



**POBIERZ
NUMER!**

zelmer
niezawodnie



Temat numeru!

Maszynki do mielenia

Czajniki ceramiczne

Minipiekarniki



9 772719 749303 10

Zapowiedź wystawy Sharp Tech-Day

Gorenje oficjalnym sponsorem programu „MasterChef”

Limitowana zimowa edycja kapsulek Cafissimo

Roślinne zamienniki mleka do kawy

SPIS TREŚCI

W NASTĘPNYM NUMERZE



Fot. Zelmer

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Maszynki do mielenia

Kojarzymy je przede wszystkim z mieleniem mięsa i przygotowywaniem kiełbas, jednak to tylko niewielka część ich możliwości.

Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

Kompaktowe piekarniki

To częsty wybór np. do domków letniskowych, kawalerek, gdzie nie zawsze jest miejsce na zaplanowanie dużej przestrzeni kuchennej.

Czajniki ceramiczne

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

Młynki

i spieniacze

W wielu przypadkach zakup ekspresu to dopiero początek kawowej przygody, warto pomyśleć także o takich akcesoriach jak spieniacz czy młynek.

Wielofunkcyjne roboty gotujące

Krok po kroku przeprowadzają one przez proces przygotowania potrawy i są niezwykle łatwe w użyciu.

Frytkownice elektryczne

Cieszą się one dużą popularnością wśród konsumentów, którzy jednak często nie są świadomi, jak duże możliwości i jak wiele funkcji oferuje ten sprzęt.

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, październik 2023

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7492

Numer wydania:
Nr 10, październik 2023

Niniejsza publikacja jest zastrzeżona patentowo i w całości chroniona prawem autorskim. Wszelkie komercyjne przytaczanie całości bądź wybranych fragmentów opracowania wymaga zgody Wydawcy. Materiały InfoMarket Sp. z o.o. zabezpieczone zostały specjalnym kodem. W przypadku naruszenia dóbr intelektualnych bądź materialnych InfoMarket Sp. z o.o., poniesione straty będą egzekwowane prawnie.

jura[®]

„Świeżo
mielona, nie
z kapsułki.”

R.F.



Ciesz się jak Roger Federer: na przykład dzięki E8,
najbardziej udanemu w pełni automatycznemu modelowi JURA.

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



jura.com

Gorenje

Oficjalnym sponsorem XII edycji programu „MasterChef”

Z końcem lata ruszyła XII już edycja znanego programu „MasterChef”, emitowanego przez stację TVN. Popularny program od lat przyciąga duże grono widzów. Odcinki zeszłorocznej edycji oglądane były przez średnio 1,12 mln osób.

„MasterChef” to jeden z najbardziej rozpoznawalnych formatów kulinarnych nie tylko w Polsce, ale i na świecie. Pierwszy odcinek polskiego show został wyemitowany w 2012 r., a program szybko odniósł sukces. Widzowie mogą obserwować zmagania uczestników,

przed którymi stawiane są kulinarne wyzwania, a także inspirować się tworzonymi przez nich potrawami. Kulinarne zmagania kucharzy w programie oceniane są przez jury, w którym dotychczas widzowie mogli zobaczyć Magdę Gessler, Annę Starmach oraz Michela Morana. W tym roku do trójki sędziów dołączył Tomasz Jakubiak – to pierwsza z niespodzianek, które czekają na oglądających „MasterChefa”. Drugą jest zupełnie nowa kuchnia, w której uczestnicy będą przygotowywać swoje popisowe potrawy.

Oficjalnym sponsorem tegorocznej edycji została słoweńska marka Gorenje, producent urządzeń AGD do domu. W ramach współpracy Gorenje wyposażyło kuchnie programu „MasterChef” w nowoczesne urządzenia kuchenne. Na planie znalazły się najwyższej klasy sprzęty, takie jak lodówki, płyty gazowe oraz piekarniki, a także

małe urządzenia AGD – roboty kuchenne, blendery, miksery, maszyny do mięsa oraz wyciskarki do soku. – Jesteśmy dumni, że nasze produkty spotkały się z uznaniem twórców programu. „MasterChef” od lat współtworzy kulturę kulinarną w Polsce i na świecie, a my cieszymy się, że możemy być tego częścią. Urządzenia, z których będą korzystać uczestnicy programu, wyróżnia najwyższa jakość wykonania. Wiemy, że sprzęty, na których pracują profesjonalni kucharze, do których miana aspirują uczestnicy, muszą wyróżniać się niezawodnością, trwałością oraz łatwością użytku – mówi Karolina Kłopotowska, zastępca dyrektora generalnego Gorenje na region Europy Wschodniej (Polska, kraje bałtyckie, Ukraina, Mołdawia). – Takie są urządzenia Gorenje, dzięki czemu idealnie sprawdzą się zarówno w kulinarnych wyzwaniach programu, jak i w domach konsumentów. Dzięki nowoczesnym funkcjom, takim jak na przykład tryb dedykowany wypiekaniu pizzy w 300 °C, mile zaskoczą niejednego amatora gotowania – dodaje.

Program „MasterChef” jest emitowany w każdą niedzielę o godz. 20.00 w TVN oraz w aplikacji Player. W tej edycji, podobnie jak w poprzednich, zwycięzca programu otrzyma 100 000 zł, kontrakt na wydanie autorskiej książki kucharskiej oraz tytuł „MasterChefa”.



Siemens

Poleca roślinne zamienniki mleka do kawy

Cappuccino, latte macchiato czy flat white – każdy miłośnik kawy wie, że dla stworzenia idealnej kawy z mlekiem mleczna pianka jest niemal tak samo ważna jak espresso. Na czym polega spienianie mleka i jakich zamienników używać, najlepiej wyjaśnia marka Siemens.

Podczas procesu spieniania następuje równomiernie rozprowadzenie bąbelków pary wodnej w podgrzanym mleku, a zawarte w nim białka przyciągają drobne bąbelki gazu i je stabilizują. W rezultacie powstaje wiele małych i idealnie stabilnych pęcherzyków powietrza, które znamy jako pianę. Na właściwości pieniące mleka lub produktów zastępczych wpływają: zawartość białka i tłuszczu, świeżość produktu i temperatura początkowa. Warto wziąć pod uwagę fakt, że im wyższa temperatura spieniania (od 4 do 68 °C), tym mniejszą otrzymujemy średnicę pęcherzyków, w wyniku czego pianka staje się gęstsza i stabilniejsza.

Kluczowy jest również czas przechowywania mleka lub napoju poza lodówką: powinien być jak najkrótszy, ponieważ stabilność pianki zmniejsza się



wraz z wyższą temperaturą otoczenia. Niezależnie od tego, czy jest to mleko krowie, czy alternatywa bezmleczna, zawsze warto starać się korzystać ze świeżych produktów. Siemens zaleca stosowanie napoju owsianego lub migdałowego jako zamiennika mleka, ponieważ oba produkty dają dobre rezultaty spieniania, które na-



dają się nawet do tworzenia latte art i mają przyjemnie słodki smak.

– Udział pianki mlecznej w mleku w ekspresach marki Siemens to ponad 40 proc. Dodatkowo urządzenia posiadają system autoMilk Clean, czyli w pełni automatyczny parowy system czyszczenia, który aktywuje się po każdym parzeniu kawy z mlekiem, zwalniając użytkownika z codziennego mycia modułu spieniania mleka. Ekspres sam utrzymuje idealną higienę – mówi Piotr Ciach, senior product manager w BSH.

Marka Siemens zaprasza do eksperymentowania z różnymi rodzajami napojów roślinnych i tworzenia doskonałych kawowych kompozycji. Automatyczne ekspresy do kawy wraz z alternatywnymi roślinnymi napojami dają nieograniczone możliwości kulinarnych kreacji.

Tchibo

Limitowana zimowa edycja kapsułek Cafissimo

W połowie października do oferty marki Tchibo dołączą dwa nowe, limitowane smaki kapsułek z serii Winter Edition, które będą idealnie komponować się z aurą tej pory roku.



W skład serii Winter Edition wejdą dwa nowe smaki – Tiramisu oraz Crème Brûlée. W pierwszym przypadku espresso łączy się z wyczuwalnymi nutami czekolady oraz kremowego tiramisu. Z kolei w przypadku Crème Brûlée konsumenci z pewnością docenią karmelowy aromat. Wszystkie kawy zawierają jedynie naturalne aromaty i poleca-

ne są w szczególności miłośnikom mlecznych specjalów jak latte macchiato i cappuccino. Co ważne, są one również oznaczone certyfikatem Rainforest Alliance. Oznacza to, że pochodzą z plantacji w których kładzie się nacisk na zrównoważoną uprawę, dobre warunki pracy czy wsparcie działań proekologicznych.

Z limitowanych kapsułek Winter Edition mogą skorzystać wszyscy posiadacze ekspresów Cafissimo. Model Cafissimo pure+ łączy prostotę obsługi, najnowocześniejszy design oraz możliwość rozkoszowania się kawą Tchibo najwyższej jakości. Jest idealnym wyborem dla miłośników kaw czarnych. Wystarczy wcisnąć przycisk by rozkoszować się perfekcyjnie przygotowanym espresso, caffè crema lub klasyczną kawą. Doskonałym wyborem jest również Cafissimo easy, dostępny w atrakcyjnych wariantach kolorystycznych, które-



go obudowa ma jedynie 12 cm szerokości. Fanom kaw mlecznych producent poleca model Cafissimo milk. Dzięki zintegrowanemu zbiornikowi na mleko oraz spieniaczowi wystarczy chwila, aby przygotować również takie napoje jak latte macchiato, cappuccino czy piankę mleczną. Wszystkie ekspresy Tchibo Cafissimo wyposażone są w opatentowany trójciśnieniowy system zaparzania. Dzięki niemu każda kawa jest przygotowywana pod optymalnym ciśnieniem, co pozwala we własnym domu cieszyć się napojem przyrządzonym jak w ulubionej kawiarni.

R e k l a m a

concept
 innowacje w Twoim życiu

SMAKI LATA
przez cały rok!



SO2020

SO3000

SO2040

WWW.MY-CONCEPT.PL

Sharp

Zapowiada wystawę Sharp Tech-Day

Korporacja Sharp zorganizuje swoją pierwszą niezależną wystawę technologiczną na dużą skalę „Sharp Tech-Day” w dniach 10-12 listopada w Tokyo Big Sight (Ko-to-Ku, Tokio).

Wydarzenie to odbędzie się w celu upamiętnienia 111. rocznicy założenia firmy 15 września 1912 roku. Uruchomiona została specjalna strona internetowa poświęcona temu wydarzeniu. Zawarte informacje dotyczące wydarzenia będą na bieżąco aktualizowane. Witryna jest dostępna po zeskanowaniu kodu QR.

Pod hasłem „Be a Game Changer – Game-changing technologies transforming our future” – firma Sharp zaprezentuje innowacyjne technologie, które będą siłą napędową jej średnio- i długoterminowego zrównoważonego wzrostu. W miejscu imprezy, we współpracy z firmami partnerskimi z branży technologicznej, zostaną utworzone cztery strefy: „Smart Living”, „Smart Industry”, „Smart Cities” i „Sustainability”, w których odwiedzający będą mogli zapoznać się z inno-

wacyjnymi produktami i usługami. Ponadto planowane są przemówienia i sesje dyskusyjne prowadzone przez czołowe osobistości, a także możliwości networkingowe dla startupów i studentów poszukujących pracy itp.

Firma Sharp będzie kontynuować swoją misję wprowadzania wyjątkowych innowacji w różnych dziedzinach, w tym w sposobie życia i pracy ludzi. Poprzez te działania firma Sharp dąży do ugruntowa-



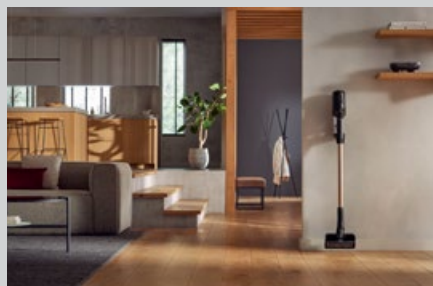
nia swojego wizerunku jako firmy o silnej marce, która jest blisko ludzi i społeczeństwa, jednocześnie stale dostarczając nowe wartości.

Od momentu założenia w 1912 roku, w oparciu o motto biznesowe „Szczerość i kreatywność”, firma Sharp dostarczyła światu wiele produktów, które były w swoich kategoriach pierwszymi na świecie i w Japonii. Siłą napędową tych innowacji jest technologia. Celem Sharpa jest dalsze rozwijanie innowacyjnych technologii, tworzenie przełomowych rozwiązań i realizowanie rozwoju firmy wraz z przyczynianiem się do rozwoju świata. W oparciu o tę ideę i aby stworzyć okazję do poznania potencjału technologii Sharp na przyszłość, Sharp Tech-Day odbędzie się 10, 11 i 12 listopada jako wydarzenie upamiętniające 111. rocznicę powstania firmy.

Miele

Prezentuje nowości w małym AGD

Miele Open House to tegoroczne motto Miele na targach elektroniki użytkowej IFA w Berlinie. Marka zaprezentowała łącznie 300 urządzeń, w tym nowe produkty i cyfrowe rozwiązania przyjazne dla środowiska, a w Miele Eco House, zbudowanym w Wiosce Zrównoważonego Rozwoju, dała także konkretne wskazówki, jak oszczędzać wodę i energię z pomocą sztucznej inteligencji.



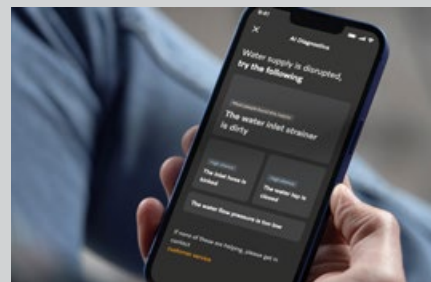
Na targach zaprezentowany został m.in. nowy bezprzewodowy odkurzacz pionowy Duoflex HX1, który zachwyca designem, a funkcja SpeedLock zapewnia wygodę i niezwykłą elastyczność, bo wyjątkowo łatwo możemy zmienić sposób używania urządzenia i efektywnie odkurzać każdy rodzaj powierzchni. Duoflex z PowerUnit w trybie solo i bez elektroszczotki zapewni do 55 minut czyszcze-

nia przy najniższym ustawieniu. Przy maksymalnej mocy z zamontowaną rurą ssącą i elektroszczotką czas ten skraca się do dwunastu minut, co nadal wystarcza do wyczyszczenia 60 m² twardej podłogi. Odkurzacz wykorzystuje skuteczny dwustopniowy system filtracji – grube i drobne zanieczyszczenia są odfiltrowywane w pierwszym etapie w filtrze wstępnym. Grube zanieczyszczenia zbierają się w przezroczystym pojemniku na kurz, podczas gdy drobny pył przechodzi do drugiego etapu filtracji. Tutaj nawet najdrobniejsze cząsteczki są zatrzymywane przez filtr drobnego pyłu. Ten system filtracji zatrzymuje 99,99 proc. drobnego pyłu, pozostawiając powietrze w pomieszczeniu wyjątkowo czystym.

Firma Miele, która traktuje zrównoważony rozwój jako podstawę swojej strategii, wykorzystuje sztuczną inteligencję do tworzenia rozwiązań przyjaznych dla środowiska i kontrolowania zu-

życia energii. Consumption Dashboard, zawarty w aplikacji Miele, podaje wszystkie kluczowe dane o zużyciu energii i dodatkowe wskazówki dotyczące jej oszczędzania. AI Diagnostics to nowe narzędzie serwisowe – na telefon dostajemy na przykład komunikaty o błędach wraz z instrukcjami samopomocy, co pozwala np. uniknąć wizyty w serwisie.

Miele Open House na targach IFA to szereg pomieszczeń zaaranżowanych tak, by poczuć się jak w domu, a do ich stworzenia użyte zostały elementy z ubiegłorocznego stoiska targowego. To dobra inspiracja to tego, jak można w zrównoważony sposób wyposażyć własny dom.



REMONDIS®
WORKING FOR THE FUTURE

**AKADEMIA
EDUKACJI
EKOLOGICZNEJ**

ELECTRO-SYSTEM
ORGANIZACJA ODZYSKU SEIE S.A.

Edukacja ekologiczna to nasza misja, a nie tylko obowiązek

Edukacja ekologiczna jest jednym z najważniejszych zadań organizacji odzysku. Wciąż wiele osób nie jest świadomych tego, jak istotne dla środowiska jest właściwe postępowanie z elektroodpadami.



**Agata
Wiśniewska**

Koordinator
projektów
edukacyjnych
w ELECTRO -
SYSTEM Organizacja
Odzysku Sprzętu
Elektrycznego
i Elektronicznego SA.

Za sprawą edukacji możemy budować społeczeństwo odpowiedzialne wobec środowiska naturalnego i zaangażowane w ochronę naszej planety. Zapewnienie odpowiedniej i skutecznej edukacji na temat prawidłowego postępowania z elektroodpadami pomaga społeczeństwu podejmować świadome i odpowiedzialne decyzje, które przyczynią się do właściwego postępowania z tym szczególnym rodzajem odpadów.

Działania w imieniu blisko 1000 firm

Jako czołowa organizacja odzysku na naszym rynku ELECTRO-SYSTEM prowadzi działania w imieniu blisko 1000 firm wprowadzających na polski rynek nowe urządzenia oraz baterie i akumulatory.

Co roku ELECTRO-SYSTEM przeznaczają min. 5 proc. swoich przychodów na działania edukacyjne. Od początku działalności w Polsce wydaliśmy już ponad 6 mln PLN na edukację!

ry. Dzięki edukacji ekologicznej prowadzonej przez nas użytkownicy sprzętu dowiadują się, że surowce, choć cenne, nie są nieskończone. Dzięki zaawansowanym procesom demontażu około 80 proc. masy odpadów, która trafia do naszych zakładów, wraca do gospodarki w postaci odzyskanych surowców.

Skuteczna edukacja ekologiczna

Publiczne kampanie edukacyjne prowadzone przez ELECTRO-SYSTEM są skierowane do różnych grup społecznych i wiekowych, tak aby objąć

nimi jak największy odsetek społeczeństwa. Nasze działania prowadzimy w szkołach, na uczelniach, w organizacjach pozarządowych, a także przez kampanie informacyjne, warsztaty i wydarzenia społeczne. Często łączymy teorię z praktyką i elementem działań jest zbiórka elektroodpadów, które trafiają następnie do profesjonalnego recyklingu.

Edukacja musi być ciekawa...

Zgodnie z naszymi założeniami chcemy nie tylko wydać środki, ale też uzyskać jak najlepszy efekt ekologiczny. Nasze kampanie muszą być ciekawe, nieszablone i skuteczne. Przykładem może być Eco Studio ELECTRO-SYSTEM, w ramach którego nawiązujemy współpracę ze znanymi młodzieży gwiazdami Internetu. Trafiają one ze swym edukacyjnym przekazem do młodego pokolenia, a my wykorzystujemy siłę social mediów w szczytnym celu.

...a środki zagospodarowane skutecznie

Flagowym projektem edukacyjnym jest także program DECYDUJESZ.pl, w ramach którego użytkownicy mogą bezpłatnie pozbyć się dużych elektroodpadów prosto z domu. Usługa ma na celu uła-

twienie prawidłowego pozbycia się wielkogabarytowych elektroodpadów, których wyniesienie lub dostarczenie do PSZOK-u może stanowić problem. ELECTRO-SYSTEM jako jedyna organizacja odzysku w Polsce prowadzi tego typu projekt w skali ogólnopolskiej i zapewnia bezpłatne odbiory dużego AGD na terenie całego kraju.

Zespół REMONDIS Electrorecycling i ELECTRO-SYSTEM dba o środowisko nie tylko „za biurka”, ale także biorąc aktywny udział we wszystkich projektach i akcjach edukacyjnych realizowanych przez firmę.



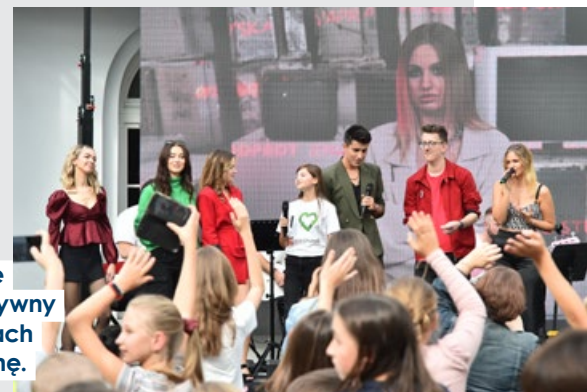
eKO-PROFIT – Recycling to się oplaca! Jest jednym z wielu projektów i programów edukacyjnych.

Najnowszym, ale bardzo ważnym programem edukacyjnym „eKO-PROFIT – REcycling to się oplaca!” w ramach, którego różne grupy społeczne i organizacje pozarządowe na terenie całej Polski mogą aktywnie brać udział w promowaniu selektywnej zbiórki i edukacji społeczeństwa, a przy tym zdobywać dofinansowanie na swoje cele.

Edukacja to nasza misja, a nie tylko ustawy obowiązki

ELECTRO-SYSTEM prowadzi także działania edukacyjne we współpracy z producentami, wprowadzającymi sprzęt i zaangażowanymi ekologicznie partnerami. Dzięki wspólnemu wysiłkowi osiągamy doskonałe rezultaty i przyczyniamy się do wzrostu świadomości pracowników i klientów firm, które powierzyły nam realizację obowiązków w zakresie edukacji.

Edukacja jest procesem ciągłym, a jej rezultaty widzimy dopiero za jakiś czas. Nasze działania w tym obszarze zawsze będą wyróżniały się innowacyjnością, pomysłowością i dbałością o to, żeby każda złotówka wydana na nie była wydana skutecznie i przyniosła oczekiwany efekt środowiskowy.



Maszynki do mielenia mięsa



zelmer
niezawodnie



Fot. Zeimer

Popularność przygotowywania domowych wyrobów stale się zwiększa. Chcemy wiedzieć, co jemy, przypomnieć sobie smaki z dzieciństwa i korzystać z tradycyjnych receptur przekazywanych przez rodziców czy dziadków. W przygotowywaniu popularnych domowych wyrobów pomogą np. maszynki do mielenia.

Kojarzymy je przede wszystkim z mieleniem mięsa i przygotowywaniem kielbas, jednak to tylko niewielka część ich możliwości. Dlatego oprócz ważnych parametrów powinniśmy przed zakupem maszynki zwrócić uwagę na dostępne wyposażenie. Nawet jeśli pewnych akcesoriów nie



Fot. Zelmer

Maszynki do mielenia mięsa często są wyposażone w dodatkowe akcesoria, np. szatkownicę.

i przymocowuje się je do blatu za pomocą przysawki lub ścisku. Dostępne są również modele wykonane z tworzywa sztucznego, łącznie ze ślimakiem i komorą mielenia, jednak taka kon-

strukcja może być za mało wytrzymała do mielenia twardego mięsa. Maszynki ręczne wymagają użycia siły mięśni, a korzystając z nich, traci się więcej czasu niż w wypadku urządzeń elek-



ADLER AD 4811

ma w zestawie, to w przyszłości, być może, warto je dokupić, aby zwiększyć funkcjonalność urządzenia. To przydatne, gdy jakiś element zgubimy, ulegnie on awarii lub po czasie stwierdzimy, że przydałby się do realizacji kolejnych kulinarnych fantazji.

Rodzaje maszynek do mielenia

Maszynki dzielimy na ręczne oraz elektryczne, a więc w pełni automatyczne. Ręczne wykonane są najczęściej ze stali nierdzewnej lub żeliwa

Nie tylko mielenie – Zelmer ZMM4050B



Uniwersalność w kuchni jest cechą pożądaną, dlatego chętnie sięgamy po urządzenia wielofunkcyjne, takie jak maszynka do mielenia Zelmer ZMM4050B. Dzięki dużej mocy (1900 W) urządzenie może ze-

mleć do 2,5 kg mięsa na minutę. Do maszynki są dołączone 3 sitka ze stali nierdzewnej o średnicy oczek 8 mm, 5 mm oraz 3 mm. Dzięki nim w zależności od przepisu możemy uzyskać odpowiednio rozdrobnione mięso lub farsz. Wbudowane sprężło zabezpiecza silnik przed zablokowaniem. Do zestawu dodany jest również popychacz, który pozwoli używać maszynki w bezpieczny sposób. Atutem urządzenia jest wyposażenie w licz-



ne akcesoria. Specjalna nasadka ułatwi wyrobienie pysznej domowej kielbasy. Jeśli wolimy posilki warzywne, atutem będzie szatkownica. Dołączone są cztery bębny tnące, dzięki którym możemy uzyskać wiórki, słupki, talarki, a nawet zetrzeć ziemniaki na placki. Wśród akcesoriów znajduje się również wyciskarka wolnoobrotowa, za pomocą której przygotowujemy zdrowe soki owocowe czy np. sos pomidorowy.

Fot. Zelmer



GORENJE MG1802SJW



BOSCH CompactPower MFW3640A

trycznych. Atutem jest jednak fakt, że nie wymagają one podłączenia do zasilania, co daje swobodę użycia w różnych warunkach.

Maszynki elektryczne są także bardziej wszechstronne ze względu na mnogość końcówek i nakładek do nich dołączanych. Konstrukcja dostępnych na rynku modeli jest bardzo zbliżona. Podstawę stanowi maszyna, w której umieszczony jest silnik elektryczny i znajdują się przyciski sterujące pracą. Najważniejszą częścią urządzenia jest komora mielenia, składająca się z gar-



GORENJE MG2502SJX

dzieli i podajnika, które zazwyczaj wykonane są z trwałej stali. W kwestii konstrukcyjnej warto jeszcze zwrócić uwagę, że niektóre maszynki wykorzystują noże z podwójnymi ostrzami, które są dwukrotnie trwalsze. Większość elementów maszynki mających kontakt z żywnością powinna być wykonana ze stali nierdzewnej, która jest łatwa w czyszczeniu i nie wpływa na smak obrabianych składników. Niektóre elementy można myć w zmywarce, określa to dokładnie instrukcja obsługi.

Ważne parametry

Wybierając maszynkę, powinniśmy, oczywiście, zapoznać się z jej podstawowymi parametrami technicznymi. Informują one przede wszystkim o możliwościach i wydajności sprzętu. Moc silnika to podstawowy parametr każdej maszynki, który znacząco wpływa na jej wydajność. Wielu producentów podaje faktyczną moc silnika – zazwyczaj to wartość od 400 do 500 W, co dla większości konsumentów będzie wystarczające. Niektóre marki informują także o mocy zablokowania silnika, która jest znacznie większa. Może wynosić nawet



CONCEPT MM4310

3000 W i oznacza maksymalną moc, jaką może osiągnąć maszynka przy dużym obciążeniu. Wydajność jest podstawowym parametrem, który określa możliwości maszynki do mielenia mięsa. Informuje o tym, ile kilogramów mięsa urządzenie jest w stanie przetworzyć w ciągu minuty. W podstawowych modelach maszynek jest to od 1,2 do 1,5 kg. Wydajne urządzenia z segmentu średniego radzą sobie z nawet 2,5 kg, a najwydajniejsze maszynki w ciągu minuty przerobią nawet 3,5 kg mięsa. Oczywiście, im szybsza maszynka, tym lepiej, jednak pamiętajmy, że taka maszynka jest także droższa i większa. Jeśli z maszynki korzystamy okazjonalnie,

Funkcjonalne akcesoria – Amica MM4011



Maszynki do mielenia cieszą się dużą popularnością w kuchni tradycyjnej. Dzięki dodatkowym akcesoriom można jednak znacznie zwiększyć spektrum przygotowywanych dań. Przykładem tego jest dodatkowa szatkownica. Znajdziemy ją m.in. w maszynce Amica MM4011. Szatkownica jest wyposażona w trzy bębny do krojenia i tarkowania. Idealnie poradzi sobie np. z przygotowaniem sałatek warzywnych. Dzięki mocy 2000 W maszynka do mielenia może pracować bardzo wydajnie. Wystarczy jedna minuta, żeby przerobić 2,7 kg mięsa. W razie zablokowania urządzenia dostępna jest funkcja obrotów wstecznych, która pozwoli je udroźnić. Nie musimy też obawiać się, że maszynka się przegrzeje. Oprócz trzech wymiennych sitek z oczkami o różnych wymiarach w zestawie znajdziemy nasadkę do przygotowywania domowych kielbas oraz kebbe. Dodatkowo w wyposażeniu są tacka podawcza, która znacznie ułat-



twia utrzymanie czystości w trakcie mielenia mięsa, oraz wygodny popychacz. Elementy maszynki wykonane ze stali nierdzewnej odporne są nawet na intensywne mycie. Dzięki gumowym nóżkom maszynka nawet podczas intensywnej pracy zachowuje stabilność na blacie kuchennym. Urządzenie jest ergonomiczne i poręczne dzięki praktycznemu uchwytowi do przenoszenia.

Fot. Amica

warto postawić na model ze średniej półki, który można łatwiej przechowywać, a jego wydajność w pełni zaspokoi nasze oczekiwania. Podobnie jak w przypadku innych urządzeń kuchennych rozmiary maszynki zależą przede wszystkim od



BOSCH ProPower MFW67440

Duża wydajność w niewielkiej obudowie – Bosch CompactPower MFW3X14W



warzyw, serów, owoców, orzechów lub czekolady. W zestawie znajdują się trzy wymienne sita wykonane ze stali szlachetnej, które są neutralne dla smaku i łatwe w czyszczeniu. Nie zabrakło także przystawki masarskiej do robienia kielbas. Maksymalna moc urządzenia to 2000 W, a deklarowana wydajność pozwala na przetworzenie do 2,5 kg mięsa w ciągu minuty. Funkcja rewesu ułatwia czyszczenie maszyny w razie zablokowania.

Praktyczny schowek w obudowie pozwala na wygodne przechowywanie sitek.



Fot. Bosch

Niewielkie rozmiary i duża wydajność sprawiają, że maszynka do mielenia CompactPower MFW3X14W sprawdzi się w każdych warunkach. Urządzenie z łatwością radzi sobie z przetwarzaniem dużych ilości żywności w bardzo krótkim czasie. Szatkownica z bębniami oferuje szeroką gamę możliwości dzięki wygodnemu tarcu, krojeniu czy szatkowaniu. Nadaje się do różnych składników, tj.

jej mocy i wydajności. Urządzenia z silnikami o mniejszej mocy zajmują mniej miejsca, a te o większej zazwyczaj więcej. Ma to znaczenie podczas pracy oraz przechowywania sprzętu. Powinniśmy zwrócić uwagę, czy zmieści się on w szafkach kuchennych oraz czy wygospodarujemy odpowiednio dużą ilość miejsca na blacie. Gdy sprzęt nie jest użytkowany często, można wybrać mniejszą maszynkę. Łatwiejsze przechowywanie będzie atutem, a ograniczona wydaj-



CONCEPT MM4300

ność w takiej sytuacji nie powinna stanowić problemu.

Funkcje

w maszynkach
Oczywiście, podstawową funkcją maszyny jest mielenie mięsa, co opiszemy dalej, skupiając się na akcesoriach. Oprócz tego jednak maszynka może być wyposażona w kilka przydatnych rozwiązań. Bez wątpienia jest to

uchwyt, który ułatwia przenoszenie. W obudowie często umieszczony jest także schowek na akcesoria, możemy tam trzymać np. sitka o różnej średnicy. Dzięki temu będą zawsze pod ręką. Przydatną funkcją w maszynce do mięsa jest tzw. rewers. To nic innego jak możliwość uruchomienia obrotów wstecznych. Jest ona niezwykle użyteczna, zwłaszcza gdy mielimy twardsze mięso, ponieważ grubszy kawałek może wtedy



ADLER AD 4813

zablokować maszynkę. Przy pomocy obrotów wstecznych łatwo wycofamy felerny kawałek mięsa i udrożnimy maszynkę. Urządzenie powinno być wyposażone również w ochronę przed przegrzaniem. W trakcie długiej pracy z dużym obciążeniem maszynka może wyłączyć się au-



Fot. Amica

Nawet jeśli pewnych akcesoriów nie ma w zestawie z maszynką, to renomowani producenci umożliwiają ich dokupienie w przyszłości.



BEGOOD AMG-35

tomatycznie, chroniąc silnik przed przegrzaniem i spalaniem. Sterowanie maszynką jest bardzo łatwe. Większość modeli jest wyposażona po prostu we włącznik oraz przełącznik uruchamiający obroty wsteczne. Mogą być dostępne dwa tryby obrotów, różniące się prędkością pracy. To sprawia, że łatwo dostosujemy je do przetwarzanych składników czy aktualnie użytkowanych akcesoriów. Na rynku dostępne są maszynki do mielenia wyposażone w wyświetlacz i panel dotykowy, jednak takie rozwiązanie jest niezmiernie rzadkie. Znacznie częściej na obudowie znajdują się po prostu fizyczne przyciski przełączniki. W zestawie z maszynką znajduje się popychacz do mięsa. Pozwala on na efektywniejszą i bezpieczniejszą pracę oraz lepsze rezultaty mielenia. Na wlocie maszynki montowana jest zazwyczaj tacka podawcza, najczęściej wykonana z tworzywa sztucznego, która pomaga zachować porządek w miejscu pracy. Przy pomocy popychacza możemy zgarniać mięso z tacki podawczej wprost do otworu wlotowego. Podstawa maszynki często stoi na gumowych antypoślizgowych nóżkach. Zapewniają one stabilną pozycję, co jest szczególnie istotne, ponieważ nierzadko blat kuchenny jest dosyć śliski. Niektóre maszynki wyposażone są również w schowek na kabel. Łatwo wysuniemy go na odpowiednią długość



AMICA MM 3011

i unikniemy plątania przewodów. Całość można także wygodnie przechowywać.

Dlaczego warto mleć mięso?

Oczywiście, możemy kupić w sklepie gotowe mięso mielone, lecz znacznie lepszym wyborem będzie wybór całych kawałków, które następnie zmielimy w domu. Przede wszystkim dlatego, że możemy zdecydować, jakie konkretnie kawałki mięsa zostaną zmielone, np. mające więcej lub mniej tłuszczu, tak by były dopasowane do naszych upodobań i oczekiwań. Możemy również dowolnie mieszać proporcje różnego rodzaju mięsa, np. wieprzowinę z wołowiną, drobiem lub dziczyzną. To pozwala uzyskać lepszy smak potraw, np. gdy przygotowujemy kielbasy czy pasztety. Przed zmieleniem możemy także mięso dokładnie obejrzeć, sprawdzić jego świeżość, mamy też pewność, że nic nie zostało do niego dodane, np. konserwanty czy stabilizatory. Niestety, bardzo często gotowe mielone mięso garmazeryjne jest słabej jakości. Maszynka do mielenia mięsa przyda się również, gdy pozyskujemy je np. bezpośrednio z gospodarstw ekologicznych czy własnej hodowli i uboju gospodarczego. Warto przy tym wspomnieć o ekologii. W supermarketach mięso mielone najczęściej jest pakowa-

ZELMER ZMM3502B



Niezbędna w kuchni – MPM MMM-05

Miłośnikom domowych wyrobów marka MPM poleca maszynkę do mięsa MMM-05. To praktyczne urządzenie, które pomoże zrobić pracochłonne dania znacznie szybciej. Urządzenie ma bogate wyposażenie. Za pomocą maszynki możemy tworzyć smaczne kielbasy, domowe paszety i mielone masy. W zestawie z MPM MMM-05 znajdziemy nóż ze stali nierdzewnej, tacę zsypową do podawania produktów, 3 sitka z otworami o średnicy 3, 5 i 7 mm, nasadkę do wyrobu wędlin i nasadkę do wyrobu pasztecików. Maszynka MPM MMM-05 ma moc maksymalną 720 W, co zapewnia optymalne mielenie, pozwalając pracować skutecznie i szybko. Metalowa komora mielenia odłączana jest za pomocą przycisku, dzięki czemu bez trudu utrzymamy urządzenie w czystości. Nóżki antypoślizgowe pozwolą na bezpieczną i stabilną pracę, zapobiegając przemieszczaniu się sprzętu po kuchennym blacie.

CAMRY CR 4802



ne w plastikowe opakowania, które później są wyrzucane. Nie warto więc produkować zbędnych odpadów, skoro zmielenie mięsa w domu maszynką zajmie co najwyżej kilka minut, i to włącznie z czyszczeniem urządzenia, a finalny efekt będzie lepszy.

Wyposażenie maszynek

Oferta maszynek do mielenia mięsa jest bardzo duża i mogą być one wyposażone w liczne akcesoria. Dzięki nim sprzęt zyskuje wszechstronne zastosowanie i może zastąpić inne domowe urządzenia. Dlatego przyjrzymy się najpopularniejszym z nich.

Mielenie mięsa to podstawowa funkcja, dlatego w zestawie znajdziemy zazwyczaj dwa lub trzy sitka z oczkami o różnej średnicy – drobne, średnie i grube. Dzięki nim można dostosować grubość mielenia do potrzeb. W końcu często mielimy nie tylko mięso, ale także np. mak, grzyby czy warzywa na farsz lub do pasztetu. Za prawidłową jakość mielenia odpowiada nożyk. Producenci bardzo często stosują nożyki dwustronne, których zaletą jest zwiększona trwałość. Możemy je użytkować dwukrotnie dłużej niż jednostronne.

Kolejnym z przydatnych dodatków dla miłośników mięsa jest nakładka masarska. Przy jej po-



Fot. MPM



BOSCH CompactPower MFW3X10B

mocy przygotujemy przede wszystkim pyszne domowe kiełbasy, oprócz tego ułatwia wypełnianie potraw farszem. Oczywiście, nic nie stoi na przeszkodzie, żeby przy pomocy nasadki do kiełbas przygotowywać również ich wegańskie i wegetariańskie wersje, które następnie zostaną np. uwędzone.

Dodatkowe akcesoria

Nie brakuje jednak jeszcze ciekawszych akcesoriów do maszynek. Dzięki nim możliwe jest przygotowanie oryginalnych przekąsek czy sałatek lub soków. Maszynka do mielenia mięsa kojarzy nam się przede wszystkim z polską kuchnią tradycyjną. Przystawka do kibbehu pozwoli zasmakować nutki orientu. To tradycyjna potrawa kuchni arabskiej. Kibbeh ma kształt nieco podłużny lub mięsnej kulki, która tradycyjnie jest wypełniona farszem. W uproszczonej wersji kibbeh nie ma farszu, a mięso jest zmieszane i zmielone, np. z kaszą bulgur, orzeszkami pinii i innymi składnikami. Całość jest smażona



ZELMER ZMM4055B

w głębokim tłuszczu. Danie świetnie sprawdzi się np. jako przekąska na spotkaniach z bliskimi. Co ważne, nasadka formuje mielone składniki w rurkę, którą po podziale z łatwością wypełnimy farszem. Różni producenci maszynek do mięsa stosują również takie nazewnictwo jak nakładka do kebabu, kebbe czy kulek mięsnych. Jednym z bardziej popularnych i przydatnych w kuchni dodatków do maszynki mielącej mięso jest szatkownica. Najczęściej w zestawie jest kilka wymiennych bębnow – do cięcia w plastry oraz tarkowania na wiórki o różnym rozmiarze oraz ucierania ziemniaków na placki. Bębny powinny być wykonane ze stali nierdzewnej, która nie wpływa na smak przetwarzanych warzyw i innych produktów oraz jest łatwa w czyszczeniu. Najbardziej uniwersalne maszynki do mielenia można wyposażyć także w wyciskarkę do soku. Jest przeznaczona do obróbki miękkich warzyw i owoców, świetnie poradzi sobie np. z aronią czy przygotowaniem przecieru pomidorowego. Z jednej strony wylatuje pulpa, a drugiej sok. Stopień wyciskania jest regulowany, a w razie potrzeby pul-

GORENJE MG1800BK



pę można jeszcze raz przepuścić przez wyciskarkę. Skoro mowa o owocach, jako oddzielne akcesorium do niektórych maszynek jest oferowana także wyciskarka do cytrusów. Wystarczy przeciąć owoce na pół i umieścić je w wyciskarce, by do szklanki wypłynął świeży i aromatyczny sok.

Popularnym dodatkiem jest również nasadka do przygotowywania ciastek. Zazwyczaj dostępne są formy o różnym kształcie, a w zależności od typu ciasta, jakie przygotowujemy, przy ich pomocy można nawet przyrządzić popularne w Hiszpanii churrosy. Maszynki do mielenia mają coś do zaoferowa-

nia nawet domowym baristom. Przystawka w postaci młynka żarnowego nie jest może najpopularniejszym dodatkiem, jednak – nie da się ukryć – bardzo funkcjonalnym. Oczywiście, przy jej pomocy oprócz zmielenia ziaren kawy na określoną grubość możemy także poddać obróbce orzechy, nasiona, zioła czy przyprawy. Jak widać, oferta dodatkowych akcesoriów do maszynek może być bardzo duża. Dlatego warto wybierać model, któ-

Kompaktowa i wydajna – Gorenje MG1602W



Dzięki możliwości wyboru między 3- i 8-milimetrowymi sitkami w maszynce Gorenje MG1602W możemy dostosować efekt mielenia do swojego ulubionego przepisu, a klopsiki, burgery, lasagne czy kiełbaski będą po prostu idealne. Urządzenie wyposażone jest w 3-punktowy system bezpieczeństwa. Sprzęt nie będzie działał, dopóki nasadka nie będzie poprawnie założona, ma zabezpieczenie przed przegrzaniem i zatrzymuje silnik po wykryciu jakiegokolwiek usterki. Maszynka do mięsa Gorenje MG1602W pracuje z wydajnością mielenia do 1,9 kg/min, a jej moc to 1900 W. W zestawie znajdziemy również nasadkę masarską do wyrobu domowych kiełbas. Urządzenie jest łatwe w demontażu, a elementy można umyć w ciepłej wodzie z mydłem. Korzystając z miękkiej szczoteczki, łatwiej usunie-



my wszelkie pozostałości. Maszynka do mięsa jest wyposażona w bieg wsteczny, zaprojektowany do pomocy przy blokowaniu pracy wału.



Amica
for living



Tradycyjne specjały w nowoczesnym wydaniu

Duża moc, specjalna konstrukcja i wiele użytecznych funkcjonalności pozwolą ci mielić bez wysiłku.

- **Wysoka wydajność** – zaledwie minutę zajmie ci zmielenie 2,7 kg mięsa.
- **Szatkwonice VEGE SET** – błyskawicznie poszatkujez produkty na sałatki, mizerię czy placki ziemniaczane.
- **Nasadki masarskie** pozwolą Ci przygotować kiełbaski i kebbe w stylu „home-made”.

Z maszynką do mielenia Amica bez trudu przyrządzisz pyszne potrawy z mięsa, warzyw oraz grzybów.



Moc 2000 W

**MESKO
MS 4809**



ry w przyszłości będzie można rozbudować dodatkowymi funkcjami.

Wzornictwo maszynek

Producenci maszynek do mielenia coraz większą wagę przywiązują do wzornictwa. W większości przypadków popularne modele mają obudowy wykonane z tworzywa sztucznego dobrej jakości, które jest łatwe w czyszczeniu. Standardem jest biała kolorystyka, jednak coraz częściej dostępne są również inne warianty, np. czarne. Niektóre modele maszynek mają również obudowy wykonane ze stali nierdzewnej. Materiał ten szczególnie dobrze prezentuje się w nowoczesnych kuchniach. Oczywiście, w zależności od potrzeb do wyboru mamy modele kompaktowe oraz standardowe. Te pierwsze mają nieco ograniczoną moc, jednak zmieszczą się nawet w niewielkiej kuchni, z kolei te drugie są przeznaczone dla osób, które z maszynki korzystają bardzo często.

Czyszczenie i konserwacja

Możemy łatwo zadbać o czystość maszynki do mielenia i akcesoriów pod pewnymi warunkami. Przede wszystkim urządzenie najlepiej myć zaraz po użyciu. Korpus wystarczy przetrzeć lekko wilgotną ścierką, a następnie wytrzeć do sucha. Większość elementów, jak ślimak, sitka czy nożyki, należy myć ręcznie, płucząc pod bieżącą wodą. Zaraz po umyciu należy je wytrzeć do sucha, co zapobiegnie powstawaniu korozji. Dobrym zwyczajem jest również natarcie metalowych elementów jadalnym olejem, który dobrze konserwuje. Do mycia nie należy używać środków ściernych czy bazujących na alkoholu. W zmywarce można myć elementy wykonane z tworzywa sztucznego, pod warunkiem że pozwala na to producent w dołączonej do urządzenia instrukcji.

Roboty planetarne z maszynką

Bardzo częstym elementem wyposażenia robotów planetarnych jest maszynka do miele-



Fot. Bosch

Praktyczny schowek w obudowie umożliwia przechowywanie sitek o różnych rozmiarach.



ZELMER ZMM9802B

nia. Czy warto więc inwestować w oddzielny sprzęt, zamiast wybrać urządzenie wielofunkcyjne? Jak zwykle pod uwagę warto wziąć kilka argumentów – ekonomiczny, ergonomiczny oraz organizację pracy. Pod względem funkcjonalności taki zestaw nie ustępuje tradycyjnej maszynce. Możemy także doposażyć go, np. w przystawkę masarską. Robot planetarny może zostać wyposażony w szereg innych akcesoriów, np. blender kielichowy, i oczywiście zagniecie nawet wymagające ciasto. Jest więc bardzo wszechstronny i jeśli mamy niewielką kuchnię, to jednym urządzeniem zastąpimy kilka. Należy jednak mieć na uwadze, że cały zestaw wraz z akcesoriami to dość spory wydatek, przynajmniej ok. 1000 zł za sprzęt dobrej jakości.

Tymczasem wydajne maszynki do mielenia są dostępne już za kilkaset złotych. Modele te bez problemu poradzą sobie nawet z twardym mięsem i jeśli weźmiemy pod uwagę wymieniane przez nas wcześniej akcesoria, są także bardzo funkcjonalne. Dodatkowo, jeśli z funkcji mielenia

korzystamy często, to maszynkę po prostu trzeba mieć. Dla wielu osób za wyborem maszynki do mielenia przemawiać będzie również ergonomia. W robotach planetarnych maszynka do mielenia jest montowana na większej wysokości. Wbrew pozorom dla niższych osób te kilka centymetrów może robić różnicę i otwór wlotowy będzie po prostu za wysoko, a przez to mało wygodny w użyciu. Do tego weźmy pod uwagę, jak pracujemy w kuchni. Niektórzy działają spokojnie i powoli, a inni lubią robić kilka rzeczy naraz. Mając oddzielnie maszynkę do mielenia, możemy np. jednocześnie zagniatć ciasto na pierogi w robocie planetarnym oraz przygotowywać farsz do nich przy pomocy maszynki. Dlatego sprzęt zawsze powinniśmy dobierać do naszych preferencji.



MPM MMM-07M

ZELMER JESTEM NIEZAWODNY

A Ty, czego jeszcze o mnie nie wiesz?

WYDAJNOŚĆ
1,7 KG/MIN

FUNKCJA
REWERS

DWUSTRONNE
OSTRZE



Maszynka do mielenia Zelmer Wielofunkcyjne urządzenie nie tylko do mielenia mięsa!

Maszynka do mielenia ZMM3502B. Moc 2400 W. Wydajność mielenia 1,7 kg/min. Funkcja rewers. Sprzęgło zabezpieczające uszkodzeniom silnika. 2 sita w zestawie. Metalowa komora mielenia nr 5. Ostrze dwustronne. Przystawka do wyrobu kiełbasy. Szatkownica z zestawem 2 bębnow trących: wiórki i do ziemniaków. Popychacz. Antypoślizgowe nóżki.

www.zelmer.pl

zelmer
niezawodnie

ZELMER. Frytkownica beztłuszczowa ZAF6500

Wygodny panel dotykowy

Oferowana przez markę Zelmer frytkownica ZAF6500, dysponująca mocą 1500 W, stanowi przełom dla entuzjastów smażenia pragnących delektować się swoimi ulubionymi daniami w wersji niskotłuszczowej.



Zaawansowana technika pozwala na pieczenie soczystych i chrupiących frytek, kawałków kurczaka czy kotletów, eliminując potrzebę użycia znacznych ilości tłuszczu. Duża moc urządzenia umożliwia przyrządzanie dużej ilości potraw, co czyni ją świetnym wyborem dla lic-



nych rodzin. Przyrządzanie dań nabiera tempa i staje się łatwe dzięki 13 programom automatycznym. Od mięsa przez warzywa aż po owoce morza – każdy program został precyzyjnie dopasowany do specyfiki poszczególnych składników. Urządzenie wyposażono w opcję podświe-



lenia koszyka. Dzięki tej wyjątkowej funkcji możemy obserwować, jak ulubione potrawy osiągają perfekcyjny poziom wysmażenia bez konieczności wyjmowania koszyka. Wszechstronne użycie umożliwia opcja regulacji temperatury do aż 200 °C. Ta cecha sprawia, że możemy precyzyjnie kontrolować stopień opiekania i dostosować do naszych oczekiwań czy składników. Atutem jest również dostępny tryb suszenia. Pozwala on na przekształcenie świeżych owoców i warzyw w smacowite, zdrowe przekąski bez dodatku tłuszczu. Funkcja ta ma automatyczne ustawienia temperatury i czasu, co pozwala uzyskać idealną teksturę i intensywność smaku. Codzienną obsługę urządzenia ułatwia wygodny panel dotykowy. Czytelne ikony umożliwiają szybki wybór trybu pracy, a wszystkie parametry widoczne są na ekranie urządzenia.

ADLER. Grill raclette AD 6616

Wspólne grillowanie cały rok

Funkcyjny grill raclette Adler AD 6616 o mocy 1400 W doskonale sprawdza się, gdy chcemy przygotować gorące przekąski dla kilku osób, a wspólne grillowanie może stanowić świetną zabawę podczas spotkań ze znajomymi.



Możemy na nim jednocześnie grillować karkówkę i przygotowywać np. zapiekane serowe przekąski. Na płycie grzewczej zgrillujemy mięso, warzywa, burgery, szaszłyki, kiełbaski itd. W zestawie znajduje się 8 małych patelенок z nienagrzewającymi się uchwytami. Dzięki temu każdy z gości może grillować i samemu dobrać ulubione dodatki, np. miniomlety, jajko zapiekane z pieczarkami, paprykę i pieczarki przykryte serem typu brie, mozzarella i inne.

Powierzchnia grilla zapobiega przywieraniu, nagrzewa się szybko i utrzymuje stałą temperaturę. Rozmiar płyty grzewczej to 42 × 23 cm. Grill ma dwustronną płytę grzewczą o płaskiej i karbowanej powierzchni. Dzięki temu możemy grillować zarówno aromatyczne steki, jak i dobrze przyprawione warzywa. Regulacja temperatury odbywa się jednym pokrętkiem, a płyta grzewcza i patelnenki nadają się do mycia w zmywarce. Podświetlenie pokrętkła wskazuje aktywność grzania. Grill raclette jest popularnym rozwiązaniem na imprezy i spotkania towarzyskie, ponieważ pozwala gościom na przygo-



towywanie własnych kompozycji składników. Jest to również doskonała opcja dla osób, które lubią odmienne smaki i różnorodność w jedzeniu. Dzięki temu raclette staje się wszechstronnym urządzeniem kuchennym, które umożliwia przygotowanie różnorodnych dań na jednym sprzęcie. Grill jest łatwy w obsłudze i czyszczeniu, co czyni go wygodnym rozwiązaniem dla osób, które cenią sobie praktyczność i funkcjonalność w kuchni.



Twój partner w recyklingu sprzętu AGD-RTV



ELECTRO - SYSTEM Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego

- realizacja ustawowych obowiązków producentów i importerów sprzętu elektrycznego i elektronicznego
- autoryzowany przedstawiciel w zakresie ZSEE/WEEE
- ponad 10 lat doświadczenia na polskim rynku
- ponad 1000 obsługiwanych podmiotów
- edukacja ekologiczna
- jakość potwierdzona certyfikatami ISO 9001 i 14001

www.electro-system.pl

REMONDIS Electrorecycling

- lider w branży recyklingu ZSEE/WEEE i zużytych baterii
- dwa zakłady przetwarzania ZSEE w Polsce
- 15-letnie doświadczenie na rynku polskim
- odbiór odpadów na terenie całego kraju
- podmiot pośredniczący dla wprowadzających baterie i akumulatory
- wsparcie wybranych działań edukacyjnych oraz doradztwo w zakresie gospodarki odpadami
- jakość potwierdzona certyfikatami ISO 9001, 14001 i 50001

www.remondis-electro.pl



**Kompaktowe
piekarniki
wolnostojące**



Mała kuchnia nie musi oznaczać ograniczonych możliwości gotowania. Dużą popularnością cieszą się urządzenia kompaktowe, jak wolnostojące piekarniki. To częsty wybór np. do domków letniskowych, kawalerek, gdzie nie zawsze jest miejsce na zaplanowanie dużej przestrzeni kuchennej.

Często jednak i w takich warunkach możemy stworzyć całkiem komfortowe warunki do gotowania, a wszystko to właśnie dzięki niewielkim piekarnikom. Co więcej, pod względem funkcjonalności wcale nie muszą one ustępować swoim odpowiednikom do zabudowy. Dodatkowo mniejsze piekarniki zużywają mniej energii oraz szybko się nagrzewają, co ma znaczenie, zwłaszcza gdy najczęściej przygotowujemy posiłek dla jednej czy dwóch osób.

Wymiary i pojemność

W przypadku kompaktowych piekarników wymiary zewnętrzne to niezmiernie istotny parametr. Są, oczywiście, bezpośrednio powiązane z pojemnością użytkową urządzenia. Oferta kompaktowych



ADLER AD 6023

piekarników jest bardzo zróżnicowana. Bez problemu znajdziemy w niej mniejsze urządzenia, których szerokość to ok. 40 cm, są więc zbliżone wymiarami do przeciętnej kucharki mikrofalowej. Jeśli jednak przygotowujemy większe posiłki, możemy wybrać duże urządzenia, o szerokości nawet ponad 60 cm. Nieodłącznym parametrem związanym z wymiarami urządzenia jest pojemność użytkowa. Dzisiejsi klienci stawiają mimo wszystko na wielkość komory grzania, dlatego warto przyjrzeć się jej bliżej. Najmniejsze piekarniki kompaktowe mają pojemność do 20 l. Są to również zazwyczaj najprostsze urządzenia o mniejszej mocy. Producenci jednak stosują innowacyjne rozwiązania, np. cieńsze ścianki, dzięki czemu największe piekarniki wolnostojące osiągają pojemność nawet ponad 60 l, a to już tyle co w niektórych modelach do zabudowy. W środku może nie zmieścimy indyka, ale sporego kurczaka już bez problemu. Jak widać, wybierając piekarnik wolnostojący, wcale nie musimy rezygnować ze sporej pojemności i bez trudu przygotowujemy potrawy dla całej rodziny. Oczywiście, duże piekarniki zazwyczaj mają również największą moc, dzięki czemu szybciej się nagrzewają.

Zasilanie i moc

Powszechnie stosowanym typem zasilania piekarnika kompaktowego jest energia elektryczna. W przeciwieństwie do modeli do zabudowy w tym seg-



MPM MPE-06/T

mencie urządzenia gazowe praktycznie nie występują. Do zasilania urządzenia wymagają instalacji jednofazowej, w związku z tym mogą być stosowane niemal wszędzie, gdzie jest dostęp do energii elektrycznej.

W przeciwieństwie do modeli do zabudowy kompaktowe piekarniki nie są oznaczane etykietami informującymi o klasie efektywności energetycznej. O zużyciu energii informuje moc urządzeń. Wpływa ona, oczywiście, również na szybkość pracy. Z dwóch piekarników o tej samej pojemności zazwyczaj szybciej nagrzej się ten, którego moc jest większa. Oczywiście, to niejedyny parametr, którym należy się sugerować, wybierając sprzęt. W przypadku kompaktowych piekarników o pojemności do 20 l moc na poziomie ok. 1500 W będzie w zupełności wystarczająca. Z kolei duże piekarniki, o pojemności ponad 60 l, zazwyczaj dysponują mocą na poziomie od 2000 do 3000 W.

Sterowanie piekarnikiem

Powszechnie stosowanym w piekarnikach elektrycznych sposobem sterowania są mechaniczne pokrętki. Rozwiązanie to jest intuicyjne oraz łatwe w obsłudze, stąd jego duża popularność. W najprost-



SALTER EK4360

szych modelach znajdziemy dwa pokrętki – jedno odpowiada za regulację temperatury, a drugie służy do ustawienia pracy minutnika. Bardziej zaawansowane piekarniki wyposażone są również w trzecie pokrętko, które umożliwi przełączanie trybów pracy, np. grzanie górne, dolne, termoobieg i inne. Elektroniczne panele sterowania są rzadkością, najczęściej spotkamy je w droższych urządze-

Kompaktowe wymiary i funkcja air fry – Salter EK3999



Dzięki zaawansowanym rozwiązaniom za pomocą piekarnika Salter EK3999 możemy przygotowywać zróżnicowane i smaczne posiłki. W zestawie znajdziemy praktyczne akcesoria, jak kosz do pieczenia, tacka, ruszt, a także rożen. Dzięki po-

jemności 22 l we wnętrzu zmieści się nawet cały kurczak. Piekarnik ma płynną regulację temperatury w zakresie 90 – 230 °C oraz duże okno podglądowe, dzięki czemu można mieć oko na potra-



wę podczas gotowania. Wbudowany timer sprawia, że możemy po prostu ustawić dany czas pracy, a sprzęt wyłączy się automatycznie, gdy danie będzie gotowe. Piekarnik ma kompaktową konstrukcję, która z łatwością zmieści się na każdym blacie kuchennym. O gotowości do pracy informują praktyczne kontrolki, a wygodne pokrętko pozwala na wybór między trybami gotowania. Moc piekarnika wynosi 1600 W, a dzięki funkcji air fry umożliwia on praktycznie beztłuszczowe pieczenie.

Fot. Salter



HISENSE HOM30M

niach z programami automatycznymi, które są ich główną zaletą. Możemy wybrać jeden ze specjalnych trybów, np. pizza, pieczeń, ciasto czy inne. Wszystkie parametry ustawiamy na intuicyjnym panelu z przyciskami tradycyjnymi lub dotyko-

wymi, a o wybranym trybie informuje ikonografia lub ekran LCD.

Regulacja temperatury pracy jest standardem. Im szerszy jej zakres, tym lepiej. Większość typowych piekarników kompaktowych oferuje maksymalną temperaturę na poziomie 230 °C. Wyjątek stanowią elektryczne piece do pizzy, które pozwalają na uzyskanie temperatury nawet 400 °C. Wartość minimalnej temperatury różni się znacznie częściej i zazwyczaj jest to ok. 90 °C. Nieliczne urządzenia oferują mniejsze wartości. Warto zwrócić uwagę na tę cechę, jeśli piekarnik ma być wykorzystywany np. do suszenia grzybów czy podtrzymywania ciepła potraw – temperatura 90 °C jest do takich zadań za wysoka. Lepszym wyborem będą modele oferujące minimalną tempera-



MPM MPE-08/T

turę na poziomie ok. 40 °C. O osiągnięciu wybranej temperatury pracy piekarnik najczęściej informuje lampką kontrolną.

Tryby pracy

W piekarnikach kompaktowych, poza nielicznymi wyjątkami, nie znajdziemy tak zaawansowanych trybów pracy jak w modelach do zabudowy. Jednak dostępna jest większość podstawowych funkcji, z których korzystamy najczęściej. Dzięki temu powinniśmy poradzić sobie z przygotowaniem najpopularniejszych potraw. W większości urządzeń znajdziemy następujące tryby pracy:

- **grzanie góra/dół** – urządzenie ma możliwość korzystania z dolnej i górnej grzałki jednocześnie lub ich oddzielnej pracy;
- **termoobieg** – funkcja ta rozprowadza równomiernie nagrzane powietrze we wnętrzu piekarnika przy pomocy wentylatora. Pozwala to na szybsze uzyskanie wymaganej temperatury, potrawy są równomiernie upieczone oraz soczyste. Termoobieg zazwyczaj działa z grzałką górną oraz dolną, w nie-

Niewielkie rozmiary sprawiają, że bez trudu znajdziemy miejsce na piekarnik, np. na blacie kuchennym.



Fot. Hisense

w których piekarnikach dostępny jest również tryb pojedynczej grzałki z termoobiegiem;

- **rożen** – bardzo często spotykaną w kompaktowych piekarnikach funkcją jest rożen. Pozwala on na równomierne opiekanie np. dużych kawałków mięsa nadzianych na szpikulec. Dzięki niemu z łatwością przygotujemy np. soczystego kurczaka lub pieczeń;
- **funkcja pary** – możliwość gotowania i pieczenia z użyciem pary wodnej. Dostępna jest jedynie w naj-



CAMRY CR 6017

bardziej zaawansowanych piekarnikach kompaktowych. Specjalny zbiornik na wodę umieszczony w urządzeniu uwalnia w trakcie pracy ilość pary odpowiednią dla różnych typów produktów i potraw;

- **air fry** – urządzenie może służyć również jako frytkownica beztłuszczowa, w zestawie znajduje się kosz do pieczenia różnych potraw. Dzięki temu możliwe jest pieczenie z minimalną ilością tłuszczu, co zapewnia obieg gorącego powietrza.

Akcesoria i funkcje

O możliwościach piekarnika świadczą także jego funkcje oraz dostępne akcesoria. Najpopularniejsze rozwiązania oraz wyposażenie w piekarnikach kompaktowych to:

- **regulacja wysokości** – wysokość tacek czy rusztu można regulować, liczba poziomów jest zależna od rozmiarów piekarnika. Najczęściej jest to maksymalnie do pięciu stopni. Prowadnice są zazwyczaj wytło-



Fot. Adler

Kompaktowe piekarniki elektryczne najczęściej wyposażone są w praktyczne pokręta sterujące.

zione w obudowie piekarnika. W modelach kompaktowych raczej nie stosuje się przewodnic teleskopowych;

- **timer** – mechaniczny lub elektroniczny timer umożliwia wygodne ustawienie czasu pracy urządzenia. Gdy odliczony czas dobiegnie końca, powiadomi nas dźwięk. Standardowo maksymalny czas pracy to 60 min, jednak w niektórych modelach jest nawet dwukrotnie dłuższy;
- **opóźniony start** – funkcja ta jest dostępna w modelach ze sterowaniem cyfrowym. Możemy umieścić we wnętrzu piekarnika wszystkie składniki i ustalić, po jakim czasie ma się włączyć dany program, dzięki czemu np. gdy wrócimy ze spaceru, będzie czekał na nas gotowy obiad;



MPM MPE-10/T

- **ruszt** – to standardowe wyposażenie większości modeli. Przydaje się np. do pieczenia mięsa, grillowania czy suszenia żywności;
- **blacha do pieczenia** – to kolejny ze standardowych elementów, jest przydatna podczas pieczenia np. warzyw, chleba, pizzy czy ciast;
- **rożen** – jak już wspominaliśmy, obrotowy rożen jest szczególnie przydatny przy przygotowywaniu pieczeni, drobiu czy szaszłyków;
- **kamień do pizzy** – niektóre modele piekarników w zestawie mają specjalny kamień, który ułatwia wypiekanie chrupiącej pizzy;
- **taca na okruszki** – kompaktowe piekarniki o pojemności ok. 10 l pełnią często funkcję opiekaczy i mogą być wyposażone w tacę na okruszki.



MESKO MS 6021

Pieczenie bez tłuszczu – Tiross TS9605



Pomimo kompaktowych rozmiarów piekarnik elektryczny Tiross TS9605 oferuje pojemność 21 l. Moc urządzenia wynosząca 1800 W sprawia, że błyskawicznie jest ono gotowe do pracy. Urządzenie oferuje pięć funkcji: frytkownica

beztłuszczowa, grill, pieczenie tostów, opiekanie górną grzałką i rożen. Piekarnik wyposażono w opcję regulacji temperatury w zakresie 90 – 230 °C oraz timer. Do wyboru funkcji oraz kontroli parametrów służą wygodne pokręta. W zestawie z piekarnikiem znajdziemy płytę grzewczą, ruszt, rożen, blachę, brytfankę, tacę do pieczenia oraz uchwyt. Srebrna obudowa urządzenia prezentuje się efektywnie, a dzięki niewielkim wymiarom sprzęt nie zajmuje dużo miejsca na kuchennym blacie.



Fot. Tiross

CONCEPT. Laktator elektryczny OM4000 Kido

Niezbędny dla mam

Laktator elektryczny Concept OM4000 Kido to bardzo praktyczne narzędzie dla każdej świeżo upieczonej mamy. Ma dwufazowy system ssania, którego główną zaletą jest to, że może naśladować odruch ssania dziecka.



Docenią to szczególnie matki, które mają problemy z karmieniem piersią lub z początkiem laktacji. Sprzęt wyposażony jest w intuicyjny panel sterowania oraz czytelny wyświetlacz, na którym można monitorować postęp odciągania pokarmu. Pozwala na indywidualne ustawienia z możliwością wyboru 9 poziomów wydajności, żeby odciąganie było wygodne i przyjemne dla każdej mamy.

Nakładka piersiowa z miękką i dopasowującą się wkładką doskonale przylega do piersi i zapobiega cofaniu się pokarmu. Dużym atutem laktatora Concept OM4000 Kido jest specjalna nasadka nosowa, dzięki której w łatwy sposób uzyskamy kolejny niezbędny element wyposażenia dziecka – aspirator. Nie musimy więc kupować nowego urządzenia, wystarczy podłączyć nasadkę do jednostki głównej i możemy rozpocząć odsysanie. Szybko i delikatnie pomoże to udrożnić nos niemowlętom i dzieciom. Laktator OM4000 Kido jest wyposażony w praktyczne oświetlenie LED, które umożliwia wygodne i łatwe odciąganie pokarmu nawet w nocy. Urządzenie wy-

konane jest z dobrej jakości, wytrzymałego i przyjaznego dla zdrowia tworzywa sztucznego. Dzięki swoim kompaktowym rozmiarom i praktycznemu etui podróżnemu sprawdzi się nie tylko w domu, ale również w podróży. Atutem jest również zintegrowana bateria litowo-jonowa, dzięki której można korzystać z laktatora nawet w miejscach poza zasięgiem sieci elektrycznej.



MPM. Robot planetarny MRK-20

Dla szefa kuchni i amatora

Niezależnie od umiejętności kulinarnych robot MPM MRK-20 ułatwi przygotowywanie różnych posiłków. Urządzenie miksuje, miesza, uciera, wyrabia i ubija masy na ciasta i sosy.



Dzięki ruchowi planetarnemu mieszadło nie tylko krąży wokół miski, ale także wykonuje obroty wokół własnej osi, zapewniając dokładne mieszanie wszystkich składników. Dzięki temu ciasta będą puszyste, a sosy idealnie gładkie. Robot planetarny MRK-20 to nie tylko sprzęt kuchenny, ale także stylowy dodatek, który doskonale wkomponuje się w każdą aranżację. Urządzenie jest wyposażone w silnik o maksymalnej mocy 2600 W. Wielofunkcyjny robot MRK-20 ma dwie miski, dzięki którym o wiele szybciej przyrządzimy ulubione potrawy. Pojemne, 7-litrowe miski z rączką wykonane są ze stali nierdzewnej, możemy je z łatwością zamontować i wymontować z urządzenia. W zestawie dostęp-

ne są również osłona na misę, dzięki której kuchnia pozostanie czysta nawet podczas największych rewolucji kulinarnych, oraz silikonowa łopatką do mieszania lub wyjmowania przyrządzonych potraw, która nie uszkadza powierzchni mis. Przyrządzanie posiłków z robotem planetarnym MRK-20 jest łatwe i wygodne. Sześciostopniowa regulacja prędkości pozwala na wybranie odpowiedniej prędkości działania urządzenia w zależności od przygotowanej potrawy i dokładne kontrolowanie procesu mieszania i ubijania, natomiast funkcja Pulse świetnie sprawdzi się przy stopniowym rozdrabnianiu składników, szczególnie tych o twardej lub zbitej konsystencji. Mieszadło z silikonowym wykończeniem



służy do ucierania i miksowania mas o średniej konsystencji. Specjalny kształt mieszadła i silikonowe ściągacze gwarantują doskonale efekty mieszania składników. Błyskawicznie przygotowuje ciasto na naleśniki, placki, ptysie, kremy, polewy oraz różnego rodzaju nadzienia, farsze i puree. Mieszadło do ubijania lekkich mas służy do ubijania śmietanek, białek czy ciast biszkoptowych i sprawia, że wyroby są nie tylko lekkie i puszyste, ale też odpowiednio napowietrzone. Ostatnie mieszadło – w kształcie haka służy do zagniatania i wyrabiania ciężkich składników i mas. Szybko i skutecznie zagniatą i wyrabia ciasto, np. na domowy makaron, pierogi, pizzę, chleb, bułki czy pączki.



HOM45D



Kulinarna magia w każdym kawałku.



Programy automatyczne

Gotuj szybko i smacznie za pomocą zaprogramowanych ustawień.



Szkoło hartowane

Mocniejsze, bezpieczniejsze i odporne na ciepło szkło hartowane Premium.



Pieczenie wielopoziomowe

Kreuj wiele smaków jednocześnie, dzięki dedykowanym trzem tacom.



Wyjmowana taca

Zyskaj pełną kontrolę podczas pieczenia z całkowicie wyjmowanymi tacami.

Hisense Sense for Technology.

pl.hisense.com

FOODSAVER. Kompaktowa zgrzewarka próżniowa VS0290X

Pakowanie dla każdego

Dzięki niewielkiej zgrzewarce FoodSaver VS0290X brak miejsca w kuchni nie może być już wymówką, żeby nie korzystać z funkcji pakowania próżniowego. Tym samym możemy jeszcze dłużej cieszyć się świeżym i zdrowym jedzeniem.



Funkcjonalna zgrzewarka próżniowa FoodSaver VS0290X utrzymuje świeżość żywności nawet pięciokrotnie dłużej w porównaniu z tradycyjnymi metodami przechowywania. Kompaktowa konstrukcja i prosta obsługa sprawiają, że zgrzewarka stanie się codziennym pomocnikiem w kuchni, pomoże w zachowaniu porządku i świeżości produktów spożywczych. Dzięki szerokiemu pasowi uszczelniającemu zgrzewarka jest kompatybilna z rolkami i workami o szerokości 20 cm i 28 cm. Za sprawą smukłej konstrukcji urządze-

nie z łatwością mieści się w każdej przestrzeni do przechowywania, czy to na blacie, czy w szafce. Atutem jest również łatwość obsługi – sprzęt pakuje próżniowo za naciśnięciem jednego przycisku i jest niezwykle cichy. Wystarczy włożyć worek do urządzenia, zamknąć pokrywę i nacisnąć przycisk próżni/uszczelnienia. Zgrzewarka sprawdzi się w pakowaniu każdego rodzaju żywności – mięsa, warzyw, owoców, a nawet zup, sosów i artykułów suchych. Zapakowane próżniowo produkty zachowują swoją świeżość i wartości



odżywcze nawet pięciokrotnie dłużej. Pakowanie próżniowe chroni żywność przed bakteriami, a do tego pozwoli zachować smak i jakość produktów na dłużej. Na przykład zapakowaną tradycyjnie rybę możemy przechowywać w zamrażalniku maksymalnie do 6 miesięcy, w przypadku zapakowanej próżniowo ryby okres przechowywania wydłuża się aż do 2 lat.

SALTER. Blender osobisty EK2002V5MBLK

Wyjątkowe wzornictwo

Dostępny w ofercie marki Salter blender osobisty pozwoli na szybkie przygotowanie koktajli czy sosów oraz jednocześnie zachwyci designem. Urządzenie wchodzi w skład serii wzorniczej Kuro.



Słowo to w języku japońskim oznacza kolor czarny, dlatego też obudowa tego urządzenia jest utrzymana w tej właśnie kolorystyce. Dzięki temu prezentuje się ono elegancko oraz doskonale pasuje do nowoczesnych aranżacji kuchennych. Blender Salter Kuro Nutri-Pro 1000 został wyposażony w wydajny silnik o mocy 1000 W, który bez trudu radzi sobie z rozdrabnianiem nawet twardych składników. Urządzenie jest idealne do przygotowywania napojów, aby wzmocnić układ odpornościowy i zapewnić doskonałe samopoczucie. Obsługa jest niezwykle łatwa. Wystarczy włożyć składniki do kielicha, dodać np. wodę, mleko czy napój roślinny, zamontować go i następnie wcisnąć kielich, aby sprzęt zaczął pracę. Tak przygotowany napój można następnie zabrać ze sobą. W razie potrzeby możemy dokupić dodatkowe kubki, żeby z urządzenia



mogła korzystać cała rodzina. Idealny do regularnego użytku, niezawierający BPA kielich do blendowania ma pokrywkę do przechowywania i można go myć w zmywarce, co ułatwia czyszczenie i używanie w podróży. Dostępna pojemność to 1 l. Wygodne, wielofunkcyjne ostrze umożliwia siekanie, rozdrabnianie i miksowanie pysznych zup, smoothie i koktajli. W kolekcji Salter Kuro znajdziemy również inne urządzenia AGD, np. kuchenkę mikrofalową, toster, czajnik, robot planetarny, mikser i blender. Dzięki temu możemy uzupełnić kuchenne wyposażenie o spójny pod względem stylistyki sprzęt.

PETRA[®]
ELECTRIC

SEIT 1968

DUAL AIR FRYER

DWIE KOMORY DO PIECZENIA
DAŃ DLA CAŁEJ RODZINY!

DOSTOSUJ CZAS
PIECZENIA W OBU
KOMORACH TAK,
ABY CAŁY POSIŁEK
BYŁ GOTOWY W
TYM SAMYM
CZASIE.



W przypadku jakichkolwiek zapytań handlowych dotyczących
Petra prosimy o kontakt pod adresem t.rudzik@upgs.com



Fot. Adler

Elektryczne czajniki ceramiczne

Kupując czajnik elektryczny, powinniśmy zwrócić uwagę nie tylko na jego pojemność czy moc. Duże znaczenie dla użytkowników powinien mieć również typ materiału. Popularnymi wyborami są szkło, stal nierdzewna czy tworzywo sztuczne. Rzadziej stosowanym materiałem jest ceramika, która ma wiele zalet.

Jej właściwości sprawiają, że dla wielu użytkowników jest niezastąpionym wyborem. Oferta takich urządzeń stale rośnie i coraz częściej zwracają one uwagę klientów. Pod względem wzornictwa czajniki ceramiczne nawiązują do klasycznych imbry-

często znajdziemy na niej różne kształty, a nawet charakterystyczne, malowane zdobienia. Czajniki wykonane są z ceramiki najlepszej jakości, dzięki czemu nie nagrzewają się tak jak szkło i łatwo je utrzymać w czystości – wystarczy roztwór ciepłej wody i plynu do naczyń. Niektórzy producenci oferują urządzenia, które są sprzedawane w zestawie z zastawą stołową dobraną pod względem wzorniczym. Wśród zalet, oprócz wyjątkowego wyglądu, warto wymienić długie utrzymywanie temperatury wody oraz brak wpływu na jej smak i zapach, łatwe czyszczenie i dobre tłumienie dźwięków. Dlatego czajniki ceramiczne są cichsze. Nie występuje także ryzyko korozji, więc są w pełni bezpieczne dla zdrowia. Ze względu na



RAVANSON CB-1701C



CONCEPT RK0050 Golf

ków do parzenia herbaty. To właśnie ze względu na charakterystyczny wygląd jest to jedna z najbardziej jednolitych podgrup czajników.

Zalety czajników ceramicznych

Mają one płaski element grzejny, a ich pojemność wynosi od 0,6 l do 1,5 l. Charakterystyczną cechą, obok kształtu, jest powierzchnia czajnika. Może być jednolita, ale bardzo



CONCEPT RK0040



CONCEPT RK0081

wzornictwo większość modeli nie ma wskaźników poziomu wody, a pokrywka jest podnoszona ręcznie. Ceramika jest także cięższa niż np. szkło albo tworzywa sztuczne, do tego stopnia, że producenci bardzo często podają, jaką masę ma sprzęt, podczas gdy w wypadku czajników z innych materiałów parametr ten jest często pomijany jako nieznaczący. Przykładowy czajnik ceramiczny o pojemności 1 l waży ok. 1,4 kg. Oczywiście, obchodząc się z ceramiką, powinniśmy być delikatni. Podczas gdy czajnik ze stali nierdzewnej w wyniku upadku czy uderzenia co najwyżej lekko się odkształci, to model ceramiczny możemy wyszczerbić lub stłuc.

Parametry czajników

Wybierając czajnik elektryczny, zwracamy uwagę przede wszystkim na dwa parametry – moc oraz pojemność. Pod oboma względami modele ceramiczne nieco odbiegają od tych wykonanych np. z tworzywa czy stali nierdzewnej. Pojemność zazwyczaj wynosi nie więcej niż 1,5 l, a moc w większości modeli do ok. 1500 W. Jaka jest tego przyczyna? Przede wszystkim wynika to z masy ceramiki. Jest on cięższa niż tworzywo sztucz-



ADLER AD 1280

ne czy stal nierdzewna. Zatem czajnik o dużej pojemności, w dodatku wypełniony wodą, byłby zbyt ciężki i mało poręczny w użytkowaniu. Z kolei do szybkiego zagotowania wody w przypadku takiej pojemności grzałka o mocy do 1500 W jest w pełni wystarczająca. Gdy do tego dodamy, że pojemność kubka to zazwyczaj ok. 250 ml, oznacza to, że w większości wypadków czajnik o objętości 1,5 l bez problemu pokryje zapotrzebowanie większości rodzin.

Wzornictwo i konstrukcja

Jak wspomnieliśmy, w większości czajniki ceramiczne pod względem designu nawiązują do klasycznych im-

Stylowa forma i funkcjonalność – Gorenje K10BKC

Wykonany z ceramiki czajnik Gorenje K10BKC wyróżnia się stylowym wzornictwem. Ceramika nie wprowadza do wody żadnych substancji chemicznych ani środków nawet w wysokiej tempe-



raturze, więc smak napojów pozostanie niezmienny. Materiał utrzymuje również ciepło przez dłuższy czas, a dzięki pięknej formie czajnik będzie prawdziwą ozdobą w kuchni. Wbudowane zabezpieczenie przed przegrzaniem wyłącza czajnik automatycznie po osiągnięciu temperatury 100 °C. Urządzenie dysponuje mocą do 2200 W, co sprawia, że możemy błyskawicznie przygotować wrzątek, a jego pojemność to 1 l. Masa czajnika to 1,9 kg. Wygodna obrotowa podstawa została wyposażona w miejsce do nawinięcia przewodu.

Fot. Gorenje

bryków. Oznacza to, że zazwyczaj mają wydłużony, smukły dzióbek, który ułatwia nalewanie wrzątku, choć trzeba przyznać, że producenci nie pozostają obojętni na trendy i zaczynają również proponować modele bardziej nowoczesne, z krótkimi, ściętymi dziobkami. Sznyt za to nadają wzorki, którymi bardzo często pokryte są obudowy. Standardem jest włącznik umieszczony przy podstawie, zazwyczaj z podświetleniem, które sygnalizuje czas pracy. Oczywiście, element grzewczy jest płaski, co zapewnia bardzo dobrą efektywność energetyczną oraz łatwe czyszczenie. Choć w czajnikach ceramicznych nie znajdziemy raczej funkcji podtrzymywania temperatury czy jej regulacji, częściowo rekompensuje to fakt, że materiał ten wolno oddaje ciepło. Standardem w czajnikach ceramicznych jest ręcznie podnoszona pokrywa, co wynika, oczywiście, z masy materiału. Otwór jest na tyle duży, że nalewanie wody nie stanowi problemu. Pokrywa ma zazwyczaj dosyć masywny i wyprofilowany uchwyt, żebyśmy jej przypadkowo nie upuścili i nie stłukli.



CONCEPT RK0071

Myli się jednak ten, kto twierdzi, że czajnik ceramiczny jest dobrym wyborem jedynie do kuchni w stylu retro. Owszem, znakomicie sprawdzi się w takich aranżacjach, jednak mnogość możliwości wyboru sprawia, że



Fot. Gorenje

Bezsprzeczną zaletą czajników ceramicznych jest ich atrakcyjne wzornictwo.

CZAJNIKI



Ceramika jest materiałem, który w żaden sposób nie wpływa na smak gotowanej w nim wody.

zastosowanie jest znacznie szersze. Efektowne mozaiki, geometryczne wzory czy modne grafiki sprawiają, że to świetne uzupełnienie także nowoczesnej, modernistycznej kuchni. Jeśli zaś preferujemy stonowany design, to po prostu wybierzmy czajnik o współczesnym brzydzie i w jednolitym kolorze, dopasowanym do wnętrza.

Stosowane zabezpieczenia

Obrotowa podstawa w czajnikach ceramicznych sprawia, że sprzęt może być wygodnie użytkowany i zagotuje minimalną ilość wody. Standardem jest wyposażenie podstawy w nóżki antypoślizgowe, które w połączeniu ze znaczną masą zapewniają bardzo dobrą stabilność na blacie. Z praktycznych rozwiązań warto jeszcze wspomnieć o możliwości nawinięcia przewodu na podstawę, co ułatwia aranżację w przestrzeni kuchennej. Podobnie jak modele z innych materiałów, tak i czajniki ceramiczne są wyposażone w podstawowe zabezpieczenia, do których należą blokada przed włączeniem na pusto, automatyczne wyłączenie po zagotowaniu wody oraz po zdjęciu czajnika z podstawy.

Dlaczego wybrać czajnik ceramiczny?

Czajniki ceramiczne to bardzo specyficzna grupa produktowa. Bez wątpliwości w porównaniu do swoich „braci” wykonanych z innych materiałów są nieco uboższe w niektóre rozwiązania, np. opcję regulacji tempera-



CONCEPT RK0061

tury. Do tego dotkliwa może być ich spora masa. Jednak znakomicie radzą sobie w swojej podstawowej funkcji, czyli przygotowywaniu wrzątku, oraz zachwycają designem. Bez wątpliwości więc czajniki ceramiczne polecamy użytkownikom, którzy cenią produkty jakościowe, dobre wzornictwo i są świadomi ich drobnych mankamentów.

Czyszczenie czajnika

Należy dbać o dodatkowe elementy czajnika, np. filtr siatkowy czy podstawę. Ten pierwszy warto często czyścić, ponieważ m.in. na nim osiada kamień wytworzony przez grzałkę. Należy chwycić go i delikatnie wyciągnąć z mocowań (o ile jest taka możliwość), uważając, żeby ich nie połamać ani nie rozzerwać siateczki. Konserwacja tego elementu polega jedynie na opłukaniu go pod bieżącą wodą i zamontowaniu z powrotem na miejscu, chyba że filtr jest bardzo brudny od kamienia, wtedy można zamo-



GORENJE K10C

Wyjątkowe wzornictwo – Concept RK0020 Arte

Oferowany przez markę Concept czajnik ceramiczny RK0020 Arte o pojemności 1,5 l stanie się nie tylko przydatnym pomocnikiem, ale także oryginalną ozdobą kuchni. Dzięki unikalnemu designowi przywołuje przyjemną atmosferę orientu. Może być również używany jako klasyczny imbryk do serwowania herbaty bezpośrednio na stole. Czajnik wykonany jest z bardzo trwałej i zdrowej ceramiki, która wyróżnia się łatwą w czyszczeniu powierzchnią. Gotowana woda jest bezwonna, ponadto materiał ceramiczny utrzymuje ciepło wody przez długi czas. Płaska grzałka zapobiega osadzeniu się brudu i kamienia. Dzięki podziałce wody wewnątrz czajnika możemy łatwo kontrolować jej ilość. Czajnik jest wyposażony we w pełni obrotową podstawę. W podstawie znajdziemy praktyczne miejsce do prze-



chowywania nadmiaru przewodności. Czajnik jest wyposażony w podwójny system bezpieczeństwa, tj. wyłącza się automatycznie, gdy osiągnie temperaturę wrzenia lub gdy wyłączymy urządzenie bez wody. Jednocześnie wyłącznik służy jako wskaźnik pracy, który zapala się przy włączeniu czajnika.



CONCEPT RK0010NE

czyć go w detergencie. Warto także zadbać o płytkę podstawy, na której stawiany jest czajnik. W niemal każdym wypadku zaleca się przetrzeć ją wilgotną ściereczką i osuszyć.

Aby zapewnić lepsze działanie czajnika, zalecane jest odkamienianie urządzenia średnio co trzy miesiące (jeśli woda jest bardzo twarda, warto to robić raz na miesiąc lub częściej). Sama czynność jest bardzo prosta i nie wymaga od użytkownika zbyt wiele. Wystarczy napełnić czajnik wodą z dodatkiem odkamieniacza, zgodnie z instrukcją danego preparatu. Pamiętajmy, żeby stosować sprawdzone, dobre środki renomowanych marek. Nie powinno się włączać urządzenia, żeby podgrzać roztwór, ponieważ może wytworzyć się piana, która może wydostać się nagle z urządzenia. Bezpieczniej więc najpierw nagrząć wodę i zostawić specyfik na kilka godzin (lub kilka minut w zależności od jego rodzaju), po czym przepłukać czajnik czystą wodą. W razie konieczności można zagotować czystą wodę i wylać ją, ewentualnie powtarzać tę czynność aż do usunięcia z wnętrza zapachu odkamieniacza. Oprócz specjalnych preparatów można skorzystać z domowych sposobów, m.in. używając octu lub sody. Ale zaznaczamy, że jest to metoda doraźna i wiąże się z nieprzyjemnym zapachem, który trudno usunąć z wnętrza czajnika.

Tchibo



Cafissimo Pure+

Tchibo Cafissimo Pure+ łączy prostotę obsługi, najnowocześniejszy design oraz możliwość rozkoszowania się kawą Tchibo najwyższej jakości. Możesz delektować się perfekcyjnie przygotowanym espresso, caffè crema lub klasyczną kawą za jednym dotknięciem guzika.

- Idealne ciśnienie do przygotowania wszystkich rodzajów kawy: espresso, caffè crema i kawa klasyczna
- Zbiornik na wodę o pojemności 800 ml
- Możliwość programowania rozmiaru kawy od 30 ml do 250 ml
- Zdejmowana podstawka na duże i małe filiżanki do maks. 15,4 cm (pasuje pod kubki termiczne)
- Pojemność pojemnika na kapsułki: 6 kapsułek



Espresso



Caffè Crema



Kawa klasyczna

Amica
for living



Gotuj zdrowo i ze smakiem

Parowar Amica to łatwe przygotowanie zdrowych i lekkich posiłków.

- 7 automatycznych programów gotowania – czas programu dostosowany do rodzaju potrawy
- 4 komory gotowania – gotowanie kilku składników jednocześnie w odrębnych komorach.
- 2 niezależne komory gotowania – korzystanie z dwóch różnych programów naraz.

Gotuj zdrowo, zachowując doskonały smak ulubionych składników.

**7 automatycznych
programów gotowania**

