

INFOPRODUKT

AGD
MAŁE

SPRZĘT KUCHENNY

Numer 4/2021 kwiecień

ISSN: 2719-7492

Cena: 2,99 (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**



Temat numeru!

Grille elektryczne

Blendery próżniowe

Dzbanki filtrujące



Amica doda
koloru szkolnym
stołówkom

Bosch i Siemens
– loteria
HomeConnect 2021

JURA Z10 - pierwszy
na świecie ekspres
do kaw na zimno

Produkty marki
Zelmer dostępne
na Amazon

SPIS TREŚCI

Temat numeru!



Fot. Eldom

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata. **4**

Grille elektryczne

Grille elektryczne coraz częściej goszczą w naszych domach. W porównaniu do modeli tradycyjnych przemawia za nimi wiele walorów użytkowych, dlatego są dobrym wyborem nie tylko dla osób niemających możliwości korzystania z grilli węglowych czy gazowych. **8**

Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD. **16**

Dzbanki filtrujące

Jakość wody z kranu w polskich miastach stale poprawia się, a liczne kampanie społeczne zachęcają, aby na rzecz kranówki zrezygnować z wody butelkowanej. Jeśli chcemy zapewnić jeszcze lepszą jakość wody w domu, znakomitym wyborem będzie dzbanek filtrujący. **22**

Blendery próżniowe

Na rynku znajdziemy coraz większą ofertę blenderów próżniowych – to jeden z nowych trendów w przygotowywaniu koktajli i smoothie. Jak się jednak okazuje, to nie jedyne ich zastosowanie. **28**

W NASTĘPNYM NUMERZE

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

Ekspresy przelewowe

Przygotują kawę bezpośrednio do dzbanka i w dużej ilości – w sam raz na śniadanie.

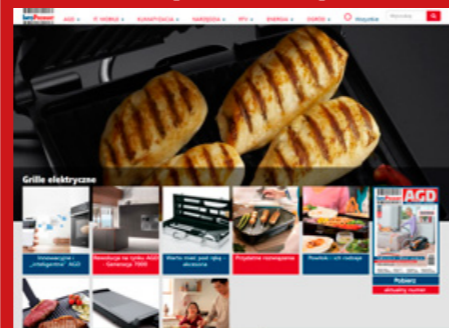
Lodówki turystyczne

W każdym miejscu zapewnią odpowiednią temperaturę napojów i żywności.

Grille gazowe

Wyróżniają się łatwą obsługą i stanowią świetną alternatywę dla grilli węglowych.

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. Trylogii 2/16, 01-982 Warszawa

Redaktor naczelny:
Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:
Warszawa, kwiecień 2021

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7492

Numer wydania:
Nr 4, kwiecień 2021

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



Amica
for living

Grilluj cały rok



GK 5011 ProfiGrill

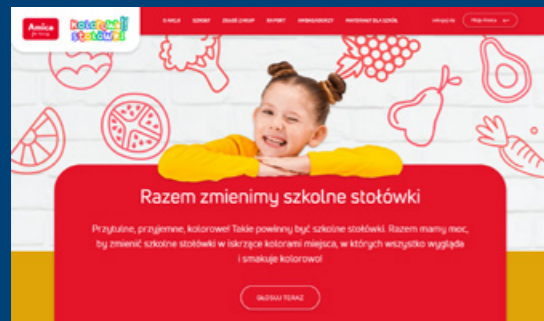
Grill elektryczny Amica GK 5011 ProfiGrill został wyposażony w programy automatyczne, które zadbają o idealne przygotowanie twoich ulubionych potraw. Automatyczna regulacja temperatury zapewnia odpowiedni poziom podgrzewania, więc nie musisz się martwić, że coś się przypali. Natomiast dzięki automatycznej regulacji czasu gotowania nie musisz sprawdzać czy potrawy są już gotowe, poinformuje cię o tym sygnał dźwiękowy.

GK 5011 ProfiGrill posiada wybór 4 stopni wypieczenia steka, więc teraz masz pewność, że zawsze będzie wypieczony dokładnie tak, jak lubisz. Masz ochotę na wspólne, domowe biesiadowanie? Przyda się funkcja grilla stołowego, dzięki której możesz wygodnie przygotować potrawy na podwojonej powierzchni. Temperaturę gwarantującą idealne wypiekanie pysznych mięs, warzyw oraz innych przekąsek zapewnia moc 2000 W.

Amica

Doda koloru szkolnym stołówkom!

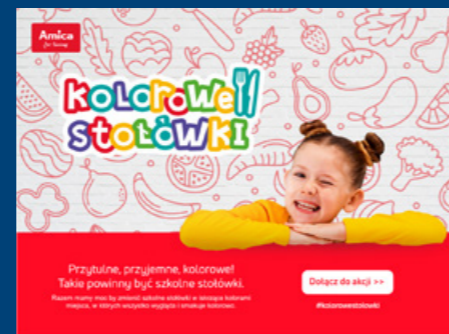
Akcja marki Amica to szansa dla polskich szkół na zyskanie nowej, przyjaznej dzieciom stołówki. Na zwycięstwo mają szansę placówki z największą liczbą głosów w danej kategorii.



żemy wziąć udział w akcji „Kolorowe stołówki”. Wystarczy wejść na stronę kolorowestolowki.amica.pl oraz zgłosić szkołę swojego dziecka. Codziennie można oddawać głos na jedną placówkę, a głosowanie trwa od 1 marca do 15 maja 2021 r. Wyniki zostaną ogłoszone 31 maja 2021 r.

Placówka dydaktyczna z największą liczbą głosów w rankingu szkół w każdej z trzech kategorii: do 150 uczniów, do 350 uczniów i powyżej 350 uczniów wygra metamorfozę stołówki o wartości 80 000 zł. Architekci zaprojektują stołówkową przestrzeń na nowo, wprowadzając kolory tam, gdzie ich brakowało i ożywiając wnętrze, aby stało się przytulne, przyjazne i iskrzące kolorami! Następnie 6 szkół (zajmujących miejsce drugie i trzecie w każ-

dej z trzech kategorii) otrzyma voucher o wartości 5000 zł na wyposażenie jadalni w sprzęt AGD marki Amica. Ambasadorami akcji są Dorota Krzywicka – psycholożka, pracująca zarówno z dorosłymi, jak i z młodzieżą, Paweł Garus i Jerzy Woźniak – architekci i współzałożyciele pracowni projektowej mode:lina™ oraz Katarzyna Błażejewska-Stuhr – dietetyczka kliniczna i psychodietetyczka. To właśnie ich doświadczenie i wiedza zostaną wykorzystane przy tworzeniu aranżacji zwycięskich stołówek.



Jak wynika z przeprowadzonego przez firmę Amica raportu, wśród 69 proc. uczniów stołówka wzbudza pozytywne emocje, aż 78 proc. dzieci lubi tam jeść posiłki, a 64 proc. uznaje ją za lubiane miejsce. Według firmy Amica stołówki powinny być kolorowe, estetyczne, zadbane oraz przestronne. Aby odmienić stołówkę swojego dziecka, mo-

Russell Hobbs

Zestaw młynków gratis

Akcja marki Russell Hobbs jest promowana hasłem „Dzień smakuje lepiej”. Lepiej smakują też odpowiednio przyprawione potrawy, w czym pomogą elektryczne młynki do soli i pieprzu.

Właśnie taka nagroda czeka na uczestników promocji. Wystarczy kupić dowolne produkty marki Russell Hobbs za kwotę minimum 249 zł, aby ode-

brać zestaw elektrycznych młynków do soli i pieprzu o wartości 130 zł. Jak zdobyć nagrodę? Produkty należy zakupić u jednego z partnerów ak-

cji, a następnie wypełnić formularz zgłoszeniowy. Wraz z nim trzeba dołączyć zdjęcie dowodów zakupu oraz kodów kreskowych wyciętych z opakowań produktów. Zestaw upominków zostanie wysłany w ciągu 30 dni na adres podany w formularzu. Elektroniczne młynki to niezbędne w każdej kuchni akcesoria, dzięki którym z łatwością rozdrobnimy ziarenka soli, pieprzu lub innych suszonych przypraw. Regulacja ceramicznych systemów młynków pozwala samodzielnie ustawić, jak drobno mają być one zmielone, aby potrawy były jeszcze bardziej aromatyczne.

W akcji bierze udział szeroka gama produktów marki Russell Hobbs, od stylowych kolekcji śniadaniowych przez funkcjonalne żelazka po urządzenia do przygotowywania żywności, np. ryżowary czy frytkownice. Promocja trwa do 30 czerwca 2021 r. Regulamin akcji promocyjnej, lista objętych nią produktów oraz sklepów partnerskich i formularz rejestracyjny dostępne są na stronie dziensmakujelepiej.pl.



Nowy Z10 do specjałów kawowych na gorąco i na zimno



Świeżo mielona, nie z kapsułki.

Nowy Inteligentny młynek P.R.G automatycznie dopasowuje stopień zmielenia do wybranego specjału kawowego. Dzięki temu po raz pierwszy możliwe jest przyrządzanie metodą espresso zarówno specjałów podawanych na gorąco, jak i specjałów typu Cold Brew. Odkryj teraz zupełnie nowy wymiar przyjemności picia kawy. JURA – If you love coffee.

jura.com

Zelmer

W ofercie Amazon

Pojawienie się sklepu Amazon w Polsce odbiło się głośnym echem na lokalnym rynku e-commerce. To także dobra okazja dla polskich marek, aby powiększyć grono odbiorców, z czego już skorzystał Zelmer.

Dystrybuowana przez firmę Eurogama sp. z o.o. marka uruchomiła sprzedaż w największym sklepie internetowym na świecie. Z tej okazji dla klientów przygotowano także atrakcyjne oferty promocyjne. Zelmer wprowadził do sprzedaży szerokie spektrum oferty, począwszy od urządzeń kuchennych, na domowych kończąc. Co ważne, wystarczy, że wartość zamówienia przekroczy kwotę 100 zł, a klient ma możliwość skorzystania z darmowej dostawy. Całą obsługą transakcji oraz logistyką zajmuje się Amazon, klient już na etapie zamawiania jest informowany o przewidywanym czasie dostawy produktu.

Amazon jest największym na świecie sklepem internetowym, a jego prezes Jeff Bezos wymienia się z Elonem Muskem tytułem najbogatszego człowieka świata w rankingu „Bloomberga”. Na ca-

łym świecie firma zatrudnia niemal 1,3 mln osób, a jej przychody w 2020 r. wyniosły ponad 386 mld dolarów. Oprócz handlu detalicznego Amazon działa także w takich branżach jak usługi chmurowe, platformy streamingowe czy sztuczna inteligencja. W Polsce firma inwestuje od 2014 r. i obecnie ma zlokalizowanych w kraju dziewięć nowoczesnych centrów logistycznych. Od 2 marca br. funkcjonuje domena amazon.pl i sklep oficjalnie rozpoczął działalność na polskim rynku.



Bosch, Siemens

Loteria HomeConnect 2021

„Inteligentny” sprzęt AGD to nie tylko przyszłość, ale coraz częściej teraźniejszość naszych gospodarstw domowych. Jak pokazuje loteria marek Bosch i Siemens, nie tylko ułatwia on życie, ale pozwala również zdobyć cenne nagrody.



Dzięki platformie Home Connect możemy w prosty sposób kontrolować swoje urządzenia gospodarstwa domowego: od pralki po piekarnik, ekspres do kawy lub odkurzacz. Aplikacja Home Connect daje łatwy dostęp do wszystkich ważnych in-

formacji w dowolnym momencie. Możemy nie tylko włączać i wyłączać swoje urządzenia, ale także wybierać programy, regulować czasomierze, ustawiać urządzenia w tryb eko i znacznie więcej. Aplikacja dostępna jest na urządzenia z systemami iOS oraz Android.

Loteria Home Connect 2021 kierowana jest do klientów, którzy nie boją się nowinek technicznych. Aby wziąć w niej udział, należy ściągnąć aplikację Home Connect oraz zarejestrować w niej dowolne urządzenie marek Bosch lub Siemens kompatybilne z tą platformą. Następnie należy wypełnić formularz zgłoszeniowy, a jego potwierdzenie zostanie wysłane na zarejestrowany adres e-mail. Wśród uczestników co kwartał są losowane trzy nagrody o wartości 1000 zł każda. Terminy losowań to: 14 kwietnia 2021, 12 lipca 2021, 13 października 2021 oraz 12 stycznia



2022. Dotyczą one zgłoszeń z okresów: 1 lutego – 31 marca 2021, 1 kwietnia – 30 czerwca 2021, 1 lipca – 30 września 2021 i 1 października – 31 grudnia 2021 r. Loteria trwa od 1 lutego do 31 grudnia 2021 r. Formularz zgłoszeniowy oraz regulamin dostępne są na stronie www.home-connect.com/pl.

Shoper

Branża spożywcza pokochała Internet

Tempo przyrostu e-sklepów spożywczych było w 2020 r. największe – wyniosło aż 112 proc. rok do roku – wynika z raportu „Nowy świat e-commerce”, przygotowanego przez Shoper.

Z powodu zaleceń epidemiologicznych oraz zamknięcia galerii i części sklepów wielu przedsiębiorców poszukiwało szansy na sprzedaż swoich towarów w Internecie, a klienci przeszli przyspieszony kurs intensywnego kupowania online. To zaowocowało w 2020 r. rekordowymi wynikami w niemal całej branży e-commerce i jej dynamicznym rozwojem.

Dostrzegalną zmianą był wzrost liczby sklepów oferujących asortyment spożywczy. Wyniósł on 112 proc. w porównaniu do 2019 r. Z ofertą do sieci przeniosło się wiele biznesów, które do niedawna nawet tego nie rozważały lub była to dla nich bardzo odległa perspektywa. – *Mogliśmy zaobserwować dwie tendencje – z jednej strony dywersyfikacja kanałów sprzedaży, choć wcześniej przez niektórych odkładana w czasie, okazała się konieczna, a z drugiej – wśród działających już w sieci biznesów zauważyliśmy intensyfikację działań, zarówno w poszukiwaniu nowych klientów, jak i podtrzymaniu relacji z dotychczasowymi. Dostęp do prostych roz-*

wiązań z obszaru e-commerce pozwalających jednym wygodnie kupować, a drugim szybko i skutecznie sprzedawać okazał się kluczowym czynnikiem przyspieszonej transformacji rynku – mówi Oliwia Tomalik, marketing manager w firmie Shoper.

Z raportu „Nowy świat e-commerce” wynika także, że polski e-handel mocno inwestuje w siebie. Jeszcze dwa lata temu połowa właścicieli sklepów internetowych na platformie Shoper nie wprowadzała żadnych zmian w swoich e-biznesach. Dziś ta pasywna grupa wynosi jedynie 7 proc.

Badani najczęściej inwestują w rozwiązania usprawniające sprzedaż, takie jak szybkie i bezpieczne płatności (15 proc.), zmiany graficzne (13 proc.) czy certyfikat SSL (12 proc.). Na pewno też sięgają po więcej – inwestując w reklamę i działania wizerunkowe. W niektórych branżach wydatki na reklamę wzrosły dwukrotnie, przy czym warto podkreślić, że zmiana ta podyktowana była dążeniem do zwiększenia skuteczności, a nie jedynie utrzymania swojej pozycji.



Shoper
Nowy świat e-commerce
Raport z polskich sklepów internetowych Shoper
Podsumowanie 2020 r.



– *Działania podejmowane przez właścicieli sklepów internetowych, ogólny wzrost zainteresowania zakupami w sieci sprawiły, że w 2020 r. mieliśmy do czynienia ze wzrostem zarówno ruchu, jak i liczby transakcji. Kupujący wydali w listopadzie łącznie o 93 proc. więcej niż rok temu. To był rekordowy miesiąc i rekordowy dzień dla sklepów na platformie Shoper. Przed nami kolejne wyzwania, by tę dynamikę utrzymać, a sprzedaż online uczynić jeszcze bardziej komfortową i bezpieczną – mówi Oliwia Tomalik, marketing manager w firmie Shoper. Pełna wersja raportu jest dostępna po zeskanowaniu kodu QR.*

Tauron

Przewodnik po audycie energetycznym dla firm

Tauron przygotował dla klientów darmowy e-book dotyczący audytu energetycznego dla firm. Jeszcze w tym roku obowiązkowo musi wykonać go ok. 3,5 tys. dużych przedsiębiorstw. Temat jest istotny także dla mniejszych firm, które dzięki prostym rozwiązaniom mogą sporo zaoszczędzić.

Ile trwa przeprowadzenie audytu, ile kosztuje, jak się do niego przygotować oraz co zawiera raport z audytu – to tylko niektóre z zagadnień zawartych w przewodniku „Wszystko, co powinieneś wiedzieć o audycie energetycznym w firmie”. Znajdują się w nim odpowiedzi na ponad 50 najczęściej zadawanych przez klientów pytań dotyczących efektywności energetycznej oraz audytu energetycznego. Opracowanie jest szczególnie przydatne dużym przedsiębiorcom, którzy w tym roku mają obowiązek przeprowadzenia kolejnego audytu energetycznego przedsiębiorstwa.



– *Dzielimy się z klientami biznesowymi wiedzą dotyczącą rynku energii, efektywności energetycznej czy zielonej energii. Dostarczamy także rozwiązania, które realnie wspierają na co dzień polskie firmy. Budujemy tym samym pozycję Taurona jako partnera dla przedsiębiorców – nie tylko w zakresie dostawy prądu i gazu, ale również całego wachlarza usług energetycznych – mówi Tomasz Lender, wiceprezes zarządu Tauron Sprzedaż.*

Z e-booka klienci dowiedzą się także, czym jest efektywność energetyczna, w jaki sposób ją osiągnąć oraz jakie korzyści przyniesie jej poprawa. Niektóre rozwiązania pomagające zmniejszyć zużycie mediów w firmie są proste do wdrożenia, ale nie zawsze oczywiste. Dlatego warto sięgnąć

po gotowe realizacje dostępne na rynku. Jedną z nich jest zautomatyzowane zarządzanie systemami HVAC w dużych obiektach, które efektywnie dostosowuje zużycie energii i ciepła do zmiennego obciążenia obiektu. E-book zawiera informacje, kto może skorzystać z tego systemu, jak on działa oraz w jaki sposób osiągnąć oszczędności. Materiał jest dostępny na stronie internetowej biznes.tauron.pl/ebook oraz po zeskanowaniu kodu QR.

GRILLE

Temat numeru!

R e k l a m a

Temat numeru!

GRILLE

Elektryczne grillowanie

w domu

i nie tylko

eldom



Fot. Eldom

Grille elektryczne coraz częściej goszczą w naszych domach. W porównaniu do modeli tradycyjnych przemawia za nimi wiele walorów użytkowych, dlatego są dobrym wyborem nie tylko dla osób niemających możliwości korzystania z grilli węglowych czy gazowych.

Wśród zalet grilli elektrycznych wymienimy przede wszystkim ekologię, możliwość użytkowania w praktycznie dowolnym miejscu, niezależność od warunków atmosferycznych oraz pory roku. Potrawy przyrządzane przy pomocy grilli elektrycznych są również zdrowe, ponieważ duża część tłuszczu z mięsa po prostu wytapia się i spływa do specjalnego pojemnika. Również posiadacze ogródków coraz czę-



ADLER AD 6610

ściej wybierają grille elektryczne, doceniając to, jak zbawiający wpływ na relacje sąsiedzkie ma brak dymu. Na rynku znajdziemy kilka typów urządzeń oraz wiele różnych modeli do wyboru. To ułatwia dobór sprzętu do konkretnych wymagań.

Rodzaje grilli elektrycznych

Najważniejszy podział grilli elektrycznych dotyczy budowy urządzeń, a także ich zastosowania. Wyróżniamy:



ELDOM GK120 Rostee

- grille stołowe,
- grille stojące.

Zdecydowanie bardziej rozbudowaną ofertę ma pierwsza grupa. Różnią się one m.in. budową i rodzajem rusztów. Podziału można dokonać także ze względu na przeznaczenie, jednak nie jest to zbyt wyraźna klasyfikacja. Urządzenia te mają niewielkie wymiary i przeznaczone są głównie do użytku w pomieszczeniach domowych. Część dostępnych modeli ma dodatkową pokrywkę, mieszane powierzchnie grillujące czy wyjmowany przewód zasilający. Wspólnym mianownikiem wszystkich urządzeń jest duża praktyczność i poręczność. Modele stołowe są nie tylko łatwe w czyszczeniu, ale też nie zajmują dużo miejsca. To właśnie dzięki temu coraz częściej sięgają po nie polscy konsumenci. Drugą kategorię stanowią produkty przeznaczone do użytku na zewnątrz, ale nie tylko. Ważnym aspektem jest także możliwość korzystania z tych urządzeń w pomieszczeniach zamkniętych. Ogólnie rzecz ujmując, grille stojące skła-

dają się z klasycznego grilla stołowego i stelaża podtrzymującego ruszt z obudową. Ważną cechą tych urządzeń jest możliwość demontażu metalowej konstrukcji i używania urządzenia jako klasycznego modelu stołowego.

Grille stojące

Grille stojące należą do urządzeń uniwersalnych, często mogą być używane także na zewnątrz. Ich ważnymi cechami są mobilność i funkcjonalność. Często wyposażone są w specjalne półeczki na



AMICA GK4011

produkty, naczynia i akcesoria, które są bardzo przydatne w trakcie grillowania. Ich rodzaj zależy od modelu. Większość z nich ma standardową półkę umieszczoną pod właściwą częścią grilla, która jest przymocowana do nóżek i którą można zdemontować. Ciekawą propozycją, która jednak zwiększa wymiary urządzenia, są dodatkowe półki umieszczone po bokach płyty grillującej. Przede wszystkim są bardzo poręczne i umożliwiają odłożenie niezbędnych ak-



GORENJE TG2514B

cesoriów w trakcie grillowania. Ich dużą zaletą jest to, że po skończonym gotowaniu można je po prostu złożyć, dzięki czemu nie zajmują dodatkowego miejsca w trakcie przechowywania. Ciekawą kwestią jest także kształt. Klasyczne modele, które można rozmontować, przypominają grille stołowe. Inną propozycją są urządzenia, które kształt mają zbliżony do kuli. Takie grille najczęściej są dostępne w wersji wę-

Jakość powłoki antyadhezyjnej jest bardzo ważna, powinna ona być trwała i odporna na uszkodzenia, a przy tym łatwa w czyszczeniu.

glowej – elektryczne są rzadkością. Ich zaletą jest to, że mają funkcjonalną osłonę przed wiatrem. Kolejną kwestią dotyczącą grilli stojących jest stelaż, który najlepiej, jeśli jest składany. Możliwość zdjęcia nóżek jest bardzo przydatna. Co więcej, w większości modeli można także regulować ich wysokość, dostosowując urządzenie do wzrostu użytkownika. Jednak najważniejszą częścią nadal pozostaje ruszt, w którym umieszczony jest element grzejny. W wypadku modeli stojących jest mniej możliwości, jeśli chodzi o rodzaj rusztu. Zazwyczaj stosuje się ruszty klasyczne lub karbowane, pokryte powłoką nieprzywierającą. Nie ma tak dużego wyboru powierzchni grillujących jak w modelach stołowych, co spowodowane jest m.in. tym, że urządzenia te z zasady mają trochę inne przeznaczenie. Często w grillach stojących stosuje się specjalny zbiornik na wodę, która ma za zadanie zatrzymać nieprzyjemne zapachy oraz nadmiar oparów. To rozwiązanie wykorzystuje się także w urządzeniach do użytku domowego, jednak nie jest ono tak popularne. Kolejnymi rzeczami, na które warto zwrócić uwagę, są pokrywka i ścianka – obie mają chronić przyrządzane potrawy



MPM MGR-11M

przed wiatrem. Pokrywka spełnia jeszcze jedną funkcję – może ona służyć do podwieszania kolejnych rusztów, na których można przygotować potrawy wymagające dłuższej obróbki.

Grille stołowe

W tym wypadku bierzemy pod uwagę budowę, która przekłada się także na rodzaj rusztów czy płyt grzejnych.

Wyróżniamy:

- grille otwarte,
- grille plancha,
- grille raclette,
- grille zamknięte (kontaktowe).

Wyróżniamy grille otwarte z tradycyjnym rusztem, rusztem płaskim lub dwustronnym. Na rynku dostępne są modele odkryte, które dosyć często mają w zestawie dodatkową pokrywkę, zazwyczaj wykonaną z hartowanego szkła – jednak nie jest to standardem. Pokrywka sprawia, że potrawy szybciej się grillują, a także nabierają intensywniejszego smaku i aromatu oraz pozostają bardziej soczyste.

Niezależne grzanie w grillu Amica GK 5011 ProfiGrill

Grill elektryczny Amica GK 5011 ProfiGrill został wyposażony w zaawansowane programy automatyczne, które samodzielnie dobiorą najlepsze parametry, jak czas i temperatura, do przygotowywanych potraw, np. burgerów, ryby czy steków, wraz z możliwością ustawienia stopnia wysmażenia. Dużą zaletą jest możliwość niezależnej regulacji poziomu temperatury obu płytek. Moc grilla wynosi 2000 W. Do dyspozycji oddano także tryb manualny, w którym wszelkie parametry są pod kontrolą użytkownika. Za ste-



rowanie odpowiada wygodny panel dotykowy. Urządzenie może pracować w trybach grilla stołowego i kontaktowego, a wyjmowane płytki grzewcze można myć w zmywarce.

Fot. Amica (x2)

Kolejnym typem są wspomniane już wyżej modele plancha. Ich charakterystyczną cechą jest płaska powierzchnia grzejna. Co więcej, nie jest ona ustawiona na korpusie, tylko bezpośrednio na nóżkach. Urządzenie ma specjalne nienagrzewające się uchwyty ułatwiające przenoszenie oraz tackę ociekową umieszczoną pod płytą. Z boku znajduje się najczęściej odłączany moduł sterujący połączony z przewodem.

Osobną kategorię stanowią grille raclette, które mają dwie powierzchnie grzejne. Urządzenia te wyróżniają się budową i zasadami działania – mają też większe możliwości, jeśli chodzi o przeznaczenie. Na płycie górnej przygotowuje się mięso, ryby czy warzywa, na dolnej są specjalne małe patelnie, w których można opieką jednocześnie kilka potraw. I tym właśnie różni się grille raclette od innych typów grilli. W prze-



Fot. Adler

Modele typu kombi łączą funkcje grilli otwartych oraz kontaktowych.

Wspólne gotowanie z grillem Teppanyaki M1500



dzielnie, jak i zachęca do wspólnego gotowania. Po umieszczeniu teppanyaki na środku stołu grill ze stali nierdzewnej działa jak duża, regulowana gorąca powierzchnia, na której każdy może samodzielnie przygotowywać jedzenie. Za pomocą precyzyjnego, bezstopniowego pokrętkła 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.

Dostępny w ofercie firmy TechniSat grill Teppanyaki M1500 pozwala w wyjątkowy sposób przygotować smaczne potrawy. Jest wykonany ze stali nierdzewnej i idealnie sprawdzi się w kuchni, jadalni, na balkonie czy w ogrodzie. Urządzenie doskonale sprawdzi się przy specjalnych okazjach i na przyjęciach, można korzystać z niego samo-

Fot. TechniSat

ciwieństwem do modeli otwartych czy zamkniętych można w nich także podgrzewać płynne lub półpłynne potrawy. Urządzenia te mogą być okrągłe lub prostokątne i różnią się m.in. rodzajem i kształtem płytek grzejnych. Bardzo często można spotkać modele z wbudowaną kamienią płytą lub z powierzchnią składającą się z łączonych płyt: kamiennej i klasycznej.

Ostatnim typem są grille zamknięte, które wyglądem przypominają opiekaczkę do kanapek czy gofrownicę. W przeciwieństwie do pozostałych mają dwie płyty grzejne, które można rozłożyć lub zamknąć. Pod płytami, które najczęściej są wyjmowane i przystosowane do mycia w zmywarce, umieszczony jest element grzejny. Waż-



MESKO MS 3050

nym elementem budowy grilli zamkniętych jest zacisk płytek, który umożliwia szczelne zamknięcie urządzenia w trakcie smażenia potraw. Coraz częściej modele zamknięte mają regulację poziomu górnej płyty, co umożliwia opiekanie produktów w trzech różnych pozycjach: zamkniętej, półotwartej i otwartej. Ostatni typ pozwala na zwiększenie powierzchni grillowania i dzięki temu tak naprawdę grill zamknięty zamienia się w otwarty. Charakterystycznymi cechami grilli zamkniętych są ryflowana powierzchnia płyty i brak dowolności w jej fakturze. Urządzenia te oprócz tack na tłuszcz mają także specjalne rowki ociekowe, ułatwiające wylanie pozostałego tłuszczu. Standardowymi rozwiązaniami stają się także możliwość przechowywania urządzenia w pionie, uchwyt na przewód czy nienagrzewający się spornik.

Płyty grzewcze

W wypadku grilli elektrycznych liczy się rodzaj powierzchni płyt. To on w dużym stopniu wpływa na efekt końcowy grillowania oraz to, jaki



CAMRY CR 3044

typ produktów najlepiej przygotowywać na danym urządzeniu. Standardową propozycją producentów jest klasyczna, ryflowana powierzchnia płyty. Płyty karbowane mają specjalne otwory, umożliwiające spływanie tłuszczu i soków do znajdującej się pod nimi tacki ociekowej, którą z kolei można wyjąć i wyczyścić, np. pod bieżącą wodą. Niektóre modele mają tzw. nachyloną konstrukcję i rowki umieszczone na krawędziach płyty. Oznacza to dużo łatwiejsze spły-

Fot. Amica

Wyjmowane płytki grzewcze znacznie ułatwiają czyszczenie grilla.

wanie tłuszczu do otworów ociekowych. Innym rozwiązaniem są grille z płytą ryflowaną, która ma specjalne szczeliny. W przeciwieństwie do pozostałych modeli mają pojemnik na wodę, ale za to brakuje tacki ociekowej. Aby ułatwić użytkowanie, zastosowano w nich dodatkowy otwór w płycie grzewczej, który pozwala na dolewanie wody.

Płyty dwustronne umożliwiają bardzo różnorodne grillowanie. Płytę można obracać, co pozwala przygotowywać produkty na gładkiej lub karbowanej powierzchni. Gładka powierzchnia idealnie nadaje się do przygotowania delikatniejszych potraw, np. warzyw, ryb i krewetek. Z kolei karbowana powierzchnia przeznaczona jest do grillowania mięs, takich jak steki, hamburgery czy kielbaski, którym nadaje apetyczny wygląd dzięki przyrumienionym paskom. Zdecydowanie bardziej zróżnicowane zastosowa-



BOSCH TFB3302V

nie mają płyty mieszane, czyli zestawienie obu typów powierzchni. Płyty mieszane to połączenie dwóch powierzchni: gładkiej i karbowanej – stosunek wielkości poszczególnych części jest różny w zależności od konkretnego modelu. Ich zaletą jest to, że w tym samym czasie można opiekac produkty wymagające różnego traktowania.

Warto wspomnieć także o płytach wymiennych, które są bardzo praktycznym rozwiązaniem. Użytkownik ma do wyboru powierzchnię gładką i karbowaną. W zależności od potrzeb i rodzaju przygotowywanego produktu płytę można wyjąć i podmienić. Wymienne płyty dają dużą możliwość dostosowania ich powierzchni do rodzaju produktów oraz tego, jakie mają one wymagania.

Ruszty płaskie występują głównie w modelach plancha. Powierzchnia płyty jest bardzo delikatna i idealnie płaska. Sprawdza się zwłaszcza podczas grillowania mniejszych kawałków lub delikatniejszych produktów, np. warzyw i krewetek. Obowiązkowo musi być pokryta powłoką zapobiegającą przywieraniu potraw.

Na końcu omawiamy klasyczne ruszty, które pojawiają się coraz rzadziej i ustępują miejsca karbowanym płytom. Najczęściej spotykamy ruszty wykonane ze stali lub żeliwa, pod którymi umieszczony jest element grzejny. Jeżeli powierzchnia grilla jest duża, bardzo często producenci dzielą ruszty na dwie części, tak by łatwiej było je myć i demontować. Dodatkowo w niektórych



RAVANSON GE-7050

modelach pod rusztem umieszcza się specjalny pojemnik na wodę, zatrzymujący nieprzyjemne zapachy, które wydzielają się w trakcie grillowania. Zbiornik spełnia też jeszcze jedną funkcję. To w nim gromadzą się tłuszcz i soki wypływające z potraw. Dzięki temu, że są one zatrzymywane w wodzie, łatwiej doczyścić jest całe urządzenie. Co więcej, nie spływają na element grzejny, który wtedy także wymagałby regularnego czyszczenia. Tak naprawdę urządzenia te w większości można prawie w całości rozmontować, wyjmując ruszt, zbiornik na wodę, a także element grzewczy.

Powłoki nieprzywierające

Powłoki antyadhezyjne to powszechnie stosowane rozwiązanie w grillach elektrycznych. To one zapobiegają przywieraniu potraw i ułatwia-

ją czyszczenie urządzenia. Najczęściej stosuje się teflon lub powierzchnie go przypominające. Jego zaletą jest duża odporność na wysokie temperatury oraz niski współczynnik tarcia. Dzięki temu jest bardzo śliski, łatwy w czyszczeniu i umożliwia prawie beztłuszczowe opiekanie. To właśnie dzięki tej trwałości tak często stosowane jest w urządzeniach i akcesoriach kuchennych oraz garnkach, patelniach. Pamiętajmy jednak, że urządzenia z uszkodzoną powłoką teflonową nie powinny być użytkowane. W sprzeczności z ni-



RUSSELL HOBBS Curved & Griddle MaxiCook 22940-56

szej półki o to nietrudno, ponieważ stosowane tam powłoki nieprzywierające można łatwo zarysować, np. widelcem czy nożem. Dlatego zalecamy korzystanie np. z drewnianych akcesoriów kuchennych i zachowanie ostrożności. Coraz częściej są stosowane trwałe powłoki ceramiczne, które wykazują przede wszystkim większą odporność na zarysowania. Z powłok takich

Kompaktowy grill Eldom GK150 flat



Pomimo kompaktowych wymiarów grill elektryczny Eldom GK150 flat oferuje dużą powierzchnię grillowania, wynoszącą nawet 988 cm² w trybie otwartym. W pozycji grilla kontaktowego pokrywa automatycznie dopasowuje się do grubości różnych produktów opiekając je z obu stron. Obudowę wykonano ze stali szlachetnej, a płytki pokryto powłoką nieprzywierającą.



ca, tłuszcz ścieka do praktycznych pojemników. Termostat z pokrętkiem pozwala na płynną regulację temperatury.

Fot. Eldom (x4)

Kamienna powłoka w grillu Zelmer ZPR2000



czeniu. Grill może pracować jako kontaktowy lub w pozycji otwartej. W zestawie znajduje się tacka na tłuszcz. Wygodne pokrętki umożliwiają wybór jednego z pięciu poziomów mocy. Moc urządzenia to 2200 W, zostało ono wyposażone w nie-nagrzewający się uchwyt.

Fot. Zelmer (x3)

Zaletą grilla Zelmer ZPR2000 jest zastosowanie płytek z kamienną powłoką antyadhezyjną. Wykazuje ona dużą odporność i jest łatwa w czyszczeniu.

nie wydzielają się również takie substancje jak PTFE i PFOA, stosowane przy produkcji teflonu. Naczyn z powłokami ceramicznymi nie powinno się jednak myć w zmywarce. Oprócz wspomnianych wcześniej stosuje się również powłoki kamienne, zwane także granitowymi. Również zabiegają one przywieraniu i wykazują dużą odporność na ścieranie. Dodatkowo ich powierzchnia wygląda bardzo atrakcyjnie.

Ważne funkcje

Warto zwrócić uwagę na rozwiązania funkcjonalno-techniczne, które ułatwią użytkowanie



MPM MGR-10M

grilla. Producenci proponują wiele rozwiązań, z których jedne są już standardem, a inne jeszcze nowością.

Najważniejsze to:

- **odczepiane elementy** – oznacza przede wszystkim łatwe czyszczenie urządzenia. W zależności od modelu można zdemonstrować ruszt lub płytę, element grzejny, pojemnik na wodę i tłuszcz, a także tackę. Bardzo często większość tych elementów można myć w zmywarce;



- **możliwość demontażu nóżek** – to duże ułatwienie dla użytkowników grilli stojących. Dzięki niemu urządzenie można prawie całkowicie rozmontować i korzystać z niego jak z klasycznego modelu stołowego;
- **antypoślizgowe nóżki** – zapobiegają przesuwnięciu się urządzenia w trakcie pracy i zapewniają mu stabilność. Dzięki temu zwiększają komfort i bezpieczeństwo użytkownika;
- **nienagrzewające się uchwyty** – są standardem. Pozwalają przenosić urządzenie i chro-



CONCEPT GE2005

nią użytkownika przed poparzeniem w trakcie obsługi grilla, a także ułatwiają demontowanie płyty grzejnej;

- **pokrywka** – jest często dołączana do grilli otwartych. Najczęściej wykonana jest z grubego, hartowanego szkła, odpornego na wysokie temperatury. Pokrywa chroni użytkownika przed przyskajającym tłuszczem,



RUSSELL HOBBS Fiesta Griddle 22550-56

przyspiesza opiekanie potraw i umożliwia kontrolowanie grillowania;

- **osłonka przeciwrozpryskowa** – można ją zdemonstrować i umyć. Nie tylko osłania



Fot. Bosch

Temperaturę grillowania regulujemy najczęściej wygodnym pokrętkiem lub panelem elektronicznym.

blat przed rozpryskującym się tłuszczem, ale też, w wypadku grilli stojących, chroni przed wiatrem;

- **regulacja wysokości rusztu** – może być dwu- lub trójstopniowa. Umożliwia przyrządzenie delikatnych potraw, wymagających dłuższego grillowania w niższej temperaturze. Niektóre grille zamknięte mają również regulację wysokości górnej płyty;
- **regulacja temperatury** – grille mogą być sterowane za pomocą pokrętki lub elektronicznie, płynnie lub skokowo. Na rynku dostępne są modele z dodatkowo wyodrębnionymi funkcjami, np. opiekania lub przy-



GORENJE KR1800SM

rumieniania, lub z regulacją zintegrowaną z odłączanym przewodem elektrycznym. Grille, które nie mają regulatora temperatury, są wyposażone we włącznik/wyłącznik lub stają się gotowe do pracy po podłączeniu do gniazdka;

- **lampki kontrolne** – informują użytkownika o podłączeniu urządzenia do prądu i gotowości do pracy;
- **automatyczne wyłączenie** – po upływie określonego czasu (np. 30 min) bezczynności grill zostaje automatycznie wyłączony. Rozwiązanie to zapobiega przypadkowemu pozostawieniu włączonego urządzenia;
- **zabezpieczenie przed przegrzaniem** – urządzenie nagrzewa się tylko do wybranej temperatury;
- **funkcja utrzymania temperatury** – pozwala grillować potrawy przez cały czas w tej samej temperaturze;
- **tacka na tłuszcz** – to do niej służy tłuszcz wytapiający się z grillowanego mięsa. Większość tack można wysunąć i umyć w zmywarce;
- **otwory odprowadzające tłuszcz** – to nimi nadmiar tłuszczu służy do umieszczonej pod płytą tacki. W zależności od modelu kanaliki umieszczone są na krawędziach płyty lub na jej powierzchni;
- **możliwość serwowania na płycie grilla** – niektóre modele stołowe mają możliwość serwowania potraw bezpośrednio na płycie grilla;
- **przechowywanie w pionie** – to rozwiązanie spotykane w grillach zamkniętych;

takimi jak temperatura czy czas pracy, z dokładnym ich wskazaniem.

Element grzewczy

W grillach elektrycznych spotkamy się przede wszystkim z dwoma typami elementów grzewczych, które są umieszczane pod płytami. Dużo



MPM MGR-09M

popularnością cieszą się grzałki rurkowe. Oddają one ciepło miejscowo oraz w swoim bliskim otoczeniu. W grillach o dużej powierzchni roboczej może to powodować np. nierównomierne opiekanie potraw. Te na środku będą spieczone, a umieszczone na bokach jeszcze niegotowe. Może to powodować problemy, np. przy dużych kawałkach mięsa. Aby ich uniknąć, sieć rurek powinna być odpowiednio gęsta. Drugi typ elementu grzejącego to grzałki panelowe. Jak wskazuje nazwa, jest to duży metalowy panel, który rozgrzewa się na całej powierzchni. Dlatego też ciepło bardziej równomiernie przenosi się na płytę grzewczą i tym samym lepiej opieka potrawy.

Zdrowe grillowanie z Breville DuraCeramic VHG026X



Łatwy w użyciu grill Breville DuraCeramic VHG026X pozwoli w domowym zaciszu przygotować zdrowe i pyszne potrawy. Dużą zaletą jest trwała powłoka DuraCeramic, która zapobiega przywieraniu opiekanych potraw. Górna płyta ma możliwość regulacji wysokości, więc możliwe jest grillowanie potraw o różnej grubości. Odchylana o 180° pokrywa doskonale sprawdzi się przy grillowa-



niu np. ryb lub warzyw. Tłuszcz i inne płyny powstałe w trakcie grillowania zbierają się w wymowanej tacce ociekowej. Przy pomocy wygodnego pokrętki można łatwo ustawić temperaturę opiekania.



Fot. Breville (x3)

NESPRESSO®

NOWOŚĆ! NESPRESSO VERTUO

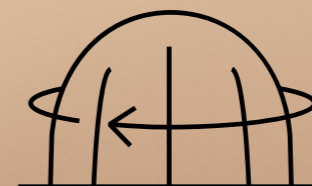
DLA TYCH, KTÓRZY OCZEKUJĄ WIĘCEJ



Poznaj nowość – system **Nespresso Vertuo**, która zabierze Cię w nowy wymiar przyjemności podczas delektowania się filiżanką doskonałej kawy. Eksperymentuj z nowymi stylami i rozmiarami kaw we własnym domu – zupełnie jak w Twojej ulubionej kawiarni.

EKSTRAKCJA KAWY TECHNOLOGIĄ CENTRIFUSION™

Innowacyjna technologia ekstrakcji kawy – Centrifusion™ – została stworzona, by móc zaoferować Ci szeroki wybór rozmiarów kawy przy zachowaniu jej intensywności i głębi smaku. Kapsułka obraca się z prędkością do 4 000 obrotów na minutę, mieszając świeżo zmieloną kawę zamkniętą w kapsułce z wodą, co pozwala na uwolnienie wszystkich jej aromatów i wydobyć doskonałego smaku z każdej zaparzonej kawy.

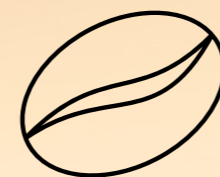


5 ROZMIARÓW KAWY DO WYBORU

Nespresso Vertuo pozwala delektować się wysokiej jakości kawą w aż 5 rozmiarach: Espresso (40 ml), Double Espresso (80 ml), Gran Lungo (150 ml), Mug (230 ml) i Carafe (535 ml). To świat nieskończonych możliwości, dopasowanych do każdego gustu i preferencji.



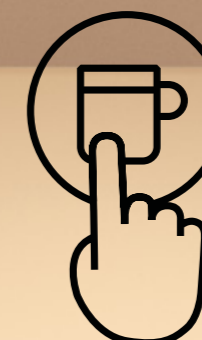
100% KAWY WYSOKIEJ JAKOŚCI W KAPSUŁCE



Nespresso możesz poddawać recyklingowi, oddając je w dowolnym Butiku Nespresso lub kurierowi przy odbiorze zamówienia.

INTELIGENTNY SYSTEM ROZPOZNAWANIA KODÓW KRESKOWYCH NA KAPSUŁCE

Każda kapsułka Vertuo posiada indywidualny kod kreskowy. Dzięki laserowemu czytnikowi ekspres Vertuo samodzielnie dobiera idealne parametry parzenia dla każdej kapsułki, takie jak: rozmiar kawy, temperaturę wody i czas parzenia. Pozwala to na przygotowanie idealnej kawy – za każdym razem.



PROSTA OBSŁUGA ZA POMOCĄ JEDNEGO PRZYCISKU

Zaawansowana technologia oraz prostota obsługi idą w parze. Wybierz ulubioną mieszankę kawy, włóż ją do ekspresu i naciśnij przycisk. Ekspres dobierze za Ciebie najlepsze parametry parzenia danej mieszanki i w mniej niż minutę przygotuje aromatyczną kawę.

WYJĄTKOWA CREMA

Cechą charakterystyczną systemu Vertuo jest duża warstwa cremy, która pojawia się na powierzchni kawy po jej zaparzeniu. Dzięki cremie unikniemy szybkiej utraty ciepła oraz aromatów kawy, co pozwala cieszyć się pełnią smaku napoju.



JURA. Ekspres automatyczny Z10

Orzeźwiająca

kawy

cold brew

Szwajcarski producent ekspresów automatycznych – JURA modelem Z10 udowadnia, że nie bez powodu jest prawdziwym specjalistą w swojej dziedzinie. Oprócz tradycyjnych specjalów jako pierwszy ekspres na świecie przygotowuje on kawę typu cold brew, czyli przyrządzane na zimno.



Podczas gdy wiele standardowych zimnych napojów kawowych powstaje najczęściej z parzonej na gorąco i schładzanej kawy, w przypadku ekspresu Z10 proces ekstrakcji odbywa się z użyciem zimnej wody, pulsującą, pod wysokim ciśnieniem i z grubiej mieloną kawą. W rezultacie otrzymujemy w filiżance naturalny, orzeźwiający napój, w którym wspaniale dają się wyczuć owocowe aromaty kawy, nietłumione przez go-



ryczkę. To znacznie poszerza gamę możliwych do przygotowania specjalów, ponieważ oprócz ich tradycyj-



nych wersji dostępne są te przygotowywane na zimno – łącznie aż 32 różne pozycje!

Aby zapewnić optymalnie zmieloną kawę do każdego rodzaju specjalu, inżynierowie z firmy JURA opracowali inteligentny młynek P.R.G. (Product Recognising Grinder). Sterowany elektronicznie wielostopniowy wysoko-wydajny młynek stożkowy ustawia się indywidualnie na wcześniej zdefiniowany stopień zmielenia, który sięga od bardzo drobno mielonej kawy do przygotowania „krótkich kaw”, po grubo mieloną do „przedłużonych” specjalów. Smakosze jednak nie muszą się tym martwić, ponieważ zmiana stopnia zmielenia odbywa się w pełni automatycznie podczas każdego przyrządzenia, a dzięki funkcji Aroma Selection przed każdym przyrządzeniem ustawienie może być wybrane indywidualnie.

Kolejnym z nowatorskich rozwiązań jest jednostka zaparząca ósmej generacji. Wykorzystuje ona technologię zaparzania 3D, dzięki której woda przenika równomiernie przez wszystkie warstwy zmielonej kawy. Pozwala to wydobyc pełnię aromatu zarówno z tradycyjnej kawy, jak i tej przygotowanej metodą cold brew. Obsługa ekspresu jest łatwa dzięki ekranowi dotykowemu o przekątnej 4,3 cala oraz funkcjonalnemu pokrętle Blue Crystal Rotary Switch. Całość dopełniają przejrzysty interfejs użytkownika oraz funkcje sztucznej inteligencji.

JURA Z10 nie zawodzi także pod względem designu. Aluminiowy panel przedni o wklęsło-wypukłych kształtach świadczy o najwyższym standardzie wykonania. Zbiornik na wodę z eleganckim wykończeniem i harmonijną obudową filtra to tylko dwa przykłady dbałości o najdrobniejsze szczegóły. JURA Z10 jest dostępna w wersjach Aluminium White i Aluminium Dark Inox (EA) – Signature Line. Obudowa jest wykonana z pełnych płyt aluminiowych o grubości 3 mm. Powierzchnia jest uszlachetniana procesem anodowania, a tackę na filiżanki wykonano z ciężkiego chromowanego odlewu cynkowego.

Twój partner w recyklingu sprzętu AGD-RTV



ELECTRO - SYSTEM Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego

- realizacja ustawowych obowiązków producentów i importerów sprzętu elektrycznego i elektronicznego
- autoryzowany przedstawiciel w zakresie ZSEE/WEEE
- ponad 10 lat doświadczenia na polskim rynku
- ponad 1000 obsługiwanych podmiotów
- edukacja ekologiczna
- jakość potwierdzona certyfikatami ISO 9001 i 14001

www.electro-system.pl

REMONDIS Electrorecycling

- lider w branży recyklingu ZSEE/WEEE i zużytych baterii
- dwa zakłady przetwarzania ZSEE w Polsce
- 15-letnie doświadczenie na rynku polskim
- odbiór odpadów na terenie całego kraju
- podmiot pośredniczący dla wprowadzających baterie i akumulatory
- wsparcie wybranych działań edukacyjnych oraz doradztwo w zakresie gospodarki odpadami
- jakość potwierdzona certyfikatami ISO 9001, 14001 i 50001

www.remondis-electro.pl

CROCK-POT. Multicooker Express CSC051X

Łatwe i szybkie gotowanie

Wielofunkcyjny multicooker marki Crock-Pot może zastąpić mikrofalówkę, piekarnik, a nawet kuchenkę. Pozwala na szybkie przygotowanie dań, ale gdy trzeba, może zamienić się także w wolnowar.



Urządzenie jest wyposażone w aż 8 programów automatycznych. Dzięki nim całego kurczaka upieczemy w zaledwie 30 minut. W tym samym sprzęcie możemy ugotować szybko warzywa na parze, dzięki czemu przygotowanie całego obiadu trwa bardzo krótko. Dodatkowo po jego przygotowaniu wystarczy wyczyścić garnek multicookera, więc sprzątanie jest ograniczone do minimum. Inne przykładowe potrawy, które przygotowujemy błyskawicznie, to np. gotowe w 8 min risotto czy chilli, na które potrzeba zaledwie 10 min.

Jeżeli mamy dużo czasu lub chcemy, aby ciepły posiłek czekał na nas po powrocie do domu, możemy użyć multicookera Crock-Pot Express jako wolnowaru. Wystarczy przygotować rano składniki i włączyć funkcję wolnowaru, a po powrocie możemy cieszyć się ciepłym i smacznym daniem. Jeżeli przed dodaniem do wolnowaru mięsa czy warzyw lubimy je podsmażyć, wystarczy włączyć funkcję brown/sauté (podsmażanie). Włączając ją pod koniec gotowania, zagęścimy sos lub podpieczymy zapiekanekę. Wszystkimi funkcjami można wygodnie sterować przy pomocy elektronicznego panelu. Są dostępne na nacisnięcie jednego przycisku, co maksymalnie usprawnia obsługę. Jeżeli czujemy się bardziej pewnie w kuchni, możemy użyć trybu manualnego. W nim sami ustawimy czas

gotowania i ciśnienie w zależności od przygotowanego dania. Wystarczy przygotować wszystko z wyprzedzeniem, skorzystać z timera i ustawić godzinę, o której ma być gotowy posiłek.

Podczas gotowania pod ciśnieniem pokrywę można zdjąć dopiero po zredukowaniu ciśnienia. Boczne uchwyty zostały wyposażone w specjalną szczelinę, dzięki której podczas serwowania lub mieszania możemy postawić bez-

piecznie pokrywkę bez zabierania dodatkowej przestrzeni blatu roboczego. Zamykana pokrywa z solidnym uchwytem do przenoszenia oznacza, że urządzenie można łatwo przenieść w dowolne miejsce. Pojemność użytkownika urządzenia to 5,6 l, co pozwala przygotować nawet 7 porcji. Dostępne są automatyczne programy szybkowaru, takie jak mięso/gulasz, fasola/chilli, ryż/risotto, jogurt, drób, desery, zupa.

AQUAPHOR®
water filters

J.SHMIDT 500

Mobilny system uzdatniania wody



100%
ochrona
przed bakteriami



Duża
wydajność
wkładu
500 l



Inteligentna filtracja,
możliwość filtra
podzlewowego



Pomaga chronić
środowisko

Czysta woda w ciągu paru chwil



Jakość wody z kranu w polskich miastach stale poprawia się, a liczne kampanie społeczne zachęcają, aby na rzecz kranówki zrezygnować z wody butelkowanej. Jeśli chcemy zapewnić jeszcze lepszą jakość wody w domu, znakomitym wyborem będzie dzbanek filtrujący.

Nawet najprostszy dzbanek filtrujący może oczyścić do 170 l wody, a jego cena to kilkadziesiąt złotych. Dzięki niemu możemy zrezygnować z zakupu 85 butelek wody o pojemności 2 l każda. Jedną z korzyści jest więc znaczna oszczędność pieniędzy, zwłaszcza że wymienne filtry można dokupić zazwyczaj za maksymalnie kilkanaście złotych. O tym, kiedy zajdzie taka konieczność, poinformuje wskaźnik na dzbanku. Druga zaleta to, oczywiście, ochrona środowiska. Wybierając kranówkę z dzbanka filtrującego zamiast wody butelkowanej, praktycznie nie produku-



AQUA OPTIMA Oria

rzy producenci oferują także modele XL, które mają zwiększoną pojemność oraz większe wymiary.

■ **Pokrywka** – wykonana jest z tworzywa sztucznego. Wygodę użytkowania zapewnia otwór wlewu wody w pokrywce. Najczęściej stosuje się uchyloną klapkę wlewu, która opada pod naporem wody. Dostępne są także modele mające żebrowaną pokrywkę – przesuwając suwak na pokrywce, ściskamy lub rozluźniamy żeberka, dzięki czemu można napełnić dzbanek.

■ **Wskaźnik** – może być mechaniczny lub elektroniczny. Jego zadanie polega na przypominaniu o konieczności wymiany wkładu.

■ **Dziobek** – ułatwia nalewanie wody z filtra dzbankowego do czajnika lub szklanki. W zależności od modelu może być przez cały czas „otwarty” lub sparowany z pokrywką – wtedy uchyla się, gdy nalewamy wodę.

■ **Dzbanek wewnętrzny** – czyli zbiornik na wodę z kranu. Ma mniejszą pojemność i jego kształt zależy od rodzaju wkładu filtrującego.

■ **Wkład filtrujący** – to serce każdego dzbanka. We wkładzie znajduje się mieszanka filtrująca, odpowiadająca za oczyszczenie wody oraz poprawę jej smaku i zapachu.

■ **Dzbanek zewnętrzny** – to do niego trafia prze-filtrowana woda. Może, ale nie musi być wyposażony we wskaźnik poziomu wody.

■ **Uchwyt** – zapewnia wygodne napełnianie, przenoszenie dzbanka, a także nalewanie wody. Część dostępnych na

rynku modeli ma ręczki z elementami antypoślizgowymi. Ciekawym rozwiązaniem są dzbanki niemające uchwyty – modele te są węższe, mają mniejszą pojemność i odpowiednią fakturę powierzchni, ułatwiającą trzymanie ich w dłoni.



AQUAPHOR Orleans A5 Mg+

jemy plastikowych odpadów z butelek PET. Jak więc się okazuje, jest to wybór uzasadniony nie tylko ekonomicznie, ale i ekologicznie.

Parametry i budowa

Najważniejszym parametrem dzbanków jest ich pojemność, która jest różna w zależności od konkretnego modelu. W specyfikacjach producenci zazwyczaj podają pojemność całkowitą oraz osobno pojemność zbiornika na wodę przefiltrowaną. W większości dostępnych modeli mieści się od 1,4 l do 1,95 l wody przefiltrowanej przy pojemności całkowitej 2,4 lub 2,95 l. Tym, którzy potrzebują większej ilości wody, warto zaproponować większe dzbanki, o powiększonej pojemności, które mogą mieć nawet 3,5 l lub 4 l pojemności całkowitej i pomieścić odpowiednio 1,8-2 l przefiltrowanej wody. Kolejną kwestią jest kształt. W tym wypadku możemy wyróżnić dwa rodzaje: klasyczne i lodówkowe. Drugi typ to dzbanki mające specjalny spłaszczony kształt. Dzięki temu można je przechowywać na drzwiach lodówki. Klasyczne modele są bardziej wypukłe, przez co nie mieszczą się na półkach. Niektó-



BRITA Aluna

Fot. Aquaphor

System filtracji Aquaphor J.Shmidt 500

System filtracji J.Shmidt 500 wychodzi naprzeciw oczekiwaniom osób mobilnych, poszukujących rozwiązania kompaktowego, które można mieć zawsze pod ręką. Dzbaneł marki Aquaphor został wyposażony w zaawansowany system filtracji, znany do tej pory z urządzeń podlewowych. Z wody wodociągowej skutecznie usuwa takie zanieczyszczenia jak ołów, metale ciężkie, a nawet toksyny.



System jest wyposażony w znajdującą się w pokrywie mikropompę, zasilaną wytrzymałą baterią, która jest sterowana mikroprocesorem. Produkt ten wyróżniają nowatorskie rozwiązania opatentowane przez Aquaphor, opracowane wyłącznie z myślą o nim. System wykorzystuje wysokociśnieniową filtrację i je-



dy na świecie materiał filtrujący zawierający w sobie włókno aqualen. Membrana kapilarna skutecznie zatrzymuje bakterie i ich formy przetrwalnikowe (cysty). Kontrolę nad filtracją zapewniają mikroprocesor sterujący oraz wskaźniki poziomu baterii i zużycia wkładu filtrującego. Ważnymi cechami są również energooszczędna praca i wydajny akumulator. Specjalistyczna mikropompa została wyposażona w zabezpieczenie mikrobiologiczne. Co istotne ze względów praktycznych, ładowanie akumulatora odbywa się przez uniwersalne gniazdo USB. Pojemność dzbanka to 2,8 l, a wody filtrowanej 1,4 l. Szybkość filtracji wynosi 1 l/min. Wydajność wkładu pozwala na przefiltrowanie 500 l wody.



dla zdrowia tworzywo sztuczne, niezawierające bisfenolu A. Na rynku standardowo dostępne są dwa typy wkładów – pierwszy, tzw. klasyczny, jest podłużny, drugi – poziomy. Kształt wkładu wpływa na to, jak wygląda wewnętrzny dzbanek na wodę nieprzefiltrowaną. Część z nich dostosowana jest do dzbanków konkretnego producenta, część można uznać za uniwersalne – przed kupnem dzbanka warto sprawdzić, jaka jest dostępność wkładów i czy z ich doku- pieniem nie będzie problemów.

W górnej części obudowy umieszczone jest siteczko, które odpowiada za wstępną filtrację mechaniczną. Drobne oczka filtrują zanieczyszczenia takie jak piasek czy drobniki rdzy – gęstość siateczki to np. 190 mikronów. W środkowej części znajduje się to, co najważniejsze, czyli mieszanka filtrująca. Jej podstawę stanowią wymiennik jonowy oraz węgiel aktywny – niektórzy producen-

Ważną cechą dzbanka filtrującego jest jego wygląd. Dostępne modele różnią się kolorem i kształtem, bez problemu wybierzemy taki, który będzie nam najbardziej odpowiadał.



ELDOM DF100N Flow

■ **Podstawa** – coraz częściej ma gumowe nóżki, zapewniające stabilność i zapobiegające przesuwaniu się dzbanka. Niektórzy producenci dołączają gumowe naklejki, które trzeba przykleić w specjalnie wy- żłobionych dziurkach w podstawie.

Zasada działania filtra

Na samym wstępie warto zaznaczyć, że zaleca się korzystanie z oryginalnych filtrów do wody producenta dzbanka, gdyż tylko one dają gwarancję jakości, skuteczności i bezpieczeństwa użytych materiałów. Do produkcji wykorzystywane jest całkowicie bezpieczne



AQUAPHOR Provence

ci stosują dodatkowe produkty, tym samym zwiększając liczbę etapów filtracji. Na dole wkładu znajduje się kolejne siteczko z jeszcze drobniejszymi dziurkami. To właśnie ono wychwytuje pozostałe zanieczyszczenia, zatrzymując je w bardzo gęstej siateczce (np. 220 mikronów).

Filtracja wody zaczyna się i kończy filtracją mechaniczną. Rozwiązanie to stosowane jest także np. w czajnikach elektrycznych, które mają specjalne siateczki – to one przechwytyują zanieczyszczenia w momencie nalewania wody. W dzbankach filtrujących jest podobnie, z tym że tutaj mamy dwa etapy i dwa rodzaje siatek. Jak już wspominaliśmy, różnią się one wielkością i gęstością oczek. Pierwsza siateczka zatrzymuje większe zanieczyszczenia i jest filtracją wstępną, druga jest bardziej zagęszczona i ma za zadanie wychwytywać cząsteczki mieszanki. Za właściwe oczyszczanie odpowiada mieszanka filtrująca, a właściwie węgiel aktywowany i żywica jonowymienna.

Etapy filtracji

We wkładach, w których filtracja przebiega w czterech etapach, w kolejnym woda przepływa przez wymiennik jonowy, a potem węgiel aktywowany. Żywica jest produktem syntetycznym. Jej zadaniem jest wychwycenie z wody jonów soli wapnia i magnezu oraz ich wymianie na jony wodoru. Dzięki temu re-



Fot. Aquaphor

Objętość dzbanka powinniśmy dopasować do naszych potrzeb. Dla rodzin polecane są modele o większej pojemności i wydajności.

dukuje twardość wody, która powoduje osadzanie się kamienia na elementach grzewczych urządzeń elektrycznych. Wymiennik jonowy zatrzymuje również metale ciężkie takie jak ołów czy miedź. Trzecim etapem jest filtracja na węglu aktywowanym, który pochłania m.in. chlor i zanieczyszczenia organiczne. Węgiel aktywowany uzyskuje się przez ogrzanie miazgi drzewnej do temperatury 900 °C. Po płukaniu aktywuje się go, np. parą wodną. Porowata struktura węgla sprawia, że ma on bardzo duże właściwości chłonne, „zasysa” w pory zanieczyszczenia i już ich nie oddaje do wody. Wielu producentów impregnuje go srebrem, które z czasem się wypłukuje do filtrowanej wody. Dzięki właściwościom bakteriostatycznym srebro chro-



BRITA Elemaris

ni przefiltrowaną wodę w dzbanku przed rozwojem bakterii. Warto wspomnieć, że na rynku dostępne są też filtry magnezowe, które oczyszczając wodę kranową, jednocześnie wzbogacają ją o jony magnezu (średnia zawartość tego pierwiastka w przefiltrowanej wodzie to ok. 30 mg/l), wkłady dostosowane do stopnia twardości wody, do wody bardzo twardej, które skutecznie chronią urządzenia AGD przed kamieniem kotłowym, oraz oczyszczające ją i alkalizujące. Ostatni typ to filtry typu pH+, dzięki którym uzyskujemy wodę o wartości pH8. Woda z filtra pH+ jest zmineralizowana, zawiera jony, dlatego też podobnie jak w wypadku filtra magnezowego Mg+ niezależnie jest jej gotowanie. Codzienne picie wody alkalicznej pozwala dostarczyć do organizmu minerały alkaliczne, wzmocnić siły vitalne, uzupełnić urozmaiconą dietę i zachować równowagę kwasowo-zasadową.

■ **Węgiel aktywowany** – to materiał organiczny, charakteryzujący się dużą zdolnością absorpcyjną. Wytwarzany jest z łusek orzechów lub z drewna. Co ważne, doskonale absorbuje chlor. Działa podobnie jak gąbka, trwale przylipając do swojej



dości wody, dzięki czemu w czajniku nie osadza się kamień, zaś na herbacie nie pojawia się tłusty, nieprzyjemny osad. Wymienniki jonowe redukują również zawartość wybranych metali ciężkich takich jak ołów czy miedź. Po raz pierwszy zmniejszenie wody przy użyciu żywicy jonowowymiennej odbyło się w 1905 r., dokonał tego Richard Gans. Ciekawostką jest to, że produkt ten służy nie tylko do filtrowania wody, ale także do walki z cholesterolem. Żywica zmniejsza jego poziom i od lat stosowana jest w leczeniu hipercholesterolemii.

■ **Srebro** – nie dopuszcza do rozwoju bakterii w wodzie przefiltrowanej. Dzięki zastosowaniu srebra użytkownik ma pewność, że w wodzie przechowywanej w dzbanku (do 24 godzin) nie rozwiną się bakterie.

Aktywacja wkładu

To nic innego jak prawidłowe przygotowanie go do użytku. Aktywacja odbywa się za każdym razem, gdy dokonujemy wymiany wkładu. Na czym ona polega? Aktywacja ma za zadanie usunięcie z wkładu cząsteczek powietrza. Jeśli mieszanka ułoży się niewłaściwie w filtrze, może spowodować spowolnienie przepływu wody, a nawet jego zatrzymanie. Dlatego wcześniej należy wkład zanurzyć w wodzie i lekko nim potrząsnąć – zatrzymane wydobywających się z niego bąbelków powietrza oznacza, że jest on gotowy do użycia. Kolejny krok to umieszczenie go w dzbanku i dwukrotne przefiltrowanie wody – dopiero po trzecim przefiltrowaniu woda nadaje się do picia. Wcześniejsza filtracja ma swoje uzasadnienie. Woda przepływająca przez mieszankę za pierwszym i drugim razem może mieć obniżone pH, co negatywnie wpływa na jej smak, gdyż nadaje jej gorzkawy posmak.

■ **Żywica jonowowymieniana** – czyli wymiennik jonowy. Jest to ziarnisty, wodoodporny materiał (tworzywo sztuczne), który wymienia swoje jony na inne. Obecnie są to wymienniki organiczne produkowane na bazie żywicy styrenowej lub akrylowej. Mają one zdolność zmniejszania twar-



Zaletą dzbanków to przede wszystkim łatwość stosowania. Można je użytkować wszędzie, także w wynajmowanych mieszkaniach lub w podróży, i zawsze mieć dostęp do czystej wody.

Fot. Aquaphor

ZELMER. Maszynka do mielenia ZMM1010B

Kompaktowa i wydajna

Przygotowywanie tradycyjnych potraw wymaga odpowiedniego sprzętu, jednym z takich urządzeń jest maszynka do mielenia. Dzięki niej w kilka chwil przyrządzimy pasztet, kielbasę czy po prostu zmielimy mięso na kotlety.



Części użytkowników sprzęt ten kojarzy się jednak z dużymi rozmiarami, co zniechęca ich do zakupu. Prezentując model ZMM1010B, Zelmer udowadnia, że nawet w małej konstrukcji drzemią wielka

moc i duże możliwości. Urządzenie wyposażono w silnik o mocy 1000 W, a wydajność mielenia to 1,3 kg/min. Funkcja obrotów wstecznych jest przydatna w razie zablokowania maszyny. W zestawie z maszynką znajdziemy dwa metalowe sitka o różnym rozmiarze oczek, ostrze jednostronne i przystawkę do wyrobu kielbas. Bezpieczeństwo i komfort użytkowania zapewniają popychacz, taca zsykowa oraz gumowe nóżki antypoślizgowe. Zastosowana metalowa komora mielenia gwarantuje dużą trwałość oraz długie użytkowanie. Po takich modelach jak Zelmer ZMM4080B oraz ZMM2851B, dysponujących większą wydajnością, ale i o większych



rozmiarach, ZMM1010B uzupełnia ofertę marki o sprzęt bardziej kompaktowy. To doskonały wybór dla osób, które z maszyny będą korzystały okazjonalnie do przetwarzania mniejszej ilości żywności i zależy im na łatwym przechowywaniu urządzenia.

CONCEPT. Opiekacze do kanapek SV3051 i SV3052

Przekąska na każdą okazję

Ciepła i pełna nadzienia kanapka to jedna z lepszych przekąsek, zarówno wytrawna, jak i przygotowana na słodko. Przyrządzimy je błyskawicznie z opiekaczami SV3051 i SV3052 marki Concept.

Urządzenia umożliwiają błyskawiczne przygotowanie tostów. Obudowy wykonano z czarnego tworzywa sztucznego, a dzięki możliwości przechowywania w pionie nie zajmują dużo miejsca i bez problemu zmieszczą się w szafkach kuchennych. Płytki opiekaczy mają nieprzywierającą powierzchnię,

dzięki czemu przygotowane potrawy nie przypalają się. Późniejsze czyszczenie będzie więc bardzo szybkie i łatwe. Po ostygnięciu wystarczy przetrzeć je wilgotną szmatką lub papierowym ręcznikiem. Opiekacze do kanapek wyposażono w oświetlenie kontrolne. Dzięki zimnej ręczce nie poparzymy się podczas pracy, a zawias bezpieczeństwa zadba o zablokowanie płytek. Sprzęt ma również antypoślizgowe nóżki, które zapewniają lepszą stabilność. Moc opiekaczy wynosząca



700 W wystarcza do przygotowania ciepłych kanapek. Urządzenia różnią się kształtem płytek grzewczych. Concept SV3051 przygotowuje za jednym razem cztery trójkątne kanapki, z kolei model SV3052 został wyposażony w głębokie kwadratowe płytki. Wiele kombinacji smakowych sprawia, że ciepłe tosty to znakomita przekąska na każdą okazję, nie tylko dla dorosłych, ale i dla dzieci.

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.



Dłuższa świeżość

smoothie i żywności

– blendery próżniowe



Fot. Bosch

Na rynku znajdziemy coraz większą ofertę blenderów próżniowych – to jeden z nowych trendów w przygotowywaniu koktajli i smoothie. Jak się jednak okazuje, to nie jedynie zadanie, do którego można je wykorzystać, dużą popularnością cieszy się bowiem pakowanie próżniowe.

To właśnie od dostępnych akcesoriów zależy w głównym stopniu funkcjonalność blenderów próżniowych. Faktycznie, przy pomocy większości modeli przygotowujemy co najwyżej koktajle. Jednak niektóre urządzenia mogą zastąpić także pakowarki próżniowe, co jest bardzo dużą zaletą, ponieważ pomaga zachować świeżość przechowywanej żywności. Tym samym zapobiegamy w pewnym stopniu marnowaniu jedzenia, co jest obecnie dużym społecznym problemem.

Rodzaje blenderów próżniowych

Blendery próżniowe występują przede wszystkim jako podgrupa modeli kielichowych.

Ich główną funkcją jest bowiem rozdrabnianie produktów i przygotowywanie np. koktajli. W wersji próżniowej są one pozbawione powietrza, co pozwala na uzyskanie gładziej konsystencji i dłuższe zachowanie świeżości. Różnice między poszczególnymi modelami sprowadzają się głównie do mocy, rozmiarów kielicha czy dodatkowych akcesoriów i trybów pracy. Oprócz modeli kielichowych na rynku funkcjonują także blendery ręczne określane jako próżniowe. Występują między nimi jednak istotna różnica. Nie umożliwiają przyrządzania koktajli i smoothie w sposób próżniowy. Mają jednak możliwość pakowania próżniowego. Dlatego w praktyce jest to bardziej blender ręczny z pakowarką próżniową.

Korzyści z blendowania próżniowego

Rozwiązanie to ma wiele zalet. Gdyby zapytać użytkowników blenderów, co jest największym minusem zblendo-

Przygotowane próżniowo koktajle zachowują więcej witamin, mają gładziej konsystencję i dłużej pozostają świeże.



BOSCH ErgoMixx MS6CB61V5



BEKO TBV8106BX

wanych owoców i warzyw, bez zahamowania odpowiedzialności, że utrata przez nie cennych witamin, minerałów i składników odżywczych (w tym koloru i zapachu). Dlaczego tak się dzieje? Ponieważ szybkie obroty powodują wtłaczanie znacznych ilości powietrza w blendowaną masę, która staje się zwyczajnie napowietrzona, co z kolei prowadzi do utlenienia zawartych w niej składników odżywczych. Choć powstają coraz nowocześniejsze blendery, które potrafią zachować do 90 proc. tychże składników, np. w koktajlach, to niektórzy producenci idą o krok dalej. Blendery próżniowe ograniczają dostęp powietrza do takiego minimum, że wychodzące z nich napoje mają lepszy smak, kolor, zapach, jednym słowem: wszystko. Powodują, że w zblendowanej masie nie ma pęcherzyków powietrza, nie tworzy się piana (choć niektórzy ją lubią) i można ją dłużej przechowywać, np. w lodówce, co daje nam większy komfort i oszczędność czasu, gdyż za jednym razem możemy przygotować większą ilość napoju. Konsystencja koktajli jest gładka, wręcz aksamitna i zachowują one naturalne kolory.

Parametry blendera

Podstawowym parametrem blendera, na który zwrócić uwagę, wybierając sprzęt, jest, oczywiście,

PHILIPS HR3756/00



Miksowanie i pakowanie z Bosch VitaMaxx MMBV625M



Dostępny w ofercie marki Bosch model VitaMaxx MMBV625M to wydajny blender próżniowy, który może również zastąpić pakowarkę. Wystarczy wcisnąć przycisk „auto”, aby uruchomić funkcję blendowania w próżni. Inne dostępne tryby to pulsa-

cyjny, czyszczący oraz kruszenie lodu. Koktajle mogą być przechowywane w butelce ToGo, wykonanej z tritanu, a dzięki metodzie próżniowej nawet dwukrotnie dłużej zachowują swoją świeżość oraz więcej witamin. Blender osiąga prędkość 37 tys. obr./min, ma sześć ostrzy, a moc silnika to 1000 W, dlatego świetnie sprawdza się także przy mieleniu orzechów, przygotowaniu humusu czy kremów. W pojemnikach próżniowych (1,5 l i 0,75 l) można przechowywać każdego rodzaju żywność, która dłużej zachowa świeżość.

Fot. Bosch (x3)



ście, jego moc. Faktycznie, jest ważną cechą, ale nie najważniejszą. Powinna być podawana w watach i w blenderach kielichowych próżniowych wynosi zazwyczaj od ok. 700 W do 2000 W. Moc należy dobierać do zastosowań, w jakich wykorzystywany będzie sprzęt. Faktycznie, np. z miksowaniem owoców poradzą sobie nawet urządzenia z podstawowego segmentu. 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 zastosowanie 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 próżniowe mają często dwa kielichy. Jeden o większej pojemności, np. 1,7 l do tradycyjnego blendowania, a drugi mniejszy do blendowania próżniowego – np. 1 l.

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.

Pakowanie blenderem próżniowym

Niektóre modele blenderów próżniowych można wykorzystać do pakowania żywności. Ich użycie w nie-



Fot. Bosch

Wygodne sterowanie funkcjami umożliwiają panele elektroniczne umieszczone na podstawie. Dzięki programom automatycznym łatwo wybierzemy odpowiedni tryb pracy.



Fot. Eldom

BLENDERY

Świeże koktajle z blenderem próżniowym MPM MBL-26

Dzięki funkcji blendowania próżniowego przy pomocy blendera MPM MBL-26 przygotujemy gładkie soki i koktajle pełne witamin. Blender próżniowy MBL-26 ma płynną regulację prędkości w zakresie od 1 do 10, tryb pracy pulsacyjnej oraz funkcję kruszenia lodu. Moc to 800 W, a prędkość pracy do 22 tys. obr./min. W zestawie znajdują się kielich do blendowania próżniowego o pojemności 800 ml oraz 1,5-litrowy



dzbanek do miksowania wykonany z tritanu. Ten drugi świetnie sprawdzi się np. przy przygotowywaniu sosów. Urządzenie umożliwia także mielenie, np. ziaren kawy czy orzechów i zbóż. Funkcjami można sterować za pomocą elektronicznego panelu. Wygodę i bezpieczeństwo użytkowania zapewnia funkcja time. Dzięki niej możemy ustawić czas pracy urządzenia w zakresie od 1 s do 2 min i 30 s.



TEFAL BL181

pojemników próżniowych, w których znajdują się produkty spożywcze. Dzięki pakowaniu możemy trzy-, cztero-, a nawet pięciokrotnie przedłużyć świeżość i zachować jakość przechowywanych produktów. Na przykład chleb lub bułki w temperaturze pokojowej mają trwałość ok. 3–4 dni, po zapakowaniu próżniowym można je przechowywać nawet o tydzień dłużej. Wołowina z kolei przechowywana w lodówce bez pakowania jest świeża przez ok. 4 dni, przy pakowaniu próżniowym przedłużymy jej trwałość o ponad 30 dni! Podobny efekt osiągniemy przy pakowaniu próżniowym drobiu, dziczyzny lub surowych warzyw i serów. Mięso zamrożone można przechowywać średnio przez ok. 6 miesięcy, przy pakowaniu próżniowym możemy mrozić je przez ok. 24 miesiące. Ponadto zapakowane w zgrzanym woreczku próżniowym mięso lub warzywa można włożyć do piekarnika (w zależności od typu i jakości woreczka foliowego) lub do garnka z wodą i gotować je metodą sous-vide (produkty zachowują soczystość, aromat i wartości odżywcze).



ELDOM BL1000V Smoof

Gotowanie z próżnią

Pakowanie próżniowe jest dziś „na czasie”. To za sprawą rozpowszechnienia metody wolnego gotowania, z francuskiego sous-vide (w wymowie: su-wi). Taki rodzaj obróbki pozwala zachować pełnię aromatu potrawy, ponieważ soki, minerały i smak mięsa, ryb czy owoców i warzyw zostaje w produkcie – dzięki woreczkowi nic nie wyparuje, a wszystko zostaje w środku potrawy. Próżniowo zapakowany produkt należy włożyć do garnka z wodą o dość niskiej temperaturze i gotować nawet 4–6 godz. na małym ogniu. Podobnie jest w wypadku piekarników parowych. Do woreczka oprócz świeżego produktu można włożyć zioła czy marynatę, a miękkość, soczystość i wyjątkowy aromat są gwarantowane.

wielkim stopniu różni się od stosowania tradycyjnych pakowarek, przede wszystkim ze względu na brak zgrzewarki. To wymusza stosowanie gotowych pojemników i woreczków. Kielichowy blender próżniowy jest z naturalnych względów wyposażony w pompę próżniową, tę samą, która odsysa powietrze z dzbanka. Wystarczy podłączyć do niej pojemnik lub woreczek specjalnym przewodem. Blendery ręczne nie mają wbudowanej pompy próżniowej. Stanowi ona odrębne akcesorium, które jest oferowane zarówno w zestawie z blenderem, jak i mo-



BOSCH VitaMaxx MMBV622M



że zostać dokupione. To więc łatwy sposób na zwiększenie możliwości urządzenia. Pojemniki próżniowe są wykonane z tritanu, to materiał niezawierający szkodliwego BPA, a jednocześnie wykazujący dużą odporność i lekkość. Może być także myty w zmywarce. Alternatywę dla nich stanowią specjalne gotowe woreczki próżniowe. Wykonane są z trwałej folii i mają strunowe zapięcie, po umieszczeniu w nich zawartości powietrze można szybko odessać. Mogą być używane wielokrotnie. Jeśli jeszcze bardziej chcemy wydłużyć trwałość produktów, to można je mrozić po zamknięciu w pojemnikach próżniowych. Jedną z zalet pojemników próżniowych jest nie tylko możliwość przechowywania żywności, ale również jej marynowania. Dotyczy to zwłaszcza mięsa czy ryb. Marynaty i przyprawy przenikają efektywniej, zachowują naturalną wilgoć i wartości odżywcze, a to znacznie skraca czas przygotowywania posiłków.

Działanie pakowania próżniowego

Proces pakowania próżniowego opiera się na wypompowaniu powietrza z worków foliowych lub specjalnych

Blendery ręczne mogą być wyposażone w pompę próżniową, która pozwala na pakowanie żywności.

Fot. MPM (x4)

Fot. Bosch



MOC
800 W

FUNKCJA
TURBO

Jak pracuje się blenderem Zelmer? Wygodnie!

Blender ręczny ZHB4552 S/L/I. Moc 800 W. Funkcja Turbo. Zdejmowana stopa ze stali nierdzewnej. Dwa ostrza o wysokiej wydajności. Ergonomiczny kształt. Konstrukcja zapobiegająca rozpryskom. Metalowa stopa mieszająca. Miarka o pojemności 800 ml. Siekacz o pojemności 450 ml. Trzepaczka. Blokada zapobiegająca zwolnieniu nasadki podczas pracy.

www.zelmer.pl



zelmer
niezawodnie

Profesjonalny grill teppenyaki w Twoim domu.



Teppanyaki M1500

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 oszałamiający 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.

formitable

