

INFOPRODUKT

AGD
MAŁE

SPRZĘT KUCHENNY

Numer 7/2023 lipiec

ISSN: 2719-7492 Cena: 4,49 PLN (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



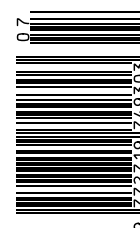
**POBIERZ
NUMER!**



Wyciskarki wolnoobrotowe

Roboty wieloczynnościowe

Tostery



Gorenje – oficjalnym partnerem mistrzostw Europy w piłce ręcznej

Amica – wyróżniona podczas gali „Złota Setka Wielkopolski”

LG Electronics dołącza do inicjatywy RE100

GfK prezentuje raport „Best Brands”

SPIS TREŚCI

W NASTĘPNYM NUMERZE



Fot. Zelmer

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Wyciskarki wolnoobrotowe

Świeży i zdrowy sok z ulubionych warzyw i owoców możemy przygotować samemu, w dokładnie takiej proporcji składników, jakiej oczekujemy. Pomoże w tym wyciskarka wolnoobrotowa.

Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

Tostery elektryczne

4 Choć toster jest stosunkowo prostym urządzeniem, to wybierając go, warto zdecydować się na produkt dobrej jakości, który przede wszystkim pod względem wzorniczym pasuje do danej kuchni.

Roboty kuchenne wieloczynnościowe

10 Praktyczne malaksery to urządzenia, które od lat goszczą w naszych kuchniach i cenimy je za funkcjonalność.

Czajniki

z tworzyw sztucznych

Tworzywo sztuczne to jeden z częściej wybieranych przez producentów czajników materiałów.

Suszarki

do żywności

Jedną z najstarszych metod konserwacji żywności jest jej suszenie. Dotyczy to zarówno produktów roślinnych, jak i mięsa.

Urządzenia

do gotowania ryżu

Ryżowary to specjalne urządzenia służące do przygotowywania ryżu. Ale nie tylko.

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, lipiec 2023

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7492

Numer wydania:
Nr 7, lipiec 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.



EASY
JUICE

FAST
CLEAN

FUNKCJA
REWERS

ANTI
DRIP

Świeże i zdrowe soki przez cały rok!

Wyciskarka wolnoobrotowa ZJP3900 EASYJUICE. Moc 150 W. 2 automatyczne programy dla różnej twardości owoców i warzyw: Hard (80 RPM \pm 20%) i Soft (65 RPM \pm 20%). Funkcja rewers: bieg wsteczny. Pojemnik na sok: 0,5 l. Pojemnik na miąższ: 0,7 l. Otwór wsadowy 45 mm. Funkcja Anti-drip zapobiegająca kapaniu. Automatyczna ochrona przed przeciążeniem. Kompaktowa konstrukcja – szerokość zaledwie 11 cm.



www.zelmer.pl

zelmer
niezawodnie

Gorenje

Oficjalnym partnerem mistrzostw Europy w piłce ręcznej

Gorenje, czołowy europejski producent urządzeń AGD, należący do grupy Hisense Europe, przedłużył współpracę z Europejską Federacją Piłki Ręcznej (EHF) i został oficjalnym partnerem mistrzostw Europy w piłce ręcznej mężczyzn i kobiet w roku 2024 oraz 2026.

Po raz pierwszy Gorenje objęło sponsoring nad mistrzostwami Europy w piłce ręcznej mężczyzn w 2018 r. w Chorwacji. Zakończone sukcesem dzia-

łania kontynuowane były podczas kolejnych dwóch europejskich rozgrywek – w latach 2020 i 2022.

– *Cieszymy się bardzo z przedłużenia naszej długoterminowej współpracy z marką Gorenje na nadchodzące mistrzostwa Europy w piłce ręcznej – mówi Martin Hausleitner, dyrektor generalny EHF. – Podczas ubiegłych lat zbudowaliśmy silną współpracę, która owocowała w liczne sukcesy. Tym bardziej jesteśmy dumni z objęcia przez markę sponsoringu nad zbliżającymi się rozgrywkami mistrzostw Europy kobiet. To kolejny krok w rozwoju kobiecej piłki ręcznej, na który wszyscy czekaliśmy – dodaje.*

Gorenje będzie widoczne podczas zbliżających się rozgrywek zarówno

podczas wydarzeń na żywo, jak i w przestrzeni online. Jako główny partner marka będzie odpowiedzialna za kontynuację stworzonej przez siebie komunikacji sponsorskiej #simplyfans kierowanej do kibiców, która obecna jest w europejskich rozgrywkach piłki ręcznej oraz piłki nożnej od 2017 r.

Opierając się na sukcesie męskich rozgrywek w ubiegłych latach, po raz pierwszy marka Gorenje dołączyła do grona sponsorów mistrzostw Europy w piłce ręcznej kobiet w 2024 oraz 2026 roku. Długoterminowa umowa została podpisana przez wyłącznego partnera medialnego i marketingowego Europejskiej Federacji Piłki Ręcznej, Infront Sports & Media.

– *Jesteśmy niezwykle dumni, że po raz pierwszy obejmujemy funkcję oficjalnego partnera kobiecej piłki ręcznej. Nasze zaangażowanie w budowanie równości płci jest istotnym elementem naszej strategii ESG, dlatego cieszymy się, że możemy przenieść je również na poziom sponsoringu sportowego – mówi Alenka Potočnik Anžič, dyrektor marketingu w Hisense Europe.*

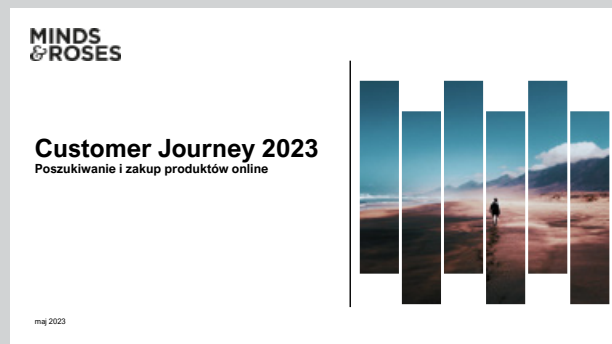
– *Będąc oficjalnym partnerem mistrzostw Europy w piłce ręcznej mężczyzn i kobiet w 2024 i 2026 r., będziemy nadal dążyć do zwiększenia świadomości marki Gorenje i wzmocnienia naszej czołowej pozycji na kluczowych rynkach europejskich – dodaje.*



Minds&Roses

Blisko 40 proc. Polaków kupujących online to smart shopperzy

Jak wynika z najnowszego raportu „Customer Journey 2023. Poszukiwanie i zakup produktów online”, przygotowanego przez agencję badawczą Minds&Roses przy współpracy z Allegro, Polacy kupujący online coraz rozważniej podchodzą do zakupów.



Już co trzecia osoba podczas zakupów w Internecie poszukuje równowagi między odpowiednią jakością a atrakcyjną ceną, porównuje oferty w różnych miejscach i jest w stanie świadomie wybrać moment zakupu produktu. Między innymi



takie działania wpisują się w koncepcję smart shoppingu i pokazują dojrzałość konsumentów. Są również odpowiedzią na postępującą inflację. Smart shopper preferuje jak najszybsze przejście od zaistnienia potrzeby zakupu do momentu samego zakupu. Mówiąc o smart shoppingu, warto spojrzeć na dane z raportu „Customer Journey 2023. Poszukiwanie i zakup produktów online”:

- 96 proc. kupujących smart zazwyczaj szuka dobrego produktu w atrakcyjnej cenie,
- 79 proc. smart shopperów dokonałaby zakupu w miejscu, z którym nie ma wcześniejszych doświadczeń zakupowych, gdyby tylko zaoferowano im

atrakcyjny rabat. Co jednak ważne: ci badani nadal deklarowali lojalność wobec sklepów, z których korzystają na co dzień,

- 71 proc. smart konsumentów jest w stanie poczekać z zakupem na czas atrakcyjnych promocji,
- Ponad połowa (53 proc.), chcąc znaleźć atrakcyjne rabaty, porównuje ceny tego samego produktu na różnych urządzeniach, w tym na laptopie i na aplikacji w smartfonie.

– *Od około roku średnie podwyżki wynagrodzeń na polskim rynku pracy mają niższą wartość od średniego wzrostu cen towarów i usług. Tym samym spada nasz realny dochód. Większość polskich rodzin odczuwa skutki inflacji, jednak nie widzimy oznak typowego kryzysu gospodarczego. Bezrobocie jest znikome, odsetek Polaków aktywnych zawodowo rekordowo wysoki, a wiele firm zgłasza wakaty. Głównym problemem staje się zatem nie brak środków do życia, a opłacenie z posiadanego budżetu miesięcznych wydatków i zobowiązań, w tym rosnących rat kredytów – tłumaczy Jacek Grzeszak, ekonomista, analityk danych, ekspert w Minds&Roses.*

Pełny raport jest dostępny do pobrania po zeskanowaniu kodu QR.

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 gali „Złota Setka Wielkopolski”

Grupa Amica otrzymała specjalne wyróżnienie podczas „Złotej Setki Wielkopolski” 2023. 23 maja br. na gali w Poznaniu uhonorowano przedsiębiorców z regionu, którzy wyróżniają się zaradnością w prowadzeniu biznesu i osiągnęli najlepsze wyniki finansowe w roku ubiegłym, a także tych, którzy działają w obszarze dobrych praktyk, ekologii i odpowiedzialności społecznej.

Obok Rankingu CSR, będącego częścią niefinansowych wyróżnień w ramach „Złotej Setki”, specjalne wyróżnienia przyznała również redakcja „Głosu Wielkopolskiego”, organizatora rankingu. Wyróżnienie podczas gali, która odbyła się w auli Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, odebrał w imieniu grupy Amica Michał Rakowski, członek zarządu ds. finansowych i zasobów ludzkich.

– *Od początku istnienia naszej firmy, czyli od ponad 70 lat, jesteśmy związani z Wielkopolską. Działamy na rzecz lokalnej społeczności, podejmujemy liczne działania oraz inicjatywy pracownicze, dbamy o rozwój talentów w naszych zespołach. Zobowiązaliśmy się m.in. do całkowitego wyeliminowania tzw. gender pay gap do 2030 r., a w obszarach zarządczych stawiamy na*



odpowiedzialne partnerstwo i wdrożenie kryteriów ESG w codziennym zarządzaniu łańcuchem dostaw. Działamy również na rzecz osiągnięcia neutralności klimatycznej w tych zakresach emi-

sji, na które mamy bezpośredni wpływ – a to tylko niektóre z działań i jednocześnie naszych zobowiązań podjętych w ramach strategii ESG. Za każdym razem, gdy wysiłek i zaangażowanie całego naszego zespołu zostają dostrzeżone, mobilizuje nas to, by robić więcej i działać jeszcze skutecz-

niej – mówi Michał Rakowski. W tegorocznej edycji „Złotej Setki Wielkopolski” w rankingu finansowym, obejmującym wyniki przedsiębiorstw za 2022 r. w czterech kategoriach (uwzględniających firmy o obrotach od 50 mln do ponad 1 mld złotych), partnerem merytorycznym był Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu. Podczas gali nagrodzono również przedsiębiorców za działania „łamiące schematy i wychodzące poza granice zarządzania w biznesie”, prowadzone na rzecz pra-

cowników, interesariuszy zewnętrznych, ekologii i dobrych praktyk w Wielkopolsce. Rankingowi CSR patronowała Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości.

GfK

Raport „Best Brands”

Dostępny jest już najnowszy raport GfK „Best Brands”, który ma na celu wyróżnienie marek osiągniętych mocną pozycję i budujących silną więź emocjonalną.



W tym roku, aby wskazać wygranych, zmierzono siłę 400 marek w 50 kategoriach i przepytano 7,5 tys. respondentów. Dla GfK niezwykle ważne są kwestie zrównoważonego rozwoju, dlatego sprawdzono nie tylko tradycyjne wskaźniki

dla marek, ale również te czynniki. Dzięki raportowi z badania Best Brands poznamy rozkład segmentów (GfK Green Gauge) ze względu na ich stosunek do ekologii oraz

dowiemy, jak bardzo „zielona” jest dana marka w oczach konsumentów.

„Best Brands” to unikalny plebiscyt, który odróżnia się od innych konkursów tym, że najlepsze marki są wybierane wyłącznie przez konsumentów, a nie przez grono ekspertów. „Best Brands” to jedyna nagroda marketingowa, która mierzy siłę marki w oparciu o dwa kryteria: „Share of Wallet” – rzeczywisty sukces rynkowy marki oraz „Share of Soul” – jej atrakcyjność w wymiarze emocjonalnym, która jest również ważnym wskaźnikiem szansy na sukces marki w przyszłości.

Międzynarodowa nagroda „Best Brands” została przyznana w Polsce po raz drugi. Podczas uroczystej gali 18.05.2023 wyróżnione zostały marki, które z jednej strony odniosły sukces komercyjny, a z drugiej wywołują pozytywne emocje wśród nabywców. W gronie wyróżnionych znalazły się takie marki jak Samsung, Sony, Bosch, LG czy Philips.

Projekt obejmuje kategorie, dla których GfK może zaoferować rzetelne dane panelowe, oraz te, dla których są dostępne i opublikowane rzetelne dane z innych źródeł pokazujące ranking marek pod względem ilości lub wartości.



jura[®]

Nowy Z10
do specjałów kawowych
na gorąco i na zimno



Świeżo mielona, nie z kapsułki.

Nowy Inteligentny młynek P.R.G automatycznie dopasowuje stopień zmielenia do wybranego specjału kawowego. Dzięki temu po raz pierwszy możliwe jest przyrządzanie metodą espresso zarówno specjałów podawanych na gorąco, jak i specjałów typu Cold Brew. Odkryj teraz zupełnie nowy wymiar przyjemności picia kawy.

JURA – If you love coffee.

www.jura.com

Intrum

Co druga firma w Polsce wie, że musi dbać o środowisko

Jak wynika z raportu Intrum „European Payment Report 2023”, inflacja zmusiła biznesy w naszym kraju do odłożenia „na półkę” planów dotyczących rozwoju i skupienia się na zadbaniu o większą efektywność kosztową (58 proc.).

Firmy dopiero co zaczęły wychodzić na finansową prostą po koronakryzysie, a na horyzoncie pojawiło się nowe zagrożenie – inflacja. Wpływa ona na wszystkie biznesy w naszym kraju. Wydaje się więc, że głowy polskich przedsiębiorców zajmują teraz zdecydowanie poważniejsze tematy niż polityka zrównoważonego rozwoju. Jednak, jak pokazuje raport Intrum, w ciągu ostatniego roku 66 proc. przedsiębiorstw w Polsce znacznie przyspieszyło swoje działania na rzecz bardziej zrównoważonego rozwoju mimo trudnych warunków gospodarczych.

– Niektóre firmy zadeklarowały wdrożenie konkretnych działań, np. zmniejszenie emisji CO₂, czy mniejsze zużycie prądu itp. Większość jest bezsprzecznie świadoma faktu, że dbanie o zrównoważony rozwój ma wpływ na ich klientów. Dla przykładu, 51 proc. firm w naszym kraju uważa, że szybko stracą klientów, jeśli nie będą postrzegane jako podmioty poważnie traktujące odpowiedzialność za środowisko. 53 proc. z nich deklaruje,



że w ciągu ostatnich 12 miesięcy stały się znacznie bardziej świadome ryzyka klimatycznego i potrzeby uczynienia swojej działalności bardziej odporną na ten problem – komentuje Agnieszka Surowiec, ekspert Intrum.



Wnioski te potwierdzają dane pochodzące z innego raportu Intrum – „European Consumer Payment Report 2022”. Blisko 6 na 10 (57 proc.) ankietowanych konsumentów z Polski stwierdziło, że nie będzie kupować od firmy, o której wiedzą, że jest odpowiedzialna za szkodenie środowisku.

Oprócz inflacji polskim firmom „doskwierają” również rosnące ceny energii. Dlatego nie dziwią deklaracje składane przez ankietowanych Intrum. 63 proc. przedsiębiorców twierdzi, że ich firmy zmniejszają zużycie prądu, by poradzić sobie z rosnącymi cenami energii. Co więcej, planują utrzymać je na niskim poziomie w przyszłości ze względu na ochronę środowiska.

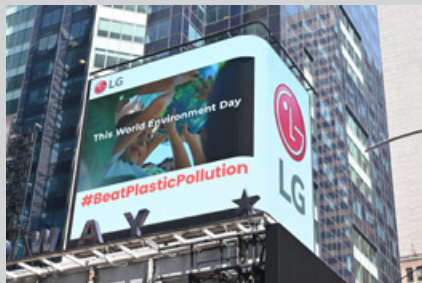
Raport jest dostępny po zeskanowaniu kodu QR.



LG

Dołącza do inicjatywy RE100

Firma LG Electronics dołączyła do RE100 (Renewable Energy 100), globalnej inicjatywy zachęcającej przedsiębiorstwa do całkowitego przejścia na energię odnawialną dla wszystkich swoich wymagań energetycznych.



Decyzja o dołączeniu do RE100 jest kolejnym przykładem silnego zaangażowania LG w zrównoważony rozwój i wypełniania swoich obowiązków jako odpowiedzialnej globalnie firmy. LG opracowało plany przejścia do 2050 r. na 100 proc. energii odnawialnej we wszystkich swoich zakładach. Aby osiągnąć ten cel, LG będzie stopniowo zwiększać wykorzystanie energii elektrycznej ze źródeł odnawialnych, takich jak energia słoneczna i wiatrowa – do 60 proc. w 2030 r. i 90 proc. w 2040 r., żeby osiągnąć cel 100 proc. w 2050 r.

Oprócz instalacji wysokowydajnych paneli fotowoltaicznych w swoich biurach i zakładach produkcyjnych LG podejmie inne działania w celu promowania energii odnawialnej. Obejmują one zakup certyfikatów energii odnawialnej, podpisanie umów zakupu energii z dostawcami energii odnawialnej oraz opłacanie premii ekologicznej oferowanej przez Korea Electric Power Corporation (KEPCO) w Korei Południowej.

W ramach bieżących działań firma LG podpisała w zeszłym roku umowę zakupu energii z GS EPS, koreańską firmą energetyczną. Do 2025 r. buduje na dachu istniejącego budynku LG Smart Park w Changwon w Korei Południowej elektrownię słoneczną o wielkości trzech boisk piłkarskich. Pewna liczba paneli słonecznych została już zainstalowana i generuje energię dla wybranych budynków od grudnia ubiegłego roku. Na całym świecie firma zainstalowała moduły fotowoltaiczne na dachach kilku swoich biur, w tym kompleksu badawczo-rozwojowego LG Sciencepark w Seulu w Korei Południowej, kampusu głównej siedziby w Ameryce Północnej w New Jersey w USA, budynku biura LG India



w Greater Noida w Indiach oraz fabryki urządzeń AGD w Rayong w Tajlandii.

LG opracowało plany szybszego przejścia na energię odnawialną i przyspieszenia drogi w kierunku neutralności węglowej. Przechodząc na energię odnawialną, firma zmniejsza również pośrednią emisję dwutlenku węgla podczas korzystania z energii. W 2019 r. LG ogłosiło zobowiązanie „Zero Carbon 2030”, którego celem jest osiągnięcie zerowej emisji dwutlenku węgla (zarówno bezpośredniej, jak i pośredniej) do 2030 r. – Dzięki ciągłym wysiłkom i innowacjom firma LG jest na dobrej drodze do osiągnięcia swoich celów, jakimi są przejście w 100 proc. na energię odnawialną i osiągnięcie neutralności węglowej. LG pozostaje w pełni zaangażowane w realizację swojej wizji ESG, jaką jest Better Life for All – powiedział Lee Sam-soo, dyrektor ds. strategii w LG Electronics.

gorenje
Life Simplified



**KONSYSTENCJA
SOKU DOKŁADNIE
TAKA, JAK LUBISZ**

WYCISKARKA JC4800VWY

pl.gorenje.com



Regulacja ilości miąższu

Ilość miąższu może być ustawiona dźwigniąką umieszczoną na przodzie urządzenia.



Cicha praca

Wolnoobrotowe wyciskanie pozwala na komfortowe przygotowanie soku ze względu na brak uciążliwego hałasu wirującej tarczy.

200 W

Wydajny Silnik 200W

Pomimo wolnych obrotów przekładni ślimakowej silnik musi być wystarczająco mocny żeby miądzzyć twardsze kawałki owoców i warzyw.

WYCISKARKI

Temat numeru!

Wyciskarki do owoców i warzyw



Temat numeru!

WYCISKARKI



Fot. Zelmer

Świeży i zdrowy sok z ulubionych warzyw i owoców możemy przygotować samemu, w dokładnie takiej proporcji składników, jakiej oczekujemy. Pomoże w tym wyciskarka wolnoobrotowa. To stosunkowo proste urządzenie, stanowiące alternatywę dla sokowirówki.

Sok uzyskiwany z wyciskarki różni się przede wszystkim konsystencją. Dodatkowo wiele nowoczesnych modeli można wyposażyć w dodatkowe akcesoria, które ułatwią np. przygotowanie sorbetów czy placków ziemniaczanych.

Wyciskarki są więc bardzo praktycznymi urządzeniami, których obecność w kuchni jest nieoceniona.

nazwa wskazuje, wyciskają sok w sposób dość wolny – sokowirówki robią to znacznie szybciej. Tutaj sprzęt pracuje na bardzo wolnych obrotach – od 40, przez 50, 55, na 100 na minutę kończąc. Oprócz tego, wybierając urządzenie, zwróćmy uwagę na takie parametry jak pojemność zbiorników na pulpe i sok, jeśli urządzenie jest w nie wyposażone.

Wyciskarka a sokowirówka
Chcąc być rzetelni, powinniśmy podać kilka cech, którymi wyciskarki różnią się od sokowirówek.

Przede wszystkim sok z wyciskarki zawiera więcej błonnika, jest mniej klarowny i może być bardziej syjący niż sok wyciśnięty z sokowirówki. Aby temu zapobiec, stosuje się wiele systemów, które ograniczają wpadanie miąższu do pojemnika na sok, np. przez regulację gęstości soku czy specjalne sitko dołączane do akcesoriów.

Ponadto większość wyciskarek, w których proces wyciskania jest długotrwały, jest dodatkowo pionowa. Przy złe zaprojektowanej obudowie od strony ergonomii dłonie podczas wkładania produktów do zbiornika są podniesione na wysokości twarzy lub



ADLER
AD 4013w

Jak działa wyciskarka?

W przeciwieństwie do sokowirówek wyciskarki, jak wskazuje sama nazwa, wyciskają, a nie przecierają owoce przez sita. Należą do urządzeń wolnoobrotowych, dzięki czemu podczas wyciskania soku nie dochodzi m.in. do jego utlenienia. To z kolei wpływa na to, że dłużej jest

on przydatny do spożycia. Po wrzuceniu wszystkich składników przez otwór wlotowy do pojemnika owoce wpadają na obracającą się śrubę tzw. ślimaka. Śruba z odpowiednią prędkością miążdży produkty, które pod wpływem obrotu i siły śruby przeciskane są przez sito. Wytworzony sok przepływa przez pojemnik i wypływa jednym ujściem, natomiast drugim wyłotem wypadają zmiażdżone wcześniej odpadki.



MPM
MSO-16

Parametry wyciskarek

W zależności od typu urządzenia różna jest moc wyciskarek. Modele do wyciskania owoców i warzyw mają moc od ok. 100 do 450 W, a do cytrusów zazwyczaj od 28 do 85 W. Równie ważny jest materiał wykonania. Klasyczne wyciskarki, podobnie jak sokowirówki, najczęściej mają obudowę z tworzywa sztucznego lub ze stali. Z kolei w wypadku modeli do cytrusów najczęściej wykorzystywanym materiałem jest tworzywo sztuczne. Wyciskarki wolnoobrotowe, jak sama



ZELMER
ZJE2800



CONCEPT
LO7080

Łatwe czyszczenie – Bosch MESM500W



Funkcjonalna wyciskarka wolnoobrotowa Bosch MESM500W pozwoli w kilka chwil przygotować świeży sok z ulubionych warzyw i owoców. Elementy urządzenia zostały wykonane z trwałego tworzywa sztucznego, które nie zawiera BPA, dzięki czemu może mieć kontakt z żywnością. Czystą powierzchnię blatu roboczego zapewnia funkcja Dripstop. Dzięki wytrzymałemu silnikowi o mocy 150 W i prędkości pracy 55 obr./min możemy wyciskać sok przy mniejszym poziomie hałasu. Urządzenie zapewnia dużą wydajność i pracuje bardzo cicho. Rozwiązanie GentleSqueezing zapewnia przyjazne dla witamin warunki wyciskania zdrowych soków



– bez generowania ciepła w procesie. Mocna śruba z tritanu obraca się powoli i wyciska sok do ostatniej kropli. Wartości odżywcze i witaminy z wyciśniętych owoców i warzyw zostają zachowane. Urządzenie jest wyposażone w dwa sita – do soku gęstego i klarownego. Poszczególne części wyciskarki można myć w zmywarce, co zapewnia łatwe i wygodne czyszczenie.

BOSCH
VitaExtract MESM731M



wyżej i dla wielu konsumentów jest to męczące. Dość często zdarza się, że produkt podczas wyciskania blokuje się przy śrubie. Należy wtedy albo włączyć funkcję „reverse” (zmiana kierunku kręcenia się śruby, o ile jest dostępna), albo użyć dołączonego do zestawu popychacza. Wiele osób narzeka także na sam proces czyszczenia, ponieważ zakamarki w głównym pojemniku mogą przysporzyć wiele problemów. To dlatego właśnie należy stosować dołączoną szcotteczkę ze szpikulcem.

Często o sokowirówkach mówi się, że kiepsko radzą sobie z tzw. produktami „zielonymi”. W przeciwieństwie do nich wyciskarki są wręcz stworzone do tej grupy produktów. Wycisną niemal każdy produkt, owoc czy warzywo, a także zioła – od jabłka, marchewki przez kapustę, sałatę i jarmuż, a kończąc na mięcie czy szalwii. W wypadku wyciskania ziół warto nabyć modele z opcją pracy wstecznej (rewersu). Przy tego typu produktach będzie to bardzo wygodne rozwiązanie.

Zalety wyciskarek

Wolne obroty wyciskarek mają kilka ważnych zalet. Śruba okręca się powoli i ścisną produk-

Dotykowe sterowanie – Amica JSM 4012



Lekarze i dietetycy zalecają, by podstawą naszej diety były warzywa i owoce, są one bowiem najbogatsze w witaminy i minerały niezbędne do prawidłowego funkcjonowania organizmu. Najprostszym sposobem na ich pozyskanie jest wypicie soku lub koktajlu. Doskonale sprawdzi się tutaj wyciskarka wolnoobrotowa JSM 4012 marki Amica, która jest niezwykle prosta w obsłudze za sprawą dotykowego panelu sterowania. Znajdziemy na nim przyciski zarówno włączania, jak i wyłączenia, a także programu mieszającego różne soki. Każda kropla soku ze składnikami odżywczymi jest ważna, a moc wynosząca 200 W sprawia, że otrzymamy za każdym razem prawdziwą bombę witaminową, która doda nam sił. Urządzenie pracuje

bardzo cicho, emitując hałas na poziomie 70 dB. Dwa sита ze stali nierdzewnej zapobiegają zatykaniu się urządzenia i sprawiają, że wyciskarka dłużej będzie pracować na najwyższych obrotach. Urządzenie jest nieduże i wykonane zostało w czarnym kolorze z elementami czerwonymi. Wyciskarkę poleca się osobom, które chcą lub muszą zwiększyć spożycie warzyw i owoców i nie zawsze mają czas na spożywanie ich w całości.



Fot. Amica



Wyciskarka może mieć w zestawie sitka o różnej wielkości, co pozwala uzyskać sok o różnej klarowności.

ty, a więc sok nie jest napowietrzony, inaczej niż w wypadku sokowirówek. To z kolei powoduje, że sok ma więcej właściwości prozdrowotnych i więcej składników odżywczych, które pod wpływem tlenu mogłyby ulec zniszczeniu. Wiele badań udowodniło, że to sok z wyciskarki jest bogatszy m.in. w witaminę C czy E niż ten sam sok z sokowirówki. Sam proces wyciskania soku pozwala zachować jego świeżość przez dłuższy czas (oczywiście, lepiej jest wypić sok od razu, jednak przechowanie w lodówce przez kilka godzin nie popsuje jego jakości). I mimo że mówi się, iż sok z wyciskarki można przechowywać nawet kilka dni w lodówce, zalecamy picie go od razu – jest to zdrowsze i na pewno smaczniejsze. Wyciskarki są też zdecydowanie cichsze od sokowirówek, co może determinować wybór między dwoma urządzeniami (szczególnie jeśli chcemy robić sok wtedy, kiedy wszyscy inni domownicy jeszcze

Fot. Bosch

MPM
MSO-12M



WYCISKARKI

Temat numeru!



**AMICA
JSM 4011**

szą). Ale nie oznacza to, że nie są pozbawione nieco słabszych stron. Są przede wszystkim o wiele wolniejsze od sokowirówek i wymagają więcej czasu na umycie i konserwację. Wiele osób uznaje przy tym sok z sokowirówki za smaczniejszy. No cóż, różne są smaki i różne gusta.

Aksesoria do wyciskarek

Oprócz tego, że wyciskarka jest bardzo skuteczna w przetwarzaniu owoców i warzyw, należy wspomnieć o jej dodatkowych możliwościach. Wyciskarki mogą mieć funkcję przygotowywania sorbetów czy koktajli, a nawet możemy w nich wyciskać mleko roślinne, np. z orzechów czy migdałów. Przy pomocy wyciskarki przygotowujemy także tofu albo zetrzemy ziemniaki na placki. Pod tym względem są one niezwykle funkcjonalne. Ich możliwości należy sprawdzić przed zakupem.

Producent może oferować odpowiednie wyposażenie w zestawie lub opcjonalnie. Może także dołączać książeczkę z przepisami, w której znajdziemy informacje, np. o tym, jak przygotować desery.



**CONCEPT
LO7092**

Czyszczenie i konserwacja

To jeden z najważniejszych aspektów użytkowania wyciskarek. Pierwszą i najważniejszą rzeczą jest oczywiście systematyczne czyszczenie, którego nie zastąpią nawet najlepsze środki czyszczące. W wypadku wyciskarek jest to o tyle ważne, że urządzenie ma ciągły kontakt z produktami, które zawierają różnego rodzaju barwniki. Soki zawarte w warzywach i owocach często barwią powierzchnie, z którymi mają styczność.

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,

**CONCEPT
CE3531**



po drugie: stosowanie delikatnych środków czyszczących chroni obudowę przed zarysowaniami. Te elementy wyciskarki, które można zdemontować, najczęściej można również myć w zmywarce, jeśli producent na to zezwala. Popychacz, pokrywa, pojemnik na miąższ oraz na sok 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



**MESKO
MS 4010**

czyszczenie nie stwarza żadnych problemów. Trochę bardziej skomplikowana jest konserwacja sitka. Użytkownicy stosują mniej lub bardziej skuteczne metody walki z gromadzącymi się

Wymienne sita – Concept LO7211



Z wyciskarką Concept LO7211 możemy przygotować zdrowy sok, pełen ważnych składników odżywczych i witamin, kiedy tylko mamy na to ochotę. Dzięki wolnoobrotowemu systemowi wyciskania osiąga do 97 proc. wydajności przy minimalnych stratach. W porównaniu z metodą tłoczenia odśrodkowego uzyskany sok jest gęstszy, pełen wartości odżywczych i zawiera mniej piany. Wyciskarka do owoców i warzyw LO7211 wyposażona jest w specjalne mikrosita, które są znacznie mniejsze niż konwencjonalne sita obrotowe. Dzięki temu ich konserwacja zajmie znacznie mniej czasu i pracy niż czyszczenie sitka filtra, które standardowo montuje się w podobnych modelach. Dodatkowo wyciskarkę łatwo się demontuje, a wszystkie zdejmowane części można myć w zmywarce. Drobne mikrosito nadaje się do wyciskania twardych owoców i warzyw. Z łatwością poradzi sobie z jabłkami, marchewką, burakami i innymi warzywami korzeniowymi. Grube mikrosito nadaje się do tłoczenia miększych rodzajów owoców i warzyw, takich jak brzoskwinie, kiwi, truskawki, winogrona, pomidory, owoce leśne itp. Ma większe otwory, dzięki czemu się nie zapycha. W wyciskarce LO7211 łatwo przygotowujemy także sorbety i lody



według własnego gustu. Wystarczy użyć specjalnego mikrositka do sorbetu, dzięki któremu z łatwością zamienimy mrożone owoce w domowe lody. Sprytnie zaprojektowana nasadka Antidrip umożliwia zmianę pojemnika na sok bez brudzenia blatu lub konieczności przerywania wyciskania.





Fot. Zelmer

Wymienne stożki w wyciskarkach do cytrusów pozwalają na wyciskanie soku z owoców o różnej wielkości.

dowane jest to tym, że oba urządzenia działają na trochę innych zasadach, co automatycznie przekłada się na efekt końcowy. Wszystko opiera się na tym, w jaki sposób pozyskiwany jest sok. Wyciskarki miażdżą produkty, z kolei sokowirówki trą je z zastosowaniem siły odśrodkowej. Zasady działania przekładają się także na czas przygotowywania soku. Miażdżenie sprawia, że w dłuższym czasie przetwarzane są mniejsze ilości produktów. Dlatego też tym, którym zależy na szybkości przygotowywania większych porcji napoju, polecamy sokowirówki, które są przystosowane do przetwarzania dużych ilości produktów. Jakże są różnice? Przede wszystkim dotyczą one klarowności soku i tego, jak długo zachowuje on świeżość. Soki zrobione w wyciskarce przygotowuje się wolniej, co sprawia, że dłużej pozostają świeże. Można je przechowywać w lodówce przez kilka dni bez obawy, że się zepsują. Jest to możliwe dzięki temu, że w trakcie tłoczenia do soku przedostaje się mniej powietrza. Redukuje to także powstawanie pianki, która jest tak charakterystyczna dla sokowirówek. Soki z sokowirówki powinno się pić zaraz po przygotowaniu, bo właśnie wtedy mają najwięcej witamin i składników odżywczych.

w mikrotworach pozostałościach po owocach, zwłaszcza że należy je myć po każdym użyciu. Na szczęście dla konsumentów wielu producentów w zestawie do wyciskarki dołącza m.in. specjalną szczotkę do jego czyszczenia ze szpikulcem docierającym do trudno dostępnych miejsc. Jeśli nie, warto polecić zwyczajną, miękką szczotkę. Potem wystarczy tylko dokładnie przepłukać sitko pod bieżącą wodą. Najprostsze sposoby 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.

Rodzaj urządzenia a właściwości soku

W zależności od tego, czy korzystamy z sokowirówki czy z wyciskarki, otrzymujemy różnego rodzaju sok. Chodzi przede wszystkim o klarowność i konsystencję. Spowo-

CONCEPT
LO7065

Świeży sok z cytrusów – Salter EK5026



Funkcjonalna i stylowa wyciskarka do owoców cytrusowych Salter Deluxe Citrus Juicer EK5026 ma dwie wymienne nasadki stożkowe – do większych lub mniejszych owoców cytrusowych, dzięki czemu można wycisnąć sok z cytryny, pomarańczy lub grejfruta w ciągu kilku minut. Korzystając z mocnej konstrukcji ramienia dźwigni, wystarczy włożyć wybrane świe-

że owoce i nacisnąć dźwignię w dół, żeby uwolnić orzeźwiający, smaczny sok. Plastikowy dziobek zapobiegający kapaniu sprawia, że świeżo wyciśnięty sok z cytrusów spływa prosto do szklanki. Wytrzymała, elegancka konstrukcja ze stali nierdzewnej wygląda świetnie w każdym wystroju kuchni i można ją łatwo wyczyścić po użyciu.



Fot. Salter



Fot. Concept

AMICA JSM 4014

- **Panel dotykowy** – elektroniczny panel sterowania, za pośrednictwem którego można wybrać tryby przygotowywania konkretnych produktów. Stosowany w niektórych urządzeniach.
- **Popychacz** – służy do dociskania kawałków warzyw i owoców. Jest idealnie dopasowany do urządzenia, więc zapewnia bezpieczeństwo. Nie należy go zastępować innymi elementami.



Wyciskarki do cytrusów

Niezwykle prostymi, ale zarazem praktycznymi i sprawdzonymi urządzeniami są wyciskarki do cytrusów. Za sprawą manualnej obsługi i ruchomego mechanizmu idealnie wyciskają sok z grejfrutów, pomarańczy, cytryn czy limonek. Oferta tych urządzeń jest dziś wyjątkowo duża. Ich cechą charakterystyczną jest bardzo przystępna cena, która zachęci do zakupu nawet największych przeciwników czy to tych urządzeń, czy samych cytrusów. Są to przy tym urządzenia niezwykle intuicyjne w obsłudze, dające satysfakcję z szybko i własnoręcznie zrobionego soku. Czyszczenie wyciskarek ogranicza się jedynie do umycia nakładki mającej kontakt z owocem oraz głównego zbiornika na sok.

Rodzaje urządzeń

Na rynku możemy spotkać urządzenia manualne oraz elektryczne. Te pierwsze mają zazwyczaj lekką i niewielkich rozmiarów konstrukcję, którą można schować z łatwością do szafki, a jeśli element jest ciekawy stylistycznie, może służyć także jako ozdoba blatu czy kuchni. W zależności od wykonania wyciskarki ręczne należy postawić na równym podłożu i położyć w specjalnym miejscu przecięty na pół cytrus. Przyciskając go i obracając nim, powodujemy, że krople soku po wyprofilowanych krawędziach wpadają do podstawowej szklanki lub bezpośrednio do zbiornika umieszczonego poniżej. Inną konstrukcją może być ręczna miniprasa, do której wkłada się cytrus. Po zamknięciu mechanizmu i opuszczeniu dźwigni prasa ścisną owoc i w ten sposób wyciska sok do szklanki.

CAMRY CR 4006



ELDOM PJ650B Silencio

Ważne funkcje

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.

- **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. Rozwiąza-

Standardowym wyposażeniem wyciskarki jest blokada kapania.

nie to zapobiega skaleczeniu i rozpryskiwaniu przygotowywanego soku.

- **Antypoślizgowe elementy** – gumowe stopki w podstawie gwarantują stabilność pracy urządzenia.
- **Możliwość mycia w zmywarce** – wybrane elementy urządzenia po demontażu mogą być myte w zmywarce.
- **Szczotka czyszcząca** – ułatwia mycie sita z resztek warzyw i owoców.
- **Duży otwór wlotowy** – umożliwia przetwarzanie większych kawałków warzyw i owoców.
- **Wymienne sitka** – mogą być przeznaczone do przygotowywania soku o różnej konsystencji lub innych produktów jak lody, sorbety.
- **Schówek na przewód** – występuje w większości urządzeń. Ułatwia przechowywanie oraz rozwiązuje problem płaczącego się kabla.
- **Funkcja rewersu** – to tryb obrotów wstecznych, który ułatwia odblokowanie wyciskarki, gdy natrafi ona na wyjątkowo twarde warzywa lub owoce.



GOTIE GSJ-200B

SALTER EK5025

Nieco szybsze w wytwarzaniu większej ilości soku są urządzenia elektryczne. Ich konstrukcja przypomina pojemnik, na którym umieszczono specjalnie wyprofilowane wieczko ze stożkiem. To on z bezpieczną prędkością kręci się, a wypustki w nim zastosowane zbierają z przyciętego owocu to, co w nim najważniejsze – czyli sok i miąższ.

Ważne parametry

Wyciskarki elektryczne są zazwyczaj zintegrowane z pojemnikiem, do którego wpada wyciśnięty sok. Jeśli mamy dużą rodzinę, ważne, żeby był on wystarczająco duży (średnio 1 szklanka soku to 200, 250 ml). Standardowo producenci stosują naczynia o pojemności od 0,2 l do nawet 1,5 l. Jednakże nawet jeśli sprzęt nie jest wyjątkowo pojemny, udogodnienia w postaci wygodnego uchwytu lub wyprofilowanego dziobka pozwalają przelać sok do większego naczynia bez przerywania pracy urządzenia. Średnio wyciskarki do cytrusów pracują z mocą od 20 do 100 W. Oczywiście, poza mocą ważne są mechanizm, jakość przekładni, a w rezultacie sprawność (efektywność) urządzenia. Bez wątplenia większa moc zapewnia większe bezpieczeństwo i stabilność



pracy oraz ma wpływ na proces wyciskania (silne dociskanie owoców etc.).

Jakość materiałów ma znaczenie

Wielu klientów w późniejszym czasie użytkowania urządzeń dostrzeżę zalety jakości materiałów, z których wyprodukowano urządzenie. Na przykład tworzywo sztuczne zastosowane w większości urządzeń w pojemnikach czy samym mechanizmie stożkowym jest zdecydowanie tańsze niż stal. Zazwyczaj takie tworzywo jest bezpieczne i wolne od szkodliwych substancji. Niestety, jeśli bardzo intensywnie się z niego korzysta, myje, poddaje wahaniom temperatury, z czasem może ono zmatowieć, kruszyć się lub po prostu może nosić na sobie ślady pracy czy wytarcia. Solidniejszym i mocniejszym materiałem jest oczywiście stal nierdzewna, jednakże cena jest w takim wypadku wyższa. Kompromisem może być wybór urządzenia z tworzywa wzmocnionego np. metalowymi elementami.

BOSCH VitaStyle Citro MCP72GPB



GORENJE JC4800VWY

Dodatkowe rozwiązania

Do wyciskarek do cytrusów dołącza się akcesoria, m.in. w postaci sitka, które oddziela czysty sok od miąższu. Dodatkowo stosuje się także nakładkę na urządzenie, która chroni sam mechanizm przed kurzem lub zanieczyszczeniami, np. kiedy w trakcie wyciskania mu-



sieliśmy zająć się inną rzeczą. Oprócz tego stosuje się specjalne zaciśki zabezpieczające ujście soku przed kapaniem.

Ważnymi elementami, zwłaszcza przy wyciskaniu różnej wielkości owoców (np. limonki i pomarańczy), są wyjątkowo praktyczne nakładki w kilku rozmiarach dostosowanych stożkiem do danego typu owocu. Należy jednak przed zakupem zapoznać się z dostępnymi akcesoriami, ponieważ nie każdy sprzęt jest tak samo wyposażony.

Do soków i sorbetów – Sam Cook PSC-50/B



Domowe soki to jeden z najlepszych sposobów na wzbogacenie organizmu o porcję witamin. Można je uzyskać m.in. dzięki wyciskarce wolnobrotowej PSC-50/B marki Sam Cook. Sprzęt wy-

posażono w obrotowy otwór wsadowy, który pozwala na podawanie zarówno mniejszych, jak i większych kawałków owoców i warzyw. Szerokość wlotu to 8 cm. Został on zabezpieczony specjalnie zaprojektowanym podajnikiem, co uniemożliwia przypadkowe włożenie ręki do mechanizmu. Prędkość obrotowa mechanizmu wynosi

33 obr./min. Wyciskarkę wyposażono w dwa filtry siatkowe ze stali nierdzewnej o małych i dużych oczkach, które pozwalają na uzyskanie soku klarownego lub gęstego. Blokada odcinająca wypływ soku pozwala na wymianę przepelnionego zbiornika bądź przepłukanie urządzenia przed przygotowaniem soku z innych produktów. Nie zabrakło także funkcji automatycznego czyszczenia i obrotów wstecznych.

Wszystkie elementy urządzenia wykonano z materiałów niezawierających tworzyw sztucznych. System bezpie-



czeństwa uniemożliwia uruchomienie nieprawidłowo zmontowanej wyciskarki. Wyciskarkę Sam Cook PSC-50 wyposażono w pojemnik na sok z sitkiem o pojemności 1 l oraz zbiornik na odpadki o pojemności 0,6 l. W zestawie znajduje się szczotka ułatwiająca czyszczenie. Jako akcesorium dostępna jest przystawka do przygotowywania sorbetu.

ADLER. Wolnowar AD 6413r

Zdrowe gotowanie w wolnowarze

Funkcyjny wolnowar Adler AD 6413r, to urządzenie kuchenne, które umożliwia przygotowanie wyśmienitych potraw przez ich powolne gotowanie w zamkniętym obiegu temperatury. Istnieje wiele powodów, dla których wykorzystanie tego sprzętu może zrewolucjonizować gotowanie.

Posiłki przygotowane w wolnowarze bogate są w mikroelementy i witaminy, które ulegają zniszczeniu podczas tradycyjnego gotowania w temperaturach zbliżonych do temperatury wrzenia. Wymowana ceramiczna misa jest łatwa do umy-

cia. Jej naturalny surowiec nie zmienia smaku potraw i gwarantuje równomierne rozprowadzenie ciepła oraz długie jego utrzymanie w naczyniu. Mimo że urządzenie jest gorące podczas pracy, nienagrzewający się uchwyt umożliwia komfortowe użytkowanie. Szklana pokrywa wykonana jest z bezpiecznego hartowanego szkła i ułatwia nadzorowanie procesu gotowania bez otwierania miski. Objętość miski wynosi 5,8 l i pozwala na przygotowanie jednogarnkowego dania dla dużej rodziny albo na 2 dni. Urządzenie ma 3 poziomy temperatury gotowania: niski, średni i wysoki, które dopasujemy do typu gotowanej żywności. Wolnowar jest niezwykle wygodnym urządzeniem kuchennym. Wystarczy przygotować składni-



ki, umieścić je w garnku, ustawić odpowiednią temperaturę i czas gotowania, a następnie można zająć się innymi rzeczami. Wolnowar działa samodzielnie, nie wymaga ciągłego monitorowania i mieszania potrawy. Możemy włączyć go rano i przejść do innych obowiązków, a aromatyczny posiłek przygotowuje się sam. Potrawy gotowane w niskiej temperaturze mają więcej składników odżywczych, a urządzenie pozwala wydobyc z potraw głębię smaku. Zarówno pokrywa, jak i miska mogą być myte w zmywarce, co ułatwia czyszczenie urządzenia.

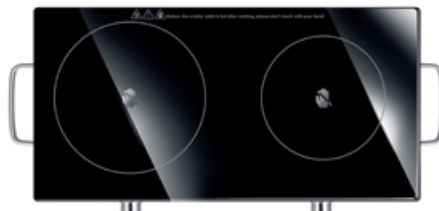
MPM. Nastawna kuchenka ceramiczna MKE-23

Na działkę i nie tylko

Przenośne płyty grzewcze pozwalają na gotowanie w każdych warunkach. Czy to w kuchni, gdy potrzebujemy większej liczby palników, czy pod gołym niebem na działce. Udowadnia to również marka MPM z modelem MKE-23.



Dwupalnikowa nastawna kuchenka ceramiczna MKE-23 jest idealna do przygotowywania posiłków jako kuchenka zastępcza w domu lub mieszkaniu oraz w altankach, domkach letniskowych, w miejscu pracy, na kempingach lub w podróży. Dwa pola grzewcze HiLight o średnicy 20 cm i 16 cm oraz mocy 1800 i 1000 W zapewniają dużą efektywność



grzania przy małym zużyciu energii. Nastawna kuchenka ceramiczna MKE-23 wyposażona jest w termostat, zapewniający płynną regulację temperatury. Dzięki niewielkim rozmiarom i uchwytem po bokach urządzenie można łatwo przenieść w dowolne miejsce. Płyta wykonana jest z ceramiki, która zapewnia skuteczne grzanie, a obudowa ze stali nierdzewnej trwałość i długi czas użytkowania. Oprócz tego powierzchnia jest łatwa w czyszczeniu oraz pozwala na użycie praktycznie dowolnego rodzaju naczyń. Lampki kontrolne stanu pracy informują o działaniu poszczególnych pól grzewczych. Nastawna kuchenka ceramiczna MKE-23 gwarantuje pełne bezpieczeństwo użytkowania. Urządzenie wyposażone jest w automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa, zabezpieczenie przed przegrzaniem i nóżki antypoślizgowe. Kompaktowe rozmiary sprawiają, że transport kuchenki nie stanowi problemu, a dzięki standardowemu zasilaniu może być użytkowana wszędzie, gdzie mamy dostęp do energii elektrycznej.



MPM

Odkrywaj smaki natury z wyciskarką wolnoobrotową MSO-16

Marzysz o zdrowszym stylu życia i większej dawce energii? Pij soki! Naturalny sok z jabłek, soczystych pomarańczy, słodkich marchwi z domieszką aromatycznych ziół możesz przygotować razem z wolnoobrotową wyciskarką MSO-16 w kilka chwil.

Unikatowy trzystopniowy system pozyskiwania soków i niska prędkość – 60 obrotów na minutę zapewniają delikatnie rozdrabnianie owoców, warzyw i ziół, zachowując ich wszystkie wartości odżywcze, doskonałą konsystencję i naturalny smak.

Model MSO-16 ma dwa otwory wsadowe do podawania mniejszych i większych produktów oraz dwa filtry siatkowe ze stali nierdzewnej, które pomogą Ci przygotować soki gęste i klarowane. Prosty, szybki montaż i demontaż urządzenia oraz funkcja automatycznego czyszczenia sprawiają, że przygotowywanie soków staje się wygodne i komfortowe.

Sezon na świeże owoce, warzywa i zioła w pełni – rozkoszuj się naturalnymi sokami każdego dnia!

www.mpm.pl



TOSTERY



Idealne
na śniadanie
– tostery elektryczne

Fot. Sam Cook

Choć toster jest stosunkowo prostym urządzeniem, to wybierając go, warto zdecydować się na produkt dobrej jakości, który przede wszystkim pod względem wzorniczym pasuje do danej kuchni. Nowoczesne modele mogą być prawdziwą ozdobą pomieszczeń.

To sprzęt zarówno dla miłośników pieczywa, jak i osób, które zawsze mają problem z niedojeżdżonym wczorajszym chlebem. Zamiast go wyrzucać, wystarczy nawet nieco czerstwe pieczywo podgrzać, żeby smakowało znacznie lepiej. Z kolei dzięki funkcji rozmrażania szybko rozmrozimy pojedyncze kromki, np. po to, żeby przygotować śniadanie. Dzięki temu w kuchni będzie marnować się znacznie mniej żywności.

Rodzaje tosterów

Mówiąc o tosterach, mamy przed oczami urządzenia klasyczne, które można spotkać w większości domów. Jednak to tylko jedna z kilku odmian tych



SALTER EK2652RG BGC

produktów. Na rynku można znaleźć prawdziwe perełki. Są to tostery, które najczęściej stanowią część innych urządzeń, a więc są swego rodzaju hybrydami. Różnią się one budową i funkcjami. W zależności od typu tostowanie pieczywa może być ich głównym lub drugorzędym zadaniem.

Cena klasycznych tosterów waha się od kilkudziesięciu do nawet kilkuset złotych. Mają niewielkie rozmiary i pozwalają przygotować od dwóch do czterech tostów jednocześnie. Część z nich ma dodatkowe ruszty do opiekania bułek, rogalików lub większych porcji chleba. Oprócz tostowania mogą też np. podgrzewać lub rozmrażać pieczywo. Naj-



AMICA TF 3043



BREVILLE High Gloss VTT676X

częściej wyposażone są w funkcję centrowania chleba i regulację stopnia opiekania.

Tostery z grillem nazywane są także grillami z funkcją toster. W tym wypadku tostowanie pieczywa to dodatkowa funkcja urządzenia, które głównie spełnia funkcję opiekacza czy minipiekarnika. Produkty tego typu mają moc ok. 1700 W i pozwalają na trzy sposoby obróbki termicznej. Użytkownik może korzystać z samego toster, który automatycznie ustawia kromki chleba w szczelinach, może także grillować potrawy lub korzystać z obu tych funkcji jednocześnie. Jako toster urządzenie ma elektroniczną kontrolę stopnia przypieczenia oraz regulację stopnia opiekania, jako grill wyposażone jest w gór-



GORENJE T1100CLI

ny i dolny element grzejny. Toster z grillem to produkt uniwersalny i często określany jako półprofesjonalny. Pozwala na przygotowanie nie tylko tostów, ale i bagietek, kielbasek czy jajek sadzonych. Zazwyczaj ma osobny włącznik górnego i dolnego grzania, 5-minutowy zegar do wyłączenia zasilania i odczepianą rączkę w płycie grilla.

Tostery z jajowarem to kolejna perełka na rynku, o której warto wspomnieć. Jest to połączenie dwóch urządzeń, które mogą jednocześnie pracować. Do tosteru dobudowany jest jajowar, w którym jajka mogą być przygotowywane na dwa sposoby. Jak to działa? Zasada jest prosta. Do specjalnego pojemnika wlewa się wodę, a nad nim umieszcza specjalną nakładkę z uchwytem, która ma cha-

rakterystyczne otwory. To właśnie dzięki nim można ugotować jajka w skorupce. Ich liczba zależy od konkretnego modelu. Na to można nałożyć kolejną warstwę, czyli małą patelnię, do której wbija się jajko. Dzięki temu można przygotować jajka na twardo i jajka sadzone robione na parze. Do elementów budowy trzeba zaliczyć także kratkę i pokrywkę. Pierwsza pozwala na opiekanie, np. szynki, druga przyspiesza gotowanie. Warto pamiętać,



BOSCH TAT8612

że zarówno z toster, jak i jajowaru można korzystać w tym samym czasie. Jest to możliwe dzięki temu, że oba urządzenia mają osobne sterowanie i ustawienia.

Toster w wersji smart

Musimy przywyknąć, że rozwiązania smart prędzej czy później trafią do większości urządzeń domowych. Dlatego obecność Wi-Fi czy ekranów dotykowych i pojawienie się tosterów smart nie powinno być zaskoczeniem. To, czy rozwiązanie takie stanowi przerost formy nad treścią, pozostawiamy indywidualnej ocenie. Przyjrzyjmy się zatem, jakie funkcje oferuje. Przede wszystkim duży ekran dotykowy pozwala na wygodną obsługę, a opiekanie może być precyzyjne jak nigdy. Wynika to z faktu, że możemy wybrać rodzaj pieczywa, np. tostowe, gofry, bajgle czy muffiny angielskie. Oprócz tego wybieramy, w jakim jest ono stanie – świeże, mrożone czy do podgrzania. W tosterach pieczywo jest ogrzewane z dwóch stron, w niektórych modelach smart



ZELMER ZTS7985B

TOSTERY



Fot. Bosch

Funkcjonalny ruszt pozwala na szybkie podgrzewanie, np. bułek czy rogalików.

możemy wyłączyć jedną z grzałek, żeby tylko jedna strona była przypieczona, lub niezależnie sterować dwiema szczelinami, żeby podczas jednego cyklu pracy mieć różne wypieczone kromki. Stopień zarumienienia również można kontrolować, a czytelna skala z oznaczeniami kolorystycznymi sprawia,



MPM
MTO-07

że jest to wyjątkowo łatwe. Dodajmy do tego możliwość zastosowania specjalnych wkładów do kanapek, dzięki którym sprzęt zastąpi opiekacz, czy nawet automatycznie podnoszenie tostów. Oczywiście, urządzenie można także uruchomić z poziomu aplikacji na telefon, jeśli z jakiegoś powodu nie chcemy tego robić, gdy akurat wkładamy pieczywo. Co więcej, o zakończeniu opiekania toster może nas poinformować stosownym powiadomieniem.



BOSCH TAT3P420

To wszystko sprawia, że takie urządzenie z funkcjami smart stanowi bardzo ciekawy wybór dla każdego miłośnika nowinek technicznych.

Parametry tosterów

Wybierając toster, możemy zwrócić uwagę na kilka parametrów użytkowych, których znajomość pozwala lepiej dobrać produkt do potrzeb. Jak przystało na urządzenie elektryczne, na pierwszy plan wybija się, oczywiście, moc. Tak naprawdę jest ona zależna od wielkości urządzenia. Standardowe tostery na dwie kromki zazwyczaj mają moc ok. 700 – 800 W. Jest ona w zupełności wystarczająca. Większą moc mają tostery na np. 4 grzanki, zazwyczaj jest to ok. 1500 W. Wynika to po prostu z większej liczby grzałek.

Liczba opiekanych jednocześnie tostów to kolejny ważny parametr. Standardem są dwa, co wy-



GORENJE T800RAB

starcza większości użytkowników. Jednak jeśli domowników jest dużo i wspólne śniadania są częste, to warto rozważyć model, który przygotuje cztery tosty jednocześnie. Możemy tu wyodrębnić dwa rodzaje konstrukcji – ze standardowymi szczelinami oraz wydłużonymi. Atutem tych drugich jest to, że w wydłużonej szczelinie mieszczą się dwa tosty standardowe lub jedna duża kromka chleba, np. baltonowskiego. Tu powinniśmy po prostu kierować się tym, jakie pieczywo jemy. Tostery na długie kromki występują rów-



SALTER EK4324MATOMBRE

Śniadanie w wielkim stylu – Breville VTT949X High Gloss



Toster Breville High Gloss na dwie kromki dzięki stylowemu wykończeniu na wysoki połysk w kolorze szarym będzie świetnie prezentował się w każdej kuchni. Urządze-

nie w kilka chwil przyrumieni pieczywo, a dzięki funkcji „Podnieś i zobacz” możemy sprawdzić poziom przyrumienienia nawet w trakcie pracy toster. Wystarczy podnieść dźwignię ładowania w dowolnym momencie, a następnie ponownie ją obniżyć, żeby wznowić opiekanie. Funkcje rozmrażania pieczywa i ponownego opiekania są idealne dla wszystkich użytkowników chcących maksymalnie ograniczyć czas poświęcony na przygotowanie śniadania. Łatwość użytkowania zapewniają przejrzysty i bardzo intuicyjny panel sterowania, wyjmowana tacka na okruszki



i łatwa w utrzymaniu w czystości obudowa. W zestawie znajdziemy funkcjonalny ruszt do podgrzewania rogalików i bułeczek. Wraz z czajnikiem z serii High Gloss toster tworzy atrakcyjny zestaw śniadaniowy.

Fot. Breville

Stylowy i funkcjonalny – Zelmer ZTS8010



nie ma obudowę z tworzywa sztucznego w kolorze czarnym z atrakcyjnym wzorem i chromowanymi detalami. Szczególnie dobrze będzie prezentować się w kuchniach o tradycyjnym wykończeniu. Funkcja

rozmrzania pozwoli na szybkie przygotowanie pieczywa, np. na śniadanie. Dodatkowym atutem jest opcja podnoszenia grzanek. Dzięki niej nie ma ryzyka, że podczas ich wyciągania poparzymy się. Toster wyposażono w wyjmowaną tackę na okruchy, która ułatwia czyszczenie. Moc urządzenia wynosi 930 W. Pod względem stylistycznym toster ZTS8010 stanowi udany duet z czajnikiem Zelmer ZCK7640.

Dostępny w ofercie marki Zelmer toster ZTS8010 zmieści dwie kromki pieczywa i ma siedmiopozomową regulację stopnia opiekania. Urządze-

niez w wersji z pojedynczą szczeliną. W niektórych przypadkach długa szczelina może zmieścić dwie kromki chleba tostowego. W przypadku tosterów na cztery kromki warto zwrócić uwagę na obecność dwóch mechanizmów sterujących, na każdą parę. To praktyczne rozwiązanie, ponieważ możemy przygotować tylko dwa tosty, gdy jest taka potrzeba, oszczędzając energię, lub druga para kromek może mieć inny stopień wypiekania, np. ze względu na odmienny typ pieczy-

wa. W praktyce są to więc dwa niezależne tostery w jednej obudowie. Na koniec ze wszystkich parametrów warto wziąć pod uwagę również szerokość szczelin. Chleb tostowy jest dość wąski, ale przecież nie musimy ograniczać się tylko do niego. W tosterze z szerokimi szczelinami szybko podgrzejemy np. przekrojone bajgle albo bułki do burgerów i wiele innych rodzajów pieczywa. Duża uniwersalność jest w tym wypadku znaczną zaletą.

Funkcje w tosterach

Standardowe tostery mają kilka funkcjonalnych rozwiązań. Warto wiedzieć, co to za funkcje, żeby wykorzystać pełnię możliwości urządzeń.

- **Rozmrzanie** – pojedyncze kromki zamrożonego pieczywa można rozmrażać bezpośrednio w tosterze.
- **Podnoszenie kromek** – podniesienie dźwigni do góry wysuwa kromki ponad szczeliny. Można je więc wyjąć bez obawy o oparzenie.
- **Tacka na okruchy** – wyjmowana tacka na okruchy to obecnie standard. Zdecydowanie ułatwia ona czyszczenie urządzenia. Wystarczy ją regularnie opróżniać.
- **Ruszt do podgrzewania** – może być zdejmowany lub zintegrowany w obudowie i podnoszony

specjalną dźwignią. Służy do podgrzewania pieczywa, np. bułeczek.

- **Wyświetlacz cyfrowy** – niektóre zaawansowane modele są wyposażone w wyświetlacz, który odmierza czas i wskazuje dokładnie, jak długo trwa opiekanie.
- **Regulacja stopnia opiekania** – pozwala na ustalenie czasu opiekania. Najczęściej toster jest wyposażony w pokrętko lub suwak, na którym wybieramy określoną wartość.
- **Przycisk „stop”** – umożliwi szybkie wyłączenie



SAM COOK PSC-60/W

urządzenia, wystarczy go wcisnąć, a toster natychmiast zakończy podgrzewanie.

- **Centrowanie pieczywa** – aby pieczywo było równomiernie opieczzone z każdej strony, musi znajdować się idealnie pośrodku, w równych odległościach od grzałek. Za to właśnie odpowiada funkcja centrowania.
- **Wskaźnik analogowy** – płynąca wskazówka może informować o czasie do zakończenia opiekania pieczywa.
- **Szklana obudowa** – boczne panele tosteru wykonane są częściowo ze szkła, dzięki czemu widzimy, w jakim stopniu tost jest wypieczony;
- **Miejsce na nawinięcie przewodu** – pod tosterem można nawinąć przewód zasilający, jeśli jest zbyt długi.

Fot. Zelmer



AMICA TD 1014



Fot. Salter

Toster na 4 kromki chleba to idealny wybór dla dużej rodziny.

SALTER. Ekspres do napojów roślinnych EK5258

Domowe mleko roślinne

Coraz częściej szukamy alternatyw dla tradycyjnego mleka zwierzęcego i chętnie zastępujemy je roślinnymi odpowiednikami. Aby ograniczyć koszty czy zredukować ilość odpadów, możemy samodzielnie przygotowywać napoje roślinne, a pomoże w tym ekspres do mleka roślinnego Salter EK5258.



Dzięki temu urządzeniu z łatwością przygotowujemy roślinne alternatywy dla tradycyjnego mleka, np. z kokosa, pistacji, migdałów, płatków owsianych, nerkowca i wielu innych. Co więcej, napoje możemy wzbogacić dodatkowymi składnikami, np. miodem. Choć na-



poje roślinne można przygotować także przy pomocy blendera, to z ekspresem Salter EK5258 jest to znacznie prostsze. Urządzenie składa się z pojemnika o objętości 1,6 l, który został wykonany z materiału wolnego od BPA. W zestawie znajdziemy także kosz filtrujący



cy oraz rozdrabniacz. W koszu filtrującym umieszczamy składniki, np. wspomniane już migdały, i mocujemy go do rozdrabniacza. Następnie napełniamy dzbanek wodą i umieszczamy w nim rozdrabniacz z koszem filtrującym i składnikami. Na pokrywie znajduje się czytelny panel sterujący, na którym należy wybrać opcję przygotowania mleka. W ciągu minuty urządzenie w trzech piętnastosekundowych cyklach oddzielonych przerwami zblenduje umieszczone w koszu składniki i przygotowuje mleko. Dzięki temu otrzymujemy praktycznie gotowy napój, bez konieczności jego późniejszej filtracji. Powstałe odpadki z orzechów czy nasion można następnie wykorzystać do przygotowania np. zdrowych, domowych ciasteczek. Dla jak najlepszych rezultatów składniki należy moczyć przez noc przed przygotowaniem napoju. Gdy nie korzystamy z filtra, dostępny jest również tryb blendowania, za pomocą którego możemy przygotować koktajle owocowe.

SIEMENS. Ekspres automatyczny EQ900 TQ903R09

Świat kawy w zasięgu ręki

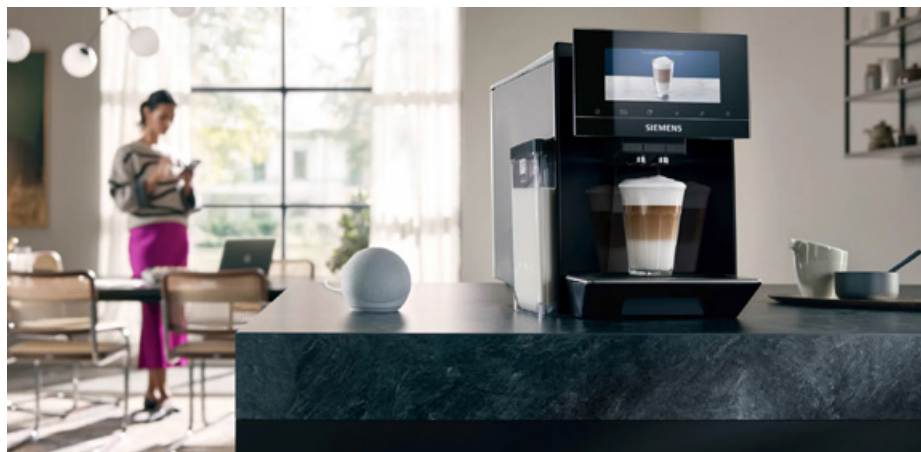
Automatyczne ekspresy do kawy marki Siemens z linii EQ900 wyposażone są w intuicyjny wyświetlacz dotykowy iSelect, dzięki któremu dostosowanie kawy do własnego smaku i preferencji jest niezwykle proste.

Dodatkowym atutem jest tryb baristaMode, oferujący 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 iSe-

lect. Dzięki temu możemy mieć pełną kontrolę nad smakiem kawy. Zaawansowana konstrukcja urządzenia obejmuje zoptymalizowaną izolację akustyczną i specjalne uszczelki, które maksymalnie redukują dźwięki wydobywające się z ekspresu podczas pracy. Dzięki technice superSilent urządzenie pracu-



je cicho, nie przeszkadzając domownikom. Ekspres wyposażony jest w łączność Home Connect. Dzięki niej za pomocą telefonu możemy wygodnie wybrać typ przygotowywanej kawy. Do naszej dyspozycji jest 21 napojów z całego świata – od klasycznej włoskiej kawy po australijskie flat white czy indyjską kappi. Dokładny stopień mielenia jest kontrolowany elektronicznie, indywidualnie dla każdego napoju za sprawą młynka eGrinder. Urządzenie jest wyposażone w pojemnik na ziarna o pojemności 375 g. Innowacyjna funkcja aromaDouble Shot obejmuje dwa procesy: mielenia i parzenia, żeby zawsze wydobywać najlepszy aromat. Ten automatyczny proces zapewnia, że kawa jest pozbawiona gorzkiego posmaku, ponieważ mniejsza ilość wody oznacza mniej uwolnionej goryczy. Dzięki funkcji „dzbanek kawy” możemy przygotować dużą ilość kawy w jednym cyklu, co jest idealnym wyborem, np. gdy odwiedzają nas goście.



Wyraź swój styl z marką

Breville[®]

www.breville-polska.pl



Toster na dwie kromki.

Skompletuj własną kolekcję Breville High Gloss.
W serii z opiekaczem i czajnikiem.



SHARP. Frytkownica beztłuszczowa AF-GS552AE-B

Smażenie i pieczenie bez tłuszczu

Konsumenci coraz częściej sięgają po frytkownice beztłuszczowe, poszukując zdrowej alternatywy dla tradycyjnych modeli. Przykładem takiego produktu jest najnowsza propozycja marki Sharp, model AF-GS552AE-B.



Urządzenie sprawdzi się nie tylko w przygotowywaniu frytek, ale stanowi ekonomiczną alternatywę dla piekarnika dzięki znacznie mniejszemu zużyciu energii. Jak podaje producent, możemy zaoszczędzić nawet 50 proc. energii względem konwencjonalnego piekarnika o mocy 1600 W. Fryt-

kownicę wyposażono w czytelny wyświetlacz LED i elektroniczny panel sterujący, ułatwiające programowanie funkcji. Urządzenie jest wyposażone w cztery tryby gotowania – podgrzewanie wstępne, ponowne podgrzewanie, utrzymywanie ciepła i gotowanie zamrożonych produk-



tów. Możemy także skorzystać z ośmiu dostępnych ustawień predefiniowanych przygotowanych z myślą o najpopularniejszych potrawach. Dzięki temu, że powietrze może swobodnie krążyć pod wyjmowanym koszem do smażenia, potrawy przygotowane we frytkownicy beztłuszczowej są równomiernie wypieczone i chrupiące. Powierzchnię kosza pokryto powłoką zapobiegającą przywieraniu, co oznacza, że czyszczenie jest łatwe i nie wymaga długiego szorowania. Producent pozwala na regulację temperatury w zakresie od 80 do 200 °C. Dostępna jest również funkcja wyłącznika czasowego, który można zaprogramować na do 60 minut pracy. Bezpieczne użytkowanie urządzenia zapewnia nienagrzewający się uchwyt.

ZELMER. Wyciskarka wolnoobrotowa ZJP3900 Easy Juice

Łatwe czyszczenie i wydajna praca

Kompaktowa wyciskarka marki Zelmer pozwoli szybko przygotować świeży sok z warzyw i owoców. Dzięki metodzie wolnego wyciskania świetnie radzi sobie także z wyciskaniem soku, np. z ziół.

Zastosowana technika Easy Juice wykorzystuje unikatową konstrukcję ślimaka do wyciskania, który nie ma stalowego filtra. To zapewnia dużą efektywność pracy, łatwość czyszczenia czy składania urządzenia. Mechanizm składa się jedynie z trzech części. Dlatego samo mycie zajmuje jedynie kilkanaście sekund oraz nie trzeba do nie-



go używać specjalnych szczotek czyszczących. Konkretnie elementy wystarczy opłukać pod bieżącą wodą. Szerokość urządzenia to zaledwie 11 cm, a dzięki poziomej konstrukcji otwór wlotowy jest położony niżej, co zapewnia wygodniejszą obsługę. Wyciskarkę Zelmer ZJP3900 Easy Juice wyposażono w silnik o mocy 150 W. Urządzenie ma dwa automatyczne programy wyciskania – hard oraz soft dla owoców i warzyw o różnej twardości. Prę-

kość obrotowa podczas ich użycia wynosi odpowiednio 80 oraz 65 obr./min. Obsługa urządzenia sprowadza się do wybrania odpowiedniego przycisku na obudowie. Średnica otworu wsadowego wynosi 45 mm. Urządzenie wyposażono w tryb rewersu, przydatny w razie zablokowania składników, oraz blokadę kapania, która zapewnia czystość w miejscu pracy. W zestawie dołączone są pojemniki na sok oraz miąższ o objętości odpowiednio 0,5 oraz 0,7 l.



concept

innowacje w Twoim życiu

WNĘTRZE BEZ
PLASTIKU

COOL TOUCH -
NIE OPARZYSZ SIĘ



☐ RK3300 ■ RK3301

Czajnik ze stali nierdzewnej 1,5 l Salt&Pepper

- Regulacja temperatury: 45/60/70/85/90/95/100 °C
- Double wall
- Wnętrze - stal nierdzewna/powłoka zewnętrzna - utwardzony plastik
- Funkcja KEEP WARM do utrzymywania temperatury
- Cool Touch
- Maksymalna pojemność 1,5 l
- STRIX
- Ukryta grzałka
- Pobór mocy: 1850-2200 W
- Napięcie i częstotliwość: 220-240 V, 50/60 Hz
- Wymiary: 22,5 x 24 x 15 cm

100°C	70°C
95°C	60°C
90°C	45°C
85°C	



WWW.MY-CONCEPT.PL

Wieloczynnościowe

roboty

kuchenne



Fot. Adler

Praktyczne malaksery to urządzenia, które od lat goszczą w naszych kuchniach i cenimy je za funkcjonalność. Mieszanie, siekanie, szatkowanie, krojenie czy blendowanie to dla nich codzienność. Funkcjonalność malaksera zależy wyłącznie od dołączonych akcesoriów.

Chętnie sięgamy po urządzenia wielofunkcyjne, ponieważ pozwalają nie tylko zaoszczędzić czas, ale i pieniądze czy miejsce. Zamiast zastawiać kuchenny blat całą masą sprzętów, możemy zdecydować się na jeden produkt, który sprawdzi się w różnych zastosowaniach i będzie zawsze pod ręką. Pod względem konstrukcyjnym malaksery moż-



GOTIE GBW-1000C

na przyrównać do blenderów kielichowych. Podobnie jak one mają silnik umieszczony w podstawie. Roboty wieloczynnościowe mają zazwyczaj moc od 500 do 2000 W. Nie są wyposażone w funkcję gotowania, za to znakomicie radzą sobie zwłaszcza z obróbką warzyw. Dzięki całej gamie różnych tarcz tnących pozwalają na cięcie, siekanie czy rozdrabnianie różnych warzyw, co znacząco ułatwia np. przygotowywanie sałatek. Robot wieloczynnościowy poradzi sobie także z wyrabianiem lekkiego ciasta, wyciskaniem soku czy blendowaniem produktów. W zależności od modelu funkcje mogą być różne i wynikają z dostępnych w zestawie lub jako akcesoria przystawek.

Podstawowe parametry

Znajomość parametrów pozwoli na odpowiedni dobór sprzętu. Przede wszystkim musi on być dopasowany do potrzeb i poradzić sobie ze stawianymi przed nim zadaniami. Wybierając robot wieloczynnościowy, powinniśmy zwrócić uwagę na:



BOSCH MultiTalent 3 MCM3200W



ADLER AD 4224

Duża wydajność i wielofunkcyjność – Zelmer ZFP9000B



Funkcjonalny robot kuchenny Zelmer ZFP9000B wyręczy nas w wielu czynnościach. Urządzenie zamiesza, posieka, rozdrobni, ubije pianę, wyrobi ciasto i zmiksuje składniki. Dzięki maksymalnej mocy

2000 W robot bez problemu skruszy lód lub przygotowuje smaczne smoothie. Pomoże w tym dołączony do zestawu szklany blender kielichowy o pojemności 1,75 l. Główna miska robocza ma pojemność 3 l i jest wyposażona w wygodny uchwyt, a dzięki niej przygotowujemy posiłki 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 części, 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).

Fot. Zelmer

- **pojemność** – oznaczana jest w litrach lub mililitrach. Dotyczy mikserów z misą stojącą, blenderek, robotów wielofunkcyjnych, gotujących, a także rozdrabniaczy. Pojemność to wielkość maksymalna deklarowana przez producenta – do jej zmierzenia używa się po prostu wody. Wskazuje na możliwość zmieszczenia w misie potrzebnej ilości składników przygotowywanej potrawy (osobno lub razem), owoców, warzyw itp.;
- **pojemność robocza** – również jest prezentowana w litrach, jednak dotyczy konkretnych zadań.



MPM Kasia MRK-12

formacje zawarte są w instrukcjach obsługi lub dołączanych do urządzeń książkach kucharskich;

- **masa robota** – jest podawana w kilogramach. Masa urządzenia tak naprawdę wpływa głównie na wygodę jego przechowywania, a właściwie prze-

- **wymiary robota** – określają jego zewnętrzne krawędzie. Podanie szerokości, wysokości i głębokości urządzeń jest bardzo pomocne przy jego przechowywaniu, a także planowaniu jego ustawienia podczas gotowania. Największe wymiary mają modele planetarne i z funkcją gotowania. Więcej miejsca zajmują także blendery stojące czy miksery z misą. Dlatego też warto jeszcze przed zakupem zastanowić się, czy aby na pewno w kuchni znajdzie się wystarczająco dużo miejsca do ich przechowywania;
- **moc silnika** – jest ważnym, ale nie najważniejszym parametrem robota kuchennego. Powinna być podawana w watach. Moc dostosowana jest zwykle do typu pracy robota, wielkości urządzenia, miski, pojemności zbiorników itp. Na rzeczywistość pracę i efektywność robotów wpływają mechanizmy różnicowe, jakość materiałów, z jakich są one wykonane, oraz sprawność (wydajność robota). W wypadku robotów wieloczynnościowych wynosi ona zazwyczaj ok. 800 W.



SALTER EK5028

Pojemność robocza tego samego zbiornika będzie różna np. dla wyrabiania ciasta, a inna dla szatkowania warzyw;

- **szybkość wirowania narzędzi** – czyli liczba obrotów na minutę [obr./min] dla poszczególnych stopni ustawień, a także dla wartości maksymalnej. Prędkość pracy można regulować. Parametr ten jest bardzo ważny, gdyż pozwala na dobór optymalnej obróbki do konkretnych składników, ale też produktu końcowego. Innej prędkości wymaga kruszenie lodu, innej ubijanie piany czy wyrabianie ciasta. Część urządzeń ma specjalne ikonki informujące o tym, jakie ustawienie jest odpowiednie do konkretnej potrawy – bardziej szczegółowe in-



BOSCH MultiTalent 8 MC812S844

noszenia. Największą masę mają modele z funkcją gotowania i planetarne – te ostatnie najczęściej mają korpus wykonany ze stali nierdzewnej oraz stalowe dzieże. Masę powinno się podawać osobno dla urządzenia i dla kompletu wyposażenia w wymienne narzędzia;



Dzięki dołączonemu kielichowi urządzenie bez trudu zastąpi blender.

Fot. Bosch

ROBOTY



BOSCH Styline MCM42024

Wyposażenie robotów

Dołączone w zestawie z robotem akcesoria mają największy wpływ na jego użyteczność, ponieważ pozwalają na realizację konkretnych funkcji. Dlatego wybierając robot, w pierwszej kolejności powinniśmy zwrócić uwagę na jego wyposażenie, żeby odpowiadało ono zadaniom, które będziemy realizować. W zestawach najczęściej znajdziemy:

- **pojemnik roboczy** – to podstawowy element wyposażenia. Umieszczane są w nim przetwarzane składniki, np. poszatkowane warzywa, czy wyrabiane jest w nim ciasto. Najczęściej jest wykonany z tworzywa sztucznego i wyposażony w wygodny uchwyt;
- **tarce ze stali nierdzewnej** – są ważnym elementem, przydatnym zwłaszcza przy przetwarzaniu warzyw. Różnią się typem ostrzy i mogą służyć np. do ucierania ziemniaków, cięcia frytek lub warzyw w słupki, do krojenia warzyw w plastry oraz ścierania warzyw i owoców;
- **blender kielichowy** – wielofunkcyjny robot kuchenny może mieć w zestawie kielich do przygo-

towywania koktajli. Świetnie zastąpi więc standardowy blender stojący;

- **popychacz** – służy do bezpiecznego podawania obrabianych składników bez kontaktu dłoni z ostrzem. Niektóre popychacze mogą też pełnić funkcję miarki;
- **rozdrabniacz** – dzięki niemu można wygodnie i szybko ciąć, np. zioła lub warzywa, na bardzo drobne kawałki;
- **tarca emulgacyjna** – umieszcza się ją w pojemniku roboczym i służy do przygotowywania np. majonezu lub bitej śmietany;
- **młynek** – pozwala na szybkie mielenie twardych składników, np. kawy lub orzechów;
- **ostrze do ciasta** – specjalne ostrze przeznaczone do mieszania lekkich ciast. Może być również wykorzystane do przygotowywania przecierów;
- **końcówka do wyrabiania ciasta** – jest wykonana z metalu i przeznaczona do wyrabiania cięższych ciast z dużą siłą, np. ciasta na chleb;
- **mieszadło do ubijania białek** – kształtem przypomina trzepaczkę i jest przeznaczone do ubijania białek lub śmietany;



ZELMER ZFP9000E

Od lat w polskich domach – MPM Kasia Plus MRK-11



do frytek i krojenia warzyw w słupki, dwustronna tarca o grubych i cienkich otworach do krojenia warzyw w plastry oraz dwustronna tarca o dużych i małych otworach do ścierania warzyw i owoców. Solidna i trwała obudowa pozwoli cieszyć się robotem kuchennym Kasia Plus MRK-11 przez długie lata. Całe urządzenie wykonane jest ze stali nierdzewnej oraz tworzywa sztucznego. Dołączone do zestawu akcesoria mogą być myte w zmywarce, a do ich przechowywania służy praktyczny pojemnik. Wydajny silnik o mocy 800 W poradzi sobie nawet z najcięższymi kulinarnymi zadaniami. Urządzenie ma trzy prędkości pracy i tryb pulsacyjny, który świetnie sprawdzi się przy najcięższych i najtwardszych produktach.



Kolejne generacje robotów kuchennych MPM Kasia od wielu lat pomagają w polskich domach wyczarowywać prawdziwe kulinarne arcydzieła. MPM Kasia Plus MRK-11 to niezwykle funkcjonalne urządzenie, które może wyręczyć nas w krojeniu, miksowaniu różnych składników, przygotowywaniu ciast czy kremów. W wyposażeniu urządzenia znajdują się miska malaksersa o pojemności 1,5 l oraz miska blendera o pojemności 1 l. Ponadto mieszadło do ciasta, ale także drutowy ubijak do piany, łopatką i 4 pełne tarce ze stali nierdzewnej – do ucierania ziemniaków,



CONCEPT RM3000 Cube

- **sokowirówka** – pozwala na przygotowanie soku z ulubionych warzyw i owoców, np. marchwi i jabłek;
- **wyciskarka do cytrusów** – robot w nią wyposażony znakomicie poradzi sobie z pozyskiwaniem soku z owoców cytrusowych, takich jak pomarańcze czy grejfruty.

Warto wybierać roboty uznanych marek, które w ofercie mają dodatkowe akcesoria. Dzięki temu bez trudu uzupełnimy zestaw o niezbędny sprzęt, jeśli dana część się np. uszkodzi lub zgubi.

Użytkowanie robota

Korzystanie z robota wieloczynnościowego nie narzuca problemów, a jego budowa jest dosyć prosta. Wybrane akcesoria montujemy na podstawie zawierającej zespół napędowy. Najczęstszym sposobem sterowania jest pokrętko z wielostopniową regulacją prędkości pracy. Dzięki niemu łatwo dobierzemy prędkość do wykonywanych zadań. Często sprzęt jest też wyposażony w tryb pracy pulsacyjnej. Niektóre urządzenia mają również elektroniczny panel sterowania, a w tych najbardziej zaawansowanych znajdziemy tryby automatyczne. Są one przeznaczone do konkretnych czynności, np. wyrabiania ciasta czy kruszenia lodu, dzięki

SALTER EK5115GUNMETAL



czemu urządzenie samodzielnie dobiera optymalne parametry pracy.

Przed przystąpieniem do pracy należy upewnić się, że wszystkie elementy są prawidłowo zamontowane. Z kolei po jej zakończeniu demontaż można zacząć dopiero, gdy silnik urządzenia się zatrzyma, i zaleca się odłączenie go od zasilania sieciowego. W zestawie może znajdować się specjalna podstawka, która służy do przechowywania akcesoriów. To wygodne i praktyczne rozwiązanie, które przede wszystkim chroni przed zagubieniem, niektórych drobnych elementów. W zależności od zaleceń producenta wybrane akcesoria można myć w zmywarce. Obudowę z zespołem napędowym wystarczy przetrzeć lekko wilgotną delikatną ściereczką.

100% NATURALNE
SKŁADNIKI



ŁAGODNE
DLA PLANETY



ZDROWY
TRYB ŻYCIA



PRZYJAZNE
DLA BUDŻETU

PETRA[®]
ELECTRIC

SINCE 1968

Dzięki urządzeniu do mleka roślinnego Salter możesz przygotować pyszne, ekologiczne mleko roślinne. Od napoju migdałowego po owsiany – ta nowa, ekscytująca premiera firmy Salter umożliwi tworzenie napojów roślinnych z orzechów, nasion roślinnych z orzechów, nasion lub ziaren!



PLANT BASED M!LK MAKER



MLEKO
MIGDAŁOWE



MLEKO Z
ORZECHÓW
LASKOWYCH



MLEKO
OWSIANE



PRZEKĄSKI W
DUCHU
„ZERO-WASTE”

KÖHERSEN®

Wielofunkcyjny robot kuchenny z funkcją gotowania CY021

Wiele urządzeń kuchennych w jednym.

Ponad 150 darmowych przepisów na start i setki kolejnych do pobrania!



Dowiedz się więcej:



www.koheresen.pl

2000
WAT

Najwyższa moc
Najwyższe obroty



18 automatycznych
programów



Ponad
300 darmowych
przepisów



Ekran dotykowy
i sterowanie aplikacją
mobilną