



**POBIERZ
NUMER!**



Temat numeru!

Ekspresy do domu i biura

Pakowarki próżniowe

Automaty do chleba



MPM – rodzinna firma rywalizująca z gigantami

Midea rozwija ofertę drobnego sprzętu AGD

Raport „E-commerce B2B – biznes w sieci”

Badanie „GfK Purchasing Power Europe 2021”

Temat numeru!



Fot. JURAJ

Serwis informacyjny Branżowe informacje z Polski i ze świata.	4	Nowości produktowe Drobny, kuchenny sprzęt AGD.	20
Rodzinna firma rywalizująca z gigantami Rosnące przedsiębiorstwa, jak MPM, musiały więc rywalizować z gigantami z już ugruntowaną pozycją, nowoczesną logistyką i rozbudowanymi ośrodkami rozwojowymi.	10	Pakowarki próżniowe do żywności Niektóre produkty, zwłaszcza warzywa i owoce lub świeże mięso, źle znoszą długie przechowywanie. Pakowanie próżniowe może znacznie wydłużyć ich termin przydatności do spożycia.	24
Ekspresy do domu i biura Ekspresy biurowe są bliskimi krewnymi modelami domowych, jednak muszą być przystosowane do całym innym poziomem intensywności pracy.	12	Automaty do pieczenia chleba Przygotowywanie domowego pieczywa jest coraz popularniejsze. Mamy pewność, co zostało użyte do jego produkcji.	32

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

*Szczegółowy wykaz odbiorców znajduje się na stronie: www.infoprodukt.pl

Magazyn w wersji cyfrowej

- Lokalna strona WWW
- Globalna strona WWW
- Wyślij e-mail
- Ściągnij plik
- Wyświetl film
- Akcja, promocja

W NASTĘPNYM NUMERZE

Czajniki elektryczne

stalowe

Niezwykle istotną cechą jest materiał, z którego wykonano czajnik. Jeśli zastanawiamy się, jaki czajnik elektryczny wybrać, warto rozważyć model ze stali nierdzewnej ze względu na jej właściwości.

Blendery

ręczne

Cieszą się wśród konsumentów ogromną popularnością. Wynika to przede wszystkim z ich uniwersalności. Dostępny na rynku sprzęt często jest wyposażony w dodatkowe akcesoria.

Opiekacze

do kanapek

To dosyć proste, jednak niezwykle funkcjonalne urządzenia, które od lat goszczą w naszych kuchniach. Przez wielu nazywane są również sandwiczami.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Wydawca:
InfoMarket Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16, 01-982 Warszawa

Redaktor naczelny:
Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:
Warszawa, grudzień 2021

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7492

Numer wydania:
Nr 12, grudzień 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.



ZAPROŚ #ŚWIATOWĄKLASĘ DO DOMU



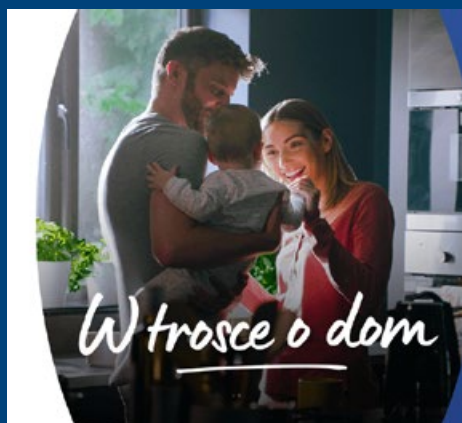
Russell Hobbs

Promocja „W trosce o dom”

Jeśli akurat chcemy odmienić oblicze kuchni stylowymi dodatkami, to promocja marki Russell Hobbs jest do tego doskonałą okazją, bowiem oprócz atrakcyjnych urządzeń możemy zyskać przydatny prezent, jak zestaw sztućców.

Akcja promocyjna „W trosce o dom” to świetna propozycja dla osób, które chcą odświeżyć lub dopiero wyposażają swoją kuchnię. Można to zrobić, wybierając jedną ze stylowych kolekcji urządzeń drobnego AGD marki Russell Hobbs. Na przykład seria Honeycomb zachwyca najwyższymi lotów wzornictwem zainspirowanym strukturą plastra miodu, a seria Geo Steel została zaprojektowana z myślą o właścicielach kuchni wykończonych w surowym, industrialnym stylu. Z kolei dla miłośników gotowania dobrym wyborem będzie multicooker Good to Go, który zapewni całej rodzinie zdrowie posiłki każdego dnia.

Zakup tych i innych urządzeń jest nagradzany zestawem sztućców ze stali nierdzewnej. Wystarczy zakupić objęty promocją sprzęt u partnera marki Russell Hobbs, wypełnić formularz zgłoszeniowy i załączyć w nim zdjęcie dowodu zakupu i kodu EAN wyciętego z opakowania produktu. Po poprawnej weryfikacji gratis w postaci zestawu sztućców zostanie wysłany w ciągu 14 dni na adres podany w formularzu. Akcja promocyjna trwa do 21 stycznia 2022 r. Regulamin promocji, lista objętych nią urządzeń oraz formularz zgłoszeniowy dostępne są na stronie wtrosceodom.pl.



W trosce o dom

Kup produkt Russell Hobbs,
ODBIERZ GRATIS
zestaw sztućców.



Bosch

Przystawka do lodów w prezencie

W promocji marki Bosch klienci mogą wzbogacić zakupione roboty planetarne MUM o jeszcze jedno niezwykle przydatne akcesorium, którego nie może zabraknąć w kuchni.



Akcja promocyjna obejmuje wybrane modele wielofunkcyjnych robotów planetarnych Bosch MUM Serie 2, MUM5 oraz OptiMUM zakupionych w partnerskich sklepach w okresie od 25

października do 31 grudnia 2021 r. Po zakupie urządzenia należy przypisać je do swojego konta MyBosch w zakładce „Moje urządzenia” do 6 stycznia 2022 r. Kolejnym krokiem jest wypełnie-

nie formularza zgłoszeniowego, który ma zawierać wyraźne zdjęcie lub skan dowodu zakupu nowego urządzenia objętego akcją i wyraźne zdjęcie tabliczki znamionowej urządzenia. W formularzu zgłoszeniowym należy również pozostawić opinię o produkcie. Na podany w formularzu adres mailowy otrzymamy potwierdzenie udziału w promocji. Zgłoszenie zostanie przesłane do weryfikacji pod względem zgodności z regulaminem. Premia zostanie wysłana (na koszt organizatora) kurierem w terminie do 80 dni od daty zarejestrowania kompletnego zgłoszenia zgodnego z regulaminem promocji.

Za zakup urządzeń organizator przewidział atrakcyjne nagrody rzeczowe. W zależności od zakupionego modelu jest to przystawka do robienia lodów przeznaczona do konkretnego typu robota planetarnego. Idealnie nadaje się do przygotowywania domowej roboty lodów, sorbetów lub mrożonych jogurtów. Regulamin promocji, lista objętych nią produktów oraz sklepów partnerskich dostępne są na stronie bosch-home.pl w zakładce „Promocje”.

SIEMENS

Ekspres EQ.9 plus dla miłośników mistrzowskiego parzenia kawy.

Pasjonaci kawy docenią tryb Barista, który daje możliwość ustawiania 5 parametrów: moc, temperatura parzenia, rozmiar kawy, stosunek kawy do mleka i szybkość zaparzania. Precyzyjna technologia marki Siemens pozwoli Ci doświadczyć maksimum smaku i wydobyć najlepsze aromaty z Twoich ulubionych ziaren kawy.

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Dom na miarę potrzeb dzięki urządzeniom marki Siemens.



Grupa BSH jest licencjobiorcą w odniesieniu do znaków towarowych, do których uprawniona jest Siemens AG.

Siemens

Premia za zakup ekspresu

Marka Siemens przygotowała wyjątkową promocję dla miłośników kawy. Teraz, kupując ekspres automatyczny z serii EQ, mogą oni otrzymać nawet 500 zł premii.

Akcja promocyjna trwa od 3 listopada 2021 do 31 stycznia 2022 r. lub do wyczerpania puli premii. Aby wziąć w niej udział, wystarczy zakupić u jednego z wybranych dystrybutorów ekspres objęty promocją. Zakup urządzenia z linii EQ.3 jest nagradzany kwotą 150 zł, 300 zł mogą zyskać osoby wybierające ekspresy z linii EQ.500 i EQ.6 plus. Największa kwota zwrotu – 500 zł przysługuje za zakup ekspresu z linii EQ.9 plus. Po zakupie należy przypisać ekspres do swojego konta My Siemens w zakładce „Moje urządzenia” oraz wypełnić formularz rejestracyjny i podzielić się swoją opinią na temat produktu. Zgłoszenia można dokonać do 7 lutego 2022 r. Premia zostanie przelana



na konto podane przez uczestnika w ciągu 60 dni od daty otrzymania zgłoszenia zgodnego z regulaminem. Regulamin promocji, lista objętych nią produktów oraz sklepów partnerskich dostępne są na

stronie www.siemens-home.bsh-group.com/pl w zakładce „Kampanie”.

Linia EQ.9 to najbardziej zaawansowane ekspresy w ofercie Siemens. Funkcja autoMilk Clean zajmuje się codziennym czyszczeniem, a tryb baristaMode zapewnia wyrafinowane aromaty. Systemy dualBean i sensoFlow zmieniają najlepszej jakości ziarna kawy w perfekcyjne espresso lub cappuccino. Seria EQ.500 wyróżnia się zaawansowanym wyświetlaczem coffeeSelect. Czytelny panel sterowania daje wygodny dostęp do licznych napojów za jednym dotknięciem. Z kolei ekspresy Siemens EQ.3 to idealny wybór dla osób zaczynających przygodę ze światem kawy. Dzięki funkcjom coffeeDirect i oneTouch można za dotknięciem jednego przycisku całkowicie automatycznie spienić mleko i przygotować kawę.

MPM

Kup iCooooka i wygraj fantastyczne nagrody

Wszelkstronny kuchenny pomocnik MPM iCooook jest w stanie wyczarować prawdziwe kulinarne cuda, a oprócz tego kupując go, możemy wygrać atrakcyjne nagrody.

Przygotowana przez markę MPM promocja ma bardzo łatwe zasady i może w niej wziąć udział każdy, kto w okresie od 25 października do 31 grudnia 2021 r. nabył termorobot iCooook MRK-18 lub MRK-28. Następnie na stronie www.icooook.pl/konkurs należy wypełnić formularz rejestracyjny, w którym podamy m.in. takie dane jak numer dowodu zakupu. Oprócz tego trzeba jeszcze odpowiedzieć na pytanie konkursowe – „Jak smakuje miłość?”. Nad odpowiedzią warto się zastanowić, bo za najlepsze z nich czekają bardzo atrakcyjne nagrody. Główną nagrodą są warsztaty kulinarne z Katarzyną Bosacką w luksusowym hotelu Głębozcek Vine Resort&Spa, ukrytym wśród malowniczych wzgórz Pojezierza Brodnickiego. Kolejna, nie mniej atrakcyjna nagroda to bardzo praktyczna lodówka side by side MPM-439-SBS-15WD. Została wyposażona w mechaniczną kostkarkę do lodu, a dzięki po-

jemności całkowitej aż 469 l przechowa żywność dla całej rodziny i potrawy, które przygotował MPM iCooook. Oprócz tego do wygrania są trzy odkurzacze z filtrem wodnym BORA MOD-47 i trzy ekspresy ciśnieniowe do kawy MKW-07M. Szczegóły pro-

mocji oraz regulamin dostępne są na stronie www.icooook.pl/konkurs.

Z kolei klienci, którzy kupili iCooooka wcześniej, mogą udostępnić zdjęcie potrawy wykonanej w swoim termorobocie i zawalczyć o jedną z trzech gofrownic MGO-13M. Wystarczy opublikować zdjęcie na Instagramie, oznaczyć profil @mpm.agd i dodać hasztagi #jaksmakujemilosc #icooook.

Jak smakuje miłość?

KONKURS

Gotowanie to sztuka, pasja i miłość. Kulinarą ucztą bardzo łatwo wyrazić uczucia. Dla kogo najchętniej gotujesz? Jak smakuje Twoja kuchnia i miłość?



Ekspresy automatyczne Miele CM5 Silence

Z pewnością większość miłośników kawy lubi, jak rano budzi ich jej aromat, a nie dźwięk młynka. W nowej linii ekspresów Miele CM5 Silence największy nacisk położono właśnie na ich wyciszenie. Urządzenia są dostępne w dwóch wersjach: CM 5310 oraz CM 5510, a za redukcję hałasu odpowiada nowy, znacznie cichszy silnik młynka.

Kawa przygotowana w CM5 Silence jest **wyjątkowo aromatyczna**. AromaticSystem sprawia, że dynamiczny zaparzacz rozszerza się przy napływie wody i zmielona kawa intensywnie miesza się z wodą. W CM5 Silence możemy przygotować **wiele rodzajów kaw**, m.in. ristretto, espresso, cappuccino czy latte. Ich nalewanie ułatwia regulowana **wysokość dyszy od 8 do 13,5 cm**, co oznacza, że możemy podać latte także w wysokiej szklance. Funkcja **OneTouch for Two** pozwala przygotować w przypadku każdego z rodzajów dwie takie same porcje kawy jednocześnie bez konieczności przedstawiania filiżanki.

Sterowanie dotykowe DirectSensor zapewnia prostą, intuicyjną obsługę. Wygodny, czterowierszowy wyświetlacz jest bardzo czytelny. W nowych modelach ekspresów widać też **dbałość Miele o środowisko**. Włączony **tryb Eco** oznacza, że obieg pary ustaje i chłodzi się natychmiast po wydaniu kawy. Kiedy go wyłączymy, urządzenie cały czas utrzymuje obieg pary. Ekspres bez trudu **utrzymamy także w czystości**. Łatwo dostępny z boku urządzenia zaparzacz można myć pod bieżącą wodą, a pozostałe elementy w zmywarce. Odkamienianie odbywa się **całkowicie automatycznie**, wystarczy tylko podążyć za wskazówkami na wyświetlaczu.

Ekspresy **CM5 Silence** są dostępne w czterech wersjach kolorystycznych – oprócz występujących dotychczas w ofercie **RoseGold** i **ObsidianBlack** do wyboru są także **BlackBerry Red** oraz **Alu-Silver Metallic**. Urządzenia testowane są na 25 tysięcy kaw espresso, więc pozwól cieszyć się jej aromatem **przez wiele lat**. Sugerowane ceny detaliczne to 3799 zł za model CM 5310 Silence oraz 4499 zł za CM 5510 Silence.

www.miele.pl

Midea

Rozwija ofertę drobnego sprzętu AGD

Przedsiębiorstwo Midea znane jest przede wszystkim jako jeden z czołowych producentów w branży HVAC. Ważną częścią biznesu firmy jest jednak również branża AGD. Urządzenia z tego segmentu są w Polsce coraz szerzej dostępne dzięki dystrybucji AB SA.

Oprócz dużego sprzętu AGD w ostatnim czasie oferta powiększyła się także o 20 urządzeń z segmentu drobnego. Midea intensywnie rozwija zarówno urządzenia z segmentu domowego, jak i kuchennego, w każdym prezentując mnóstwo ciekawych i konkurencyjnych produktów. Warto dodać, że firma jest np. jednym z największych na świecie producentów kuchenek mikrofalowych i wytwarza urządzenia dla wielu czołowych marek. Jak przystało na jednego z rynkowych innowatorów, w portfolio produktów nie zabraknie m.in. nowoczesnych robotów sprzątających wyposażonych w moż-



liwość sterowania aplikacją mobilną oraz funkcję mapowania pomieszczeń. W segmencie urządzeń kuchennych Midea zaprezentowała kompleksową ofertę. Otwierają ją niezbędne w domu klasyczne produkty, jak czajniki elektryczne czy toster oraz ekspres przelewowy, które wspólnie z nimi tworzą funkcjonalną i stylową

serię śniadaniową. Nie zabrakło również wyciskarki wolnoobrotowej, robota planetarnego, blendera ręcznego i modeli kielichowych. Ofertę urządzeń do gotowania zamkniętą funkcjonalne frytkownicy powietrzne oraz multicooker ze specjalnymi programami do przygotowywania ryżu, kaszy, makaronów, jogurtów, a nawet gotowania na parze.

Pojawienie się oferty sprzętu Midea na polskim rynku z pewnością wzbogaciło go o atrakcyjne produkty dobrej jakości, które będą stanowiły ciekawą propozycję dla klienta końcowego. Wybrane urządzenia marki Midea będziemy sukcesywnie prezentować na łamach „InfoProduktu” w dziale nowości.



Aquaphor

Z kolejnym patentem

Kompaktowy „inteligentny” system odwróconej osmozy Aquaphor RO-202s otrzymał patent od EOP – Europejskiej Organizacji Patentowej. System zaprojektowano i wyprodukowano na podstawie najnowszych technologii z naciskiem na najlepszą jakość.

Nad projektem RO-202s pracowali najlepsi specjaliści firmy, wykorzystując najbardziej zaawansowane technologie. Oprócz membrany odwróconej osmozy, która sama w sobie jest najlepszym istniejącym rozwiązaniem w uzdatnianiu wody, system jest wyposażony w zbiornik na wodę przefiltrowaną i blok węglowy z jonowymiennym włóknem aqualen – oba te materiały filtrujące są własnymi opatentowanymi rozwiązaniami firmy. RO-202s jest to „inteligentny” system uzdatniania wody, któ-



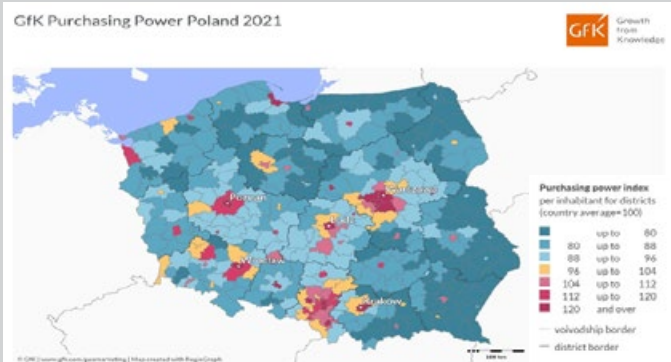
ry minimalizuje problemy związane z konserwacją filtra, oszczędzając przy tym czas i pieniądze. Sygnalizatory dźwiękowe oraz świetlne przypominają o terminowej wymianie wkładów. System bardzo dobrze sobie radzi w przypadku spadków ciśnienia w sieci wodociągowej. Cicha wbudowana pompa uruchamia filtrację nawet przy ciśnieniu 0,9 atm.

RO-202s zapewni idealnie miękką i czystą wodę do przygotowywania domowych posiłków, napojów czy jedzenia dla niemowląt. Chroni domowy sprzęt AGD przed osadzeniem się kamienia. Można go również podłączyć bezpośrednio do ekspresu do kawy lub kostkarki do lodu, co gwarantuje ciągłość pracy i zwiększoną trwałość urządzeń.

GfK

Badanie „GfK Purchasing Power Europe 2021”

W 2021 r. średnia siła nabywcza przypadająca na mieszkańca w Europie wynosi 1055 euro. Jednak wśród 42 krajów objętych badaniem ta kwota jest bardzo zróżnicowana.



W 2021 r. Europejczycy mają łącznie około 10,2 bln euro na wydatki żywnościowe, mieszkaniowe, związane z usługami, kosztami energii, prywatnymi emeryturami, ubezpieczeniami, wakacjami, transportem i zakupami konsumpcyjnymi. W ujęciu per capita odpowiada to średniej sile nabywczej wynoszącej 15 055 euro, co

roówna się 1,9-proc. nominalnemu wzrostowi siły nabywczej w ujęciu rdr. Wszystkie kraje z pierwszej dziesiątki rankingu mają bardzo dużą siłę nabywczą na mieszkańca, wyższą o co najmniej 55 proc. od średniej europejskiej. Generalnie 16 z 42 badanych krajów znajduje się powyżej średniej europejskiej, pozostałe 26 poniżej, w tym Hiszpania, która z siłą nabywczą na poziomie 14 709 euro na mieszkańca jest nieco poniżej tej średniej. Ostatnia w zestawieniu Ukraina ma najniższą siłę nabywczą. Jej przeciętny mieszkaniec ma do dyspozycji tylko 1892 euro, czyli mniej niż 13 proc. średniej europejskiej.

W 2021 r. w Polsce średnia siła nabywcza per capita wynosi 8294 euro, czyli około 45 proc. poniżej średniej europejskiej, co w europejskim rankingu plasuje Polskę na 28. miejscu. Jednocześnie widoczne jest istotne rozwarstwienie w dystrybucji siły nabywczej pomiędzy powiatami bogatymi a biednymi. Tylko 82 powiaty dysponują siłą nabywczą na mieszkańca wyższą od średniej krajowej, podczas gdy 298 jest poniżej tego poziomu. Z rozporządzalnym dochodem netto w wysokości 13 566 euro na mieszkańca, pierwsze miejsce w rankingu zajmuje stołeczny powiat Warszawski. Jego mieszkańcy dysponują o niemal 64 proc. wyższą kwotą na wydatki konsumpcyjne i oszczędności niż wynosi średnia krajowa. Z kolei na końcu rankingu powiatowego znajduje się powiat Kolneński, gdzie siła nabywcza na mieszkańca wynosi zaledwie 5558 euro. Odpowiada to 67 proc. średniej krajowej i niemal 37 proc. średniej europejskiej. Mieszkańcy Warszawy mają do swojej dyspozycji 2,4 razy wyższą kwotę niż mieszkańcy powiatu Kolneńskiego.

Santander

E-commerce B2B pójdzie w ślady B2C

Do świata biznesu coraz liczniej wkraczają przedstawiciele pokolenia Y. Jak pokazuje raport „E-commerce B2B – biznes w sieci”, młodzi przedsiębiorcy i pracownicy stymulują szereg zmian w handlu B2B online.

Milenialsi stanowią coraz liczniejszą grupę wśród przedsiębiorców i pracowników. Oswojeni z realiami digitalu lub nawet nieznanymi rzeczywistości przedinternetowej doskonale odnajdują się w środowisku cyfrowym, a jednocześnie mają wobec niego konkretne oczekiwania. Doświadczenia w e-commerce zdobywali jako konsumenci na platformach prześcigających się w zapewnieniu kupującemu komfortu i pozytywnych wrażeń. Takich samych standardów milenialsi oczekują teraz w handlu B2B.

– Najważniejsze trendy – tak jak charakterystyka pokolenia Y – mają zasięg globalny. Młodzi przedsiębiorcy nie są przyzwyczajeni do nieprzejrzystych, niezbyt atrakcyjnych wizualnie witryn w początków Internetu. Oczekują też kompletu informacji i ce-

nia komunikację online. Takich osób będzie stale przybywać, dlatego e-commerce B2B musi w tej materii dogonić standardy znane konsumentom z e-handlu B2C – zauważa Małgorzata Nesterowicz, dyrektor ds. sektora usług i firm rodzinnych w Santander Bank Polska. Nie inaczej jest w Polsce. Jak wynika z raportu „E-commerce B2B – biznes w sieci”, przygotowanego przez Santander Bank Polska i Mobile Institute, najważniejsze zjawiska dla polskiego e-commerce B2B to coraz większy wpływ

pokolenia Y, spowodowany przez pandemię wzrost przekonania do e-handlu, a także rosnący nacisk na doświadczenie zakupowe klienta.

Spośród ankietowanych firm aż 39 proc. zauważyło, że klienci biznesowi z pokoleń Y i Z w ogóle nie potrzebują kontaktu z handlowcem. 38 proc. uważa, że pandemia ostatecznie dowiodła uniwersalnej przydatności kanału e-commerce w sektorze B2B; w podgrupie firm prowadzących sprzedaż online dla biznesu odsetek ten sięgnął 52 proc. Z kolei 28 proc. wszystkich przedsiębiorców uważa, że customer experience jest już tak samo ważny w e-handlu B2B, jak w B2C. Tyle samo wyraża przekonanie, że w kanale B2B wzrasta znaczenie nowoczesnej, bardziej bezpiecznej komunikacji, m.in. w mediach społecznościowych. Pełny raport „E-commerce B2B – biznes w sieci” przygotowany dla Santander Bank Polska przez Mobile Institute pod patronatem Izby Gospodarki Elektronicznej jest dostępny po zeskanowaniu kodu QR.



Rodzinna firma rywalizująca z gigantami

z gigantami

Za wzór przedsiębiorczości często uznajemy zachodnio-europejskie wielopokoleniowe firmy rodzinne. W Polsce uwarunkowania historyczne i systemowe w „naturalny” sposób ograniczyły ich powstawanie. Dopiero lata 90. XX w. pozwoliły na kształtowanie się pierwszych małych rodzinnych firm, które tak jak bohater tego tekstu – firma MPM agd SA z czasem urosły do dużych przedsiębiorstw, dających zatrudnienie setkom osób i zyskujących znaczące udziały rynkowe. Trzeba dodać, że konkurencja w tym okresie wyglądała zgoła inaczej niż na początku XX w., kiedy to swój początek miało wiele koncernów przemysłowych. Rosnące przedsiębiorstwa, jak MPM, musiały więc rywalizować z gigantami z już ugruntowaną pozycją, nowoczesną logistyką i rozbudowanymi ośrodkami rozwojowymi.

Fot. noStudio.com



wymi. Dziś z powodzeniem rodzinną firmą z podwarszawskiego Milanówka zarówno pod względem cenowym, jak i technologicznym konkuruje z globalnymi markami w segmentach drobnego oraz dużego AGD, a w niektórych kategoriach, jak np. zamrażarki, ociera się o pozycję lidera. Wyniki są tym bardziej spektakularne, jeśli weźmiemy pod uwagę fakt, że duży sprzęt AGD jest w jej ofercie od niedawna, a wejście na tak niezwykle konkurencyjny rynek z własną marką od zera dla wielu było nawet nie do wyobrażenia. MPM to zrobiło! Co więcej, znakomicie daje sobie dziś radę, i to wśród absolutnych światowych gigantów.

Nie tylko MPM

MPM jest główną marką firmy MPM agd SA. Jej korzenie sięgają 1989 r., kiedy na rynku występowała jeszcze jako MPM Product. Pierwszy-

mi popularnymi produktami były m.in. produkowane w Polsce czajniki oraz inny sprzęt kuchenny, jak miksery czy roboty kuchenne. Wiele produktów firmy zyskało niemal kultowy status na polskim rynku. Takim przykładem jest robot wielofunkcyjny MPM Kasia, który cieszy się ogromną popularnością ze względu na rozbudowane możliwości oraz niezawodność, a jego kolejne generacje goszczą w domach w całej Polsce. Decyzja o powiększeniu oferty marki o duży sprzęt AGD zapadła w 2008 r. Od tego czasu firma systematycznie rozbudowuje swoją ofertę o funkcjonalne urządzenia wolnostojące i designerski sprzęt do zabudowy.

Nawiązując jednak do tytułu, należy wspomnieć, że to niejedyna marka w ofercie firmy. Od kilku lat oferuje ona również nieelektryczne AGD



↑ Poza imponującym magazynem na uwagę zasługują doskonale zaprojektowane i wyposażone biura handlowe czy pomieszczenia socjalne.

kuchenne pod marką Smile. Produkty wyróżniają się dobrą jakością wykonania oraz bardzo atrakcyjnym designem. Dzięki dużej trwałości stanowią praktyczną i stylową ozdobę kuchni. Są to np. szybkowary, patelnie, garnki, czajniki, noże, a nawet kubki i termosy.

Kolejną z marek w ofercie firmy jest wprowadzona w 2017 r. Haus & Luft. Oferuje ona wysoko wyspecjalizowane produkty związane z oczyszczaniem, osuszaniem, nawilżaniem, ogrzewaniem i chłodzeniem powietrza. Szczególną popularnością cieszą się oczyszczacze, które znacznie ułatwiają radzenie sobie ze smogiem. Dodatkowo urządzenia wyróżniają się atrakcyjnym designem.

Najmłodszą z marek oferowanych przez MPM agd SA jest Sam Cook. To urządzenia kuchenne z segmentu premium. To propozycja dla najbardziej wymagających klientów. Produkty zostały stworzone przy współpracy z wieloma profesjonalistami, toteż przeznaczone są dla prawdziwych miłośników kulinarnych nowinek. Pojawiła się ona w ofercie w 2018 r. i początkowo wystartowała z drobnym sprzętem AGD. Obecnie obejmuje ona także wolnostojące lodówki typu multidoor oraz french door, płytę gazową do zabudowy i okap. Wszystkie urządzenia wyróżniają się wysokim zaawansowa-

niem technicznym oraz wzornictwem najwyższej próby.

Dynamiczny rozwój i duże potrzeby

pod względem zapotrzebowania na powierzchnie magazynowe i produkcyjne. Atutem obiektu jest również znakomita lokalizacja. Jest on położony w centralnej Polsce, w bliskim sąsiedztwie autostrady A2, a w przyszłości w okolicy ma powstać Centralny Port Lotniczy, co daje niezwykle potencjał do rozwoju firmy. Koszt inwestycji wyniósł 14 mln zł.

Potencjał na przyszłość

Pandemia nie wyhamowała dynamicznego rozwoju firmy oraz jej marek. Wręcz przeciwnie, z obrotami na bardzo wysokim poziomie rok 2020 przeszedł do historii jako rekordowy, a wszystko wskazuje na to, że 2021 r. okaże się jeszcze bardziej owocny. Choć Centrum Dystrybucji AGD pozwoliło na rozwinięcie jej potencjału, to w praktyce już w niedalekiej przyszłości potrzeby względem przestrzeni magazynowej będą jeszcze większe. Dlatego firma już na wstępie zabezpieczyła się pod tym względem. Zlokalizowane w okolicy tereny dają możliwość rozbudowy o dodatkowe 17 tys. m² powierzchni magazynowej. Dlatego niewykluczone, że niedługo w Żyrardowie ruszy rozbudowa Centrum Dystrybucji AGD.

Ostatnie lata to dla MPM agd SA czas niezwykle dynamicznego rozwoju. Doprowadziło to do sytuacji, w której posiadana przestrzeń magazynowa przestała być wystarczająca. Wynika to m.in. z rosnącej oferty dużego sprzętu AGD, który z naturalnych względów po prostu zajmuje więcej miejsca. Choć duże AGD przez firmę oferowane jest nieco ponad 10 lat, to już dziś stanowi ono pod względem wartościowym blisko połowę jej obrotów. Można więc powiedzieć, że obrany kierunek rozwoju był strzałem w dziesiątkę.

Dlatego też od 2019 r. firma operuje w nowoczesnym Centrum Dystrybucji AGD zlokalizowanym w Żyrardowie. Łącznie ma ono powierzchnię ok. 10 tys. m². Pomieszczenia o wysokości powyżej 10 m są przeznaczone do tzw. wysokiego składowania urządzeń. Magazyn, który robi oszałamiające wrażenie (wypełniony już pod sam dach!) ma również 8 nowoczesnych bram przeładunkowych z podświetleniem oraz pomieszczenia biurowe i rozbudowane, niezwykle estetyczne zaplecze socjalne. Centrum Dystrybucji AGD pozwoliło na konsolidację kilku lokalizacji magazynowych, zwiększyło dostęp do rynku pracowników, obniżyło koszty logistyczne, a przede wszystkim zabezpieczyło markę

→ Imponujące Centrum Dystrybucji AGD firmy MPM jest zlokalizowane w Żyrardowie i oferuje 10 tys. m² powierzchni magazynowej.



Fot. MPM

Czekają nas kolejne inwestycje

Rozmowa z

Piotrem Płochockim,

właścicielem firmy MPM agd SA

■ **Redakcja: Nowoczesne centrum logistyczne to jedna z ostatnich inwestycji firmy. Jak obecnie odpowiada ono na potrzeby firmy i czy przewiduje Pan dalszą jego rozbudowę?**

Piotr Płochocki: Budując trzy lata temu nasze Centrum Logistyczne zakładaliśmy, że będzie ono wystarczające dla bieżących działań firmy.

Jego lokalizacja, rozmiar, wyposażenie i zastosowane rozwiązania technologiczne spełniały nasze oczekiwania. Dziś jesteśmy o krok przed podjęciem decyzji o rozbudowie tej inwestycji, czyli zwiększeniu powierzchni magazynowej o 15 tys. m². Wpływ na tego typu działania ma przede wszystkim wzrost sprzedaży produktów z segmentu MDA.

■ **Firmę MPM rozwija Pan już od ponad 30 lat. Ważnym momentem, mającym bez wątpienia wpływ na rozbudowę bazy logistycznej, było wprowadzenie**

dużego AGD. Jak ważny jest dziś dla MPM ten segment rynku?

Tak jak już powiedziałem – ta grupa produktów znacząco wpływa na nasze plany inwestycyjne i rozwojowe. Duże AGD to dla nas bardzo ważny i perspektywiczny segment oferty.

■ **Ostatnie lata dla firmy MPM to okres niezwykle dynamicznego rozwoju – warto wspomnieć o wprowadzeniu do oferty marki Sam Cook z produktami premium. Jaką popularnością się cieszy i jak produkty zostały przyjęte przez klientów?**

Udało nam się trafić w aktualne potrzeby konsumenta – Sam Cook oferuje produkty ciekawe,

z pogranicza kuchni profesjonalnej, dla przykładu – urządzenie do gotowania metodą sous-vide. Dodatkowo przywiązujemy dużą wagę do stylizacji tych urządzeń. W linii Sam Cook króluje fortipianowa czerń z elementami chromu. Początkowo w skład linii wchodziły wyłącznie produkty z grupy małego AGD. Teraz oferujemy także chłodziarkozamrażarki czy oryginalne płyty gazowe z palnikiem Vulcano.

■ **Jakie obecnie dostrzega Pan trendy na rynku AGD i w jakim kierunku będzie podążać rozwój oferty marek MPM?**

Otoczająca nas rzeczywistość, głównie ta zdrowotna, znalazła odzwierciedlenie także na ryn-

ku AGD. Doposażamy nasze kuchnie i mieszkania w sprzęt ułatwiający funkcjonowanie, częściej gotujemy w domu. Kulinaria zyskują nową wartość. Stąd duży popyt na urządzenia takie jak maszyny do wypieku chleba czy wieloczynnościowe roboty kuchenne. Nasz iCook – robot gotujący – doskonale wpisal się w bieżący trend i cieszy się ogromną popularnością. Konsument śmiało sięga też po nowości technologiczne – urządzenia z Wi-Fi, sterowane aplikacjami itd. To na pewno kierunek dla branży i oczywiście dla nas. MPM stawia też na rozwój eksportu, obecnie jesteśmy dostępni już w 22 krajach i pracujemy nad zwiększeniem tego obszaru.

**Ekspresy
do domu
i biura**

jura®



Współcześnie w biurach ekspres do kawy jest jednym z niezbędnych urządzeń. Rozmowa przy kawie to okazja do integracji między pracownikami, a także pozwala przełamać pierwsze lody przy negocjacjach z klientem. Ekspresy biurowe są bliskimi krewnymi modeli domowych, jednak muszą być przystosowane do całkiem innego poziomu intensywności pracy.

Co to oznacza? Chodzi, oczywiście, o codzienną eksploatację. Podczas gdy ekspres domowy musi w ciągu dnia przygotować, np. 6 porcji kawy, ten w biurze musi ich zrobić np. 30. Dlatego urządzenie jest wyposażone w zbiornik na ziarna o dużej pojemności,

Parametry ekspresu biurowego

Wybierając ekspres do biura, w pierwszej kolejności powinniśmy oszacować liczbę użytkowników i przygotowywanych w ciągu dnia porcji kawy. Dzięki temu sprzęt będzie miał wydajność dopasowaną do potrzeb przestrzeni, w jakiej funkcjonuje. Producenci urządzeń profesjonalnych w specyfikacji często podają, jaka jest zalecana dzienna liczba przygotowywanych filiżanek kawy. Duży pojemnik na ziarna to podstawa. W modelach domowych zazwyczaj zmieści on ok. 250 g ziaren, a w automatach do biura będzie to nawet 1kg. Ekspres może być wyposażony również w dwa zbiorniki. Takie rozwiązanie nie tylko podwaja pojemność. Przede wszystkim możemy zastosować dwa rodzaje ziaren, np. bezkofeinowe i tradycyjne lub przeznaczone do kawy czarnej i mlecznej. Najbardziej zaawansowane modele mogą nawet mieszać ziarna w różnych proporcjach. Możliwość większego wyboru jest atutem, zwłaszcza jeśli mamy na myśli różne rodzaje kawy. Warto więc zwrócić uwagę, ile różnych napojów może przygotować ekspres za naciśnięciem przycisku. Praktycz-



JURA Giga 6 Aluminium (EA)

wiejszy zbiornik na wodę i pojemnik na skropliny czy pojemnik na fusy. Kolejną z ważnych cech jest łatwy w obsłudze interfejs użytkownika, aby nikt nie miał problemu z przygotowaniem ulubionego napoju. Oprócz tego czyszczenie urządzenia nie może sprawiać trudności i ma wymagać minimum wysiłku od pracownika. Spełnienie tych warunków jest niezbędne, jeśli ekspres ma być dodatkiem, który umila pracę i poprawia jej efektywność, a nie sprzętem rozpraszającym i powodującym irytację, np. swoją niedostępnością.



MELITA® AromaFresh RWT



JURA WE8 Chrome (EA)

Ekspres do biura warto uzupełnić o dodatkowe akcesoria, jak chłodziarka do mleka czy podgrzewacz filiżanek.

nie każde urządzenie poradzi sobie z espresso, latte czy cappuccino, jednak tylko te najbardziej zaawansowane przygotowują inne wyrafinowane specjalności, np. espresso macchiato czy ristretto. Oprócz tego na długich spotkaniach przydatna będzie funkcja przygotowania całego dzbanka kawy. Ekspres



MIELE CM 7550 CoffeePassion

może również podawać gorącą wodę, np. do herbaty zielonej lub czarnej. Dzięki temu w firmowej kuchni nie będzie potrzebny czajnik elektryczny. Z naturalnych względów zbiornik na wodę w ekspresie biurowym jest znacznie większy niż w standardowym. Jego pojemność może wynosić np. 5 l. Pozwoli to przygotować nawet kilkadziesiąt

filiżanek kawy. Jednak gdy nawet taka ilość jest niewystarczająca, warto rozważyć zakup modelu z możliwością bezpośredniego podłączenia do wody. Wystarczy dokupić zestaw instalacyjny i zlecić jego montaż specjalistom. W razie konieczności automatycznie napełni on zbiornik

Bezpieczna kawa z JURA Pocket Pilot

W czasach pandemii producenci ekspresów biurowych musieli wziąć pod uwagę bezpieczeństwo użytkownika. Dlatego firma JURA zaprezentowała funkcję Pocket Pilot, która pozwala na bezdotykową obsługę urządzenia.

Wystarczy zeskanować kod QR umieszczony obok ekspresu oraz uruchomić link. Smartfon nawiązuje połączenie z urządzeniem i pojawia się możliwość wyboru rodzaju specjału kawowego, który chcemy zaparzyć, na ekranie telefonu. Wystarczy więc się na niego zdecydować, podstawić filiżankę i po kilku chwilach kawa będzie gotowa. Rozwiązanie jest łatwe w obsłudze i adaptacji, ponieważ nie wymaga od użytkowników instalowania dodatkowych aplikacji, wystarczy przeglądarka internetowa w telefonie.



Fot. JURA



JURA Giga X8 Aluminium Black

wiąjąca jednoczesne przygotowanie dwóch porcji kawy mlecznej.

Wyświetlacz ekspresu pokazuje najważniejsze ustawienia i parametry (m.in. dotyczące braku wody i ziaren w pojemniku na kawę), przepełnienia fusami, zużycia filtra i przepełnienia zbiornika na skropliny, konieczności odkamienienia jak też rodzajów kawy, jakie można wybrać i zaparzyć. W ekspresach biurowych często pojawiają się wyświetlacze dotykowe, które obecnie dla większości użytkowników są najbardziej intuicyjnym sposobem obsługi. Mają dużą rozdzielczość, więc wyświetlają estetyczne grafiki. Interfejs prezentuje możliwe do przygotowania specjalności i programy pracy. Warto zwrócić uwagę na to, czy ekran ma możliwość obsługi mokrym palcem. W końcu ekspres stoi zazwyczaj w kuchni i takie sytuacje się zdarzają. W przypadku ekspresu biurowego bardzo ważna jest możliwość zablokowania opcji konfiguracyjnych urządzenia, np. kodem PIN. Standardowi użytkownicy powinni mieć dostęp jedynie do podstawowych opcji, jak wybór ustawionych wcześniej typów kawy. Ograniczy to sytuację, w których „zartownisie” lub po prostu osoby o mniejszej wiedzy technicznej przestawią parametry pracy ekspresu i przez to będzie wymagał on ponownej konfiguracji. Smartfony komunikują się także z ekspresami. To nowatorskie rozwiązanie, które przynosi wiele korzyści, przede wszystkim dla osoby zarządzającej pracą urządzenia. Aplikacja zawiera informacje dotyczące obsługi urządzenia i jego konserwacji. Pozwala również np. zamówić akcesoria czy umówić serwis. W prosty sposób można również stworzyć idealnie odpowiadający naszym upodobaniom specjalną kawę i zaprogramować go w pamięci urządzenia.

nik świeżą wodą, dzięki czemu dostęp do kawy jest nieprzerwany. Atutem w ekspresie biurowym będzie również duży zbiornik na fusy. Musi on być regularnie opróżniany. W największych ekspresach pomieści nawet 40 porcji kawy. Najgłośniejszym elementem ekspresu jest młynek mielący ziarna. Dlatego jeśli urządzenie jest umieszczone w otwartej przestrzeni, warto zdecydować się na model, który pracuje cicho. Będzie mniej irytował pracowników i nie rozpraszał ich w trakcie wykonywanych zadań.

Ekspres domowy w biurze

Patrząc na te parametry, możemy więc zastanowić się, czy w biurze sprawdzi się ekspres domowy. Okazuje się, że nie jest to zły wybór, jednak trzeba liczyć się z pewnymi kompromisami. Przede wszystkim w dużych przestrzeniach z kilkudziesięcioma pracownikami użycie takiego urządzenia nie ma racji bytu. Jego wydajność po prostu nie będzie przystawała do potrzeb. Zbiorniki na kawę, czy wodę będą musiały być niemal bezprzerwnie uzupełniane, a tacka na skropliny i pojemnik na fusy opróżniane. To będzie powodować irytację pracowników. Jednak jeśli urządzenie ma pracować w niewielkim biurze z kilkoma pracownikami, to zaawansowany model domowy będzie całkiem dobrym wyborem. Przede wszystkim w takich warunkach możemy łatwiej kontrolować stan sprzętu, a i pracownicy będą czuć za niego

większą odpowiedzialność. Warto dodać, że najbardziej zaawansowane ekspresy domowe pod względem możliwości zbliżają się do podstawowych modeli przeznaczonych do biura. Pojemność zbiornika na ziarna może wynosić ok. 300 g, a na wodę ponad 2 l. To sprawia, że bez problemu przygotowujemy nawet kilkanaście porcji kawy dziennie. Z kolei jeśli mówimy o domowym biurze, w końcu to coraz popularniejsza forma pracy, to tak naprawdę możemy zdecydować się nawet na ekspres kompaktowy, który zaspokoi oczekiwania zarówno nasze, jak i pozostałych mieszkańców.



ELDOM KA30 Roddy

Sterowanie ekspresem

Producenci ekspresów automatycznych skupiają się na tym, aby ich obsługa była jak najłatwiejsza, a kawa jak najszybciej dostępna. Dlatego dużą popularnością cieszą się modele z funkcją OneTouch. Oznacza ona, że pod wylewkę wystarczy podstawić filiżankę oraz nacisnąć przycisk z wybranym specjalnym kawowym, aby otrzymać kawę czarną lub mleczną. Rozwiązaniem jest OneTouch for Two, umożli-



AMICA CD4011



SIEMENS EQ.9 plus

Atutem będzie możliwość przygotowania przez ekspres jednocześnie dwóch porcji kawy mlecznej.

Może także powiadomić o konieczności opróżnienia zbiornika na skropliny czy uzupełnienia wody.

Młynek do kawy

Stopień zmielenia ziarna wpływa na czas przepływu przez nie wody, czyli na tzw. czas ekstrakcji. Drobniej zmielone potrzebują dłuższego czasu, co daje intensywny aromat. Zasadniczo stosuje się dwa rodzaje młynków: stalowe lub ceramiczne. Zbudowa-

ne są zazwyczaj z dwóch elementów, które obracając się, miążdżą (na wzór żaren) ziarna, dzięki czemu te nie tracą swoich walorów smakowych. Poziom zmielenia można regulować, a polega to na tym, że żarna oddalają się od siebie lub przybliżają, tworząc mniejszą albo większą przestrzeń dla fragmentów zmielonych ziaren. Ważne, aby żarna były zrobione z materiałów dobrej jakości, jak stal lub ceramika, i miały odpowiednie kształty ostrzy. Tylko wtedy nie ścierają się, są wytrzymalsze i umożliwiają delikatniejsze mielenie. Młynki różnią się m.in. liczbą stopni mielenia, a mogą mieć np. na sześciu płaszczyznach. Im mniejsze różnice między poszczególnymi poziomami, tym drobniej mogą być zmielone ziarna. Ważne jest przy tym dobranie odpowiedniej prędkości obrotowej, co sprawia, że kawa w trakcie mielenia nagrzewa się minimalnie, co poprawia jej smak i pozwala zachować naturalny aromat. Modele automatyczne bywają wyposażone w dwukomorowy lub nawet trójkomorowy pojemnik na kawę. Można więc zastosować różny typ ziaren, np. bezkofeinowe. Co więcej, mają one także przełącznik wyboru rodzaju ziaren, umożliwiając wybór konkretnego typu lub stworzenie własnej mieszanki przez ich połączenie. W ekspresach biurowych z dwoma pojemnikami na ziarna mogą być zastosowane również dwa młynki, co w praktyce przekłada się na stworzenie dwóch oddzielnych jednostek zaparzających, systemów grzewczych i pomp. To pozwala na znacznie szybsze zaparzenie kawy. Na przykład gdy chcemy przygotować dwie porcje kawy mlecznej, oba młyn-



JURA Giga X3c Aluminium (EA)



MELITTA® Passione F53/1-102

ki zmielą po jednej porcji kawy, która zostanie zaparzona. W tradycyjnym ekspresie zrobiłby to jeden młynek, który musiałby dwukrotnie zemleć kawę i przygotowywać espresso.

Systemy grzewcze

Stala temperatura parzenia kawy jest niezwykle istotna dla efektu końcowego, dlatego też producenci modeli ciśnieniowych chętnie sięgają po naj-



MIELE CM 5710 Silence

wydajniejsze systemy grzewcze. Istotna w tym jest funkcja wstępnego zaparzenia – podczas tego procesu woda zostaje wpompowana do modułu zaparzającego, a tam zmielona już kawa jest nawilżana i lekko pęcznieje, dzięki czemu uwalniany jest jej smak, który jest kontrolowany jeszcze przed właściwym parzeniem. Elektroniczny system kontroli doбира ustawienia i automatycznie dostosowuje ilość wody do rodzaju napoju. Optymalne ciśnienie sprawia, że woda przepływa przez każdy gram kawy, a potem trafia prosto do filiżanki. Po zaparzeniu moduł zaparzający odprowadza do tacki ściekającą wodę, która pozostała w zmielonej kawie, a wysuszony miał trafia do pojemnika.

Fot. Siemens

Rodzaje termobloków

Dzięki termoblokowi ekspres szybciej się nagrzewa i jest gotowy do pracy. Termoblok działa na zasadzie przepływowego podgrzewacza wody – trzeba na początku pracy ekspresu wypuścić trochę wody (aby wnętrze się rozgrzało), utrzymuje też stałą temperaturę parzenia kawy, a ma to decydujący wpływ na jej właściwości. Oczywiście, duże znaczenie ma w tym woda, która podgrzewana jest bezpośrednio przed przygotowaniem naparu do takiej temperatury, jakiej dany rodzaj kawy wymaga (np. espresso czy gorąca woda do herbaty). W zależności od modelu w ekspresach montuje się pojedynczy lub podwójny termoblok. Układ zaparzenia ochładza się, gdy się z niego nie korzysta. Dlatego też po zaparzeniu jednej kawy temperatura wewnątrz ekspresu spada, ciepło ucieka na przestrzeni między grzałką a jednostką zaparzania, z tego powodu podczas przygotowywania kolejnego naparu po dłuższej przerwie woda musi zostać podgrzana do wyższej temperatury. W ten sposób zmniejsza się straty ciepła i zapewnia optymalną temperaturę parzenia. Zaawansowane systemy elektroniczne samodzielnie dobierają jej wysokość do temperatury panującej w układzie.



SIEMENS EQ.6 plus s800 TE658209RW



JURA S8 Chrome (EA)

Jednostka zaparzania z regulacją komory

Jej działanie polega na tym, że specjalna konstrukcja tej jednostki wytwarza ciśnienie oraz stwarza optymalne warunki do przyrządzenia określonej porcji kawy. Dzięki temu moż-



MELITTA® LatteSelect

W niewielkich biurach bardzo dobrze sprawdzą się również ekspresy domowe. Warto wybrać model z dużymi pojemnikami.

Fot. Melitta

na dobrać aromat i intensywność napoju do własnych preferencji, jak również dostosować je do konkretnego rodzaju naparu. Proces ten ma kilka etapów. Najpierw zmielona kawa trafia z młynka do komory zaparzania, potem wytwarzane jest ciśnienie. Co ważne, ilość wody do wstępnego zaparzania dostosowywana jest do ilości zmielonej kawy – na początku urządzenie zwilża ją tylko, wydobywając związki i olejki aromatyczne. Podczas kolejnego eta-



JURA X6 Dark Inox (EA)

pu dochodzi już do właściwego zaparzenia i wydobycia wszystkich walorów smakowych oraz zapachowych. Jeśli producent podaje taką informację, można zwrócić uwagę, jaka jest pojemność jednostki zaparzającej – im większa, tym bardziej esencjonalną kawę przygotowuje urządzenie.

Rozwiązania w ekspresach

W ekspresach do biura i domowych znajdziemy kilka przydatnych rozwiązań, które ułatwiają użytkowanie urządzenia. Warto zwrócić uwagę na ich obecność. Są to m.in.:

Trójfazowe tabletki czyszczące JURA

Optymalna konserwacja automatycznego ekspresu do kawy oraz higieniczne obchodzenie się z mlekiem, kawą i wodą są kluczowe dla niezmiennie doskonałej jakości kawy. Dla ułatwienia konserwacji każdy ekspres automatyczny marki JURA ma bezobsługową jednostkę zaparzającą, która czyści się sama za naciśnięciem jednego przycisku. Nowa trójfazowa tabletki czyszcząca, będąca innowacyjnym rezultatem intensywnych badań, oferuje teraz jeszcze lepsze efekty czyszczenia dzięki dodatkowej fazie ochronnej, która zapewnia automatycznemu ekspresowi do kawy trwałą ochronę przed osadami z mineralów. W trakcie pierwszej fazy urzą-



dzenie dokładnie płucze jednostkę zaparzającą i sitko zaparzacza gorącą wodą o temperaturze 80 °C. W tym procesie wyjątkowo skuteczna formuła tabletki czyszczącej usuwa pozostałości tłuszczu i oleju kawowego, które mogą zakłócić smak i jakość kawy. W drugiej fazie następuje konserwacja. Specjalne składniki aktywne uszczelniają powierzchnie odpowiednich komponentów i w ten sposób zapobiegają ponownemu osadzeniu się resztek kawy i tłuszczów kawowych. W nowo opracowanej trzeciej fazie tak zwane sekwestranty zapewniają automatycznemu ekspresowi do kawy trwałą ochronę przed osadami z mineralów.

- **podstawa pod filiżanki** – wyjmowana, znajduje się zwykle na pojemniku na skropliny, który bardzo często ma specjalny czujnik, informujący o maksymalnym napełnieniu i konieczności opróżnienia;
- **podwójna wylewka** – pozwala na przygotowanie dwóch porcji kawy jednocześnie. W modelach podstawowych dotyczy to kawy czarnej, a w tych bardziej zaawansowanych również napojów z mlekiem;
- **regulacja twardości wody** – poziom twardości wody ustala się za pomocą specjalnego testera, który jest dołączany do ekspresu, a następnie wprowadza do ustawień ekspresu;
- **regulacja parametrów** – w ekspresach automatycznych użytkownik może zaprogramować praktycznie wszystko: od języka menu po godzinę wyłączenia ekspresu. Co więcej, może ustalić stopień zmielenia kawy, czas i temperaturę parzenia albo ilość mleka;
- **regulowana wysokość wylewki** – to standardowe rozwiązanie, które ułatwia przygotowywanie różnego rodzaju napojów. Umożliwia to również korzystanie nie tylko z filiżanek, ale i z wysokich szklanek do latte macchiato, które mają pojemność 250 ml;
- **tryb oszczędzania energii** – po upływie pewnego czasu „bezczynności” ekspres przechodzi w tryb uśpienia.

Spieniacz do mleka

Praktycznym rozwiązaniem do przygotowywania kawy mlecznej w biurze jest wbudowany spieniacz, który zasysa mleko bezpośrednio z pojemnika i już spienione dostarcza do szklanki, a z drugiej wylewki wypływa kawa. O ile w warunkach domowych można korzystać ze spieniaczy ręcznych, to w biurze ich użycie jest kłopotliwe i niepotrzebnie wydłuża czas przygotowania napoju. Dzięki wbudowanemu spieniaczowi wystarczy podstawić filiżankę pod wylewkę, nacisnąć przycisk i kawa mleczna będzie gotowa po kilku chwilach.

Dodatkowe akcesoria

Kupno ekspresu do biura to nie koniec. Warto uzupełnić go o dodatkowe akcesoria, które sprawią, że korzystanie z niego będzie przyjemniejsze i wygodniejsze. Z pewnością takim urządzeniem będzie podgrzewacz do filiżanek. Kawa musi być podawana w odpowiedniej temperaturze. Napar może bardzo szybko wy-



4SWISS Siena A7

studzić się, jeśli zostanie podany w chłodnym naczyniu. Dlatego producenci bardzo często wyposażają ekspresy domowe w podgrzewacz. Zazwyczaj jest to tacka umieszczona na górze obudowy, na której zmieścimy kilka szklanek lub filiżanek. W branży gastronomicznej i biurach stosuje się duże, samodzielne podgrzewacze, które zmieszczą nawet kilkanaście naczyń. Są one dopasowane stylistycznie do ekspresu, dzięki czemu całość tworzy razem praktyczny i stylowy zestaw. Do wyboru są modele o różnej pojemności – od kilku po kilkadziesiąt filiżanek. Podgrzewacz można uzupełnić również o szufładę na akcesoria, można w niej przechowywać np. łyżeczki do kawy. Filtry do wody stosuje się powszechnie. W wypadku ekspresów jakość wody ma szczególne znaczenie. Kawa skła-



MELITTA® CI Touch F63-101



MIELE CM 7350 CoffeePassion

Przy wyborze urządzenia powinniśmy zwrócić uwagę na to, ile typów kawy może przygotować ekspres.

da się bowiem w 90 proc. z wody, dlatego jej jakość odpowiada za smak, zapach i aromat. Odpowiednio przefiltrowana woda polepsza kawę. Nowoczesne filtry są w stanie przefiltrować wodę potrzebną do zaparzenia nawet kilku tysięcy filiżanek. Warto zainwestować w filtry oryginalne, bowiem zamienniki są nie tylko mniej wydajne, ale stosowany w nich granulak (np. węgla aktywowanego) ma różną wagę oraz strukturę i zdarza się, że niewłaściwy filtr



JURA Z10 Aluminium White (EA)

może uszkodzić pompę wody. Pamiętajmy także o tym, że odkamienianie i uzdatnianie wody mają znaczący wpływ na trwałość samego ekspresu. Alternatywę stanowi również zastosowanie systemu filtracji, który jest montowany bezpośrednio do lokalnego przyłącza wody. To rozwiązanie polecane przede wszystkim do maszyn vendingowych, które charakteryzują się dużym dziennym użyciem. Dla smakoszów kawy mlecznej chłodziarka do mleka jest niezbędnym dodatkiem. Jakie mleko pieni się najlepiej? Schłodzone do temperatury 4 °C oraz pełnotłuste. Zalety chłodziarki to fakt, że pozwala na bieżąco utrzymać właściwy stan mleka, w przeciwieństwie do np. karafki. W biurze, gdy kawa mleczna jest często przygotowy-

to, że jednocześnie przygotowują cały dzbanek kawy dla kilku osób. Modele konsumenckie zazwyczaj mają dzbanki o pojemności ok. 1 l, większe (nawet ponad 2 l) znajdziemy w tych przeznaczonych do gastronomii. Znaczenie ma również pojemność zbiornika na wodę, która bardzo często jest dopasowana do maksymalnej objętości dzbanka. Producent



MIELE CM 6560 MilkPerfection

może zastosować miarę, która informuje, na ile filiżanek kawy wystarczy nam wody. Oczywiście, jak w każdym sprzęcie kuchennym zalecamy stosowanie wody filtrowanej, np. z dzbanka, co znacznie redukuje ilość powstałego kamienia. Mają moc 600 – 2400 W i są sterowane ręcznie albo elektronicznie. Wyróżniają się prostą budową i takim też działaniem. Niektóre modele mają regulację mocy naparu, wbudowany młynek i wyświetlacz. W trakcie pracy woda jest podgrzewana do odpowiedniej temperatury, a następnie przesiąka przez kawę umieszczoną w stożkowym pojemniku z filtrem. Może to być siateczkowy filtr wielokrotnego użytku, wykonany z tworzywa sztucznego, jak i filtr papierowy jednorazowego użytku. Zależy to od modelu urządzenia. W przeciwieństwie do modeli automatycznych czy kolbowych nie występuje tu pompa ciśnieniowa. Dlatego woda po prostu przesiąka przez kawę do dzbanka zgodnie z grawitacją. W porównaniu do modeli ciśnieniowych ekspresy przelewowe są więc wolniejsze. Jednak częściowo można to zrekompensować sobie takimi funkcjami jak timer czy opcja utrzymania temperatury. Dzięki temu kawa w dzbanku może być przygotowana wcześniej.

wana, wystarczy ją regularnie uzupełniać. Pojemność urządzenia można łatwo dobrać do potrzeb, od kompaktowej chłodziarki, która zmieści 1 l mleka, po większe modele o objętości 2,5 l i największe na 4 l mleka. Biorąc pod uwagę, jak mocno projektanci przykładają się również do wzornictwa nowoczesnych ekspresów, to chłodziarka jest rozwiązaniem znacznie bardziej estetycznym niż np. stojący karton mleka, a do tego wygodniejszym w użyciu i pozwalającym zachować higienę.

Ekspres przelewowy w biurze

Oprócz modeli automatycznych w biurach dobrze sprawdzą się ekspresy przelewowe. Ich zaletą jest



SIEMENS EQ.9 plus connect s700 T19573X9RW



4SWISS Roma A10 Pro

NOWOŚCI

MELITTA®. Ekspres automatyczny LatteSelect

Wygodne dotykowe sterowanie

Jedno naciśnięcie przycisku wystarczy, aby cieszyć się ulubioną kawą. Ekspres automatyczny Melitta® LatteSelect przygotuje dwie porcje kawy czarnej lub mlecznej jednocześnie, korzystając z gotowych przepisów lub naszych autorskich kompozycji.



wy ziarnistej, a kawa mielona zostaje wrzucona do pojemnika na fusy. Zbiornik na wodę ma pojemność 1,8 l, ekspres więc sprawdzi się świetnie zarówno w domu, jak i niewielkim biurze. Z dotykowym panelem łatwo wybierzemy odpowiedni przepis, a dzięki pokrętlu dostosujemy w prosty sposób ilość kawy i mleka. Możemy wybrać spośród 12 zaprogramowanych przepisów lub stworzyć własny z funkcją Moja Kawa, która zapamiętuje nawet 6 naszych ulubionych autorskich kompozycji kawy. Dzięki oddzielnym dyszom do kawy, mleka i gorącej wody nie ma potrzeby przesuwania filiżanki podczas przygotowania kawy. Abyśmy mogli używać oryginalnych, wysokich szklanek do latte macchiato, dozownik regulowany jest na wysokość do 140 mm. Całą jednostkę zaparzania można wyjąć i łatwo wyczyścić. Wnętrze urządzenia jest dzięki temu również łatwo dostępne i można je bez problemu czyścić. Atutem ekspresu Melitta® LatteSelect jest bardzo cichy młynek, wyposażony w pięciostopniową regulację mielenia.



Kolorowy wyświetlacz sprawia, że możemy łatwo przygotować ulubioną kawę z mlekiem lub bez niego, dotykając ikonki na panelu. Wystarczy wybrać jeden z dwunastu przepisów lub wypróbować i zapisać swoje własne ustawienia. Espresso, café crème, cappuccino i latte mac-

chiato można wybrać jednym dotknięciem. Ciepłe mleko, spienione mleko lub gorąca woda są również łatwo i wygodnie dostępne dzięki funkcji One Touch. Moc kawy można regulować w czterech stopniach, więc bez trudu dopasujemy jej intensywność do swojego gustu. Dwukomorowy pojemnik na ziarna kawy pozwala na jednoczesne korzystanie z dwóch rodzajów ziaren – dla kawy czarnej i mlecznej lub np. tradycyjnej i bezkofeinowej. Każda z komór ma pojemność 135 g. Wystarczy wybrać odpowiednią, korzystając z dźwigni przy pojemniku na ziarna kawy. Gdy mamy ochotę na kawę mieloną, można wsypać ją do odpowiedniego pojemnika. Jeżeli w ciągu 3 minut nie zostanie przygotowana kawa, ekspres przechodzi z powrotem w tryb ka-



MALAKSER
w
zestawie

PŁYNNĄ
regulacją
obrotów

Pełna moc rozdrabniania w Twoich rękach!

Blender ręczny ZHB6500 GENIUS. Moc 1500 W. Funkcja Turbo. Metalowa stopa miksująca. 4 trwałe i wydajne ostrza z ogromną siłą i precyzją rozdrabniają nawet twarde produkty. Płynna regulacja obrotów pozwala dobrać moc urządzenia do rodzaju składników. W zestawie znajduje się miarka, przystawka do puree, trzepaczka do ubijania, rozdrabniacz oraz malakser o pojemności 1 l z 2 tarczami i nożem ze stali nierdzewnej.

www.zelmer.pl

zelmer
niezawodnie

NOVOŚCI

MIDEA. Frytkownicy powietrzne MF-TN35D i MF-CN35C

Smaczne przekąski bez tłuszczu

Choć potrawy smażone w głębokim tłuszczu smakują wielu osobom, to trzeba przyznać, że nie jest to najzdrowszy sposób podawania jedzenia. Dlatego warto skorzystać z alternatywy w postaci beztłuszczowej frytkownicy. W ofercie marki Midea znajdziemy dwa takie modele: MF-TN35D i MF-CN35C.

Oba wykorzystują zaawansowany system grzewczy Dual Cyclone Rapid Air. Jego zadaniem jest równomierne rozprowadzanie gorącego powietrza we wnętrzu miski urządzenia. Dzięki temu otacza ono potrawę ze wszystkich stron, a dania są chrupiące na zewnątrz i soczyste w środku. Urządzenia zostały wyposażone w możliwość płynnej regulacji temperatury pieczenia w zakresie do 200 °C. Dzięki temu można ją precyzyjnie dopasować do przygotowywanego akurat dania. Pojemnik na potrawy ma objętość 3,5 l, abyśmy mogli przygotować jednocześnie potrawy dla całej rodziny. Dodatkowo bezpieczeństwo użytkowania zapewnia nienagrzewający się uchwyt. Atutem jest również wbudowany timer. Wystarczy ustawić na nim czas, który będzie odmierzany. Mamy więc pewność, że potrawa będzie idealnie przygotowana i nie zostanie przypalona. Moc obu urządzeń wynosi 1500 W, co pozwala na szybkie nagrzewanie i przygotowywanie potraw.

dowany timer. Wystarczy ustawić na nim czas, który będzie odmierzany. Mamy więc pewność, że potrawa będzie idealnie przygotowana i nie zostanie przypalona. Moc obu urządzeń wynosi 1500 W, co pozwala na szybkie nagrzewanie i przygotowywanie potraw.



Frytkownica powietrzna Midea MF-TN35D została wyposażona w intuicyjne sterowanie mechaniczne. Dwa pokręta umożliwiają wygodną i precyzyjną regulację temperatury oraz czasu pracy. W modelu Midea MF-CN35C zastosowano elektroniczny panel sterowania. Przyciski dotykowe pozwalają na ustawienie temperatury oraz programów automatycznych dopasowanych do konkretnych potraw, co pozwala na ich łatwiejsze przygotowanie. Czytelny ekran informuje o takich parametrach jak temperatura czy czas pracy oraz jak dużo czasu potrzeba do jej zakończenia. Oba modele wyróżniają się atrakcyjnym wzornictwem i trwałą obudową. Pozwalają na szybkie przygotowanie smacznych przekąsek z minimalną ilością tłuszczu, które dzięki temu są znacznie zdrowsze. Dotyczy to nie tylko frytek, ale także np. kurczaka, ryby czy innych dań. W niewielkich kuchniach urządzenie w wielu zadaniach z powodzeniem zastąpi również piekarnik.

UTRZYMUJE ŻYWNOŚĆ

ŚWIEŻĄ
do **5x**
dłużej*



Zgrzewarka próżniowa

FFS016X

FoodSaver

www.food-saver.pl



* w porównaniu do tradycyjnych metod przechowywania



PAKOWARKI

Pakowarki próżniowe do żywności



Fot. FoodSaver

Pandemia nauczyła nas kupowania na zapas, często to nie tylko oszczędność czasu ale i pieniędzy. Jednak niektóre produkty, zwłaszcza warzywa i owoce lub świeże mięso, źle znoszą długie przechowywanie. Zapewnienie im odpowiednich warunków może znacznie wydłużyć ich termin przydatności do spożycia.

W tym celu można skorzystać z próżniowych pakowarek do żywności. Na rynku znajdziemy urządzenia, które mogą służyć do pakowania żywności zarówno w specjalnych workach, jak i pojemnikach. Wiele z nich jest wielokrotnego użytku, co stanowi ważny argument dla każdego, kto nie chce produkować odpadów z tworzyw sztucznych. Jedną z głównych przyczyn psucia się jedzenia, obok nieodpowiedniej temperatury, jest powietrze i jego skład. Zawarty w nim tlen oraz różne związki przyspieszają rozwój drobnoustrojów i bakterii, skracając trwałość produktów. Poza rozwojem procesów gnilnych, które są ostatnią fazą psucia się produktów żywnościowych, zanieczyszczone powietrze powoduje także utratę właściwości odżywczych oraz ich sma-



CAMRY CR 4470

ku i zapachu. Aby temu zapobiec, warto przemyśleć zakup urządzenia do pakowania żywności.

Zastosowanie pakowarek

Na rynku dostępne są małe, poręczne modele, a także większe – blatowe czy do zabudowy, spotykane nawet w formie specjalnej szuflady. Oprócz wspomnianych produktów można także spotkać drobne akcesoria, takie jak pompki do ręcznego lub elektrycznego zasysania powietrza ze specjalnych woreczków lub pudełek. Co ciekawe, moda na te urządzenia pozwala nawet zasysać



BOSCH ErgoMixx MS6CB61V5

próżniowo standardowe woreczki foliowe dzięki specjalnym nakładkom, które trzeba przymocować za pomocą zaczepu do owej folii. W wypadku wszystkich tych urządzeń funkcjonować powinna jedna złota zasada. Wybieramy tylko modele markowe, dobrej jakości. Nie ma sensu udawać, że coś się pakuje próż-



CONCEPT VA0040



Blender próżniowy również może służyć do pakowania żywności.



pomagamy zdrowo żyć

Waga kuchenna ORO-KITCHEN SCALE

- Zakres pomiaru: 0-5 kg, dokładność pomiaru: 1 g
- Cztery jednostki mierzenia do wyboru: g/lb/oz/kg
- Automatyczne wyłączenie oraz zerowanie wagi
- Funkcja tarowania, cztery antypoślizgowe nóżki
 - Zasilanie 2 x AAA, ostrzeżenie o słabej baterii
- Wygodne w użyciu przyciski, otwór na zawieszenie
 - Waga posiada duży i czytelny wyświetlacz LCD.
- Wykonana została z trwałego drewna bambusowego.

www.oredmed.pl

PAKOWARKI

Pakowanie próżniowe blenderem Bosch



W system pakowania próżniowego wyposażone są blendery ręczne z linii ErgoMixx i Maxomixx, kielichowy VitaMaxx oraz miksery ręczne ErgoMixx. Próżnia ma wiele zalet. Brak tlenu skutecznie ogranicza rozwój bakterii i grzybów, co przekłada się na dłuższy termin przydatności do spożycia.

Produkty i potrawy zachowują dłużej naturalną wilgoć i wartości odżywcze. Mrożenie żywności w warunkach próżni zapobiega jej wysuszeniu. To także nowe możliwości kulinarne, jak gotowanie sous-vide czy szybsze marynowanie. System można dokupić także jako osobne akcesorium do posiadanego już urządzenia z linii ErgoMixx i MaxoMixx. Do przechowywania potraw dostępne są pojemniki o różnej wielkości i różnym kształcie, specjalne woreczki strunowe oraz poręczny bidon ToGo. Wszystko wykonane z bezpiecznych, atestowanych materiałów niezawierających bisfenoli typu A (BPA free). Nie wchodzi ona w reakcję z żywnością, nie zmieniają naturalnego smaku przechowywanych potraw i można je myć w zmywarce. Ponadto woreczki strunowe są wielokrotnego użytku co pozwoli znacząco ograniczyć ilość domowych odpadów z tworzyw sztucznych i wspierać zrównoważony styl życia.



Fot. Bosch



CONCEPT Fresh VA0010

niowo. Szkoda czasu, folii i... żywności, która testów z pseudoproduktami nie przetrwa.

Zalety pakowarek próżniowych

Oprócz możliwości dłuższego przechowywania żywności, zaletą pakowania próżniowego jest przede wszystkim zredukowanie liczby pojemników czy garnków, w których przechowujemy żywność. Miejsce w lodówce lub szafce zwiększy się nawet cztero- lub pięciokrotnie, jeśli zamienimy tradycyjne pojemniki na próżniowo za-



FOODSAVER FFS016X

pakowane woreczki. Pakowanie próżniowe jest także idealnym rozwiązaniem do dzielenia dużych ilości produktów spożywczych na mniejsze porcje i przechowywania ich w zamrażarce. Samo pakowanie jest przy tym zalecane szczególnie w modelach z systemem No Frost, w których częściej dochodzi do przesuszenia produktów.



Różne rodzaje pojemników mogą służyć do przechowywania odmiennych typów żywności.

Fot. Camry



SAM COOK PSC-30/B

Dostępne rozwiązania

Tradycyjne urządzenia domowe wyposażone są w pompę o wydajności średnio 5–7 l/min oraz listwę zgrzewającą-odsysającą (na rynku są także modele gastronomiczne o wiele wydajniejsze), które usprawniają czynność odsysania i szczelnego zamykania. Jedne modele pozwalają na obsługę jedynie produktów suchych, inne zaś mogą szczelnie zamykać także płyny, np. soki, konfitury czy zupy (wtedy warto zwrócić uwagę na zabezpieczenie przed zasysaniem wilgoci). Zgrzewarki do użytku domowego mają zazwyczaj kilka opcji, które pozwalają na odsysanie powietrza, zgrzewanie lub odsysanie i zgrzewanie jednocześnie listwą o długości średnio 30 cm. Ponadto stosuje się także funkcję stop, która zatrzymuje proces zgrzewania, jeśli użytkownik uzna to za słuszne. Nowoczesne modele mają także automatyczne zwolnienie blokady zabez-



FOODSAVER FFS014X

pieczającej po zakończonym procesie. Niektóre produkty mogą mieć także zaawansowane wyświetlacze, pozwalające na indywidualny dobór parametrów. Mniej wymagającymi urządzeniami, choć trzeba przyznać, bardziej praktycznymi, są urządzenia z lampką kontrolną, która komunikuje o gotowości urządzenia lub



Fot. Sam Cook

błędzie związanym np. ze złym włożeniem woreczka lub niedomknięciem pokrywy. Moc takich urządzeń, w zależności od zastosowanej pompy, waha się od 100 do nawet 700 W. To z kolei wiąże się z szybkością zasysania powietrza z woreczka. Co ciekawe, najnowsze urządzenia mają także specjalne przystawki, które pozwalają odsysać powietrze nie tylko z dołączonych woreczków, ale także z pojemników.

Spiny zgrzewające

Jeśli zastanawiamy się nad zakupem takiego sprzętu, warto wziąć pod uwagę jakość i liczbę spoin, które po procesie wyciągania powietrza, odpowiadają za szczelne zamknięcie opakowania. Mała ich liczba powoduje, że sprzęt zgrzewa woreczek niedokładnie, przez co łatwo jest zrobić w zgrzewce dziurę i wypuścić ponownie powietrze. Dlatego jeśli listwa nie spełnia swojej funkcji wystarczająco dobrze, warto czasem wykonać podwójny lub potrójny zgrzew, aby mieć pewność, że opakowanie jest szczelnie zamknięte – to szczególnie ważne, jeśli zgrzewamy produkt płynny.



Woreczki na żywność

Oczywiście, aby korzystać z takiego urządzenia, należy wyposażać się w specjalne worki, odpowiednie do szerokości zgrzewarki (średnio 30 cm). Zazwyczaj producent dołącza do zestawu komplet woreczków, ale na-

BOSCH MMBV622M

leży mieć na uwadze fakt, że w późniejszym czasie owe woreczki należy dokupić. Nic nie stoi jednak na przeszkodzie, aby zużyte woreczki po oczyszczeniu ponownie wykorzystać. Zazwyczaj są one odporne na wysoką



ADLER AD 4484

Łatwe pakowanie – FoodSaver FFS005X



Zgrzewarka próżniowa przyda się również do marynowania produktów i gotowania sous-vide.

temperaturę i można je gotować w wodzie lub używać w piekarniku parowym (o czym za chwilę). Dostępne są także konstrukcje urządzeń, które mają w swej konstrukcji miejsce na wałek z folią, a także gilotynę do jej cięcia.

Pakowanie próżniowe a sous-vide

Pakowanie próżniowe jest dziś „na czasie”. To za sprawą rozpowszechnienia metody wolnego gotowania, z francuskiego sous-vide. Taki rodzaj obróbki pozwala zachować pełnię aromatu potrawy,



FOODSAVER FFS017X

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 – gwarantowane!

Zgrzewarka próżniowa FoodSaver FFS005X pozwala przez długi czas zachować świeżość artykułów spożywczych, które nie tracą smaku i zapachu oraz nie wchłaniają innych aromatów. W odróżnieniu od innych sposobów pakowania pozwala na dłuższe przechowywanie produktów spożywczych, a także ochronę przed bakteriami. Pakowanie próżniowe jest odpowiednie do każdego rodzaju żywności, włącznie z mięsem, warzywami, owocami, sosami, zupami, artykułami suchymi itd. Zgrzewarka FoodSaver FFS005X ma kompaktowy i ponadczasowy design, dzięki czemu będzie pasował do każdej kuchni. Wbudowany schowek na rolkę i gilotyna sprawiają, że urządzenie jest uniwersalne. Sprzęt oferuje dwa tryby pracy – do żywności wilgotnej lub suchej. Dodatkowy tryb pulsacyjny ułatwia pakowanie produktów delikatnych. Zgrzewarka jest kompatybilna ze wszystkimi akcesoriami FoodSaver, jak zapinane torebki próżniowe do świeżej żywności FVB015X i FVB016X czy pojemniki.

Fot. FoodSaver

JURA. Ekspres automatyczny J90

Limitowana edycja na 90 lat marki JURA

Marka JURA postanowiła uczcić swój jubileusz 90-lecia specjalną edycją ekspresu – J90. Łączy on to, co najlepsze, w urządzeniach szwajcarskiego producenta – łatwość obsługi jakością, wyjątkowe wzornictwo i, oczywiście, świetną kawę.



Ekspres automatyczny JURA J90 bez wątpienia przykuwa uwagę swoim wyglądem. Wielokrotnie nagradzane wzornictwo, określane mianem projektu doskonałego, w którym wszystkie elementy obudowy wykończone dobrej jakości podwójnie lakierowanym materiałem w kolorze Brilliant Silver dopełniają niebieskie podświetlenie Rotary Switch Blue



Cristal i szklana tacka na filiżanki. Najlepszą jakością „krótkich” specjalów kawowych, takich jak ristretto i espresso, gwarantuje pionierska innowacja: Proces Ekstrakcji Pulsacyjnej (P.E.P.). Specjały z dodatkiem mleka i pianki mlecznej, takie jak cappuccino, latte macchiato czy flat white, dzięki technologii gładkiej pianki, jakością dorównują tym oferowanym przez



najlepsze kawiarnie. Wydobyć pełnego aromatu z ziaren gwarantuje zastosowanie trwałego młynka Aroma⁶³. „Inteligentny” system wody (I.W.S.) z automatycznym czujnikiem filtra Claris Smart zapewnia najlepszą jakość przygotowywanych specjalów. Obsługa ekspresu jest łatwa i czytelna. Przy użyciu dodatkowej funkcji Smart Connect i aplikacji J.O.E. (JURA Operating Experience) można go również obsługiwać przy pomocy smartfona. Atutami są również duży zbiornik na wodę o pojemności 2,1 l oraz zbiornik na ziarna, którego pojemność to 250 g.

OROMED. Waga kuchenna ORO-Kitchen Scale

Precyzja w kuchni

Każdy przepis wymaga dopasowania odpowiednich proporcji składników. Jeśli mamy już dość dokonywania pomiarów na miarki, kubki czy inne niezbyt precyzyjne przyrządy, warto sięgnąć po wagę kuchenną.

Przykładem takiego urządzenia jest ORO-Kitchen Scale – precyzyjna cyfrowa waga, dzięki której zawsze będziemy wiedzieli, jaką ilość składników dodać do ciasta czy farszu. Wykonana została z drewna bambusowego, dzięki czemu jest trwała i prezentuje się bardzo atrak-

cyjnie. Wszystkie wyniki są prezentowane na dużym i czytelnym wyświetlaczu LCD. Waga kuchenna ORO-Kitchen Scale przeznaczona jest do pomiaru w zakresie od 0 do 5 kg, a dokładność wynosi 1 g. Dla oszczędności energii urządzenie zostało wyposażone w funkcję automatycznego wyłączenia oraz ostrzegania o słabej baterii. Zasilane jest dwiema bateriami AA. Funkcja tarowania będzie przydatna podczas odmierzania masy składników w naczyniach. Korzystając z wagi, możemy wybierać między różnymi jednostkami, jak gramy, kilogramy, funty czy uncje, więc bez problemu zważymy składniki bez konieczności żmudnego przeliczania jednostek. Stabilność na kuchennym blacie zapewniają cztery antypoślizgowe nóżki. Waga jest wyposażona w otwór do zawieszenia, który ułatwia jej przechowywanie, gdy nie jest używana.



□ RK3300 ■ RK3301

N

Czajnik ze stali nierdzewnej 1,5 l Salt&Pepper biały, czarny

- Cyfrowy czajnik elektryczny z ustawieniami temperatury: 45/60/70/85/90/95/100°C
- Funkcja KEEP WARM
- Objętość 1,5 l
- STRIX
- Wyraźny wskaźnik wody wewnątrz czajnika
- Ukryta grzałka
- Moc: 1850-2200 W
- Napięcie i częstotliwość: 220-240 V, 50/60 Hz



TESTUJEMY

Wielkie możliwości w małej obudowie

Automatyczny ekspres do kawy wcale nie musi być duży, a mała obudowa nie oznacza skromnych możliwości. Udowadnia to testowana przez nas Melitta® Latticia OT. Nowość niemieckiej marki ma szerokość jedynie 20 cm.

Projekt urządzenia jest bardzo przemyślany, bowiem w tak niewielkiej obudowie udało się zmieścić zbiornik na wodę o pojemności aż 1,5 l oraz pojemnik na ziarna o pojemności 250 g. Obsługa urządzenia jest bardzo intuicyjna, odpowiadają za nią czytelny panel ze wskaźnikami diodowymi oraz pokrętki służące do regulacji ilości kawy od 25 do 220 ml. W swojej podstawowej konfiguracji sprzęt pozwala na przygotowanie kawy czarnej, cappuccino oraz latte. Co ważne, jest możliwość jednoczesnego przygotowania dwóch porcji kawy, w tym mlecznej, wystarczy w tym celu wcisnąć dwukrotnie przycisk odpowiadający za wybrany napój. Aby zachować aromat kawy, urządzenie stosuje dwukrotne namielanie. Kolejne dwa tryby to ręczne dozowanie spienionego mleka oraz gorącej wody. Przydadzą się one np. podczas przygotowywania gorącej czekolady lub herbaty, a także innych rodzajów kawy, np. ame-



SPRAWDZILIŚMY
POLECAMY!

przygotowanie kawy jest niezwykle łatwe. Ekspres sam pobierze odpowiednią ilość wody lub mleka, a dzięki pokrętki dopasujemy ją do objętości filiżanki. Pianka mleczna jest bardzo puszysta, a w przypadku napojów roślinnych, np. migdałowego, owsianego czy kokosowego, również pojawia się delikatna pianka. Niezależnie od typu efekty są zadowalające. Otrzymana kawa jest esencjalna i gorąca. Stopień ciepła także możemy regulować w trzystopniowej skali. Utrzymanie higieny jest bardzo łatwe dzięki funkcji czyszczenia po włączeniu i przed wyłączeniem. Dodatkowo ekspres jest wyposażony w tryb szybkiego czyszczenia układu dozowania mleka, który można stosować codziennie. Dozownik jest również łatwo dostępny i można go wyjąć w celu umycia. Urządzenie ma możliwość współpracy z filtrami wody. Melitta® Latticia OT to ekspres automatyczny, który doskonale sprawdzi się w każdym miejscu, gdzie prze-

EKSPRES AUTOMATYCZNY
MELITTA® LATTICIA OT



ricano lub cortado. Moc kawy jest regulowana w trzech krokach, dodatkowo młynek ma pięć stopni zmielenia. Możemy dopasować jego ustawienie do stosowanych ziaren lub naszych upodobań. Duża tacka podgrzewacza pozwala zmieścić nawet kilka filiżanek i szklanek. Tym, co zwraca uwagę już od pierwszej przygotowanej kawy, jest cicha praca młynka. Dzięki niewielkim rozmiarom ekspres sprawdzi się w małej kuchni, a takie są zazwyczaj w niewielkich mieszkaniach. Nie musimy obawiać się, że o poranku hałas ekspresu obudzi innych domowników. Samo

strzeń jest na wagę złota. Polecamy go nie tylko do małych kuchni ale także wszystkim, którzy cenią sobie kompaktową formę. Urządzenie prezentuje się elegancko i łatwo wpasuje się w praktycznie każdy wystrój. Dodatkowo dzięki licznym opcjom konfiguracji jest to dobry wybór dla osób chcących mieć kontrolę nad przygotowywanym napojem. Wreszcie Melitta® Latticia OT jako jeden z nielicznych ekspresów kompaktowych przygotowuje za naciśnięciem jednego przycisku także kawę mleczną, i to nawet w wersji podwójnej.



MELITTA® LATTICIA® OT



Kawa
to przyjemność

Registered trademark of a company of the Melitta Group 9685



TYLKO 20 CM SZEROKOŚCI, DWIE KAWY MLECZNE LUB CZARNE JEDNOCZEŚNIE – NOWA LATTICIA® OT TO TWOJA NOWA, DOMOWA BARISTKA!

Przygotujesz z nią najpopularniejsze kawy jak espresso, cappuccino lub latte macchiato (również w trybie dwóch filiżanek) i to za dotknięciem jednego przycisku!

www.melitta.pl

Automaty do pieczenia chleba



Przygotowywanie domowego pieczywa jest coraz popularniejsze. Przede wszystkim dlatego, że mamy pewność, co zostało użyte do jego produkcji. Dodatkowo taki chleb możemy wzbogacić o wiele pożądaných składników, np. ulubione ziarna.

Oprócz tego domowe pieczywo pozwoli zaoszczędzić czas. Po co w sobotę rano jechać do piekarni i stać w kolejce, skoro ciepły i pachnący bochenek możemy mieć zaraz na stole? Oczywiście, chleb lub bułki możemy upiec w piekarniku. Jednak producenci sprzętów w trosce o nasz czas i wygodę postanowili stworzyć wypiekacze do chleba. Są one łatwe w obsłudze oraz zużywają mniej energii elektrycznej, co obecnie ma bardzo duże znaczenie.

Jak działa wypiekacz do chleba?

Największą zaletą urządzenia jest automatyzacja procesu przygotowania.

CONCEPT PC5510

Dlatego też często określa się je jako automat do chleba. Przede wszystkim wyrabia za nas ciasto, czyli zdejmuje z nas najtrudniejszą część operacji pt. „wypiek domowego chleba”. W zestawie znajdują się odpowiednie mieszadła, które umieszczamy w jego wnętrzu. Wystarczy więc włożyć do środka składniki, które zostaną odpowiednio wymieszane. Należy także określić przybliżoną masę chleba oraz stopień jego wypiekania. Po tym pozostaje wybrać odpowiedni program i czekać, aż przygotowywanie wypieku dobiegnie końca. Na rynku dostępne są modele, które wyrobią także ciasto do pizzy, bułek czy makaronu. Automat do wypiekania chleba jest



Do sterowania urządzeniem służy wygodny panel elektroniczny z wyświetlaczem.

15 programów w wypiekaczu Mesko MS 6022



Maszyna do wypieku chleba Mesko MS 6022 wyposażona jest w dwa mieszadła, co zapew-

nia dokładne połączenie składników. Liczne udogodnienia sprawiają, że korzystanie z tego urządzenia to sama przyjemność. Istnieje możliwość wyboru wielkości bochenka (od 1000 do 1500 g) oraz koloru skórki, czyli stopnia przypieczenia chleba. Wewnątrz znajduje się wyjmowana forma pokryta warstwą nieprzywierającą, ułatwiającą wyjmowanie upieczonego już bochenka. Dodatkowe funkcje, jak podtrzymywanie temperatury czy opóźniony start, pozwalają kontrolować przebieg pieczenia. W pokrywie umieszczono okienko, przez które można obserwować proces wypieku. Co więcej, urządzenie ma wyświetlacz LCD oraz przyciski w łatwo dostępnym miejscu, dzięki czemu korzystanie z niego jest naprawdę intuicyjne. Ogromną zaletą tego modelu maszyny do wypieku chleba jest duża liczba programów, z których można skorzystać. Możemy wybierać spośród 15 trybów przygotowania ciasta i pieczenia. Bez względu na to, czy planujemy upiec bochenek pełnoziarnistego chleba, przygotować pyszną marmoladę czy też lekkie pieczywo w stylu francuskim, nie stwarza to żadnych problemów.

urządzeniem wielofunkcyjnym, które ma możliwości większe, niż sądzimy – zależą one od tego, jakie programy pracy są dostępne.

Tryby pracy



ADLER AD 6019

Programów w wypiekaczu jest zazwyczaj od kilku do kilkunastu. Te mające kilka funkcji zwiększają komfort użytkowania do maksimum. Ale niezależnie od tego, jaki model wybierzemy, istotne jest to, że otrzymamy gotowy produkt przy minimalnym nakładzie pracy. Wypiekacze mogą być ratunkiem dla osób, które przestrzegają rygorystycznej diety, są alergikami czy chorują, np. na cukrzycę lub nerki. Urządzenia te pozwalają na mieszanie dowolnych składników, odpowiednich do tego, jaki rodzaj chleba, z jakiej mąki i z jakimi dodatkami chcemy upiec. Wypiekacze są urządzeniami w pełni zautomatyzowanymi, dzięki czemu oszczędzamy czas. Wystarczy dobrze go zaprogramować, wprowadzając odpowiednie ustawienia, a wypiekacz zrobi resztę, czyli wyrobi ciasto i upiecze apetyczny i zdrowy bochenek, jakiego nie zawsze uświadczymy w piekarni czy spożywczej „sieciówce”. Podstawowy program pozwala na przygotowanie chleba tradycyjnego, jednak oprócz niego

znajdziemy inne tryby pracy. Bez problemu przygotujemy pieczywo francuskie, pełnoziarniste, ze słodkimi dodatkami, chleb maślany, a nawet bezglutenowy lub ciasto drożdżowe. Wykorzystanie programów nie musi wiązać się z natychmiastowym pieczeniem. Równie dobrze wypiekacz może nam wyrobić np. ciasto na bułki, makaron czy pizzę. Dostępny jest także tryb ręczny, w którym sami konfigurujemy parametry pracy.



UNOLD Edel 68456

Jest przydatny do przygotowywania autorskich wypieków i receptur.

Programy dodatkowe

W wypiekaczu do chleba przygotujemy bardzo wiele wypieków, ale nie tylko. Można w nim przyrządzić np. twardogową zapiekanekę, aromatyczną konfiturę, smaczną marmoladę, domowy, zdrowy dżem, a nawet pyszną galaretkę! Należy wrzucić jedynie wszystkie składniki do formy, wybrać odpowiedni program i po jakimś czasie wszystko będzie



GORENJE BM1400E



Praktyczne okienko w pokrywie pozwala na bieżąco kontrolować proces wypiekania pieczywa.

WYPIEKACZE

Chleb i nie tylko – Concept PC5520



jest pieczenie w czasie nocy. Dzięki funkcji Keep Warm chleb będzie utrzymywany w ciepłe przez kolejną godzinę po upieczeniu. Dzięki wypiekaczowi do chleba PC5520 przygotowanie pieczywa jest bardzo proste. Cały proces pieczenia jest w pełni automatyczny. Wszystko, co musimy zrobić, to włożyć niezbędne składniki do naczynia, wybrać program, stopień wypiekania skórki i przybliżoną wagę gotowego bochenka. Najpierw haki do ugniatania mieszają składniki, aby ciasto wyrosło, a następnie rozpoczyna się proces pieczenia. Oprócz wypieku różnego rodzaju pieczywa można również przygotować ciasto do dalszego wykorzystania (ciasta na zakwasie, bułki, desery, makarony, kluski).

Wypiekacz do chleba PC5520 oferuje do wyboru dwa rozmiary bochenków: 700 lub 1000 g. Tylko od nas zależy, dla ilu osób przygotowujemy chleb. Jednocześnie można wybrać jeden z trzech rodzajów wypiekania skórki (jasny, średni, ciemny). Regulowany 13-godzinny timer zapewnia, że pieczenie chleba rozpoczyna się automatycznie, a dzięki cichej pracy wypiekacza możliwe

a regulowany timer sprawia, że możemy zaprogramować jego pracę tak, aby upieczony chleb czekał na nas z samego rana. Do tego funkcja podtrzymywania temperatury zapewni, że będzie on ciepły i gotowy do spożycia. Większość urządzeń jest wyposażonych w wymowalny pojemnik, pokryty nieprzystawiającą powłoką. Dzięki temu ciasto w nim się nie przypieka, jest łatwy w czyszczeniu i można z niego wygodnie wyjąć gotowy chleb. Niektóre bardziej zaawansowane modele wypiekaczy mają w zestawie również formy do pieczenia bagietek lub specjalny dozownik dodatków, takich jak orzechy czy suszone owoce.

Parametry wypiekacza
Specyfikacja wypiekaczy do chleba nie jest skomplikowana. Parametrem, na który można zwrócić uwagę, jest moc. Zazwyczaj wynosi ona od 500 do 900 W. To znacznie

mniej niż w wypadku typowego piekarnika, dlatego maszyna do chleba pozwoli nam obniżyć rachunki za prąd. Duża moc jest również zaletą, ponieważ umożliwia szybsze nagrzewanie i przygotowanie pieczywa. Warto przy tym pamiętać, że wypiekacz do chleba jest dość niewielkim urządzeniem. Dlatego nie zajmie dużo miejsca. Jeśli wyjeżdżamy na działkę czy do domku letniskowego i na miejscu również chcemy przygotowywać domowe pieczywo, możemy go bez problemu zabrać ze sobą. Większość dostępnych na rynku modeli ma możliwość wyboru jednego z dwóch rozmiarów bochenka, np. 1 lub 1,5 kg. Bez trudu więc dopasujemy go do potrzeb gospodarstwa domowego. W zestawie bardzo często dołączona jest miarka, która ułatwia dobranie proporcji w przygotowywanych wypiekach.

Wypiekacz pozwoli na przygotowanie różnego rodzaju pieczywa w kilka chwil.



MPM MUC-01



GORENJE BM1600W

gotowe. Wypiekacz miesza i gotuje, my musimy zadbać tylko o to, żeby wybrane przez nas składniki były dobrej jakości. Możemy kontrolować też dodatki, takie jak cukier, i ograniczyć jego ilość, ograniczając tym samym kalorie. Sami wybieramy też owoce, mamy więc pewność, że są świeże, a nie nadgnite. Jeśli mamy ich nadmiar, to wypiekacz tym bardziej się sprawdzi, przerobi je w krótkim czasie, a my zaopatrzymy się w pokażne zapasy. Cały proces jest szybki i mało pracochłonny, na koniec nie mamy bowiem wielu naczyń do zmywania. Ale to nie wszystko! Oprócz słodkości możemy przygotować również smalec, skwarki czy puree, a nawet domowy jogurt. Bardzo wiele osób nie zdaje sobie sprawy z możliwości wypiekaczy, a szkoda, bo są to zadziwiająco wszechstronne urządzenia.



TEFAL Pain & Plaisir

Wypiekacz do chleba PC5520 oferuje do wyboru dwa rozmiary bochenków: 700 lub 1000 g. Tylko od nas zależy, dla ilu osób przygotowujemy chleb. Jednocześnie można wybrać jeden z trzech rodzajów wypiekania skórki (jasny, średni, ciemny). Regulowany 13-godzinny timer zapewnia, że pieczenie chleba rozpoczyna się automatycznie, a dzięki cichej pracy wypiekacza możliwe

Funkcje wypiekacza

Urządzenie zazwyczaj jest wyposażone w elektroniczny panel sterujący z wyświetlaczem. Przy jego pomocy możemy wygodnie wybrać program pracy, wprowadzić masę



Fot. Adler

ADLER EUROPE

MASZYNA DO CHLEBA
AD 6019

Świeży chleb w Twoim domu

15 programów

Jogurt
Dzemy
Pieczenie
Ciasto na makaron



Moc maksymalna

850W

Dostosuj wielkość chleba



1000-1500g

Dwa mieszadła



Wymowalny pojemnik



jura[®]

„Świeżo
mielona, nie
z kapsułki.”

Roger Federer

Roger Federer
Największy mistrz
tenisa w historii



Nowy model ENA 8 to rewelacyjny ekspres na jedną filiżankę. Niewielki, niezwykle, nieskomplikowany – absolutna konieczność dla takich koneserów i estetów jak Roger Federer. Nowoczesny wyświetlacz zapewnia wyjątkowo prostą obsługę od frontu. Dziesięć różnych specjalów o nieskazitelną jakość jest dostępnych za naciśnięciem jednego przycisku. Szczególną cechą wzornictwa jest cylindryczny zbiornik na wodę, który przypomina wyglądem kryształową karafkę. Nowa ENA 8 jest dostępna w trzech atrakcyjnych wersjach kolorystycznych oraz w wersji Signature Line z masywnego aluminium. JURA – If you love coffee.

jura.com