



**POBIERZ
NUMER!**



Temat numeru!

Ekspresy automatyczne

Wolnowary i szybkowary

Roboty planetarne



9 772719 749105 09

Wywiad:
Tomasz Rudzik
– Ultimate Products

Do 99 proc.
rabatu z Samsung
Rewards

JURA Z10 zdobywcą złotego
wyróżnienia „German
Innovation Award”

Hakan Bulgurlu
nowym prezesem
APPLiA Europe

Temat numeru!



Fot. JURA

Serwis informacyjny
Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Wywiad: Tomasz Rudzik
– dyrektor sprzedaży Ultimate Products w Polsce

Ekspresy automatyczne
Jak informuje APPLiA w swoim raporcie dotyczącym branży AGD, już co czwarte gospodarstwo domowe w Polsce posiada ciśnieniowy ekspres do kawy (ok. 3,5 mln szt.).

Nowości produktowe
Drobny, kuchenny sprzęt AGD. **22**

4 Wolnowary i szybkowary
Pozwalają na przygotowywanie posiłków w tzw. garnku elektrycznym, Świetnie sprawdzą się więc w wypadku tzw. dań jednogarnkowych, jak risotto, gulasz, ale i wielu innych. **24**

12 Roboty planetarne
Choć roboty planetarne są kojarzone przede wszystkim z wypiekami, to mają też rozbudowaną ofertę akcesoriów do różnych prac kuchennych. **32**

W NASTĘPNYM NUMERZE

Czajniki ceramiczne
Pod względem wzornictwa czajniki ceramiczne nawiązują do klasycznych imbryków do parzenia herbaty.

Maszynki do mielenia
Maszynki do mielenia są kojarzone przede wszystkim z przygotowywaniem mięsa. Współczesne urządzenia są jednak bardzo uniwersalne, dzięki wymiennym akcesoriom.

Kombiowary i multicookery
Kompaktowe kombiowary przez lata zastępowały tradycyjne piekarniki. Dziś nie są tak popularne, jednak wciąż mają kilka przydatnych zastosowań i warto je mieć w swej kuchni.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt SDA*



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

Magazyn w wersji cyfrowej

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

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

Redaktor naczelny:
Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:
Warszawa, wrzesień 2022

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7492

Numer wydania:
Nr 9, wrzesień 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



Puszysta kawa z domowej kawiarni

Automatyczny ekspres do kawy umożliwi ci przygotowanie delikatnej latte, puszystego cappuccino czy esencjonalnego espresso.

- Zintegrowany system spieniający – gwarancja doskonale spienionej, mlecznej kawy,
- dotykowy panel sterowania – łatwość obsługi i utrzymania czystości,
- regulowany dozownik – dopasowanie do każdej wysokości naczynia,
- wysokie ciśnienie – doskonały aromat i odpowiednia moc kawy.

Wybierz ekspres o kompaktowym rozmiarze oraz łatwej obsłudze i przygotuj doskonałą kawę pobudzającą zmysły, a także dodającą energii.

amica.pl



Zintegrowany system spieniający

Podsumował pierwsze półrocze 2022 r.

O 2 mld zł spadła wartość zadłużenia z tytułu kredytów i pożyczek zaciągniętych przez Polaków w okresie I półrocza 2022 r.

Po zeszłorocznym boomie na hipoteki nie ma już śladu, wartość udzielonych kredytów mieszkaniowych zmalała aż o 1/4 (-25,1 proc.). Akcję kredytową podtrzymują kredyty ratalne (+3,3 proc.), gotówkowe (+1,2 proc.) i pożyczki pozabankowe (+47,5 proc.).

Prezes zarządu BIK, dr Mariusz Cholewa, wyjaśnia zjawiska na rynku kredytowym, które wystąpiły w I półroczu br., aktualizuje roczne prognozy oraz przedstawia czynniki, które będą w istotny sposób kształtować sytuację na rynku kredytowym w II półroczu br.

Łączne zadłużenie, czyli portfel kredytowy, na koniec czerwca 2022 r. wyniósł 737 mld zł i skurczył się o 2 mld zł w porównaniu do grudnia 2021 r. Sprzedaż w pierwszych 6 miesiącach br. z tytułu wszystkich kredytów i pożyczek wyniosła łącznie 79,8 mld zł, czyli zmniejszyła się o 8,7 mld zł w stosunku analogicznego okresu 2021 r.

Wyraźnie widać zróżnicowanie dynamiki akcji kredytowej w poszczególnych kategoriach produktów kredytowych. Po zeszłorocznym boomie na rynku kredytów mieszkaniowych nie ma już śladu. Polacy chętnie natomiast korzystają z kredytów gotówkowych i pożyczek. Nadal zaciągają kredyty ratalne, którym sprzyja pojawiająca się jeszcze w ofertach zerowa stawka RRSO.

W I półroczu 2022 r. banki i SKOK-i udzieliły łącznie 1523,7 tys. kredytów gotówkowych (+3,8 proc.) na kwotę 32,46 mld zł (+1,2 proc.) oraz 2230,1 tys. kredytów ratalnych (+26,1 proc.) na kwotę 8,35 mld zł (+3,3 proc.). Zaciągnięto 90,8 tys. (-32,3 proc.) kredytów mieszkaniowych na kwotę 31,59 mld zł (-25,1 proc.).

Pełny raport jest dostępny po zeskanowaniu kodu QR.



Podsumowanie I półrocza 2022 roku na rynku kredytów i pożyczek

dr Mariusz Cholewa
Prezes Zarządu BIK
Prezes Zarządu ACCIS
27.07.2022 r.

Ekspres Z10 zdobywcą złotego wyróżnienia „German Innovation Award”

Za naciśnięciem jednego przycisku JURA Z10 może przygotować pełną gamę specjalów kawowych zarówno na ciepło, jak i na zimno – metodą cold brew. Ta pionierska innowacja zrobiła wrażenie na jurorach konkursu „German Innovation Awards”.

W tym roku German Design Council po raz kolejny przyznało „German Innovation Award” firmom, które wykazały wybitne osiągnięcia w postaci pionierskich technologii, procesów lub usług. Wśród laureatów złotego medalu 2022 – najwyższego wyróżnienia przyznanego w tym konkursie – znalazła się firma JURA Elektroapparate AG. Firma została wybrana do otrzymania najwyższego wyróżnienia w klasie „Excellence in Business to Consumer” w kategorii „Kuchnia” dla ekspresu JURA Z10. To arcydzieło szwajcarskiej inżynierii podwaja gamę możliwych do przygotowania specjalów kawowych. Za naciśnięciem jednego przyci-



sku otrzymamy pełne spektrum gorących napojów, od intensywnego espresso po modne flat white. Wraz z wprowadzeniem specjalów cold brew otwiera również zupełnie nowy wymiar przyjemności z picia kawy. Jest to możliwe dzięki Inteligentnemu młynkowi P.R.G. (Product Recognising Grinder), który rozpoznaje wybrany specjal i błyskawicznie oraz precyzyjnie dostosowuje do niego stopień zmielenia.

– Nowy automatyczny ekspres do kawy Z10 firmy JURA nie tylko przygotowuje klasyczne gorące specjalne kawowe. Dzięki specjalnej technologii oferuje również coraz popularniejsze warianty cold brew. Jest prosty i intuicyjny w obsłudze, ale wizualnie ponadczasowy, elegancki i wyrafinowany, co pozwala harmonijnie wpasować go w wiele różnych środowisk. To bardzo udany projekt, a możliwość przygotowywania kaw cold brew stawia go o krok przed konkurencją – stwierdziło jury.

„Świeżo mielona, nie z kapsułki.”




Roger Federer
Szwajcarska ikona tenisa i ambasador marki JURA od 2006 roku

Nowy Z10 do specjalów kawowych na gorąco i na zimno: Nowy Inteligentny młynek P.R.G automatycznie dopasowuje stopień zmielenia do wybranego specjalu kawowego. Dzięki temu po raz pierwszy możliwe jest przyrządzanie metodą espresso zarówno specjalów podawanych na gorąco, jak i specjalów typu Cold Brew. Odkryj teraz zupełnie nowy wymiar przyjemności picia kawy. JURA – If you love coffee.

Samsung

Do 99 proc. rabatu z Samsung Rewards

Funkcjonujący w ramach sklepu firmowego marki Samsung program Samsung Rewards pozwala na uzyskanie atrakcyjnych rabatów na zakup produktów. Firma w ten sposób nagradza lojalność konsumentów.

Aby skorzystać z atrakcyjnej oferty, należy utworzyć konto Samsung lub zalogować się na już posiadany. Następnie należy wybrać opcję „Moje Konto” i „Samsung Rewards”. Po zapoznaniu się z regulaminem i jego akceptacji możemy przystąpić do zakupów. Zamawiając produkty ze skle-



pu internetowego marki Samsung, klienci zbierają punkty, które mogą wymieniać na atrakcyjne rabaty. Punkty pojawiają się na koncie klienta w ciągu 14 dni po zakupach. Liczbę punktów, które zebraliśmy, możemy sprawdzić po zalogowaniu w zakładce „Samsung Rewards”. Za każde wydane 1 zł dostajemy 1 punkt. Przy kolejnych zakupach będziemy mogli wykorzystać zebrane punkty do uzyskania zniżek – 100 pkt wymieniamy na 1 zł rabatu, a 1000 punktów na 10 zł rabatu. Podczas różnych akcji promocyjnych pojawiają się bonusy punktowe. Możemy otrzymać zwrot 3 proc., 5 proc., a czasami nawet 10 proc. wartości swoich zakupów w punktach Rewards, które wymienimy na zniżki. Użytkownik ma 24 miesiące na wykorzystanie punktów i może obniżyć cenę przy ich pomocy o nawet 99 proc. Oprócz tego zalogowani użytkownicy mogą skorzystać z dodatkowych rabatów i ekskluzywnych ofert. Sklep marki Samsung przygotował m.in. specjalną ofertę rabatową dla studentów, opcję zakupu na raty 0 proc. czy darmowe zwroty w wypadku wybranych produktów.

Cushman & Wakefield

Wzrost powierzchni magazynowej do obsługi e-commerce

7,35 mln m² powierzchni magazynowej w Polsce, czyli 30,7 proc. całkowitej podaży, przeznaczone jest do obsługi e-commerce. Największy wzrost tego rodzaju powierzchni zaobserwowano w województwach: dolnośląskim, wielkopolskim oraz śląskim.

Wolumen nowych umów najmu (popyt netto) w ciągu ostatnich 12 miesięcy wyniósł 5,8 mln m², co stanowi wzrost o 68 proc. w porównaniu do roku 2020. Duże zapotrzebowanie na powierzchnie magazynowe wynika z potrzeby dywersyfikacji sieci logistycznej dostosowanej do potrzeb rynku e-commerce, a także zatorów zauważalnych wciąż w globalnych łańcuchach dostaw, co skłania wiele firm do zwiększania poziomu zapasów.

Biorąc pod uwagę wolumen powierzchni magazynowej w Polsce, wzrost tej przeznaczonej na potrzeby e-commerce w ciągu ostatnich trzech lat osiągnął aż 84 proc. – w 2019 r. wskaźnik ten wyniósł 3,9 mln m², a obecnie jest to 7,35 mln m² z kolei udział powierzchni przeznaczonej do obsługi e-commerce w całym ujęciu powierzch-

ni magazynowej w Polsce wyniósł o 6,2 pp., więcej; odnotowano wzrost z 24,5 proc. w 2019 r. do 30,07 proc. obecnie. Największe nasycenie magazynów, których działalność ukierunkowana jest na e-commerce, zauważalne jest w województwach: dolnośląskim, łódzkim

oraz śląskim. Powierzchnie magazynowe poświęcone obsłudze rynku e-commerce wynoszą tu odpowiednio: 1 445 000 m², 1 046 000 m² i 1 032 000 m². Popularność tych regionów wynika z ich sąsiedztwa z rynkami zagranicznymi lub centralnego położenia. Takie inwestycje znajdują się m.in. wzdłuż trasy S3 w zachodniej Polsce (np. Legnica, Głogów, Zgorzelec, Słubice, Rokito, Świebodzin, Zielona Góra, Gorzów Wielkopolski).

W ujęciu regionalnym zachodnie regiony Polski zanotowały największy wzrost powierzchni magazynowej przeznaczonej do obsługi e-commerce w stosunku do 2021 r. W kontekście udziału powierzchni magazynowej wykorzystywanej do obsługi rynku e-commerce w relacji do całkowitej powierzchni tego typu wyróżnia się województwo dolnośląskie (729 tys. m² podaży), w którym odnotowano 102-procentowy wzrost tego typu powierzchni. Województwa wielkopolskie (579 tys. m²) i śląskie (411 tys. m²) zanotowały odpowiednio wzrost o 142 proc. i 66 proc.



crockpot

MultiCooker
CSC051X

To wielofunkcyjne urządzenie, które zastąpi z powodzeniem kuchenkę, piekarnik, wolnowar oraz szybko-war. Dzięki 8 automatycznym programom przygotowuje dania nawet do 70% szybciej w porównaniu do tradycyjnych metod gotowania. Łatwa i intuicyjna obsługa oraz czytelny panel sterowania to wielkie zalety tego urządzenia.

- Automatyczne programy szybko-war: mięso/gulasz, fasola/chilli, ryż/risotto, jogurt, drób, desery, zupa
- Inne przydatne funkcje to: wolnowar, gotowanie na parze, przyrumienianie / smażenie, podtrzymywanie ciepła

www.crockpot.pl

GfK

Sprzedaż detaliczna w Europie wzrosła o 6,8 proc.

Po tym, jak sektor detaliczny w 27 krajach UE odnotował wzrost obrotów o 1,5 proc. w 2020 r., czyli pierwszym roku pandemii Covid-19, sprzedaż znacząco wzrosła – o 6,8 proc. w 2021 r.

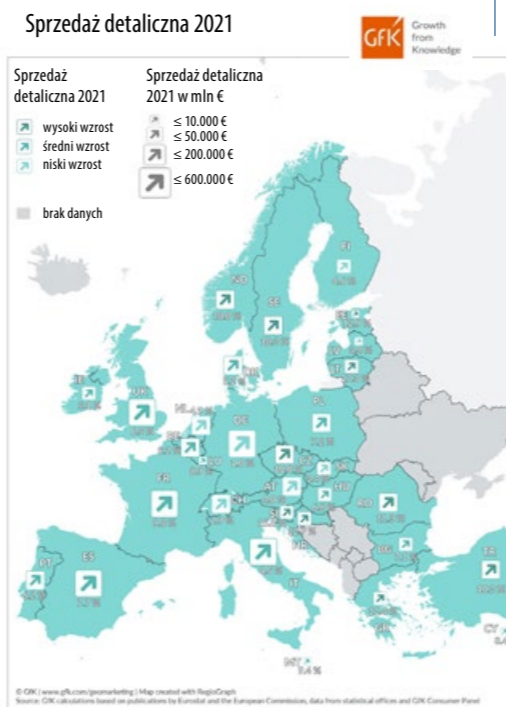
Najwyższe tempo wzrostu odnotowano w mniejszych krajach Europy Wschodniej, takich jak Litwa (wzrost o 17 proc.), Słowenia (o 16 proc.) i Estonia (o 13 proc.). Większe rynki, takie jak Francja, Polska, Hiszpania i Włochy, również odnotowały wzrost sprzedaży detalicznej na poziomie ponad 7 proc. Pokazuje to nowe badanie dotyczące handlu detalicznego w Europie, w którym GfK analizuje ważne kluczowe wskaźniki.

Dobre wyniki sprzedaży w sektorze detalicznym wynikają w szczególności z segmentu niespożywczego, który w większości krajów wzrósł dwucyfrowo w 2021 r., a w niektórych krajach, takich jak Słowenia, przekroczył nawet 20 proc. Silny wzrost obrotów w 2021 r. wynika głównie ze słabych danych z 2020 r., kiedy pandemia jeszcze mocniej ogarnęła kraje europejskie, konsumenci byli znacznie bardziej niespokojni, a detaliści niespożywczy musieli radzić sobie z dwucyfrowym spadkiem sprzedaży.



– Pomimo pandemii i trudnego otoczenia rynkowego ostatnie dwa lata były ogólnie całkiem udane dla detalistów z perspektywy sprzedaży – wyjaśnia kierownik badania dr Philipp Wilroth. – Jednak handel detaliczny związany z miejskimi centrami, zwłaszcza sektory takie jak odzież, obuwie czy biżuteria, nadal bardzo cierpią w wielu krajach europejskich. Dzieje się tak, ponieważ handel internetowy zyskuje coraz większą popularność, zwłaszcza w szybko rozwijających się regionach Europy, dlatego też nowe oferty cyfrowe będą musiały zostać sprawdzone również w handlu detalicznym w centrach miast w perspektywie średnioterminowej.

W bezpłatnym europejskim badaniu handlu detalicznego dział geomarketingu GfK zbadał kluczowe wskaźniki europejskiego sektora handlu detalicznego w roku 2021. Badanie oferuje kompleksowe analizy trendów dla wielu krajów europejskich, oferując cenny punkt odniesienia dla detalistów, inwestorów i deweloperów projektów. Badanie dostępne jest po zeskanowaniu kodu QR oraz rejestracji.



APPLiA Europe

Hakan Bulgurlu nowym prezesem APPLiA Europe

Hakan Bulgurlu – CEO Arcelik został wybrany na nowego prezesa APPLiA Europe – stowarzyszenia reprezentującego producentów sprzętu AGD na Starym Kontynencie.

Od 2015 r. Hakan Bulgurlu jest dyrektorem generalnym firmy Arcelik. Jest również członkiem World Economic Forum's CEO Climate Leaders Alliance oraz Amstel Dialogues – inicjatywy mającej na celu wspieranie innowacji w Europie. Przejmując przewodnictwo od dr. Petera H. Göetza, wiceprezesa wykonawczego BSH Europe i ustępującego prezesa APPLiA, Bulgurlu zwrócił się do członków stowarzyszenia podczas walnego zgromadzenia APPLiA w Sofii. W swoim przemówieniu

inauguracyjnym Bulgurlu rzucił światło na ogromny postęp, jaki dokonał się w sektorze w ciągu ostatnich lat. – *Zaangażowanie i poświęcenie były kluczowymi czynnikami stojącymi za kademcją dr. Göetza, a warunki są teraz przygotowane do udanej współpracy* – powiedział. W związku z przejściem do ery postpandemicznej i ożywieniem gospodarczym Europy branża musi stawić czoła przekrojowym skutkom nadchodzących wyzwań geopolitycznych, które mają wpływ na miliony istnień ludzkich i sektorów w Europie i na świecie. Sytuację pogarsza jeszcze jeden z najbardziej palących problemów ludzkości – zmiana klimatu. Wzrost poziomu niepewności energetycznej, który się z tym wiąże, wymaga szybkiej transformacji energetycznej. – *Jako stowarzyszenie ponosimy ogromną odpowiedzialność za realizację wyznaczonych celów w zakresie efektywności energetycznej, aby pozostawić naszym dzieciom*

lepszą planetę – podkreślił prezes firmy Arcelik. Pod tym względem rola młodych pokoleń jest kluczowa, „ponieważ obecne problemy bezpośrednio wpłyną na życie przyszłych konsumentów” – podkreślił. To z pewnością wyzwanie, ale i wielka szansa dla sektora AGD na wykorzystanie dotychczasowych sukcesów i dalsze aktywne kształtowanie transformacji energetycznej. Bulgurlu zastąpi dr. Petera H. Göetza, wiceprezesa wykonawczego BSH Europe, który przez ostatnie cztery lata pełnił funkcję prezesa APPLiA i będzie nadal wspierać pracę stowarzyszenia jako wiceprezes. – *Ufam, że Hakan Bulgurlu wniesie swoją niezwykłą wiedzę i doświadczenie, aby dalej rozwijać zrównoważoną, zorientowaną na przyszłość i zorientowaną na konsumenta organizację* – skomentował dr. Peter H. Göetz. We wspólnym apelu o nawiązanie owocnej współpracy dyrektor generalny APPLiA, Paolo Falcioni, pogratulował Göetzowi jego honorowej pracy i poświęcenia w osiąganiu wielu ważnych celów w ciągu ostatnich lat oraz z zadowoleniem przyjął zobowiązania przedstawione przez Bulgurlu, mając na uwadze konstruktywną pracę z sekretariatem APPLiA.



PETRA
ELECTRIC

SEIT 1968

PAMIĘTASZ MNIE?

Petra powraca i wprowadza na rynek zupełnie nowe produkty!



Dzięki ponad 50-letniemu doświadczeniu w budowaniu ekspresów do kawy, Petra oferuje szeroką gamę artykułów gospodarstwa domowego począwszy od stylowych produktów do kuchni, po wysokiej jakości urządzenia do sprzątania.

Innowacyjne produkty

i najlepsza

jakość



Rozmowa z

Tomasz Rudzik

– dyrektorem sprzedaży Ultimate Products w Polsce

Redakcja: Czym zajmuje się firma Ultimate Products i od jak dawna działa na rynku?

Tomasz Rudzik: Firma Ultimate Products powstała w 1997 r. w Manchesterze i jest producentem wysokiej jakości innowacyjnych artykułów dla domu. Firma jest notowana na londyńskiej giełdzie, co jest gwarancją naszej stabilności i rzetelności. Kategoriami produktowymi, na których się koncentrujemy, są elektryczne AGD – w tym wentylacja i ogrzewanie, wagi łazienkowe i kuchenne, nielektryczne artykuły do kuchni, głównie do smażenia, pieczenia i gotowania, elektryczne i nielektryczne artykuły do pralni i sprzątanía oraz audio, gaming i IT.

W jakich rejonach świata możemy znaleźć produkty marek oferowanych przez Ultimate Products?

W chwili obecnej sprzedajemy do blisko 300 dużych odbiorców detalicznych w 36 krajach świata. Nasze produkty można znaleźć właściwie w każdym zakątku globu. Naszym głównym rynkiem jest, oczywiście, Wielka Brytania, ale mamy bardzo solidną pozycję też w Niemczech, Francji, Skandynawii czy Australii. W ciągu kilku

najbliższych lat chcemy skoncentrować się głównie na rynkach Unii Europejskiej i tam umacniać swoją pozycję.

Jakie są główne marki w ofercie Ultimate Products?

Naszymi najmocniejszymi markami są Salter, marka, która powstała 260 lat temu, i Beldray, który w tym roku obchodzi swoje 150. urodziny. Polskim klientom dziś zapewne najbardziej znane są nasze produkty do gotowania marki Russell Hobbs. Już we wrześniu na półkach sklepów pojawią się produkty marki Petra, którą kupiliśmy w zeszłym roku i w którą chcemy mocno inwestować w związku z jej dużą rozpoznawalnością w Europie.

Które z marek będą dostępne na polskim rynku?

Chcielibyśmy, aby docelowo wszystkie nasze marki były sprzedawane nad Wisłą. Klienci na całym świecie chwalą sobie design, innowacyjność i jakość produktów Salter, Beldray, Petra, Giles & Ponsner, Progress, Russell Hobbs czy Intempo. Jestem więc przekonany, że również w Polsce uda nam się w krótkim czasie zająć ten rynek.

Spśród oferowanych brandów zdecydowanie wyróżnia się Salter, najstarsza brytyjska marka AGD. Za co mieszkańcy wysp pokochali te urządzenia?

Tak jak wspominałem, marka Salter powstała 260 lat temu, kiedy to jej właściciel wymyślił mechaniczną wagę kuchenną. Projektując nasze produkty, zawsze w centrum uwagi są rodziny naszych klientów, które w codziennym życiu używają naszych urządzeń. Dbamy o piękny wygląd, nowoczesny design i modne kolory, ponieważ każdy z nas lubi otaczać się ładnymi rzeczami. Do tego urządzenia marki Salter są niezawodne, czego dowodem jest wydłużona gwarancja, którą często oferujemy. Dla przykładu wszystkie wagi marki Salter mają pełną 15-letnią gwarancję. Staramy się, aby nasza oferta była kompleksowa, a poszczególne jej elementy pasowały do siebie stylem i kolorem. Do tego wszyst-

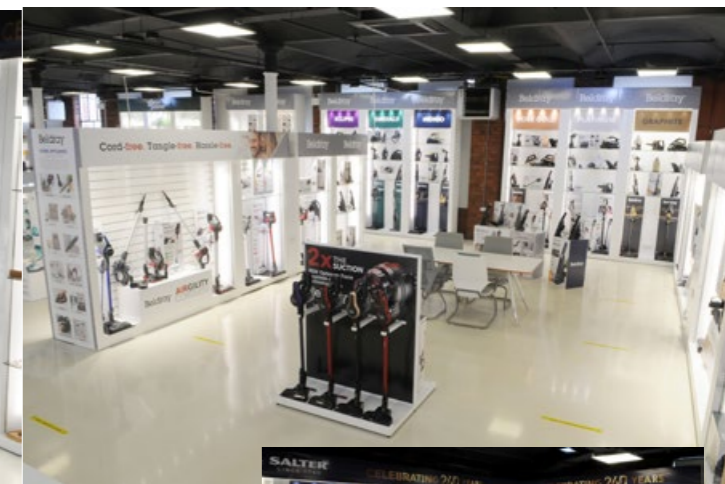
Nietuzinkowe wzornictwo, dobra jakość oraz unikatowe funkcje produktów to cechy, którymi Ultimate Products zamierza walczyć o klientów na polskim rynku.

kiego przystępna cena. I chyba to jest tajemnica naszego sukcesu.

Od jak dawna firma działa w Polsce i gdzie można już znaleźć jej produkty?

Polski oddział powstał trochę ponad dwa lata temu. Zbiegło się to w czasie z początkiem pandemii Covid-19, a jak wszyscy wiemy, nie był to najlepszy moment na wprowadzanie do sprzedaży nowych marek. Jednak mimo tego zaskakująco szybko udało nam się przekonać wielu polskich klientów do naszej oferty. Dziś nasze produkty sprzedaje już wiele dużych sieci handlowych, jesteśmy również obecni online.

Ultimate Products to nowy gracz na polskim rynku AGD. Czym firma chce przekonać do siebie klientów końcowych?



Partnerzy firmy Ultimate Products mogą zapoznać się z jej produktami w specjalnie przygotowanych showroomach.

Przede wszystkim dbałością o produkt. Wszystko, co produkujemy, jest przemyślane i ma jak najlepiej i bez żadnych kompromisów zaspokoić potrzeby naszych klientów. Do tego, oczywiście, musi być niezawodne i w przystępnej cenie. Ważnym elementem, który będzie nas wyróżniał, jest duża dynamika, jeśli chodzi o wprowadzanie nowości na polski rynek. Wielka Brytania jest bardzo innowacyjnym i konkurencyjnym rynkiem, mamy więc skąd czerpać dobry przykład. Zawsze nadążamy za trendami i modą. Zapewne ważną kwestią dla klientów końcowych będzie również większa dbałość o środowisko, która nie jest dla nas tylko pustym frazesem.

Jakie zaplecze logistyczne oferuje Ultimate Products swoim partnerom handlowym?

Nasz główny magazyn znajduje się w Manchesterze w Wielkiej Brytanii. Z myślą o ekspansji w Europie kilka miesięcy temu uruchomiliśmy również magazyn w Holandii. Dysponujemy też zapleczem logistycznym w Chinach. W Polsce współpracujemy z kilkoma firmami dystrybucyjnymi, więc mniejsi klienci również mają dostęp do naszej oferty.

Na co Ultimate Products zwraca uwagę podczas projektowania swoich nowych produktów?

Nasze produkty mają przede wszystkim ułatwiać życie klientom. Do tego muszą być ładne, funkcjonalne i niezawodne. Bardzo ważną dla nas kwestią jest też dbałość o środowisko naturalne i zrównoważony rozwój. Projektując produkty, staramy się do minimum ograniczyć ilość plastiku w opakowaniach i maksymalnie wydłużyć żywotność produktów, aby niepotrzebnie nie zaśmiecały naszej planety. Jakis czas temu wdrożyliśmy inicjatywę „Kup mnie i zasadź drzewo” – za każdy sprzedany przez nas produkt sadzimy drzewo! Klientom w całej Europie bardzo spodobał się ten pomysł, o czym świadczy odzew rynku. Nie zapomnia-

Ważnym elementem, który będzie nas wyróżniał, jest duża dynamika, jeśli chodzi o wprowadzanie nowości na polski rynek. Wielka Brytania jest bardzo innowacyjnym i konkurencyjnym rynkiem, mamy więc skąd czerpać dobry przykład.

my też o energooszczędności, która w ciągu najbliższych lat będzie zapewne bardzo ważnym argumentem przy zakupie konkretnego produktu.

Brytyjski rynek AGD nieco różni się od polskiego, m.in. ciekawymi i niszowymi produktami. Czy w polskiej ofercie Ultimate Products możemy spodziewać się takich urządzeń i jeśli tak, to czy może Pan podać jakieś przykłady?

Oczywiście, nasza oferta z macierzystego rynku w Wielkiej Brytanii jest dla nas zawsze inspiracją, z której chętnie korzystamy. Dobrze jest mieć dostęp do nowinek technologicznych i unikatowych rozwiązań sprawdzonych już na bardzo wymagającym rynku. A jeśli chodzi o konkretne przykłady, to mogę wspomnieć o dwukomorowej frytkownicy beztłuszczowej Petra, która umożliwia równoczesne przygotowanie potraw wymagających różnego czasu smażenia. Innym przykładem jest urządzenie marki Petra do robienia gorącej czekolady. Ciekawą propozycją będzie zapewne też ekspres do kawy



Petra „trzy w jednym”, w którym można przygotować napój, używając dwóch najpopularniejszych w Polsce typów kapsulek, ale też ze zwykłej mielonej kawy. Czyli znów – praktyczne zastosowania i udogodnienia dla klienta. Jeśli chodzi o inne kategorie, to ogromnym zainteresowaniem w Polsce cieszy się linia produktów do sprzątanía dla posiadaczy zwierząt domowych Beldray Pet Plus. W zasadzie w każdej sprzedawanej przez nas kategorii mógłbym wskazać produkty, w stosunku do których jesteśmy pionierami w Polsce.

Czy na koniec chciałby Pan przekazać coś potencjalnym partnerom handlowym rozważającym współpracę z Ultimate Products?

Dobrze przygotowaliśmy się do wejścia na polski rynek. Krok ten był poprzedzony wieloma analizami i badaniami rynku pod kątem naszego asortymentu i cen. Serdecznie zapraszam do odwiedzenia naszego stoiska w czasie targów IFA w Berlinie w dniach 2-6.09.2022. Będzie można usiąść, napić się kawy i porozmawiać o biznesie. Oprócz tego mamy dwa ogromne showrooms w Manchesterze i w Kolonii otwarte dla klientów 7 dni w tygodniu, do których chętnie zapraszam naszych obecnych i przyszłych kontrahentów. To idealne miejsce, żeby na spokojnie zapoznać się z produktami, omówić strategię i lepiej się poznać. Jestem przekonany, że decyzja o wejściu na polski rynek była dobra i wspólnie odniesiemy sukces. Potencjalnych partnerów gorąco zachęcam do dołączenia do nas na tej drodze.

Rozmawiał: Gabriel Niewiński



**Automatyczne
ekspresy
do kawy**

Jak informuje APPLiA w swoim raporcie dotyczącym branży AGD, już co czwarte gospodarstwo domowe w Polsce posiada ciśnieniowy ekspres do kawy (ok. 3,5 mln szt.). To duża liczba, jednak zdecydowanie jest jeszcze miejsce na wzrost w tej kategorii, co potwierdzają coroczne dane.

W tej kategorii coraz częściej wybieramy ekspresy automatyczne, a wynika to ze stale rosnącej oferty i nowych możliwości, jak np. większa liczba możliwych do przygotowania rodzajów



4SWISS Modena A6

Kawy cold brew z JURA Z10



Flagowa propozycja w ofercie marki JURA – model Z10 jako jedyny ekspres na rynku przygotowuje oprócz kawy tradycyjnej również napoje metodą cold brew. Podczas gdy wiele standardowych zimnych napojów kawowych powstaje najczęściej z parzonej na gorąco i schłodzonej kawy, w przypadku ekspresu JURA Z10 proces ekstrakcji odbywa się z użyciem zimnej wody, pulsującą, pod wysokim ciśnieniem i z grubiej mieloną kawą. W rezultacie otrzymujemy w filiżance naturalny, orzeźwiający napój, w którym wspaniale dają się wyczuć owocowe aromaty kawy, nietłumione przez goryczkę. To znacznie poszerza gamę możliwych do przygotowania specjałów do aż 32 różnych pozycji. Aby zapewnić optymalnie zmieloną kawę do każdego rodzaju specjału, inżynierowie z firmy JURA opracowali „inteligentny” młynek P.R.G. (Product Recognising Grinder). Sterowany elektronicznie wielostopniowy wysokowydajny młynek stzo-



JURA S8

kawy czy opcje sterowania za pomocą telefonu. Coraz częściej w ofercie producentów znajdziemy również urządzenia z klasy kompaktowej. Mają one szerokość ok. 20 cm i dzięki temu zajmują niewiele miejsca na kuchennym blacie. Wybór jest więc na tyle du-

ży, że w praktycznie każdej kuchni znajdzie się miejsce na ekspres przygotowujący znakomitą kawę. Ekspresy automatyczne dają najwięcej możliwości i największy wybór kaw. Są wysokociśnieniowe (zwykle 15–19 barów), a ich obsługa jest w pełni zautomatyzowana. Same dobierają odpowiednią ilość wody,



SIEMENS EQ.9 s400 TI924301 RW

temperaturę parzenia, a użytkownik może regulować nawet grubość mielenia ziaren (mają młynek). Informują o konieczności odkamieniania, czyszczenia, napełnienia zbiornika z wodą lub pojemnika na kawę za pomocą wyświetlacza LCD.

Podstawowe parametry

Warto pamiętać, że obecnie jeszcze nie funkcjonuje tzw. etykieta efektywności energetycznej dla ekspresów do kawy. Wszystkie, więc ją naśladujące nalepki i metki należy traktować z dozą ostrożności i czujności. Stąd bardzo istotne jest zapoznanie się z ważniejszymi parametrami jak m.in.:



MELITTA® LatteSelect



JURA ENA 8 Touch

- **pojemność zbiornika wody** – informacja o pojemności pozwala dokonać doboru urządzenia dostosowanego do potrzeb użytkownika i jego rodziny;
- **pojemność zbiornika na ziarna** – dotyczy ekspresów z wbudowanym młynkiem. Im jest większa tym rzadziej będziemy dosypywać kawę. W ekspresach kompaktowych zazwyczaj wynosi do 250 g;



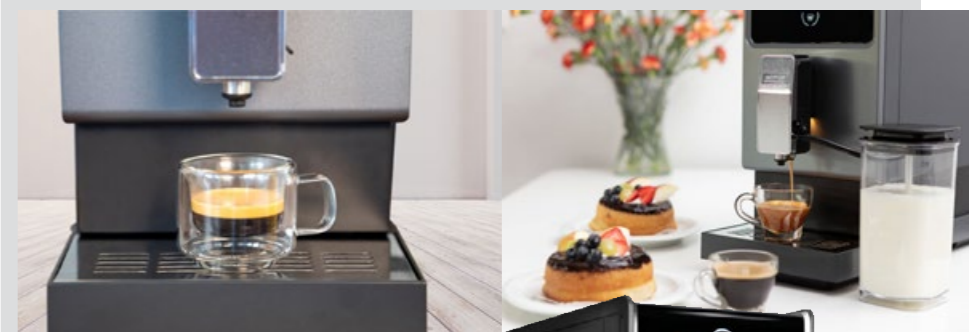
MELITTA® Barista TS Smart

- **liczba produktów** – dotyczy ekspresów automatycznych i określa ile rodzajów napojów może przygotować urządzenie;
- **pojemność zbiornika na fusy** – określa ile kaw przygotujemy w ekspresie automatycznym przed koniecznością opróżnienia zbiornika na fusy;
- **czas uruchomienia ekspresu (od momentu włączenia do finału zaparzenia)** – większa prędkość przyrządzania kawy jest parametrem bardzo pożądanym, dlatego m.in. zaparzenie przelewowe zastępuje się dziś ciśnieniowym, automatycznym;
- **zawartość kofeiny zależna od sposobu zaparzenia** – mierzona w g/100 ml, miligramach (0,001 grama) na 100 mililitrów (100 cm³) naparu. Zależy od rodzaju ekspresu, i co ciekawe, największa jest w ekspresach profesjonalnych oraz... przelewowych;



Fot. JURA

Kompaktowy i stylowy – MPM MKW-10M



Automatyczny ekspres MPM MKW-10M przygotowuje ulubioną kawę czarną lub mleczną w zaciśniętej naczynie. Urządzenie wyposażone jest w efektywne podświetlenie filiżanek, a jego szerokość to jedynie 18 cm, więc nie zajmie dużo miejsca na kuchennym blacie. Pyszną kawę zaserwujemy w ulubionym naczyniu niezależnie od jego wielkości. Ekspres daje możliwość regulacji wysokości dozownika oraz demontażu tacki ociekowej, montowanej na magnes. Model MKW-10M został wyposażony w pompę ciśnieniową 19 bar, a kawę przygotowuje dwuetapowo. Zmielona porcja kawy zostaje namoczona wodą w całości, tak aby wyciągnąć pełnię smaku i aromatu prosto do filiżanki. Ekspres do kawy MKW-10M został wyposażony w dobrej jakości kolorowy wyświetlacz LED z dotykowymi przyciskami. To gwarancja łatwej obsługi. Wystarczy nacisnąć jeden przycisk i go-



towe. Urządzenie ma precyzyjny młynek ze stali nierdzewnej o 5-stopniowej regulacji mielenia. Zdejmowany zbiornik o pojemności 1,1 l zagwarantuje odpowiednią ilość świeżej wody. Pojemnik na mleko (600 ml) pozwoli przygotować 4 porcje kawy latte jednocześnie.

Fot. MPM

- **ciśnienie wody zaparzającej w ekspresie niskociśnieniowym, średnociśnieniowym, wysokociśnieniowym** – podawane w barach. Fizycznie 1 bar to 105 N/m² (niutonów na metr kwadratowy) równe 105 Pa (paskali) równe 1,02 atmosfery technicznej, równe 0,99 atmosfery fizycznej i równe 750 mmHg. Zwiększone ciśnienie wpływa na jakość kawy i skraca czas trwania zaparzenia i wzmacnia uzyskany aromat. Za standard w ekspresach wysokociśnieniowych można przyjąć 15 barów, niektóre modele oferują jednak więcej np. 19 barów;
- **czas zaparzenia pod ciśnieniem** – zwiększona szybkość zaparzenia to zmniejszony okres oczekiwania na przygotowanie kawy, ale i napełnienie filiżanki (cecha ważna w przypadku większej liczby użytkowników);
- **masa ekspresu** – parametr jest dość ważną informacją i ma znaczenie przy transporcie (ręcznym oraz mechanicznym), jak też z uwagi na mebel, na którym zostanie postawiony;

Wygodne panele dotykowe pozwalają na komfortową obsługę oraz konfigurację ekspresu automatycznego.



MIELE CM 5710 Silence

- **wymiary ekspresu zewnętrzne i wewnętrzne** – to maksymalne gabaryty urządzenia lub otworu do zabudowy, podane w milimetrach, bardzo pomocne przy planowaniu transportu i ustawieniu lub montowaniu urządzenia. W przypadku ekspresów wolnostojących za modelem kompaktowe możemy uznać te o szerokości do 25 cm.

Sterowanie ekspresem

Uruchomienie ekspresu do kawy oraz sterowanie poszczególnymi procesami – od włączenia, przez wybór napoju kawowego aż po czyszczenie, to sprawa niezwykle prosta. 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 postawić filiżankę oraz nacisnąć przycisk z wybranym specjałem kawowym, aby otrzymać kawę czarną lub mleczną. Rozwinięciem jej jest OneTouch for Two, umożliwiającą jednoczesne przygotowanie dwóch porcji kawy mlecznej. Wyświetlacz ekspresu pokazuje najważniejsze ustawienia i parametry (m.in. dotyczą braku wody i ziaren w pojemniku na kawę), przepelnienia zużytymi kapsułkami lub fusami, zużycie filtra i przepelnienia zbiornika



JURA ENA 4

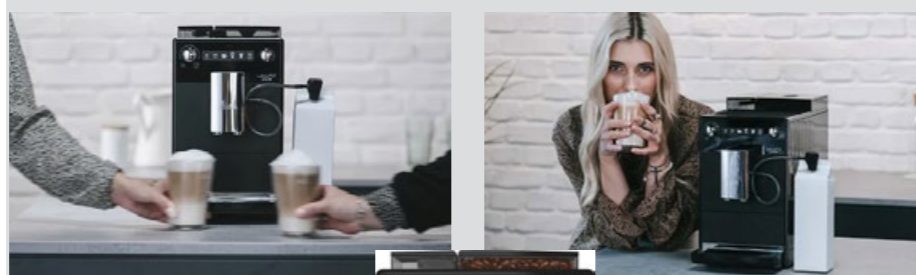
na skropliny, konieczność odkamienienia jak też rodzaje kaw, jakie można wybrać i zaparzyć. Coraz częściej w ekspresach pojawiają się wyświetlacze dotykowe, pozwalające na intuicyjną obsługę urządzenia, które posługują się tekstem i obrazem. Mają dużą rozdzielczość, więc wyświetlają estetyczne grafiki. 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. Ważna jest także pozycja wyświetlacza i przycisków. Dla osoby niskiej użytkownika panel umieszczony na szczycie obudowy może być mało komfortowe. Znacznie lepiej sprawdzi się moduł sterowania na froncie.

SIEMENS EQ.700 classic TP703R09



Perfekcyjne kawy mleczne – Melitta® Latticia OT



Kompaktowy ekspres automatyczny Melitta® Latticia OT w niedużej obudowie skrywa całkiem spore możliwości. Intuicyjny panel sterowania pozwala za naciśnięciem jednego przycisku wybrać ulubioną kawę spośród takich propozycji jak cafe creme, cappuccino czy latte macchiato. Z kolei dzięki wygodnemu pokrętle z łatwością wybierzemy odpowiednią porcję kawy – od 25 do nawet 220 ml. Spieniacz LATTEperfection System gwarantuje uzyskanie ide-



alnej pianki mlecznej. Dzięki trybowi Double Cup bez trudu przygotujemy jednocześnie dwie porcje kawy, w tym mlecznej. Cichy młynek sprawia, że poranna kawa nie obudzi pozostałych domowników. Moc i stopień zmielenia można wygodnie regulować, aby dopasować je do swojego smaku lub rodzaju ziaren. Czyszczenie ułatwiają automatyczne programy oraz opcja wyjęcia modułu zaparzacza.

Sterowanie smartfonem

Smartfony komunikują się także z ekspresami. To nowatorskie rozwiązanie, które przynosi wiele korzyści. Przede wszystkim na domowym przyjęciu można utworzyć listę specjalności, których zażyli sobie nasi goście, i po kolei je przygotować. Aplikacja zawiera także 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 specjal kawowy i zaprogramować go w pamięci urządzenia.

Młynek do kawy

Stopień zmielenia ziaren wpływa na czas przepływu przez nie wody, czyli na tzw. czas ekstrakcji. Drobniej zmielone



MIELE CM 7550 CoffeePassion

Dla miłośników kawy – Zelmer ZCM8121 Maestro Barista

Dostępny w ofercie marki Zelmer ekspres ZCM8121 Maestro Barista wyróżnia się stylowym wzornictwem i sprawdzi się nie tylko w domu, ale

i mniejszych biurach. Wszystko za sprawą dużego pojemnika na kawę, w którym zmieści się 300 g ziaren, czy zbiornika na wodę o pojemności 2 l. Pojemnik na fusy zmieści do 14 porcji kawy, a tacka ociekowa ma pojemność 1 l. Na froncie znajdziemy wygodny panel dotykowy, który pozwala szybko wybrać jeden z napojów do przygotowania – espresso, lungo, gorą-

cą wodę lub parę wodną. Za wydobycie wszelkich aromatów odpowiadają wydajna pompa, zapewniająca ciśnienie nawet 20 bar, oraz system wstępnego zaparzenia Aroma Control. Przy pomocy panelu sterującego można wygodnie ustawić moc kawy oraz jej pojemność, a także temperaturę zaparzenia. Dzięki dyszy parowej do spieniania mleka z łatwością przygotowujemy inne rodzaje kawy, np. cappuccino albo latte. W tym wypadku atutem jest również regulacja wysokości wylewki kawy od 85 do 145 mm, a więc idealnie do różnego rodzaju kubków oraz szklanek. Producent wykorzystał stożkowy młynek ze stali nierdzewnej z pięciostopniową regulacją grubości mielenia. W razie potrzeby jest opcja użycia kawy mielonej.



Fot. Zelmer



JURA J6

potrzebują dłuższego czasu, co daje intensywny aromat. Zasadniczo stosuje się dwa rodzaje młynków: stalowe lub ceramiczne. Zbudowane są zazwyczaj z dwóch elementów, które obracając się, miażdżą (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 szczęście płaszczyznach. Im mniejsze różnice między poszczególnymi poziomami, tym drobniej mogą być zmielone ziarna. Ważne jest przy tym dobranie odpowiedniej prędkości obrotowej, sprawia to, 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



BOSCH VeroCup 100 TIS30129RW

Intuicyjne, dotykowe sterowanie – 4Swiss Roma A10

Ekspres automatyczny 4Swiss Roma A10 to propozycja dla najbardziej wymagających klientów. Urządzenie wyróżnia się atrakcyjnym wzornictwem i intuicyjnym panelem dotykowym. System personalizacji ID pozwala w łatwy i szybki sposób stworzyć kawę idealną. Dopasowanie kluczowych parametrów pozwala kontrolować ilość i temperaturę wody, ilość kawy, ilość i stopień spienienia mleka, ciśnienie zaparzenia espresso. Wystarczy jeden przycisk, aby otrzymać wymienione espresso, americano, cappuccino i latte, a także idealnie spienione mleko i wrzątek do przyrządzenia np. herbaty. Bez trudu możemy także przygotować dwie porcje kawy jednocześnie. Wysokość wylewki jest regulowana w zakresie od 7 do 13 cm, a precyzyjny, stalowy młynek został wyposażony w pięciostopniową regulację. System Auto Clean



AMICA CT 5013

trójkomorowy pojemnik na kawę. Można więc zastosować różny typ ziaren, np. bezkofeinowe. Co więcej, mają one także przełącznik wyboru rodzaju ziaren, umożliwiający wybór konkretnego typu lub stworzenie własnej mieszanki przez ich połączenie.



Fot. Siemens

Regulacja wysokości wylewki pozwala na łatwe dopasowanie jej do rozmiarów szklanki czy kubka.

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



Milk automatycznie oczyści dyszę spieniacza dla zachowania niezmiennego jakości mlecznej pianki i najwyższej higieny użytkownika.



Fot. 4Swiss



MIELE CM 6160 MilkPerfection

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. Tymczasem bojler – wolniej się nagrzewa, ale na raz podgrzewa większą ilość wody, dodatkowo dłużej trzyma ciepło.

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 można dobrać aromat i intensywność napoju



JURA E8

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 dostosowywa-



Fot. 4Swiss

W przypadku mniejszych kuchni można zdecydować się na zakup modelu kompaktowego, który nie zajmie dużo miejsca na blacie kuchennym.

na jest do ilości zmielonej kawy – na początku urządzenie zwilża ją tylko, wydobywając związki i olejki aromatyczne. Podczas kolejnego etapu dochodzi już do właściwego zaparzenia i wydobycia wszystkich walorów smakowych oraz zapachowych.

Wybrane rozwiązania

Lista praktycznych rozwiązań jest długa, warto jeszcze zwrócić uwagę na takie udogodnienia jak:

- **podstawa pod filiżanki** – wyjmowana, znajduje się zwykle na pojemniku na skropliny, który bardzo często ma specjalny czujnik, informujący o maksymalnym napełnieniu i konieczności opróżnienia;
- **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



SIEMENS EQ.500 integral TQ507R03

ekspresu. Co więcej, może ustalić stopień zmielenia kawy, czas i temperaturę parzenia albo ilość mleka;

- **płyta podgrzewająca** – ustawia się na niej filiżanki, które zostaną automatycznie podgrzane, co sprawia, że naczynia będą ciepłe, a jest to bardzo ważne szczególnie podczas przygotowywania espresso;
- **regulowana wysokość wylotu kawy** – to standardowe rozwiązanie, które ułatwia przygotowywanie różnego rodzaju napojów. Umożliwia to również korzystanie nie tylko z filiżanek, ale i z wysokich szklanek

Ekspert od kawy czarnej – JURA E4



Profesjonalny młynek Aroma, jednostka zaparzająca 8. generacji i proces parzenia 3D gwarantują pełnię aromatu, ponieważ woda równomiernie przenika przez wszystkie warstwy kawy. Do wyboru są trzy poziomy intensywności, które łatwo ustawimy za pomocą wygodnego interfejsu. Możemy jednocześnie przygotować dwie porcje kawy w podwójnych cyklach, dzięki czemu będą one oferować pełnię smaku. Intuicyjny wyświetlacz z symbolami za naciśnięciem jednego przycisku prowadzi bezpośrednio do celu i pozwoli zaparzyć ulubioną kawę. Za pomocą pokrętki można wygodnie uruchomić przygotowanie gorącej wody i włączyć bezpośrednio do filiżanki. Pojemność zbiornika na wodę to 1,9 l, a pojemnika na ziarna 280 g. Dzięki temu JURA E4 może być naprawdę intensywnie eksploatowana przez domowników. Urządzenie jest kompatybilne z flagowymi rozwiązaniami marki JURA, jak filtry do wody Claris Smart czy aplikacja mobilna na smartfony i tablety J.O.E. Ekspres JURA E4 wyróżnia się nie tylko wyjątkowymi właściwościami, lecz również unikatowym wzornictwem. Największą precyzją wykona-



nia i prosta forma świadczą o jakości klasy premium. W zależności od wystroju wnętrza możemy zdecydować się na model w kolorze piano white lub piano black z chromowanymi detalami.



Fot. JURA

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

Americano w kilka chwil – 4Swiss Siena A7



4Swiss Siena A7 to najtańszy ekspres automatyczny na rynku z systemami One Touch i Real Americano. Wystarczy wcisnąć jeden przycisk, aby przygotować wymienione espresso, cappuccino, latte, a także idealnie spienione mleko i wrzątek do przyrządzenia np. herbaty. Niezależne obwody dystrybuujące kawę i wrzątek pozwalają na przygotowanie oryginalnego americano bez efektu szkodliwego dla smaku kawy ponownego przelewania wody przez fusy. Urządzenie łączy w sobie dwie cechy będące synonimem nowoczesności – minimalistyczny design i bogato wyposażone wnętrze. Intuicyjna obsługa, kompaktowe wymiary i doskonałe parametry tech-

niczne tworzą całość, która świetnie sprawdzi się nie tylko w użytkowaniu domowym. Wbudowany podgrzewacz do filiżanek utrzymuje właściwą temperaturę naczyń, żeby kawa była zawsze odpowiednio podana. Dzięki ciśnieniu wynoszącemu 19 bar ekspres wydobywa pełnię aromatu ze zmielonych ziaren. Młynek ze stali nierdzewnej został wyposażony w pięciostopniową regulację mielenia, co pozwala na łatwe dopasowanie do wymagań użytkowników.



MIELE CM 5510 Silence

cy specjalnej rurki może on pobierać mleko bezpośrednio z pojemnika, ewentualnie dostępne są urządzenia z dołączanym zbiornikiem na mleko, który po zrobieniu kawy możemy wyjąć i schować do lodówki. Dowolność wyboru jest więc bardzo duża.

Czyszczenie ekspresu

Nowoczesny ekspres automatyczny wymaga okresowego czyszczenia. Cały proces opisany jest w instrukcji obsługi, a ekspres najczęściej sam nas powiadomi o konieczności przeprowadzenia go. Z tego względu dobrym wyborem są modele automatyczne z ekranami LCD, ponieważ na wyświetlaczu będą pojawiać się komunikaty, które krok po kroku przeprowadzą nas przez program czyszczący. W trakcie czyszczenia należy pamiętać o tym, aby stosować zalecane przez producenta detergenty czyszczące. Najczęściej mają one formę specjalnych tabletek. Są

Fot. 4Swiss

do latte macchiato, które mają pojemność 250 ml;

■ **tryb oszczędzania energii** – po upływie pewnego czasu „bezczynności” ekspres przechodzi w tryb uśpienia;

■ **filtry uzdatniające wodę** – są to filtry, które zmniejszają twardość wody i usuwają posmak chloru. Te redukujące zawartość chloru trzeba wymieniać po 80 cyklach lub najpóźniej po sześciu miesiącach używania ekspresu. Filtr zmiękczający wodę jest stały i wymaga systematycznego czyszczenia średnio, co dwa miesiące.

System P.E.P.

Szwajcarska marka JURA w swoich ekspresach stosuje rewolucyjną technologię P.E.P. Prowadzi ona do uzyskania idealnego espresso. Jej działanie polega m.in. na tym, że pompowanie wody z termobloku przez jednostkę zaparządzającą odbywa się za pomocą krótkich impulsów, a nie jak dotąd metodą ciągłego strumienia. Poprzez wydłużenie czasu ekstrakcji osiąga się bardziej intensywny aromat espresso. Ta światowa innowacja P.E.P. – Proces Ekstrakcji Pulsacyjnej – jest dostępna dla „krót-

AMICA CT 5012



MIELE CM 5310 Silence

kich” napojów kawowych, takich, jak: ristretto, espresso i espresso macchiato.

Systemy spieniania mleka

Systemy spieniania mają przede wszystkim ekspresy ciśnieniowe (automatyczne oraz kolbowe), a także kombinowane. Szeroka oferta kawy z dodatkiem mleka charakterystyczna jest dla ekspresów automatycznych, w których to samo urządzenie odpowiada za przygotowanie cappuccino czy latte.

Ekspresy do kawy czarnej polecamy przede wszystkim miłośnikom espresso i americano. Jeśli głównie takie napoje goszczą na naszym stole, to będą one dobrym wyborem. To jeden z trendów widocznych na rynku – klienci coraz częściej decydują się na ekspresy jedynie do kawy czarnej. W zamian oczekują napoju kawiarnianej jakości, niczym zaparzonego przez profesjonalnego baristę. Jeśli okazjonalnie pijamy kawę mleczną, taki ekspres można uzupełnić o kompaktowy spieniacz do mleka.

Alternatywę stanowią ekspresy z dyszą spieniającą, przy pomocy której również uzyskamy sztywną piankę. Jeśli jednak jesteśmy prawdziwymi fanami kawy mlecznej, możemy, oczywiście, zdecydować się na urządzenie z systemem spieniającym. W zależności od wybranego modelu przy pomo-



SIEMENS EQ.9 plus connect s700 T19573X9RW

dopasowane do urządzenia i zapewniają optymalne rezultaty. Podobnie sprawa ma się z filtrami do wody. Tylko zastosowanie oryginalnych filtrów gwarantuje uzyskanie odpowiedniej wydajności. Nowoczesne filtry, jak Claris Smart w ekspresach JURA, komunikują się z urządzeniem, wykorzystując technikę RFID. Dzięki niej ekspres rozpoznaje, czy filtr został umieszczony w zbiorniku, i automatycznie aktywuje odpowiedni tryb pracy. Również zużycie filtra jest na bieżąco monitorowane.



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 zaparzacznik 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 przestawiania 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 **utrzymuje także w czystości**. Łatwo dostępny z boku urządzenia zaparzacznik 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 4229 zł za model CM 5310 Silence oraz 4989 zł za CM 5510 Silence.

www.miele.pl



NOWOŚCI

ADLER. Naleśnikarka AD 3058

Idealna do placków

Naleśniki to jedno z tych dań, które lubią i dorośli. Dlatego naleśnikarka Adler AD 3058 to urządzenie, które znajdzie zastosowanie w większości domów. W szybki i wygodny sposób przyrządzimy przekąski na śniadanie i podwieczerek oraz główne danie na obiad.



na regulację temperatury, a dwie lampki kontrolne sygnalizują, że sprzęt jest gotowy do pracy i zasilanie pracuje, jak powinno. Stabilne gumowe nóżki chronią przed przesuwaniem się naleśnikarki po blacie. Obudowa ze stali szlachetnej i schowek na przewód zasilający sprawiają, że urządzenie posłuży nam przez wiele lat i bardzo łatwo je przechowywać, nawet w pozycji pionowej. Przewód zasilający o długości 75 cm ułatwi łatwe i wygodne podłączenie sprzętu do prądu. W zestawie znaleźć można również akcesoria do rozprowadzania ciasta i odwracania naleśników. Specjalną szpatułką wyrównamy powierzchnię placka, a łopatką przewrócimy go po upieczeniu i zdejmujemy na talerz bez konieczności używania metalowych narzędzi. W zależności od preferencji smakowych, ustawiając niższą temperaturę, uzyskamy jasne naleśniki, a wybierając wyższą – ciemniejsze i bardziej chrupiące.

Profesjonalna naleśnikarka Adler AD 3058 ma płyty grzewcze pokryte nieprzywierającą powłoką, a ich kształt oraz wysoki rant zapobiegający wylaniu ciasta ułatwią smażenie naleśników, ale również tortili, racuchów i placków ziemniaczanych. Będzie ważnym dodatkiem do wyposażenia, dzięki któremu bez wysiłku przygotowujemy naleśniki nawet dla większej liczby osób. Średnica płyty grzewczej ma 30 cm, co oznacza, że można bez problemu smażyć placki do nadziewania farszem. Urządzenie umożliwia plyn-

CONCEPT. Wyciskarka wolnoobrotowa LO7211

Domowe soki i lody

Z wyciskarką Concept LO7211 możemy przygotować zdrowy sok, pełen ważnych składników odżywczych i witamin, kiedy tylko mamy na to ochotę. Dzięki wolnoobrotowemu systemowi wyciskania osiąga do 97 proc. wydajności przy minimalnych stratach.



W porównaniu z metodą tłoczenia odśrodkowego uzyskany sok jest gęstszy, pełen ważnych wartości odżywczych i zawiera mniej piany. Wyciskarka do owoców i warzyw LO7211 wyposażona jest w specjalne mikrosita, które są znacznie mniejsze niż konwencjonalne sita obrotowe. Dzięki temu ich konserwacja zajmie znacznie mniej czasu i pracy niż czyszczenie sitka filtra, które standardowo montuje się w podobnych modelach. Dodatkowo wyciskarkę łatwo się demontuje, a wszystkie zdejmowane części można myć w zmywarce. Drobne mikrosita nadaje się do wyciskania twardych owoców i warzyw. Z łatwością poradzi sobie z jabłkami, marchewką, burakami i innymi warzywami korzeniowymi. Grube mikrosita nadaje się do tłoczenia bardziej miękkich rodzajów owoców i warzyw, takich jak brzoskwinie, kiwi, truskawki, winogrona, pomidory, owoce leśne itp. Ma większe otwory, dzięki czemu się nie zapycha. W wyciskarce LO7211 przygotowujemy także łatwo sorbety i lody według własnego gustu. Wystarczy użyć specjalnego mikrositka do sorbetu, dzięki któremu z łatwością za-



mienimy mrożone owoce w domowe lody. Sprytnie zaprojektowana nasadka Antidrip umożliwia zmianę pojemnika na sok bez brudzenia blatu lub konieczności przerywania wyciskania.



crockpot Wolnowar TimeSelect 5,6l

Cyfrowy wolnowar Crock-Pot TimeSelect to urządzenie idealne dla zapracowanych. Poza standardowymi trybami HIGH i LOW posiada możliwość zaplanowania posiłku nawet z 12 godzinnym wyprzedzeniem – funkcja „Zaplanuj Posiłek” („Schedule Meal”). Na podstawie danych takich jak: rodzaj potrawy (mięso, drób, zupa lub warzywa) i ilości użytych produktów (waga lub objętość) sam dostosuje tryb gotowania, do czasu w którym posiłek ma być gotowy.

Urządzenie zostało wyposażone również w tryb manualny (poziomy HIGH i LOW), oraz tryb automatycznego przełączania na funkcję podtrzymywania ciepła, podobnie jak pozostałe modele wolnowarów Crock-Pot.

www.crockpot.pl



Garnki elektryczne – wolnowary i szybkowary

Choć czas przygotowywania dań w wolnowarach i szybkowarach znacząco się różni, to urządzenia te mają cechy wspólne. Przede wszystkim oba pozwalają na przygotowywanie posiłków w tzw. garnku elektrycznym. Świetnie sprawdzają się więc w wypadku tzw. dań jednogarnkowych, jak risotto, gulasz, ale i wielu innych.

Bez wątpliwości wolnowar czy szybkowar to urządzenia, które warto mieć w kuchni. Dodatkowo ich umiejętne użytkowanie pozwala znacząco skrócić czas przygotowania potraw. Klienci ceniący sobie wielofunkcyjność mogą zdecydować się na funkcjonalne multicookery, które mogą pracować nie tylko jako wolnowar lub szybkowar, ale również piec potrawy i mają rozbudowane progra-



CROCK-POT CSC052X

ce jednak jest to odrębna kategoria urządzeń kuchennych, ponieważ jest to tylko jeden z trybów pracy.

Budowa wolnowaru

Pod względem konstrukcji wolnowar najbardziej przypomina garnki z pokrywą. Jest wyposażony w uchwy-



CAMRY CR 6410

my automatyczne. Przed wyborem urządzenia warto wiedzieć, na jakie funkcje oraz parametry należy zwrócić uwagę.

Rodzaje wolnowarów

Zasada działania wszystkich wolnowarów jest podobna i różnice między urządzeniami to przede wszystkim jakość wykonania czy sposób sterowania. Dlatego na rynku możemy wyróżnić najbardziej zaawansowane wolnowary cyfrowe oraz podstawowe modele manualne. Jak sama nazwa wskazuje, wolnowar cyfrowy jest wyposażony w panel ste-



SALTER EK2623RG

ty ułatwiające przenoszenie, a z przodu ma umieszczony panel sterujący. Pokrywa jest transparentna i wykonana z hartowanego szkła, w trakcie pracy urządzenia możemy więc na bieżąco śledzić postęp w przygotowywaniu potrawy. Tym, co najważniejsze, jest miska, w której są przygotowywane potrawy. Jest to wyjmowane naczynie, zazwyczaj kamionkowe lub ze stopu metali pokrytego powłoką ceramiczną. Czyszczenie miski jest łatwe, a oprócz tego wygląda ona estetycznie, więc można bezpośrednio w niej serwować przyrządzone posiłki.



CROCK-POT CSC026X

rowania z wyświetlaczem oraz przyciskami lub pokrętłami. Dzięki nim możemy precyzyjnie sterować wszystkimi parametrami i funkcjami, np. timerem, automatycznym podgrzewaniem i innymi. Wolnowary manualne są wyposażone w pokrętła i brakuje w nich funkcji automatyzujących pracę, jednak są w stanie przygotować tak samo pyszne dania jak modele cyfrowe.

Wspomnieć można także o różnych multicookerach, które wyposażone są w funkcję wolnowaru. W prakty-

Parametry wolnowaru

Gdy kupujemy wolnowar, możemy zwrócić uwagę na kilka ważnych parametrów. Dzięki nim łatwiej dobierzemy sprzęt do na-



CONCEPT CK7000



Fot. Eldom

szych potrzeb. Przede wszystkim znaczenie ma pojemność naczynia. Im jest większa, tym więcej porcji jedzenia przygotujemy. Kompaktowe modele mają misę o pojemności ok. 3,5 l. Jak informuje producent, to dobry wybór, jeśli przygotowujemy jedzenie dla 3-4 osób. Taki wolnowar sprawdzi się więc zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i w mieszkaniu singla lub pary, gdzie gotuje się posiłki na kilka dni, a oprócz tego jest niewielki. Gdy często przygotowujemy dużo porcji jedzenia dla rodziny lub na przyjęcia, warto sięgnąć po wolnowar z większą misą. Dostępne na rynku modele mają pojemność nawet 7,5 l, a to pozwala na przygotowanie nawet 10 por-

Elektryczne szybkoary są wyposażone w wygodne, cyfrowe panele sterujące.

cji, w takim naczyniu bez trudu zmieścimy nawet całego kurczaka. Pamiętajmy o tym, że przygotowane posiłki można zamrozić lub odgrzać następnego dnia. Rozmiar wolnowaru należy dobierać rozważnie, ponieważ jeśli przygotowujemy za mało porcji, nie mamy możliwości szybkiego „dogotowania” potrawy. Jeśli potrzebujemy sprzętu naprawdę kompaktowego, można sięgnąć po najmniejsze modele dostępne na rynku, o pojemności 2 l.

Rozmiar misy jest powiązany z masą urządzenia. Najmniejsze wolnowary ważą ok. 4 kg, a te największe nawet ponad 6 kg. Warto to wziąć pod uwagę, zwłaszcza jeśli sprzęt ma użytkować starsza osoba. Co prawda, wolnowar rzadko przenosimy, jednak trzeba pamiętać, że to właśnie masa w dużej mierze wpływa na jego ma-

CAMRY CR 6409



CROCK-POT CSC027X

się. Jeśli jest więc wypełniona po brzegi przygotowaną potrawą, to jej waga znacznie wzrasta. Istotnym parametrem, jak praktycznie każdego elektrycznego urządzenia kuchennego, jest pobór mocy. Wolnowary należą do urządzeń energooszczędnych i w zależności od trybu pracy pobór mocy wynosi od kilkudziesięciu, w trakcie podtrzymywania temperatury, do kilkuset watów podczas gotowania z dużą wydajnością. Nawet największe modele rzadko pobierają ponad 300 W.

Funkcje i tryby pracy

Obsługa wolnowaru jest łatwa i wymaga jedynie chwili nauki. Podstawowe modele manualne są wyposażone zazwyczaj w pokrętki. W praktycznie wszystkich dostępnych na rynku urządzeniach znajdziemy trzy tryby pracy. Dostępne są dwa programy gotowania – „low”, tryb niskiego zużycia energii, w którym gotowanie odbywa się w mniejszej temperaturze, oraz „high”, który charakteryzuje się większą mocą i temperaturą. W prak-



MPM MWO-01M

tyce w trakcie użytkowania tryby zmieniamy zgodnie z tym, co radzi przepis, dobierając je do określonych składników. Trzeci tryb to podtrzymywanie temperatury, które jest przydatne, gdy skończymy przygotowywać danie, jednak musimy jeszcze przez jakiś czas wstrzymać się z jego podaniem. Większe możliwości pod względem funkcjonalnym dają wolnowary cyfrowe. To wynika, oczywiście, z bar-



CROCK-POT CSC063X



dziej zaawansowanego sterowania. Dzięki niemu część procesów można zautomatyzować. Dużym ułatwieniem jest timer, który programujemy, aby urządzenie pracowało we wcześniej wybranym trybie przez określony czas. Po zakończeniu gotowania automatycznie włączy się funkcja podtrzymywania temperatury. Dzięki temu wolnowar może działać w pełni samodzielnie, nie musimy mieć go stale pod kontrolą. Urządzenie jest również wyposażone w funkcję opóźnienia startu.

Jak działa szybkoary?

W szybkoaryze potrawy gotowane są zdrowo, a do tego znacznie szybciej za sprawą zwiększonego ciśnienia. To ono odpowiada za szybsze podwyższenie temperatury i krążenie ciepła, a to z kolei wpływa na zwiększenie szybkości gotowania. Jaki z tego wniosek? Ano taki, że zdrową potrawę z zachowaniem wszystkich wartości odżywczych można przyrządzić szybko (jak sama nazwa urządzenia wskazuje). Szybkoary

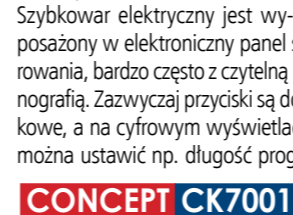


CROCK-POT SCCBPP605-050

są poręczne i praktyczne, choć mogą być niekiedy ciężkie (ich pogrubione dno i solidna obudowa to atuty!). Najczęściej wykonane są ze stali nierdzewnej lub aluminium. W tym ostatnim wypadku są nieco lżejsze.

Szybkoary elektryczne

Modele elektryczne różnią się między sobą trybami gotowania, co jest związane z temperaturą, systemami zabezpieczeń oraz funkcjami, takimi jak na przykład automatyczne wyłączenie. Można je polecić użytkownikom, którzy nie potrzebują bardzo dużej pojemności i preferują samodzielne urządzenia. Nic nie stoi na przeszkodzie, aby szybkoary elektryczne spakować i zabrać np. na wyjazd na działkę. Ich pojemność to zazwyczaj ok. 5–6 l. Główna zaleta szybkoaru elektrycznego to, oczywiście, bardziej rozbudowane sterowanie, a więc i większa automatyzacja pracy. Nie musimy kontrolować całego procesu gotowania, można go dobrać do potrawy, zaprogramować i po określonym czasie danie będzie gotowe do podania. Szybkoary elektryczny jest wyposażony w elektroniczny panel sterowania, bardzo często z czytelną ikonografią. Zazwyczaj przyciski są dotykowe, a na cyfrowym wyświetlaczu można ustawić np. długość progra-



CONCEPT CK7001

Stylowy i łatwy w obsłudze – Salter Cosmos EK4612

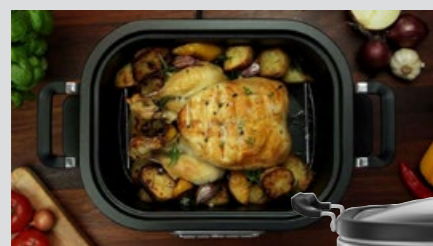


Zaletą wolnowarów jest łatwość użytkowania i podobnie jest w przypadku propozycji marki Salter. Prezentowany wolnowar stanowi element stylowej kolekcji Cosmos, która wyróżnia się nietuzinkowym designem i będzie stanowić prawdziwą ozdobę kuchni. Do obsługi sprzętu wystarczy jedno pokrętko. Pozwala ono wybrać tryby pracy – low, high oraz warm (do utrzymania temperatury potrawy). Wolnowar z łatwością

przygotuje aromatyczne gulasze, zupy, zapiekanki i inne dania. Atutem jest wyjmowane narzędzie ceramiczne o pojemności 3,5 l. Możemy bezpośrednio w nim serwować posiłki, ma pojemność odpowiednią dla całej rodziny i jest bardzo łatwe w czyszczeniu. Wygodne uchwyty ułatwiają przenoszenie wolnowaru, a dzięki pokrywie z hartowanego szkła na biegnąco możemy kontrolować stan potrawy.

Fot. Salter

Więcej niż wolnowar – Crock-Pot CSC024X



Cyfrowy multicooker Crock-Pot CSC024X w jednej obudowie łączy funkcje kilku urządzeń. Dzięki 5 automatycznym programom do wyboru, takim jak pieczenie

mięsa, smażenie, wolne gotowanie, pieczenie ciast czy gotowanie na parze, użytkownik ma pełną kontrolę nad przygotowywanymi daniami. Pojemność urządzenia to 5,6 l, można więc przygotować jedzenie dla całej rodziny lub na przyjęcie dla nawet 7 osób. Dzięki prostokątnemu kształtowi pojemnika bez problemu zmieścimy w nim np. całego kurczaka do upieczenia. Funkcjonalny sposób przyrządzania potraw w jednym naczyniu sprawia, że podczas gotowania łatwiej jest zadbać o czystość w kuchni. Wielofunkcyjne urządzenie ma nie tylko 5 gotowych programów, ale także funkcje ręcznego ustawiania czasu (do 12 godzin w trybie wolnego gotowania) oraz temperatury (od 65 do 230 °C). Wszystkie funkcje są dostępne bezpośrednio z wygodnego, cyfrowego panelu sterowania z wyświetlaczem, tak że w każdej chwili możemy sprawdzić przebieg przygotowywania potrawy. Misa, w której przygotowujemy danie, jest wyjmowana, a to pozwala serwować danie na stole bezpośrednio z niej.

Oprócz tego znacznie łatwiejsze jest czyszczenie – zarówno misę, jak i pokrywkę ze szkła hartowanego można myć w zmywarce. Solidne uchwyty ułatwiają przenoszenie multicookera.



mu pracy. Urządzenie może mieć kilkanaście różnych trybów automatycznych, np. do pieczenia ciast, przygotowywania owoców morza, zupy, dżemów, gulaszu, jogurtu, pieczenia czy gotowania na parze. Każdy z trybów ma domyślny czas trwania, który można ewentualnie skrócić lub wydłużyć. Gdy czas dobiegnie końca, urządzenie automatycznie się wyłączy lub przejdzie w tryb podtrzymywania temperatury. Oprócz tego dostępne są tryby manualne, pozwalające na gotowanie z wysokim ciśnieniem lub bez niego. Czas pracy czy temperaturę gotowania ustawiamy w nim samodzielnie. Przydaje się to, gdy chcemy, aby potrawy były gotowe na określony czas. Po zakończeniu gotowania, podobnie jak w tradycyjnym szybkoaryze, należy otworzyć regulator ciśnienia, który da ujście gorącej parze znajdującej się w urządzeniu. Sprzęt również nagrzewa się, dlatego w trakcie pracy nie należy dotykać jego obudowy. Zaletą programatora jest także możliwość użycia funkcji opóźnionego startu. W zależności od modelu szybkoaru niektóre jego elementy można myć w zmywarce.



GORENJE MC6MBK

jednak ważne, dotyczy to także zużycia energii elektrycznej. Moc szybkoaru to nawet 1000 W, jednak krótki czas pracy sprawia, że nie obciąży on znacznie domowego budżetu. Kolejne zalety dotyczą, oczywiście, smaku przygotowywanych posiłków, które są bardzo esencjonalne. Oprócz tego zawierają więcej witamin oraz substancji odżywczych, które podczas tradycyjnego gotowania zostałyby utracone wraz z parą. Dodatkowo dzięki temu podczas procesu gotowania w pomieszczeniu nie wydzielają się również nieprzyjemne zapachy, bowiem wszystkie składniki są szczelnie zamknięte w szybkoaryze.

Zalety gotowania w szybkoaryze

Przygotowywanie potraw w szybkoaryze ma wiele zalet. Przede wszystkim samo gotowanie trwa krócej, więc oszczędzamy czas. Co



ELDOM SW500 Perfect Cook



NOWOŚCI

MPM. Grill elektryczny MGR-12

Grillowanie przez cały rok

Dzięki grillom elektrycznym sezon grillowy może trwać cały rok. Przygotowane na nich potrawy nie tylko będą świetnie smakować, ale są również bardzo zdrowe.



Grill elektryczny MPM MGR-12 gwarantuje perfekcyjne efekty grillowania. Poziom wysmażania reguluje się, ustawiając odpowiednią temperaturę w zakresie od 0 do 250 °C. Dzięki nie-

mu przygotowujemy owoce morza, warzywa czy soczyste steki. Możemy używać go w kuchni jako grilla domowego, ale także na tarasie lub na stole w pozycji plancha. Grill elektryczny MGR-12 daje możliwość dwóch sposobów grillowania – przy płytkach zamkniętych (opiekanie potrawy z dwóch stron) i przy płytkach otwartych, co pozwala uzyskać zwiększoną powierzchnię grillowania. Grill elektryczny MGR-12 wykonany jest ze stali nierdzewnej. Ma wymiowne płyty grzejne, pokryte nieprzywierającą powłoką. Dzięki temu urządzenie bez trudu utrzy-



mamy w czystości. Powstający podczas gotowania tłuszcz i soki spływają do tacki ociekowej, którą możemy myć w zmywarce – tak samo jak wymienne płyty. Grill elektryczny MPM MGR-12 został wyposażony w funkcję timera, która pozwala na ustawienie czasu pracy w zakresie od 0 do 30 min. Sygnał dźwiękowy poinformuje o zakończeniu pracy. Dzięki temu nie musimy obawiać się, że potrawy zostaną zbyt mocno spieczone. Urządzenie ma zabezpieczenie przed otwarciem, zapewniające komfort podczas przenoszenia oraz przechowywania. Grill MPM MGR-12 ma dużą moc – 2000 W, co daje gwarancję doskonale wypieczonych dań.

ZELMER. Ekspres przelewowy ZCM1200

Do 12 filiżanek kawy

Funkcjonalny i stylowy ekspres przelewowy Zelmer ZCM1200 to produkt dla tych, którzy nie wyobrażają sobie poranka bez kubka gorącej kawy.



Jego nieduże wymiary sprawiają, że zmieści się w każdej kuchni, a moc 680 W zapewni idealne efekty parzenia. Jego obudowę wykonano z dobrej jakości tworzywa sztucznego i stali nierdzewnej, co nadaje mu nowoczesny wygląd. Jeśli pijemy dużo kawy, z pewnością docenimy pojemność szklanego dzbanka, która wynosi 1,2 l. Taka ilość napoju wystarczy aż na 12 filiżanek, więc bez problemu przygotowujemy napój dla całej rodziny lub gości. Aby wiedzieć dokładnie, ile kawy pozostało, możemy skorzystać z czytelnej miarki na dzbanku. W zesta-



wie z ekspresem przelewowym znajdziemy filtr wielorazowy. Po użyciu wystarczy go przemyć pod bieżącą wodą, ale jeśli nam wygodniej, możemy korzystać z jednorazowych filtrów papierowych. Ekspres przelewowy wyposażono w funkcję Anti-drip. Po podniesieniu dzbanka z tacki podgrzewającej funkcja ta zapobiegnie kapaniu z urządzenia. Nikt nie lubi zimnej kawy, dlatego ekspres ma funkcję podtrzymywania ciepła. Po skończonym parzeniu wystarczy nie wyłączyć urządzenia, a będzie ono automatycznie utrzymywać temperaturę napoju. Ekspres automatycznie wyłączy się po około 35 minutach. Aby ponownie włączyć funkcję podtrzymywania temperatury, wystarczy włączyć urządzenie.



gorenje

Life Simplified



ROBOTY KUCHENNE GORENJE

IDEALNE DO KAŻDEJ KUCHNI

gorenje.pl



Idealne mieszanie
Wszystkie składniki doskonale ze sobą połączone.



Zmienna prędkość
Płynna zmiana prędkości pracy.



Cztery końcówki mieszające
Wybierz tę której akurat potrzebujesz.



Miksowanie bez angażowania rąk
Oszczędność czasu i wygoda.

*w zależności od modelu

ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA VA0040

- podświetlenie przycisków LED
- wybór suchej i wilgotnej żywności
- maksymalna szerokość zgrzewu: 28cm
- opcja trybu turbo
- 10 toreb do pakowania i wąż do pojemników próżniowych w zestawie



ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA VA0050

- wyjmowany zbiornik na resztkową wilgoć
- wybór suchej i wilgotnej żywności
- maksymalna szerokość zgrzewu: 28cm
- opcja trybu pulsacyjnego
- 10 toreb do pakowania i wąż do pojemników próżniowych w zestawie



ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA FFS005X

- wyjmowana tacka ociekowa
- tryby pakowania suchej i wilgotnej żywności
- możliwość przechowywania w pionie
- opcja trybu pulsacyjnego
- 10 worków do pakowania, rolka folii i pojemnik próżniowy w zestawie



ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA MS 4492

- szybkie odsysanie powietrza i zgrzewanie opakowań
- tryby pakowania suchej i wilgotnej żywności
- możliwość przechowywania w pionie
- odłączany przewód zasilający
- rolka folii i wąż do pojemników próżniowych w zestawie



ADLER
EUROPE

ROBOT
PLANETARNY

AD 4216

1000W

Ruch planetarny
mieszania

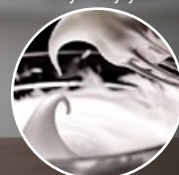
4.0l
misa ze stali
nierdzewnej



Hak do
zagniatania ciasta



Trzepaczka do
ubijania jajek



Trzepaczka do
mieszania



MIKSER OBROTOWY
360° z misą

AD 4222

1200W

Unikalna
konstrukcja
360°

pojemność misy 5.0l



Hak do zagniatania
ciasta chlebowego



Trzepaczka do
ubijania jajek



Trzepaczka do
ciast lekkich



Wielofunkcyjne

roboty planetarne



Fot. Gorenje

Choć roboty planetarne są kojarzone przede wszystkim z wypiekami, to w ciągu ostatnich lat wizerunek ten został nieco odczarowany. Wszystko przez innowacyjność producentów, którzy prezentują rozbudowaną ofertę akcesoriów do różnych prac kuchennych.

Dzięki temu roboty planetarne coraz częściej zastępują w domu takie urządzenia jak malaksery, blendery kielichowe czy nawet maszynki do mielenia. To sprawia, że obok parametrów użytkowych właśnie lista dostępnego wyposażenia dodatkowo jest czynnikiem, na który warto zwrócić uwagę, wybierając robot planetarny do kuchni. Co ważne, przez lata urządzenia te kojarzyły się z dużymi gabarytami. Dziś znacznie zwiększyła się oferta modeli kompaktowych, które będą świetnym wyborem do mniejszych kuchni lub po prostu dla osób przygotowujących mniejsze ilości składników.

Zasada działania

W modelach planetarnych ruch mieszadeł jest ruchem złożonym, przy pomocy którego narzędzie samodzielnie miesza całą zawartość miski, nie pomijając jakichkolwiek miejsc. Jak to możliwe? Maksymalne zbliżenie się mieszadła do ścianek naczyń w ciągu jednego pełnego ruchu po obwodzie misy

AMICA KML 6011

ADLER AD 4221

gwarantuje doskonałe efekty. Na tym nie koniec. W tym samym czasie wykonuje ono także ruch wokół własnej osi, co znacznie skraca czas potrzebny do wymieszania składników. Urządzenia tego typu specjalizują się w przygotowywaniu mas zarówno lekkich, jak i ciężkich. Charakterystyczny ruch

mieszadeł zapewnia im idealne napowietrzenie, które gwarantuje doskonały efekt końcowy. Dzięki dzieży i mieszadłom, które wykonane są z dobrej jakości stali nierdzewnej, roboty planetarne doskonale sprawdzają się podczas „zadań specjalnych”, takich jak np. mieszanie ciast drożdżowych. Solidna konstrukcja korpusu oraz dodatkowych elementów odpowiada za możliwości urządzenia, które ma bardzo szerokie zastosowanie. Rozważając zakup robota planetarnego, trzeba pamiętać, że nie ograniczają się one jedynie do pracy w dzieży. Szeroka gama przystawek pozwala szybciej i łatwiej wykonać wiele kuchennych czynności. Wśród nich są mielenie,



miełenie,

GORENJE MMC1500BK


robienie przecierów z pomidorów, żurawiny, malin (z oddzieleniem pestek i skórek), tarcie, szatkowanie, wálkowanie, krojenie różnych makaronów, robienie pierożków ravioli, kielbasek, mielenie zboża na mąkę i na płatki, a nawet otwieranie puszek. Ważnym elementem są dostępne mieszadła i haki, które różnie nazywają różni producenci. Tak naprawdę każdy model konkretnej marki ma

bardzo charakterystyczne mieszadła o niepowtarzalnej konstrukcji, która ma zagwarantować doskonałe efekty – dlatego też warto przyjrzeć się temu, jaki mają kształt i jakie są ich największe zalety.

Budowa i obsługa

Roboty planetarne wyglądem przypominają miksery stojące. Zbudowane są z ruchomej głowicy oraz miski, w której umieszcza się przetwarzane produkty. Dobrej jakości mieszadła poruszają się w charakterystyczny sposób – nie tylko wokół własnej osi, ale i po obwodzie miski. Takie rozwiązanie gwarantuje szybkie i dokładne wymieszanie wszystkich produktów. Misa zazwyczaj


SALTER EK4245RG

GERLACH GL 4219

wykonana jest ze stali nierdzewnej, która jest trwałym materiałem, odpornym na zużycie oraz bardzo łatwym w czyszczeniu. W niektórych modelach podstawowych miski są wykonane z tworzywa sztucznego. W zależności od zaleceń producenta może być dozwolone mycie dzieży w zmywarce. Dodatkowo miska wyposażona jest w pokrywę, która chroni otoczenie przed zachlapaniem, np. ciastem. Znajduje się w niej otwór, przez który można


ELDOM WRK2500 Muti

dodawać składniki w czasie pracy. Ruchomą głowicę robota planetarnego można podnieść, co pozwala na wyjęcie miski bądź wymianę mieszadeł. Standardowo w zestawie każdy robot planetarny ma trzy typy mieszadeł – do ubijania, hak do zagniatania ciasta i nasadkę mieszającą do ciasta. Jedną z zalet robotów planetarnych jest łatwe sterowanie. W praktyce sprowadza się ono do kontroli prędkości obrotowej. Najczęściej służy do tego umieszczone na boku obudowy wielostopniowe pokrętło lub z płynnym ustawieniem prędkości. Przy jego pomocy możemy wygodnie wybrać określoną szybkość lub ewentualnie skorzystać z trybu pulsacyjnego. Na obudowie może być umieszczona czytelna ikonografia, która informuje, jaki zakres prędkości jest zalecany do określonych prac. Dzięki temu obsługa urządzenia jest łatwiejsza. Ewentualne zalecenia można także znaleźć w dołączonej do zestawu instrukcji obsługi lub książce z przepisami – to częsty dodatek do robotów kuchennych.


GOTIE GPM-1300R


Fot. Salter

Wybierając robot planetarny, powinniśmy zwrócić uwagę na rozmiar miski i dobrać go do ilości przygotowywanych składników.

Do mielenia i pieczenia – Amica KML 4011

Dostępny w ofercie marki Amica funkcjonalny robot planetarny KML 4011 sprawdzi się nie tylko w kuchni miłośnika wypieków. Producent zadbał o wyposażenie w akcesoria, w zestawie znajdziemy także wielofunkcyjną maszynkę do mielenia, np. mięsa, sera na pierogi czy grzybów. Do dyspozycji mamy wymienne sitka, nasadkę do kielbasy i nasadkę kebbe, tackę podawczą oraz praktyczny popychacz, poprawiający komfort użytkowania i gwarantujący pełne bezpieczeństwo. Planetarny ruch mieszadeł po obwodzie miski i wokół własnej osi zapewni idealne napowietrze-



nie ciasta, gwarantując uzyskanie doskonałej konsystencji w znacznie krótszym czasie. Miska została wykonana ze stali nierdzewnej i wyposażono ją w praktyczny uchwyt. Dzięki pojemności 4,5 l bez trudu przygotujemy nawet duże ilości ciasta, a dołączona osłona zapobiega rozchlapaniu. W zależności od tego, jakie surowce wykorzystujemy, czy zagniatamy ciasto drożdżowe, ubijamy śmietanę, czy mielimy mięso, możemy wybrać jedno z 8 ustawień prędkości pracy robota przy pomocy wygodnego pokrętła. W ze-

stawie znajduje się niezbędne wyposażenie. Mieszadło pozwoli przygotować ciasto biszkoptowe, farsze i doskonale purée. Trzepaczka jest niezrównana w ubijaniu śmietany oraz w przygotowywaniu sosów, natomiast hak pomoże przygotować ciasto na chleb lub pączki, zapobiegając jego narastaniu podczas zagniatania.

Fot. Amica

Niektóre bardziej zaawansowane modele robotów planetarnych dysponują dodatkowo timerem, a nawet wyświetlaczem LCD. Można więc zaprogramować, jak długo urządzenie ma mieszać składniki, a w tym czasie zając się czymś innym. Oprócz tego ekran prezentuje informacje o masie składników, jeśli urządzenie ma wbudowaną wagę i pozwala na wybór trybów pracy, np. gotowania na parze w sprężeniu z taką funkcją.

Dostępne akcesoria

Wybierając robot planetarny, powinniśmy zwrócić uwagę na jego wyposażenie. Podstawowe modele, przydatne przede wszystkim w przygotowywaniu wypieków, są wyposażone, oczywiście, w misę i mieszadła. Zazwyczaj w zestawie znajdziemy hak, który jest przeznaczony do zagniatania ciężkich ciast, np. drożdżowego, trzepaczkę, idealną np. do ubijania piany z białek czy śmietany, oraz mieszadło do lekkich mas, np. ciasta biszkoptowego. Niektóre modele mają również elastyczne mieszadło do mas cukierniczych. To jednak nie koniec możliwości oferowanych przez roboty planetarne. W naj-

GORENJE MMC1000RLR


bardziej wielofunkcyjnych modelach znajdziemy takie dodatkowe wyposażenie jak:

- **maszynka do mielenia mięsa** – w zestawie znajduje się przystawka, która zamienia robot planetarny w pełnoprawną maszynkę do mielenia mięsa. Dostępne sitka w różnych rozmiarach pozwalają na dopasowanie grubości mielenia do przygotowywanych produktów i potraw, a taca podawcza i popychacz ułatwiają pracę;


BOSCH Optimum MUM9BX5S22

ROBOTY



BOSCH MUM5XW10

- **nakładka masarska** – jest przeznaczona do przygotowywania domowych kielbas. Montuje się ją wraz z maszynką do mielenia mięsa;
- **nasadka do ciastek** – stosuje się ją wraz z maszynką do mielenia mięsa i pozwala formować podłużne ciastka;
- **nasadka kebbe** – formuje mielone składniki w rurkę, którą po podziale z łatwością wypełnimy farszem. To tradycyjna potrawa kuchni arabskiej, która ma kształt nieco podłużny lub mięsnej kulki. Tradycyjnie jest wypełniona farszem. W uproszczonej wersji kebbe nie ma farszu, a mięso jest zmieszane i zmielone np. z kaszą bulgur, orzeszkami pinii i innymi składnikami. Całość jest smażona w głębokim tłuszczu. Różni producenci stosują również takie nazewnictwo jak nakładka do kebaba, kibbeh czy kulek mięsnych;
- **malakser** – pojemnik z tworzywa sztucznego, który dzięki wirującym tarczom tnącym może służyć do cięcia warzyw, np. w talarki lub słupki, i przygotowywania sałatek;
- **tarcze ze stali nierdzewnej** – są ważnym elementem, przydatnym zwłaszcza przy przetwarzaniu warzyw. Różnią się typem ostrzy i mogą służyć np. do ucierania ziemniaków, cięcia frytek lub warzyw w słupki, do krojenia warzyw w plasterki oraz ścierania warzyw i owoców. Większa liczba różnych tarcz pozwala na bardziej wszechstronne użytkowanie malaksera;



CONCEPT Element RM7020

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



ELDOM WRK1250 Chef

teriał wykonania kielicha, jego pojemność oraz możliwość miksowania gorących składników, np. na żupę krem;

- **spiralizer do warzyw** – dzięki niemu w bardzo krótkim czasie przygotowujemy pyszny, dietetyczny makaron z cukinii, marchewki lub ogórka. Wymienne nasadki pozwolą stworzyć aż 3 rodzaje warzywnych lub owocowych spirali, takich jak spaghetti, sprężynki czy wstążki;
- **szatkownica** – popularnym i przydatnym w kuchni dodatkiem do robota planetarnego jest szatkownica. Najczęściej w zestawie jest kilka wymiennych bębnow – do cięcia w plasterki oraz tarkowania na wiórki o różnym rozmiarze. Bębny powinny być wykonane ze stali nierdzewnej, która nie wpływa na smak przetwarzanych warzyw i innych produktów oraz jest łatwa w czyszczeniu;
- **blender kielichowy** – wielofunkcyjny robot kuchenny może mieć w zestawie kielich do przygotowywania koktajli. Świetnie zastąpi więc standardowy blender stojący. Warto zwrócić uwagę na ma-
- **popychacz** – służy do bezpiecznego podawania obrabianych składników bez kontaktu dłoni z ostrzem. Niektóre popychacze mogą też pełnić funkcję miarki;
- **przystawka do makaronu** – w misie zagnieciemy ciasto, a przy pomocy specjalnej przystawki uformujemy z niego idealny makaron o różnych kształtach;
- **rozdrabniacz** – dzięki niemu można wygodnie i szybko ciąć np. zioła lub warzywa na bardzo drobne kawałki;
- **młynek uniwersalny** – pozwala na szybkie mielenie twardych składników, np. kawy lub orzechów, a także ziół;
- **wyciskarka do cytrusów** – robot w nią wyposażony znakomicie poradzi sobie z pozyskiwaniem soku z owoców cytrusowych, takich jak pomarańcze czy grejfruty;
- **wbudowana waga** – robot planetarny ma wagę wbudowaną w podstawę. Urządzenie odmierza masę produktu z dokładnością do 1 g i ma możliwość zmiany jednostki miary na gramy lub funty oraz funkcję tary. To znacznie przyspiesza przygotowywanie wypieków.

CAMRY CR 4223

Kompaktowy pomocnik – Bosch MUM Serie 2



Konstrukcja sprawia, że Bosch MUM Serie 2 pasuje do każdej kuchni i można łatwo go schować, gdy nie jest używany. Jego rozmiar nie wpływa na jego funkcjonalność. Dzięki wydajnemu silnikowi, szerokiej gamie akcesoriów i unikalnej technice mieszania MUM 2 może z łatwością nadążyć za swoim dobrze znanym rodzeństwem – MUM 5 oraz OptiMUM. W MUM Serie 2 zastosowano technikę mieszania planetarnego MUM 3D. Unikalne rozwiązanie szybko miesza składniki i doskonale je łączy. Żadne ciasto nie przyklei się do krawędzi miski o pojemności 3,8 l, więc początkujący szefowie kuchni mogą z większą pewnością podchodzić do na-

wet najbardziej wymagających przepisów na ciasto, wiedząc, że MUM Serie 2 ma wszystko pod kontrolą. Zestaw mieszadeł z końcówką do ubijania, końcówką do mieszania i hakiem do zagniatania ciasta zwiększa różnorodność wypieków, które można stworzyć. Użytkownik może rozbudować robota o kolejne akcesoria. Maszynka do mielenia mięsa, przystawki do domowych lodów i makaronów, wyciskarka do cytrusów czy blender kielichowy sprawiają, że gotowanie domowych potraw staje się łatwą i przyjemną czynnością. Kilka stylowych wersji kolorystycznych ułatwia dobór modelu do aranżacji kuchennej. Możemy wybierać między białą, czerwieńią i czarnią.

Fot. Bosch

Sam Cook MASTERCHEF LINE EXECUTIVE



Nowy robot planetarny PSC-150 marki Sam Cook wyróżnia wysoka jakość wykonania oraz elegancki design.

Dzięki wykorzystaniu końcówek do ubijania, mieszania oraz wyrabiania, poradzi sobie z twardymi masami, oraz tymi, które należy ubijać stopniowo.

Możliwość zakupu dodatkowych przystawek do mielenia mięsa, szatkowania czy wyrabiania makaronu, pozwoli maksymalnie wykorzystać funkcjonalność produktu.





MOC
750 W

FUNKCJA
TURBO

OBROTOWA
MISA

Tam gdzie tradycja spotyka się z technologią!
Kultowy mikser Zelmer w nowoczesnej odsłonie.

Mikser ręczny z misą ZHM2559. Maksymalna moc 750 W. Funkcja turbo. 5 ustawień prędkości pracy. Obrotowa misa o pojemności 3 l. Rączka soft touch. 2 końcówki do ubijania. 2 haki do ciasta.



www.zelmer.pl

zelmer
niezawodnie