí, že se deska sama vypne, pokud by hrozilo, že dojde k jejímu poškození vlivem vysokého tepla při extrémním zatížení.

Kouzlo vaření na plamenu aneb plynové varné desky Beko

Jsou zákazníci, kteří nedají dopustit na klasickou přípravu jídla na plynové varné desce a plamenu. Beko proto nabízí pestré portfolio plynových modelů, jejichž litinové mřížky dodávají celému spotřebiči profesionální vzhled. Zároveň poskytují maximální stabilitu a umožňují používat hrnce a pánve libovolné velikosti bez rizika nechtěného

nebo samovolného posunu nádob po mřížce. Všechny plynové desky Beko jsou vybaveny pojistkou proti zhasnutí plamene, integrovaným zapalováním a tryskami pro použití s propan-butanem. Specialitou je potom přítomnost dvou přívodů plynu do desky, což umožňuje zákazníkům zvolit ten, který je lépe dostupný pro montáž a méně náročný na změnu vedení přívodu plynu. Nepoužitý přívodní ventil se jednoduše zaslepí.



Co se nosí mezi kuchyněmi

Foto: archiv firem

Pohodlná pohovka hned vedle varné desky? Žádný problém. Pokud vás zajímá, jaké kuchyně jsou momentálně „in“, pak zahodte všechny předsudky, protože to rozhodně není žádná klasika. Nové kuchyně přesně podle paní Módy totiž na první pohled možná ani nepoznáte.

Pokud patříte k milovníkům klasiky, budete pravděpodobně vzhledem současných moderních kuchyňských sestav tak trochu překvapeni. Podle nových trendů se totiž kuchyně vzdaly svých charakteristických rysů a připomínají spíše nábytek obývacích pokojů než pracovní prostředí, kde se denně připravují dobroty na rodinný stůl.

Poznáte rozdíl?

Trend, který diktuje propojování jednotlivých místností bytu a vytváření velkého multifunkčního prostoru, kde najdete v těsné symbióze obývací část s kuchyňskou i jídelní a dále spojenou třeba ještě s pracovním či ložnicí, totiž mění podobu kuchyňského nábytku k nepoznání. Kuchyně svým vzhledem napodobují obývací pokoj, aby mohly být plně integrovány do jeho prostoru, aniž by vás přitom rušila rozdílnost obou prostředí.

A kam se spotřebiči? Nejlépe za dvířka rozměrných vysokých skříní, které často neukrývají pouze kuchyňské elektrovybavení, ale rovnou celou kuchyni i s dřezem a varným centrem.

Kuchyňská linka? Už dávno ne!

Kuchyňský nábytek již dávno nepředstavuje jen rovnou linku kuchyňské linky přilepená ke stěně. Tvořit jej může několik závěsných modulů, kuchyňský ostrůvek či poloostrov a rozměrná skřín, kam se vejde vše potřebné. Může být částečně zapuštěna do stěny nebo do niky ve stěně, aby příliš nevycházela do místnosti. U nových kuchyňských sestav výrazně ubylo horních závěsných skříněk. Právě tyto chybějící úložné prostory plně nahradila vysoká kuchyňská skřín sahající často od podlahy až ke stropu a na první pohled připomínající spíše šatnu – po jejím vzoru bývá také opatřena velkými posuvnými dveřmi. Z nábytku zcela zmizely úchytky, anebo byly zařezovány do povrchu dvířek, aby nerušily jejich vzhled.

Některé typy dvířek se po otevření dají zasunout do nitra skříně po jejich stranách, a nepřekážejí tak v prostoru. Pokud je ve skříní ukryta



Sestavu nábytku Beluga tvoří mohutný kuchyňský ostrůvek, který doplňují vysoké skříně se spotřebiči a otevřené police, materiál tmavě mořený dub kombinovaný se sklem a kovovými prvky, design Ferruccio Laviani. Rastelli Cucine.

celá kuchyně, má to jistou výhodu – stačí zkrátka zavřít dvířka a hned máte uklizeno.

Ostrůvek hraje prim

Vedle rozměrných skříní jsou to právě kuchyňské ostrůvky, které se hojně objevují jako součásti nových nábytkových sestav a hrají hlavní úlohu zejména proto, že je sem mnohdy přesunuto varné centrum. Na první pohled mohou vypadat jako komoda nebo nízká skřín, která vybíhá do prostoru a plně koresponduje s nábytkem v obývací části místnosti.

Také odsavače par, visící nad ostrůvky, přizpůsobily svůj vzhled a spíše než funkční kuchyňské zařízení připomínají dekorativní svítidla – např. křišťálové lustry se skleněnými závěsnými ozdobami, rozměrné lustry s textilními cylindry či skleněné nebo kovové industriální lampy.

Tmavé i světlé odstíny

Co dalšího také proměnilo kuchyňský interiér? Jsou to především barvy a materiálové složení. V kuchyňském interiéru najdete stále častěji barvu hnědou, šedou a antracitovou, ale také jemné pastelové odstíny, které příjemně korespondují s bílými plochami nebo oblíbenými dřevodekory. Aktuálně vedou spíše matné povrchy. Nově najdete v kuchyňském prostředí také velké skleněné plochy, které byly donedávna typické spíše pro obytné místnosti. V oblibě je kovářské sklo tónované do nejrůznějších odstínů hnědé i šedé.

Dřevo a kámen nahrubo opracované

Také dřevo, ať již jako masiv nebo dýha, či jeho zdařilé imitace, jimiž se mohou pochlubit povrchy z lamina, najdete ve velkých plochách jak na pracovních deskách, tak i na korpusích a dvířkách kuchyňských skříněk. Módní jsou momentálně druhy dřevin s ne příliš výraznou kresbou, které na sebe nestrhávají veškerou pozornost, dobře se kombinují s jinými materiály a dají vyniknout i dalším prvkům kuchyňského interiéru.

Co se týče povrchu, jednoznačně vede hrubé opracování dřeva (např. dřevo hoblované nahrubo, katrované, fládrované) i se všemi nerovnostmi a přiznanými nedokonalostmi, které jsou samy o sobě ozdobou – rýhy, vrypy, stopy po zubech pily či hlubší řezy a další.

Své místo tu má ale i přírodní kámen – nejčastěji v podobě pracovního pultu, který je také nahrubo opracován a oštípan, což je patrné zejména ze stran. Jen na povrchu je kamenná pracovní deska vyrovnaná a vyleštěná, aby mohla v kuchyni řádně plnit svou funkci.

Kde vládne kov a sklo

Protipólem ke kuchyním připomínajícím nábytek obytných místností jsou strohé kuchyňské interiéry, které si v mnohém nezačínají s laboratorním prostředím. Typické jsou pro ně nerezové plochy a betonové stěrky, jež vkusně doplňuje sklo, bílý matný lak či dřevěná dýha s výraznou strukturou. Chcete-li sáhnout po méně nákladné variantě, pak i zde je k mání imitace dřeva – nejčastěji lamino, které je díky nejmodernějším výrobním technologiím a digitálnímu tisku na pohled i na omak jen stěží rozeznatelné od přírodního originálu.



Elegantní lesklé povrchy, subtilní skleněné police i tenká pracovní deska a zapuštěné úchytky jsou typickými znaky kuchyňské sestavy Flux Swing, navržené studiem Giugiaro design. Výrobce Scavolini.



Kuchyně St. Louis už na první pohled svými oblémi tvary nezapře inspiraci „Zlatými padesátými“, což ještě více podtrhuje lakované dřevo v jemných barevných odstínech. Marchi Cucine.



Kuchyně Bellagio, jejíž povrch lze mít v lesklém či matném laku, v kombinaci s lakovaným skleněným obkladem působí velmi elegantně, rukojeti dvířek z lesklé oceli. Design A. a E. Cattaneo. Scic.

Také v těchto typech kuchyní jsou oblíbené kuchyňské ostrůvky, které často tvoří středobod celého kuchyňského prostředí. Otevřené kovové regály a police, jež najdete zavěšené volně od stropu i na stěnách, pak fungují jako úložné prostory. Tady je vystaveno všechno potřebné kuchyňské náčiní pěkně na očích, což je na jednu stranu praktické, neboť máte o všem hned přehled. Na stranu druhou takové uspořádání klade jasné

DŘEVINY, KTERÉ LETOS VEDOU

Oblíbené pro svůj vzhled i pevnost jsou druhy dřeva, které se v kuchyních objevují na velkých plochách i na drobných zdobných detailech: Jsou to dub, ořech, akát, jilm a eukalyptus.

UKRYTO POD DESKU ČI ZA DVÍŘKA

Pokud celá kuchyně nezmizí v útrobách vysoké skříně, můžete zakrýt jen některá její „pracoviště“. Rázem máte obývací pokoj bez rušivých elementů, které tam nepatří. Praktické řešení představují posuvné desky a výklopné panely, jimiž bez problémů překryjete mycí centrum s dřezem (a se sklopnou baterií) i varnou desku, a typické kuchyňské prvky se tak zcela ztratí z vašich očí.



Elegantní řešení, jak proměnit kuchyňský ostrůvek v nízkou komodu, představuje sestava italské značky Polaris. www.polarishomedesign.com

nároky na permanentní udržování pořádku, aby místnost nepůsobila chaoticky.

I zde byste úchytky na nábytku hledali marně, naopak výrazné dekorativní prvky představují přiznané a téměř na odiv vystavené dráty, šrouby, nýty či kovové tyče, roury a nejrůznější potrubí i další prvky a detaily, typické pro industriální styl.



Kuchyňská sestava Concrete zaujme dřevěnou masivní deskou jídelního pultu, která prochází nábytkem kuchyňského ostrůvku s varným centrem. Leicht.



Kuchyňská linka Start-Time GO s vysokými uzavřenými skříněmi i otevřenými policemi je vybavena atypicky tvarovaným jídelním stolem. Veneta Cucine.

262190/15

INZERCE

Hotpoint



Nový DESIGN ve vaší kuchyni

www.my-hotpoint.cz

Vestavné spotřebiče od LG – snadné vaření i čištění



LG není už jen značka kvalitních chladniček a praček, ale více než rok má ve svém portfoliu i vestavné trouby a indukční desku. Pokud vybavujete kuchyň a chcete nové spotřebiče jen zasadit do již vymyšleného konceptu, jsou vestavné trouby a indukční deska od LG jasnou volbou.

Jedná se o celkem tři modely (2 vestavné trouby a 1 indukční deska) vybavené užitečnými funkcemi a vyrobené z materiálů, které se velice snadno udržují. Indukční vestavná deska KVN6403AF se může pochlubit například funkcemi Booster, tedy rychlým náběhem ohřevu a zároveň minimálním zbytkovým teplem, funkcí STOP&GO umožňující rychlé zastavení a opětovné spuštění dané zóny a dotykovým ovládáním typu Slider, díky kterému snadno a rychle nastavíte teplotu.



TECHNOLOGIE EASYCLEAN™

Speciální smalt s technologií EasyClean™ představuje průlom v technologii trub, má zvýšenou žáruvzdornost a snadno se čistí vodou, což dává uživateli benefit rychlého a snadného čištění pouze za použití vody.



způsob čištění vyžaduje pouze čistou vodu. Jak je to možné? Trouby LG totiž používají speciálně vyvinutý typ smaltu, který na první pohled poznáte díky jeho modré barvě. Celý interiér trouby včetně příslušenství, jako jsou plechy, má proto netypickou modrou barvu. S EasyClean™ můžete každopádně zapomenout na agresivní chemikálie a nutnost používat při čištění rukavice. Nic takového není skutečně potřeba.

Užitečné inovace a smart funkce

Velmi praktickou funkcí je skutečně horkovzdušné pečení Even Cooking s přesnou kontrolou teploty během pečení. Deset plně automatických programů (model LB645479T) nabízí snadnou přípravu nejrůznějších pokrmů bez složitého nastavování. Příjemným doplňkem je přítomnost českého menu a technologie NFC, která umožňuje rychlou a jednoduchou diagnostiku spotřebiče pomocí chytrého telefonu s aplikací LG. Dětský zámek a minutka jsou samozřejmě u všech těchto nových produktů stejně jako teleskopický výsuv či jemné dovírání dveří.

Více informací o vestavných spotřebičích a dalších produktech LG naleznete na www.lg.com/cz.

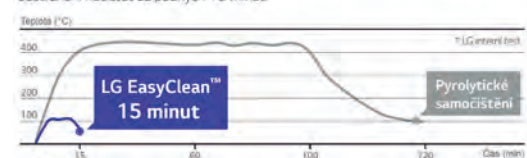


Snadné čištění EasyClean™

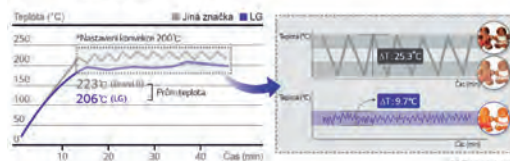
Oba modely vestavných trub disponují praktickou funkcí snadného čištění EasyClean™, která je oproti pyrolýze až 8x rychlejší a má výrazně nižší spotřebu elektrické energie. Celý proces trvá pouhých 15 minut při teplotě 80 °C. Navíc tento

SNADNÉ ČIŠTĚNÍ ZA 15 MINUT

Stačí jen nastříkat vodu na vnitřní prostor trouby a stisknout tlačítko EasyClean™ pro odstranění nečistot za pouhých 15 minut.

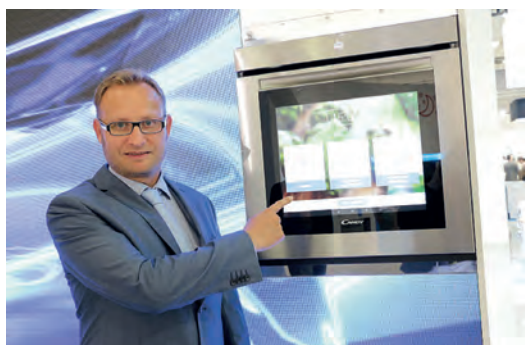


PŘESNÉ ŘÍZENÍ TEPLOTY



Candy a Hoover otevírají v Praze vlastní showroom

Společnost Candy Hoover se sídlem v Itálii nedávno učinila z Prahy svou centrálu pro střední a část východní Evropy. Přestěhovala se do nových prostor, kde vznikl i showroom, který bude otevřený nejen profesionálům z oboru domácích spotřebičů, ale i spotřebitelům. Na změny a novinky jsme se zeptali Josefa Pose, výkonného ředitele českého zastoupení firmy.



Candy Hoover změnila v regionu střední a východní Evropy strukturu. K jakým změnám konkrétně dochází? A proč?

Ano, v rámci rostoucího významu pražské pobočky došlo v závěru srpna k přestěhování firmy do moderních kancelářských prostor v Karlíně, kde nyní funguje jako centrála pro střední a část východní Evropy. Budeme díky tomu moci například mnohem lépe ovlivňovat tvorbu sortimentu podle potřeb našeho trhu. Množství aktivit, zejména marketingových a týkajících se produktů, bude nově řízeno přímo z Prahy. Všechny tyto změny jsou důsledkem toho, že se společnost Candy Hoover daří, lokálně i mezinárodně. Na českém trhu se nám podařilo za poslední rok více než zdvojnásobit obrát ve srovnání s loňským rokem.

V listopadu byste také měli otevřít vůbec první showroom značek Candy a Hoover v ČR, že?

Máte pravdu, showroom aktuálně připravujeme pro otevření. Veřejnost se do něho bude moci přijít podívat poprvé 25. listopadu a najde ho na adrese Sokolovská 651/136a v Praze 8 pár kroků od metra Invalidovna. Prostor budeme používat také pro obchodní partnery. Velkou výhodou je, že má vlastní vchod a je do něj přístup přímo

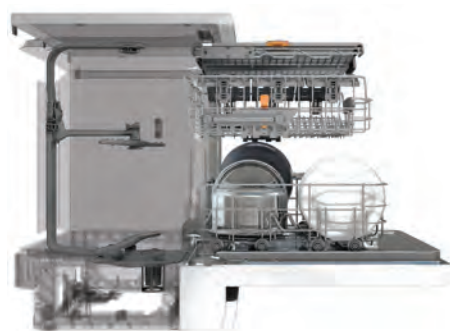
z ulice. Na místě najdete recepci a vyškolený personál, od něhož zákazníci získají veškeré informace o našich produktech. V samotném showroomu bude kromě jiného vystavena kompletní produktová řada značky Hoover, tedy velké domácí spotřebiče i úklidová technika. A samozřejmě spotřebiče značky Candy. Centrum poslouží celému regionu, takže pražská centrála bude opravdu místem, kde se budou setkávat zástupci Candy Hoover s obchodními partnery z několika evropských zemí.

Co můžeme očekávat od značek Candy a Hoover v roce 2017?

Značka Candy chystá k uvedení novou troubu s velkou dotykovou obrazovkou místo klasického skla dvířek. Nabídne recepty, postupy, jednoduché ovládání a vizionářský přístup k domácím spotřebičům. U značky Hoover je to slim sušička s tepelným čerpadlem, která při hloubce pouhých 46 cm poskytne zákazníkovi kapacitu na 7 kg prádla. Pracovat bude v energetické třídě A++. A už nyní uvádíme na trh novou modelovou řadu chytřích pračkosušiček Candy Smart s funkcí páry. Ty pro nás pochopitelně budou velkým tématem i v následujícím roce.

Myčky nádobí prošly evolucí. Změnily se koše, mycí ramena i motory

Mýt nádobí v ruce se většině z nás už dávno nechce a při rekonstrukci nebo pořízování nového bydlení vnímáme myčku coby výbavu kuchyně jako neopomenutelný spotřebič. Nejenže nás zbaví nepopulární domácí práce, ale přinese i citelnou úsporu vody. Myčka se zkrátka stala standardem. Při výběru nového modelu byste měli vzít v potaz mnoho aspektů včetně inovací a technických vylepšení, s nimiž výrobci v posledních letech přišli.



KONSTRUKCE MYČKY NÁDOBÍ

„Rentgenový“ pohled na myčku nádobí včetně rozvodu vody, ostříkových ramen (všimněte si přítomnosti třetího ramene pod stropem) a systému košů včetně samostatné příborové zásuvky. Jedná se o vizualizaci myčky značky Hotpoint.

nacházejí ovládací prvky a displej. Na zbývající část dvířek se také instaluje deska v barvě kuchyně. Existují ještě vestavné myčky kompaktní s výškou, nikoliv šířkou, 45 cm či stolní myčky volně stojícího typu, které se hodí například na chatu nebo chalupu. V obou případech hovoříme o okrajovém trhu.

60 cm, nebo 45 cm?

Pokud nejste limitováni místem, určitě vybírejte z 60cm myček. Nejde pouze o jejich kapacitu,

kteřá dnes dosahuje až 16 jídelních souprav, nýbrž i flexibilitu využití jednotlivých košů. Myčka s šířkou 45 cm je v mnoha ohledech kompromisem a doporučujeme ji pouze tam, kde není možná instalace myčky standardní velikosti. Do úzkých myček se vejde většinou 9 nebo 10 sad nádobí. Mívají ale paradoxně shodnou nebo o něco vyšší spotřebu vody než jejich větší alternativy.

Řešení vnitřního prostoru

Dobrou zprávou určitě je, že myčky s šířkou 45 cm, kterým se nejnovější inovace dlouhé roky



MODERNĚ ŘEŠENÁ 45CM MYČKA

Nemáte doma dost místa na myčku standardní velikosti, ale nechcete se vzdát důležitých inovativních prvků? Řešením může být některá z nových 45 cm širokých myček značky Whirlpool. Najdete u nich například praktickou plochu pro mytí příborů, senzorický systém 6. smysl a noční program s hlukostí pouze 39 dB(A).

Myčky nádobí se vyrábějí v několika základních provedeních. Rozlišujeme standardní 60 cm široké modely a užší 45cm. Současně jsou na výběr volně stojící myčky, které můžete například zasunout pod kuchyňskou linku. Vyrobené vestavné myčky se zabudovávají do kuchyňského nábytku a většina lidí pořízujících novou kuchyni volí pochopitelně ty. Vestavné myčky jsou jednak plně integrované, kdy se na jejich čelní stranu instaluje deska v barvě kuchyně a po zavření není vlastně poznat, že jde o myčku. Ovládání se v jejich případě nachází na horní hraně a je k němu přístup, pokud myčku pootevřete. Druhou variantou jsou vestavné modely s předním panelem, na němž se



PŘÍBOROVÁ ZÁSUVKA
Takto vypadá příborová zásuvka v myčkách značky Bosch. Lze do ní umístit jak příbory a různé kuchyňské náčiní, tak menší kusy nádobí, jako jsou šálky na espresso.



INVERTOROVÝ MOTOR

Značka LG používá ve svých myčkách inverterový Direct Drive motor, který má velmi kompaktní rozměry. Díky tomu mohli inženýři zvětšit mycí prostor, aby se do něj vešlo větší množství nádobí. Na motor se vztahuje 10letá záruka.

Inteligentní senzory

Myčky střední a vyšší cenové kategorie dnes celkem běžně používají senzor čistoty vody. Při prvním oplachu zjistí podle množství nečistot ve vodě, jak je nádobí špinavé. Podle toho potom nastaví délku mytí, intenzitu i teplotu vody. Senzory pracují pouze v automatických programech, přičemž některé myčky jich mohou nabízet několik – například rozlišené podle rozpětí teploty vody, aby se nestalo, že jedna silně zašpiněná pánev způsobí, že se budou křehké skleničky mýt pod příliš vysokým tlakem 70stupňovou vodou. Všechny myčky pak obsahují ještě předdefinované programy – mezi nejpopulárnější patří ty rychlé, které trvají kolem 30 až 45 minut.

Sušení

Některé myčky používají systém aktivního sušení pomocí ventilátoru a teplého vzduchu, což jim mimo jiné umožňuje umýt a usušit plnou náplň za méně než hodinu. Nejde o žádný zkrácený program, ale o plnohodnotné mytí. Aktivní sušení oceníte také pro jeho účinnost, kdy na nádobí nezůstávají stopy po kapkách vody. Ti, kdo chtějí naopak sušit maximálně ekologicky, by si měli pořídit myčku s funkcí automatického otevření dvířek po skončení programu, a to s možností procesu sušení samotnou myčkou zcela deaktivovat. Nádobí tak může doschnout přirozeně bez jakéhokoliv odběru energie.

Spotřeba vody a energie

Výrobci se dlouhé roky předháněli, kdo dokáže vyrobit myčku s nižší spotřebou, až dosáhli hranice 4,5 l. Šlo ale spíš o marketingový nástroj, protože program s rekordně nízkou spotřebou neposkytoval v praxi příliš dobré výsledky mytí. I tyto myčky proto disponovaly mycími cykly s vyšší spotřebou. Běžná 60 cm široká myčka dnes spotřebuje mezi 9 až 11 l vody ve standardním programu (program Eco50 stanovený EU). V automatických programech je spotřeba variabilní a závisí na stupni zašpinění nádobí.

Energetická třída nehraje u myčky příliš velkou roli, protože jde o spotřebič, který zapínáme většinou maximálně jednou denně na hodinu či dvě. Rozdíl mezi jednotlivými energetickými třídami proto reálně na účtu za elektřinu téměř nepoznáte.

vyhýbaly, z velké části 60cm modely konečně dohnaly. V obou kategoriích dnes naleznete modely s moderními koši s množstvím modifikovatelných částí a především se samostatnou příborovou zásuvkou pod stropem myčky. Ta nahrazuje tradiční košík na příbory, který ve spodním koši zabíral zbytečné místo. Při výběru si ověřte, že má myčka s touto zásuvkou třetí ostřikové rameno pod stropem, aby bylo zajištěno, že budou příbory a malé nádobí v horní zásuvce kvalitně umyté.

Do myček s šířkou 60 cm výrobci často přidávají pod spodní koš ještě různé přidavné trysky nebo vylepšují spodní ostřikové rameno. Cílem je zajistit lepší umytí hrnců a pánví. S kvalitou mytí pomáhá také navýšení tlaku vody.

Motor

Novější myčky jsou poháněny pomocí takzvaných inverterových (bezuhlíkových) motorů s elektronickým řízením otáček. Tyto motory jsou tišší, spolehlivější a efektivnější. Výrobci na ně většinou poskytují 10letou záruku.

262191/12

INZERCE

Nová řada vestavných spotřebičů Hotpoint Když se design snoubí s technologiemi a funkcemi

Hotpoint

PŘEMIOVÁ ZNAČKA HOTPOINT UVÁDÍ V PRŮBĚHU PODZIMU NA ČESKÝ TRH ZBRUSU NOVOU ŘADU VESTAVNÝCH SPOTŘEBIČŮ, KTERÁ SE VYZNAČUJE SKUTEČNĚ MIMOŘÁDNÝM DESIGNEM A VYSOCE KVALITNÍM DÍLENSKÝM ZPRACOVÁNÍM. JEJÍ JEDINEČNOST PODTRHUJE POTOM TECHNOLOGICKÁ VYSPĚLOST VŠECH SPOTŘEBIČŮ A MNOŽSTVÍ INOVATIVNÍCH A SOUČASNĚ PRAKTICKÝCH FUNKCÍ.

Základem každé řady vestavných spotřebičů jsou samozřejmě pečicí trouby, které jsou v designu celé kuchyně jedním z dominantních prvků, a proto se na ně nyní zaměříme. Samozřejmě najdete v nabídce nových vestavných spotřebičů Hotpoint i designově dokonale sladěné varné desky, odsavače par, myčky nádobí, chladničky a také vestavný plnoautomatický kávovar. Díky kombinaci vysoce kvalitních materiálů, jako jsou nerez a sklo, vytváří spotřebiče nadčasově pojatý dechberoucí celek, který vás bude do nové kuchyně přitahovat a současně vám významně díky technologické a funkční výbavě usnadní každodenní život.

Vestavné trouby Hotpoint

I přes nádherný design s dotykovým ovládáním (není jen dotykové) a dokonale čisté linie nových trub Hotpoint je trouba na první pohled pouhou „troubou“. Důležité je samozřejmě to, co se skrývá uvnitř, protože na tom závisí kvalita a šíře možností přípravy jídla. U vybraných trub Hotpoint naleznete mnoho inovativních technologií, jako je distribuce horkého vzduchu Multiflow, kdy dochází k rovnoměrnému rozvodu vzduchu bez jakéhokoliv zpětného nasávání ventilátorem v zadní části pečicího prostoru. Teplotu kontrolují trouby elektronicky, nabízejí automatické recepty nebo asistované programy. Přípravu masa usnadňu-



je u některých modelů teplotní sonda připojená přímo do systému trouby – stačí jen nastavit, jak chcete maso propečené. Velký pečicí prostor o objemu až 73 l spolu se snadným čištěním (pyrolytické, katalytické panely, nebo parní Diamond Clean), sklopným grilem, teleskopickými výsuvy, dvířky s jemným dovíráním či skly s termoreflexní technologií pouze podtrhují unikátnost těchto trub.

Mikrovlnné trouby Hotpoint

Vhodným doplňkem k pečicí troubě je samozřejmě trouba mikrovlnná. Nové vestavné modely značky Hotpoint v sobě kombinují ty nejmodernější funkce a technologie. Základ tvoří systém Multiwaves pro skutečně rovnoměrnou distribuci mikrovln, již zajišťuje vyzařování hned ze dvou bodů. Chybět nemůže u vybraných modelů kombinace grilu a mikrovlny spolu se speciálním talířem, tedy Dynamic Crisp, ani parní příprava jídla Dynamic Steam, horkovzdušné pečení nebo rovnoměrné a šetrné rozmrazování Dynamic Defrost.



Pestrý svět malých kuchyňských pomocníků

Bez varné techniky byste jen těžko něco uvařili, ale bez kuchyňského robotu nebo mixéru se obejít v podstatě můžete. Jenže kdo by dnes hnětl, sekal či krájel vše v ruce. Vaříte často a rádi? Pořídte si kvalitní robot s bohatým příslušenstvím. Menší a méně vytižené kuchyně si vystačí se stolními, popřípadě ponornými neboli tyčovými mixéry. Na trhu se také objevují specifické spotřebiče jako například spiralizéry.

Kuchyňské roboty

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



ETA GRATUS ORIGINAL TITANIUM

Jednou z nejsilnějších značek na trhu kuchyňských robotů je ETA, která uvedla letos na jaře tento celokovový model s 1200W motorem a bohatým příslušenstvím. Za 9 999 Kč dostanete spolu s robotem nerezovou mísu na až 2,5 kg těsta, skleněný mixér, nástavce na strouhání (3 disková struhadla), hnětací hák, šlehací metlu a mísicí metlu. Další výbavu, například na výrobu domácích těstovin, můžete dokoupit. Například tento nástavec na výrobu lasagní.



Kdo vybírá kuchyňský robot, měl by vynechat výrobky méně známých značek nebo značek, které se v kategorii dlouhodobě neangažují. Největší chybou je koupit výrobek od obchodní značky, nikoliv firmy s vlastním vývojem, protože tyto subjekty se často orientují na dané produktové kategorie podle jejich aktuální popularity a nakupují je od třetích stran v Asii. Za deset let nemusí být pro daný výrobek v případě poruchy náhradní díl, protože už ho čínská továrna, kde vzniká, nebude dávno vyrábět.

Spolehlivost, dlouhou životnost, stabilitu a vysoký výkon potom zajistí roboty s cenou nad 5000 Kč. Ideální volbou je robot kolem 10 000 Kč. Může se to zdát jako hodně peněz, jenže robot je investicí. A jestliže koupíte kvalitní výrobek, bude vám v kuchyni sloužit s velkou pravděpodobností až do konce života. Co se týče výkonu, platí, že vyšší výkon je pochopitelně lepší. Minimální příkon motoru u menších robotů by měl být 500 W. Vhodné je však vybírat model s příkonem okolo 1000 W, protože si poradí bez problému s větším množstvím těsta a mletím masa. Rekordmanem je aktuálně robot Kenwood Chef XL Titanium s příkonem 1700 W. Přesto nejde ani tak o příkon jako o to, kolik těsta dokáže robot uhníst, takže se vedle příkonu ptejte v prodejně ještě na tento údaj.

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

Automatizované spotřebiče

Do poměrně mladé produktové kategorie řadíme polévkočáče nebo roboty schopné prakticky samostatného zpracování a tepelné úpravy surovin. Používají k tomu množství programů a vy jako uživatel se o přípravu jídla nemusíte příliš starat. Jelikož jde o dražší produkty, na českém trhu doposud neprorazily. Potenciál mají ovšem velký a je jen otázkou času, než zažijí svůj velkolepý nástup na scénu.



polévek, dušených pokrmů, jídel připravených v páře, pečiva i moučníků. Jedná se o kombinaci kuchyňského robotu a varného řešení doplněného o 6 automatických programů.

Stolní mixéry

Segment stolních mixérů byl dlouhé předlouhé roky velmi statický a nově uváděné výrobky přicházely v podstatě jen s inovovaným de-

TEFAL CUISINE COMPANION

Když uvidíte cenu 24 999 Kč, možná se vyděsíte, ale vězte, že tento výrobek je velmi dobrou investicí do kvalitního domácího stravování, protože vám umožní vysoce automatizovanou přípravu omáček,



KENWOOD BLEND-X PRO BLP900BK

Na veletrhu IFA nás zaujal tento 2000W robustní mixér britské značky Kenwood s předdefinovanými programy pro přípravu koktejlů smoothie, polévek a drcení ledu. Jeho uvedení na český trh se připravuje.

signem vycházejícím z aktuálních trendů. Během loňského a letošního roku nastala určitá změna s příchodem vysoce výkonných mixérů, jejichž příkon osciluje kolem hranice 2000 W, zatímco u standardních mixérů okolo 1000 W. Navýšení výkonu posouvá tyto mixéry do kategorie poloprofesionálních strojů, u kterých je minimalizován častý problém s ulpíváním surovin na skle nádoby. Kromě toho bývají výkonnější mixéry řízeny elektronicky a používají předprogramované mixovací režimy pro určité druhy surovin. Během mixování tak samy upravují svou rychlost a dokážou bez zásahu uživatele veškerý obsah džbánu dokonale rozmělnit. Na trh je uvedl například značka Electrolux, ETA nebo Kenwood.

Tyčové mixéry

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

Spiralizéry

Nastupující prodejní hit nabízí funkci, kterou většina robotů nebo food procesorů nemá – vytváří ze zeleniny nebo ovoce tenké „šňůrky“, jež rozehrají na talíři barevné představení a učiní jídlo zábavnějším. Ozvláštní tak saláty a možná díky nim přimějete děti, aby zeleninu konečně snedly.



SPIRALIZÉR KENWOOD

Jedním z výrobců, kteří uvedli letos na trh takzvaný spiralizér, je britská značka Kenwood. Její model obsahuje 3 nástavce pro tenké nudle, širší ploché nudle a široké ploché stuhly. Hledejte ho pod označením FGP203WG. Doporučená cena: 1 990 Kč.

GfK: Výdaje za drobné spotřebiče rostou

Za první polovinu roku 2016 se na českém trhu zvedl obrat za 12 skupin drobných domácích elektrospotřebičů meziročně o 13 %. Růst v hodnotě zaznamenal v rámci panelového trhu¹ sortiment péče o tělo, o domácnost i drobné kuchyňské spotřebiče. Největší podíl na celkových tržbách si zajistily vysavače s 28 %, kuchyňské roboty a mixéry s 19 % a kávovary se 14 %.

Prodává se v průměru dražší sortiment

Přestože prodej v kusech u části sledovaného sortimentu meziročně klesl, v hodnotě vykázalo přírůstek 11 sledovaných produktových skupin, výjimkou byly pouze odšťavňovače s lisy na citrusy. I ty však zaznamenaly na úrovni celé skupiny nárůst průměrné ceny, na úrovni segmentů skupiny nárůst hodnoty u šnekových odšťavňovačů.

Stolní mixéry v popředí zájmu

Konkrétně odšťavňovačům do určité míry konkurovaly stolní mixéry – vyžívané také pro přípravu smoothies – u kterých se meziroční nárůst v objemu i hodnotě přiblížil k necelému trojnásobku. Jejich prodej se do celkových tržeb za skupinu kuchyňských robotů a mixérů promítl v první polovině letoška 27 %, v květnu a červnu dokonce třetinou.

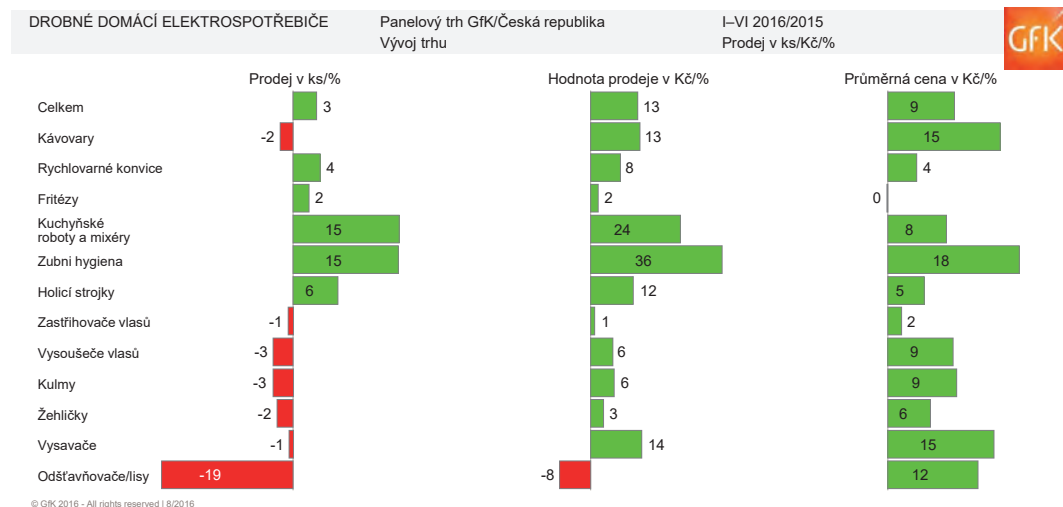
Zájem o tradiční roboty neklesá

Ačkoliv stolní mixéry ubraly tržní podíl ostatním kuchyňským robotům a mixérům, segmentu tradičních kuchyňských robotů (svislý otočný nástavec je do otevřené pracovní nádoby přiváděn shora) se daří i nadále. Zvedla se poptávka, tržby narostly zhruba o desetinu a rovněž průměrná cena se meziročně mírně zvýšila na částku 5 900 korun.

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

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

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



© GfK 2016 - All rights reserved | 8/2016

258920/15

INZERCE

Tefal
OptiGrill™+

VŽDY PERFEKTNÍ VÝSLEDEK GRILOVÁNÍ
od krvavého po dobře propečený



Jediný grill, se kterým jídlo nikdy nespálíte. Určíte typ pokrmu, Optigrill změří šířku masa a přizpůsobí čas a teploty grilování. V průběhu vás informuje, jak je pokrm propečen.



Automatické programy na pannini, ryby, drůbež, steak, mleté maso a drůbeží maso.

INOVACE



S OPTIGRILLEM TEFAL
Léto nikdy nekončí!

Domácí spotřebiče Bosch – jednoduchá cesta k dokonalým výsledkům při přípravě jídla



DOKONALÁ PŘÍPRAVA JE ZÁKLAD

Při každém pečení je základem dokonalá příprava. Malé spotřebiče Bosch jsou vždy po ruce, když potřebujete pomoci s přípravou chutných jídel. Kuchyňský robot **Bosch MUM5** probudí vaši vášeň pro vaření. S výkonem motoru 1000 W jsou dobré výsledky pečení a vaření téměř jistotou. Díky tomuto výkonu si poradí až s 1 kg mouky s přísadami. Zvládne tak až 2,7 kg piškotového těsta anebo až 1,9 kg kynutého těsta. Robot je vybaven unikátním 3D planetárním systémem míchání MultiMotionDrive, kdy se míchací metly pohybují ne ve dvou, ale ve třech směrech současně. Tím je zajištěno rychlé a rovnoměrné míchání s těmi nejlepšími výsledky. Systém EasyArm Lift navíc zajišťuje snadnou manipulaci s multifunkčním ramenem robotu a snadnou a rychlou výměnu příslušenství. A právě široká paleta volitelného příslušenství je to, co dělá z kuchyňského robotu MUM toho správného a všestranného pomocníka v domácnosti. Příslušenství není jen praktické, ale postará se o to, aby fantazie při vaření neměla hranice. Všem, kteří berou vaření a pečení jako nedílnou součást svého života, poskytují optimální podporu pro rychlou a snadnou přípravu nejrůznějších druhů jídel.

PERFEKTNÍ VÝSLEDKY PEČENÍ JSOU SAMOZŘEJMOSTÍ

Řada vestavných spotřebičů **Bosch Serie 8** výrazně ulehčí práci v kuchyni a starosti s pečením, vařením a dokonce i s úklidem. Už nemusíte hledat v kuchařce na jakou teplotu nastavit troubu, kontrolovat každých pár minut pečení, plechy s cukrovím anebo se trápit s čištěním trouby.

Vestavné spotřebiče Serie 8 kombinují nejmodernější technologie s nadčasovým designem a maximální uživatelskou přívětivostí. Ovládání usnadní intuitivní nerezový ovládací prstenec, přehledný dotykový TFT displej s vysokým rozlišením a tlačítka TouchControl pro přímou volbu. S funkcí Bosch Assist navíc získáte skvělého pomocníka při výběru správného programu pečení sladkých a slaných pokrmů. Stačí si jednoduše vybrat požadované jídlo a stisknout „Start“, o nastavení druhu ohřevu, teplotu a dobu pečení se trouba postará sama.

Funkce **PerfectBake** neustále sleduje vlhkost vzduchu a celý proces pečení přizpůsobuje automaticky. Díky této funkci trouba sama vyhodnotí, kdy je jídlo hotové, a vypne se. Vše od koláčů a buchet až po chléb budete mít dokonale upečené, aniž byste museli přemýšlet o druhu ohřevu, teplotě a délce pečení a průběh pečení kontrolovat.

Pokud chystáte pokrm z masa, drůbeže nebo ryb, oceníte teplotní sondu **PerfectRoast**, která umí sledovat vnitřní teplotu masa zároveň na třech místech, nejen v jednom bodě jako tradiční sondy. Tím je zaručeno, že nedochází k chybám v měření a jídlo je dokonale upečené.

Jednou z praktických funkcí trub je bezpochyby funkce **EcoClean Direct**, díky níž je namáhavé a často neúčinné čištění minulostí. Speciální vrstva z velmi jemných keramických částic na vnitřních stěnách trouby během provozu absorbuje mastnotu a rozkládá ji pomocí oxidace. Je to velmi praktické, protože vrstva se obnovuje při každém zahřátí trouby, a to po celou dobu životnosti spotřebiče.

S produktovou řadou Bosch Serie 8 si můžete vybavit malou i velkou kuchyni. Modelová řada zahrnuje spotřebiče standardní nebo kompaktní velikosti. Volit můžete také z nabídky kombinovaných spotřebičů, jako je kombinace klasické a parní trouby, nebo trojkombinace klasické a mikrovlnné trouby s přidanou parní funkcí.



Chytrý OptiGrill od Tefalu vám nedovolí spálit maso



Češi milují grilování. O tom není pochyb. Jde však o sezónní aktivitu provozovanou nejčastěji v letních měsících. Mnoho lidí si proto v poslední době pořizuje kvalitní elektrické grily, aby mohli alespoň částečně navodit atmosféru grilování i během chladnějších a deštivějších částí roku. Produktový manažer Martin Kuděla ze společnosti Groupe SEB, do jejíž rodiny značka Tefal patří, nám proto představil unikátní OptiGrill a nejen to, zasvětil nás také do současných trendů na trhu malých domácích spotřebičů do kuchyně.

Značka Tefal patří mezi nejznámější na trhu jak v kategorii malých domácích spotřebičů, tak varného nádobí a dalšího vybavení kuchyně. Jak si ale stojí v silné konkurenci, které během posledních deseti let přibýlo? Máte pravdu, že konkurentů přibýlo a v mnoha kategoriích malých domácích spotřebičů je opravdu silná konkurence, navíc často těch nejlevnějších výrobků. Je proto těžší a těžší se na trhu prosadit, nicméně my si nadále držíme silné pozice v kategoriích žehlení, grilování a fritování. Zcela výsadní pozici máme například v kategorii

horkovzdušných fritéz, již jsme vlastně vytvořili. V přípravě kávy je to podobné, protože naše značka Krups dodává kávovary jak pro systém Nescafé Dolce Gusto, tak Nespresso. Současně vyrábí automatické i pákové kávovary na zrnkovou nebo mletou kávu.

Tefal patří mezi průkopníky. Už 60 let často uvádí na trh nové nebo výrazně inovované výrobky, které vytvoří zcela novou produktovou kategorii. Další firmy vás pak jen následují. Jaké výrobky tohoto typu patří ve vašem portfoliu mezi nejúspěšnější? Nepochybně jsou to nepřilnavé pánve. Zde je Tefal zkrátka pojem. Z novějších kategorií dochází k průlomu na trhu s grily. Je to samozřejmě dáno jak růstem celé kategorie, tak naší bohatou nabídkou běžných grilů i těch funkčně unikátních, jako je OptiGrill. Ten je jediným grilem na trhu s předdefinovanými programy zajišťujícími, aby byl výsledek pečení přesně takový, jaký uživatel očekává. Tak například chcete připravit steak – na OptiGrillu stačí nastavit, zda ho chcete krvavý, medium nebo propečený. Gril sám zvolí nejvhodnější způsob přípravy, během níž upravuje teplotu tak, aby bylo maso uvnitř správně propečené a současně nebylo na povrchu spálené. Gril automaticky sníží teplotu, když je maso hotové. Pokud si zrovna někam odběhnete, je steak udržován teplý. OptiGrill značky Tefal vám zkrátka nedovolí nic zkazit a vždy zajistí perfektní výsledek. A nejde jen o steaky, ale i další pokrmy, jako jsou panini nebo kuřecí křídla. Samozřejmě s ním

můžete grilovat také manuálně. Aktuálně jsme ještě uvedli na trh nový vylepšený model s přesným manuálním nastavením teploty na 80, 180, 220 a 250 stupňů, což se hodí například při grilování zeleniny. A pro příští rok pak chystáme v této řadě ještě jednu novinku, která opět posune celý trh o kus dál. Nemohu však teď říct žádné podrobnosti.

V posledních letech dochází k jakési renesanci domácího vaření, s níž se pojí i zvýšené prodeje kuchyňských robotů a mixérů. Jak jste na tento trend reagovali vy?

Přiznávám, že v kategorii kuchyňských robotů nepatříme mezi nejsilnější hráče. Přesto máme nabídku vysoce konkurenceschopnou. Naše roboty jsou designově zajímavé a je k nim k dispozici bohaté příslušenství vysoké kvality. Kupříkladu naše háky pro hnětení těsta jsou velmi pevné, ve stejné kvalitě, jakou nabízejí výrazně dražší konkurenční značky. V kategorii robotů do 10 tisíc korun máme tedy rozhodně co nabídnout a pro běžné domácnosti jde o skvělé řešení. Vždyť naše šlehačí metlička dokáže zpracovat ve velké míse i pouhý jeden bílek. Připočítejte ještě to, že jsme zavedená značka s kvalitním servisem, u něhož má zákazník jistotu, že se mu o robot postará i za 10 let. Něco takového nemohou obchodní značky s odběrem produktů z čínských továren třetích stran nabídnout.

Ve vaší nabídce nás zaujal kuchyňský robot Tefal Cuisine Companion, který suroviny nejen zpracuje, ale i uvaří. Můžete nám tento výrobek blíže představit?

Veškeré automatické spotřebiče včetně robotů, hrnců, polévkovače a další techniky jsou kategorií budoucnosti. V současnosti jde o velmi malý trh, který spotřebitelé v Česku opomíjejí. Překážkou jsou vysoké ceny výrobků i to, že s podobným výrobkem nemají žádné zkušenosti. Do budoucna se bude jistě rozvíjet, protože na západních trzích jsou tyto spotřebiče poslední roky opravdovým hitem. Důvod? Lidé mají stále méně času, jenže na druhou stranu chtějí jíst zdravé jídlo z čerstvých surovin. To jsou dvě specifika současného života, která stojí v opozici. Automatizovaná příprava, kdy například do našeho Cuisine Companion jen vložíte suroviny, ty robot následně zpracuje a tepelně upraví, tento střet současných trendů elegantně řeší. Důležité pro celý trh bude, aby byly tyto výrobky ve větší míře prezentovány v prodejnách, lidé se sami přesvědčili, jak fungují, a ochutnali jídlo v nich připravené. Jedině to je může pro tuto kategorii nadchnout.

Co z hlediska trendů a nastupujících produktů očekáváte od roku 2017 v kategorii kuchyňských spotřebičů?

Jak už jsem před chvílí naznačil, novinky očekávejte v oblasti grilů a v oblasti mixérů. V přípravě jídla chceme pomoci našich výrobců maximálně usnadnit celý proces a přispět k tomu, aby lidé jedli a vařili doma, aniž by tím trávili příliš mnoho času. To se bude promítat do našich aktivit v kuchyňských spotřebičích celkově.

LG VESTAVNÉ SPOTŘEBIČE



Pozvedněte proces pečení a vaření na novou úroveň díky inovativním technologiím od LG. S celou řadou funkcí jako EasyClean™, konvekční pečení s přesným řízením teploty nebo Smart ThinQ, LG změní váš způsob přípravy jídel.

Inovace pro lepší život



Lepší pečení,
snadné čištění



Kenwood Chef XL Titanium: Poslední krok evoluce?



Značka Kenwood v příštím roce oslaví 70 let existence a můžeme předpokládat, že oslava bude skutečně vydařená vzhledem k tomu, jaké novinky uvádí britský výrobce na trh již letos.

Technologický skok

Pokud si někdo myslel, že kuchyňský robot už nemá čím překvapit a že výrobky v této kategorii mohou tak nanejvýš změnit barvu, aby uspokojily poslední módní trendy, tak se spletl. Britský výrobce kuchyňských robotů Kenwood neustrnul a neustále přináší technologické inovace i do tohoto segmentu. Poslední novinku uvedl na trh letos na podzim a model Chef XL Titanium se rázem stal špičkou ve své kategorii. Tento kuchyňský robot osloví každého, kdo se opravdu vyzná v kuchyni, zejména pak pokud je jeho doménou pečení. Tento robot totiž myslí na každý detail, který může usnadnit člověku práci a co víc, ještě posunout jeho schopnosti dál. Roboty Kenwood jsou určeny pro domácí využití, přestože svojí robustností mohou někomu připadat jako profesionální přístroje. Rozhodně ale svému majiteli budou přinášet profesionální výsledky, a to díky celé řadě technických detailů, na které při výrobě Kenwood myslel.

Profesionální přístup

Kenwood novou řadu Titanium osadil inovovanými motory, které se vyznačují bezkonkurenčním výkonem 1700 W a přitom jsou velmi tiché s minimem vibrací. Už jenom tento parametr posunuje roboty Titanium daleko před konkurenci, ale Kenwood šel ještě dál. Díky dlouhodobé spolupráci s profesionály po celém světě, mezi které se řadí i slavní šéfkuchaři a držitelé michelinských hvězd jako Raymond Blanc (Francie), Moreno Cedroni (Itálie) či Radek Kašpárek (Česká republika), získal britský výrobce řadu podnětů, jak přizpůsobit kuchyňské roboty potřebám svých zákazníků.

Do nové řady robotů Titanium proto implementoval funkci osvětlení pracovní mísy. Tato jedinečná funkce umožní všem uživatelům přesnou kontrolu nad tím, co zrovna v robotu připravují. Není tedy nutné pokaždé zdvihat rameno robotu a kontrolovat tuhost vyšlehaného sněhu nebo konzistenci krému. Díky dotykovému spínači umístěnému na horní části ramene robotu si do mísy snadno posvítíte. Tato inovace byla do robotu přidána na základě několikaletého vývoje, tak aby finální osvětlení nezahřívalo suroviny a nezkreslovalo jejich reálnou barvu. Tato funkce je skutečným skokem v evoluci kuchyňských robotů a vzhledem k celkovému přínosu značky Kenwood v tomto segmentu, rozhodně ne posledním.

Precizní ovládání

Precizní elektronická kontrola rychlosti se u robotu Chef XL Titanium aktivuje pomocí tlačítka start/stop a poté lze zvolit 6 rychlostních stupňů, které na sebe plynule navazují, takže nárůst otáček je pozvolný a lépe se tak kontroluje. Robot disponuje také extra pomalou rychlostí určenou pro jemné zapracování surovin a zároveň i pulsní rychlostí, která naopak vyvine maximální rychlost v okamžiku.

Výkon, který tento robot poskytuje, jde ruku v ruce s výkonnými metlami SystemPro™, kterými je robot vybavený: nerezová K-metla, pevná nerezová šlehací metla a nerezový spirálový hnětací hák. Tyto robustní silné metly doplňují další dvě pro specifické úkoly: flexibilní metla na krémy a speciální cukrářská metla pro jemné promísení. S těmito dvěma metlami je hračka připravit moučníky té nejvyšší úrovně s lehkostí a úsporou času.

Všechny metly jsou výškově nastavitelné, a proto si hravě poradí i s minimálním množstvím surovin. Je to právě také šíře nástavců v základním balení a jejich dokonalé zpracování, které je u značky Kenwood jedinečné. Každý nástroj byl vytvořený tak, aby perfektně zastal konkrétní práci. A i tady se Kenwood inspiroval profesionálními postupy a nástroji, které pak implementoval

do vývoje míchacích nástrojů. Každého kuchaře pak nadchne extra velká pracovní mísa o celkovém objemu 6,7 l ve které lze zpracovat až 2 kg mouky na tuhá těsta.

Globální lídr

Trh s kuchyňskými roboty se v posledních letech velmi rozrostl a výrobky do tohoto segmentu začaly uvádět i výrobci, kteří do té doby s kategorií neměly žádnou zkušenost. V takové situaci je důležité mít stejně jako Kenwood něco navíc, podle čeho jste nezaměnitelní: „Kenwood musí zůstat značkou s referenčními technologiemi, něčím „navíc“. Co to znamená konkrétně?“, ptá se Andree Natale, generální ředitel De'Longhi Praga, obchodního zastoupení pro značku Kenwood, a zároveň odpovídá: „V první řadě výkon, konstrukční kvalitu a udržení anglické tradice, jíž se značka pyšní. Na základě toho jsme vyrobili nový Chef XL Titanium s nejvyšším výkonem na trhu, a to 1700 W. Přidali jsme unikát v podobě osvětlení mísy a dodáváme ho s metlami z nerezové oceli

v nejvyšší kvalitě. Stačí, aby vzal obchodník nebo spotřebitel příslušenství do ruky, a podle jeho hmotnosti hned pochopí, co mám na mysli.“

Kvalita a design

Kvalita je u značky Kenwood jednoznačně na prvním místě a spotřebitel ji dokáže náležitě ocenit, také proto je britský výrobce kuchyňských spotřebičů globální jedničkou na trhu kuchyňských robotů. Chef XL Titanium se od ostatních kuchyňských robotů hned na první pohled odlišuje také designem. Precizní zpracování a materiály té nejvyšší kvality nedávají pochyb o tom, že se jedná o nejdokonalejší kuchyňský robot současnosti. Mimořádný design výrobku byla také patřičně oceněna, když robotu Kenwood Chef XL Titanium bylo uděleno ocenění iF Gold Award. Toto vítězství přivedlo značku Kenwood ke vstupu do „síně slávy“ v mezinárodním designu a Kenwood je tak uveden v nejnovější mezinárodní iF klasifikaci značek na pozici 33.

Důraz na design je pro britskou značku charakteristický, vzniká totiž stále pod rukama britských designérů, kteří sídlí na jihu Anglie v městě Havant, kde probíhá zároveň i vývoj a testování nových produktů, než jdou do sériové výroby. Andrea Natale z obchodního zastoupení značky také prozrazuje: „V březnu 2017 přijdeme s celou novou řadou různých spotřebičů Kenwood v kovu s designem inspirovaným britskou tradicí“.

Kuchyňské roboty Kenwood Chef XL Titanium přicházejí na trh ve dvou variantách:

Chef XL Titanium KVL8470S:

balení obsahuje 5 míchacích nástrojů, mixér, mlýnek na maso, food processor, lis na citrusy a mini chopper

Chef XL Titanium KVL8400S :

balení obsahuje 5 míchacích nástrojů, mixér, mlýnek na maso a food processor.

Více na www.kenwoodworld.cz



INSPIRUJÍCÍ VÝKON

Nový Chef XL Titanium s unikátní funkcí osvětlení pracovní mísy a bezkonkurenčním výkonem 1700 W přináší preciznost a všestrannost do vaší kuchyně. Je vybavený míchacími nástroji z nerezové oceli a lze k němu připojit dalších více než 20 nástavců. Nový Chef XL Titanium přinese světlo do vaší kuchařské rutiny a probudí ve vás kreativitu.

www.kenwoodworld.cz

**CHEF XL
TITANIUM**

Power to Inspire



KENWOOD

Tichý a výkonný mixér s 20 000 ot./min

Stolní mixér Bosch SilentMixx Pro MMB66G3M

Díky inovativnímu systému redukce hluku je tento stolní mixér nejtišším mixérem od značky Bosch na trhu. Pohání ho motor s příkonem 900 W, přičemž suroviny stroj zpracovává v tepelně izolované nádobě o objemu 2,3 l ze skla ThermoSafe. Džbán je vhodný pro přípravu horkých polévek i studených nápojů. Mixér nepostrádá plynulou regulaci chodu a 3 automatické programy – drcení ledu, sekání a režim High-Speed se zvýšením otáček na až 20 000 za minutu pro zpracování mraženého ovoce a tvrdé zeleniny. Nůž EasyClick zajistí nejen skvělé výsledky, ale také snadnou údržbu, protože je snadno vyjímatelný. Součástí příslušenství je sekáček a filtr pro přípravu smoothie.

Doporučená cena: 4 490 Kč



Polévka rychle a bez námahy

Polévkovač Tefal Easy Soup BL841138

Chcete téměř bez námahy vyřešit v pracovním týdnu rychlou večeři pro celou rodinu? Bezpochyby vám s tím pomůže tento automatický polévkovač značky Tefal. Na pouhý stisk tlačítka připraví krémovou polévku, polévku s většími kousky jídla, ovocná pyré i za studena mixované polévky. Vy jen vložíte nakrájené suroviny, koření, zalijete vodou, zvolíte program a do 30 minut máte uvařeno. Kapacita polévkovače je 1,2 l, což odpovídá zhruba 4 porcím. Přístroj je vhodný i pro výrobu maso-zeleninových a ovocných příkrmů pro děti. Jeho povrch zůstává chladný a nehrozí, že by se o něj kdokoli popálil.

Doporučená cena: 3 299 Kč



Mikrovlnka, která dokáže nahradit běžnou troubu

Multifunkční mikrovlnná trouba Samsung MC32K7055CT

Značka Samsung zařadila do své nabídky letos v září nadstandardně vybavenou novinku, která přichází s některými inovativními technologiemi. Jednak používá systém HotBlast pro rovnoměrnější a rychlejší propečení pokrmu pomocí distribuce horkého vzduchu shora přímo na jídlo a jednak systém SLIM FRY kombinující gril a horký vzduch, zajišťující křupavost a šťavnatost, například hranolků bez přidaného oleje. Trouba má objem 32 l, otočný talíř s průměrem 34,5 cm, poskytuje mikrovlnný výkon 900 W a gril s příkonem 1500 W. Zajímavá je u ní možnost vypnout otáčení talíře a použít v jejím prostoru obdélníkové nádoby, které pojme více jídla. Dokonce v ní pomocí speciálního programu vyrobíte domácí jogurt.

Doporučená cena: 9 999 Kč



Chytrá automatika a mimořádná ochrana choulostivého skla

Plně integrovaná myčka Beko DIN 29332

Nejvyšší model zcela zabudovaných myček značky Beko používá spolehlivý invertorový motor Pro Smart (10 let záruka) a senzorickou technologii, která v automatickém mycím programu vyhodnocuje stupeň zapsnění nádobí, a podle toho optimalizuje spotřebu vody, její teplotu i spotřebu energie při zajištění perfektního výsledku. Myčka současně používá takzvané turbo sušení ventilátorem a technologii GlassShield zabráňující korozi skla. Vejde se do ní 13 sad nádobí, potěší samostatnou příborovou zásuvkou a poskytne uživateli 9 programů. Kromě automatického například i režim Quick & Clean, kdy umyje plnou náplň za 58 minut.

Doporučená cena: 16 990 Kč



Velký objem a moderní smart funkce

Multifunkční trouba Candy ELITE FXE 825 X WIFI

Domácích spotřebičů s konektivitou a propojením s chytrým telefonem nebo tabletem přibývá. Pestrou paletu jich má italská značka Candy. Zde představujeme multifunkční troubu v energetické třídě A s velkým objemem 78 l. Nastavovat, ovládat a monitorovat ji můžete na dálku díky technologii SimplyFi. Stačí si jen do chytrého telefonu nainstalovat patřičnou aplikaci, která vám také poradí s recepty, provede vás přípravou jídel, upozorní na ukončení pečení a nabídne spoustu dalších funkcí, které nejsou u běžných trub možné. V její výbavě nechybí teleskopické pojezdy ani jemně dovíraná dvířka.

Doporučená cena: 16 990 Kč



Unikátní mixér s pohyblivou mixovací nohou a čepelí

Týčový mixér Braun MultiQuick9 MQ9087X

Velkou letošní novinkou v portfoliu německé značky Braun jsou mixéry s technologií ACTI-VEBlade, u nichž se při přitlačení směrem dolů posune celá noha včetně nože blíže dnu nádoby. Tím je dosaženo ještě dokonalejšího a účinnějšího zpracování všech surovin. Nemalý vliv na to má i 1000W motor, možnost plynulé regulace chodu a systém proti rozstříkání surovin. Představovanou vlnkovou loď dodává Braun s bohatým balíčkem příslušenství. Dokáže proto zastoupit kuchyňský robot. Balení obsahuje vedle nerezové mixovací nohy ještě 1,5l mixovací nádobu, šlehací metlu, metlu na bramborové pyré, 350ml sekáček a 600ml food processor.

Doporučená cena: 4 990 Kč



Trouba, kterou vyčistíte bez námahy pouze čistou vodou

Multifunkční trouba LG LB645479T

Loni vstoupila značka LG na trh vestavných spotřebičů a uvedla některé velmi zajímavé modely včetně této trouby s vnitřním objemem 67 l a energetickou třídou A. Pokud si troubu půjdete prohlédnout, určitě vás překvapí modrou barvou svého pečicího prostoru a příslušenství. Ta je dána technologií EasyClean, díky níž na stěnách neulpívá mastnota – lze ji odstranit s použitím obyčejné vody a žínky. Trouba dále nabízí české menu, automatické programy, přesně řízenou teplotu pečení a množství tradičních pečicích funkcí, jako je gril, horký vzduch apod. Do spotřebiče můžete nahrávat nové programy a provádět jeho diagnostiku pomocí chytrého telefonu a technologie NFC.

Doporučená cena: 19 990 Kč



Jedinečný design, pokročilé technologie a nízká spotřeba

Volně stojící chladnička s mrazákem dole Hotpoint XH8 T3Z XOJZV

Toužíte po chladničce, která se bude svým designem vymykat, ale současně nabídne ty nejmodernější funkce a nejvyšší kvalitu uchovávání potravin? Odpovědí může být tato novinka značky Hotpoint. Kompletně bezmrazová chladnička je v elegantním nerezovém provedení a ozvláštňuje ji široké vertikální madlo s reflexním povrchem a integrovaným ovládáním s displejem. Chladnička používá systém Active Oxygen, kdy v pravidelných intervalech vypouští do chladicí části molekuly aktivního kyslíku, které prostor hygienicky čistí a pomáhají udržet potraviny déle čerstvé. Praktická je také multifunkční zásuvka (nulová zóna, superchlazení, nebo bezpečné rozmrazování) a mrazicí část vhodná pro rychlé a bezpečné zamrazení právě uvařeného jídla o teplotě až 70 °C. Chladnička má objem 235 l/105 l a za chodu vydává hluk na úrovni 37 dB(A).

Doporučená cena: 22 990 Kč

257263/14

INZERCE

Jsme oficiální
partner
každého dne

Vařit můžete v každé kuchyni.

Vařit snadno a rychle v kuchyni se spotřebiči Beko.

bekocr.cz

Až budete plánovat kuchyň podle svého stylu, podívejte se na vestavné trouby, varné desky a myčky Beko. Kromě zajímavého designu mají spoustu chytrých technologií, které každý den šetří vaši práci a časem.



ANKETA: Moderní technologie pronikají ve velkém i do domácích spotřebičů. Některé inovace se však časem ukážou jako slepá větev vývoje. Jakou pokrokovou technologii v kategorii spotřebičů pro vaření nebo přípravu jídla považujete ve svých spotřebičích za skutečně praktickou?



Petr Donát
produktový školitel
Beko

Moderní technologie v domácích spotřebičích musí mít praktický přínos pro zákazníka, jinak jsou zbytečné. To je filozofie, kterou se řídí značka Beko. Za jednu z nejlepších technologií v našich troubách považují Split&Cook, protože umožňuje pečení dvou naprosto odlišných pokrmů, dvěma odlišnými způsoby. To vše v jedné troubě a při rozdílu teplot až 80 °C. Funguje to tak, že troubu o objemu 80 l rozdělíte izolačním plechem na dvě menší trouby, kdy obě mají svůj vlastní ventilátor s kruhovým topným tělesem. Tím zákazník získá dvě horkovzdušné trouby nad sebou. Izolační plech zabráňuje i míchání vůně, a tak lze péct dva naprosto rozdílné pokrmy, například rybu a koláč. Zároveň můžete péct dvěma rozdílnými způsoby pečení, což ovšem není jediný benefit technologie Split&Cook. Kdykoli můžete využít pouze jednu menší troubu a ušetřit tím až 40 % elektrické energie, kterou byste použili pro pečení jednoho plechu ve velké, nerozdělené troubě.



Jan Herian
produktový školitel
BSH domácí spotřebiče

Domácí spotřebiče Bosch a Siemens disponují řadou inovativních senzorových technologií a automatických funkcí, díky kterým je příprava pokrmů jednodušší, pohodlnější a přesnější. Za vyzdvihnutí jistě stojí senzory PerfectBake a PerfectRoast u pečicích trub Bosch Serie 8. Tyto senzory automaticky přizpůsobují celý proces pečení a samy vyhodnotí, kdy je jídlo hotové, a troubu vypnou. Funkce Bosch Assist automaticky nastaví nejvhodnější způsob ohřevu, teplotu a dobu pečení v závislosti na zvoleném pokrmu. U indukčních varných desek jsou to senzory PerfectFry a PerfectCook. Tyto senzory při přípravě pokrmů přesně ohlídají správnou teplotu, takže se nic nepřipeče ani nevykypí. Díky senzoru

PerfectCook lze nastavit požadovanou teplotu dokonce na úrovni stupňů Celsia, které se zobrazují na varné desce.



Kateřina Cermanová Smolová
Brand manažerka Kenwood
De'Longhi Praha

Přestože je Kenwood tradiční značkou, která působí na trhu téměř 70 let, nikdy neustrnul ve vývoji a v průběhu let přinesl zásadní inovace do segmentu kuchyňských robotů. Od všestrannosti, kdy uměl v roce 1950 robot Chef nejen míchat těsto, ale také mixovat či strouhat, přes elektronickou kontrolu rychlosti, kterou jsme do robotů implementovali v 70. letech minulého století, až po zabudované indukční vaření, které jsme představili v roce 2010 u modelu Cooking Chef. Nyní přichází na trh další převratná inovace v řadě robotů Chef XL Titanium, kterou je osvětlení pracovní mísy. Tato funkce umožní precizní kontrolu na konzistenci surovin v pracovní míse, kterou ocení zejména všichni, kteří rádi pečou. Osvětlení je navrženo tak, aby nezahřívalo suroviny v míse a jeho barva nijak nezkrášlovala skutečnou barvu ingrediencí.



Martin Kuděla
produktový manažer
Groupe SEB

Za velmi pokrokovou považují chytrý gril OptiGrill. Jde o elektrický gril značky Tefal, který má jako jediný naprogramované teploty a časy grilování pro 6 typů potravin – panini, ryby, kuře, červené maso, mleté maso, drůbeží maso. OptiGrill od Tefalu pozná, jak je vložena surovina široká, jakou má teplotu, a poté přizpůsobí čas a teplotu samotného grilování. V průběhu vás barevným indikátorem a zvukem informuje, jak máte jídlo upečené. U steaků jsou to stupně rare, medium nebo well-done. Jídlo s ním nikdy nespálíte, protože na konci grilování OptiGrill sníží teplotu a udržuje pokrm teplý. Umí grilovat i mražené suroviny

nebo pracovat v manuálním režimu. Uživatelé tak mohou jednoduše grilovat s kontrolou teploty a času, aniž by docházelo ke zbytečnému přepalování tuků odkapávajících do misky. OptiGrill zkrátka připravuje všechna jídla zdravě.



Jiří Bochníček
produktový specialista a školitel
LG Electronics

Za mimořádně praktickou technologii, kterou nabízejí vestavné spotřebiče LG, považují úpravu EasyClean umožňující bleskurychle a snadno čistit vnitřek trouby pouze čistou vodou. Že nemá trouba úplně standardní vnitřní povrch, poznáte podle jasně modré barvy pečicího prostoru i pekáčů. Speciální smalt ACE (Aqua Cleaning Enamel) má vysokou hustotu a jeho molekuly přitahují vodu. Stačí do trouby nastříkat 150 ml vody, zapnout program EasyClean a během 15 minut proběhne při 80 °C čistící proces. Vnitřek trouby pak opravdu stačí vytrít utěrkou. Oproti pyrolýze tak ušetříte mnoho času a energie, navíc je čištění zcela ekologické a bez chemie. Tato technologie skvěle funguje, což jsme prezentovali na mnoha výstavách a akcích. Protože je čištění trouby velice neoblíbená činnost, věřím, že si technologii EasyClean zákazníci oblíbí.



Tomáš Brida
produktový manažer
Samsung Electronics Czech and Slovak

Velmi praktické a inovativní technologie nabízíme v našich mikrovlnných troubách. Mnoho lidí ani netuší, jak pokročilé technologie tyto trouby používají. Dokážeme s nimi totiž nahradit různé další spotřebiče a zároveň připravit pokrmy zdravěji. Tak například vybrané trouby Samsung dokážou na základě vlhkosti v pečicím prostoru přizpůsobovat přednastavený program, aby byl pokrm na konci přípravy dokonale šťavnatý a současně křupavý. To vše zdravě s minimálním množstvím oleje. Jedná se o technologii SLIM FRY,

s níž v podstatě nahradíte fritézu. Za velkou a důležitou novinku považují technologii Hot-Blast, představující úplně nový způsob přípravy jídel. Pomocí zdokonaleného proudění horkého vzduchu výrazně zkracuje dobu pečení pokrmu. Vzduch totiž proudí na pokrm i shora – kromě rychlosti přípravy je výhodou ještě rovnoměrnější propečení pokrmu při zachování jeho šťavnatosti.



Alena Počárovská
marketingová manažerka
Candy Hoover

Obecně je nyní asi největším trendem v oblasti domácích spotřebičů rozvoj chytrých spotřebičů, potažmo chytré domácnosti. Spotřebiče řízené přes Wi-Fi síť anebo jiným způsobem propojené s telefonem či počítačem jsou už v současné době poměrně časté. Za skutečně pokrokovou mohou označit naši nejnovější troubu Candy Experion,

představenou na veletrzích EuroCucina a IFA, která má místo klasických dvířek obrazovku a uvnitř trouby je kamera, která promítá, co se děje ve vnitřním prostoru, přímo na dvířka. Tato inovace je ve skutečnosti velmi praktická, protože nemusíte zbytečně otevírat dvířka trouby během pečení a pouštět do prostoru chladný vzduch, ale dvířka zároveň fungují jako velký displej či obrazovka, kde je možné například vyhledávat přednastavené recepty a přehrávat si videa s postupem přípravy. Trouba poradí i s nastavením teploty a času podle druhu pokrmu. Samozřejmě je připojená k Wi-Fi síti a lze na jejím displeji plnohodnotně využívat internetové připojení. Můžete proto ve volné chvíli na dvířkách trouby třeba sledovat fotbalový přenos.



CANDY EXPERION
I na český trh se chystá hit letošních veletrhů domácích spotřebičů, který na sebe strhával mnoho pozornosti. Trouba Experion značky Candy má místo skla dvířek barevný dotykový displej. Provede vás recepty, usnadní nastavení a umožní přístup na internet. Prodávát by se měla začít v dubnu 2017.

revný dotykový displej. Provede vás recepty, usnadní nastavení a umožní přístup na internet. Prodávát by se měla začít v dubnu 2017.



Kamila Pavlíčková
Trade Marketing Manager Kitchen
Whirlpool CR

Za značku Hotpoint a nové portfolio vestavných spotřebičů bych vyzdvihla indukční varné desky a speciální nízkoteplotní funkce pro pohodlné a spolehlivé každodenní vaření. Díky intuitivnímu ovládání postačí jeden dotyk, kterým uživatel nastaví jednu ze čtyř automatických přednastavených funkcí. Využit lze režim rozpouštění, který zajistí ideální teplotu pro pomalé vaření či zahušťování omáček bez nepříjemného připalování. Pro recepty, které vyžadují přípravu hraničící s bodem varu, je též připravena stejnojmenná funkce. Naopak při potřebě rychlého uvedení do varu nabízí spotřebič ohřev při maximálním výkonu. Portfolio varných desek s těmito praktickými funkcemi je velmi široké a zákazníci mohou vybrat i modely v nadstandardní šíři 86 cm s několika flexibilními zónami.

Nákup na MAX.

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



SAMSUNG

Prostor na MAX.

Space Max Technology™

poskytuje lednici díky tenkým stěnám až o 30 % větší úložný prostor při zachování svých vnějších rozměrů.



TECHNOLOGIE SAMSUNG

TRUE NO FROST™

Rovnoměrné chlazení bez námrazy



Výkon, který inspiruje

Ikonický design Vás nadchne

Výjimečné technologie z Vás udělají šéfkuchaře

Nekonečná všestrannost podpoří Vaši kreativitu

Extrémní výkon a síla Vás nikdy nezklamou

Propracované detaily oceníte každý den

**CHEF XL
TITANIUM**

Power to Inspire



KENWOOD