

INFOPRODUKT

AGD

MAŁE

SPRZĘT KUCHENNY

Numer 5/2022 maj

ISSN: 2719-7492

Cena: 3,99 (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**



Ekspresy przelewowe

Kuchenki mikrofalowe

Blendery personalne



Detaliści przygotowują się do targów IFA 2022

Przewidywane wzrosty na rynku małego AGD

Bosch – przystawka do lodów prezencie

Samsung – produkty dostępne do wypożyczenia na Plenti

SPIS TREŚCI

Temat numeru!

For. Melitta®



Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Ekspresy przelewowe

Historia kawy parzonej metodą przelewową sięga 1908 r. Wtedy to Melitta Bentz w Dreźnie wyprodukowała pierwszy filtr do kawy. Produkt został opatentowany, a jeszcze w tym samym roku została założona firma Melitta.

Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

Blendery osobiste

4 Swoją popularność blendery osobiste zawdzięczają przede wszystkim niewielkim rozmiarom i łatwości użycia. Wystarczy umieścić składniki w pojemniku, dodać trochę wody lub innego płynu i zmiksować zawartość. 20

Kuchenki mikrofalowe

10 Współczesne kuchenki mikrofalowe to praktyczne wielofunkcyjne urządzenia do gotowania i pieczenia. Przy ich pomocy nie tylko podgrzejemy potrawy, ale możemy również piec z termoobiegiem, grillować czy gotować na parze. 28

W NASTĘPNYM NUMERZE

Sokowirówki domowe

Przez lata sokowirówki należały do najpopularniejszych urządzeń do przygotowywania domowych soków. Dziś są cenione przede wszystkim za szybkość działania.

Szatkownice do warzyw

Kuchnia miłośnika sałatek nie może obejść się bez szatkownicy elektrycznej. Dzięki niej w kilka chwil przetworzymy warzywa i owoce.

Gofrownice domowe

Pod względem konstrukcyjnym gofrownica przypomina grill elektryczny lub opiekacz do kanapek. Z zewnątrz urządzenia te trudno rozróżnić. Obudowa jest najczęściej wykonana z stali nierdzewnej.

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, maj 2022

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7492

Numer wydania:
Nr 5, maj 2022

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



Wielozadaniowe mikrofalówki Amica. W sam raz dla Ciebie.

Wolnostojące kuchenki mikrofalowe Amica wyposażone są w wiele użytecznych na co dzień funkcji, m.in.:

- **FullFlat** – możliwość podgrzewania potraw w naczyniach o różnych kształtach, nawet prostokątnych
- **PowerWave System** – równierne podgrzewanie dań (również płynnych) na zewnątrz i w środku
- **Combigrill** – potrawa chrupiąca na wierzchu i równomiernie podgrzana w środku dzięki połączeniu mikrofal z funkcją grilla
- **Programy gotowe** – idealnie dobrane parametry grzania gwarantujące szybkość i wygodę obsługi

Znajdź mikrofalówkę idealną do Twojej kuchni!

amica.pl



FullFlat

Bosch

Przystawka do lodów prezencie

Kupując wielofunkcyjny robot planetarny marki Bosch, można odebrać prezent w postaci przystawki do robienia lodów.



Aby wziąć udział w akcji, należy nabyć w okresie od 4 kwietnia do 31 maja 2022 r. wielofunkcyjny robot kuchenny marki Bosch z linii MUM Serie 2, MUM 5 lub Optimum objęty promocją w partnerskim punkcie sprzedaży. Po zakupie należy wypełnić formularz rejestracyjny, załączając wyraźne zdjęcie lub skan dowodu zakupu nowego urządzenia, wyraźne zdjęcie tabliczki znamionowej urządzenia oraz (nieobowiązkowo) opublikować opi-

nię na temat wybranego urządzenia za pośrednictwem formularza rejestracyjnego. Zgłoszeń można dokonywać do 7 czerwca 2022 r. Premia zostanie wysłana (na koszt organizatora) kurierem w terminie do 80 dni od daty zarejestrowania kompletnego zgłoszenia zgodnego z regulaminem promocji. Regulamin akcji promocyjnej i lista objętych nią produktów dostępne są na stronie bosch-home.pl w dziale „Promocje”.



Akcja obejmuje trzy serie robotów planetarnych marki Bosch. Modele z linii MUM 2 zostały zaprojektowane tak, aby zmieścić się nawet w najmniejszej kuchni i sprostać kulinarnym wyzwaniom. Seria MUM 5 oferuje użytkownikom m.in. komfort korzystania z wbudowanej wagi oraz timera. Z kolei modele z linii OptMUM oprócz wbudowanej wagi mają wydajny silnik, obudowę wykonaną z metalu i dużą misę ze stali nierdzewnej. Automatyczne programy sprawiają, że robot zakończy swoją pracę, gdy ciasto drożdżowe będzie idealnie zagniecione, a białka jaj lub śmietana zostaną idealnie ubite. Wystarczy wcisnąć tylko jeden przycisk.

IFA

Globalni detaliści przygotowują się do targów

Detaliści z całego świata deklarują, że chętnie wezmą udział w targach IFA 2022, ponieważ muszą przygotować się na nowe oczekiwania konsumentów w przyszłości po pandemii.

Dla wielu największych na świecie detalistów i grup dystrybucyjnych targi IFA 2022 w Berlinie będą pierwszą okazją do kontaktu na pełną skalę z markami i producentami z branży elektroniki użytkowej i AGD. Zapowiedziane na 2 – 6 września wydarzenie odbywa

się w okresie, gdy producenci i marki przygotowują się do wprowadzenia nowej generacji innowacyjnych usług i urządzeń zoptymalizowanych pod kątem świata, w którym dom zyskał nowe znaczenie i gdzie wiele osób podąża za nowymi, hybrydowymi wzorcami pracy. Przedstawiciele sieci detalicznych zadeklarowali zespołowi IFA, że w tym roku chętniej niż kiedykolwiek przyjeżdżają do Berlina, ponieważ chcą mieć pewność, że wzrost popytu w ciągu pierwszych 18 – 24 miesięcy pandemii nie będzie jednorazowym wydarzeniem, które osłabnie w nadchodzących miesiącach. Aby utrzymać tempo, chętnie koncentrują swoje działania marke-

tingowe i nawiązują kontakt zarówno z markami, jak i konsumentami. Tymczasem marki technologiczne wiedzą, że ich zespoły w centrali są fizycznie odcięte od większości kluczowych partnerów, klientów i mediów od ponad dwóch lat. W niektórych regionach rygorystyczne ograniczenia dotyczące podróżowania prawie uniemożliwiły odbudowanie kontaktów osobistych i organizowanie spotkań twarzą w twarz. Sprawia to, że potrzeba ostatecznego ożywienia kontaktów i odbudowy kapitału społecznego jest jeszcze bardziej nagląca. – IFA Berlin 2022 nie może nadejść w lepszym czasie: nasze wydarzenie daje markom i sprzedawcom detalicznym bardzo potrzebną i idealnie zsynchronizowaną platformę do rzeczywistego życia na dużą skalę, aby ponownie ożywić połączenie między przemysłem, partnerami detalicznymi i konsumentami na całym świecie – mówi Jens Heithecker, IFA executive director and executive vice president Messe Berlin Group. – W tym roku IFA wznowi swoją rolę jako kluczowa platforma dla globalnego handlu. Ze wszystkich rozmów z naszymi partnerami detalicznymi wiemy, że potrzebują i chcą przyjechać na IFA – w tym roku bardziej niż kiedykolwiek.



Fot. Messe Berlin GmbH

Żyj zdrowo #LikeABosch

Pobudź swoją energię z nowym blenderem Bosch VitaPower Serie 4. Przekonaj się, jak łatwo żyć zdrowo każdego dnia. Dowiedz się więcej na bosch-home.pl/vitapower



 **BOSCH**
Technologia bliżej nas

Transparency Market Research

Przewidywane wzrosty na rynku małego AGD

Na podstawie nowych badań Transparency Market Research szacuje, że globalny rynek małego sprzętu AGD osiągnie do 2030 r. wartość 61,8 mld euro, rozwijając się w tempie CAGR wynoszącym 5,8 proc. w okresie prognozy od 2020 do 2030 r.

Firma badawcza twierdzi, że czynniki takie jak powiększająca się populacja klasy średniej, wzrost zamożności i lepsze towary prawdopodobnie będą napędzać światowy rynek małego AGD w nadchodzących latach.

Anurag Singh, dyrektor generalny Transparency Market Research, mówi, że urbanizacja i szybka industrializacja odgrywają ważną rolę w pobudzaniu wzrostu gospodarczego na całym świecie.

– Tendencja polegająca na kupowaniu urządzeń wielofunkcyjnych w celu zastąpienia urządzeń konwencjonalnych prawdopodobnie wesprze rozwój światowego rynku małego sprzętu AGD – powiedział Anurag Singh.

– Wraz z rozwojem sztucznej inteligencji w urządzeniach do czyszczenia podłóg branża małego sprzętu AGD przechodzi znaczną trans-



formację. Sztuczna inteligencja rozpoznaje typowe bariery zatrzymujące roboty, a inteligentna technika robotów odkurzających pozwala na bardziej bezproblemowe czyszczenie podłóg niż wcześniej – dodał.

Wyciskanie soków pozostaje popularną czynnością, częścią zdrowego stylu życia. Anurag Singh dodał, że soki tłoczone na zimno stają się coraz popularniejsze wśród mileniów i są jednym z głównych motorów wzrostu światowego rynku małego AGD.

– W rezultacie producenci małego sprzętu AGD zwiększają swoje możliwości badawczo-rozwojowe, aby stosować odpowiednio wydajne silniki w sokowirówkach i wyciskarkach, które oszczędzają energię – powiedział Anurag Singh.

S&T

Obowiązkowa e-faktura w Polsce coraz bliżej

Za zgodą Komisji Europejskiej już w przyszłym roku faktura ustrukturyzowana będzie obowiązkową formą rozliczeń dla polskich przedsiębiorstw.

Integracja systemów informatycznych dużych, przetwarzających tysiące faktur firm z Krajowym Systemem e-Faktur będzie nie lada wyzwaniem. Na rynku funkcjonują już sprawdzone rozwiązania, dzięki którym proces ten może przebiegać bezboleśnie.

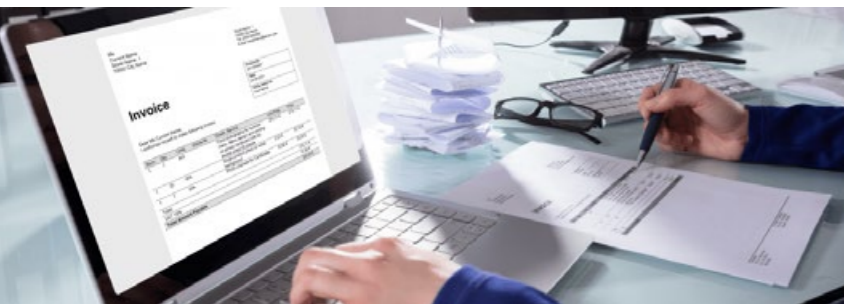
Firmy korzystające z rozwiązań SAP mogą w szybki, efektywny, a przede wszystkim bezpieczny sposób zintegrować swoją platformę z nowym systemem. Wystarczy specjalny komponent, który będzie pośredniczył w komunikacji modułu finansowego SAP z KSeF. Korzystanie ze standardów SAP jest też zdecydowanie tańsze niż wprowadza-

nie do organizacji nowych aplikacji czy rozwiązań, które sprostają nowym wymaganiom.

Firma S&T we współpracy z Opentext zachęca wszystkie podmioty korzystające z oprogramowania SAP do implementowania rozwiązań, które sprawdziły się już na rynkach zagranicznych, np. włoskim, na którym wzorowany jest polski KSeF.

– Ze względu na krótki okres wdrożenia nowych wymogów ustawowych wszystkim podmiotom posiadającym oprogramowanie SAP w pierwszej kolejności rekomendujemy skorzystanie z gotowych rozwiązań aplikacyjnych, które sprawdziły się już na innych rynkach. Nasza firma od początku roku aktywnie wspiera przedsiębiorstwa w procesie dostosowania oprogramowania SAP do nowych wytycznych oraz oferuje pomoc w wyborze najbardziej optymalnych scenariuszy wdroże-

nia w zakresie połączenia z Krajowym Systemem e-Faktur. Dzięki temu dostosowanie się do nowych wymogów staje się o wiele łatwiejsze i pozwala firmom koncentrować się na benefitach ogólnopolskiego rozwiązania – podsumowuje Patryk Borzęcki, SAP segment director w S&T. S&T to jeden z największych integratorów IT w Europie Środkowo-Wschodniej. Należy do międzynarodowej grupy zatrudniającej blisko 5 tys. pracowników w 25 krajach na całym świecie. W Polsce koncentruje się na implementacji technologii IT w obszarze infrastruktury sprzętowej i rozwiązań sieciowych. Firma wdraża również systemy do zarządzania przedsiębiorstwem klasy ERP, APS, MES, SCADA, BI oraz CRM. S&T świadczy także usługi z zakresu projektowania dedykowanych aplikacji biznesowych. Jako jeden z niewielu podmiotów na rynku dysponuje własną siecią 13 biur serwisowych zlokalizowanych na terenie całego kraju, gwarantujących lokalne wsparcie użytkowników w trybie 24/7. Spółka S&T związana jest z polskim rynkiem usług informatycznych od ponad 50 lat. W Polsce w jej strukturach pracuje zespół ponad 400 specjalistów, wśród nich: certyfikowani programiści, architekci, inżynierowie wsparcia, analitycy, testerzy oprogramowania, eksperci z zakresu administrowania siecią i zarządzania infrastrukturą sprzętową oraz konsultanci wdrożeniowi z zakresu: finansów, kontrolingu, sprzedaży, logistyki, handlu detalicznego i produkcji.




„Świeżo mielona, nie z kapsułki.”




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 nieskazitelnej jakości 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 maszynowego aluminium.

JURA – If you love coffee.

jura.com

BSH

Rekordowe obroty w 2021 r.

BSH Hausgeräte GmbH (BSH) osiągnęło w ubiegłym roku największe obroty w swojej całej 55-letniej historii, które wyniosły 15,6 mld euro.

– Cieszę się, że mimo licznych wyzwań ponownie udało nam się osiągnąć rekordowy wynik. Za wspaniałą pracę dziękuję serdecznie wszystkim pracownikom na całym świecie – mówi dr Carla Kriwet, CEO i prezes zarządu BSH Hausgeräte GmbH. – Wiemy jednak, że na naszą sytuację w tym roku będą nadal wpływały wydarzenia na świecie – obok dramatycznej sytuacji na Ukrainie wciąż mierzymy się z pandemią Covid-19, niestabilnymi łańcuchami dostaw oraz trudnościami z dostępnością półprzewodników.

W regionie Europy BSH pozostaje niekwestionowanym liderem rynku. W ubiegłym roku obroty wzrosły tutaj o 9 proc. Szczególnie wysokie wzrosty zanotowano na dużych zachodnio-europejskich rynkach, takich jak Niemcy, Wielka Brytania, Francja, Hiszpania, Włochy i Europa Północna, a także w Turcji.

W regionie Ameryki (USA, Kanada) BSH osiągnęło wzrost na poziomie 23 proc. W całym regionie Azji i Pacyfiku oraz Afryki odnotowano wzrost obrotów o 18 proc. w porównaniu z ubiegłym

rokiem. Na największym w regionie rynku chińskim BSH zdołało zwiększyć obroty o 17 proc. względem poprzedniego roku. W Chinach BSH jest czołowym wśród pochodzących spoza Chin producentem AGD. Pozytywny trend zaobserwowano w zakresie małych urządzeń gospodarstwa domowego, takich jak ekspresy ciśnieniowe, roboty kuchenne i odkurzacze, gdzie wzrost wyniósł 9 proc. Na koniec 2021 r. BSH zatrudniało na całym świecie 62 400 pracowników, czyli niemal o 4 proc. więcej niż w roku 2020. Dotyczy to przede wszystkim

obszaru produkcji. Taki wzrost zatrudnienia osiągnięto dzięki utrzymującemu się dużemu popytowi na AGD.



Samsung

Produkty dostępne do wypożyczenia na Plenti

Za pośrednictwem aplikacji mobilnej Plenti użytkownicy otrzymują dostęp do tysięcy urządzeń elektronicznych, w tym nowości rynkowych, z opcją czasowego wypożyczenia. Do tego grona dołączyły wybrane produkty marki Samsung.

Wybrany gadżet dociera wprost pod drzwi mieszkania czy biura nawet w ciągu kilkadziesiąt minut od złożenia zamówienia. Teraz portfolio Plenti powiększyło się o rodzinę produktów marki Samsung, m.in. oczyszczacz powietrza Cube AX47, robot sprzątający Jet Bot+, odkurzacz Jet 90 Complete, a także soundbar Q-Seria HW-Q700A oraz głośnik Power Audio MX-T50.

Dzięki Plenti użytkownicy zyskują możliwość przetestowania produktów jeszcze przed ich zakupem. Aplikacja oferuje dwa modele współpracy: Flexi to wynajem na krótki okres, np. kilka dni, natomiast subskrypcja wiąże się z wynajmem na miesiąc (1+, 3+, 6+, 12+). Z 3-miesięcznej subskrypcji skorzystamy wtedy, gdy na przykład zechcemy wynająć



oczyszczacz powietrza jedynie na sezon alergiczny. Flexi sprawdzi się doskonale w razie niespodziewanego zapotrzebowania na głośnik

Power Audio, który rozkręci każdą imprezę. Opcja czasowego wynajmu stwarza także świetną okazję do tego, aby porównać ze sobą urządzenia dostępne na rynku – jakość dźwięku w przypadku soundbarów lub efektywność sprzątania w przypadku odkurzaczy o różnej mocy lub różnych funkcjach. Plenti sprawia, że użytkownicy nie muszą polegać jedynie na opisie producenta, opinii sprzedawcy w sklepie czy rekomendacji znajomego. Wynajem okresowy oznacza, że mogą oni wybrane produkty przetestować w domowym zaciszu, aby podjąć naprawdę przemyślane decyzje.

KOHERSEN®

Blender gotujący Kohersen NB800A

Ulubione potrawy i napoje, na ciepło i na gorąco



Wielofunkcyjny blender gotujący Kohersen®

wyposażony został w silnik o mocy 800 W oraz wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej zespół noży o 6 ostrzach, które dzięki wysokokobrotowemu blendowaniu zapewniają idealnie gładką konsystencję każdego dania.



Idealnie gładkie

Blender gotujący Kohersen® wyposażony został w silnik o mocy 800 W i prędkości 22000 obrotów na minutę, moc grzewczą 1000 W oraz 3 pary podwójnych ostrzy, wykonanych z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Wszystkie te cechy sprawiają, że przygotowywane potrawy są idealnie zblendowane.



Na zimno i na gorąco

Nie musisz się ograniczać - z pomocą blendera gotującego Kohersen® przygotujesz zarówno gorące zupy i sosy, jak i zimne smoothie, koktajle czy sorbety.



6 automatycznych trybów pracy

Sześć automatycznych programów pracy blendera gotującego Kohersen® pozwoli na przygotowanie pysznych zup-kremów, sosów, zdrowych owocowych smoothie, sorbetów, witaminowych koktajli i soków. Wystarczy przekręcić pokrętkę, aby wybrać odpowiedni tryb i... gotowe. Możesz również skorzystać z manualnego wyboru prędkości i dopasować ją do swoich aktualnych potrzeb i preferencji.

Dowiedz się więcej:

www.kohersen.pl



Kawa
z ekspresów
przelewowych

Fot. Melitta®

Historia kawy parzonej metodą przelewową sięga 1908 r. Wtedy to Melitta Bentz w Dreźnie wyprodukowała pierwszy filtr do kawy. Produkt został opatentowany, a jeszcze w tym samym roku została założona firma Melitta. Dziś to jedno z przedsiębiorstw specjalizujących się w produkcji ekspresów do kawy, tak przelewowych, jak i automatycznych.

Choć ekspresy przelewowe już od wielu lat goszczą w naszych kuchniach, to można stwierdzić, że w ostatnim czasie przeżywają swoisty renesans. Urządzenia są bardzo atrakcyjne pod względem wzorniczym oraz funkcjonalne. Klienci również chętnie sięgają po



MELITTA®
AromaElegance Deluxe 1012-03

Pelen aromat z ziaren – Melitta® AromaFresh RWT

Świeżo zmielone ziarna stanowią podstawę każdego napoju kawowego, niezależnie od sposobu jego przygotowania. Dla wydobywania pełni aromatu ekspres przelewowy Melitta® AromaFresh RWT został wyposażony w zintegrowany młynek z regulacją stopnia zmielenia. Zależnie od upodobań można ustawić stopień mielenia od grubego po drobny oraz wybrać moc kawy. Nowy ekspres AromaFresh RWT został wyposażony w dodatkową przydatną funkcję – wymiomy pojemnik na wodę z oznaczeniem liczby filiżanek. Dzięki temu napełnianie i czyszczenie są



Fot. Bosch

odmienne metody parzenia kawy, szukając alternatywy dla popularnego espresso. Szczególnie dużym zainteresowaniem ekspresy przelewowe cieszą się np. w Stanach Zjednoczonych, a obraz kelnerki dolewającej kawę z dzbanka w przydrożnym barze już na stałe wsiąkł do popkultury. Podobnie cieszą się one zainteresowaniem w krajach skandynawskich, gdzie w surowym klimacie kubek gorącej kawy stanowi świetny sposób na rozgrzewkę. Do tego zasada działania ekspresów przelewowych jest bardzo łatwa, więc

Stylowe ekspresy przelewowe mogą być elementami designerskich serii śniadaniowych.

są dostępne w przystępnych cenach. Jeśli do tej pory nie korzystaliśmy z ekspresu do kawy, a chcielibyśmy spróbować czegoś więcej niż tradycyjnej „fusiary”, to model przelewowy będzie bardzo dobrym wyborem.

Jak działa ekspres przelewowy?

Urządzenia takie przygotowują kawę filtrowaną. Zależnie od pojemności dzbanka mogą zaparzyć kawę dla większej liczby osób. 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



TESSA Aroma 100



SIEMENS TC86303

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 utrzymywania temperatury. Dzięki temu kawa w dzbanku może być przygotowana wcześniej. W praktyce w ekspresach przelewowych znajdziemy kilka nowoczesnych rozwiązań, które pomogą w łatwiejszym przygotowaniu pysznej kawy.

Parametry ekspresów przelewowych

Jest kilka ważnych parametrów, na które powinniśmy zwrócić uwagę, wybierając ekspres przelewowy, aby był on dopasowany do naszych wymagań. Przede wszystkim jest to pojemność dzbanka na kawę. Oczywiście, im większa, tym więcej kawy przygotowujemy za jednym razem. Zazwyczaj producenci podają pojemność w litrach oraz liczbie filiżanek, co znacznie ułatwia wybór ekspresu, ponieważ wiemy, ilu gości możemy poczęstować kawą z jednego parzenia. 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 może zastosować miarę,

Pojemność dzbanka powinna być dopasowana do liczby użytkowników zazwyczaj korzystających z ekspresu.

Do 15 filiżanek kawy – MPM MKW-05



Dzięki dużej pojemności ekspres MPM MKW-05 sprawdzi się np. w biurach. Szklany dzbanek z podziałką i wskaźnikiem pozwoli na przygotowanie aż 1,8 l kawy. Tyle napoju z pewnością wystarczy do ugoszczenia całej rodziny lub grona przyjaciół. Za każdym razem, gdy wyjmemy dzbanek, zadziała blokada kapienia, dzięki czemu unikniemy zabrudzeń i plam na kuchennym blacie. Przelewowy ekspres do kawy MKW-05 ma praktyczny, łatwy w obsłudze wyświetlacz LCD. Cały panel sterujący jest bardzo przejrzysty i pozwoli na szybką obsługę. Co ważne, płyta grzejna utrzymuje ciepło, dzięki czemu możemy cieszyć się smakiem ciepłej kawy nawet



godzinę po jej przygotowaniu. W wyposażeniu znajdziemy również praktyczną łyżeczkę do kawy. Utrzymanie sprawności urządzenia ułatwia funkcja odkamieniania, a niektóre elementy mogą być myte w zmywarce.

Fot. MPM

która informuje, na ile filiżanek kawy wystarczy wody. Oczywiście, jak w każdym sprzęcie kuchennym zalecamy stosowanie wody filtrowanej, np. z dzbanka, co znacznie redukuje ilość powstałego kamienia. Znaczenie ma także moc ekspresu, zazwyczaj wynosi ona ok. 1000 W i jest w pełni wystarczająca od szybkiego nagrzania wody w ilości wymaganej do przygotowania kawy. Ekspresy o większej mocy zazwyczaj mogą przygotować także więcej kawy, ponieważ mają pojemniejsze dzbanki. W modelach, które są wyposażone w młynek, możemy także zwrócić uwagę na pojemność zbiornika na ziarna – im jest większa, tym rzadziej trzeba go uzupełniać.



MPM MKW-04

Funkcje w ekspresach przelewowych

Wcześniej opisy pokazują, że działanie ekspresu przelewowego nie jest zbyt skomplikowane. Mimo wszystko w urządzeniach tych znajdziemy kilka funkcji, które sprawiają, że korzystanie z nich jest łatwiejsze, a kawa jeszcze lepsza:

- **tryb oszczędzania energii** – po upływie pewnego czasu bezczynności ekspres przechodzi w tryb uśpienia;
- **podświetlenie LED** – ekspres przelewowy może być wyposażony w podświetlenie LED przycisków i wyświetlacza, które ułatwia obsługę;

Fot. Elbom

Aromat i styl – Bosch Styline TKA8A683



Funkcjonalny ekspres do kawy Bosch TKA8A683 ma obudowę wykonaną ze stali nierdzewnej, która pasuje do wszelkich nowoczesnych aranżacji. Dzięki termicznemu dzbankowi z podwójnymi ściankami kawa będzie ciepła i pyszna przez dłuższy czas. Łatwe otwieranie pokrywy za jednym przyciśnięciem przycisku sprawia, że obsługa dzbanka jest bezproblemowa. Dzięki funkcji Aroma VolumeAutomatic

niezależnie od ilości przygotowanego napoju kawa pozostanie aromatyczna. Czujnik umieszczony w zbiorniku na wodę wykrywa niski poziom napełnienia, a następnie automatycznie dostosowuje czas parzenia i optymalizuje proces powstawania naparu. Automatykne wyłączenie po procesie parzenia zapewnia oszczędność energii i bezpieczeństwo. Ekspres wyposażono również w timer z zegarem, funkcję pamięci oraz blokadę kapania.

■ **blokada kapania** – jest to rodzaj wypustki znajdującej się na dopływie kawy do dzbanka. Dzięki temu po wyjęciu dzbanka pozostała w filtrze kawa nie skapuje z urządzenia, co chroni płytę grzejną ekspresu przelewowego;



AMICA CD 4011



MELITTA® Look Perfection

- **dzbanek termiczny** – czyli po prostu termos, który chroni napar przed utratą ciepła nawet przez kilka godzin;
- **timer** – umożliwia zaprogramowanie czasu, w którym ekspres automatycznie rozpocznie parzenie kawy. Może być elektroniczny na wyświetlaczu lub mechaniczny, obsługiwany za pomocą specjalnego pokrętki. Do korzystania z elektronicznego timera niezbędne jest ustawienie zegara;
- **lampki kontrolne** – informują o gotowości urządzenia do pracy;



BOSCH TKA6A044

- **podtrzymywanie temperatury** – ekspres przelewowy jest wyposażony w płytkę grzewczą, która odpowiada za utrzymanie temperatury zgromadzonej w dzbanku kawy. Zazwyczaj pracuje on przez określony czas, np. 40 min. Dzięki temu kawa dłużej jest gotowa do spożycia;
- **miarka do kawy** – często w zestawie jest dołączona miarka do kawy, wykonana z tworzywa. Jest przydatna, ponieważ pozwala łatwo odmierzyć ilość mielonej kawy niezbędną do przygotowania określonej liczby filiżanek;
- **regulacja mocy kawy** – pozwala na dostosowanie intensywności smaku kawy do upodobań użytkownika. Zazwyczaj skala ustawień jest trójstopniowa – łagodna, średnia i mocna;
- **młynek do kawy** – jak powszechnie wiadomo, najlepiej smakuje świeżo mielona kawa. Dlatego również w niektórych ekspresach przelewowych znajdziemy wbudowany młynek z regulacją grubości mielenia. Wystarczy wybrać, ile filiżanek kawy chcemy przygotować, i po kilku minutach napój będzie gotowy;
- **wyjmowany pojemnik na ziarna** – w niektórych ekspresach z młynkiem pojemnik na ziarna można wyjąć. To ułatwia czyszczenie zarówno zbiornika, jak i elemen-



SETTI+ CM900X Smart

- tów młynka. W zestawie może znajdować się specjalna szczotka czyszcząca;
- **wyświetlacz LCD** – podświetlany ekran ułatwia korzystanie z ekspresu oraz programowanie funkcji i trybów pracy. Dostępny jest w bardziej zaawansowanych modelach urządzeń;
- **wskaźnik poziomu wody** – zbiornik na wodę powinien być wyposażony w czytelny wskaźnik poziomu wody. Podziałka informuje nie tylko o jej ilości w litrach, ale i możliwych do przygotowania filiżanek kawy;
- **wyjmowany zbiornik na wodę** – możliwość wyjęcia zbiornika na wodę sprawia, że jego napełnianie i czyszczenie są łatwiejsze;



ELDOM KA500 Cafe Aromax

- **regulacja ilości kawy** – możliwość ustawienia, ile filiżanek kawy ekspres ma przygotować;
- **dysza natryskowa** – aby kawa wydobyła pełnię aromatu, musi być odpowiednio nawilżona wodą. Dlatego producent może zastosować specjalną dyszę natryskową, która odpowiada za równomierne dozowanie gorącej wody.

Czyszczenie ekspresu

Zewnętrzną obudowę ekspresu, aby uniknąć zarysowań, powinniśmy czyścić np. miękką, wilgotną ściereczką. Niektóre elementy, np. pojemnik na kawę czy dzbanek, w zależności od zaleceń producenta mogą być także myte w zmywarce. Informacje o tym znajdziemy w instrukcji obsługi. Jak większość urządzeń mających kontakt z wodą ekspres do kawy należy odkamieniać. W niektórych modelach możemy ustawić twardość wody, wtedy co określoną liczbę cykli, dopasowaną do jakości wody, urządzenie przypomni nam o konieczności odkamieniania. Warto zdecydować się na sprzęt z opcją samoczyszczenia. Roztworem odkamieniającym należy wypełnić maksymalną pojemność użytkownika na wodę, a następnie



CAMRY CR 4406



Wartym uwagi dodatkiem jest wbudowany młynek, który miele ziarna bezpośrednio przed przygotowaniem kawy.

wcisnąć przycisk odpowiedzialny z odkamienianie. Proces się rozpocznie i potrwa kilkadziesiąt minut. Po zakończeniu urządzenie automatycznie się wyłączy. Szczegółowo proces odkamieniania danego modelu ekspresu jest opisany w instrukcji obsługi urządzenia.

Ekspres z aplikacją

Również w ekspresach przelewowych znajdziemy możliwość sterowania przy pomocy aplikacji mobilnej, jednak jest to funkcja bardzo rzadko spotykana. Przede wszystkim pozwala ona na konfigurację sprzętu. Za pomocą wygodnego interfejsu i dużego ekranu telefonu szybko wybieremy odpowiednie parametry pracy, np. moc kawy czy ilość, jaką ma przygotować urządzenie. Łatwo ustawimy także timer, żeby kawa była gotowa na określoną godzinę. Oprócz tego aplikacja może zawierać porady informujące o tym, w jaki sposób powinniśmy troszczyć się o sprzęt.

Filtry i rozmiar

W specyfikacji urządzenia producent informuje o tym, jaki rozmiar filtrów powinien być stosowany. Niektóre ekspresy wyposażone są w filtry wielokrotnego użytku, np. metalowe lub z tworzywa sztucznego. Niestety, przepuszczają one mniejsze drobinki fusów i osad, przez co przygotowana przy ich pomocy kawa jest bardziej mętna. Alternatywę stanowią filtry materiałowe, jednak w ich przypadku problemem jest utrzymanie właściwej higieny. Dokładne czyszczenie z drobinek fusów wymaga wiele wysiłku i np. prania. Dlatego powszechnie stosuje się filtry papierowe, które są jednorazowe oraz dostępne w przystępnych cenach. Po użyciu kawę można wyrzucić do pojemnika na bioodpady. Oczywiście, można ją również wykorzystać jako kompost lub nawóz. Łatwo się domyślić, że filtr ma wpływ na smak. Filtry znajdziemy w ofercie zarówno producentów akcesoriów kuchennych, jak i re-



BOSCH TKA6A683

nomowanych marek dostarczających ekspresy przelewowe. Warto wybierać dobrej jakości produkty, ponieważ to gwarantuje zwiększoną odporność na rozdzarcia, biodegradowalność czy neutralność smakową. Grubość filtra wpływa na smak kawy, dlatego warto eksperymentować z różnymi akcesoriami, aby uzyskać napój, który nam będzie odpowiadał. Filtr o większej grubości sprawi, że kawa będzie klarowniejsza i łagodniejsza w smaku.

Kawa z przelewu i bez prądu

Z kawy parzonej metodą przelewową możemy się cieszyć w praktycznie każdym miejscu, także pod namiotem czy na ognisku, gdzie nie ma dostępu do prądu. Wszystko to dzięki tzw. dripperom. To naczynie w kształcie odwróconego stożka ze ściętym dnem, zazwyczaj wyposażone w uchwyt, przypomina nieco dużą filiżankę. Może być wykonane z metalu, tworzywa sztucznego, szkła czy ceramiki. Jego zasada działania jest bardzo łatwa. W dripperze umieszczamy papierowy filtr, który należy sparzyć gorącą wodą. Następnie zasypuje się go odpo-



MELITTA®
Aroma Signature DeLuxe

wiednią ilością mielonej kawy. Umieszczamy go bezpośrednio nad kubkiem, filiżanką lub dzbankiem, jeśli akurat przygotowujemy kawę dla większej liczby osób. Kawę zalewamy gorącą wodą, która powinna mieć temperaturę ok. 90 – 95 °C. Początkowo ilość wody po-

winna być niewielka, aby pokryła i sparzyła całą kawę. Następnie dolewamy jej równomiernie. W ten sposób kawę możemy przygotować praktycznie w dowolnym miejscu, gdzie jest dostęp do gorącej wody. Stanowi to ciekawą alternatywę dla ekspresów przelewowych. Na-



BOSCH TKA8A053



MIDEA MA-D1502AW1

par jest mocny i esencjonalny. Zaletą jest również cena. Wystarczy kilkadziesiąt złotych, aby kupić prosty drip-per i zestaw filtrów.

Jak mleć kawę?

Odpowiednie zmielenie stanowi klucz od uzyskania dobrego smaku kawy z ekspresu przelewowego. Jako że przy korzystaniu z tej metody ekstrakcja trwa znacznie dłużej niż przy zaparzeniu ciśnieniowym, przyjmuje się, że kawa po-



ELDOM KA30 Roddy

winna być zmielona dość grubo. Wynika to z długiego kontaktu zmielonych ziaren z gorącą wodą, zwłaszcza jeśli stosujemy grubsze filtry. Pozwoli to uzyskać łagodny w smaku napar, ponieważ aromaty będą uwalniane stopniowo. Drobne zmielenie spowoduje, że kawa będzie gorzka, a pył może również zatkać filtr. Z grubością mielenia warto eksperymentować, zwłaszcza w przypadku różnych mieszanek kawowych. Pozwoli to odnaleźć najlepiej odpowiadający nam smak kawy.

Prostota i funkcjonalność – Adler AD 4407



Wydajny ekspres przelewowy Adler AD 4407 ma moc 550 W. Szklany dzbanek z ergonomicznym uchwytem pozwala na zaparzenie za jednym razem 0,7 l kawy. Płyta grzewcza podtrzymuje temperaturę, dzięki czemu kawa dłużej zachowuje walory smakowe. Ekspres jest również wyposażony w pojemnik na wodę ze wskaźnikiem jej poziomu, który pozwala na przygotowanie dokładnie takiej ilości naparu, jakiej oczekuje użytkownik. Dla większej wygody w ekspresie zamontowano zabezpieczenie przed kapieniem, a dla zwiększenia bezpieczeństwa użytkowa-



nia – zabezpieczenie przed przegrzaniem. Dodatkowym atutem jest możliwość wyjęcia filtra z obrotowego pojemnika w celu jego szybkiego wyczyszczenia. Na panelu zewnętrznym znajdują się przyciski z lampkami kontrolnymi, które pozwolą szybko włączyć ekspres. Ekspres przelewowy do kawy AD 4407 jest prosty w obsłudze, funkcjonalny i łatwy w utrzymaniu w czystości. Do ekspresu pasują papierowe wkłady do filtra w rozmiarze nr 2.

MELITTA® LATTICIA® OT



Kawa
to przyjemność



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

CAMRY. Wyciskarka do oleju CR 4011

Niezbędna w zdrowej diecie

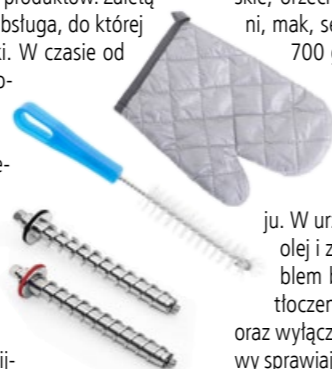
Wyciskarka do oleju Camry CR 4011 to innowacyjne urządzenie, które pozwoli produkować własny olej z ulubionych nasion i orzechów. Olej to bardzo ważny składnik w naszej kuchni, pełen substancji odżywczych, który dodajemy do sałatek, potraw i którego używamy do smażenia dań.



Oleje z niektórych nasion i orzechów mają właściwości prozdrowotne – pomagają nam zadbać o odporność organizmu, walczyć z niektórymi chorobami czy poprawić stan skóry, paznokci i włosów. Dlatego możliwość tłoczenia własnego oleju na zimno powinna zainteresować osoby, które cenią dobrą jakość i naturalność używanych produktów. Zaletą urządzenia jest jego prosta obsługa, do której wystarczy tylko trzy przyciski. W czasie od 6 do 12 minut urządzenie może wycisnąć nawet 200 g nasion, co pozwala szybko przygotować wybrany rodzaj oleju tuż przed przygotowaniem potrawy. Wyciskać można nasiona chia, siemię lniane, siemię złociste, pestki słonecznika, orzechy ziemne, orzechy włoskie, migdały, nerkowce, orzechy brazylij-



skie, orzechy piniowe, orzechy laskowe, pestki dyni, mak, sezam, pistacje. Pojemnik pomieści około 700 g ziaren. W zestawie znaleźć można ślimak prasy na duże i na mniejsze nasiona, co pozwala używać większość roślin oleistych i orzechów. Dodatkowo w zestawie otrzymujemy rękawicę termiczną, szczotkę do czyszczenia i filtr do oleju. W urządzeniu znajdują się osobny zbiornik na olej i zbiornik na wytłoczyny, co eliminuje problem bałaganu na kuchennym blacie podczas tłoczenia. Zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz wyłącznik bezpieczeństwa przy otwarciu pokrywy sprawiają, że jest to produkt bezpieczny w użyciu.



ZELMER. Grill elektryczny ZPR2600

Grillowanie bez dymu

Jeśli lubimy potrawy z grilla, lecz niekoniecznie odpowiada nam obecność dymu lub nie mamy możliwości korzystania z grilla tradycyjnego, najlepszym wyborem jest model elektryczny, np. Zelmer ZPR2600.

Wyposażono go w sześć programów automatycznych. Stosując je, w łatwy sposób przygotowujemy hamburgera, kurczaka, kanapkę, kiełbasę, mięso i rybę. Za pomocą kolorowych lampek będziemy wiedzieć, na jakim etapie programu znajduje się przygotowywana potrawa. W zależności od upodobań można wybrać spośród czterech dostępnych stopni wysmażenia. Elektroniczne sterowanie dopilnuje, żeby jedzenie było przygotowane dokładnie tak jak lubimy. Natomiast jeśli wolimy sami kontrolować przygotowywane jedzenie, to możemy skorzystać z trybu ręcznego. W nim decydujemy, na ile czasu włą-

czyć podgrzewanie grilla. Jeśli zdarza nam się zapomnieć wyjąć wcześniej jedzenie z zamrażarki, z pomocą przechodzi funkcja rozmrażania. Dzięki niej nawet zamrożone produkty przygotowujemy znacznie szybciej. W codziennym użytkowaniu na pewno docenimy możliwość zdejmowania płytek i mycia ich bezpośrednio w zmywarce. W trosce o bezpieczeństwo grill elektryczny Zelmer ZPR2600 wyposażono w nienagrzewający się uchwyt oraz antypoślizgowe nóżki, które jednocześnie uchronią przed nadmiernym nagraniem powierzchnię, na której stoi. W zestawie znajduje się tacka na tłuszcz. Dzięki niej przygotowane potrawy będą znacznie zdrowsze. Powierzchnia grillowania wynosi 29 x 23 cm, co pozwoli przygotować kilka porcji jedzenia dla wszystkich gości.



WYBIERZ SWOJEGO FAWORYTA



Ekspresy przelewowe MKW-04 i MKW-05 zabiorą Ciebie w inny wymiar kawy.

Delektuj się pyszną kawą dzięki 2-stopniowej regulacji intensywności parzenia napoju.

Parzenie kawy nigdy nie było takie proste.





Kompaktowe blendery osobiste

Swoją popularność blendery osobiste zawdzięczają przede wszystkim niewielkim rozmiarom i łatwości użycia. Wystarczy umieścić składniki w pojemniku, dodać trochę wody lub innego płynu i zmiksować zawartość. Koktajl możemy zabrać ze sobą w tym samym pojemniku w którym był miksowany.

Choć blendery osobiste są już na rynku obecne od jakiegoś czasu, to innowacje nie omijają tego segmentu. Na rynku znajdziemy np. modele próżniowe, które dłużej zachowują świeżość przygotowywanych smoothie, a prawdziwą innowacją są sprzęty zasilane akumulatorami. To znakomity wybór dla osób dynamicznych, które w ciągu dnia mają chwilę, by przygotować świeży ulubiony koktajl.

CAMRY CR 4071

Budowa blenderów

Pod względem budowy tego typu blendery najbardziej przypominają modele kielichowe, podobnie jak one wyposażone są w podstawę z silnikiem elektrycznym, panelem sterującym i napędem ostrzy.

Różnicę stanowi sposób montażu pojemnika – jest on montowany do góry dnem, dlatego pomiędzy zakrętką z ostrzami a butelką wymagane jest zastosowanie uszczelki. Pojemnik ma najczęściej kształt butelki lub kubka. Do miksowania koktajli przeznaczona jest nasadka z najczęściej czterema lub sześcioma ostrzami wykonanymi ze stali nierdzewnej. W zależności od modelu baza blendera wyposażona jest w przełączniki pozwalające na wybór prędkości obrotowej,



OROMED Oro-Mix

GOTIE GBL-600



Niektóre blendery kielichowe, oprócz tradycyjnego dzbanka, wyposażone są w kompaktowe butelki miksujące do bezpośredniego przygotowywania smoothie.

BLENDERY

najczęściej jednej lub dwóch. Najprostsze blendery są pozbawione przycisków i uruchamiają je, po prostu wciskając zamontowany kubek. Działa to na zasadzie pracy pulsacyjnej, znanej z modeli kielichowych, lub ciągłej – po przełączeniu blokady. Użytkowanie jest więc bardzo łatwe. Wystarczy włożyć do butelki warzywa i owoce oraz zalać je wybranym płynem. Może to być np. woda lub mleko, także roślinne. Następnie nakręcamy pokrywę z ostrzami i możemy zacząć miksowanie. Potem wystarczy już tylko nakręcić ustnik i można ruszyć w drogę.



GORENJE BSM600LBW

Blendery sportowe są urządzeniami компактowymi i podręcznymi. Butelka nie może być więc za duża. Powinniśmy móc ją zabrać ze sobą, np. do pracy lub szkoły. Dlatego pojemność jest nieco ograniczona i zazwyczaj wynosi maksymalnie 600 ml. Często w zestawie znajduje się druga butelka o tej samej pojemności lub mniejszej, np. 400 ml. Do tego dołączona jest nakrętka z tradycyjnym ustnikiem

lub dziobkiem podobnym do bidonu. Najczęściej bidony wykonane są z dobrej jakości tworzywa sztucznego, np. tritanu, wolnego od BPA. Ze względu na dużą odporność i małą masę jest to materiał odpowiedni do tego typu produktów.

Rzadkim, ale spotykanym dodatkiem są dołączone do zestawu pojemniki XL o objętości nawet 1 l. Zazwyczaj są wykonane z odpornych materiałów, takich jak szkło hartowane czy tritan, więc mogą także miksować np. gorące zupy na krem. Tego typu produkty polecamy, jeśli ktoś poszukuje kompaktowej alternatywy dla blendera kielichowego.

Funkcje blenderów

Blender typu smoothie jest stosunkowo prostym urządzeniem, jednak może być wyposażony w kilka przydatnych dodatków oraz funkcji. Pierwszym z nich jest zabezpie-

CONCEPT Active Smoothie SM3380

czenie przed uruchomieniem, gdy kubek lub ostrza są źle zamontowane. Warto pamiętać także o elementach antypoślizgowych, zapobiegających przesuwaniu się blendera w trakcie pracy, oraz trybie pracy pulsacyjnej.

Funkcja kruszenia lodu może być przydatna zwłaszcza w miesiącach letnich, kiedy często przygotowuje się chłodzące napoje i koktajle, a także na przyjęciach, ponieważ kruszony lód to częsty dodatek do drinków. Należy pamiętać, że nie wszystkie modele są do tego celu przeznaczone.

BOSCH VitaPower Serie 2 MMB211S



SHARP SA-FP1001BW

na mielenie, np. kawy, orzechów czy ziół. Dzięki temu nie musimy korzystać z dodatkowych młynków, co pozwala na znaczną oszczędność miejsca, a oddzielne zestawy ostrzy i pojemników sprawiają, że smaki napojów i mielonych przypraw nie mieszają się. Koktajle najlepiej smakują świeżo przygotowane, jednak nie zawsze mamy możliwość spożycia ich od razu lub często chcemy zabrać je ze sobą, np. do pracy lub szkoły. Jeśli zależy nam na dłuższym zachowaniu świeżości, przydatne będą wkłady chłodzące. To niewielkie pojemniki z tworzywa sztucznego, które napełniamy wodą. Następnie wystarczy je zamrozić i po przygotowaniu koktajlu umieścić w butelce. W przeciwieństwie do lodu taki wkład nie rozcieńczy koktajlu, można go używać wielokrotnie i dłużej utrzymuje niską temperaturę.



Czyszczenie urządzeń

Urządzenie czyści się bardzo łatwo i najlepiej myć je zaraz po przygotowaniu koktajli, chociaż oczywiście, nie zawsze jest to możliwe. Warto pomóc sobie szczotką do butelek, ułatwiającą mycie bidonów, które są przecie- dość wysokie i wąskie.

ELDOM BK5S jaar

Większość części wystarczy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, następnie opłukać i wytrzeć. Dotyczy to w szczególności ostrzy, które choć są wykonane ze stali nierdzewnej, to nie powinno się ich zostawiać wilgotnych. Oczywiście, wybrane elementy blendera można myć w zmywarce. Informacja o tym, które dokładnie, znajduje się w instrukcji obsługi.

Blender kielichowy do smoothie

Roboty kuchenne, a do tych zaliczamy także blendery butelkowe, są cenione za swoją wielofunkcyjność i łatwość obsługi. Dla wielu użytkowników jednak smoothie maker może być urządzeniem za małym i rzadko używanym. Dlatego producenci blenderów kielichowych oraz ręcznych wzb-

SAM COOK PSC-80/B



Smoothie i nie tylko – Bosch VitaPower 4



System ProPerformance blenderów VitaPower Serie 4 łączy w sobie wydajność silnika marki Bosch ze skutecznością ostrzy i unikalnymi rozwiązaniami poprawiającymi jakość mieszania, dzięki czemu smoothie zawsze będą charakteryzować się optymalną konsystencją i perfekcyjną świeżością smaku. Efektywne i trwałe ostrza ProEdge ze stali nierdzewnej ze wzmocnionymi brzegami gwarantują perfekcyjne rezultaty miksowania produktów. Silnik o mocy 1200 W pozwala na uzyskanie prędkości nawet 30 tys. obr./min. Dzięki temu problemem nie jest nawet kruszenie mrożonych składników i lodu. Niezależnie od tego, czy wybierzemy blender VitaPower Serie 4 z kielichem wykonanym z termobezpiecznego szkła, czy też z odpornego na pęknięcia materiału o nazwie tritan, zawsze będziemy cieszyć się z najlepszej jakości wykonania. Potwierdzeniem tego jest stugodzinny test, który



polegał na zblendowaniu ponad 10 tys. kielichów smoothie. W zależności od potrzeb urządzenie może przygotowywać większe porcje koktajli w kielichu lub w poręcznej butelce ToGo, idealnej do zabrania ze sobą. Opatentowany zaczep EasyKlick zapewnia bezpieczne i łatwe czyszczenie ostrzy, a poszczególne elementy, jak kielich, pokrywa, ostrza i akcesoria, można myć w zmywarce.

gacili swoją ofertę, wprowadzając do niej modele, które są wyposażone właśnie w wymienne butelki i w ten sposób łączą kilka różnych funkcji. Możemy więc okazjonalnie przygotować koktajl, a jeśli zajdzie taka potrzeba, wystarczy wykorzystać duży kielich, aby zrobić kremową zupę czy zemleć ziarna na mąkę.

Przepisy na koktajle

Na pewnym etapie przygotowywania koktajli najtrudniejsze może okazać się poszukiwanie nowych przepisów i inspiracji. Pomagają jednak w tym sami producenci, którzy bardzo często dołączają do blenderów książeczki zawierające receptury na smoothie. Dzięki nim

możemy odkryć nieoczywiste dla nas połączenia warzyw i owoców, które okażą się wyjątkowo smaczne. Zgodnie z duchem czasu oraz ekologii, coraz częściej tradycyjna papierowa książeczka jest zastępowana e-bookiem, który możemy obejrzeć na ekranie telefonu lub komputera. Z kolei najbardziej innowacyjne firmy proponują aplikacje na smartfony. Ich największą zaletą jest interaktywność. Możemy zapisywać ulubione receptury, a ich baza jest stale aktualizowana o nowe przepisy.

MPM MBL-15M



Parametry urządzeń

Oczywiście, znaczenie mają parametry blenderów. Nie są to duże urządzenia, więc nie wyróżniają się wielką mocą. W modelach podstawowych jest to ok. 350 W. W pełni wystarcza to do przygotowywania koktajli z warzyw i owoców, nawet jeśli zawierają one nieco lodu. Jeżeli urządzenie ma być wykorzystywane także do mielenia, np. orzechów, jego moc powinna być większa, np. 600 W.



KOHERSEN NB600A

Świeże smoothie pod ręką – Oromed ORO-Juicer Cup USB



Dzięki przenośnemu blenderowi ORO-Juicer Cup USB możemy mieć świeżo przygotowane smoothie, gdzie

zechcemy. Wygodny bidon o dużej pojemności z opaską silikonową sprawdzi się dla osób ceniących zdrowy tryb życia i nie tylko. Dzięki

pojemnej baterii (900 mAh) możemy zmiksować do 10 szklanek koktajlu. Urządzenie jest łatwe w użyciu oraz czyszczeniu. Wystarczy włożyć do środka składniki. Zakręcamy pokrywę, przytrzymujemy przycisk włączający przez 3 sekundy i obracamy urządzenie do góry nogami. Silnik osiąga prędkość 22 tys. obr./min, bez problemu zblenduje owoce, warzywa i przygotuje przepyszne soki, smoothie czy shake. Wbudowany akumulator pozwala na nawet 20 min ciągłej pracy. Sprzęt jest wyposażony w diodę informującą o stanie baterii. Ostrza wykonano z trwałej stali. Innowacyjny przełącznik magnetyczny zapobiega przypadkowemu otwarciu. Naczynie wykonane jest ze specjalnego szkła odpornego na temperaturę i ścieranie. Mikser ma niewielkie rozmiary, można go zabrać, na spacer, wycieczkę czy trening. Uniwersalne ładowanie przy pomocy przewodu USB powala na zasilanie np. w aucie czy przy pomocy powerbanku.

Fot. Oromed

Fot. Bosch



NOWOŚCI

GOTIE. Wyciskarka do soków GSJ-200B

Zdrowe soki

zawsze

pod ręką

Wyciskarka pozioma Gotie GSJ-200B to niewielkie, kompaktowe urządzenie, w którym drzemie ogromna moc. Wyciska sok z owoców, warzyw, ziół i innych produktów z maksymalną efektywnością i pozwala cieszyć się idealnym smakiem oraz witaminami w naturalnej, łatwo przyswajalnej formie.



Jednym z najważniejszych elementów wyciskarki jest ślimak – to on decyduje o tym, na ile efektywnie tłoczony jest sok. Wyciskarka Gotie GSJ-200B ma specjalnie zaprojektowany, wydłużony ślimak. Dzięki niemu owoce i warzywa pokonują dłuższą drogę i są skuteczniej wyciśnięte niż w konkurencyjnych modelach. Można w ten sposób uzyskać nawet o 50 proc. więcej soku. Dzięki małej prędkości obrotowej (jedynie 80 obr./min) wyciskane soki są pełne witamin. Specjalnie skonstruowany ślimak tłoczy sok przez wykonane ze stali hartowanej sito, nie doprowadzając do utraty wartości odżywczych.

Prosta obsługa oraz intuicyjna ikonografia ułatwiają wykorzystanie pełnej funkcjonalności wyciskarki Gotie. Duża tuba wlotowa z szerokim otworem ułatwia aplikowanie większych produktów. Ślimak o unikatowym, wydłużonym kształcie pozwala na pobieranie wrzucanych cząstek bez potrzeby uży-

wania popychacza. Ergonomiczny korek zapobiega kapaniu i umożliwia mieszanie soków z różnych produktów. Gdy jakaś cząstka utknie w misie, bez problemu odblokujemy ją, wykorzystując bieg wsteczny.



Współczesny sprzęt kuchenny ma być nie tylko funkcjonalny, ale musi również charakteryzować się gustownym wyglądem. Urządzenia Gotie wyróżniają się nowoczesnym designem. Idealnie wtapiają się w kuchenną aranżację i stanowią jej integralne elementy. Czerń i srebrne detale to uniwersalne, eleganckie zestawienie. Za pomocą wyciskarki przygotowujemy także mleko sojowe, migdałowe lub kokosowe, zetrzemy ziemniaki na placki ziemniaczane, przygotowujemy sorbet z mrożonych owoców czy wyciśniemy sok z roślin zielonych i ziół.

Wyciskarki Gotie są niezwykle łatwe w czyszczeniu – wystarczy zamknąć korek w misie, wlać odrobinę wody i wypłukać w ten sposób urządzenie przed ponownym użyciem. Dobra jakość wykonania sprawia, że montaż i demontaż są bardzo łatwe i intuicyjne, a dołączona do zestawu ergonomiczna szczoteczka pozwala zadbać o czystość elementów czynnych wyciskarki. Wszystkie urządzenia

Gotie wykonane są z materiałów bezpiecznych, dopuszczonych do kontaktu z żywnością i wolnych od szkodliwych związków, w tym bisfenolu A. Zaawansowane, trwałe silniki urządzeń wyposażone są w szereg zabezpieczeń.

nr 5, maj 2022



NOWOŚCI

SAM COOK. Toster PSC-60

Śniadanie w wielkim stylu

Pyszne śniadanie nie może obyć się bez ciepłego pieczywa, dlatego producent ekskluzywnego AGD – Sam Cook wprowadził do oferty funkcjonalny toster PSC-60.



Jak wiadomo, sprzęt AGD powinien być nie tylko funkcjonalny, ale i stylowy, dlatego toster jest dostępny w czarnej oraz białej wersji kolorystycznej. Dzięki temu bez problemu wybieremy wariant najlepiej pasujący do danej kuchni. Urządzenie zostało wyposażone w funkcjonalny ekran LCD, który wskazuje bieżące parametry pracy. Dzięki funkcji pop-up możemy wygodnie

podnieść grzanki i wyjąć je bez ryzyka oparzenia. Do dyspozycji użytkownika oddano ośmiostopniową regulację poziomu opiekania. Toster Sam Cook PSC-60 został wyposażony w takie funkcje jak podgrzewanie, rozmrażanie i opiekanie. Utrzymanie czystości ułatwia obecność wyjmowanej

tacki, w której gromadzą się okruszki. Wystarczy więc chwila, żeby je usunąć. Do tosteru dołączony jest ruszt umożliwiający wygodne podgrzewanie oraz rozmrażanie pieczywa. Dzięki opcji nawinięcia przewodu sieciowego na podstawę aranżacja przestrzeni z tosterem jest łatwa. Dwie komory do opiekania o dużej szerokości umożliwiają opiekanie różnego rodzaju pieczywa – od klasycznego chleba tostowego po apetyczne bułki.

MPM. Ekspres automatyczny MKW-10M

Kompaktowy i funkcjonalny

Ekspres ciśnieniowy do kawy MKW-10M wyposażony jest w podświetlenie filiżanek, dzięki któremu przygotowane napoje prezentują się bardzo efektownie. Za sprawą szerokości zaledwie 18 cm świetnie sprawdzi się nawet w małej kuchni.

Ekspres automatyczny MPM MKW-10M został wyposażony w pompę ciśnieniową o wydajności 19 bar. Urządzenie przygotowuje kawę dwuetapowo – to znaczy, że zmielona porcja kawy zostaje namoczona wodą w całości, tak aby wyciągnąć pełnię smaku i aromatu prosto do filiżanki. Ekspres automatyczny MKW-10M dostosuje się do oczekiwań i ułatwi przygotowanie kawy doskonałej. Możemy zaprogramo-



wać smak espresso, cappuccino czy latte macchiato wedle własnego gustu i potrzeb. Ekspres do kawy MKW-10M został wyposażony w czytelny, kolorowy wyświetlacz LED z dotykowymi przyciskami. Dzięki niemu obsługa jest bardzo łatwa, wystarczy nacisnąć jeden przycisk i kawa zostanie błyskawicznie przygotowana. Urządzenie ma precyzyjny młynek ze stalowymi żarnami oraz pięciostopniową regulacją mielenia. Ekspres jest wyposażony w wylewkę z re-



gulacją wysokości oraz tacką ociekową montowaną na magnes. Urządzenie daje możliwość podgrzania samej wody, dzięki czemu można przygotować herbatę lub zaparzyć zioła. Optymalną temperaturę wody gwarantuje system Thermoblock. Zdejmowany pojemnik na wodę o pojemności 1,1 l zagwarantuje odpowiednią ilość świeżej wody. Pojemnik na mleko o objętości 600 ml pozwoli przygotować 4 porcje kawy latte jednocześnie. Ekspres poinformuje użytkownika, gdy będzie trzeba uzupełnić pojemnik na wodę, dosypać ziaren kawy, opróżnić pojemnik na odpady lub przeprowadzić odkamienianie. W zestawie z ekspresem do kawy MPM MKW-10M znajdziemy trzy opakowania środków czyszczących.

SUSZARKA DO WŁOSÓW ZHD8320B

- moc 1700 W
- dwa poziomy temperatury i dwie prędkości
- funkcja zimnego nawiewu
- składana rączka
- koncentrator i uchwyt do zawieszenia



zelmer
niezawodnie



zelmer
niezawodnie



ŻELAZKO PAROWE ZIR0500 Trip

- Moc 1100 W i pojemność zbiornika na wodę: 60 ml
- Stopa ze stali nierdzewnej i regulacja temperatury
- Stały wyrzut pary: 15 g/min
- Maksymalny wyrzut pary: 75 g
- Składana rączka i możliwość pracy w dwóch rodzajach napięcia



ZESTAW GRILLOWY TS265-270-700

- typ gazu butan, zużycie 160 g/godz i nominalny pobór ciepła: 2,2 kW
- panele przedni i tylny wykonane ze stali nierdzewnej z powłoką emaliowaną
- średnica palnika 70 mm i rozmiar patelni: 32 x 32 cm,
- czterowarstwowa powłoka marmurowa Quadruple
- odpowiednia do grillowania mięs, ryb, krewetek, kiełbasy i warzyw, do grillowania w domu i na zewnątrz przez cały rok



TIROSS



SUSZARKA DO WŁOSÓW HT82N smil

- moc 1200 W
- dwa poziomy nadmuchu
- składana rączka
- koncentrator i uchwyt do zawieszenia
- dostępna w kolorach różowym i niebieskim



MPM



Świeże koktajle na wyciągnięcie ręki.

Blender kielichowy MBL-15 M posiada 2 wymienne butelki o pojemności 600 ml, które możesz zabrać wszędzie.

Zdrowie i wygoda w jednym.

Wolnostojące kuchenki mikrofalowe



Fot. Amica

Współczesne kuchenki mikrofalowe to praktycznie wielofunkcyjne urządzenia do gotowania i pieczenia. Przy ich pomocy nie tylko podgrzejemy potrawy, ale możemy również piec z termoobiegiem, grillować czy gotować na parze.

Największym atutem tego segmentu jest różnorodność. Znajdziemy w nim podstawowe, przystępne cenowo urządzenia, idealne do szybkiego odgrzewania czy rozmrażania potraw i produktów, jak i modele bardziej zaawanso-



MPM 20-KMG-03



ADLER AD 6205

wane, które np. w kuchni singla z powodzeniem zastąpią większe sprzęty. W połączeniu z programami automatycznymi sprawia to, że przygotowywanie potraw jest proste oraz szybkie.

Funkcje kuchenek

Urządzenia te mogą mieć grzałki działające jak grill w piekarniku, mogą także przygotowywać potrawy na parze, rozprowadzać gorące powietrze przy pomocy termoobiegu lub grillować czy smażyć na specjalnym talerzu typu crisp (co jest wyjątkowo praktyczne i warto zwrócić uwagę na to rozwiązanie przy zakupie). Ważne są także programy predefiniowane, pozwalające na wybór odpowiedniego typu produktu i przygotowanie go według ściśle określonych parametrów

grzania, tj. czasu, mocy czy zastosowanej funkcji. Co ważne, taka konstrukcja z wieloma dodatkowymi udogodnieniami może doskonale uzupełnić możliwości tradycyjnej kuchni, a w niektórych gospodarstwach domowych nawet zastąpić piekarnik.



Fot. Gorenje



GORENJE MO4250CLI

Ważne parametry

Moc to jeden z ważniejszych parametrów przy wyborze kuchenki mikrofalowej. W zależności od rodzaju produktu i producenta jest ona zróżnicowana. Przyjmuje się, że im większa moc urządzenia, tym sprawniej i szybciej kuchenka mikrofalowa podgrzeje lub ugotuje potrawę. Precyzja sterowania w dostępnych obecnie na rynku urządzeniach pozwala na dokładny dobór ustawień do produktu. Dlatego jeśli używamy sprzętu jedynie do podgrzewania czy rozmrażania potraw, wystarczy sprzęt nawet niewielkiej mocy. Jeśli rozmrażamy lub chociażby podgrzewamy produkt, jego krawę-

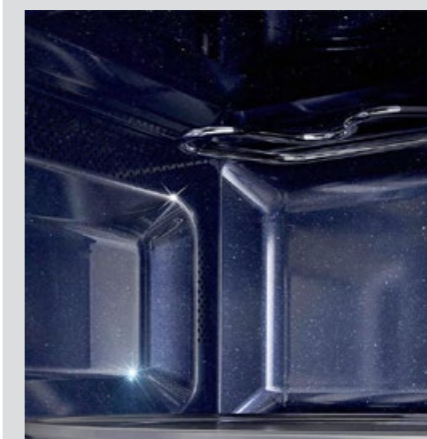


AMICA AMGF23E1GS

dzie mogą być po kilkadziesiąt sekund bardzo mocno wysuszone, a środek nadal zimny – wówczas należy zmniejszyć moc grzania i wydłużyć nieco czas działania mikrofal.

Mikrofalówki mogą być wyposażone w funkcję grilla. W zależności od tego, czy będzie to grill klasyczny (grzałka tradycyjna) czy bardziej zaawansowany i efektywniejszy grill kwarcowy, średnia wartość wynosi tutaj ok. 900–1100 W. Jeśli mikrofalówka zastępuje urządzenie do przygotowywania potraw lub po-

Gotowanie na parze i nie tylko – Samsung MG28F303TFK



Dzięki opcji gotowania na parze kuchenka mikrofalowa Samsung MG28F303TFK w kilka chwil przygotuje zdrowe dania. Wystarczy wybrać rodzaj i ilość składników, które zamierzamy przyrządzić, a kuchenka automatycznie ustali odpowiedni czas podgrzewania. W Auto Menu znajdują się doskonale przepisy kulinarne stworzone we współpracy z najlepszymi szefami kuchni na świecie. Wystarczy, że wybierzemy jeden z nich, a na ekranie panelu pojawiają się szczegó-

łowe instrukcje, jak przygotować danie. Dzięki funkcji Power Defrost szybko i równomiernie rozmrozimy produkty potrzebne do przygotowania posiłku bez konieczności wkładania ich do ciepłej wody i bez ryzyka utraty ich smaku i właściwości. Funkcja deodoracji wydmuchuje zapachy potraw z wnętrza mikrofal. Wyeliminowanie aromatu zalegającego w komorze pozwoli błyskawicznie przygotować kolejne dania. Ceramiczna i specjalnie profilowana komora urządzenia dzięki warstwie emaliowanej jest także wyjątkowo odporna na uszkodzenia i znacznie ułatwia czyszczenie wnętrza kuchenki. Tryb Eco, dostępny w kuchenkach mikrofalowych Samsunga, sprawia, że urządzenie wykorzystuje nawet o 40 proc. mniej energii, gdy pozostaje w trybie czuwania.



Fot. Samsung



SAMSUNG ME83X-P

łączona jest z opcją pary, warto zadbać o większą jej regulację i większą moc.

Równie ważnym parametrem przy wyborze urządzenia jest pojemność. Należy pamiętać, że pojemność użytkowa jest ściśle powiązana z wielkością (oraz średnicą talerza obrotowego, jeśli taki jest). Standardowe modele wolnostojące spotykane na polskim rynku mają pojemność od 15 do ok. 30 l. Jeśli nie mamy dużo miejsca na blacie, a przy tym podgrzewamy zazwyczaj jeden talerz, warto zdecydować się na model mniej pojemny. Jeśli natomiast chcemy wykorzystywać kuchenkę do gotowania, przyrządzania potraw na parze czy pieczenia, lepiej zdecydować się na urządzenie większe lub ewentualnie model do zabudowy, którego komora może mieć pojemność nawet 50 l, a więc niewiele mniejszą niż w niektórych piekarnikach.

Sterowanie kuchenką

Ważnym czynnikiem, który różnicuje dostępne na rynku kuchenki mikrofalowe, jest sposób ich obsługi, a dokładniej rodzaj sterowania. Ten wpływa głównie na wygodę

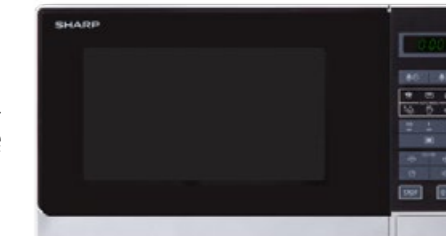
Dostępność różnych wersji kolorystycznych pozwala dobrać kuchenkę dopasowaną do stylu kuchni.

użytkowania. Jeśli lubimy mieć nad wszystkim kontrolę, ale nie szukamy skomplikowanych rozwiązań, wówczas dobrym wyborem będzie tradycyjna mikrofalówka ze sterowaniem mechanicznym. Do tej grupy należą modele, w których za pomocą pokrętła użytkownik ustawia moc i czas grzania. Są to urządzenia z reguły



BOSCH Serie 2 HMT84G451

najprostsze pod względem konstrukcyjnym i funkcjonalnym. Innym rozwiązaniem jest sterowanie elektroniczne. W tego typu modelach na panelu umieszczonym na froncie kuchenki znajdują się przyciski, zegar, a w niektórych modelach wyświetlacz LCD. Użytkownik zaznacza rodzaj potrawy (np. ryba lub warzywa),



SHARP R242WW

KUCHENKI



Fot. Samsung

Wygodnym rozwiązaniem w kuchenkach mikrofalowych jest elektroniczny panel sterowania.

wpisuje wagę i wybiera opcję (podgrzanie lub rozmrażanie), a mikrofalówka sama dobiera moc i czas pracy. Jeśli potrzebujemy urządzenia, które ułatwi nam dobór odpowiedniej temperatury, możemy wybrać kuchenkę ze sterowaniem „inteligentnym”. Są to modele najbar-



BEGOOD AG823

dziej zaawansowane. Dzięki specjalnym czujnikom same ustalają masę potrawy i automatycznie dobierają odpowiedni program. System ten ogranicza rolę użytkownika praktycznie do włożenia potrawy do mikrofalówki i wyboru programu (gotowanie, podgrzewanie lub rozmrażanie).

Mikrofalówki z automatyką

Kuchenki mikrofalowe, wyposażone nierzadko w zaawansowane wyświetlacze, pozwalają także wybrać odpowiednią potrawę za pomocą graficznej ikonki lub napisu prezentowanego na wyświetlaczu. Mowa o automatyce urządzenia, która pomaga przede wszystkim w idealnym doborze parametrów i mocy



AMICA AMMF20M1GB

do przygotowanej potrawy. Po wyborze konkretnego rodzaju mięsa czy ryby, mrożonki lub gotowego dania kuchenka często pyta jedynie o masę dania, tak aby dobrać do niej wszelkie opcje w optymalny dla produktu sposób. Do automatyki wagowej dołączona jest także regulacja czasu, przez co użytkownik ma pewną kontrolę nad procesem przygotowywania potraw. W kuchenke mikrofalowej nie brakuje także tradycyjnych programów automatycznych i do rozmrażania, które z pewnością trafią w gusta klientów.

Rozprowadzenie fal

Producenci oferują także wyspecjalizowane funkcje, które m.in. pozwalają na lepsze i bardziej równomierne



BOSCH Serie 2 FFL023MS2

rozprowadzanie mikrofal we wnętrzu urządzenia, czy chociażby funkcje gotowania wieloetapowego. Wtedy urządzenie informuje o wszystkich czynnościach, które użytkownik powinien wykonać (do makaronu dodać wodę i przyprawić, wymieszać produkt czy też dodać sos do ryżu itp.). Gotowanie wieloetapowe pozwala na zaprogramowanie procesu składającego się z kilku cykli pracy kuchenki (mikrofała, grill, combi i termoobieg). W tym rozwiązaniu przygotowywana potrawa może być kolejno (nie w tym samym czasie, jak w wypadku urządzeń typu combi) poddawana działaniu mikrofal, a następnie grillowana.

Mikrofała bez talerza

Do niedawna większość urządzeń wyposażona była w obrotowy talerz. W środku komory, na jej



SAMSUNG MS23T5018AK

dnie, znajdował się zazwyczaj otwór z tzw. „ślismakiem”, który za sprawą napędu obracał talerz. Dzięki niemu produkt „kręcił się w kółko”, równomiernie i z odpowiednio dobraną prędkością, podgrzewając jedzenie – bez niego potrawa byłaby lepiej nagrzewana bliżej kanału magnetronu, a tym samym użytkownik doświadczyłby w połowie zimnych produktów lub miejscowo przypalonych. Alternatywą stała się konstrukcja mikrofały bez talerza, ale ze specjalną płaską powierzchnią dna. Jest to w pewnym sensie rewolucja użytkowa, ponieważ dzięki temu producenci nie tylko ułatwiają nam, konsumentom, wkładanie i wyjmowanie dań, ale też czyszczenie kuchenki mikrofalowej. To także wyjątkowo funkcjonalne rozwiązanie pod względem samej powierzchni roboczej – płaska konstrukcja dna bez talerza obrotowego



CONCEPT MT5523

pozwała oszczędzić blisko 30 proc. miejsca w kuchenke mikrofalowej. Dzięki temu do mikrofalówki możemy włożyć zdecydowanie więcej, przykrywając niemal całą powierzchnię jej dna, a potrawy będą efektywnie podgrzane w kilka minut.

Do każdego rodzaju naczyń – Amica AMGF23E1GFB



Zastosowanie specjalnego systemu rozpraszania fal wyeliminowało konieczność stosowania obrotowego talerza w kuchenke mikrofalowej Amica AMGF23E1GFB. Dzięki temu bez trudu mieści ona również prostokątne naczynia. Wraz z funkcją PowerWave System sprawia to, że dania będą równomiernie podgrzane. Dzięki sterowaniu elektronicz-

mu ustawimy dokładną moc i czas grzania. Będzie to szczególnie przydatne w wypadku gotowych dań, które wymagają precyzyjnych ustawień wskazanych przez producenta. Opcja programów gotowych pozwala błyskawicznie przygotować różnego rodzaju dania. Wystarczy wprowadzić typ produktu oraz informację o jego masie. Dzięki blokadzie ChildLock mamy pewność, że dzieci przez przypadek nie zmienią parametrów pracy urządzenia.



Fot. Amica



33% więcej przygotowanych potraw dzięki nowej konstrukcji bez talerza obrotowego

Dzięki konstrukcji bez talerza obrotowego kuchenka mikrofalowa R760S ułatwia przygotowywanie potraw w dużych i małych naczyniach kuchennych. Jest też łatwa w czyszczeniu. Średniej wielkości kuchenka - 23 l pojemności - jest doskonała do mniejszych kuchni. Dla twojej wygody została wyposażona w programy automatyczne.

SHARP
Be Original.

www.sharphome.eu



FUNKCJA
TURBO

POJEMNOŚĆ
1,75 L

**Jaki jest najszybszy sposób na przygotowanie
pysznego, owocowego koktajlu?
Blender kielichowy Zelmer!**

Blender kielichowy ZSB4799. Moc 1200 W. Szklany kielich z zamykaną pokrywą. Pojemność: 1,75 l. Regulacja prędkości. Trzy specjalne funkcje: turbo, kruszenie lodu i smoothie. 6 ostrzy ze stali nierdzewnej. **Odpowiedni do kruszenia lodu.** Wyjmowane ostrza ułatwiają mycie. Antypoślizgowe nóżki.

www.zelmer.pl



zelmer
niezawodnie