



**POBIERZ
NUMER!**

MAŁE

SPRZĘT KUCHENNY

R e k l a m a

zelmer
niezawodnie



Temat numeru!

Stalowe czajniki elektryczne

Blendery kielichowe

Krajalnice do żywności



9 772719 749105 02

Wywiad: Andrzej Woźniak
– Eurogama, dystrybutor
marki Zelmer

Rosnąca
popularność
ekspresów do kawy

Ile kosztuje
gotowanie
w wolnowarze?

Wzrost zainteresowa-
nia zakupami spo-
żywczymi on-line



FR1200

Z NAMI CI SIĘ UPIECZE
BEZTŁUSZCZOWO

Amica
for living



Woda gotowana na zawołanie!



Nowoczesne czajniki oferują dużo więcej, niż zwykłe doprowadzenie wody do wrzenia. Zobacz, jak wiele zyskujesz, korzystając z czajnika Amica KM 6011.

Nie każdy napój wymaga do przygotowania wrzątku. Teraz dzięki **Regulacji temperatury** możesz podgrzać wodę od 40 do 100°C, uzyskując dokładnie taki poziom ciepła, jaki akurat potrzebujesz. I tak na przykład woda na herbatę zieloną powinna mieć około 75°C, a do mleka dla dzieci 40°C.

Dzięki funkcji **Automatycznego podtrzymywania temperatury** twoja woda zawsze będzie odpowiednio ciepła, bez konieczności ponownego włączenia czajnika.

Cenisz sobie komfort oraz intuicyjną obsługę? **Dotykowy panel sterowania** wyposażony w estetyczny **wyświetlacz LED** sprawia, że wszystkie funkcje czajnika masz zawsze pod ręką. Prosto, czytelnie i nowocześnie!

APPLiA

Rosnąca popularność ekspresów do kawy

W ujęciu ilościowym rynek małego AGD zanotował 3-procentowy spadek w okresie od stycznia do listopada 2020 r. w porównaniu do analogicznego okresu w roku 2019. Jednak na tym tle zdecydowanie wyróżniają się ekspresy do kawy.

W sezonie, czyli w październiku i listopadzie, sprzedawało się blisko po 100 tys. szt. tych urządzeń. Dziesięć lat temu mniej więcej tyle wynosiła cało-

roczna sprzedaż. W okresie od stycznia do listopada konsumenci kupili prawie pół miliona ekspresów. To prawie o 20 proc. więcej niż w tym

okresie w roku 2019 oraz 5 razy więcej niż 10 lat temu. Główną kategorią ekspresów są ekspresy automatyczne, które stanowią ok. 90 proc. całego rynku. Sprzęt ten zastępuje także popularne do niedawna ekspresy kapsułkowe. Wartość rynku ekspresów to już ponad 900 mln zł w okresie od stycznia do listopada 2020 r. (wartość netto dostaw do sklepów). To wzrost o 17 proc. w porównaniu do roku 2019.

— Ekspresy do kawy to obecnie główna grupa małego AGD pod względem wartości rynku. Są to urządzenia, w których liczy się precyzją, jakością i niezawodnością. Cieszymy się, że Polacy przekonują się do takich urządzeń. Okres pandemii przekonał wiele osób do zakupu ekspresu do domów, miejsc, które coraz częściej stają się naszym miejscem pracy — mówi Wojciech Konecki, prezes APPLiA Polska.

Według szacunków APPLiA Polska w 20 proc. polskich domów działa już ok. 3 mln ekspresów. Nie dziwi zatem fakt, że w Polsce sprzedaje się ponad 100 tys. ton kawy o wartości ponad 4 mld zł. Statystycznie spożycie kawy w Polsce wynosi ponad 3 kg na jednego mieszkańca.



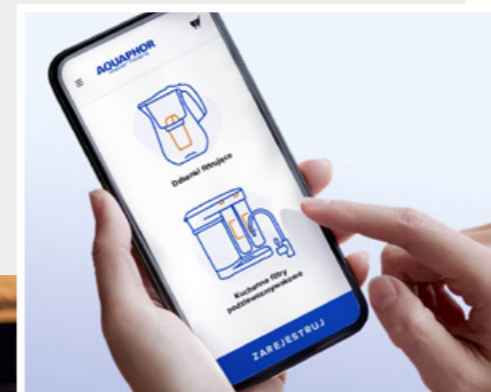
Aquaphor

Przypomni o wymianie filtra wody

Systemy filtracji wody oraz dzbanki filtrujące cieszą się coraz większą popularnością. Konsumenci doceniają je za ekologię oraz możliwość redukcji kosztów.

Dla zachowania jakości wody ważne jest jednak, aby filtr był zawsze w odpowiednim stanie, a to gwarantuje jedynie regularna wymiana. To, jak często należy jej dokonywać, zależy od posiadanego systemu filtracji. O ile w dzbankach są to stosunkowo krótkie odstępy czasu, to filtry instalacyjne mają zdecydowanie większą wydajność, do tego stopnia, że o wymianie można po prostu zapomnieć. Dla osób, które borykają się z takim problemem, firma Aquaphor przygotowała usługę przypomnienia. Jak ona działa? Filtr wystarczy zarejestrować na stronie internetowej www.aquaphor.com/pl-pl/reg. W tym celu należy wybrać jego typ – filtr podzlewowy lub dzbanek filtrujący oraz konkretny model filtra, a także

określić liczbę użytkowników oraz datę instalacji. Następnie należy podać informacje kon-



taktowe, czyli numer telefonu, adres e-mail oraz swoje imię. Po dokonaniu rejestracji użytkownik zostanie powiadomiony, gdy będzie zbliżała się konieczność wymiany filtra. Responsywny układ strony internetowej sprawia, że rejestracji możemy dokonać zarówno za pośrednictwem komputera, jak i bardzo wygodnie przy pomocy telefonu lub tabletu.

Crock-Pot

Ile kosztuje gotowanie w wolnowarze?

Przygotowywanie potraw w wolnowarze jest specyficzne i jak wskazuje sama nazwa urządzenia, wymaga relatywnie długiego czasu, nawet kilku godzin pracy. Okazuje się jednak, że nie oznacza to wcale dużych kosztów.



Marka Crock-Pot, będąca jednym z najbardziej uznanych i rozpoznawalnych producentów wolnowarów, przedstawiła wyliczenia dotyczące konsumpcji energii elektrycznej oraz tego, jaki jest koszt

użytkowania sprzętu. Oczywiście, pobór mocy jest zależny od konkretnego modelu urządzenia, producent przyjął jednak, że w trakcie gotowania na ustawieniu High wynosi on 210 W w ciągu godzi-

ny, a cena energii elektrycznej to 0,67 zł za 1 kWh. Godzina pracy urządzenia kosztuje więc ok. 14 gr. Przygotowanie polędwiczki wieprzowej faszerowanej daktylami i duszonej w porach według przepisu Jana Kuronia – ambasadora marki Crock-Pot wymaga pracy urządzenia przez dwie godziny w trybie High oraz przez 4 godziny w trybie Low. Jako że brakuje nam informacji o poborze energii w trybie niższej mocy dla całości wyliczeń przyjmujemy wartość 210 W. W takim scenariuszu oznacza to zużycie 1,26 kWh, których koszt to 84 gr. W praktyce jednak będzie on mniejszy ze względu na przyjęty zapas w wyliczeniach. Jak się więc okazuje, wolnowar pozwala na przygotowanie nie tylko zdrowych i smaczków posiłków, ale i w przystępnej cenie.

Everli

Ogromna popularność zakupów spożywczych on-line

Miniony rok nie pozostał obojętny dla branży e-commerce. W tym czasie dużą popularnością cieszyły się zakupy spożywcze robione online. Według badania przeprowadzonego przez SW Research na zlecenie Everli co druga osoba poleciłaby znajomym taki rodzaj zakupów jako alternatywę dla zakupów stacjonarnych.

W odpowiedzi na pytanie „Co Pan/Pani cenili sobie w zakupach spożywczych online?” prawie 62 proc. ankietowanych stwierdziło, że jest to oszczędność czasu, z kolei 52 proc. Polaków podkreśliło, że jest to dobry sposób na zrobienie dużych zakupów z dostawą do domu. Dla 45 proc. badanych ważne jest bezpieczeństwo, czyli bezdotykowa forma dostawy i bezgotówkowa płatność, prawie 42 proc. docenia duży wybór produktów. — Pierwsza fala pandemii była dla wszystkich graczy na rynku e-grocery bardzo dużym wyzwaniem. Jako branża nie byliśmy przygotowani na brak produktów oraz gwałtowny wzrost zamówień. Jednak poradziłyśmy sobie z tymi wyzwaniami i klienci Everli nie musieli czekać na dostawę dłużej niż 2–3 dni. Mieliśmy jednak świadomość, że po pierwszej fali przyjdzie kolejna, i wykorzystaliśmy ten czas, aby się do niej przygotować. Na swój sposób pandemia wpłynęła na rozwój branży e-

grocery — powiedziała Anna Podkowińska-Tretyń, dyrektor generalna Everli. Tym, co cenili sobie Polacy w modelu zakupów online proponowanym przez Everli, jest również łatwa obsługa aplikacji (35 proc.), duży wybór sklepów, w których można zrobić zakupy (31 proc.), brak różnic w cenach między produktami zakupionymi online a stacjonarnie (22 proc.) oraz możliwość wyboru zamienników w wypadku braku danego produktu (22 proc.). Wyniki badania przeprowadzonego przez SW Research na zlecenie Everli wykazały, że aż 34 proc. Polaków poleciłoby zakupy online swojej rodzinie bądź znajomym jako alternatywę dla zakupów tradycyjnych. Ponad 66 proc. Pola-

ków zachęciłoby swoich bliskich do zrobienia zakupów online, ponieważ jest to wygodny sposób – łatwiej zrobić zakupy z domu lub w przerwie podczas pracy. Co więcej, prawie 60 proc. badanych zwraca uwagę na bezpieczeństwo zakupów online, dzięki



którym możemy ograniczyć kontakty z innymi do minimum, a tym samym ochronić siebie i rodzinę przed zakażeniem koronawirusem.

BNP Paribas

Perspektywy gospodarcze Polski w 2021 r.

W kolejnych miesiącach pandemii uda się w dużym stopniu opanować, a w 2021 roku gospodarka Polski urośnie o około 3,5 proc. – uważają ekonomiści banku BNP Paribas. Przekryzowy poziom PKB zostanie w naszym kraju osiągnięty w trzecim kwartale br.

Głównymi motorami wzrostu gospodarczego będą eksport i konsumpcja w gospodarstwach domowych. Sektory przemysłowe na całym świecie dosyć szybko zaadaptowały się do nowych warunków.

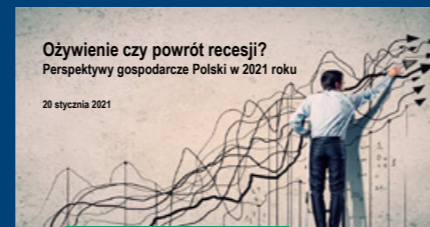
– Dlatego niezła koniunktura w przemyśle powinna w kolejnych miesiącach wspierać polskich eksporterów oraz branże ściśle związane z przemysłem, takie jak transport i logistyka. Ponadto, w odróżnieniu od poprzednich kryzysów, jak dotąd nie ucierpiały znacząco dochody gospodarstw domowych. Odłożony w ubiegłym roku popyt wskazuje na duży potencjał wzrostu wydatków konsumpcyjnych w 2021 r. – mówi Michał Dybuła, główny ekonomista oraz dyrektor Departamentu Analiz Ekonomicznych i Sektorowych banku BNP Paribas.

Ubiegłoroczna recesja w różnym stopniu dotknęła poszczególne branże. Postępująca zmiana nawyków konsumentów sugeruje również asymetryczny charakter ożywienia. Niektóre sektory będą rozwijać się bardzo szybko,

inne zaś prawdopodobnie pozostaną w stagnacji przez dłuższy czas.

Między innymi dlatego nieco gorzej rysują się perspektywy dla inwestycji. Na skutek drugiej fali pandemii w ostatnich miesiącach ubiegłego roku niepewność sektora przedsiębiorstw co do własnej sytuacji finansowej oraz tempa rozwoju poszczególnych rynków ponownie wzrosła. Ekonomiści banku BNP Paribas spodziewają się, że ta niepewność będzie powstrzymywać firmy przed znaczącym zwiększaniem nakładów kapitałowych, zwłaszcza tych mających na celu wzrost potencjału produkcyjnego. Nakreślony przez ekonomistów banku BNP Paribas scenariusz nie jest jedynym, który rozpatrują. Możliwe wydają się zarówno gorsze, jak i lepsze możliwości.

– W 2021 r. głównym czynnikiem warunkującym aktywność gospodarczą i politykę gospodarczą oraz sytuację na rynkach finansowych będzie zapewne dalszy przebieg pandemii. Jej dynamika oraz efektywność szczepień będą



dą bowiem wpływać na decyzje rządów (lub ich brak) dotyczące dalszych ograniczeń działalności gospodarczej. To zaś będzie mieć kluczowe znaczenie dla inwestycji w sektorze przedsiębiorstw i determinować tempo ożywienia. Nie możemy jednak pozwolić, by pandemia przysłoniła nam inne, nie mniejsze wyzwania, które coraz mocniej rzutują na światową gospodarkę – dodaje Michał Dybuła.

Biorąc pod uwagę bezprecedensowy charakter kryzysu spowodowanego przez Covid-19, najbliższe miesiące mogą przynieść nie tylko początek nowego cyklu koniunktury, ale wręcz całej nowej epoki rozwoju społeczno-gospodarczego. Szybko postępująca robotyzacja w przemyśle i digitalizacja usług zapewne będą jeszcze przyspieszać i stanowić w coraz większym stopniu o konkurencyjności gospodarek oraz firm. Zmiany te będą zwiększać wyzwania dla rynku pracy oraz polityki gospodarczej.



Rynek

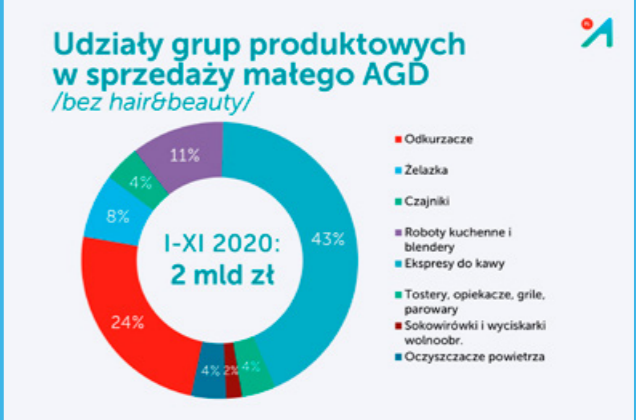
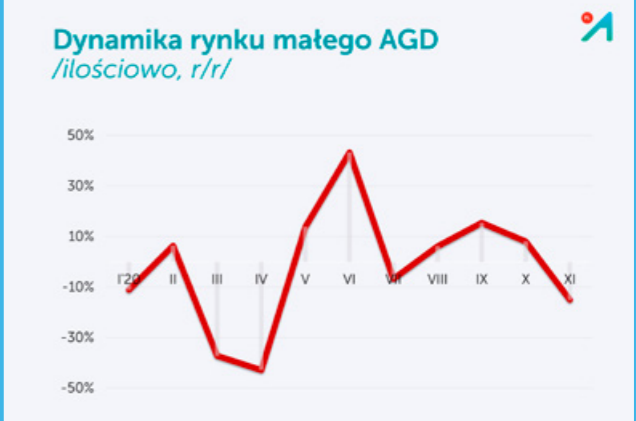
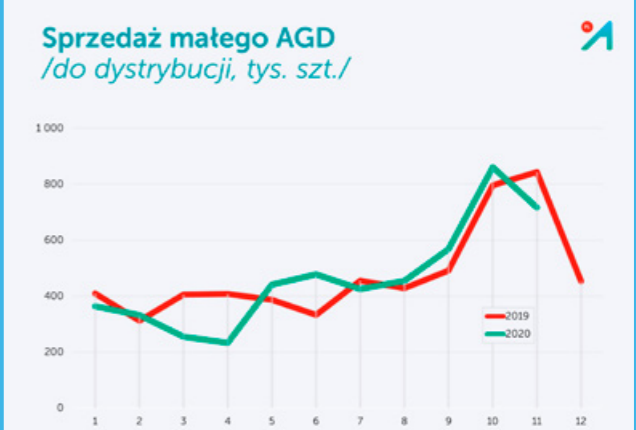
małego AGD

– sprzęt kuchenny

Rynek małego AGD liczony jako sprzedaż do dystrybucji przekroczył niebagatelną kwotę 2 mld zł po jedenastu miesiącach 2020 r. Dalej to imponujący wzrost o 8 proc. w porównaniu do tego samego okresu w ubiegłym roku.

Dwie główne kategorie w ujęciu wartościowym to ekspresy do kawy oraz odkurzacze. Słabe wyniki w listopadzie zadecydowały o tym, że w ujęciu ilościowym nie odrobiono strat z poprzednich miesięcy. Okres od stycznia do listopada to o 3 proc. mniej sprzedanych urządzeń małego AGD. Cały drobny sprzęt AGD do kuchni stanowi dziś blisko 65 proc. wartości całego panelu małego AGD. Największą kategorią są tu ekspresy ciśnieniowe, których sprzedaż stale wzrasta, od 5 lat średnio o ok. 30 proc. rocznie. Według szacunków APPLiA w polskich gospodarstwach domowych pracuje już ok. 3 mln takich urządzeń i możemy mówić o nasyceniu rynku rzędu prawie 20 proc. w przypadku konsumentów.

W okresie od stycznia do listopada wartość rynku ekspresów wyniosła 885 mln zł (20 proc. r/r). Ekspresy ciśnieniowe automatyczne stanowią 93 proc. tej kategorii. Dynamicznie rośnie podgrupa ekspresów do zabudowy, jednak wartościowo stanowi ona mniej niż 5 proc. wszystkich ekspresów. Drugą w kolejności kategorią są sprzęty z obszaru przygotowywania żywności (food preparation), czyli miksery, roboty oraz blendery. Tu największą dynamikę, bo aż 40 proc., odnotowano w robotach planetarnych. Jest to także w tym segmencie największa podkategoria od strony wartości sprzedaży.



Amica

Fundacja Amicis wspiera szpital w Międzychodzie

Pandemia koronawirusa negatywnie wpływa na funkcjonowanie polskich szpitali, które często zmagają się z niedoborem sprzętu ratującego życie pacjentów. Finansowana przez Grupę Amica Fundacja Amicis przekazała nowoczesne urządzenia wspomagające oddychanie Szpitalowi Powiatowemu w Międzychodzie.

18 stycznia sprzęt marki Fisher & Paykel Healthcare został oficjalnie przekazany dyrektorom placówki, a dostawca szczegółowo przeszkolił w zakresie obsługi urządzenia jej kadrę medyczną. Darowizna fundacji warta jest prawie 20 tys. zł. Fundację Amicis reprezentowała Maja Rutkowska, dyrektor ds. zasobów ludzkich w Amica SA, wspólnie z I wiceprezesem ds. operacyjnych Marcinem Bilikiem.

cy sprzętu o jego funkcjach opowiedziała Ewelina Deputat. Jest to trzecie tego rodzaju urządzenie w szpitalu w Międzychodzie. Wszystkie są wykorzystywane na oddziale zakaźnym, gdzie przebywają pacjenci zarażeni koronawirusem. W placówce szpitalnej przygotowano dla nich 44 miejsc, w tym 4 respiratorowe.



– Przekazany szpitalowi przez naszą fundację aparat zwiększa stężenie tlenu w mieszaninie oddechowej w sposób nieinwazyjny. Jego użycie często odsuwa konieczność podłączenia chorych na Covid-19 do respiratora. Jesteśmy nieustannie pod wielkim wrażeniem i doceniamy zaangażowanie i poświęcenie naszych służb medycznych w trudnej walce z koronawirusem. To lekarze i pielęgniarki są na pierwszej linii frontu. Zakupując taki sprzęt, tym razem dla szpitala w Międzychodzie, mamy nadzieję, że chociaż trochę możemy ich wesprzeć w tej walce – powiedziała Maja Rutkowska z Fundacji Amicis. Grupa Amica regularnie angażuje się w pomoc placówkom ochrony zdrowia – było tak zarówno podczas wiosennej, jak i jesiennej fali pandemii koronawirusa. Od początku roku firma udzieliła wsparcia około 50 instytucjom z 40 miast, przekazując środki finansowe na walkę z pandemią, około 300 sprzętów AGD oraz pakiety środków ochrony dla medyków w postaci kombinezonów, maseczek i rękawiczek. Fundacja Amicis przekazywała natomiast laptopy dla szkół do nauki zdalnej, a obecnie wspiera sprzętowo wielkopolskie szpitale.

Intensywny rozwój

pomimo pandemii



Rozmowa z

Andrzejem Woźniakiem

– prezesem spółki Eurogama, będącej wyłącznym dystrybutorem marki Zelmer

Redakcja: Ubiegłoroczny debiut Zelmera w ofercie firmy Eurogama niósł ze sobą wiele wyzwań, a dodatkowo na świecie wybuchła pandemia. Jak wpłynęło to na realizację założonych planów?

Andrzej Woźniak: Oczywiście, pandemia miała spory wpływ na naszą pracę i plany, jakie mieliśmy względem 2020 r. Przyniosła szereg ograniczeń, takich jak brak możliwości odwiedzin fabryk w różnych miejscach świata, odbywania spotkań biznesowych, czy chociażby spowolniła procesy produkcyjne, ale finalnie rok zaliczamy do udanych.

W jaki sposób firma zareagowała na pandemię?

Musieliśmy szybko odnaleźć się w nowej rzeczywistości, i tak też się stało. A że jesteśmy bardzo zgranym zespołem, udało nam się to bez trudu, szybko przeszliśmy na tryb pracy zdalnej, korzystając z najnowszych rozwiązań technologicznych, staraliśmy się pracować, jak zawsze, na 100 proc. swoich możliwości.

Zapewne przez panującą sytuację realizację części planów trzeba było przesunąć.

Tak jak wspominałem wcześniej, pandemia spowolniła nieco realizację kilku projektów, nad którymi wciąż pracujemy, ale na szczęście, odłożyła je tylko w czasie. Dało nam to więcej możliwości skupienia się nad poszczególnymi detalami, dzięki czemu ten rok jest czasem wdrażania wielu premier produktowych dla marki Zelmer.

Jak dużą popularnością cieszą się urządzenia Zelmera? Czy zaufanie do marki wciąż przyciąga polskich konsumentów, a może są to inne czynniki?

Oczywiście, staramy się kontynuować ponad 50-letnie tradycje marki Zelmer, rozwijając równoległe nowe kierunki i nowe kategorie, co w ubiegłym roku docenili nasi klienci, kupując nasze produkty.

Które z oferowanych produktów cieszą się największą popularnością wśród konsumentów?

Tu bez wątpienia prym wiodą maszyny do mięsa i odkurzacze, ale tuż za nimi świetnie sprzedają się czajniki, blendery ręczne i kielichowe, krawalnice czy żelazka.

W ofercie Zelmera znajdziemy także urządzenia z polskich fabryk. Jakie są to produkty?

Na początku były to czajniki elektryczne, filtry i worki do odkurzaczy. Dodatkowo do tej gamy produktowej dołączają na bieżąco suszarki spożywcze, miksery ręczne, maszyny do mięsa, wentylatory i odkurzacze.

W jaki sposób wspiera sprzedaż B&B Trends, obecny właściciel marki Zelmer?

Działamy praktycznie jak jeden organizm. Hiszpański team wspiera nas we wspólnym doborze kolejnych produktów, jakie trafiają do oferty, korzystamy z laboratoriów technicznych czy też doradztwa w obszarze marketingu i promocji.

zelmer
niezawodnie

Jakie działania promocyjne podjęła firma, aby jeszcze bardziej przybliżyć markę polskim konsumentom?

Tuż pod koniec 2020 r. zrealizowaliśmy kampanię w telewizji i Internecie, której celem było pokazanie polskim klientom, że marka Zelmer istnieje i ma się bardzo dobrze, a jej oferta stale się rozwija. Oczywiście, zapraszam na nasz fanpage na Facebooku czy Instagramie, gdzie przez cały rok na bieżąco publikujemy informacje dotyczące nowości oraz funkcjonalności naszych produktów, inspirujemy, doradzamy i tworzymy chwile. Dodatkowo, w ramach strategii marketingowej marki, stale jesteśmy obecni chociażby w „Newsweeku” czy też innych tytułach. I, oczywiście, na łamach Państwa wydawnictwa.

Jakiego nowego asortymentu możemy spodziewać się w ofercie Zelmera w najbliższej przyszłości?

Na tę chwilę gama produktowa marki jest bardzo szeroka. Są to między innymi generatory pary, deski do prasowania, młynki do kawy, odkurzacze pionowe, parownice czy gofrownice. W 2021 r. planujemy wprowadzenie kilkudziesięciu nowych produktów, ale na dzień dzisiejszy chciałbym, aby pozostały owiane tajemnicą. W tej chwili mogę jedynie obiecać, że będziemy szeroko komunikować każdą kolejną premierę, a będzie ich naprawdę dużo.

Rozmawiał: Gabriel Niewiński



Obecnie oferta Zelmera na rynku składa się z drobnych sprzętów kuchennego, domowego, pielęgnacyjnego oraz urządzeń wentylacyjnych.



MOC
2200 W

REGULACJA
TEMPERATURY

Jak przygotujesz herbatę z czajnikiem Zelmer?

Natychmiast!

Czajnik elektryczny z bazą ZCK8023B. Moc 2200 W. Pojemność 1,7l. Regulacja temperatury w przedziale 70, 80, 90 i 100° C. Sygnały dźwiękowe, gdy woda zostanie zagotowana lub funkcje zostaną uruchomione. Widoczny wskaźnik poziomu wody. Obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Trzy systemy bezpieczeństwa: automatyczne wyłączenie po zagotowaniu się wody, automatyczne wyłączenie w razie braku wody, automatyczne wyłączenie podczas podnoszenia czajnika. Ukryta grzałka. Wyjmowany filtr zapobiegający osadzaniu się kamienia. Schowek na przewód. Wspomagane otwieranie pokryw.

www.zelmer.pl



zelmer
niezawodnie

Estetyczne i funkcjonalne
czajniki elektryczne
ze stali nierdzewnej

zelmer
niezawodnie



Fot. Zelmer

Wybór czajnika elektrycznego nie ogranicza się jedynie do decyzji o mocy oraz pojemności. Niezwykle istotną cechą jest materiał, z którego wykonano urządzenie. Jeśli zastanawiamy się, jaki czajnik elektryczny wybrać, warto rozważyć model ze stali nierdzewnej ze względu na jej właściwości.

Materiał ten jest odporny na działanie kwasów i roztworów alkalicznych. Stal nierdzewna jest trwała i łatwa w czyszczeniu. Co więcej, nie powstają na niej odciski palców. Część dostępnych urządzeń ma anodyzowaną powierzchnię, która jest dodatkowo pokryta kolorowym lakierem, a to daje ogromną wszechstronność pod względem wzorniczym. Materiał jest również łatwy pod względem obróbki, dlatego producenci mają dużą swobodę pod względem designu. Oprócz modeli klasycznych, o stonowanym wzornictwie, nie



ADLER AD 1295w



BOSCH TWK7203

brakuje także tych bardziej nowoczesnych lub przeciwnie – inspirowanych wzornictwem retro. Bez trudu znajdziemy więc czajnik, który świetnie wpasuje się do naszej kuchni, nawet jeśli marzą nam się np. pastelowe kolory.

Cechy stali nierdzewnej

Stal nierdzewna jest także relatywnie lekkim materiałem, a to ma znaczenie np. dla osób starszych. Sprawnie utrzymuje ciepło, lecz jeśli producent nie

zapewnił odpowiedniej izolacji, to czajnik z wrzątkiem może być bardzo gorący. Dlatego nigdy nie powinniśmy dotykać go bezpośrednio gołymi rękami, a jedynie za uchwyt. Istotną zaletą stali jest również jej duża odporność, np. na upadki lub uderzenia. Metal nie pęknie i nie stłucze się, tylko po prostu odkształci. Choć wtedy czajnik nie będzie wy-



AMICA KF4042

glądał tak estetycznie, to w dalszym ciągu będzie działał. Warto także wspomnieć, że stal nierdzewna w żaden sposób nie wpływa na smak wody. Przy wyborze czajnika warto zwrócić uwagę na kilka ważnych parametrów, które określają jego techniczne oraz funkcjonalne możliwości. Zaliczmy do nich przede wszystkim moc czajnika, rodzaj grzałki czy pojemność zbiornika na wodę. Warto pamiętać, że nie wszystko da się w pełni sklasyfikować i usyste-



CAMRY CR 1292



Fot. Amica

Wśród klientów dużą popularnością cieszą się czajniki nawiązujące stylizacją do retro.

Stylowy Breville Mostra VKT147X



Elegancka obudowa czajnika Breville Mostra VKT147X została wykonana ze stali nierdzewnej i wyróżnia się eleganckimi detalami. Element grzejny o mocy 2400 W pozwala na błyskawiczne zagotowanie wody, gwarantując krótszy czas oczekiwania, a pojemność 1,7 l zapewni wystarczającą ilość wrzątku, żeby zapełnić aż do 8 fili-

Fot. Breville (x2)



żanek. O pracy urządzenia informuje dyskretne podświetlenie. Czajnik może być sparowany z termostatem VTT935X i wspólnie tworzyć atrakcyjną serię śniadaniową.



ZELMER ZCK1274A

matyzować, tym niemniej warto pamiętać o innych przymiotach omawianych urządzeń.

Pojemność czajnika

Określa, ile zmieści się wody w zbiorniku. Jednostką są oczywiście litry [l], które z kolei przekładają się na średnią liczbę filiżanek (1 filiżanka to ok. 200 ml, większa – 250 ml). Małe czajniki, klasyfikowane również jako modele turystyczne, mają pojemność ok. 0,3–0,5 l, co pozwala zagoto-

Standardem są czajniki o pojemności ok. 1,7 l. Objętość powinniśmy dobierać do liczby domowników.

Rodzaj grzałki

Określa m.in. sposób i funkcjonalność podgrzewania wody. Na przykład tradycyjne grzałki spiralne wymagają gotowania takiej ilości wody, aby zakryła ona całkowicie grzałkę. W czajnikach z taką grzałką gromadzi się zdecydowanie częściej i szybciej kamień. Dlatego producenci odchodzą od grzałek spiralnych i proponują czajniki z grzałką płytową/zakrytą, umieszczoną na dnie czajnika. Zastosowanie takiego komponentu zdecydowanie zmniejsza ilość



MPM MCZ-91M

osadzającego się kamienia oraz pozwala na użycie mniejszej ilości wody potrzebnej do jednorazowego zagotowania.

Moc czajnika

Określa, jak szybko i skutecznie czajnik podgrzeje wodę i ile pobierze energii. Warto pamiętać, że kluczowa jest tu jednostka czasu. Czajnik,



Fot. Gorenje

Dla fanów kolorów czajnik Concept RK324x



Seria Concept RK324x wyróżnia się tym, że jest oferowana w aż sześciu wariantach kolorystycznych: stal nierdzewna (RK3240), biały (RK3241), kremowy (RK3242), czerwony (RK3243), grafitowy (RK3244) i czarny (RK3245). Z łatwością dobierzemy więc model, który będzie pasował do naszej kuchni. Wyprofilowany dzióbek ułatwia nalewanie wody do filiżanek, a przycisk w uchwycie służy do szybkiego otwierania. Szeroki korpus urządzenia zapewnia łatwe czyszczenie, a wymiowany filtr zatrzymuje kamień. Jego pojemność to 1,7 l, a moc wynosi 2200 W.

Fot. Concept (x3)



SIEMENS TW86104P

cać uwagę na masę netto czajnika, czyli samego urządzenia. Uzależniona jest ona także od materiału, z jakiego został wykonany czajnik. Czajniki z tworzywa, szklane i stalowe są lżejsze niż modele ceramiczne.

Regulacja temperatury

Jedną z najbardziej przydatnych funkcji czajników elektrycznych jest możliwość regulacji temperatury. Na panelu czajnika, umieszczonym w ręczce lub podstawie, wystarczy określić wymaganą temperaturę. Producenci oferują regulację od 40 °C (idealne do przygotowania napojów dla dzieci) do temperatury wrzenia, a więc 100 °C. Ponadto dostępne są nawet predefiniowane programy gotowania wody, które pozwalają na automatyczny dobór temperatury do programu wybranego na panelu sterowania. Po jej osiągnięciu urządzenie wyłączy się i może przez określony czas utrzymywać temperaturę na wybranym poziomie. Rozwiązanie to jest zazwyczaj stosowane w czajnikach o nowoczesnym wzornictwie. W modelach retro za to może być umieszczony wskaźnik analogowy, który na skali wskaże obecną temperaturę. Co prawda, taki model nie podtrzyma temperatury, jednak stanowi praktyczne i atrakcyjne wizualnie rozwiązanie. Najbardziej zaawansowane modele czajników mogą mieć możliwość regulacji temperatury nawet ze smartfona.



CONCEPT RK3290 Sinfonia

sowane modele czajników mogą mieć możliwość regulacji temperatury nawet ze smartfona.

Funkcjonalna podstawa

To właśnie w niej znajduje się element grzejny, ale nie tylko. Modele z funkcją regulacji temperatury mają często bardziej rozbudowaną podstawę, w której znajduje się panel sterowania. To jaki ma ona kształt zależy już od wizji samych projektantów. Ważną kwestią dotyczącą czajników z płaskim elementem grzejnym jest to, że mają one obrotową podstawę 360°. Dzbanek mocuje się na cokole znajdującym się pośrodku podstawy. Umożliwia to odstawianie

go w dowolnej pozycji i ułatwia obsługę urządzenia. Często stosowanym rozwiązaniem jest wyposażenie podstawy w miejsce do przechowywania przewodu. Albo wyposaża się urządzenie w system automatycznego zwijania przewodu (wtedy podstawa jest większa gdyż musi zmieścić przewód), albo w specjalne wypustki umożliwiające jego nawinięcie.

Pokrywa czajnika

Po pierwsze przyspiesza gotowanie się wody, po drugie: chroni użytkownika przed wydobywaniem



RAVANSON CB-1701B



GORENJE K17CLBK

się gorącej wody, po trzecie: zapobiega odkładaniu się kurzu wewnątrz urządzenia. Typ pokrywy wpływa na sposób i łatwość obsługi. Generalnie można wyróżnić trzy rodzaje. Pierwszy i najprostszy to ten, który polega na jej mechanicznym podniesieniu. Pokrywa jest otwierana/podnoszona ręcznie przez samego użytkownika. Bardziej popularne i coraz częściej spotykane są modele mające funkcję automatycznego podniesienia. Pokrywa jest automatycznie podnoszona po naciśnięciu przycisku, który najczęściej znajduje się w ręczce urządzenia. Ostatnim typem (rzadko spotykanym) są pokrywy, które się przekręca. W niektórych czajnikach pokrywa jest na stałe zintegrowana z urządzeniem, a wodę nalewa się za pomocą odpowiednio szerokiego dzióbka.

Wskaźnik poziomu wody

Może być on jedno- lub dwustronny. Pokazuje dopuszczalną minimalną i maksymalną ilość wody, którą jednorazowo można zagotować. Standardowo poziom wody był podawany w mililitrach lub litrach. Te-



AMICA KFT5012

który ma dużą moc, ale błyskawicznie zagotuje wodę jest oszczędniejszy od modelu o małej mocy, który będzie gotował wodę długo. Czajniki z grzałką spiralną pobierają od 200 do nawet 2200 W, natomiast czajniki z grzałką zakrytą w podstawie pracują ze zdecydowanie większą mocą – nawet do 3000 W i więcej, są jednak sprawniejsze i efektywniejsze, a więc de facto oszczędniejsze w użyciu. Będąc przy aspektach oszczędności, warto dobierać moc czajnika i jego pojemność do naszych potrzeb. Zbę-

ne stałe gotowanie wody jest nieekonomiczne ani czasowo, ani ekonomicznie.

Masa czajnika netto/brutto

Dla osób starszych lub niepełnosprawnych pewne znaczenie może mieć masa czajnika. Wpływ na nią ma oczywiście ilość nalanej wody, ale warto zwr-



Fot. Adler

Wzornictwo czajnika to bardzo ważny element przy jego wyborze. Urządzenie powinno być estetyczne i pasować do kuchni, a niektóre modele mogą stanowić jej prawdziwą ozdobę.

Funkcjonalny czajnik Zelmer ZCK8023 w dwóch kolorach



Fot. Zelmer (x3)

Dostępny w ofercie marki Zelmer czajnik ZCK8023 został wyposażony w funkcję regulacji temperatury przy pomocy wygodnego panelu umieszczonego na podstawie. Sygnał dźwiękowy informuje użytkownika o zagotowaniu wody lub



uruchomieniu wybranej funkcji. Czajnik wyłącza się automatycznie po zagotowaniu wody lub zdjęciu z podstawy, a o czystość wody dba filtr osadów. Jego pojemność to 1,7 l, a maksymalna moc 2200 W. Dostępny jest w wersji o kolorze stali nierdzewnej oraz czarnej, oznaczonej symbolem ZCK8023B.



ZELMER ZCK7921

Styl retro z czajnikiem Sam Cook PSC-100



Specjalna konstrukcja dna tłumi szum i wygłusza proces gotowania, a czajnik pracuje cicho. W podstawowym wyposażeniu znajdują się dwa wymienne filtry.



Marka Sam Cook oferuje czajnik PSC-100, wyróżniający się stylistyką retro, dostępny w kolorze białym oraz czarnym. Na jego obudowie umieszczono czytelny analogowy wskaźnik temperatury. Jego pojemność to 1,7 l, a moc aż 3000 W. Dzięki temu wrzątek jest gotowy w kilka chwil.

Fot. Sam Cook (x2)

raz producenci wprowadzili dodatkowe oznaczenia, np. liczby filiżanek. Bardzo popularnym rozwiązaniem jest podświetlany wskaźnik, który może mieć jeden kolor lub którego barwa zmienia się w zależności od rosnącej temperatury wody.

Dziobek i filtr

Dziobek służy do rozlewania wody. Musi być on odpowiednio wyprofilowany tak by gwarantował bezpieczne nalewanie gorącej wody. Niektórzy producenci stosują specjalne końcówki zapobiegające roz-



RUSSELL HOBBS Geo Steel 25240-70

lewaniu wody i uniemożliwiającej jej cieknięcie. Filtr znajduje się w dziobku i ma postać siateczki, która ma za zadanie zatrzymać drobne zanieczyszczenia znajdujące się w wodzie, np. drobinki kamienia kotłowego. Wykonany jest z tworzywa sztucznego lub stali nierdzewnej.

Wybrane rozwiązania w czajnikach

Czajniki mogą być wyposażone w szereg funkcji, które znacznie ułatwiają przygotowywanie napojów. Wśród nich warto wymienić:

- **funkcja cichego gotowania** – czyli tzw. tłumik. Jego zadanie polega na zmniejszeniu hałasu wytwarzanego przez gotującą się wodę. Co ważne, głośność urządzenia zwiększa osad przeszkadzający działaniu czajnika. Specjalna powłoka na podstawie czajnika współpracuje z unikalnym pierścieniem rozpraszającym, aby rozbić bąble i ograniczyć hałas do nawet 75 proc.;
- **timer** – to rozwiązanie stosowane w większości urządzeń AGD, w wypadku czajników elektrycznych jest dużą innowacją. Pozwala na takie zaprogramowanie go, by sam uruchamiał się o ustalonej godzinie;
- **lampka kontrolna** – informuje o uruchomieniu urządzenia. Lampka włącza się w momencie rozpoczęcia gotowania wody i wyłącza się po zagotowaniu. Niektórzy producenci wyposażają czajniki we wskaźnik zintegrowany z lampką kontrolną, który określa się również jako podświetlany wskaźnik;

Płaska grzałka i obrotowa podstawa są w czajnikach standardem i umożliwiają znacznie wygodniejszą obsługę.



Fot. Eldom



ELDOM CS9 Cerro

- **sygnał dźwiękowy** – informuje użytkownika o zakończeniu gotowania wody;
- **otwarta rączka** – czyli rączka niepołączona z korpusem. Uchwyt czajnika elektrycznego musi być przede wszystkim dobrze wyprofilowany i nie może się nagrzewać. Dzięki temu użytkownik będzie mógł bez trudu przenosić urządzenie nawet przy maksymalnym poziomie wody, nie bojąc się przypadkowego wyślizgnięcia się go z dłoni;
- **sterowanie dotykowe** – to wygoda i nowoczesne rozwiązanie w jednym. Podświetlane przyciski pozwalają na intuicyjną obsługę urządzenia i ułatwiają jego czyszczenie. Co więcej, dzięki podświetleniu dają również ciekawy efekt wizualny;
- **wyświetlacz** – zazwyczaj występuje w czajnikach, w których dostępna jest funkcja regulacji temperatury. Wyświetlacz pokazuje wtedy m.in. jej poziom;
- **automatycznie wyłączany panel sterowania** – jest jeszcze rzadkością na naszym rynku. Podświetlany panel sterowania wyłącza się automatycznie po upływie np. 5 minut;
- **miejsce na nawinięcie przewodu** – dotyczy głównie modeli z płaską grzałką. Na dnie podsta-

wy umieszczone są specjalne wypustki, pozwalające na nawinięcie i schowanie przewodu;

- **wygodny uchwyt** – zwykły uchwyt, a tyle znaczy. Szczególną rolę odgrywa wśród osób starszych lub chorych, którzy mają problem z podniesieniem urządzenia kiedy jest pełny. Uchwyt nie powinien wyslizgiwać się z rąk, a także powinien być dopasowany do dłoni. Dobrze, aby był zabezpieczony miękkim materiałem;



BOSCH TWK8613P

- **prosty w obsłudze włącznik** – włączanie czajnika powinno być jak najbardziej intuicyjne, nawet po ciemku. Proste włączniki aktywuje się poprzez naciśnięcie w dół wystającego przycisku – w zaawansowanych modelach, podświetla się on na różne kolory;
- **strefy szybkiego gotowania** – wskaźnik umieszczony we wnętrzu czajnika lub na podziałce informującej, ile wody należy zagotować, aby otrzymać 1, 2 lub 3 filiżanki wrzątku.

Czyszczenie czajnika

Należy pamiętać, aby przed czyszczeniem zawsze odłączyć urządzenie od zasilania. Względny bezpieczeństwa są podstawą każdego kontaktu z urządzeniem. Aby zachować blask obudowy, niezależnie od tego, czy czajnik jest wykonany z tworzywa sztucznego, szkła czy stali szlachetnej, najlepiej wykorzystać do tego miękką, wilgotną ściereczkę. Kolistymi ruchami należy wytrzeć zewnętrzną powierzchnię urządzenia, a jeśli zabrudzenia są zbyt silne – można zwilżyć ściereczkę delikatnym detergentem. Producenci zalecają także, aby od czasu do czasu przepłukać samo wnętrze czajnika czystą wodą. Należy jednak uważać na włącznik, aby nie dostała się tam woda. Bardzo istotne jest dokładne umycie uchwytu – tam zabrudzenia są najsilniejsze.

Filtr oraz podstawa

Należy dbać także o takie dodatkowe elementy czajnika, np. filtr siatkowy czy podstawę. Ten pierwszy warto często czyścić, ponieważ m.in. na nim osiada



ELDOM CS7

kamień wytworzony przez grzałkę. Należy chwycić go i delikatnie wyciągnąć z mocowań (o ile jest taka możliwość), uważając, aby ich nie połamać, ani nie rozerwać siateczki. Konserwacja tego elementu polega jedynie na opłukaniu go pod bieżącą wodą i zamontowaniu z powrotem na miejscu, chyba że filtr jest bardzo brudny od kamienia, wtedy można zamoczyć go w detergencie. Warto także zadbać o płytkę podstawy, na której stawiany jest czajnik. W niemal każdym wypadku zaleca się go przetrzeć wilgotną ściereczką i osuszyć.

Odkamienianie czajnika

Aby zapewnić lepsze działanie czajnika, zalecane jest odkamienianie urządzenia średnio co trzy miesiące (jeśli woda jest bardzo twarda, warto to robić raz na miesiąc lub częściej). Sama czynność jest bardzo prosta i nie wymaga od użytkownika zbyt wiele. Wystarczy napełnić czajnik wodą z dodat-

kiem odkamieniacza, zgodnie z instrukcją danego preparatu. Pamiętajmy, aby stosować sprawdzone, dobre środki renomowanych marek. Nie powinno się włączać urządzenia, aby podgrzać roztwór, ponieważ może wytworzyć się piana, która może wy dostać się nagle z urządzenia. Bezpieczniej więc najpierw nagrząć wodę i zostawić specyfik na kilka godzin (lub kilka minut w zależności od jego rodzaju), po czym przepłukać czajnik czystą wodą. W razie konieczności można zagotować czystą wodę i wylać ją, ewentualnie powtarzać tę czynność



ZELMER ZCK7924

aż do usunięcia z wnętrza zapachu odkamieniania. Oprócz specjalnych preparatów można skorzystać z domowych sposobów, m.in. używając octu lub sody. Ale zaznaczamy, iż jest to metoda doraźna i wiąże się z nieprzyjemnym zapachem, który trudno usunąć z wnętrza czajnika.

Regulacja temperatury wody w czajniku Sharp SA-BK2002I



Czajnik elektryczny Sharp SA-BK2002I ma moc 2400 W, co pozwala na błyskawiczne zagotowanie żądanej ilości wody. Pojemność wynosząca 1,7 l powinna spełnić oczekiwania większości konsumentów. Dużymi zaletami są wyświetlacz LCD i programator. Dzięki nim można regulować temperaturę, a także zaprogramować ulubioną do szybkiego wyboru, co pozwala przygotować różne rodzaje herbaty. Czajnik może także utrzymywać wybraną temperaturę przez 30 min dzięki funkcji Keep Warm. W sprzedaży dostępne są

także toster SA-CT2002I i ekspres SA-BC2002I, które wspólnie z czajnikiem tworzą atrakcyjną serię śniadaniową. Urządzenia są również oferowane w wersji kolorystycznej dark inox.

Fot. Sharp (x2)

NOWOŚCI

JURA. Ekspres automatyczny E8 (EB)

Stylowy model w nowej odsłonie

Odświeżona wersja popularnego ekspresu automatycznego JURA E8 zapewnia klientom jeszcze lepszy smak kawy, komfortową obsługę oraz atrakcyjne wzornictwo.



JURA E8 (EB) została wyposażona w profesjonalny młynek Aroma, który zapewnia idealny efekt mielenia i pozwala na uwolnienie w pełni aromatu kawy przez cały okres eksploatacji. Proces impulsowego parzenia kawy (Pulse Extraction Process – P.E.P.) jest wykorzystywany do uzyskania maksimum aromatu w wypadku bardzo małych specjalów kawowych, takich jak kawa espresso i kawa ristretto. Woda jest przetłaczana przez kawę mieloną w krótkich impulsach, co optymalizuje czas ekstrakcji. Innowacyjny model E8 może przyrządzić 17 różnych specjalów – od aromatycznego espresso po modne cortado. Także długo parzone, łagodne specjalny, jak kawa barista i lungo barista, osiągają najlepszą jakość znaną bywalcom kawiarni. Nowy system przepływu przygotowuje je zgodnie z najlepszą tradycją baristów. Dla tych, którzy wolą intensywniej-



sze smaki, cappuccino, flat white i latte macchiato, kawę można doprawić za pomocą dodatkowej funkcji Extra Shot.

Kolorowy, 2,8-calowy wyświetlacz, sześć przycisków i zupełnie nowa koncepcja obsługi ze sztuczną inteligencją pozwalają na łatwe użytkowanie. „Inteligentny” algorytm rozpoznaje indywidualne preferencje i zawsze wyświetla na ekranie startowym dwa lub cztery specjalny preferowane przez użytkownika. Ustawienia produktów i ich umiejscowienie na ekranie mogą być dowolnie dostosowywane, a nazwy produktów mogą być wyświetlane lub ukrywane. Wszystkie istotne informacje dotyczące automatycznego ekspresu do kawy, jak również instrukcje wymaganej konserwacji, są wyraźnie widoczne na wyświetlaczu.

Przemysłane czyszczenie systemu mlecznego odbywa się automatycznie za naciśnięciem jednego przycisku i jest wykonywane w mgnieniu oka. Również taca ociekowa zapewnia idealną ergonomię. Jej konstrukcja zapobiega rozlewaniu się wody i można ją łatwo wyjąć jedną ręką. JURA E8 jest dostępna w kolorach Piano White, Dark Inox i Moonlight Silver.



„Świeżo mielona, nie z kapsułki.”

Roger Federer

Roger Federer
Największy mistrz tenisa w historii



Tylko temu, kto stale się rozwija, udaje się pozostać na szczycie. Dotyczy to tak samo mistrza tenisa Rogera Federera, jak lidera innowacji – firmy JURA. Dlatego niezwykle udany ekspres E8 został zaprojektowany całkowicie od nowa i wyniesiony na nowy poziom dzięki technologiom klasy Premium. Profesjonalny młynek Aroma sprawia, że trafiająca do filiżanki kawa jest o 12,2% bardziej aromatyczna. Funkcja One-Touch Lungo przygotowuje lekkie, przedłużone specjalny. Zaś funkcja Extra Shot zapewnia naturalny zastrzyk energii. E8 perfekcyjnie wyczarowuje w filiżance modne napoje, takie jak flat white czy cappuccino, a następnie błyskawicznie przeprowadza w pełni automatyczne czyszczenie systemu mlecznego. Pozwól się oczarować najlepszemu E8 w historii. JURA – If you love coffee.

jura.com

HOME
OFFICE
READY



Do koktajli i nie tylko – blendery kielichowe

Rosnące zainteresowanie zdrową dietą pozytywnie wpłynęło na popularność blenderów kielichowych, zwłaszcza tych z wyższej półki, które sprawdzają się w wielu bardziej wymagających pracach.

Konsumenci mają obecnie coraz większe oczekiwania. Dlatego blender kielichowy musi radzić sobie nie tylko z przyrządzaniem koktajli, ale i humusu, masła orzechowego, a nawet mąki. To właśnie takie prace będą stanowić dla urządzenia największe wyzwanie, a do osiągnięcia odpowiedniej skuteczności niezbędne będą wydajny silnik, duża szybkość obrotowa oraz ostre noże.

Jak działa blender kielichowy?

W budowie blendera kielichowego możemy wymienić trzy główne elementy. Są to podstawa z panelem sterowania i silnikiem, napędzająca kielich z ostrzami, oraz pokrywa. Ta ostatnia jest wyposażona w zatykany otwór, przez który w trakcie pracy urządzenia możemy dorzucać składniki. Ostrza obracają się z dużą prędkością, co pozwala na skuteczne rozdrabnianie nawet twardych warzyw, lodu i innych składników. Pewnymi odmianami blenderów kielichowych są także modele próżniowe oraz tzw. smoothie maker, zwane także blenderami osobistymi. W blenderze osobistym funkcję kielicha przejmuje niewielka dołączona do zestawu butelka, a blender próżniowy jest wyposażony w kielich z funkcją odsysania powietrza i blendowania próżniowego. Więcej informacji o nich pojawi się w kolejnych artykułach.

Ważne parametry

Podstawowym parametrem blendera, na który zwrócimy uwagę, wybierając sprzęt, jest, oczywiście, jego moc. Faktycznie, jest ważną cechą, ale nie najważniejszą. Powinna być podawana w watach i w blenderach kielichowych wynosi zazwyczaj od ok. 250 W, w wypadku najsłabszych modeli, do nawet 2000 W. Moc należy dobierać do zastosowań, w jakich wykorzystywany będzie sprzęt. Faktycznie, np. z miksowaniem owoców poradzą sobie nawet urządzenia z podstawowego segmentu o mocy ok. 400 W. Jeśli jednak jest nam potrzebny np. blender do masła orzechowego albo mąki, warto wybrać model wysokoobrotowy, a co za tym idzie, i o większej mocy, ponad 1000 W. Prędkość obrotowa noży to kolejny z istotnych parametrów. Oczywiście, urządzenie najczęściej jest wyposażone w możliwość jej regulacji. W końcu nie każde zasto-

sowanie będzie wymagało największej wartości. Modele podstawowe oferują wydajność na poziomie ok. 20 tys. obr./min. Taka prędkość sprawdzi się np. przy kruszeniu lodu czy przygotowywaniu koktajli. Jeśli jednak mamy większe wymagania i potrzebny jest nam blender do mielenia orzechów lub przygotowania mąki, to warto sięgnąć po model wysokoobrotowy, oferujący ponad 30 tys. obr./min. Modele o największej wydajności osiągają prędkość nawet 45 tys. obr./min. Duża prędkość obrotowa pozwala także uzyskać koktajle o bardzo jednolitej konsystencji lub aksamitne kremy i sosy.

Kolejnym z istotnych parametrów jest pojemność kielicha. Jest on wyposażony w czytelną miarę, na której możemy sprawdzić ilość składników. Pojemność powinniśmy dobrać do naszych wymagań i zastosowań. Modele kompaktowe mają kielich o objętości niewiele przekraczającej 1 l. Standardem w większości urządzeń jest ok. 1,7 – 2 l pojemności użytkowej. To wystarczy, np. żeby przygotować

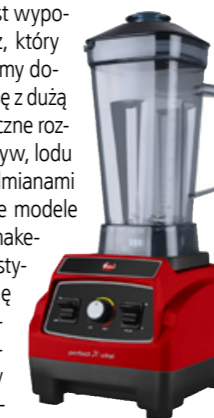
zupę krem dla 4 osobowej rodziny. Warto także pamiętać o masie i wymiarach. Sprzęt o większej mocy będzie zauważalnie cięższy i większy ze względu na zastosowanie wydajniejszych elementów. Choć duża moc w wielu zadaniach może się przydać, to właśnie dlatego nie należy też z nią przesadzać, żeby użytkowanie urządzenia było wygodne.

Materiał dzbanka

Wybierając blender kielichowy do koktajli czy zupy, powinniśmy także zwrócić uwagę na materiał, z jakiego wykonano dzbanek. W modelach z niższej półki cenowej zazwyczaj jest stosowane standardowe tworzywo sztuczne. Z pewnością



AMICA BTM3011



ELDOM BK500C perfect vital



CONCEPT Cook Multi Blender SM1000



BOSCH VitaMaxx MMBV625M

Wydajne blendowanie z Bosch VitaBoost



Model VitaBoost MMBH6P6B to jeden z najbardziej zaawansowanych blenderów w ofercie marki Bosch. Jego kielich został wykonany z wytrzymałego tritanu, a silnik o mocy 1600 W i prędkość 45 tys. obrotów na

Fot. Bosch (x2)

minutę poradzą sobie z każdym rodzajem owoców i warzyw. Dzięki łatwym w obsłudze programom automatycznym bez problemu przygotujemy lody, smoothie, zupę i inne specjały. W zestawie znajduje się książka, która zawiera porady o zdrowym odżywianiu oraz kilkadziesiąt przepisów na delikatne smoothie, pyszne koktajle, sorbety i odżywcze zupy. Użytkownicy mogą także skorzystać z aplikacji na smartfony.

jego zaletą jest niewielka masa. Jeśli jednak materiał jest słabej jakości, może np. matowieć oraz mogą pojawić się na nim rysy. Jeśli mamy zamiar przygotowywać zupy, istotna będzie także odporność na wysokie temperatury. Dlatego w blenderach lepszej jakości stosowane są kielichy ze szkła hartowanego lub tritanu. Szkło hartowane wykazuje dużą odporność na temperaturę, zarysowania i zużycie, jednak jest cięższe niż tworzywo. Tritan jest trwałym tworzywem sztucznym, wolnym od szkodliwego związku, jakim jest BPA. Wykazuje bardzo dużą odporność na zarysowania, stłuczenia oraz wysokie temperatury. Jest przy tym relatywnie lekki. W zależności



MESKO MS 4080

ści od upodobań polecamy wybierać blendery z dzbankiem wykonanym z tritanu lub szkła hartowanego.

Ostrza w blenderze

Jest to jeden z najważniejszych elementów blendera, w końcu odpowiada za prawidłowe siekanie produktów. Najczęściej nóż wykonany jest ze stali nierdzewnej, która cechuje się dużą odpornością na zużycie i składa się z przynajmniej czterech ostrzy. Taka konfiguracja pozwala na skuteczne miksowanie miękkich warzyw i owoców. Po raz kolejny większe wymagania postawiają twarde warzywa i owoce oraz orzechy.

Dlatego w blenderach wysokoobrotowych bardzo często stosuje się system noży składający się z sześciu lub nawet ośmiu ostrzy, zapewniających skuteczne cięcie także twardych składników. Warto wybrać blender, który ma możliwość wygodnego demontażu ostrza. W razie uszkodzenia noża nie jest konieczna wymiana całego kielicha, a mycie ostrzy jest wygodniejsze.

Stwierzenie w blenderach

Panel sterujący blendera jest umieszczony na podstawie, a jego wygląd zależy od zaawansowania

Przygotowywanie zdrowych koktajli to tylko jedna z wielu funkcji blendera kielichowego.

Fot. Elidom



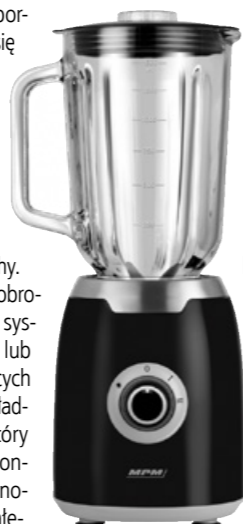
BOSCH SilentMixx Pro MMB66G7M

modelu. W najprostszych urządzeniach znajdziemy jedynie przełączniki lub pokrętło, które pozwala wybrać między dwiema prędkościami pracy oraz trybem pulsacyjnym. Bardziej zaawansowane modele wyposażone są w funkcję płynnej regulacji prędkości obrotowej, dzięki czemu z łatwością dopasujemy ją do przetwarzanych produktów. Do tego mogą mieć przyciski, które pozwalają na bezpośrednie uruchomienie najczęściej używanych programów, np. kruszenia lodu, czy przygotowywanie smoothie. W najbardziej zaawansowanych blenderach znajdziemy programy automatyczne. Dzięki nim wystarczy włożyć składniki do kielicha oraz uruchomić

wybór tryb. Programy automatyczne pozwalają przygotować shake'ie, lody, zupy, sosy i inne potrawy oraz koktajle. W trakcie pracy sprzęt samodzielnie dobiera właściwą prędkość obrotową i zatrzymuje się np. po to, aby odczekać, aż składniki zgromadzone na ściankach kielicha opadną na dno. Oprócz tego blender często jest wyposażony w program do czyszczenia.

Wyposażenie blendera

W zestawie z blenderem kielichowym możemy znaleźć dodatkowe akcesoria. Jako że główną funkcją urządzenia jest miksowanie produktów, to ich lista nie jest długa. W ofercie producentów mogą być dostępne np. dodatkowe butelki, służące do bezpośredniego miksowania koktajli i smoothie, które można zabrać ze sobą, np. do pracy. Jak wspomnieliśmy, pokrywa blendera jest wyposażona w otwór, przez który można dodawać składniki, a zatyczka do niego może być jednocześnie funkcjonalną miarką, która ułatwi odpowiednio wydzielenie składników. Dla ułatwienia bezpiecznego miksowania w zestawie może znajdować się także popychacz. Z kolei jeśli blender



MPM MBL-31

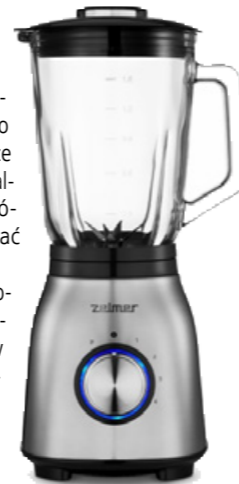


RAVANSON BL-7050



Fot. Zelmer

ma być wykorzystywany także np. jako młynek, np. do ziół i orzechów, to przydatny będzie mini-rozdrabniacz. Dodatkowo blender kielichowy może być wyposażony w specjalny filtr do smoothie, który pomoże wyeliminować z niego np. pestki. Nowoczesne blendery mogą także przygotować zupę. Urządzenie najpierw gotuje składniki oraz wywar, a następnie je rozdrabnia. Dzięki temu wystarczy nawet pół godziny, aby otrzymać krem o gładkiej konsystencji.



ZELMER ZSB4800

Bezpieczeństwo i komfort użytkownika

Pod względem konstrukcyjnym blendery kielichowe są bezpiecznymi urządzeniami. Ewentualne zagrożenia mogą wynikać raczej z niewłaściwego użytkowania. Większość dostępnych na rynku produktów jest wyposażona w stopki antypoślizgowe, które nawet podczas pracy na wysokich obrotach zapewniają stabilną pozycję. Przydatna jest także blokada zabezpieczająca sprzęt przed uruchomieniem, jeśli nie został on prawidłowo złożony.



GORENJE B800RL



SAM COOK PSC-40

Ze względu na pracę z dużą szybkością, blendery nie są najcichszym sprzętem AGD w kuchni. Jeśli jednak aspekt hałasu jest dla nas istotny, to warto wybrać sprzęt z serii, która jest wyposażona w specjalne wy tłumienie. Znacznie ograniczy ono poziom emitowanego hałasu. Czyszczenie blenderów jest relatywnie łatwe. Niektóre modele wyposażone są w specjalne programy myjące kielich. Niektóre części można też myć w zmywarce, ale tylko pod warunkiem, że zezwala na to instrukcja obsługi.

Kruszy lód i nie tylko – Amica BTM5012



Blender kielichowy marki Amica – BTM5012 wyróżnia się trwałą konstrukcją i dużą wydajnością. Silnik ma moc 800 W, a przy pomocy pokrętła możemy płynnie regulować prędkość obrotową. Kielich HotSafe+ został wykonany ze specjalnego szkła i jest odporny na wysokie tem-

peratury, więc możemy w nim miksować nawet gorące zupy. Blender poradzi sobie z kruszeniem lodu czy przygotowaniem smoothie. Został też wyposażony w funkcję pracy pulsacyjnej. Aksamiitną konsystencję koktajli zapewnia system 6 noży Ultra6, wykonanych ze stali nierdzewnej.

Fot. Amica (x3)

ELDOM. Robot planetarny z blenderem WRK2500 muti

Do ciast, koktajli i nie tylko

Funkcyjny robot planetarny sprawdzi się nie tylko przy przygotowywaniu wypieków, ale również smacznych koktajli dzięki blenderowi kielichowemu, znajdującemu się w zestawie.



Robot planetarny Eldom WRK2500 muti ma wytrzymały silnik o mocy 600 W. W zestawie znajdują się wymienne końcówki, które pozwalają na wyrabianie, mieszanie ciasta oraz ubijanie piany. Misa robota została wykonana ze stali szlachetnej, a jej pojemność to

5 l. Dzięki przezroczystej pokrywie możemy dokładnie obserwować, jak wyrabiane jest ciasto. Chroni ona także otoczenie przed zabrudzeniem. Oprócz tego w zestawie znajduje się blender kielichowy o pojemności 1,25 l. Wytrzymały czteroramienny nóż cechuje się du-



żą trwałością i radzi sobie z przygotowywaniem smoothie, koktajli, a nawet kruszeniem lodu. Dzięki pokrywie z otworem możemy dodawać składniki do dzbanka w trakcie jego pracy, a zatyczka służy jednocześnie za miarkę. Robot planetarny Eldom WRK 2500 muti został wyposażony w ośmiobiegową regulację prędkości pracy oraz tryb pulsacyjny. Urządzenie wyróżnia się eleganckim wzornictwem i prezentuje się w kuchni bardzo stylowo. To dobry wybór dla osób poszukujących wielofunkcyjnych urządzeń, które zajmują niewiele miejsca w kuchni.

SAM COOK. Termorobot PSC-11

Wyposażony w łączność Wi-Fi

Dostępny w ofercie marki Sam Cook termorobot został wyposażony w łączność Wi-Fi oraz szereg funkcji, które sprawiają, że znacznie szybciej i wygodniej przygotowujemy wyjątkowe potrawy, którymi zaskoczmy rodzinę i znajomych.



Urządzenie nie zajmuje dużo miejsca i ma osiem automatycznych programów, jak ugniatanie, szatkowanie, gotowanie, gotowanie na parze, sous-vide, siekanie, ważenie czy program turbo. Dzięki nim z łatwością przygotowujemy nawet najbardziej skomplikowane potrawy. W trybie ustawień własnych samodzielnie ustawimy temperaturę, czas pracy i szybkość obrotów, co daje możliwość eksperymentowania oraz kreowania własnych przepisów. Duży zakres regula-

cji temperatury (37–120 °C) oraz ustawień czasu pracy, nawet do 90 minut, pozwala zarówno na przygotowanie dań techniką sous-vide, czyli powolnego gotowania w niskiej temperaturze, jak i na podsmażanie. Odpowiednie ustawienia wybierzemy za pomocą intuicyjnego interfejsu i ekranu dotykowego o przekątnej 7 cali. W elektronicznej książce kucharskiej znajdziemy na start ponad 150 specjalnie przygotowanych przepisów na pyszne dania. Aktualizacja bazy danych,



w tym książki kucharskiej, możliwa jest dzięki modułowi Wi-Fi. Dla tradycjonalistów dołączono książkę kucharską w wersji drukowanej. Urządzenie charakteryzuje się bardzo dobrą jakością. Dzbanek termorobota został wykonany ze stali nierdzewnej, a jego pojemność użytkowa to 3 l. Wbudowana waga umożliwia wygodne i precyzyjne odmierzenie składników. Sprzątanie po gotowaniu ułatwia możliwość mycia akcesoriów w zmywarce.

Jedz zdrowo, przechowuj mądrze #LikeABosch

Systemy próżniowe ErgoMixx i VitaMaxx marki Bosch pomagają zachować świeżość produktów spożywczych nawet dwukrotnie dłużej.* To perfekcyjne urządzenia pomagające mądrze gospodarować żywnością ograniczając jej marnowanie. To także nowe możliwości kulinarne takie, jak gotowanie sous vide czy szybsze marynowanie.

Dowiedz się więcej na www.bosch-home.pl/systemy-prozniowe



*W porównaniu z przechowywaniem tradycyjnym. Pojemniki próżniowe dostępne w zestawie lub oddzielnie w zależności od modelu urządzenia. Testy wykonane przez niezależne laboratorium, wrzesień 2018.

Kuchnia restauracyjna w domowym zaciszu

Marka TechniSat powiększa swoją ofertę urządzeń AGD. Producent skupia się na innowacyjnych i niszowych produktach, których jednak nie powinno zabraknąć w domu czy kuchni. Grill teppanyaki M1500 jest tego idealnym przykładem.



Mobilny grill stołowy „Made in Germany” z precyzyjną regulacją temperatury pozwala na beztłuszczowe i zdrowe smażenie ryb, mięsa, warzyw, ryżu, ziemniaków i wielu innych. Jest wykonany ze stali nierdzewnej i idealnie sprawdzi się w kuchni, jadalni, na balkonie czy w ogrodzie. Dotychczas teppanyaki było kojarzone z profesjonalną kuchnią restauracyjną, jednak model M1500 marki TechniSat pozwala na doświadczenie jej w domowym zaciszu. Urządzenie doskonale sprawdzi się przy specjalnych okazjach i na przyjęciach, można korzystać z niego samo-

dzielnie, jak i zachęca do wspólnego gotowania. Po umieszczeniu teppanyaki na środku stołu grill ze stali nierdzewnej działa jak duża, doskonale regulowana gorąca powierzchnia, na której każdy może samodzielnie przygotowywać jedzenie. Wysoki stopień czysto-

ści stali nierdzewnej sprawia, że materiał jest odporny na korozję, temperaturę, trwały, higieniczny i łatwo przewodzi ciepło. W celu zoptymalizowania dystrybucji ciepła zastosowano stal warstwową o grubości 10 mm. Wyciekające soki i nadmiar oleju zbierane są w kanale wielofunkcyjnym.

Za pomocą precyzyjnego, bezstopniowego pokrętki temperatury możemy łatwo ją regulować aż do 250 °C. Wymiary powierzchni do grillowania to 410 × 204 mm, co jest idealne dla nawet 4 osób. Moc grzałki wynosi 1500 W, a masa to 13,5 kg. Dzięki wygodnym uchwytem przenoszenie grilla jest bardzo łatwe. Grill teppanyaki M1500 produkuje firma Formitable, która podobnie jak TechniSat należy do Technirope Holding. Oprócz dobrej jakości mebli Formitable produkuje również najwyższej klasy sprzęt kuchenny. Urządzenia kuchenne, takie jak M1500, są wytwarzane w Vulkaneifel w Niemczech z największą starannością i precyzją. Każdy grill przed dostawą jest dokładnie sprawdzany, aby użytkownik mógł cieszyć się produktem przez długi czas.



Profesjonalny grill teppenyaki w Twoim domu.



Teppanyaki M1500

formitable

Mobilny grill stołowy z precyzyjną regulacją temperatury do beztłuszczowego i zdrowego smażenia ryb, mięsa, warzyw, ryżu, ziemniaków i wielu innych. Wykonany ze stali nierdzewnej.

W kuchni, w jadalni, na balkonie, czy w ogrodzie. Na co dzień i od święta. M1500 zainspiruje każdego, dla kogo gotowanie jest pasją. Ten grill jest oszalamiający wizualnie i funkcjonalnie. Doceniają go również profesjonalni kucharze.

Dotychczas teppanyaki było zarezerwowane dla profesjonalistów i używane głównie w eleganckich restauracjach. Teraz M1500 zapewnia pełną gamę opcji i wszystkie zalety bardzo gorącej powierzchni grillowej ze stali nierdzewnej w Twoim domu. Przygotuj kulinarne show dla przyjaciół i rodziny.





Kuchenny pomocnik – kraljalnica do żywności



Fot. Gorenje

Swojskie wyroby przeżywają obecnie prawdziwy renesans, a przyczyniła się do tego także pandemia. Coraz częściej wypiekamy domowy chleb, a wędliny są świetną alternatywą dla produktów sklepowych. W takim wypadku warto wyposażyć się w kraljalnicę do żywności, która ułatwi serwowanie własnych wyrobów.



Fot. Camry

Kraljalnica powinna być zawsze utrzymana w czystości, a jej nóż musi być ostry, abyśmy otrzymali równe plastry.

To urządzenie o stosunkowo prostej budowie. Wyposażone jest w silnik elektryczny, który napędza tarczę tnącą. Zaletą kraljalnicy jest, oczywiście, możliwość przygotowania równych plasterów czy kromek z dużą precyzją, nieosiągalną dla tradycyjnego noża. To pozwala na podawanie dań w bardziej estetycznej formie, a ta przecież ma znaczenie. W końcu „jemy” wszystkimi zmysłami, także wzrokiem.

Jaką kraljalnicę wybrać?

Podobnie jak z innym sprzętem AGD, tak i wybierając kraljalnicę, powinniśmy zwrócić uwagę na kilka ważnych parametrów. Jednym z nich jest, oczywiście, moc silnika elektrycznego. Wbrew pozorom nie musi być duża i już ok. 150 W jest wystarczające do zastosowań domowych. Na rynku znajdziemy, co prawda, modele o mocy np. 200 W, w praktyce jednak nawet mniejsza moc będzie wystarczająca, o ile nóż kraljalnicy jest ostry. Kolejnym z istotnych parametrów jest zakres regulacji krojenia. Większość urządzeń jest wyposażona w płynną regulację przy pomocy specjalnego pokrętki. Z łatwością



ELDOM KR350 Sliss

dopasujemy grubość kromki czy plasterów do własnych upodobań. Typowa wartość to grubość od 0 do 15 mm, co będzie wystarczające dla większości użytkowników, choć na rynku znajdziemy także sprzęt oferujący większe możliwości, np. plastry o grubości aż do 23 mm. Może to być przydatne przy krojeniu grubszych kawałków, np. mięsa na steki. Jeśli chcemy za każdym razem uzyskiwać



CAMRY CR 4702

równe plastry, dobrze wyposażyć się w kraljalnicę z dużym zakresem regulacji grubości krojenia. Ważnym parametrem jest średnica ostrza. Typową wartością jest 170 mm, odpowiednia do większości zastosowań, jeśli jednak mamy duże wymagania i np. zdarza nam się ciąć duże kawałki mięsa, to dostępne są modele z tarczami o większej średnicy, np. 190 mm. Znaczenie mają także parametry użytkowe. Większość urządzeń elektrycznych jest obecnie wyposażonych w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Kupując sprzęt, powinniśmy zwrócić uwagę na jego cykl pracy, jak długo może pracować nieprzerwanie, mogą to być np. 3 min, a także jak długo powinna trwać przerwa w użytkowaniu,



ZELMER ZFS0916S

np. 10 min. To, jaką kraljalnicę wybrać pod tym względem, zależy od intensywności użytkowania. Jeśli wartości te nie odpowiadają naszym wymaganiom, należy poszukać wydajniejszego urządzenia. Domowe kraljalnice to nie urządzenia profesjonalne, więc nie są przystosowane do pracy ciągłej.

Kompaktowa kraljalnica Zelmer ZFS0916

Dostępna w ofercie Zelmera kraljalnica ZFS0916 wyróżnia się kompaktowymi rozmiarami i efektywnością pracy. Urządzenie można więc złożyć na czas przechowywania – nie zajmuje dużo miejsca. Obudowę wykonano z trwałego tworzywa sztucznego. Silnik ma moc 150 W, a rozmiar ostrza to 170 mm,



Budowa kraljalnicy

Każda kraljalnica składa się z kilku podstawowych elementów, są to oczywiście ostrze, taca podawcza, taca odbiorcza, prowadnica, podstawa i dociskacz. Umieszczona na tacy podawczej żywność jest cięta na plastry przez obracające się z dużą szybkością ostrze. Do jej przytrzymywania służy popychacz. Zapewnia on przede wszystkim bezpieczeństwo i brak bezpośredniego kontaktu z obracającymi się ostrymi elementami.



MPM MKR-03

Kraljalnica może być wykonana ze stali nierdzewnej lub tworzywa sztucznego. Urządzenia ze stali są przede wszystkim bardzo trwałe i odporne na eksploatację. Wyróżniają się także surową stylistyką, która pasuje do nowoczesnych kuchni. Jednak jeśli na naszym blacie kraljalnica ma gościć dosyć często, warto zwrócić uwagę na modele z obudową z tworzywa sztucznego. Dobrej jakości materiały również są wytrzymałe. Urządzenie takie jest również lżejsze. Jednak największą zaletą jest z pewnością różnorodność stylistyczna. Urządzenia z tworzywa są dostępne w różnych wersjach kolorystycznych i odmiennych kształtach, dzięki czemu pod względem wzorniczym jest je łatwiej dopasować do otoczenia kuchennego.

Funkcje i rozwiązania

Tarcza tnąca kraljalnicy wykonana jest najczęściej ze stali szlachetnej. Powinna być stabilnie zamontowana i jednocześnie łatwo dostępna dla użytkownika. Zazwyczaj jest mocowana przy pomocy pokrętki, a jego obsługa często jest beznarzędziowa lub



GORENJE R506E

grubość krojenia można płynnie regulować w zakresie od 0 do 15 mm. Dzięki funkcji ochrony przed przypadkowym uruchomieniem, blokadzie ostrza i antypoślizgowym stopom użytkowanie kraljalnicy jest w pełni bezpieczne.



Fot. Eldom

Przy pomocy wygodnego pokrętki można łatwo ustawić grubość krojonych plasterów.

można je odkręcić przy pomocy np. monety. Dla prawidłowej pracy kraljalnicy ważna jest ostrość noża. Dobrej jakości noże do kraljalnic mogą być ostrożne, co powinno być opisane w instrukcji obsługi.



W wypadku dużego zużycia nóż należy po prostu wymienić na nowy, przeznaczony do konkretnego modelu kraljalnicy. W zestawie mogą znajdować się dwie tarcze o różnym typie ostrzy – zębata lepiej radzi sobie z pieczywem, a gładka z serem, wędlinami i warzywami. Niektóre kraljalnice wyposażone są w dwa tryby działania – pierwszy i drugi bieg. Różnią się one szybkością obrotową ostrza tnącego. Dzięki temu można ją dopasować do ciętej żywności.

Fot. Zelmer (x2)

KRAJALNICE

Duża wydajność w krawalnicy Eldom KR400 snip



znaczną do krojenia pieczywa, a tarcza bez ząbków do serów i wędlin. Wygodnym pokrętkiem ustalimy grubość plasterów w zakresie od 0 do 15 mm. Urządzenie jest wygodne i bezpieczne w użyciu, a stabilną pozycję zapewniają przysawki. Konstrukcja została wykonana w większości z metalu, co zapewnia dużą odporność.



Jeśli potrzebujemy dużej wydajności w kuchni, dobrym wyborem będzie krawalnica Eldom KR400 snip. Jej moc to 150 W, a w zestawie znajdziemy dwie tarcze tnące o średnicy 190 mm. Ta z falistym ostrzem jest prze-

Fot. Eldom (x2)

Zabezpieczenia i komfort użytkownika

Do najważniejszych aspektów korzystania z każdej krawalnicy należą, oczywiście, bezpieczeństwo użytkownika. Obracająca się tarcza tnąca jest niebezpieczna, dlatego podczas korzystania ze sprzętu należy zachować ostrożność, w tym celu stosuje się właśnie dołączony do zestawu popychacz. Ważne, żeby dany model miał zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem i wysunięciem wózka. Atutem są nożyki zapobiegające ślizganiu po blacie, co w wypadku takiego urządzenia jest niezwykle istotne ze względu na bezpieczeństwo użytkownika. Niektóre modele zamiast nożyki wyposażone są w przysawki, które bardzo dobrze przylegają szczególnie do blatów, np. z kamienia, i zapewniają jeszcze stabilniejszą pozycję. Urządzenie powinno być użytkowane jedynie na płaskiej powierzchni. Po zakończeniu pracy pokrętko regulacji grubości powinno być ustawione w pozycji 0 mm, która chroni przed przypadkowym dotknięciem ostrza. Producenci nie zapominają również o łatwym przechowywaniu. Niektóre krawalnice można złożyć, zajmują wtedy mniej miejsca i mieszczą się np. w większej szufladzie. Modele takie sprawdzają się zwłaszcza w niewielkich kuch-

niach, gdzie każda ilość przestrzeni na kuchennym blacie jest na wagę złota.

Czyszczenie i konserwacja

Utrzymanie higieny jest niezwykle ważne w każdym sprzęcie domowym mającym kontakt z żywnością, dotyczy to także krawalnic. Do czyszczenia warto przystąpić od razu



ELDOM KR100 snis

po użyciu sprzętu, gdyż świeże zabrudzenia można łatwiej usunąć. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie konieczne należy odłączyć od sieci elektrycznej. Dokładny sposób czyszczenia opisuje instrukcja obsługi dołączona do zestawu. Najczęściej korpus urządzenia czyszcimy wilgotną ściereczką. Nóż można zdemontować i wraz z popychaczem umyć go w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, z zachowaniem ostrożności. Oczywiście, po umyciu wszystkie elementy należy wytrzeć do sucha, pozostała woda byłaby bowiem idealnym środowiskiem do

Krawalnicę po złożeniu można łatwo przechowywać, np. w szufladzie.



Fot. Eldom



CONCEPT KP3531

rozwoju bakterii oraz mogłaby powodować korozję. Elementy krawalnicy można myć w zmywarce tylko pod warunkiem, że producent dopuszcza taką możliwość. Informacja o tym znajduje się w instrukcji obsługi.

Co i jak kroić?

Krawalnice przeznaczone są do krojenia wszelkiego rodzaju żywności. Kojarzymy przede wszystkim z cięciem na plastry serów, wędlin oraz pieczywa. Znakomicie sprawdzą się także w cięciu owoców i warzyw, np. ziemniaków lub marchewek na domowe chipsy. Nie powinno się kroić produktów głęboko mrożonych czy mięsa z kością. Są one za twarde i grozi to uszkodzeniem noża lub urządzenia. Nie powinno się także ciąć ciepłych pokarmów, np. zbyt świeżego chleba lub pieczeni. Przed pokrojeniem powinny one ostygnąć. Jeśli zależy nam na uzyskaniu bardzo cienkich plasterów mięsa, warto je schłodzić przed cięciem. Krojąc mięso na cienkie plastry steku czy rybę i inne produkty o nierównej fakturze, wyjątkowo powinniśmy je częściowo zmrozić, umieszczając je w zamrażarce na 2-4 godziny przed krojeniem. Tak przygotowane produkty będą wyglądać apetycznie i świetnie prezentować się na stole.

Krawalnica do zabudowy

Jeśli nie mamy miejsca na krawalnicę na kuchennym blacie, a jednocześnie korzystamy z niej bardzo często, ciekawym rozwiązaniem może być sprzęt do zabudowy. Taka składana krawalnica jest przeznaczona do montażu w szufladzie, której front możemy dobrać do posiadanych modeli kuchennych. Po otwarciu szuflady, rozłożeniu i ustawieniu wybranej grubości cięcia sprzęt jest gotowy do pracy. Tego typu krawalnice dostępne są w wersji dla osób praworęcznych (rozklada się na prawą stronę) lub leworęcznych (rozklada się na lewą stronę).



MPM MKR-02M

camry

Premium

CZAJNIK METALOWY

CR 1292

1.5l pojemności

Obudowa ze stali szlachetnej

Obrotowa podstawa

360°

Retro design



TOSTER 2 KROMKI

CR 3217



Ruszt do podgrzewania bułeczek

Tacka na okruchy

Funkcja podgrzewania



Funkcja rozmrażania



6 stopni mocy piekarnia



Wyraź swój styl z marką

Breville[®]

www.breville-polska.pl



Czajnik elektryczny o pojemności 1,7 l.

Skompletuj własną kolekcję Breville Mostra.
W serii z tosterem.

