

E15

Komerční speciál

Veletrh EuroCucina 2016 a domácí spotřebiče pro zdravé vaření



PARTNEŘI PŘÍLOHY

REDAKČNÍ PARTNER

GAGGENAU

KENWOOD

SELL

Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



Vážení čtenáři,

jaro je v plném proudu, dny se prodlužují, přibývá slunečního svitu, začíná sezóna chřestů, čerstvé zeleniny a určité očisty po zimním stravovacím hřešení. V dubnu se proto intenzivněji probouzí trh s domácími spotřebiči, jako jsou kuchyňské roboty, odšťavňovače, mixéry, ale i parní trouby a další. Letošní duben byl současně pro svět domácí techniky a kuchyňského vybavení o to významnější, že v italském Miláně proběhl veletrh EuroCucina, na němž vystavují jak výrobci kuchyní, tak výrobci spotřebičů. Aktuální speciál je proto pestrou směsí informací o budoucích trendech a chystaných novinkách spolu s prezentacemi zajímavých řešení, která si můžete pořídit do svých domácností už nyní. Mě osobně na veletrhu nejvíce zaujaly některé prototypy spotřebičů, chystané k uvedení až v roce 2017. Jsem sice vázán slibem mlčenlivosti, nicméně určitě mohu prozradit, že půjde o užitečné inovace. Současně přijdou na trh produkty ctící tradiční bílé provedení, ovšem s unikátním povrchem, takže rozhodně nepůjde o žádná nevzhledná bílá krabice.

Příjemné čtení přeje
Lubor Jarkovský



Kuchyňský design postihla na EuroCucině sterilita

Každé dva roky je v rámci Salone del Mobile neboli milánského veletrhu nábytku věnována část kuchyním a domácích spotřebičům. Letošní ročník přinesl velké překvapení v kuchyňském designu, z něhož čísel chlad a až přílišná přímočarost. Spotřebiče na výstavě byly zajímavé, nicméně žádná revoluční řešení nikdo nepředstavil.

EuroCucina – kuchyňský nábytek

Nebudeme přehánět, když řekneme, že EuroCucina letos šokovala zcela dominantní vlnou strohého, opravdu až sterilního designu, jemuž dominovaly jednoduché linie, kámen (ať už přírodní, nebo umělý), kov a případně sklo. Z kuchyní zmizelo příjemné dřevo a barvy – náhradou je chlad, ať už vyzařující z materiálů, nebo použitých barev. Dokonce i dřezy byly často tvořeny ze stejného materiálu jako pracovní desky a obě části dokonale splývaly dohromady.

Například expozici značky Rossana dominovaly mohutné kamenné desky, kde přímo v a z mate-



riálu desky byl vyroben dřez a vše obklopovaly černé skříňky a vodovodní baterie se zlatými prvky. Okázalé, leč bez života a bez emocí. O nic hřejivější a příjemnější nepůsobila expozice značky ELAM, kde byl k vidění soliterní pult pro přípravu připomínající podlouhlé laboratorní stoly. A v následujícím prostoru značky Dada se jen potvrdilo, že prazvláštní designové trendy nebudou výjimečnými úlety, nýbrž letošním standardem. Opět zde na návštěvníky čekal samostatný pult – umělý kámen, maximální strohost, chlad a nuda. To ale nebylo nic proti prezentaci španělské značky Porcelanosa. Člověk by si řekl, Španělé, to bude temperamentní zajímavý design kuchyní. Bohužel nikoliv a přesně naopak. Kuchyně připomínající učebnu chemie nebo biologie v dokonale bílé s jedním šedým pultem. Účelovost vyhnána do opravdového extrému, kdy prostor ztrácí základní prvky, které dělají domov domovem.

O nic lepší nebyl dojem ani u Italů, konkrétně studia Arrital, kde opět soliterní pult, tentokrát celokovový s industriálním nádechem, obsahoval dřez přímo z materiálu celého kuchyňského bloku, jinak nic. Prostě jen kovový kvádr.

A taková byla značná část veletrhu, jen málokdy člověk narazil na opravdu zajímavý design s jasným autorským otiskem. Raději se proto pojďme podívat na oblast domácích spotřebičů, kde byly k vidění zajímavější věci.

Technology For the Kitchen – domácí spotřebiče

Výrobci domácích spotřebičů nepřivezli do Milána žádné vyloženě revoluční výrobky, jejichž popisy a fotky by plnily stránky odborných médií. Přesto bylo na výstavě, na co se dívat, co si osahat nebo dokonce vyzkoušet. Zařazujeme mozaiku toho nejzajímavějšího.

Bosch, Siemens a Gaggenau

Německý výrobce BSH připravil v Miláně expozice pro všechny tři hlavní značky svého portfolia. Hodně nabito bylo v části Gaggenau, kde nás upoutal set trouby a parní trouby – druhá jmeno-



vaná obsahuje speciální systém vodního čištění (fotka vlevo).

Třicet let od svého uvedení na trh slaví trouba EB 300, která se stala natolik úspěšnou a žádanou, že ji Gaggenau v průběhu let pouze technologicky vylepšovala, ale v základu ponechala produkt věrný originálu. Nejnovější generace 90cm trouby s označením EB 388 nemohla na veletrhu v žádném případě chybět (fotka nahoře).

Značka Bosch prezentovala na místě plynové varné desky se zbrusu novou technologií FlameSelect – ta umožňuje výrazně přesnější regulaci výkonu než dosavadní konvenční řešení. V podstatě je nastavení stejně přesné jako u indukčních desek, přitom je ale díky plynu možné dodávky tepla ihned přerušit. Systém



je také přesně kalibrován, aby zvolený stupeň výkonu vždy poskytoval stejné množství plynu, a tedy i intenzitu tepla.

INZERCE

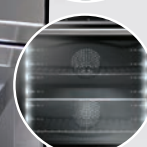
Nové vestavné trouby HOOVER

Vestavné spotřebiče řady **Vanity** vynikají elegantními tvary a kombinací skla a nerez v designovém provedení. Nové řešení konstrukce přináší nové možnosti ve vnitřním prostoru trub a navíc nabízí celou řadu nadstandardních funkcí a vlastností. Pro Vás posouváme standardy.

Naše nové produktové řady nabízejí kvalitní materiály, skvělé výsledky vaření, velkou kapacitu i originální design. Poznejte HOOVER.



Maxi trouba
s extra velkou
kapacitou 78 l



Dvojitá trouba
2 oddělené
pečicí prostory



Soft Close
pomalé dovírání
dvířek



LED osvětlení
ve dvířkách



Candy a Hoover

V prezentaci italské společnosti Candy jsme se zastavili zejména u vestavných trub, kde bylo nemožné přehlédnout troubu s displejem místo obyčejného skla. Nastavení programů je díky němu ještě přehlednější a pohodlnější. Z výrobků, které nejsou hudbou vzdálenější budoucnosti, se nám líbila například trouba Candy FCDE828VX s rozdělovačem vnitřního prostoru a dvěma ventilátory. Lze v ní péct dva pokrmy při různém nastavení teploty a způsobu pečení. Na místě byly k vidění také trouby s barevnými dotykovými displeji a bezdrátovým připojením do domácí sítě.



Electrolux

Nejvíce návštěvníků bylo soustředěno u superprémiových spotřebičů Grand Cuisine, na kterých zde vařili michelinští kuchaři. V expozici běžných spotřebičů Electrolux získaly poměrně nepřekvapivě velký prostor multifunkční parní trouby, které jsou jednou z produktových priorit značky už nějaký ten rok.



Chladicí technika je naopak pro Electrolux spíše okrajovější záležitostí. Přesto měla firma ukázat. Nové kombinované chladničky používají chytře řešený systém přihrádek ve dveřích – dají se různě skládat a posouvat jako skládačka.



INZERCE

Pro ambiciózní kuchaře **neexistují hranice.**

Gaggenau řada 400



The difference is Gaggenau.

www.gaggenau.com

GAGGENAU

Elica

Tradiční výrobce odsavačů par vystavil na veletrhu množství svých designových kousků, avšak největší počet zvědavců se nakonec shlukoval kolem této varné desky. Elica do jejího středu integrovala výkonný odsavač, který nasaje výpary z hrnců ve svém okolí. Zajímavé řešení pro kuchyně, kde z nějakého důvodu nelze instalovat standardní digestoř nebo je požadavkem skutečný minimalismus.

**Grundig**

Na veletrhu jsme tentokrát marně hledali tu-reckou značku Beko. V jižní Evropě evidentně přehodnotil její majitel Arçelik své priority, a tak vystavoval v Miláně pouze prémiovější spotřebiče značky Grundig. Na místě na nich vařil uruguay-ský šéfkuchař Matias Perdomo, oceněný michel-linskou hvězdou. Zda a kdy budou velké spotřebi-če Grundig dostupné na českém trhu, není stále známo.

**Nardi**

Tradiční italský výrobce varné techniky se chce od konkurence odlišit výrazným, až extravagantním designem. To se mu zajisté daří a své zákaz-níky si jeho produkty určitě najdou.



Candy představila v Miláně revoluční troubu

Italský výrobce domácích spotřebičů Candy Hoover byl na veletrhu EuroCucina hodně vidět, protože přivezl několik velmi zajímavých novinek včetně trouby působící jako rekvizita ze sci-fi filmu. Nejen o ní jsme si povídali s Janem Šachem, šéfem českého a slovenského zastoupení firmy.

Na milánském veletrhu EuroCucina byly představeny nejnovější kuchyňské spotřebiče. Co vás zde nejvíc zaujalo?

Obecně by se dalo říci, že trend v oblasti nejen kuchyňských spotřebičů se ubírá směrem ke konektivitě. Důležité je, aby bylo propojení s telefonem skutečně užitečné.

Dovolím si říci, že největší novinku jsme v Miláně uvedli my, protože Candy představila zcela unikátní troubu se zabudovanou kamerou a s dotykovou ovládací obrazovkou místo klasických dvířek, na který se při pečení promítá obraz z pečicího prostoru. Bonusem jsou pak recepty, které si lze i s celým postupem promítnout přímo na dvířkách a přehrát jako video. Lokálně ji uvedeme do konce roku. Candy Hoover se už nějakou dobu zaměřuje na chytré spotřebiče, v loňském roce jsme uvedli na český trh řadu spotřebičů Hoover Wizard a Candy SimplyFi, které jsou plně ovladatelné přes WiFi síť.



Na co dalšího se můžeme kromě zmiňované trouby těšit?

Určitě řadu Vanity značky Hoover, která vyniká elegantními tvary a kombinací skla a nerez. Po technické stránce je v mnohém inspirována profesionálními troubami a nabízí skvělé výsledky pečení, rovnoměrnou distribuci tepla a vybrané modely také sondu na maso, kterou používají i profesionální kuchaři pro pečení při nízkých teplotách. Řada bude doplněna ještě o ladicí varné desky, odsavače a parní mikrovlnné trouby. Zajímavá bude také nová řada vestavných vinoték Candy i Hoover, z nichž stojí za zmínku třeba dvouzónový model, s možností nastavit jinou teplotu pro červené a bílé víno. Novinkou bude nová řada mikrovlnek s možností stažení aplikace plné rad, jak připravit oblíbená jídla a s možností doplňovat další recepty.

Loni jste na český trh přišli s velkými spotřebiči značky Hoover. Jaký je na ně z trhu ohlas?

Velké spotřebiče Hoover jsme uváděli na český trh loni v říjnu, takže jsme zatím na začátku dlouhé cesty, nicméně už nyní mohu potvrdit, že si našly svého zákazníka. Ohlas z trhu je velmi pozitivní. Spotřebiče Hoover jsou zejména pro velké rodiny, máme v sortimentu pračku s vůbec největší kapacitou na trhu, na 13 kg, nebo myčku nádobí na 16 sad nádobí. Nejúspěšnější je zatím kategorie pračkosušiček, ve které jsme lídrem evropského trhu. I tady nabízíme model s kapacitou 13 kg praní a 8 kg sušení. Letos se zákazníci mohou těšit kromě nové řady vestavných spotřebičů i na rozšíření nabídky chladniček.

Smeg

Na českém trhu je tato tradiční italská značka dražších designových spotřebičů zastoupena pouze distributorem a vidět moc není. V Miláně má ovšem vždy prezentaci pojatou velkolepě. Mimořádnou kvalitu dílenského zpracování jsme obdivovali jak u trub, tak například plynových varných desek.



Indesit, Hotpoint, KitchenAid a Whirlpool

Americký výrobce nám umožnil se zúčastnit prezentace v uzavřené zóně, kde byly k vidění koncepty nových spotřebičů značky Whirlpool, jejichž finální verze by se měly na trhu objevit v roce 2017. Těšit se můžete jak na nová vestavná řešení, tak volně stojící modely. Všechny spojuje nové sjednocené ovládací rozhraní pomocí barevného dotykového displeje. Další inovace nemůžeme bohužel zatím prozradit.

Prémiová značka KitchenAid by měla nejpozději v roce 2017 vstoupit na český trh v kategorii velkých spotřebičů. Dočká se tak mimo jiné komplexní marketingové podpory, kterou aktuálně postrádá. V její zóně nám zástupci Whirlpool ukázali nové varné desky i modulární, do pracovního pultu zapsané indukční desky – do otvoru se vkládá příslušenství pro smažení, vaření v pánevce apod. Celý kovový pult dodává KitchenAid zákazníkům na míru a dle jejich požadavků.



KitchenAid také poprvé ukázal model monoklimatické chladničky vycházející z tradičního designu svého ikonického robotu. Novinka bude dostupná ještě v černé a mléčné barvě. V přípravě je také model s integrovanou mrazničkou.



INZERCE

Myčky s aktivním sušením PowerDry.
Dokonale čisté a suché nádobí za jednu hodinu.

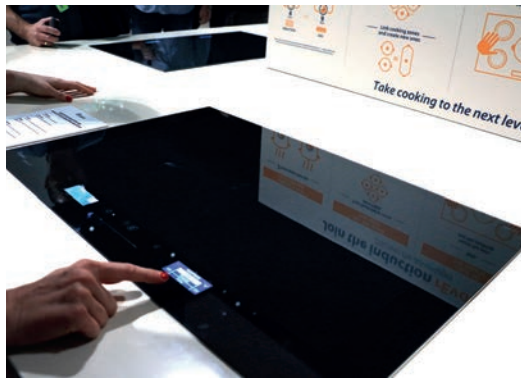
Trouby s technologií 6. smysl.
Intuitivní ovládání pomocí centrálního tlačítka.

Povrch iXelium™ nyní i u indukčních desek!
Jedinečný lesk a odolnost.

Nová řada **Absolute:**
Absolutní elegance pro vaši kuchyni.

www.whirlpool.cz

U značky Hotpoint bylo během prezentace nejvíce času věnováno novým vestavným spotřebičům, které se vyznačují velmi elegantním designem bez mechanických ovládacích prvků. Novinky zamíří v Česku na trh už v červnu tohoto roku.



volí výkon, přijde časem také. Kdy přesně, ale nevíme.

Pro Whirlpool budou letos po dvou letech velkým tématem opět myčky nádobí. Přichystány jsou novinky s vylepšenou funkcí PowerClean ve verzi „Pro“, zajišťující intenzivní mytí silně špinavého nádobí v zadní části spodního koše. Když už zmiňujeme koš, doznal určitých změn – například

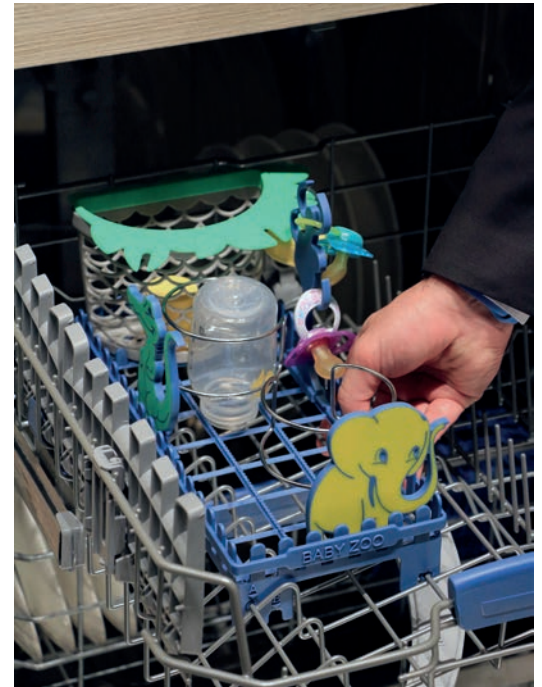
Dále stála za pozornost nová kombinovaná chladnička s invertorovým motorem, technologií Active Oxygen ve verzi 2.0 (prodlužuje čerstvost potravin pomocí molekul aktivního kyslíku) a designem, jemuž dominuje vertikální madlo s ovládacími prvky.

Značka Whirlpool uvede na trh nové flexibilní indukční varné desky se 6. smyslem a asistovaným vařením – to znamená, že deska pomocí senzorů dokáže kontrolovat stav pokrmu a zabránit jeho připálení. Na levnější varianty s ovládáním pomocí slideru se můžete už začít těšit. Premiová free indukce s dotykovým ovládáním a inverzním displejem, na kterém uživatel vybírá i druh potraviny, její množství, a deska na základě toho



přibýly držáky nádobí pro lepší mytí pomocí trysek PowerClean Pro nebo byla vylepšena příborová zásuvka, kterou lze zmenšit na dvě třetiny velikosti, a získat tak místo v horním koši pro mytí vysokých sklenic. Rychlé sušení PowerDry budou používat myčky nadále.

Z novinek značky Indesit se nám nejvíce líbily myčky, které budou disponovat programem pro hygienické mytí dětského nádobí. Jejich součástí bude dokonce speciální příslušenství se zajímavým designem.



Pro společnost Whirlpool je důležitý udržitelný růst

Od letošního ledna stojí za kormidlem společnosti Whirlpool pro Česko a Slovensko nový muž. Je jím sympatický a vždy usměvavý Mark Siva s kořeny na Srí Lance a v Německu. O byznysu a domácích spotřebičích jsme s ním hovořili v polovině dubna přímo na veletrhu EuroCucina v italském Miláně.

Některé firmy v oblasti domácích spotřebičů investují horentní sumy do marketingu. Mohou se jim při současných maržích u standardních výrobků vůbec investice vrátit?

Je důležité jednat rozumně a pracovat se stabilním systémem komunikace a obchodu. To vše musí být propojeno s dlouhodobou vizí.

Co zajímavého podle vás přinesl letošní ročník veletrhu EuroCucina?

Pro nás byl veletrh důležitý, protože jsme mohli,

stejně jako loni na veletrhu IFA, představit všechny hlavní značky našeho portfolia. Loňskou akvizicí společnosti Indesit jsme získali jak samotnou tuto značku, tak premiovou značku Hotpoint, která bude letos hodně vidět. Přímou zde na veletrhu EuroCucina by představena její nová ucelená řada vestavných spotřebičů. Na český a slovenský trh ji uvedeme letos v červnu. Designově i technologicky jde o mimořádné výrobky.

Kde vidíte potenciál pro další růst?

Určitě je to premiovější segment, o který stoupá na českém i slovenském trhu poslední dva tři roky zájem. Plánujeme proto uvést značku KitchenAid v kategorii velkých domácích spotřebičů. Zdejší zákazníci ji znají především díky jejím ikonickým kuchyňským robotům, ale KitchenAid je dnes už mnohem více. Nabízí komplexní kuchyňské řešení gastronomickým nadšencům či jen mimořádně náročným uživatelům.



Před 333 lety se zrodila značka highendových domácích spotřebičů Gaggenau



Systém Vario od Gaggenau z řady 400 tvoří pestrá paleta varné techniky pro kuchyňskou linku. Nalevo deska VI 424 s 28cm indukční zónou, vedle ní elektrický gril VR 414 s lávovými kameny, dále japonský gril teppan yaki VP 414 s přesnou kontrolou teploty (rozpálí se až na 240 °C) a konečně parní vařič VK 414 s přesným nastavením teploty mezi 45 °C až 95 °C pro zdravé vaření v pravé páře. Samozřejmě jsou v prodeji i plynové desky, rozměrnější indukce a dokonce fritéza. Mezi jednotlivými moduly na obrázku se nachází ještě odsavač par VL 414, které se aktivací otevřou a nasávají výpary.

Vestavné spotřebiče dnes považujeme za běžnou součást moderních kuchyní a vyrábí je ve světě desítky firem. Ta první a původní, jež s takto koncipovanou výbavou domácnosti přišla, byla už v roce 1956 značka Gaggenau. Od té doby se staly její výrobky ve světě domácích spotřebičů skutečným pojmem a snem mnoha nadšených amatérských kuchařů. Nekompromisní kvalita nadále udržovaná ruční výrobou spolu s prémiovými materiály přináší na trh techniku, která vydrží spolehlivě pracovat předlouhé roky.

Uprostřed hlubokých hvozdů jihozápadního Německa v Černém lese neboli Schwarwaldu, kam zasadili nejednu svou pohádku bratři Grimmové, byla v roce 1683 otevřena ve městě Gaggenau kovárna. Během následujících více než třech století se malá místní manufaktura proměnila ve výrobce zemědělské techniky, spotřební elektroniky a konečně také domácích spotřebičů, jímž je dnes. V Gaggenau si vždy zakládali na tom, aby přinášeli na trh trvanlivá řešení a koncepce, takže značka nemění design a základní prvky ve svých spotřebičích každých pár let. Nepodléhá dočasným módním trendům a přitom neustále vynalézá inovativní technologie – na kontě má přes 300 patentů. Důkazem budiž už v reportáži z veletrhu EuroCucina zmiňovaná 90 cm široká trouba EB300, která se za 30 let téměř nezměnila, protože je od počátku dokonalým nástrojem pro pečení. Gaggenau každé její nové generaci dává do vínku pouze technologické inovace a praktická vylepšení, jež člověk při profesionálním vaření v domácnostech použije. V základu jde ale opravdu o stále stejný produkt.

Sous-vide aneb ve jménu chuti

Ctění tradice a vlastní historie ovšem nedělá značku Gaggenau v žádném případě vyloženě konzervativní. Například letos na jaře uvedla na trh ve své produktové řadě 400 vakuovacích zásuvku, která doplňuje již na přelomu roku představené parní konvektomaty. Spolupráce těchto spotřebičů umožňuje takzvané vaření sous-vide, což je původně francouzský výraz pro vakuum. A jak takové vaření bez vzduchu probíhá? Jídlo vložíte do varného sáčku, pomocí „vakuovačky“ odsajete vzduch, a následně pokrm uvaříte v parní troubě. Pokud vložíte do sáčku k masu například bylinky, jejich chuť mnohem intenzivněji pronikne do masa, které současně při metodě vaření sous-vide neztrácí objem, vitamíny ani živiny. S tímto způsobem vaření se můžete setkat v těch nejlepších restauracích včetně mnoha michelinských.

A právě mimořádné, v podstatě profesionální výsledky na talíři má Gaggenau ve své DNA. Chce na trh přinášet nadčasové spotřebiče schopné vykouzlit ta nejchutnější jídla.

Blíže se s výrobky značky Gaggenau, její filosofií a technickými řešeními budete moci už od 1. května seznámit v nově otevřeném Brand Experience Center společnosti BSH domácí spotřebiče. Najdete ho na adrese Radlická 350 v Praze 5 nedaleko stanice metra Radlická.



Georg von Blanquet přišel v roce 1956 s vůbec prvním konceptem moderní kuchyně s vestavnými spotřebiči. Stal se hybnou silou značky Gaggenau a navždy změnil pojetí domácí přípravy jídla.

Gaggenau je průkopníkem „profi“ domácího vaření

Vysoce prémiová německá značka proniká pomalu do českých kuchyní těch nejnáročnějších zákazníků. Proč byste měli investovat do jejích spotřebičů? Odpovídá Stanislav Brázda, Sales and Marketing Manager značky Gaggenau pro Česko a Slovensko.

Značka Gaggenau patří do takzvané super prémiové kategorie. Na českém trhu nemá prakticky konkurenci. V čem jsou její spotřebiče tak výjimečné? Značka stojí na nejvyšších kvalitativních standardech a tradicích německého designu. Současně se její výrobky vyznačují perfektními funkčními vlastnostmi, nekompromisní kvalitou materiálů a trvanlivostí. Jejím cílem je umožnit v domácích podmínkách skutečně profesionální vaření na technice, která se pohodlně ovládá a funguje přesně, jak má. Vše je intuitivní, jednoduché a pro uživatele komfortní.

Kdybyste měl uvést jednu technologii, díky níž se Gaggenau naprosto vymyká, která by to byla? A jak funguje a co přináší?

Gaggenau je průkopníkem v inovacích varné techniky a spolupracuje s předními světovými kuchaři. Proto jako vůbec první na světě představila vestavnou troubu, sklokeramicovou desku, pyrolytické čištění trub nebo kombinovanou parní troubu pro domácí použití. Aktuálně je pro mě největším tématem vaření ve vakuu neboli sous-vide, pro které máme v nabídce set parního konvektomatu a vakuovací zásuvky.

Nicméně technologie, o které bych chtěl hovořit, je výjimečný systém plnoautomatického čištění parních trub, který jsme integrovali do všech našich modelů řady 400 s pevným vodovodním připojením a odtokem. Spotřebič doplněný čistící kartouš se sám umyje a dekalifikuje. Tím si zajistí nepřekonatelnou čistotu a hygienu. Kuchař se tak může soustředit jen na vaření a úklid nechat na parním konvektomatu Gaggenau.



Kde se dají spotřebiče Gaggenau koupit? Běžná kuchyňská studia je určitě v nabídce nemají...

Společnost BSH, která značku Gaggenau vlastní, dbá na to, aby vysoká kvalita produktů a mimořádné jméno značky odrážel i samotný prodej. Jsou proto přesně definovány požadavky, jejichž splnění BSH od svých partnerů očekává včetně nejvyšší úrovně prezentace a kvalifikace personálu. Jinak řečeno, spotřebiče Gaggenau mohou prodávat pouze ti prodejci, kteří tyto standardy splňují. Najdete je proto pouze v exkluzivních kuchyňských studiích. Všichni jsou uvedeni na webových stránkách www.gaggenau.com.

GfK: Zájem o vestavné spotřebiče roste

Tržby za vestavné spotřebiče stouply na českém trhu za uplynulý rok meziročně o 8 % (za leden a únor 2016 o 4 %), z celkového obrátu za devět skupin bílého zboží si zajistily stabilních 29 %. Průměrný výdaj do vestaveb dosáhl ve sledovaných odbytových cestách¹ částky 7 600 korun. Vestavné trouby a varné desky se na loňském obrátu vestaveb podílely 45 %.

Vestavné trouby

Meziročně stoupl prodej o 6 %, v rostoucí míře se prodával sortiment od 6000 korun, který pokryl 70 % celkové poptávky. V průměru kupující zaplatili za vestavnou troubu 8800 korun (o 200 korun více než před rokem). S funkcí páry u vestavných trub se vloni zrealizovala necelá desetina obrátu. U těchto modelů vedly ze tří čtvrtin výroby s možností přístřiku páry, zhruba pětinu objemu představovaly modely parních trub.

Rostoucí poptávka po samočištění

Dařilo se všem třem typům vestavných trub se samočištěním. Největším tempem se zvedly prodeje u hydrolyzy – o více než třetinu (v průměru se prodávaly za 8100 korun), největší část prodeje však pokryly výrobky s katalýzou – z celkového objemu 30 %, a nejvyšší investici představovaly výrobky s pyrolytickým čištěním – 16900 korun.

Zhruba každá druhá trouba se ještě prodala bez samočistící funkce.

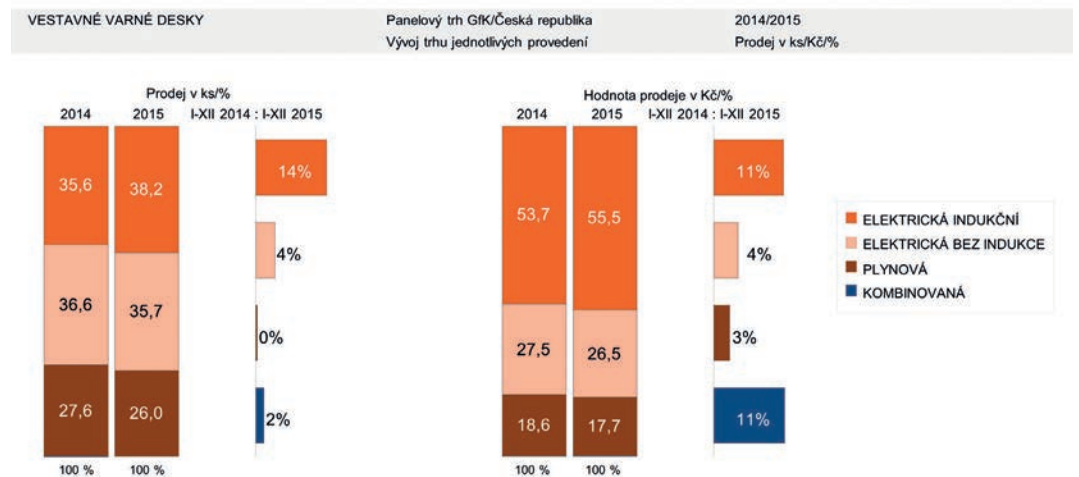
Vestavné varné desky

Poptávka se zvedla o 7 %, v průměru se prodávaly za 6900 korun. Největším tempem narostl prodej indukčních desek – za rok 2015 o 14 % – které odpovídaly za bezmála 40 % celkového objemu (v průměru se prodávaly za 10100 korun). Přes polovinu prodeje v kusech se však realizovalo v ceně do 9000 korun a ten rostl současně nejvýrazněji.

GfK Czech, oddělení Consumer Choices, kontinuálně monitoruje trh se zbožím dlouhodobé spotřeby v České republice a na Slovensku metodou panelového výzkumu. Jeho základem jsou pravidelně zjišťované údaje o prodejích konečnému 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 Elektroprodejny, nesespecializované prodejny (hypermarkety, Cash & Carry, obchodní domy, nesespecializované čistě internetové prodejny a IT prodejny).

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



Kenwood představuje nové spotřebiče v kategorii Zdraví a wellness: Pomalé odšťavňovače PureJuice



Trend pomalého odšťavňování už naplno propuknul i u nás a proto Kenwood, globální lídr v segmentu výrobků pro přípravu pokrmů, uvádí na trh ucelenou řadu pomalých odšťavňovačů pod názvem PureJuice, která zaujme všechny spotřebitele zájímající se o zdravý životní styl.

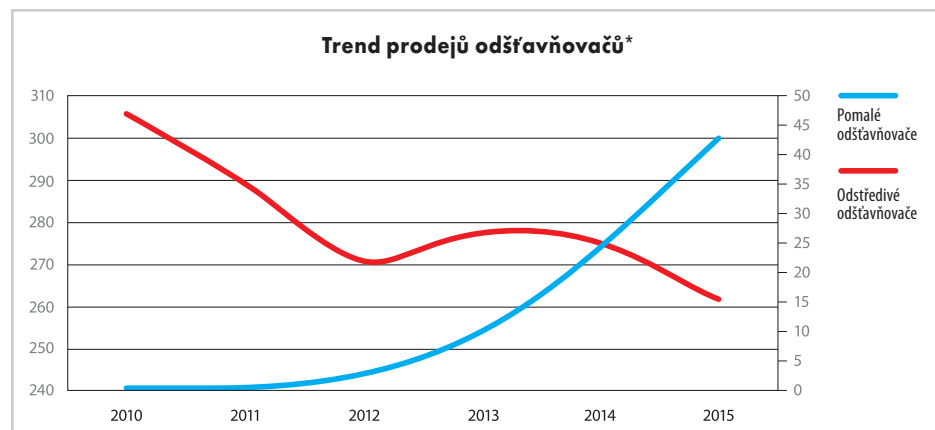
Pomalé odšťavňování pro vysokou extrakci

Princip pomalého odšťavňování spočívá v drcení ovoce či zeleniny a vy-mačkávání šťávy přes mikrosíto. Výsledný džus je kompaktní, nedochází k oddělování vody od rostlinných složek, má jasnou barvu a lze ho uchovat delší dobu. To je dáno minimální oxidací, která je naopak typická pro vysokorychlostní odšťavňovače. Pomalé lisování navíc uchová maximum vitamínů, enzymů a mikronutrientů, které pak lidské tělo lépe tráví a využívá. Čím jsou otáčky nižší, tím je proces

odšťavňování šetrnější a výsledné džusy jsou bohatší na všechny cenné látky. Aby si odšťavňovače při nízkých otáčkách poradily i s tuhými

plody, musí být vybaveny skutečně odolným šnekem a sítkem a zejména kvalitním motorem, který je dostatečně výkonný, aby

zvládl kontinuální provoz. Ty nejlepší přístroje v kategorii pomalých odšťavňovačů jsou vybaveny indukčními motory, které



Pomalé odšťavňovače jsou tak po smoothie mixérech a vysokootáčkových mixérech další kategorií, která si našla místo na trhu spotřebičů určených pro zdravý životní styl a spotřebitelé jsou ochotni do těchto spotřebičů investovat.

jsou extrémně tiché, mají nízké vibrace a nepřehřívají se. Všechny tyto důvody stojí za vysokým nárůstem kategorie pomalých odšťavňovačů, zatímco tolik v minulosti oblíbené odstředivé odšťavňovače v globálním měřítku klesají.

Nové modely od značky Kenwood Pure Juice

Základními modely řady pomalých odšťavňovačů PureJuice od značky Kenwood jsou JMP600WH a JMP600SI lišící se v barevném provedení základny. Oba mají indukční motor a pracují s 60 otáčkami za minutu. Díky tomu vytěží z ovoce a zeleniny až 84 % šťávy. Jsou vhodné také na bobuloviny či listovou zeleninu. Snadno se udržují díky funkci předčištění, kdy stačí do přístroje nalít vodu,



JMP800SI



JMP600SI



AT644

uzavřít Ant-drip zátku a nechat přístroj zapnutý. Tento cyklus lze zopakovat, dokud vytékající voda nebude čirá. Samotné dočištění je pak už velmi snadné.

Špičková technologie Kenwood Pure Juice Pro

Měsíc květen ale bude patřit absolutní špičce na trhu v tomto segmentu. Kenwood vede vlajkovou loď kategorie pomalých odšťavňovačů PureJuice Pro

nebo listovou zeleninou a bylinkami. Přitom se otáčí extrémně pomalou rychlostí 48 otáček za minutu. Celý proces lisování je tedy velmi šetrný a umožňuje získat maximum výživných látek z použitých surovin. Silný indukční motor umožní takto pomalý proces, aniž by se přístroj zasekával a zanášel. Tato kombinace všech faktorů činí z odšťavňovače PureJuice Pro špičku ve své kategorii.

Zdravé přírodní šťávy

Doma připravené šťávy jsou vhodným doplňkem zdravého jídelníčku. Pomalým způsobem odšťavňování totiž získáte z ovoce i zeleniny maximum vitamínů, enzymů a mikronutrientů, které vaše tělo dokáže lehce strávit a využít.

Nic nepřijde na zmar

Dužina, která zbyde po vylisování ovoce či zeleniny je dále využitelná. Můžete z ní připravit chutné a zdravé moučníky jako mrkvový koláč, brownies s červenou řepou, flapjacky apod.

Pomalé otáčky pro maximum vitamínů

Odšťavňovač PureJuice Pro JMP800SI pracuje s 48 ot./min a díky tomu minimalizuje oxidaci. Pomalým lisováním si ingredience zachovávají svoji čerstvost a barvu, navíc výtěžnost šťávy je vyšší v porovnání s odstředivým odšťavňovačem.

JMP800SI. Tento odšťavňovač má unikátní dvojitý plnicí otvor na celé plody, takže není nutné všechny suroviny krájet na malé kousky. Proces odšťavňování je snazší i díky tomu, že lze do odšťavňovače vkládat několik surovin zároveň díky dvojitému otvoru. Ten je navíc opatřen bezpečnostním systémem, takže není možné, aby do něj vsunulo ruku malé dítě.

Šnek je natolik silný, že zpracuje i celá jablka, mrkev, řepu, ale poradí si i s bobulovinami, mandlemi

Pomalý odšťavňovač pro kuchyňské roboty Kenwood

Kenwood kromě ucelené řady samostatně stojících pomalých odšťavňovačů má ve svém sortimentu také nástavec na pomalé odšťavňování určený pro roboty Kenwood z řady Chef, Major, Chef Sense a kMix. I s tímto nástavcem lze připravit zdravé džusy z měkkého ovoce včetně bobulovin, z listové zeleniny, ale také z jablek, pomerančů, rajčat či mrkve.

www.kenwoodworld.cz

Dvojitý plnicí otvor

Vhodný pro celé plody, absolutně bezpečný.

48 otáček za minutu

Pro zachování enzymů a vitamínů.

Šnek

Extrémně odolný pro maximální účinek při lisování.

Filtrační košík

Oddělí šťávu od dužiny, zachytí i drobná semínka.

Anti-Drip uzávěr

Zastaví každou kapku a umožní efektivní předčištění přístroje. Stačí uzavřít a nalít čistou vodu.

Tělo

Výkonný indukční motor pracuje se 48 ot./min, je extrémně tichý, s nízkými vibracemi a nezahřívá se.



KENWOOD

*Zdroj: Nezávislá výzkumná instituce

Pomocníci pro jarní stravovací rytmy

Zelenají se stromy, některé již v květu, jaro je opravdu v plném proudu a mnoho z nás po krachu novoročních předsevzetí o chození do fitness center sahá po svěží stravovací očistě, k níž současné období doslova vyzývá. Pomoci vám s ní může množství spotřebičů, ať už jde přípravu vitaminových koktejlů, zdravé vaření nebo pouhé zpracování surovin.

Čerstvá šťáva z ovoce i zeleniny

Snadná cesta k vitaminy nabitým džusům nevede samozřejmě přes nic jiného než odšťavňovače. Zde musíme rozlišovat mezi cenově dostupnějšími odstředivkami a dražšími (a v mnoha ohledech lepšími) pomalými neboli šnekovými odšťavňovači. Odstředivky rozsekají suroviny na jemnou kaši, ta dopadá na nerezové sítko (filtr) rotující v řádu tisíců otáček za minutu. Šťáva prochází sítkem, tuhý odpad míří do vyjímatelné nádoby. Nevýhodou těchto odšťavňovačů je vysoké provzdušňování šťávy a její rychlá oxidace (nutná okamžitá konzumace, nelze skladovat v chladničce), dále pak mírné zahřívání surovin a ztráta určitého množství vitaminů. V odstředivce také nelze odšťavňovat bylinky nebo listovou zeleninu. Nejlevnější varianty mají ceny v řádu stovek korun, nicméně ty určitě doporučit nemůžeme. Zaměřte se na modely od 1500 Kč výše.

Šnekové modely byly dlouhou dobu takovým „ferrari“ mezi odšťavňovači. Jejich ceny v posledních letech poklesly s tím, jak je začalo prodávat větší množství mainstreamových značek. Pořizovací ceny proto spadly i pod 2000 Kč, ačkoliv kvalitní modely stojí stále přes 3000 Kč. Šnek dokáže odšťavnit prakticky coko-

ZELMER ZJP 1300B

Dostupnější šnekový odšťavňovač zařadila do své nabídky loni značka Zelmer. Dodáván je se dvěma sítky, takže lze buď vyrobit čistý džus, nebo smoothie s ovocnou dřeví. Prodává se zhruba za 4500 Kč.



liv, šťavu nezahřívá, neprovzdušňuje a má větší výtěžnost.

Zdravé koktejly

S tím, jak dorazil do Česka ze západních zemí fenomén „smoothie“, přestože jde vlastně o ovocný nebo zeleninovo-ovocný koktejl, který žádnou novinkou není, zareagovali výrobci spotřebičů na trend promptně. Dokonce uvedli na trh takzvané fitness mixéry – malý stroj s přenosnými lahvemi

z nezávadného a odolného plastu tritan, v nichž se obsah rozmixuje. Na lahev se následně nasadí uzávěr a člověk si může vzít smoothie kamkoliv s sebou. Jeden takový naleznete na stránce s produktovými tipy na konci speciálu.

Standardním mixérům v některých případech přidali výpusť v dolní části džbánů, aby bylo možné dávkovat obsah pohodlně do sklenic. A trend návratu do kuchyní a vaření z čerstvých surovin obecně zvýšil poptávku po kvalitnějších a výkon-

INZERCE



FAGOR

VE VAŠICH SLUŽBÁCH



Všestranný pomocník

Nový kuchyňský robot se systémem planetárního míchání FAGOR RT-1255MA bude sloužit ve Vašich službách! Je krásný, nerezový s robustním celokovovým tělem a objemnou 4 litrovou nádobou. Umí míchat, šlehat, hnětat a mnohem více. S pomocí doplňkového příslušenství připraví mletou kávu, vykoulí domácí těstoviny či namele maso.

nějších stolních mixérech, které bez problému rozsekají během několika vteřin led.

Multifunkční řešení pro celou kuchyň

Jak odšťavňování, tak mixování a spoustu dalších činností zajistí kvalitní kuchyňský robot nebo food procesor. Kuchyňským robotem máme na mysli zařízení s ramenem a mísou, zatímco food procesorem základnu, na níž se nasazují různé nádoby, krouhací disky, sekáčky atd. Při výběru těchto zařízení nešetřete a nepořizujte laciné produkty. Robot je základní kuchyňský pomocník, musí zvládnout velkou zátěž a musí k němu být bohatý výběr příslušenství, abyste mohli v případě potřeby jeho funkčnost rozšířit.

Příprava jídla v páře

Když přejdeme ze zpracování surovin k jejich tepelné úpravě, nejzdravějším způsobem je příprava jídla v páře bez přidaného tuku. Nejde jen o kalorie, jídlo si totiž uchovává více živin a vitaminů.

Nejlepší volbou jsou vestavné parní trouby, ale pozor, jen ty s takzvanou „pravou párou“ – tedy integrovaným parním generátorem. Musejí vytvářet páru od 50 do 96 °C. Pára s vyšší teplotou má negativní dopad na vitaminy. Parní funkce lze také u těchto spotřebičů použít pro takzvané připařování – tedy klasické pečení s přidáním páry (například drůbež není vysušena, pečivo je nadýchanější). Tyto trouby stojí kolem 40 000 Kč. Levnější modely s parními funkcemi zpravidla umožňují jen připařování nebo vaření v páře s teplotou okolo 100 °C.



AEG PROCOMBI PLUS SMART

Nová vlajková loď multifunkčních parních trub AEG byla představena už loni na veletrhu IFA, ale do prodeje se dostane až letos. Jedná se o plně vybavenou troubu s pravou párou, připojením do domácí sítě a integrovanou kamerou v pečícím prostoru, takže bude možné jídlo kontrolovat na dálku.

Cenově nejdostupnější jsou parní hrnce s několika na sobě postavenými nádobami s perforovaným dnem. Lze v nich připravovat různá jídla najednou. Ale pozor, vždy jde o páru s teplotou cca 100°C, která není pro tepelnou úpravu jídla nejvhodnější.

Fritézy na malé množství oleje

Smažení nebo fritování není rozhodně zdravou přípravou jídla, jenže i zde lze pořídit spotřebiče, které vám umožní si dopřát například hranolky, z nichž nekape olej. Speciální fritézy připraví 1 kg této chutné neřesti s pouhou lžící oleje. Průkopníkem v této kategorii výrobků je značka Tefal, později přišel s vlastním řešením nizozemský Philips, který vsadil na horkovzdušnou tepelnou úpravu zcela bez přidaného oleje. Nejzajímavější výrobky nabízí ovšem italská značka De'Longhi, protože její fritézy MultiFry jsou vlastně multifunkčními hrnci, v nichž připravíte pohodlně bez manuálního míchání například i italské rizoto.



DE'LONGHI MULTIFRY FH 1396

Nejvybavenější model z řady MultiFry umožňuje smažení na malém množství oleje a přípravu omáček nebo rizota. Po vyjmutí míchací lopatky poslouží také k pečení nebo zapékání. Používá dvě topná tělesa (horní a spodní) a v menu nabízí 8 přednastavených programů či libovolné vlastní nastavení.

FAGOR se chce intenzivněji věnovat malým domácím spotřebičům

Španělský výrobce uvedl loni na podzim množství novinek v kategorii vestavných spotřebičů, ale letos na jaře přichází hlavně s menší technikou do domácnosti. Na novinky jsme se ptali Jany Šmehýlové, produktové manažerky českého zastoupení FAGOR.

Na český trh nyní uvádíte mnoho novinek v kategorii malých domácích spotřebičů. O jaké konkrétně jde?

V našich novinkách malých spotřebičů se v letošním roce zaměřujeme na trendy zdravého stravování a technologie, které umožňují jejich přípravu tak, aby si suroviny zachovaly nutriční hodnoty, barvu, vůni a další své přirozené vlastnosti před tepelnou úpravou. V neposlední řadě nabízíme různé spotřebiče pro přípravu snídaní, protože si myslíme, že je to základ dne, a chceme tak usnadnit lidem přípravu zdravé snídaně.

Fagor si většina spotřebitelů nicméně spojuje spíše s velkými spotřebiči. Jaká unikátní technologická řešení nabízíte u svých malých spotřebičů?

Je pravdou, že naše značka FAGOR je známá spíše ve velkých domácích spotřebičích a konkrétně



těch vestavných. Co se týče malých spotřebičů, výše jsem se zmiňovala o technologických vychytávkách, tak například náš nový šnekový odšťavňovač FAGOR LC-150 pracuje systémem pomalé extrakce bez použití tepla, tření, nebo odstředivé síly. Vytěží tak maximum výživných látek, vitaminů, antioxidantů, chuti, barvy a šťávy z jakéhokoliv ovoce, zeleniny nebo dokonce sojových bobů. Také je skvělý pro přípravu sorbetů.

Indukční, nebo plynová varná deska?

Co byste doporučila a proč?

Pokud se bavíme o rozdílu mezi indukční a plynovou varnou deskou, je potřeba si nejdříve uvědomit, jaký pocit u vaření máme rádi. Trendem posledních let jsou samozřejmě indukční desky, které jsou dobrou ohřevu rychlejší než ostatní typy ohřevu. Nicméně regulace tepla není tak neprodlená jako u desek plynových. Navíc deviza plynu je v přímém kontaktu s ohněm, který tak nějak k vaření patří. Plyn je také preferovaný mezi profesionálními kuchaři po celém světě. Indukční varné desky jsou samozřejmě nákladnější finanční investicí, ale umíme u nich nabídnout více funkcí, jako například funkce Booster (maximální výkon v krátkém čase), Časovač či Moje vaření.

ANKETA: Jaké trendy ve vaření a gastronomii vás v poslední době zaujaly? A jak s jejich realizací pomohou vaše spotřebiče?



Jarmila Vařeková
Senior Category Manager
BSH domácí spotřebiče

Fandím trendu využívání co nej kvalitnějších surovin při vaření, které jsou důležitější než složité a náročné recepty a postupy. Kvalitní suroviny není nutné doplňovat škálou různých koření, soli a dalších přísad. Pro perfektní přípravu surovin je samozřejmě zapotřebí mít ty správné pomocníky v kuchyni, kteří práci nepřidělají, ale naopak ji maximálně ulehčí. Takové jsou spotřebiče s inteligentními senzory, které umí regulovat průběh vaření, a část práce tak udělají za vás. Značka Siemens už tyto senzory nenabízí pouze ve vestavných troubách, ale jsou i součástí softwaru indukčních varných desek. Například při aktivaci senzoru na smažení fryingSensor Plus se nemusíte starat o úpravu stupňů výkonu v průběhu přípravy – senzor se o regulaci té správné teploty postará sám. Vyhnete se tak nezdravému přepálení oleje. Indukční desky Siemens navíc nabízí mimořádně uživatelsky přívětivé a intuitivní dotykové ovládání a rozšířenou flexindukční zónu, na kterou můžete umístit dokonce pekáč o průměru až 40 cm.



Kamila Pavlíčková
Trade Marketing Manager Kitchen
Whirlpool CR

V jídle i ve vaření preferuji jednoduchost, kdy hlavní roli hraje chuť jednotlivých surovin, jejich dokonalé zpracování a rychlá a kvalitní příprava. Jsem si jistá, že tato cesta patří mezi dlouhodobější trendy, které jsou reflektovány i funkcemi spotřebičů Whirlpool, v čele s inteligentní technologií 6. smysl. Z konkrétních spotřebičů bych rozhodně vyzdvihla širokou škálu možností přípravy jídel ve vestavných i volně stojících multifunkčních mikrovlnných troubách – ať už se jedná o zdravé vaření v páře s pomocí speciální

nádoby, oblíbené a velmi univerzální grilování, horkovzdušné pečení či o speciální funkci Crisp, která je kombinací působení mikrovln, grilu a speciálního Crisp talíře. Velmi praktickým pomocníkem je také 90 přednastavených receptů, které zajistí rychlou a dokonalou přípravu oblíbených pokrmů.



Alena Počárovská
marketingová manažerka
Candy Hoover

V poslední době pozoruji dva, na první pohled, trochu protichůdné trendy. V dnešní uspěchané době samozřejmě přetrvává potřeba vařit rychle, jednoduše a chutně. Málokdo má dnes čas připravovat každý den teplou večeři, ale pokud tomu tak je, vyhledáváme spíše jednoduché recepty. V této oblasti mohou pomoci naše spotřebiče řízené přes Wi-Fi síť. Ovládání je jednoduché, intuitivní a šetří drahocenný čas. Je možné například rozehrát troubu už cestou z nákupu.

Druhým trendem je pak návrat ke kvalitním a lokálním surovinám, k tradiční kuchyni, fajnšmekři se vrací ke starým receptům a adaptují je do moderní doby s ohledem na jednoduché techniky přípravy. Oblíbenosti se těší tzv. slow cooking a kurzy vaření. Proto jsme letos do sortimentu zařadili trouby se sondou na maso, která byla oblíbená v minulosti a právě díky rostoucí oblibě starých receptů slaví svůj comeback. Naše spotřebiče se snaží reagovat na všechny tyto trendy a jsou vyvíjeny ve spolupráci s profesionálními kuchaři.



Kateřina Cermanová Smolová
Brand Manager Kenwood
De'Longhi Praga

Za posledních několik měsíců je velmi markantní trend přípravy syrové stravy, který se rozšířil i na našem trhu a neustále roste. U nás je nyní velmi

populární příprava smoothie nebo čerstvých ovocných či zeleninových džusů. Tento způsob konzumace vitaminů je rychlý, dobře stravitelný a navíc i chutný. Takže pro všechny, kteří chtějí zvýšit příjem zeleniny nebo ovoce, jsou právě džusy nebo smoothie ideální variantou. Kenwood nástup tohoto trendu také pocítil. Projevil se zejména zvýšeným zájmem zákazníků a stolní mixéry, smoothie mixéry a odšťavňovače. Z toho důvodu také do těchto kategorií stále investujeme a přinášíme nové inovace. Teď na jaře to jsou pomalé odšťavňovače, s nimiž si pohodlně připravíte čerstvou šťávu nejen z ovoce, ale i zeleniny včetně té listové. Kombinací různých ingrediencí získáte zcela přírodní multivitaminové nápoje. Možností jsou prakticky neomezené a záleží jen na fantazii majitelů odšťavňovače. Na podzim chystáme ještě další novinky v kategorii produktů určených pro zdravý životní styl.



Barbora Mašková
marketingová manažerka
FAGOR ELEKTRO

Obecně se hitem posledních let stalo zdravé stravování, objevování nových ingrediencí, kombinací chutí a způsobu přípravy pokrmů. Osobně mne velice oslovuje trend společného stolování s rodinou či přáteli. Tento trend by se však měl stát pravidlem a samozřejmostí. V urychlené době, ve které žijeme, je vzácností potkat se s blízkými lidmi u prostřeného stolu a vychutnat si dobré jídlo. Populárním způsobem přípravy jídla je určitě grilování, které je většinou považováno i za určitou rodinnou událost. Pro případy špatného počasí nebo pro domácnosti, které nemají vlastní zahradu, nabízí FAGOR několik typů praktických stolních grilů. Jedním z nich je například model BBC-2248C, který vyniká velkou keramickou plochou a chladnými madly, proto je vhodný pro přímé servírování. Oblíbené jídlo naší rodiny si tak upečeme přímo na stole. Ještě musím dodat, že přítomnost keramické plochy usnadňuje údržbu grilu, přesněji řečeno jeho čištění. V souvislosti s grilováním mne napadá také čím dál tím populárnější marinování masa za použití vakuovačky, z naší nabídky model MV-280. Takto zavakuované maso, které nemá přístup ke kyslíku, se marinuje rychleji a současně se zintenzivní síla koření a celé marinády. Výsledné jídlo je šťavnatější, chutnější, zkrátka lepší. Vakuovačku bych proto doporučila těm, kdo chtějí při grilování dosáhnout ještě lepších výsledků a překvapit své blízké.

Domácí „fine dining“ jako z michelinské restaurace

Kombinovaná parní trouba Gaggenau BS 471 111 a vakuovací zásuvka Gaggenau DV461110

Toužíte po skutečně výjimečné kuchyni s technikou, která si v ničem nezadá s výbavou hvězdných profesionálů? Pro vás je určena tato dvojice vestavných spotřebičů superprémiové německé značky Gaggenau. Trouba umožňuje jak klasické pečení včetně horkovzdušného, tak vaření v páře a přípravu pokrmů metodou sous-vide (ve vakuu). Výjimečná je také díky plně automatickému čistícímu systému připojenému k vodovodnímu řádu a odpadu. Abyste mohli vyzkoušet vaření sous-vide, potřebujete k troubě ještě designově dokonale sladěnou vakuovací zásuvku, která se uplatní i při potřebě rychlejšího marinování masa. Lze ji použít dokonce k vakuování kontejnerů mimo vlastní komoru zásuvky.

Doporučená cena: 133 490 Kč (komb. parní trouba) / 73 190 Kč (vakuovací zásuvka)



Maximální výkon a vždy perfektní výsledky

Stolní mixér Kenwood Blend-X Pro BLM800WH

Rychle si připravit zeleninovou polévku, zdravý ovocný koktejl nebo rozdrtit led je úkolem pro stolní mixéry. Ne všechny ale nabízejí dostatečnou sílu, aby si se všemi úkoly poradily. Britská značka Kenwood proto uvedla na český trh nový stolní mixér pro náročnější zákazníky, již se nespokojí s ničím jiným, než perfektními výsledky. Novinka s kovovým čelním panelem používá 1400W motor, patentovanou technologii čepelí MultiZone a 6 přednastavených programů spolu s manuálním nastavením rychlosti či aktivací pulzního chodu. Skleněný džbán o objemu 1,6 l je odolný proti teplotním šokům, takže v něm lze opravdu rozmixovat i horkou polévku. Kenwood zdůrazňuje, že u tohoto modelu je zajištěno dokonalé promísení a zpracování suroviny díky přítomnosti několika víceúrovňových nožů.

Doporučená cena: 6 990 Kč



Indukční deska v troubě? Pečte rychleji a efektivněji

Horkovzdušná trouba s indukční deskou Whirlpool AKZM 8910 IXL

Technici společnosti Whirlpool si lámali hlavy, jak zvýšit efektivitu pečení, až je napadlo použít technologii varných desek v pečícím prostoru trouby. Speciální indukční plotna se zasune do trouby a slouží k přímému rozpálení plechu nebo pekáče. Pečení je s ní samozřejmě výrazně rychlejší. Mezi další zajímavé vlastnosti patří unikátní povrch iXelium, který se nejen snadno čistí, ale je odolný proti zežloutnutí a poškrábání. Jelikož se jedná o troubu s technologií 6. smysl, přípravu pokrmů kontrolují inteligentní senzory. K dispozici je také 30 přednastavených receptů a teplotní sonda. Jednoduché dotykové ovládání potom doplňuje textový displej. Spotřebič je součástí designové řady Cube Fusion a spadá do energetické třídy A++.

Doporučená cena: 39 990 Kč



Perfektně vychlazené víno

Vestavná vinotéka Candy CCVB 60

Tato kompaktní vinotéka s kapacitou na 12 lahví (0,75l) je příjemným a elegantním doplňkem do domácnosti, který ocení každý milovník vína. Na dobře čitelném a přehledném displeji umožňuje elektronické nastavení teploty mezi 4 až 18 °C. Vnitřní prostor si rozdělují čtyři dřevěné police, přičemž víno je chráněno před slunečním světlem kourovým sklem ve dvířkách. Nechybí ani vnitřní osvětlení (lze vypnout) a zámek dvířek, aby se k obsahu nedostaly například děti.

Doporučená cena: 10 990 Kč



Smoothie na cestu i do fitness centra

Kompaktní smoothie mixér FAGOR BV-320

Španělská značka rozšiřuje své portfolio malých domácích spotřebičů a v záplavě novinek nám padl do oka tento mixér, určený primárně k přípravě zdravých ovocných koktejlů, takzvaných smoothies. Dodáván je se dvěma nádobami (300 a 600 ml) z pevného a odolného tritanu. V nich si obsah přímo rozmixujete a následně vezmete s sebou. Praktické víčko EasyGo usnadňuje pití koktejlů a současně zabráňuje jejich vylití.

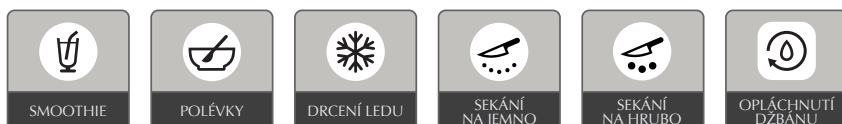
Doporučená cena: 990 Kč



BLEND-X PRO



UMIXUJTE SI ELIXÍR DLOUHÉHO ŽIVOTA S BLM800WH



Vše co potřebujete pro své zdraví

Nový mixér **Kenwood Blend-X Pro** BLM800WH byl vyvinutý s důrazem na sílu, výkon a všestrannost. Tuto dokonalou kombinaci vlastností představuje výkonný 1400W motor spolu s patentovanou technologií nožů **MultiZone** a 6 speciálně **přednastavenými programy**. Patentovaná konfigurace 5 nožů umístěných ve třech vrstvách zajistí dokonalé výsledky a požadovanou konzistenci, ať už připravujete smoothie, polévku, přesnídávku, pomazánku nebo sorbet.

www.kenwoodworld.cz



KENWOOD