



**POBIERZ  
NUMER!**



**BOSCH**  
Technologia bliżej nas

Czaruj w kuchni  
#LikeABosch

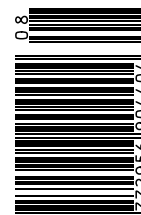


**Temat numeru!**

**Roboty planetarne**

**Grzejniki elektryczne**

**Stylizacja włosów**



9 772956 904404

Świat kawy cold  
brew w ekspresach  
EQ700

Włoskie lato  
z robotami MPM  
iCook

Samsung prezentuje  
urządzenia  
klasy AI

Amica szkoli studentów  
Uniwersytetu Ekonomicznego  
w Poznaniu



# SPIS TREŚCI

## W NASTĘPNYM NUMERZE



Fot. Bosch

### Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

### Roboty planetarne i miksery

Choć są przeznaczone przede wszystkim do przygotowywania wypieków, to coraz częściej w dodatkowym wyposażeniu znajdziemy inne przydatne akcesoria.

### Nowości produktowe

Mały sprzęt AGD.

### Grzejniki elektryczne

4 Zanim zacznie się sezon grzewczy lub w miejscach bez centralnego ogrzewania do do-grzewania pomieszczeń możemy używać praktycznych grzejników. 26

### Stylizacja włosów

14 Produkty takie jak suszarki, prostownice czy lokówki dysponują nowoczesnymi funkcjami, które poza wyjątkowymi efektami dbają o pielęgnację. 34

### Grille

#### i opiekacze

Już od jakiegoś czasu grille elektryczne wybierane są nie tylko ze względu na brak możliwości stosowania grilli węglowych.

### Oczyszczacze

#### powietrza

Pomagają alergikom w czasie pylenia, a w domach z małymi dziećmi stale powinniśmy dbać o jakość powietrza.

### Pompy

#### ciepła

Coraz popularniejszym źródłem ogrzewania są pompy ciepła, wybierane ze względu na ekologię i oszczędność energii.

## WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



### Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt SDA\*



- Zwizualizowane sieci sklepów AGD, RTV, IT, media
- Zwizualizowane sieci sklepów elektrycznych i oświetleniowych
- Studia kuchenne oraz salony meblowe, projektanci
- Niezależne sklepy AGD, RTV, IT, media
- Hipermarkety, supermarkety, dyskonty
- Kanał internetowy, sklepy i witryny poradnikowe
- Firmy przedstawicielskie i kadra zarządzająca

### Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Globalna strona WWW

Wyślij e-mail

Ściągnij plik

Wyświetl film

Akcja, promocja

### Wydawca:

InfoMarket Sp. z o.o.  
ul. Modlińska 199A/31, 03-122 Warszawa

### Redaktor naczelny:

Piotr Krakowiak

### Miejsce i data wydania:

Warszawa, sierpień 2024

### Druk:

Fundacja Źródła Życia

### Konfekcjonowanie:

ADK Dariusz Krakowiak

### Znak informacyjny:

ISSN 2956-9044

### Numer wydania:

Nr 8, sierpień 2024

Niniejsza publikacja jest zastrzeżona patentowo i w całości chroniona prawem autorskim. Wszelkie komercyjne przytaczanie całości bądź wybranych fragmentów opracowania wymaga zgody Wydawcy. Materiały InfoMarket Sp. z o.o. zabezpieczone zostały specjalnym kodem. W przypadku naruszenia dóbr intelektualnych bądź materialnych InfoMarket Sp. z o.o., poniesione straty będą egzekwowane prawnie.

\*Szczegółowy wykaz odbiorców znajduje się na stronie: [www.infoprodukt.pl](http://www.infoprodukt.pl)



**Amica**  
for living



## Miksowanie palce lizać

Idealne efekty miksowania osiągniesz korzystając z uniwersalnego i funkcjonalnego miksera Amica MDT 1015.

- Płynna regulacja prędkości – dostosuj szybkość do składników.
- Funkcja Turbo – oszczędzaj czas przy pełnej mocy.
- Trzepaczki i haki ze stali nierdzewnej – miksuj bezpiecznie z wytrzymałymi akcesoriami.
- Ergonomiczny uchwyt – miksuj wygodnie dzięki specjalnemu uchwytowi.

Mikser ręczny Amica pozwoli ci komfortowo i idealnie zmiksować białko, śmietanę, krem czy wyrobić ciasto!



Płynna  
regulacja  
prędkości

## Samsung

### Jak dbać o czystość w domu z pupilem?

Życie z czworonożnymi przyjaciółmi wiąże się z wyzwaniami dotyczącymi utrzymania czystości w domu. Tutaj z pomocą przychodzi nowoczesna technika, ułatwiająca życie właścicielom zwierząt.



Sierść czy piasek pozostawione na kanapach, fotelach i podłogach wymagają konkretnych rozwiązań – na przykład specjalnych końcówek odkurzacza. Z myślą o właścicielach czworonogów wszystkie modele odkurzaczy z serii Bespoke Jet wyposażono w minielektroszczotkę Pet Tool+, która skutecznie i bez wysiłku usuwa sierść. Gumo-

wy walek zapewnia skuteczność, a konstrukcja w kształcie litery V i płytka przecinająca włosy zapobiegają ich plątaniu. Bez względu na to, czy mamy psa długowłosego, urządzenie poradzi sobie z każdym rodzajem włosów. Odkurzacze Samsunga wyposażone są w wielowarstwowy system filtracji, dzięki któremu skutecznie zatrzymują nawet najdrobniejsze cząstki kurzu i alergenów.

Duża moc ssąca urządzenia umożliwiają skuteczną pracę – pozwala wciągnąć większość zanieczyszczeń za jednym pociągnięciem. Naszą uwagę powinna przyciągnąć również bateria, zwłaszcza gdy mamy do sprzątnięcia sporą powierzchnię czy kilka pięter. Takie właśnie są odkurzacze z serii Bespoke Jet. Wyposażono je w silnik o mocy do 580 W, który generuje moc ssącą do 210 W. Są zarazem bardzo lekkie i ergonomiczne, dzięki czemu możemy sprawnie posprzątać i mieć więcej czasu na



spacer z pupilem. Co więcej, odkurzacze Samsung Bespoke wyróżniają się unikalną stacją czyszczącą All-in-One, która wykorzystuje technikę Air Pulse i automatycznie opróżnia pojemnik na zanieczyszczenia – wygodnie i higienicznie, bez kontaktu z pyłem i kurzem.

Proces odkurzania możemy sobie jeszcze bardziej ułatwić. Wyobraźmy sobie, że wychodzimy na zakupy, zwierzak zostaje w domu, a my wchodzimy do posprzątanego mieszkania. Dzięki aplikacji SmartThings jest to możliwe. Pozwala ona na zdalne sterowanie odkurzaczem Jet Bot AI+ i śledzenie jego pracy. Możemy uruchomić bądź zatrzymać urządzenie, zmienić moc ssania, ustalić harmonogram odkurzania, a nawet wskazać dokładnie, gdzie powinien posprzątać. Po zakończeniu sprzątania robot automatycznie powróci do stacji czyszczącej, która usunie z pojemnika kurz.

## GK Action SA

### Wyniki finansowe za pierwszy kwartał 2024 r.

**GK Action SA opublikowała wyniki finansowe za I kwartał br., w którym osiągnęła przychody w wysokości 615 578 tys. zł, co stanowi wzrost o 5 proc. w stosunku do analogicznego okresu roku poprzedniego, i utrzymała marżę na poziomie 8,62 proc. Zysk netto wyniósł 15 931 tys. zł.**

W pierwszym kwartale 2024 r. spółka kontynuowała obraną strategię, czyli rozwój handlu internetowego w obszarach B2C i B2B w Polsce oraz na terenie EU. Patrząc na dynamiczne zmiany zachodzące na rynkach zarówno w zakresie handlu, jak i rozwoju technologii oraz nawyków konsumenckich, spółka skupiła swoją uwagę na procesach optymalizujących koszty i efektywność, tym samym przygotowując się do nowych wyzwań, jakie stawiać będzie przyszłość. Wdrożenie nowego systemu ERP, wdrażanie rozwiązań AI, zmiana struktur, redukcja kosztów,



przenoszenie projektów e-commerce na nowe, wydajniejsze platformy – to kluczowe zadania, na których firma koncentrowała się

w pierwszym kwartale br. i nadal je realizuje. Poza tym Action SA sfinalizowała transakcję zakupu sklepu internetowego PomocDlaSeniora.pl z produktami ułatwiającymi codzienne życie seniorom, osobom z niepeł-

nosprawnościami i ich opiekunom. W raportowanym okresie spółka sprzedała działkę w Krakowie o wartości 18,8 mln zł. – *Widzimy, że rynek wciąż jest bardzo trudny. Nie pomagają sytuacja geopolityczna. Proces ostrożnej konsumpcji, większego oszczędzania Polaków nasila się. Dlatego cały czas podejmujemy stosowne kroki, by jeszcze szybciej i lepiej odpowiadać na wyzwania, jakie oferuje dynamiczny świat. Stawiamy na optymalizację i transformację biznesu w kierunku wykorzystania nowoczesnych technologii, co w długim okresie przyniesie wymierne rezultaty* – mówi Piotr Bieliński, prezes zarządu Action SA.



*jura*<sup>®</sup>

„Świeżo  
mielona, nie  
z kapsułki.”

*R.F.*



Delectuj się kawą jak Roger Federer: na przykład dzięki Z10,  
który przyrządza gorące specjały kawowe i Cold Brew.

Roger Federer, szwajcarska ikona tenisa i ambasador marki JURA od 2006 roku



[jura.com](https://jura.com)

MPM

## Włoskie lato z iCook

**Włoska kuchnia to nie tylko jedzenie – to prawdziwa sztuka życia, celebrowanie chwil spędzonych z bliskimi i radość z każdego kęsa, a firma MPM pozwala odkryć jej smaki posiadaczom robotów iCook.**

Przybliży je ekspert kulinarny – Mauro Amaran- te, który zabierze użytkowników iCooooka w podróż pełną cudownych aromatów bez wychodzenia z domu. Włoski kucharz mieszkający w Polsce

znany jest z 12. edycji programu „Master Chef” i z własnej produkcji makaronów w firmie Il Pastaio w Czechowicach-Dziedzicach. Uczy tajników kuchni włoskiej na warsztatach kulinarnych. Każde jego danie to małe dzieło sztuki, pełne pasji i miłości do gotowania. Specjalnie dla posiadaczy robotów iCook przygotował przepisy na takie dania jak pizza z mortadellą i burratą, sałatka z kopru włoskiego czy sorbet kawowy.

Kompaktowe, wielofunkcyjne roboty iCook to idealni towarzysze na wakacje. Niezależnie od tego, czy spędzamy je w domu, czy na kempingu, iCook błyskawicznie przygotowuje ulubione dania na śniadania, obiady czy kolacje. Dzięki automatycznym programom przyrządzimy smakowite koktajle, kremowe zupy, desery z sezonowych owoców i warzyw, także prosto od lokalnych do-



stawców, gdy jesteśmy na wyjeździe. MPM iCook poradzi sobie także z pieczeniem, duszeniem i gotowaniem i pozwoli cieszyć się wartościowymi posiłkami bez konieczności pakowania dodatkowego sprzętu, a jednocześnie oszczędzić czas i pieniądze. Użytkownicy mogą korzystać z obszernej bazy przepisów, dzięki której na pewno nie zabraknie im pomysłów na przepyszne dania. Funkcje takie jak tryb mycia wstępnego pozwalają na łatwe czyszczenie i oszczędność wody.



Siemens

## Świat kawy cold brew w ekspresach EQ700 z HomeConnect

**Lato to długie, ciepłe wieczory, słońce, zieleń, światło i chwila odpoczynku. Nic nie ożywi i nie schłodzi lepiej w upalne dni niż kawa w stylu cold brew. Od teraz Siemens oferuje nowe mrożone napoje – cold brew, cold brew macchiato oraz slow brew, które można przygotować w domu z pomocą automatycznych ekspresów do kawy EQ700.**



Ekspresy marki Siemens z linii EQ700, wyposażone w „inteligentne” komponenty systemu iAroma, pompę i podgrzewacz przepływowy wody, oferują różnorodność napojów. Do tej pory w wolnostojących ekspresach do kawy Siemens dostępne były 32 różne rodzaje kawy – od klasycznego espresso, przez mleczne cappuccino, aż po egzotyczne kaapi czy galão. Teraz posiadacze ekspresu Siemens EQ700, dzięki aktualizacji, będą mogli przygotować również cold brew, cold brew macchiato oraz slow brew.

Cold brew to kawa, która zaskakuje głębokim, owocowym smakiem, uzyskiwanym dzięki powolnemu parzeniu w niskiej temperaturze. Jest idealna na gorące letnie dni, kiedy potrzebne jest orzeźwienie. Dodanie kilku kostek lodu podkreśli jej wyjątkowy charakter. To napój, który łączy nowoczesność z tradycją, oferując unikalne doznania smakowe.

Cold brew macchiato to połączenie głębokiego smaku cold brew z delikatną, aksamitną pianką mleczną. To propozycja dla tych, którzy szukają elegancji i wyrafinowania w codziennych przyjemnościach. Kombinacja intensywnego smaku i delikatnej tekstury zadowoli najbardziej wymagające podniebienia. Slow brew to kawa dla tych, którzy cenią sobie spokój i tradycję. Specjalny, powolny proces parzenia, inspirowany metodą filtrowania, pozwala na wy-

dobycie głębokiego smaku i aromatu. To idealny wybór na spokojne poranki. Użycie nieco grubiej mielonej kawy pozwoli w pełni docenić bogactwo jej smaku.

Więcej kawowych inspiracji użytkownicy mogą znaleźć w aplikacji Home Connect w sekcji coffeeWorld+. Tam dostępne są przepisy między innymi na tonic espresso lub affogato, czyli kawę z lodami waniliowymi.

Nie ma wątpliwości, że mrożona kawa to obecnie hit sezonu. Jej wyjątkowy smak, orzeźwiająca właściwość, możliwość dostosowania do własnych upodobań i łatwość przygotowania sprawiają, że stanowi doskonałą alternatywę dla tradycyjnej kawy, zwłaszcza w upalne dni.





# THOMAS

www.robert-thomas.pl

**WODA** JEST  
W NASZYM  
**DNA!**



MADE IN  
GERMANY



Wet Jet System



Filtr wodny



Filtr cyklonowy



Turboszczotka



Filtr HEPA 13



Zbieranie wody  
i wilgoci



Silny i wydajny  
silnik z BYPASS

ODKURZACZ HYBRYDOWY Z FILTREM WODNYM I CYKLONOWYM  
**CYCLOON HYBRID PET & FRIENDS**  
DLA KOCHAJĄCYCH ZWIERZĘTA

## JURA

### 8 mln automatycznych ekspresów do kawy

W 1994 roku firma JURA zapoczątkowała nową erę w pełni automatycznych ekspresów do kawy, wprowadzając pierwszy model Impressa.



30 lat później zakład produkcyjny opuścił ośmiomilionowy w pełni automatyczny ekspres do kawy. Konsekwentna koncentracja na jednej kategorii produktów i rozwój międzynarodowych rynków wzrostu przyniosła efekty. Dziś JURA działa w segmencie premium, jest uznawana za lidera innowacji w branży i jest aktywna na około 50 rynkach na całym świecie. W pełni zautomatyzowane ekspresy JURA są postrzegane jako urządzenia, wzbudzające dumę z posiadania i charakteryzujące się jakością i trwałością.

Badania, rozwój i innowacje zawsze były sercem firmy JURA. Firma wzmocniła swoją rolę lidera innowa-

cji w 2022 roku, otwierając kampus JURA w Niederbuchsiten. W nowoczesnym centrum innowacji, technologii i jakości 55 specjalistów pracuje wspólnie nad rozwiązaniami, które znajdziemy w nowych ekspresach. Swoją pozycję innowatora w branży JURA uodowodniła wprowadzając do oferty modele z funkcjami cold brew, Sweet Foam i Light Brew, a wkrótce pojawią się kolejne nowości. Trwałość to jedna z fundamentalnych wartości marki. Ekspresy JURA są nadal serwisowane po latach, z możliwością do przywrócenia praktycznie stanu fabrycznego.

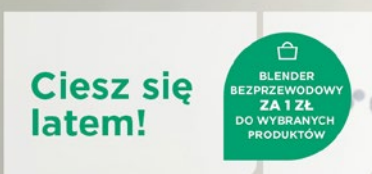
Ze względu na to wydarzenie zaprezentowano wyjątkowy egzemplarz ekspresu JURA J8 twin w kolorze Deep Blue. – Wybraliśmy model J8 twin jako bazę dla naszego ośmiomilionowego w pełni automatycznego ekspresu. Dzięki dwóm poziomym młynkom i funkcji Sweet Foam, model ten jest przykładem naszego ciągłego rozwoju i innowacji. Ponadto J8 twin został kilka miesięcy temu uhonorowany nagrodą iF DESIGN AWARD, co nadaje mu jeszcze większe znaczenie i czyni go idealnym modelem jubileuszowym – wyjaśnia Emanuel Probst, dyrektor generalny firmy JURA.



## Concept

### Blender za 1 zł do wybranych produktów

Dokonując zakupu wybranego produktu w sklepie internetowym marki Concept, możemy otrzymać w promocyjnej cenie 1 zł blender personalny.



jest wyłącznie do konsumentów, to jest osób fizycznych dokonujących zakupu produktu promocyjnego na własny użytek, niezwiązany z prowadzoną działalnością gospodarczą lub zawodową.

Przy zakupie w sklepie internetowym [www.my-concept.pl](http://www.my-concept.pl) uczestnik w procesie składania zamówienia musi dodać do koszyka produkt promocyjny oraz produkt za 1 zł. Cena na produkt za 1 zł zostanie zmieniona po użyciu kodu promocyjnego „blender1”. Nabycie produktu promocyjnego i produktu za 1 zł musi być dokonane w ramach jednej transakcji. Uczestnik kupujący w ramach promocji w sklepie internetowym ma prawo odstąpić od umowy sprzedaży w terminie 14 dni

Promocja obowiązuje w sklepie [www.my-concept.pl](http://www.my-concept.pl) od 1 lipca 2024 r. do wyprzedania produktów biorących udział w akcji lub do dnia 31 sierpnia 2024 r. Polega na udzieleniu możliwości zakupu jednego bezprzewodowego blendera smothie FitMaker w cenie 1 zł brutto przy zakupie produktu promocyjnego. Promocja „Kup produkt Concept + bezprzewodowy blender personalny za 1 zł!” skierowana



od daty otrzymania przesyłki bez podawania przyczyny. W przypadku częściowego lub całkowitego odstąpienia przez uczestnika promocji od umowy sprzedaży zawartej w ramach promocji na odległość, przyznane rabaty mogą zostać anulowane. Akcja nie łączy się z innymi promocjami organizowanymi przez organizatora. Regulamin i lista produktów biorących udział w promocji dostępne są na stronie [www.my-concept.pl](http://www.my-concept.pl).



**MPM**

## Robot planetarny MRK-19 – Twój osobisty mistrz kuchni!

Marzysz o perfekcyjnych wypiekach i daniach, które zachwycą wszystkich domowników? Zaproś **MRK-19** do swojej kuchni i przekonaj się, co ten robot planetarny potrafi:

- **Duża moc 2200 W** – błyskawicznie miesza, wyrabia i ubija składniki.
- **Misa z rączką ze stali nierdzewnej o poj. 6,5 l** – duża, wygodna misa pomieści jeszcze więcej smakołyków.
- **6-stopniowa regulacja prędkości i funkcja Pulse** – dostosuje tempo pracy do Twoich potrzeb.
- **3 wymienne końcówki do zadań specjalnych** – ubije pianę z białek, wyrobi ciasto na chleb i dokładnie wymiesza wieloskładnikowe dania.
- **Elegancki design** – idealnie wkomponuje się w wystrój każdej kuchni.

Z **robotem planetarnym MRK-19 mieszanie, wyrabianie i ubijanie** stają się dziecinnie proste. Wystarczy jedno kliknięcie, aby zamienić swoją kuchnię w królestwo pełne smaków i aromatów!



[www.mpm.pl](http://www.mpm.pl)

## Studenci UEP poznali tajniki biznesu AGD



Przedstawiciele Grupy Amica, czołowego europejskiego producenta sprzętu AGD, przeprowadzili zajęcia dla studentów Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu (UEP) w ramach programu Szkoły Liderów i Liderów (SLL).



Podczas wizyty w showroomie studenci mogli bliżej przyjrzeć się produktom oferowanym przez firmę Amica.

Kolejnym dowodem na zaangażowanie Grupy Amica w rozwój edukacji jest kontynuowany od kilku lat sponsoring bezpłatnego dostępu do publikacji „Pulsu Biznesu” dla studentów oraz wykładowców UEP. – Jesteśmy bardzo dumni z naszej współpracy z Uniwersytetem Ekonomicznym w Poznaniu i programem Szkoły Liderów i Liderów. Udział w takich inicjatywach pozwala nam nie tylko dzielić się do-

świadczeniem i wiedzą, ale także inspirować młodych ludzi do dynamicznego i odpowiedzialnego działania w biznesie. Nasze zaangażowanie w rozwój kompetencji zawodowych studentów to inwestycja w przyszłość, która przyniesie korzyści zarówno uczestnikom programu, jak i całemu rynkowi pracy, nie tylko w Polsce. Zajęcia pokazały, że studenci już teraz interesują się rynkiem międzynarodowym. Zadawali wiele pytań na temat marek należących do Grupy Amica, które sprzedawane są w różnych krajach na świecie. Wierzymy, że zajęcia oparte na praktycznej wiedzy ułatwią studentom początek

kariery zawodowej – mówi Eliza Orepiuk-Szymura, menedżer ds. PR Grupy Amica.

Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu od lat plasuje się w czołówce najlepszych polskich uczelni ekonomicznych i przygotowuje swoich studentów do roli menedżerów i dyrektorów firm. Współpraca z takimi partnerami jak Grupa Amica pozwala studentom na zdobywanie praktycznej wiedzy i lepsze zrozumienie realiów przyszłego zawodu.

Program ten, trwający siedem miesięcy, ma na celu rozwijanie kompetencji zawodowych studentów i został przygotowany we współpracy z firmami należącymi do Klubu Partnera UEP. Grupa Amica jest jednym z kluczowych partnerów tego przedsięwzięcia.

### Praktyczna strona biznesu AGD

Podczas zajęć menedżer ds. PR Eliza Orepiuk-Szymura i Zdzisław Wiese z działu marketingu przybliżyli uczestnikom model biznesowy oraz sposób działania Grupy Amica. W wystąpieniu skupiono się także na międzynarodowym charakterze funkcjonowania grupy oraz strategii ESG. Dodatkowo Katarzyna Dawidek, dyrektorka ds. zakupu towarów, poprowadziła wykład na temat współpracy biznesowej z Chinami, w tym z chińskim oddziałem Grupy Amica. Dzięki tym spotkaniom studenci mieli unikalną okazję poznać funkcjonowanie dużego przedsiębiorstwa od kuchni, co jest niezwykle cenne w kontekście ich przyszłej kariery zawodowej.



Działalność firmy Amica przybliżył Zdzisław Wiese z działu marketingu.

### Stale wsparcie edukacji

Zaangażowanie Grupy Amica w program SLL to kontynuacja dotychczasowej współpracy z Uniwersytetem Ekonomicznym w Poznaniu. Firma aktywnie wspiera edukację biznesową studentów, wierząc, że inwestycja w przyszłych menedżerów i pracowników z wykształceniem ekonomicznym przyniesie korzyści nie tylko Amice, ale i całej polskiej gospodarce.



zelmer

# ŁODOWE ORZEŻWIENIE

na wyciągnięcie ręki!



## ROBOT PLANETARNY

ZRK1360  
z zestawem do robienia lodów



planetarny  
ruch mieszający



zestaw do  
robienia lodów



mocny silnik



6 prędkości

## Klasa AI

### – urzędnia

## ze sztuczną inteligencją

Ostatnimi czasy AI jest jednym z najpopularniejszych tematów, nie tylko w świecie elektroniki. Rozwiązania bazujące na sztucznej inteligencji wykorzystuje również firma Samsung w swoich produktach.



Gości przywitał Krzysztof Marchlewski z Samsung Electronics Polska.

Podczas specjalnej konferencji prasowej podsumowującej inaugurację całej grupy produktów klasy AI – Jowita Michalska, znana w sieci jako @Jowita Digital ekspertka w dziedzinie AI, założycielka i dyrektorka generalna Digital University – podkreśliła zalety i szanse wykorzystania AI w naszej codzienności. Rozwiązania te znajdują zastosowanie w niemal wszystkich grupach produktowych – od AGD przez RTV po telefony. Dzięki AI w urządzeniach Samsunga takich jak piekarnik czy lodówka mamy większy komfort w codziennym przygotowywaniu posiłków. „Inteligentna” kamera AI Vision w lodówkach Samsunga pozwala zidentyfikować świeżość aż do 33 różnych produktów spożywczych, a robi to w oparciu o nie-

zwykle bogatą bazę zdjęć żywności. W oparciu o ich analizę w procesie uczenia maszynowego i stworzonym algorytmom rozpoznane produkty pojawiają się na wyświetlaczu, a AI Vision automatycznie aktualizuje ich listę. Użytkownicy mogą ustawić czas przechowywania produktów i otrzymywać powiadomienia, gdy zbliża się koniec terminu ich przydatności do spożycia. Za pomocą kamery AI Pro Cooking piekarnik rozpoznaje, co się w nim znajduje, a następnie podpowie, jakie parametry pieczenia będą odpowiednie dla danej potrawy (funkcja Sense Inside musi być włączona z poziomu panelu sterowania piekarnikiem). Dodatkowo dzięki zainstalowanej na smartfonie aplikacji SmartThings nie zapomnimy, że pora wyłączyć piekarnik, a jeśli ciasto upiecze się chwilę wcześniej, otrzymamy powiadomienie, że może się przypalić. System AI EcoBubble umożliwi skuteczną i energooszczędną pranie nawet w niskiej temperaturze. Dzięki

„inteligentnemu” czujnikowi pralka wykrywa rodzaj tkaniny i na tej podstawie poprawia wydajność prania przez dozowanie odpowiedniej ilości wody i detergentu, a następnie tworzy aktywną pianę, która wnika w tkaniny, co sprawia, że zabrudzenia usuwane są nawet o 24 proc. efektywniej. W odkurzaczach pionowych Bespoke Jet wbudowano tryb odkurzania AI, który rozpoznaje typ sprzątej powierzchni, natomiast najnowszy Samsung Jet Bot Combo AI Steam rozpoznaje obiekty 3D, dzięki czemu nie trzeba sprzątać rzeczy z podłogi przed odkurzaniem. Model ten dostosowuje moc ssącą i tryb sprzątania do powierzchni, a także pozwala na zdalne sterowanie urządzeniem, np. przez zarządzanie harmonogramem sprzątania.



Paweł Brzezicki z Samsunga wyjaśnił, jak funkcje AI w sprzęcie AGD mogą nam pomóc oszczędzić energię, żywność czy przygotować lepsze potrawy.

Oszczędzanie energii w całym domu jest możliwe dzięki użyciu trybu AI Energy Mode w aplikacji SmartThings. Lodówka czy telewizor uczą się nawyków użytkownika, np. częstości otwierania drzwi czy tego, jak i kiedy ogląda filmy, czy w trybie filmowym, czy też dynamicznym. W oparciu o to w lodówce optymalizowana jest praca urządzenia przez algorytm AI. Funkcje AI w telewizorach Samsunga nie tylko poprawiają jakość obrazu czy dźwięku, ale także automatycznie optymalizują jego ustawienia. Jednym z najważniejszych zadań jest upscaling, czyli poprawianie materiałów o jakości SD lub HD do jakości zbliżonej do 4K, a w przypadku telewizorów o większej rozdzielczości, takich jak QN900D – do obrazu zbliżonego do 8K, wystrajając obraz i zapewniając wykorzystanie pełnego potencjału procesora, rozdzielczości i algorytmów. Tryb adaptacyjny AI automatycznie dostosowuje ustawienia obrazu do rodzaju oglądanych treści.



O tym, jak AI może ułatwić nam codzienną pracę, opowiadała Jowita Michalska.





# SAMSUNG

## Promocja na urządzenia AGD klasy AI



Kup wybrane urządzenie AGD Samsung klasy AI za min. 1000 zł, weź udział w loterii i graj o **Galaxy S24 Ultra**.



nagroda

[loteriaklasyAI.samsung.pl](https://loteriaklasyAI.samsung.pl)

Organizatorem loterii jest Smolar Agencja Promocyjno-Reklamowa Sp. z o.o. Sprzedaż promocyjna trwa od 16.07.2024 r. do 2.09.2024 r., z zastrzeżeniem, że zgłoszenia do loterii przyjmowane są w okresie od 16.07.2024 r. do 17.09.2024 r. Każdy jednorazowy zakup promocyjny za min. 1000 zł brutto to 1 los w loterii. Szczegóły oraz ograniczenia i regulamin, w tym lista produktów AGD Samsung klasy AI biorących udział w promocji wraz z opisem funkcji produktów klasy AI, dostępne na [www.loteriaklasyAI.samsung.pl](https://www.loteriaklasyAI.samsung.pl). Nagrody to telefony Samsung Galaxy S24 Ultra 256 GB w liczbie 49 sztuk. Produkty AGD Samsung klasy AI biorące udział w promocji nie emitują niebieskiego światła przedstawionego na grafice.

# Roboty planetarne, miksery i wagi kuchenne







**BOSCH**

Technologia bliżej nas



Fot. Bosch



Roboty planetarne i miksery to urządzenia często mylone. Choć są przeznaczone przede wszystkim do przygotowywania wypieków, to coraz częściej w dodatkowym wyposażeniu znajdziemy inne przydatne akcesoria, co znacznie zwiększa spektrum zastosowań.

**P**oza nimi miłośnicy wypieków powinni pamiętać o dodatkowych akcesoriach kuchennych, jak np. wagi. Dzięki nim prawidłowo dobierzemy proporcje składników, co gwarantuje uzyskanie odpowiednich rezultatów w kuchni. Co więcej, są bardzo wygodne w użyciu i wypo-

sażone w rozwiązania, które znacznie przyspieszają wykonywanie prac kuchennych. To dotyczy resztą wszystkich omawianych urządzeń. Na samym początku przyjrzymy się jednak najbardziej zaawansowanym – robotom planetarnym.

### Jak działa robot planetarny?

W robotach planetarnych ruch mieszadeł jest ruchem złożonym, przy pomocy którego narzędzie samodzielnie miesza całą zawartość miski, nie pomijając jakichkolwiek miejsc. Jak to możliwe? Maksymalne zbliżenie się mieszadła do ścianek naczynia w ciągu jednego pełnego ruchu po obwodzie miski gwarantuje doskonałe rezultaty. Na tym nie koniec. W tym samym czasie wykonuje ono 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, któ-

re wykonane są z dobrej jakości stali nierdzewnej, roboty planetarne doskonale sprawdzają się podczas „zadań specjalnych”, takich jak 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



**RAVANSON RP-1800S**



**CAMRY CR 4223**

## Wbudowana waga i programy automatyczne – roboty planetarne Bosch Serie 6



Roboty kuchenne Bosch Serie 6 dysponują mocą 1600 W, potrzebną do wyrabiania dużych ilości ciasta, mielenia mięsa, szatkowania warzyw czy przygotowywania koktajli. Urządzenie może pracować przez wiele godzin bez przegrzania dzięki chłodzeniu powietrzem, a wszystko to przy minimalnym poziomie hałasu. Jako potwierdzenie jakości producent oferuje 10-letnią dodatkową gwarancję na silnik i obudowę. Robot kuchenny Serie 6 wykrzystuje „inteligentne” sensory do automatycznego wykonywania zadań. Urządzenie korzysta z programów rozpoznających konsystencję przyrządzanych ciast, bitej śmietany czy piany z bia-

łek. Nie musimy martwić się o efekt – robot sam zakończy pracę zaraz po uzyskaniu oczekiwanego rezultatu. Ruch mieszadeł w trzech kierunkach jednocześnie (3D) daje pewność, że ciasto zostanie zagniecione w profesjonalny sposób. Robot

miesza składniki niezawodnie, aż do uzyskania perfekcyjnej konsystencji. Idealnie dopasowane do miski mieszadła sprawiają, że masa nie będzie zostawać na dnie lub ściankach miski. Roboty kuchenne Bosch Serie 6 ważą składniki z precyzją do 1 g. Wazenie produktów może odbywać się bezpośrednio w misie, akcesoriach, a nawet na górze urządzenia. Rezultaty prezentowane są na precyzyjnym wyświetlaczu. W misie robota Serie 6 o pojemności 5,5 l przerobimy nawet 3,5 kg lekkiego ciasta, 2,5 kg ciasta chlebowego lub nawet 200 ciasteczek w jednym procesie. Bogactwo akcesoriów sprawia, że roboty kuchenne Bosch Series 6 sprawdzą się w różnych scenariuszach.







**AMICA KML 4011**

jedynie do pracy w dzieży. Szeroka gama przystawek pozwala szybciej i łatwiej wykonać wiele kuchennych czynności. Wśród nich są mielenie, robienie przecierów z pomidorów, żurawiny, malin (z oddzieleniem pestek i skórek), tarcie, szatkowanie, wałkowanie, krojenie różnych makaronów, robienie pierożków ravioli, kielbasek, mielenie zboża



**RAVANSON RP-1500BS**

na mąkę i na płatki, a 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 rezultaty – dlatego też warto przyjrzeć się temu, jaki mają kształt i jakie są ich największe zalety.

### Budowa robota planetarnego

Roboty planetarne wyglądem przypominają miksery stojące. Zbudowane są z ruchomej głowicy oraz miski, w której umieszcza się przetwarzane produkty. Dobrej jakości mieszadła poruszają się w charakterystyczny sposób – nie tylko wokół własnej osi, ale i po obwodzie miski. Takie rozwiąza-

## Do wypieków i lodów – Zelmer ZKR1360



Stylowy i funkcjonalny robot planetarny Zelmer ZKR1360 jest wyposażony w ergonomiczne pokrętko umożliwiające płynną zmianę prędkości pracy na sześciu poziomach. Dodatkowo funkcja Pulse pozwala na dynamiczne zwiększanie i zwalnianie obrotów, co jest kluczowe dla idealnego połączenia trudno mieszalnych składników. Rozwiązanie Smart Mix gwarantuje auto-

nie gwarantuje szybkie i dokładne wymieszanie wszystkich produktów. Misa zazwyczaj wykonana jest ze stali nierdzewnej, która jest trwałym materiałem, odpornym na zużycie oraz bardzo łatwym w czyszczeniu. W niektórych mode-



**SAM COOK PSC-150/B**



matyczne dopasowanie prędkości do konsystencji mieszanej masy. Przygotowanie ciasta drożdżowego czy chlebowego bywa skomplikowane, ale dzięki silnikowi o mocy 1200 W robot planetarny bez trudu poradzi sobie z tym zadaniem. Zestaw zawiera dwie miski: jedną plastikową o pojemności 4,5 l i drugą wykonaną ze stali nierdzewnej – 5 l. Zestaw do robienia lodów to praktyczny dodatek, który umożliwi szybkie i łatwe przygotowywanie domowych zmrożonych deserów. Składa się z miski, którą przed użyciem należy schłodzić, a następnie umieścić na miejscu standardowej miski robota. Za pomocą specjalnego mechanizmu mieszającego, który równomiernie rozprowadza zimno, masa lodowa jest efektywnie mrożona i mieszana, by stworzyć gładkie, aksamitne lody. Zestaw jest łatwy w obsłudze i czyszczeniu, co sprawia, że jest idealnym rozwiązaniem dla miłośników lodów chcących cieszyć się nimi bez wychodzenia z domu.

Fot. Zelmer



**BOSCH MUM5XW10**

lach podstawowych miski są wykonane z tworzywa sztucznego. W zależności od zaleceń producenta może być dozwolone mycie dzieży w zmywarce. Dodatkowo miska wyposażona jest w pokrywę, która chroni otoczenie przed zachlapaniem, np. ciastem. Znajduje się w niej otwór, przez który można dodawać składniki w czasie pracy. Ruchomą głowicę robota planetarnego można pod-

nieść, co pozwala na wyjęcie miski bądź wymianę mieszadeł. Standardowo w zestawie każdy robot planetarny ma trzy typy mieszadeł – do ubijania, hak do zagniatania ciasta i nasadkę mieszającą do ciasta.

### Użytkowanie robota

Jedną z zalet robotów planetarnych jest łatwe sterowanie. W praktyce sprowadza się ono do kontroli prędkości obrotowej. Najczęściej służy



#### ZELMER ZHM2459B

do tego umieszczone na boku obudowy pokrętko – wielostopniowe lub z płynnym ustawieniem prędkości. Przy jego pomocy można wygodnie wybrać określoną szybkość lub ewentualnie skorzystać z trybu pulsacyjnego. Na obudowie może być umieszczona czytelna ikonografika, która informuje, jaki zakres prędkości jest zalecany do określonych prac. Dzięki temu obsługa urządzenia jest łatwiejsza. Ewentualne zalecenia można także znaleźć w dołączonej do zestawu instrukcji obsługi lub książce z przepisami – to częsty dodatek do robotów kuchennych. Niektóre bardziej zaawansowane modele robotów planetarnych dysponują dodatkowo timerem, a nawet wyświetlaczem LCD. Można więc zaprogramować, jak długo urządzenie ma mieszać składniki, a w tym czasie zająć się czymś innym. Oprócz tego ekran prezentuje informacje o masie składników, jeśli urządzenie ma wbudowaną wagę.

### Wi-Fi w robocie

W najbardziej zaawansowanych modelach robotów planetarnych dostępne są także ekrany dotykowe oraz opcja łączności przez Wi-Fi. Urządzenie takie może być wyposażone również w funkcję gotowania. W praktyce dzięki Wi-Fi baza przepisów jest stale aktualizowana, a na dużym dotykowym wyświetlaczu prezentowane są wskazówki na temat tego, jak przygotować daną potrawę. Możemy również skorzystać z wbudowanych programów automatycznych. Opcja gotowania przy-

## Sałatki w kilka chwil – Amica KML 6011

Swoją uniwersalność robot Amica KML 6011 zawdzięcza znajdującym się w zestawie akcesoriom. Oczywiście, podstawę stanowi miska o pojemności aż 4,5 l. Zastosowana stal nierdzewna to gwarancja trwałości, a praktyczna osłona zapobiega rozchłapywaniu ciasta podczas pracy mieszadeł. Planetarny ruch mieszadeł po obwodzie miski i wokół własnej osi zapewni idealne napowietrzenie ciasta, gwarantując uzyskanie doskonałej konsystencji w znacznie krótszym czasie. W zestawie znajdziemy trzy rodzaje mieszadeł. Podstawowe mieszadło pozwoli przygotować ciasto biszkoptowe, farsze i doskonale purée, trzepaczka jest niezrównana w ubijaniu śmietany oraz w przygotowywaniu sosów, natomiast hak pomoże przygotować ciasto na chleb lub pączki, zapobiegając jego narastaniu podczas zagniatania. Moc robota to aż 1000 W. Został wyposażony w ośmiostopniową regulację prędkości, która pozwala dopasować wydajność sprzętu do zadań, które są przed nim stawiane. Dzięki dołączonej do zestawu nasadce robot może zmie-



nić się w wielofunkcyjną maszynkę do mielenia mięsa, sera na pierogi czy grzybów. Do dyspozycji oddano wymienne sitka, nasadkę do kielbasy i nasadkę kebbe, taczkę podawczą oraz praktyczny popychacz, poprawiający komfort użytkowania i gwarantujący pełne bezpieczeństwo. Miłośnicy warzyw docenią dołączony do zestawu spiralizer, dzięki któremu w bardzo krótkim czasie przygotujemy pyszny, dietetyczny makaron z cukinii, marchewki lub ogórka. Wymienne nasadki pozwolą stworzyć aż 3 rodzaje warzywnych lub owocowych spirali, takich jak spaghetti, sprężynki czy wstążki.



#### ADLER AD 4225

daje się także podczas wyrabiania ciasta. Misa może być podgrzewana, co pozwala np. rozpuścić czekoladę czy ułatwia wyrastanie ciasta.

### Akcesoria do robotów

Wybierając robot planetarny, powinniśmy zwrócić uwagę na jego wyposażenie. Podstawowe modele, przydatne przede wszystkim w przygotowywaniu wypieków, są wyposażone, oczywiście, w misę i mieszadła. Zazwyczaj w zestawie znajdziemy hak, który jest przeznaczony do zagniatania ciężkich ciast (np. drożdżowego), trzepaczkę (idealną np. do ubijania piany z białek czy śmietany) oraz mieszadło do lekkich mas (np.

ciasta biszkoptowego). Niektóre modele mają również elastyczne mieszadło do mas cukierniczych. To jednak nie koniec możliwości oferowanych przez roboty planetarne. W najbardziej wielofunkcyjnych modelach znajdziemy także dodatkowe wyposażenie jak:

- **blender kielichowy** – wielofunkcyjny robot kuchenny może mieć w zestawie kielich do przygotowywania koktajli. Świetnie zastąpi więc standardowy blender stojący. Warto zwrócić uwagę na materiał wykonania kielicha, jego pojemność oraz możliwość miksowania gorących składników, np. na zupę krem;
- **malakser** – pojemnik z tworzywa sztucznego, który dzięki wirującym tarczom tnącym może służyć do cięcia warzyw, np. w talarki lub słupki, i przygotowywania sałatek;
- **maszynka do mielenia mięsa** – w zestawie znajduje się przystawka, która zamienia robot planetarny w pełnoprawną maszynkę do



#### AMICA MDT 1015



mielenia mięsa. Dostępne sitka w różnych rozmiarach pozwalają na dopasowanie grubości mielenia do przygotowywanych produktów i potraw, a taca podawcza i popychacz ułatwiają pracę;

■ **młynek uniwersalny** – pozwala na szybkie mielenie twardych składników, np. kawy lub orzechów, a także ziół;

■ **nakładka masarska** – jest przeznaczona do przygotowywania domowych kiełbas. Montuje się ją wraz z maszynką do mielenia mięsa;

■ **nasadka do ciastek** – stosuje się ją wraz z maszynką do mielenia mięsa, pozwala formować podobne ciastka;

■ **nasadka kebbe** – formuje mielone składniki w rurkę, którą po podziale z łatwością wypełniemy farszem. To tradycyjna potrawa kuchni arabskiej, która ma kształt nieco podłużny lub mięsnej kulki. Tradycyjnie jest wypełniona farszem. W uproszczonej wersji kebbe nie ma farszu, a mięso jest zmieszane i zmielone, np. z kaszą bulgur, orzeszkami pinii i innymi składnikami. Całość jest smażona w głębokim tłuszczu. Różni producenci stosują również takie nazewnictwo jak nakładka do kebabu, kibbeh czy kulek mięsnych;

■ **popychacz** – służy do bezpiecznego podawania obrabianych składników bez kontaktu dłoni z ostrzem. Niektóre popychacze mogą też pełnić funkcję miarki;



**CONCEPT SR3140**



**MPM MMR-18**

■ **przystawka do lodów** – umożliwia przygotowywanie domowej roboty lodów, sorbetów lub mrożonych jogurtów, także w wersji odtłuszczonej, niskokalorycznej czy bez laktozy. W zestawie znajdują się m.in. mieszadło oraz pojemnik termiczny;

■ **przystawka do makaronu** – w misie zagnieciemy ciasto, a przy pomocy specjalnej przystawki uformujemy z niego idealny makaron o różnych kształtach;

■ **rozdrabniacz** – dzięki niemu można wygodnie i szybko ciąć np. zioła lub warzywa na bardzo drobne kawałki;

■ **sokowirówka** – po podłączeniu specjalnej przystawki robot planetarny może posłużyć do przygotowywania świeżych soków. W zestawie znajduje się także dzbanek na sok;

■ **spiralizer do warzyw** – dzięki niemu w bardzo krótkim czasie przygotowujemy pyszny, dietetyczny makaron z cukinii, marchewki lub ogórka. Wymienne nasadki pozwolą stworzyć aż 3 rodzaje warzywnych lub owocowych spirali, takich jak spaghetti, sprężynki czy wstążki;

■ **szatkownica** – popularnym i przydatnym w kuchni dodatkiem do robota planetarnego jest szatkownica. Najczęściej w zestawie jest kilka wymiennych bębnow – do cięcia w plastry oraz tarkowania na wiórki o różnym rozmiarze. Bębny powin-



**BOSCH MFQ4980B**

ny być wykonane ze stali nierdzewnej, która nie wpływa na smak przetwarzanych warzyw i innych produktów oraz jest łatwa w czyszczeniu;

■ **tarcze ze stali nierdzewnej** – są ważnym elementem, przydatnym zwłaszcza przy przetwarzaniu warzyw. Różnią się typem ostrzy i mogą służyć np. do ucierania ziemniaków, cięcia frytek lub warzyw w słupki, do krojenia warzyw w plastry oraz ścierania warzyw i owoców. Większa liczba różnych tarcz pozwala na bardziej wszechstronne użytkowanie malaksera;

■ **wbudowana waga** – robot planetarny może mieć wagę wbudowaną w podstawę. Urządzenie odmierza masę produktu z dokładnością do 1 g i ma możliwość zmiany jednostki miary na gramy lub funty oraz funkcję tary. To znacznie przyspiesza przygotowywanie wypieków;

■ **wyciskarka do cytrusów** – robot w nią wyposażony znakomicie poradzi sobie z pozyskaniem soku z owoców cytrusowych, takich jak pomarańcze czy grejpfruty;

■ **wyciskarka do owoców jagodowych i pomidorów** – przeznaczona jest do wyciskania

## Wygodne cyfrowe sterowanie – Concept RM7500 Element Digi

Dużą zaletą planetarnego robota kuchennego Element Digi są jego niewielkie rozmiary. Dzięki kompaktowej konstrukcji i wszechstronności sprawdzi się nawet w mniejszej kuchni. Urządzenie wyposażono w wydajny silnik o mocy 1200 W. Metalowy korpus z wewnętrznymi zębatkami i metalowymi trzepaczkami sprawia, że ten model jest niezawodnym i bardzo wytrzymałym pomocnikiem. Planetarny system mieszania gwarantuje możliwość przetwarzania nawet twar-

dych składników i mieszania ciężkich mas. Trzepaczka lub hak robota obracają się wokół własnej osi, a także po obwodzie miski. Robot kuchenny RM7500 oferuje bardzo proste i intuicyjne sterowanie. Wyposażony jest w cyfrowy ekran dotykowy z timerem, dzięki któremu mamy natychmiastowy podgląd ustawionych wartości oraz czasu pracy. Nowością jest funkcja „inteligentnego” asystenta, która pomoże dobrać odpowiednie akcesoria do aktualnie wybranej prędkości. W zestawie znajdziemy cztery rodzaje metalowych mieszadeł. Standardowe mieszadło jest odpowiednie do ugniatania średnio-ciężkich ciast. Trzepaczkę flexi docenimy podczas przygotowywania lekkich kremów, nadzień i polew. Mieszadło balonowe idealnie nadaje się do ubijania jajek, białek, bitej śmietany, lekkich kremów, majonezu i sosów. Hak do wyrabiania ciasta przeznaczony jest do przygotowywania ciasta drożdżowego, np. na bułki, chleb lub pizzę. Robot ma również miskę ze stali nierdzewnej o pojemności 5 l z praktycznym uchwytem i pokrywką. Dołączony do zestawu szklany blender kielichowy o pojemności 1,5 l pozwala mieszać gorące i zimne potrawy. W zestawie znajdziemy pięć wymiennych bębnow, tnących w plastry czy tarkujących



na wiórki. Pozwolą one np. na krojenie owoców i warzyw do przystawek, sałatek lub do suszenia czy przygotowanie placzków ziemniaczanych. W komplecie nie zabrakło także maszynki do mielenia. Jest ona wyposażona w trzy sitka o różnych rozmiarach, a także nasadkę masarską do napelniania kiełbas. Zestaw uzupełnia przystawka do robienia ciastek.

soku z owoców i warzyw oraz ucierania ich, co pozwala przygotować np. marmoladę czy gęsty sos.

### Miksery ręczne i stojące

Dostępne na rynku miksery można podzielić na modele ręczne i stojące. Miksery ręczne to najprostsze w budowie urządzenia, składające się jedynie z korpusu i końcówek. Charakteryzują się niewielkimi gabarytami przy stosunkowo małej masie. Modele ręczne można kupić już za kilkadziesiąt złotych. Są doskonałą propozycją dla tych osób, które nie potrzebują zaawansowanych urządzeń lub które rzadko gotują same. Miksery stojące to połączenie modeli ręcznych z misą oraz specjalnym stojakiem. Dzięki możliwości przymocowania miksera i miski do korpusu urządzenia pracuje praktycznie samodzielnie. Wystarczy je odpowiednio zamontować, żeby mogło miksować produkty bez pomocy użytkownika. To duże ułatwienie, które pozwala w tym samym czasie przygotowywać inne produkty. Modele stojące zajmują więcej miejsca i mogą być wyposażone w dodatkowe rozwiązania, np. wagę kuchenną czy osłonę, któ-



**MPM MWK-05M**

ra ogranicza rozpryski mieszanych składników. Standardowo misa wykonana jest z tworzywa sztucznego lub stali nierdzewnej i ma pojemność do ok. 2,5 l. Wyglądem przypomina nieco kompaktowe roboty planetarne, lecz to tylko pozory. W praktyce urządzenia te różni rodzaj ruchu wykonywanego przez mieszadła. W misie wystarczy umieścić składniki, wybrać prędkość i po kilku chwilach zaczną się ich miesza-

nie. Podczas pracy obracają się zarówno misa, jak i mieszadła. Dzięki temu składniki są dobrze rozmieszane, a konsystencja odpowiednia. Dodatkowo urządzenia nie musimy trzymać w ręce, więc korzystanie z niego jest mniej męczące.

### Parametry mikserów

Wybierając mikser ręczny, powinniśmy zwrócić uwagę na jego podstawowe parametry. Przede wszystkim jest to moc. Choć miksery ręczne nie są przeznaczone do wyrabiania bardzo ciężkiego ciasta, to warto zwrócić na nią uwagę. Do najłżejszych prac, jak ubijanie białek czy śmietany, przygotowanie ciasta naleśnikowego, wystarczą z powodzeniem podstawowe urządzenia o mocy ok. 300 W. Miksery o większej mocy, np. 500 W, polecamy przede wszystkim, jeśli sprzęt będzie wykorzystywany bardzo intensywnie, również do zagniatania cięższego ciasta, np. chlebowego, a także współpracował z dodatkowymi akcesoriami. Drugim istotnym parametrem jest, oczywiście, masa. Mikser jest urządzeniem ręcznym, dlatego w dużym stopniu wpływa ona na komfort obsługi. Oczywiście, im lżejszy sprzęt, tym lepiej. Jednak miksery o dużej mocy muszą być cięższe ze względu na rozmiary silnika. Na masę wpływa również solidność obudowy. Oczywiście, w wypadku urządzeń z misą masa jest mniej dokuczliwa, lecz i one mają możliwość ręcznej pracy.

### Duża pojemność i moc – MPM MRK-20

Niezależnie od umiejętności kulinarnych robot MPM MRK-20 ułatwi przygotowywanie różnych posiłków. Urządzenie miksuje, miesza, uciera, wyrabia i ubija masy na ciasta i sosy. Dzięki ruchowi planetarnemu mieszadło nie tylko krąży wokół miski, ale także wykonuje obroty wokół własnej osi, zapewniając dokładne mieszanie wszystkich składników. Dzięki temu ciasta będą puszyste, a sosy idealnie gładkie. Robot planetarny MRK-20 to nie tylko sprzęt kuchenny, ale także stylowy dodatek, który doskonale wkom-



lub wyjmowania przyrządzonych potraw, która nie uszkadza powierzchni mis. Przyrządzanie posiłków z robotem planetarnym MRK-20 jest łatwe i wygodne. Sześciostopniowa regulacja prędkości pozwala na wybranie odpowiedniej prędkości działania urządzenia w zależności od przygotowanej potrawy i dokładne kontrolowanie procesu mieszania i ubijania, natomiast funkcja Pulse świetnie sprawdzi się przy stopniowym rozdrabnianiu składników, szczególnie tych o twardej lub zbitej konsystencji. Mieszadło z silikonowym wykończeniem służy do ucierania i miksowania mas o średniej konsystencji. Specjalny kształt mieszadła i silikonowe ściągacze gwarantują doskonałe rezultaty mieszania składników. Błyskawicznie przygotowuje ciasto na naleśniki, placki, ptysie, kremy, polewy oraz różnego rodzaju nadzienia, farsze i puree. Mieszadło do ubijania lekkich mas służy do ubijania śmietanek, białek czy ciast biszkoptowych i sprawia, że wyroby są nie tylko lekkie i puszyste, ale też odpowiednio napowietrzone. Ostatnie mieszadło – w kształcie haka służy do zagniatania i wyrabiania ciężkich składników i mas. Szybko i skutecznie zagniatą i wyrabia ciasto, np. na domowy makaron, pierogi, pizzę, chleb, bułki czy pączki.

### Użytkowanie miksera

W zależności od stopnia zaawansowania mikser ręczny ma kilka trybów pracy, zazwyczaj od 3 do 7. Dzięki temu mogą być one dopasowane do akurat przygotowywanych mas. W wypadku tych gęstszych można korzystać z największej prędkości obrotowej. Dzięki temu masa nabierze odpowiedniej konsystencji, a efektem będą puszyste i smaczne wypieki. Przyciski sterujące zazwyczaj umieszczone są na rękojeści urządzenia, a prędkość łatwo dopasujemy przy pomocy wygodnego suwaka. Oprócz tego dostępny jest tryb turbo, przeznaczony do najcięższych prac, gdy potrzeba maksymalnej wydajności urządzenia. Ostatni z przycisków służy do wysunięcia mieszadeł.

### Akcesoria do mikserów

Standardowo do wszystkich mikserów dołączone są dwie trzepaczki, np. do ubijania śmietany czy białek z jajek oraz przygotowywania lekkich mas. Kolejnym z elementów są haki, przeznaczone do zagniatania ciężkiego ciasta, np. do domowego chleba lub pizzy. Akcesoria zazwyczaj są wykonane ze stali nierdzewnej, która jest trwałym i łatwym w czyszczeniu materiałem. Niektóre mogą być myte w zmywarce. Mieszadła zwalniamy zawsze, naciskając odpowiedni przycisk. Część dostępnych na rynku mikserów ręcznych ma jeszcze możliwość zastosowania dodatkowych akcesoriów. W zestawie znajdziemy np. stopę miksującą, dzięki czemu urządzenie sprawdzi się również jako blender ręczny. Zazwyczaj dołączony jest pojemnik, w którym można miksować skład-



ponuje się w każdą aranżację. Urządzenie jest wyposażone w silnik o maksymalnej mocy 2600 W. Wielofunkcyjny robot MRK-20 ma dwie miski, dzięki którym o wiele szybciej przyrządzimy ulubione potrawy. Pojemne, 7-litrowe miski z rączką wykonane są ze stali nierdzewnej, możemy je z łatwością zamontować i wymontować z urządzenia. W zestawie dostępne są również osłona na misę, dzięki której kuchnia pozostanie czysta nawet podczas największych rewolucji kulinarnych, oraz silikonowa łopatką do mieszania



niki. Kolejnym z dodatków do miksera może być rozdrabniacz. Sprawdzi się np. w siekaniu orzechów, ziół czy serów. Przy jego pomocy przygotowujemy np. pesto. To zdecydowanie najpopularniejsze dodatki do mikserów, jednak nie wszystkie. Firma Bosch w ostatnim czasie wprowadziła do oferty system pakowania próżniowego Fresh Vacuum. Zestaw zawiera takie akcesoria jak pompa próżniowa, pojemnik próżniowy oraz worki próżniowe z zamknięciem strunowym wielokrotnego użytku, dostępne w dwóch rozmiarach. Zapakowana w ten sposób żywność dłużej zachowuje świeżość. Pojemniki próżniowe są wykonane z trwałego tritanu, wolnego od bisfenoli. Można ich bez problemu używać w kuchenke mikrofalowej oraz łatwo czyścić je w zmywarce.

## Wagi kuchenne

Ma rynek obecnie przeważają wagi elektroniczne. Wagi mechaniczne są coraz mniej popularne i dużo mniejsza jest także ich oferta. Z pewnością pewien wpływ na ten stan rzeczy ma to, że coraz częściej zależy nam na wygodzie użytkownika, precyzji a także rozwiązaniach, które ułatwiają możliwość produktu – o designie nie wspominając. A to właśnie na te kwestie coraz częściej konsumenci zwracają uwagę. Produkty muszą być atrak-



Fot. Adler

*Praktyczna waga kuchenna doskonale uzupełnia możliwości robotów planetarnych i mikserów.*



## ZELMER ZKS1500N

cyjne wizualnie, dobre jakościowo i funkcjonalne. Zdecydowanie mniej możliwości dają właśnie wagi mechaniczne, które nie należą do zaawansowanych produktów. Produkty te są doskonałą propozycją dla tych konsumentów, którzy cenią tradycyjne linie w często śmiałych i oryginalnych odsłonach lub są miłośnikami stylu retro.

Wagi elektroniczne znane są ze swojej dokładności. Ich zalety to precyzja pomiaru oraz dodatkowe rozwiązania, których w tych urządzeniach nie brakuje. Większość modeli waży produkty o masie 2 – 5 kg, chociaż są wagi mające nośność np. 15 kg. Warto jednak zaznaczyć, że nie są to standardowe urządzenia. Tak naprawdę przedział 2 – 5 kg w warunkach domowych jest jak najbardziej wystarczający. Nowoczesna elektroniczna waga kuchenna wyposażona jest w wiele funkcji, które nie tylko ułatwiają wykonywanie pomiarów, ale także dają użytkownikowi inne możliwości. Przede wszystkim pomiar dokonywany jest błyskawicznie. Już po kilku chwilach od umieszczenia produktu na szalce na wyświetlaczu pojawi się wynik pomia-

ru. Dostępne są modele włączające się automatycznie pod wpływem nacisku produktu lub wagi włączane przyciskiem. Wagi elektroniczne są ponadto lżejsze od swoich poprzedniczek.

## Funkcje w wagach

Kuchenna waga, wbrew pozorom, może być urządzeniem całkiem ciekawym i wyposażonym w różnego typu funkcje. Wśród najpopularniejszych i najbardziej przydatnych warto wymienić takie jak:

- **zmiana jednostek pomiaru** – wiele modeli wag może pokazywać wyniki pomiarów w różnych jednostkach. W wypadku pomiaru masy są to kilogram oraz funt, natomiast

w wypadku pomiaru objętości cieczy są to mililitry oraz uncje;

- **wyświetlacz LED/LCD** – wyświetla wyniki pomiarów, jednostkę pomiaru czy też godzinę. W wagach zaawansowanych wyświetlane są także m.in. liczba kalorii, zawartość tłuszczu lub białka w danym produkcie;
- **tarowanie** – polega na ważeniu masy samych produktów bez masy ich opakowania;
- **funkcja pomiaru kalorii** – w zależności od typu produktu informuje o jego wartości energetycznej. Wagi z tą funkcją mają bazę danych np. 999 produktów i obliczają zawartość m.in. kalorii, tłuszczu, cholesterolu, błonnika czy protein. Niektóre modele mają dodatkowo przelicznik kalorii, cholesterolu, tłuszczu, jednostek chlebowych, białka oraz węglowodanów;
- **misa na produkty sypkie** – wagi z misą ułatwiają ważenie produktów sypkich oraz cieczy. Na misie często znajduje się podziałka do odmierzenia objętości. W zestawie z wagą znajdować się może także pokrywka na misę, dzięki czemu produkt można np. schować do lodówki bez konieczności szukania odpowiedniego pojemnika;
- **automatyczny włącznik/wyłącznik** – waga może uruchamiać się od nacisku oraz wyłączać po dokonaniu pomiaru automatycznie po upływie kilku minut bezczynności;
- **wskaźnik przeciążenia** – informuje, że ważony produkt przekracza nośność urządzenia;
- **sterowanie dotykowe** – w niektórych wagach ustawienia wprowadza się za pomocą przycisków dotykowych, które mają specjalne czujniki. To nie tylko rozwiązanie estetyczne, ale i ułatwia czyszczenie.



## CONCEPT VK5713 Monstera

SHARP. Odkurzacze bezprzewodowe Dual Power

## Swobodne odkurzanie z dwoma akumulatorami

Firma Sharp Consumer Electronics wprowadziła do oferty nowe pionowe odkurzacze z serii Dual Power. Dzięki trzem nowym modelom Sharp powiększa swoje kompleksowe portfolio urządzeń gospodarstwa domowego i oferuje wydajne i przyjazne dla użytkownika rozwiązanie do wygodnego i wydajnego sprzątania.



jest w oświetlenie LED, dzięki któremu dostrzeżemy każde zbrudzenia na powierzchni podłogi.

W zależności od modelu urządzenia pracują do 70 minut przy jednym ładowaniu, jednak ten czas można podwoić dzięki systemowi Dual Battery. Dodatkowa bateria dołączona do odkurzaczy umożliwia szybkie kontynuowanie pracy bez konieczności ładowania urządzenia w trakcie sprzątania. Użytkownicy mogą swobodnie poruszać się z urządzeniem po swoich domach, nie martwiąc się o gniazdka lub splątane kable. Mechanizm samostojący zapewnia dodatkowy komfort podczas odkurzania dzięki możliwości postawienia urządzenia w pionie, bez konieczności pochylania się, a także ułatwia przechowywanie w dowolnym zakątku domu.

Dzięki eleganckiemu wzornictwu i prostym kolorom odkurzacze dyskretnie wtapiają się we wnętrze domu. Montowana na ścianie stacja ładująca sprawia, że odkurzacze można łatwo i bezpiecznie przechowywać oraz mieć do nich łatwy dostęp. Odkurzacze pionowe Dual Power Series będą dostępne w 2024 r. w sugerowanych cenach detalicznych: Dual Power Comfort – 899 zł, Dual Power Max – 1099 zł i Dual Power Ultra – 1499 zł.



Nowa seria Dual Power składa się z modeli Dual Power Comfort (SV12AEUW), Dual Power Max (SV20AEUS) i Dual Power Ultra (SV28AEUB). Ich moc maksymalna to odpowiednio 150, 250 oraz 350 W. Te bezprzewodowe odkurzacze są wynikiem wieloletnich badań mających na celu zaspokojenie potrzeb

i wymagań konsumentów. Seria Dual Power została zaprojektowana z myślą o optymalizacji sprzątania i skutecznym usuwaniu brudu z gospodarstw domowych bez przeszkód i splątanych przewodów.

Dzięki zaawansowanemu silnikowi odkurzacza i zintegrowanemu filtrowi HEPA H13 odkurzacz niezawodnie usuwa brud, kurz i sierść zwierząt domowych z podłóg, dywanów i mebli. Ponadto urządzenia mają do trzech poziomów czyszczenia o różnej mocy ssania, co czyni je idealnymi sprzętami do dokładnego czyszczenia w różnych warunkach niezależnie od powierzchni – od gładkich podłóg po gęste dywany. Dzięki wymiennej głowicy rolkowej i różnym nasadkom odkurzacze pionowe niezawodnie czyszczą każdą powierzchnię i każdy zakątek domu. W zestawie znajdziemy m.in. ssawkę szczelinową i szczotkę z włosiem do delikatnych powierzchni. Elektryczna wyposażona





# KÖHERSEN®

Wielofunkcyjny robot kuchenny z funkcją gotowania CY021

Wiele urządzeń kuchennych w jednym.  
Ponad 800 darmowych przepisów.



Dowiedz się więcej:



[www.koheresen.pl](http://www.koheresen.pl)

2000  
WAT

Najwyższa moc  
Najwyższe obroty



18 automatycznych  
programów



3 wersje  
kolorystyczne



Ekran dotykowy  
i sterowanie aplikacją  
mobilną

Distributed by  
**DLF**  
© DLF Sp. z o.o.

## CONCEPT. Blender personalny FitMaker SM4000

### Świeży koktajl zawsze pod ręką

**Smoothie FitMaker Concept SM4000 jest przeznaczony dla każdego, kto prowadzi aktywny tryb życia i chce łatwo i szybko przygotowywać zdrowe koktajle zawsze i wszędzie.**



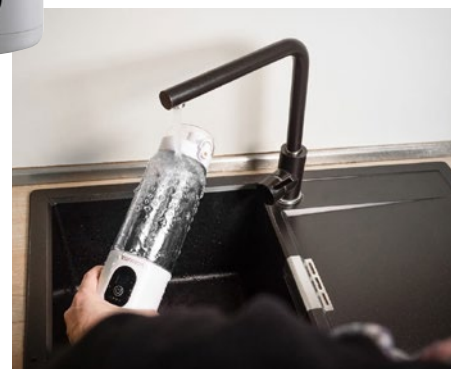
Urządzenie ma zintegrowany akumulator Li-Ion, dzięki czemu nie jesteśmy zależni od obecności gniazdka. Dzięki swojej kompaktowej i lekkiej konstrukcji wygodnie zmieści się w plecaku czy torebce i można go

mieć zawsze przy sobie. Łączna pojemność akumulatora wynosząca 6000 mAh i prędkość do 17 tys. obr./min zapewnią bezkompromisową wydajność. Sześć ostrych noży do siekania z łatwością poradzi sobie nawet z orzechami lub kawą. Pojemnik o objętości 600 ml jest wyjmowany i można go łatwo przekształcić w zwykłą butelkę do picia. Wyposażono go w zamykaną pokrywkę z dzióbkiem, która wyposażona jest w zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem, oraz praktyczny pasek zapewniający pewny chwyt. Pojemnik wykonany jest z dobrej jakości tworzywa sztucznego niezawierającego BPA (bisfenolu A), co jest gwarancją dobrej jakości i zdrowych napojów. Smoothie FitMaker Concept SM4000 wytrzymuje do 40 cykli miksowania po 20 sekund na jednym ładowaniu. Można go w pełni naładować w ciągu 4 godzin za pomocą magnetycznej ładowarki USB. Obsługuje się go za pomocą jednego przycisku. Czyszczenie blendera



PRZENOŚNY

jest bardzo proste. Wystarczy napełnić go wodą z odrobiną płynu do naczyń i uruchomić na kilka sekund. Następnie wystarczy spłukać czystą wodą i gotowe. Dzięki wodoodporności i stopniowi ochrony IPX7 możemy bez obaw opłukać cały mikser pod bieżącą wodą. Urządzenie jest dostępne w czterech wariantach kolorystycznych: białym (SM4000), czarnym (SM4001), turkusowym (SM4002) oraz różowym (SM4003).



## TIROSS. Czajnik elektryczny TS2705

### Z regulacją temperatury

**Opcja regulacji temperatury wody w czajniku to praktyczne rozwiązanie nie tylko dla miłośników różnych rodzajów herbaty, ale również świeżo upieczonych rodziców. Znajdziemy ją w czajniku Tiross TS2705.**



Urządzenie jest wyposażone w duży wyświetlacz, czytelnie wskazujący aktualną temperaturę wody. Użytkownik ma możliwość szybkiego ustawienia wartości temperatury od 40 do 100 °C ze skokiem co 10 °C. Ekran z 7 kolorami podświetlenia wskazuje poziom nagrzania wody. Nie zabrakło także funkcji podtrzymywania temperatury, nawet do 2 godz.



Wszystkie elementy wewnętrzne, w tym powłoka pokrywy czajnika, wykonane zostały z bezpiecznej stali nierdzewnej. Z kolei zewnętrzna obudowa czajnika jest z polipropylenu, dzięki któremu sprzęt prezentuje się bardzo stylowo. Pojemność czajnika to 1,7 l, więc bez trudu spełni oczekiwania rodzin, a moc wynosząca do 2200 W pozwala na szybkie nagrzewanie. Uchwyt czajnika został wyposażony w izolację termiczną, a szeroki otwór ułatwia nie tylko nalewanie wody, ale również czyszczenie sprzętu. Dzięki podstawie 360° możemy dowolnie obracać czajnik. Ułatwieniem jest również funkcja automatycznego podnoszenia pokrywy po naciśnięciu przycisku. Atrakcyjna czarna kolorystyka sprawia, że czajnik dobrze się prezentuje w każdej aranżacji.



# concept

innowacje w Twoim życiu

Szybkie  
**czyszczenie**

## **CZYSZCZENIE**

Tylko jedno sitko  
do mycia

**Otwór  
XXL**  
130 mm

## **OTWÓR XXL**

Do wyciskarki można  
włożyć całe kawałki  
owoców i warzyw bez ich  
wcześniejszego krojenia

**ANTI  
Drip**

## **ANTI DRIP**

Dzięki nasadce zapobiegającej  
kapaniu blat zawsze będzie  
czysty

Wyciskarka do owoców i warzyw  
**LO7120**

[WWW.MY-CONCEPT.PL](http://WWW.MY-CONCEPT.PL)



**GRZEJNIKI**

**Domowe  
grzejniki  
elektryczne**



Fot. Camry



Zanim zacznie się sezon grzewczy lub w miejscach bez centralnego ogrzewania do dogrzewania pomieszczeń możemy używać praktycznych grzejników. Na rynku znajdziemy kilka różnych rodzajów konstrukcji.

**S**prawdzą się one w określonych zastosowaniach. To pozwala dopasować źródło ciepła do potrzeb użytkownika i lokalizacji. Najpopularniejsze z nich to termowentylatory, grzejniki olejowe, konwekcyjne czy promienniki. Wybór konkretnego rodzaju źródła ciepła powinien być podyktowany miejscem zastosowania oraz oczekiwaniami użytkownika. Na przykład termowentylatory bardzo szybko rozpraszają ciepło, a grzejniki olejowe długo utrzymują temperaturę. W użytku zewnętrznym praktycznym wyborem może być promiennik.



**MPM MUG-21**

wany przez grzałki i nagrzewa ścianki obudowy, a potem długo utrzymuje temperaturę w pomieszczeniu, nawet po wyłączeniu z gniazdka. Nie zmniejsza się jego ilość w czasie użytkowania, więc nie musi być uzupełniany. Niestety, także wolno się nagrzewa, dlatego też wybierając grzejniki tego typu, należy pamiętać, że dopiero po kilkunastu minutach nagrzewają się w sposób odczuwalny. Z drugiej strony, gdy są już nagrzane, dłużej utrzymują ciepło, co oznacza większą oszczędność energii.

Z wyglądu przypominają typowe kaloryfery zbudowane z żeberek, których liczba jest różna w zależności od konkretnego modelu. Od ich liczby zależy powierzchnia grzejna, a więc ilość wytwarzanego ciepła. Są też grzejniki panelowe, ale ich powierzchnia grzejna jest mniejsza. Mogą być one wieszane na ścianie. Tradycyjne grzejniki żeberkowe także wyglądają estetycznie i mogą dobrze uzupełniać aranżację pomieszczenia w stylu vintage. To modele energooszczędne, ponieważ najdłużej oddają ciepło po wyłączeniu zasilania. Nagrzewanie można przyspieszyć, wybierając grzejnik z jak największą liczbą żeberek, a w czasie grzania,



**ADLER AD 7750**

ustawiając maksymalną moc grzałek. Od liczby żeberek zależy masa, np. 5 żeberek to 7 kg, a 13 żeberek to już masa ok. 14 kg. Urządzenie może mieć konstrukcję z zabudowanym ożebrowaniem, co pozwala uzyskać tzw. efekt komina. W górnej części grzejnika znajdują się otwory. Zimne powietrze z dołu jest nagrzewane, dzięki czemu staje się lżejsze oraz wędruje ku górze. Rozwiązanie takie zapewnia efektywny obieg powietrza i dzięki temu pomieszczenie nagrzewa się szybciej.

## Grzejniki konwekcyjne

Grzejniki działające na zasadzie konwekcji, nazywane konwektorami, powodują nagrzewanie i ruch powietrza. Ciepło jest oddawane ścianom, meblom i ludziom. W grzejnikach konwekcyjnych grzałki elektryczne nagrzewają się i ogrzewają powietrze, co pozwala na szybkie dogrzanie pomieszczenia. Stacjonarne grzejniki konwektorowe zawierają w obudowie nagrzewającą się grzałkę lub płytę. Zazwyczaj mają płaski kształt obudowy, mogą stać na podłodze lub być wieszane



**RAVANSON OH-07**

## Grzejniki olejowe

Urządzenia te dzięki termostatowi mają precyzyjną regulację temperatury. Zatem jest to bardzo dobre rozwiązanie do dogrzania wilgotnych łazienek oraz pomieszczeń kuchennych. Dużą zaletą jest bezgłośna praca, a więc polecane są do sypialni. Nie powodują wysuszenia powietrza, co jest korzystne dla układu oddechowego człowieka. Są one również dobrym rozwiązaniem dla alergików. Nie powodują ruchów powietrza i kurzu, a tym samym przemieszczania się alergenów. Zastosowany w grzejnikach olej ma kilka właściwości, dzięki którym idealnie nadaje się do kumulacji ciepła. Ma wysoką temperaturę wrzenia i dużą pojemność cieplną, znacznie większą niż woda.



**CAMRY CR 7739**

Oznacza to, że substancja w grzejniku magazynuje dużą ilość ciepła, nie ulegając przy tym wrzeniu. Olej jest podgrzewany, a nie wrzący. Dzięki temu nie ma ryzyka przegrzania i uszkodzenia. Olej jest podgrzewany, a nie wrzący. Dzięki temu nie ma ryzyka przegrzania i uszkodzenia. Olej jest podgrzewany, a nie wrzący. Dzięki temu nie ma ryzyka przegrzania i uszkodzenia.



**MPM MUG-22/Z**

## Dwustopniowa regulacja mocy – Ravanson CH-9000BT

Dostępny w ofercie marki Ravanson grzejnik konwektorowy CH-9000BT doskonale sprawdzi się w szybkim i efektywnym dogrzewaniu pomieszczeń. Urządzenie wyposażono w dwustopniową regulację mocy – 1250 W na pierwszym i 2000 W na drugim poziomie. Ogrze-



wanie można przyspieszyć nadmuchem powietrza turbo. Wbudowany termostat ułatwia kontrolę zadanej temperatury. Urządzenie zajmuje niewiele miejsca i charakteryzuje się atrakcyjnym designem. Wbudowane uchwyty ułatwiają przenoszenie, a praktycznym rozwiązaniem jest również zabezpieczenie przed przegrzaniem urządzenia.



# GRZEJNIKI



**CAMRY  
CR 7747**

na ścianie i wystarczy podłączyć je do gniazdka elektrycznego. Grzejnik konwektorowy zasysa powietrze od dołu, następnie ogrzewa je, po czym ogrzane już powietrze unosi się ku górze. Grzejniki konwektorowe mają precyzyjną regulację temperatury (termostat) oraz funkcję ochrony przed mrozem (ogrzewanie włącza się, gdy temperatura spadnie w pomieszczeniu poniżej 5 °C). Zaletą lub ich wadą jest zmniejszenie wilgotności powietrza. Zatem jest to bardzo dobre rozwiązanie do dogrzania wilgotnych łazienek oraz pomieszczeń kuchennych. Stosowane w sypialniach mogą powodować wysuszenie powietrza, co jest niekorzystne dla układu oddechowego człowieka. Wadą techniki grzania konwekcyjnego jest unoszenie cząstek kurzu, co mo-



**RAVANSON CH-2000MT**

że być szkodliwe dla alergików. Część modeli wyposażona jest w nadmuch, który pozwala na szybsze nagrzewanie pomieszczenia. Mają charakterystyczne kratki do wymiany powietrza. Po sezonie grzewczym warto grzejnik schować, żeby kurz nie dostawał się do wentylatora.

## Zalety termowentylatorów

Termowentylatory to urządzenia w przystępnej cenie, w których stosuje się proste rozwiązania.



**CONCEPT  
KS3030**

## Podręczny termowentylator – Adler AD 7749

Kompaktowy przenośny termowentylator Adler AD 7749 to doskonały wybór do ogrzewania w każdych warunkach. Moc maksymalna urządzenia to 1500 W, przeznaczone jest do pracy w pomieszczeniach o powierzchni do 32 m<sup>2</sup>. Ważnym atutem tego termowentylatora jest wbudowany programator czasu, który pozwala ustawić czas pracy urządzenia od 1 do 12 go-



dzin. Temperatura w pomieszczeniu jest regulowana, dzięki czemu użytkownik może wybrać optymalny poziom ciepła. Zakres regulacji wynosi od 15 do 35 °C, co pozwala dostosować urządzenie do indywidualnych preferencji. Adler 7749 wyposażony jest w czytelny, biały cyfro-



wy wyświetlacz LED. Ten intuicyjny interfejs umożliwia łatwą kontrolę nad ustawieniami i zapewnia czytelność informacji o aktualnej temperaturze. Dodatkowym elementem wyróżniającym ten model jest ceramiczny element grzewczy. To funkcjonalne rozwiązanie gwarantuje efektywne, bezpieczne i szybkie ogrzewanie pomieszczenia.

Fot. Adler

Różnią się kształtem obudowy, a także komfortem obsługi. W droższych modelach stosuje się panele dotykowe, wyświetlacze i piloty.

Z termowentylatorów często korzystamy wtedy, gdy moc grzejników stałych jest niewystarczająca lub gdy sezon grzewczy nie został jeszcze rozpoczęty albo gdy ze względów konstrukcyjnych montaż grzejników jest niemożliwy lub kiedy z pomieszczenia korzysta się sporadycznie. Mimo bogatej oferty na rynku trudno znaleźć grzejnik, który byłby uniwersalny i sprawdzał się zawsze i wszędzie. Dlatego też, zanim dokona się zakupu, należy przemyśleć, do czego będzie służył. Termowentylatory to specyficzne urządzenia spełniające dwie funkcje – wentylatora i grzejnika. Ich podstawową zaletą są szybko nagrzewające się grzałki, a wentylator rozprowadza ciepło po pokojach. Nie musi to być ciepło trwałe – w końcu po opuszczeniu biura czy garażu ciepło w nim nie będzie nam potrzebne. Ze względu na swoją budowę oraz zasady działania nie nadają się one do ogrzewania większych powierzchni – zbyt mała jest moc grzałek.



**ADLER AD 7730**

Ich zaletą jest mobilność, czyli niewielka obudowa i masa. Uchwyt pozwala przemieścić je w różne miejsca. Najpopularniejsze rodzaje termowentylatorów to: przenośne, kolumnowe i łazienkowe. Podstawowe grzałki w termowentylatorze są wykonywane z drutu oporowego nawijanego na karkas, który przewodzący prąd, nagrzewa się i oddaje ciepło powietrzu. Grzałki oporowe szybko się nagrzewają i chłodzą. Ruch powietrza wymusza wentylator. Temperaturę ogrzewania zmienia się regulatorem mocy grzałek (przełączeniem sekcji grzałki), a szybkość obiegu powietrza przez zwiększenie prędkości obrotowej wentylatora. Najtańsze termowen-

tylatory mają stałą prędkość wentylatora i dwustopniową regulację mocy, np. 1000 lub 2000 W. Warto zwrócić uwagę na grzejniki z grzałką ceramiczną, które są stosowane głównie w termowentylatorach kolumnowych z atrakcyjnym wzornictwem i funkcjami. Ich element grzewczy wykonany jest z ceramiki, która bardzo dobrze przewodzi ciepło i się nagrzewa, a dzięki bezwładno-





# GRZEJNIKI



**MPM MEK-01**

ści ciepłej ogrzewa pomieszczenie przez pewien czas po odłączeniu zasilania – a to jest bardzo duża zaleta tych urządzeń. Wykorzystywane w nich są grzałki składające się z elementu ceramicznego o przekroju kołowym oraz spirali grzewczej umieszczonej na ceramice. Stacjonarne grzejniki z wkładem ceramicznym nie są zbyt popularnym rozwiązaniem. Istotnym mankamentem produktów ceramicznych jest duży pobór mocy podczas nagrzewania. Wiąże się to, oczywiście, z wysokimi kosztami eksploatacyjnymi.

Grzałka PTC (z ang. positive temperature coefficient) to komponent będący elementem grzejnym z samoregulacją mocy. Zasada działania grzałek PTC jest prosta i dzięki temu można je wykorzystywać w różnych rodzajach ogrzewania (bez konieczności wykorzystywania regulatorów i ograniczników temperatury). Mechanizm samoregulacji polega na tym, że kiedy temperatura wzrasta, oporność grzałki PTC również wzrasta, więc tym samym moc maleje. Maksymalna moc osiągana jest przy niskich temperaturach. Kiedy temperatura wzrasta, pobierana moc maleje. Nie ma wówczas potrzeby stosowania zewnętrznych systemów regulacji i zabezpieczania przed przegrzaniem grzałki PTC. W odróżnieniu od tradycyjnych elementów grzejnym moc grzałki PTC nie jest proporcjonalna do kwadratu napięcia. Grzałki PTC charakteryzują się korzystnym przebiegiem krzywej rezystancji, a zjawisko samoregulacji pozwala ograniczyć koszty zużycia energii i zapewnić optymalne wykorzystanie mocy.

## Działanie promienników

Bardzo dobrym rozwiązaniem są promienniki, które wytwarzają ciepło odpowiadające właściwościom Słońca. Swoje właściwości zawdzięczają promieniowaniu, a nie konwekcji ciepła w wyniku ogrzewania powietrza. Ogrzewacz promiennikowy wytwarza przyjemne i naturalne ciepło.

*Grzejnik konwektorowy poradzi sobie z szybkim nagrzewaniem pomieszczeń.*

Ponieważ energia promieniowania przekształca się w ciepło wyłącznie w momencie zetknięcia z ciałem stałym, ogrzewa ściany, ludzi, zwierzęta, a nie ogrzewa powietrza. Promienniki są przydatne wszędzie tam, gdzie potrzebny jest szybki efekt cieplny i gdzie nie ma stałych źródeł ciepła. Ciepło, które promieniuje, trafia bezpośrednio w tym kierunku, w który skierowany jest grzejnik, dlatego nie jest w stanie podnieść temperatury w całym pomieszczeniu. Technikę ogrzewania promiennikowego można wykorzystać zarówno wewnątrz mieszkań, jak i na zewnątrz.

W grzejnikach są wykorzystywane grzałki emitujące fale podczerwieni o różnej długości i natężeniu promieniowania oraz różnych właściwościach fizycznych. Konsument ma do wyboru grzejniki z grzałkami halogenowymi, ceramicznymi, kwarcowymi lub hybrydowe. Grzejniki mogą przyjmować formę panelu wiszanego na ścianie. W grzejnikach halogenowych nazwa odpowiada źródłu ciepła, jakim są kwarcowo-halogenowe emiterzy z włóknem wolframowym rozgrzanym do temperatury 1500 – 2200 °C, napełnione gazem szlachetnym (halogen). Promieniowaniu towarzyszy światło. Ogrzewanie działa natychmiast po włączeniu urządzenia. Grzejnik generuje promienie podczerwone, które nagrzewają przedmioty (i to one oddają ciepło do pomieszczenia). Zasięg grzejników halogenowych nie jest zbyt duży



**CONCEPT QH4000**

i przeważnie wynosi do 10 m. Dzięki odbłyśnikowi ciepło trafia bezpośrednio w tym kierunku, w który skierowany jest grzejnik, dlatego nie jest w stanie zwiększyć temperatury w całym pomieszczeniu. Z tej przyczyny grzejniki halogenowe, choć wytwarzają ciepło błyskawicznie, najlepiej nadają się do dogrzewania punktowego, np. kiedy użytkownik przebywa w określonym miejscu, np. na kanapie, ogląda telewizję czy pracuje przy biurku. Trwałość tych elementów wynosi ok. 5000 – 8000 godzin.

Większą trwałość – do 10 000 godzin pracy mają promienniki karbonowe (włókno węglowe umieszczone w rurze kwarcowej), znane z wydajnego wytwarzania ciepła. Przyjemne ciepło jest odczuwane natychmiast po włączeniu, bez fazy rozgrzewania i jeszcze przed pojawieniem się czerwonego zabarwienia.



**RAVANSON OH-11**



Fot. Concept

MPM. Ekspres automatyczny MKW-11M

## Intuicyjne dotykowe sterowanie

Kompaktowa forma i stylowe wzornictwo sprawiają, że ekspres automatyczny MPM MKW-11M doskonale uzupełni każdą kuchnię. Urządzenie zajmuje niewiele miejsca i pasuje do większości aranżacji.



Ekspres do kawy MKW-11M umożliwia przygotowanie różnego rodzaju kawy oraz gorących napojów. Można wybrać ulubiony wariant z pięciu zaprogramowanych rodzajów kawy lub spersonalizować autorski napój, który doda energii. Duży pojemnik na wodę o objętości 1,5 l sprawdzi się doskonale, jeśli chcemy przygotować więcej napojów, np. gdy pojawili się goście. Z kolei w pojemniku na ziarna zmieści się ich 200 g. Poza kawą czarną możemy przygotować również specjalną z mlekiem, które jest dystrybuowane ze stylowego pojemnika o objętości 1 l – po użyciu możemy go po prostu odłączyć i schować do lodówki.

Cisnienie 20 bar w ekspresie MPM MKW-11M gwarantuje stabilny proces parzenia kawy i intensywny aromat, wyciśnięty dokładnie z każdego jej ziarna. Dzięki wysokiemu ciśnieniu uzyskujemy bardziej intensywny espres-

so, które stanowi znakomitą bazę do kawy mlecznej, np. cappuccino czy latte. Dzięki pięciu automatycznym programom szybko i za pomocą jednego dotknięcia panelu otrzymujemy swoją ulubioną kawę, którą możemy wypić spokojnie w domu lub zabrać ze sobą na wynos, by



cieszyć się jej wspaniałym aromatem w dowolnym miejscu. Dostępne opcje to espresso i podwójne espresso, americano, cappuccino i latte, nie zabrakło także programów gorącej wody i spienionego mleka. Opcja regulacji wysokości wylewki pozwala na dostosowanie jej pozycji do rodzaju filiżanki.

Mały, kompaktowy rozmiar urządzenia – tylko 18 cm szerokości sprawia, że ekspres do kawy zmieści się nawet w niewielkiej kuchni. Można go także swobodnie przenieść w inne miejsce lub zabrać w podróż, np. kamperem, by cieszyć się doskonałym smakiem kawy każdego dnia. Urządzenie zostało wyposażone w nowoczesny, kolorowy panel sterowania, który czyni obsługę ekspresu prostą oraz intuicyjną. Wyświetlane na panelu czytelne ikony i komunikaty w języku polskim w prosty sposób przeprowadzają przez cały proces parzenia kawy i wszystkie czynności konserwacji ekspresu. Interaktywny panel umożliwia nieograniczony dostęp do ulubionych rodzajów kawy i dostosowanie każdego z nich do własnych preferencji. Niezmiernie dobrą jakość mielenia zapewnia stalowy młynek żarnowy z wielostopniową regulacją. Łatwy dostęp do elementów urządzenia oraz automatyczne programy sprawiają, że czyszczenie ekspresu zajmuje jedynie krótką chwilę.



# Twój partner w obszarze recyklingu elektroodpadów, baterii i opakowań.

## 3 BRANŻE

Wykonujemy kompleksowo obowiązki wprowadzających sprzęt elektryczny i elektroniczny, baterie i akumulatory oraz opakowania.

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ:



## DORADZTWO ŚRODOWISKOWE

- Audyt środowiskowy
- Audyt gospodarki odpadami
- Pozwolenia środowiskowe
- Pozwolenia odpadowe
- Prowadzenie ewidencji
- Raportowanie środowiskowe
- Szkolenia

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ:



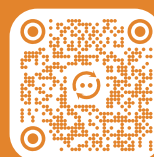
## ODBIORY I SIĘĆ ZBIERANIA

Współpracujemy z nieprofesjonalnymi zbierającymi: sieciami handlowymi, serwisami, sklepami; wytwórcami odpadów; zbierającymi i przetwarzającymi.

Oferujemy:

- Czerwone kontenery
- E-box
- Duże kontenery
- Smart Ecobox

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ:



## PUBLICZNE KAMPANIE

Edukacja ekologiczna stanowi dla nas niezmiernie istotny obszar działalności. Realizujemy programy ogólnopolskie oraz konkursy, kładąc szczególny nacisk na promowanie świadomego podejścia do recyklingu.

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ:



Czytaj online  
najnowsze wydanie  
naszego biuletynu



## SAMSUNG. Odkurzacz bezprzewodowy VS20B75AER1 Jet 75E Multi

### Lekkość i swoboda odkurzania

**Przystępny cenowo odkurzacz Samsung Jet 75E oferuje rozwiązania znane z czołowych modeli producenta i pozwala łatwo zadbać o czystość w domu.**

Silnik Digital Inverter wytwarza moc ssącą do 200 W, co zapewnia dużą skuteczność na różnych rodzajach powierzchni. Jego trwałość i niezawodność potwierdza 10-letnia gwarancja. Odkurzacz wydymuje czyste powietrze dzięki wielowarstwowemu systemowi filtracji, który zatrzymuje do 99,999 proc. kurzu i alergenów pochodzących od zwierząt domowych. Główny cyklon oddziela duże cząsteczki kurzu z zassanego przez odkurzacz powietrza, które są wychwytywane przez metalową kratkę filtra. Następnie Jet Cyclone i mikrofiltr wylapują drobne cząsteczki kurzu. Wreszcie, filtr ultradrobny pyłu zatrzymuje mikropyły i alergeny zwierząt domowych. Wszystkie części i filtry nadają się do mycia pod bieżącą wodą, by można było utrzymać ich higieniczną czystość. Specjalnie zaprojektowana szczotka Soft Action Brush ma antystatyczne włosie, które sku-



tecnie zbiera wszelkie zabrudzenia. Dzięki zastosowaniu obrotowej w 180° głowicy odkurzacz prowadzi się z lekkością – dotrze od każdego zakamarka. Wystarczy kliknięcie, by wyjąć szczotkę w celu wyczyszczenia. W zestawie znajdziemy także minielektroszczotkę Pet Tool do usuwania sierści i włosów z dywanów, szczelinówkę do wąskich przestrzeni oraz szczotkę z włosiem do



delikatnych powierzchni. Dołączona bateria pozwala na nawet 60 min pracy, a wygodna stacja ładująca ma również miejsce na przechowywanie akcesoriów.

## ZELMER. Parownica ZGS1900 Smart Steam

### Szybkie prasowanie

**Korzystając z parownicy, błyskawicznie wyprasujemy odzież, np. przed ważnym wyjściem. Prezentowany model o mocy maksymalnej 1500 W rozgrzewa się w zaledwie 30 sekund i jest idealny do szybkich poprawek kreacji.**



Urządzenie z funkcją stałego wyrzutu pary 26 g/min zapewnia wszechstronność i wygodę. Dzięki niemu wyprasujemy każdą tkaninę – od ciężkich materiałów po delikatne jedwabie, zawsze osiągając idealne rezultaty. Parownica ZELMER ZGS1900 jest wyposażona w trzy dodatkowe końcówki. Szczotka do grubych tkanin doskonale sprawdza się przy

prasowaniu cięższych materiałów, takich jak wełna czy gruba bawełna. Nasadka do usuwania zanieczyszczeń jest niezastąpiona przy trudnych plamach i zabrudzeniach, które trudno usunąć tradycyjnymi metodami. Uniwersalna nasadka do tkanin sprawdza się zarówno przy delikatnych materiałach, jak jedwab, jak i przy prasowaniu bawełny czy synte-



tyków. Dzięki tym końcówkom urządzenie jest niezwykle wszechstronne, co zapewnia wygodę i doskonałe wyniki prasowania. Im większa powierzchnia parująca, tym większa powierzchnia wyprasowanego materiału. Szeroka głowica parownicy pozwoli błyskawicznie wyprasować suknię wieczorową, garnitur czy komplet zasłon. Dodatkowo jej powierzchnia jest pokryta nieprzywierającą powłoką, co znacząco ułatwia proces prasowania. W parownicy ZELMER Smart Steam pojemnik na wodę można wygodnie wyjąć i napełnić do maksymalnego poziomu aż 300 ml. Taka pojemność z pewnością wystarczy na odświeżenie lub wyprasowanie dużej ilości ubrań.



Odkryj nowy wymiar pielęgnacji włosów z suszarką Adler AD 2270 SUPERSPEED BLUE / PINK\*

# ULEPSZ SWOJĄ RUTYNĘ PIELĘGNACJI WŁOSÓW JUŻ DZIŚ!

To nie tylko zwykła suszarka. Wyposażona w innowacyjne technologie, zapewnia profesjonalne efekty suszenia w zaciszu Twojego domu. Adler AD 2270 to niezbędny element wyposażenia każdej łazienki. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz się do pracy, na ważne wyjście, czy po prostu chcesz zapewnić swoim włosom najlepszą możliwą pielęgnację, jest doskonałym wyborem.

3 stopnie siły nadmuchu



4 ustawienia temperatury nawiewu



Tryb Zmiennej Temperatury zimno/ciepło



Funkcja Jonizacji



Cichy Silnik Bezszcotkowy  
110 tys. obr./min



Intuicyjny Kolorowy  
Wyświetlacz LED



**ADLER**  
EUROPE

[www.adlereurope.eu](http://www.adlereurope.eu)



\*Dostępna w dwóch wersjach kolorystycznych





Fot. Concept

## Urządzenia do stylizacji włosów

Dzięki funkcjonalnym urządzeniom do stylizacji w domowym zaciszu możemy łatwo zadbać o fryzurę. Produkty takie jak suszarki, prostownice czy lokówki dysponują nowoczesnymi funkcjami, które poza wyjątkowymi efektami dbają o pielęgnację.

**W**szystko to za sprawą nowoczesnych rozwiązań, jak jonizacja czy zastosowanie płytek z powłokami ceramicznymi oraz czujników. Warto przyjrzeć się, jakie funkcje oferują wybierane urządzenia, by mieć pewność, że pozwolą odpowiednio dbać o nasze włosy.

### Suszarki do włosów

W suszarkach producenci stosują kilka typów silników: na prąd stały (DC), zmienny (AC) oraz bezszczotkowe silniki prądu stałego (BLDC). Lekkie i niewielkie silniki DC stosowane są w podstawowym segmencie sprzętu. Wyposażone są w szczotki węglowe, które zużywają się, co może doprowadzić do awarii urządzenia. Ich trwałość jest wystarczająca dla urządzeń z segmentu konsumenckiego. Silniki AC mają większe rozmiary, co oznacza też większe szczotki węglowe, a co za tym idzie – zwiększoną



**CONCEPT**  
VZ6020 Elite

trwałość i moc. Najbardziej zaawansowane technicznie są silniki BLDC. Są pozbawione szczotek węglowych, co oznacza dużą trwałość, mniejsze gabaryty oraz lepszą efektywność energetyczną. Podstawowe dwa parametry pracy, które mogą być regulowane w przypadku suszarek, to tempe-

trwałość i moc. Najbardziej zaawansowane technicznie są silniki BLDC. Są pozbawione szczotek węglowych, co oznacza dużą trwałość, mniejsze gabaryty oraz lepszą efektywność energetyczną.

Podstawowe dwa parametry pracy, które mogą być regulowane w przypadku suszarek, to tempe-



**MPM** MPR-11



**CAMRY**  
CR 2322



## Szczotkowanie i prostowanie – Concept VH6040



**MPM  
MSW-24**

ratura oraz prędkość nadmuchu powietrza. Dzięki możliwości zmiany ustawień łatwiej jest wybrać sposób pracy urządzenia, który powinien być dostosowany do rodzaju włosów. To, co sprawdza się przy gęstych i mocnych włosach, może doprowadzić do zniszczenia tych delikatniejszych i wy-



**BABYLISS  
AS6550E Air Wand**

magających innego traktowania. Możliwość regulacji np. temperatury ma bardzo duże znaczenie dla użytkowniczek wszystkich urządzeń do stylizacji włosów. Zbyt wysoka temperatura wysusza włosy, sprawia, że stają się matowe, i najprościej w świecie może doprowadzić do ich przypalenia. Równie zły wpływ na ich stan ma zbyt szybki nawiew w suszarkach. W urządzeniach tych standardowo stosuje się dwie niezależne regulacje: temperatury i prędkości nawiewu. Dzięki temu łatwiej jest ustawić optymalne pa-

*Osiągnięcie określonych rezultatów ułatwią dodatkowe końcówki, np. dyfuzor czy koncentrador.*



Fot. Zelmer

Prostująca szczotka do włosów Concept VH6040 z serii Elite nadaje się do codziennej pielęgnacji włosów. Wykorzystuje technikę podcierwieni i jonów, które są gwarancją bardzo delikatnej pielęgnacji. Z pomocą szczotki prostującej z gorącym powietrzem VH6040 nadamy odpowiedni wygląd włosom w kilka minut. Ogromną zaletą jest to, że można ją stosować na suche lub mokre włosy. Jest wyposażona w 3 tryby, które działają jak zwykła suszarka, lokówka i prostownica do włosów. W jednym kroku włosy są jednocześnie suszone i prostowane lub wręcz przeciwnie –

rametry pracy suszarki i dostosować je nie tylko do rodzaju włosów, ale i etapów suszenia. Standardowo stosuje się np. trzy stopnie wysokości temperatury plus dodatkowy chłodny nawiew – wszystko zależy od konkretnego modelu. Częstym rozwiązaniem jest także stosowanie dodatkowych funkcji, takich jak nawiew turbo czy tryb pracy eko. Pierwsze przyspiesza suszenie włosów i doskonale sprawdza się, gdy czas jest na wa-



tworzy się cudowne fale lub dużą objętość. Promieniowanie podczerwone wnika we włosy, zatrzymuje wilgoć i chroni je przed uszkodzeniami. Efektem są zregenerowane, aksamitnie miękkie i lśniące włosy. Jonizator wytwarza jony ujemne, które wnikają w strukturę włosów, gdzie nawilżają i wygładzają ich postrzępioną powierzchnię. Jednocześnie zapobiega elektryzowaniu i puszeniu się włosów, ułatwia rozczesywanie. Ceramiczna powierzchnia zapewnia szybkie i równomierne nagrzewanie, dzięki czemu włosy są wygładzone bez nieprzyjemnego ciągnięcia.

Fot. Concept



**CAMRY  
CR 2268**

gę złotą, drugie pozwala na maksymalne wykorzystanie mocy urządzenia i oszczędność energii. Rozwiązaniem dostępnym w większości suszarek jest chłodny nawiew. Funkcję tę stosują się w ostatniej fazie stylizacji – jej zadanie polega nie na wysuszeniu włosów, tylko na utrwaleniu fryzury. Intensywny nadmuch zimnego powietrza pozwala na wykończenie fryzury i ułatwia nadanie jej ostatecznego kształtu.

W przypadku nowoczesnych i najbardziej zaawansowanych suszarek za kontrolę parametrów mo-





# STYLIZACJA



**ADLER**  
**AD 2324**

gą odpowiadać czujniki. Pojawiają się w coraz większej liczbie urządzeń i odpowiadają za bezpieczną stylizację. W suszarkach stosuje się np. czujniki mierzące temperaturę włosów podczas suszenia. Gdy jest ona zbyt wysoka, urządzenie automatycznie zatrzymuje nagrzewanie, żeby zapobiec przesuszeniu włosów. Dzięki temu utrzymują one właściwy poziom wilgotności, są zdrowe i błyszczące. Wskaźnik LED na górze suszarki informuje o włączeniu czujnika. Czujnik diagnozuje stan włosów nawet 30 razy na sekundę i dobiera do nich taką temperaturę, żeby zachowały naturalne nawilżenie.

## Płytki grzewcze

O tym, czy dana prostownica lub lokówka jest bezpieczna dla włosów, decyduje powłoka, którą jest ona pokryta. Najważniejsze jest to, by była wykonana z trwałego i odpornego na wysokie temperatury materiału, który chroni łuskę włosa przed zniszczeniem.

Liczy się także, by zapewniała płynny poślizg włosom, co pozwala na równomierne rozłożenia pasemek, np. w trakcie prostowania. Jedną z propozycji producentów są płytki, przy których produkcji wykorzystuje się technikę manometryczną. Specjalny roztwór, w którym zanurzone są cząsteczki manometryczne, mieszany jest z różnymi środkami chemicznymi (pigmentami i katalizatorami) i przyjmuje konsystencję żelu. Kolejnym etapem jest piroliza w 200 °C, która ma ustabilizować powłokę. Dzięki temu procesowi powstaje powłoka mikrocząsteczek ceramiczno-tytanowych. Na rynku dostępne są także prostownice z płytkami mającymi powłokę ceramiczną z domieszką masy perłowej, która nagrzewa się zaledwie w kilka sekund i szybko odzyskuje straty ciepła, czy z keratyną. Jednak to tylko dwie z kilku możliwości. Oprócz płytek ceramicznych często stosowane są tytanowe. Tytan to jeden z najtrwałszych materiałów, który wykorzystywany jest przy produkcji urządzeń mających kontakt z wysoką temperatu-

wą. Jest odporny na uszkodzenia i trwały. Prostownice z płytkami tytanowymi są idealne do włosów grubych i kręconych, dobrze je wygładzają. Niektórzy producenci prostownic utrwalają płytki ceramiczne, dodając do nich tytan i tworząc płytki ceramiczno-tytanowe. Alternatywą są płytki z turmalinami bądź diamentowe. Pierwszy typ to prostownice mające powłokę z minerałów, które wytwarzają jony ujemne pod wpływem wysokiej temperatury. Dzięki temu zamykają łuskę włosa i chronią ją przed zniszczeniem. Płytki z turmalinami zapobiegają też elektryzowaniu się włosów. Z kolei powłoka diamentowa charakteryzuje się przede wszystkim dużą wytrzymałością i trwałością. Co więcej, jest ona bardzo twarda i odporna na zarysowania. Dzięki gładkiej powierzchni dobrze prostuje włosy i idealnie nadaje się do włosów grubych, szorstkich, kręconych, trudnych do ułożenia. Na rynku dostępne są także płytki lustrzane lub teflonowe – te ostatnie wzbogacane są o elementy ceramiki, turmalinów czy diamentów, a także miedziowo-krzemowe – pokryte silikonową powierzchnią, która delikatnie napina włosy, wzmacniając działa-



**CONCEPT**  
**VV6030 Elite**



*Praktycznym udogodnieniem, jest wbudowany wyświetlacz umożliwiający precyzyjną kontrolę temperatury lub trybu pracy.*

nie płytek prostujących. Nie są to jedyne rozwiązania. W prostownicach coraz częściej wykorzystuje się rozwiązania mające zapewnić równomierne rozprowadzanie ciepła oraz równomierne rozłożenie pasemek włosów. W ten sposób otrzymujemy lepszy poślizg, szybsze i dokładniejsze prostowanie oraz odpowiedni nacisk na powierzchnię włosów. Jedną z opcji jest zastosowanie drgań sonicznych, które wykorzystywane są w elektrycznych szczotkawkach do zębów. Ich zadanie polega na odpowiednim rozkładaniu włosów na powierzchni płytek, co sprawia, że ciepło jest równomiernie rozprowadzane. Podobne zadanie spełniają uginające się płytki, które gwarantują jednakowy nacisk na powierzchnię włosów, co zapobiega ich uszkodzeniu. System ruchomych płytek dodatkowo zmniejsza tarcie. Jedną z płytek jest sprężynowa i ugina się przy nadmiernym nacisku w trakcie stylizacji. W ten sposób chroni strukturę wło-

nie płytek prostujących. Nie są to jedyne rozwiązania. W prostownicach coraz częściej wykorzystuje się rozwiązania mające zapewnić równomierne rozprowadzanie ciepła oraz równomierne rozłożenie pasemek włosów. W ten sposób otrzymujemy lepszy poślizg, szybsze i dokładniejsze prostowanie oraz odpowiedni nacisk na powierzchnię włosów. Jedną z opcji jest zastosowanie drgań sonicznych, które wykorzystywane są w elektrycznych szczotkawkach do zębów. Ich zadanie polega na odpowiednim rozkładaniu włosów na powierzchni płytek, co sprawia, że ciepło jest równomiernie rozprowadzane. Podobne zadanie spełniają uginające się płytki, które gwarantują jednakowy nacisk na powierzchnię włosów, co zapobiega ich uszkodzeniu. System ruchomych płytek dodatkowo zmniejsza tarcie. Jedną z płytek jest sprężynowa i ugina się przy nadmiernym nacisku w trakcie stylizacji. W ten sposób chroni strukturę wło-



**ZELMER**  
**ZHD8360**

Fot. Camry



## ZELMER ZHD8320B

sów przed uszkodzeniem. Do bardziej innowacyjnych rozwiązań z pewnością należy zaliczyć zastosowanie mikroodżywki, która znajduje się w płytkach i jest uwalniana pod wpływem wysokiej temperatury. Dzięki niej włosy są nawilżone, uzyskują widoczny połysk i są lepiej chronione przed działaniem wysokiej temperatury. W niektórych modelach stosuje się np. olejek arganowy wzbogacony witaminą E lub odżywkę wspomagającą efekt prostych włosów.

### Kontrola temperatury

Możliwość zmiany temperatury jest szczególnie ważna w prostownicach i lokówkach, których gorący element grzejny ma bezpośredni kontakt z włosami. W prostownicach jego temperatura wynosi ok. 100 – 240 °C, w lokówkach np. 135 – 185 °C. Regulacja może być płynna lub skokowa. Coraz częściej producenci sięgają po wyświetlacz LCD. Cyfrowy wyświetlacz pokazuje wybrane ustawienie temperatury oraz często także gotowość urządzenia do pracy. W czasie nagrzewania się płytek może mieć on kolor czerwony, po osiągnięciu żądanej temperatury zmienia się na zielony. Maksymalną temperaturę stosuje się w wypadku sztywnych, grubych lub mocno skręconych włosów, które są odporne na prostowanie. Dla włosów delikatnych i przesuszonych będzie to przedział 130 – 160 °C, a dla farbowanych i normalnych 160 – 200 °C. W modelach wyposażonych w regulację

korzysta się z przycisków, regulacji skokowej lub elektronicznej – ta ostatnia jest bardzo popularna w prostownicach. Niektóre urządzenia pozwalają na zmianę ustawień temperatury. Trzeba pamiętać, że regulacja temperatury nie jest standardowym rozwiązaniem. Część dostępnych na rynku urządzeń nie ma możliwości jej zmiany. Produkty tego typu mają jedną, niezmienną temperaturę pracy. Jej wysokość zazwyczaj podana jest na opakowaniu urządzenia. Kolejną kwestią związaną z możliwością zmiany parametrów pracy urządzeń do stylizacji włosów jest opcja ich blokowania. Zadanie tego rozwiązania jest bardzo proste: ma zapobiec przypadkowej zmianie temperatury, np. prostowania w trakcie stylizacji.

### Pielęgnacja włosów

Jonizacja to jedno z najczęstszych rozwiązań, które w wielu urządzeniach jest już standardem. Jonizację stosuje się w suszarkach, prostownicach, lokówkach, suszarkolokówkach, a także specjalnych szczotkach. Działa podobnie jak klasyczna odżywka do włosów, z tym że tutaj wydzielana jest przez samo urządze-

nie, które wykorzystuje generator jonów. Mokre włosy są nala-

## CONCEPT KK1180 Titan Care

dotowane dodatnio w przeciwieństwie do urządzeń mających ujemny ładunek elektryczny. Dzięki temu zostaje zrównoważona dodatnia statyczność włosów. Takie rozwiązanie zapobiega elektryzowaniu się i wpływa na ich wygląd. Co więcej, nawilża włosy i pozwala zachować naturalny połysk. Na czym polega jonizacja? Jony ujemne „przemycają” cząsteczki wody w głąb włosów, dzięki czemu są one nawodnione i odżywione po każdym użyciu urządzenia. Aktywne jony mają ujemny ładunek i aktywnie otaczają pasma włosów. Włosy nie elektryzują się i odzyskują odpowiedni poziom nawilżenia i połysk. Efekt – większy połysk, przywrócona gładkość i łatwiejsza stylizacja.

Kolejnym z innowacyjnych rozwiązań stosowanych w suszarkach, prostownicach czy lokówkach jest pokrycie kratki ceramicznej lub elementu grzewczego mikroodżywką z naturalnymi olejkami. Są one uwalniane podczas suszenia włosów, prostowania czy lokowania i dodatkowo je pielęgnują. W zależności od modelu suszarki producenci mogą stosować np. olejki z róży, aloesu, kokosa oraz wielu innych roślin. Dzięki nim włosy będą zdrowe oraz gładkie.



**MPM MSW-22**



## Suszenie w bezpiecznej temperaturze – Adler AD 2272

Wypożona w wydajny silnik bezszczotkowy suszarka Adler AD 2272 osiąga 110 tys. obr./min, co zapewnia szybkie suszenie włosów bez ich uszkodzenia. Trzy ustawienia temperatury i dwa stopnie siły nadmuchu umożliwiają pełną kontrolę nad

procesem stylizacji, dostosowując suszarkę do różnych typów włosów. Prędkość przepływu powietrza wynosi 20 m/s. Dzięki niej urządzenie pozwala na szybkie suszenie włosów bez ich uszkodzenia. Innowacyjna technika jonizacji zapobiega elektryzowaniu się włosów, zapewniając im gładkość i połysk. Tryb zmiennej temperatury (ciepło/zimno) jest stworzony z myślą o cienkich, zniszczonych włosach i przeznaczony do delikatnego suszenia. Elektroniczny kontroler temperatury NTC gwarantuje stałą i bezpieczną temperaturę, co zapewnia zdrową i precyzyjną pielęgnację włosów. Magnetyczny koncentrator powietrza pozwala na precyzyjne kierowanie strumieniem powietrza, co jest kluczowe przy stylizacji i modelowaniu fryzur. Wyświetlacz LED, ukryty za elegancką lustrzaną powierzchnią, ułatwia kontrolę ustawień, dodając szmarce nowoczesnego charakteru. Zdemontowalny filtr powietrza z magnetyczną nasadką oraz dołączony woreczek do przechowywania czynią suszarkę łatwą w czyszczeniu i przechowywaniu.



STADLER FORM. Wentylatory Finn i Finn mobile

## Chłodny powiew nie tylko w domu

Do rodziny produktów marki Stadler Form dołączyły dwa nowe wentylatory – Finn i Finn mobile. Szwajcarski producent po raz kolejny zadbał nie tylko o aspekt estetyczny sprzętów, ale także ich jakość i funkcjonalność.



W parze z atrakcyjnym wyglądem idą duża wydajność oraz cicha praca. Oba modele są proste w obsłudze i zapewniają wyjątkowy komfort użytkowania. Dodatkowo Finn mobile jest pierwszym wentylatorem marki przystosowanym do użytku w zadaszonych przestrzeniach na zewnątrz.

Finn mobile, dzięki wbudowanej baterii działającej do 35 godzin oraz certyfikacji IP44, jest pierwszym wentylatorem marki przystosowanym do użytku w zadaszonych przestrzeniach zewnętrznych. Produkty oznaczone tym symbolem są odpowiednie do korzystania w miejscach o podwyższonej wilgotności oraz zwiększonym ryzyku




zalania wodą. Wentylator może być również podłączony do zasilania za pomocą kabla, a wskaźnik poziomu baterii, aktywowany jednym dotknięciem, pokazuje aktualny stan naładowania. Finn, zasilany za pomocą kabla, przeznaczony jest do użytku w pomieszczeniach. Zarówno Finn, jak i Finn mobile mogą być używane jako wentylatory stojące, podłogowe czy stołowe. Ich modułowa konstrukcja umożliwia łatwą zmianę konfiguracji – zdejmowany drążek można włożyć lub wyjąć w zależności od potrzeb, dostosowując wysokość wentylatora. Oba modele mogą być swobodnie umieszczane w różnych częściach mieszkania i domu, dzięki czemu zapewniają chłodne powietrze tam, gdzie tego najbardziej potrzebujemy. Wentylatory łączą w sobie jakość wykonania, wydajność i cichą pracę. Ich minimalistyczny i uniwersalny design, typowy dla produktów Stadler Form, doskonale komponuje się z różnymi stylami wnętrzarskimi – wpisze się zarówno w przytulne, domowe przestrzenie, jak i nowoczesne mieszkania. Idealnie sprawdzi się również do biura.

Po włączeniu funkcji swing w wentylatorach Finn i Finn mobile głowica urządzenia automatycznie przesuwają się w poziomie pod kątem 120°, co gwarantuje równomierne rozprowadzenie powietrza. Istnieje także możliwość zatrzymania głowicy w preferowanym miejscu, a jej pionową pozycję można dostosowywać ręcznie pod kątem aż do 90°. Ośmiem poziomów prędkości pozwala na stopniową regulację siły nawiewu – od delikatnej bryzy po silny wiatr. W trybie nocnym diody LED są wyłączone, a wentylator redukuje siłę nawiewu do minimum, co pozwala na spokojny i niczym niezakłócony sen. Dodatkowo timer można ustawić na wyłączenie wentylatora po określonym czasie – od 1 do 8 godzin.

W dobie rosnącej świadomości ekologicznej niewielkie zużycie energii przez urządzenia jest kluczowe. Modele Finn i Finn mobile charakteryzują się bardzo małym poborem mocy, zaczynającym się już od 1,6 W, co czyni je wyjątkowo energooszczędnymi. Obsługa i konserwacja są intuicyjne – przednią kratkę można łatwo zdjąć, co ułatwia czyszczenie łopatek wentylatora. Sugerowane ceny detaliczne to 599 zł za model Finn i 849 zł za Finn mobile.





Sam 



Sam little



Termowentylatory z serii Sam  
Latem chłodzą, zimą grzeją

# Stadler Form<sup>®</sup>

SWISS DESIGN SINCE 1998

**Termowentylatory Stadler Form** - Poznaj nasze urządzenia!





# THOMAS

www.robert-thomas.pl

## WODA JEST W NASZYM DNA!

MADE IN  
GERMANY



Wet Jet System



Filtr wodny



Filtr HEPA 13



Bezworkowy



Funkcja prania



Zbieranie wody  
i wilgoci



Silny i wydajny  
silnik z BYPASS

ODKURZACZ PIORĄCY Z FILTREM WODNYM!  
**AQUA+ MULTICLEAN X10 PARQUET**  
DLA WYMAGAJĄCYCH