



KOMERČNÍ SPECIÁL  
10. 12. 2020

# NEZBYTNÁ VÝBAVA KUCHYNĚ (NEJEN) PRO OBDOBÍ PANDEMIE



PARTNEŘI PŘÍLOHY  
**KENWOOD**

REDAKČNÍ PARTNER  
**SELL**

## Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



### Vážení čtenáři,

po letním oddychu od koronavirových opatření a trávení času doma jsme se znovu ocitli v situaci, kdy jsme byli nuceni minimalizovat svůj pohyb venku. Na jedné straně nám zpřijemňují pobyt mezi čtyřmi stěnami streamovací služby, knížky, herní konzole nebo deskové hry. Vedle zábavy máme ale doma pěknou řádku povinností, které musíme řešit mnohem častěji. Úklidu anebo péči o prádlo jsme se věnovali v nedávných speciálech a nyní přišla řada na vaření. Poptávka po všelijakých pomocnících nabízejících, že udělají spoustu činností za nás, už od jara strmě stoupá. Leckteré výrobky se staly dokonce nedostatkovým zbožím, protože začátkem letošního roku nikdo nepředpokládal, že globální poptávka po domácích spotřebičích stoupne dvouciferně. Továrny zkrátka nestíhají. Ale zpět k tématu vaření. Připravili jsme pro vás stručnou přílohu, v níž vám odhalíme, že vařit několikrát za týden nemusí být žádná velká otrava a námaha. Stačí, když do své kuchyně pořídíte tu správnou výbavu.

Příjemné čtení přeje  
Lubor Jarkovský



### Dva pečící prostory v jedné troubě

Možnost rozdělit pečící prostor na dvě zcela oddělené části a péct dvě jídla najednou nabízí dnes vícero značek. Pouze Samsung má ale u svých trub dvířka rozdělená na dvě poloviny, kdy tu horní lze otevírat samostatně. Ze spodní části trouby tak neuniká teplo a jídlo se připravuje optimálním způsobem dál. Trouby nesou název Dual Cook Flex a Samsung jich má v nabídce více typů. Ceny začínají na 18 990 Kč.

# Pandemie vrátila svět za plotnu. Jak uvařit s minimálním úsilím? Pomohou **moderní technologie**

Automatizace proniká do kuchyní ve stále větší míře. Zatím nejsme tak daleko, aby veškerá příprava proběhla bez zásahu člověka, takové vize nechme nadále autorům science fiction, ale přesto došlo k obrovskému pokroku. S moderními spotřebiči už není velký um jídlo uvařit, ale spíše ho zkazit.

Následující článek přináší stručnější přehled klíčového vybavení a s ním spojených inovativních technologií, díky kterým uvaříte snadno, rychle a s minimálním úsilím. Některé výrobky téměř nevyžadují asistenci, a jakmile do nich vložíte suroviny, zajistí tepelnou úpravu samy.

Pokud se chcete k vybraným kategoriím dozvědět podrobnosti, doporučujeme přečíst i navazující články, které najdete v této příloze. V nich se věnujeme tématům podrobně a vysvětlíme vám, jak zásadní technologie fungují, jak je používat a na co si dát pozor. Pro výběr správného pomocníka a využití všech jeho funkcí je důležité, abyste

funkcím rozuměli a věděli přesně, k čemu slouží. Pořídít si za 30 tisíc parní troubu s chytrými senzory a pak v ní péct jen s použitím spodního a horního tělesa jako ve starém sporáku považujeme za nesmysl.

### Varné desky s pokročilými senzory

Smažit, aniž by se přepaloval tuk, nebo řídit var, aby se jídlo zbytečně nerozvařilo, pozvolna rozpouštět máslo nebo čokoládu bez vodní lázně. To vše umožňují vybavenější indukční varné desky. Senzory přímo integrované v desce poznají, kdy je pánev optimálně rozpálená a současně upravují výkon var-

Vyšší modely varných desek Siemens nabízejí dva typy senzorů. Externí cookingSensor Plus, který můžete vidět připevněný na boku hrnce, odesílá informace do desky, která podle nich upravuje výkon. Jídlo tak nemůže překypět. FryingSensor Plus zase optimalizuje smažení, abyste nepřepalovali olej a opékali jídlo rovnoměrně.



né zóny tak, aby probíhalo smažení rovnoměrně, takže první i poslední lívanec nebo řízek jsou usmaženy stejně perfektně. Některé desky pak komunikují s přídatnými externími senzory, které v sobě mají magnet a připevní se na bok nebo víko hrnce. Senzor kontroluje stav jídla. Nemůže pak dojít k tomu, že by obsah překypěl a vytekl na plotnu. A pro nadšené „kuchtičky“ doporučujeme desky, které mají funkce pro pozvolné rozpouštění surovin. Pokud už investujete do indukční desky, nekupujte určitě tu nejobyčejnější. Zvolte raději některou dražší s chytrými funkcemi - investice se rozhodně vyplatí. Doporučujeme například desky od značek AEG, Bosch, Electrolux, Gorenje, Siemens nebo Whirlpool.

## Multifunkční (parní) trouby s automatikou

U multifunkčních trub jsou stále častěji parní funkce, díky kterým je jídlo vláčnější a šťavnatější. Vyšší modely pak nabízejí i automatickou přípravu jídel - nejde o žádnou prázdnou reklamní frázi. Trouby jsou vybaveny senzorem vlhkosti a dokážou s mimořádnou přesností poznat, kdy je jídlo hotové. Vy v podstatě jen zvolíte recept, nastavíte hmotnost jídla a o nic dalšího se nestaráte. Trouba vás upozorní, když je upečeno. Pokud ani nemusíte kontrolovat, dokonce nesmíte, protože otevřením dvířek ovlivníte teplotu a úroveň vlhkosti v pečicím prostoru. Naopak musíte odolat pokušení a vše nechat na troubě.

Pokud jde o chytré funkce, považujeme u trub za důležitou i přítomnost teplotní (masové) sondy, která odesílá informace o teplotě jídla systému trouby. U některých modelů si dokonce přímo na displeji nastavíte, zda chcete pečení medium-rare, medium, nebo well-done. Jakmile je hotovo, trouba vám dá opět vědět.

Zajímavé jsou také trouby s možností rozdělení pečicího prostoru - v horní části lze například péct maso a ve spodní při odlišné teplotě bábovku, aniž by se mísily pachy a chutě. Mezi přední dodavatele parních a chytrých trub řadíme dlouhodobě značky AEG, Bosch, Gorenje a Siemens. V posledních letech do segmentu výrazněji pronikají i Beko, Hoover a Whirlpool. U Samsungu zase doporučujeme modely s dvojitým pečicím prostorem.

## Chytré a pomalé hrnce připraví jídlo skoro samy

Pomalé hrnce nejsou žádnou velkou novinkou. Nejnovější generace těchto zařízení je ale o poznání chytrější a po-



skytuje poměrně vysoký stupeň automatizace. A to i díky použití grafických nebo LCD displejů, na nichž se zobrazují podrobné informace a nastavení. Vyspělejší software mimo jiné umožnil lépe přizpůsobit nabídku receptů konkrétním trhům - asi nejdále je v tomto směru letos uvedený hrncec



Lídrem trhu v kategorii vestavných trub je značka AEG, která se začala věnovat segmentu multifunkčních parních trub jako jedna z prvních. Vyšší modely umožňují vaření ve 100% páře i takzvané připravování během pečení. Kromě toho bývají vybaveny teplotní sondou - přímo na displeji trouby si jednoduše zvolíte stupeň propečení. Na horní fotce trouba SteamPro BSE792320B prodávaná za zhruba 40 000 Kč.

Chytrý hrncec Tefal Cook4Me+ má barevný LCD displej, na kterém si můžete vybrat některý ze 150 receptů přizpůsobených českým strávníkům. Většinu jídel uvaříte do 15 minut. Hrncec umožňuje vaření v páře, tlakové vaření pomalé vaření, mírný var, opékání a udržování teploty. Prodává se za 6 799 Kč.

330072/14 ▼ INZERCE

## SAMSUNG



## Dual Cook Flex™

# DualCook

Pečte dvě různá jídla naráz díky flexi dvířkám

KUPTÉ NA  
samsung.cz



Do segmentu horkovzdušných fritéz vstoupila i italská značka De'Longhi, kterou si většina lidí poji hlavně s kávovary. Firma ale působí v mnoha dalších kategoriích domácích spotřebičů. Zobrazená fritéza usmaží 1,25 kg čerstvých brambor nebo 1 kg mražených hranolků. Používá hned 2 topná tělesa – horní a spodní. Lze ji tedy použít i k pečení nebo zapékání. Hledejte ji pod označením FH 2133 W. Prodává se od 3 690 Kč.



Tefal Cook4Me+, pro který připravil recepty přímo šéfkuchař Ondřej Slanina. Hrncel tak neobsahuje pouze „univerzální evropské“ recepty, které se mnohdy míjely s tím, co chtějí čeští zákazníci vařit.

Obecně umožňují nejvyspělejší chytré hrnce různé druhy přípravy jídel včetně pomalého dušení či pečení při nižší teplotě po dobu několika hodin. Dobře se v nich také udržuje jídlo teplé po delší dobu bez velké spotřeby energie. Zpozdil se někdo z rodiny v práci? Hrncel může jeho porci držet třeba dvě hodiny při teplotě pro servírování, přičemž jídlo bude nadále chutnat jako čerstvě uvařené.

### Horkovzdušné fritézy – smažení bez přidaného tuku

Z těchto spotřebičů se stal v posledních letech skutečný prodejní hit. Možná si říkáte, proč kupovat další věc do kuchyně, která bude zabírat místo, když máte horkovzdušnou troubu. Výhodou fritézy je konstrukce vnitřního prostoru a „fritovací“ koš. Horký vzduch uvnitř krouží a jídlo zcela obklopí – to se v klasické troubě při položení hranolků na plech neděje. Horkovzdušné fritézy usmaží hranolky opravdu do křupava stejně jako řízky a další jídla. A bez přidaného tuku. Samozřejmě že když si koupíte fritézu pro smažení na sádle, tak bude řízek beze všech pochybností chutnat lépe. S horkovzdušnou fritézou ale připravíte jídlo zdravější. Použití je navíc rychlejší, protože nemusíte rozpalovat několik litrů oleje nebo tuku.

### Vyspělé kuchyňské roboty

Hnětení, krouhání, strouhání, míchání, mixování, mletí, odšťavňování a další a další činnosti vám usnadní kuchyňský robot. Množství funkcí si sami vyberete a k základu v podobě samotného robotu dokoupíte další příslušenství, nebo rovnou koupíte robot v bohatě vybavené sadě. Lepší roboty dnes mají integrovanou kuchyňskou váhu, abyste mohli odvažovat suroviny rovnou v míse. Opravdovou specialitou jsou potom nejvyšší modely značky Kenwood, které disponují i funkcí vaření nebo minimálně přehřívání. Nejnovější generace těchto robotů byla uvedena na trh letos na podzim. Model Cooking Chef XL dokonce propojíte s aplikací v mobilu, v níž lze vyhledávat rozličné recepty a nastavení odeslat rovnou do robotu. S tímto zařízením uvaříte kupříkladu italské rizoto, různé omáčky nebo polévky téměř bez práce – robot vše míchá a současně tepelně upravuje. Na vás je jen počkat, až bude hotovo.



### Automatické vaření s polévkovary a mixéry

V předchozím odstavci jsme popisovali kuchyňský robot Kenwood s funkcí vaření, který je na trhu v tomto pojetí prakticky osamocen. Další značky jdou spíše cestou cenově dostupnějších varných mixérů – jako první uvedl tento typ produktu Tefal a letos se přidali další výrobci (nebo přidaly), například český Concept. Leckoho pak mohou zaujmout takzvané polévkovary, do kterých stačí jen vložit suroviny a ony samy připraví krémovou polévku. Nejprve ingredience uvaří a následně je rozmixují. V tomto segmentu patří mezi neaktivnější značky belgické DOMO.

### Pekárny chleba

Tyto výrobky řadíme mezi stálce na trhu. Svůj zlatý věk zažily už před nějakými deseti lety, ale pandemie a s ní spojená omezení pohybu a trávení času na pekárny opět nasměrovaly světla reflektorů. U pekáren se při výběru zaměřte na jejich provedení, kapacitu a schopnost vytvořit na chlebu křupavou kůrku. Určitou nevýhodou pekáren je, že nejen zespodu, ale také na bocích se chléb dotýká nádoby, takže tam kůrka nevzniká. Některé modely ji alespoň vytvářejí na svrchní straně bochníku. Například japonský Panasonic má celou svou řadu Croustina postavenou právě na to, že nebudou uživatelé ochuzeni o křupavost. Pekárny lze používat také k výrobě marmelád. Určitě tuto funkci vyzkoušejte, protože je výroba domácích džemů v pekárně snazší.



Pekárna Panasonic Croustina s kódovým označením SD-ZP2000WXE vstoupila na český trh loni na jaře. Japonský výrobce se při jejím vývoji zaměřil na to, aby dokázala vytvořit na chlebu opravdu křupavou kůrku, což je pro většinu automatických pekáren nepřekonatelná výzva. Croustina se prodává od cca 6 000 Kč.

Žhavou novinkou v nabídce značky DOMO je tento model automatického polévkovaru s přednastavenými recepty. Kromě přípravy polévek ho lze použít také k výrobě marmelády nebo rostlinného mléka z rozličných surovin. Novinka s označením DO716BL je již v prodeji za 3 889 Kč.



Již třetí generace kuchyňského robotu Kenwood Cooking Chef s přízviskem „XL“ umožňuje suroviny vařit nebo smažit. Díky velmi přesné regulaci teploty od 20 °C do 180 °C máte dokonalou kontrolu nad přípravou. Novinkou je barevný displej a menu s přednastavenými recepty (další najdete v aplikaci pro smartphony). Samozřejmostí je vestavěná váha a bohatá nabídka příslušenství. Robot má kódové označení KCL95.424SI a prodává se za 39 990 Kč.

# Moderní trouby kontrolují jídlo samy. Svěřte přípravu večeře pokročilým technologiím. **Nezklamou vás**

Rozdíl mezi nejvyspělejšími vestavnými troubami a běžným sporákem je asi stejný, jako kdybychom měli porovnávat současnou generaci stíhaček s letadly, která brázdila oblohu v době bitvy o Británii. Technologický posun, k němuž došlo v posledních deseti patnácti letech je obrovský. Trouba vám téměř nedovolí jídlo zkazit. Nemusíte se tak bát koupit dražší suroviny nebo poctivější kus masa. Jídlo nepřijde kvůli nedostatku zkušeností vniveč. Trouba se o to postará.

Pokročilé technologie doslova opanovaly segment vestavných trub – pára, senzory, sondy, pyrolýza a další prvky se postarají o perfektní výsledky i čistotu trub. Co byste při výběru trouby neměli opomenout? Poradíme.

## Vaření v páře a připravování

Parní vaření nebo pečení s podporou páry je u trub nejviditelnějším trendem. Pokud se zaměříme vyloženě na čistou přípravu jídla ve 100% páře, jde o jeden z nejzdravějších způsobů tepelné úpravy. Pokrmy nevyžadují žádný přídavný



## 100% pára i pečení

Očekávaná trouba společnosti Whirlpool z řady W Collection nabízí kompletní balíček funkcí – rozličné druhy pečení včetně horkovzduchu, připravování i 100% páru. 73litrová novinka se chlubí barevným displejem, přednastavenými recepty, chytrými senzory a konektivitou. Také u ní nenajdete vyjímatelnou nádržku na vodu – trouba vysune nerezovou trubičku, s jejíž pomocí si nasaje vodu třeba ze sklenice. Zásobník má díky tomu větší objem a není potřeba ho tak často doplňovat. Trouba nese označení WIII OPI 4S2 H a bude se prodávat za 32 990 Kč.

319923/70 ▼ INZERCE



## Žijte zdravě #LikeABosch



### Využívání páry při pečení je stále oblíbenější. Pečivo, maso i zelenina jsou křupavější, zároveň se ale nevyсуší.

Kromě trub s funkcí 100% páry existují modely s přídavnou párou. Tu je možné kombinovat s vybranými druhy ohřevu, například horkým vzduchem nebo grilem. Trouby Bosch Serie |6 s přídavnou párou mají v ovládacím panelu vpravo vedle displeje umístěný zásobník na vodu o objemu 220 ml. V případě potřeby je tak možné zásobník jednoduše vyjmout a doplnit i během procesu pečení. Přídavnou páru lze regulovat ve třech stupních intenzity: od cca 30% po cca 80% nasycenost. Modely nabízejí celkem 30 automatických programů, z toho 15 využívá přídavnou páru. Stačí tedy zvolit požadovaný pokrm a trouba sama nastaví potřebnou teplotu, délku přípravy, metodu pečení a v případě, že se bude využívat pára, tak i množství páry a na displeji se objeví symbol „naplňte zásobník na vodu“. I ti, kteří si nejsou v kuchyni jisti, si tak mohou doma jednoduše upéct například čerstvý křupavý chléb k snídani nebo dokonale šťavnatou pečení k nedělnímu rodinnému obědu.

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



tuk, pára je navíc šetrná, takže v jídlu zůstává více vitamínů a tělu prospěšných látek. Tento způsob vaření ale nabízí jen samostatné parní trouby nebo multifunkční parní trouby, které jsou vybavené takzvaným parním generátorem. Jejich ceny startují okolo 20 000 Kč. Levnější trouby mají pouze takzvané „připarování“ neboli přidavnou páru – to znamená, že přinášejí parní funkce pouze jako doplněk k běžnému pečení. Některé mohou mít méně výkonný parní generátor, ty nejlevnější pak pouze vlis na dně pečicího prostoru, kam se nalije voda. U posledních jmenovaných není tvorba páry přesně řízena. Modely s parním generátorem umožňují množství páry nastavit. Nejvšestrannější jsou samozřejmě trouby umožňující jak vaření ve 100% páře, tak pečení s připarováním. Do moderní kuchyně doporučujeme tento typ trouby.

Na e-shopech nebo cenových srovnávacích nelze filtrovat trouby podle toho, jaký typ parních funkcí nabízejí. Dejte tedy dobrý pozor, co kupujete, a čtěte pečlivě popisky jednotlivých trub. Případně kontaktujte prodejce.

### Automatika a senzory

Vyšší modely trub nepostrádají ve své výbavě inteligentní senzory, které vyhodnocují na základě vlhkosti v pečicím prostoru stav pokrmu. Díky těmto sensorům 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. Nezapomeňte, že při použití automatického programu byste neměli otevírat dvířka, protože tím ovlivníte úroveň vlhkosti, což systémy trouby zmate.

### Teplotní sondy

Pokud jste nikdy nepekli rostbíf nebo husu a bojíte se, že se vám taková pečeně nepovede, pořídte si troubu s teplotní sondou. Na rozdíl od samostatného pečicího teploměru je tato sonda připojena k systému trouby, která vyhodnotí, kdy je jídlo hotové. U některých mas, jako třeba u hovězího, lze přímo nastavit požadovaný stupeň propečení. Nejlepší trouby mají sondy, které měří teplotu až ve třech bodech, což

troubě umožňuje ještě přesněji a lépe vyhodnotit stav jídla. Před koupí si zjistěte, jakou sondou je tedy vybraná trouba vybavena a jak ji dokáže konkrétně využít.

### Víceúrovňové pečení a možnost rozdělení vnitřního prostoru

Celkem běžnou funkcí je pečení na více úrovních. Vánoční cukroví tak máte hotové rychleji, protože ho do trouby dáte klidně na třech nebo čtyřech plechách. Ještě dál jdou trouby, k nimž dostanete speciální desku, pomocí které rozdělíte pečicí prostor na dvě zcela samostatné části. Můžete v nich nastavit odlišný způsob i teplotu přípravy (až cca o 30%). Trouby mají dokonce dva samostatné ventilátory pro rozvod horkého vzduchu. Na trh je dodávají například značky Beko, Hoover nebo Samsung.



### Dual Cook Flex

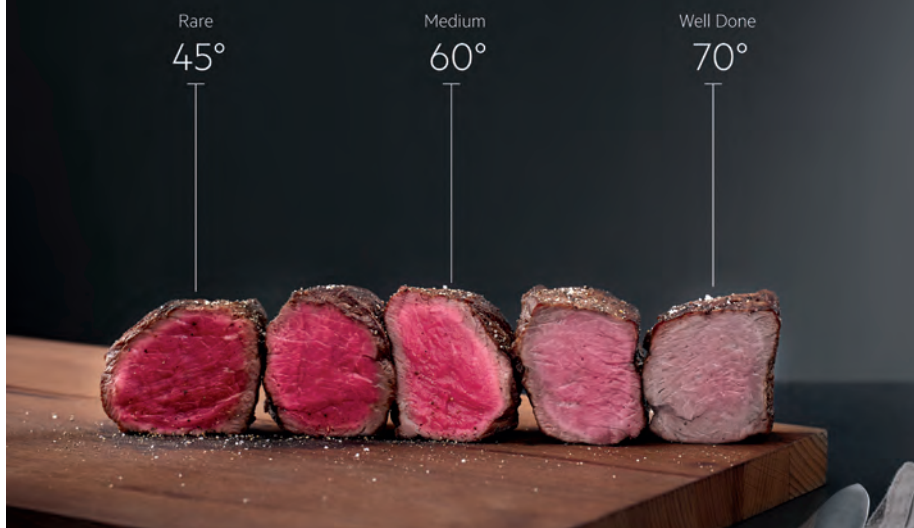
Vybrané modely trub Samsung nabízejí rozdělení vnitřního prostoru na dva samostatné pečicí oddíly. Nejvyšší modely mají pak dělená i dvířka, takže horní část otevřete samostatně. Ze spodní tedy neuniká teplo. Pěct lze v jedné nebo obou zónách najednou. A samozřejmě i v celém nerozděleném prostoru.

### Funkce mikrovln

Samostatná mikrovlnka zabírá v kuchyni další místo, a leckdy by proto preferoval, kdyby tento způsob ohřevu

### Dokonalý steak

Prezentace značky AEG ukazuje, jaké vnitřní teplotě masa odpovídá jeho propečení. Úroveň tepelné úpravy si nastavíte přímo na displeji trouby a ohlédá ji teplotní sonda, kterou do masa zapíchnete.



### Očekávaná trouba s mikrovlnami

Jedinou firmou na trhu, která poslední roky dodává „velké“ multifunkční trouby s funkcí mikrovln, je BSH (vyrábí spotřebiče značek Bosch a Siemens). Nově se přidává Beko s modelem BIWM 15500 XDS, který by měl stát 28 390 Kč. Řeč je o troubách s výškou 60 cm, nikoliv kompaktních 45cm, kde je funkce mikrovln běžnou záležitostí.

umožňovala klasická velká trouba. Kvůli objemnějšímu pečicímu prostoru je ale pro výrobce složitější zajistit, aby mikrovlny opravdu fungovaly, a tak takové trouby nabízí jen několik málo značek. Dlouhodobě je mají v nabídce Bosch a Siemens. Po delším čekání jsme se také dočkali této trouby od značky Beko.

## Teleskopické výsuvy

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

## Konektivita

Trouby s konektivitou do domácí sítě vám umožňují proces přípravy nastavit pohodlně na tabletu nebo telefonu, kdy vás aplikace provází celým receptem a v jednotlivých krocích odesílá do trouby instrukce a nastavení. Současně vás pak taková trouba na telefonu nebo tabletu upozorní formou notifikace, že je například potřeba maso podlít nebo že už je pečení dokončeno. Dokonce existují už i trouby, které mají uvnitř pečicího prostoru kameru, a vy můžete kontrolovat přípravu na dálku, aniž byste se museli zvednout od televize.

330071/17 ▼ INZERCE

## Čištění – pyrolýza, hydrolýza, nebo katalýza?

Výrobci se snaží uživatelům usnadnit čištění vnitřního prostoru různými způsoby. Základ tvoří katalytické desky, které absorbují prskající omastek a částečně se během pečení samy regenerují. Kdo peče hodně, bude je muset během životnosti trouby určitě vyměnit.

Hydrolýzou nazýváme parní způsob čištění, který mohou nabízet i některé pyrolytické trouby. Důvodem je, že pro běžnou údržbu parní čištění rozpouštějící masnotu a zbytky jídla stačí. Pyrolýzu byste neměli určitě používat příliš často, protože se vnitřní prostor trouby zahřeje až na 500 °C a spálí nečistoty na prach – je to nákladné (čištění vyjde cca na 20 Kč) a samozřejmě je proces náročný i pro samotnou troubu. Doporučujeme pyrolýzu aktivovat zhruba jednou za půl roku, ne častěji.



## Snadné čištění

Velmi rychle vyčistíte pečicí prostor pomocí páry. Například Bosch u některých trub nově zavádí systém Cleaning Assistance. Firma doporučuje použití vody s čisticím prostředkem. Funkci najdete například u vyobrazeného modelu Bosch Serie |6 HBA5577S0, který má ve výbavě také teplotní sondu nebo 10 automatických programů. Doporučená cena trouby je 19 990 Kč.

# Samsung Dual Cook Flex

## Dvě jídla, dva pečicí prostory, dvě teploty přípravy

Představte si, že chcete k dnešní večeři upéct rybu, ale současně byste rádi jako dezert servírovali jablečný koláč. Standardní postup by byl nejprve upéct koláč a pokračovat s rybou. Pečení si musíte rozvrhnout a vyhradit na přípravu více času. S troubou Dual Cook Flex od společnosti Samsung ale můžete upéct oba pokrmy najednou – každý s jiným nastavením teploty. Navíc beze strachu, že se smísí pachy obou pokrmů. Jak je to možné?

### 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 zbývajícího 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.



# Kenwood *Novinka* Cooking Chef XL, *který váží, vaří a míchá zároveň*



Představujeme vám revoluci v přípravě pokrmů. Praktického pomocníka do kuchyně, který vás oslní nejen svou funkcí indukčního vaření s přesností na jeden stupeň. Tenhle Chef skrývá pod kapotou digitálně řízený motor s kovovými převody a planetárním systémem míchání. Ptáte se na jeho sílu? Ta činí úctyhodných 1500 W a s tímto výkonem už se dají dělat zázraky. Dále nabízí 13 rychlostí včetně inovované funkce Puls pro jemné promísení, a také 3 intervaly míchání. To je **Cooking Chef XL**. Kuchyňský robot, který váží, vaří a míchá zároveň až 8 hodin.

## Indukční vaření s dokonalou přesností

To nejširší a nejpřesnější rozpětí teplot, které robot KENWOOD může nabídnout. Funkci **indukčního vaření od 20 °C do 180 °C s přesností na jeden stupeň**, oceníte hlavně při precizních cukrářských úkonech pro dosažení excelentních výsledků. Jedná se například o šlehání nad parou, přípravu odpalovaných těst či temperování čokolády. Taktéž využijete tuto funkci při klasickém vaření, kde při ohřevu potřebujete přesnou teplotu, jako třeba u přípravy sabayon omáčky.



## 13 přednastavených programů Simple Touch™

**Jedním stiskem tlačítka** můžete hníst těsto nebo ho nechat kynout, připravit dokonalé sněhové pečivo, vařit v páře nebo připravit lahodné pokrmy z jednoho hrnce. A to není vše. Přednastavených funkcí, které vám **zjednoduší i ty nejsložitější recepty**, má robot celkem 13. Každý zvolený program **provází přípravou receptu krok za krokem** – robot za vás nastaví ideální teplotu, zvolí potřebný čas i sekvenci a suroviny umíchá. Objevte je všechny a překvapte rodinu vašimi kulinářskými dovednostmi.

## Vestavěná váha EasyWeigh™ pro vážení v míse i mimo ni

Odvažujte suroviny přímo v míse s přesnou vestavěnou váhou. Ušetříte tak spoustu času a omezíte nepořádek při vaření i pečení. Dle potřeby můžete vážit kdekoli v spotřebiči, tedy i na vysokorychlostním výstupu.

Do elegantně leštěné nerezové pracovní mísy s držadly se vám vejde až **6,7 l surovin**. Mísa je navíc vybavena přídatným krytem proti rozstříku. Pro snadné přidávání ingrediencí do mísy lze lehce ovladatelné **výklopné rameno LIGHTLIFT™** jednoduše zvednout povolením bezpečnostní páčky. Vážit je pak možné, pokud je rameno zavřené nebo zcela vyklopené. Když je rameno zdvižené, displej váhy se automaticky otočí, aby byl vodorovně a snadno se vám četl.







### Dotykový LCD displej CookAssist™ 4.3"

Plně barevná dotyková obrazovka nabízí řadu předvoleb jedním stisknutím. Právě skrze ni se dostanete k přednastaveným programům Simple Touch™. Na LCD displeji si můžete vybrat jazykové nastavení, barevné provedení motivu či se připojit k aplikaci. Uživatelské ovládání je celkově velice jednoduché, a vy můžete snáz uvařit pro celou rodinu v kratším čase.

### Míchá, hněte, šlehá i vaří

Robot je vybaven bohatým míchacím příslušenstvím. S pěti míchacími nástavci vykouzlíte v kuchyni doslova zázraky a ty, které jsou z nerezové oceli, můžete mýt pohodlně a beze strachu v myčce na nádobí.



**Šlehací metla** za vás vyšlehá ten nejhebkější a zároveň ultra pevný sníh třeba na sněhové pečivo.

**Hnětací hák** pomůže s přípravou dokonale táhlého těsta na domácí chléb a s dalšími kynutými těsty.

**K-metla** vám usnadní přípravu tekutých koláčových těst.

**Flexi metla** pro jemné mísení a stírání od stěn hladkých krémů.

**Vařící metla** vypomůže například s bezchybným promícháním gulášů nebo při vaření omáček.



### 100+ sladkých i slaných receptů pro inspiraci

Už na věky věků máte přístup k více jak stovkám receptů, které teď společně se svým novým kuchyňským partákem zvládnete levou zadní. On má totiž všechny recepty v malíčku. Nebo snad v LCD displeji? Kuchyňský robot Cooking Chef XL čerpá inspiraci přímo z aplikace **Kenwood World**. Stačí vybrat, na co máte zrovna chuť a aplikace vás provede celým receptem krok za krokem. Pro vás to obnáší pouze odvážení surovin a stisk jednoho tlačítka, kterým každý krok potvrdíte. Vybírat můžete ze základních receptur na těsta nebo krémy, a dále také z více než 100 sladkých i slaných receptů.

**KENWOOD**



# Zbavte se největší dřiny v kuchyni. Nejnovější roboty a mixéry míchají i vaří za vás

Téměř bez práce připravit polévku, italské rizoto nebo omáčku přestalo být už před pár lety pouhým snem. Nejmodernější kuchařští pomocníci to opravdu dokážou. Vedle integrace vařiče přímo do robotu nebo mixéru se do popředí zájmu dostává znovu také vakuování.

## Kuchyňské roboty

Trh s těmito pomocníky před pár lety dynamicky rostl a vrhlo se na něj množství značek. Bohužel značná část z nich jen využila silné poptávky ze strany zákazníků, takže nakoupila roboty v Číně u třetích stran. Na tom by ještě nebylo nic tak hrozného, protože to dělají i zvukové značky – žádná firma v segmentu domácích spotřebičů není schopna dnes vyrábět sama úplně vše. Problém ale byl v tom, že se oportunisté vezli na vlně popularity robotů bez zájmu se v této kategorii dlouhodobě etablovat. Dnes nemají pro své výrobky náhradní díly, a i v době, kdy je nabízejí, měli velmi omezenou nabídku dodatečného příslušenství. Hned na úvod vám proto doporučujeme pořízovat roboty pouze od značek, které se jim věnují dlouhé roky nebo celá desetiletí a neprodávají je pouze v době, kdy trh zrovna svižně roste. Berte kuchařský robot jako investici – určitě byste ho neměli kupovat stejným způsobem jako varnou konev nebo topinkovač.



## Robot bez kompromisů

Nový kuchařský robot Kenwood Titanium Chef Patissier XL KWL90.244SI má motor s příkonem 1400 W a poradí si i s těmi nejužšími surovinami. Zajímavá je u něho funkce přehřívání na teplotu až 60 °C. Přimo v míse změkčíte tuhé maslo, rozpustíte čokoládu nebo necháte velmi rychle vykynout těsto. Doporučená cena je 32 529 Kč.

## Názvosloví – není robot jako robot

Určitý zmatek ve filtrování nabídky robotů na e-shopech a cenových srovnávacích způsobují takzvané food procesory, které se funkčně od robotů příliš neliší, ale přesto jde o jiný typ výrobku. Kuchařský robot v pravém slova smyslu je ten s výklopným ramenem a velkou mísou pro zpracování surovin. Food procesorem označujeme zařízení se základnou, na niž se vkládá většinou plastová nádoba s různými sekáčky, noži, hnětacími lopatkami a krouhacími disky. Oba výrobky mají téměř stejný účel – u food procesoru je ovšem akcentována hlavně schopnost krouhání, strouhání a mixování, zatímco u klasického robotu schopnost hníst větší množství těsta a další funkce jsou považovány za doplňkové.

## Konstrukce robotu – za kvalitu se platí

Spolehlivost, dlouhou životnost, stabilitu a vysoký výkon potom zajistí roboty s cenou zhruba od 5 000 Kč, přičemž

v případě gastronomických nadšenců, co rádi experimentují a stojí za plotnou několikrát týdně, bychom se zaměřili spíše na modely od 10 000 Kč výše, které mají celokovové tělo a někdy i vnitřní převody. Může se to zdát jako hodně peněz, ale pokud má robot sloužit dlouhé roky, musí být kvalitně vyrobený. A když koupíte kvalitní výrobek, bude vám v kuchyni sloužit s velkou pravděpodobností až do konce života.

## Výkon a příslušenství

Minimální příkon motoru u menších robotů by měl být alespoň 500 W. Vhodné je však vybírat model s příkonem okolo 1000 W, protože si poradí bez problému s větším množstvím těsta a mletím masa. Opět záleží, co od robotu chcete. Pakliže vám jde o zpracování pouhého půlkila těsta, vystačíte si s nějakým patřičně vybaveným šlehačem s nádobou a hnětacími háky.

Výkonostním rekordmanem je už několik let robot Kenwood Chef XL Titanium s příkonem 1700 W. Přesto nejde ani tak o příkon jako o to, kolik těsta dokáže robot uhníst, takže se vedle příkonu ptejte v prodejně ještě na tento údaj.

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



## Troufnete si na domácí těstoviny?

Když si ke kuchařskému robotu dokoupíte speciální příslušenství pro výrobu těstovin, zvládnete až překvapivě snadno a rychle vykoulit domácí špagety nebo lasagne. Příprava těsta i výroba těstovin jsou otázkou chvilky.

## Stolní mixéry – vaření, nebo vakuum?

Zájem o tento typ spotřebičů stoupl společně s nástupem zdravých ovocných a zeleninových koktejlů, také nazývaných anglickým pojmem „smoothie“. Do hledáčku zákazníků

se dostaly vysokorychlostní mixéry, které poměrně nově nabídly i přednastavené programy. Mixér se během mixování zastavuje a mění rychlost, aby suroviny co nejlépe zpracoval. Trh se rychle nasytil, ale výrobci vytáhli z rukávu další trumfy – jednak mixéry s funkcí vaření a jednak vakuové mixéry.

První jmenované umí vařit při teplotě až 100 °C a většinou u nich najdete přednastavené programy, kdy mixér suroviny uvaří a rozmixuje. Podobně fungují i takzvané polévkovary, které mají design připomínající varnou konev. Varný stolní mixér je určitě všestrannější volbou. Polévkovar zase koupíte levněji.

Na trhu se už nějaký ten rok setkáváme i s mixéry, které zpracovávají suroviny bez přítomnosti vzduchu. Trendy začínají být ale až poslední dobou s tím, jak roste jejich nabídka v obchodech. Mixování ve vakuu zamezuje oxidaci surovin – tedy jejich rychlému kažení. Přispívá také k tomu, aby si uchovalo jídlo více vitamínů a tělu prospěšných látek. Samozřejmě lze tyto spotřebiče používat také klasicky bez odsátí vzduchu. Nebo existují mixéry, k nimž můžete vakuovačku dokoupit. Takové nabízí například značka Sage.

Kapitolu samu pro sebe tvoří sady tyčových mixérů nebo šlehačů vybavené množstvím rozličného příslušenství, které z nich udělá food procesor nebo kuchyňský robot. Jen si uvědomte, že jsou většinou určeny ke zpracování menšího množství surovin. Velkým tématem se u tyčových mixérů stává také vakuum – ne v oblasti zpracování surovin, ale některé modely mixérů Bosch slouží k vakuování potravin ve speciálních dózách a sáčcích, jak můžete vidět na obrázku vpravo nahoře.



## Vakuování jako sekundární funkce

Bosch postupně rozšiřuje nabídku tyčových mixérů a ručních šlehačů, které umí suroviny nejen zpracovat, ale také vakuovat. Konkrétně tento šlehač ErgoMixx MFQ364V6 zastane i práci menšího kuchyňského robota. Koupíte ho za 3 150 Kč.



## Mixér, který vaří

Už loni představila značka Tefal tento stolní mixér, který umí suroviny nejen mixovat, ale také vařit. Samozřejmě si poradí i se studenými nebo zmraženými ingrediencemi včetně ledu. Při mixování dosahuje až 45 000 otáček za minutu. Na webu ho najdete pod označením Tefal Ultrablend Cook BL962B38. Aktuálně se prodává od 5 299 Kč.

319926/44 ▼ INZERCE

## Tipy na užitečné pomocníky

Hledáte inspiraci pro začínající kuchaře nebo dárek pro mladou rodinu nebo někoho, kdo rád zkouší nové věci? Také neradi plýtváte potravinami? Pak se inspirujte praktickými novinkami ze sortimentu značky Bosch.

### Vakuování v kuchyni

Díky vakuování vydrží potraviny až 2x déle čerstvé, rychleji se marinují a perfektně mrazí. Zároveň se dá vakuum využít k vaření metodou sous vide a také je skvělým pomocníkem k urychlení marinování. Aby skutečně vynikly jedinečné chutě různých ingrediencí, musejí naložené suroviny nějakou dobu odpočívat. Vakuování tento proces urychluje, protože se marinády i samotné koření vstřebávají mnohem rychleji. Potraviny se tak dají během chvilky dále zpracovávat. Pokud zavakuovaný sáček s masem, rybou či zeleninou vložíte do vodní lázně nebo páry s přesně nastá-

venou teplotou od 40 °C a dobou úpravy, uchová si potravina svou šťávu, chuť i nutriční hodnoty. Metodou sous vide snadno připravíte dokonalý steak či rostbif. Vakuovací systém Bosch je kompatibilní s tyčovými mixéry ErgoMixx a MaxoMixx a nově také s ručním šlehačem ErgoMixx. Výkonný vakuovací nástavec (-500 mbar) jednoduše připevníte jediným zacvaknutím na dózu, sáček nebo láhev. Rychle odstraní vzduch a zajistí vzduchotěsnost. Stohovatelné dózy, sáčky s dvojitým zipem ani praktická láhev 2Go neobsahují BPA a lze je mýt v myčce nádobí.

### Skladný, ale výkonný

Vaření a pečení v menších kuchyních může být někdy složité. Problém omezených prostor pomohou vyřešit kompaktní spotřebiče. Bosch představuje novou řadu kuchyňských robotů MUM Serie | 2, které mají kompaktní rozměry, ale jsou vhodné i pro náročné kuchaře. Silný motor, široké spektrum příslušenství a jedinečná technologie 3D míchání zaručují perfektní výkon. S cukrářskou sadou, šlehačím metlou, hnětacím hákem a míchací metlou se bez obav můžete pustit i do nejnáročnějších receptů na domácí pečivo či cukroví. Dostupné příslušenství zahrnuje například

mlýnek na maso, lis na citrusy, mixér nebo sadu na přípravu domácích těstovin. I když je robot tak malý, že ho snadno uklidíte do kuchyňské skříňky, možná zjistíte, že je škoda ho schovávat. Díky nadčasovému designu v několika barevných kombinacích se totiž stane elegantním doplňkem každé kuchyně.

[www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)



**BOSCH**  
Stvořeno pro život



## ANKETA: Během letošního roku jsme všichni byli nuceni trávit mnohem víc času doma. Jak si usnadnit přípravu jídel? Urychlit ji a zjednodušit?



**LEA BARTÁKOVÁ**  
Brand Manager Kenwood  
De'Longhi Group

V letošním roce jsme se všichni museli naučit trávit více času doma, častěji vařit a připravovat čerstvé domácí pokrmy. Jak toho ale docílit, abychom nestrávili čas jen v kuchyni? Kouzlo spočívá právě ve výběru kvalitních domácích spotřebičů, které zvládnou více úkonů najednou a ušetří nám drahocenný čas a hory nádobí. Ve značce Kenwood jsme zastánci všestranných produktů, které nabízejí inovativní funkce, automatické programy a kompatibilní příslušenství. Naše kuchyňské roboty jsou v letošním roce číslem jedna, protože umí nejen míchat a hnít těsto, ale lze v nich i vařit, vážit, mlít, mixovat, odšťavňovat, krájet, strouhat, lisovat či připravovat domácí těstoviny nebo zmrzlinu. Stačí si vybrat z řady výkonných robotů Chef a díky třem výstupům rychlosti nasadíte nástavec dle potřeby. Jeden spotřebič tak nahradí čtyři další a stane se dlouholetou ozdobou i nepostradatelnou součástí kuchyňské linky. A ne, ve výčtu funkcí, které jsem jmenovala, opravdu nemáme chybu. Naše roboty umí dokonce vařit. Konkrétně je to model Cooking Chef XL, který v tomto speciálu podrobně prezentujeme. Určitě mu věnujte pozornost.



**KAROLÍNA NOVOTNÁ**  
Category Manager  
BSH domácí spotřebiče

Přípravu jídla ulehčí například automatické nastavení druhu ohřevu i teploty s funkcí Assist nebo senzor PerfectBake v troubách Bosch, díky kterému už nemusíte při pečení otevírat troubu a kontrolovat stav špejle. Sensory podle zbytkové vlhkosti spolehlivě poznají, kdy je hotovo. Přesnou vnitřní teplotu steaků, ryb i pečení zase spolehlivě ohlídá inovativní teplotní sonda PerfectRoast. Nejen při přípravě cukroví se hodí také 4D horký vzduch, se kterým lze péct až na 4 úrovních najednou. Vaření usnadní i senzorové technologie indukčních varných desek, které například automaticky udrží přesnou teplotu při vaření nebo smažení. Z hrnce už nikdy nic nepřeteče a vše bude dokonale a rovnoměrně usmažené – ať už připravujete vajíčka, palačinky či řízky. A se spotřebiči s technologií Home Connect získáte navíc přístup ke spoustě receptů, praktických tipů a videonávodů v aplikaci pro mobilní telefon nebo tablet.



**JIŘÍ RADA**  
Sales Manager BI CZ&SK  
Candy Hoover ČR

I přesto, že jsme nuceni trávit většinu času doma a leccaké recepty lze urychlit i zjednodušit, myslíme si, že je důležité nezanedbávat přípravu jídla a neodbývat se rychlým řešením. Z našich spotřebičů doporučujeme troubu Candy z řady Essenza, která podpoří zdravý životní styl vaření svojí funkcí připařování, díky které jsou pak pečené pokrmy křehčí a vláčnější. Zároveň lze páru využít i pro vyčištění trouby po pečení. Hovoříme o čistící funkci Aquactiva, která uvolní mastné nečistoty ve vnitřním prostoru, takže mohou být poté snadno odstraněny. Stačí nalít 300 ml vody na dno trouby a zahřát ji na 90 °C po dobu 30 minut. Jakmile je trouba zchlazena, můžete otřít stěny vlhkým hadříkem. Bez námahy tak troubu zbavíte všech nečistot.

Součástí řady Essenza jsou také indukční desky s elegantním nerezovým zakončením a plynové desky s knoflíky, které umožňují přesné nastavení plamenu. Kolekcí doplňují odsavače dostupné v několika rozměrech a mikrovlnné trouby.



**ŠTĚPÁN ZICH**  
Product Marketing Manager  
Samsung

Nejsnadnější příprava jídla spočívá v objednávce u některé z dovozkových služeb. Teď trochu žertuji, ale pravdou je, že příprava jídla je skoro strategický projekt. Od nákupu potravin, přes jejich uskladnění – ideálně v NoFrost chladničce Samsung – až po následnou úpravu. Základní úsporu času vidím v rychlém ohřevu trouby. V naší nabídce máme navíc trouby s technologií Dual Cook Flex, jde o troubu s rozdělovací deskou, u níž může člověk péct dvě jídla při dvou různých teplotách. Pokud však potřebuje jen půlku trouby, pak ušetří přibližně 20 % času a energie, než kdyby použil klasickou troubu a celý její pečicí prostor. V chytré troubě ovládané telefonem si lze také uložit vlastní recept a ten jedním kliknutím snadno spustit. Pokud jde o varné desky, u všech indukčních modelů máme technologii Booster, kdy se pánev rozpálí výrazně rychleji.

Příprava jídla končí úklidem. Ve vybraných troubách Samsung je pyrolytický program, který nečistoty v troubě spálí. Prostor tak velmi snadno vyčistíte bez velkého úsilí. Za úžasnou inovaci považuji propojitelnost varné desky a odsavače, který se sám zapne a nastaví odtah. Končí tím éra upatlaného ovládání odsavačů.

## Šlehání, hnětení, mixování i vakuování v jednom

### Multifunkční ruční šlehač Bosch ErgoMixx MFQ364V6

Německý Bosch představil loni na veletrhu IFA svůj první tyčový mixér, který současně nabízí funkci vakuovačky. Novinka se stala natolik populární, že začal výrobce řadu poměrně rychle rozšiřovat a během letošního října do ní přidal dokonce šlehače. Jako tip zařazujeme model, který díky bohatému příslušenství zastane i práci kuchyňského robotu a ponorného mixéru. A samozřejmě nechybí již zmíněná funkce vakuování, díky níž významně prodloužíte čerstvost potravin a jídel. K výrobku dostanete vakuovou nádobu i 6 vakuových sáčků (ve dvou objemech). Další dózy a sáčky lze samozřejmě dokoupit. Šlehač nabízí 5 rychlostí i režim turbo a pohání ho 450W motor.

**Doporučená cena: 3 150 Kč**



## Chytrý robot, který umí ohřát suroviny

### Kuchyňský robot Kenwood Titanium Chef Patisserie XL KWL90.244SI

Zbrusu nový model robotu od britské značky Kenwood upoutá už při prvním seznámení barevným dotykovým displejem. Na něm snadno a rychle nastavíte veškeré funkce a přednastavené recepty. Základ robotu tvoří 1400W motor, integrovaná váha, osvětlení mísy a zajímavá novinka v podobě funkce přehřívání až na teplotu 60 °C. Můžete tak snadno změkčit

tuhé máslo, rozpustit čokoládu nebo až trojnásobně urychlit kynutí těsta. Robot je dodáván se sadou dvou do sebe zapadajících pracovních nádob (7l a 5l), food procesorem, balonovou metlou, hnětacím hákem, metlou ve tvaru „K“ a flexi metlou. Další příslušenství lze dokoupit. Kenwood ho má ze všech výrobců na trhu nejširší nabídku.

**Doporučená cena: 32 529 Kč**



## Konektivita za dostupnou cenu

### Multifunkční vestavná trouba Candy FCNE828X WIFI

Nepotřebujete žádné speciální a pokročilé funkce, jako jsou automatické recepty nebo vaření v páře? Vás může zaujmout tato nová trouba italské Candy z řady Essenza – všimněte si dominantního nerez a designu kombinujícího nerez s černými rámečky. Trouba nabízí 8 pečicích funkcí včetně praveho horkého vzduchu s kruhovým

topným tělesem. Najdete u ní také teleskopické výsuvy či pomalé dovírání dvířek. Z moderních funkcí disponuje wi-fi, takže můžete nastavení pečení upravit na dálku, případně být upozorněni formou notifikace na konec přípravy jídla. Vnitřní objem trouby je 70 litrů. V rámci řady Essenza jsou nabízeny i modely trub, které mají funkci připařování.

**Doporučená cena: 10 990 Kč**



## Extra výkon a extra příslušenství

### Multifunkční tyčový mixér Braun MultiQuick 9 MQ 9195 XLI

Nejvyšší modelová řada ponorných mixérů Braun se dočkala letos vylepšení. Nové modely disponují výkonnějším 1200W motorem pro ještě rychlejší a důkladnější zpracování surovin. Přibylo i nové příslušenství – konkrétně u této sady najdete kostičkovač, který pokrájí suroviny desetkrát rychleji, než když to budete dělat manuálně. Kromě toho tvoří sadu šlehačí metla, sekáček a 3,2litrový food procesor (uhněte až 500 g těsta). Samozřejmě nadále platí, že má řada MultiQuick 9 mixovací nohu ACTIVEBlade, v níž se mírným stlačením pohybuje nůž blíže ke dnu nádoby. Zmínit musíme také vylepšený systém SPLASHControl proti rozstříku surovin.

**Doporučená cena: 4 990 Kč**

## Dvě trouby v jedné

### Vestavná multifunkční vestavná trouba Samsung Dual Cook Flex NV75N7677RS/EO

Skutečným unikátem na trhu jsou trouby Dual Cook Flex, jejichž pečicí prostor můžete rozdělit pomocí dodávané desky na dvě zcela oddělené části. Každá disponuje vlastním ventilátorem a v každé lze nastavit různou teplotu i metodu pečení. Nemusíte ani použít obě zóny – v případě menšího jídla zvolíte horní, nebo spodní a ušetříte až 20 % energie, protože nebude trouba nahřívát celý prostor. Dvířka trouby jsou konstruovaná tak, abyste mohli otevírat horní část zvlášť a ze spodní vám neunikalo teplo. Konkrétně tento model trouby má celkový vnitřní objem 75l, nepostrádá pyrolytické čištění ani konektivitu, takže upravit nastavení pečení můžete na dálku z mobilu.

**Doporučená cena: 22 990 Kč**



# KENWOOD

**COOKING CHEF XL**  
KUCHYŇSKÝ ROBOT  
KCL95.424SI

Váš Chef, který  
**VÁŽÍ, VAŘÍ a MÍCHÁ**

**NOVINKA**



Více než obyčejný mixér – dokonalý design, inteligentní funkce, přídatné nástavce.

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