



POBIERZ
NUMER!



jura®



Ekspresy do biura

Szybkowary

Parowary



Smart Ecobox
ze Złotym
Medalem MTP

Raport
„Pomagamy dla
lepszego jutra”

Noże Kohersen
Elegance Ebony Wood
i Professional Olive Wood

JURA Z10
w wyjątkowym kolorze
Aluminium Midnight Blue



SPIS TREŚCI

W NASTĘPNYM NUMERZE



Czajniki

stalowe

Wybierając czajnik elektryczny powinniśmy zwrócić uwagę na materiał, z którego jest wykonane urządzenie. To popularny materiał ze względu na trwałość i lekkość.

Blendery

ręczne

Już dawno blendery ręczne przestały być urządzeniami służącymi co najwyżej do przygotowywania koktajli czy sosów.

Opiekacze

i gofrownice

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

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Serwis

informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Ekspresy

biurowe

Wspólna kawa sprzyja nawiązywaniu i wzmacnianiu relacji między pracownikami czy stanowi okazję do rozmowy na tematy prywatne lub okołozawodowe.

Nowości

produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

Szybkowary elektryczne

i tradycyjne

4 Pyszny i zdrowy obiad w kilka chwil? To możliwe dzięki szybkowarowi, czyli funkcjonalnemu garnkowi do gotowania pod ciśnieniem.

Urządzenia do gotowania

na parze

8 Spośród różnych metod przygotowywania żywności gotowanie na parze uchodzi za jedną z najzdrowszych, a składniki zachowują dużą ilość wartości odżywczych.

20

28

Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt SDA*



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

Magazyn w wersji cyfrowej



Lokalna strona WWW



Globalna strona WWW



Wyślij e-mail



Ściągnij plik



Wyświetl film



Akcja, promocja

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

Redaktor naczelny:
Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:
Warszawa, grudzień 2023

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7492

Numer wydania:
Nr 12, grudzień 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.

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

Amica
for living



Puszysta kawa z domowej kawiarni

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

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

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

amica.pl



Zintegrowany
system
spieniający

Bosch



Przystawka do lodów lub misa w prezencie

Kupując wielofunkcyjny robot planetarny marki Bosch, można odebrać prezent w postaci przystawki do robienia lodów lub misy ze stali nierdzewnej.

Aby wziąć udział w akcji, należy nabyć w okresie od 6 listopada do 31 grudnia 2023 r. wielofunkcyjny robot kuchenny marki Bosch z linii MUM Serie 2 lub MUM 5 objęty promocją w partnerskim punkcie sprzedaży. Po zakupie należy wypełnić formularz rejestracyjny, załączając wyraźne zdjęcie lub skan dowodu zakupu nowego urządzenia, wyraźne zdjęcie jego tabliczki znamionowej oraz opublikować opinię na temat wybranego urządzenia za pośrednictwem formularza rejestracyjnego. Zgłoszeń można dokonywać do 6 stycznia 2024 r. Akcesorium zostanie wysłane (na koszt organizatora) kurierem w terminie do 80 dni od daty zarejestrowania kompletnego

zgłoszenia zgodnego z regulaminem promocji. Regulamin akcji promocyjnej i lista objętych nią produktów dostępne są na stronie bosch-home.pl w dziale „Promocje”.

Akcja obejmuje dwie serie robotów planetarnych marki Bosch. Modele z linii MUM 2 zo-

stały zaprojektowane tak, by zmieścić się nawet w najmniejszej kuchni i sprostać kulinarnym wyzwaniom. Dzięki nim różne kuchenne czynności, jak szatkowanie, mieszanie, rozdrabnianie, ucieranie, zagniatanie, stają się wyjątkowo łatwe. Seria MUM 5 oferuje użytkownikom m.in. komfort korzystania z wbudowanej wagi oraz timera i wyróżnia się bogatą gamą akcesoriów.



Asekol PL



Smart Ecobox ze Złotym Medalem MTP

Innowacyjne „inteligentne” urządzenie do selektywnej zbiórki elektroodpadów – Smart Ecobox zostało wyróżnione Złotym Medalem grupy MTP oraz nagrodą konsumentów za najlepszy produkt targów Poleco 2023.



Smart Ecobox to rozwiązanie dopasowane do potrzeb klienta i zarządzane w wygodny sposób aplikacją. Atutem jest praktyczny design – Smart Ecobox to stylowy i kompaktowy pojemnik, który doskonale wpisuje się we wnętrza biurowe i usługowe. Urządzenie daje moż-

liwość aktywnego uczestnictwa w recyklingu elektroniki, zmniejszając negatywny wpływ na naszą planetę. Dla instytucji dużym atutem jest łatwość i intuicyjność obsługi.

Smart Ecobox wyposażony jest w pięć praktycznych pojemników przeznaczonych dla najpopularniejszych niewielkich elektroodpadów, takich jak baterie, drobna elektronika, lampy LED, telefony czy e-papierosy. Wbudowany czuj-



nik ruchu wykrywa zbliżającego się użytkownika i automatycznie otwiera otwory wrzutowe pojemników. Każde urządzenie wyposażone jest w duży wyświetlacz, którym można zarządzać za pomocą aplikacji. Służy on do prezentowania filmów czy animacji, np. z treściami edukacyjnymi informującymi, jak postępować z elektroodpadami. Dodatkowo za pomocą aplikacji można zaprogramować harmonogram, żeby po godzinach pracy w danej przestrzeni urządzenie wyłączało się i włączało automatycznie i tym samym oszczędzało energię. Asekol zdalnie monitoruje poziom zapełnienia pojemnika i regularnie go opróżnia. Następnie wszystkie zebrane e-śmieci są bezpiecznie utylizowane i recyklingowane.

jura[®]

„Świeżo
mielona, nie
z kapsułki.”

R.F.



Delectuj się kawą jak Roger Federer: na przykład dzięki J8
i rozkoszuj się kawą z delikatnie słodką pianką mleczną.

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



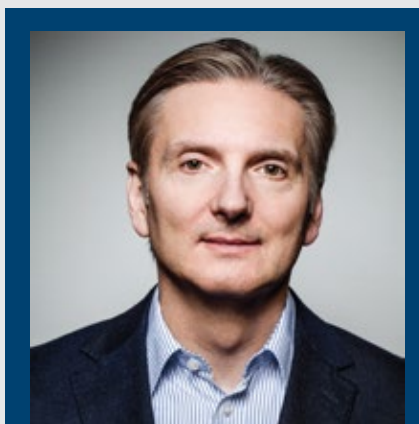
jura.com

Raport o zaangażowaniu na rzecz

lokalnych społeczności



BSH, producent AGD, opublikował raport poświęcony zaangażowaniu w wyrównywanie szans edukacyjnych na rzecz lokalnych społeczności.



– *Biznes może zmieniać świat na lepsze. W BSH wiemy o tym od dawna. Społeczną odpowiedzialność wpisaliśmy do naszej strategii rozwoju, jeszcze zanim wzrosły oczekiwania społeczeństwa wobec wpływu przedsiębiorstw. Jestem dumny z zaangażowania naszego zespołu w realizację działań z zakresu społecznej odpowiedzialności* – mówi **Konrad Pokutycki**, prezes BSH w Polsce.

Raport, noszący tytuł „Pomagamy dla lepszego jutra”, obejmuje okres do 2023 r. i zawiera informacje na temat kluczowych inicjatyw podejmowanych przez firmę w Warszawie, Łodzi, Wrocławiu i Rzeszowie, a więc miastach, gdzie BSH ma swoje biura, fabryki i centra logistyczne.

30 lat społecznej odpowiedzialności BSH
Grupa BSH była jedną z pierwszych globalnych firm w branży AGD, które już w 1993 r. podjęły odważną decyzję o zainwestowaniu w Polskę. W ten sposób 30 lat temu rozpoczęła się historia dynamicznego rozwoju i wielu sukcesów BSH w naszym kraju. Pozycja, jaką przez 30 lat funkcjonowania na polskim rynku wypracowało BSH, przekłada się na silny i pozytywny wpływ na gospodarkę i rozwój Łodzi, Wrocławia i Rzeszowa. W ślad za firmą własne inwestycje w Polsce zaczęli lokować dostawcy komponentów do produkcji, a także inni producenci AGD. W sześciu fabrykach, centrach badań i rozwoju oraz centrach usług wspólnych firma tworzy kil-

ka tysięcy miejsc pracy. Oprócz dobrych warunków zatrudnienia, BSH wyróżnia się swoim podejściem do społecznej odpowiedzialności biznesu. Firma nieustannie prowadzi działania o znaczeniu społecznym, które sprawiają, że jej otoczenie staje się bardziej przyjazne, a przyszłe pokolenia mają szansę na lepszą przyszłość.

Strategia CSR w BSH
– *Raport stanowi podsumowanie kluczowych działań wynikających z naszego podejścia do odpowiedzialnego biznesu w BSH. Nasza strategia CSR skupia się na przyszłości. Podnosząc jakość życia lokalnych społeczności, dążymy do realnej poprawy standardu życia i możliwości rozwoju tych, którzy tego potrzebują. Dlatego głównym celem naszego programu w Polsce jest wyrównywanie szans i wspieranie edukacji dzieci i młodzieży* – wyjaśnia Sebastian Kucharski, manager ds. EB i PR w BSH w Polsce. Od 2017 r. BSH wsparło aż 30 różnorodnych fundacji i stowarzyszeń. Niektóre instytucje, takie jak Towarzystwo Opieki nad Ociemniałymi w Laskach pod Warszawą, firma wspiera od 15 lat. Wśród stałych be-

neficientów BSH są także świetlice środowiskowe działające w Łodzi, Wrocławiu i w Rzeszowie. W 2022 r. firma włączyła się pomoc dla Ukrainy, przekazując na ten cel ponad 1000 urządzeń gospodarstwa domowego. Wsparcie firmy trafiło do instytucji i fundacji na terenie Łodzi, Wrocławia i Rzeszowa.

„Pomagamy razem dla lepszego jutra”
Wszystkie działania BSH prowadzone są zgodnie z ideą „Pomagamy razem dla lepszego jutra”. W ten sposób producent AGD wspiera inicjatywy na rzecz społeczności i środowiska naturalnego. BSH zdaje sobie sprawę, że odpowiedzialna firma musi rozwijać się w sposób zrównoważony, uwzględniając potrzeby swojego otoczenia. Hasło „Pomagamy razem dla lepszego jutra” symbolizuje nie tylko zrównoważoną produkcję i minimalizację jej wpływu na środowisko, ale także zaangażowanie społeczne i długotrwałą współpracę z organizacjami pozarządowymi. Raport jest dostępny po zeskanowaniu kodu QR.

Podczas akcji #BoschwPogotowiu firma przekazała 830 sztuk AGD o wartości 1 mln zł i wsparła 226 placówek medycznych.



Żyj zdrowo #LikeABosch

Pobudź swoją energię z nowym blenderem Bosch VitaPower Serie 4. Przekonaj się, jak łatwo żyć zdrowo każdego dnia. Dowiedz się więcej na bosch-home.pl/vitapower



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

Technologia bliżej nas



BOSCH

Kawa w domu i biurze





Fot.: JURA

Dobry ekspres do kawy to dziś podstawowe wyposażenie biura. Wspólna kawa sprzyja nawiązywaniu i wzmacnianiu relacji między pracownikami czy stanowi okazję do rozmowy na tematy prywatne lub okołozawodowe. Dlatego wybierając ekspres, należy zdecydować się na sprzęt dobrej jakości i cechujący się niezawodnością.

Choć pod względem zasady działania urządzenia biurowe są zbliżone do tych konsumenckich, to właśnie trwałość jest cechą, na którą producenci zwracają uwagę. W takich warunkach sprzęt jest znacznie intensywniej użytkowany. Dziennie przygotowuje nawet kilkadziesiąt porcji kawy, a użytkownicy nie zawsze obchodzą się łagodnie z urządzeniem. Przydatne będą także funkcje zdalnej łączności, umożliwiające podgląd na bieżąco stanu ekspresu. Dowiemy się z nich, np. czy urządzenie wymaga czyszczenia.

Odpowiedni ekspres do biura

Wybór ekspresu do biura nie jest zadaniem trudnym, jeśli jesteśmy w stanie jasno określić swoje potrzeby. Zwłaszcza przy większej liczbie użytkowników – powyżej 10 – warto zdecydować się na urządzenie

SALTER
EK4368



ADLER
AD 4407

dzenie rekomendowane w segmencie profesjonalnym. Bezawaryjność i łatwość obsługi to cechy trudno mierzalne, jednak w tej kwestii warto zaufać renomowanemu producentowi, który specjalizuje się w tego typu urządzeniach. Sprzęt najlepiej zakupić bezpośrednio od dystrybutora lub u autoryzowanego diler marki, ponieważ to gwarantuje pomoc w jego wyborze, a także dobrą obsługę posprzedażną. Pierwszym kryterium, które powinniśmy wziąć pod uwagę, jest liczba przygotowywanych w ciągu dnia porcji kawy, a ta zależy od tego, ile osób będzie codziennie korzystało z ekspresu. Na przykład marka JURA w swoich zaleceniach jako średnią na użytkownika przyjmuje trzy porcje kawy dziennie. W ten sposób łatwo ustalimy, jakiego rozmiaru urządzenie jest nam potrzebne. Kolejną kwestią, którą warto



JURA X6

rozważyć, jest możliwość stałego podłączenia wody. To przydatne rozwiązanie, jeśli z urządzenia korzysta naprawdę wiele osób. Na sam koniec należy rozpatrzyć, czy ekspres ma służyć do przygotowywania jedynie kawy czarnej, czy chcemy również pić napoje mleczne. W zależności od wybranego ekspresu warto go doposażyć w dodatkowe akcesoria, np. podgrzewacz do filiżanek czy chłodziarkę do mleka z podłączeniem do ekspresu. Nie wolno również pominąć tak prozaicznej kwestii jak rozmiary. Ekspres musi się zmieścić w przestrzeni, którą na niego przewidzieliśmy.



Ważne parametry

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

ZELMER
ZCM1200 Capriccio

wać dwa rodzaje ziaren, np. bezkofeinowe i tradycyjne lub przeznaczone do kawy czarnej i mlecznej. Najbardziej zaawansowane modele mogą nawet mieszać ziarna w różnych proporcjach. Możliwość większego wyboru jest atutem, zwłaszcza jeśli mamy na myśli różne rodzaje kawy. Warto więc zwrócić uwagę, ile różnych napojów może przygotować ekspres za naciśnięciem przycisku. Praktycznie każde urządzenie poradzi sobie z espresso, latte czy cappuccino, jednak tylko te najbardziej zaawansowane przygotowują inne wyrafinowane specjały, np. espresso macchiato czy ristretto. Oprócz tego na długich spotkaniach przydatna będzie funkcja przygotowania całego dzbanka



Fot. JURA

MIELE **CM 7350 CoffeePassion**



Wygodną metodę obsługi stanowią duże wyświetlacze dotykowe.

Łatwa obsługa i duża wydajność – JURA GIGA X8c

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

Atutem w ekspresie biurowym będzie również duży zbiornik na fusy. Musi on być regularnie opróżniany. W największych ekspresach pomieści nawet 40 porcji kawy.

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

Ekspres domowy w biurze

Patrząc na powyższe parametry, możemy zastanowić się, czy w biurze sprawdzi się ekspres domowy. Okazuje się, że nie jest to zły wybór, jednak trzeba liczyć się z pewnymi kompromisami. Przede wszystkim w dużych przestrzeniach



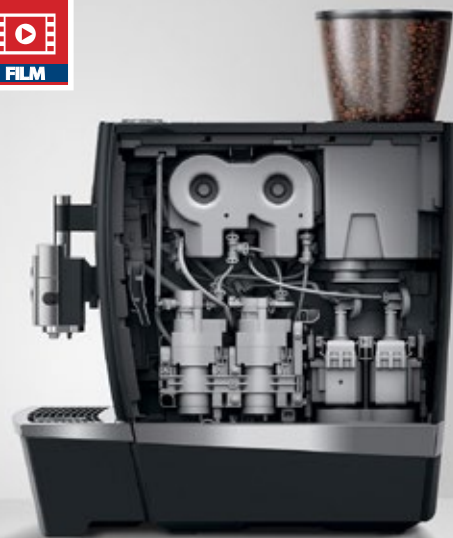
TCHIBO Espresso Latte

z kilkudziesięcioma pracownikami użycie takiego urządzenia nie ma racji bytu. Jego wydajność po prostu nie będzie przystawać do potrzeb. Zbiorniki na kawę czy wodę będą musiały być niemal bez przerwy uzupełniane, a tacka na skropliny i pojemnik na fusy opróżniane. To będzie powodować irytację pracowników.

Jednak jeśli urządzenie ma pracować w niewielkim biurze z kilkoma pracownikami, to zaawansowany model domowy będzie całkiem dobrym wyborem. Przede wszystkim w takich warunkach możemy łatwiej kontrolować stan sprzętu, a i pracownicy będą czuć za niego większą odpowiedzialność. Warto dodać, że najbardziej zaawansowane ekspresy domowe pod względem możliwości zbliżają się do podstawowych modeli przeznaczonych do biu-



MPM MKW-10M



Ekspres GIGA X8c skrywa w środku dwa wysokowydajne ceramiczne młynki tarczowe, które gwarantują precyzyjne, niezmiennie równomierne mielenie przez wiele lat. Zapewnia to pionierska innowacja: A.G.A. (Automatic Grinder Adjustment) – elektronicznie sterowana automatyczna regulacja. Proces Ekstrakcji Pulsacyjnej (P.E.P.) optymalizuje czas ekstrakcji w przypadku krótkich specjalów kawowych i sprawia, że ristretto i espresso smakują wyśmienicie. Model GIGA X8c jest wyposażony w podwójną wylewkę z regulacją wysokości o przemyślanej konstrukcji, która dzięki technologii gładkiej pianki umożliwia przyrządzanie modnych specjalów z dodatkiem mleka i pianki mlecznej. Natomiast funkcja Speed umożliwia przyrządzanie specjalów kawowych w rekordowo krótkim czasie. Obsługa za pośrednictwem charakterystycznego, kolorowego ekranu dotykowego o dużej rozdzielczości i przekątnej 4,3 cala jest w pełni zrozumiała i intuicyjna. Tacę ociekową można wyjąć, opróżnić i z powrotem założyć jedną ręką, a poza tym można ją myć w zmywarce.



Fot. JURA

ra. Pojemność zbiornika na ziarna może wynosić ok. 300 g, a na wodę ponad 2 l. To sprawia, że bez problemu przygotujemy nawet kilkanaście porcji kawy dziennie. Z kolei jeśli mówimy o domowym biurze, w końcu to coraz popularniejsza forma pracy, to tak napraw-

dę możemy zdecydować się nawet na ekspres kompaktowy, który zaspokoi oczekiwania zarówno nasze, jak i pozostałych mieszkańców.

Sterowanie ekspresem

Producenci ekspresów automatycznych skupiają się na tym, żeby ich obsługa była jak najłatwiejsza, a kawa jak najszybciej dostępna. Dlatego dużą popularnością cieszą się modele z funkcją OneTouch. Oznacza ona, że pod wylewkę wystarczy podstawić filiżankę oraz nacisnąć przycisk z wybranym specjalem kawowym, żeby otrzymać kawę czarną lub mleczną. Rozwinięciem jej jest OneTouch for Two, umoż-

BOSCH ComfortLine TKA6A643



liwiająca jednocześnie przygotowanie dwóch porcji kawy mlecznej. Wyświetlacz ekspresu pokazuje najważniejsze ustawienia i parametry (m.in. dotyczące braku wody i ziaren w pojemniku na kawę, przepełnienia fusami, zużycia filtra i przepełnienia zbiornika na skropliny, konieczności odkamienia), jak też rodzaje kawy, jakie można wy-

brać i zaparzyć. W ekspresach biurowych często pojawiają się wyświetlacze dotykowe, które obecnie dla większości użytkowników są najbardziej intuicyjnym sposobem obsługi. Mają dużą rozdzielczość, więc wyświetlają estetyczne grafiki. Interfejs prezentuje możliwe do przygotowania specjalty i programy pracy. Warto zwrócić uwagę na to, czy ekran ma możliwość obsługi mokrym palcem. W końcu ekspres stoi zazwyczaj w kuchni i takie sytuacje się zdarzają. W przy-

JURA GIGA X3c



padku ekspresu biurowego bardzo ważna jest możliwość zablokowania opcji konfiguracyjnych urządzenia, np. kodem PIN. Standardowi użytkownicy powinni mieć dostęp jedynie do podstawowych opcji, jak wybór ustawionych wcześniej typów kawy. Ograniczyć to sytuacje, w których „zartownisie” lub po prostu osoby o mniejszej wiedzy technicznej przestawiają parametry pracy ekspresu i przez to będzie wymagał on ponownej konfiguracji.

Aplikacje do ekspresów

Smartfony komunikują się także z ekspresami. To nowatorskie rozwiązanie, które przynosi wiele korzyści, przede wszystkim osobie zarządzającej pracą urządzenia. Aplikacja zawiera informacje dotyczące obsługi ekspresu i jego konserwacji. Pozwala również np. zamówić akcesoria czy umówić serwis. W prosty sposób można również stworzyć idealnie odpowiadający naszym upodobaniom specjalty kawowy i zaprogramować go w pamięci urządzenia. Może także powiadomić o konieczności opróżnie-



AMICA CT 5013 Barista

nia zbiornika na skropliny czy uzupełnienia wody.

Sterowanie przy pomocy aplikacji w biurze dla standardowych użytkowników byłoby niepraktyczne. Dlatego JURA opracowała funkcję Pocket Pilot. Rozwiązanie to pozwala na zachowanie większej higieny podczas pracy ze sprzętem. Wystarczy zeskanować kod QR umieszczony obok ekspresu oraz uruchomić link. Smartfon nawiązuje połączenie z urządzeniem i pojawia się możliwość wyboru rodzaju specjalty kawowego, który chcemy zaparzyć, na ekranie telefonu. Wystarczy więc się

na niego zdecydować, podstawić filiżankę i po kilku chwilach kawa będzie gotowa. Rozwiązanie jest łatwe w obsłudze i adaptacji, wystarczy przeglądarka internetowa w telefonie, żeby zamówić wybraną kawę. Rozwinięciem usługi jest JURA Pocket Pilot 2.0, która umożliwia również wykonywanie płatności za zamówione napoje. To



GORENJE ESCM15DBK

Świat kawy w zasięgu ręki – Siemens EQ900 TQ907R05



System dualBean w ekspresie Siemens EQ900 TQ907R05 ułatwia przygotowanie dwóch oddzielnych kompozycji kawowych z różnych ziaren. Dwa oddzielne pojemniki na kawę ziarnistą, każdy z własnym elektronicznym młynkiem, zapewniają zawsze czysty smak. Ekspres EQ900 zapisuje do dziesięciu różnych napojów – indywidualnie dostosowanych – dla maksymalnie dziesięciu różnych profili (zależnie od modelu). W ten sposób można łatwo przygotować ulubiony napój za naciśnięciem jednego przycisku. Funkcja baristaMode oferuje in-

dywidualną i precyzyjną kontrolę nad odpowiednimi parametrami parzenia: ilością wody i kawy, stopniem zmielenia, czasem parzenia, temperaturą i ilością mleka, które można ustawić za pomocą intuicyjnego wyświetlacza dotykowego iSelect. Dzięki temu możemy mieć pełną kontrolę nad smakiem kawy. System beanIdent dostosowuje wszystkie ustawienia idealnie do wybranych ziaren kawy, zapewniając najlepszą możliwą wydajność aromatu. Pozwala wydobyć to, co najlepsze z wybranych ziaren kawy.



BREVILLE
Prima Latte III VCF146X



dobrze rozwiązanie do punktów użyteczności publicznej, gdzie odwiedzający mogą zamówić kawę i za nią zapłacić bez konieczności korzystania z pomocy personelu. Po zeskanowaniu kodu QR na wyświetlaczu telefonu otwiera się aplikacja Pocket Pilot 2.0 i łączy

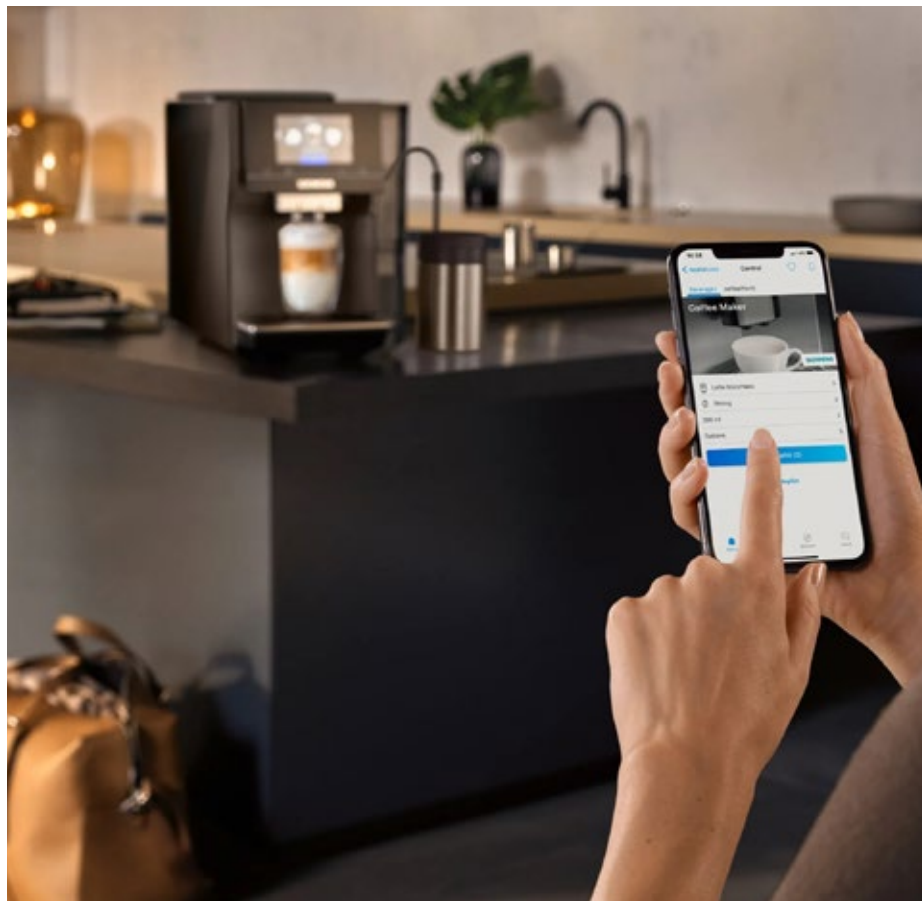
się z ekspresem. Możemy wybrać swój napój i zapłacić w oknie płatności za pomocą preferowanej metody (np. Apple Pay). Po zakończeniu transakcji kawa zostanie przygotowana automatycznie. Pocket Pilot 2.0 pozwala także na centralne zarządzanie ekspresami automatycznymi JURA. Pulpit nawigacyjny można w pełni dostosować do własnych potrzeb. Dostępnych jest pięć różnych trybów, obejmujących wszystkie modele biznesowe. Pocket Pilot 2.0 wyświetla szereg przydatnych statystyk, monitoruje przychody i zapewnia funkcje zarządzania użytkownikami. Mamy również możliwość dostosowania ceny napojów, rodzaju dostępnych specjalów i ich receptur w jednym, wygodnym panelu.

Młynek do kawy

Stopień zmielenia ziaren wpływa na czas przepływu przez nie wody, czyli na tzw. czas ekstrakcji. Drobniej zmielone potrzebują dłuższego czasu, co daje intensywny aromat. Zasadniczo stosuje się dwa rodzaje młynków: stalowe lub ceramiczne. Zbudowane są zazwyczaj z dwóch elementów, które obracając się, miażdżą (na wzór żaren) ziarna, dzięki czemu te nie tracą swoich walorów smakowych. Poziom zmielenia można regulować, a polega to na tym, że żarna oddalają się od siebie lub przybliżają, tworząc mniejszą albo większą przestrzeń dla fragmentów zmielonych ziaren. Ważne, żeby żarna były zrobione z materiałów dobrej jakości, jak stal lub ceramika, i miały odpowiednie kształty ostrzy. Tylko wtedy nie ścierają się, są wytrzymałe i umożliwiają delikatniejsze zmielenie. Młynki



MIELE CM 6360 MilkPerfection



Konfigurację ekspresu może ułatwić aplikacja na telefon.

różnią się m.in. liczbą stopni mielenia, a mogą mleć np. na sześciu płaszczyznach. Im mniejsze różnice między poszczególnymi poziomami, tym drobniej mogą być zmielone ziarna. Ważne jest przy tym dobranie odpowiedniej prędkości obrotowej, co sprawia, że kawa w trakcie mielenia nagrzewa się minimalnie, co poprawia jej smak i pozwala zachować naturalny aromat. Modele automatyczne bywają wyposażone w dwukomorowy lub nawet trójkomorowy pojemnik na kawę. Można więc zastosować różny typ ziaren, np. bezkofeinowe. Co więcej, mają one także przełącznik wyboru rodzaju ziaren, umożliwiający wybór konkretnego typu lub stworzenie własnej mieszanki przez ich połączenie.

W ekspresach biurowych z dwoma pojemnikami na ziarna mogą być zastosowane również dwa młynki, co w praktyce przekłada się na stworzenie dwóch oddzielnych jednostek zaparzających, systemów grzew-



SIEMENS
EQ700 TQ703R07

czych i pomp. To pozwala na znacznie szybsze zaparzenie kawy. Na przykład gdy chcemy przygotować dwie porcje kawy mlecznej, oba młynki zmielą po jednej porcji kawy, która zostanie zaparzona. W tradycyjnym ekspresie zrobiłby to jeden młynek, który musiałby dwukrotnie zemleć kawę i przygotować espresso.

Systemy grzewcze

Stala temperatura parzenia kawy jest niezwykle istotna dla efektu końcowego, dlatego też producenci modeli ciśnieniowych chętnie sięgają po najwydajniejsze systemy grzewcze. Istotną w tym jest funkcja wstępnego zaparzenia – podczas tego procesu woda zostaje wpompowana do modułu zaparzającego, a tam zmielona już kawa jest nawilżana i lekko pęcznieje, dzięki czemu uwalniany jest jej smak, który jest kontrolowany jeszcze przed właściwym parzeniem. Elektroniczny system kontroli dobiera ustawienia i automatycznie dostosowuje

Fot. Siemens

Do małego biura – Zelmer ZCM8121 Maestro Barista



Automatyczny ekspres Zelmer Maestro Barista przyrządzi szybko i w łatwy sposób ulubioną kawę. Urządzenie generuje ciśnienie 20 bar i ma system grzewczy termoblok. Zbiornik na wodę ma pojemność 2 l i jest wyjmowany, a zbiornik na fusy wystarczy aż na 14 porcji. Pojemnik na ziarna pomieści aż 300 g kawy. To sprawia, że ekspres idealnie sprawdzi się w niewielkim biurze. Dzięki możliwości parzenia dwóch filiżanek kawy jednym przyciskiem szybko i sprawnie przygotowujemy kawę tak, by zaserwować ciepłe napoje w tym samym czasie. Każdą kawę, jaką przygotowuje urządzenie, możemy spersonalizować. Wśród podstawowych ustawień znajdziemy możliwość regulowania mocy kawy na trzech poziomach, wielkości porcji, a także temperatury.

AMICA CT 5012 Barista

straty ciepła i zapewnią optymalną temperaturę parzenia. Zaawansowane systemy elektroniczne samodzielnie dobierają jej wysokość do temperatury panującej w układzie.



Spieniacz do mleka

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

Dodatkowe akcesoria

Kupno ekspresu do biura to nie koniec. Warto uzupełnić go o dodatkowe akcesoria, które sprawią, że korzystanie z niego będzie przyjemniejsze i wygodniejsze. Z pewnością takim urządzeniem będzie podgrzewacz do filiżanek. Kawa musi być podawana w odpowiedniej temperaturze. Napar może bardzo szybko wystudzić się, jeśli zostanie podany w chłodnym naczyniu. Dlatego producenci bardzo często wyposażają ekspresy domowe w podgrzewacz. Zazwyczaj jest to tacka umieszczona na górze obudowy, na której zmieścimy kilka szklanek lub filiżanek. W branży gastronomicznej i biurach stosuje się duże, samodzielne podgrzewacze, które zmieszczą nawet kilkanaście naczyń. Są one dopasowane stylistycznie do ekspresu, dzięki czemu całość tworzy razem praktyczny i stylowy zestaw.

Fot. Zelmer

ilość wody do rodzaju napoju. Optymalne ciśnienie sprawia, że woda przepływa przez każdy gram kawy, a potem trafia prosto do filiżanki. Po zaparzeniu moduł zaparządzający odprowadza do tacki ściekającą wodę, która pozostaje w zmielonej kawie, a wysuszony miał trafia do pojemnika.

Rodzaje termobloków

Dzięki termoblokowi ekspres szybciej się nagrzewa i jest gotowy do pracy. Termoblok działa na zasadzie przepływowego podgrzewacza wody – trzeba na początku pracy ekspresu wypuścić trochę wody (aby wewnątrz się roz-

grzało), utrzymuje też stałą temperaturę parzenia kawy, a ma to decydujący wpływ na jej właściwości. Oczywiście, duże znaczenie ma w tym woda, która podgrzewana jest bezpośrednio przed przygotowaniem naparu do takiej temperatury, jakiej dany rodzaj kawy wymaga (np. espresso czy gorąca woda do herbaty). W zależności od modelu w ekspresach montuje się pojedynczy lub podwójny termoblok. Układ zaparzania ochładza się, gdy się z niego nie korzysta. Dlatego też po zaparzeniu jednej kawy temperatura wewnątrz ekspresu spada, ciepło ucieka na przestrzeni między grzałką a jednostką zaparzania, z tego powodu podczas przygotowywania kolejnego naparu po dłuższej przerwie woda musi zostać podgrzana do wyższej temperatury. W ten sposób zmniejsza się



SIEMENS EQ900 TQ905R03

Do wyboru są modele o różnej pojemności – od kilku po kilkadziesiąt filiżanek. Podgrzewacz można uzupełnić również o szufladę na akcesoria, można w niej przechowywać np. łyżeczki do kawy. Filtry do wody stosuje się powszechnie. W wypadku ekspresów jakość wody ma szczególne znaczenie. Kawa składa się bowiem w 90 proc. z wody, dlatego jej jakość odpowiada za smak, zapach i aromat. Odpowiednio przefiltrowana woda polepsza kawę. Nowoczesne filtry są w stanie przefiltrować wodę potrzebną do zaparzenia nawet kilku tysięcy filiżanek. Warto zainwestować w filtry oryginalne, bowiem za-



BOSCH Styline TKA8A683

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

mienniki są nie tylko mniej wydajne, ale stosowany w nich granulat (np. węgla aktywowanego) ma różną wagę oraz strukturę i zdarza się, że niewłaściwy filtr może uszkodzić pompę wody. Pamiętajmy także o tym, że odkamienianie i uzdatnianie wody mają znaczący wpływ na trwałość samego ekspresu. Alternatywę stanowi również zastosowanie systemu filtracji, który jest montowany bezpośrednio do lokalnego przyłącza wody. To rozwiązanie polecane przede wszystkim do maszyn vendingowych, które charakteryzują się dużym dziennym użyciem. Dla smakoszy kawy mlecznej chłodziarka do mleka jest niezbędnym dodatkiem. Jakie mleko pieni się najlepiej? Schłodzone do temperatury 4 °C oraz pełnotłuste. Zaleca chłodziarki to fakt, że pozwala na bieżąco utrzymać właściwy stan mleka, w przeciwieństwie do np. karafki. W biurze, gdy kawa mleczna jest często przygotowywana, wystarczy ją regularnie uzupełniać. Pojemność urządzenia można łatwo dobrać do potrzeb – od kompaktowej chłodziarki, która zmieści 1 l mleka, po większe modele o objętości 2,5 l i największe na 4 l mleka. Biorąc pod uwagę, jak mocno projektanci przykładają się również do wzornictwa nowoczesnych ekspresów, to chłodziarka jest rozwiązaniem znacznie bardziej estetycznym niż np. stojący kar-

ton mleka, a do tego wygodniejszym w użyciu i pozwalającym zachować higienę.

Opieka serwisowa

W przypadku klientów firmowych producenci ekspresów często oferują różne metody finansowania zakupu. Popularnym rodzajem jest m.in. leasing, w przypadku którego urządzenie często jest dostarczane przez dealera danej marki i oferowane wraz z pakietem usług, w tym serwisowych. Oczywiście, można nabyć również samo urządzenie i samodzielnie zajmować się jego obsługą oraz konserwacją i konfiguracją, co jednak najczęściej nie jest optymalnym rozwiązaniem. Niezależnie od wyboru metody finansowania warto jednak zwrócić uwagę na obsługę pogwarancyjną i wsparcie w zakresie ewentualnych napraw. Najlepsi producenci ekspresów mogą pochwalić się nawet 10-letnim okresem wsparcia pogwarancyjnego. Ma to kilka zalet. Przede wszystkim naprawy są znacznie tańsze niż zakup nowego sprzętu, nawet tego jakości konsumenckiej. Oprócz tego użytkownicy nie muszą zmieniać przyzwyczajeń czy uczyć się sposobu obsługi nowego ekspresu. Wreszcie jest to po prostu bardziej ekologiczne rozwiązanie.



**JURA
GIGA 10**

TCHIBO Esperto2 Milk

Ekspres przelewowy w biurze

Oprócz modeli automatycznych w biurach dobrze sprawdzą się ekspresy przelewowe. Ich zaletą jest to, że jednocześnie przygotowują cały dzbanek kawy dla kilku osób. Modele konsumenckie zazwyczaj mają dzbanki o pojemności ok. 1 l, większe (nawet ponad 2 l) znajdziemy w tych przeznaczonych do gastronomii. Znaczenie ma również pojemność zbiornika na wodę, która bardzo często jest dopasowana do maksymalnej objętości dzbanka. Producent może zastosować miarę, która informuje, na ile filiżanek kawy wystarczy nam wody. Oczywiście, jak w każdym sprzęcie kuchennym zalecamy stosowanie wody filtrowanej, np. z dzbanka, co znacznie redukuje ilość powstałego kamienia. Mają moc 600 – 2400 W i są sterowane ręcznie albo elektronicznie. Wyróżniają się prostą budową i takim też działaniem. Niektóre modele mają regulację mocy naparu, wbudowany młynek i wyświetlacz. W trakcie pracy woda jest podgrzewana do odpowiedniej temperatury, a następnie przesiąka przez kawę umiesz-



czoną w stożkowym pojemniku z filtrem. Może to być siateczkowy filtr wielokrotnego użytku, wykonany z tworzywa sztucznego, jak i filtr papierowy jednorazowego użytku. Zależy to od modelu urządzenia. W przeciwieństwie do modeli automatycznych czy kolbowych nie występuje tu pompa ciśnieniowa. Dlatego woda po prostu przesiąka przez kawę do dzbanka zgodnie z grawitacją. W porównaniu do modeli ciśnieniowych ekspresy przelewowe są więc wolniejsze. Jednak częściowo można to zrekompensować sobie takimi funkcjami jak timer czy opcja utrzymywania temperatury. Dzięki temu kawa w dzbanku może być przygotowana wcześniej.

W warunkach domowego biura może sprawdzić się także kompaktowy ekspres do kawy.



Fot. Amica



EKSPRESY DO KAWY GORENJE

ROZPOCZNIJ DZIEŃ
Z PERFEKCYJNĄ
KAWĄ

pl.gorenje.com

ESCM15DBK

15
bar

System ciśnieniowy 15-bar

Z 15-barowym ciśnieniem wody przepuszczanym przez świeżo mieloną kawę, uzyskasz bardziej aromatyczne i bogate w smak espresso z idealnie złotą pianką na wierzchu.



Intuicyjna obsługa

Jedno dotknięcie eleganckiego wyświetlacza LCD zapewni szybkie przygotowanie ulubionej kawy. Możesz spersonalizować idealną ilość kawy, a funkcja pary wydobędzie dodatkowe walory smaku.



Spersonalizuj swoją kawę

Potrzebujesz jednej lub dwóch filiżanek kawy? Wybierz jedną z wstępnie zaprogramowanych opcji lub spersonalizuj ręcznie idealną ilość kawy.

CAMRY. Wolnowar CR 6414

Wygodne, cyfrowe sterowanie

Posiłki przygotowane w wolnowarze bogate są w mikroelementy i witaminy, które ulegają zniszczeniu podczas tradycyjnego gotowania w temperaturze zbliżonej do temperatury wrzenia. Pełnię wartości odżywczych i walorów smakowych pozwoli zachować Camry CR 6114.



Wymijowana ceramiczna misa łatwa jest do umycia. 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 to ter-

moizolowane uchwyty obudowy oraz pokrywy umożliwiają komfortowe użytkowanie. Szklana pokrywa, wykonana z bezpiecznego hartowanego szkła, ułatwia nadzorowanie procesu gotowania bez otwierania miski. Objętość miski wynosząca 4,7 l pozwala na przygotowanie jednogarnkowego dania dla dużej rodziny albo na 2 dni. Maksymalna moc urządzenia to 270 W. Wolnowar ma dwustopniową regulację mocy, która określa czas, jaki potrzebny będzie do przygotowania dania. Dodatkowo wyposażono go w funkcje podtrzymania ciepła, opóźnionego startu do 10 godzin



oraz programator czasowy (od 30 minut do 24 godzin), dzięki któremu bardzo precyzyjnie możemy zaplanować przyrządzenie obiadu czy kolacji. Wystarczy, że rano wrzucimy do miski wszystkie niezbędne produkty, ustawimy małą moc i po 8 – 10 godzinach możemy cieszyć się ciepłym i aromatycznym daniem po powrocie z pracy. Wyświetlacz LED odlicza czas do końca gotowania. Poza tym pokrywa ze szkła hartowanego pozwala zaglądać i kontrolować stan produktów w środku. Nienagrzewające się uchwyty i antypoślizgowe nóżki sprawiają, że użytkowanie sprzętu jest naprawdę bezpieczne.

CONCEPT. Czajnik elektryczny RK4067

Opcja regulacji temperatury

Oferowany przez markę Concept czajnik elektryczny RK4067 wyposażony jest w cyfrowe sterowanie z możliwością regulacji temperatury od 50 °C do punktu wrzenia.

Docenią to nie tylko miłośnicy herbaty i kawy, ale także rodzice małych dzieci podczas przygotowywania posiłków dla niemowląt. Szklany design czajnika przyjemnie uzupełniają kolorowe podświetlenie, które zmienia się w zależności od wybranej temperatury. Dostępna jest również praktyczna funkcja Keep Warm, która utrzymuje podgrzaną wodę w żądanej temperaturze. Pojemność dzbanka wynosi 1,7 l, a moc do 2200 W sprawia, że woda jest nagrzana w kilka chwil. Czajnik wykonany jest z bardzo mocnego, przyjaznego dla zdrowia i żaroodpornego szkła. Urządzenie ma wzmocnienie szyjki ze stali nierdzewnej, które chroni



je przed uszkodzeniem podczas nieostrożnego obchodzenia się z nim. Minimalistyczna podstawa, na której stoi czajnik, sprawia wrażenie eleganckiej. Ma również schowek do przechowywania kabla, dzięki czemu możemy dostosować jego długość do swoich potrzeb. Kontroler Strix daje gwarancje dobrej jakości oraz zwiększa trwałość czajnika. Podstawa jest w pełni obrotowa, dzięki czemu można ustawić na niej czajnik



pod dowolnym kątem. Potrójny system bezpieczeństwa sprawia, że urządzenie automatycznie wyłączy się po osiągnięciu punktu wrzenia, jeśli przypadkowo włączymy je „na pusto” lub zdejmijemy z podstawy.



crock-pot
BRAND

MultiCooker

CSC051X

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

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

www.crockpot.pl



SZYBKOWARY

Szybkowary tradycyjne i elektryczne



Pyszny i zdrowy obiad w kilka chwil? To możliwe dzięki szybkowarowi, czyli funkcjonalnemu garnkowi do gotowania pod ciśnieniem. Dzięki niemu w mniej niż godzinę przygotujemy nawet gulasz wołowy, a mięso będzie miękkie i soczyste.

Obecnie na rynku możemy znaleźć szybkowary tradycyjne, które do działania wymagają płyty grzewczej, np. gazowej lub indukcyjnej. Jednak coraz większą popularnością cieszą się modele elektryczne, będące w praktyce multicookerami. Możemy z nich korzystać nie tylko jako z szybkowaru, ale i ryżowaru, wolnowaru czy nawet gotować na parze. To, które urządzenie lepiej wybrać, zależy tak naprawdę od naszych wymagań i upodobań. Z pewnością zaletami modeli elektrycznych są funkcjonalne programy automatyczne, niewielkie rozmiary i możliwość użycia wszędzie tam, gdzie mamy po prostu dostęp do prądu. Z kolei modele nieelektryczne są lekkie, zastąpią też zwykły garnek i nie będą zajmować kuchennego blatu. Przygotowane w szybkowarze produkty są niezwykle aromatyczne, ponieważ cały czas „duszą się we własnym sosie”, a zwiększone ciśnienie sprawia, że smaki jeszcze lepiej się przenikają.

Jak działa szybkowar?

W szybkowarze potrawy gotowane są zdrowo, a do tego znacznie szybciej za sprawą zwiększonego ciśnienia. To ono odpowiada za szybsze podwyższenie temperatury i krążenie ciepła, a to z kolei wpływa na zwiększenie szybkości gotowania. Jaki z tego wniosek? Ano taki, że zdrową potrawę z zachowaniem wszystkich wartości odżywczych można przyrządzić szybko (jak sama nazwa urządzenia wskazuje). Szybkowary są poręczne i praktyczne, choć mogą być niekiedy ciężkie (ich pogrubione dno i solidna obudowa to atuty!). Najczęściej wykonane są ze stali nierdzewnej lub aluminium. W tym ostatnim wypadku są nieco lżejsze.

Szybkowar tradycyjny

Każdy szybkowar zbudowany jest z garnka i pokrywy oraz specjalnej uszczelki. Jeżeli ciśnienie w garnku przekroczy daną wartość, zawór bezpieczeństwa wypuszcza nadmiar pary, aby nie doszło do rozsadzenia garnka. Oprócz te-

MPM MGS-07



**CAMRY
CR 6409**

go wyposażony jest w regulator ciśnienia oraz okienko bezpieczeństwa, dzięki któremu możemy odprowadzić nadmiar pary. Na pokrywie może znajdować się także suwak z ikonami. Przy jego pomocy dopasujemy parametry pracy do przygotowywanych potraw. Po zakończeniu gotowania szybkowaru nie możemy otworzyć, dopóki ciśnienie nie spadnie do bezpiecznej wartości – można je obniżyć, korzystając ze wspomnianych zaworów. W zestawie z szybkowarem

tradycyjnym mogą znajdować się dodatkowe akcesoria, np. wkład do gotowania na parze oraz prosty timer, który odmierza określony czas. Timer nie działa automatycznie, więc nie przerwie procesu gotowania, ale może mieć funkcję samoczynnej aktywacji odliczania po osiągnięciu wymaganej temperatury. Dzięki temu będziemy dokładnie wiedzieli, kiedy zakończy się proces gotowania. W za-



**SMILE
MGS-09**

ależności od rodzaju potrawy, którą chcemy ugotować, trwa to kilka, kilkanaście, do kilkudziesięciu minut. Choć szybkowary tradycyjne są z pozoru prostymi urządzeniami, to mogą mieć kilka przydatnych funkcji, które ułatwią korzystanie z nich.

Wybierając szybkowar nieelektryczny, powinniśmy zwrócić uwagę przede wszystkim na to, żeby był solidnie wykonany i działał na płycie indukcyjnej, jeśli taką posiadamy. Znaczenie ma także pojemność. Tę dobieramy do swoich potrzeb – najmniejsze modele mają objętość ok. 3,5, a te największe nawet 15 l. Można także zwrócić uwagę na to, czy urządzenie może być myte w zmywarce.

Szybkowary elektryczne

Modele elektryczne różnią się między sobą trybami gotowania, co jest związane z temperaturą, systemami zabezpieczeń oraz funkcjami, takimi jak na przykład automatyczne wyłączenie. Można je polecić użytkownikom, którzy nie potrzebują bardzo dużej pojemności i preferują samodzielne urządzenia. Nic nie stoi na przeszkodzie, żeby szybkowar elektryczny spakować i zabrać np. na wyjazd na działkę. Ich pojemność to zazwyczaj ok. 5 – 6 l. Główna zaleta szybkowaru elektrycznego to, oczywiście, bardziej rozbudowane sterowanie, a więc i większa automaty-



Fot. Gorenje



SZYBKOWARY



Fot. MPM

Tradycyjny szybkowar może być użytkowany np. na płycie indukcyjnej. Będzie znakomitym wyborem, jeśli nie mamy miejsca na kuchennym blacie na model elektryczny.

zacja pracy. Nie musimy kontrolować całego procesu gotowania, można go dobrać do potrawy, zaprogramować i po określonym czasie danie będzie gotowe do podania.

Sterowanie szybkowarem

Szybkowar elektryczny jest wyposażony w elektroniczny panel sterowania,



ELDOM SW500 Perfect Cook

bardzo często z czytelną ikonografią. Zazwyczaj przyciski są dotykowe, a na cyfrowym wyświetlaczu można ustawić np. długość programu pracy. Urządzenie może mieć kilkanaście różnych trybów automatycznych, np. do pieczenia ciast, przygotowywania owoców morza, zupy, dżemów, gulaszu, jogurtu, pieczenia czy go-



SMILE MGS-08

towania na parze. Każdy z trybów ma domyślny czas trwania, który można ewentualnie skrócić lub wydłużyć. Gdy czas dobiegnie końca, urządzenie automatycznie się wyłączy lub przejdzie w tryb podtrzymywania temperatury. Oprócz tego dostępne są tryby manualne, pozwalające na gotowanie z wysokim ciśnieniem lub bez niego. Czas pracy czy temperaturę gotowania ustawiamy w nich samodzielnie. Przydaje się to, gdy chcemy, żeby potrawy były gotowe na określony czas. Po zakończeniu gotowania, podobnie jak w tradycyjnym szybkowarze, należy otworzyć regulator ciśnienia,

który da ujście gorącej parze znajdującej się w urządzeniu. Sprzęt również nagrzewa się, dlatego w trakcie pracy nie należy dotykać jego obudowy. Zaletą programatora jest także możli-



CROCKPOT CSC051X

Ekspresowe gotowanie – Crockpot Turbo Express CSC062X



gotowane na parze, podsmażane, gotowane pod ciśnieniem lub wolno warzone. Urządzenie wyposażone jest w naczynie o pojemności 5,6 l, pokryte powłoką nieprzywierającą. Jednocześnie możemy przygotować nawet 7 porcji dania. Dostęp do wszystkich funkcji jest niezwykle łatwy ze względu na czytelny elektroniczny panel sterowania

z opcją wyboru trybu pracy, a także wyświetlacz, wskazujący np. czas gotowania. W zestawie znajdziemy takie akcesoria jak łyżka do mieszania, ruszt do gotowania na parze i wkład do gotowania sous vide.



Szybkowar Crockpot Turbo Express ma 14 automatycznych funkcji gotowania w 1 urządzeniu, w tym tryb superszybki – Turbo, ustawienie, które pozwala przygotować posiłki o 40 proc. szybciej, dzięki czemu mniej czasu spędzimy w kuchni. Łatwo przygotowujemy każdy przepis z menu – danie sous vide, danie

Fot. Crockpot



wość użycia funkcji opóźnionego startu. W zależności od modelu szybkowaru niektóre jego elementy można myć w zmywarce.

Szybkowar w wersji smart

Również w przypadku szybkowaru możliwy jest wybór urządzenia wyposażonego w łączność

bezprowadową, która umożliwia komunikację ze smartfonem.

Dzięki niej urządzeniem możemy sterować na

odległość czy zaprogramować jego tryb pracy,

np. wybierając dany program automatyczny.

Dla niektórych użytkowników może być to wy-

godniejsze rozwiązanie niż tradycyjny panel sterujący.

Korzystając z aplikacji, nawet nie będąc przy urządzeniu, możemy obserwować, jak długo będzie trwał cykl gotowania,

a o jego zakończeniu sprzęt poinformuje nas od-

wołaniem. Wyposażony w łączność Wi-Fi wielofunkcyjny szybkowar Concept CK8001 pozwala na wygodne i szybkie gotowanie. Dzięki pojemności 5,6 l możemy przygotować jedzenie nawet dla 6 osób.

Urządzenie pełni funkcje szybkowaru, parowaru, wolnowaru, urządzenia do gotowania sous-vide, urządzenia do gotowania ryżu, zupy i jogurtu. Dzięki CK8001 można szybko i łatwo przygotować niemal wszystko, co przyjdzie do głowy – od zupy po słodki deser.

Wielofunkcyjny garnek Concept CK8001 umożliwia połączenie z aplikacją mobilną Concept Home, która oferuje aż 24 gotowe programy i ciągły podgląd procesu gotowania. Pozostały czas gotowania zobaczymy w aplikacji. Główną zaletą wielofunkcyjnego garnka jest oszczędność czasu i energii, ponieważ gotowanie pod ciśnieniem jest bardzo szybkie. Możemy ugotować gulasz wołowy lub rosół w 35 minut. Ponadto żywność zachowuje swój naturalny smak i aromat, a dzięki krótszemu czasowi gotowania również ważne składniki odżywcze.

powiednim komunikatem i pozwoli włączyć np. tryb podtrzymywania temperatury. Dodatkowo w aplikacji producent może zamieszczać i aktualizować przepisy do wykorzystania z urządzeniem.

Zalety gotowania w szybkowarze

Przygotowywanie potraw w szybkowarze ma wiele zalet. Przede wszystkim samo gotowanie trwa krócej, więc oszczędzamy czas. Co jednak ważne, dotyczy to także zużycia energii elektrycznej. Moc szybkowaru to nawet 1000 W,

jednak krótki czas pracy sprawia, że nie obciąży on znacznie domowego budżetu. Kolejne zalety dotyczą, oczywiście, smaku przygotowywanych posiłków, które są bardzo esencjonalne. Oprócz tego zawierają więcej witamin oraz substancji odżywczych, które podczas tradycyjnego gotowania zostałyby utracone wraz z parą. Dodatkowo dzięki temu podczas gotowania w pomieszczeniu nie wydzielają się nieprzyjemne zapachy, bowiem wszystkie składniki są szczelnie zamknięte w szybkowarze.

GORENJE MC6MBK

WYGODNY ELEKTRONICZNY PANEL STEROWANIA UMOŻLIWIA ŁATWY WYBÓR TRYBÓW PRACY.

WYGODNY ELEKTRONICZNY PANEL STEROWANIA UMOŻLIWIA ŁATWY WYBÓR TRYBÓW PRACY.

WYGODNY ELEKTRONICZNY PANEL STEROWANIA UMOŻLIWIA ŁATWY WYBÓR TRYBÓW PRACY.

WYGODNY ELEKTRONICZNY PANEL STEROWANIA UMOŻLIWIA ŁATWY WYBÓR TRYBÓW PRACY.

WYGODNY ELEKTRONICZNY PANEL STEROWANIA UMOŻLIWIA ŁATWY WYBÓR TRYBÓW PRACY.

WYGODNY ELEKTRONICZNY PANEL STEROWANIA UMOŻLIWIA ŁATWY WYBÓR TRYBÓW PRACY.

WYGODNY ELEKTRONICZNY PANEL STEROWANIA UMOŻLIWIA ŁATWY WYBÓR TRYBÓW PRACY.

WYGODNY ELEKTRONICZNY PANEL STEROWANIA UMOŻLIWIA ŁATWY WYBÓR TRYBÓW PRACY.

WYGODNY ELEKTRONICZNY PANEL STEROWANIA UMOŻLIWIA ŁATWY WYBÓR TRYBÓW PRACY.

WYGODNY ELEKTRONICZNY PANEL STEROWANIA UMOŻLIWIA ŁATWY WYBÓR TRYBÓW PRACY.

WYGODNY ELEKTRONICZNY PANEL STEROWANIA UMOŻLIWIA ŁATWY WYBÓR TRYBÓW PRACY.

Multifunkcyjne gotowanie – Concept CK8001



Wyposażony w łączność Wi-Fi wielofunkcyjny szybkowar Concept CK8001 pozwala na wygodne i szybkie gotowanie. Dzięki pojemności 5,6 l możemy przygotować jedzenie nawet dla 6 osób. Urządzenie pełni funkcje

szybkowaru, parowaru, wolnowaru, urządzenia do gotowania sous-vide, urządzenia do gotowania ryżu, zupy i jogurtu. Dzięki CK8001 można szybko i łatwo przygotować niemal wszystko, co przyjdzie do głowy – od zupy po słodki deser. Wielofunkcyjny garnek Concept CK8001 umożliwia połączenie z aplikacją mobilną Concept Home, która oferuje aż 24 gotowe programy i ciągły podgląd procesu gotowania. Pozostały czas gotowania zobaczymy w aplikacji. Główną zaletą wielofunkcyjnego garnka jest oszczędność czasu i energii, ponieważ gotowanie pod ciśnieniem jest bardzo szybkie. Możemy ugotować gulasz wołowy lub rosół w 35 minut. Ponadto żywność zachowuje swój naturalny smak i aromat, a dzięki krótszemu czasowi gotowania również ważne składniki odżywcze.



Mięso gotowane w szybkowarze jest delikatniejsze i soczyste, a warzywa zachowują swój naturalny kolor. Podczas gotowania możemy wybrać spośród dwóch poziomów ciśnienia – wysokiego i niskiego. Gotowanie pod wysokim ciśnieniem znacznie skraca czas

przygotowania potraw. Do delikatnych rodzajów żywności wybieramy niskie ciśnienie, aby nie naruszyć ich struktury. Wielofunkcyjny szybkowar Concept CK8001 wyposażony jest w czytelny panel cyfrowy, dzięki czemu jego obsługa jest bardzo prosta i intuicyjna. Do wyboru jest 13 gotowych programów: ryż, płatki owsiane, zupa, zboża, konserwowanie, powolne gotowanie, smażenie, rośliny strączkowe, mięso, drób, para, ciasto i jogurt. Blokada pokrywy uniemożliwia otwarcie szybkowaru podczas gotowania, zapobiegając w ten sposób ryzyku poparzenia na skutek szybkiego uwolnienia się pary. Wewnętrzny pojemnik wyposażony jest w nieprzylegającą powierzchnię, dzięki czemu nic się do niego nie przykleja, jest łatwy w utrzymaniu czystości i można go myć w zmywarce.

powiednim komunikatem i pozwoli włączyć np. tryb podtrzymywania temperatury. Dodatkowo w aplikacji producent może zamieszczać i aktualizować przepisy do wykorzystania z urządzeniem.

Zalety gotowania w szybkowarze

Przygotowywanie potraw w szybkowarze ma wiele zalet. Przede wszystkim samo gotowanie trwa krócej, więc oszczędzamy czas. Co jednak ważne, dotyczy to także zużycia energii elektrycznej. Moc szybkowaru to nawet 1000 W,

jednak krótki czas pracy sprawia, że nie obciąży on znacznie domowego budżetu. Kolejne zalety dotyczą, oczywiście, smaku przygotowywanych posiłków, które są bardzo esencjonalne. Oprócz tego zawierają więcej witamin oraz substancji odżywczych, które podczas tradycyjnego gotowania zostałyby utracone wraz z parą. Dodatkowo dzięki temu podczas gotowania w pomieszczeniu nie wydzielają się nieprzyjemne zapachy, bowiem wszystkie składniki są szczelnie zamknięte w szybkowarze.

GORENJE MC6MBK



Fot. Concept

KOHERSEN. Noże z kolekcji Elegance Ebony Wood i Professional Olive Wood

Ostre cięcie w kuchni

Marka Kohersen dynamicznie rozwija swoją ofertę akcesoriów kuchennych. Została ona uzupełniona o noże kuchenne z serii Elegance Ebony Wood i Professional Olive Wood, przeznaczone dla wymagających użytkowników.



Noże Kohersen wykonane są z najlepszej jakości materiałów. Do produkcji kolekcji Elegance Ebony Wood użyto stali osiągającej twardość 60 HRC, a w kolekcji Professional Olive Wood (japońska stal damasceńska) – aż 63 HRC. Takie rezultaty są możliwe dzięki wykorzystaniu materiałów o dopracowanym składzie chemicznym oraz zastosowaniu najnowocześniejszych metod hartowania i obróbki. Ostrza noży Kohersen są również delikatnie elastyczne, co zapobiega uszkodzeniom podczas naprężenia, nacisku. Mają także zwiększoną odporność

na rdzewienie. Ręczne polerowanie i ostrzenie sprawiają natomiast, że powierzchnia tnąca uzyskuje idealny, symetryczny profil – jest równa i gładka. Nie mniej od samego ostrza istotna jest dobrze wyprofilowana rękojeść z trwałego materiału. Noże Kohersen z kolekcji Elegance Ebony Wood mają rękojeść wykonaną z afrykańskiego drewna hebanowego, które słynie z wytrzymałości i eleganckiego wyglądu. Z kolei kolekcja Professional Olive Wood ma rękojeści z włoskiego drewna oliwnego, o ciepłej tonacji i niepowtarzalnym usłojeniu, które nadaje nożom kuchennym wyjątkowy urok. Samo drewno oliwne zawiera oleuropeinę, związek chemiczny o unikalnych właściwościach. Dzięki niemu jest naturalnie zabezpieczone przed pleśniami, grzybami i bakteriami. Rękojeści są ręcznie polerowane, a przez to doskonale gładkie i przyjemne w dotyku. W kolekcji Kohersen Elegance Ebony Wood znajdziemy 7 noży kuchennych, widelec do mięsa i specjalistyczną ostrzałkę bagietową, które nadaje nożom kuchennym wyjątkowy urok. Samo drewno oliwne zawiera oleuropeinę, związek chemiczny o unikalnych właściwościach. Dzięki niemu jest naturalnie zabezpieczone przed pleśniami, grzybami i bakteriami. Rękojeści są ręcznie polerowane, a przez to doskonale gładkie i przyjemne w dotyku. W kolekcji Kohersen Elegance Ebony Wood znajdziemy 7 noży kuchennych, widelec do mięsa i specjalistyczną ostrzałkę bagietową, które nadaje nożom kuchennym wyjątkowy urok.



Zewnętrzna powłoka ścierna powstała z syntetycznego diamentu i ma bardzo dużą twardość. Dzięki temu idealnie nadaje się do ostrzenia i wyrównywania krawędzi ostrzy nawet z najtwardszej stali. Z kolei w gamie Kohersen Professional Olive Wood znajdują się 3 noże: uniwersalny, do warzyw i szefa kuchni oraz dodatkowo ostrzałka bagietowa.

JURA. Ekspres automatyczny Z10 Aluminium Midnight Blue

Nowy, wyjątkowy wariant kolorystyczny

Automatyczny ekspres JURA Z10 to jedno z najbardziej zaawansowanych urządzeń w ofercie marki. Jako pierwszy ekspres na rynku został wyposażony w funkcję przygotowywania specjalów cold brew. Producent uzupełnił gamę modelową o nową kolorystykę.



się indywidualnie na wcześniej zdefiniowany stopień zmielenia – o wiele szybciej, niż byliby to możliwe ręcznie. Ustawienia możemy przypisać na stałe do każdego rodzaju specjalu lub jednorazowo zmienić, bezpośrednio przed przygotowaniem

Najnowsza odsłona modelu JURA Z10 jest dostępna w kolorze midnight blue, czyli w ciemnoniebieskim odcieniu inspirowanym rozgwieżdżonym niebem i blaskiem Księżyca. JURA Z10 Aluminium Midnight Blue stawia na wyraziste akcenty i stylowo wpasowuje się w gustowny wystrój wnętrza. Urządzenie zachwyca oryginalnym designem i najlepszej jakości materiałami. Oczywiście, podobnie jak w poprzednich odsłonach modelu Z10 nie zabrakło innowacyjnych rozwiązań. Inżynierowie z firmy JURA opracowali „inteligentny” młynek P.R.G. (Product Recognising Grinder). Sterowany elektronicznie wielostopniowy wysokowydajny młynek stożkowy ustawia



kawy za pomocą menu Aroma Selection, dostępnego w prawym dolnym rogu ekranu głównego. Dzięki Cold Extraction Process – technice ekstrakcji kawy na zimno – ekspres JURA Z10 przyrządza prawdziwe specjalu typu cold brew za naciśnięciem jednego przycisku. Podczas gdy wiele standardowych zimnych napojów kawowych powstaje najczęściej z parzonej na gorąco i schłodzonej kawy, w przypadku ekspresu Z10 proces ekstrakcji odbywa się z użyciem zimnej wody, pulsująco, pod wysokim ciśnieniem i z grubiej mieloną kawą. W rezultacie w filiżance otrzymujemy naturalny, przygotowany w profesjonalny sposób orzeźwiający napój, w którym dają się wyczuć owocowe aromaty kawy, nietłumione przez goryczkę.

DOSKONAŁE REZULTATY. BEZ PRZEWODU.

Przygotowuj, gotuj i piecz bez ograniczeń!

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



PETRA[®]
ELECTRIC
SEIT 1968

W przypadku pytań dotyczących transakcji z Petra prosimy o kontakt z Tomaszem: t.rudzik@upgs.com

MPM. Gofrownica MGO-41

Gofry nie tylko latem

Nowość marki MPM – gofrownica MGO-41 z unikalnymi, głębokimi płytami pozwala cieszyć się ulubionymi smakami każdego dnia. Oryginalny design i elegancki perłowy kolor sprawiają, że urządzenie stanie się także ozdobą kuchni.



Duża moc urządzenia – 1600 W powoduje szybkie nagrzewanie płyt i błyskawiczną gotowość do pracy, a także gwarantuje równomierne opiekowanie gofrów, które będą chrupkie i zarumienione. Głębsze od standardowych formy wypieku sprawiają, że gofry są grubsze i puszyste. Płyty w modelu MGO-41 są pokryte nieprzywierającą powłoką, by żaden składnik dania nie przykleił się do powierzchni. W urządzeniu jednocześnie możemy przygotować dwie porcje smakowitych gofrów o długości 143 mm, szerokości 86 mm i grubości 22 mm. W gofrownicy MPM MGO-41 termostat z płynną regulacją temperatury pomoże dopasować stopień wypiekania gofrów do naszych preferencji smakowych. Urządzenie jest bezpieczne i łatwe w obsłudze. O dzia-



łaniu gofrownicy informuje lampka kontrolna podłączenia do sieci, a osiągnięcie pożądanej temperatury zasygnalizuje lampka kontrolna stanu pracy. Swobodę i wygodę przechowywania gofrownicy MGO-41 zapewnia specjalne miejsce na nawinięcie przewodu sieciowego, znajdujące się na spodzie urządzenia, dzięki czemu zachowamy porządek i zaoszczędzimy miejsce na blacie kuchennym. Gofrownica MPM MGO-41 dostępna jest w białej wersji kolorystycznej oraz czarnej, oznaczonej symbolem MGO-41/C.

PETRA. Elektryczny piec do pizzy PT5666VDE

Pizza w 5 minut

Pizza to ulubione danie wielu dorosłych i dzieci. Można ją łatwo i szybko przygotować, a jednocześnie uzyskać znakomite rezultaty, korzystając z pieca elektrycznego, jak Petra PT5666VDE.

Użycie specjalnego pieca elektrycznego do wypiekania pizzy ma wiele zalet. Przede wszystkim to niewielkie urządzenie, które możemy łatwo zabrać ze sobą. Sprawdza się więc nie tylko w domu, ale i podczas imprez plenerowych czy na działce, gdzie pizza świetnie uzupełni np. grillowe menu. Kolejnym z atutów jest szybkość przygotowania posiłku. Korzystając z pieca do pizzy Petra PT5666VDE, można w zaledwie pięć minut otrzymać gotowe danie. Wstępne nagrzewanie trwa zaś 3 minuty, a więc znacznie szybciej niż w przypadku piekarnika. Urządzenie ma moc 1200 W, co oznacza, że charakteryzuje się niewielkim zużyciem energii. Do dyspozycji jest pięciostopniowa regulacja temperatury, a osiągnięcie konkretnej wartości wskazuje lampka. Dzięki temu możliwe jest dostosowanie stopnia wypiekania do składników. W zestawie z urządzeniem znajdziemy ceramiczny kamień do wypiekania pizzy o średnicy ok. 30 cm oraz nóż i praktyczne łopatki ułatwia-



jące umieszczanie jej na kamieniu oraz serwowanie po upieczeniu. Obsługa urządzenia jest prosta i intuicyjna, a czyszczenie zajmuje jedynie krótką chwilę. Urządzenie jest wyposażone w stabilne stopki antypoślizgowe oraz wygodny, nie nagrzewający się uchwyt. Atutem jest również stylowe wzornictwo. Dzięki niemu piec Petra PT5666VDE będzie stanowił prawdziwą ozdobę kuchni.



Breville®

BARISTA MAX PLUS

Ekspres kolbowy
z wbudowanym młynkiem

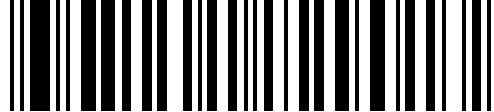
INTELLIGENT
**GRIND &
DOSAGE**

GREAT
COFFEE
MADE
SIMPLE



www.breville-polska.pl

30 years
DLF
Distributed by



PAROWARY

Urządzenia do gotowania na parze



Fot. Amica

Spośród różnych metod przygotowywania żywności gotowanie na parze uchodzi za jedną z najzdrowszych. Brak bezpośredniego kontaktu żywności z wodą lub tłuszczem sprawia, że składniki zachowują dużą ilość wartości odżywczych. Co więcej, przy wykorzystaniu odpowiednich urządzeń dania takie mogą być nie tylko zdrowe, ale też gotowe szybko i bardzo smaczne.

Do gotowania na parze polecane są przede wszystkim parowary. Zajmują niewiele miejsca, szybko się nagrzewają oraz są łatwe w czyszczeniu. Dzięki nim możemy wprowadzić do diety posiłki gotowane na parze bez konieczności wymiany kuchennego sprzętu. Wystarczy dokupić jedno funkcjonalne urządzenie, które może przygotować posiłek dla całej rodziny. I choć wielu z nas kojarzy potrawy gotowane na parze z dietą szpitalną albo dziecięcą, to nic bardziej mylnego! Jedzenie gotowane na parze jak najbardziej może mieć wysmienity smak. Oprócz specjalistycznych urządzeń jak parowary funkcja gotowania na parze jest dostępna w wielu innych.

**SAM COOK
PSC-11/B**



Mogą z niej skorzystać posiadacze np. termorobotów, nowoczesnych piekarników, kuchenek mikrofalowych czy ryżowarów. Również do tradycyjnych garnków można dokupić wkład do gotowania na parze. Dzięki temu małym kosztem sprawdzimy, czy ta metoda przygotowywania żywności nam odpowiada, przed zainwestowaniem w lepszy sprzęt.

Jaki parowar wybrać?

Osoby, które chciałyby zacząć swoją przygodę z takim rodzajem obróbki termicznej potraw, mają do wyboru całą gamę parowarów. Podstawowy podział wyróżnia modele pionowe i poziome. Liczba pojemników wchodzących w skład parowarów waha się najczęściej od dwóch do nawet pięciu. Dobór konstrukcji zależy od ilości miejsca

i aranżacji przestrzeni. Parowary pionowe są, oczywiście, wyższe, mogą się nie zmieścić na blacie kuchennym, jeśli znajdują się nad nim szafki. Z kolei parowar poziomy może mieć mniej pojemników i o mniejszych rozmiarach. Najważniejsze w konstrukcji jest to, żeby pokrywki ciasno przylegały do najwyższych pojemników, a całość była wykonana solidnie i z dobrej jakości materiałów. Warto podkreślić, że istnieją modele, w których każdy pojemnik ma osobny element grzewczy, można więc oddzielnie obrabiać różne produkty przez odpowiednią ilość czasu.



**ADLER
AD 633**

Ważne parametry

W parowarach można przygotowywać właściwie wszystko: od warzyw, przez mięso i ryby, aż po – uwaga – ciasta i desery! Moc urządzeń waha się od 400 W do

SALTER EK2726Z



Wygodne programy automatyczne – Amica PT 3012



KOHERSEN CY021

ponad 2000 W. Wpływa ona przede wszystkim na szybkość nagrzewania wody, a zatem i gotowość do pracy. Zazwyczaj parowary o większej pojemności mają dużą moc, ponieważ zużywają więcej wody, a ważne jest, żeby zachować szybkość przygotowywania potraw. Parowary mają różną pojemność, a cała magia zdrowego gotowania polega na cyrkulacji pary wodnej. W zależności od modelu parowary są wyposażone w pojemniki na produkty płynne i sypkie, pojemniki na zioła, tace i ruszty czy foremki do deserów. Potraw nie trzeba nieustannie kontrolować, ponieważ urządzenia mają możliwość ustawienia czasu gotowania, a ponadto są wyposażone w funkcję automatycznego wyłączenia.

Są też takie, które zasygnalizują użytkownikowi, gdy zabraknie w nich wody lub zajdzie potrzeba odkamienienia.

Sterowanie parowarem

W parowarach spotkać możemy dwa rodzaje sterowania. Pierwszym z nich jest mechaniczny panel z po-

Wyświetlacz LCD w parowarze Amica PT 3012 daje łatwy i szybki dostęp do wszystkich funkcji. Dzięki niemu możemy z łatwością sterować urządzeniem, wybierać gotowe programy i ustawiać ich czas aż na 99 minut. Urządzenie dopasuje czas pracy do rodzaju przygotowywanej potrawy, a po zakończeniu gotowania uruchomi funkcję podtrzymywania ciepła. Sześć automatycznych programów pozwoli przyrządzać ryby, mięso, ryż, warzywa czy jajka tak, by zawsze były idealnie dogotowane. Parowary marki Amica zostały wyposażone w trzy komory gotowania, dzięki którym przepyszny i wieloskładnikowy obiad przyrządzimy w zaledwie kilka chwil. Oddzielne komory pozwalają na jednoczesne gotowanie kilku potraw, co jest ogromną oszczędnością czasu, energii i miejsca w kuchni. Po zakończeniu gotowania parowar przez 20 minut będzie utrzymywał stałą tempera-



ture potraw. Dołączona do urządzenia miska pozwoli wygodnie podgrzewać także płynne potrawy bez niepotrzebnego brudzenia garnków. Parowar wyposażono również w aromatyzator. To specjalne miejsce, w które wkładamy świeże lub suszone zioła. Pod wpływem strumienia gorącego powietrza piękne zapachy roznoszą się po wszystkich komorach parowaru, nadając aromat i smak każdej części potrawy.

Fot. Amica



MPM iCook 2.0 MRK-38

krętelem, przy pomocy którego po prostu ustalamy, przez jak długi czas urządzenie ma pracować. Służy więc ono do kontroli minutnika. Zdecydowanie bardziej zaawansowane funkcje oferują modele wyposażone w ekran LCD z niezależnie sterowanymi komorami. Przede wszystkim mają one programy automatyczne, zazwyczaj służą one do przygotowy-

wania drobiu, mięsa, ryb, jajek, warzyw czy ryżu. Gotując obiad wieloskładnikowy, mięso umieszczamy w jednej komorze, a np. ryż w drugiej. Następnie możemy zaprogramować niezależnie komory, tak żeby oba składniki, choć wymagają innego czasu, były gotowe w tej samej chwili. Oczywiście, dostępny jest także tryb manualny, w którym samodzielnie ustawimy czas gotowania wybranej potrawy.



AMICA PT 3011

Zasady użytkowania

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



Elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem ułatwia programowanie pracy urządzenia.

PAROWARY

PETRA PT2726ZV2HEVDE

Mniejsza liczba pojemników na żywność skraca czas jej przygotowywania.

Funkcje parowaru

Dostępne na rynku parowary mogą mieć kilka przydatnych funkcji, które sprawiają, że korzystanie z nich jest wygodniejsze, i oferują dodatkowe możliwości. Przykładem tego jest wskaźnik poziomu wody. Dzięki niemu wiemy, ile płynu pozostało w urządzeniu i czy już czas go dolać. Niektóre modele wyposażone są w alarm akustyczny, który poinformuje o konieczności uzupełnienia zbiornika na wodę. Pamiętajmy o tym, żeby wlewać zimną wodę. Kolejne rozwiązanie to tacka ociekowa. Podczas gotowania zbiera się w niej aromatyczny wywar ze składników. Można go wykorzystać następnie jako bazę do przygotowania sosu. Niektóre parowary są również wyposażone w tzw. aromatyzery. To praktyczne rozwiązanie, które pomoże wzbogacić smak potraw. Do aromatyzera wkładamy mieszankę świeżych lub suszonych ziół. Następnie przepływa przez nie strumień gorącego powietrza, który aromatem

wypełnia wszystkie komory parowaru. Dzięki temu dania są jeszcze bardziej esencjonalne.

Gdy przygotowujemy dwudaniowy obiad, przydatnym rozwiązaniem będzie misa do podgrzewania zupy. Dzięki niej, gotując danie w paro-

MPM iCook MRK-28

Duża liczba pojemników na żywność znacznie ułatwia przygotowanie większej ilości dań.

warze, możemy jednocześnie podgrzać np. zupę, gulasz czy ryż. Estetyczna forma sprawia, że zupę możemy podawać bezpośrednio w misy, nie brudząc innych garnków. To także oszczędność czasu oraz przede wszystkim energii elektrycznej, ponieważ nie musimy włączać np. płyty indukcyjnej. Co więcej, delikatne ogrzewanie w parowarze chroni potrawę przed przypaleniem. Jeśli danie jest już gotowe, jednak domownicy wciąż nie zebraли się przy stole, to bez wątpienia bardzo przydatna będzie opcja automatycznego podtrzymywania temperatury. Włącza się ona samodzielnie po zakończeniu gotowania i np. przez 20 minut utrzymuje ciepło potrawy.

Czyszczenie urządzeń

Parowar jest urządzeniem łatwym w obsłudze, a podczas użytkowania dla bezpieczeństwa należy się trzymać tylko kilku zasad. Przede wszystkim nie powinniśmy dotykać bezpośrednio obudowy pojemnika z wodą podczas pracy, ponieważ może być ona gorąca. Urządzenie powinno być również wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem, które w razie osiągnięcia zbyt wysokiej tempera-



Fot. Sallter

tury automatycznie je wyłączy. Do pojemników parowych i na wodę nie powinniśmy dodawać przypraw lub soli, ponieważ mogą one zwiększyć powstawanie kamienia i uszkodzić urządzenie. Odkamienianie to główna czynność konserwacyjna parowaru. Urządzenie może automatycznie powiadamiać o konieczności jego przeprowadzenia. Szczegółowo proces odkamieniania jest opisany w instrukcji obsługi. Po użyciu parowaru należy umyć delikatnym detergentem. Elementów urządzenia nie można myć w zmywarce, chyba że wyraźnie zezwala na to producent w instrukcji obsługi.

AMICA PT 4011



Gotowanie na parze z robotem – MPM iCook MRK-18

Gotowanie na parze może być jednym z etapów przygotowywania posiłku. Jeśli poszukujemy bardziej funkcjonalnego urządzenia, które będzie odpowiednie również na inne potrzeby, to dobrym wyborem może być termorobot, jak MPM iCook MRK-18. Urządzenie

krok po kroku wskaże, jak przygotować potrawę. Termorobot MRK-18 jest doskonale wyposażonym, kompletnym urządzeniem, które może stać się codziennym partnerem w kuchni. Doskonale wyrabia m.in. ciężkie ciasta (na pierogi, drożdżowe) dzięki funkcji interwału z zastosowaniem biegu wstecznego, a także waży składniki, gotuje czy podsmaża.

Wszystkie czynności wykonywane są w jednym dzbanku. Szybko poznamy najważniejsze funkcje termorobota MRK-18. Umożliwią to panel sterujący z dotykowym ekranem oraz przyjazne, czytelne menu. W termorobocie MRK-18 możemy dowolnie ustawić parametry takie jak temperatura, czas czy obroty. Możemy też skorzystać z jednego z 8 automatycznych programów. Urządzenie jest wyposażone w wiele przydatnych akcesoriów, wśród których znajdują się m.in. naczynie do gotowania na parze



z pokrywą i tacą oraz koszyk do gotowania produktów sypkich, np. kasz czy ryżu.

Fot. MPM

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**

ZELMER JESTEM FUNKCJONALNY

A Ty, czego jeszcze o mnie nie wiesz?



MOĆ
MAKSYMALNA
700 W

FUNKCJA
TURBO

OBROTOWA
MISA

Mikser ręczny z obrotową misą

Niezastąpiony pomocnik w każdej kuchni!

Mikser ręczny z misą ZHM2459S. Maksymalna moc 750 W. Funkcja turbo. 5 ustawień prędkości pracy. Obrotowa misa o pojemności 2,5 l. Rączka soft touch. 2 końcówki do ubijania. 2 haki do ciasta.



www.zelmer.pl

zelmer
niezawodnie