



KOMERČNÍ SPECIÁL  
18. 05. 2020

# KUCHYŇSKÉ TRENDY PRO ROK 2020



PARTNER PŘÍLOHY  
**KENWOOD**

REDAKČNÍ PARTNER  
**SELL**

## Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



### Vážení čtenáři,

během předcházejících zhruba dvou měsíců musela značná část z nás změnit své zvyky a stereotypy. Leckdo uzavření většiny obchodů, zrušení kulturních akcí a dalších běžných součástí našich životů řešil i intenzivnějšími experimenty v kuchyni. Kdybych měl spočítat, kolik kamarádů a známých se postupně chlubilo v hromadných whatsappových konverzacích a na sociálních sítích právě upečeným chlebem, asi bych se hned tak výsledku v té změti fotek nedobral. Velkolepý návrat českých rodin ke sporákům, plotnám a troubám jsme se proto rozhodli reflektovat i v tomto speciálu, který měl původně vyjít už na konci dubna a měli jste si v něm prohlédnout hlavně rozsáhlou reportáž z největšího evropského veletrhu s kuchyněmi. Člověk miní, Pán Bůh mění. Milánská EuroCucina byla o rok posunuta, tak se snad na jaře 2021 dočkáme. Zatím si můžete přečíst naše rady a doporučení, které moderní technologie vám pomohou vykouzlit například dokonale křupavý a uvnitř vláčný chléb.

Příjemné čtení přeje  
Lubor Jarkovský



V říjnu loňského roku uvedla na trh značka Bosch nové modely cenově dostupnějších trub Serie | 6 s přídatnou párou. Můžete v nich tedy péct, a to i za použití horkého vzduchu, s připařováním, aby byla jídla šťavnatější a vláčnější. Trouby nabízejí 30 automatických receptů, z toho polovina využívá přídatnou páru. Doporučujeme především model Bosch HRG5584S1 se speciální povrchovou úpravou vnitřního prostoru z keramických částic, které absorbují tuky a rozkládají je pomocí oxidace. Vrstva se regeneruje při každém opětovném zahřátí.

# „Upeč třeba chleba...“

Poslední dva měsíce patří nepochybně mezi jedny z nejbizarnějších, jaké jsme během svých životů prožili. Jedním z důsledků karanténních opatření není jen určitá renesance domácího vaření jako takového, ale i rozličné experimentování, snaha ukrátit si dlouhou chvíli například pečením tak základních věcí, jako jsou chléb nebo rohlíky. Situace došla dokonce tak daleko, že bylo droždí chvíli nedostatkovým zbožím. Pokud chcete své rodině dopřát nejen lahodné pečivo, ale i další poctivé doma připravené pokrmy, a přitom nejste žádný velký „kuchtík“, můžete spoustu věcí nechat na samotných spotřebičích a jejich inteligentních systémech. Ochutnejte chléb nebo bábovku z trouby s funkcí připařování a ke svému starému sporáku se už nebudete chtít vrátit.

Připravit dobré jídlo si v první řadě žádá kvalitní suroviny, dodržení různých postupů a samozřejmě elementární znalosti základních principů vaření. My vás nebudeme učit šlehtit kvásek ani rozklepávat vejce jednou rukou. K tomu slouží jiné tematické speciály. Naše výstupy se zaměřují výhradně na domácí spotřebiče a jejich používání. Respektive na jejich technologie a funkce, které mají často rozličné marketingové názvy, mohou působit i vcelku složitě a leckdo je pak považuje za zbytečné.



### Multifunkční trouby s parním generátorem

Takzvané kompaktní trouby mají většinou výšku 45 cm a menší vnitřní objem okolo 40 litrů, zatímco standardní modely jsou vysoké 60 cm a jejich objem se pohybuje většinou mezi 70 až 80 litry. V obou provedeních je možné zakoupit i trouby s horkovzduchem a parními funkcemi. Na obrázku modely značky Whirlpool z nové a nadále rozšiřované řady W Collection.

„Obyčejná elektrická trouba přeci stačí. Celokovový robot je přehnaný luxus. Připojování spotřebičů do wi-fi sítě je k ničemu,“ často slyšíme.

Chápeme, že spousta z vás je celé roky či dokonce desetiletí zvyklá v kuchyni nějak pracovat. Nechce se vám zažité postupy měnit a bráníte se inovacím zuby nehty. Vězte ale, že o hodně přicházíte, protože většina moderních funkcí je při správném používání opravdu užitečných. Zpříjemní vám vaření a současně

s nimi dosáhnete perfektních, ne-li lepších výsledků. Pecení do trouby za vás nikdo nedá, jeho pečení už ale může ohlídat trouba sama. Bez zbytečného otevírání dvířek, píchání špejlí a dalších činností, které spousta z nás považuje za neměnný standard. Ovšem jen do doby, než si pořídí moderní spotřebič.

### Chytré funkce (nejen) pro pečení chleba Parní režimy

Spousta návodů pro pečení chleba uvádí, že máte dát do pečicího prostoru pro první fázi přípravy hrnek s vodou. Neplatí to jen pro chléb, ale obecně pro spoustu dalšího pečiva a jídel. V případě obyčejného sporáku nebo trouby je hrnek s vodou zkrátka rozumným a vlastně jediným řešením, jak vytvořit efekt takzvaného „připařování“, tedy pečení s podporou páry. Není snad potřeba dlouze popisovat, že je to však řešení s poměrně omezenou účinností. Kdo chce připařovat pořádně a účinněji, měl by se poohlédnout po troubě, která přímo tuto funkci nabízí. Na trhu jsou jak základní modely, u nichž se nalije voda do vliisu ve spodní části pečicího prostoru, i plnohodnotné parní trouby s pečicími funkcemi. Pokud vás zajímají detaily, v čem se jednotlivé typy takových trub liší,

nalistujte stranu 24, kde se jim věnujeme podrobněji. Obecně každopádně platí, že přípařování učiní pokrmy vláčnější, v případě masa šťavnatější, současně ale nezabrání vytvoření křupavé kůrčičky. Ať už jde o chleba nebo buček. Trouba s touto funkcí umožňuje mnohem přesnější dávkování páry, zejména vyspělejší modely s parním generátorem. Výsledky jsou pak výrazně lepší, než když použijete obyčejný hrnek, ze kterého se jen voda přirozeně vypařuje.

## Automatické senzory

Vyšší modely vestavných trub používají integrované senzory, které vyhodnocují na základě vlhkosti v pečícím prostoru stav pokrmu. Díky těmto senzorům mohou trouby nabídnout až desítky zcela automatizovaných programů/receptů, u nichž jen na displeji zvolíte jídlo, které chcete připravovat. 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.

Automatika často vyžaduje od uživatele něco, co se může zdát na první pohled v rozporu s jakoukoliv logikou. Během přípravy nesmíte otevřít dvířka trouby a jídlo zkoumat. Problém je v tom, že když pečicí prostor otevřete, unikne z něho teplo včetně vlhkosti, což senzory zmate. Automatika potom nezajistí optimální výsledek, protože jí to vaše zvědavost ani neumožní. Troubě tedy musíte věřit. Jakmile si párkrát vyzkoušíte, že není informace o „chytrých senzorech“ pouhou marketingovou vějíčkou, nýbrž skutečně funkčním řešením, nutkání zít špejli a do jídla píchat, vás nepochybně opustí.

## Rozdělení pečicího prostoru na dvě části

Takzvané víceúrovňové pečení je dnes už běžnou záležitostí. Trouby s horkým vzduchem zvládnou péct na čtyřech, někdy i více úrovních, a dokonce můžete péct několik různých jídel najednou. Vzduch je distribuován tak, že se pachy a chutě jídel nemísí, takže se nemusíte bát, že budou muffiny cítit masem apod.

O krok dál jdou ještě trouby dodávané se speciální dělicí deskou, s níž lze pečicí prostor rozdělit na dvě zcela oddělené části. V nich můžete nastavit odlišný typ pečení a jinou teplotu až o nižší desítky procent. Trouby používají dva samostat-



né ventilátory pro rozvod horkého vzduchu. Péct můžete buď v obou zónách najednou, nebo jen v jedné z nich a šetřit tak energii, protože se ohřívá menší prostor.

Na trh dodává tyto trouby vícero firem - dlouhodobě se jim věnují značky Beko, Hoover a Samsung. V případě Samsungu mají vybrané modely dokonce dvířka, která umožňují otevřít pouze horní polovinu a tu spodní nechat zavřenou.

## Konektivita a smart funkce

Možnost připojení spotřebičů k domácí wi-fi patří nadále k nejméně, řekněme, pochopeným funkcím. Spousta lidí je považuje za zbytečné a svým způsobem je chápeme, protože konektivita u spotřebičů není důležitá kvůli tomu, abyste



## Dvě trouby v jedné

Jednou ze značek, která má v nabídce modely s dělicí deskou a možností vytvoření dvou zcela separátních pečících prostorů v jedné troubě, je Hoover. Na fotce je model z řady H-OVEN 500, který nese označení HOAZ 8673 IN-E. Trouba má nadstandardně velký objem 78 litrů a používá systém s otvory v bočních stěnách pro rovnoměrnější distribuci horkého vzduchu. Koupíte ji za 18 490 Kč.

## Trouba s wi-fi

Celkem přirozeně patří společnost Samsung mezi neaktivnější výrobce, pokud jde o koncepci chytré domácnosti. Velké množství jejich výrobků včetně televizorů, klimatizací, robotických vysavačů i dalších spotřebičů lze používat v rámci systému SmartThings a dokonce je ovládat pomocí hlasových asistentů. Na fotce vidíte nejvyšší model trouby, která nabízí kromě možnosti rozdělení pečicího prostoru na dvě zcela oddělené části ještě speciální „půlená“ dvířka. Horní polovinu lze otevírat samostatně, takže ze spodní zóny neunikne zbytečné teplo. Trouba má označení NV75N7677RS/EO a prodává se za 22 990 Kč.

320938/16 ▼ INZERCE

## SAMSUNG

## Dual Cook Flex™



# DualCook

Pečte dvě různá jídla naráz díky flexi dvířkám

KUPTÉ NA  
samsung.cz



## JAK NA PRAVOU ITALSKOU PIZZU?

### VYBERTE SI TROUBU S TEPLOTOU NAD 300 °C

Věděli jste, že v tradiční peci na dřevo, v níž se v dobrých restauracích peče pizza, dosahuje teplota až hodnoty 500 °C? Vzhledem k tomu, že v ní lze teplotu úplně přesně řídit, může být i 400 °C, ale v každém případě je výrazně vyšší, než kolik nastavíte v běžné troubě. I elektrické pizza pece běžně pracují při teplotě 450 °C. Doba pečení je přitom pouhá jedna minuta. Díky tomu má tato italská specialita křupavé, občas až ožehnuté okraje, suroviny ale nejsou vysušené a „do mrtva“ propečené. Tento proces přípravy je v domácnostech jen těžko proveditelný. Výrobci se přesto snaží správné přípravě přiblížit. Někteří proto nabízejí u svých trub speciální programy, u nichž teplota přesahuje 300 °C. Dokupte jako příslušenství pizza kámen, nahřejte ho spolu s troubou na nejvyšší teplotu a vykouzlíte pizzu, která se od té v restauraci nemusí téměř lišit. Obzvláště když připravíte těsto s italskou moukou typu „00“.



*Vybrané trouby Beko dosahují ve speciálním pizza programu až 310 °C. Pizzu tak upečou za pouhých 5 minut, což je v domácích podmínkách opravdu mimořádný výkon. K troubě doporučujeme dokoupit pizza kámen, jehož použití je pro dosažení výsledku bližšího se tomu z tradiční pece důležité.*

Za zajímavou alternativu, které se v redakci magazínu SELL, nemůžeme dočkat, je speciální pizza trouba od značky Sage nazvaná Smart Oven Pizzaiolo. Ta nabídne při poměrně kompaktních rozměrech a možnosti umístění přímo na kuchyňskou linku pečení při teplotě v domácnostech doposud prakticky nedosažitelných 400 °C. Její uvedení je v Česku plánováno, ale český distributor zatím přesný termín nestanovil. Situaci určitě neprospěla ani současná „koronavirová krize“. Na obrázku je trouba pod značkou Breville, kterou výrobce používá na trzích mimo Evropu. V domovské Austrálii i mnoha dalších zemích je trouba již v prodeji.



zapnuli pračku nebo troubu na dálku. To je asi nejčastější funkce, která lidem vytane na mysl, když přijde na smart funkce řeč. Jde ale vlastně jen o špičku ledovce. Mnohem důležitější, pokud se zaměříme na trouby, je možnost kontroly pečení na dálku. U modelů trub s integrovanou kamerou se dokonce na jídlo můžete podívat. U těch obvyklejších nikoliv, stále ale můžete zkontrolovat, kolik času zbývá do konce pečení, případně upravit teplotu či způsob přípravy. Můžete si tak na chvíli odběhnout nebo se nemusíte zvedat každou chvíli od televize. Samozřejmě to nejsou klíčové funkce, zvyšují však uživatelský komfort. Když připočítáme pohodlnější nastavení spotřebiče, ukládání vlastních postupů, přístup k receptům, systém notifikací na ukončení pečení nebo potřebu údržby, rychlé dohledání návodu bez brouzdání internetem, má konektivita u spotřebičů včetně trub zkrátka smysl. Netvríme, že bez ní nemůžete žít, že bez ní neupečete šťavnatou kachnu, že budete ve své kuchyni ztraceni, nic takového. Je to však stejné jako se smartphony nebo Netflixem. Taky jsme bez nich žili. Jakmile je člověk jednou začne používat, nechce se jich už většinou vzdát.

### Pekárna chleba

Automatické pekárny zažily svůj zlatý věk už před nějakými deseti lety. V březnu ale jejich prodeje v reakci na uzavírání obchodů a služeb raketově vystřelily. Například Alza.cz tehdy informovala, že jenom u ní stouply prodeje v této kategorii o neuvěřitelných 700%. Výhodou pekárny je, že dokáže zpracovat těsto, nechá ho vykynout a následně ho upeče. Když k jednoduchosti a uživatelskému komfortu připočítáme ještě to, že máte plnou kontrolu nad surovinami, je taková pekárna chleba praktickým doplňkem pro ty, kdo chtějí ten nejčerstvější chléb, ale nechtějí jeho přípravě věnovat mnoho času. Pekárny často disponují funkcí časovače, takže do nich můžete dát večer suroviny a nechat si chléb upéct tak, aby byl teplý a čerstvý, až ráno vstanete. Určitou nevýhodou tohoto řešení je, že nemůžete upéct tradiční pecen. Chléb má zpravidla hranatý tvar podle nádoby, kterou pekárna používá. Kůrka se nachází jen na svrchní straně. Boky a spodek chleba tradiční kůrku nemají, protože na ně přiléhají stěny nádoby. Za jednoduchost a maximální úroveň automatizace je to daň poměrně malá.

### Jak na těsto bez zbytečné námahy?

#### Kupte si kuchyňský robot

Kdo chce péct ve větším množství a nechce ztrácet čas zdlouhavým zaděláváním těsta nebo ručním šleháním bílků nebo šlehačky, a to i pomocí mixéru, který musíte po celou dobu držet v ruce, měl by si pořídit kuchyňský robot. Považujeme ho za jeden ze základních kamenů kuchyně, ve které se pravidelně a často vaří. Kdo peče jednou nebo i vícrát týdně, vůbec by si otázku, zda robot pořizovat, pokládat neměl. Robotů je na

trhu spousta, a to v různých cenových kategoriích, z různých materiálů, a hlavně s odlišnou nabídkou doplňkového příslušenství.

V první řadě vám doporučujeme na robotu přehnaně nešetřit. Na druhou stranu si nepořizujte zbytečně monstrum s 1600W motorem, když si jednou za čas chcete upéct bábovku nebo jste v domácnosti dva a chcete si udělat jednu nebo dvě pizzy. Velké (a výkonné) roboty mají velké mísy a dokonce u nich můžete při hnětení opravdu velmi malého množství těsta dosáhnout horších výsledků, než v robotu levnějším a menším. Současně nezapomínejte, že u robotů udávaná wattáž neoznačuje výkon, i když to tak bývá často prezentováno. Jde o maximální příkon, tedy hodnotu, kolik při nejvyšší zátěži potřebuje robot energie. Některé nízkotáčkové roboty mají příkon poměrně malý, např. 300 W, ale přitom zvládnou stejnou porci těsta jako vysokotáčkový robot s 1600 W. Většina robotů na trhu je vysokotáčkových – umožňuje jim to posloužit s patřičným příslušenstvím v roli mixéru či odstředivkového odšťavňovače. Nízkotáčkové modely odšťavňovat umí, pokud k nim je k dispozici pomalý (šnekový) odšťavňovač. Stolní mixér ovšem nezastoupí, na to pozor.

Při výběru se tedy nezaměřujte jen na hodnotu příkonu. Zjistěte si, kolik kilogramů těsta robot zvládne najednou zpracovat. To považujeme za nejdůležitější údaj, pokud jde o výkon.



### Robot s integrovanou váhou

Žhavou novinkou na českém trhu jsou roboty Bosch MUM5 s integrovanou váhou a bohatým balíčkem příslušenství. Váha pracuje s přesností na 5 gramů, dodávaná nerezová mísa má objem 3,9 l a robot má dostatečně silný motor pro zpracování až 2,7 kg piškotového těsta. U kynutého těsta je maximum 1,9 kg. Na výběr je robot ve třech variantách lišících se přibaleným příslušenstvím. Základní varianta MUM5XW10 stojí 10 990 Kč. Nejvyšší model MUM5XW40 má cenu stanovenou na 12 490 Kč. U něj najdete: food procesor s různými druhy krouhacích a strouhacích disků, citrusovač, tři různé metly (míchací, šlehačí, hnětačí hák), mixér a mlyněk na maso.

### Konstrukce

Mezi základní požadavky zákazníků v obchodech patří to, aby byl robot takzvaně celokovový. Nejde o žádný zbytečný luxus, protože kov a masivní provedení těla s vyšší hmotností zajišťují robotu stabilitu i při zpracování většího množství těsta, které klade značný odpor. Lehký robot by se vám „roztančil“ na kuchyňské lince. Nicméně žádný robot na trhu není kompletně z kovu, tedy včetně všech součástek motoru. Ačkoliv může používat kovové převody, technicky je nemožné, aby byly úplně všechny součástky kovové. Prodejci nicméně většinou vycházejí z toho, co dostanou v prezentaci od výrobce nebo se dozvědí na školení, a firmy

z marketingových důvodů problematiku často zjednodušují, takže vám v mnoha prodejnách budou tvrdit, že je robot celokovový. Symbolem kvality je už to, když robot kovové převody používá a nachází se v něm precizně vyrobený spolehlivý motor.

## Příslušenství

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

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

Všestranný robot by podle nás měl mít, ať už ve výbavě, nebo volitelně k dokoupení, mixér, mlýnek na maso, příslušenství na tvorbu těstovin různých druhů (minimálně

špaget a lasagni), mlýnek na kávu/mák (jde vlastně o takový mini sekáček), odšťavňovač a food processor s kráječem a strouhačem. S takovým robotem zvládnete v kuchyni většinu činností a nahradí celou řadu separátně prodávaných spotřebičů.



## Extra kompaktní robot

Hledáte menší robot, který se snadno vejde do skříňky? Nebo je pro vás prioritou menší mísa, protože nechcete zpracovávat velké objemy těsta? Řešením může být tento kompaktní robot Kenwood z řady MultiOne. Přestože má malé rozměry, skrývá v sobě motor s příkonem 1000 W. Jeho nerezová mísa má objem 4,3 litru. Varianta KHH326WH prodávána za 5 999 Kč je dodávána s hnětacím hákem, balonovou metlou, metlou ve tvaru K, food procesorem se 3 struhadly a sekacími noži, lisem na citrusy, mlýnkem na maso a odstředivkovým odšťavňovačem.

320937/19 ▼ INZERCE

## Samsung Dual Cook Flex Bábovka a ryba? Pečte najednou s různou teplotou a bez mísení vůní

Společnost Samsung rozšířila loni na podzim svou již tak bohatou nabídku domácích spotřebičů o vestavné modely. Zakoupit můžete vyspělé varné desky, mikrovlnky, lednice, myčky, odsavače i trouby, které lze integrovat přímo do kuchyňského nábytku. Mezi nejzářivější novinky patří určitě trouby s inovativními funkcemi a zcela unikátní konstrukcí dvířek.

### Příprava dvou jídel najednou

Trouby typu Dual Cook Flex umožňují rozdělit pečicí prostor na dvě zcela oddělené části, kde lze připravovat pokrmy i s odlišným nastavením způsobu a teploty pečení. Samsung navíc přidává ještě speciální dvířka, u kterých lze otevřít buď jen jejich horní polovinu, nebo obě části. K pokrmu nahoře se tak dostanete, aniž by vám unikalo teplo z oddělené spodní části pečicího prostoru. Nejde jen o úsporu energie, nýbrž zajištění maximální kvality pečení, protože se spodní prostor zbytečně neochladí.

### Pečení jen v jedné polovině trouby

Máte jen jeden plech nebo menší pekáč? Proč ohřívat celý prostor trouby a zbytečně plýtvat energií? Vložte do trouby rozdělovač vnitřního prostoru, vyberte si, zda chcete péct v horní, či spodní půlce, a zahajte přípravu. Nevyužitá polovina se vůbec zahřívá nebude, zatímco druhá bude předehřata už za pouhé 4 minuty.

### Klasické pečení v celém prostoru

Trouby Dual Cook Flex od značky Samsung mají pečicí prostor o objemu až 75 litrů. Pojmou velkého krocana nebo více jídel najednou.

### Konektivita a chytrá aplikace

Nejvyšší modely trub jsou dokonce vybaveny konektivitou, takže je můžete integrovat do systému chytré domácnosti. Na dálku lze zahájit předehřev a následně monitorovat přípravu včetně zbývajících času. Samozřejmě můžete měnit teplotu a čas přípravy. V neposlední řadě máte k dispozici 50 automatických receptů typu „krok za krokem“ nebo integrovanou poradnu s doporučeními, jak troubu nastavit pro určité typy pokrmů. Chybět nemůže ani ukládání vlastních receptů.

### Čištění pomocí pyrolýzy, katalýzy nebo páry

Trouby Samsung se také velmi snadno udržují čisté. Buď u nich lze aktivovat pyrolýzu, nebo parní čištění, přičemž některé modely s parním cyklem mají ještě katalytické panely.



# CHEF XL ELITE

## *Pomocník při domácím pečení a vaření*

Kdo nepeče, jako by nebyl. Příprava domácího pečiva je nyní zálibou nejednoho zapáleného kuchaře. Kdo by nechtěl umět upéct nadýchaný a vláčný chleba či křupavé domácí rohlíky. Jelikož je ale samotné pečení obrovská alchymie, která je potřeba důkladně nastudovat a procvičit, tak ve zpracování těsta vás tápat nenecháme. Dobře totiž víme, že uhníst dokonalý pecen chleba dvěma holýma rukama, to chce pořádnou sílu v pažích. Nebo v rameni? Proto bychom tu pro vás jedno elegantně silné rameno nejen na hnětení chlebů měli.

### Nadčasový elegant v odolném těle

Jeho celokovové tělo ve stříbrné barvě včetně převodů zapadne do vaší kuchyně, ať je v jakémkoliv stylu a radost při práci vám bude dělat po několik let.



## Výkon hodný pořádného svalovce

**Kuchyňský robot Chef XL Elite** skrývá ve svém výklopném rameni s bezpečnostní pojistkou úctyhodnou sílu **1400 W**. Takhle výkonný motor si díky 3 výstupům dokáže jednoduše poradit s různorodými činnostmi. Všechny výstupy jsou řízené **elektronickým ovladačem s precizní kontrolou rychlosti** opatřený LED indikátorem. Nástup otáček je pozvolný, volit můžete variabilně mezi 6 rychlostmi. Pro rychlé zapracování surovin stačí vybrat **pulsní funkci**, která udrží rychlost a výkon bez ohledu na zatížení přístroje.



## Nerezové metly

Součástí robota jsou 3 **nerezové metly SystemPro s doživotní zárukou**. **Hnětací hák** vypomůže s přípravou dokonale táhlého těsta na domácí chléb a dalšími kynutými těsty. **Balónová šlehačká metla** za vás vyšlehá ten nejjemnější a zároveň ultra pevný sníh třeba na oblíbený dort Pavlova a univerzální **K-metla** vám usnadní přípravu tekutých koláčových těst.



## Spodní výstup

Je určen na základní funkce hnětení, míchání a šlehání, kdy pro jednotlivé úkony jen vyměníte nerezové metly a planetární způsob míchání se postará o dokonalý výsledek. Můžete také nahradit pracovní mísu zmrzlinovačem, který poslouží k přípravě letního osvěžení.

## Extra velká pracovní mísa

**Pracovní nerezová mísa má objem 6,7 litrů**. To pro vás v praxi znamená, že v ní uděláte až 4,5 kila koláčového těsta nebo skoro kilový chléb, který si vychutná celá rodina. Pokud byste chtěli šlehat bílky na pusinky, tak v této míse jich naráz ušleháte až 16. Ale nebojte, výšku šlehačká i míchávací metly si lze uzpůsobit dle potřeby, díky čemuž dokážete připravit i pokrmy menších objemů.

## Výstup nízké rychlosti

Ukrytý na přední části ramene robota funguje na bázi pomalých otáček. Připojíte sem nástavce na strouhání, mletí masa a tvorbu různých druhů cukroví i domácích těstovin a také pomalý šnekový odšťavňovač, lis bobulovin či spiralizér.



## Horní výstup vysoké rychlosti

Souží pro práci ve vysokých otáčkách. Připojíte sem jak výkonný food processor, tak ThermoResist mixér, které jsou oba součástí základní výbavy. Dále máte možnost do tohoto výstupu umístit odstředivý odšťavňovač, mlýnek na bylinky a koření, lis na citrusy, kontinuální kráječ a strouhač nebo smoothe2go mixér.



## 1 robot, 20+ nástavců, 100 možností

Co by to bylo za pomocníka, kdyby nenašel využití i v dalších kuchyňských činnostech. Součástí balení kuchyňského robota Chef XL Elite jsou vsuktu chytří pomocníci.

**Skleněný ThermoResist mixér** s 1,6 l nádobou pro přípravu horkých krémových polévek či ledových smoothies. **Food Processor**, který vám primárně pomůže při krouhání a sekání v nádobě o objemu 1,2 l. Pusťte se tak do jemných i silných plátků, jemného i hrubého strouhání, Julienne tenkých nudliček nebo strouhání parmezánu. **Mlýnek na maso** s 3 mlecími disky či **bubínková struhadla** s 5 různými nástavci pro jemné i hrubé strouhání.



Pokud vám tato výbava stále nestačí, můžete si k robotu dokoupit **více jak 20 přídatných nástavců**, které zastanou náročnou práci za samostatně stojící přístroje. Ušetříte tak nejen spoustu času a místo na kuchyňské lince, ale hlavně kvanta špinavého nádobí.

Více najdete na [www.kenwoodworld.cz](http://www.kenwoodworld.cz)

**KENWOOD**

# Stručný průvodce koupí parní trouby

Parní funkce patří mezi stále populárnější, pokud jde o domácí spotřebiče. Pomocí páry můžete v pračce nebo leckdy i sušičce během 20 minut osvěžit oblečení, zbavit ho zápachu a pomačkání, aniž byste spouštěli plnohodnotné praní. V kategorii trub je pára zase cestou k vláčnějšímu pečivu, šťavnatějšímu masu nebo přípravě zdravých jídel bez přidaného tuku. Takové použití páry není vlastně žádnou novinkou - hrnek nebo misku s vodou dávaly do trouby už mnohé předchozí generace. Současná řešení ovšem nabízejí mnohem účinnější a leckdy i přesně řízené dávkování páry, aby byly výsledky na talíři ještě o poznání lepší. Parních trub je několik typů a vyznat se v nich nemusí být snadné.

Leckomu může vrtat hlavou, proč jedna trouba s párou stojí necelých 10 tisíc a jiná více než trojnásobek. Svět parních trub je ale podobně pestrý jako svět mobilních telefonů, kde můžete pořídit „placičku s dotykovým displejem“ za pár tisícovek, nebo také za 40 tisíc. Rozdíly nejsou jen v detailech, nýbrž i v funkcích, výbavě, dílenském zpracování a v případě páry ve způsobu její tvorby.

## Parní trouby můžeme rozdělit následovně: Trouby se standardní výškou 60 cm

- Multifunkční trouby s připravováním během pečení
  - Trouby s vlisem na vodu
  - Trouby se základním parním generátorem
  - Trouby se základním parním generátorem a funkcí mikrovln
- Multifunkční trouby s parním generátorem a funkcí přípravování i plnohodnotným vařením v páře

## Kompaktní trouby s výškou 45 cm

- Parní trouby s parním generátorem a plnohodnotným vařením v páře
- Multifunkční trouby s parním generátorem a funkcí přípravování i plnohodnotným vařením v páře
- Vestavné mikrovlnné trouby s příslušenstvím pro vaření v páře

Při výběru parní trouby si nejprve ujasněte, zda chcete koupit do kuchyně spotřebič typu „vše v jednom“, který bude



umět péct bez páry, péct s párou a vařit v páře, nebo chcete jen troubu, která umožňuje k pečení určité množství páry přidat. V takové troubě nemůžete tedy vařit ve 100% páře, čemuž odpovídá i to, že jsou tyto modely výrazně levnější. Jak ale vidíte v seznamu jednotlivých typů, je dělení ještě složitější. Základ ovšem tvoří zmíněné dvě hlavní kategorie. Nejlepší a současně nejdražší volbou jsou modely se všemi funkcemi včetně takzvané „pravé páry“, jejíž teplota nepřesahuje 99 °C. Jednotlivé typy trub si nyní představíme blíže.

## Multifunkční trouby s přípravováním

Genově nejdostupnější už od zhruba 10 tisíc korun jsou trouby, v nichž nemůžete připravovat vyložené jídlo v páře. Pára zde slouží jako doplněk pro běžné pečicí režimy a jejím úkolem je, aby zabránila vysušování jídla, ztrátě jeho objemu, šťavnatosti. Například pečivo je díky ní mnohem vláčnější. Jelikož ale jednotliví výrobci mají vlastní konstrukční řešení trub, i tyto trouby se významně liší mezi sebou.

**Trouby s vlisem na vodu** - úplný základ tvoří modely s prohlubní přímo v pečicím prostoru, kam před pečením nalijete doporučené množství vody. Pára vzniká přirozeně odpařováním vody a její produkce není tedy přesně řízena. Pokud si myslíte, že můžete vytvořit podobný parní efekt pouhým hrnkem na dno trouby, tak se mýlíte. Modely s přípravováním mají pod vlisem vedeno topné těleso, takže vodu zahřívají mnohem účinněji. Kromě toho vložení nádoby na dno pečicího prostoru běžné trouby částečně zabráníte vyzařování tepla, takže se jídlo nepeče rovnoměrně. Trouby tohoto typu má v nabídce mnoho značek, protože jde o konstrukčně nejjednodušší řešení.

**Trouba se základním parním generátorem** - vyspělejší řešení nabízejí modely s odděleným a vyjímatelným zásobníkem na vodu a řízenou produkcí páry mimo pečicí prostor, do něhož je pára doslova vstříkována. Stále ale nejde o parní trouby v pravém slova smyslu, protože pára v nich slouží opět „jen“ jako doplněk k pečení. Netvoří se v nich

## Trouba s kamerou, konektivitou a párou

Jednu z firem, která se významně podílela a nadále podílí na propagaci parních trub, je švédský Electrolux. Jak pod značkou Electrolux, tak AEG. Mezi technologicky opravdu zajímavé výrobky patří trouba 900 CookView s integrovanou kamerou, která vám umožňuje na dálku zkontrolovat stav jídla na displeji telefonu nebo tabletu. Upravit můžete z aplikace i teplotu a další parametry přípravy, aniž byste se zvedali z pohovky. Trouba má parní generátor a umí vařit ve 100% páře, připravovat i péct bez páry. Prodává se za 43 490 Kč. Aktuálně je v cashback akci, kdy získáte od Electroluxu zpět 3000 Kč.

## DRUHY PŘÍPRAVY V PLNĚ VYBAVENÉ MULTI-FUNKČNÍ PARNÍ TROUBĚ S VÝKONNÝM PARNÍM GENERÁTOREM

Vaření ve 100% páře s teplotou od 30 °C do 99 °C

Pečení s vysokou vlhkostí, až 75 % páry, a nastavením teploty zpravidla do 130 °C

Pečení se střední vlhkostí, až 50 % páry, a nastavením teploty do 200 °C

Pečení s nízkou vlhkostí, až 25 % páry, a nastavením teploty do 230 °C

Rozmrazování, kynutí, zavařování

Standardní režimy pečení - spodní, horní topné těleso, gril, horký vzduch s kruhovým topným tělesem a jejich různé kombinace

Tuto kompletní paletu funkcí nenajdete u trub s takzvaným přípravováním či pečením s podporou páry. Jednodušší a levnější trouby neumožňují přesnou kontrolu tvorby páry ani vaření ve 100% páře.



# KUCHYŇSKÉ TRENDY PRO ROK 2020



tolik páry, protože používají méně výkonný parní generátor, takže nemají funkci 100% přípravy jídla v páře.

**Trouba se základním parním generátorem a funkcí mikrovln** - méně časté provedení, které ve srovnání s předchozím typem přidává ještě mikrovlnný ohřev. Pomocí jedné trouby vyřešíte všechny základní způsoby přípravy jídla. Trouby tohoto typu mají v nabídce pouze značky Bosch a Siemens. Počítejte s poměrně vysokou pořizovací cenou, protože se jedná o konstrukčně vcelku složitý spotřebič. Cena přesahuje 60 tisíc korun.

## Multifunkční trouby s parním generátorem a pravou párou

Kdo je ochoten investovat alespoň 20 tisíc korun nebo více, může mít doma multifunkční troubu s funkcí 100% páry pro šetrné vaření. Nejdražší modely dokonce nabízejí funkci sous vide, což je označení ve francouzštině pro šetrnou přípravu jídla ve vakuu (přesněji řečeno zavakuovaného ve varném sáčku). V zásadě jde vlastně o takové domácí konvektomaty, které mohou sloužit i místo mikrovlnky k šetrnému ohřevu nebo rozmrazování jídla, dále k zavařování, sterilizaci předmětů, výrobě jogurtu apod. A samozřejmě nechybí funkce připařování při běžném pečení či při pečení pomocí horkého

## Trojkombinace pro náročné

Málokterý výrobce produkuje trouby, které kombinují hned tři různé funkce – klasické pečení, páru a mikrovlny. Siemens takovou troubu v nabídce má. Najdete ji pod označením HN878G4B6 a zaplatíte za ni 68 990 Kč. Cena je to vysoká, ale zase budete mít jeden spotřebič místo dvou až tří. Jen pozor, co se týče páry, má trouba funkci připařování, nikoliv vaření ve 100% páře. I tak jde o jedinečný výrobek, který nemá na trhu mnoho konkurentů.

vzduchu. Pochopitelně můžete péct různými způsoby také bez páry.

V troubách s parním generátorem najdete nádržku na vodu, která se zasouvá do trouby mimo její pečící prostor. Umístění zásobníku se může u jednotlivých výrobců lišit. Vždy ale platí, že mají tyto trouby výkonný parní generátor a pára je do pečícího prostoru vstříkována a její produkce



## Parní trouba s konektivitou

Společnost Beko představila loni na podzim svou novou vlnkovou loď vestavných trub. Model BIDM 19700 XDS používá parní generátor, umožňuje vaření ve 100% páře, připařování i různé druhy pečení bez páry. Nechybí ani horký vzduch. Trouba má barevný dotykový displej a lze ji zapojit do domácí wi-fi sítě a spojit s chytrým telefonem. Vnitřní objem je 71l. A cena? Doporučená je 37 490 Kč, ale reálná prodejní cena je cca 30 000 Kč.

319923/16 • INZERCE

Nejsem jen chladnička.  
**Jsem Bosch.** Jídlem  
ani místem **neplýtvám.**

### VitaFresh

Pro déle čerstvé  
potraviny plné  
vitaminů



### PerfectFit

Není potřeba  
odstup od zdi  
nebo nábytku



Více místa  
pro všechny vaše  
potraviny



2 000 Kč  
zpět\*



**BOSCH**  
Stvořeno pro život

\* Akce se vztahuje na vybrané modely chladniček Bosch a trvá od 1. 5. do 30. 6. 2020. Více na akce-bosch.cz.



### Parní kombinace do menší kuchyně

Máte menší kuchyň nebo zkrátka nepotřebujete velkou troubu s objemem nad 70 litrů? Na druhou stranu toužíte po kvalitním pečení, přídavné páře i 100% vaření v páře? Německý Bosch má ve své nabídce troubu přesně pro vás. Model CSG656RS7 je vysoký pouze 45 cm a má vnitřní objem 47 l. Nepostrádá parní generátor, funkci horkého vzduchu ani chytré senzory PerfectBake pro automatizované pečení. Dokonce disponuje teplotní sondou, takže si můžete troufnout třeba na rostbíf, aniž by hrozilo, že ho přilíš propečete. Doporučená cena trouby je 44 990 Kč.

přesně řízena. Lze péct s přídavkem páry v určitém množství nebo vařit ve 100% páře, přičemž v takovém případě trouba umožňuje i nastavení teploty páry lecky už od 30 °C do 99 °C. Kdo chce pracovat s metodou sous vide, musí k troubě dokoupit ještě speciální sáčky na jídlo a vakuovačku. Výrobci nabízejí vestavné vakuovačky s výškou 15 cm, nad které lze instalovat například vestavný kávovar nebo mikrovlnku s výškou 45 cm. Když je umístíte vedle 60 cm vysoké trouby, budou tvořit dokonale designově sladěný celek.

### Kompaktní parní trouby s výškou 45 cm

Pokud jde o kompaktní modely, už dlouhé roky se v těchto rozměrech prodávají samostatné parní trouby. To znamená, že v nich nic neupečete, slouží výhradně k přípravě jídla v pravé 100% páře. Později přišly na trh i modely s pečicími funkcemi - jedná se o kompaktní verzi multifunkčních trub s parním generátorem, o nichž byla řeč v předchozím odstavci.

Na trhu se setkáte dále s vestavnými mikrovlnkami umožňujícími vaření v páře. Na ty pozor, abyste se nenechali uvést v omyl. Tyto trouby nemají parní generátor ani vlis uvnitř pečicího prostoru. V páře se vaří pomocí speciálního příslušenství, které blokuje mikrovlny. Ty tak nepůsobí přímo na jídlo, ale pouze na vodu pod ním. Voda se odpařuje, vzniká pára, ta stoupá k jídlu. Tvorba páry z logiky věci není přesně řízena stejně jako její teplota. Jedná se o jednoduché a cenově dostupné řešení. Příslušenství pro vaření v páře lze koupit i zvlášť a používat ho v jakémkoliv mikrovlnce.

Při hledání trouby s parními funkcemi se samozřejmě věnujete i další vybavě, jako jsou teleskopické výsuvy, způsobům čištění trouby (parní, katalytické, pyrolytické), funkční vybavě, přítomnosti chytrých senzorů, vnitřnímu objemu a dalším aspektům. Na troubě určitě nešetřete. Investice do kvalitního spotřebiče, jehož funkce se naučíte používat, se jednoznačně vyplatí.

# Technologické trendy v kuchyni pro rok 2020

Jaké užitečné „vychytávky“ mají výrobci v rukávu, aby učinili naše kulinářské hokusy pokusy zábavnější a hlavně úspěšnější? Kromě dlouhodobého a pokračujícího trendu parních trub, jimž jsme se věnovali na předchozích stranách, jsou tu i další nadějně inovace. Některé jsou na trhu už delší dobu, ale teprve nyní nastal jejich čas a začínají se masověji šířit.

### Lednice se schopností prodloužit čerstvost potravin

Vyhazování potravin je celosvětový problém. Nejvíce samozřejmě trápí vyspělé země, kde jsou jídla přebytky. Snad každý z nás někdy odkrajoval oschlý sýr, vyhazoval povadlý salát nebo scvrklé ředkvičky. Lze tomuto zbytečnému plýtvání zabránit? S nejmodernějšími lednicemi ano. Základ, který je rozšířený už napříč celým trhem, tvoří speciální zásuvky s regulovanou vlhkostí, většinou určené pro zeleninu a ovoce. Některé lednice mají takových zásuvek více, protože

zatímco ovoce si žádá nižší vlhkost, zelenina vyšší. Ve většině těchto zásuvek je udržována nižší vlhkost než ve zbytku lednice, nicméně teplota není přesně řízena. Přesto dokážou tyto oddíly prodloužit čerstvost potravin až o několik dní.

O krok dál jsou právě nulové zóny se samostatným nastavením teploty - zpravidla jsou i konstrukčně odděleny od zbytku lednice, ale nemusí to tak být. Záleží na dalších specifikacích daného spotřebiče. Každopádně v nich je teplota elektronicky řízena a nastavujete ji separátně od standardní chladicí části. Většina těchto zásuvek umožňuje také regulaci vlhkosti. Ve výsledku prodlouží čerstvost potravin až několikrát. Salát není zvadlý ani po více než týdnu. Zásuvky tohoto typu s nízkou úrovní vlhkosti jsou pak určeny pro čerstvé maso a ryby. Lososa tak rozhodně nemusíte sníst během dvou dní, ani ho mrazit.

Nejvyšším vývojovým stupněm lednic jsou pak ty s takzvanými oddělenými chladicími okruhy. To znamená, že se k chlazení čerstvých potravin nepoužívá suchý vzduch z mra-



### Moderní lednice, která nevysušuje potraviny

Nejvyšší model chladniček s mrazákem dole od značky Samsung nabízí vše, co potřebujete k dosažení nejvyšší úrovně skladování jídla. Lednice v nerezovém provedení má 401 l, používá oddělené chladicí okruhy Twin Cooling Plus, je bezmrazová, udržuje v chladicí části optimalizovanou vlhkost, díky kovovým plátům Metal Cooling rychleji obnovuje teplotu po otevření a zavření dvířek. Nepostrádá ani speciální zásuvku na čerstvé maso s přesně řízenou teplotou. A její mrazák lze dokonce transformovat na chladničku. Prodává se za 34 990 Kč. Hledejte ji pod označením RB41R7899SREF.



## Vysokorychlostní vakuový mixér, který umí i vařit

Většina mixérů na trhu je buď vakuových, nebo varných. Tefal přináší kombinaci obou funkcí. Mixér High Speed Vacuum Ultrablend Boost BL985A31 je dodáván totiž se 2 nádobami – skleněnou pro teplé pokrmy, přičemž umí suroviny i tepelně upravit (nastavit lze 40 °C až 100 °C), a tritanovou pro studené mixování, kde lze využít i vakuovou funkci. Mixér je schopen nádoby rozeznat, a podle toho se mění i jeho ovládací panel. Prodává se za 9 899 Kč.

záku, jak je u standardních bezmrazových (No Frost) modelů běžné. Chladnička s oddělenými okruhy má stále jeden kompresor. Její mrazák zůstává bez námrazy a v chladič části je udržována optimalizovaná vlhkost v celém prostoru. I tyto lednice mají většinou speciální zásuvky pro určité druhy potravin, jako jsou čerstvé maso, sýry, ovoce nebo zelenina.

Tyto lednice jsou tedy bezmrazové, s optimálním mikroklimatem pro čerstvé potraviny, mají nízkou spotřebu, a to i nižší než vyžaduje energetická třída A+++ . Investice do nich se jednoznačně vyplatí, protože na vyhozených potravinách utratíte za rok slušný finanční obnos. V případě klasických modelů s mrazákem dole začínají ceny těchto chladniček už lehce nad 10 000 Kč. Podrobněji se tomuto tématu včetně technických detailů budeme věnovat v samostatném speciálu, který vyjde v E15 již 2. června.

## Vakuové mixéry

Absence vzduchu není hitem jen ve vesmíru, ale i u nás na Zemi. Teď trochu vtipkujeme, ale vakuum každopádně ve stále větší míře proniká do našich domácností. Ať už je to vaření metodou sous vide, mixováním zdravých koktejlů bez přítomnosti vzduchu či uchovávání jídla ve vakuových dózách. Nic z toho není vyložené velkou novinkou, ale například nástup parních trub konečně přenesl sous vide z profesionálních (leckdy michelinských) kuchyní do běžných domácností. Pokud jde o vakuové mixéry, s těmi se doslova roztrhl pytel v posledních dvou letech. Důvod? Tolik populární smoothie jsou z těchto mixérů zdravější a nepodléhají tak rychle zkáze. Při zpracování surovin ve standardním mixéru se vše provzdušní a následně oxiduje, což snižuje množství

vitaminů a různých prospěšných látek. Oxidace také urychluje kažení takového koktejlu. Z vakuového mixéru můžete dát klidně obsah do lednice a mít ho připravený na druhý den. Navíc bude drink zdravější.

## Tyčový mixér a vakuovačka v jednom

Značka Bosch uvedla v průběhu jara novou řadu ponorných mixérů ErgoMixx s 1000W motorem a funkcí vakuování. Více informací k novince najdete v našich produktových tipech na straně 29.



## Mixéry a roboty s funkcí vaření

Už před mnoha lety představila britská značka Kenwood svůj unikátní kuchyňský robot Cooking Chef, který umí suroviny nejen zpracovat, ale také tepelně upravit díky integrovanému indukčnímu vařiči. Aktuálně už je v prodeji druhá generace tohoto robotu. Zajímavé je, že dlouhou dobu zůstával Kenwood na trhu s takovým přístrojem osamocen. Později se objevilo trochu odlišné pojeté řešení od americké značky KitchenAid, ale to je zatím v podstatě vše.

Kombinace mixování a vaření pronikla poměrně nedávno do mnohem nižších cenových kategorií, a to do stolních mixérů, popřípadě takzvaných polévkovarů. První jmenované jsou určitě univerzálnější a poslouží v kuchyni k více činnostem. Polévkovar je cílen, jak už z jeho názvu vyplývá, hlavně

319924/13 ▼ INZERCE

## Mistr v domácím vaření

Bud'te doma za šéfkuchaře s novým kuchyňským robotem MUM5.

Více na [bosch-home.cz](http://bosch-home.cz)



integrovaná váha



ukazatel času



**BOSCH**  
Stvořeno pro život

## Robot, který vaří, dusí i smaží

Připravit italské rizoto nebylo nikdy jednodušší. Robot Kenwood Cooking Chef za vás jídlo míchá i vaří a vy jen přidáváte dle postupu suroviny. Samozřejmě lze stroj používat pro běžné hnětení a další spoustu činností v závislosti na příslušenství, které nakoupíte. Značka Kenwood má jednu z nejširších nabídek doplňků na trhu. Cena robotu startuje už od 22 990 Kč.



na rychlé uvaření polévky. Stačí do něj nasypat suroviny, spustit program a počkat, až se vše uvaří a rozmixuje.

## Steakové grily s teplotou 500 °C

Elektrické grily pronikají do českých domácností se stále větší intenzitou celou poslední dekádu. Češi si je oblíbili jednoduše proto, že jim umožňují grilovat maso a další suroviny i na balkonech nebo přímo v kuchyni v době, kdy už počásí populárním „grilovačkám“ na zahradách moc nepřeje.

Dlouhou dobu byly tyto grily koncipovány jako spotřebič, který člověk postaví na stůl nebo kuchyňskou linku. Určitou, byť zatím opravdu začínající evoluční změnou, je příchod elektrických grilů se základnou a nožičkami. Gril tak můžete postavit na balkon nebo terasu. Výhodou je samozřejmě zdravější příprava jídla než na grilu s dřevěným uhlím. Jediné, co musíte vyřešit, je přívod energie.

Úplnou novinkou jsou potom grily určené k přípravě steaků, která si žádá opravdu vysokou teplotu. V některých steakových restauracích mají grily až 800 °C. Díky tomu není maso uvnitř propečené a zbavené chuti a šťavnatosti. Na povrchu je ale dokonale opečené. Uvedené teploty lze dosáhnout se speciálním typem grilu určeným vlastně jen pro steaky. Kdo chce univerzálnější řešení, může sáhnout po novinkách od německé značky Severin. Jejich grily dosahují až 500 °C, což je naprosto dostatečná teplota, abyste docílili mimořádných výsledků.



## Steakový gril pro gurmány

Letos na jaře uvedla značka Severin na český trh zbrusu nové modely grilů schopné pracovat až při 500 °C. Samozřejmě je lze používat i s nižší teplotou pro opékání zeleniny, ryb a dalších druhů masa. Na obrázku je nejvyšší model grilu s označením PG 8107 s odkládacími plochami a stojanem pro použití na terase či zahradě. Gril můžete ale i vyjmout a položit ho na kuchyňskou linku. Prodává se za 15 999 Kč. Pokud se vám to zdá moc, najdete v nabídce Severinu mnoho dalších modelů s cenami začínajícími od 2 999 Kč.

**ANKETA:** Současná pandemie spustila hotovou renesanci domácího pečení, a to nejen chleba. V čem a jak mohou moderní spotřebiče pomoci dosáhnout těch nejlepších výsledků, aby byl spotřebitel vždy spokojen?



### KAROLÍNA NOVOTNÁ

Category Manager  
BSH domácí  
spotřebiče

Nejen s kynutím a přípravou domácího pečiva pomůžou parní trouby Bosch. V páře lze šetrně připravit zeleninu i dokonale šťavnaté maso, kterému křupavou kůrčičku dodá následné přenastavení trouby na gril. Při vaření v páře se v potravinách zachovávají všechny vitaminy, minerály i antioxidanty. Výsledky jsou chutné a zdravé. Proto si vaření v páře oblíbili vyznavači zdravé výživy i gurmáni. Ale také trouby bez páry mají co nabídnout, například automatické nastavení druhu ohřevu a teploty s funkcí Assist nebo integrovaný senzor PerfectBake, díky kterému už nemusíte při pečení otevírat troubu a kontrolovat stav špejli. Sensory v troubách Bosch podle zbytkové vlhkosti spolehlivě poznají, kdy je hotovo. Přesnou vnitřní teplotu steaků, ryb i pečení zase ohlídká snadno připojitelná teplotní sonda PerfectRoast. A se spotřebiči s technologií Home Connect získáte navíc přístup ke spoustě receptů, praktických tipů a video návodů v aplikaci pro mobil nebo tablet.



### ŠTĚPÁN ZICH

Product Marketing  
Manager  
Samsung

Ve společnosti nastávají podle mě dva fenomény, část lidí si navykla objednávat jídlo přes dovážkové služby a doma si jej ohřívají. A druhá větší část se vrací k domácímu vaření a pečení. Samsung nabízí řešení pro obě skupiny, máme široké portfolio mikrovlnných multifunkčních trub s programy pro zdravé vaření, grilem a s odolným keramickým povrchem s 10letou zárukou. Pro druhou skupinu lidí vařících doma jsme uvedli kompletní nabídku vestavných spotřebičů. Vlajkovou lodí je unikátní trouba Dual Cook Flex s flexibilním dvířky a rozdělovací deskou. Díky ní dokáže trouba upéct dvě různá jídla při rozdílných teplotách. To se hodí všem, co rádi vloží maso do pekáče a u toho například dodělávají koláč nebo pečené brambory. A pokud si chtějí rychle udělat pizzu, stačí předeřhát vrchní polovinu trouby za 4 minuty, to ušetří nejen čas ale i náklady na energii. Spolu s dalšími vestavnými spotřebiči nabízí Samsung designově sladěné sety s možností zapojení do chytré domácnosti přes aplikaci SmartThings.



### LEA BARTÁKOVÁ

Kenwood Brand  
Manager  
De'Longhi Praga

K tomu abychom si doma upekli výborný kynutý chléb, čerstvé rohlíky a další dobroty nestačí jen chuť, ale i sila a čas nechat suroviny pracovat. České hospodyňky proto velmi ocení spotřebiče, které zastanou těžkou práci, a ještě zvládnou více funkcí najednou. Mezi velmi oblíbené proto patří kuchyňské roboty s výklopným ramenem, které zvládnou hravě hnětení tuhých těst, míchání a šlehání krémů. Navíc, díky dalším dvěma výstupům motoru si hravě poradí třeba s mletím masa, sekáním oříšků nebo odšťavňováním a přípravou těstovin. Pokročilé řady robotů mají různé další funkce jako vážení, osvětlení pracovní mísy, časovač, automatické programy, nebo dokonce zabudovanou indukční plochu, která se skvěle hodí i na vaření a přípravu těžších pokrmů a dezertů, kde teplota hraje důležitou roli. Robot se tak stává univerzálním řešením pro všechny běžné činnosti v kuchyni a záleží jen na výběru funkcí a příslušenství, které bude to pravé pro konkrétního spotřebitele.

## Flexi dvířka, flexi pečení

### Vestavná trouba Samsung Dual Cook Flex NV70M3541RS/EO

Unikátní trouba od korejského výrobce umožňuje rozdělit pečící prostor na dvě zcela oddělené části, ve kterých můžete použít různé druhy tepelné úpravy i odlišnou teplotu. Všimněte si také dvířek – lze je otevřít celá, nebo jen jejich horní polovinu, aby ze spodní části trouby neunikalo teplo. Samozřejmě můžete péct i v celém prostoru nebo naopak jen v jedné polovině. Ve které? Vyberete si sami. Trouba má dva ventilátory, je vybavena wi-fi konektivitou (ovládání, kontrola na dálku z telefonu) a čištěním pomocí pyrolýzy. Vnitřní prostor má 75 litrů.

**Doporučená cena: 22 990 Kč**



## Mixér, který umí vakuovat

### Tyčový mixér s funkcí vakuování Bosch ErgoMixx MS6CB61V5

Teprve před pár týdny dorazil do obchodů tento inovativní ponorný mixér, se kterým lze kromě rozmělnění surovin nebo šlehání také vakuovat potraviny. V uvedené sadě je dodáván s vakuovací dózou a několika vakuovacími sáčky, které lze samozřejmě dokupovat. Chybět nemůže ani sekáček či mixovací nádoba. Při mixování máte na výběr z 12 rychlostí chodu. Navíc je možné použít turbo stupeň pro okamžitý maximální výkon. O zpracování jídla se stará kvalitní nůž QuattroBlade poháněný výkonným 1000W motorem. Systém AntiSplah brání rozstříku.

**Doporučená cena: 3 150 Kč**

## Kompaktní rozměry a vysoký výkon

### Kuchyňský robot Kenwood Prospero+ KHC29.POSI

Úspěšná řada kompaktnějších robotů britské značky Kenwood se dočkala loni své nové generace. Modely Prospero+ jsou nadále malé a lehké, ale chlubí se 1000W motorem a inovovaným designem s kovovými prvky. Na těle robotu najdete hned tři výstupy pro připojení různého příslušenství. Prezentovaný model je dodán s pracovní mísou o objemu 4,3 l, skleněným mixérem, food procesorem (3 disky), lisem na citrusy, odšťavňovačem, mlynkem na maso a 3 metlami. Samozřejmě mostí je planetární systém míchání a variabilní nastavení rychlosti včetně pulzního chodu.

**Doporučená cena: 8 369 Kč**



## Francouzská okna k čerstvosti

### French door chladnička Siemens iQ700 KF86FPB2A

V portfoliu německé značky Siemens jednoznačně vyčnívá jeden model lednice. Je jí tato designová 81 cm široká chladicí a mrazicí perla. Pro čerstvé potraviny je určen hlavní prostor za dvoukřídlými dvířky. Pod ním se nachází oddělená nulová zóna hyperFresh Premium 0°C schopná až trojnásobně prodloužit čerstvost jídla. Mrazák tvoří dvě zbývající zásuvky. Lednice používá mnoho moderních technologií, jako je vzduchový filtr, senzory řízená optimalizace teploty, aktivní rozvod chladného vzduchu nebo LED osvětlení v bočních stěnách i stropě. A zapomenout nesmíme ani na konektivitu – v rámci systému Home Connect můžete lednici zkontrolovat na dálku, být upozorněni na otevřená dvířka či aktivovat některé funkce – například superchlazení nebo supermrazení ještě než se vrátíte z nákupu. Lednice tak bude na větší várku potravin připravena a zchladí/zmrazí je rychleji. Celkový objem chladničky je 426 litrů.

**Doporučená cena: 57 990 Kč**

## VESTAVNÉ SPOTŘEBIČE SAMSUNG JSOU NA ČESKÉM TRHU

Na trhu s domácími spotřebiči se dlouhé roky vedly diskuze, kdy korejský výrobce konečně představí své vestavné spotřebiče, s nimiž se prodejci a novináři mohli již delší dobu setkávat na mezinárodních veletrzích. Samsung čekání ukončil v závěru loňského roku, když k již delší dobu prodávaným vestavným lednicím přidal i plejádu trub, odsavačů, mikrovlnek, indukčních varných desek a myček. Nabídka startuje v cenově dostupnějším segmentu a jde až do vyššího středu, kde najdete modely se zajímavými a inovativními technologiemi. Vedle trub s dvojitými dvířky a možností rozdělení pečícího prostoru na dvě oddělené části, jsou to například indukční deska imitující plamen na boku hrnce nebo myčka s automatickým pootevřením dvířek po skončení mytí. Samsung bude pochopitelně své vestavné portfolio dále rozšiřovat.



# KENWOOD

Objeďte **RADOST**  
z domácího pečení

**CHEF XL ELITE**  
KVL6420S



DOŽIVOTNÍ  
ZÁRUKA NA  
METLY

1400 W

Ve výbavě:



K-metla



Hnětací  
hák



Šlehačí  
metla



1,6l skleněný mixér  
KAH359GL



Bubinková struhadla  
KAX643ME  
5 různých struhadel



Mlýnek na maso  
s nastávkou na plnění  
klobás KAX950ME