



Dodatek do magazynu InfoMarket

ROBOTY



POBIERZ
NUMER!



Tefal®

PLANETARNE, WIELOFUNKCYJNE MIKSERY, BLENDERY, ROZDRABNIACZE, MULTICOOKERY

SCARLETT®



■ Miksery ręczne nadal cieszą się powodzeniem wśród kupujących.



BOSCH
Technologia bliżej nas

■ Miksery ręczne bez problemu wyrobią ciasto na makaron lub chleb.

PHILIPS



■ Nowoczesne blendery wycisną z warzyw i owoców pełnię witamin.



Fot. Teofil

W numerze:

Determinanty	4	Roboty kuchenne	16
10 pytań	6	Rozwiązania	20
Alfabet marek	8	Roboty wielofunkcyjne	22
Budowa miksera wielofunkcyjnego	9	Rozdrabniacze i blendery	28
Parametry	10	Urządzenia przenośne	30
Jakie urządzenia dla kogo?	12		

Bez robota nie uda się ta robota...



Czy marzyli Państwo kiedyś o tym, by zatrudnić kogoś do pomocy w domu? Może wykwalifikowanego kucharza, serwującego codziennie świeże i pyszne posiłki, a może kogoś do pomocy w sprzątaniu? Jestem pewna, że każdy z nas marzył o tym przynajmniej raz w życiu. I tak jak rynek robotów sprzątających nieustannie się powiększa (myślę, że kiedyś dojdziemy do etapu robotów sprzątających ze sztuczną inteligencją, tak jak to miało miejsce w znanej i lubianej kreskówce „Jetsonowie”), tak rynek robotów kuchennych już jest niezwykle rozwinięty, olbrzymi i już nie tylko można obsługiwać je za pomocą smartfonu, ale i wciąż dochodzą kolejne nowości, jak choćby rewolucyjne blendery „próżniowe”.

Mówiąc o robotach, przypomnę, że wielkimi krokami zbliża się jeden z najintensywniejszych dla nich okresów w roku – Boże Narodzenie. W praktyce oznacza to, że większość z nas będzie miała zdecydowanie więcej pracy w kuchni. Przygotowywanie świątecznych posiłków i wypieków to czasochłonne zajęcie, dlatego warto rozważyć zakup robota kuchennego. Należy jednak pamiętać, że jest to bardzo zróżnicowana grupa produktów. Obejmuje zarówno roboty planetarne, wielofunkcyjne, ale także miksery, blendery, rozdrabniacze, multicookery, a nawet zupowary. Każde z tych urządzeń ma swoją specyfikę, swoje właściwości i swoje przeznaczenie. Wszystkie one mają ułatwić i umilić nam życie, sprawić, że przygotowywanie posiłków stanie się przyjemniejsze i prostsze. W każdej grupie produktów znajdą Państwo coś dla siebie, ale trzeba dobrze przemyśleć, czego potrzebujemy – czy np. zamierzamy zacząć wypiekać własny chleb, czy jesteśmy zwolennikami zup, czy lubujemy się w koktajlach. Każde bowiem urządzenie sprawdzi się najlepiej w określonych zadaniach.

Marcelina Węglarska ■

Miksery i blendery



- Miksery ręczne
- Miksery stojące
- Blendery ręczne
- Blendery stojące
- Blendery stojące „próżniowe”
- Blendery personalne (smoothie makery)
- Blendery stojące z funkcją podgrzewania

Roboty wielofunkcyjne



- Zupowary
- Multicookery
- Rozdrabniacze wielofunkcyjne
- Roboty wieloczynnościowe klasyczne
- Roboty wieloczynnościowe planetarne
- Roboty wieloczynnościowe z funkcją gotowania

Kategoria ta obejmuje zarówno modele ręczne, jak i stojące, przeznaczone do drobnych prac kuchennych. Miksery i blendery to przy tym niezwykle duża grupa produktów, stale i dynamicznie się powiększająca. Pojawia się w niej wiele nowych rozwiązań, takich jak choćby blendery osobiste (smoothie makery) czy blendery „próżniowe”.

Roboty wielofunkcyjne to wszechstronny i bogaty segment rynku. Tego typu urządzenia służą do rozbudowanych czynności kulinarnych, poczynając od przygotowania produktów, po ich obróbkę cieplną. Do robotów wielofunkcyjnych zaliczamy zarówno roboty wieloczynnościowe, planetarne, te z funkcją gotowania, a także rozdrabniacze, multicookery czy zupowary.

Marki rekomendowane

Amica

morphy richards



Marki rekomendowane

Amica



BOSCH

Technologia bliżej nas



Twoja przeWAGA w kuchni.



uWAGA! Poznaj zalety **zintegrowanej wagi** w robotach OptiMUM. Dzięki niej łatwo i precyzyjnie możesz odmierzyć każdą ilość składników – od razu w misie lub w kielichu blendera. Więcej na: www.bosch-home.pl

PROMOCJA
Kup robot kuchenny
objęty promocją
i odbierz
akcesorium
w prezencie!

*Polecam
Mateusz Gessler*



DETERMINANTY – WŁAŚCIWEGO UŻYTKOWANIA ROBOTÓW KUCHENNYCH



Fot. T. Ral (x2), Bosch, Eldom, Philips

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.

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 urządzenia 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 efektywność np. ubijania czy mieszania ciasta ma wpływ kształt mieszadeł – również i w tym wypadku producenci mają różne propozycje. Na rynku można znaleźć mieszadła przypominające np. litery K czy A, np. z dodatkowymi gumowymi elementami. Ich podstawowym zadaniem jest odpowiednie napowietrzenie masy i dokładne wymieszanie wszystkich 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 robotach planetarnych stal nierdzewną, rzadziej szkło, a w blenderach także szkło lub tworzywo.

3 Dodatkowe akcesoria

Funkcjonalność dotyczy głównie robotów wielofunkcyjnych, ale nie tylko. Od liczby i rodzaju dostępnych akcesoriów zależy to jakie zadanie spełnia konkretne urządzenie. Najmniej możliwości dają miksery i blendery. W mikserach bardzo często dostępne są dodatkowe mieszadła czy stopa blendująca ułatwiająca rozdrabnianie produktów. Z kolei w blenderach ręcznych nadprogramowym rozwiązaniem są mieszadła do ubijania czy dodatkowy rozdrabniacz i wymienne 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 zaawansowanymi robotami. W ich wypadku im więcej akcesoriów, 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 przechowywać robot kuchen-

ny z przystawkami niż sokowirówkę, blender, młynek, urządzenie do robienia lodów i maszynkę do mielenia – tutaj wszystko mamy w jednym urządzeniu. Liczba oraz rodzaj dostępnych akcesoriów to główny powód, dla którego decydujemy się na zakup tego typu urządzeń. Dlatego też obowiązkowo trzeba dowiedzieć się jakie akcesoria dostępne są w zestawie a jakie można później dokupić. Trzeba pamiętać, że w modelach planetarnych można znaleźć nawet 30 różnych końcówek!

4 Niezmiernie ważne bezpieczeństwo

To także bardzo istotna kwestia. Bezpieczeństwo przy użytkowaniu wszystkich urządzeń, zwłaszcza elektrycznych i mechanicznych, nie może być jedynie sloganem czy marketingowym opisem. Urządzenia poza przyjętymi normami, jakie muszą spełniać, powinny być wyposażone w różnego rodzaju dodatkowe zabezpieczenia, ergonomiczne uchwyty, antypoślizgowe nóżki i rękojeści czy nienagrzewającą się obudowę i elementy. Pamiętajmy, że na bezpieczeństwo wpływ ma także jakość materiałów, z których wykonane jest dane urządzenie – inaczej zachowa się osłona noża z tworzywa, inaczej ze stali. Ważne są też dodatkowe akcesoria w zestawie i ich jakość. Przemysłane i solidnie wykonane ułatwiają pracę i czynią ją bardziej profesjonalną, a przez to bezpieczniejszą.



Russell Hobbs

At the heart of your home

BLENDER KIELICHOWY EASYPREP 22990-56

- 2 prędkości i funkcja pulse
- Gumowe przyciski ułatwiają czyszczenie
- Błyszcząca obudowa z panelem sterowania ze stali nierdzewnej
- Kielich o pojemności 1,7l z blokadą bezpieczeństwa w podstawie
- Kielich i pokrywka mogą być przechowywane na bazie, co oszczędza 1/3 miejsca
- Wyjmowane ostrza dla łatwiejszego czyszczenia
- Schowek na kabel w podstawie
- 850W



3 W 1 BLENDER RĘCZNY EASYPREP 22980-56

- 2 prędkości
- Gumowe przyciski ułatwiają czyszczenie
- Błyszcząca obudowa z panelem sterowania ze stali nierdzewnej
- Stopa i ostrze ze stali nierdzewnej
- W zestawie pojemnik do blendowania 1000ml, miska do rozdrabniania 750ml i ubijaczka ze stali nierdzewnej
- Schowek na wszystkie akcesoria w podstawie misy do rozdrabniania
- Elementy nadające się do mycia w zmywarce
- Schowek na przewód
- 700W



MIKSER RĘCZNY EASYPREP 22960-56

- 4 prędkości z funkcją turbo – cyfrowe sterowanie
- Gumowe przyciski ułatwiają czyszczenie
- Schowek na kabek i akcesoria
- Zawiera 2 ubijaczki i 2 haki
- Części nadające się do mycia w zmywarce
- Przycisk zwalniający załączone akcesoria
- 500W



Obserwuj nas w mediach społecznościowych:



www.russellhobbs.pl

Russell Hobbs - marka należąca do Spectrum Brands, Inc. - Pet, Home & Garden Division.

PYTANIE 1.

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

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 trzepacek 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, ucierania 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.

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 szybkie rozdrabnianie produktów w naczyniu, np. w garnku lub kubku. Idealnie nadają się do robienia smoothie, 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. Mieszej, 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.

PYTANIE 3.

Który robot jest lepszy – robot wielofunkcyjny czy robot planetarny?

Bez wątpienia wszechstronniejsze i bardziej zaawansowane są roboty planetarne. 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 naczynia. 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 wyrabiających produkcję dołączają także szeroki wachlarz przystawek (do mielenia, robienia przecierów, tarcia,



10 PYTAŃ

czym się kierować przy zakupie odpowiedniego sprzętu?

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, odmierzanie, ważenie).

PYTANIE 4.

Jakie dodatkowe końcówki powinien mieć mój robot?

W zależności od tego, na jaki produkt się decydujemy, 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 zwykle takie końcówki jak nasadka do ubijania, pojemnik do miksowania z miarką, tarcze do siekania, krojenia, rozdrabniania czy ugniatania. 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 tarcz do ubijania śmietany i białka. W maszynkach do mielenia mięsa ważne są dodatkowe nasadki, np. do kebbe czy kielbasy.

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.

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. Przed zakupem warto sprawdzić, czy urządzenie ma dodatkową butelkę przenośną, do której można wlać napój. 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 to w nich przechowujemy soki.

PYTANIE 7.

Czy warto kupić robot kuchenny do zabudowy?

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 przysłuchiwać samej jego konstrukcji. Po zabudowaniu taki robot (bez akcesoriów, misy i nakładek) wygląda podobnie do modułowej płyty grzewczej. Dopiero po zamontowaniu 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, wiemy hi-fi – tym lepiej. Otóż absolutnie nie! W wypadku robotów kluczowa 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. Dobrej klasy robot nie musi mieć dużej mocy. Często wystarczy np. 300 W i robot poradzi sobie znakomicie ze wszystkimi pracami domowymi.

PYTANIE 9.

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

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.

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 gniazdu 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 nóżki antypoślizgowe) i dobry, dostatecznie długi przewód zasilający (stosowanie przedłużaczy nie jest zalecane).

KS KOHERSEN®

Mycook

Wielofunkcyjny robot kuchenny z technologią indukcji



INDUCTION TECHNOLOGY

Dedykowana książka kucharska w zestawie



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 Mycook zajmie się wszystkim. Przygotuje smaczne zupy, sosy, sałatki, potrawy dla niemowląt, pieczywo, ciasta, napoje a nawet drinki alkoholowe. Kohersen Mycook dzięki technologii indukcji gotuje, podsmaża, mieli, rozdrabnia, ściera, emulguje, wyrabia ciasta, kruszy lód, ubija, gotuje na parze i miksuje.

Hiszpański producent z ponad 50-letnim doświadczeniem na rynku.



Tefal

Jeden z najbardziej uznanych i doświadczonych producentów drobnego sprzętu AGD na świecie. Marka należy do koncernu Groupe SEB (m.in. Rowenta, Krups), który prowadzi działalność w ponad 120 krajach na całym świecie. Marka Tefal zo-

stała założona w 1956 r. przez Marca Grégoire'a. Od lat firma i marka pozostaje czołowym innowatorem i najważniejszym dostawcą urządzeń kuchennych, w tym wszelkiego typu wszechstronnych i dobrej jakości robotów kuchennych.

SIEMENS

Od ponad 170 lat marka zaskakuje wieloma wynalazkami i innowacjami. Dlatego od początku istnienia (1847 r.) określa się ją mianem pioniera w dziedzinie sprzętów AGD. Marce zawdzięczamy wiele popularnych dziś urządzeń z tego sektora. Produkty o bardzo dobrej jakości i funkcjonalności.

SCARLETT

Dynamicznie rozwijająca się marka o ponad dwudziestoletniej tradycji. Jej oferta zaskakuje niezwykle szerokim wachlarzem urządzeń. Produkty marki Scarlett są przy tym bardzo dobrze zaprojektowane i wykonane.

gorenje

Marka pochodzi ze Słowenii, a swą nazwę wzięła od miejscowości, w której wybudowano jej pierwszą fabrykę. Ma niezwykle dużą i wszechstronną ofertę – zarówno dużego, jak i drobnego AGD.

Inne wybrane marki z segmentu robotów kuchennych: AEG, Ariete, Bamix, Begood, Blaupunkt, Bomann, Botti, Braun, Clatronic, Electrolux, ETA, Gallet, Hyundai, Kalorik, Kenwood, Kernau, Kitchen Aid, Klarstein, Koenic, Lafe, Lauson, Lund, Manta, OK., Opti, Optimum, Orava, Princess, Profi Cook, Ravanson, Redmond, Sapid, Sencor, Severin, Smeg, Thomson, Tristar, Unold, Vivamix.

Amica

Najbardziej znany i ceniony polski producent AGD. Obok bogatej oferty dużych urządzeń AGD, zarówno wolnostojących, jak i do zabudowy, ma w swoim portfolio funkcjonalne urządzenia z segmentu drobnego AGD, cechujące się wieloma ciekawymi i praktycznymi rozwiązaniami.

PHILIPS

Jeden z najdłużej działających w Polsce i na świecie producentów sprzętu AGD. Marka o wyjątkowych tradycjach i niezwykle zaawansowanej technicznej ofercie. Produkty marki wyróżniają także niezwykle bogata oferta, dobra jakość i znakomite wzornictwo.

KOHERSEN

Jedna z najbardziej wyspecjalizowanych marek w segmencie urządzeń do gotowania, choć nie tylko. Marka pochodzi z Hiszpanii i dostarcza na rynek wyrafinowane i niezwykle zaawansowane urządzenia (np. roboty indukcyjne).

MPM

MPM to polska rodzinna firma z Milanówka, która wiele lat temu jako jedna z pierwszych wprowadziła roboty kuchenne. Obecnie poza dużą ofertą drobnego AGD oferuje także duży sprzęt AGD, wolnostojący i do zabudowy.

GOTIE

Polska marka oferująca z założenia sprzęt AGD najlepszej jakości. W ofercie Gotie znajduje się wiele wyjątkowych rozwiązań, w tym jedne z pierwszych w Polsce blendery „próżniowe”.

TIROSS

Firma współpracująca z wieloma czołowymi dostawcami, m.in. z Hongkongu, Chin czy Korei Południowej. Produkty firmy Tiross można kupić w wielu krajach europejskich, w tym także w Polsce.

beko

Marka pochodzi z Turcji i ceniona jest z powodu bogatej i przystępnej oferty dużych urządzeń wolnostojących oraz sprzętu do zabudowy. W ostatnim okresie marka wprowadziła do polskiej oferty także sprzęt drobny.

ADLER

Spółka Adler Europe to polska firma importująca wiele funkcjonalnych urządzeń z segmentu drobnego AGD. Poza marką Adler ma także brandy Camry oraz Meko.

LUND

Marka Lund dystrybuowana jest przez firmę Toya. Oferuje takie produkty jak m.in.: sokowirówki, roboty planetarne, pakowarki próżniowe.

BOSCH

Technologia bliżej nas
Bosch to jeden z najbardziej uznanych w Polsce brandów. Jego wyróżniającymi cechami są solidność produktów, ich niezawodność i nowoczesność. Niezwykle ciekawa i funkcjonalna oferta, zarówno w segmencie urządzeń wolnostojących, jak i do zabudowy.

zelter

Marka wchodząca w skład grupy BSH (m.in. Bosch, Siemens). W ofercie tego uznanego i sprawdzonego od lat w Polsce dostawcy znajdują się odkurzacze, a także sprzęt kuchenny, urządzenia wyposażenia domu oraz do pielęgnacji ciała.

morphy richards

Bardzo znana i ceniona na wyspach brytyjskich angielska marka sprzętu AGD. W Polsce dostępna jest od wielu lat i do dziś zaskakuje i oczarowuje wieloma nietuzinkowymi, wysublimowanymi stylistycznie produktami.

SHARP

To połączenie doświadczeń japońskiej marki Sharp z wszechstronną ofertą czołowego producenta AGD z Turcji – firmy Vestel. Obecnie marka planuje wprowadzenie w Polsce, obok dużego AGD, także asortymentu drobnego.

reesa

Polska marka należąca do spółki Lechpol, mającej także inne marki (m.in. Kruger&Matz). W jej ofercie znajdziemy szeroką gamę urządzeń małego AGD, przystępnych cenowo, funkcjonalnych, z ciekawą stylistyką.

eldom

Polska firma o niezwykle bogatych tradycjach i rozbudowanej ofercie drobnego AGD. Nieprzerwanie istnieje od 1993 r. Oferta Eldomu adresowana jest do wszystkich ceniących dobrą jakość, funkcjonalność i przystępną cenę.

concept

Czeska marka założona w 1991 r. Concept to doświadczona firma i marka rodzinna i zarazem sprawdzony nad Wisłą dostawca wielu urządzeń z zakresu dużego i drobnego AGD.

BUDOWA MIKSERA WIELOFUNKCYJNEGO na przykładzie modelu Masterchef Pro QB625 marki Tefal



- | | | | |
|---|--|---|--------------------------------------|
| 1. Regulator wyboru prędkości | 4. Pokrywa na wyjście do blendera | 7. Przycisk odblokowujący do pokrywy maszyny do mięsa | 10. Hak do wyrabiania ciężkich ciast |
| 2. Uchwyt odblokowujący do głowicy miksującej | 5. Przełącznik do akcesoriów | 8. Misa (dzieża) | 11. Mieszadło |
| 3. Głowica miksująca | 6. Zdejmowana pokrywa na wyjście do maszyny do mięsa | 9. Przykrywką misy | 12. Trzepaczka |



Fot. Tefal

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 zmieszczenia w misie potrzebnej ilo-

ści 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 konkretnych składników, ale też produktu końcowego. Innej prędko-

ści 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.

■ **moc silnika** – jest ważnym, ale nie najważniejszym parametrem robota kuchennego. Powinna być podawana w watach. Moc dostosowana jest zwykle do typu pracy robota, wielkości urządzenia, misy, pojemności zbiorników itp. Na rzeczywistą pracę i efektywność robotów wpływ mają mechanizmy różnicowe, jakość materiałów, z jakich są one wykonane, oraz sprawność (wydajność robota). W żadnym wypadku moc nie może być traktowana jako determinant wyboru jakiegokolwiek urządzenia AGD.

■ **wskaźnik ładowania** – dotyczy modeli akumulatorowych. W tym miejscu warto wspomnieć, że sprzęty akumulatorowe ze względu na swoją konstrukcję mają ograniczony czas pracy między cyklami ich ładowania. Zależy to nie tylko od czasu pracy, ale i oporu, jaki robot napotka podczas pracy. Jest sprawą oczywistą, że w trakcie intensywnego użytkowania szybciej traci on swoją moc. Dlatego warto wybierać modele o jak największej pojemności (upraszczając: mocy) akumulatora.



Fot. Philips

Witaminy na dobry początek!

Amica



Gdy za oknem coraz chłodniej, dobrze jest zadbać o organizm, dostarczając mu potrzebnych szczególnie teraz witamin i mikroelementów. A najwięcej jest ich w owocach i warzywach, które są tuż pod ręką.

Pożywne śniadanie czy koktajl do pracy – jesienną bombę witaminową pomoże przygotować niezawodny blender Amica IN. Płynna regulacja prędkości pozwala na dopasowanie mocy do twardości wybranych składników – np. dyni czy marchewki. Dzięki funkcji

Pulse dokładnie zmielą się też bogate w błonnik nasiona, orzechy czy owoce razem z pełnymi magnezu i żelaza pestkami. Nawet te mrożone, dopiero co wyjęte z zamrażarki. Szklany dzban ma aż 1,5 litra pojemności, co pozwala przygotować świeże i zdrowe smoothie od razu dla całej rodziny!

Pysznie, zdrowo, komfortowo. Blender Amica IN przydaje się w każdej kuchni o każdej porze roku.

www.amica.pl

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.

Uarto 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 funkcje. Większość mikserów, blenderów czy robotów planetarnych ma wymienne mieszadła i nasadki, które odpowiadają za mieszanie, siekanie, rozdrabnianie, a także wyciskanie 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 mikse-



rów 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 niepotrzebny 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 jedno 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 urządzenia do rodzaju przetwarzanych produktów. Miksery można podzielić na:

1 Miksery ręczne – najprostsze urządzenia, składające się jedynie z korpusu i końcówek, charakteryzując 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.



Miksery ręczne przydają się, gdy chcemy szybko coś zmiksować, ponieważ nie wymagają skomplikowanego montażu. Swobodnie mogą ich używać osoby o drobniejszej budowie ciała, ponieważ są lekkie i poręczne.

2 Miksery stojące – to połączenie modeli ręcznych z misą oraz specjalnym stojakiem. Dzięki możliwości przymocowania miksera i misy do korpusu urządzenia nie pracuje praktycznie samodzielnie. Wystarczy je odpowiednio zamontować, aby mogło miksować produkty bez naszej pomocy. To duże ułatwienie, które pozwala w tym samym czasie przygotować 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. Miksery ręczne stojące to dobra propozycja dla osób, które lubią robić kilka rzeczy jednocze-

śnie. W czasie, gdy urządzenie będzie miksować, my możemy wykonywać inne czynności.

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 użytkownika. 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 miksująca, 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 puree czy kruszarka do lodu. Blendery ręczne są lekkie, poręczne i bardzo praktyczne. Dlatego używa się ich często i z przyjemnością. Zaletą jest to, że nie wymagają męczącego i długotrwałego montażu. Świetnie sprawdzają się, gdy chcemy szybko przygotować posiłki.

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 rozdrab-



niane 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. Blendery stojące są zgrabnymi urządzeniami, które nie zajmują zbyt wiele miejsca w kuchni, a podobnie jak ich wersje ręczne, potrafią siekać, miksować i blendować.

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. Blendery z funkcją podgrzewania i/lub gotowania sprawdzą się u tych wszystkich, którzy cenią sobie ciepłe zupy czy sosy oraz w okresie jesienno-zimowym, kiedy spożywa-

my więcej ciepłych posiłków i napojów.

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 zamykaną 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 do nich ostrze do kruszenia lodu oraz dodatkowe akcesoria, np. pojemniki. Smoothie maker, czyli blendery przenośne, sprawdzają się zwłaszcza u osób prowadzących intensywny lub sportowy tryb życia, a także w pracy, która ma mobilny charakter.

7 Blendery „próżniowe” – to najnowsza konstrukcja na rynku. Są to urządzenia o innowacyjnej konstrukcji, w której z kielicha blendera jest odsysane powietrze. Dzięki funkcji blendowania „próżniowego”, a więc bez udziału powietrza, możliwe jest przyrządzenie jeszcze smaczniejszych koktajli owocowych. Smaczniejszych, tzn. o intensywniejszej barwie, smaku i zapachu. Tak przygotowany napój można przechowywać w dołączonych do urządzenia pojemnikach próżniowych, dzięki czemu nie straci on zbyt szybko swoich właściwości zdrowotnych, aromatycznych i wizualnych.

Roboty wielofunkcyjne

To najbardziej zaawansowana grupa urządzeń, które z powodzeniem zastępują np. sokowirówki, maszynki 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 wyreczy nas w wielu kuchennych zadaniach, to są one najlepszym rozwiązaniem.

8 Roboty wieloczynnościowe – nazywane są także multiplekserami 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. Roboty wieloczynnościowe są znakomitym rozwiązaniem dla osób, które nie dysponują dużą powierzchnią kuchenną i nie mogą sobie pozwolić na przechowywanie wielu sprzętów. To także propozycja dla lubiących i chcących często i różnorodnie gotować.

9 Roboty planetarne – wyglądem przypominają miksery stojące. Zbudowane są z ruchomej głowicy oraz misy, w której umieszczona jest przetwarzana produkt. 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. Roboty planetarne to ciekawa propozycja dla osób o większej wiedzy kulinarnej, przyrządzających ciasta, makarony i bardziej wykwintne oraz wyrafinowane dania. Wymagają więcej czasu w przygotowaniu i obsłudze, ale w zamian oferują nieskończoną wręcz (m.in. dzięki opcjonalnym akcesoriom) paletę możliwości.

10 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 podgrzewa-

ją, często nie są uznawane za roboty, tylko urządzenia wieloczynnościowe. Można w nich m.in. przygotowywać lody, gotować na parze czy wypiekać chleb. Są dobrym rozwiązaniem dla osób, które chcą poszerzyć wachlarz swoich umiejętności kulinarnych i zacząć zdrowiej się odżywiać.

11 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. Rozdrabniacze będą szczególnie pomocne, jeśli nie lubimy kroić, szatkować i ciąć.

12 Multicookery – urządzenia te służą do automatycznego przygotowywania wielu różnych typów potraw (stąd przedrostek „multi”). W pewnym sensie są substytutami piekarników, kucharek, wypiekaczy do chleba czy jogurtownic. Multicookery

są po prostu wielofunkcyjnymi elektrycznymi garnkami z opcją zarządzania czasem i trybami grzania (programator, minutnik). Przygotowywanie potraw w multicookerach nie wymaga dużej ilości tłuszczu, dzięki czemu możemy wprowadzić

do naszej diety zdrowsze elementy. Niektóre modele mają aż 50 różnych programów, umożliwiających gotowanie w różnych temperaturach.

Nawet jeśli ktoś nie ma talentu kulinarnego czy po prostu nie lubi gotować, z multicookerem mu się upiecze... i usmaży, i ugotuje, a dodatkowo zaoszczędzi energię własną i elektryczną i nie spędzi połowy dnia, sprząając kuchnię.

Możemy gotować przy otwartej lub zamkniętej pokrywce i nie obawiać się o niebezpieczeństwo wynikające z przekroczenia temperatury. Niektóre modele mają funkcję opóźnionego startu, co zapewne ucieszy śpiochów i miłośników porannej kawy, którą także można przygotować w tym wspólnym urządzeniu. Przydatne są też

funkcje podtrzymywania ciepła, równomiernego podgrzewania i automatycznego wyłączenia. Urządzeń w czasie pracy nie trzeba kontrolować. Warto też wiedzieć, że najnowocześniejsze multicookery mogą być sterowane na odległość dzięki mobilnym aplikacjom na smartfony. Można w nich gotować także metodą sous-vide, czyli w opakowaniu próżniowym, dzięki funkcji vacuum. Gotując w multicookerach, mamy pewność, że nie zepsujemy potraw, a chleb czy ciasta będą idealnie wypieczone.

13 Zupowary – są nową generacją urządzeń z wieloma innowacyjnymi rozwiązaniami. Mają przy tym niewielkie rozmiary i są bardzo wszechstronne. Pozwalają m.in. na przygotowanie smacznej i syjącej zupy w krótkim czasie czy ekstrawaganckiego sosu czy gulaszu. Z ich użyciem nie wymaga to dużego wysiłku ani angażowania wielu garnków i akcesoriów. Zupowary wypełnia się wodą lub bulionem, dodaje pokrojone składniki i wybiera odpowiedni program. Jeśli jesteśmy amatorami zup kremów, na przykład będziemy musieli poczekać kilkanaście minut. Jeśli wolimy normalne zupy, to trochę dłużej. Zupowarów, w przeciwieństwie do tradycyjnych garnków, nie trzeba pilnować, a w dodatku dzięki stabilności i pełnej kontroli można w nich przyrządzić także bardzo czasochłonne

i wrażliwe na przypalenie sosy. Niektóre modele mają cyfrowy wyświetlacz z zegarem odliczającym czas do końca gotowania oraz pokrywę z blokadą bezpieczeństwa. Istotną funkcją, którą warto wziąć pod uwagę przy wyborze modelu, jest też automatyczne utrzymywanie temperatury po zakończeniu gotowania. Przeciętna pojemność to ponad 1,5 l. Istnieją także modele, które mają kilka trybów pracy i są jednocześnie... blenderami i parowarami.



VAC&MIX

GOTIE

TECHNOLOGIA
oneTOUCH



BLENDER PODCIŚNIENIOWY

Blender podciśnieniowy GOTIE to kolejna rewolucja w przygotowywaniu napojów. Dzięki funkcji blendowania próżniowego, bez udziału powietrza, możliwe jest przyrządzenie jeszcze smaczniejszych koktajli owocowych, o intensywniejszym smaku, zapachu i barwie. Tak przygotowany napój możesz przechowywać w dołączonych do urządzenia pojemnikach próżniowych, dzięki czemu nie straci on zbyt

szybko swoich właściwości zdrowotnych, aromatycznych i wizualnych. Wykorzystaj pełnię możliwości blendera kielichowego, by przyrządzić koktajl ze świeżych owoców lub skruszyć lód dzięki opcji pracy pulsacyjnej. Kielich wykonany został z tritanu - lekkiego i trwałego materiału nie wydzielającego szkodliwych związków (BPA-free). Demontowalne ostrze ze stali nierdzewnej posiada aż sześć noży tnących. Waleń urządzenia dopełnia atrakcyjny design i najwyższa niezawodność.



GOTIE TWORZYM Y DLA CIEBIE



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

przyrządzania 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 urządzeń, które wzorowane są na produktach profesjonalnych. Roboty tego typu wyglądem nie różnią się od klasycznych modeli. Wyjątkiem jest 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 robota planetarnego 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 wiążą 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 pokrętki 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 ofer-



cie 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 składników w jednym naczyniu. Waga dodatkowo wyposażona jest w funkcję taro-



wania i doważania. Moc robotów z funkcją gotowania wcale nie jest duża i wynosi np. 500 W. Przy takim poziomie mocy urządzenia pracują z prędkościami 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 zamyka 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:

- **elektroniczne 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;

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, pieczywo, ciasto francuskie czy masy do ciast.
- **Rozcieranie i szatkowanie** – aby to osiągnąć wystarczy ustawić czas i prędkość rozdrabniania aby uzyskać pożądaną 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 kuchennych. Odpowiednie mieszadła umożliwiają ubijanie jaj czy śmietany a także przygotowanie np. lukru do ozdabiania wypieków.
- **Miksowanie** – czyli mielenie produktów bez miażdżenia 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 pożądaną 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 precyzyjnie odmierzanie składników – nawet tych, które dokładamy do naczynia.
- **Kontrola i odmierzanie czasu przygotowywania potrawy** – to duże ułatwienie, które sprawia, że nie musimy nieustannie doglądać gotującej się potrawy i troszczyć, aby się nie przy-



palala czy nie wykypiała. W tym czasie możemy robić inne rzeczy bez obawy, że cały nasz trud gotowania pójdzie na marne.

- **Podgrzewanie potrawy** – zazwyczaj jest to podgrzanie danego dania do bezpiecznej temperatury, zarówno dla dziecka, jak i osoby dorosłej. Należy pamiętać, że nie wszystkie modele robotów kontrolują ten proces w pełni.
- **Zważenie i w razie konieczności doważenie odpowiedniej ilości** – jest

to istotne zwłaszcza wtedy, gdy przygotowujemy potrawę według przepisu i od dokładnego odmierzenia zależy powodzenie procesu.

- **Zmielenie ziaren na mąkę** – interesująca funkcja, szczególnie dla miłośników tezy, że jeśli można zrobić coś samemu, to po co kupować gotowe. Przyda się także, gdy chcemy np. upiec domowy chleb czy ciasto.
- **Zamiana śmietany w masło** – dla prawdziwych „melomanów” w kuchni, bardzo interesująca funkcja. Przy odrobienie dobrej woli w dzisiejszych czasach można niemal wszystko przygotować samodzielnie. Zdrowo i smacznie.
- **Przygotowywanie jogurtu** – jogurty naturalne to bogactwo dobrych dla zdrowia elementów. Warto przygo-

towywać je w domu, samodzielnie. Nie tylko mamy kontrolę nad każdym ich składnikiem, ale i możemy samemu tworzyć dowolne wersje smakowe.

- **Przygotowywanie lodów** – jeśli lubimy lody, warto zastanowić się nad robotem, który pomoże nam w ich przygotowaniu. Warto wiedzieć, że na rynku istnieją także specjalne domowe automaty do wyrobu tych pysznych smakołyków. Nie tylko mamy pełną kontrolę nad

ich walorami smakowymi, ale i pewność, że przygotowane będą bez polepszaczy smaku czy konserwantów.

- **Przygotowywanie kawy, kawy mrożonej i innych mrożonych napojów** – jedno urządzenie może zastąpić kilka innych, w tym po części nawet ekspres do kawy! Bez wątpienia znakomita funkcja dla miłośników energetycznych napojów. Możliwość przygotowania profesjonalnej mrożonej kawy latem – nieoceniona.



Automatyczne gotowanie – multicookery

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 maślanek. Ich możliwości tak naprawdę zależą już od konkretnego modelu. Można w nich przyrządzić zarówno mięso, jak i warzywa, ryby czy desery. Urządzenia te odznaczają się

dużą wszechstronnością zarówno pod względem wielozadaniowości, jak i obsługi. Dzięki zastosowaniu funkcjom są w pełni samodzielne i praktycznie nie wymagają obecności użytkownika – jego zadaniem polega na włożeniu składników i wybraniu odpowiedniego programu gotowania. Wyodróżniamy dwa typy produktów: mniej lub bardziej zautomatyzowane. Obok modeli mających automa-

tyczne 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 naprawdę 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 zapominajmy także o rozwiązaniach zapewniających bezpieczeństwo.



Fot. Russell Hobbs



Fot. Scarlett



Fot. Elom



Fot. Tefal



Fot. Philips

ADLER EUROPE GROUP

MULTICOOKER

CAMRY CR 6408

GOTOWANIE
SMAŻENIE
PIECZENIE
GOTOWANIE NA PARZE

www.adlergroup.eu

- **regulację czasu** – umożliwia ustawienie czasu potrzebnego do 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;
- **funkcję łagodnego startu** – uruchamia się w momencie włączenia funkcji turbo lub uruchomienia pokrętki 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 uruchomie-

nia funkcji obrotów wstecznych. Zmiana kierunku mieszania jest przeznaczona do łagodnie mieszanych delikatnych potraw, których nie trzeba rozdrabniać;

- **funkcję gotowania na parze** – gotowanie na parze jest możliwe dzięki specjalnemu naczyniu, składającemu się z garnka, wkładu oraz pokryw. 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. Gorenje

SCARLETT®
Keep home comfortable!



Multicooker



SC-MC410S21



SC-MC410S23



SC-MC410S20

- ⏻ **ponad 20 programów do gotowania**
- 📅 **automatyczne podgrzewanie do 24 godzin**
- 📖 **uniwersalny design pasujący do kuchni klasycznej jak i nowoczesnej**
- 📖 **umożliwia zachowanie wszystkich właściwości posiłku**

EUROGAMA

Wyłączny importer i dystrybutor produktów Scarlett w Polsce

Aleje Jerozolimskie 200/222

02-486 Warszawa

Tel. : +48 22 824 44 93

E-mail: biuro@eurogama.eu

Bryła, kształt, kolor



Fot. Scarlett (x3)

Ogrom barw i wiele stylów w segmencie robotów kuchennych sprawiają, że każdy znajdzie coś dla siebie. Postęp technologiczny sprawił też, że możliwe do uzyskania są najróżniejsze kształty, kolory i gabaryty.

Czar stylu retro



Fot. KitchenAid

Fot. Zeimer

Styl retro ciągle jest lubiany i poszukiwany przez konsumentów. Roboty wykonane w takiej stylistyce cieszą się popularnością i uznaniem. Warto zwrócić uwagę na spójne linie stylistyczne, w których odnajdziemy także inne urządzenia kuchenne.

Praktyczne dodatki



Fot. Gorenje

Fot. Philips

Czasami ciekawe rozwiązania nie muszą oznaczać wielkich czy kosztownych innowacji. Proste udogodnienia, np. w postaci kopuł wyciszających czy stojaków, znakomicie się sprawdzają i są proste w produkcji i montażu.



Fot. Philips

CIEKAWE ROZWIĄZANIA

D Jest ich w wypadku robotów często bardzo wiele. W części modeli można ich gamę stale poszerzać, dokupując nowe akcesoria i przystawki – od tych najprostszych po najbardziej zaawansowane, jak chociażby nakładki do mielienia mięsa czy te do robienia makaronu. Dzięki nim roboty kuchenne zyskują na wszechstronności i stają się jeszcze bardziej użyteczne i komfortowe. Co godne podkreślenia, bardzo często cechują się one bardzo nowoczesnymi rozwiązaniami, które doceniane są przez najbardziej wymagających kucharzy i szefów kuchni, a także wymagające gospodynie domowe. Od strony wizualnej producenci dążą do tego, by zjednać sobie gusta każdego, nawet najbardziej wybrednego klienta, choć nie jest to łatwe, bo – jak wiadomo – ilu ludzi, tyle gustów i guścików. Dzięki temu obcujemy niejednokrotnie z pięknymi modelami, wykonanymi w wielu różnych stylach, które nie tylko pozwalają nam każdego dnia przygotowywać i serwować smaczne i sycące posiłki, ale i mogą stanowić istotny element wyposażenia oraz stylistyki kuchni.

Kolor, bryła, kształty

Jak wspomnieliśmy wyżej, gust to indywidualna sprawa każdego, dlatego projektanci robotów kuchennych nie narzucają dziś jednego obowiązującego stylu. Projektują roboty o różnych bryłach,

kształtach i we wszystkich niemalże kolorach dostępnych w palecie. Trendy wnętrzarskie zmieniają się często, a obowiązującym trendem w budownictwie są otwarte kuchnie, dlatego dobrze mieć sprzęt dobrany do stylistyki kuchennej, zwłaszcza że w otwartych kuchniach nierzadko jest on na widoku. Tak więc możemy wybierać w robotach zielonych, purpurowych, kremowych etc. Warto podkreślić, że niezależnie od stylu i kształtu bryły producenci wychodzą z założenia, że czasami mniej (gabarytów) znaczy więcej (powierzchni użytkowej), dlatego roboty nie zajmują dziś wiele miejsca na blacie kuchennym. To ważne, szczególnie w małych mieszkaniach i kuchniach. Niektóre roboty mają też konstrukcję z płaskim tyłem, dzięki której dopasowują się wszędzie, gdzie chcemy je umieścić. Jest to bardzo pozytywna informacja, o czym wie każdy posiadacz niewielkiej kuchni lub wielu sprzętów albo po prostu miłośnik gotowania, używający wielu kuchennych sprzętów w trakcie pracy.

W stylu retro? Ależ proszę uprzejmie!

Styl retro robi furorę w modzie już od wielu lat, w kuchni także jest lubiany i doceniany, zwłaszcza że coraz więcej sprzętów w tym stylu jest dostępnych na rynku. I to nie tylko tych z działu małego AGD, ale też dużego. Możemy mieć więc całą serię

urządzeń retro – od czajnika i tosterka aż po ekspres do kawy i robota kuchennego, a nawet piekarnika. Jeśli więc ktoś ceni sobie spójność, to ma duże pole do popisu. Co więcej, wyobraźnia projektantów nie zna granic, są więc także modele będące swoistymi kolażami wzorniczymi, łączącymi styl retro i nowoczesną klasykę. Jeśli ktoś się waha, czy postawić całkowicie na retro, czy całkowicie na współczesność, to może rozważyć zakup urządzenia, które jest połączeniem jednego i drugiego.

Praktyczne dodatki

Nawet jeśli ktoś ma głowę w chmurach, to w kuchni i w świecie sprzętów kuchennych z pewnością doceni praktyczne dodatki do urządzeń. Do takich można zaliczyć kopułę wyciszającą w niektórych blenderach stojących. I nawet jeśli ktoś nie jest wrażliwy na dźwięki, to takie rozwiązanie jest korzystne, gdy chcemy przygotować świeży koktajl wcześniej rano lub późno wieczorem, kiedy inni domownicy śpią. Prosty, lecz szalenie przydatnym rozwiązaniem jest także stojak dla blenderów ręcznych. Idealnie, jeśli jest w nim miejsce także dla np. ubijaczki, dołączonej do zestawu. Niby takie proste i takie oczywiste, a jednak nie każdy blender takowy ma.

Wbudowana waga

Ostatnimi czasy ciężko spotkać osobę, która nie byłaby na jakimś zdro-

wej diecie. To bardzo optymistyczne zjawisko, ponieważ oznacza, że jesteśmy coraz bardziej świadomi swojego ciała i organizmu, a także produktów, które spożywamy. Warto być również świadomym, że pomocne w utrzymaniu diety albo po prostu zdrowego trybu życia są także sprzęty kuchenne, a ściślej mówiąc, akcesoria znajdujące się w zestawach, takie jak np. waga. Wiele diet opiera się na precyzyjnym odmierzaniu ilości produktów, które mają stworzyć zdrowy posiłek. Taka waga może być więc bardzo pomocna.

Podświetlane wnętrza

To rzadkie i oryginalne rozwiązanie, spotykane w urządzeniach jedynie kilku producentów. Jeśli jednak ktoś lubi takie „bajery”, to z pewnością powinien się zastanowić nad robotem z taką funkcją. Jest to przecież też przydatna funkcja, gdyż im bardziej coś jest oświetlone, tym lepiej.

Kruszenie lodu

Roboty są dziś na tyle funkcjonalne, że mogą kruszyć nawet lód. Jak wiadomo, nie jest to przyjemna czynność, a nie każdy ma lodówkę z taką funkcją. Nie każdy też posiada specjalne, osobne urządzenie do tego celu. Wtedy warto pomyśleć nad robotem, który ma możliwość zaprogramowania takiej funkcji.

Wbudowana waga



Fot. Kohleren

Niektóre wagi znajdujące się w zestawach są niezwykle precyzyjne i mogą odmierzać masę produktu z dokładnością do 1 g. W nowoczesnej kuchni, a także w tej, gdzie przyrządza się wiele ciast, to wyposażenie niemal standardowe.

Podświetlenie



Fot. Kohleren

Fot. Russell Hobbs

Podświetlane wnętrza najczęściej oznaczają, że podświetlona jest przednia ściana danego urządzenia. Wbrew pozorom to bardzo ważne udogodnienie, podobnie jak podświetlany wyświetlacz programatora.

Kruszenie lodu



Fot. Camry

Fot. Gorenje

Funkcja kruszenia lodu może być przydatna zwłaszcza w miesiącach letnich, kiedy często przygotowuje się chłodzące napoje i koktajle. Należy pamiętać, że nie wszystkie modele są do tego celu przeznaczone.



Fot. Zeiner

ROBOTY KUCHENNE WIELOFUNKCYJNE – 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 użytkowania. 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 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 rozwiązaniem 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 cyfrowa 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 częstszym 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

Warto wiedzieć

Tarcze i noże robotów kuchennych wykonane są najczęściej ze stali nierdzewnej, aby były one trwałe, niezawodne i ostre. Najczęściej spotyka się tarcze:

- **jarzynową drobną** – na niej ucieramy w drobne wiórki,
- **jarzynową grubą** – na niej ucieramy wiórki grubsze,
- **do cięcia w plasterki,**
- **do miążkiego ścierania – na przykład do przygotowywania placków ziemniaczanych,**
- **do frytek,**
- **do chipsów.**

Noży spotkamy wiele rodzajów i kształtów. Oczywiście, im trwalszy materiał (np. tytan), tym są one trwalsze i solidniejsze. Noże służą do siekania, szatkowania, rozdrabniania, mieszania czy kruszenia.

sycznymi 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

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



Fot. Gorenje

Nie tylko rozdrabnianie i mieszanie

Na rynku dostępnych jest kilka perełek, jeśli chodzi o dodatkowe funkcje. Urządzenia te nie są kla-

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

Bezpieczeństwo i sposoby przechowywania

Również i w tym wypadku większość rozwiązań stosowana jest we wszystkich typach urządzeń. Funkcje, w które wyposażane są miksery, również 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 jest możliwość mocowania akcesoriów na korpusie – na spodzie mikserów ręcz-

nych 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 wieloczynnościowych. 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

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



Fot. Philips (x2)

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:

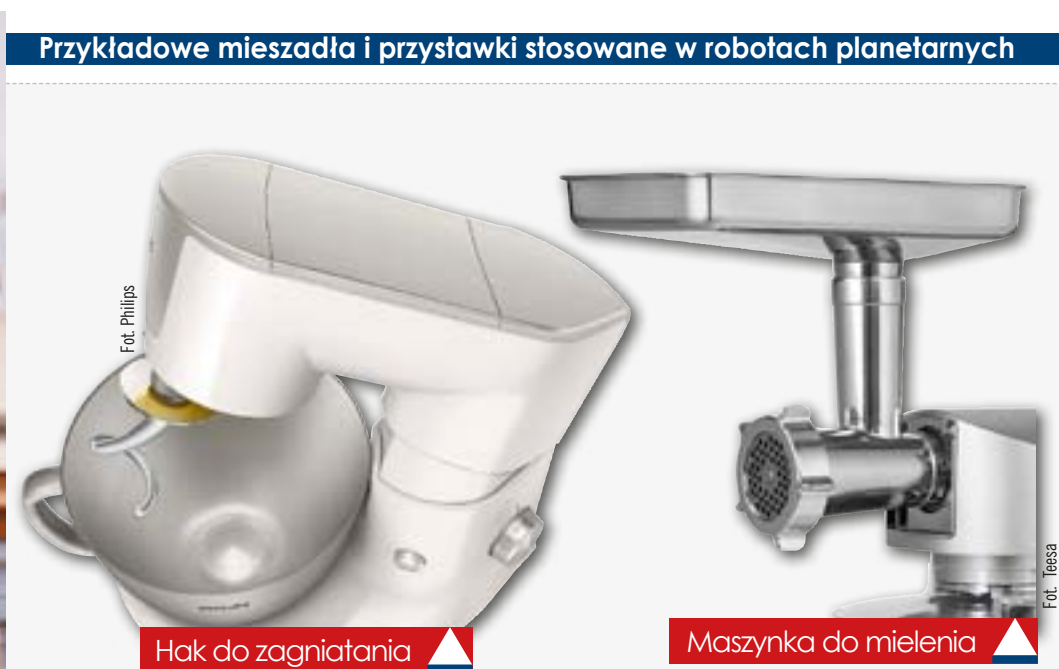
W robotach wieloczynnościowych poza zakresem dostarczonych akcesoriów, ważna jest także możliwość ich dalszej rozbudowy.



Fot. Tefal



Blender kielichowy



Hak do zagniatania



Maszynka do mielenia



Nakładka do szatkowania i tarcia



Nasadka do sosów i musów



Nasadka do makaronu



Nasadka do ubijania



Kształtka do ciastek



Mikser wielofunkcyjny

- **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 przygotowywa-

nia 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 rozchłapywaniu 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;
- **podstawka 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;

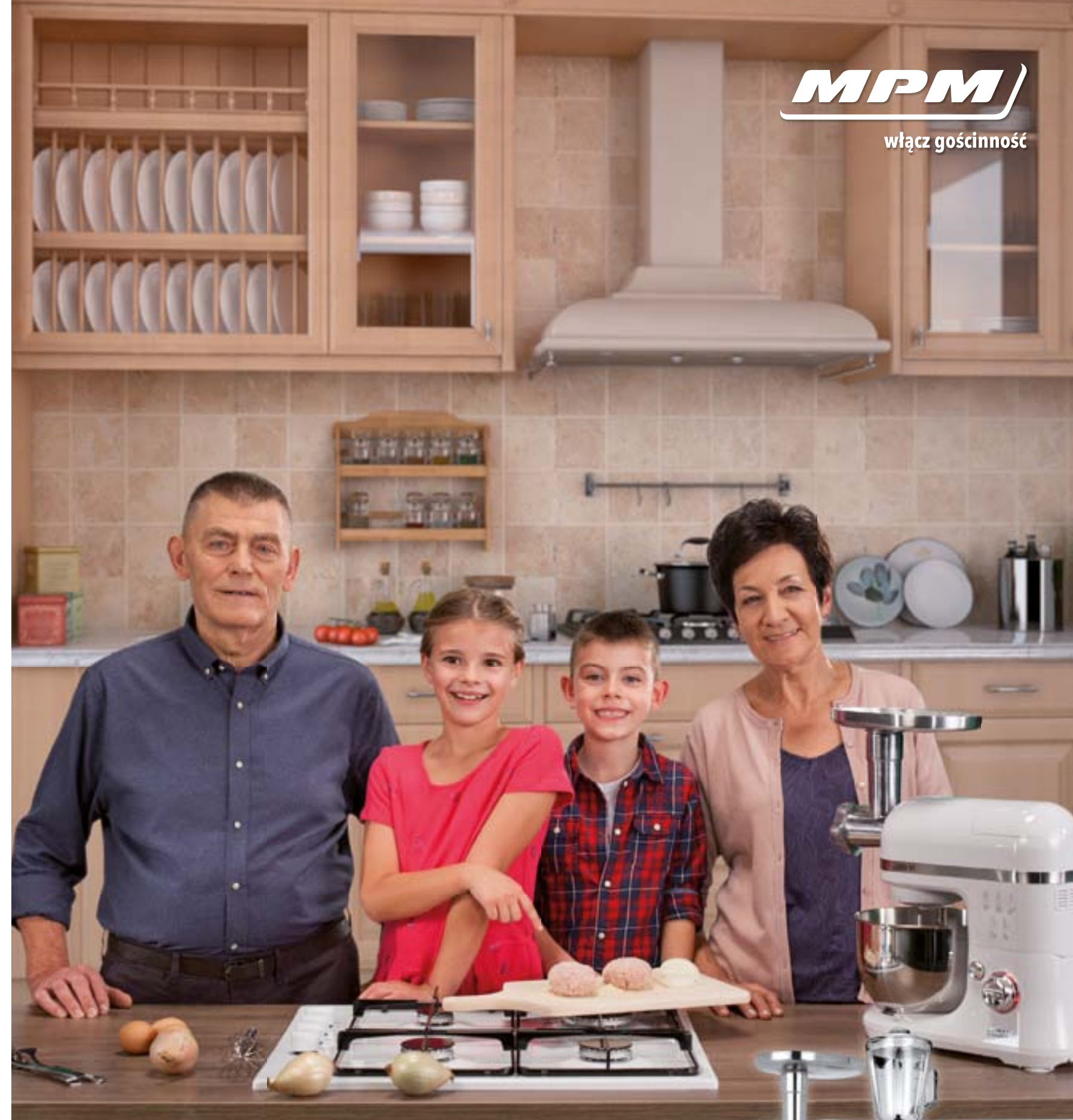
Smaki dzieciństwa – babcine kotlety z mizerią – pamiętamy na zawsze.

Tylko dziadkowie potrafią ugościć swoje wnuki jak najważniejsze osoby na świecie.

Do pomocy proponujemy wielofunkcyjny robot – połączenie miksera, blendera i maszynki do mielenia.

Formę podziękowania dziadkom za ich kulinarną troskę pozostawiamy wnukom.

MPM
włącz gościnność



MRK-15
Robot planetarny 3w1

Robot nietypowy – urządzenie do wytłaczania 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 wystarczy. Niektórzy szukają rozwiązań, pozwalających przygotować we własnej kuchni jeszcze więcej produktów – w tym olej. Urządzenie do wytłaczania 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 za-

let. Dzięki niemu praktycznie „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, siemę 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. Gorenje

- **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 podstawą

Modele planetarne to ważny segment robotów kuchennych, który rozrasta się z każdym rokiem. Wszystko dzięki zastosowaniu innowacyjnego rozwiązania jakim jest ruch planetarny. To właśnie on sprawia, że mieszanie składników jest nie tylko prostsze, ale też dokładniejsze i skuteczniejsze – dzięki temu w jaki sposób poruszają się miesz-

dła uzyskujemy idealne natężenie ciasta i odpowiednią konsystencję mas. Tego typu ruch narzędzi w robotach został opatentowany przez Amerykanów w 1919 r. Pierwotnie znalazł on zastosowanie w maszynach przemysłowych do produkcji ciastkarsko-piekarskiej gdzie z powodzeniem jest dalej wykorzystywany. Narzędzie pracuje w dzieży misie ruchem złożonym: obraca się wokół własnej osi tak jak w zwykłym mikserze, a równocześnie zatacza okrąg po jej obwodzie w przeciwnym kierunku. Przypomina to ruch Ziemi wokół Słońca – stąd nazwa. Na czym polega to rozwiązanie? Jego innowacyjność pole-



Fot. Bosch

ga na kierunku ruchu mieszadeł. W modelach planetarnych ruch mieszadeł jest ruchem złożonym, przy pomocy którego narzędzie samodzielnie miesza całą zawartość misy nie pomijając jakiegokolwiek miejsca. Jak to możliwe? Około 67-krotne zbliżenie się mieszadła do ścianek naczynia w ciągu jednego pełnego ruchu po obwodzie misy gwarantuje doskonale 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 dzieży i mieszadłom, które wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej 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 jed-



Fot. Russell Hobbs

Warto szukać intuicyjnego panelu sterowania, pozwalającego na ergonomiczne ustawianie prędkości pracy robota.

nie 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 przyjrzeć się temu jaki mają kształt i jakie są ich największe zalety.

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

eldom

BLENDER KIELICHOWY



Szybki i wydajny!

Zmiksuje owoce, pomoże przygotować koktajle, zupy krem oraz gładkie sosy! Poradzi sobie nawet z kruszeniem lodu! Blender kielichowy **BK3S ORI** to niezawodny partner każdego szefa kuchni! Posiada obudowę ze stali nierdzewnej i szklany dzbanek o pojemności 1,5l. Dwa poziomy prędkości oraz tryb pulsacji zapewniają szybką i skuteczną pracę urządzenia. Przez wygodny otwór w pokrywie dzbanka można swobodnie dodawać kolejne produkty - nawet w trakcie blendowania!

eldom.eu

PRAKTYCZNIE W KAŻDYM DOMU

concept
agd z pasją

NIEZAWODNY
PRZYJACIEL RODZINY

DOSTĘPNE KOLORY:

3w1

5M3392



Fot. Amica

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. Typo-

we rozdrabniacze różnią się mocą, pojemnością, a także rodzajami ostrzy. W zależności od modelu mogą mieć moc od 50 do

Warto wiedzieć, że...

Blendery z funkcją gotowania i/lub podgrzewania to w pewnym sensie urządzenia z pogranicza blendera i zupowaru. Często konsumenci mają problem z ich rozróżnieniem, bowiem wyglądem nierzadko przypominają wielki mikšujący kubek. Zazwyczaj w takich urządzeniach danie przygotowuje się bardzo łatwo i szybko, zwykle za sprawą jednego, dwóch kliknięć. Modele mają kilka programów kulinarnych, np. do zup kre-

mów, zup z kawałkami warzyw, blendowania, a zdarza się, że i do przygotowywania konfitur. Prawdziwy funkcjonalny wachlarz możliwości, zarazem przydatny i oszczędzający czas oraz miejsce w kuchni. Produkty polecane są zwłaszcza osobom lubiącym pożywienie w formie płynnej. Ich zaletą są podwójne ścianki, zapewniające izolację i podtrzymanie temperatury przez jakiś czas, gdy przygotowujemy w nich zupy.

Fot. Tefal

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 kołek. znajdujący się na dnie po-

jemnika, potem dodaje rozdrabniane produkty, nakłada pokrywkę oraz zespół silnikowy. Naciśnięcie odpowiedniego przycisku uruchamia urządzenie.

Warto pamiętać, że żele nałożona pokrywka lub ostrza powoduje, że rozdrabniacz nie zostanie uruchomiony. Najczęściej użytkownik 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. Pracując 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. Plusem jest także możliwość nawinięcia przewodu czy elementy antypoślizgowe, zapobiegające przesuwaniu się urządzenia w trakcie pracy, a także ułatwiające jego trzymanie. Podkładka antypoślizgowa może służyć również jako pokrywka pojemnika, jeśli ktoś chce przechowywać przygotowane w urządzeniu potrawy w lodówce.

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.

Blendery „próżniowe” – nowa grupa urządzeń!

Czy to możliwe, aby w drobnym sprzęcie AGD uzyskać próżnię? Oczywiście nie, bowiem mało kto wie, ale „środośko” takie to nie tylko stan braku gazów czy substancji. To także np. brak energii czy grawitacji. Uzyskanie więc całkowitej próżni jest nie tylko niemożliwe ale i... nie ma sensu. W końcu o dobrą energię i poprawną pracę takiego robota nam jak najbardziej chodzi. Oczywiście, w potocznym języku robot próżniowy oznacza, podobnie jak ma to miejsce w zgrzewarkach próżniowych, że z wnętrza pojemnika lub folii wypompowane zostało powietrze. Rozwiązanie to ma wiele zalet (o czym za chwilę) i prawdziwym hitem mają szansę stać się tzw. blendery próżniowe. Gdyby zapytać użytkowników blenderów, co jest największym minusem zblendowanych owoców i warzyw, bez zaważania odpowiedzieliby, że utrata przez nie cennych witamin, minerałów i składników odżywczych

(w tym koloru i zapachu). Dlaczego tak się dzieje? Ponieważ szybkie obroty powodują wtłaczanie znacznych ilości powietrza w zblendowaną masę, która staje się znacząco napowietrzona, co z kolei prowadzi do utlenienia zawartych w niej składników odżywczych. I choć powstają coraz nowocześniejsze blendery, które potrafią zachować do 90 proc. tychże składników, np. w koktajlach, to niektórzy producenci idą o krok dalej. I tak blendery „próżniowe” ograniczają dostęp powietrza do takiego minimum, że wychodzące z nich napoje mają lepszy smak, kolor, zapach, jednym słowem: wszystko. Powodują, że w zblendowanej masie nie ma pęcherzyków powietrza, nie tworzy się piana (choć niektórzy ją lubią) i można ją dłużej przechowywać, np. w lodówce, co daje nam większy komfort i oszczędność czasu, gdyż za jednym razem możemy przygotować większą ilość napoju. Prawda, że niesamowite?

Sterowanie 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 aby na pewno odpowiada nam konkretny typ sterowania i czy zmiana ustawień za pomocą przycisków jest wygodna. Trzeba brać pod uwagę, że

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

Rozdrabniacze to coraz bardziej wielofunkcyjne urządzenia, które nie tylko rozdrabniają, ale mogą również siekać, ubijać i miksować.



Fot. Bosch

Fot. Philips

Fot. Tessa

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

(np. Gorenje, Braun). Innym rozwiązaniem jest praktyczny kubek przytwierdzony do podstawy, który służy nie tylko do mikśowania 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 splątania 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.



Fot. Amica



Fot. Trossen

Fot. Amica



Fot. Russell Hobbs

ZAWSZE POD RĘKĄ – URZĄDZENIA „PRZENOŚNE”

■ Miksery, blendery rozdrabniacze, 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 przypominają modele kielichowe. Są od nich mniejsze – i co waż-

ne – 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.

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 budo-

■ W najmniejszym wydaniu

Przenośne roboty kuchenne z definicji powinny być i zwykle są małe oraz kompaktowe. Warto wiedzieć, że w tym segmencie rynku możemy spotkać także tzw. minikubki miksujące, czyli inaczej smoothie makery. Są one bardzo praktyczne i dostępne w wielu kolorach. Najczęściej są to kolory żywe i radosne, komponujące się z przygotowywanymi koktajlami. Często zaopatrzone są w prze-

nośny gumowy uchwyt. Mimo niewielkich rozmiarów ich ostrza są w stanie miksować większość warzyw i owoców, ale też ryż. W zestawach są także miniładowarki USB, aby móc zabierać je w różne miejsca. Ze względu na wzornictwo i małe gabaryty świetnie sprawdzają się jako prezenty dla młodzieży, a nawet dzieci, które też nie będą miały problemu z ich użyciem (oczywiście, pod opieką osób dorosłych).



Fot. Russell Hobbs

wy 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 tworzy-

wa 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 poszczególne 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 „ułatwaczy”

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

Obligatoryjnym elementem każdego urządzenia jest pokrywka wykonana z tworzywa sztucznego. Jej cechą charakterystyczną jest ustnik, umożliwiający picie np. w trakcie jazdy na rowerze lub podczas biegania. Kubki mają takie wymiary, aby można było je bezpiecznie przewozić, np. rowerem czy samochodem.



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).



Fot. Breville



Fot. Götie



Fot. Lafe



Fot. Concept



Fot. Eldom



Fot. Adler



Fot. Gorenje



Fot. Tessa



Fot. MPM

Roboty planetarne

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 1000 zł

Marka	BOSCH	BOSCH	BOSCH	BOSCH	BOSCH
Symbol	MUM9BX5S65	MUM9B34S27	MUMXL40G	MUMXX20T	MUM58364
www	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl



Roboty planetarne

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 1000 zł

Marka	ELECTROLUX	GORENJE	RUSSELL HOBBS	TEFAL	TEFAL
Symbol	EKM6100	MMC1500BK	23490-56	QB625D38	QB612D38
www	www.electrolux.pl	www.gorenje.pl	pl.russellhobbs.com	www.tefal.pl	www.tefal.pl



Roboty planetarne

Segment premium Segment wysoki

AAA AA

powyżej 1000 zł od 500 do 1000 zł

Marka	TEFAL	THOMSON	CONCEPT	MORPHY RICHARDS	MORPHY RICHARDS
Symbol	QB505G38	THFP50770R	RM-5000	400406	400405
www	www.tefal.pl	www.euroelectro.eu	www.my-concept.pl	www.morphyrichardspolska.pl	www.morphyrichardspolska.pl



Roboty planetarne

Segment cenowy wysoki

AA

od 500 do 1000 zł

Marka	TEFAL	RUSSELL HOBBS	TEESA	TEESA	ZELMER
Symbol	QB307538	23480-56	TSA3530	TSA3525	ZFP1100C
www	www.tefal.pl	pl.russellhobbs.com	www.teesa.pl	www.teesa.pl	www.zelmer.pl



Segmenty cenowe ustalone są na podstawie średnich cen detalicznych.

Roboty planetarne

Segment cenowy średni

A

od 250 do 500 zł

Marka	CAMRY	ELDOM	LUND	MPM	MPM
Symbol	CR 4209	WRK1100	67810	MMR-12	MMR-06
www	www.camryhome.eu	www.eldom.eu	www.toya24.pl	www.mpm.pl	www.mpm.pl



Roboty wieloczynnościowe

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 400 zł

Marka	BOSCH	BOSCH	GORENJE	GOTIE	MPM
Symbol	MCM68885	MCM64060	SBR1000E	GSR-800	MRK-11
www	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.gorenje.pl	www.gotie.pl	www.mpm.pl



Roboty wieloczynnościowe

Segment premium Segment wysoki

AAA AA

powyżej 400 zł od 300 do 400 zł

Marka	PHILIPS	RUSSELL HOBBS	THOMSON	BOSCH	MPM
Symbol	HR7778/00	22270-56	THFP49941	MCM42024	MRK-05
www	www.philips.pl	pl.russellhobbs.com	www.euroelectro.eu	www.bosch-home.pl	www.mpm.pl



Roboty wieloczynnościowe

Segment wysoki Segment średni

AA A

od 300 do 400 zł od 200 do 300 zł

Marka	RUSSELL HOBBS	ADLER	GORENJE	MOULINEX	RUSSELL HOBBS
Symbol	20240-56	AD 4055	SB800W	FP316	19006-56
www	pl.russellhobbs.com	www.adlereurope.eu	www.gorenje.pl	www.moulinex.pl	pl.russellhobbs.com



Roboty z funkcją gotowania

Segment premium Segment wysoki

AAA AA					
powyżej 2500 zł od 1000 do 2500 zł	AAA	AAA	AAA	AAA	AA
Marka	KOHERSEN	TEFAL	THOMSON	VORWERK	ELDOM
Symbol	Mycook 8001	FE800APL	THFP07884	Thermomix TM5	MFC2000
www	www.kohersen.pl	www.tefal.pl	www.euroelectro.eu/pl/	www.thermomix.vorwerk.pl	www.eldom.eu

Zupowary

Segment cenowy premium

AAA					
powyżej 300 zł					
Marka	GOTIE	MORPHY RICHARDS	RUSSELL HOBBS	THOMSON	ZELMER
Symbol	GBS-2500	501014	21480-56	THFP05538	ZSB2000X
www	www.gotie.pl	www.morphyrichardspolska.pl	pl.russellhobbs.com	www.euroelectro.eu/pl/	www.zelmer.pl

Rozdrabniacze

Segment premium Segment wysoki

AAA AA					
powyżej 100 zł od 50 do 100 zł	AAA	AAA	AAA	AAA	AA
Marka	AMICA	BOSCH	RUSSELL HOBBS	TEFAL	CAMRY
Symbol	BCK5011	MMR15A1	20320-56	MB450B38	CR 4066
www	www.amica.pl	www.bosch-home.pl	pl.russellhobbs.com	www.tefal.pl	www.camryhome.eu

Smoothie makery

Segment cenowy premium

AAA					
powyżej 200 zł					
Marka	BOSCH	BOSCH	CAMRY	CONCEPT	CONCEPT
Symbol	MMBM7G3M	MMBM401W	CR 4071	SM-3393	SM-3386
www	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.camryhome.eu	www.my-concept.pl	www.my-concept.pl

Smoothie makery

Segment premium Segment wysoki

AAA AA					
powyżej 200 zł od 100 do 200 zł	AAA	AAA	AAA	AA	AA
Marka	PHILIPS	PHILIPS	RUSSELL HOBBS	CAMRY	CONCEPT
Symbol	HR2895/00	HR2875/00	23180-56	CR 4069	SM-3370
www	www.philips.pl	www.philips.pl	pl.russellhobbs.com	www.camryhome.eu	www.my-concept.pl

Smoothie makery

Segment cenowy wysoki

AA					
od 100 do 200 zł					
Marka	CONCEPT	ELDOM	ELECTROLUX	GORENJE	GOTIE
Symbol	SM-3365	BLN700	ESB2500	BSM600W	GBL-600
www	www.my-concept.pl	www.eldom.eu	www.electrolux.pl	www.gorenje.pl	www.gotie.pl

Smoothie makery

Segment cenowy wysoki

AA					
od 100 do 200 zł					
Marka	MPM	MPM	RUSSELL HOBBS	RUSSELL HOBBS	TEFAL
Symbol	MBL-22	MBL-20	23470-56	21352-56	BL1A0D38
www	www.mpm.pl	www.mpm.pl	pl.russellhobbs.com	pl.russellhobbs.com	www.tefal.pl

Smoothie makery

Segment cenowy średni

A					
od 50 do 100 zł					
Marka	ADLER	CAMRY	ELDOM	LAFE	TEESA
Symbol	AD 4054 O	CR 4059 P	BLP10P	BBP001	TSA3535
www	www.adlereurope.eu	www.camryhome.eu	www.eldom.eu	www.lafe.pl	www.teesa.pl

Bledery kielichowe

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 400 zł

Marka	BOSCH	BOSCH	CONCEPT	ELECTROLUX	GORENJE
Symbol	MMB43G2B	MMB65G0M	SM-3050	ESB9300	BPC2B
www	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.my-concept.pl	www.electrolux.pl	www.gorenje.pl

Bledery kielichowe

Segment premium Segment wysoki

AAA AA

powyżej 400 zł

od 200 do 400 zł

Marka	PHILIPS	RUSSELL HOBBS	TEFAL	TEFAL	AMICA
Symbol	HR3652/00	22260-56	BL936E	BL935E38	BTK 5011 IN
www	www.philips.pl	pl.russellhobbs.com	www.tefal.pl	www.tefal.pl	www.amica.pl

Bledery kielichowe

Segment cenowy wysoki

AA

od 200 do 400 zł

Marka	RUSSELL HOBBS	RUSSELL HOBBS	SCARLETT	TEFAL	TEFAL
Symbol	22990-56	23821-56	SC-JB146G01	BL313A	BL142A38
www	pl.russellhobbs.com	pl.russellhobbs.com	www.scarletttagd.pl	www.tefal.pl	www.tefal.pl

Bledery kielichowe

Segment cenowy średni

A

od 120 do 200 zł

Marka	CAMRY	ELDOM	ELDOM	MPM	MPM
Symbol	CR 4058	BK3S	BK2S	MBL-15M	MBL-01M
www	www.camryhome.eu	www.eldom.eu	www.eldom.eu	www.mpm.pl	www.mpm.pl

morphy richards
smart ideas for your home

*Z blenderem
Total Control
Łatwo i przyjemnie*



1,5l pojemnik
z Tritanu, BPA free



4 automatyczne
programy



funkcja
kruszenia lodu

Bledery kielichowe

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 400 zł

Marka	GOENJE	GOTIE	MORPHY RICHARDS	PHILIPS	PHILIPS
Symbol	B800HC	GBV-800	403040	HR3868/00	HR3655/00
www	www.gorenje.pl	www.gotie.pl	www.morphyrichardspolska.pl	www.philips.pl	www.philips.pl

Bledery kielichowe

Segment cenowy wysoki

AA

od 200 do 400 zł

Marka	BEKO	BOSCH	BOSCH	CONCEPT	PHILIPS
Symbol	TBN6602W	MMB42G0B	MMB21P0R	SM-3410	HR3555/00
www	www.beko.pl	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.my-concept.pl	www.philips.pl

Bledery kielichowe

Segment wysoki Segment średni

AA A

od 200 do 400 zł od 120 do 200 zł

Marka	ZELMER	ZELMER	ADLER	AMICA	CAMRY
Symbol	ZSB1200X	ZSB1100B	AD 4064	BTk3011	CR 4053
www	www.zelmer.pl	www.zelmer.pl	www.adlereurope.eu	www.amica.pl	www.camryhome.eu

Bledery kielichowe

Segment cenowy ekonomiczny

A_E

poniżej 120 zł

Marka	ADLER	ELDOM	LAFE	MESKO	MPM
Symbol	AD 4070	BK100N	BKP001	MS 4065	MBL-19
www	www.adlereurope.eu	www.eldom.eu	www.lafe.pl	www.meskoeurope.eu	www.mpm.pl

Bledery ręczne

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 300 zł

Marka	BOSCH	BOSCH	BOSCH	MORPHY RICHARDS	PHILIPS
Symbol	MSM881X1	MSM88190	MSM67190	402053	HR1337/01
www	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.morphyrichardspolska.pl	www.philips.pl

Bledery ręczne

Segment cenowy wysoki

AA

od 200 do 300 zł

Marka	CONCEPT	GOENJE	GOENJE	MPM	PHILIPS
Symbol	TM-4751	HBX884QE	HB804E	MBL-07	HR2642/40
www	www.my-concept.pl	www.gorenje.pl	www.gorenje.pl	www.mpm.pl	www.philips.pl

Bledery ręczne

Segment wysoki Segment średni

AA A

od 200 do 300 zł od 120 do 200 zł

Marka	THOMSON	AMICA	AMICA	CAMRY	ELDOM
Symbol	THMX06955R	BK5011 IN	BK3014	CR 4612	BL200
www	www.euroelectro.eu	www.amica.pl	www.amica.pl	www.camryhome.eu	www.eldom.eu

Bledery ręczne

Segment cenowy średni

A

od 120 do 200 zł

Marka	SCARLETT	TEESA	TEFAL	ZELMER	ZELMER
Symbol	SL-HB43F70	TSA3515	HB830138	ZHB1205B	ZHB0804S
www	www.scarletttagd.pl	www.teesa.pl	www.tefal.pl	www.zelmer.pl	www.zelmer.pl

Błędery ręczne

Segment premium Segment wysoki

AAA AA

powyżej 300 zł od 200 do 300 zł

Marka	PHILIPS	TEFAL	TEFAL	ZELMER	BOSCH
Symbol	HR2633/90	HB877D38	HB883D38	ZHB1320B	MSM67PE
www	www.philips.pl	www.tefal.pl	www.tefal.pl	www.zelmer.pl	www.bosch-home.pl

Błędery ręczne

Segment cenowy wysoki

AA

od 200 do 300 zł

Marka	RUSSELL HOBBS	RUSSELL HOBBS	SIEMENS	TEFAL	TEFAL
Symbol	20221-56	22980-56	MQ67170	HB643138	HB656838
www	pl.russellhobbs.com	pl.russellhobbs.com	www.siemens-home.pl	www.tefal.pl	www.tefal.pl

Błędery ręczne

Segment cenowy średni

A

od 120 do 200 zł

Marka	GORENJE	GOTIE	RUSSELL HOBBS	SCARLETT	SCARLETT
Symbol	HBX485QW	GHB-1000	18986-56	SC-HB42F15	SC-HB42F25
www	www.gorenje.pl	www.gotie.pl	pl.russellhobbs.com	www.scarlettagd.pl	www.scarlettagd.pl

Błędery ręczne

Segment cenowy ekonomiczny

A_E

poniżej 120 zł

Marka	ADLER	AMICA	ELDOM	LAFE	MPM
Symbol	AD 4607	BK3012	BL105	BRW-003	MBL-10
www	www.adlereurope.eu	www.amica.pl	www.eldom.eu	www.lafe.pl	www.mpm.pl

Mikserry ręczne

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 200 zł

Marka	BOSCH	BOSCH	BOSCH	MORPHY RICHARDS	RUSSELL HOBBS
Symbol	MFQ4730	MFQ4080	MFQ36480	400505	22960-56
www	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.morphyrichardspolska.pl	pl.russellhobbs.com

Mikserry ręczne

Segment cenowy wysoki

AA

od 100 do 200 zł

Marka	AMICA	CONCEPT	GORENJE	MPM	PHILIPS
Symbol	MK3011	SR-3380	M605W	MMR-11	HR1459/00
www	www.amica.pl	www.my-concept.pl	www.gorenje.pl	www.mpm.pl	www.philips.pl

Mikserry ręczne

Segment cenowy wysoki

AA

od 100 do 200 zł

Marka	RUSSELL HOBBS	SCARLETT	TEFAL	THOMSON	ZELMER
Symbol	18965-56	SC-HM40S06	HT412138	THMX06078	ZHM1205L
www	pl.russellhobbs.com	www.scarlettagd.pl	www.tefal.pl	www.euroelectro.eu	www.zelmer.pl

Mikserry ręczne

Segment wysoki Segment średni

AA A

od 100 do 200 zł od 60 do 100 zł

Marka	ZELMER	ADLER	AMICA	ELDOM	GOTIE
Symbol	ZHM0807S	AD 4205 G	MD1012	R100	GHM-350B
www	www.zelmer.pl	www.adlereurope.eu	www.amica.pl	www.eldom.eu	www.gotie.pl

Miksery stojące

Segment średni Segment ekonomiczny

A

A_E

od 60 do 100 zł

poniżej 60 zł



TOP PRODUKT

A



TOP PRODUKT

A



TOP PRODUKT

A



TOP PRODUKT

A


A_E

Marka	LAFE	MPM	RUSSELL HOBBS	SCARLETT	MESKO
Symbol	MRK001	XB-896	22230-56	SC-HM40S02	MS 4213
www	www.lafe.pl	www.mpm.pl	pl.russellhobbs.com	www.scarlettagd.pl	www.meskoeurope.eu

Miksery stojące

Segment premium Segment wysoki

AAA

AA

powyżej 200 zł

od 100 do 200 zł



TOP PRODUKT

AAA



TOP PRODUKT

AAA



TOP PRODUKT

AAA



AA



AA

Marka	BOSCH	RUSSELL HOBBS	ZELMER	BOSCH	CAMRY
Symbol	MFQ36490	21200-56	ZHM0861X	MFQ36460	CR 4215
www	www.bosch-home.pl	pl.russellhobbs.com	www.zelmer.pl	www.bosch-home.pl	www.camryhome.eu

Miksery stojące

Segment cenowy wysoki

AA

od 100 do 200 zł



TOP PRODUKT



TOP PRODUKT



TOP PRODUKT



TOP PRODUKT



Marka	MPM	MPM	RUSSELL HOBBS	TEFAL	ZELMER
Symbol	MMR-04Z	MMR-07Z	22900-56	HT412138	ZHM1264M
www	www.mpm.pl	www.mpm.pl	pl.russellhobbs.com	www.tefal.pl	www.zelmer.pl

Miksery stojące

Segment cenowy średni

A

od 50 do 100 zł



TOP PRODUKT



TOP PRODUKT



TOP PRODUKT



TOP PRODUKT

Marka	ADLER	ELDOM	LAFE	MESKO	SCARLETT
Symbol	AD 4202	R101	MRK002M	MS 4214	SC-HM40B01
www	www.adlereurope.eu	www.eldom.eu	www.lafe.pl	www.meskoeurope.eu	www.scarlettagd.pl

teesa® | EASY COOK 3in1

WIELOCZYNNOŚCIOWY
ROBOT KUCHENNY

LCD Wyświetlacz LCD

Moc 1200 W



MIXER



BLENDER



MASZYŃKA



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

Produkt dostępny w:

lpelektroNIK
www.lpelektroNIK.com

www.teesa.pl

PHILIPS

Wyciskarka
wolnoobrotowa

Viva Collection

Zero kłopotu, Maksimum soku

Pyszny sok pełen witamin
gotowy w 1 minutę



**Wyciskarka robi
wszystko za Ciebie:**

Otwór na produkty XL
pozwała wrzucać
całe warzywa i owoce

Technologia MicroMasticating
wyciska do 80%* zawartości
owoców

Funkcja QuickClean – mycie
w 90 sekund



*Na podstawie niezależnych badań; wyniki sprzedaży detalicznej 2013-2015