



**POBIERZ
NUMER!**

jura[®]



Temat numeru!

Ekspresy do domu i biura

Miksery z misą

Parowary



Do 500 zł zwrotu
za zakup ekspresu
Siemens

Przystawka do lodów
w prezencie
z robotem Bosch

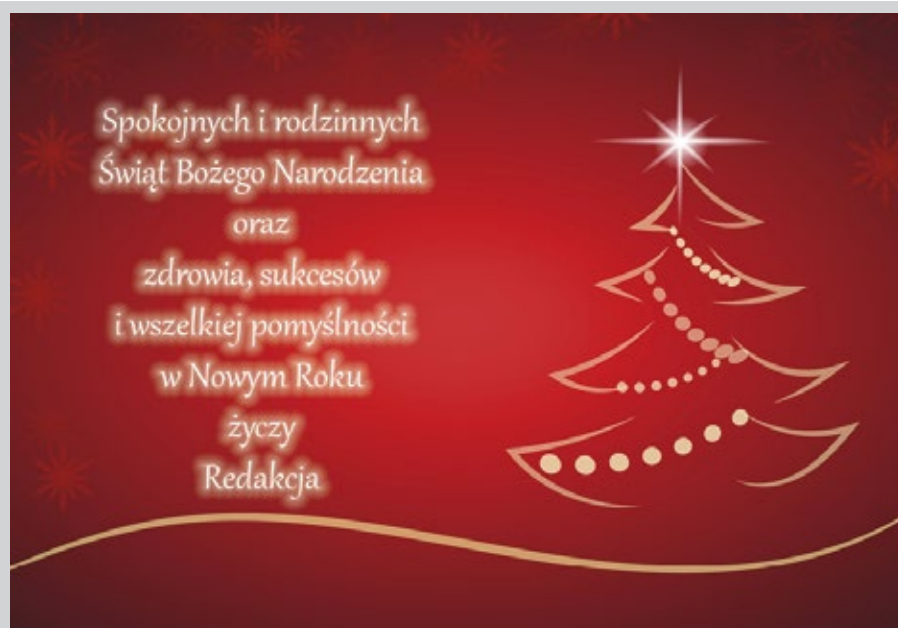
Konkurs Asekol PL
„Elektrośmieci oddajesz
– nagrody dostajesz!”

Uproszczony
i wygodny leasing
w Media Expert



SPIS TREŚCI

W NASTĘPNYM NUMERZE



Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Ekspresy do domu i biura

Ekspresy biurowe są bliskimi krewnymi modelami domowych, jednak muszą być przystosowane do całkiem innego poziomu intensywności pracy.

Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

Parowary domowe

4 Funkcja gotowania na parze zdobywa coraz większą popularność, np. w kuchenkach czy piekarnikach. Jednak najefektywniej radzą sobie z tym parowary. 20

Miksery z misą

10 Funkcjonalnych mikserów nie może zabraknąć w kuchni miłośnika wypieków. Modele z misą cenione są za komfort i łatwość obsługi. 28

Stalowe

czajniki elektryczne

Duża popularność czajników stalowych wynika z trwałości tego materiału oraz estetycznego wyglądu.

Opiekacze

do kanapek

Dostępne na rynku modele różnią się przede wszystkim jakością oraz typem zastosowanych płytek grzewczych.

Blendery

ręczne

Mogą być wyposażone w dodatkowe akcesoria, jakimi są np. trzepaczka do ubijania piany, pojemnik do mieszania, a nawet pojemnik z wymiennymi tarczami tnącymi

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

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

Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Globalna strona WWW

Wyślij e-mail

Ściągnij plik

Wyświetl film

Akcja, promocja

Wydawca:

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

Redaktor naczelny:

Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:

Warszawa, grudzień 2022

Druk:

Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:

ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:

ISSN: 2719-7492

Numer wydania:

Nr 12, grudzień 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.

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

Siemens

Do 500 zł zwrotu za zakup ekspresu

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

Ekspresy Siemens. Doceniamy Twój wybór.

Kup ekspres Siemens z linii EQ objęty promocją i zyskaj do 500 zł premii.



do 500 zł*
premier

Akcja promocyjna trwa od 2 listopada 2022 do 31 stycznia 2023 r. lub wyczerpania puli premii. Aby wziąć w niej udział, wystarczy zakupić u jednego z wybranych dystrybuto-

rów ekspres objęty promocją. Zakup urządzenia z linii EQ.300 jest nagradzany kwotą 100 zł, 200 zł zwrotu przysługuje przy zakupie ekspresu z linii EQ500 oraz modeli z li-

nii EQ6 plus – TE651319RW i TE651209RW, a 250 zł mogą zyskać osoby wybierające ekspresy z linii EQ6 plus z wyjątkiem modeli TE651319RW i TE651209RW. Kwoty 300 oraz 400 zł zwrotu przysługują zaś za zakup ekspresów z linii EQ700 oraz EQ9. Największa kwota zwrotu – 500 zł przysługuje za zakup ekspresu z linii EQ900. Po zakupie należy wypełnić formularz zgłoszeniowy dostępny na stronie www.siemens-home.bsh-group.com/pl w zakładce „Promocje”. Zgłoszenia można dokonać do 7 lutego 2023 r. Premia zostanie przelana na konto podane przez uczestnika w ciągu 60 dni od daty otrzymania zgłoszenia.

W pełni automatyczny ekspres do kawy Siemens EQ900 reprezentuje najwyższą linię ekspresów w ofercie marki. Oferuje najbardziej zaawansowaną technikę parzenia kawy. Dzięki szczegółowym opcjom ustawień, precyzyjnemu trybowi baristaMode i systemowi beanIdent uwalnia fascynującą moc kawy i wydobywa najwspanialsze aromaty z każdego ziarna. Dzięki wygodzie, jaką daje EQ900, skontrolujemy wszystkie niuanse procesu przyrządzania kawowych kompozycji.

Bosch

Przystawka do lodów w 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 24 października do 31 grudnia 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 jego tabliczki znamionowej oraz opublikować opinię na temat wybranego urządzenia za pośrednictwem formularza rejestracyjnego. Zgłoszeń można dokonywać do 6 stycznia 2023 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 ko-

rzystania z wbudowanej wagi oraz timera. Z kolei modele z linii OptiMUM 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.



jura®

„Świeżo
mielona, nie
z kapsułki.”

Roger Federer



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

Dzięki wyraźnym liniom i eleganckim akcentom ENA 8 przekonuje świetnym wzornictwem i kompaktowymi wymiarami. Od espresso po cappuccino, od cortado po kawę Barista – do wyboru dwanaście specjałów za naciśnięciem jednego przycisku. Funkcja dwóch filiżanek umożliwia jednoczesne przygotowanie dwóch aromatycznych specjałów z czarnej kawy, a innowacje, takie jak profesjonalny młynek Aroma czy technologia gładkiej pianki, dbają o największą przyjemność. JURA – If you love coffee. jura.com

Asekol

Konkurs dla szkół „Elektrośmieci oddajesz – nagrody dostajesz!”

Przedsiębiorstwo przetwórstwa elektroodpadów Enviropol PL organizuje już IX edycję ogólnopolskiego konkursu „Elektrośmieci oddajesz – nagrody dostajesz”.

Kierowana do placówek oświatowych i wychowawczych na terenie całej Polski akcja ma zaangażować dzieci, młodzież i ich rodziców w aktywną zbiórkę zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (elektrośmieci) oraz zużytych baterii. Do konkursu można przystąpić w dowolnym czasie, jednak nie później niż do końca czerwca 2023 r. Placówkę należy zgłosić na stronie internetowej konkursu.enviropol.pl. Podmioty biorące udział w konkursie w poprzednim roku nie muszą ponownie wypełniać formularza zgłoszeniowego.

Zadaniem placówki jest organizacja zbiórki elektrośmieci i zużytych baterii. Następnie zgłasza ona odbiór odpadów. Organizator odbiera je, waży oraz wpisuje ich masę i nalicza punkty na konto placówki. Gdy uczestnik przekazuje jednorazowo mniej niż 1000 kg (minimum logistyczne to 500 kg elektrośmieci) przelicznik to 1 kg = 0,20 zł. Dla wartości od 1000 do 2000 kg przelicznik wynosi 1 kg = 0,30 zł, a powyżej 2000 kg wzrasta on do wartości 1 kg = 0,40 zł. Zebrane punkty wszyscy uczestnicy mogą wymie-

nić na nagrody zgodnie z katalogiem lub przekazać je na cel charytatywny. Najaktywniejsze placówki, z najlepszymi wynikami w zbiórce, mogą zdobyć nagrody specjalne, takie jak sprzęt elektroniczny lub pomoce szkolne. Ich wartość

to 5000, 3000 lub 2000 zł brutto, odpowiednio za pierwsze, drugie i trzecie miejsce na szczeblu ogólnopolskim. Na etapie wojewódzkim wartość nagród to odpowiednio 2000, 1500 oraz 1000 zł brutto. Nagrody z poszczególnych etapów łączą się. Regulamin akcji, materiały edukacyjne oraz formularz zgłoszeniowy dostępne są na stronie konkursu.enviropol.pl.



Media Expert

Uproszczony i wygodny leasing od pierwszego dnia działalności

Błyskawiczne rozpatrzenie wniosku i minimum formalności – to główne atuty opracowanego przez Media Expert i PKO Leasing rozwiązania dla przedsiębiorców. W większości przypadków o finansowanie w formie leasingu można ubiegać się już od pierwszego dnia działalności firmy, a jego przyznanie nie ogranicza indywidualnej zdolności kredytowej nabywcy.



Decyzja o przyznaniu leasingu w uproszczonej procedurze zapada w ciągu kilku minut, a sam proces jego uruchomienia jest w pełni zautomatyzowany i wymaga jedynie okazania dowodu osobistego przez kupującego. Minimalna wartość finansowanych leasingiem zakupów wynosi 500 zł i obejmuje niemal wszystkie produkty dostępne w ofercie Media Expert. Leasingiem można zatem sfinansować nie tylko niezbędny do wykonywania pracy sprzęt, jak komputery, smartfony, tablety czy drukarki, ale i dowolne urządzenia RTV i AGD stanowiące wyposażenie np. nowego biura. Oferta dostępna jest w każdym elektromarkecie sieci Media Expert w całej Polsce.

– Współpraca z PKO Leasing pozwoli wzmocnić naszą ofertę finansowania zakupów o bezpieczne rozwiązania leasingowe. Sukcesywnie rozwijamy katalog propozycji dla firm, zarówno w obszarze obsługi zamówień, jak i wygodnych rozwiązań transakcyjnych. Atutem oferty jest możliwość skorzystania z uproszczonej procedury przyznania leasingu, również dla firm nowych, które często nie mają możliwości jednorazowego opłacenia zakupu kosztownych środków trwałych do realizowania codziennej działalności biznesowej. Dla przedsiębiorców prowadzących jednoosobową działalność gospodarczą istotny jest również fakt, że finansowanie zakupów w tej formule nie ogranicza prywatnej zdolności kredytowej – mówi Michał Mystkowski, rzecznik prasowy Media Expert.

PKO Leasing jest liderem na rynku bezpiecznych produktów leasingowych i rozwiązań finansowych dla biznesu. Umowa leasingu podpisana jest na miejscu, w elektromarkecie, a klient po pozytywnej weryfikacji wniosku od razu może użytkować wybrany przez siebie produkt. Poza szeroką ofertą urządzeń z segmentu RTV/AGD, multimedialnych i elektroniki użytkowej Media Expert zapewnia leasingobiorcom wsparcie konsultantów w doborze optymalnych produktów, a także możliwość skorzystania z usług dodatkowych, jak konfiguracja i montaż wybranych urządzeń.

– Bardzo nas cieszy współpraca z Media Expert, liderem na rynku RTV/AGD w Polsce, bo oznacza kolejny krok milowy w stronę rozszerzenia dostępności finansowania PKO Leasing dla przedsiębiorców. Z naszej strony robimy wszystko, by oferta produktowa była atrakcyjna, a proces zawarcia umowy był prosty i przyjazny. Warto się o tym przekonać, odwiedzając jeden z elektromarketów Media Expert. – mówi Anna Wiśniewska, dyrektor Departamentu Produktów i Procesów w PKO Leasing.

Poza leasingiem klienci indywidualni i biznesowi mogą finansować zakupy w Media Expert z wykorzystaniem systemów ratalnych oraz tzw. odroczonej płatności. Szczegółowych informacji udzielają konsultanci w punktach obsługi klienta, dostępnych w każdym elektromarkecie Media Expert.

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](https://www.bosch-home.pl/vitapower)



* Warunki i szczegóły dodatkowej 10-letniej gwarancji na silnik blendera VitaPower Serie 4 marki Bosch dostępne na www.bosch-home.pl/vitapower

Technologia bliżej nas



BOSCH

IoT motorem napędowym wzrostu rynku małego AGD

Według nowego raportu ResearchAndMarkets.com szybkie przyjęcie Internetu rzeczy (IoT) napędza wzrost w sektorze małego sprzętu AGD.

Raport stwierdza, że rynek małych urządzeń gospodarstwa domowego w Stanach Zjednoczonych został wyceniony na około 24,6 mld euro (24,64 mld USD) w 2021 r. Szacuje się, że do 2027 r. liczba ta osiągnie około 33 mld euro (33,05 mld USD). Przewiduje się, że adaptacja rozwiązań IoT wraz z rosnącą świadomością konsumentów na temat tych produktów będą napędzać popyt na rynku małych urządzeń gospodarstwa domowego w USA. ResearchAndMarkets.com prognozuje, że amerykański rynek małego AGD będzie miał łącz-

ną roczną stopę wzrostu na poziomie 5,01 proc. w okresie od 2022 do 2027 r.



Raport wyjaśnia, że rynek małego AGD w USA składa się z dziesięciu rodzajów produktów: drobne urządzenia kuchenne, odkurzacze, grille i opiekacze, ekspresy do kawy, kuchenki mikrofalowe, żelazka, maszyny do strzyżenia włosów, testery, suszarki do włosów i czajniki elektryczne. Istnieje szereg czynników napędzających rynek, które prowadzą do wzrostu popytu na małe AGD. Jednym z nich jest chęć posiadania przez konsumentów mieszkania z zaawansowanymi udogodnieniami, takimi jak ekspres do kawy. Ponadto zauważalny jest wzrost liczby jednoosobowych gospodarstw domowych, „inteligentnych” domów czy mieszkańców miast. Motorem wzrostu w tym segmencie rynku jest również populacja mileniaków. Wśród trendów na rynku małego sprzętu AGD obecne są takie rozwiązania jak przechowywanie danych w chmurze, rosnące rozpowszechnienie mediów społecznościowych, a także innowacje w zakresie sztucznej inteligencji.

Cushman & Wakefield

Rosnąca popularność parków handlowych

W trzecim kw. 2022 r. oddano w Polsce prawie 120 tys. m² nowoczesnej powierzchni handlowej. Powstało 8 nowych obiektów – aż 5 z nich to parki handlowe.

Całkowita podaż nowoczesnej powierzchni handlowej w Polsce przekroczyła 15,76 mln m², a najwięcej nowych budów zainicjowano w mniejszych miastach – poniżej 100 tys. mieszkańców – wynika z raportu międzynarodowej firmy doradczej Cushman & Wakefield. Parki handlowe zyskują coraz większą popularność. Jak raportuje Cushman & Wakefield, wysokie koszty budowy oraz pogarszająca się sytuacja makroekonomiczna nie zatrzymały ich ekspansji – w III kw. 2022 r. rozpoczęły się budowy kolejnych 70 tys. m² w tym formacie. Niemal 50 proc. budowanych obecnie obiektów handlowych zlokalizowane jest w miastach o populacji poniżej 100 tys. mieszkańców, co stanowi wzrost o 5 p.p. w porównaniu do II kw. W najmniejszych miastach – Giżycku, Piotrkowie Trybunalskim, Zambrowie i Białej Podlaskiej – zainicjowano najwięcej nowych budów w minionym kwartale – ponad 56 proc. Sprzedaż detaliczna w cenach stałych w III kw. br. rosła odpowiednio o 4,2 proc. i 4,1 proc. w porównaniu do sierpnia i września 2021 r. We wrześniu 2022 r. największy wzrost sprzedaży detalicznej –



o ponad 25 proc. – w porównaniu z wrześniem 2021 odnotowały podmioty handlujące tekstyliami, odzieżą i obuwiem. Najmniejszy wzrost sprzedaży odnotowany został w sklepach z żywnością – wyniósł on 7,8 proc. Odwiedzalność klientów w centrach i parkach handlowych w III kw. 2022 r. była wyższa o 14 proc. niż w 2019 r. Miesięcznie obiekty te odwiedzane były średnio przez 411 tys. osób na obiekt handlowy. Frekwencja konsumentów zwiększa się nie tylko w centrach lub parkach handlowych – więcej kupuje również przez Internet. We wrześniu 2022 r. wzrost udziału e-handlu wyniósł 9,7 proc. Wiązać się to może zarówno ze wzrostem sprzedaży w kategoriach o mocnej pozycji w e-handlu

(moda, kosmetyki i farmaceutyki) oraz z początkiem wzmożonej aktywności e-klientów zaczynającej się we wrześniu, a mającej punkt kulminacyjny w listopadzie. Raport dostępny jest po zeskanowaniu kodu QR.

o ponad 25 proc. – w porównaniu z wrześniem 2021 odnotowały podmioty handlujące tekstyliami, odzieżą i obuwiem. Najmniejszy wzrost sprzedaży odnotowany został w sklepach z żywnością – wyniósł on 7,8 proc. Odwiedzalność klientów w centrach i par-

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.



**Ekspresy
do kawy**

w domu i biurze

jura[®]



Fot. JURA

Ze względu na łatwość obsługi w biurach sprawdzają się przede wszystkim ekspresy automatyczne. Są one bliskimi krewnymi urządzeń domowych, jednak przystosowano je do pracy w środowisku, w którym korzysta z nich wielu użytkowników.

Co to oznacza? Urządzenia mają duże zbiorniki na kawę, fusy i wodę lub jej stałe podłączenie. Zajmują oczywiście więcej miejsca, ale problemu nie stanowi eksploatacja przez nawet mniej zaawansowanych użytkowników. Interfejs sprzętu jest zoptymalizowany pod kątem jak najłatwiejszego wyboru danego rodzaju kawy, a do ustawień konfiguracyjnych dostęp mają tylko wybrane osoby zarządzające pracą urządzenia.

Jak wybrać ekspres do biura?

Wybór ekspresu do biura nie jest zadaniem trudnym, jeśli jesteśmy w stanie jasno określić swoje potrzeby. Zwłaszcza przy większej liczbie użytkowników – powyżej 10 – warto zdecydować się na urządzenie rekomendowane w segmencie profesjonalnym. Bezawaryjność i łatwość obsługi to cechy trudno mierzalne, jednak w tej kwestii warto zaufać renomowanemu producentowi, którzy specjalizują się w tego typu urządzeniach. Sprzęt najlepiej zakupić bezpośrednio od dystrybutora lub u autoryzowanego dealera marki, ponieważ to gwarantuje pomoc w jego wyborze, a także dobrą obsługę posprzedażną.

Pierwszym kryterium, które powinniśmy wziąć pod uwagę, jest liczba przygotowywanych w ciągu dnia porcji kawy, a ta zależy od tego, ile osób będzie codziennie korzystało z ekspresu. Na przykład marka JURA w swoich zaleceniach jako średnią na użytkownika przyjmuje trzy porcje kawy dziennie. W ten sposób łatwo ustalimy, jakiego rozmiaru urządzenie jest nam potrzebne. Kolejną kwestią, którą warto rozważyć, jest możliwość stałego podłączenia wody. To przydatne rozwiązanie, jeśli z urządzenia korzysta naprawdę wiele osób. Na sam koniec należy rozpatrzyć, czy ekspres ma służyć do

przygotowywania jedynie kawy czarnej, czy chcemy również pić napoje mleczne. W zależności od wybranego ekspresu warto go doposażyć w do-

Kawa na kilka sposobów – JURA GIGA10



Seria GIGA jest kojarzona przede wszystkim z profesjonalnymi ekspresami marki JURA, właśnie do zastosowań biurowych. Model GIGA10 wyłamuje się tego schematu i jest urządzeniem domowym, jednak jego możliwości są na tyle duże, że stanowi ciekawy wybór również do mniejszych biur, zwłaszcza gdy wymagamy najlepszej jakości specjalów. Ekspres jest wyposażony w dwa duże pojemniki na ziarna kawy oraz dwa niezależne młynki. Pozwala to na jednoczesne przygotowywanie różnych gatunków kawy, np. jeden dla napojów mlecznych, a drugi dla czarnych. Ziarna mogą być również mieszane. Kolejną z nowości jest możliwość przygotowywania kawy typu cold brew. Dzięki rewolucyjnemu procesowi Cold Extraction Process można przyrządzić wszystkie specjalty również na zimno, a dzięki nowemu obejściu zimnej wody możemy tworzyć specjalty baristy typu long. Wraz tradycyjnymi rodzajami

kawy sprawia to, że urządzenie może przygotować nawet 35 różnych specjalów. Ekspres wyposażono również w duży zbiornik na wodę o pojemności 2,6 l. Z kolei zbiornik na fusy ma pojemność 20 porcji kawy. Dzięki takim parametrom sprzęt sprawdzi się także w mniejszym biurze, gdzie będzie użytkowany przez kilka osób.



Fot. JURA

4SWISS Roma A10 Pro



JURA Z10



SIEMENS EQ.700 TQ707R03

datkowe akcesoria, np. podgrzewacz do filiżanek czy chłodziarkę do ekspresu. Nie wolno również pominąć tak prozaicznej kwestii jak rozmiar. Ekspres musi się zmieścić w przestrzeni, którą na niego przewidzieliśmy.

Ważne parametry

Duży pojemnik na ziarna to podstawa. W modelach domowych zazwyczaj zmieści on ok. 250 g ziaren, a w automatach do biura będzie to nawet 1kg. Ekspres może być wyposażony również w dwa zbiorniki. Takie rozwiązanie nie tylko podwaja po-

jemność. Przede wszystkim możemy zastosować dwa rodzaje ziaren, np. bezkofeinowe i tradycyjne lub przeznaczone do kawy czarnej i mlecznej. Najbardziej zaawansowane modele mogą nawet mieszać ziarna w różnych proporcjach.



MELITTA® Latticia OT F30/O-100

Możliwość większego wyboru jest atutem, zwłaszcza jeśli mamy na myśli różne rodzaje kawy. Warto więc zwrócić uwagę, ile różnych napojów może przygotować ekspres za naciśnięciem przycisku. Praktycznie każde urządzenie poradzi sobie z espresso, latte czy cappuccino, jednak tylko te najbardziej zaawansowane przygotowują inne wyrafino-



MELITTA®
Passione OT F53/1-102

wane specjały, np. espresso macchiato czy ristretto. Oprócz tego na długich spotkaniach przydatna będzie funkcja przygotowania całego dzbanka kawy. Ekspres

może również podawać gorącą wodę, np. do herbaty zielonej lub czarnej. Dzięki temu w firmowej kuchni nie będzie potrzebny czajnik elektryczny. Z naturalnych względów zbiornik na wodę w ekspresie biurowym jest znacznie większy niż w standardowym. Jego pojemność może wynosić np. 5 l. Pozwoli to przygotować nawet kilkadziesiąt filiżanek kawy. Jednak gdy nawet taka ilość jest niewystarczająca, warto rozważyć zakup modelu z możliwością bezpośredniego podłączenia do wody. Wystarczy dokupić zestaw instalacyjny i zlecić jego montaż specjalście. W razie konieczności automatycznie napełnia on zbiornik świeżą wodą, dzięki czemu dostęp do kawy jest nieprzerwany. Atutem w ekspresie biurowym będzie również duży zbiornik na fusy. Musi on być regularnie opróżniany. W największych ekspresach pomieści nawet 40 porcji kawy.

Najgłośniejszym elementem ekspresu jest młynek mielący ziarna. Dlatego jeśli urządzenie jest umieszczone w otwartej przestrzeni, warto zdecydować się na model, który pracuje cicho. Będzie mniej irytował pracowników i nie rozpraszał ich w trakcie wykonywanych zadań.

Ekspres domowy w biurze

Patrząc na te parametry, możemy więc zastanowić się, czy w biurze sprawdzi się ekspres domowy. Okazuje się, że nie jest to zły wybór, jednak trzeba liczyć się z pewnymi kompromisami. Przede wszystkim w dużych przestrzeniach z kilkudziesięcioma pracownikami użycie takiego urządzenia nie ma racji bytu. Jego wydajność po prostu nie będzie przystawać do potrzeb. Zbiorniki na kawę, czy wodę będą musiały być niemal bez przerwy uzupełniane, a tacka na skropliny i pojemnik na fusy opróżniane. To będzie powodować irytację pracowników.

Jednak jeśli urządzenie ma pracować w niewielkim biurze z kilkoma pracownikami, to zaawansowany model domowy będzie całkiem dobrym wyborem. Przede wszystkim w takich warunkach możemy łatwiej kontrolować stan sprzętu, a i pracownicy będą czuć za niego większą

odpowiedzialność. Warto dodać, że najbardziej zaawansowane ekspresy domowe pod względem możliwości zbliżają się do podstawowych modeli przeznaczonych do biura. Pojemność zbiornika na ziarna może wynosić ok. 300 g, a na wodę ponad 2 l. To sprawia, że bez problemu przygotowujemy nawet kilkanaście porcji kawy dziennie.



JURA
W8

Z kolei jeśli mówimy o domowym biurze, w końcu to coraz popularniejsza forma pracy, to tak naprawdę możemy zdecydować się nawet na ekspres kompaktowy, który zaspokoi oczekiwania zarówno nasze, jak i pozostałych mieszkańców.

Sterowanie ekspresem

Producenci ekspresów automatycznych skupiają się na tym, żeby ich obsługa była jak najłatwiejsza,

a kawa jak najszybciej dostępna. Dlatego dużą popularnością cieszą się modele z funkcją One-Touch. Oznacza ona, że pod wylewkę wystarczy podstawić filiżankę oraz nacisnąć przycisk z wybranym specjałem kawowym, żeby otrzymać kawę czarną lub mleczną. Rozwinięciem jej jest OneTouch for Two, umożliwiającą jednocześnie przygotowanie dwóch porcji kawy mlecznej. Wyświetlacz ekspresu pokazuje najważniejsze ustawienia i parametry (m.in. dotyczące braku wody i ziaren w pojemniku na kawę), przepełnienia fusami, zużycie filtra i przepełnienie zbiornika na skropliny, konieczności odkamienienia, jak też rodzaje kawy, jakie można wybrać i zaparzyć. W ekspresach biurowych często pojawiają się wyświetlacze dotykowe,



MPM
MKW-10M



Panele dotykowe są obecnie najbardziej intuicyjnym sposobem sterowania funkcjami ekspresu.



które obecnie dla większości użytkowników są najbardziej intuicyjnym sposobem obsługi. Mają dużą rozdzielczość, więc wyświetlają estetyczne grafiki. Interfejs prezentuje możliwe do przygotowania specjały i programy pracy. Warto zwrócić uwagę na to, czy ekran ma możliwość obsługi mokrym palcem. W końcu ekspres stoi zazwyczaj w kuchni i takie sytuacje się zdarzają. W przypadku ekspresu biurowego bar-

JURA Giga X3c

dzo ważna jest możliwość zablokowania opcji konfiguracyjnych urządzenia, np. kodem PIN. Standardowi użytkownicy powinni mieć dostęp jedynie do podstawowych opcji, jak wybór ustawionych wcześniej typów kawy. Ograniczy to sytuację, w których „zartownisie” lub po prostu osoby o mniejszej wiedzy technicznej przestawią parametry pracy ekspresu i przez to będzie wymagał on ponownej konfiguracji. Smartfony komunikują się także z ekspresami. To nowatorskie rozwiązanie, które przynosi wiele korzyści, przede wszystkim dla osoby zarządzającej pracą urządzenia. Aplikacja zawiera informacje dotyczące obsługi urządzenia i jego konserwacji. Pozwala również np. zamówić akcesoria czy umówić serwis. W prosty sposób można również stworzyć idealnie odpowiadający naszym upodobaniom



MIELE CM 7350 CoffeePassion

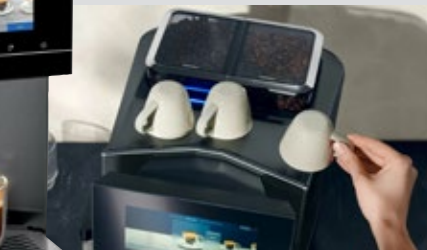
jęcej pracą urządzenia. Aplikacja zawiera informacje dotyczące obsługi urządzenia i jego konserwacji. Pozwala również np. zamówić akcesoria czy umówić serwis. W prosty sposób można również stworzyć idealnie odpowiadający naszym upodobaniom

Fot. Siemens

Dla konesera – Siemens EQ.900



W niewielkim biurze, dla kilku osób może sprawdzić się ekspres domowy, np. Siemens EQ.900. Urządzenie może być wyposażone w dwa podajniki na ziarna, co pozwala na jednoczesne stosowanie różnych gatunków kawy. Tryb barista-Mode oferuje indywidualną i precyzyjną kontrolę nad odpowiednimi parametrami parzenia: ilością wody i kawy, stopniem zmielenia, czasem parzenia, temperaturą i ilością mleka, które można ustawić za pomocą intuicyjnego wyświetlacza dotykowego iSelect. Dzięki temu możemy mieć pełną kontrolę nad smakiem kawy. Różne odmiany ziaren mają różne właściwości, takie jak rozmiar, pochodzenie i stopień palenia.



System beanident dostosowuje wszystkie ustawienia do wybranego rodzaju ziaren kawy, zapewniając najlepszą możliwą wydajność aromatu. Dzięki temu można wydobyć to, co najlepsze, z wybranych przez siebie ziaren kawy. Zaawansowana konstrukcja urządzenia obejmuje zoptymalizowaną izolację akustyczną i specjalne uszczelki, które maksymalnie redukują dźwięki wydobywające się z ekspresu podczas pracy. Dzięki temu nie będzie on swoim dźwiękiem rozpraszał użytkowników.

specjał kawowy i zaprogramować go w pamięci urządzenia. Może także powiadomić o konieczności opróżnienia zbiornika na skropliny czy uzupełnienia wody. Sterowanie przy pomocy aplikacji w biurze dla standardowych użytkowników byłoby niepraktyczne. Dlatego JURA opracowała funkcję Pocket Pilot. Rozwiązanie to pozwala na zachowanie większej higieny podczas pracy ze sprzętem. Wystarczy zeskanować kod QR umieszczony obok ekspresu oraz uruchomić link. Smartfon nawiązuje połączenie z urządzeniem i pojawia się możliwość

MIELE CM 7750 CoffeeSelect



Fot. Miele

Możliwość przygotowania dwóch porcji kawy jednocześnie to przydatne rozwiązanie w ekspresie automatycznym.

MIELE CM 7550 CoffeePassion

liwość wyboru rodzaju specjału kawowego, który chcemy zaparzyć, na ekranie telefonu. Wystarczy więc się na niego zdecydować, podstawić filiżankę i po kilku chwilach kawa będzie gotowa. Rozwiązanie jest łatwe w obsłudze i adaptacji, wystarczy przeglądarka internetowa w telefonie, aby zamówić wybraną kawę.



nym ekspresie zrobiłby to jeden młynek, który musiałby dwukrotnie zmielić kawę i przygotowywać espresso.

Systemy grzewcze

Stała temperatura parzenia kawy jest niezwykle istotna dla efektu końcowego, dlatego też producenci modeli ciśnieniowych chętnie sięgają po najwydajniejsze systemy grzewcze. Istotna w tym

da przepływa przez każdy gram kawy, a potem trafia prosto do filiżanki. Po zaparzeniu moduł zaparządzający odprowadza do tacki ściekającą wodę, która pozostała w zmielonej kawie, a wysuszony miał trafia do pojemnika.



JURA Giga X3

Rodzaje termobloków

Dzięki termoblokom ekspres szybciej się nagrzewa i jest gotowy do pracy. Termoblok działa na zasadzie przepływowego podgrzewacza wody – trzeba na początku pracy ekspresu wypuścić trochę wody (aby wewnątrz się rozgrzało), utrzymuje też stałą temperaturę parzenia kawy, a ma to decydujący wpływ na jej właściwości. Oczywiście, duże znaczenie ma w tym woda, która podgrzewana jest bezpośrednio przed przygotowaniem naparu

Młynek do kawy

Stopień zmielenia ziaren wpływa na czas przepływu przez nie wody, czyli na tzw. czas ekstrakcji. Drobniej zmielone potrzebują dłuższego czasu, co daje intensywny aromat. Zasadniczo stosuje się dwa rodzaje młynków: stalowe lub ceramiczne. 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 mleć np. na sześciu płaszczyznach. Im mniejsze różnice między poszczególnymi poziomami, tym drobniej mogą być zmielone ziarna. Ważne jest przy tym dobranie odpowiedniej prędkości obrotowej, co sprawia, że kawa w trakcie mielenia nagrzewa

się minimalnie, co poprawia jej smak i pozwala zachować naturalny aromat. Modele automatyczne bywają wyposażone w dwukomorowy lub nawet trójkomorowy pojemnik na kawę. Można więc zastosować różny typ ziaren, np. bezkofeinowe. Co więcej, mają one także przełącznik wyboru rodzaju ziaren, umożliwiający wybór konkretnego typu lub stworzenie własnej mieszanki przez ich połączenie.

W ekspresach biurowych z dwoma pojemnikami na ziarna mogą być zastosowane również dwa młynki, co w praktyce przekłada się na stworzenie dwóch oddzielnych jednostek zaparządzających, systemów grzewczych i pomp. To pozwala na znacznie szybsze zaparzenie kawy. Na przykład gdy chcemy przygotować dwie porcje kawy mlecznej, oba młynki zmielą po jednej porcji kawy, która zostanie zaparzona. W tradycyj-

jest funkcja wstępnego zaparzenia – podczas tego procesu woda zostaje wpompowana do modułu zaparządzającego, a tam zmielona już kawa jest nawilżana i lekko pęcznieje, dzięki czemu uwalniany jest jej smak, który jest kontrolowany jeszcze przed właściwym parzeniem. Elektroniczny system kontroli dobiera ustawienia i automatycznie dostosowuje ilość wody do rodzaju napoju. Optymalne ciśnienie sprawia, że wo-

Do domowego biura – Melitta® LatteSelect

Ekspres automatyczny Melitta® LatteSelect przygotowuje dwie porcje kawy czarnej lub mlecznej jednocześnie, korzystając z gotowych przepisów lub naszych autorskich kompozycji. Kolorowy wyświetlacz sprawia, że można łatwo przygotować ulubioną kawę z mlekiem lub bez niego, dotykając ikonki na panelu. Wystarczy wybrać jeden z dwunastu przepisów lub wypróbować i zapisać swoje własne ustawienia. Espresso, café crème, cappuccino i latte macchiato można wybrać jednym dotknięciem. Ciepłe mleko, spienione mleko lub gorąca woda są również łatwo i wygodnie dostępne dzięki funkcji One Touch. Moc kawy można regulować w czterech stopniach, więc bez trudu dopasujemy jej intensywność do swojego gustu. Dwukomorowy pojemnik na ziarna kawy pozwala na jednoczesne korzystanie z dwóch rodzajów ziaren – dla kawy czarnej i mlecznej lub np. tradycyjnej i bezkofeinowej. Każda z komór ma pojemność 135 g. Wystarczy wybrać odpowiednią, korzystając z dźwignienki przy pojemniku na ziarna kawy. Gdy mamy ochotę na kawę mieloną, można wsypać ją do odpowiedniego pojemnika. Jeżeli w ciągu 3 minut nie zostanie przygotowana kawa, ekspres przechodzi z powrotem w tryb kawy ziarnistej, a kawa mielona zostaje wrzucona do pojemnika na fusy. Zbiornik na wodę ma pojemność 1,8 l, ekspres więc sprawdzi się świetnie zarówno



w domu, jak i niewielkim biurze. Z dotykowym panelem łatwo wybierzemy odpowiedni przepis, a dzięki pokrętlu dostosujemy w prosty sposób ilość kawy i mleka. Możemy wybrać spośród 12 zaprogramowanych przepisów lub stworzyć własny z funkcją Moja Kawa, która zapamiętuje nawet 6 naszych ulubionych autorskich kompozycji kawy. Dzięki oddzielnym dyszom do kawy, mleka i gorącej wody nie ma potrzeby przesuwania filiżanki podczas przygotowania kawy. Abyśmy mogli używać oryginal-

nych, wysokich szklanek do latte macchiato, dozownik regulowany jest na wysokość do 140 mm. Całą jednostkę zaparzenia można wyjąć i łatwo wyczyścić. Wnętrze urządzenia jest dzięki

temu również łatwo dostępne i można je bez problemu czyścić. Atutem ekspresu Melitta® LatteSelect jest bardzo cichy młynek, wyposażony w pięciostopniową regulację mielenia.



Fot. Melitta®

Stylowy i wydajny – Zelmer ZCM8121 Maestro Barista



czy aż na 14 porcji. Pojemnik na ziarna pomieści aż 300 g kawy. Odpowiedni stopień zmielenia kawy to element, który ma największy wpływ na aromat i smak idealnego espresso. Ekspres Maestro Barista ma wbudowany stożkowy młynek stalowy z 5-poziomową regulacją stopnia zmielenia. Młynki stalowe są rozwiązaniem stosowanym głównie w profesjonalnych ekspresach – w kawiarniach oraz restauracjach. Rozwiązanie Safe and Grind umożliwia bezpieczne sterowanie młynkiem.



Ciekawym wyborem do niewielkiego biura może być automatyczny ekspres Zelmer Maestro Barista, który przyrządzi szybko i w łatwy sposób ulubioną kawę. Urządzenie generuje ciśnienie 20 bar, ma system grzewczy termoblok oraz system wstępnego zaparzania Aroma Control. Zbiornik na wodę ma pojemność 2 l i jest wyjmowany, a zbiornik na fusy wystar-

Fot. Zelmer

grzewacz do filiżanek. Kawa musi być podawana w odpowiedniej temperaturze. Napar może bardzo szybko wystudzić się, jeśli zostanie podany w chłodnym naczyniu. Dlatego producenci bardzo często wyposażają ekspresy domowe w podgrzewacz. Zazwyczaj jest to tacka umieszczona na górze obudowy, na której zmieścimy kilka szklanek lub filiżanek. W branży gastronomicznej i biurach stosuje się duże, samodzielne podgrzewacze, które zmieszczą nawet kilkanaście naczyń. Są one dopasowane stylistycznie do ekspresu, dzięki czemu całość tworzy razem praktyczny i stylowy zestaw. Do wyboru są modele o różnej pojemności – od kilku po kilkadziesiąt filiżanek. Podgrzewacz można uzupełnić również o szufladę na akcesoria, można w niej przechowywać np. łyżeczki do kawy.

Filtry do wody stosuje się powszechnie. W wypadku ekspresów jakość wody ma szczególne znaczenie. Kawa składa się bowiem w 90 proc. z wody, dlatego jej jakość odpowiada za smak, zapach i aromat. Odpowiednio przefiltrowana woda polepsza kawę. Nowoczesne filtry są w stanie przefiltrować wodę potrzebną do zaparzenia nawet kilku tysięcy filiżanek. Warto za-



SIEMENS
EQ.500 TQ505R09

inwestować w filtry oryginalne, bowiem zamienniki są nie tylko mniej wydajne, ale stosowany w nich granulat (np. węgla aktywowanego) ma różną wagę oraz strukturę i zdarza się, że niewłaściwy filtr może uszkodzić pompę wody. Pamiętajmy także o tym, że odkamienianie i uzdatnianie wody mają znaczący wpływ na trwałość samego ekspresu. Alternatywę stanowi również zastosowanie systemu filtracji, który jest montowany bezpośrednio



JURA
WE6

do lokalnego przyłącza wody. To rozwiązanie polecane przede wszystkim do maszyn vendingowych, które charakteryzują się dużym dziennym użyciem. Dla smakoszy kawy mlecznej chłodziarka do mleka jest niezbędnym dodatkiem. Jakie mleko pieni się najlepiej? Schłodzone do temperatury 4 °C oraz pełnotłuste. Zalety chłodziarki to fakt, że pozwala na bieżąco utrzymać właściwy stan mleka, w przeciwnieście do np. karafki. W biurze, gdy kawa mleczna jest często przygotowywana, wystarczy ją regularnie uzupełniać. Pojemność urządzenia można łatwo dobrać do potrzeb, od kompaktowej chłodziarki, która zmieści 1 l mleka, po większe modele o objętości 2,5 l i największe na 4 l mleka. Biorąc pod uwagę, jak mocno



AMICA CT 5013

do takiej temperatury, jakiej dany rodzaj kawy wymaga (np. espresso czy gorąca woda do herbaty). W zależności od modelu w ekspresach montuje się pojedynczy lub podwójny termoblok. Układ zaparzania ochładza się, gdy się z niego nie korzysta. Dlatego też po zaparzeniu jednej kawy temperatura wewnątrz ekspresu spada, ciepło ucieka na przestrzeni między grzałką a jednostką zaparzania, z tego powodu podczas przygotowywania kolejnego naparu po dłuższej przerwie woda musi zostać podgrzana do wyższej temperatury. W ten sposób zmniejsza się straty ciepła i zapewnia optymalną temperaturę parzenia. Zaawansowane systemy elektroniczne samodzielnie dobierają jej wysokość do temperatury panującej w układzie.

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

Spieniacz do mleka

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

Dodatkowe akcesoria

Kupno ekspresu do biura to nie koniec. Warto uzupełnić go o dodatkowe akcesoria, które sprawią, że korzystanie z niego będzie przyjemniejsze i wygodniejsze. Z pewnością takim urządzeniem będzie pod-



MIELE
CM 6560 MilkPerfection

Temat numeru!

concept

innowacje w Twoim życiu



Fot. JURA

Adresowana do biur funkcja JURA Pocket Pilot pozwala na bezdotykowe przygotowanie kawy. Wystarczy zeskanować kod QR i w przeglądarce telefonu wybrać, jaką kawę chcemy wypić, a po chwili ekspres ją przygotowuje.

projektanci przykładają się również do wzornictwa nowoczesnych ekspresów, to chłodziarka jest rozwiązaniem znacznie bardziej estetycznym niż np. stojący karton mleka, a do tego wygodniejszym w użyciu i pozwalającym zachować higienę.

Ekspres przelewowy w biurze

Oprócz modeli automatycznych w biurach dobrze sprawdzą się ekspresy przelewowe. Ich zaletą jest to, że jednocześnie przygotowują cały dzbanek kawy dla kilku osób. Modele konsumenckie zazwyczaj mają dzbanki o pojemności ok. 1 l, większe (nawet ponad 2 l) znajdziemy w tych przeznaczonych do gastronomii. Znaczenie ma również pojemność zbiornika na wodę, która bardzo często jest dopasowana do maksymalnej objętości dzbanka. Producent może zastosować miarę, która informuje, na ile filiżanek kawy wystarczy nam wody. Oczywiście, jak w każdym sprzęcie kuchennym zalecamy stosowanie wody filtrowanej, np. z dzbanka, co znacznie redukuje ilość powstałego kamienia.



JURA
S8

Mają moc 600 – 2400 W i są sterowane ręcznie albo elektronicznie. Wyróżniają się prostą budową i takim też działaniem. Niektóre modele mają regulację mocy naparu, wbudowany młynek i wyświetlacz. W trakcie pracy woda jest podgrzewana do odpowiedniej temperatury, a następnie przesiąka przez kawę umieszczoną w stożkowym pojemniku z filtrem. Może to być siateczkowy filtr wielokrotnego użytku, wykonany z tworzywa sztucznego, jak i filtr papierowy jednorazowego użytku. Zależy to od modelu urządzenia. W przeciwieństwie do modeli automatycznych czy kolbowych nie występuje tu pompa ciśnieniowa. Dlatego woda po prostu przesiąka przez kawę do dzbanka zgodnie z grawitacją. W porównaniu do modeli ciśnieniowych ekspresy przelewowe są więc wolniejsze. Jednak częściowo można to zrekompensować sobie takimi funkcjami jak timer czy opcja utrzymywania temperatury. Dzięki temu kawa w dzbanku może być przygotowana wcześniej.

SKANDYNAWSKI DESIGN

RK3311



RK3310

ZELMER. Robot kuchenny ZFP9000B

Miesza, miksuje i sieka

Funkcjonalny robot kuchenny Zelmer ZFP9000B wyręczy nas w wielu czynnościach. Urządzenie zamiesza, posieka, rozdrobni, ubije pianę, wyrobi ciasto, a także zmiksuje składniki.



Dzięki maksymalnej mocy 2000 W robot bez problemu skruszy lód lub przygotuje smaczne smoothie. Pomoże w tym dołączony do zestawu szklany blender kielichowy o objętości 1,75 l. Główna miska robocza ma pojemność 3 l i jest wyposażona w wygodny uchwyt, a dzięki niej przygotowujemy po-



silki dla dużej liczby osób. To właśnie ona współpracuje z tarczami tnącymi, które umożliwiają np. ucieranie ziemniaków na placki, cięcie warzyw na plastry i wiórki lub przygotowywanie frytek. Pełne bezpieczeństwo podczas użytkowania zapewnia dołączony popychacz. Składa się on z trzech czę-

ści, a każda jest przystosowana do warzyw o różnej średnicy. Dzięki takiej budowie nie będziemy mieć problemów z obróbką zarówno grubszych ziemniaków, jak i wąskiej marchwi. Dodatkowo w zestawie znajdują się mieszadła do gęstych mas i zagniatania ciasta oraz ubijania. Łatwy dobór parametrów pracy do określonych zadań umożliwia wygodne pokrętko z zaznaczonymi sześcioma trybami automatycznymi, ewentualnie użytkownicy mogą skorzystać z bezstopniowego przełącznika suwakowego lub trybu pulsacyjnego, który przyda się w najbardziej wymagających pracach. Robot jest dostępny w dwóch wariantach kolorystycznych – czarnym (ZFP9000B) oraz kremowym (ZFP9000E).



ADLER. Czajnik elektryczny AD 1345

Z regulacją temperatury wody

Praktyczny czajnik elektryczny Adler AD 1345 z wyświetlaczem LED i regulacją temperatury to połączenie funkcjonalności i innowacyjnych rozwiązań. System kontroli bezpieczeństwa Strix, nienagrzewająca się obudowa i panel dotykowy wyróżniają ten sprzęt spośród dostępnych modeli na rynku.

Czajnik ma zabezpieczenie przed gotowaniem bez wody, ale to opcja kontroli temperatury stanowi jego największy atut. Możemy wybrać gotowanie wody



do 40, 55, 80, 90 i 100 °C. Dzięki temu zaparzymy aromatyczne zioła, herbatę zieloną, białą, czerwoną i czarną, maksymalnie wydobywając ich smak i właściwości zdrowotne. Funkcja podtrzymania temperatury na poziomie 40, 55, 80 i 90 °C umożliwia dolenie ciepłej wody do kawy, soków czy innych napojów

bez konieczności ponownego jej podgrzewania i zużycia większej ilości energii. Wyświetlacz LED informuje o aktualnej temperaturze wody w czajniku, a funkcja jej utrzymania działa przez 24 godziny. Obsługę umożliwia intuicyjny panel dotykowy. Czajnik jest pojemny, gdyż zmieści nawet 1,7 l wody, co pozwoli

przygotować napoje dla całej rodziny. Płaska grzałka wykonana jest ze stali szlachetnej, więc cechuje się dużą trwałością. Obudowa z podwójną ścianką zmniejsza ryzyko oparzenia, a sygnał dźwiękowy przy uruchamianiu i po zagotowaniu wody jest funkcjonalnym dodatkiem ułatwiającym kontrolę pracy urządzenia. Czajnik jest dostępny w dwóch wariantach kolorystycznych – białym oraz czarnym.



EQ900. Uwolnij kreatywność

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



Odkryj jeszcze więcej przyjemności z picia kawy z automatycznym ekspresem EQ900 marki Siemens. Twórz własne, niepowtarzalne kompozycje smakowe dzięki zaawansowanej technologii. Delektuj się smakiem i aromatem wyśmienitych specjałów kawowych z różnych stron świata przygotowanych w domowym zaciszu a jak przez profesjonalnego baristę. Wejź do fascynującego świata technologii i designu.

Siemens Home Appliances

SIEMENS



Fot. Amica

Urządzenia do gotowania na parze

Gotowanie na parze to jeden z najzdrowszych sposobów termicznej obróbki żywności. W przeciwieństwie do smażenia nie wymaga tłuszczu oraz nie wypłukuje składników odżywczych tak jak tradycyjne gotowanie. Funkcja ta zdobywa coraz większą popularność, np. w kuchenkach czy piekarnikach. Jednak najefektywniej radzą sobie z tym parowary.

Urządzenia te mają wiele zalet. Zajmują niewiele miejsca, szybko się nagrzewają oraz są łatwe w czyszczeniu. Dzięki nim możemy wprowadzić do naszej diety posiłki gotowane na parze bez konieczności wymiany kuchennego sprzętu. Wystarczy dokupić jedno funkcjonalne urządzenie, które może przygotować posiłek dla całej rodziny. I choć wielu z nas kojarzy potrawy gotowane na parze z dietą szpitalną albo dziecięcą,

to nic bardziej mylnego! Jedzenie gotowane na parze jak najbardziej może mieć wyśmienity smak. Z potraw przyrządzonych w parowarach możemy wydobyć całą głębię smaku, a przy tym zaoszczędzić sporo czasu. Parowary śmiało więc można nazwać urządzeniami prozdrowotnymi i w pewnych sytuacjach niemal niezastąpionymi (np. alergie, dieta).



AMICA PT 3012



ADLER AD 633

Rodzaje parowarów

Osoby, które chciałyby zacząć swoją przygodę z takim rodzajem obróbki termicznej potraw, mają do wyboru całą gamę parowarów. Podstawowy podział wyróżnia modele pionowe i poziome. Liczba pojemników wchodzących w skład parowarów waha się najczęściej

od dwóch do nawet pięciu.

Dobór konstrukcji zależy od ilości miejsca i aranżacji przestrzeni. Parowary pionowe są, oczywiście, wyższe, mogą się nie zmieścić na blacie kuchennym, jeśli znajdują się nad nim szafki. Z kolei parowar poziomy może mieć mniej pojemników i o mniej-

szych rozmiarach. Najważniejsze w konstrukcji jest to, żeby pokrywy ciasno przylegały do najwyższych pojemników, a całość była wykonana solidnie i z dobrej jakości materiałów. Warto podkreślić, że istnieją modele, w których każdy pojemnik ma osobny element grzewczy, można więc oddzielnie obrabiać różne produkty przez odpowiednią ilość czasu.



MPM DZG-40A

Ważne parametry

W parowarach można przygotowywać właściwie wszystko: od warzyw, przez mięso i ryby, aż po ciasta i desery! Moc urządzeń waha się od 400 W do ponad 2000 W. Wpływa ona przede wszystkim na szybkość nagrzewania wody, a zatem



crockpot

MultiCooker

CSC051X

To wielofunkcyjne urządzenie, które zastąpi z powodzeniem kuchenkę, piekarnik, wolnowar oraz szybkowar. Dzięki 8 automatycznym programom przygotuje 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 szybkowaru: 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

PAROWARY

Dwie niezależne strefy gotowania – Amica PT 4011



W modelu PT 4011 Amica postawiła przede wszystkim na łatwą i intuicyjną obsługę oraz funkcjonalność. Pojemność zbiornika na wodę w parowarze to 1,6 l, a całkowita pojemność stref gotowania to aż 11 l. Wyróżnikami urządzenia są też dwie strefy o niezależnej regulacji czasu i temperatury, dzięki czemu możemy przygotować jednocześnie składniki na cały rodzinny obiad, korzystając z dwóch niezależnych programów rekomendowanych do konkretnych potraw. Aby składniki były gotowe jednocześnie, sprzęt sam odpowiednio opóźni moment uruchomienia krótszego programu i dopasuje go do tego trwającego dłu-

żej. W trakcie gotowania mięsa czy warzyw w dołączonej tacce ociekowej zbiera się wywar, który następnie możemy wykorzystać, np. do przygotowania sosu. Niezwykle praktycznym dodatkiem jest aromatyzator z dwoma dyfuzorami pary. Można w nim umieścić świeże lub suszone zioła, które potrawom nadadzą unikatowy aromat, jeszcze bardziej polepszający smak. Wspomnieć należy także o specjalnej misce, dzięki której można przygotowywać płynne potrawy, jak zupy czy gulasz, lub je podgrzewać bez brudzenia garnków. Za łatwe przygotowanie potraw odpowiada 6 automatycznych programów gotowania. Dopasowują one czas do rodzaju potrawy. Po jej przygotowaniu uruchomi się natomiast funkcja podtrzymywania ciepła, która zadba o to, żeby przez 20 minut utrzymać stałą temperaturę potraw, by były gotowe do spożycia i nieprzegotowane. Wszystkimi funkcjami można łatwo sterować z poziomu wygodnego panelu i ekranu LCD. Pozwoli on wybrać programy i ustawić ich czas do nawet 99 minut niezależnie dla każdej strefy.

innego czasu, były gotowe w tej samej chwili. Oczywiście, dostępny jest także tryb manualny, w którym samodzielnie ustawimy czas gotowania wybranej potrawy.

Zasady użytkowania

Używając parowar, warto pamiętać o kilku regulacjach. Przede wszystkim nawet jeśli sprzęt jest wyposażony w programy automatyczne, to czas gotowania jest jedynie sugestią i należy go dobierać do ilości składników. Pojemniki są ustawione piętrowo. Najszybciej ugotują się te składniki, które znajdują się na niższych poziomach, a najwolniej te najwyższe. Warto o tym pamiętać, rozmieszczając składniki dania w urządzeniu. Obieg powietrza we wnętrzu powinien być swobodny. Jeśli gotujemy dużą ilość żywności, to w połowie cyklu można unieść pokrywę i wymieszać składniki. Oczywiście, pamiętajmy, że są one gorące i żeby użyć np. łyżeczki. Mrożone mięso, ryby czy owoce morza przed ugotowaniem na parze powinny zostać rozmrożone. Używajmy tylko tylu pojemników, ilu aktualnie potrzebujemy. Mniejsza liczba pojemników na żywność skracza czas jej przygotowywania.



AMICA
PT 3011 Lunariss

Rozwiązania w parowarach

Dostępne na rynku parowary mogą mieć kilka przydatnych funkcji, które sprawiają, że korzystanie z nich jest wygodniejsze, i oferują dodatkowe możliwości. Przykładem tego jest wskaźnik poziomu wody. Dzięki niemu wiemy, ile płynu pozostało w urządzeniu i czy już czas



TEESA
TSA0035

go dolać. Niektóre modele wyposażone są w alarm akustyczny, który

poinformuje o konieczności uzupełnienia zbiornika na wodę. Pamiętajmy o tym, żeby wlewać zimną wodę. Kolejne rozwiązanie to tacka ociekowa. Podczas gotowania zbiera się w niej aromatyczny wywar ze składników. Można go wykorzystać następnie jako bazę do przygotowania sosu. Niektóre parowary są również wyposażone w tzw. aromatyzator. To praktyczne rozwiązanie, które pomoże wzbogacić smak potraw. Do aromatyzera wkładamy mieszankę świeżych lub suszonych ziół. Następnie przepływa przez nie



GÖTZE & JENSEN
CS501X

gotowość do pracy. Zazwyczaj parowary o większej pojemności mają dużą moc, ponieważ zużywają więcej wody, a ważne jest, żeby zachować

szybkość przygotowywania potraw. Parowary mają różną pojemność, a cała magia zdrowego gotowania polega na cyrkulacji pary wodnej. W zależności od modelu parowary są wyposażone w pojemniki na produkty płynne i sypkie, pojemniki na zioła, tace i ruszty czy foremki do deserów. Potraw nie trzeba nieustannie kontrolować, ponieważ urządzenia mają możliwość, by ustawić czas gotowania, a ponadto

są wyposażone w funkcję automatycznego wyłączenia. Są też takie, które zasygnalizują użytkownikowi, gdy zabraknie w nich wody lub zajdzie potrzeba odkamienienia.

Sterowanie parowarem

W parowarach spotkać możemy dwa rodzaje sterowania. Pierwszym z nich jest mechaniczny panel z pokręteł, przy pomocy którego po prostu ustalamy, przez jak długi czas urządzenie ma pracować. Służy więc ono do kontroli minutnika. Zdecydowanie bardziej zaawansowane funkcje oferują modele wyposażone w ekran LCD z niezależnie sterowanymi komorami. Przede wszystkim mają one programy automatyczne, zazwyczaj służą one do przygotowywania drobiu, mięsa, ryb, jajek, warzyw czy ryżu. Gotując obiad wieloskładnikowy, mięso umieszczamy w jednej komorze, a np. ryż w drugiej. Następnie możemy zaprogramować niezależnie komory, tak aby oba składniki, choć wymagają



ARIETE
911 B-healthy Steam

strumień gorącego powietrza, który aromatem wypełnia wszystkie komory parowaru. Dzięki temu dania są jeszcze bardziej esencjonalne. Gdy przygotowujemy dwudaniowy obiad, przydatnym rozwiązaniem będzie miska do podgrzewania zupy. Dzięki niej, gotując danie w parowarze, możemy jednocześnie podgrzać np. zupę, gulasz czy ryż. Estetyczna forma sprawia, że zupę możemy podawać bezpośrednio z miski, nie brudząc innych garnków. To także oszczędność czasu oraz przede wszystkim energii elektrycznej, ponieważ nie musimy włączać np. płyty indukcyjnej. Co więcej, delikatne ogrzewanie w parowarze chroni potrawy przed przypaleniem. Jeśli danie jest już gotowe, jednak domownicy wciąż nie zebraли się przy stole, to bez wątpienia bardzo przydatna będzie opcja automatycznego podtrzymywania temperatury. Włącza się ona samodzielnie po zakończeniu gotowania i np. przez 20 minut utrzymuje ciepło potrawy.



SALTER
EK2726Z

Bezpieczeństwo i czyszczenie

Parowar jest urządzeniem łatwym w obsłudze, a podczas użytkowania dla bezpieczeństwa należy się trzymać tylko kilku zasad. Przede wszystkim nie powinniśmy dotykać bezpośrednio obudowy pojemnika z wodą podczas pracy, ponieważ może być ona gorąca. Urządzenie powinno być również wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem, które w razie osiągnięcia zbyt wysokiej temperatury automatycznie je wyłączy. Do pojemników parowych i na wodę nie powinniśmy dodawać przypraw lub soli, ponieważ mogą one zwiększyć powstawanie kamienia i uszkodzić urządzenie. Odkamienianie to główna czynność konserwacyjna parowaru. Urządzenie może automatycznie powiadamiać o konieczności jego przeprowadzenia. Szczegółowo proces odkamieniania jest opisany w instrukcji obsługi. Po użyciu parowaru należy umyć delikatnym detergentem. Elementów urządzenia nie można myć w zmywarce, chyba że wyraźnie zezwala na to producent w instrukcji obsługi.



TEFAL
VC2048 Ultracompact



Fot. Amica

Na łatwą obsługę urządzenia pozwala elektroniczny panel sterujący z wyświetlaczem i funkcją programów automatycznych.



perfect mix

prawdziwy tytan pracy, który nie tylko sieka, mieli, gotuje na parze, ale także podsmaża, blanszuje, a nawet wyrabia ciasto...



MFC2506

CONCEPT. Robot planetarny RM7500 Element Digi

Z wygodnym cyfrowym sterowaniem

Dużą zaletą planetarnego robota kuchennego Element Digi są jego niewielkie rozmiary. Dzięki kompaktowej konstrukcji i wszechstronności sprawdzi się nawet w mniejszej kuchni. Zastępuje kilka sprzętów kuchennych, dzięki czemu oszczędza nie tylko dużo pracy, ale i miejsca.

Urządzenie wyposażono w wydajny silnik o mocy 1200 W. Metalowy korpus z wewnętrznymi zębami i metalowymi trzepaczkami sprawia, że ten model jest niezawodnym i bardzo wytrzymałym pomocnikiem. Zastosowane zabezpieczenie uniemożliwia uruchomienie robota w przypadku nieprawidłowego montażu. Planetarny system mieszania gwarantuje możliwość przetwarzania nawet twardych

składników i mieszania ciężkich mas. Trzepaczka lub hak robota obracają się wokół własnej osi, a także po obwodzie miski. Robot kuchenny RM7500 oferuje bardzo proste i intuicyjne sterowanie. Wyposażony jest w cyfrowy ekran dotykowy z timerem, dzięki któremu mamy natychmiastowy podgląd ustawionych wartości oraz czasu pracy. Nowością jest funkcja inteligentnego asystenta, która pomoże dobrać odpowiednie akcesoria do aktualnie wybranej prędkości. Robot jest wyposażony w system Smart Stop Position. Gwarantuje to, że po zakończeniu pracy miedzadła lub hak zawsze zatrzymują się w optymalnej pozycji, umożliwiając wygodne i szybkie wyjęcie. W zestawie znajdziemy cztery rodzaje metalowych mieszadeł. Standardowe miedzadło jest odpowiednie do ugniatania średnio-ciężkich ciast. Trzepaczkę flexi docenimy podczas przygotowywania lekkich kremów, nadzień i polew. Mieszadło balonowe idealnie nadaje się do ubijania jajek, białek, bitej śmietany, lekkich kremów, majonezu i sosów. Hak do wyrabiania ciasta przeznaczony jest do przygotowywania ciasta drożdżowego, np. na bułki, chleb lub pizzę. Robot ma również miskę ze stali nierdzewnej o pojemności 5 l z praktycznym uchwytem i pokrywką.



Dołączony do zestawu szklany blender kielichowy o pojemności 1,5 l pozwala mieszać gorące i zimne potrawy. W mgnieniu oka przygotowujemy pyszne kremowe zupy, sosy, przeciera, smoothie, a nawet koktajle. Kolejnym z przydatnych elementów jest szatkownica. W zestawie znajdziemy pięć wymiennych bębnow, tnących w plastry czy tarkujących na wiórki. Pozwólą one np. na krojenie owoców i warzyw do przystawek, sałatek lub do suszenia czy przygotowanie placków ziemniaczanych. W zestawie nie zabrakło także maszynki do mielenia. Jest ona wyposażona w trzy sitka o różnych rozmiarach, a także nasadkę masarską do napelniania kiełbas. Zestaw uzupełniają przystawka do robienia ciastek. Wyposażona jest w 4 otwory, dzięki którym łatwo i szybko można uformować doskonałe domowe ciasteczka lub ciasteczka świąteczne o różnych kształtach i smakach.





Robot planetarny RP-2500B

- Moc: 1500 W
- Przełącznik obrotowy z 6 ustawieniami prędkości i funkcją Pulse
- Misa 5,5 l ze stali nierdzewnej z pokrywą i dwoma uchwytami
- Hak do ugniatania ciasta, końcówka do mieszania (ubijak), trzepaczka do jajek
- Przekładnia metalowa, mechanizm podnoszenia z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- Obudowa: tworzywo sztuczne w kolorze czarnym z elementami stali nierdzewnej
- Niebieskie oświetlenie LED jako wskaźnik zasilania

Ravanson®

Design, komfort, wygoda!

Robot planetarny RP-1500BS

- Moc: 1500 W
- Przełącznik obrotowy z 6 ustawieniami prędkości i funkcją Pulse
- Misa ze stali nierdzewnej o pojemności 4,5 l, blender 1,5 l
- Maszynka do mielenia mięsa, 3 rodzaje nożyków do mielenia
- Kończówka do ugniatania ciasta, końcówka do mieszania (ubijak), trzepaczka do jajek
- Obudowa: tworzywo sztuczne w kolorze czarnym z elementami stali nierdzewnej
- Niebieskie oświetlenie LED jako wskaźnik zasilania



Ravanson LTD Sp. z o.o., ul. Mazowiecka 6, 09-100 Płońsk

www.ravanson.pl

SALTER. Grill elektryczny EK4076

Duża powierzchnia grillowania

Zimą nie musimy rezygnować z potraw z grilla, wystarczy skorzystać z modelu elektrycznego, jak Salter EK4076, a za sprawą minimalnej ilości tłuszczu przygotowane potrawy będą także zdrowe.



Dzięki dużej powierzchni grillowania bez trudu przygotowujemy posiłek dla kilku osób. Rozmiar płytek grillowych to 29 × 23 cm i zostały one pokryte powłoką nieprzywierającą. Wykazuje ona dużą odporność na zarysowania. Oprócz tego dania mogą być grillowane bez konieczności użycia oleju lub

z jego minimalną ilością. Płyty są również bardzo łatwe w czyszczeniu. Wystarczy przetrzeć je gąbką z niewielką ilością wody i detergentu do naczyń. Urządzenie może pracować w dwóch trybach: jako zamknięty grill kontaktowy (sprawdzi się wtedy



w szybkim przygotowywaniu posiłków, ale i np. opiekaniu tostów czy panini), a jeśli potrzebujemy większej powierzchni, urządzenie można użytkować w pozycji otwartej i do dyspozycji mamy obie płyty. Choć wydłuża to czas grillowania, to na jednej z płyt możemy smażyć np. warzywa, a na drugiej mięso. W zestawie znajduje się również tacka ociekowa, do której odprowadzany jest tłuszcz w trakcie grillowania. Obsługa urządzenia jest bardzo wygodna – na froncie znajduje się pokrętło regulacji temperatury, a o gotowości do pracy grilla poinformuje wskaźnik. Bezpieczeństwo użytkownika zapewniają m.in. nienagrzewające się uchwyty.

JURA. Ekspres automatyczny ENA 8 EC

Klasyk w nowej wersji

Kompaktowa ENA 8 to jeden z najpopularniejszych ekspresów w ofercie marki JURA. Nowa edycja w znanej i cenionej przez klientów formie jest bardziej funkcjonalna i udostępnia innowacje pozwalające zaoferować jeszcze lepsze specjały kawowe.



Aby sprzęt można było z łatwością dopasować do wystroju wnętrza, dostępny jest on w dwóch wariantach kolorystycznych: Nordic White i Metropolitan Black. Jedną z największych nowości jest zastosowanie profesjonalnego młynka Aroma, który umożliwia bardziej równomierne mielenie ziaren kawy, a tym samym pozwala na zwiększenie aromatu o 12,2 proc. Pod względem funkcjonalnym dużym atutem jest zastosowanie podwójnej wylewki. Pozwala ona na skorzystanie z funkcji TwoCup, co oznacza, że ekspres może przygotować dwie porcje kawy czarnej jednocześnie. Wielbicieli kawy mlecznej ucieszy z pewnością opcja ExtraShot, która umożliwia dodatkowo dodatkową porcję kawy, aby jeszcze bardziej podkreślić smak. Ekspres przygotuje łącznie 15 specjalnych – od klasyków, jak espresso, po m.in. cortado. Nie zabrakło oczywiście flago-



wych rozwiązań marki JURA, jak Proces Ekstrakcji Pulsacyjnej czy kompatybilność z aplikacją JURA J.O.E. na smartfony. Codzienną wygodną obsługę umożliwią kolorowy wyświetlacz dotykowy o przekątnej 2,8 cala. Wystarczy wybrać odpowiednią ikonę i w kilka chwil ekspres przygotuje naszą ulubioną kawę. Równie nieskomplikowane jest czyszczenie systemu mlecznego za pomocą funkcji, którą można uruchomić za naciśnięciem jednego przycisku i która zawsze zapewnia higienę potwierdzoną certyfikatem TÜV.

gorenje

Life Simplified



MIKSERY Z MISA GORENJE

IDEALNE DO KAŻDEJ
KUCHNI

gorenje.pl



Idealne mieszanie

Wszystkie składniki doskonale ze sobą połączone.



Zmienna prędkość

Płynna zmiana prędkości pracy.



Tryb turbo

Większa moc działania na zawołanie.



Końcówki ze stali

nierdzewnej
Wysokiej jakości końcówki do miksowania i ubijania.

Funkcje dostępne w zależności od modelu.

Domowe miksery z misą



Fot. MPM

To popularna kategoria urządzeń kuchennych, czasem mylona z robotami planetarnymi ze względu na podobny wygląd. Tymczasem jest to sprzęt choć może o podobnym przeznaczeniu, to działający w inny sposób. Urządzenia oferują jednak spore możliwości, a przy ich wyborze warto zwrócić uwagę na kilka kwestii.

Miksery z misą kojarzymy przede wszystkim z wypiekami, jednak jak się okazuje, nie muszą służyć tylko do przygotowywania mas na ciasta. Wszystko zależy bowiem od akcesoriów, które dołączone są do zestawu lub które można dokupić. To one w największym stopniu wpływają na funkcjonalność sprzętu. Warto dodać, że do niektórych mikserów ręcznych możemy dokupić misę, jeśli byśmy jej w przyszłości potrzebowali.

Miksery z misą

Dlaczego mikser z misą jest dobrym wyborem? Urządzenie jest relatywnie przystęp-



ADLER
AD 4202

ne cenowo, a sprawia, że przygotowywanie np. ciasta jest znacznie wygodniejsze. W misie wystarczy umieścić składniki, wybrać prędkość i po kilku chwilach zacznie się ich mieszanie. Podczas pracy obracają się zarówno miska, jak i mieszadła. Dzięki temu składniki są dobrze rozmieszane, a konsystencja odpowiednia. Dodatkowo urządzenia nie musimy trzymać w ręce, więc korzystanie z niego jest mniej męczące. W zależności od modelu miska jest wykonana z tworzywa sztucznego lub stali nierdzewnej – to dwa najpopularniejsze materiały. Niektórzy producenci w zestawie umieszczają dwie misy, dzięki czemu można przygotować np. dwie różne masy lub szybciej większą porcję ciasta. Pojemność to zazwyczaj maksymalnie ok. 3 l. W zależności od zaleceń producenta misy powinny być myte ręcznie lub w zmywarce.

Parametry i komfort obsługi

Wybierając mikser, warto zwrócić uwagę na podstawowe parametry urządzenia. Pierwszym z nich jest, oczywiście, moc. W zależności od wybranego sprzętu zazwyczaj wynosi ona od 300 do na-



BOSCH ErgoMixx MFQ36490

wet 800 W. Oczywiście, nie każdy potrzebuje tak dużej mocy. Jeśli sprzęt będzie użytkowany okazjonalnie i służyć będzie głównie do mieszania składników i lekkich ciast, to warto zdecydować się na ten o mniejszej mocy. Najwydajniejsze urządzenia sprawdzą się przede wszystkim w przypadku zagniatania ciężkiego ciasta. Oprócz tego warto zwrócić uwagę na opcję regulacji prędkości. Zazwyczaj jest ona



MPM MMR-17Z

przynajmniej czterostopniowa. Większa liczba trybów pracy pozwala na bardziej precyzyjne dopasowanie parametrów urządzenia do warunków. W wypadku gęstszych mas można korzystać z największej prędkości obrotowej. Dzięki temu masa nabierze odpowiedniej konsystencji, a efektem będą puszyste i smaczne wypieki. Przyciski sterujące zazwyczaj umieszczone są na rękojeści urządzenia, a prędkość łatwo dopasujemy przy pomocy wygodnego suwaka. Oprócz tego dostępny jest tryb turbo, przeznaczony do najcięższych prac, gdy potrzebna maksymalna wydajność urządzenia. Ostatni z przycisków służy do wysunięcia mieszadeł. Warto także zwrócić uwagę na długość przewodu zasilającego, która powinna pozwalać na komforto-



GORENJE M450WS

wą pracę w kuchni. Aby użytkowanie mikserów było wygodne, producenci projektują ergonomiczne obudowy. Uchwyt powinien być pokryty miękką powłoką antypoślizgową, która dobrze dopasowuje się do kształtu dłoni. Modele z misą bardzo często mają również antypoślizgowe nóżki, które zapewniają stabilność na blacie kuchennym, nawet podczas intensywnej pracy. Oczywiście, znaczenie ma również wzornictwo urządzeń. Niektóre

MPM MMR-22Z



Fot. Adler

Zazwyczaj w zestawie z mikserem znajdziemy ubijaczki i haki do zagniatania ciasta.

re miksery ręczne są elementami serii wzorniczych, co oznacza, że ich stylistyka jest dopasowana również do innych produktów, takich jak czajniki czy tostery. Obudowy zazwyczaj wykonane są z tworzywa sztucznego lub stali nierdzewnej. Dzięki dużej różnorodności z łatwością wybierzemy mikser, który pasuje do danej kuchni.

Wyposażenie miksera

Standardowo do wszystkich mikserów dołączone

są dwie trzepaczki, np. do ubijania śmietany czy białek z jajek oraz przygotowywania lekkich mas. Ciekawym rozwiązaniem są innowacyjne mieszadła FineCreamer w niektórych mikserach marki Bosch. Wyposażono je w małe kulki, które dodatkowo napowietrzają mieszane składniki. Kolejnym z elementów są haki, przeznaczone do zagniatania ciężkiego ciasta, np. do domowego chleba lub pizzy. Ak-



CONCEPT SR3140

Miksowanie i pakowanie – Bosch ErgoMixx MFQ364V6



Zastosowany w mikserze Bosch ErgoMixx MFQ364V6 silnik o mocy 450 W sprawdzi się w mieszaniu nawet ciężkich ciast, a do tego charakteryzuje się cichą pracą. Ergonomiczny uchwyt z miękką w dotyku powłoką idealnie pasuje do każdej dłoni i zapewnia wygodny i pewny chwyt – dla lepszej kontroli przy każdej prędkości miksowania. Stojak i misa umożliwiają obsługę bez użycia rąk i doskona-

łe wyniki mieszania. Dzięki automatycznie obracającej się misie wszystkie składniki są dokładnie miksowane – nawet duże ilości ciasta. Mieszadła ze stali nierdzewnej łatwo ubijają śmietanę, białka oraz przygotowują puszyste mieszanki. Solidne haki do ciasta są idealne do ciężkich składników, takich jak domowy chleb. Dzięki szerokiemu zakresowi prędkości możemy mieszać składniki aż do otrzymania pożąda-

nej konsystencji, od powolnego mieszania składników aż po ubijanie białek jaj z wykorzystaniem maksymalnej prędkości. Funkcja turbo zapewni największą wydajność, kiedy jej będziemy potrzebowali. Zestaw zawiera akcesoria do przechowywania próżniowego – pompę próżniową, pojemnik wykonany z trwałego tworzy-

wa sztucznego oraz worki wielokrotnego użytku, dostępne w dwóch rozmiarach. Pakując tak żywność, zachowamy jej świeżość przez dłuższy czas. Mikser ręczny wyposażony jest w stopę do blendowania, która zapewnia większą wszechstronność podczas pieczenia i gotowania – przygotowujemy dzięki niej polewy owocowe i nadzienia do ciast, lody lub smaczne zupy.



Fot. Bosch

MIKSERY

Duża wydajność i oszczędność czasu – Zelmer ZHM2559



Funkcjonalny mikser Zelmer ZHM2559 wyposażono w silnik o maksymalnej mocy 750 W. Dzięki temu bez problemu ugnie-

ciemy ciasto lub bardzo szybko ubijemy pianę. Obrótowa miska o pojemności 3 l, dołączona do urządzenia, zapewni wygodę i idealną konsystencję masy. Wszystkie niezbędne składniki wystarczy włożyć do miski i uruchomić urządzenie, a mikser wszystko wymiesza. Sprzęt ma 5 ustawień prędkości. Ruchem jednego palca w bardzo łatwy sposób dostosujemy wydajność pracy miksera do swoich potrzeb. Funkcja Turbo umożliwi dostarczenie największej wydajności, gdy będzie ona niezbędna. Jest ona niezastąpiona przy pracach kuchennych, gdy jest potrzebna wymieszania składników o różnej konsystencji. Na uchwycie miksera zastosowano powłokę soft touch. Gwarantuje ona kom-



fort i wygodę użytkowania. W zestawie z urządzeniem znajdują się dwa mieszadła. Wykorzystamy je np. przy wypiekach, gdy do ciasta trzeba ubić pianę z białek. Jeśli chcemy szybko wyrobić gęste ciasto, przydatne będą haki do ugniatania z zestawu.

Fot. Zelmer

CAMRY CR 4213

cesoria zazwyczaj są wykonane ze stali nierdzewnej, która jest trwałym i łatwym w czyszczeniu materiałem. Niektóre mogą być myte w zmywarce.

Mieszadła zwalniamy zawsze, naciskając odpowiedni przycisk.

Część dostępnych na rynku mikserów ma jeszcze możliwość zastosowania dodatkowych akcesoriów. W zestawie znajdziemy np. stopę miksującą, dzięki czemu urządzenie sprawdzi się również jako blender ręczny. Zazwyczaj dołączony jest pojemnik, w którym można miksować składniki. Kolejnym z dodatków do miksera może być rozdrabniacz. Sprawdzi się np. w siekaniu orzechów, ziół czy serów. Przy jego pomocy przygotowujemy np. pesto.

To zdecydowanie najpopularniejsze dodatki do mikserów, jednak nie wszystkie. Firma Bosch w ostatnim czasie wprowadziła do oferty system pakowania próżniowego Fresh Vacuum. Zestaw zawiera takie akcesoria jak pompa próżniowa, pojemnik próżniowy oraz worki próżniowe z zamknięciem strunowym wielokrotnego użytku, dostępne w dwóch rozmiarach. Zapakowana w ten sposób żywność dłużej zachowuje świeżość. Pojemniki próżniowe są wykonane z trwałego tritanu, wolnego od bisfenolu.

GORENJE M500DCS

noli. Można ich bez problemu używać w kuchni mikrofalowej oraz łatwo czyścić je w zmywarce.

Mikser czy robot planetarny?

Ze względu na podobne przeznaczenie i wygląd wiele osób często zastanawia się, czy lepiej wybrać mikser z misą czy robot planetarny. Urządzenia te różni zasada działania. Miksery z misą są przeznaczone do lekkich prac i przygo-

MPM MMR-16Z



Komfort obsługi to znaczna przewaga mikserów z misą nad ręcznymi.

ADLER AD 4206

towywania mniejszych ilości mas. Mieszadła poruszają się w jednej osi i mogą nie docierać do wszystkich zakamarków miski, dlatego warto co jakiś czas kontrolować konsystencję masy. Są jednak bardzo lekkie, przystępne cenowo oraz na tyle funkcjonalne, że spełniają oczekiwania użytkowników. Dodatkowo niektóre modele można wyposażyć w przydatne akcesoria. W robocie planetarnym mieszadła poruszają się w kilku osiach, dzięki czemu docierają do praktycznie każdego obszaru miski. To pozwala na bardzo dokładne mieszanie oraz ugniatanie składników. Co więcej, miska ma zazwyczaj większą pojemność niż w mikserach stojących. Oprócz tego wielu producentów do robotów planetarnych oferuje dodatkowe akcesoria, np. maszynkę do mielenia mięsa, szatkownicę czy blender kieli-chowy. Dzięki temu urządzenie jest bardzo funkcjonalne. Większe możliwości mają jednak swoją cenę, ponieważ robot planetarny będzie zajmował więcej miejsca w kuchni oraz jest droższy niż tradycyjny mikser. Jednak dla wielu osób będzie to bardzo dobry wybór.

BOSCH CleverMixx MFQ2600G





MOC
1300 W

10
PRĘDKOŚCI
PRACY

FUNKCJA
PULSACYJNA

Marzysz o pomocniku, dzięki któremu prace kuchenne staną się niezwykle proste?

Wybierz robota planetarnego Zelmer!

Robot planetarny ZKR1300B. Moc 1300 W. Funkcja pulsacyjna. 10 prędkości pracy. W zestawie miska ze stali nierdzewnej o poj. 5,0 L i miska z tworzywa sztucznego o poj. 4,5 L, haki do zagniatania ciasta, końcówka do mieszania, końcówka do ubijania. Pokrywa zabezpieczająca przed chlapaniem. Nóżki antypoślizgowe.

www.zelmer.pl



zelmer
niezawodnie

EKSPRES NA RATY*

0



0%

A DWIE KAWY NA RAZ!

www.kawatoprzyjemnosc.pl/raty

10878 [®]Registered trademark of a company of the Melitta Group



**NAJLEPSZY
PRODUKT
ROKU 2022**

Ekspres ciśnieniowy Melitta® Latticia® OT
wyróżniony nagrodą Plus X Award



**NAJLEPSZA
MARKA
ROKU 2022**

Ekspres Ciśnieniowy Melitta®
wyróżnione nagrodą Plus X Award



Kawa to przyjemność

Oferta może różnić się w wybranych Partnerów. Oferta obowiązuje do 31.12.2022r. lub do wyczerpania zapasów.
*Raty nawet do 0%. Promocja dostępna w wybranych dystrybutorów marki Melitta®, na warunkach indywidualnie oferowanych przez tychże dystrybutorów. Warunki promocji, w tym RRSO, mogą się różnić pomiędzy dystrybutorami.