



**POBIERZ
NUMER!**



PHILIPS

PLANETARNE, WIELOFUNKCYJNE MIKSERY, BLENDERY, ROZDRABNIACZE, MULTICOOKERY



Russell Hobbs
At the heart of your home

Roboty kuchenne służą do szybkiego przetwarzania produktów. **Str. 8**



zelmer
niezawodnie

Roboty planetarne są idealne do przygotowania wypieków. **Str. 20**



THOMSON
friendly technology

W nowoczesnych blenderach możemy także ugotować... zupę. **Str. 26**



Gotowanie bez robota jest passé

Czy wyobrażają sobie Państwo szatkowanie kilogramów kapusty ręcznie albo ręczne ugniatanie kolejnej porcji ciasta na ukochaną drożdżówkę? Ja nie. Odkąd kupiłam robot kuchenny, rzeczywiście moje kulinarne umiejętności zostały zamienione na automatykę i szybkość w działaniu. Nie mówię, że to złe. Wręcz przeciwnie. Pęd życia często nie pozwala nam na „ręczną robotę”. Duże ilości produktów lepiej przetworzyć mechanicznie, niż bawić się nożem czy dłońmi kilkadziesiąt minut dłużej (oczywiście czas pracy uzależniony jest od



ilości produktów). Warto pamiętać, że dzisiejsze roboty wyręczą nas nie tylko w tych pracach. Część z nich może za nas zrobić cały obiad! Od zupy po usmażony kotlet! Niniejszy „InfoProdukt” poświęcony jest szeroko rozumianej kategorii robotów kuchennych i może być idealnym poradnikiem zakupowym przed zbliżającymi się świętami. Szczególnie wtedy roboty kuchenne (wszelkiej maści) znakomicie się sprawdzają. Jest to bowiem okres wypieków, szatkowania, blendowania, ubijania, rozdrabniania i wielu innych czasochłonnych prac. Miksery, blendery, rozdrabniacze czy roboty wielofunkcyjne to nasi kuchenni pomocnicy, bez których wręcz trudno wyobrazić sobie przygotowywanie świątecznych posiłków.

Produkty te sprawdzają się nie tylko od święta. Kuchenni pomocnicy są z nami zawsze. Pamiętajmy, że ich możliwości w dużej mierze zależą od konstrukcji oraz rodzaju i liczby dostępnych przystawek i końcówek – o czym obszernie piszemy w naszym magazynie. A tak nawiasem mówiąc, to każdy typ urządzeń ma swoje zalety i spełnia więcej niż jedną funkcję. Aby więc nie kupować tych wszystkich urządzeń, warto zapoznać się z ich funkcjami i wybrać mądrze. Punktem wyjścia do zakupu odpowiedniego urządzenia jest poznanie jego możliwości i określenie swoich potrzeb.

Magda Strzykalska
m.strzykalska@infomarket.edu.pl

Dlaczego my?

Przed wszystkim dlatego, że „InfoProdukt” (Grupa iMEs) zrzesza ponad 50 najlepszych w kraju fachowców i dziennikarzy zajmujących się tematyką sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Działamy nieprzerwanie na rynku medialnym, informacyjnym i szkoleniowym od 20 lat i we wszystkich niemal jego kanałach – a na pewno wszystkich najważniejszych – prasie, radio, telewizji i Internecie. Byliśmy nie tylko twórcami pierwszego w Polsce czasopisma dla branży AGD-RTV, ale i e-marketplace (1998 rok, kiedy WWW raczkowało...). Opracowaliśmy i wykonaliśmy też pierwsze w Polsce fachowe testy (dziś testy to parodia). To do nas też należy największy w Polsce magazyn handlowy „InfoMarket”, a przy okazji jesteśmy też czołowym dostawcą treści i informacji dla większości sieci handlowych i sklepów w Polsce (e-kontent). Wiele z nich także szkolimy.

Oczywiście, nie jesteśmy najlepsimi i najmądrzejszymi, ale na pewno jedyni, którzy mogą prosto, szybko (a na pewno wprost) powiedzieć Ci, w którą markę warto inwestować i który jej produkt najlepiej wybrać – tak do domu, jak i do handlu. Nasze dane o produktach dotyczą tylko i wyłącznie aktualnych (liniowych) produktów z bieżącej oferty producentów na polski rynek. Jeśli szukasz najlepszej ceny, okazji i tanioczy, nasze produkty medialne nie są dla Ciebie. Warto też dodać, że nie zajmujemy się pisaniami i tworzeniem (pseudo) opinii, recenzji, konkluzji, reminiscencji czy testów (zwykle pod reklamkę). Nie stawiamy też gwiazdek z nieba i nie jesteśmy uwiązani na jakimkolwiek sznurku. Oczywiście, żyjemy też z reklam, ale mamy ten komfort, że w ciągu 20 lat wystąpili u nas wszystkie najważniejsze firmy nad Wisłą. To jest nasza gwarancja i zarazem rękojmia (o tej prawnej przeczytaj obok).

Gwarancja i rękojmia

(a jeszcze do niedawna niezgodność towaru z umową)

W odniesieniu do aspektów prawnych na rynku bardzo często używane są niezrozumiałe określenia, nazwy czy definicje. Warto wiedzieć, że w Polsce funkcjonuje naprawdę dobre, efektywne prawo konsumenckie. To jego nieznanomość i brak wiedzy praktycznej sprawiają, że postrzegamy je na co dzień zgoła odmiennie. Inaczej bowiem odniesiemy się, kiedy ktoś (sprzedawca czy klient) mówi o gwarancji, a inaczej, kiedy użyje zwrotu „gwarancja normatywna”. Oczywiście, wszelkie przedrostki czy dopełnienia, i w ogóle zabawa słowem prawnym, ma na celu zwykle wzrost prestiżu i próbę postawienia się „ponad” innymi czy ponad prawem. Tymczasem pamiętajmy, że litera prawa jest tylko jedna i nakłada określone prawa i obowiązki zarówno na konsumenta, jak i sprzedawcę. Rodzaj i tryb transakcji (na odległość przez Internet, na firmę) jest zagadnieniem drugoplanowym.

Pamiętaj:

– z umową sprzedaży, a więc ze wszelkiego rodzaju reklamacjami, które miały miejsce do 24 grudnia 2014 roku, wiążą się trzy instytucje prawne. Są nimi: obowiązek zgodności towaru z umową, rękojmia oraz gwarancja;

– do transakcji i umów, które miały miejsce po 24 grudnia 2014 roku, stosuje się już tylko dwie instytucje prawne. Są nimi rękojmia oraz gwarancja, przy czym rękojmia dla przedsiębiorców jest inna od rękojmi dla konsumentów;

– na przedsiębiorcę, jako profesjonalistę nałożone są nieco większe obowiązki, jak np. sprawdzenie rzeczy w odpowiednim czasie. Podobieństwem jest natomiast termin do złożenia reklamacji w ramach rękojmi, który wynosi 2 lata zarówno dla przedsiębiorcy, jak i dla konsumenta;

– instytucja rękojmi oraz gwarancja konsumenta obowiązują niezależnie od siebie. To klient decyduje, z którego prawa chce skorzystać. Należy jedynie pamiętać, że gwarancja jest dobrowolna, a rękojmia przysługuje z mocy prawa;

– należy wiedzieć, że słynne zapisy „po odejściu od kasy reklamacje nie będą uwzględniane” są w sektorze produktów elektrycznych, elektronicznych oraz pokrewnych niezgodne z prawem. Więcej porad prawnych znajdziesz tutaj:



Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny

– jak z nim postępować?

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny określany też jako elektrośmieci lub elektroodpady to zepsute lub nieużywane urządzenia AGD-RTV, sprzęt komputerowy, świetłówki, a także zasilane prądem stałym lub zmiennym zabawki, sprzęt sportowy, czy medyczny. Zgodnie z ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, zarówno na konsumentach, jak i na tzw. wprowadzających sprzęt elektryczny i elektroniczny, spoczywają określone obowiązki. Pierwsi są zobowiązani do właściwego postępowania z elektrośmieciami, a drudzy do zorganizowania systemu zbiórki i przetwarzania tego sprzętu. Warto pamiętać, że wyrzucanie elektrośmieci wraz z innymi odpadami jest zakazane i grozi karą grzywny.

Pamiętaj!

☞ klient może oddać w sklepie zużyty sprzęt, jeśli kupuje nowy na zasadzie „jeden za jeden”. Kupuje lodówkę – oddaje starą,

☞ w ilości bez ograniczeń elektrośmieci można oddać bezpłatnie do specjalnych punktów zbierania w każdej gminie,

☞ lista punktów gdzie można oddać zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny znajduje się na stronie urzędów gmin,

☞ za transport zużytego sprzętu do sklepu czy punktu zbiórki odpowiada prawnie jego właściciel,

☞ konsument może zostawić zużyty sprzęt w punkcie serwisowym, w sytuacji, gdy jego naprawa jest niemożliwa lub nieopłacalna.

W cenę sprzętu elektrycznego i elektronicznego wliczany jest koszt gospodarowania odpadami (KGO). Opłata jest w całości przeznaczana na proces zbiórki elektroodpadów przez producentów lub organizację odzysku sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W zależności od rodzaju sprzętu i organizacji może być ona różna.

Partnerem ekologicznym przewodnika jest:



Więcej informacji o ZSEiE znajdziesz tutaj:



Szanowny kliencie indywidualny!

Dziękujemy za kupno naszego magazynu i wizytę na naszej stronie. Pozostań z nami dłużej i spokojnie zapoznaj się z przygotowanymi informacjami. Dzięki nim wybierzesz nie tylko sprawdzoną, uznaną w swoim segmencie markę, ale i dobry jakościowo i funkcjonalnie produkt. Pamiętaj, że powinien on służyć przez wiele lat. W dobie permanentnego chaosu informacyjnego i wszechobecnej tandety szczególnie zalecamy starą dewizę:

„lepiej dwa razy sprawdzić, niż raz za błąd zapłacić”.

Dzięki naszemu doświadczeniu oraz informacjom przygotowanym przez najlepszych

w kraju specjalistów poznasz zupełnie inny obraz rynku. Do tej pory być może kojarzył Ci się on z wieczną promocją, niską ceną i niezrozumiałymi pojęciami. My to zmienimy. Pamiętaj jedynie, że:

– nie ma niepiszących się produktów – katastrofie uległ nawet najdoskonalszy technicznie i technologicznie na naszej planecie prom Challenger. Ważne jest jednak to, kto daje maksymalne z możliwych bezpieczeństwo produktu oraz zapewnia jakość, przyjemność i komfort jego użytkowania;

– kupowanie czegokolwiek przez pryzmat ceny to najgorszy z możliwych scenariuszy. Ważniejsze są choćby doświadczenie marki, jej specjalizacja oraz to, czy produkt znajduje się w regularnej, liniowej ofercie danego

producenta. Podobnych, o wiele ważniejszych od ceny przymiotów, jest wiele.

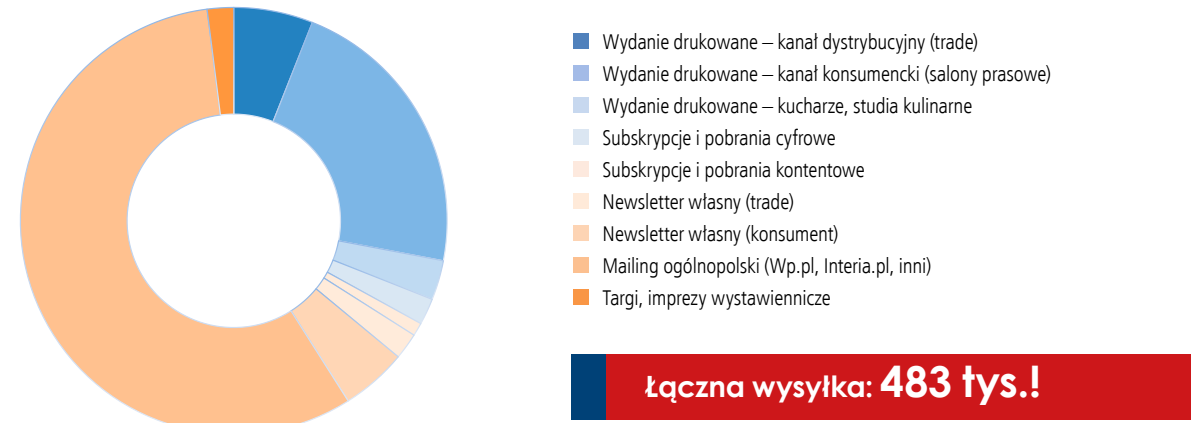
Jeśli jednak wolisz kupić najtaniej, podstawionego „generała” albo słynny promocyjny „mock up”, a więc ogolony ze wszystkiego produkt, który ma tylko jedną zaletę – w pełni nadaje się do cenowej, promocyjnej rzezi – nie trać czasu i od razu wybierz porównywarę cenową albo pchli targ opinii i tam szukaj produktu dla siebie.

Jeśli masz jednak inne zdanie, zapoznaj się z naszym dekalogiem zakupowym świadomego konsumenta (patrz obok) i przejdź do innych stron i sekcji naszych magazynów i stron WWW.

Dane i zapytania prosimy kierować na adres: instytucje@elektrospcialisd.pl.



Struktura dystrybucji poradnika InfoProdukt – Roboty kuchenne



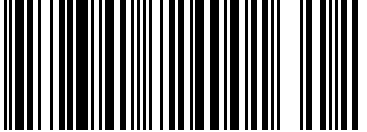
Magazyn w wersji cyfrowej

Przed korzystaniem z wersji cyfrowej zapoznaj się z ważnymi ikonkami z interaktywnego menu sterowania. Aby przenieść magazyn do smartfona lub tabletu, musisz zeskanować kod QR.



Internet – strony, linki, łączenia	Dane – słowniki, alfabety, informacje	Sterowanie – filmy, zdjęcia, programy
Lokalna strona WWW	Przekierowanie	Pokaż prezentację
Globalna strona WWW	Inne informacje	Wyświetl film
Wyślij e-mail	Przypomnienie daty	Pokaz slajdów
Linkowanie do Facebooka	Akcja, promocja	Powiększenie
Linkowanie do Twittera	Porady prawne	Badanie konsumenta*
Ściągnij plik	Alfabet marek	Benchmark*
Dane teled adresowe	Słownik pojęć	Statystyki*
Gdzie kupić	Almanach jednostek	E-learning*

*Aplikacje dostępne na zamówienie



InfoMarket Sp. z o.o.

Ul. Trylogii 2/16

01-982 Warszawa

Tel. (22) 835 19 17

Roboty kuchenne

– wydanie II

(poprawione i uzupełnione)

W przygotowaniu numeru wykorzystano materiały i opracowania prasowe firm. Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treść oraz przekaz reklam. Wydawnictwa InfoMarket mają charakter informacyjny i nie są ofertą handlową w rozumieniu prawa. Redakcja zastrzega sobie prawo do błędów wynikających z opracowania, interpretacji technicznej oraz składu i druku. InfoMarket nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego wykorzystania danych, opracowań oraz materiałów zamieszczonych w wydawnictwach spółki.

Kupuj głową, nie ceną!
(dekalog świadomego konsumenta i sprzedawcy)



1 Nigdy nie wyszukuj produktów z najniższą ceną w Internecie lub w cenowej promocji. Nigdy i nikomu też ich nie polecaj.

2 Wybieraj produkty tylko i wyłącznie z aktualnej oferty oficjalnego przedstawiciela na dany rok i dany kraj.

3 Odróżniaj prawa i obowiązki związane z kupnem/sprzedażą przysługujące do 24 grudnia 2014 r. i całkiem inne obowiązujące po tej dacie (patrz ramka obok).

4 Nie wybieraj produktów na bazie lakonicznych porad, krótkich zestawień czy przypadkowych artykułów na zasadzie „zapchajdziury”.

5 Unikaj speców i guru od wszelkiego typu gwiazdek, rankingów, konkluzji, recenzji i pseudotestów. W prasie, radio, Internecie i telewizji też.

6 Trzymaj się siebie, kupiony sprzęt, a także bliskich z daleka od amatorów, nieznających się na sprzęcie i przeznaczonych do niego akcesoriach.

7 Uważaj na tzw. wolny rynek oraz zakres i obszar działania eurogwarancji. Produkt kupiony za granicą wcale nie musi być zawsze w Polsce naprawiony.

8 Pytaj o radę doświadczonych ekspertów i sprawdzonych sprzedawców. Kupuj od uznanych specjalistów z tradycją i doświadczeniem w handlu.

9 Korzystaj z systemów ratalnych, poszerzaj gwarancje i ubezpieczaj siebie i sprzęt od ryzyka. Ale wcześniej policz, ile dokładnie to kosztuje.

10 Podatek VAT zawsze trzeba płacić, podobnie jak płaci się za niewiedzę. Nie słuchaj więc, nie lansuj i nie powtarzaj handlowych frazesów.

ROBOTY KUCHENNE – DETERMINANTY

Wybór urządzenia powinien być podyktowany kilkoma kryteriami. Warto pamiętać o ważnych kwestiach, które wpływają na możliwości mikserów, blenderów czy robotów wielofunkcyjnych i które potem przekładają się na ich użytkowanie.



Fot. Philips (x3); montaż: InfoMarket

Pamiętajmy, że wybór nie jest prosty i tak naprawdę powinien się zacząć od tego jaki typ urządzenia jest nam potrzebny. Rozbudowane roboty planetarne czy wieloczynnościowe nie są produktem dla każdego, niektórym wystarczy klasyczny mikser czy blender. Wszystko zależy od tego jakie są oczekiwania względem produktu.

1 Moc i regulacja ustawień

Sercem każdego urządzenia do przetwarzania produktów jest silnik, a co za tym idzie także moc, od której zależy m.in. liczba obrotów na minutę jakie wykonuje urządzenie. Nie ważne czy kupujemy mikser, blender czy urządzenie wieloczynnościowe – moc i liczba obrotów mają znaczenie i wpływają m.in. na skuteczność rozdrabniania czy mieszania produktów. Obowiązkowym rozwiązaniem jest regulacja prędkości obrotów, która pozwala dostosować parametry pracy urządzenia do rodzaju produktów. Dodatkowo stosuje się tryb pracy pulsacyjnej czy prędkość turbo, które przystosowane są do obróbki składników wymagających

pracy urządze-
nia na najwyższych
obrotach.

2 Materiał wykonania

To podstawa. Nie chodzi tutaj o samą budowę korpusów urządzeń, ale o elementy odpowiadające za rozdrabnianie czy mieszanie produktów. Duże znaczenie ma to w wypadku blenderów oraz robotów odpowiadających za szatkowanie, mieszanie czy rozdrabnianie. Jeśli chodzi o blendery to rodzaj ostrzy ma bardzo duży wpływ na skuteczność rozdrabniania. Najlepszym materiałem jest stal nierdzewna, która odznacza się dużą trwałością i wytrzymałością. Budowa noży tnących oraz ich kształt również wpływają na szybkość przetwarzania produktów i samą wytrzymałość stopy, która także powinna być wykonana ze stali. Dzięki temu blender ręczny doskonale sprawdzi się podczas przygotowywania gorących zup-kremów czy innych dań wymagających rozdrabniania gorących produktów. Podobnie wygląda to w wypadku wszystkich innych urządzeń i końcówek. Na ich kształt

i efektyw-
ność np. ubi-
jania czy mieszania
ciasta ma wpływ kształt mie-
szadeł – również i w tym wypadku pro-
ducenci mają różne propozycje. Na rynku
można znaleźć mieszadła przypominające
np. litery K czy A, np. z dodatkowymi gu-
mowymi elementami. Ich podstawowym
zadaniem jest odpowiednie napowietrze-
nie masy i dokładne wymieszanie wszyst-
kich składników. Jeśli chodzi o materiał wykonania trzeba wziąć
pod uwagę także to, z czego zrobione są misy
i pojemniki. W mikserach najczęściej stosuje się
wysokiej jakości tworzywo sztuczne, w robo-
tach planetarnych stal nierdzewną, rzadziej szkło,
a w blenderach także szkło lub tworzywo.

3 Dodatkowe akcesoria

Funkcjonalność dotyczy głównie robotów wie-
lofunkcyjnych, ale nie tylko. Od liczby i rodzaju
dostępnych akcesoriów zależy to jakie zadanie
spełnia konkretne urządzenie. Najmniej możliwo-

ści dają miksery i blendery. W mikserach bar-
dzo często dostępne są dodatkowe mieszadła
czy stopa błądząca ułatwiająca rozdrabnianie
produktów. Z kolei w blenderach ręcznych nad-
programowym rozwiązaniem są mieszadła do
ubijania czy dodatkowy rozdrabniacz i wymien-
ne noże. Kupując urządzenie warto zastanowić
się czy kolejne akcesoria będą potrzebne czy nie
– zwłaszcza że ich liczba najczęściej wpływa na
cenę urządzenia.

Inaczej ma się sprawa z bardziej zaawansowa-
nymi robotami. W ich wypadku im więcej akce-
soriów, tym lepiej. Dlaczego? Osoby decydujące
się na ich zakup najczęściej szukają produktów
rozbudowanych, które z powodzeniem zastąpią
inne urządzenia. Chodzi nie tylko o oszczędność
pieniędzy, ale i miejsca. Łatwiej jest przechowy-
wać robot kuchenny z przystawkami niż sokowi-
rówkę, blender, młynek, urządzenie do robienia
lodów i maszynkę do mielenia – tutaj wszyst-
ko mamy w jednym urządzeniu. Liczba oraz ro-
dzaj dostępnych akcesoriów to główny powód,
dla którego decydujemy się na zakup tego typu
urządzeń. Dlatego też obowiązkowo trzeba do-
wiedzieć się jakie akcesoria dostępne są w ze-
stawie a jakie można później dokupić. Trzeba
pamiętać, że w modelach planetarnych można
znaleźć nawet 30 różnych końcówek!

PHILIPS

Blendery
ręczne

T
SpeedTouch

Kuchnia w jednym palcu



30 dni
Satysfakcja albo
zwrot pieniędzy



Wybierz swój blender **Philips Speedtouch**
i testuj przez 30 dni.

Jeśli nie spełni Twoich oczekiwań, po prostu oddamy Ci pieniądze!

Szczegóły na ulotkach i na www.philips.pl/blenderyręczne. Promocja trwa od 1 lutego do 31 grudnia 2016 roku.

Alfabet marek



Ma bogatą ofertę drobnego AGD, w tym także szeroki wachlarz robotów kuchennych. Wyróżnikiem jest także funkcjonalność i przystępna cena.

Amica

Amica to największy rodzimy producent AGD. Marka znana i ceniona za dobry, funkcjonalny sprzęt, a także za szeroką działalność społeczną i prospoportową. W ofercie ma sprawdzone modele zarówno dużego jak i drobnego sprzętu AGD.

APOLLO	Patrz: WWW
ARIETE	Patrz: WWW
BORK	Patrz: WWW



Dynamicznie rozwijająca się polska marka AGD. W ofercie znajduje się zarówno sprzęt elektryczny jak i nie-elektryczny. Właścicielem jest firma Florentyna – znana także z cenionej i popularnej marki Florina.



BOSCH
Technologia bliżej nas

Właścicielem marki Bosch jest niemiecki koncern BSH Bosch Und Siemens Hausgeräte. W Polsce reprezentuje funkcjonuje spółka-córka, która w portoflio ma także marki Gaggeanu (klasa premium), Siemens czy Zelmer (patrz dalej). Dobra jakościowo, zróżnicowana i funkcjonalna oferta. Uznane, cenione i zarazem rzetelne marki. BSH jest także w Polsce jednym z największych inwestorów.



Początki tureckiej marki Beko wchodzącej w skład koncernu Koç Holding A.S. sięgają 1944 roku. Na samym początku firma zajmowała się produkcją różnych części mechanicznych, w tym podzespołów samochodowych. Prawdziwy rozwój zapewniło jej podpisanie kontraktu z firmą General Electric. Dziś sprzęt Beko powstaje dzięki pracy międzynarodowej sieci w skład której wchodzi: ponad 15.000 pracowników, 10 fabryk działających w oparciu o standardy ISO

9001 oraz ISO 14001) oraz kilkunastu biur sprzedaży i marketingu na świecie. W tym roku producent zadebiutował z drobnymi urządzeniami, w tym serią śniadaniową czy blenderami ręcznymi i kielichowymi.

BRAUN	Patrz: WWW
-------	------------



Camry to marka znana ze sprzedaży drobnych urządzeń gospodarstwa domowego. Wyróżnia się solidnym przygotowaniem oferty oraz dobrym stosunkiem funkcji do ceny.



Czeska marka, będąca cenionym dostawcą urządzeń gospodarstwa domowego również w Polsce. Concept ma zarówno sprzęt do zabudowy, jak i drobne AGD. Sprawdzona, bardzo dobrze dobrana oferta – także od strony jakościowej.



Polska marka o niezwykle bogatych tradycjach i bogatej ofercie. Asortyment obejmuje wyposażenie kuchni, domu oraz produkty do pielęgnacji osobistej.

ELECTROLUX	Patrz: WWW
ELESKO	Patrz: WWW
ESPERANZA	Patrz: WWW

gorenje

Słoweńska marka o ponad 50-letniej tradycji. Jest jedną z najpopularniejszych marek w Europie Zachodniej oraz w Polsce. Jej trzon stanowi sektor dużych urządzeń gospodarstwa domowego, choć warto podkreślić, że w portofolio ma także szeroki wybór urządzeń drobnych AGD.

GRUNDIG	Patrz: WWW
HAIER	Patrz: WWW



Marka czerpiąca inspirację z najlepszych europejskich wzorców i kładąca nacisk

na wzornictwo i estetykę produktów. W ofercie ma m.in. tostery, czajniki i blendery ręczne.

HOLDEN	Patrz: WWW
KALORIK	Patrz: WWW

KERNAU

— Witaj w domu —

Polska, dynamicznie rozwijająca się w wielu segmentach rynku marka. W jej ofercie znaleźć można zarówno sprzęt AGD wolnostojący, jak i do zabudowy, ale także dobre jakościowo urządzenia z segmentu drobnego (w tym blendery czy wieloczynnościowe roboty kuchenne). Ponadto oferta Kernau uzupełniają zlewozmywaki i baterie, a także telewizory. Wszelchstronna oferta plasowana jest głównie w segmencie średnim. Atutem Kernau jest dobrze dobrana i wyspecyfikowana oferta i ciekawy, udany własny design.

KENWOOD	Patrz: WWW
KITCHEN AID	Patrz: WWW
KLARSTEIN	Patrz: WWW
KOENIC	Patrz: WWW
LAUSON	Patrz: WWW
MORPHY RICHARDS	Patrz: WWW
MOULINEX	Patrz: WWW



MPM to jedna z najstarszych i najbardziej uznanych polskich firm sektora AGD. Marka powstała w 1989 roku i stale rozszerza swą działalność. Obecnie jej asortyment liczy kilkaset produktów i poza drobnym AGD, znacząco i z dużymi sukcesami rozbudowuje asortyment dużego AGD.

OK.	Patrz: WWW
-----	------------

Panasonic

Marka Japońska, obecna w 35 krajach świata. Proponuje sprzęty RTV i AGD, w tym także udany stylistycznie segment produktów drobnych.

PHILIPS

Jeden z najdłużej działających w Polsce i na świecie producentów sprzętu medycznego, elektronicznego i oświetleniowego. Marka powstała w 1891 r. w holenderskim mieście Eindhoven. W ofercie marki można znaleźć urządzenia do pielęgnacji zdrowia, produkty dla kuchni, do prasowania czy sprzątania domu. Znakomite, świetnie skrojone i bardzo dobrze wykonane sprzęty AGD.

W sektorze robotów kuchennych marka ma niezwykle szeroką i wszechstronną ofertę od blenderów, poprzez roboty wielofunkcyjne na multicookerach kończąc.

RAVANSON	Patrz: WWW
----------	------------



Marka pochodząca z Wielkiej Brytanii. Założyli ją Bill Russell i Peter Hobbs, którzy zasłynęli z wielu innowacji, choćby pierwszego, bezprzewodowego czajnika elektrycznego (M2, 1955 r.). Bardzo dobre produkty, świetnie zaprojektowane i wykonane. Ich atutem poza designem i aspektami jakościowymi jest ogromny pragmatyzm – produkty świetnie sprawdzają się w kuchni w różnego typu pracach.

SAPIR	Patrz: WWW
SENCOR	Patrz: WWW
SEVERIN	Patrz: WWW

SIEMENS

Po raz pierwszy o marce Siemens usłyszano w już w 1847 r.! Od razu markę okrzyknięto pionierem w dziedzinie przyjaznego, funkcjonalnego i wysokojakościowego sprzętu AGD. Warto wiedzieć, że szeroką dostępność części urządzeń zawdzięczamy właśnie marce Siemens: odkurzacz (1906), ekspres do kawy (1914) czy pralkę z grzałką (1932). Do dziś marka zaskakuje jakością, mnóstwem innowacji i praktycznych funkcji. Bogata i warta szczególnego polecenia oferta urządzeń.



To polska firma dystrybuowana przez MPM AGD SA. W jej ofercie znajdują się głównie produkty kuchenne, takie jak pojemniki, młynki do przypraw, a także noże czy deski do krojenia.

SMEG	Patrz: WWW
SOLAC	Patrz: WWW



Sami producenci mówią o marce, że jest jak prawdziwa kobieta, która lubi otaczać się ładnymi i funkcjonalnymi produktami. W portofolio firmy znajdziemy szeroką gamę urządzeń małego AGD, gwarantując użytkownikom najwyższy poziom jakości w bardzo przystępnej cenie. Dystrybucją sprzętu zajmuje się LechPol.

Tefal

Jeden z najbardziej znanych i cenionych brandów drobnego AGD na świecie. W tym roku marka obchodzi jubileusz 60-lecia istnienia. Tefal należy do koncernu Groupe SEB (m.in. także Rowenta, Krups, Moulinex). Swą działalność SEB prowadzi w ponad 120 krajach świata.

THOMSON
friendly technology

Pochodząca z Francji marka Thomson jest jednym z najbardziej znanych brandów sprzętu elektronicznego w Europie. W Polsce marka jest obecna od ponad dwudziestu lat. Oferuje sprzęty zaawansowane technologicznie nie tylko z segmentu RTV, ale także AGD. Wraz z szybko rozwijającymi się technologiami, firma pozostaje w czołówce rynkowej sprzedając produkty w dobrej jakości i cenie.

TIROSS

Polska firma z Raszyna działająca na rynku europejskim od 10 lat. Współpracuje również z wiodącymi firmami m.in. z Hongkongu, Chin czy Korei Południowej. Jest producentem elektrycznych artykułów kuchennych. Produkty firmy Tiross można znaleźć zarówno w sieciach handlowych, ale także hipermarketach na terenach krajów europejskich tj. Niemców, Słowacji, Austrii czy Ukrainy

TRISTAR	Patrz: WWW
---------	------------

UNOLD

Rzetelna, niemiecka marka specjalizująca się w drobnym AGD. W ofercie poza np. czajnikami czy oryginalnymi blenderami ma także ekspresy do kawy i wiele innych urządzeń.

VORWERK	Patrz: WWW
---------	------------

zelmer
niezawodnie

Nasz rodzima, najbardziej rozpoznawalna i ceniona marka drobnego AGD. Obecnie należy do koncernu BSH (m.in. Bosch, Siemens). Poza znaną i cenioną ofertą odkurzaczy oraz sprzętu kuchennego oferuje bogate spektrum urządzeń do wyposażenia domu. Roboty kuchenne stanowią jeden z ważniejszych segmentów oferty marki, która znana jest z produkcji innowacyjnych i bardzo solidnych produktów. Szczególną cechą Zelmera jest fakt, że jest nie tylko najbardziej rozpoznawalną marką, ale i goszczącą w każdym niemal polskim sklepie i domu.

Masz chęć na pyszne dania na szybko? Chcieć to móc.



Od sałatki po pesto, od zupy-krem po bezę – praktyczny blender Zelmera potrafi naprawdę dużo.

- **Wielofunkcyjne akcesoria** sprawią, że błyskawicznie zmiksujesz owoce, pokroisz warzywa lub skruszysz lód.*
- **Moc 700 W** zapewni efektywną pracę.
- **Metalowa stopa blendera** pozwoli zmiksować nawet gorące potrawy.

Zobacz też inne urządzenia kuchenne Zelmera dopasowane do Twoich potrzeb. Więcej na zelmer.pl

zelmer
niezawodnie

* Akcesoria dostępne w zależności od modelu.

Wybór robota kuchennego – typ, konstrukcja, funkcje

Przechodząc do sedna, wybór urządzenia kuchennego to rzecz prosta. Trzeba jedynie odpowiedzieć sobie na kilka zasadniczych pytań i dokładnie zapoznać się z dostępnymi na rynku konstrukcjami oraz opartymi na nich modelami. Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy 10 kluczowych pytań, na które należy spokojnie i rzetelnie odpowiedzieć. Wraz z wiedzą o markach, modelach, rozwiązaniach i funkcjach, o których piszemy w dalszej części naszego poradnika, sprawi to, że wybór stanie się naprawdę prosty.

PYTANIE 1.
Czym różni się od siebie blender, rozdrabniacz, mikser i malakser?

Nazywanie wszystkich tych produktów „rozdrabniaczami” jest prawidłowe, jednak bardzo ogólne. Rozdrabniaczem jest zarówno ręczny blender, jak i mikser kielichowy czy zwykły blender ze specjalną misą (najczęściej szklaną). Każdy z nich pracuje w podobny sposób – ostrza rozdrabniają bądź blendują. Jednak ich specyfika działania jest bardzo odmienna. Blender ręczny miksuje i rozdrabnia do całkowitego zblendowania (idealny do koktajli czy zup kremów). Nie zajmuje wiele miejsca i jest stosunkowo tani, dość poręczny i łatwy w użyciu. Blender stojący to urządzenie z pojemnikiem, najczęściej szklanym, do którego wkładamy produkty, które chcemy zmiksować. Mikser z kolei za pomocą specjalnych nakładek lub trzepaczek jest idealny do mieszania, tworzenia musów, sosów, ubijania piany. Malakser z kolei zawiera ostrza do siekania i tarcze do krojenia. Najlepiej sprawdza się do szatkowania, ucięcia i siekania warzyw oraz owoców na surówki, sałatki, choć może kroić w paski ser czy wędliny. Typowy rozdrabniacz o kompaktowym rozmiarze z dołączoną misą jest zaś idealny do kruszenia lodu do drinków – oczywiście, sprawdzi się w rozdrobieniu cebuli czy warzyw (krótsze ostrza nie pozwalają na całkowite rozdrobienie dużych produktów).

szybkie rozdrabnianie produktów w naczyniu, np. w garnku lub kubku. Idealnie nadają się do robienia smoothie (choć w tej kwestii lepsze są blendery do smoothie lub kielichowe), a także blendowania zup czy sosów. Są więc idealne do szybkiego przyrządzenia danej potrawy. Mikser, jak sama nazwa wskazuje, służy do miksowania, czyli szybkiego mieszania. Miksery są idealnym narzędziem do przygotowywania ciast czy wypieków. Mieszają, ubijają i wygładzają sosy oraz sprawiają, że są one bardziej aksamitne i napowietrzone. Robot kuchenny to już urządzenie wielofunkcyjne, wyposażone w zintegrowany pojemnik lub dodatkowe naczynie pozwalające na rozdrabnianie i różne akcesoria do szatkowania, ubijania białka czy śmietany, wyrabiania ciasta, rozdrabniania, a nawet mieszania płynnych produktów. Roboty, w zależności od konstrukcji, mogą mieć funkcję gotowania lub podsmażania i przeznaczone są dla bardziej wymagających klientów używających automatycznego pomocnika w kuchni.

PYTANIE 3.
Który robot jest lepszy – robot wielofunkcyjny czy robot planetarny?

Bez wątpienia wszechstronniejsze i bardziej zaawansowane są roboty planetarne. Tym niemniej pytanie można nieco zmodyfikować i nie zapytać o to, który jest lepszy, albo do jakich celów chcemy go konkretnie wykorzystać. Robot planetarny wykorzystuje specjalny ruch – przypominający ruch Ziemi wokół Słońca (stąd nazwa). Obroty w obu osiach pozwalają zdecydowanie lepiej zagnieść ciasto, napowietrzyć je (bardzo istotna kwestia) i są efektywniejsze, bowiem ma tu miejsce maksymalne zbliżenie się mieszadeł lub haków do ścianek naczyń. Urządzenia tego typu specjalizują się w przygotowywaniu mas zarówno lekkich, jak i ciężkich, zwłaszcza przygotowaniu ciast (do pizzy, na chleb itp.). Należy pamiętać, że obok mieszadeł wyrobających dużych produktów).

PYTANIE 2.
Do jakich prac najlepszy będzie blender, a do jakich mikser i robot kuchenny?

Blendery ręczne to zgrabne urządzenia, które dzięki swojej kompaktowej formie pozwalają na

producenti dołączają także szeroki wachlarz przystawek (do mielenia, robienia przecierów, tarcia, szatkowania, wałkowania, przygotowywania i krojenia różnych makaronów, robienia pierożków, kielbas, mielenia zboża na mąkę i na płatki, a nawet otwierania puszek!). Spektrum możliwości jest naprawdę szerokie. Robot wielofunkcyjny z kolei bardziej skupia się na rozdrabnianiu i mieszaniu, dlatego podstawą są tu mieszadła, trzepaczki i ostrza. Warto jednak pamiętać, że roboty wielofunkcyjne mają wiele właściwych i im funkcji (szatkowanie, podgrzewanie, gotowanie, odmierzenie, ważenie).

PYTANIE 4.
Jakie dodatkowe końcówki powinien mieć mój robot?

W zależności od tego, na jaki produkt się zdecydujemy, warto wziąć pod uwagę to, z jakimi akcesoriami możemy mieć do czynienia. W robotach planetarnych możemy spotkać nasadkę do ubijania, hak do zagniatania, pojemnik blendera, maszynkę do mielenia, szatkownicę, multimikser, silikonową końcówkę do mieszania, nasadkę do makaronu, kształtki do ciastek czy nasadkę do przygotowywania sosów czy musów i wiele, wiele innych (należy się dokładnie z nimi zapoznać). W blenderach ręcznych dostępne są zwykłe ta-

kie końcówki jak nasadka do ubijania, pojemnik do miksowania z miarką, tarcze do siekania, krojenia, rozdrabniania czy ugniatacia. Można także spotkać przystawki do krojenia w kostkę, a także specjalne ostrza do rozdrabniania mięsa czy ziół. W rozdrabniaczach oprócz dobrej jakości ostrzy warto też szukać tarczy do ubijania śmietany i białka. W maszynkach do mielenia mięsa ważne są dodatkowe nasadki, np. do kebbe czy kielbasy. Ważne, aby końcówki były wykonane z dobrej jakości tworzywa, a najlepiej stali nierdzewnej, i aby można było je zmywać w zmywarce – ułatwi to mycie i zachowanie czystości.

PYTANIE 5.
Co to są multicookery i do czego służą?

Multicookerami nazywamy urządzenia, które automatycznie przyrządzają danie. Wystarczy zaprogramować sprzęt i ustawić odpowiedni program gotowania. Po włożeniu wszystkich produktów, multicooker nagrzewa się i tak gotuje np. zupy, dania z ryb i mięsa, sosy, makaron lub ryż. Niektóre modele wyświetlają na panelu sterowania komunikaty, aby dodać odpowiednie produkty po ugotowaniu innych, tak aby konsystencja dania była idealna. W pewnym sensie multicookery są wyrafinowanymi naczyniami do gotowania z opcją programatora.

JAKI ROBOT KUCHENNY WYBRAĆ?

To jedno z najczęstszych pytań, jakie zadajemy sobie przed zakupem tego jakże praktycznego urządzenia. Jednak odpowiedź nie zawsze jest łatwa, zwłaszcza wtedy, kiedy nie wiemy, na co zwrócić uwagę podczas zakupu lub po prostu nie możemy zdecydować się na konkretny typ urządzenia.

Wiele osób zasięga opinii „wujka Gie”, który przecież wie wszystko. Niestety, w tej kwestii nie jest najlepszym źródłem wiedzy. Dobrymi doradcami nie będą także serwisy i fora internetowe, na których nadal mamy do czynienia z przekłamaniami i nierzetelnością.

Jak najdalej od opinii, testów, recenzji

Niestety, nie wszystkie opinie na forach są zgodne z prawdą. Nie zawsze również „rzetelny test” jest prawdziwy... Stąd nasza rada – pytajmy o opinie ludzi zajmujących się sprzętem AGD-RTV od lat. Oni doradzą, pomogą, a nawet powiedzą, z jakimi niespodziankami możemy się spotkać, jeżeli wybierzemy dany sprzęt. Z kolei od testów, recenzji i opinii anonimowych internautów powinniśmy trzymać się jak najdalej. Oczywiście, są fora i są konsumenci, którzy rzeczowo pomogą innym konsumentom i podpowiedzą, co jest nie tak w takim modelu lub co jest jego największą zaletą. Ale to tak naprawdę mały procent, któ-

ry w dobie Internetu powinien przecież rosnąć. Większa część, niestety, „pracuje” pod egidą różnych instytucji, pod wpływem własnej fantazji lub na zlecenie firm. Wynikiem jest przedstawianie danego sprzętu w superlatywach, a innego w najgorszym świetle. Na innych stronach i w sklepach WWW jest już całkiem na odwrót – zależy, kto i co poleca lub sprzedaje. Coraz częściej dochodzi także do tzw. czarnego PR, a więc działań konkurencyjnych mających na celu zdyskredytowanie innych produktów i marek. Rzecz często odbywa się na dużą skalę i jest masowo kopiowana. Prawdziwość tych „rad” konsument sprawdzi jednak dopiero na so-

bie, w domu. To samo zauważamy w „testach konsumenckich” blogerów i innych freelancerów. Wyrażane tam opinie są całkowicie subiektywne i zabarwione emocjami. W większości cechuje je więc brak obiektywizmu i szerszego spojrzenia. W tym miejscu przypominamy, że w Polsce nie funkcjonuje prawnie instytucja testu konsumenckiego. W praktyce testy może więc robić każdy, na własną modłę, bez należytej wiedzy, kompetencji, metodologii, niezależności oraz narzędzi, norm i środowiska badawczego. Pamiętajmy też, że zdarza się, iż produkt się zepsuje. Ma prawo. Nawet najnowsza i najlepsza technika nie uchroniła od awarii ko-

smicznych promów. Na bazie jednego przypadku nie można przecież negować jakości wszystkich wyrobów danego producenta.

W gąszczu opinii

Nikt nie może wziąć odpowiedzialności za wybór konsumenta. Każdy z nas dokonuje wyboru w oparciu o indywidualne preferencje i przyzwyczajenia. To, co dla jednej osoby będzie wygodne (np. końcówka do ubijania piany), dla innej może być już całkiem bezużyteczne i niefunkcjonalne. Należy zadać sobie pytanie, jakie funkcje czy parametry musi mieć dany model, jakie są niepotrzebne, a jakie byłyby dodatkową zaletą urządzenia. Warto też przyjrzeć się dołączonym do urządzenia akcesoriom i łącznej mocy całkowitej. Po takim zestawieniu warto wyszukać kilka modeli z takimi parametrami i metodą porównania odrzucać te najgorsze naszym zdaniem.

Zakupowa hierarchia ważności

Zanim przejdziemy do kwestii zasadniczych związanych z wyborem konkretnej grupy

Hierarchia ważności w wyborze robotów kuchennych

Źle	Dobrze
Cena	Marka
Kolor	Funkcje
Efektywność	Konstrukcja
Konstrukcja	Efektywność
Funkcje	Kolor
Marka	Cena

TOP MODELE

Najlepsze na rynku roboty kuchenne prezentujemy na stronach 30-38

Nasze najnowsze wydania



Kupuj głową nie ceną!

go funkcjonalność. Nie jest na szczęście tak, jak się coraz powszechniej uważa, że wszystkie firmy wykorzystują te same podzespoły, a wszystkie produkty wytwarzane są na góra trzy lata. To nieprawda.

Pamiętaj! Produkty techniczne, takie jak sprzęt AGD-RTV, należy kupować nie przez pryzmat ich jak najniższej ceny, ale ze względu na wachlarz jak największych zalet związanych z jakością, komfortem czy bezpieczeństwem użytkowania.

Tanio, czyli nieopłacalnie

Obecne trendy związane z lansowaniem jak najtańszych produktów i ich stałej wymiany to poważny błąd. Mówiąc dosadnie, to nie tylko handlowa, ale i konsumencka głupota. Tanio to po prostu źle – i dla przedsiębiorcy, i dla rynku, i dla konsumenta. Oznacza obniżenie wszelkich standardów, gorszą jakość pracy i życia, gorsze urządzenia, większe zagrożenie dla naszego bezpieczeństwa i ogromne koszty dla

PYTANIE 6.

Do czego służy smoothie maker i na co należy zwrócić uwagę?

Smoothie maker to rodzaj przenośnego, podręcznego rozdrabniacza ze specjalnym mobilnym kubkiem lub butelką. Urządzenia te cieszą się obecnie ogromną popularnością. Śmiało można stwierdzić, że ich sprzedaż wykracza daleko poza sezon letni. Chcemy żyć zdrowo i nawet zimą zasmakujemy świeżo rozdrobnionych pomarańczy z imbirem czy pomidorowego smoothie z bazylią. Wariacji smakowych jest sporo, różnie dużo jak parametrów, na które należy zwrócić uwagę. Przez zakupem warto sprawdzić, czy urządzenie ma dodatkową butelkę przenośną, do której można wlać napój. Warto wybierać także urządzenia, do których dołączono specjalne wieczko zamykające. Samo urządzenie powinno mieć dobrej jakości ostrza rozdrabniające (najlepiej ze stali nierdzewnej), a same pojemniki/butelki powinny być wolne od bisfenolu A (powinny mieć certyfikat BPA Free), ponieważ w nich przechowujemy soki.

PYTANIE 7.

Czy warto kupić robot kuchenny do zabudowy?

Jeśli tylko mamy takie możliwości finansowe czy aranżacyjne w kuchni, to zdecydowanie i bezapelacyjnie tak. Należy dodać jedynie, że jest to rozwiązanie dość elitarne i niespotykane na szeroką skalę – wymaga specjalistycznej zabudowy i miejsca pod nią. Z pewnością goście posiadający takich robotów, będą z zachwytem podziwiać nie tylko jego praktyczność i funkcjonalność, ale będą się też przyglądać samej jego konstrukcji. Po zabudowaniu taki robot (bez akcesoriów, misy i nakładek) wygląda podobnie do modułowej płyty grzewczej. Dopiero po zamontowa-

niu wygląda, jakby na płycie stał... garnek. Inteligentnie zaprojektowana konstrukcja pozwala na komfortową zabudowę i uporządkowanie kuchni, w tym akcesoriów robota. Kiedy robot jest nieużywany, mechanizm podstawy mieszającej można zakryć stalową maskownicą.

PYTANIE 8.

Jak ważna jest moc robota kuchennego?

Ważna, ale nie najważniejsza. Powszechnie uważa się, że im moc większa – w robocie, samochodzie, wieży hi-fi – tym lepiej. Otóż absolutnie nie! W wypadku robotów kluczową jest sprawność układu i jego efektywność, a więc przełożenie mocy silnika na układ tnący i/lub rozdrabniający. W pewnym sensie można porównać moc robota kuchennego do mocy silnika w samochodzie czy ciągniku i ich momentu obrotowego. Im ten ostatni jest większy, tym start czy przyspieszenie kinetyczne samochodu będzie lepsze. Ale... jeśli mamy uzyskać moc dla samej mocy (nie przyspieszenia w funkcji czasu), to wystarczy zastosować odpowiednią przekładnię. Tu znakomitym przykładem może być słynny ciągnik Ursus „C330”. Choć ma on moc zaledwie 30 koni mechanicznych (kW), uciągnie bez problemu wielotonową przyczepę z kamieniami. Temu z kolei nie poddał nawet 500-konne Ferrari. I to porównanie ukazuje, jak ważne są elementy mechaniczne każdej jednostki napędowej. Dobrej klasy robot nie musi mieć dużej mocy. Często wystarczy np. 300 W i robot poradzi sobie znakomicie ze wszystkimi pracami domowymi, zaś jego odpowiednik gorszej jakości, nawet 1000-watowy, niestety nie. Warto zauważyć, że efektywność (sprawność) tego pierwszego modelu jest trzykrotnie większa. Stąd i prosta konkluzja: za modele klasy premium warto zapłacić nie tylko dwa, ale i trzy razy więcej. Co ciekawe, model taki bę-

dzie nie tylko trwalszy, ale i tańszy w eksploatacji i poborze energii.

PYTANIE 9.

Jakie znaczenie ma prędkość obrotowa w robotach i jak należy ją dobierać?

Prędkość obrotowa w urządzeniach kuchennych określa, z jaką szybkością będzie ono mieszać, ścierać, blendować czy rozdrabniać. Jeśli potrzebujemy sprzętu, który ma działać szybko, powinniśmy wybrać urządzenie z jak największą mocą i prędkością. Dla przykładu, zwykle w robotach kuchennych z misą możemy liczyć na prędkość obrotów wynoszącą od 50 do 220 obr./min. W blenderach (zarówno ręcznych czy kielichowych) jednak możemy się spotkać z większą: nawet do 11500 obr./min. (warto jednak wiedzieć, że dołączone końcówki także odgrywają ważną rolę: blender ze standardową końcówką rozdrabniającą ostrzami pracuje na najwyższych obrotach od 4000 do wspomnianych 11500 na minutę, tzw. „różga” do ubijania czy mieszania w tym samym blenderze pracuje zaś na obrotach od ok. 400 do 1100 na minutę, a przystawka rozdrabniająca może pracować z prędkością ok. 1000–1900 obr./min.). Obok samej prędkości ważny jest również zakres regulacji, który pozwoli lepiej dostosować pracę urządzenia do optymalnych warunków i rodzaju produktu. Niektóre modele wyposażone są w płynną regulację prędkości obrotowej – od minimalnej do maksymalnej możemy zmieniać obroty za pomocą pokręteł lub specjalnych przycisków. W blenderach, rozdrabniaczach, a także robotach znajdziemy również funkcję turbo, która pozwala uruchomić urządzenie na maksymalnej ilości obrotów oraz mocy przez krótką chwilę. Do szatkowania najlepiej wybierać największą prędkość, aby urządzenie płynnie poradziło sobie z produktem, do ubija-

nia z kolei największa liczba obrotów nie jest wymagana, choć producenci informują, aby ustawić dużą liczbę obrotów. Do blendowania najlepiej wybierać także największą liczbę obrotów albo funkcję turbo, o ile jest – takie parametry dadzą nam pewność, że produkty (np. na zupę lub sos) będą idealnie rozdrobnione.

PYTANIE 10.

Na co szczególnie należy zwrócić uwagę, wybierając robot kuchenny?

Jeśli liczy się dla Państwa jakość sprzętu, zdecydowanie odradzamy zakup robota kuchennego przez pryzmat jego ceny. Za jakość, efektywność, moc czy rodzaj silnika i akcesoriów trzeba zapłacić, podobnie jak za użyte do jego produkcji komponenty i podzespoły. Dlatego tak istotne jest wybieranie znanych, sprawdzonych marek i modeli (zalecamy tu naszą tabelę z wykazem modeli i klasami – AAA – premium, AA – segment wysoki itd.). Trzeba także dokładnie przyjrzeć się konstrukcji i wykonaniu urządzenia – w tym jego gniazd obrotowych, obudowy czy końcówek. Dla przykładu blender ręczny powinien mieć metalową końcówkę i nóż, dobrej jakości silnik i ostrza oraz solidną, spasowaną obudowę. Robot planetarny nie może mieć mechanizmów różnicowych czy gniazda dla akcesoriów wykonanego ze złej jakości tworzyw sztucznych. Ponieważ robot i jego akcesoria mają kontakt z żywnością, pojemniki, misy czy dzieże powinny być wykonane ze szkła, metali niekorozyjnych lub tworzyw sztucznych, ale wolnych od substancji niebezpiecznych – np. bisfenolu A. Ważne jest także, aby produkt miał ergonomiczne uchwyty, stabilną podstawę (dobrej klasy noży antypoślizgowe) i dobry, dostatecznie długi przewód zasilający (stosowanie przedłużaczy nie jest zalecane).

Gotuj jak szef kuchni - nie wałkuj przepisów

MaxxiMUM

linia inteligentnych robotów kuchennych, dzięki którym przygotujesz popisowe dania jak prawdziwy szef kuchni.

Kup robot kuchenny marki Bosch objęty promocją i odbierz do

250zł

Promocja trwa od 24.10.2016 r. do 31.12.2016 r. lub do wyczerpania puli premii. Regulamin, szczegóły oraz lista modeli objętych promocją na www.bosch-home.pl

środowiska naturalnego. Przewrotnie – tanio się po prostu nie opłaca. Poza tym tanio to także miernie, niekomfortowo i mało funkcjonalnie, a często także bardzo awaryjnie. No bo jeśli jedno urządzenie kosztuje 100 zł, a drugie – niemal identyczne – 1300 zł, to niby za co płacimy? Za logotyp, markę? Skądże! Za komponenty, rozwiązania, technologie, droższe Państwo, po prostu za lepszą jakość i funkcjonalność.

Niezmiennie ważne jest wybieranie i polecanie produktów firm i marek uznanych na rynku, które mają doświadczenie, tradycję i za którymi stoją określone rozwiązania czy osiągnięcia. Bardzo ważna jest także specjalizacja. Producent, który skupia się tylko i wyłącznie na projektowaniu i wytwarzaniu danego sprzętu AGD, np. odkurzaczy czy urządzeń grzewczych, ma z racji doświadczenia i dostępnych technologii największe kompetencje. Oczywiście, uznane marki, które nie pro-

dukują samodzielnie tych urządzeń, a zamawiają je u wspomnianych wyżej specjalistów, wybierają dla siebie modele najlepsze, najbardziej zaawansowane, skuteczne i ekonomiczne.



Fot. Bosch



ne. Gorzej, jeśli dana marka operuje tylko atrybutem ceny lub jej polityka sprowadza się do słynnego „tu i teraz, a po mnie choćby potop”. Dlatego bezwzględnie unikać należy marek sezonowych, nieznanymi bądź stworzonych z niskich pobudek handlowych, np. tylko „pod promocję”, tylko „do gazetki”, tylko na ograniczoną wyłączność. Reasumując, sprawdzajmy dokładnie doświadczenie marki, jej dokonania, politykę oraz aktualną ofertę i serwis posprzedażowy. Ważne, aby odpowiedzieć sobie przy okazji na kilka kluczowych pytań:

- kto jest faktycznym właścicielem marki (licencji)?
- jak długo marka istnieje na rynku i jakie ma doświadczenie?
- gdzie produkuje i jakich technologii używa do produkcji?
- czy istnieje w Polsce oficjalne przedstawicielstwo marki?

- czy firma udziela gwarancji w ramach polskiego prawa?
- jeśli sama nie produkuje, od jakiego producenta kupuje?
- jakie rozwiązania i systemy wykorzystuje?
- czy ma własną sieć serwisową?

Tylko regularna oferta

Należy pamiętać o tym, aby zawsze i wyłącznie wybierać i zalecać modele z regularnej, katalogowej oferty producenta na dany rok. Najlepiej sprawdzić je na jego stronie lub w aktualnym cenniku. Na rynku funkcjonuje bowiem ogromna masa modeli nieregularnych. Tych modeli nie polecamy. Dlaczego? Otóż bardzo często okazuje się w praktyce, że choć symbol i marka ta sama, to model ściągnięty jest przez kogoś (za pomocą sklepu, strony WWW) np. z Niemiec, Włoch czy Anglii. Bardzo często polski serwis nie honoruje gwarancji takich urządzeń i ma ku temu podstawy prawne (eurogwarancja nie ma tu nic do rzeczy). Może się też okazać, że model pochodzi z akcji promocyjnych z innych rynków i został ogołocony (dla jak najniższej ceny, rzecz jasna) z ważnych i użytecznych funkcji.



Fot. Gorenje

ROBOTY KUCHENNE – JAKIE URZĄDZENIE DLA KOGO?

Roboty kuchenne to zróżnicowana kategoria produktów, które już teraz w tej czy innej postaci można znaleźć w każdym domu. Urządzenia te są przeznaczone zarówno dla początkujących, jak i perfekcyjnych pań domu. Wystarczy tylko wybrać odpowiedni typ produktu, w pełni dostosowany do naszych potrzeb.

Warto zapoznać się bliżej z tym, co oferuje polski rynek, zwłaszcza że coraz częściej można znaleźć na nim produkty niepowtarzalne, które potrafią każdego wyreczyć. Urządzenia do przetwarzania żywności, bo tak ogólnie można określić tę grupę, to bardzo różnorodna kategoria produktów – i dobrze, bo to właśnie dzięki temu łatwiej jest wybrać odpowiedni model.

Kłopoty z nazewnictwem

Roboty kuchenne to urządzenia wielofunkcyjne, które z powodzeniem mogą zastąpić kilka, a nawet kilkanaście innych produktów. Na czym polega ich wyjątkowość? Przede wszystkim na możliwości wymiany końcówek, co wpływa na to, jakie mogą spełniać funkcję. Większość mikserów, blenderów czy robotów planetarnych ma wymienne mieszadła i nasadki, które odpowiadają za mieszanie, siekanie, rozdrabnianie, a także wyci-

skanie soków, przygotowywanie lodów czy kruszenie lodu. Dla większości z nas kłopotliwe może być samo nazewnictwo, zwłaszcza że sami producenci nie ułatwiają rozróżnienia poszczególnych grup produktowych. W grupie mikserów możemy spotkać blendery, a nawet roboty planetarne, pod hasłem „rozdrabniacze” dostępne są blendery i odwrotnie. Za „roboty kuchenne” uznajemy wszystkie urządzenia do przetwarzania żywności – to, czy są to miksery, blendery czy np. roboty wielofunkcyjne, jest już sprawą drugorzędną. Liczba dostępnych modeli dodatkowo wcale nie ułatwia zadania. Wybór konkretnego urządzenia powinien być uzależniony

od określonych potrzeb. Dla osób gotujących rzadko robot wielofunkcyjny będzie niepotrzebnym wydatkiem, chyba że ktoś szuka urządzenia spełniającego funkcje kilkunastu innych. Dla tych, którzy mają małe dzieci lub uwielbiają koktajle czy zupy kremy, idealnym rozwiązaniem będą blendery, a dla osób gotujących czy piekących od czasu do czasu – klasyczne miksery.

Miksery

To jedne z najprostszych urządzeń, które służą do mieszania, ubijania lub rozdrabniania produktów. Mają kilka wymiennych końcówek, zwiększających ich możliwości, oraz regulację obrotów, która pozwala dostosować prędkość pracy



Fot. Concept

urządzenia do rodzaju przetwarzanych produktów. Miksery można podzielić na:

- 1 Miksery ręczne** – najprostsze urządzenia, składające się jedynie z korpusu i końcówek, charakteryzują się niewielkimi gabarytami przy stosunkowo małej masie. Modele ręczne można kupić już za kilkadziesiąt złotych. Są doskonałą propozycją dla tych osób, które nie potrzebują zaawansowanych urządzeń lub które rzadko gotują same. Miksery tego typu mają regulację prędkości obrotów, moc ok. 500 W, dodatkową funkcję turbo i elementy antypoślizgowe. Część dostępnych na rynku urządzeń dodatkowo wyposażona jest w kubek miksujący.
- 2 Miksery stojące** – to połączenie modeli ręcznych z misą oraz specjalnym stojakiem. Dzięki możliwości przymocowania miksera i misy do korpusu urządzenie pracuje praktycznie samodzielnie. Wystarczy je odpowiednio zamontować, aby mogło miksować produkty bez naszej pomocy. To duże ułatwienie, które pozwala w tym samym czasie przygotowywać inne produkty. Również tutaj stosuje się wymienne końcówki oraz regulację prędkości i funkcję turbo. Modele stojące zajmują więcej miejsca i mogą być wyposażone w dodatkowe rozwiązania, np. wagę kuchenną.

Blendery

To bardzo poręczne urządzenia, które służą głównie do rozdrabniania różnego rodzaju produktów. Doskonale sprawdzają się podczas robienia zup, kremów, koktajli czy kruszenia lodu. W tym wypadku na funkcjonalność wpływa także rodzaj urządzenia – modele ręczne mogą dodatkowo np. ubijać pianę.

- 3 Blendery ręczne** – odznaczają się dużą uniwersalnością i wygodą użytkowania. Są to bardzo poręczne urządzenia, zajmujące niewiele miejsca – łatwo je obsługiwać i przechowywać. Mają moc ok. 700 W, dodatkowe pojemniki do miksowania oraz wymienne końcówki. Ich najważniejszym elementem jest stopa mik-

sująca, która musi być wykonana z dobrej jakości materiałów. Na rynku dostępne są modele bezprzewodowe oraz bardziej rozbudowane, w których skład wchodzi np. trzepaczka, szatkownica z ostrzami ze stali nierdzewnej lub tarczami do krojenia, młynek do ziół, ubijak do purée czy kruszarka do lodu.

- 4 Blendery stojące** – nazywane są też kielichowymi i budową całkowicie odbiegają od modeli ręcznych. Wyposażone są w kielich ze szkła hartowanego lub akrylu, do którego wrzuca się rozdrabniane produkty. W korpusie urządzenia umieszczone są noże tnące, które w zależności od modelu mogą, ale nie muszą być wymienne. Większość modeli ma funkcję turbo i pulsacyjny tryb pracy, a także zabezpieczenia, m.in. przed uruchomieniem bez dzbanka.
- 5 Blendery stojące z funkcją podgrzewania** – są rzadko spotykane. Modele tego typu mają specjalną płytę, umożliwiającą podgrzewanie rozdrabnianych produktów, a także automatyczne programy gotowania czy funkcję podtrzymywania temperatury.
- 6 Blendery typu smoothie** – często nazywane są także kubkami miksującymi. Są to niewielkie urządzenia służące do przygotowywania koktajli czy smoothie. Dzięki nim przygotowanie napoju jest bardzo łatwe – wystarczy odkręcić, wrzucić składniki i zmiksować. W niektórych modelach zastosowano zintegrowaną zamkniętą słomkę, ułatwiającą picie, np. podczas ćwiczeń sportowych. Zintegrowane zabezpieczenie i antypoślizgowe nóżki zapewniają maksimum bezpieczeństwa podczas użytkowania. Mają one moc ok. 180–300 W oraz pojemność 500–600 ml. Ponadto dołączone są od nich ostrze do kruszenia lodu oraz dodatkowe akcesoria, np. pojemniki.

Roboty wielofunkcyjne

To najbardziej zaawansowana grupa urządzeń, które z powodzeniem zastępują np. sokowirówki, maszyny do mielenia mięsa,

parowary czy młynki. Ze względu na to, że są wzorowane na urządzeniach profesjonalnych, polecamy je tym osobom, które gotują dużo i często, oraz które cenią produkty wielofunkcyjne. Możliwości przekładają się na cenę, jednak jeśli szukamy robota, który wyręczy nas w wielu kuchennych zadaniach, to są one najlepszym rozwiązaniem.



Fot. Thomson



Fot. Amica

- 7 Roboty wieloczynnościowe** – nazywane są także multiplexerami i dzielą się na dwie grupy. Do pierwszej zaliczamy te produkty, które mają jedno gniazdo i dwie misy do rozdrabniania i mieszania. W zależności od potrzeb użytkownik montuje jedną z nich. Drugi typ ma dwa gniazda i dwa rodzaje mis, dzięki czemu użytkownik nie musi ich demontować ani wymieniać. Roboty wieloczynnościowe mają moc od 500 do 1100 W (na rynku dostępne są też modele o mocy 350 W, będące jednak rzadkością) i pracują z prędkością ok. 15 000 obr./min.

- 8 Roboty planetarne** – wyglądem przypominają miksery stojące. Zbudowane są z ruchomej głowicy oraz misy, w której umieszcza się przetwarzane produkty. Dobrej jakości mieszadła poruszają się w charakterystyczny sposób – nie tylko wokół własnej osi, ale i po obwodzie misy. Takie rozwiązanie gwarantuje szybkie i dokładne wymieszanie wszystkich produktów. Co więcej, modele planetarne są urządzeniami bardzo wszechstronnymi. Mają moc od

300 do ok. 1600 W i pracują z prędkością np. od 22 do 300 obr./min oraz są wyposażone w płynną lub skokową regulację prędkości.

- 9 Roboty z funkcją gotowania** – to bardzo zaawansowane urządzenia, które nie

tylko przetwarzają produkty, ale też odpowiadają za obróbkę termiczną. Ich cena wynosi nawet kilka tysięcy złotych. Co ważne, najczęściej są one oferowane przez producentów specjalizujących się tylko w ich produkcji. Urządzenia tego typu ze względu na swą charakterystyczną budowę oraz to, że nie tylko przygotowują produkty do dalszej obróbki termicznej, ale same gotują, pasteryzują czy podgrzewają, często nie są uznawane za roboty, tylko urządzenia wieloczynnościowe. Można w nich m.in. przygotowywać lody, gotować na parze czy wypiekać chleb.

- 10 Rozdrabniacze** – to urządzenia służące do rozdrabniania niewielkich ilości produktów. Nie tylko rozdrabniają, ale też siekają, ubijają czy miksują. Idealnie sprawdzają się podczas przygotowywania pesto, kruszenia lodu, siekania ziół czy rozdrabniania jedzenia dla najmłodszych. W zależności od modelu mogą mieć wymienne końcówki lub inny sposób sterowania. Mają niewielką moc i niską cenę.



1



Fot. Adler

2



Fot. Eldom

3



Fot. Concept

4



Fot. Zeimer

5



Fot. Iesasa

6



Fot. Philips

7



Fot. Bosch

8



Fot. Russell Hobbs

PARAMETRY – NA CO WARTO ZWRÓCIĆ UWAGĘ?

Roboty kuchenne to zróżnicowana grupa produktów. Podczas zakupu pod uwagę trzeba wziąć nie tylko funkcjonalność urządzeń czy rodzaj dostępnych końcówek, ale także najważniejsze parametry – to także od nich zależy wydajność konkretnych modeli.

W tym rozdziale przyjrzymy się temu jakie parametry mają wpływ na efektywność pracy robotów kuchennych i na jakie dane trzeba zwrócić uwagę podczas zakupu. Ich znajomość ułatwi wybór urządzenia, które nie tylko będzie spełniało wymogi, ale też będzie dopasowane do rzeczywistych potrzeb użytkownika.

Do najważniejszych parametrów zaliczamy:

- **pojemność** – oznaczana jest w litrach lub mililitrach. Dotyczy mikserów z misą stojącą blenderów, robotów wielofunkcyjnych, gotujących a także rozdrabniaczy. Pojemność to wielkość maksymalna deklarowana przez producenta – do jej zmierzenia używa się po prostu wody. Wskazuje na możliwość zmieszania w misie potrzebnej ilości składników przygotowywanej potrawy (osobno lub razem), owoców, warzyw itp.;
- **szybkość wirowania narzędzi** – czyli liczba obrotów na minutę [obr./min] dla poszczególnych stopni ustawień, a także dla wartości maksymalnej. Zwykle maksimum nie przekracza 350 obr./min, a liczba ustawień – 10. Parametr ten jest bardzo ważny gdyż pozwala na dobór optymalnej obróbki do konkret-

nych składników, ale też produktu końcowego. Innej prędkości wymaga kruszenie lodu, innej ubijanie piany czy wyrabianie ciasta. Część urządzeń ma specjalne ikonki informujące o tym jakie ustawienie jest odpowiednie do konkretnej potrawy – bardziej szczegółowe informacje zawarte są w instrukcjach obsługi lub dołączanych do urządzeń książkach kucharskich;

- **napięcie sieci** – to napięcie skuteczne prądu przemianego [V] podawane w normie państwowej zasilania sieciowego;
- **temperaturę gotowania** – podawana jest w stopniach Celsjusza [°C] i dotyczy robotów z opcją gotowania. Pozwala na wybór (lub ustawienie według książki kucharskiej) optymalnego programu dla ciepłego przygotowania potrawy. Jej zakres jest obowiązkowo podawany przez producenta i ma wpływ na to, jaki rodzaj produktów czy dań jesteśmy w stanie przygotować w urządzeniu;
- **moc przyłączeniową** – podawana jest w watach [W] lub kilowatach [kW] jako moc czynna z iloczynu prądu (A) i napięcia (V). Jeżeli nie jest podana przez producenta, to o jej wysokości decyduje pomiar watomierzem w czasie największego poboru mocy. Parametr ten ma znaczenie dla

przewidywanej efektywności (wydajności) pracy robota. Zwykle zawiera się w przedziale od 700 W do 1200 W;

- **masę robota** – podawana w kilogramach masa urządzenia tak naprawdę wpływa głównie na wygodę jego przechowywania, a właściwie przenoszenia. Największą masę mają modele z funkcją gotowania czy planetarne – te ostatnie najczęściej mają korpus wykonany ze stali nierdzewnej oraz stalowe dzieże. Masę powinno się podawać osobno dla urządzenia i dla kompletu wyposażenia w wymienne narzędzia;

■ **wymiary robota** – określają jego zewnętrzne krawędzie. Podanie szerokości, wysokości, głębokości urządzeń jest bardzo pomocne przy jego przechowywaniu a także planowaniu jego ustawienia podczas gotowania. Największe wymiary mają modele planetarne i z funkcją gotowania. Więcej miejsca zajmują także blendery stojące czy miksery z misą. Dlatego też warto jeszcze przed zakupem zastanowić się czy aby na pewno w kuchni znajdzie się wystarczająco dużo miejsca do ich przechowywania.



Fot. Philips

listopad 2016



botti
ELECTRONIC

NIEZAWODNA W KUCHNI *Green Line*



www.botti.pl

- toster ELLIOT
- mikser z misą obrotową ESPRIMA
- blender kielichowy RELITO
- blender ręczny NESI
- blender w zestawie CLARIS



ROZDRABNIACZE I BLENDERY

To niewielkie urządzenia, które spełniają ściśle określone zadania. W przeciwieństwie do pozostałych robotów nie są to produkty wielofunkcyjne – to propozycja dla tych, którzy potrzebują prostych urządzeń spełniających podstawowe funkcje.

Rozdrabniacze to urządzenia, dla wszystkich tych osób, które mają już w swojej kuchni bardziej rozbudowane roboty kuchenne. Klasyczny rozdrabniacz nie zastąpi miksera czy robota planetarnego. W przeciwieństwie do nich ma dużo mniej zastosowań. Najlepiej sprawdza się podczas przygotowywania pesto, rozdrabniania ziół, kruszenia lodu, rozdrabniania niewielkich ilości składników. Wybierając konkretny model, warto zwrócić uwagę na parametry. Typowe rozdrabniacze różnią się mocą, pojemnością, a także rodzajami ostrzy. W zależności od modelu mogą mieć moc od 50 do ok. 550 W oraz pojemność od 0,3 do 1,75 l. Pojemniki mogą być wykonane z tworzywa sztucznego lub szkła, obowiązkowo wyposażone są w miarki. Jeśli kupować rozdrabniacz, to tylko taki z regulacją prędkości pracy, co pozwala dostosować tryb pracy urządzenia do rodzaju przetwarzanych produktów – najczęściej można spotkać dwa lub trzy tryby pracy i dodatkową funkcję pracy pulsacyjnej. Jeśli zależy nam na bardziej rozbudowanym modelu, warto przyjrzeć się takiemu, który ma dodatkowe pojemniki lub wymienne ostrza albo wybrać typowy blender.

Jak działa rozdrabniacz?

Rozdrabniacze to bardzo proste urządzenia zarówno pod względem budowy, jak i zasad działania. Aby je uruchomić, wystarczy zamontować w pojemniku odpowiednią końcówkę, dodać składniki i nałożyć pokrywkę ochronną. Nóż rozdrabniający montuje się na środkowy kolek, znajdujący się na dnie pojemnika, potem do-

ma do wyboru dwa tryby pracy: ciągły lub pulsacyjny. Takie rozwiązanie pozwala dostosować tryb pracy do konkretnego produktu. Oprócz standardowych ostrzy wykonanych ze stali nierdzewnej, które służą do rozdrabniania, coraz częściej dostępne są także ostrza do kruszenia lodu czy specjalne dyski do ubijania piany. Duża część modeli ma także możliwość przygotowywania płynnych potraw oraz bezpieczny system zamykania.

Blendery – najpraktyczniejsi pomocnicy w kuchni

Blendery ręczne są wyjątkowo praktycznymi urządzeniami. Mogą być wyposażone w dodatkowe akcesoria, jakimi są np. trzepaczka do ubijania piany, pojemnik do mieszania, pojemnik z wymiennymi tarczami tnącymi, nóż do mieszania, kruszenia lodu, a nawet młynek do przypraw, ziół i czekolady. Pracują z mocą od 150 W do 800, a nawet 900 W. W blenderach ręcznych prędkość może wynosić do 20 000 obrotów na minutę, którą można wybrać za pomocą programatora z poziomami prędkości lub płynnej regulacji.

Warto zwrócić uwagę na...

To, czy poszczególne elementy urządzenia można myć w zmywarce. Najczęściej dotyczy to ostrzy i pojemnika. Plussem jest także możliwość nawinięcia przewodu czy elementy antypoślizgowe, zapobiegające przesuwaniu się urządzenia w trakcie pracy, a także ułatwiające jego trzymanie. Podkładka



W blenderach bardzo funkcjonalnym rozwiązaniem jest uchwyt do wieszania urządzenia, a także regulacja prędkości pracy za pomocą siły nacisku.

rowania i czy zmiana ustawień za pomocą przycisków jest wygodna. Trzeba brać pod uwagę, że jedną dłonią trzymamy urządzenie i jednocześnie zmieniamy prędkość obrotów. W modelach kielichowych nie ma to aż takiego znaczenia. W ich wypadku najczęściej stosuje się klasyczne pokrętki z wydzieleniem trybu pracy pulsacyjnej, a także przyciski „+” i „-”. W niektórych blenderach stojących panel składa się z kilku przycisków – każdy przyporządkowany jest innej funkcji i innemu trybowi pracy. Obok włącznika można znaleźć przyciski wysokich, niskich obrotów, przycisk do kruszenia lodu czy przygotowywania koktajli.

Stosowane zabezpieczenia

Jeśli chodzi o blendery, to kłopotliwe może być przechowywanie akcesoriów do modeli ręcznych. Tutaj najczęściej producenci oferują stojaki, do których można przytwierdzić nie tylko końcówki, ale i samo urządzenie (np. Gorenje, Braun). Innym rozwiązaniem jest praktyczny kubek przytwierdzany do podstawy, który służy

nie tylko do miksowania produktów, ale też do przechowywania blendera z końcówką. Ważną kwestią jest także przechowywanie przewodu. Część urządzeń wyposażona jest w specjalne schowki na przewód. W rozdrabniaczach przewód owija się wokół korpusu urządzenia tak, aby uniknąć jego splątывania się. Do modeli z tym rozwiązaniem dołączany jest także specjalny zaczep spinający kabel. W blenderach kielichowych można spotkać się ze zwijaniem przewodem – w podstawie urządzenia znajduje się zwijacz, dzięki któremu przewód może być przechowywany w korpusie blendera. W blenderach bezprzewodowych bardzo często stosuje się zabezpieczenie przed przypadkowym włączeniem. Po naciśnięciu przycisku włącza się blokada, która uniemożliwia przypadkowe uruchomienie blendera.



Wśród praktyczniejszych akcesoriów znaleźć można końcówkę do ubijania, minirozdrabniacz (idealny do rozdrabniania małych ilości produktów), specjalny nóż do kruszenia kostek lodu, nóż wielofunkcyjny, kilka rodzajów tarcz tnących a także nóż do zagniatania ciasta.

antypoślizgowa może służyć również jako pokrywka pojemnika, jeśli ktoś chce przechowywać przygotowane w urządzeniu potrawy w lodówce.

Stęrowanie w blenderze

Sposób obsługi ma szczególne znaczenie w wypadku pierwszego typu urządzeń, które wymagają także ergonomicznego kształtu i muszą po prostu dobrze „leżeć w dłoni”. Tutaj najczęściej występuje sterowanie manualne, które ma formę pokrętki lub przycisku. Kupując model ręczny, warto wcześniej sprawdzić, czy na pewno odpowiada nam konkretny typ ste-





Fot. Russell Hobbs

ZAWSZE POD RĘKĄ – URZĄDZENIA „PRZENOŚNE”

Mikser, blender rozdrabniacz, roboty wielofunkcyjne, to urządzenia, które określamy mianem „robotów kuchennych”. Oprócz nich coraz popularniejszą kategorię stanowią produkty przenośne, czyli np. kubki/butelki miksujące.

Urządzenia te stanowią nową kategorię na polskim rynku, która cieszy się coraz większą popularnością. Produkty te sprawdzają się w sytuacjach, gdy szybkie przygotowanie np. koktajlu jest na wagę złota. Ale nie tylko. Ich największą zaletą jest to, że są bardzo mobilne i dają możliwości, o których można pomyśleć w wypadku klasycznych blenderów czy mikserów.

O czym mowa?

Do tej kategorii zaliczamy tzw. kubki miksujące, malakser, blendery mix & go, koktajlery czy blendery sportowe – nie ma co ukrywać, że nazw i określeń jest wiele. Czym są te urządzenia? To niewielkie blendery, które wyglądem przypomi-



Fot. Breville

Fot. Götie

Fot. Lafe

Fot. Concept

Warto pamiętać, że...

- najpierw wrzucamy produkty sypkie, dodając wody, mleka czy jogurtów nie można przekroczyć określonego poziomu,
- część pojemników i pokrywek można myć w zmywarce,
- niektórzy producenci zalecają, aby kubek do połowy napęścić ciepłą wodą z niewielką ilością środka czyszczącego a następnie kilka razy uruchomić urządzenie – potem tylko opłukać.

nają modele kielichowe. Są od nich mniejsze – i co ważne – mobilne. Rolę klasycznych kielichów przejmują niewielkie kubki, które po przygotowaniu koktajlu można rozmontować i zabrać ze sobą – liczą się czas i wygoda. Urządzenia te służą do szybkiego przygotowania koktajli, smoothie, soków z owoców i warzyw. Wystarczy włożyć pokrojone produkty do pojemnika rozdrabniającego, poczekać, aż zostaną one zblendowane, i zabrać ze sobą gotowy napój, gdziekolwiek idziemy.



Fot. Götie (x2)

W takich urządzeniach warto szukać solidnych ostrzy ze stali nierdzewnej. Będziemy mieć pewność, że po rozdrabnianiu twardych lub sypkich produktów ostrza nie stępią się, ani pod wpływem mycia – nie skorodują. Dobrze, aby butelki miały także wygodny uchwyt (można je przecież wziąć ze sobą, np. do pracy lub na spacer).

Jak to działa?

Blendery typu mix & go to niewielkie urządzenia zbudowane z kilku elementów. Ich cechami są łatwa obsługa i możliwość zabrania ze sobą kubka. Dzięki temu zdrowy koktajl czy sok możemy mieć przy sobie – picie go w domu nie jest już koniecznością. Podstawowym elementem budowy każdego urządzenia jest baza, w której znajdują się przyciski włączenia/wyłączenia i do której przytwierdza się kubek miksujący. I to właśnie on jest sercem całego produktu i sprawia, że ulubione napoje możemy mieć zawsze pod ręką. Kubki wyposażone są w zestaw ostrzy, które po skończonym miksowaniu można rozmontować. Ich pojemność wynosi 500–600 ml i obowiązkowo są one wyposażone w przydatną miarkę oraz pokrywkę. Wykonane są z dobrej jakości tworzywa sztucznego odpornego na uszkodzenia, nie tylko mechaniczne.

Jak działają tego typu urządzenia? Do podstawy montujemy kubek z wcześniej już przymocowanymi ostrzami. Co ważne, większość dostępnych na rynku modeli nie uruchomi się, jeśli wszystkie elementy nie będą odpowiednio zamontowane. Potem pozostaje jedynie dodać po-



Fot. Russell Hobbs

szczególne produkty i rozpocząć miksowanie – najczęściej wystarczy nacisnąć przycisk startu. W niektórych modelach stosuje się mechanizm automatycznego uruchomienia. Na czym on polega? Aby uruchomić blender, trzeba po prostu umieścić go w podstawie i odpowiednio docisnąć, aby rozdrabniać pulsacyjnie, lub przekręcić, aby rozpocząć stałe mieszanie składników.

Po skończonym miksowaniu i zdjęciu kubka z korpusu trzeba jedynie odkręcić ostrza i nałożyć pokrywkę – koktajl i codzienna dawka witamin gotowe!

Kilka „ułatwieczy”

Blendery osobiste (bo taka nazwa też funkcjonuje) to proste urządzenia, które sprawdzają się wtedy, gdy nie mamy czasu na przygotowanie kok-

tajli, które na dodatek chcielibyśmy wypić w drodze. Mimo tego producenci stosują w nich kilka rozwiązań, o których warto pamiętać. Pierwszym z nich jest zabezpieczenie przed uruchomieniem, gdy kubek lub ostrza są źle zamontowane. Warto pamiętać także o elementach antypoślizgowych, zapobiegających przesuwaniu się blendera w trakcie pracy, oraz trybie pracy pulsacyjnej. Ciekawą propozycją są modele wyposażone np. w dodatkowy młynek. Standardem są dodatkowe butelki, dzięki którym można przygotować napój dla większej liczby osób, rzadkością jest młynek ze specjalnymi ostrzami lub kubek z ostrzami do kruszenia lodu. Obowiązkowym elementem każdego urządzenia jest pokrywka wykonana z tworzywa sztucznego. Jej cechą charakterystyczną jest usznik, umożliwiający picie np. w trakcie jazdy na rowerze lub podczas biegania. Kubki mają także wymiary, aby można było je bezpiecznie przewozić, np. rowerem czy samochodem.



Fot. Eldom

Fot. Adler

Fot. Gorenje

Fot. Iteasa

Fot. MPW



Fot. Zelmer

ROBOTY KUCHENNE MOC MOŻLIWOŚCI

Roboty kuchenne, niezależnie czy mówimy o modelach wieloczynnościowych czy planetarnych, mają pomagać i wyręczać w przygotowywaniu potraw. Aby to jeszcze bardziej ułatwić, wyposażono je w szereg rozwiązań, dzięki którym ich obsługa jest w pełni bezpieczna i intuicyjna.

Nie ma znaczenia, czy mówimy o mikserach, blenderach czy robotach wieloczynnościowych – w większości urządzeń stosuje się podobne rozwiązania. Ich główne cele to zwiększenie możliwości produktów, wygody i bezpieczeństwa obsługi, a także przyspieszenie pracy.

Sterowanie i regulacja ustawień

Jedną z najważniejszych kwestii jest możliwość zmiany sposobu pracy robotów. Prędkość obrotów musi być dostosowana do rodzaju rozdrabnianych czy miksowanych produktów, a także etapu ich przygotowywania. Liczba i prędkość obrotów powinny być dostosowane do konsystencji czy np. twardości konkretnych produktów. Im większy zakres regulacji (może wynosić od kilku do kilkunastu stopni), tym większa wygoda użytkownika. W mikserach standardowo stosuje się pięć stopni i dodatkową prędkość turbo. Oczywiście, dostępne są modele mające mniej lub więcej poziomów – wszystko zależy od konkretnego modelu. Dodatkowy tryb pracy sprawdza się podczas



Fot. Gorenje

W niemal wszystkich grupach asortymentowych bardzo ważne są dołączone akcesoria. To one stanowią o zakresie pracy i możliwościach funkcjonalnych robota.

rozdrabniania twardszych produktów i uruchamiany jest za pomocą oddzielnego przycisku – gdy jest on wciśnięty, urządzenie przez chwilę pracuje na najwyższych obrotach. Najczęściej do zmiany ustawień wykorzystuje się klasyczny suwak – każda z pozycji oznacza inną prędkość. Rzadszym roz-

wiązaniem jest stosowanie płynnej regulacji, która nie ma wyznaczonych konkretnych stopni. W niektórych modelach można spotkać się ze zmianą ustawień za pomocą przycisków „+” lub „-”. Niektórzy producenci łączą przyjemne z pożytecznym. Rezultatem takiego połączenia jest cyfro-

wa regulacja prędkości pracy za pomocą kolorów. Na korpusie urządzenia umieszczone są specjalne pierścienie – ich kolor odpowiada poziomowi prędkości obrotów i jest przyporządkowany do konkretnego rodzaju produktów (firma Russell Hobbs). Najbardziej zaawansowane są roboty wielofunkcyjne, które odpowiadają za szatkowanie, mieszanie czy miksowanie produktów, a to tylko ich podstawowe zadania. Na korpusie urządzenia umieszczony jest panel sterowania, który może być ręczny lub automatyczny. Liczba stopni prędkości zależy już od konkretnego modelu. Najczęściej jest to od dwóch do pięciu stopni. Coraz częściej rozwiązaniem jest wprowadzanie tzw. regulacji płynnej. W robotach kuchennych (nie tylko wieloczynnościowych) obowiązkowo pojawia się dodatkowy tryb pracy, czyli funkcja pracy pulsacyjnej czy funkcja turbo. Na rynku są też dostępne modele, które automatycznie ustawiają prędkość pracy w zależności od rodzaju przystawki lub mają wbudowaną wagę. To drugie rozwiązanie pozwala na szybkie odmierzenie potrzebnej ilości składników bez konieczności zaopatrywania się w wagę kuchenną.

Nie tylko rozdrabnianie i mieszanie

Na rynku dostępnych jest kilka perełek, jeśli chodzi o dodatkowe funkcje. Urządzenia te nie są klasycznymi robotami kuchennymi i nie służą jedynie do przetwarzania produktów. Ich dodatkowa funkcja polega na gotowaniu. Urządzenia te polecamy wszystkim tym, którzy szukają ciekawych, kompleksowych rozwiązań. Na rynku dostępnych jest kilka blenderów i robotów planetarnych, które wyróżniają się właśnie możliwością gotowania. Blendery kielichowe z tą funkcją służą do szybkiego przygotowywania zup, sosów czy deserów. W jednym urządzeniu można przygotować ciepły posiłek i zimny koktajl. Pełną kontrolę podczas gotowania zapewniają np. aż trzy poziomy temperatury podgrzewania. Wymienne ostrza i płyta grzewcza non-stick ułatwia czyszczenie i użytkowanie. Innym rozwiązaniem są roboty planetarne wyposażone w płytę indukcyjną. Dzięki niej urządzenie w tym samym czasie miesza i podgrzewa produkty. Robot np. ma aż cztery gniazda obrotów, do których można podłączyć ponad 30 różnych przystawek i akcesoriów, dwa mierniki, pozwalające ustawić temperaturę gotowania w zakresie 20–140 °C, oraz zegar z timerem. Roboty z wbudowaną



Fot. Philips



Fot. Philips

Roboty planetarne umożliwiają przygotowanie mas zarówno lekkich, jak i ciężkich. Charakterystyczny ruch mieszadeł zapewnia im idealne napowietrzanie, które gwarantuje doskonały efekt końcowy.

plytą indukcyjną dają naprawdę duże możliwości i są dużym ułatwieniem dla użytkownika. Część urządzeń ma także funkcję gotowania na parze – specjalne naczynie w połączeniu z wkładem oraz pokrywką. Naczynie przypominające garnek ma specjalne wgłębienie oraz wkład, dzięki czemu można w tym samym czasie przygotowywać np. warzywa i mięso. Całe naczynie do gotowania na parze nakłada się na naczynie miksujące, w którym znajduje się woda. Para wodna przedostaje się do przystawki i ogrze-

wa produkty. Ponadto w tym samym czasie można gotować w naczyniu miksującym, np. ziemniaki.

Bezpieczeństwo i sposoby przechowywania

Również w tym wypadku większość rozwiązań stosowana jest we wszystkich typach urządzeń. Funkcje, w które wyposażane są miksery, równie dobrze można znaleźć w blenderach czy robotach wieloczynnościowych.

Pierwsza kwestia dotyczy przechowywania i nie chodzi o samo urządzenie, a głównie o dołączone do niego końcówki. Warto pamiętać, że jeśli nie narzekamy na zbyt dużo miejsca w kuchni, akcesoria ułatwiające przechowywanie końcówek będą bardzo dobrym rozwiązaniem i pomogą nam utrzymać porządek. W mikserach stosuje się kilka rozwiązań. Podajniki z miejscem na końcówki występują w mikserach stojących. Podajnik ma specjalne zaczepy, do których można przyczepić mieszadła. Inną propozycją są specjalne stojaki na mikser i końcówki – po skończonej pracy można na nich umieścić nie tylko końcówki, ale też samo urządzenie lub pojemniki. Rzadkim rozwiązaniem

concept



2 X
MISA

WWW.MY-CONCEPT.PL

Przykładowe mieszadła i przystawki stosowane w robotach planetarnych



Nasadka do ubijania



Hak do zagniatania



Blender kielichowy



Maszynka do mielenia



Nakładka do szatkowania i tarcia



Mikser wielofunkcyjny



Nasadka do mieszania



Nasadka do makaronu



Kształtka do ciastek



Nasadka do przygotowywania m.in. sosów i musów



Ważnym elementem robota planetarnego jest misa (dzierza) oraz końcówki do mieszania lub ubijania. Im jest ich więcej, tym większe możliwości robota.

jest możliwość mocowania akcesoriów na korpusie – na spodzie mikserów ręcznych znajdują się zaczepy umożliwiające przechowywanie końcówek.

Równie ważne są rozwiązania wpływające na bezpieczeństwo zarówno użytkownika, jak i samego urządzenia. Obowiązkowa jest blokada końcówek, która występuje we wszystkich typach urządzeń. Zapobiega ona wypadnięciu lub wyjęciu mieszadeł w trakcie pracy urządzenia. Można ją zwolnić dopiero po jego wyłączeniu. Dzięki temu przypadkowe naciśnięcie przycisku zwalniającego końcówki nie spowoduje ich wypadnięcia – rozwiązanie to dotyczy także robotów planetarnych i wielofunkcyjnych. W blenderach bezprzewodowych bardzo często stosuje się zabezpieczenie przed przypadkowym włączeniem. Po naciśnięciu przycisku włącza się blokada, która uniemożliwia przypadkowe uruchomienie blendera. W modelach kielichowych oraz robotach wielofunkcyjnych można spotkać także zabezpieczenie przed uruchomieniem bez dzbanka lub pokrywki. Dzięki tym blokadom nie można uruchomić urządzenia, jeśli któryś z elementów nie jest prawidłowo zamontowany. Obowiązkowym rozwiązaniem są gumowe elementy, które mają za zadanie zapobiegać przesuwaniu się urządzenia w trakcie pracy, a także wypadnięciu z dłoni. W mikserach i blenderach ręcznych najczęściej umieszcza się je na uchwycie, w pozostałych robotach na spodzie podstawy. Do najciekawszych rozwiązań stosowanych w robotach kuchennych zaliczamy:

- **podświetlane wnętrze** – to rzadkie rozwiązanie, które można spotkać zaledwie u kilku producentów. Polega ono na tym, że w trakcie pracy urządzenia jego przednia ścianka jest podświetlana, np. na niebiesko;
- **wyświetlacz LCD** – służy do informowania głównie o wybranym przez użytkownika stopniu prędkości. Na wyświetlaczu pojawia się także zegar kontrolujący czas przygotowywania produktów. W blenderach bezprzewodowych wyświetlacz informuje także o konieczności naładowania baterii lub uruchomieniu blokady;
- **misę z osłonką** – osłonka na misę to jedno z bardziej przydatnych rozwiązań, które zapobiega rozchlapywaniu się przygotowywanych produktów. Dodatkowym udogodnieniem jest niewielki otwór, przez który w trakcie miksowania czy ubijania można dodawać kolejne składniki;
- **wbudowaną wagę** – to perełka na polskim rynku. Miksery stojące tego typu mają wagę wbudowaną w podstawę. Urządzenie odmierza masę produktu (nawet do 8 kg) z dokładnością do 1 g i ma możliwość zmiany jednostki miary na gramy lub funty oraz funkcję tary. Waga występuje także w niektórych robotach planetarnych;
- **podświetlany panel sterowania** – bardzo często można spotkać w blenderach stojących. W części urządzeń każdy poziom mocy czy dodatkowe funkcje mają inny kolor;

teesa | EASY COOK 3in1

WIELOCZYNNOŚCIOWY
ROBOT KUCHENNY

LCD Wyświetlacz LCD

Moc 1200 W



MIXER



BLENDER



MASZYNKA



- Regulowana prędkość obrotów
- Aluminiowa obudowa
- 6 l misa ze stali nierdzewnej
- Pokrywa na misę zabezpieczająca przed chlapaniem
- 1,5 l dzban blendera
- Automatyczny mechanizm odchylania
- Podkładki antypoślizgowe
- W zestawie: blender, misa ze stali nierdzewnej, maszynka do mięsa z trzema sitkami, hak do ciasta, mieszadło, trzepaczka

Już od 949 zł!

Produkt dostępny w:
lpelektronik
www.lpelektronik.com

www.teesa.pl

Robot nietypowy – urządzenie do wyłaczania oleju

Roboty kuchenne to produkty, które z zasady robią coś za nas i sprawiają, że przygotowywanie posiłków staje się banalnie proste. Jednak nie wszystkim to wystarcza. Niektórzy szukają rozwiązań, pozwalających przygotować we własnej kuchni jeszcze więcej produktów – w tym olej. Urządzenie do wyłaczania oleju to propozycja firmy Gorenje, które stworzono z myślą o osobach, dla których zdrowa dieta nie jest kolejnym hasłem reklamowym. Oil Press OP650W to produkt, jakiego jeszcze nie było. Urządzenie służy do wyciskania oleju na zimno w domowych warunkach – i to właśnie domowe zastosowanie jest jedną z jego największych zalet. Dzięki niemu prak-



Fot. Gorenje

- **podstawa ładująca** – to obowiązkowy element blenderów bezprzewodowych, które są zasilane akumulatorowo;
- **programowalna funkcja kruszenia lodu** – silnik będzie działał według wstępnie zaprogramowanej sekwencji, aby łatwo kruszyć lód za dotknięciem jednego przycisku;
- **kielich z kranem** – to rozwiązanie stosowane w blenderach kielichowych i niektórych robotach wieloczynnościowych. Tego typu kielich ma specjalny „kran”, który umożliwia nalewanie, np. koktajlu, bezpośrednio do szklanki. Dzięki temu użytkownik nie musi w tym celu demontować kielicha;
- **uchwyt do wieszania** – znajduje się w górnej części korpusu blendera ręcznego.

Ruch planetarny podstawa

Modele planetarne to ważny segment robotów kuchennych, który rozrasta się z każdym rokiem. Wszystko dzięki zastosowaniu innowacyjnego rozwiązania jakim jest ruch pla-

tycznie „od ręki” możemy przygotować olej, który bogaty jest w same składniki odżywcze. Co więcej, urządzenie daje naprawdę duże możliwości jeśli chodzi o to jaki typ oleju chcemy przygotować, do wyboru mamy m.in. pestki dyni, siemię lniane, orzechy w każdej postaci, ziarna słonecznika, ziarna maku, sezam czy kielki pszenicy. W zależności od potrzeb lub rodzaju dania możemy samodzielnie przygotować olej mający konkretne właściwości, a przede wszystkim bardzo wyrazisty smak i zapach. Co więcej, nie musi być on jedynie dodatkiem do posiłków. Doskonale sprawdzi się także w aromaterapii, pielęgnacji ciała czy jako suplement diety.

Fot. Russell Hobbs

■ *Warto szukać także intuicyjnego panelu sterowania, pozwalającego na ergonomiczne ustawianie prędkości pracy robota. Praktycznym rozwiązaniem jest także zastosowanie gumowych, antypoślizgowych nóżek.*

nie miesza całą zawartość miski nie pomijając jakiegokolwiek miejsca. Jak to możliwe? Około 67-krotne zbliżenie się mieszadła do ścianek naczyń w ciągu jednego pełnego ruchu po obwodzie miski gwarantuje doskonałe efekty. Na tym nie koniec. W tym samym czasie wykonuje także ruch wokół własnej osi, co znacznie skraca czas potrzebny do wymieszania składników. Urządzenia tego typu specjalizują się w przygotowywaniu mas zarówno lekkich, jak i ciężkich. Charakterystyczny ruch mieszadeł zapewnia im idealne napowietrzenie, które gwarantuje doskonały efekt końcowy. Dzięki dzięki i mieszadłom, które wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej



Fot. Thomson

■ *W robotach wieloczynnościowych ważna jest także dodatkowa podstawa rozdrabniająca montowana na górze urządzenia.*

roboty planetarne doskonale sprawdzają się podczas „zadań specjalnych”, takich jak np. mieszanie ciast drożdżowych. Solidna konstrukcja korpusu oraz dodatkowych elementów odpowiada za możliwości urządzenia, które ma bardzo szerokie zastosowanie. Rozważając zakup robota planetarnego trzeba pamiętać, że nie ograniczają się one jedynie do pracy w dzieży. Szeroka gama przystawek pozwala szybciej i łatwiej wykonać wiele kuchennych czynności. Wśród nich jest mielenie, robienie przecierów z pomidorów, żurawin, malin (z oddzieleniem pestek i skórek), tarcie, szatkowanie, wałkowanie, krojenie różnych makaronów, robienie pierożków ravioli, kielbasek, mielenie zboża na mąkę i na płatki z nawet otwieranie puszek. Ważnym elementem są dostępne mieszadła i haki, które różnie nazywają różni producenci. Tak naprawdę każdy model konkretnej marki ma bardzo charakterystyczne mieszadła o niepowtarzalnej konstrukcji, która ma zagwarantować doskonałe efekty – dlatego też warto przyrzeć się temu jaki mają kształt i jakie są ich największe zalety.

KS KOHERSEN®

Mycook

Wielofunkcyjny robot kuchenny z technologią indukcji

INDUCTION TECHNOLOGY

Dedykowana książka kucharska w zestawie



f /KohersenPolska
www.kohersen.pl

Zdrowe posiłki, piękna kuchnia

Wielofunkcyjny robot kuchenny z technologią indukcji Kohersen Mycook został stworzony z myślą o Tobie. Zastępuje szereg urządzeń kuchennych dzięki czemu pozwala w krótkim czasie przygotować posiłki z nieprzetworzonych i świeżych produktów. Od przystawek, przez dodatki, po dania główne i desery - Kohersen zajmie się wszystkim. Przygotuje smaczne zupy, sosy, sałatki, potrawy dla niemowląt, pieczywo, ciasta, napoje a nawet drinki alkoholowe. Kohersen Mycook gotuje dzięki indukcji, umożliwia przygotowanie posiłków na parze, podsmaża, mieli, rozdrabnia, ściera, emulguje, wyrabia ciasta, kruszy lud, ubija i miksuje.

Hiszpański producent z ponad 50-letnim doświadczeniem na rynku.



Fot. Kohersen

ROBOTY KUCHENNE Z FUNKCJĄ GOTOWANIA

■ **Ogólnie rzecz ujmując, roboty kuchenne służą do przygotowywania potraw.** Między innymi miksują, rozdrabniają, ubijają, mieszają czy szatkują. W ofertach producentów można znaleźć szereg urządzeń, które oprócz tych czynności dodatkowo także gotują.

Roboty z funkcją gotowania nie są nowością. Najczęściej wybierane są przez te osoby, które nie mają czasu na samodzielne przyrządzenie potraw i które stawiają na wygodę – za którą trzeba zapłacić. O ile najprostsze modele blenderów czy mikserów kosztują kilkadziesiąt złotych, o tyle robot z funkcją gotowania to wydatek rzędu kilku tysięcy złotych – płacimy za wielofunkcyjność, szybkość przy-

rzadzania potraw, automatyzm i pełną kontrolę nad gotowaniem. W tej grupie wyróżniamy:

- roboty planetarne z wbudowaną płytą indukcyjną,
- roboty z funkcją gotowania.

Wbudowana płyta indukcyjna

To rzadkie rozwiązanie w robotach planetarnych. Na rynku jest zaledwie kilka takich urzą-

żeń, które wzorowane są na produktach profesjonalnych. Roboty tego typu wyglądem nie różnią się od klasycznych modeli. Wyjątkiem jest



Fot. Zelmer

płyta indukcyjna, która umożliwia gotowanie bezpośrednio w misie. Urządzenie jednocześnie przygotowuje, miesza i gotuje. Elementem grzewczym jest płyta indukcyjna o mocy np. 1100 W, która podgrzewa naczynie i znajdujące się w nim składniki. Oznacza to, że w tym samym czasie możemy robić kilka rzeczy naraz, ale nie tylko. Dzięki dodatkowym akcesoriom urządzenie umożliwia m.in. gotowanie na parze. Wybierając robot planetarny z funkcją gotowania, warto zwrócić uwagę na dodatkowe akcesoria i rozwiązania poprawiające bezpieczeństwo, a także zwiększające możliwości urządzenia. Mowa m.in. o możliwości regulacji temperatury. Z zastosowaniem płyty wiązała się konieczność wprowadzenia dodatkowych funkcji. Jedną z nich jest możliwość regulacji temperatury wewnątrz misy. Zakres temperatury od 20 °C do 140 °C z możliwością ustawienia jej z dokładnością do 2 °C w dużym stopniu przekłada się na różnorodność zastosowań urządzenia. Temperaturę można ustawić na delikatne podgrzewanie, gdy przygotowujemy deser, np. na bazie karmelu lub włoskie bezy, lub gotowanie, np. podczas gotowania na parze. Regulację ustawień ułatwiają pokrętło oraz wyświetlacz LCD, pokazujący aktualną temperaturę wewnątrz

misy, co jest niezbędne podczas robienia gorących emulsji. Co ważne, urządzenia tego typu mają duże możliwości rozbudowy o kolejne elementy. W zestawie dostępnych jest kilka mieszadeł oraz dodatkowe przystawki czy koszyki do gotowania na parze.

Roboty z funkcją gotowania

To połączenie klasycznych robotów kuchennych z urządzeniami do gotowania. Ich największą zaletą jest kompleksowość – nie tylko przygotowują, ale także gotują składniki, i to na wiele, różnych sposobów. Od klasycznych urządzeń różnią się przede wszystkim budową. Co ciekawe, w ich produkcji specjalizują się konkretni producenci – rzadko są one w ofercie firm mających rozbudowane portfolio produktowe. Zbudowane są z kilku elementów, a najważniejsze to korpus, system grzewczy oraz naczynie główne. W korpusie umieszczone są gniazdo z elementem grzejnym i panel sterowania – do niego przytwierdza się także naczynie. W zależności od urządzenia funkcję elementu grzejącego spełnia grzałka (o mocy np. 1000 W) lub płyta indukcyjna. Obowiązkowym rozwiązaniem jest możliwość ustawiania temperatury gotowania, która może wynosić od 37 do 100 °C lub od 40 do 130 °C. Wbudowany czujnik pozwala na kontrolę temperatury wewnątrz misy, a wbudowana w korpus waga umożliwia odważanie kolejnych skład-

Przykładowe funkcje robotów z funkcją gotowania

Roboty kuchenne z funkcją gotowania sprawiają, że mamy całą kuchnię w jednym urządzeniu. Dzięki nim możliwe jest nie tylko przygotowywanie potraw, ale też ich gotowanie. Poniżej przedstawiamy krótki spis możliwości tych urządzeń.

- **Gotowanie na parze** – dotyczy tych modeli, które wyposażone są w specjalne wkłady. To najzdrowszy sposób przygotowywania posiłków i doskonała metoda przygotowywania ryb, warzyw, owoców morza a także mięs.
- **Wyrabianie ciasta** – umożliwiają specjalne mieszadła. W robocie można przygotować ciasto na pizzę, ciasto francuskie czy masy do ciast.
- **Rozcieranie i szatkowanie** – aby to osiągnąć wystarczy ustawić czas i prędkość rozdrabniania aby uzyskać pożądany efekt. W ten sposób można zrobić kremy, purée czy desery owocowe.
- **Emulgowanie** – to łatwy sposób na przygotowanie majonezów, sosów do mięs czy lodów i musów.
- **Ubijanie** – to jedna z podstawowych funkcji wszystkich robotów kuchen-



Fot. Russell Hobbs

nych. Odpowiednie mieszadła umożliwiają ubijanie jaj czy śmietany a także przygotowanie np. lukru do ozdabiania wypieków.

- **Miksowanie** – czyli mielenie produktów bez miazdzenia ich. Przydatne podczas robienia kremów czy ciasta na naleśniki.
- **Mielenie, proszkowanie, ścieranie** – dotyczy nie tylko orzechów czy cukru. Dzięki możliwości ustawienia czasu i prędkości łatwiej jest uzyskać pożądany efekt.

- **Rozdrabnianie** – dzięki specjalnym nożom rozdrabnianie warzyw, mięsa czy kostek lodu nie może być już łatwiejsze.
- **Przyrządzanie napojów** – funkcja ta pozwala m.in. na zrobienie koktajli czy smoothie z owoców lub warzyw.
- **Przygotowywanie wywarów** – to funkcja skracająca czas przygotowywania wywarów do zup czy sosów.
- **Ważenie** – wbudowana waga zapewnia precyzję odmierzenia składników – nawet tych, które dokładamy do naczynia.

Automatyczne gotowanie – multicookery



Fot. Russel Hobbs



Fot. Philips

Alternatywą dla robotów kuchennych z funkcją gotowania są tzw. multicookery. Urządzenia te polecamy tym, którzy potrzebują pomocy w samym gotowaniu, bo przygotowanie składników biorą na siebie. Największymi zaletami tych urządzeń są wielofunkcyjność i pełny automatyzm. Z powodzeniem zastępują wypiekacz do chleba, parowar, frytownicę, kuchenkę mikrofalową czy piekarnik. Gotują, smażą, pieką, gotują na parze i podgrzewają. Ale to tylko niektóre z ich możliwości. Doskonale sprawdzają się także podczas przygotowywania lodów domowej roboty, jogurtu czy masłanki. Ich możliwości tak naprawdę zależą już od konkretnego modelu. Można w nich przyrządzić zarówno

mniej lub bardziej zautomatyzowane. Obok modeli mających automatyczne programy można znaleźć produkty umożliwiające wprowadzanie własnych ustawień – to z kolei daje użytkownikowi możliwość dopasowania programów pracy urządzenia do własnych potrzeb. Oba rozwiązania mają swoje dobre strony. Programy automatyczne mają dostosowane parametry gotowania, m.in. czas i temperaturę, do rodzaju przygotowywanych produktów. Tak na-



Fot. Tefal

prawdę wystarczy wybrać jedną z dostępnych opcji i nacisnąć przycisk startu. To z kolei oznacza dla użytkownika dużą wygodę obsługi – dzięki wbudowanemu procesorowi temperatura i cykl gotowania zostaną automatycznie dobrane do wybranego programu, więc potrawy nie przypalą się, nie przegotują i będą przyrządzone w odpowiedni sposób. Szukając odpowiedniego modelu, warto przyjrzeć się bliżej tej kwestii, a także zwrócić uwagę na zastosowane rozwiązania, w tym funkcję podtrzymywania temperatury, opóźnionego startu, odgrzewania czy rodzaje dostępnych programów. Nie zapomnijmy także o rozwiązaniach zapewniających bezpieczeństwo.



Fot. Kohersen

no mięso, jak i warzywa, ryby czy desery. Urządzenia te odznaczają się dużą wszechstronnością zarówno pod względem wielozadaniowości, jak i obsługi. Dzięki zastosowanym funkcjom są w pełni samodzielne i praktycznie nie wymagają obecności użytkownika – jego zadanie polega na włożeniu składników i wybraniu odpowiedniego programu gotowania. Wyróżniamy dwa typy produk-



Fot. Thomson

ników w jednym naczyniu. Waga dodatkowo wyposażona jest w funkcję tarowania i dowania. Moc robotów z funkcją gotowania wcale nie jest duża i wynosi np. 500 W. Przy takim poziomie mocy urządzenia pracują z prędkością od 40 do ok. 10 200 obr./min; mają też ok. 10 stopni regulacji prędkości. Sercem robota jest naczynie, najczęściej wykonane ze stali nierdzewnej. Nie ma co ukrywać, że właśnie ten materiał jest najczęściej wybierany przez producentów. Jest trwały, odporny na uszkodzenia i wysoką temperaturę, a dodatkowo dobrze utrzymuje ciepło. Misy lub naczynia są różne w zależności od urządzenia. Ich pojemność zazwyczaj wynosi 2–2,5 l, co pozwala przygotować większą ilość produktów. Obowiązkowo wyposażone są w nienagrzewający się uchwyt i pokrywę, która nie tylko zamkna naczynie, ale także uruchamia czujniki bezpieczeństwa, a także demontowane ostrza, odpowiadające za rozdrabnianie składników. Kolejnym ważnym elementem, jak w każdym robocie kuchennym, są dostępne akcesoria. Do najważniejszych zaliczamy: nóż miksujący, końcówkę do mieszania, do ubijania piany i przygotowywania sosów, pojemnik do gotowania ryżu, owoców lub warzyw oraz naczynie do gotowania na parze.

Najważniejsze funkcje i rozwiązania

Do najważniejszych rozwiązań stosowanych w modelach z funkcją gotowania zaliczamy:

- **elektryczne sterowanie i cyfrowy wyświetlacz** – są już standardem w tego typu urządzeniach. Wyświetlacz pokazuje czas gotowania, masę składników oraz wybrane ustawienia;
- **regulację liczby obrotów** – w większości urządzeń jest bezstopniowa i może mieć zakres od 40 do ok. 10 200 obr./min;
- **regulację czasu** – umożliwia ustawienie czasu gotowania np. do 60 min;
- **regulację temperatury** – w zależności od modelu może odbywać się w dwóch zakresach: od 37 do 100 °C lub od 40 do 130 °C;
- **funkcję turbo** – sprawia, że robot pracuje na maksymalnych obrotach tak długo, jak długo jest naciskany przycisk „turbo”. Można go także używać w trybie naprzemiennym;
- **funkcję łagodnego mieszania** – oznacza, że mieszadła pracują z prędkością 40 obr./min. Gdy tryb łagodnego mieszania jest włączony, produkty nie są siekane, a w naczyniu pozostają większe kawałki;



Fot. Gorenje

- **funkcję łagodnego startu** – uruchamia się w momencie włączenia funkcji turbo lub uruchomienia pokrętła obrotów, gdy temperatura w naczyniu miksującym przekracza 60 °C. Elektroniczny system zabezpieczający opóźnia zwiększenie prędkości obrotów i zapobiega wykipieniu potrawy;

- **funkcję zapamiętywania ustawień** – użytkownik może zaprogramować własne ustawienia;
- **funkcję wyrabiania ciasta** – służy do wyrabiania ciasta drożdżowego lub ciasta na chleb;
- **funkcję obrotów wstecznych** – użytkownik ma możliwość uruchomienia funkcji obrotów wstecznych. Zmiana kierunku mieszania jest przeznaczona do łagodnie mieszania delikatnych potraw, których nie trzeba rozdrabniać;
- **funkcję gotowania na parze** – gotowanie na parze jest możliwe dzięki specjalnemu naczyniu, składającemu się z garnka, wkładu oraz pokrywy. Ma ono specjalne wgłębienie oraz wkład, dzięki czemu można w tym samym czasie przygotowywać np. warzywa i mięso. Całe naczynie do gotowania na parze nakłada się na naczynie miksujące, w którym znajduje się woda. Para wodna przedostaje się do przystawki i ogrzewa produkty. Ponadto w tym samym czasie można gotować w naczyniu miksującym, np. ziemniaki;
- **tryb uśpienia** – urządzenie przechodzi w tryb uśpienia po 15 min bezczynności;
- **zabezpieczenie przed przegrzaniem** – urządzenie automatycznie wyłącza się, gdy silnikowi grozi przegrzanie.



Fot. Concept

Crea Chef Master Pro!



Płaska pokrywa obrotowa do 180°



Przystawka do mięsa



8 Prędkości obrotów



Przystawka do makaronu



Praska do burgerów



Szatkwonica do warzyw



Thomson THFP07938 Robot kuchenny wielofunkcyjny



Od ponad 120 lat kolejne pokolenia i ich rodziny mogą polegać na marce Thomson. Dzięki szerokiej gamie produktów możemy sprawić, byś mógł dzielić się radością z najbliższymi w każdym momencie. Naszym celem jest łączenie technologii z przyjemnością. Dlatego tworzymy produkty niezawodne, eleganckie, innowacyjne i proste.

Dystrybutorem produktów Thomson z zakresu produktów AGD, pielęgnacji domu, pielęgnacji urody, oraz telefonów jest Horn Distribution S.A.

thomson.com.pl

AAA
Segment premium

MARKA	AMICA	AMICA	BOSCH	BOSCH	BOSCH
SYMBOL	RK5011	RK3011	MCM68885	MCM68861	MCM64060
WWW	www.amica.pl	www.amica.pl	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl


AAA
Segment premium

MARKA	BOSCH	GOENJE	PHILIPS	PHILIPS	RUSSELL HOBBS
SYMBOL	MCM62020	SBR1000E	HR7778/00	HR7776/90	Performance Pro 22270-56
WWW	www.bosch-home.pl	www.gorenje.pl	www.philips.pl	www.philips.pl	pl.russellhobbs.com


AA
Segment wysoki

MARKA	GOTIE	MPM	PHILIPS	PHILIPS	ZELMER
SYMBOL	GSR-800	MRK-11	HR7628/00	HR7627/00	ZFP0900S (Prymus Mix 878)
WWW	www.gotie.pl	www.mpm.pl	www.philips.pl	www.philips.pl	www.zelmer.pl


A
Segment średni

MARKA	ADLER	RUSSELL HOBBS	RUSSELL HOBBS	THOMSON	ZELMER
SYMBOL	AD 4055	Illumina 20240-56	Desire 19006-56	THFP06092	ZFP1000W (FP1000)
WWW	www.adlereurope.eu	pl.russellhobbs.com	pl.russellhobbs.com	www.thomson.com.pl	www.zelmer.pl


AAA
Segment premium

MARKA	BOSCH	BOSCH	BOSCH	BOSCH	GOENJE
SYMBOL	MUMXL40G	MUMXL20C	MUM58L20	MUM54251	MMC1500IY
WWW	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.gorenje.pl


AAA
Segment premium

MARKA	PHILIPS	PHILIPS	PHILIPS	RUSSELL HOBBS	THOMSON
SYMBOL	HR7974/00	HR7958/00	HR7954/00	Aura 23490-56	THFP07938
WWW	www.philips.pl	www.philips.pl	www.philips.pl	pl.russellhobbs.com	www.thomson.com.pl


AA
Segment wysoki

MARKA	CONCEPT	RUSSELL HOBBS	TEESA	THOMSON	ZELMER
SYMBOL	RM-5000	Desire 23480-56	TSA3530	THFP06733R	ZFP1100C
WWW	www.my-concept.pl	pl.russellhobbs.com	www.teesa.pl	www.thomson.com.pl	www.zelmer.pl


A
Segment średni

MARKA	BOTTI	CAMRY	ELDOM	LUND	MPM
SYMBOL	Mars	CR 4209	WRK1100	67810	MMR-06
WWW	www.botti.pl	www.camryhome.eu	www.eldom.eu	www.toya24.pl	www.mpm.pl



AAA

Segment premium

MARKA	BOSCH	CONCEPT	GORENJE	PHILIPS	PHILIPS
SYMBOL	MMB43G2B	SM-3000	HBX603HC	HR2093/00	HR2173/90
WWW	www.bosch-home.pl	www.my-concept.pl	www.gorenje.pl	www.philips.pl	www.philips.pl



AA

Segment wysoki

MARKA	AMICA	BOSCH	CONCEPT	GORENJE	GOTIE
SYMBOL	BTK5011	MMB21P0R	SM-3410	B600BG	GBL-800
WWW	www.amica.pl	www.bosch-home.pl	www.my-concept.pl	www.gorenje.pl	www.gotie.pl



A

Segment średni

MARKA	AMICA	PHILIPS	RUSSELL HOBBS	UNOLD	ZELMER
SYMBOL	BTK3011	HR2100/40	Aura 18995-56	8865	ZSB1100B (32Z010)
WWW	www.amica.pl	www.philips.pl	pl.russellhobbs.com	www.unoldagd.pl	www.zelmer.pl



AA

Segment wysoki

MARKA	CONCEPT	CONCEPT	GORENJE	GOTIE	RUSSELL HOBBS
SYMBOL	SM-3380	SM-3360	BSM600W	GBL-600	Mix&Go Steel 23470-56
WWW	www.my-concept.pl	www.my-concept.pl	www.gorenje.pl	www.gotie.pl	pl.russellhobbs.com



AAA

Segment premium

MARKA	PHILIPS	RUSSELL HOBBS	RUSSELL HOBBS	TEFAL	ZELMER
SYMBOL	HR2166/00	Performance Pro 22260-56	Nutri Boost 23180-56	BL313A38	ZSB1400B (SB1000)
WWW	www.philips.pl	pl.russellhobbs.com	pl.russellhobbs.com	www.tefal.pl	www.zelmer.pl



AA

Segment wysoki

MARKA	PHILIPS	PHILIPS	RUSSELL HOBBS	THOMSON	ZELMER
SYMBOL	HR2162/90	HR2052/00	Illumina 20230-56	THBL06108	ZSB1200X (32Z012)
WWW	www.philips.pl	www.philips.pl	pl.russellhobbs.com	www.thomson.com.pl	www.zelmer.pl



A

Segment średni

MARKA	ADLER	BOTTI	ELDOM	LAFE	MESKO
SYMBOL	AD 4063	Vinci	BK2S Mixi	BKP001	MS 4060B
WWW	www.adlereurope.eu	www.botti.pl	www.eldom.eu	www.lafe.pl	www.mesko.eu



A

Segment średni

MARKA	CAMRY	ELDOM	LAFE	RUSSELL HOBBS	TEESA
SYMBOL	CR 40590	BLP10Z Fitto	BBP001	Explore Mix&Go Cool 21350-56	TSA3535
WWW	www.camryhome.eu	www.eldom.eu	www.lafe.pl	pl.russellhobbs.com	www.teesa.pl



AAA

Segment premium

MARKA	BOSCH	BOSCH	BOSCH	GORENJE	GORENJE
SYMBOL	MSM88190	MSM67190	MSM87165	HBX884QE	HB804E
WWW	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.gorenje.pl	www.gorenje.pl

AA

Segment wysoki

MARKA	AMICA	CONCEPT	CONCEPT	GORENJE	KERNAU
SYMBOL	BK5011 IN	TM-4750	TM-4730	HBX485QW	KSHB 910 B
WWW	www.amica.pl	www.my-concept.pl	www.my-concept.pl	www.gorenje.pl	www.kernau.com

A

Segment średni

MARKA	AMICA	BOSCH	BOTTI	CONCEPT	ELDOM
SYMBOL	BK3014	MSM2413V	Nero	TM-4720	BL105 Robby
WWW	www.amica.pl	www.bosch-home.pl	www.botti.pl	www.my-concept.pl	www.eldom.eu

AAE

Segment średni/ekonomiczny

MARKA	THOMSON	THOMSON	ZELMER	ZELMER	ADLER
SYMBOL	THMX06085	THMX06955R	ZHB0804S (HB0804S)	ZHB1004P (HB1004P)	AD 4610R
WWW	www.thomson.com.pl	www.thomson.com.pl	www.zelmer.pl	www.zelmer.pl	www.adlereurope.eu

AAA

Segment premium

MARKA	PHILIPS	PHILIPS	RUSSELL HOBBS	SIEMENS	ZELMER
SYMBOL	HR2645/40	HR1677/90	Illumina 20221-56	MQ67170	ZHB1320B (HB1320)
WWW	www.philips.pl	www.philips.pl	pl.russellhobbs.com	www.siemens-home.pl	www.zelmer.pl

AA

Segment wysoki

MARKA	PHILIPS	PHILIPS	PHILIPS	RUSSELL HOBBS	ZELMER
SYMBOL	HR2633/90	HR1646/00	HR1627/00	Aura 21500-56	ZHB1304B (HB1304)
WWW	www.philips.pl	www.philips.pl	www.philips.pl	pl.russellhobbs.com	www.zelmer.pl

A

Segment średni

MARKA	GOTIE	KERNAU	MPM	RUSSELL HOBBS	TEESA
SYMBOL	GHB-1000	KSHB 610 W	MBL-07	Desire 18986-56	TSA3515
WWW	www.gotie.pl	www.kernau.com	www.mpm.pl	pl.russellhobbs.com	www.teesa.pl

AE

Segment ekonomiczny

MARKA	CAMRY	ELDOM	RUSSELL HOBBS	LAFE	MESKO
SYMBOL	CR 4614B	BL55 Robo	Explore 22240-56	BRW-003	MS 4613G
WWW	www.camryhome.eu	www.eldom.eu	pl.russellhobbs.com	www.lafe.pl	www.meskoeurope.eu

AAA
Segment premium

MARKA	BOSCH	BOSCH	BOSCH	BOSCH	CONCEPT
SYMBOL	MFQ4730	MFQ4080	MFQ36480	MFQ40304	SR-3370
WWW	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.my-concept.pl

AA
Segment wysoki

MARKA	AMICA	BOTTI	CONCEPT	RUSSELL HOBBS	THOMSON
SYMBOL	MK3011	Punto Verde	SR-3355	Desire 18966-56	THMX06078
WWW	www.amica.pl	www.botti.pl	www.my-concept.pl	pl.russellhobbs.com	www.thomson.com.pl

A
Segment średni

MARKA	ADLER	AMICA	ELDOM	GOTIE	MPM
SYMBOL	AD 4212	MD1012	R103	GHM-350B	XB-896
WWW	www.adlereurope.eu	www.amica.pl	www.eldom.eu	www.gotie.pl	www.mpm.pl

AAA AA
Segment premium/wysoki

MARKA	KOHERSEN	PHILIPS	THOMSON	RUSSELL HOBBS	ZELMER
SYMBOL	Mycook 8001	HR2099/90	THFP07884	Soup&Blend 21481-56	ZSB2000X
WWW	www.koheresen.pl	www.philips.pl	www.thomson.com.pl	pl.russellhobbs.com	www.zelmer.pl



WSZECHESTRONNY POMOCNIK

ROBOT KUCHENNY SBR 1000BE


Wiele końcówek i akcesoriów.
Prawie wszystko możliwe do przygotowania.



Obudowa INOX.
Trwałość i łatwe czyszczenie.



Płynna zmiana prędkości.
Ergonomiczne pokrętko.



Wielofunkcyjny dzbanek.
Gotowy do postawienia na stole.



gorenje
Life Simplified

MODELE ZALECANE

Miksery
RĘCZNE

A... Z 2/2

AAA

Segment premium

MARKA	GORENJE	PHILIPS	RUSSELL HOBBS	ZELMER	ZELMER
SYMBOL	M605W	HR1459/00	Illumina 20200-56	ZHM0807I (Mix Robi 381.7)	ZHM1205L (481.5)
WWW	www.gorenje.pl	www.philips.pl	pl.russellhobbs.com	www.zelmer.pl	www.zelmer.pl

MODELE ZALECANE

Miksery
STOJĄCE

AAA

Segment premium

MARKA	BOSCH	BOSCH	CONCEPT	RUSSELL HOBBS	ZELMER
SYMBOL	MFQ36490	MFQ36460	SR-3365	Aura 21200-56	ZHM0861X (Mix Robi 381.61SL)
WWW	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.my-concept.pl	pl.russellhobbs.com	www.zelmer.pl

AA A

Segment wysoki/średni

MARKA	MPM	RUSSELL HOBBS	ZELMER	ELDOM	LAFE
SYMBOL	MMR-07Z	Explore 22900-56	ZHM1264M (481.64MM)	R101	MRK002M
WWW	www.mpm.pl	pl.russellhobbs.com	www.zelmer.pl	www.eldom.eu	www.lafe.pl

MODELE ZALECANE

Urządzenia do siekania
ROZDRABNIACZE

AAA AA A

Segment premium/wysoki/średni

MARKA	AMICA	BOSCH	PHILIPS	RUSSELL HOBBS	ADLER
SYMBOL	BCK5011	MMR15A1	HR2505/00	Desire 20320-56	AD 4056
WWW	www.amica.pl	www.bosch-home.pl	www.philips.pl	pl.russellhobbs.com	www.adlereurope.eu

GOTIE

Jakość Design Ergonomia



Gotowanie i pieczenie może być czystą przyjemnością, jednak umiejętności kulinarne i dobre przepisy to nie wszystko. W każdej nowoczesnej kuchni niezbędne są urządzenia, które ułatwią pracę, oszczędzą czas i sprawią, że przygotowywanie pysznych potraw da jeszcze więcej satysfakcji.

Takim urządzeniem jest **GOTIE GHM-350**. To niezwykle poręczny, lekki i elegancki mikser o **mocy 350 W**. Wykorzystując jedną z **aż pięciu prędkości obrotowych** z łatwością ubijesz pianę, wymieszasz ciasto lub przygotujesz krem. **Dwa komplety** ubijaczek wykonanych ze stali chromowanej ułatwią przygotowanie pysznych łakoci. **Ergonomiczny uchwyt na mieszkadła** pozwala na wygodne przechowywanie zestawu. **Eleganckie, fantazyjne wzory** wytłoczone na korpusie sprawiają, że będzie ozdobą Twojej kuchni. Dostępny w **dwóch kolorach** ze srebrnymi wykończeniami.





PERFORMANCE PRO

Niezbędne urządzenie dla pasjonatów gotowania w domowym zaciszu

Blender kielichowy i robot kuchenny z kolekcji Performance Pro to urządzenia niezbędne każdemu pasjonatowi gotowania w domowym zaciszu. Są dedykowane tym, którzy poszukują profesjonalnych produktów, które ułatwią przetwarzanie żywności i pomogą im stworzyć posiłki rangi restauracji w swojej kuchni. Produkty z kolekcji Performance Pro nie tylko zapewniają szybsze i skuteczniejsze gotowanie, ale także rewelacyjnie prezentują się w kuchni.

PERFORMANCE PRO BLENDER KIELICHOWY

