



**POBIERZ  
NUMER!**

**PETRA**<sup>®</sup>  
ELECTRIC

SINCE 1968



## Blendery personalne

**Sokowirówki**

**Gofrownice**



UOKiK wyjaśnia,  
jak prezentować  
obniżki cen

LG zdobywa certyfikat  
bezpieczeństwa  
oprogramowania

Amica wyróżniona podczas  
75-lecia wronieckiej szkoły  
na Leśnej

Program  
„Retailer is King”  
na IFA Berlin 2023



Fot. Petra

### Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

### Sokowirówki do owoców i warzyw

Pyszny i zdrowy domowy sok możemy uzyskać w kilka chwil dzięki sokowirówce. Z jej pomocą sami przygotujemy ulubione mieszanki soków z warzyw i owoców, których pochodzenia jesteśmy pewni.

### Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

### Gofrownice domowe

Korzystając z domowych gofrownic, możemy przygotować gofry dokładnie tak, jak chcemy, także w wersji wytrawnej, dlatego są one tak popularne.

### Blendery personalne

Pozwalają przygotować pożywny napój bezpośrednio w pojemniku, który możemy zabrać ze sobą. To nie tylko wygodne, ale również szybkie rozwiązanie.

### Wyciskarki

#### wolnoobrotowe

Nowoczesna wyciskarka może przygotowywać nie tylko soki, ale i inne potrawy stanowiące podstawę zdrowej diety.

### Roboty kuchenne

#### wieloczynnościowe

Ta kategoria urządzeń wciąż cieszy się wśród klientów uznaniem ze względu na bogate wyposażenie.

### Tostery

#### elektryczne

Dzięki nim szybko przygotowujemy pyszne śniadanie z ciepłymi grzankami.

## 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](http://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, czerwiec 2023

#### Druk:

Fundacja Źródła Życia

#### Konfekcjonowanie:

ADK Dariusz Krakowiak

#### Znak informacyjny:

ISSN: 2719-7492

#### Numer wydania:

Nr 6, czerwiec 2023

Niniejsza publikacja jest zastrzeżona patentowo i w całości chroniona prawem autorskim. Wszelkie komercyjne przytoczenie 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



## Wyciskarka do warzyw, owoców i... lodów

Wielozadaniowa wyciskarka wolnoobrotowa Amica JSM 4014 to doskonałe urządzenie do przygotowania zarówno soków, jak i lodów. Czym jeszcze się wyróżnia?

- **Otwór XL** – duży otwór pozwoli Ci zaoszczędzić czas, wrzucasz do środka cały owoc, bez konieczności krojenia,
- **Funkcja IceCream** – możliwość przygotowania wyjątkowych, domowych lodów w zdrowszej wersji,
- **Funkcja Autoczyszczenia** – specjalny program zadba o czystość urządzenia oszczędzając Twój czas,
- **2 sita ze stali nierdzewnej** – pewność długiej żywotności sit, dzięki którym przygotujesz gęste smoothie lub klarowny sok,
- **2 kierunki obrotów** – sito pracujące w dwóch kierunkach to gwarancja nieprzerwanej pracy na najwyższych obrotach.

Wybierz urządzenie z dużym potencjałem!



Funkcja  
IceCream

## Amica

### Wyróżniona podczas 75-lecia wronieckiej szkoły na Leśnej

**Zespół Szkół nr 1 im. Powstańców Wielkopolskich we Wronkach świętował 75-lecie istnienia. Za wieloletnie wsparcie placówki Grupa Amica została wyróżniona tytułem „Partner Szkoły”.**

Nowoczesny, otwarty i przygotowujący do zawodu w istotnych kierunkach na rynku pracy, takich jak mechatronika, informatyka, energetyka czy też automatyka – taki jest po 75 latach istnienia Zespół Szkół nr 1 we Wronkach. Dokładnie w Dniu Patronów licznie zgromadzeni goście – wśród nich absolwenci, rodzice, politycy oraz przedstawiciele organizacji działających w regionie – spotkali się, aby podsumować dotychczasową działalność szkoły.

Jednym z istotnych punktów uroczystości było wręczenie pamiątkowych wyróżnień „Partner Szkoły”. Jak przekazała dyrektor szkoły Monika Kozber, do tej grupy zalicza się wiele instytucji oraz firm, które umożliwiają kształcenie techniczne nastawione głównie na praktyczne umiejętności oraz najlepsze przygotowanie absolwentów zarówno do kontynuacji nauki, jak i wejścia na rynek pracy. Wśród tego grona wyróż-

niona została Grupa Amica, w której imieniu symboliczną tabliczkę odebrali Małgorzata Rutkowska, prezes Fundacji Amicis, oraz Michał Rakowski, członek zarządu ds. finansowych i zasobów ludzkich w grupie Amica, a także absolwent szkoły.



Wroniecki producent sprzętu AGD od wielu lat aktywnie wspiera szkołę na Leśnej. Dzięki temu placówka edukacyjna mogła doposażyć swoje pracownie w nowoczesne stanowiska do zajęć praktycznych, co z pewnością przyczyniło się do podniesienia jakości nauczania. Tego typu inicjatywy podejmowane są przy pomocy fundacji Amicis oraz MagoVox, zarządzanych przez Małgorzetę Rutkowską. Obie organizacje angażują zebrane środki finansowe na realizację inicjatyw rozwiązujących istotne problemy społeczne oraz przekazują sprzęty AGD i inne potrzebne środki materialne. Ich misją jest pomoc ludziom w potrzebie i rozwijanie ich umiejętności, a także organizacjom społecznym w realizacji ich celów i zwiększaniu skuteczności w działaniu. Grupa Amica wspiera również inne placówki edukacyjne, wśród nich jest Zespół Szkół nr 2 im. Stanisława Konarskiego we Wronkach. Współpraca tego rodzaju jest jednym z ważnych elementów strategii zrównoważonego rozwoju producenta, a efekty działań raportowane są co roku w Raporcie Zrównoważonego Rozwoju.

## UOKiK

### Wyjaśnia, jak prezentować obniżki cen

**Od 1 stycznia bieżącego roku na sprzedawcach spoczywa obowiązek prezentowania najniższej ceny z 30 dni przed wprowadzaniem obniżki. Z kontroli i monitoringu rynku przeprowadzonych przez UOKiK wynika, że sprzedawcy często popełniają błędy przy oznaczaniu obniżek.**

kresie – mówi Tomasz Chróstny, prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

Wyjaśnienia prezesa UOKiK na temat informacji o obniżkach cen są kierowane do przedsiębiorców. Praktyczne

wskazówki, jak rozwiązać pojawiające się problemy, znajdują w nich zarówno wielkie sieci handlowe i duże spółki z branży e-commerce, jak i mikro, małe oraz średnie firmy.

Dokument precyzuje, kto i w jakiej sytuacji musi uwidaczniać najniższą cenę z 30 dni przed obniżką. Obowiązek dotyczy wszystkich przedsiębiorców, którzy promują oferowane towary lub usługi przez pokazanie czy zasugerowanie obniżki. Może to być np. ogłoszenie wyprzedaży, hasło „zaoszczędź”, przekreślona wyższa cena. Jeśli platforma handlowa lub porównywarka cen udostępnia sprzedawcom narzędzia do prezentowania obniżek cen, to musi też zadbać, żeby odpowiednio i poprawnie została uwidoczniła najniższa cena z 30 dni przed obniżką. Dokument zawierający informacje, w jaki sposób prezentować obniżki cen, dostępny jest po zeskanowaniu kodu QR.



### Informacja o obniżce ceny

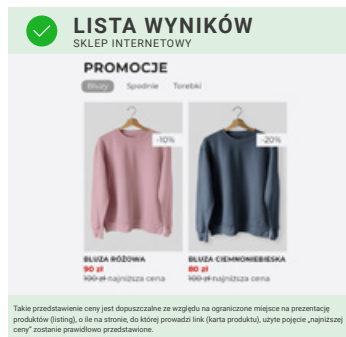
Wyjaśnienia Prezesa UOKiK



Warszawa 2023

Nowy przepis ma zapobiec zonglerce cenami – podwyższaniu ich tuż przed wyprzedaniem po to, by wywołać wrażenie, że rabat jest atrakcyjniejszy niż w rzeczywistości. Ma także ułatwiać konsumentom porównanie cen i pokazywać, czy obniżka jest dla nich korzystna.

– Z naszych dotychczasowych obserwacji i kontroli, a także pytań od przedsiębiorców wynika, że rynek ma trudności z tym przepisem. Nie wszyscy, którzy powinni, prawidłowo obliczają i podają najniższą cenę z 30 dni przed ogłoszeniem obniżki, a jeśli nawet to robią – to w sposób nieczytelny i wprowadzający konsumentów w błąd. Dlatego uznaliśmy, że konieczne jest wydanie wyjaśnień, w których pokazujemy na przykładach dobre i złe praktyki w tym za-





# DOSKONAŁE REZULTATY. BEZ PRZEWODU.

## Przygotuj, gotuj i piecz bez ograniczeń!

Przedstawiamy Petra Cordless - kolekcję, która da Ci swobodę podczas blendowania, mieszania i ubijania. Już nie musisz szukać najbliższego gniazdka. Kolekcja obejmuje poręczny, bezprzewodowy blender kielichowy, mikser ręczny i blender 2 w 1. W ramach obietnicy dotyczącej sadzenia drzew firma Petra zobowiązuje się do zasadzenia drzewa za każdy sprzedany produkt.



**PETRA**<sup>®</sup>  
ELECTRIC

SEIT 1968

### Zdobywa certyfikat bezpieczeństwa

**Firma LG Electronics – jako pierwsza w branży – została doceniona za system zarządzania bezpieczeństwem łańcucha dostaw oprogramowania, uzyskując certyfikat ISO/IEC DIS 18974.**

Międzynarodowa norma dla systemów zarządzania bezpieczeństwem oprogramowania open source (OSS) została opracowana przez projekt OpenChain organizacji Linux Foundation. Składający się z globalnej sieci firm projekt OpenChain jest dobrowolnym organem doradczym, którego celem jest budowanie zaufania w łańcuchu dostaw OSS.

Jako pierwszy światowy producent, który uzyskał certyfikat ISO/IEC DIS 18974, LG potwier-



dza swoje zaawansowane możliwości i zdecydowane dążenie do eliminacji luk w zabezpieczeniach w łańcuchu dostaw oprogramowania. W ramach strategii modernizacji portfolio firma przyspiesza rozwój w obszarach niezwiązanych ze sprzętem elektronicznym, takich jak platformy, treści czy usługi. Wykorzystuje w tym celu skumulowane możliwości w zakresie oprogramowania i doświadczenie w różnych segmentach, w tym w zakresie urządzeń AGD, telewizorów, komponentów pojazdów elektrycznych i rozwiązań B2B. Przez zapewnienie globalnej konkurencyjności w zakresie bezpieczeństwa i stabilności łańcucha dostaw OSS LG chce jeszcze bardziej wzmocnić ogólną konkurencyjność firmy.

Z uwagi na duże uzależnienie nowoczesnego środowiska biznesowego od systemów oprogramowania nie można przecenić znaczenia bezpieczeństwa OSS. Według raportu „Open Source Security and Risk Analysis” z 2022 r., opublikowanego przez zajmującą się bezpieczeństwem globalną firmę Synopsys, około 81 proc. OSS wykorzystywanego w tworzeniu oprogramowania ma luki w zabezpieczeniach.

Oprogramowanie open source jest rozpowszechniane wraz z kodem źródłowym, co czyni je publicznie dostępnym i umożliwia jego wykorzystanie, modyfikację oraz dystrybucję przez każdego w dowolnej chwili. Może to skrócić czas i koszty rozwoju oprogramowania. Jest to także korzystne pod względem popularyzacji systemu, co prowadzi do jego szerokiego zastosowania w rozwoju usług i platform. – *LG będzie dalej zwiększać swoje możliwości w zakresie bezpieczeństwa produktów i usług przez ciągłą aktualizację systemu zarządzania bezpieczeństwem oprogramowania open source* – komentuje Park In-sung, szef Software Center w LG Electronics.



## Grand View Research

### Perspektywy rynku smart home do 2030 r.

**Badanie przeprowadzone przez Grand View Research pokazuje, że globalny rynek smart home osiągnie wartość 537 mld dolarów do 2030 r, ze wskaźnikiem CAGR na poziomie 27,07 proc. w tym okresie.**

Badanie pokazuje, że wzrost na rynku smart home jest napędzany przez rosnące zastosowanie Internetu rzeczy oraz powszechność dostępu do Internetu w domach. Ponadto integracja nowoczesnych technologii, takich jak sztuczna inteligencja (AI), z inteligentnymi domami umożliwiła wprowadzenie bardziej zaawansowanych urządzeń cyfrowych.

Segment bezpieczeństwa i kontroli dostępu odnotował najwyższy udział w przychodach w 2022 r. ze względu na zwiększone zapotrzebowanie na zaawansowane rozwiązania zabezpieczające cenne przedmioty czy dostęp do pomieszczeń. Ponadto oczekuje się, że segment protokołów bezprzewodowych będzie rósł w najwyższym

tempie w okresie prognozy. Przewiduje się, że region Azji i Pacyfiku będzie rozwijał się najdynamiczniej, ze względu na poprawę standardu życia, wzrost poziomu dochodów do dyspozycji konsumentów oraz dostępu do Internetu i smartfonów. Smartfony napędzają rynek smart home, ponieważ pozwalają na sterowanie inteligentnymi urządzeniami

domowymi. Oczekuje się również, że trend automatyzacji codziennych czynności będzie znacząco wpływał na rynkowe wzrosty. Rosnące zapotrzebowanie na urządzenia zabezpieczające jest przyczyną szerszej adaptacji rozwiązań opartych na sztucznej inteligencji. Rozpoznawanie twarzy czy analiza zagrożeń należą do funkcji dostępnych urządzeniach, które mają napędzać popyt na rozwiązania inteligentnego domu z segmentu bezpieczeństwa.

Raport segmentuje globalny rynek inteligentnych domów na podstawie produktów, protokołów, aplikacji i regionu. Perspektywy produktów obejmują zabezpieczenia i kontrolę dostępu, sterowanie oświetleniem, urządzenia rozrywkowe, HVAC, inteligentne urządzenia kuchenne, urządzenia domowe, inteligentne meble, domową opiekę zdrowotną i inne urządzenia. Perspektywy regionalne obejmują Amerykę Północną, Europę, Azję i Pacyfik, Amerykę Łacińską oraz Bliski Wschód i Afrykę. Kluczowi gracze na rynku inteligentnych domów to LG Electronics, Siemens AG, Amazon.com, Google Nest (Google LLC), Samsung Electronics, Schneider Electric SE, Legrand SA, Robert Bosch GmbH, Assa Abloy AB, Sony Group Corporation, ABB, Philips Lighting BV i Honeywell International.







Wyraź swój styl z marką

**Breville**®

[www.breville-polska.pl](http://www.breville-polska.pl)



## **Gofrownica Breville DuraCeramic™ VST072X**

Moc 850 W

Powłoka DuraCeramic™ wolna od szkodliwych substancji

Wyjmowane płyty grzejne

Podświetlenie w trakcie pracy



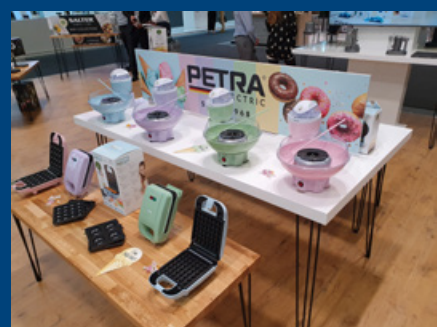
### Program „Retailer is King”

**Organizatorzy ujawnili nowy program IFA Berlin 2023 „Retailer is King”, skierowany do handlowców z branży.**



Do targów IFA 2023, które odbędą się na berlińskich terenach targowych w dniach od 1 do 5 września, pozostało zaledwie kilka miesięcy, a organizatorzy ujawnili kilka kluczowych aspektów tegorocznego wydarzenia podczas kwietniowego briefingu prasowego IFA 2023. Nowością tegorocznej edycji największych na świecie targów elektroniki użytkowej i sprzętu AGD jest program „Retailer is King”.

W ramach nowego programu odwiedzający handlowcy na IFA Berlin 2023 skorzystają z indywidualnej strefy odbioru identyfikatorów z szybką kolejką przy południowym wejściu, aby zapewnić szybszy wstęp na targ. Ponadto, aby w pełni wykorzystać czas spędzony na targach IFA Berlin 2023, handlowcy ponownie będą mogli skorzystać z wycieczek z przewodnikiem po kluczowych miejscach wystawy i wystawcach, umożliwiając im szybkie zapoznanie się z nowinkami. Członkowie społeczności zakupowej mogą również skorzystać ze specjalnej strefy Trade Visitor Lounge, oferującej miejsce do pracy i catering. Aby pomóc w sprawnym przebiegu wizyty, dostępna będzie usługa transportu wahadłowego, która pozwoli łatwo przemieszczać się między różnymi halami na terenie Messe Berlin. Kolejną ważną nowością jest usługa koordynacji spotkań zaprojektowana w celu maksymalnego wykorzystania czasu uczestników na miejscu. Ponadto program będzie oferował prywatne lunche dla społeczności handlowej i działania networkingowe.



IFA Berlin 2023 współpracuje z całą społecznością handlu, aby zbudować najbardziej kompleksową platformę dla kupujących i sprzedających w branży AGD i elektroniki użytkowej.

## Action SA

### Targi nowej sieci Sferis RTV AGD

**Pod hasłem „Przyszłość zaczyna się tu i teraz!” odbyły się w Jachrance pierwsze targi sieci Sferis RTV AGD, zorganizowane przez Action. Tym samym warszawska spółka wraca ze zdwojoną siłą po kilku latach nieobecności w tym obszarze, z nowym konceptem sieci detalicznej i nowymi pomysłami na biznes.**

W targach Home & Living Electronics wzięło udział szerokie grono wystawców dużego oraz drobnego AGD, elektroniki użytkowej oraz – co jest bez wątpienia nowością – przedstawiciele mebli kuchennych z segmentu premium czy marki związane z szeroko pojętym gospodarstwem domowym i ogrodem. Obecny koncept biznesowy Action i sieci Sferis RTV AGD obejmuje bowiem i te sektory rynku. Wśród wystawców mogliśmy

spotkać więc takie marki i firmy jak Akpo, Amica, Atlas Kuchnie, Beko, Black + Decker, Taurus, Blaupunkt, Prime 3, Bosch, iRobot, Stadler Form, Electrolux, Gotie, Lux AGD, Maan, Medisana, MPM, Pyramis, Ravanson, Vileda czy Whirlpool. Targi, poza okazją do zapoznania się z nowinkami technicznymi i technologicznymi, były też miejscem, gdzie w atmosferze zrozumienia można było porozmawiać o nawiązaniu współpracy z dynamicznie rozwijającą się siecią partnerską Sferis RTV AGD. Obecnie ma ona już 58 lokalizacji w całej Polsce, a jej plany są nad wyraz ambitne. Do końca 2024 r. Sferis RTV AGD ma zrzeszać minimum 300 podmiotów.

– *Niezmiernie cieszymy się, że po latach mogliśmy znów spotkać się z naszymi przyjaciółmi z handlu. Dziś Action i nasze nowe projek-*



*ty to absolutnie nowa jakość usług e-commerce. Dzięki ponad 30-letniemu doświadczeniu i naszemu know-how, wiemy, jak udzielić skutecznego wsparcia naszym partnerom, tak w świecie sprzedaży internetowej, jak i w klasycznym modelu handlowym, gdzie nadal funkcjonuje wiele rodzinnych sklepów AGD-RTV – podkreśliła Dominika Kopycka – dyrektor działu Home and Living w Action SA. Na imprezę, która trwała dwa dni, przybyli kontrahenci z całej Polski. Wydarzenie prowadziła znana i lubiana prezenterka Dorota Gardias. Podczas uroczystej gali mówiono o wyjątkowym dziś modelu biznesowym Action SA oraz ambitnych planach rozwoju sieci Sferis RTV AGD. W jej trakcie uhonorowani zostali także partnerzy w kilku biznesowych kategoriach, a zwieńczeniem wieczoru były uroczysta kolacja i występ zespołu Ły.*







2

PRĘDKOŚCI  
PRACY

MOC  
600 W

ANTI  
DRIP

# Świeże soki przez cały rok

**Sokowirówka ZJE3800.** Moc 600 W. 2 prędkości. Pojemność pojemnika na sok 0,5 l. Pojemność pojemnika na miąższ 1,5 l. Szeroki otwór o średnicy 65 mm. Filtr ze stali nierdzewnej. Funkcja Anti-drip zapobiegająca kapaniu. Obudowa z wysokiej jakości tworzywa sztucznego. Produkt wolny od BPA.

[www.zelmer.pl](http://www.zelmer.pl)



**zelmer**  
niezawodnie

**SOKOWIRÓWKI**

*Temat numeru!*

**Świeży**

**sok**

**w kilka chwil**





Temat numeru!

**SOKOWIRÓWKI**



ADLER  
EUROPE

Fot. Adler

Pyszny i zdrowy domowy sok możemy uzyskać w kilka chwil dzięki sokowirówce. Z jej pomocą sami przygotowujemy ulubione mieszanki soków z warzyw i owoców, których pochodzenia jesteśmy pewni. Nowoczesne modele charakteryzują się dużą wydajnością i łatwością obsługi.

**P**rzez wielu użytkowników sokowirówki są cenione właśnie za szybkość działania oraz klarowność przygotowywanego soku. Jest on pozbawiony większych elementów, które nie wszyscy lubią, dotyczy to zwłaszcza dzieci. Żeby urządzenie było w pełni bezpieczne, w zestawie znajdziemy popychacz. Standardem jest także blokada przed uru-

ską, sito z mikrootworami i pokrywa. Pokrywa ma specjalny otwór, przez który wrzuca się produkty. Jej cechą charakterystyczną jest komin lub tuba, przez które składniki dostają się do wirującego sita, którego ścianki mają specjalne otwory. Na jego dnie najczęściej umieszczone są niewielkie ostrza. W momencie uruchomienia urządzenia sito, które obraca się z dużą prędkością, tworzy siłę odśrodkową. Produkty zostają zepchnięte i dociśnięte do bocznych ścianek. Ostrza razem z sitem rozcierają jabłka czy marchewki aż do uzyskania jednolitej masy, co powoduje oddzielenie soku i miąższu.

Następnie sok wydostaje się przez mikrootwory i przez otwór spustowy przepływa do pojemnika na sok lub prosto do podstawionej szklanki. Oddzielony miąższ pozostaje w sicie. W zależności od tego, jaki obieg ma urządzenie, zostaje on usunięty do wbudowanego zbiornika albo podstawionego przez użytkownika. Sokowirówka z obiegiem otwartym może dłużej pracować bez przerwy, gdyż nie ma potrzeby każdorazowego usuwania nagromadzonego miąższu.

### Rodzaj soku

Sok z sokowirówki jest bardziej klarowny i mniej gęsty, jeśli więc preferujemy taką kon-



**CONCEPT LO7027 Fresh**

systemę, to warto wybrać takie urządzenie. Sok z sokowirówki jest w zasadzie tak samo zdrowy, jak ten z wyciskarki. Jediną różnicą i prawdą w tym wypadku jest fakt, że sok z wyciskarki zawiera więcej błonnika. Jest to informacja istotna z punktu widzenia zdro-



**ADLER AD 4123**

chomieniem nieprawidłowo złożonego produktu. Łatwe czyszczenie zapewnia zaś możliwość mycia wybranych elementów w zmywarce. Warto więc wiedzieć, na jakie cechy zwracać uwagę, gdy wybieramy sokowirówkę.

### Budowa sokowirówki

Każda sokowirówka składa się z korpusu, silnika, pojemnika na miąższ i pojemnika na sok. Równie ważne są sito oraz noże ścierające, które powinny być jak najlepszej jakości. To właśnie one odpowiadają za dokładne tarcie produktów i im są trwalsze, tym później się tępią. Na podstawie umieszczony jest silnik, który z kolei obudowany jest korpusem, do którego przytwierdzone są zbieraki, mi-

## Świeży sok w domu – Zelmer ZJE4800 Sano



Domowe soki możemy szybko przygotować dzięki sokowirówce Zelmer ZJE4800 Sano. Urządzenie ma moc 600 W i dostępne są dwie prędkości obrotów, co pozwala przygotować sok z twardych warzyw i owoców. Dzięki temu, że średnica otworu wsadowego to aż 65 mm, nie musimy kroić owoców i warzyw w małe kawałki. Taka wielkość otworu umożliwia przygotowanie soku z całego buraka lub jabłka o średniej wielkości. W zestawie z sokowirówką Sano znajdzie-

my trytanowy bidon z zamknięciem, umożliwiającym zabranie gotowego soku do pracy, szkoły czy też na wycieczkę. Trytan jest nowoczesnym tworzywem, w pełni bezpiecznym dla zdrowia i wolnym od BPA. Sokowirówkę wyposażono w funkcję anti-drip, która zapobiega kapaniu. Kompaktowe urządzenie bez trudu zmieści się w nawet niewielkiej kuchni i nie zajmie dużo miejsca na blacie, a obudowa prezentuje się bardzo stylowo.



**ZELMER ZJE6800**





**Nie tylko do soków – Petra PT4294VDEEU7**

wia, bowiem niektórzy potrzebują go więcej, a innym jest to wręcz odradzane. W tej materii należy kierować się zaleceniami swojej diety. Oczywiście, znaczenie mają także produkty, które chcemy przetwarzać. Do cytryn czy pomarańczy lepiej zastosować specjalną wyciskarkę do owoców cytrusowych, która pozwoli zachować najwięcej witaminy C. Wiele osób boryka się z problemem dotyczącym wyciskania soku z np. ziół. To prawda, wiele sokowirówek po prostu nie radzi sobie z wyciśnięciem esencji z mięty, melisy, kolendry czy bazylii. Jest to fakt. Dotyczy to także warzyw



**CONCEPT LO7028 Fresh**

strączkowych, szpinaku czy liści kapusty. Wynika to z zasady działania tych urządzeń. Wiemy, że sokowirówka nie wyciska soku, a rozdrabnia lub szatkuje produkt, a więc ziola nie są w żaden sposób przeciśnięte tylko dodatkowo posiekane. W rezultacie do szklanki mogą spaść maleńkie kawałeczki tych produktów. Co ciekawe, kiedy inni odrzucają tę formę pozyskiwania najlepszych właściwości odżywczych, przedstawiciele „szkoły przeciwnej” stwierdzają, że nie ma nic lepszego i zdrowszego, jak podanie ludzkiemu organizmowi ziół niewyciśniętych...



**BOSCH VitaJuice 2 MES25A0**



Marka Petra oferuje wiele produktów, które zaskakują funkcjonalnością i wszechstronnymi możliwościami. Doskonałym przykładem jest sokowirówka PT4294VDEEU7. Z pewnością atutem urządzenia jest wielofunkcyjność. Może ono zastąpić trzy urządzenia, więc będzie doskonałym wyborem do niewielkiej kuchni. Silnik o mocy 400 W sprawnie radzi sobie z pozyskiwaniem soku z warzyw i owoców. W zestawie znajdziemy zbiornik na sok o pojemności 350 ml. To jednak nie wszystko, ponieważ urządzenie zostało również wyposażone w dzbanek o pojemności 1 l, który pozwala na wykorzystanie go jako blendera kielichowego. W tym celu wystarczy zdemontować układ tnący sokowirów-



ki. Dodatkowo producent dołącza wygodną butelkę o pojemności 600 ml, która idealnie sprawdzi się, gdy sok czy przygotowane wcześniej smoothie chcemy ze sobą zabrać, wychodząc z domu. Ostatnim elementem wyposażenia jest niewielki młynek o pojemności 30 g. Idealnie sprawdzi się, jeśli chcemy szybko zmielić kawę czy ziola do przygotowywanej potrawy. Wszystkimi funkcjami urządzenia sterujemy przy pomocy wygodnego pokrętki. Ma ono dwie prędkości pracy oraz tryb pulsacyjny. Dzięki temu z łatwością wybierzemy wariant odpowiedni do przetwarzanych składników. Elegancki korpus ze stali nierdzewnej i czarne detale sprawiają, że sprzęt będzie się dobrze prezentował w każdej kuchni.

Fot. Petra

**Różnice między wyciskarkami**

Na rynku można spotkać się z wieloma określeniami sokowirówek. Często można natknąć się na nazwy „szybkoobrotowe” i „wolnoobrotowe”. Nie są to do końca trafne określenia. Jak zawsze, diabeł tkwi w szczegółach. Poprawnie sprzęt do uzyskiwania soku z owoców dzielimy na sokowirówki tradycyjne (nie zawsze muszą być szybkoobrotowe) oraz wyciskarki do cytrusów i wyciskarki do owoców i warzyw. Te ostatnie często nazywane są zaś myląc „sokowirówkami wolnoobrotowymi”. Przypisuje się im także wyższość względem sokowirówek tradycyjnych i innych urządzeń do przygotowywania soków i przecierów, co nie jest do końca prawdą. zasadnicza różnica polega jedynie na mechanice uzyskiwania soku. Nie oznacza to, że w którymś z procesów sok jest gorszy. Oczywiście, soki, ich klarowność, konsystencja i inne elementy mogą się różnić, ale prozdrowotne zalety – nie. We wszystkich typach urządzeń mamy te same atuty – odpowiednią, porównywalną porcję witamin, które powinny być składnikiem każdej diety, o ile chcemy, żeby była ona dla nas źródłem energii i dobrego samopoczucia.



**ADLER AD 4127**

**Rodzaje sokowirówek**

Każdy ze sprzętów określanych mianem sokowirówki (mimo że wielu producentów i wiele sklepów nadal nie odróżnia dwóch konstrukcji) składa się z korpusu głównego (obudowy), silnika oraz mechanizmu złożonego z sita i noży ścierających, które – jak na dobrej jakości sprzęt przystało – powinny być jak najsolidniejsze. To właśnie one odpowiadają za dokładne tarcie i rozdrabnianie produktów i im są trwalsze, tym bardziej efek-



**ZELMER ZJE3800**

tywne. Do pojemnika, w którym znajduje się wspomniany mechanizm z sitem, przez specjalny otwór wlotowy, który jest zwykle większy niż w wyciskarkach, choć odchodzi się dziś od tego standardu, wrzucane są warzywa i owoce. To tam z ogromną prędkością (ok. 4000 – 12 000 obr./min) następuje proces przerobowy. Ostrza rozdrabniają produkty, a następnie gładka masa poddawana jest sile odśrodkowej, na skutek czego przez sitko ze stali nierdzewnej przedostaje się oddzielony od miąższu sok. Stąd słowo „sokowirówka”. Na koniec warto dodać, że modele o prędkości obrotów od 4 do 6 tys. na minutę to modele niskoobrotowe, od 6 do 10 tys. – średnioobrotowe, zaś powyżej 12 tys. obr./min to już modele wysokoobrotowe. Zaznaczamy przy tym raz jeszcze, że jest to podział umowny i w żadnym zakresie nie wpływa na jakość soków od strony zdrowotnej.

### Sokowirówki wielofunkcyjne

Wspólnym mianownikiem większości małych urządzeń kuchennych jest silnik elektryczny, a ten może napędzać różne elementy. Dłate-



**ADLER AD 4124**



Większość sokowirówek jest wyposażona w wygodne pokrętkę sterującą szybkością pracy.

go ciekawą propozycję stanowią wielofunkcyjne sokowirówki. To sprzęt, który ma w zestawie wymienne akcesoria, a dzięki nim jego funkcjonalność wybiega poza przygotowywanie soków. Na przykład dołączony do zestawu kielich lub kompaktowa butelka pozwalają na przygotowywanie odżywczych koktajli z owoców, warzyw i innych składników. Bardzo przydatnym udogodnieniem może być również młynek. Z jego pomocą możemy mleć, np. kawę, orzechy czy przyprawy. Warto więc rozważyć wybór wielofunkcyjnej sokowirówki, np. w małej kuchni, gdy nie mamy miejsca na oddzielne urządzenia.

### Ważne parametry

Kupując sokowirówkę, powinniśmy zwrócić uwagę na kilka parametrów. Oczywiście, na pierwszym planie zawsze pojawia się moc. Sokowirówki wyposażone są w silniki o dużej mocy, gdyż muszą napędzić ostrze, żeby osiągnęło dużą prędkość obrotową. Można przyjąć, że sokowirówka z silnikiem o dużej mocy lepiej sprawdzi się przy intensywnym użytkowaniu, zwłaszcza jeśli przygotowujemy więcej soku. Warto pamiętać, że nie musimy korzystać z pełnej wydajności sokowirówki.



**MESKO MS 4126g**

Większość urządzeń ma przynajmniej dwustopniową regulację prędkości. Sokowirówki mają moc od 200 do 1500 W. Tak duży przedział wynika z różnic w pojemności, czasie przetwarzania produktów, wachlarza możliwości tychże produktów oraz skuteczności odwirowywania.

Kolejnym istotnym parametrem jest rozmiar otworu wlotowego. Na rynku dostępne są zarówno urzą-





**BOSCH VitaJuice 4 MES4010**

dzienia z małym wlotem (pozwalającym na wrzucenie połówki truskawki czy małej ćwiartki jabłka), jak i dużym, nawet 80-milimetrowym. Każdy z wlotów ma swoje wady i zalety. Na przykład mały wlot może być niepraktyczny, ponieważ większość owoców trzeba przed wyciśnięciem kroić, ale wiąże się to z mniejszą ilością tlenu, który dostaje się do pojemnika, i mniej napowietrzonym sokiem. Duży otwór z kolei jest wyjątkowo wygodny, ponieważ pozwala na wrzucanie np. całych jabłek czy pomarańczy, ale przewrotnie – szybciej oksyduje (natlenia) wytarzany napój.

Warto również zwrócić uwagę na rozmiar pojemników. W zestawie z sokowirówką znajdziemy dzbanek na sok oraz zbiornik na miąższ. Dzbanek ma zazwyczaj pojemność do ok. 1,5 l. Oczywiście, w razie potrzeby możemy bez problemu postawić drugi pojemnik. Jeśli często przygotowujemy sok w dużej ilości, warto zwrócić uwagę na pojemność zbiornika na miąższ. W większych urządzeniach wynosi ona nawet 3 l. Dzięki temu możemy go rzadziej opróżniać.

## Rodzaj sterowania

Sokowirówki do niedawna należały do prostszych w obsłudze sprzętów. Zazwyczaj stosowało się w nich praktyczne włączniki (niekiedy z dodatkową opcją) w postaci przycisku, przełącznika lub pokrętła. Jednak rynek stale się unowocześnia i zaskakuje klientów, czyniąc te urządzenia wysoce zaawansowanymi. Coraz częściej więc można znaleźć urządzenie z programatorem pozwalającym na wybór kilku, a nawet kilkunastu trybów automatycznych. A jak one działają? Zazwyczaj dobierają prędkość obrotową do określonego typu produktów. Na obudowie często znajdują się czytelne ikony, informujące, do jakich owoców i warzyw wybrać konkretny tryb pracy. Ich wybór



**CONCEPT LO7026 Fresh**

ma dać klientowi komfort obsługi, a także lepiej dostosować parametry do przetwarzanego produktu. Obok zaawansowanych urządzeń z elektronicznym, często z dotykowym panelem sterowania stosuje się także zwykłe, mechaniczne elementy kontrolujące pracę sokowirówki. I te modele na rynku nadal przeważają.

## Rozwiązania w sokowirówkach

Bardzo często te same lub podobne rozwiązania stosowane są zarówno w sokowirówkach, jak i wyciskarkach do owoców. Ich obecność znacznie zwiększa komfort korzystania z urządzeń.

- **Regulacja prędkości obrotowej** – jest bardzo praktycznym rozwiązaniem, które umożliwia dostosowanie liczby obrotów do konkretnych owoców i warzyw.
- **Automatyczne odprowadzanie miąższu** – w trakcie pracy urządzenie automatycznie



**MPM MSO-07M**

## Z separatorem piany w zestawie – Bosch VitaJuice 3 MES3500



Wydajna sokowirówka Bosch VitaJuice 3 MES3500 poradzi sobie z szybkim przygotowaniem soku z warzyw i owoców. Urządzenie dysponuje mocą 700 W, a duży otwór wlotowy o średnicy 73 mm pozwala na wkładanie całych warzyw i owoców, co znacznie skraca czas przygotowywania soku. Dostępne są dwa stopnie regulacji prędkości – dla twardych oraz miękkich produktów. W zestawie znajdziemy dzbanek o pojemności 1,5 l z separatorem piany oraz 2-litrowy pojemnik na miąższ.

Atutem jest łatwe czyszczenie, ponieważ wszystkie zdejmowane elementy można myć w zmywarce. Obudowa wykonana została z dobrej jakości stali szlachetnej. Wylot soku z blokadą Drip-Stop, zapobiegającą kapaniu, po-

zwala zachować czystość wokół miejsca pracy. Sitko ze stali szlachetnej umożliwia dokładne wyciśnięcie soku z owoców i warzyw.



odprowadza pozostały po warzywach i owocach miąższ do pojemnika. Dzięki temu łatwiej jest zachować porządek w kuchni.

- **Blokada kapania** – jest niezbędna w urządzeniach wyposażonych w lejek i ma postać specjalnego zacisku blokującego kapanie soku.
- **Blokada przed uruchomieniem** – urządzenie zostaje uruchomione tylko wtedy, gdy wszystkie jego elementy są właściwie założone. Rozwiązanie to zapobiega ska-

- **Separator piany** – nasadka na dzbanek, która oddziela pianę podczas przelewania soku do kubków.
- **Schówek na przewód** – występuje w większości urządzeń. Ułatwia przechowywanie oraz rozwiązuje problem płaczącego się kabla.
- **Popychacz** – służy do dociskania kawałków warzyw i owoców. Jest idealnie dopasowany do urządzenia, więc zapewnia bezpieczeństwo. Nie należy go zastępować innymi elementami.



**BOSCH VitaJuice 4 MES4000**

leczeniem i rozpryskiwaniu przygotowywanego soku.

- **Antypoślizgowe elementy** – gumowe stopki w podstawie gwarantują stabilność pracy urządzenia.
- **Możliwość mycia w zmywarce** – wybrane elementy sokowirówki mogą być myte w zmywarce, co znacznie skraca proces czyszczenia po użytkowaniu.
- **Szczotka czyszcząca** – ułatwia mycie sita z resztek warzyw i owoców.
- **Duży otwór wlotowy** – umożliwia przetwarzanie większych kawałków warzyw i owoców.

### Czyszczenie sokowirówki

To jeden z najważniejszych aspektów użytkowania nie tylko sokowirówek. Pierwszą i najważniejszą rzeczą jest, oczywiście, systematyczne czyszczenie, którego nie zastąpią nawet najlepsze środki czyszczące. W wypadku sokowirówek i wyciskarek jest to o tyle ważne, że urządzenie ma ciągły kontakt z produktami, które mają różnego rodzaju barwniki. Soki zawarte w warzywach i owocach często barwią powierzchnie, z którymi mają styczność. Aby czyszczenie było łatwiejsze i zajmowało mniej czasu, warto zwrócić uwagę, czy producent pozwala na mycie demontowalnych elementów w zmywarce. Rozwiązanie to nie jest standardem, ponieważ niektóre części mogą być wrażliwe na wysoką temperaturę.

Czyszczenie samego korpusu nie wymaga dużego wysiłku. Obudowę wystarczy wytrzeć tylko wilgotną szmatką lub z domieszką niewielkiej ilości płynu do naczyń i natychmiast wytrzeć do sucha. Po pierwsze – zapobiega to powstawaniu zacieków, po drugie – stosowanie delikatnych środków czyszczących chroni obudowę przed zarysowaniami. Te elementy sokowirówki, które można zdemontować, najczęściej można również myć w zmywarce. Popychacz, pokrywa, pojemnik na



**ELDOM SK9S Vera**

miąższ oraz na sok czy separator piany to tylko niektóre części urządzenia, których czyszczenie nie stwarza żadnych problemów. Trochę bardziej skomplikowana jest konserwacja sitka. Użytkownicy stosują mniej lub bardziej skuteczne metody walki z gromadzącymi się w mikrootworach pozostałościami po owocach. Tak naprawdę tarcze i sitko należy myć po każdym użyciu. Na szczęście dla konsumentów wielu producentów w zestawie do sokowirówki dołącza m.in. specjalną szczotkę do jego czyszczenia. Jeśli nie, warto polecić zwykłą, miękką szczotkę. Po jej użyciu wystarczy tylko dokładnie przepłukać sitko pod bieżącą wodą. Najprostszym sposobem są najskuteczniejsze również wtedy, gdy dojdzie do przebarwień na częściach z tworzywa sztucznego, np. z marchewki czy czerwonych buraków. Wtedy zaleca się zastosowanie kilku kropel oleju jadalnego, który wywabi wszystkie zabarwienia.

### Z elektronicznym sterowaniem – Concept LO7070 Sinfonia



Stylowa sokowirówka Concept LO7070 to urządzenie z linii wzorniczej Sinfonia. Dobra jakość sita przecierowego ze stali nierdzewnej zapewnia większą wydajność tego modelu. Zaawansowany system bezpieczeństwa za-

pobiega włączeniu urządzenia, jeśli nie wszystkie elementy są we właściwej pozycji. Sokowirówka Concept LO7070 jest wyposażona w antypoślizgowe nożki, które zapewniają doskonałą stabilność podczas pracy. Łatwy demontaż sprawia, że utrzymanie i czyszczenie nie będą czasochłonne. Duży i czytelny wyświetlacz LCD gwarantuje, że obsługa jest bardzo łatwa i intuicyjna. Wystarczy wybrać jedną z 5 zaprogramowanych prędkości, żeby rozpocząć przygotowanie soku. Dodatkowo urządzenie wyposażono w otwór o średnicy 85 mm, dzięki któremu warzywa i owoce można wkładać praktycznie w całości. Sokowirówka LO7070 jest wyposażona w nasadkę antidrip, zapobiegającą kapaniu. Urządzenie ma silnik o mocy 800 W. W zestawie znajdziemy pojemniki na pulpę oraz sok o objętości odpowiednio 0,8 i 2,8 l.





**gorenje**  
*Life Simplified*



# BLENDER RĘCZNY HBC807QB

EKONOMICZNY I WYTRZYMAŁY

[pl.gorenje.com](http://pl.gorenje.com)

#### Funkcje:

- | Zmiana prędkości obrotów siłą nacisku przycisku | Tryb pulsacyjny |
- | Podświetlenie przycisku | Łatwy montaż z wciskanymi zapadkami blokującymi |
- | Łatwy i intuicyjny w użyciu | Łatwe rozdrabnianie do konsystencji puree |

#### Aksesoria blendera:

Rozdrabniacz z miską, Metalowe ostrza rozdrabniacza, Miska do mikrowania, Stojak, Ubijaczka

JURA. Ekspres **ONO** i młynek do kawy **P.A.G.**

## Zgrany duet dla domowego baristy

**Nowy produkt marki JURA, ekspres do kawy ONO, to propozycja dla osób, które chcą poczuć się jak prawdziwy barista i samodzielnie przygotować pyszną kawę z mieszanki ulubionych ziaren.**



Urządzenie jest przeznaczone do użytku z kawą mieloną, a innowacyjny sposób obsługi sprawia, że w mig przygotowujemy ulubiony napój. Gatunek kawy możemy wybierać według własnego gustu, kiedy tylko chcemy. Zapewnia to pełną niezależność i pozwala odkrywać zupełnie nowe smaki, tworzyć własne mieszanki oraz np. wspierać konkretne plantacje kawy działające zgodnie z zasadą fairtrade lub lokalne palarnie. W ekspresie ONO nie używa się kapsulek ani saszetek, dlatego podczas przyrządzania kawy nie powstają niepotrzebne odpady. Fusy to w stu procentach naturalny produkt, który idealnie nadaje się do kompostowania lub jako nawóz do roślin. Obsługa urządzenia jest niezwykle prosta. Wystarczy wsypać porcję zmielonej kawy do otworu. Następnie należy przekręcić korbę i wcisnąć dźwignię. Po tym wystarczy wybrać jeden z dwóch specjalów – espresso lub kawę czarną oraz podstawić filiżankę. Całość zajmuje więc jedynie krótką chwilę i można cieszyć się kawą. Urządzenie jest kompatybilne z fil-



trami Claris Smart, co zapewnia jakość napoju. Pojemność zbiornika na wodę wynosi 0,95 l, a zbiornik na fusy mieści 6 porcji.

Dzięki nowoczesnej technice zaparzania ekspres JURA ONO pozwala cieszyć się za każdym razem kawą i espresso o tej samej, najlepszej jakości. Podczas przyrządzania każdej filiżanki można oddzielnie ustawić moc kawy, a nawet wybrać inny gatunek – zgodnie z własnymi upodobaniami. Urządzenie jest przeznaczone przede wszystkim do przyrządzania specjalów z czarnej kawy, w tym doskonałego espresso.

Aby zachować jakość napoju, kawa powinna być świeżo mielona. Dlatego idealnym kompanem ekspresu JURA ONO jest młynek P.A.G. (Professional Aroma Grinder). To kluczowy element automatycznych ekspresów do kawy marki JURA, który pozwala za każdym razem przygotować niezbędną ilość świeżo mielonej kawy. Wystarczy nacisnąć jeden przycisk, żeby młynek do kawy zaczął precyzyjnie pracować. Zwolnienie przycisku powoduje jego zatrzymanie. W praktycznej mierze można w każdej chwili zobaczyć ilość mielonej kawy. Dzięki dopracowanej geometrii młynka uzyskuje on optymalną krzywą mielenia ziaren. Gwarantuje to bardzo głęboki aromat, niezmiennie dobrą jakość mielenia oraz uzyskanie idealnego smaku przez cały okres trwałości młynka. Do wyboru jest siedem stopni mielenia, które zapewniają optymalne rezultaty mielenia dla pożądanego specjalu. Dzięki prostemu wzornictwu, dobrej jakości materiałom i precyzyjnemu wykonaniu młynek harmonijnie wpisuje się w asortyment produktów JURA oraz będzie tworzył zgrany parę z równie efektownym pod względem designu ekspresem JURA ONO.



*jura*®

„Świeżo  
mielona, nie  
z kapsułki.”

*Roger Federer*



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

J8 zapewnia zupełnie nowe doznania smakowe: Funkcja Sweet Foam aromatyzuje mleczną piankę bezpośrednio podczas przyrządzania – na przykład modnego specjału Sweet Latte. Młynek P.A.G.2+ gwarantuje maksimum smaku za każdym razem. Coffee Eye rozpoznaje położenie filiżanki i automatycznie dostosowuje wybór specjału na wyświetlaczu. JURA – If you love coffee. [jura.com](http://jura.com)



**GOFROWNICE**



**Smak**  
**wakacji**  
**– gofrownice**

Fot. MPM



Gofry należą do uwielbianych przekąsek, które zazwyczaj są podawane na słodko, np. z owocami. W praktyce, korzystając z domowych gofrownic, możemy je przygotować dokładnie tak, jak chcemy, także w wersji wytrawnej, dlatego są one tak popularne.

Zwłaszcza dla najmłodszych bardzo duże znaczenie ma wygląd gofrów, więc producenci mają bardzo bogatą ofertę gofrownic z płytkami o różnym kształcie, który można dobrać do własnych preferencji. Do najpopularniejszych zaliczymy np. serduszką – zazwyczaj wypiekamy ich aż 5 jednocześnie, są dosyć cienkie, więc przygotowują się szybko i można je łatwo spieć na chrupko. Uwielbiają je dzieci i nie tylko. Świetnie sprawdzają się także jako element dekoracji w innych deserach.

Kolejne klasyczne płytki mają kształt prostokąta lub kwadratu. Większa powierzchnia i grubość sprawiają, że świetnie nadają się do podawania z dodatkami,



**ADLER AD 3036**

np. owocami i bitą śmietaną, czy do przygotowania w wersji wytrawnej. Producenci często dołączają różne przepisy, np. na gofry ze szparagami. Zazwyczaj gofrownica umożliwia upieczenie za jednym razem dwóch lub czterech takich gofrów. Przygotujemy w niej także gofry belgijskie, które są grube i mają nieregularny kształt, a do ich ciasta dodaje się m.in. drożdże. Kolejnym popularnym kształtem jest koło dzielone na ćwiartki. Nie są one tak puszyste jak kwadraty, jednak zdecydowanie grubsze niż serduszką. Oprócz tego nie brakuje bardziej nietypowych kształtów. W gastronomii dużą popularnością cieszą się tzw. buble waffles, czyli „gofry bąbelkowe”. Po upieczeniu można je zwinąć w rożek i podać np. z lodami. Oprócz tego ciekawostką stanowią np. gofrowe frytki. Różnych kształtów jest więc całe mnóstwo i na pewno każdy znajdzie coś, co będzie odpowiadać jego podniebieniu.

Na rynku dostępne są także gofrownice z wymiennymi płytkami. Takie rozwiązanie ma kilka zalet. Przede wszystkim po wyjęciu płytek ich czyszczenie jest łatwiejsze, niektórzy producenci pozwalają nawet na mycie w zmywarce, lecz to zależy głównie od rodzaju powłoki. W zestawie mogą być dołączone także dodat-



**MPM MGO-13**

kowe płytki grzewcze lub jest możliwość ich dokupienia, najczęściej pozwala to na wykorzystanie gofrownicy jako grilla elektrycznego, opiekacza lub do pieczenia ciasteczek. Dzięki temu jednym sprzętem możemy zastąpić kilka urządzeń kuchennych oraz znacznie zaoszczędzić miejsce i pieniądze.

## Budowa gofrownicy

Pod względem konstrukcyjnym gofrownica przypomina grill elektryczny lub opiekacz do kanapek. Zewnątrz urządzenia te trudno rozróżnić. Obudowa jest najczęściej wykonana z tworzywa sztucznego lub stali nierdzewnej. Wybór materiału pozostawiamy w gestii użytkownika. Jeśli chodzi o tworzywo sztuczne, to zapewnia ono na pewno większą różnorodność stylistyczną i kolorystyczną. Z kolei stal nierdzewna cechuje się większą odpornością, a pod względem wzornictwa bardziej przystaje do nowoczesnych aranżacji kuchennych. Niezależnie jednak od cech polecamy decyzję dotyczącą materiału zawęzić do kwestii gustu. Po otwarciu w gofrownicy znajdziemy, oczywiście, płytki grzewcze. Zazwyczaj sprzęt jest też wyposażony w zamek, zabezpieczający przed przypadkowym otwarciem. Pod względem konstrukcyjnym ważne są również wytrzymałe zawiasy, zwłaszcza w urządzeniach z głębokimi płytkami.

Na obudowie zazwyczaj znajdują się także dwie lampki – jedna informuje o podłączeniu urządzenia do zasilania, a druga o nagraniu i gotowości do pracy. Bardziej zaawansowane urządzenia są także wyposażone



**SAM COOK PSC-130/B**

w termostat do kontroli temperatury. Ma on zazwyczaj kształt suwaka lub pokrętła. Możemy dopasować temperaturę do rodzaju opiekanego ciasta czy własnych preferencji, jeśli np. lubimy bardziej chrupiące gofry.

## Powłoka płytek

Powłoki antyadhezyjne to powszechnie stosowane rozwiązanie w gofrownicach. To one zapobiegają przywieraniu potraw i ułatwiają czyszczenie urządzenia. Najczęściej stosuje się materiał PTFE (teflon) lub powierzchnie go przypominające. Jego zaletami są duża odporność na wysoką temperaturę oraz mały współczynnik tarcia. Dzięki temu jest bardzo śliski, łatwy w czyszczeniu i umożliwia prawie beztłuszczowe pieczenie. To właśnie dzięki tej trwałości tak często stosowany jest w urządzeniach i akcesoriach kuchennych oraz garnkach, patelniach. Pamiętajmy jed-



**RAVANSON GR-7030**

nak, że urządzenia z uszkodzoną powłoką nie powinny być użytkowane. W sprzęcie z niższej półki o to nie trudno, ponieważ stosowane tam powłoki nieprzywierające to zamienniki oryginalnego teflonu, które można łatwo zarysować, np. widelcem czy nożem. Dlatego



**SALTER EK2249**

go zalecamy korzystanie np. z drewnianych akcesoriów kuchennych, zachowanie ostrożności i wybieranie sprzętu, w którym zastosowano dobrej jakości markowe powłoki.

Coraz częściej są stosowane tzw. powłoki ceramiczne, które wykazują przede wszystkim większą twardość, a zatem i odporność na zarysowania. Jednak warstwa ta łatwiej odpryskuje, dlatego również w trakcie jej użytkowania należy zachować ostrożność. Jej właściwości nieprzywierające są mniejsze, dlatego mogą wymagać zastosowania większej ilości tłuszczu podczas przyrządzenia potraw, a czyszczenie uporczywych zabrudzeń i przypaleń będzie wymagało większego wysiłku. Naczyń z powłokami ceramicznymi nie powinno się myć w zmywarce. Oprócz wspomnianych wcześniej stosuje



**ZELMER ZWM001**

# GOFROWNICE

## Chrupiące i puszyste gofry – MPM MGO-24



Gofrownica MGO-24 to idealne urządzenie dla fanów chrupiących gofrów. Model gwarantuje zawsze doskonale wypieki za sprawą głębokich, pokrytych nieprzywierającą powłoką płyt. Duża moc 1400 W powoduje szybkie nagrzewanie płyt i błyskawiczną gotowość urządzenia do pracy oraz równomierne opiekanie gofrów, które zachwycają lekkością i chrupkością. Głębsze od standardowych formy wypieku sprawiają, że gofry są grubsze i bardziej puszyste. W urządzeniu jednocześnie można



przygotować 2 porcje smakowitych gofrów, zarówno na słodko, jak i w wersji wytrawnej. Dzięki płynnej regulacji temperatury w szerokim zakresie można dopasować stopień wypiekania gofra do swoich potrzeb w zależności od rodzaju użytego ciasta. Gofrownica MGO-24 jest prosta w obsłudze i ma płyty pokryte nieprzywierającą powłoką, która ułatwia wyjmowanie gofrów i utrzymanie urządzenia w czystości. Lampki kontrolne odpowiadają za bezpieczeństwo podczas użytkowania, a specjalne miejsce na nawinięcie przewodu sprawia, że z łatwością przechowamy gofrownicę nawet w małej szafce.

Fot. MPM

się również powłoki zwane kamienymi, których wygląd naśladuje kamień, mogą ewentualnie zawierać dodatek minerałów. Również zapobiegają one przywieraniu i wykazują dużą oporność na ścieranie. Dodatkowo ich powierzchnia wygląda bardzo atrakcyjnie.

### Parametry gofrownicy

Pod względem parametrów gofrownice nie są skomplikowanymi urządzeniami. Znaczenie mają przede wszystkim moc oraz wymiary. Mniejsze mo-

## PETRA PT4214GRNVDEEU7

dele, które przygotowują np. dwa gofry prostokątne lub pięć w kształcie serduszek, dysponują zazwyczaj mocą ok. 700 – 1000 W. Jest ona wystarczająca, żeby ciasto w środku było dobrze wypieczone, oraz pozwala na przygotowanie chrupiących gofrów. Więk-



## CONCEPT VF3050



## BREVILLE DuraCeramic VST072X

szą mocą dysponują modele z głębokimi płytami i te robiące 4 gofry jednocześnie. Może ona wynosić nawet od 1400 do 2000 W. Kolejnym istotnym parametrem gofrownicy są, oczywiście, jej rozmiary. Na rynku znajdziemy urządzenia przygotowujące nawet 4 gofry jednocześnie. Faktycznie, pozwalają one oszczędzić czas, lecz taki sprzęt zajmuje więcej miejsca. Dlatego jest to dobry wybór dla prawdziwych gofrowych łasuchów. Do okazjonalnego przygotowywania przekąsek lepsze mogą być mniejsze modele na 2 gofry. Ich przechowywanie również będzie łatwiejsze. W tym miejscu warto wspomnieć o funkcji przechowywania w pionie czy miejscu na nawinięcie przewodu, dzięki którym sprzęt zajmuje mniej miejsca.

### Popularne funkcje

Dostępne na rynku gofrownice mogą być wyposażone w kilka użytecznych rozwiązań. Ich obecność wpływa na funkcjonalność sprzętu, dlatego warto je poznać przed wyborem urządzenia.

- **Odczepiane płytki** – oznaczają przede wszystkim łatwe czyszczenie gofrownicy. Płytki można zdemontować, co znacznie ułatwia ich mycie, niektóre nadają się także do zmywarki.



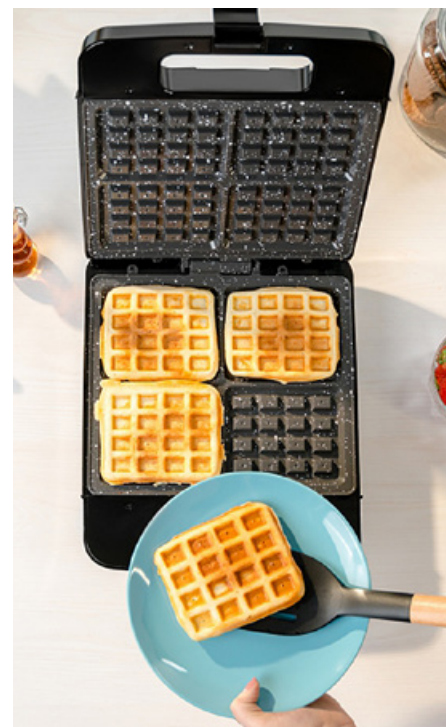
## CAMRY CR 3025

- **Regulacja temperatury** – jedynie najbardziej zaawansowane gofrownice są w nią wyposażone. Pozwala łatwiej przygotować gofry w taki sposób, jaki lubimy.
- **Antypoślizgowe nóżki** – zapobiegają przesuwnięciu się urządzenia w trakcie pracy i zapewniają mu stabilność. Dzięki temu zwiększają komfort i bezpieczeństwo użytkowania.



## GORENJE SM703GCG

- **Nienagrzewające się uchwyty** – są standardem. Pozwalają przenosić urządzenie i chronią użytkownika przed poparzeniem w trakcie obsługi gofrownicy.
- **Lampki kontrolne** – informują użytkownika o podłączeniu urządzenia do prądu i osiągnięciu temperatury gotowości do pracy.



Fot. Zeilmer

*Największe gofrownice mogą przygotować nawet cztery gofry jednocześnie.*





# GOFROWNICE



## RAVANSON GR-7010

- **Przechowywanie w pionie** – to powszechne rozwiązanie w gofrownicach. Sprzęt przechowywany w pionie zajmuje znacznie mniej miejsca.
- **Uchwyt na przewód** – przewód zasilający można nawinąć na specjalny uchwyt, znajdujący się na spodzie urządzenia, co ułatwia jego przechowywanie.
- **Zabezpieczenie przed przegrzaniem** – urządzenie nagrzewa się tylko do wybranej temperatury.
- **Płyty grillowe** – ryflowane płyty grzewcze, które świetnie sprawdzą się w grillowaniu niewielkich porcji mięsa czy warzyw.

- **Płyty do opiekania** – po wymianie na płyty opiekacza gofrownicę można wykorzystać do przygotowywania pysznych, ciepłych kanapek.
- **Uchwyt z zamkiem blokującym** – zamek blokujący po wciśnięciu szczelnie zamyka płyty z umieszczoną między nimi zawartością. Powinien być wytrzymały.
- **Płyty XL** – płyty grzewcze o większej powierzchni i głębokości, które pozwalają na przygotowanie gofrów o dużym rozmiarze.
- **Otwór do wlewania ciasta** – masę wlewamy do szczelnie zamkniętej gofrownicy przy pomocy specjalnego lejka, następnie jest ona równomiernie rozprowadzana w jej wnętrzu.
- **Rynna zbierająca** – element wokół płytki gofrownicy. Gromadzi się w niej nadmiar ciasta,



Fot. Canmy

*Kształt płytek gofrownicy powinniśmy dobierać do naszych upodobań.*



## MPM MGO-25

- które jest podpiekane i dzięki temu nie wylewa się poza gofrownicę.
- **Wyświetlacz** – najbardziej zaawansowane modele gofrownic mogą być wyposażone w ekran LCD. Za pomocą niego oraz panelu sterującego możemy wybrać np. czas opiekania czy stopień zarumienienia.

R e k l a m a

**concept**  
innowacje w Twoim życiu

Termosonda

Inteligentne rozwiązania

Łatwe czyszczenie



Sprytne grillowanie

Wymienne płytki



GE3550

## MPM. Czajnik elektryczny MCZ-106

### Pora na herbatę

**Aby w pełni cieszyć się aromatem ulubionej herbaty lub ziół, niezbędny jest czajnik. Propozycja marki MPM to czajnik bezprzewodowy MCZ-106 o pojemności 1,8 l, który zachowuje naturalny smak wody.**



Czajnik bezprzewodowy MCZ-106 jest wykonany z dobrej jakości szkła odpornego na gwałtowne zmiany temperatury oraz trwałej stali nierdzewnej. Obudowa ze szkła nie zmienia smaku ani zapachu goto-

wanej wody, dzięki czemu zachowuje ona swoje naturalne walory. Podświetlane wnętrze o pojemności 1,8 l przyciąga uwagę i tworzy wyjątkowy efekt świetlny od momentu włączenia czajnika. Obrotowa podstawa 360° i wygodny uchwyt ułatwiają użytkowanie sprzętu, zarówno osobom praworęcznym, jak i leworęcznym. Wskaźnik poziomu wody pozwala precyzyjnie odmierzyć ilość płynów i zagotować dokładnie tyle wody, ile potrzebujemy, a tym samym oszczędzić czas i energię. Uchylna pokrywa umożliwia łatwe i wygodne napełnianie czajnika nawet jedną ręką, a prosty mechanizm sprawia, że rozwiązanie jest trwałe i wygodne. Zakryta grzałka gwarantuje szybsze zago-



towanie wody oraz łatwiejsze czyszczenie i odkamienianie urządzenia. Filtr znajdujący się w pokrywie czajnika wychwytuje zanieczyszczenia z wody, dbając o jej jakość i najlepszy smak. Ponadczasowy kształt urządzenia i podświetlane wnętrze sprawiają, że jest ono również pięknym elementem dekoracyjnym kuchni. Czajnik dysponuje mocą 1500 W.

## ADLER. Garnek elektryczny AD 6417

### Gotowanie bez kuchenki

**Dostępny w ofercie marki Adler garnek elektryczny AD 6417 to sprzęt, który jest ciekawą alternatywą dla tradycyjnej kuchenki i sprawdzi się w pomieszczeniach, gdzie nie ma miejsca na liczne palniki.**



Szklana pokrywa pozwala na bieżąco kontrolować stopień obróbki produktów. Dodatkowo, ponieważ urządzenie składa się z dwuwarstwowej obudowy, w którą wbudowany jest garnek ze stali nierdzewnej, przygotowane potrawy dłużej pozostaną ciepłe. Wystarczy, że podłączymy garnek do prądu, a dzięki mocy 780 – 900 W szybko ugotujemy warzywa, mięso czy inne produk-



ty. Pojemność urządzenia do gotowania wody to 1 l, a całkowita objętość garnka 1,9 l. W urządzeniu przygotujemy pyszne danie, pełne wartości odżywczych i ulubionych przypraw. Garnek wyróżnia się tym, że ma pięć podstawowych funkcji ułatwiających obróbkę różnych produktów. Możemy ugotować w nim wodę na herbatę, kawę czy inne gorące napoje. Śmiało zastąpi więc czajnik w małej kuchni. Poza tym ugotujemy w nim zupę, makaron, ryż i kiełbaski w dowolnej ilości. Do zestawu dołączono też stojak umożliwiający ugotowanie pięciu jajek oraz sitko do parowania warzyw. Takie rozwiązanie pozwala zadbać o wartości odżywcze spożywanych posiłków.

Ponadto można bardzo łatwo regulować intensywność gotowania, stosując do tego pokrętło umieszczone w widocznym i dostępnym miejscu. Wygodny uchwyt ułatwia wyjmowanie produktów ze środka, a odłączany przewód zasilający sprawdzi się podczas przewożenia urządzenia. Można zabrać garnek nawet na wakacyjny wyjazd.



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

Technologia bliżej nas



**BOSCH**

SALTER. Mikser EK5395BGRY, blender kielichowy EK5393BGRY i blender ręczny EK5394BGRY

## Bezprzewodowa swoboda w kuchni

Gama urządzeń kuchennych marki Salter to propozycja dla tych, którzy cenią sobie w kuchni komfort pracy. Wykorzystanie do zasilania akumulatorów sprawia, że ze sprzętu możemy korzystać w każdych warunkach i nie jesteśmy ograniczeni przez kabel.



W ofercie marki Salter znajdziemy bezprzewodowy mikser EK5395BGRY, blender kielichowy EK5393BGRY i blender ręczny EK5394BGRY. Wspólną cechą wszystkich urządzeń jest zasilanie przy pomocy wbudowanego akumulatora. Co najważniejsze, do ładowania służy przewód USB-C, który znajduje się w zestawie. W praktyce jest to dokładnie taki sam wtyk, jakiego używamy do ładowania telefonów, tabletów czy innych urządzeń.

Dzięki temu do zasilania można wykorzystać nawet powerbank, gdyby zaszła taka potrzeba. Mikser ręczny Salter EK5395BGRY jest wyposażony w 3 ustawienia prędkości, co pozwala dostosować moc do własnych potrzeb, a przycisk wysuwania umożliwi szybką wymianę końcówek. Mikser jest wyposażony w 2 końcówki do ubija-



nia i trzepaczkę. Jeden cykl ładowania pozwala na nawet 20 minut bezprzewodowej pracy. Dzięki antypoślizgowej podstawie i wskaźnikowi LED mikser można łatwo przechowywać i wiedzieć, kiedy jest w pełni naładowany i gotowy do użycia. Blender ręczny sprawdzi się idealnie podczas przygotowywania koktajli czy sosów. W zestawie oprócz



tradycyjnej stopy blendującej znajdziemy trzepaczkę. Jak deklaruje producent, urządzenie pozwoli na nawet 20 minut blendowania, co przekłada się na nawet 15 porcji zupy o pojemności 500 ml każda. Dostępne są dwie prędkości pracy. Wygodne przechowywanie umożliwia antypoślizgowa podstawa z miejscem na blender oraz dołączone akcesoria. Dodatkowym atutem jest czytelny wskaźnik LED, który informuje o aktualnym stanie naładowania akumulatora.

Bezprzewodowy blender kielichowy Salter jest wyposażony w 1,5-litrowy dzbanek wykonany z materiału wolnego od BPA, który jest przeznaczony do łatwego miksowania smoothie, sosów, koktajli i nie tylko. Aby uzyskać idealną konsystencję, można skorzystać z dwóch różnych ustawień prędkości. Deklarowany przez producenta czas pracy wynosi do 15 minut, co przekłada się na nawet 25 koktajli o objętości 500 ml każdy. Blender jest wyposażony w antypoślizgowe nóżki oraz wskaźnik LED, który informuje o aktualnym poziomie naładowania akumulatora.





The MPM logo is located in the top right corner of the image. It consists of the letters 'MPM' in a bold, white, italicized sans-serif font, enclosed within a red rectangular box with a white border.

## Gofrownica MGO-40 - zaproszenie do krainy pyszności!

Złociste, chrupiące gofry w towarzystwie świeżych owoców lub ziół to dla wielu z nas powrót do smaków dzieciństwa. Teraz możesz je odtworzyć i błyskawicznie przygotować razem z **gofrownicą MGO-40**.

Model MGO-40 jest wyposażony w **unikalne głębokie płyty**, które sprawiają, że gofry są grubsze i bardziej puszyste od standardowych wypieków. **Wysoka moc urządzenia 1500W** i termostat z regulacją temperatury gwarantują Ci idealne wypieczenie gofrów: z chrupiącą skórką na zewnątrz i delikatnym ciastem w środku.

Twórz ulubione wariacje smakowe - słodkie lub wytrawne - razem z **gofrownicą MGO-40** i ciesz się smakami dzieciństwa każdego dnia. Smacznego!

[www.mpm.pl](http://www.mpm.pl)

# BLENDERY

## Kompaktowe blendery osobiste



Fot. Salter

Niewielkie i funkcjonalne blendery do koktajli typu smoothie to idealny wybór dla osób aktywnych. Pozwalają przygotować pożywny napój bezpośrednio w pojemniku, który możemy zabrać ze sobą. To nie tylko wygodne, ale również szybkie rozwiązanie.

**W**ybierając urządzenie, warto zwrócić uwagę także na obecność dodatkowych funkcji. W zestawie znajdować się mogą dodatkowe kubki, co pozwoli na przygotowanie dwóch porcji smoothie, a nawet takie akcesoria jak młynki czy rozdrabniacze do warzyw. Dzięki temu niewielki blender może także zastąpić niektóre roboty kuchenne w ich podstawowych zadaniach.

### Jak działa blender?

Pod względem budowy tego typu blendery najbardziej przypominają modele kielichowe, podobnie jak one wyposażone są w podstawę z silnikiem

**BOSCH**  
VitaPower Serie 2 MMB2111S



**SAM COOK**  
PSC-80/B

elektrycznym, panelem sterującym i napędem ostrzy. Różnicę stanowi sposób montażu pojemnika – jest on montowany do góry dnem, dlatego pomiędzy zakrętką z ostrzami a butelką wymagane jest zastosowanie uszczelki. Pojemnik ma najczęściej kształt butelki lub kubka. Do miksowania koktajli przeznaczona jest nasadka z najczęściej czterema lub sześcioma ostrzami wykonanymi ze stali nierdzewnej.

W zależności od modelu baza blendera wyposażona jest w przełączniki pozwalające na wybór prędkości obrotowej, najczęściej jednej lub dwóch. Najprostsze blendery są pozbawio-

**OROMED Oro-Juicer Cup**

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



**CONCEPT** SM3381





**ADLER AD 4081**

## Parametry urządzeń

Oczywiście, znaczenie mają parametry blenderów. Nie są to duże urządzenia, więc nie wyróżniają się wielką mocą. W modelach podstawowych jest to ok.

350 W. W pełni wystarcza to do przygotowywania koktajli z warzyw i owoców, nawet jeśli zawierają one nieco lodu. Jeżeli urządzenie ma być wykorzystywane także do mielenia, np. orzechów, jego moc powinna być większa, np. 600 W.

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



**GORENJE BSM600E**

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

Rzadkim, ale spotykanym dodatkiem są dołączone do zestawu pojemniki



**KOHERSEN NB600A**

## Smoothie w czterech kolorach – Concept SM3481

Blender do smoothie Concept SM3481 jest przeznaczony do szybkiego przygotowania ulubionych napojów. Urządzenie ma dwa kubki do miksowania, które można zabrać ze sobą po przygotowaniu koktajlu. Wystarczy wymienić nasadkę miksującą na pokrywkę. Pokrywka wyposażona jest w pętelkę i specjalną podwójną uszczelkę, dzięki czemu mamy pewność, że napój się nie wyleje. Kubek idealnie pasuje również do uchwytu na napoje w samochodzie. Blender do smoothie SM3481 o mocy 500 W ma dobrej jakości noże i podczas pracy uzyskuje prędkość 23 tys.

obr./min. Dzięki temu w mgnieniu oka przygotowujemy zdrowe smoothie, pyszny koktajl mleczny, orzeźwiająca mrożoną kawę czy aksamitne delikatne śniadanie. Naczynia do mieszania wykonane są z tritanu, który jest bardzo mocny, lekki, łatwy do mycia i odporny na wysoką temperaturę.



Blendery do smoothie Concept z serii SM348x oferowane są w czterech wariantach kolorystycznych – pistachio, marine, taupe lub dusty rose.



Fot. Concept

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

## Blendery akumulatorowe

Jedną z nowości są akumulatorowe blendery do smoothie. To wygodne rozwiązanie dla najbardziej mo-

bilnych osób. Oczywiście, tego typu urządzenia nie dysponują tak dużą mocą jak sieciowe, więc należy pamiętać o korzystaniu z w miarę miękkich składników. Urządzenie jest ładowane z portu USB, dzięki temu do zasilenia można wykorzystać powerbank czy ładowarkę telefonu. Wbudowany akumulator wystarcza zazwyczaj na kilkanaście minut pracy. Największą zaletą urządzenia jest oczywiście możliwość przygotowywania świeżych koktajli w każdych warunkach. Oprócz tego sprzęt jest doskonałym wyborem np. dla sportowców, pozwala na szybkie i wygodne mieszanie odżywek w proszku.

## Funkcje blenderów

Blender typu smoothie jest stosunkowo prostym urządzeniem, jednak może być wyposażony w kilka przydatnych dodatków oraz funkcji. Pierwszym z nich jest zabezpieczenie przed uruchomieniem, gdy kubek lub ostrza są źle zamontowane. Warto pamiętać także o elementach antypoślizgowych, zapobiegających przesuwniu się blendera w trakcie pracy, oraz trybie pracy pulsacyjnej.



**SALTER EK2151BLK**

*Producent może dołączać w zestawie pojemniki o różnej objętości.*



Fot. Camry

# BLENDERY

## GOTIE GBL-600



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

Koktajle najlepiej smakują świeżo przygotowane, jednak nie zawsze mamy możliwość spożycia ich od razu lub często chcemy zabrać je ze sobą, np. do pracy lub szkoły. Jeśli zależy nam na dłuższym zachowaniu świeżości, przydatne będą wkłady chłodzące. To niewielkie pojemniki z tworzywa sztucznego, które napełniamy wodą. Następnie wystarczy je zamrozić i po przygotowaniu koktajlu umieścić w butelce. W przeciwieństwie do lodu taki wkład nie rozcieńczy koktajlu, można go używać wielokrotnie i dłużej utrzymuje niską temperaturę.



*Blender akumulatorowy to znakomity wybór dla osób aktywnych.*

Fot. Oromed

## Dodatkowe akcesoria

Niektóre modele blenderów w zestawie mają dodatkowe akcesoria, które zwiększają ich funkcjonalność. Rzadko spotykanymi dodatkami są dwuramienny nóż i dodatkowy pojemnik o mniejszej objętości. To bardzo funkcjonalne rozwiązanie, które pozwala na mielenie, np. kawy, orzechów czy ziół.

Dzięki temu nie musimy korzystać z dodatkowych młynków, co pozwala na znaczną oszczędność miejsca, a oddzielne zestawy ostrzy i pojemników sprawiają, że smaki napojów i mielonych przypraw nie mieszają się.

Kolejnym z dodatków może być rozdrabniacz do warzyw. Ma on formę kielicha z uchwytem, a sam blender wraz z silnikiem jest montowany na naczyniu, analogicznie jak w przypadku modeli ręcznych. To rozwią-



**MPM**  
**MBL-22**

zanie jest dobrym wyborem, jeśli poszukujemy kompaktowego urządzenia, które sprawdzi się również w przygotowywaniu sałatek, dipów czy pesto.

## Czyszczenie urządzeń

Urządzenie czyści się bardzo łatwo i najlepiej myć je zaraz po przygotowaniu koktajli, chociaż, oczywiście, nie zawsze jest to możliwe. Warto pomóc sobie szczotką do butelek, ułatwiającą mycie bidonów, które są przecież dosyć wysokie i wąskie. Większość części wystarczy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, następnie opłukać i wytrzeć. Dotyczy to w szczególności ostrzy, które choć są wykonane ze stali nierdzewnej, to nie powinno się ich zostawiać wilgotnych. Oczywiście, wybrane elementy blendera można myć w zmywarce. Informacja o tym, które dokładnie, znajduje się w instrukcji obsługi.

## OROMED Oro-Mix

### Blender kielichowy do smoothie



Roboty kuchenne, a do tych zaliczymy także blendery butelkowe, są cenione za wielofunkcyjność i łatwość obsługi. Dla wielu użytkowników jednak smoothie maker może być urządzeniem za małym i rzadko używanym.

Roboty kuchenne, a do tych zaliczymy także blendery butelkowe, są cenione za wielofunkcyjność i łatwość obsługi. Dla wielu użytkowników jednak smoothie maker może być urządzeniem za małym i rzadko używanym. Dlatego producenci blenderów kielichowych oraz ręcznych wzbogacili swoją ofertę, wprowadzając do niej modele, które są wyposażone właśnie w wymienne butelki i w ten sposób łączą kilka różnych funkcji. Możemy więc okazjonalnie przygotować koktajl, a jeśli zajdzie taka potrzeba, wystarczy wykorzystać duży kielich, żeby zrobić kremową zupę czy zemleć ziarna na mąkę.

## Przepisy na koktajle

Na pewnym etapie przygotowywania koktajli najtrudniejsze może okazać się poszukiwanie nowych przepisów i inspiracji. Pomagają jednak w tym sami producenci, którzy bardzo często dołączają do blenderów książeczki zawierające receptury na smoothie. Dzięki nim możemy odkryć nieoczywiste dla nas połączenia warzyw i owoców, które okazać się wyjątkowo smaczne. Zgodnie z duchem czasu oraz ekologii coraz częściej tradycyjna papierowa książeczka jest zastępowana e-bookiem, który możemy obejrzeć na ekranie telefonu lub komputera. Z kolei najbardziej innowacyjne firmy proponują aplikacje na smartfony. Ich największą zaletą jest interaktywność. Możemy zapisywać ulubione receptury, a ich baza jest stale aktualizowana o nowe przepisy.

**CONCEPT SM3482**



## SALTER EK2002V2

## Do koktajli i sałatek – Salter EK5029

Propozycja marki Salter to z pozoru zwykły blender do smoothie, urządzenie jest jednak bardzo funkcjonalne dzięki dodatkom. W dołączonej do zestawu butelce o pojemności 570 ml możemy miksować różne składniki i przygotowywać odżywcze koktajle. Ostrza zostały wykonane ze stali nierdzewnej. Dodatkowym akcesorium jest zaś wygodny pojemnik do siekania o objętości 1,2 l. Możemy np. szybko posiekać składniki do sałatki czy przygotować smaczny dip. Komfort obsługi zapewnia blokada bezpieczeństwa. Pojemniki zostały wykonane z trwałych materiałów i można je myć w zmywarce, co sprawia, że czyszczenie zajmuje krótką chwilę.



Fot. Salter



# Nutri BLENDER

KÖHERSEN

**Kuchnia XXI wieku**  
Innowacyjne rozwiązania  
technologiczne  
i wyjątkowy design.

Dowiedz się więcej:  
[www.kohersen.pl](http://www.kohersen.pl)



6 stalowych ostrzy



2 kielichy



Silnik 1000 W



**3G DLF**  
Distributed by

# Jak prawidłowo pozbyć się ELEKTROODPADÓW?



[WWW.ELEKTROSEGREGACJA.PL](http://WWW.ELEKTROSEGREGACJA.PL)

**Wybierz jedno z wielu dostępnych rozwiązań:**

- Czerwone Kontenery
- Bezpłatny odbiór dużych urządzeń bezpośrednio z domu
- Odbiory z firm
- Konkurs dla szkół
- Posprzątaj ROD
- E-boxy
- Kocham Recykling z ASEKOL PL

