

**INFO**PRODUKT

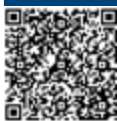
**AGD**  
**MAŁE**

**SPRZĘT KUCHENNY**

Numer 10/2021 październik

ISSN: 2719-7492

Cena: 2,99 (cena zawiera 8% VAT)



**POBIERZ  
NUMER!**

**concept**  
innowacje w Twoim życiu



**Temat numeru!**

**Roboty planetarne**

**Ekspresy kompaktowe**

**Roboty gotujące**



**JURA**  
świątuje  
90. urodziny

**Samsung**  
– program edukacyjny  
„Solve for Tomorrow”

**Concept**  
nowa ambasadorka  
i strona internetowa

**Bosch**  
– kup maszynkę  
i odbierz prezent

## Temat numeru!



Fot. Concept

### Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

4

### JURA świętuje 90. urodziny

Szwajcarski producent ekspresów do kawy, firma JURA, podczas uroczystej konferencji on-line świętowała swoje 90. urodziny.

8

### Roboty planetarne

Modele planetarne to ważny segment robotów kuchennych, który rozrasta się z każdym rokiem. Wszystko dzięki zastosowaniu innowacyjnego rozwiązania, jakim jest ruch planetarny.

10

### Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

18

### Ekspresy kompaktowe

Dziś na rynku znajdziemy wiele modeli automatycznych ekspresów kompaktowych, które mimo niewielkiej formy wcale nie ustępują większym braciom pod względem funkcjonalności.

22

### Roboty gotujące

W ostatnich latach popularność wielofunkcyjnych robotów kuchennych z możliwością gotowania znacznie się zwiększyła. Są doceniane przede wszystkim za łatwość obsługi.

28

## W NASTĘPNYM NUMERZE

### Maszynki

#### do mielenia mięsa

Współczesna maszynka do mielenia spełnia wiele funkcji – od mielenia mięsa aż po... wyciskanie soku. Być może to szokujące, ale to prawda. Nie obejdzie się bez niej żadna kuchnia, zwłaszcza jeśli jesteśmy miłośnikami swojskich wyrobów.

#### Frytkownice tradycyjne i powietrzne

Coraz większą popularnością cieszą się frytkownice powietrzne, które umożliwiają przygotowanie nie tylko smacznych ale i zdrowych przekąsek.

### Aksesoria

#### do ekspresów

Ekspres do kawy warto wyposażać w dodatkowe akcesoria. Podgrzewacz pozwoli na utrzymanie naczyń w odpowiedniej temperaturze, a chłodziarka do mleka zapewni warunki idealne do uzyskania puszystej pianki.

## 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

### 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. Trylogii 2/16, 01-982 Warszawa

**Redaktor naczelny:**  
Piotr Krakowiak

**Miejsce i data wydania:**  
Warszawa, październik 2021

**Druk:**  
Fundacja Źródła Życia

**Konfekcjonowanie:**  
ADK Dariusz Krakowiak

**Znak informacyjny:**  
ISSN: 2719-7492

**Numer wydania:**  
Nr 10, październik 2021

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](http://www.infoprodukt.pl)

„Świeżo mielona, nie z kapsułki.”

*Roger Federer*



Roger Federer  
Największy mistrz tenisa w historii

Tylko temu, kto stale się rozwija, udaje się pozostać na szczycie. Dotyczy to tak samo mistrza tenisa Rogera Federera, jak lidera innowacji – firmy JURA. Dlatego niezwykle udany ekspres E8 został zaprojektowany całkowicie od nowa i wyniesiony na nowy poziom dzięki technologiom klasy Premium. Profesjonalny młynek Aroma sprawia, że trafiająca do filiżanki kawa jest o 12,2% bardziej aromatyczna. Funkcja One-Touch Lungo przygotowuje lekkie, przedłużone specjały. Zaś funkcja Extra Shot zapewnia naturalny zastrzyk energii. E8 perfekcyjnie wyczarowuje w filiżance modne napoje, takie jak flat white czy cappuccino, a następnie błyskawicznie przeprowadza w pełni automatyczne czyszczenie systemu mlecznego. Pozwól się oczarować najlepszemu E8 w historii. JURA – If you love coffee.

HOME  
OFFICE  
READY

[jura.com](http://jura.com)



**Bosch**

## Kup maszynkę i odbierz prezent

**Najnowsza akcja promocyjna marki Bosch jest kierowana do klientów, którzy zdecydują się na zakup jednej z wielofunkcyjnych maszynek do mielenia. Mogą tym samym otrzymać atrakcyjny prezent.**

Kupując objętą promocją wielofunkcyjną maszynkę do mielenia marki Bosch z linii ProPower, CompactPower lub SmartPower, klient może odebrać komplet eleganckich szklanych pojemników z bambusowymi pokrywkami. Akcja dotyczy sprzętu zakupionego w okresie od 30 sierpnia do 29 października 2021 r. Urządzenie należy przypisać do swojego konta MyBosch w zakładce „Moje urządze-

nia”. Następnie trzeba wypełnić formularz zgłoszeniowy. Powinien on zawierać takie informacje jak wyraźne zdjęcie lub skan dowodu zakupu nowego urządzenia objętego akcją, wyraźne zdjęcie tabliczki znamionowej urządzenia i zdjęcie lub skan opinii klienta wystawionej o zakupionej maszynce (zasady publikacji opinii określone są w regulaminie promocji). Jeżeli dowód zakupu zawiera



dane osobowe kupującego, powinny to być dane osobowe uczestnika, które są zapisane na koncie MyBosch, na którym urządzenie jest zarejestrowane. Na podany w formularzu adres mailowy klient otrzyma potwierdzenie udziału w promocji. Zgłoszenie zostanie przesłane do weryfikacji pod względem zgodności z regulaminem. Premia zostanie wysłana (na koszt organizatora) kurierem w terminie do 80 dni od daty zarejestrowania kompletnego zgłoszenia zgodnego z regulaminem promocji. Regulamin promocji, lista partnerskich punktów sprzedaży oraz modeli biorących udział w akcji są dostępne na stronie [www.bosch-home.pl](http://www.bosch-home.pl) w dziale „Promocje”.



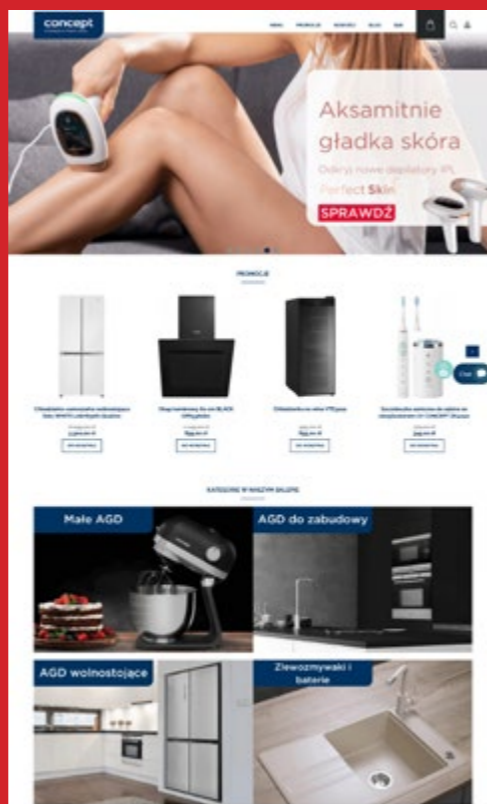
**Concept**

## Nowa ambasadorka marki oraz strona internetowa

**Witryna internetowa czeskiej marki została odświeżona. Nowo zaprojektowany interfejs sprawia, że jest bardziej przejrzysta i łatwiejsza w obsłudze zarówno dla klientów, jak i partnerów handlowych.**

Funkcjonująca pod adresem [www.my-concept.pl](http://www.my-concept.pl) strona internetowa w przejrzysty sposób informuje o ofercie firmy. Główną część ekranu zajmuje karuzela prezentująca nowości i najatrakcyjniejsze produkty, np. wybrane linie stylistyczne. W sklepie internetowym dostępne są cztery główne kategorie – małe AGD, AGD do zabudowy, AGD wolnostojące oraz zlewozmywaki i baterie. Wybierając, którąkolwiek z nich, klient może odnaleźć interesujący go produkt oraz zamówić go z dostawą do domu. Dla miłośników nowinek przygotowano zakładkę „Nowości”, prezentującą najnowsze urządzenia, które dopiero trafiły do sprzedaży. Z kolei fowcy okazji mogą poszukać atrakcyjnych ofert w zakładce „Promocje”.

Odświeżoną stroną internetową wzbogaca również część blogowa. Zawiera ona informacje o trwających akcjach marketingowych, a w artykułach eksperckich zespół Conceptu wyjaśnia, czym kierować się przy wyborze nowego sprzętu. Nowa odsłona witryny to jednak nie koniec działań marketingowych, w ostatnim czasie ambasadorką marki została Natalia Gmyrek – finalistka szóstej edycji kulinarnego show „Master Chef”. Z pewnością firma w najbliższej przyszłości zaprezentuje wiele włączających ją akcji promocyjnych kierowanych do klientów.



**CROCK-POT**

**MultiCooker 5w1**  
CSC024X

*Cyfrowy multicooker Crock-Pot o pojemności 5.6l to wszechstronne urządzenie, idealne dla wszystkich wielbicieli dobrego jedzenia. Dzięki 5 automatycznym programom do wyboru – smażenie, podsmażanie, wolnowarzenie, pieczenie czy gotowanie na parze, masz pełną kontrolę nad przygotowywanymi daniami.*

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



## BIG InfoMonitor

### Firmy po pandemii

**Ubyło firm skarżących się na mniejsze obroty niż przed pandemią. Obecnie mówi o tym problemie 31 proc. przedsiębiorstw, 32 proc. informuje, że już odbudowało sprzedaż, a 12 proc. podmiotów wie, że nawet lepiej niż przed pojawieniem się Covid-19 – wynika z badania przeprowadzonego na zlecenie Rejestru Dłużników BIG InfoMonitor**

Oczekiwania, że negatywny wpływ pandemii na gospodarkę będzie bardziej trwały, nie do końca się sprawdziły. PKB w II kw. wzrosło w skali roku o 11,1 proc., a w porównaniu z I kw. o 2,1 proc., głównie za sprawą konsumpcji gospodarstw domowych, która odrobiła już straty sprzed pandemii. Gospodarka się odbudowuje, ale w różnym tempie w różnych obszarach.

Gdy po ogłoszeniu pierwszych lockdownów w ubiegłym roku i podobnie w pierwszej połowie tego roku było ok. 6 proc. beneficjentów pandemii, teraz takich firm jest już 12 proc. Kilkanaście miesięcy z koronawirusem w tle okazało się najbardziej sprzyjającymi warunkami dla firm przetwórstwa przemysłowego oraz handlowych. W III kw. ub.r. o większej sprzedaży niż przed pandemią mówiło 6–7 proc. podmiotów z tych branż, teraz deklaruje to już między 16 a 18 proc.

Niemal jedna trzecia mikro, małych i średnich przedsiębiorstw wciąż jednak zmagają się z gorszymi wynikami. Firmom, którym nie udało się odbudować sprzedaży do tej pory, bardzo trudno o optymizm, a ich sytuację komplikuje fakt, że w powietrzu wisi kolejny lockdown. Zdecydowana większość przedsiębiorców, którym światowa epidemia uszczupliła biznes, ocenia, że jeśli nie udało się odbudować go do tej pory, to nie ma na to szans również do końca bieżącego roku. O możliwości ponownego osiągnięcia wcześniejszych wyników jeszcze w III kw. 2021 r. mówi zaledwie 2,6 proc. respondentów, a na czwarty kwartał wskazuje 3,8 proc. badanych. Całkiem sporo, bo jedna czwarta firm, nie jest w ogóle w stanie albo też nie chce przewidywać, kiedy mogłoby to nastąpić.

Z największą nadzieją na końcówkę tego roku patrzą przedstawiciele branży budowlanej, wśród których 12,5

proc. odpowiedziało, że ich firma powróci do kondycji sprzed koronakryzysu jeszcze w 2021 r. Z pewnością wpływ na taką ocenę mają boom na rynku nieruchomości, a także sezonowość tej branży, która przed nastaniem zimy przyspiesza prace.

Ten rok „na straty” spisala natomiast branża transportowa – nikt z jej ankietowanych przedstawicieli nie wymienił najbliższych miesięcy jako terminu powrotu do wcześniejszej kondycji, nie wspomnieli też o I kw. przyszłego roku. Najczęściej (40 proc.) spodziewają się, że ich przedsiębiorstwo wróci na wcześniejszy poziom obrotów w drugim kwartale przyszłego roku, a co trzeci stwierdził, że w ogóle do tego nie dojdzie. Według co dziesiątego ankietowanego w tym sektorze poprawa mogłaby nastąpić dopiero po zniesieniu wszelkiego rodzaju ograniczeń.

Wśród usługodawców najczęściej pada odpowiedź, że sprzedaż uda się odbudować za dwa trzy lata (30 proc.) albo w drugim kwartale przyszłego roku (15 proc.). Co ciekawe, to jedyna branża, której przedstawiciele ani razu nie wspominają, że nigdy nie wrócą do stanu sprzed pojawienia się Covid-19.

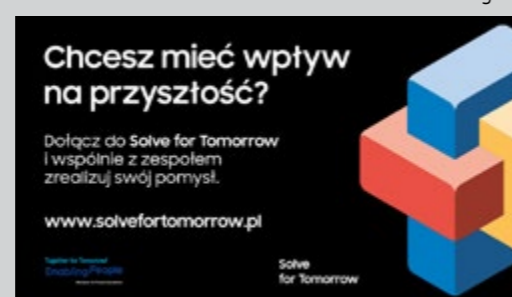
## Samsung

### Program edukacyjny „Solve for Tomorrow”

**Firma rozpoczyna nowy program edukacyjny – „Solve for Tomorrow” (SFT), w ramach którego młodzież może rozwijać swoje kompetencje i proponować rozwiązania skupione wokół trzech wyzwań współczesności: klimatu, zdrowia i bezpieczeństwa. Pomysły można zgłaszać do 31 października.**

„Solve for Tomorrow” to globalny program firmy Samsung, który powstał w 2010 r. i cieszy się zainteresowaniem młodych ludzi w wielu krajach na świecie. W Polsce będzie stanowił wyjątkową przestrzeń do nauki, wymiany pomysłów oraz projektowania i wprowadzania rozwiązań lokalnych problemów. Dzięki SFT młodzi ludzie mogą zmierzyć się z wyzwaniami XXI w., które są coraz dotkliwiej odczuwane z powodu kryzysu klimatycznego albo niewłaściwego korzystania z nowych technologii i Internetu. Celem programu jest wzmocnienie kompetencji przyszłości u młodych ludzi, zachęcanie ich do aktywności, twórczej odwagi i realizacji innowacyjnych projektów.

Do programu mogą zgłaszać się zespoły składające się z uczniów i uczennic szkół ponadpodstawowych wraz z nauczycielem oraz zespoły stu-



dentów i studentek I i II roku studiów pierwszego stopnia. Zainteresowani realizują projekt skupiony wokół jednego z trzech największych wyzwań współczesnego świata – zdrowia, bezpieczeństwa oraz klimatu. Dzięki udziałowi w „Solve For Tomorrow” młodzi ludzie będą mogli nie tylko proaktywnie pomóc naszej planecie czy ko-

muś w swoim otoczeniu, lecz także zyskają możliwość realizowania własnych pasji oraz nawiązania znajomości z młodzieżą ze szkół z całej Polski. Co ważne, działania nad projektem będą przebiegać zgodnie z kolejnymi etapami metodologii no-

woczesnego procesu myślenia projektowego, czyli design thinking. Proces ten składa się z następujących po sobie etapów: empatyzowania, diagnozowania problemu, generowania pomysłów, prototypowania i testowania. Ta metodologia pozwoli także kształtować kluczowe kompetencje przyszłości, w szczególności umiejętności współpracy, komunikacji, krytycznego myślenia i rozwijania kreatywności,

a co za tym idzie – zdobywanie kwalifikacji niezbędnych na rynku pracy. Podczas realizacji projektów młodzi ludzie poznają również metodę STEAM, zakładającą podejmowanie aktywności, w ramach których wykorzystywane będą przynajmniej dwie z pięciu dziedzin nauki (S – Science, T – Technology, E – Engineering, A – Arts, M – Maths).



## Ekspres EQ.9 plus dla miłośników mistrzowskiego parzenia kawy.

Z poziomu aplikacji w ekspresie Siemens EQ.9 plus z Home Connect możesz wybierać spośród przepisów na 21 specjalistów kawowych z 10 krajów świata. [www.siemens-home.bsh-group.com/pl/siemens-home.pl](http://www.siemens-home.bsh-group.com/pl/siemens-home.pl)

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Dom na miarę potrzeb dzięki urządzeniom marki Siemens.



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





## Świętuje 90. urodziny



↑ Z okazji urodzin przygotowano specjalną edycję ekspresu – JURA Z10 Chrome.



↑ Emanuel Probst – CEO firmy JURA przedstawił jej historię oraz stojące za nią wartości, a także najbliższe cele.

Szwajcarski producent ekspresów do kawy, firma JURA, podczas uroczystej konferencji on-line świętowała swoje 90. urodziny. Było to także doskonałą okazją do zaprezentowania rynkowych trendów oraz nowych produktów, których w ofercie nie brakuje. Gościem spotkania był, oczywiście, Emanuel Probst – CEO firmy JURA, który przybliżył jej historię oraz wartości stojące za jej sukcesem. Producent od samego początku przywiązywał największą wagę do jakości urządzeń oraz ich trwałości, chcąc zapewnić dłu-

→ Zaprezentowany przez Christiana Bürglera – szefa działu produktów domowych w JURA – model E4 jest jednym z pionierów segmentu „pure coffee”.



gie i bezawaryjne użytkowanie. Jak wynika z badań przeprowadzonych w Holandii, średni okres użytkowania ekspresu automatycznego JURA wynosi aż 9 lat, to o 3 lata więcej niż w wypadku pozostałych produktów dostępnych na rynku. Skupienie na jednej grupie produktowej pozwala być firmie ry-

nowym innowatorem. Jako pierwsza zaprezentowała np. ekspres przygotowujący cappuccino za naciśnięciem jednego przycisku – JURA Z5, a dziś wyznacza trendy modelem Z10, który jako pierwszy na ry-

ku przygotowuje kawę typu cold brew. Jeszcze większe tempo innowacji ma zapewnić otwarcie ośrodka rozwojowego JURA Campus.

W trakcie spotkania zaprezentowano również nowy ekspres JURA E4. To model przeznaczony do kawy czarnej i wyróżniający się prostotą obsługi oraz kompaktowymi rozmiarami. Nie zabrakło jednak innowacji, takich jak jednostka zaparządzająca ósmej generacji czy profesjonalny młynek Aroma. Wszystko to ma na celu uzyskanie kawy czarnej, której jakość będzie odpowiadać dobrym kawiarniom. JURA E4 wraz z niedawno wprowadzonym modelem ENA 4 otwiera nowy segment rynku, tzw. „pure coffee”, czyli ekspresy przyjazne dla środowiska, nieprodukujące odpadów w postaci kapsulek oraz przygotowujące perfekcyjną, świeżo mieloną czarną kawę.

Troskę o środowisko JURA wykazuje także w produkcji środków czyszczących przeznaczonych do ekspresów automatycznych. Dlatego opracowano nową generację środków do konserwacji w postaci trójfazowej tabletki czyszczącej. Zapewnia ona doskonałą higienę, chroni ekspres i jest łatwa w użyciu.

Innowacji nie zabrakło również w segmencie profesjonalnym. W czasach pandemii firma skupia się na bezpieczeństwie. Dlatego zaprezentowała aplikację Pocket Pilot. Wystarczy zeskanować kod QR umieszczony obok ekspresu oraz uruchomić link. Smartfon nawiązuje połączenie z ekspresem i pojawia się możliwość wyboru rodzaju spe-



↑ Prostotę działania systemu JURA Pocket Pilot zaprezentowała Julia Niggli – młodszy kierownik projektu w firmie JURA.

cjału kawowego, który chcemy zaparzyć. Wystarczy więc się na niego zdecydować, podstawić filiżankę i po kilku chwilach kawa będzie gotowa. Dzięki temu użytkownik nawet nie musi dotykać ekspresu, aby przygotować kawę. Oczywiście, tak znakomity jubileusz trzeba było uczcić. Z okazji 90. urodzin JURA zaprezentowała specjalną edycję swojego flagowego modelu – Z10 Chrome, która oprócz możliwości wyróżnia się wyjątkowym wzornic-

twem. Ekspres jako jedyny na rynku może przygotowywać oprócz tradycyjnej kawy także specjalny typ cold brew. Światową innowacją jest również nowy typ „inteligentnego” młynka P.R.G. (Product Recognising Grinder), który elektronicznie dostosowuje stopień zmielenia kawy do wybranego specjału kawowego.



↑ Michael Wegmüller – szef działu usług marketingowych (z lewej) oraz Meinrad Kofmel – szef działu komunikacji i PR omówili działanie nowych trójskładnikowych tabletek czyszczących.



**Nie tylko**

**do wypieków**

**– roboty planetarne**

**concept**  
 innowacje w Twoim życiu



Fot. Concept



Modele planetarne to ważny segment robotów kuchennych, który rozrasta się z każdym rokiem. Wszystko dzięki zastosowaniu innowacyjnego rozwiązania, jakim jest ruch planetarny. To właśnie on sprawia, że mieszanie składników jest nie tylko prostsze, ale też dokładniejsze i skuteczniejsze – dzięki temu, w jaki sposób poruszają się mieszadła, uzyskujemy idealne napowietrzenie ciasta i odpowiednią konsystencję.

Tego typu ruch narzędzi w robotach został opatentowany przez Amerykanów w 1919 r. Pierwotnie znalazł on zastosowanie w maszynach przemysłowych do produkcji ciastkarsko-piekarskiej, gdzie z powodzeniem jest dalej wykorzystywany. Narzędzie pracuje w dzieży, czyli misie, ruchem złożonym: obraca się wokół własnej osi tak jak w zwykłym mikserze, a równocześnie zatacza okrąg po jej



**ADLER AD 4216**



**MESKO MS 4217**

obwodzie w przeciwnym kierunku. Przypomina to ruch Ziemi wokół Słońca – stąd nazwa.

### Jak działa robot planetarny?

Jego innowacyjność polega na kierunku ruchu mieszadeł. W modelach planetarnych ruch mieszadeł jest ruchem złożonym, przy pomocy którego na-

rzędzie samodzielnie miesza całą zawartość misy, nie pomijając jakichkolwiek miejsc. Jak to możliwe? Maksymalne zbliżenie się mieszadła do ścianek naczynia w ciągu jednego pełnego ruchu po obwodzie misy gwarantuje doskonałe efekty. Na tym nie koniec. W tym samym czasie wykonuje ono także ruch wokół własnej osi, co znacznie skraca czas potrzebny do wymieszania składników. Urządzenia tego typu specjalizują się w przygotowywaniu mas zarówno lekkich, jak i ciężkich. Charakterystyczny ruch mieszadeł zapewnia im idealne napowietrzenie, które gwarantuje doskonały efekt końcowy. Dzięki dzieży i mieszadłom, które wykonane są z dobrej jakości stali nierdzewnej, roboty planetarne doskonale sprawdzają się podczas „zadań specjalnych”, takich jak np. mieszanie ciast drożdżowych. Solidna kon-



**ELDOM WRK1250 Chef**

strukcją korpusu oraz dodatkowych elementów odpowiada za możliwości urządzenia, które ma bardzo szerokie zastosowanie. Rozważając zakup robota planetarnego, trzeba pamiętać, że nie ograniczają się one jedynie do pracy w dzieży. Szeroka gama przystawek pozwala szybciej i łatwiej wykonać wiele kuchennych czynności. Wśród nich są mielenie, robienie przecierów z pomidorów, żurawiny, malin (z oddzieleniem pestek i skórek), tarcie, szatkowanie, wałkowanie, krojenie różnych makaronów, robienie pierożków ravioli, kielbasek, mielenie zboża na mąkę i na płatki, a nawet otwieranie puszek. Ważnym elementem są dostępne mieszadła i haki, które różnie nazywają różni producenci. Tak naprawdę każdy model konkretnej marki ma bardzo charakterystyczne mieszadła o niepowtarzalnej konstrukcji, która ma zagwarantować doskonałe efekty – dlatego też warto przyjrzeć się temu, jaki mają kształt i jakie są ich największe zalety.

### Budowa robota planetarnego

Roboty planetarne wyglądem przypominają miksery stojące. Zbudowane są z ruchomej głowicy oraz misy, w której umieszcza się przetwarzane

### Dwie misy w zestawie – MPM MMR-12



Robot planetarny MPM MMR-12 to połączenie ergonomii i estetycznego designu. Urządzenie zostało wyposażone w solidny silnik o mocy 1000 W, który dzięki płynnej regulacji prędkości pozwala na przygotowanie masy o dowolnej konsystencji. Zestaw zawiera łopatkę i specjalną osłonę zapobiegającą chlapaniu, która pomoże w zachowaniu czystości na kuchennym blacie. Znajdziemy w nim także dwie misy o pojemności 4,2 l. Jedna wykonana jest z tworzywa sztucznego, a druga ze stali nierdzewnej. Trzy wymienne mieszadła pozwalają na zagniatanie ciężkich ciast, mieszanie mas wieloskładnikowych oraz ubijanie kremów, białek czy śmietany.

Fot. MPM (x4)

produkty. Dobrej jakości mieszadła poruszają się w charakterystyczny sposób – nie tylko wokół własnej osi, ale i po obwodzie misy. Takie rozwiązanie gwarantuje szybkie i dokładne wymieszanie wszystkich produktów. Misa zazwyczaj wykonana jest ze stali nierdzewnej, która jest trwałym materiałem, odpornym na zużycie oraz bardzo łatwym w czyszczeniu. W niektórych modelach podsta-

wowych misy są wykonane z tworzywa sztucznego. W zależności od zaleceń producenta może być dozwolone mycie dzieży w zmywarce. Dodatkowo miska wyposażona jest w pokrywę, która chroni otoczenie przed zachlapaniem, np. ciastem. Znajduje się w niej otwór, przez który można dodawać składniki w czasie pracy.

Ruchomą głowicę robota planetarnego można podnieść, co pozwala na wyjęcie misy bądź wymianę mieszadeł. Standardowo w zestawie każdy robot planetarny ma trzy typy mieszadeł – do ubijania, hak do zagniatania ciasta i nasadkę mieszającą do ciasta.

### Sterowanie robotem

Jedną z zalet robotów planetarnych jest łatwe sterowanie. W praktyce sprowadza się ono do kontroli prędkości obrotowej. Najczęściej służy do tego umieszczone na boku obudowy wielostopniowe pokrętło lub z płynnym ustawieniem prędkości. Przy jego pomocy możemy wygodnie wybrać określoną szybkość lub ewentualnie skorzystać z trybu pulsacyjnego. Na obudowie może być umieszczona czytelna ikonografia, która



**BOSCH MUM Serie 2 MUMS2EW00**

informuje, jaki zakres prędkości jest zalecany do określonych prac. Dzięki temu obsługa urządzenia jest łatwiejsza. Ewentualne zalecenia można także znaleźć w dołączonej do zestawu instrukcji obsługi lub książce z przepisami – to częsty dodatek do robotów kuchennych.

Niektóre bardziej zaawansowane modele robotów planetarnych dysponują dodatkowo timerem, a nawet wyświetlaczem LCD. Można więc zaprogramować, jak długo urządzenie ma mieszać składniki, a w tym czasie zająć się czymś innym. Oprócz tego ekran prezentuje informacje o masie składników, jeśli urządzenie ma wbudowaną wagę i pozwala na wybór trybów pracy, np. gotowania na parze w sprężce z taką funkcją.

### Ważne parametry robota

Wybierając robot planetarny, musimy zwrócić uwagę na parametry urządzenia. Dzięki temu sprzęt będzie dopasowany do naszych potrzeb. Nie ma sensu kupowanie robota o zbyt dużej mocy, jeśli będziemy użytkować go rzadko i do lekkich zadań. Z kolei zbyt mała miska może być poważnym ograniczeniem, jeśli gotujemy dużo i często dla wielu osób.

Na samym początku powinniśmy zwrócić uwagę na pojemność misy, która oznaczana jest w litrach lub mililitrach. To wielkość maksymalna deklarowa-



**CONCEPT Element RM7000**

wana przez producenta – do jej zmierzenia używa się po prostu wody. Wskazuje na możliwość zmieszania w misie potrzebnej ilości składników przygotowywanej potrawy (osobno lub razem), owoców, warzyw itp. Warto jednak zwrócić uwagę na pojemność roboczą dla określonych zadań. Na przykład miska o objętości 5,5 l pozwoli przygotować ok. 3,5 kg lekkiego ciasta. Pojemność dzieży powinna być dopasowana do naszych wymagań. Jeśli z robota korzystamy rzadko czy nie gotujemy dla dużej liczby osób, to można wybrać mniejszy sprzęt, z np. misą 3,5 l. Atutem będzie też to, że nie zajmie on dużo miejsca w małej kuchni. Z kolei dla amatorów wypieków, którzy będą przygotowywać ich duże ilości, prze-



Jednym z najpopularniejszych dodatków do robota planetarnego jest maszynka do mielenia mięsa.





Fot. Bosch

Robot planetarny jest niezbędny w kuchni miłośnika wypieków, idealnie sprawdzi się przy wyrabianiu ciężkiego ciasta.

znaczone są największe modele domowe, w nich pojemność to nawet 6,7 l. Kolejnym z ważnych parametrów jest moc i zależy ona od typu robota planetarnego oraz informuje o poborze energii. W zależności od urządzenia we wnętrzu znajdziemy silnik o mocy od 300 do nawet 1700 W. To ogromna różnica, jednak duża moc nie zawsze jest niezbędna. Robot planetarny jest wyposażony w system przekładni i to ich jakość ma kluczowe znaczenie. Modele z wyższej półki o mocy 300 W mogą sobie poradzić bez trudu z zagniataniem np. ciężkiego ciasta drożdżowego. Dzieje się tak, ponieważ osiągają wysoki moment obrotowy, nawet pomimo stosunkowo „słabego” silnika. Oprócz tego są bardzo energooszczędne. Po co więc w niektórych modelach stosuje się silniki o mocy ponad 1000 W? Zagniatanie ciasta to nie wszystko. Taki napęd znajdziemy w robotach wielofunkcyjnych z możliwością podłączenia np. blendera kielichowego czy malaksery. W takich zadaniach duża moc jest niezbędna, zwłaszcza jeśli będziemy aktywnie korzystać z dodatkowych akcesoriów. Po co mamy kupować np. dodatkowy blender kielichowy do przygotowania mąki czy humusu, jeśli wszystko da się załatwić jednym, kompaktowym urządzeniem?



GERLACH GL 4219

Na kwestię prędkości obrotowej również trzeba spojrzeć z różnej perspektywy. W trakcie ugniatania ciasta czy ubijania śmietany nie jest potrzebna duża prędkość obrotowa. Szybkość wirowania narzędzi – czyli liczba obrotów na minutę [obr./min] dla poszczególnych stopni ustawień zwykle nie przekracza kilkuset, a liczba ustawień wy-



Fot. Gerlach

Prędkość pracy robota planetarnego najczęściej regulujemy przy pomocy pokrętki.

nosi do 10. Parametr ten jest bardzo ważny, gdyż pozwala na dobór optymalnego sposobu mieszania do konkretnych składników, ale też produktu końcowego. Część urządzeń ma specjalne ikony, informujące o tym, jakie ustawienie jest odpowiednie do konkretnej potrawy – bardziej szczegółowe informacje zawarte są w instrukcjach obsługi lub dołączanych do urządzeń książkach kucharskich. Jeśli jednak robot planetarny ma również możliwość korzystania z blendera kielichowego lub malaksery, to te są w stanie rozwinąć prędkość nawet kilku tysięcy obr./min. Wynika to z zastosowania innego systemu napędu, który nad moment obrotowy przedkłada dużą szybkość wirowania ostrzy. Innej prędkości wymaga kruszenie lodu, innej ubijanie piany czy wyrabianie ciasta.

### Wyposażenie robota planetarnego

Wybierając robot planetarny, powinniśmy zwrócić uwagę na jego wyposażenie. Podstawowe modele, przydatne przede wszystkim w przygotowywaniu wypieków, są wyposażone, oczywiście, w misę i mieszadła. Zazwyczaj w zestawie znajdziemy hak, który jest przeznaczony do zagniatania ciężkich ciast, np. drożdżowego, trzepaczkę, idealną np. do ubijania piany z białek czy śmietany, oraz mieszadło do lekkich mas, np. ciasta biszkopto-

### Waga to... przewaga – Bosch MUM5

Robot kuchenny MUM5 wyposażony jest w zintegrowaną wagę z funkcją tarowania, dzięki której można precyzyjnie zważyć składniki o masie do 5 kg. Co więcej, waga działa zarówno z misą, jak i innymi akcesoriami, np. z blenderem kielichowym. Znacząco ułatwia to pracę w kuchni i pozwala zaoszczędzić czas na szukaniu np. dodatkowych wag, miar czy przeliczników (np. ile gramów to 1 szklanka). Robot wyposażony jest również w timer, który pozwala na stałą kontrolę pracy. Jeśli np. w przepisie podany jest dokładny czas wyrabiania ciasta, to warto włączyć tę funkcję. Timer po-



na wszystkie składniki, a masa ze ścianek misy zostanie precyzyjnie zgarnięta do środka. Zestaw profesjonalnych mieszadeł obejmuje hak do zagniatania ciasta, końcówkę do ubijania oraz mieszadło z silikonowym wykończeniem. Dokupując dodatkowe przystawki (np. zestaw do przygotowania domowego makaronu, przystawkę do przygotowywania lodów i sorbetów) przeznaczone dla linii MUM5, możemy stworzyć wielofunkcyjne urządzenie, spełniające wszystkie nasze kulinarne wymagania.

Fot. Bosch (x3)

każe nam dokładnie, ile ugniatamy mąkę ze składnikami. Dzięki temu nie musimy ustawiać dodatkowych powiadomień w telefonie czy włączać minutników. Ubijanie śmietany, piany z białek i wyrabianie ciasta drożdżowego to czynności wymagające wysiłku. Robot kuchenny Bosch MUM5 dzięki profesjonalnym akcesoriom, 7 prędkościom i dużej mocy (1000 W) przygotowuje te produkty perfekcyjnie, nawet w dużych ilościach. Misa o pojemności 3,9 l jest w stanie pomieścić 1 kg mąki wraz z dodatkami, z których można przygotować prawie 2 kg ciężkiego ciasta drożdżowego. Jak wiadomo, odpowiednie mieszanie wymaga odpowiednich narzędzi. MUM5 wyposażony został w funkcję mieszania planetarnego w 3 różnych kierunkach. Dzięki tej funkcji szybko i dokładnie połączone zosta-



### Wszechstronny robot Amica KML 6011



Fot. Amica (x2)

Robot planetarny Amica KML 6011 nie tylko pomoże przygotować idealne wypieki, ale może np. zmielić mięso czy przygotować sałatkę. Swoją uniwersalność urządzenie zawdzięcza znajdującym się w zestawie akcesoriom. Oczywiście, podstawę stanowi misa o pojemności aż 4,5 l. Zastosowana stal nierdzewna to gwarancja trwałości, a praktyczna osłona zapobiega rozchłapywaniu ciasta podczas pracy mieszadeł. Planetarny ruch mieszadeł po obwodzie misy i wokół własnej osi zapewni idealne napowietrzenie ciasta, gwarantując uzyskanie doskonałej konsystencji w znacznie krótszym czasie. W zestawie znajdziemy trzy rodzaje mieszadeł. Podstawowe mieszadło pozwoli przygotować ciasto biszkoptowe, farsze i dosko-

nałe purée, trzepaczka jest niezrównana w ubijaniu śmietany oraz w przygotowywaniu sosów, natomiast hak pomoże przygotować ciasto na chleb lub pączki, zapobiegając jego narastaniu podczas zagniatania. Moc robota to aż 1000 W. Został wyposażony w ośmiostopniową regulację prędkości, która pozwala dopasować wydajność sprzętu do zadań, które są przed nim stawiane. Dzięki dołączonej do zestawu nasadce robot może zmienić się w wielofunkcyj-

ną maszynkę do mielenia mięsa, sera na pierogi czy grzybów. Do dyspozycji oddano wymienne sitka, nasadkę do kielbasy i nasadkę kebbe, tackę podawczą oraz praktyczny popychacz, poprawiający komfort użytkowania i gwarantujący pełne bezpieczeństwo. Miłośnicy warzyw docenią dołączony do zestawu spiralizer, dzięki któremu w bardzo krótkim czasie przygotowujemy pyszny, dietetyczny makaron z cukinii, marchewki lub ogórka. Wymienne nasadki pozwolą stworzyć aż 3 rodzaje warzywnych lub owocowych spirali, takich jak spaghetti, sprężynki czy wstążki. Wybrane elementy robota planetarnego można myć w zmywarce. Urządzenie zostało wyposażone w zabezpieczenia przed przegrzaniem oraz przypadkowym uruchomieniem. Stabilną pozycję na kuchennym blacie zapewnia antypoślizgowa baza. Atrakcyjna srebrna kolorystyka sprawia, że robot będzie pasował do większości kuchennych aranżacji.



nr 10, październik 2021



AMICA KML 4011

wego. Niektóre modele mają również elastyczne mieszadło do mas cukierniczych. To jednak nie koniec możliwości oferowanych przez roboty planetarne. W najbardziej wielofunkcyjnych modelach znajdziemy takie dodatkowe wyposażenie jak:

- **maszynka do mielenia mięsa** – w zestawie znajduje się przystawka, która zamienia robot planetarny w pełnoprawną maszynkę do mielenia mięsa. Dostępne sitka w różnych rozmiarach pozwalają na dopasowanie grubości mielenia do przygotowywanych produktów i potraw, a taca podawcza i popychacz ułatwiają pracę;
- **nakładka masarska** – jest przeznaczona do przygotowywania domowych kielbas. Montuje się ją wraz z maszynką do mielenia mięsa;
- **nasadka do ciastek** – stosuje się ją wraz z maszynką do mielenia mięsa i pozwala formować podłużne ciastka;
- **nasadka kebbe** – formuje mielone składniki w rurkę, którą po podziale z łatwością wypełnimy farszem. To tradycyjna potrawa kuchni arabskiej, która ma kształt nieco podłużny



lub mięsnej kulki. Tradycyjnie jest wypełniona farszem. W uproszczonej wersji kebbe nie ma farszu, a mięso jest zmieszane i zmielone np. z kaszą bulgur, orzeszkami pinii i innymi składnikami. Całość jest smażona w głębokim tłuszczu. Różni producenci stosują również takie nazewnictwo jak nakładka do kebaba, kibbeh czy kulek mięsnych;

- **malakser** – pojemnik z tworzywa sztucznego, który dzięki wirującym tarczom tnącym może służyć do cięcia warzyw, np. w talarki lub słupki, i przygotowywania sałatek;
- **tarcze ze stali nierdzewnej** – są ważnym elementem, przydatnym zwłaszcza przy przetwarzaniu warzyw. Różnią się typem ostrzy i mogą



**ELDOM WRK2500 Multi**

służyć np. do ucierania ziemniaków, cięcia frytek lub warzyw w słupki, do krojenia warzyw w plastry oraz ścierania warzyw i owoców. Większa liczba różnych tarcz pozwala na bardziej wszechstronne użytkowanie malaksera;

- **sokowirówka** – po podłączeniu specjalnej przystawki robot planetarny może posłużyć

## Duża moc i funkcjonalność – Gotie GPM-1300W



Dostępny w ofercie marki Gotie robot planetarny GPM-1300W ma dużą moc, wynoszącą 1300 W, dzięki czemu nie ma problemu z ugniataniem np. ciężkiego ciasta drożdżowego i radzi sobie z najbardziej wymagającymi pracami. Planetarna praca mieszadeł gwarantuje doskonałą efektywność. Misa o pojemności 6,5 l wykonana ze stali nierdzewnej umożliwia wyrobienie dużych ilości ciasta. Za sprawą 6-stopniowej regulacji prędkości dobierzemy odpowiednie parametry pracy do przygotowywanych akurat wypieków. Do jej zmiany słu-

ży wygodne pokrętko umieszczone na obudowie. W razie potrzeby możemy skorzystać z funkcji pracy pulsacyjnej. W zestawie znajdziemy trzy końcówki – hak do zagniatania ciasta, mieszadło do lekkich mas oraz trzepaczkę. Przezroczysta pokrywa chroni przed chlapaniem i umożliwia dodawanie produktów w trakcie pracy przez uchylną klapkę. Dzięki niej w kuchni będzie zawsze panował porządek, nawet podczas intensywnej pracy. Urządzenie wyróżnia się także atrakcyjnym wzornictwem. Obudowa w białym kolorze ze srebrnymi akcentami sprawia, że prezentuje się bardzo stylowo.

do przygotowywania świeżych soków. W zestawie znajduje się także dzbanek na sok;

■ **spiralizer do warzyw** – dzięki niemu w bardzo krótkim czasie przygotowujemy pyszny, dietetyczny makaron z cukinii, marchewki lub ogórka. Wymienne nasadki pozwolą stworzyć aż 3 rodzaje warzywnych lub owocowych spirali, takich jak spaghetti, sprężynki czy wstążki;

■ **szatkownica** – popularnym i przydatnym w kuchni dodatkiem do robota planetarnego jest szatkownica. Najczęściej w zestawie jest kilka wymiennych bębnow – do cięcia w plastry oraz tarkowania na wiórki o różnym rozmiarze. Bębny powinny być wykonane ze stali nierdzewnej, która nie wpływa na smak przetwarzanych warzyw i innych produktów oraz jest łatwa w czyszczeniu;

■ **blender kielichowy** – wielofunkcyjny robot kuchenny może mieć w zestawie kielich do przygotowywania koktajli. Świetnie zastąpi więc standardowy blender stojący. Warto zwrócić uwagę na materiał wykonania kielicha, jego pojemność oraz możliwość miksowania gorących składników, np. na zupę krem;

■ **popychacz** – służy do bezpiecznego podawania obrabianych składników bez kontaktu dłoni z ostrzem. Niektóre popychacze mogą też pełnić funkcję miarki;

Fot. Gotie (x3)



**BOSCH OptiMUM MUM9BX5S22**

■ **przystawka do makaronu** – w misie zagnieciemy ciasto, a przy pomocy specjalnej przystawki uformujemy z niego idealny makaron o różnych kształtach;

■ **rozdrabniacz** – dzięki niemu można wygodnie i szybko ciąć np. zioła lub warzywa na bardzo drobne kawałki;

■ **młynek uniwersalny** – pozwala na szybkie mielenie twardych składników, np. kawy lub orzechów, a także ziół;

■ **wyciskarka do cytrusów** – robot w nią wyposażony znakomicie poradzi sobie z pozyskaniem soku z owoców cytrusowych, takich jak pomarańcze czy grejpfruty;

■ **wbudowana waga** – robot planetarny ma wagę wbudowaną w podstawę. Urządzenie odmierza masę produktu z dokładnością do 1 g i ma możliwość zmiany jednostki miary na gramy lub funty oraz funkcję tary. To znacznie przyspiesza przygotowywanie wypieków. W zależności od potrzeb możemy wybrać robot w zestawie z akcesoriami. Jednak renomowani producenci oferują różne wersje wyposażenia. Dlatego warto wybierać sprzęt, który z czasem można uzupełnić o dodatkowe elementy. To także duży atut w razie zagubienia któregoś z nich lub uszkodzenia po okresie gwarancyjnym.

### Rozwiązania użytkowe

Przechowywanie dużej liczby akcesoriów może być uciążliwe, dlatego niektórzy producenci dołączają specjalne uchwyty na nie. Znaczenie ma także bezpieczeństwo użytkownika robota, więc powszechnym rozwiązaniem jest blokada końcówek. Zapobiega ona wypadnięciu lub wyjęciu mieszadeł w trakcie pracy urządzenia. Można ją zwolnić dopiero po jego wyłączeniu. Dzięki temu przypadkowe naciśnięcie przycisku zwalniającego końcówki nie spowoduje ich wypadnięcia – rozwiązanie to dotyczy także robotów planetarnych i wieloczynnościowych. Natłok akcesoriów może jednak czasem prowadzić do problemów z ich podłączeniem. Dlatego niektórzy producenci, np. Bosch, stosują oznaczenia ze specjalnym kodem kolorystycznym. Dzięki niemu bez trudu dopasujemy wybrane akcesorium do jednostki napędowej. Obowiązkowym rozwiązaniem są gumowe elementy, które mają za zadanie zapobiegać przesuwaniu się urządzenia w trakcie pracy, a także

wypadnięciu z dłoni. W mikserach i blenderach ręcznych najczęściej umieszcza się je na uchwycie, w pozostałych robotach na spodzie podstawy. Niektóre roboty planetarne wyposażone są również w funkcję podświetlenia zawartości misy. Dzięki niej będziemy łatwiej na bieżąco kontrolować konsystencję ciasta.

### Gotowanie w robocie planetarnym

To rzadkie rozwiązanie w robotach planetarnych. Na rynku jest zaledwie kilka takich urządzeń, które wzorowane są na produktach profesjonalnych. Roboty tego typu wyglądem nie różnią się od klasycznych modeli. Wyjątkiem jest płyta indukcyjna, która umożliwi gotowanie bezpośrednie w misie. Urządzenie jednocześnie przygotowuje, miesza i gotuje. Oznacza to, że w tym samym czasie możemy robić kilka rzeczy naraz, ale nie tylko. Dzięki dodatkowym akcesoriom urządzenie umożliwia m.in. gotowanie

na parze. Wybierając robot planetarny z funkcją gotowania, warto zwrócić uwagę na dodatkowe akcesoria i rozwiązania poprawiające bezpieczeństwo, a także zwiększające możliwości urządzenia. Mowa m.in. o możliwości regulacji temperatury. Z zastosowaniem płyty wiążą się konieczność wprowadzenia dodatkowych funkcji. Jedną z nich jest możliwość regulacji temperatury wewnątrz misy. Temperaturę można ustawić na delikatne podgrzewanie, gdy przygotowujemy deser, np. na bazie karmelu lub włoskie bezy, lub gotowanie, np. podczas gotowania na parze. Regulację ustawień ułatwiają pokrętko oraz wyświetlacz LCD, pokazujący aktualną temperaturę wewnątrz misy, co jest niezbędne podczas robienia gorących emulsji. Co ważne, urządzenia tego typu mają duże możliwości rozbudowy o kolejne elementy. W zestawie dostępnych jest kilka mieszadeł oraz dodatkowe przystawki czy koszyk do gotowania na parze.

### Jeden robot, wiele możliwości – Concept Element RM7010

W ofercie marki Concept dostępny jest robot planetarny Concept Element RM7010. Zastosowanie metalowego korpusu i wewnętrznych kół zębatach gwarantuje długą trwałość. Dzięki mocy 1200 W urządzenie nie będzie miało problemu z żadnymi produktami. Możemy wybrać jedną z 5 prędkości i tryb pulsacyjny w celu natychmiastowego uzyskania maksymalnej prędkości. Jest również blokada bezpieczeństwa, która uniemożliwia uruchomienie urządzenia, jeśli nie jest ono prawidłowo zmontowane. Robot ma nowoczesny system mieszania planetarnego. Mieszadło czy hak robota obracają się wokół własnej osi, a także wokół obwodu misy. Dzięki systemowi Smart Stop Position robot przestaje pracować w optymalnej pozycji do wygodnego usuwania mieszadła lub haków. Urządzenie wyposażone jest w trzy rodzaje mieszadeł, z pomocą których łatwo i szybko przygotowujemy różne ciasta i kremy. Trzepaczka balonowa jest idealna do ubijania lekkich mieszanek. Hak do ugniatania doskonale radzi sobie z mieszaniną ciasta na zakwasie, np. na bułki, chleb lub pizzę. Mieszadło do lekkich ciast nadaje się do przygotowywania kremów maślanych. Robot planetarny RM7010 jest również wyposażony w blender kielichowy. Szklany pojemnik o objętości 1,5 l pozwala mieszać na ciepło i zimno. Urządzenie ma 4 tarcze: tarkę do drobne-

go i grubego szatkowania, tarkę do ziemniaków oraz w tarkę do krojenia cienkich plasterków. Nie zabrakło również maszynki do mielenia mięsa. Wymienne sitka z trzema otworami o różnych rozmiarach umożliwiają mielenie mięsa według własnych potrzeb. Dostępna jest także specjalna nasadka do robienia kielbas. Zestaw zawiera dodatkowo przystawkę do ciasteczek z 4 różnymi otworami.



Fot. Concept (x4)



Wydajny robot planetarny bez trudu zastąpi blender kielichowy.

Fot. Eldom



## GERLACH. Szklany czajnik GL 1296

### Regulacja temperatury

Proponowany przez markę Gerlach szklany czajnik GL 1296 charakteryzuje się oryginalnym designem, który zachwyci każdego estety. Sam fakt, że wykonany jest ze szkła, sprawia, że wpasuje się bez problemu w każdy styl wystroju kuchni.



Urządzenie wyposażono w funkcję regulacji temperatury oraz koszyk do zaparzania naparu. Można wybrać jedno z kilku ustawień temperatury w zakresie od 60 do 100 °C, dzięki czemu dostosujemy ciepło wody do rodzaju przygotowywanej herbaty lub ziół. Funkcja podtrzymywania temperatury sprawia, że podczas spotkań rodzinnych każdy może liczyć na dolewkę ciepłej wody, a pojemność 1,5 l gwarantuje, że dla nikogo jej nie zabraknie. Wyjmowany koszyk do zaparzania naparu to ta cecha, która wyróżnia ten produkt na rynku. Od razu otrzymujemy gotowy napój. Eleganckie wykończenie, uroczy dzióbek, wygodny uchwyt do otwierania oraz obrotowa podstawa ułatwiają korzystanie z urządzenia osobom le-



woręcznym oraz dzieciom. Pokrywę można łatwo zdjąć do mycia. Ciekawymi akcentami są również różne odcienie podświetlenia wody w zależności od ustawionej temperatury oraz sygnał dźwiękowy podczas uruchamiania i po zagotowaniu. To wygodny sposób na kontrolę pracy czajnika. Jest to produkt wytrzymały, łatwy w czyszczeniu, który znacznie ułatwia przygotowywanie herbaty, kawy czy naparu z ziół.



## ELDOM. Suszarki do żywności SG500 elin i SG300 exsi

### Funkcjonalne i praktyczne

Suszenie to jedna z najstarszych i najpopularniejszych metod konserwacji żywności. Przygotowane w ten sposób produkty można wykorzystać jako dodatki do dań czy zdrowe przekąski. Ułatwią to nowe suszarki Eldomu.

Suszarka do żywności SG500 elin wyróżnia się prostą i funkcjonalną formą oraz dużą wydajnością. Czytelny wyświetlacz LED, intuicyjne elektroniczne sterowanie oraz duże tacki (30 × 23 cm) pozwolą na wygodną obsługę. Dzięki dużej powierzchni i aż pięciu tacom możliwe jest suszenie dużej ilości produktów. System regulacji temperatury suszenia między 40 a 70 °C pozwala na precyzyjne dopasowanie do typu żywności, a dzięki timerowi (od 1

do 48 godz.) obsługa urządzenia jest bardzo intuicyjna i wymaga minimum wysiłku. Suszarka SG500 elin jest także niezwykle łatwa w czyszczeniu, a jej moc wynosi 245 W.

W standardowych suszarkach wewnątrz urządzenia nieustannie krąży ciepłe powietrze, które przepływając przez sita, wysusza znajdujące się na nich produkty. W Eldom SG300 exsi do opisanego procesu dochodzi jeszcze obrót tacek urządzenia, który umożliwia efektywne rozprzodzenie ciepłego powietrza we wnętrzu, a więc i szybsze suszenie. Urządzenie zo-

stało wyposażone w pięć tacek, każda o średnicy 32 cm. Do obsługi służy wygodny panel z pokrętłem. Za jego pomocą ustawimy temperaturę pracy urządzenia od 40 do 70 °C, a czytelne ikony ułatwią dobranie jej do suszonych pokarmów. Moc urządzenia to 250 W.



*Śniadanie w stylu retro*







# NOWOŚCI

KOHERSEN. Roboty kuchenne VB1500, VC05S, NB600A i naczynia Black Cube

## Nowa gama sprzętu kuchennego

Marka Kohersen, dystrybuowana przez firmę DLF z o.o. z Gdyni, znacząco rozwinęła swoje portfolio produktowe, w którym znajdziemy obecnie funkcjonalne urządzenia kuchenne i naczynia dwustronnie powlekane opatentowaną powierzchnią Black Cube z powłoką Diamond.

Kielichowy blender próżniowy Kohersen VB1500 ma naczynie o pojemności 1 l. Jego wydajny silnik (600 W) pozwala na przygotowanie świeżych i zdrowych koktajli. Wykorzystanie techniki próżniowej zapobiega utlenianiu się używanych składników odżywczych. Dzięki temu przygotowywane napoje czy sosy pozostają dłużej przydatne do spożycia oraz nie tracą witamin i innych składników odżywczych. Robot do sałatek i deserów Kohersen VC05S jest kompaktowym urządzeniem, które wyposażono w efektywny silnik o mocy 150 W. W zestawie z urządzeniem znajduje się sześć nakładek, które pozwalają w różnym stopniu poszatkować lub zetrzeć warzywa i owoce. Dodatkowo wśród akcesoriów znajduje się także końcówka do lodów, dzięki której można przygotowywać desery owocowe.



Nutri blender Kohersen NB600A o mocy 1000 W to efektywny pomocnik dla każdego wielbiciela koktajli. W zestawie znajduje się wysoki kielich, który można zabrać ze sobą, co ułatwia specjalna pokrywka. Urządzenie umożli-

liwia również przygotowanie napoju w niskim kielichu, który ma kształt i funkcjonalność dzbanka. Linia Black Cube to gama 9 rodzajów naczyń, z których można zbudować zestawy dopasowane do potrzeb każdego gospodarstwa domowego – tak jednoosobowego, jak i wielopokoleniowego. Cechą wyróżniającą jest innowacyjna powierzchnia Black Cube z powłoką Diamond. Jest to opatentowana powłoka o strukturze plastra miodu, która gwarantuje trwałość i charakteryzuje się najlepszą jakością wykonania. Dodatkowo naczynia marki Kohersen mają podwójną strukturę pokrycia powierzchni powłoką Black Cube. Dzięki takiemu rozwiązaniu są wyjątkowo odporne na zarysowania i na działanie kwasów spożywczych oraz nie absorbują zapachów.



Kolejne rewolucyjne rozwiązanie to trzywarstwowa konstrukcja naczyń Kohersen – TRI-PLY. Na korpus naczynia składają się trzy warstwy, dwie ze stali nierdzewnej i aluminium pomiędzy nimi. Konstrukcja ta zapewnia szybką i równomierną dystrybucję ciepła w obrębie całego korpusu naczynia. Z kolei wzmocnione, grube dno magazynuje ciepło, aby gotowanie odbywało się szybko i efektywnie. Kohersen Black Cube z powłoką Diamond umożliwi-



także zdrowe gotowanie. Jest tak chociażby ze względu na możliwość używania minimalnej ilości tłuszczu. Dodatkowo nowe naczynia Kohersen są wolne od kwasu perfluorooktanowego PFOA oraz politetrafluoroetylen (PTFE). Większość garnków i patelni Kohersen działa zarówno na płytach gazowych, elektrycznych jak i indukcyjnych. Nowoczesne patelnie mogą być również używane w piekarniku. Wraz ze zmianą portfolio produktowego, marka Kohersen zaprezentowała nowe logo. Nowy znak graficzny charakteryzuje minimalizm oraz detale, które lepiej oddają obecnego ducha marki. Minimalistyczny styl o wysublimowanym smaku to w końcu kwintesencja urządzeń i akcesoriów marki Kohersen.

# AQUAPHOR®

water filters



wyborny smak kawy

## RO 101 S Morion

W każdej filiżance kawy znajduje się zaledwie 5% kawy. Resztę stanowi woda.

To woda wydobywa z kawy to, co najlepsze. Nawet jeśli dysponujemy idealnymi ziarnami, użycie złej jakości wody wpłynie na smak, zapach, a nawet wygląd zaparzonej z nich kawy.

Jeżeli woda będzie twarda, w „małej czarnej” pojawi się gorycz, a ekspres szybko ulegnie zniszczeniu. Aby uzyskać doskonałą wodę, idealną do zaparzenia kawy klasy Premium, warto zainstalować filtr odwróconej osmozy **AQUAPHOR RO 101 S Morion**.



6000 L

Wydajność

2.5 L/min

Szybkość filtracji

1 x rok

Wymiana wkładów

Więcej szczegółów o produkcie:



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





**Mały ekspres,  
wielkie  
możliwości**

Bezpowrotnie minęły czasy, kiedy zaawansowane ekspresy automatyczne zajmowały dużo miejsca w kuchni. Dziś na rynku znajdziemy wiele modeli kompaktowych, które pomimo niewielkiej formy wcale nie ustępują większym braciom pod względem funkcjonalności.

**C**zym wyróżnia się ekspres kompaktowy? Są to, oczywiście, rozmiary. Dotyczy to przede wszystkim szerokości, która wynosi ok. 25 cm lub mniej. Na takie urządzenie bez trudu znajdziemy miejsce na blacie kuchennym. Klarowny system podziału na modele standardowe i kompaktowe stosuje np. szwajcarska JURA. Oprócz rozmiarów urządzenia kompaktowe, np. z linii ENA 8, mają mniejszą regulowaną jednostkę zaparzającą – od 6 do 10 g, podczas gdy w standardowych modelach jest to od 5 do 16 g. Nie zmienia to jednak jednego – kawa z ekspresu kompaktowego może być równie pyszna jak ze standardowego.

**Z systemem mlecznym czy bez niego?**

Niewielkie rozmiary wcale nie oznaczają, że w ekspresach kompaktowych musimy ograniczać się jedynie do kawy czarnej. Wyróżnimy trzy kategorie



**MIELE CM 5510 Silence**

może on pobierać mleko bezpośrednio z pojemnika, ewentualnie dostępne są urządzenia z dołączanym zbiornikiem na mleko, który po zrobieniu kawy możemy wyjąć i schować do lodówki. Dowolność wyboru jest duża, dokładnie tak samo jak w urządzeniach o standardowych rozmiarach.

**Parametry ekspresów**

Ze względu na mniejsze rozmiary ekspresy kompaktowe lepiej spiszą się w miejscach, w których będą użytkowane przez małą liczbę osób. Wynika to przede wszystkim z parametrów urządzenia – aby zachować zwartą bryłę, wszelkie zbiorniki i pojemniki są mniejsze, a więc trzeba je częściej opróżniać lub uzupełniać.

Zbiornik na wodę ekspresu kompaktowego ma zazwyczaj pojemność ok. 1 l. Wystarcza to na przygotowanie kilku filiżanek kawy. Musimy wziąć pod uwagę także to, że woda jest zużywana do



**4SWISS Modena A6**

produktów – do kawy czarnej, z wbudowaną dyszą spieniającą oraz z kompletnym automatycznym systemem mlecznym.

Ekspresy do kawy czarnej polecamy przede wszystkim miłośnikom espresso i americano. Jeśli głównie takie napoje goszczą na naszym stole, to będą one dobrym wyborem. To jeden z trendów widocznych na rynku – klienci coraz częściej decydują się na ekspresy jedynie do kawy czarnej. W zamian oczekują napoju kawiarnianej jakości, niczym zaparzonego przez profesjonalnego baristę. Jeśli okazjonalnie pijamy kawę mleczną, taki ekspres można uzupełnić o kompaktowy spieniacz do mleka.

Alternatywę stanowią ekspresy z dyszą spieniającą, przy pomocy której również uzyskamy sztywną piankę. Jeśli jednak jesteśmy prawdziwymi fanami kawy mlecznej, możemy, oczywiście, zdecydować się na urządzenie z systemem spieniającym. W zależności od wybranego modelu przy pomocy specjalnej rurki



**JURA ENA 8 Signature Line**

Fot. JURA



## Stylowa mała czarna – JURA ENA 4



Ekspres JURA ENA 4 ma tylko 27,1 cm szerokości, 32,3 cm wysokości i 44,5 cm głębokości – dzięki takim wymiarom zawsze można łatwo znaleźć mu miejsce. Dostępny jest w kolorach Full Metropolitan

Fot. JURA (x2)

Black i Full Nordic White. Zaokrąglony zbiornik na wodę z diamentowym wzorem stanowi atrakcyjny akcent podkreślający styl urządzenia. Przy pomocy ekspresu JURA ENA 4 przygotowujemy cztery różne specjalne kawowe: espresso, kawę czarną oraz espresso doppio i kawę doppio. Ekspres ma możliwość korzystania z kawy zmielonej, ale oczywiście, został wyposażony również w nowoczesny młynek AromaG3, zachowujący aromat ziaren po zmieleniu. Urządzenie odznacza się prostotą obsługi. Na czytelnym wyświetlaczu można dokonać wstępnego ustawienia trzech stopni aromatu kawy. Następnie należy wybrać ulubiony specjalny kawowy i po kilku chwilach napój będzie gotowy. „Inteligentny” Proces Ekstrakcji Pulsacyjnej (P.E.P.) optymalizuje czas ekstrakcji w wypadku „krótkich” specjalnych i wkracza w nowy wymiar aromatu. Ponadto umożliwia maksymalną elastyczność podczas programowania pojemności filiżanki. Ekspres jest, oczywiście, kompatybilny z „inteligentnymi” filtrami wody Claris Smart oraz Claris Smart

mini, które są automatycznie wykrywane. Pomimo kompaktowych rozmiarów JURA ENA 4 oferuje pełny zakres funkcji smart, ponieważ jest kompatybilna z platformą JURA Operating Experience (J.O.E.). Na smartfonie, tablecie, a nawet smartwatchu przy pomocy aplikacji możemy programować parametry pracy ekspresu, np. ilość wody czy intensywność specjalnych kawowych.



plukania ekspresu po włączeniu i przed wyłączeniem. Pojemność zbiornika na ziarna wynosi zazwyczaj od 125 do 250 g. Dlatego warto wybrać model, który informuje o kończącej się kawie. Z kolei w zbiorniku na fusy, w zależności od modelu, zmieści się ok. 10 porcji kawy. Urządzenie

Dzięki temu ciśnienie zaparzania może wynosić od 15 do 19 barów.

### Sterowanie ekspresem

W segmencie urządzeń kompaktowych spotkamy się z tymi samymi trendami co w modelach tradycyjnych. Najprostsze urządzenia wyposażone są w regulację mocy kawy oraz przyciski pozwalające na wybór typu napoju. Wyświetlacz jest w tym wypadku zbędny, a programowanie odbywa się przy pomocy intuicyjnego panelu ze wskaźnikami diodowymi.

Bardziej zaawansowane urządzenia wyposażone są w wyświetlacz, w niektórych modelach nawet dotykowy. Opcje personalizacji pozwalają nam wybrać ulubione rodzaje kawy i dokładnie określić, jak mają być przygo-

towywane, np. ile wody ekspres ma użyć do zaparzania oraz mleka do spienienia. Po tym wystarczy już przycisnąć jeden przycisk, aby urządzenie przygotowało wybraną kawę. Zaletą jest czytelny interfejs takiego ekspresu, przez co obsługa urządzenia jest łatwiejsza.

Niektóre modele wyposażone są również w moduł łączności bezprzewodowej, który pozwala na komunikację ze smartfonem lub tabletem. Zainstalowana na nich aplikacja umożliwia sterowanie ekspresem. Możemy np. utworzyć listę porcji kawy do przygotowania czy wyświetlić instrukcję obsługi i dokładnie zaprogramować typ kawy, jaka ma być przygotowana. Oprócz tego aplikacja przeprowadzi nas np. przez konserwację urządzenia, a nawet pozwoli zamówić filtr czy środki czyszczące do ekspresu.



## JURA ENA 8 Touch

nie samo przypomni o regularnym czyszczeniu. Z naturalnych względów tacka ociekowa również ma mniejszą pojemność. Z tego powodu ekspres kompaktowy lepiej sprawdzi się tam, gdzie jest mniej użytkowników lub gdy godzą się oni na pewne kompromisy wynikające z małych rozmiarów. Zmniejszone wymiary nie oznaczają jednak słabej wydajności. Ekspres kompaktowy również może być wyposażony w wydajną pompę.

Atutem jest wygodna obsługa automatycznego ekspresu do kawy przy pomocy ekranu dotykowego.



Fot. JURA



## MIELE CM 5310 Silence

### Wybrane rozwiązania

Pomimo kompaktowych wymiarów ekspres może być wyposażony w kilka przydatnych funkcji. Warto zwrócić uwagę na ich obecność, są to:

- **podgrzewacz** – umieszczona na górze obudowy niewielka tacka służąca do podgrzewania filiżanek. Umożliwia dłuższe zachowanie temperatury kawy;
- **regulacja wylewki** – wysokość wylewki kawy można regulować, więc bez trudu dopasujemy ją zarówno do filiżanki do espresso, jak i wysokiej szklanki do latte;
- **One Touch** – przygotowanie wybranego specjalnego kawowego za naciśnięciem jednego przycisku;
- **regulacja twardości wody** – poziom twardości wody ustala się za pomocą specjalnego testera, który jest dołączony do ekspresu, a następnie wprowadza do ustawień ekspresu;
- **filtry do wody** – oprócz ziaren kawy to woda najbardziej wpływa na jej smak. Dlatego jej jakość jest niezwykle ważna. Automatyczne ekspresy do kawy są wyposażone w możliwość stosowania filtrów do wody. Nie tylko pozwalają uzyskać lepszą kawę, ale i zwiększają trwałość sprzętu. Filtry trzeba regularnie wymieniać, a urządzenie samo o tym przypomni.

### Typ młynka

Jednym z najważniejszych elementów ekspresu do kawy jest jego młynek. Zarówno w modelach w kompaktowych, jak i standardowych są wykonane ze stali lub ceramiki. Oba rozwiązania odznaczają się dużą trwałością. 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 zbliżają, tworząc mniejszą albo większą przestrzeń dla fragmentów zmielonych ziaren. Liczba stopni mieleń zależy od konkretnego ekspresu.

## BOSCH Verocup 100 TIS30129RW



Fot. Miele

*Dzięki opcji regulacji wysokość wylewki kawy dopasujemy ją idealnie do przygotowywanego specjalnego.*

su, w najprostszych z nich dostępne są np. trzy. Im bardziej precyzyjna jest regulacja, tym lepiej, ponieważ przez eksperymentowanie możemy sami dobrać odpowiednie parametry pracy, tak aby uzyskać odpowiadający nam smak kawy.

### Jednostka zaparzająca

Możemy spotkać się też z takim terminem jak jednostka zaparzająca. W nowoczesnych modelach ma ona możliwość regulacji komory. Wytwarza ciśnienie oraz stwarza optymalne warunki do przyrządzenia określonej porcji kawy. Dzięki temu można dobrać aromat i intensywność napoju do własnych preferencji, jak również dostosować je do konkretnego rodzaju naparu. Proces ten ma kilka etapów. Najpierw zmielona kawa trafia z młynka do komory zaparzania, potem wytwarzane jest ciśnienie. Co ważne, ilość wody do wstępnego zaparzania dostosowywana jest do ilości zmielonej kawy – na początku urządzenie zwilża ją tylko, wydobywając związki i olejki aromatyczne. Podczas kolejnego etapu dochodzi już do właściwego zaparzenia i wydobycia wszystkich walorów smakowych oraz zapachowych.

### Czyszczenie ekspresu

Nowoczesny ekspres automatyczny wymaga okresowego czyszczenia. Cały proces opisany jest w instrukcji obsługi, a ekspres najczęściej sam nas powiadomi o konieczności przeprowadzenia go. Z tego względu dobrym wyborem są modele automatyczne z ekrana-

nami LCD, ponieważ na wyświetlaczu będą pojawiać się komunikaty, które krok po kroku przeprowadzą nas przez program czyszczenia. W trakcie czyszczenia należy pamiętać o tym, aby stosować zalecane przez producenta detergenty czyszczące. Najczęściej mają one formę specjalnych tabletek. Są dopasowane do urządzenia i zapewniają optymalne rezultaty. Podobnie spr-



## SIEMENS EQ.300 TI353204RW

wa ma się z filtrami do wody. Tylko zastosowanie oryginalnych filtrów gwarantuje uzyskanie odpowiedniej wydajności. Nowoczesne filtry, jak Claris Smart w ekspresach JURA, komunikują się z urządzeniem, wykorzystując technikę RFID. Dzięki niej ekspres rozpoznaje, czy filtr został umieszczony w zbiorniku, i automatycznie aktywuje odpowiedni tryb pracy. Również zużycie filtra jest na bieżąco monitorowane.



## ZELMER. Czajnik bezprzewodowy ZCK1274B

### Czas na herbatę

Funkcjonalny czajnik elektryczny to podstawowe wyposażenie każdej kuchni. Marka ZELMER proponuje model ZCK1274B w czarnym kolorze, który sprawdzi się w wielu aranżacjach.

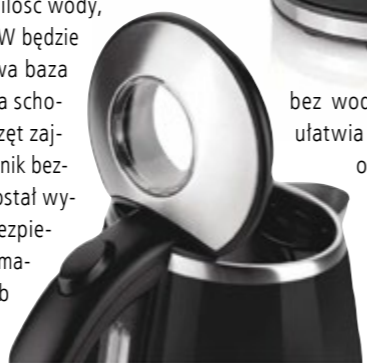


Czajnik został wykonany ze stali nierdzewnej. Ten funkcjonalny materiał jest trwały, dobrze wygląda oraz w żaden sposób nie wpływa na smak goto-

wanej wody. Czytelny wskaźnik pozwala łatwo sprawdzić poziom wody przed jej zagotowaniem. Gdy jest jej za mało, wystarczy wcisnąć przycisk na górze uchwytu, aby otworzyć pokrywę czajnika. Podświetlany włącznik sygnalizuje jednocześnie pracę urządzenia. Pojemność czajnika Zelmer ZCK1274B wynosi 1,7 l. Jest więc wystarczająca na potrzeby rodziny. Dzięki płaskiej grzałce możemy zagotować nawet minimalną ilość wody, a przy mocy wynoszącej do 2200 W będzie to trwało krótką chwilę. Obrotowa baza ułatwia codzienne użytkowanie, a schowek na przewód sprawia, że sprzęt zajmuje mniej miejsca na blacie. Czajnik bezprzewodowy Zelmer ZCK1274B został wyposażony w potrójny system zabezpieczeń. Urządzenie wyłączy się automatycznie po zagotowaniu wody lub zdjęciu z podstawy, dodatkowo ma ochronę przed włączeniem



bez wody. Wyprofilowany dzióbek ułatwia nalewanie wrzątku, a filtr osadów dba o czystość wody. Urządzenie jest dostępne w kilku wariantach kolorystycznych, oprócz modelu czarnego dostępne są: czerwony, kremowy, limonkowy i srebrny.



## GOTIE. Robot planetarny GPM-1000B

### Dla miłośnika wypieków

W kuchni nie powinno zabraknąć funkcjonalnego robota planetarnego, zwłaszcza jeśli uwielbiamy przygotowywanie wypieków. Atutem będzie duża moc, która ułatwi radzenie sobie z ciężkimi pracami.



Dlatego marka Gotie w modelu GPM-1000B zastosowała silnik o mocy 1000 W, który w połączeniu z planetarnym systemem mieszania w całej objętości miski pozwoli na wyrobienie ciasta w bardzo krótkim czasie.



Robot wyposażony jest w trzy końcówki: hak do gęstych ciast, np. na chleb lub pizzę, mieszadło do średnich ciast, które sprawdzi się przy przygotowywaniu biszkoptu, oraz trzepaczkę, idealną do miękkich produktów – w kilka chwil ubije śmietanę lub białka. Duże, ergonomiczne pokrętko pozwala w wygodny sposób dobrać odpowiednie parametry pracy dzięki płynnej regulacji. W kilka chwil ustawimy prędkość pracy odpowiednią do aktualnie przygotowywanej masy. Atutem jest trwała miska o pojemności 5 l, wykonana ze stali nierdzewnej. Dzięki niej możemy przygotować dużą ilość ciasta. Wyposażona jest w pokrywę z tworzywa sztucznego, chroniącą przed chlapaniem podczas pracy, a dzięki uchylnej klapce możemy łatwo dodawać składniki. Robot planetarny Gotie GPM-1000B wyróżnia się atrakcyjnym wzornictwem, a czarna obudowa pasuje do większości kuchennych aranżacji.

## Szukasz partnera w kuchni?

# Zobacz co potrafi iCook



MIESZA, GOTUJE



GOTUJE NA PARZE



GOTUJE RYŻ, KASZE



UBIJA



KROI I ŚCIERA



SIEKA, ZAGNIATA, MIKSUJE

**Termorobot MRK-18 to nowoczesny, multifunkcyjny robot gotujący.**

Zastąpi Cię w wielu codziennych czynnościach – ugotuje, usmaży, wymiesza, posieka, pokroi... Pomoże przygotować potrawy małe i duże.

Kiedy iCook pracuje,  
**Ty masz czas dla siebie.**





## Cała kuchnia w jednym urządzeniu



W ostatnich latach popularność wielofunkcyjnych robotów kuchennych z możliwością gotowania znacznie się zwiększyła. Są doceniane przede wszystkim za łatwość obsługi. Nowoczesne urządzenia przeprowadzają nas przez cały proces przygotowywania potrawy. Dzięki nim każdy wyczaruje kulinarne arcydzieła.



Ważnym dodatkiem w robotach jest funkcja gotowania na parze.

To połączenie klasycznych robotów kuchennych z urządzeniami do gotowania. Ich największą zaletą jest kompleksowość – nie tylko przygotowują, ale także gotują składniki, i to na wiele różnych sposobów. Od klasycznych urządzeń różnią się przede wszystkim budową.

### Budowa robota

Roboty zbudowane są z kilku elementów, a najważniejsze to korpus, system grzewczy oraz naczynie główne. W korpusie umieszczone są gniazdo z elementem grzejnym i panel sterowania – do niego przytwierdza się także naczynie. Moc grzałki to zazwyczaj ok. 1000 W. Obowiązkowym rozwiązaniem jest możliwość ustawiania temperatury gotowania, która zależy od konkretnego modelu i wynosi np. od 37 do 120 °C. Wbudowany czujnik pozwala na kontrolę temperatury wewnątrz miski, a wbudowana w korpus waga umożliwia odważanie kolejnych składników w jednym naczyniu. Waga dodatkowo wyposażona jest w funkcję tarowania i doważania. Moc robotów z funkcją gotowania



### SAM COOK PSC-11

wcale nie jest duża i wynosi np. 500 W. Przy takim poziomie mocy urządzenia pracują z prędkością od 40 do ok. 10200 obr./min. Są także wyposażone w opcję regulacji prędkości obrotowej.

Sercem robota jest naczynie, najczęściej wykonane ze stali nierdzewnej. Nie ma co ukrywać, że właśnie ten materiał jest najczęściej wybierany przez producentów. Jest trwały, odporny na uszkodzenia i wysoką temperaturę, a dodatkowo dobrze utrzymuje ciepło. Misy lub naczynia są różne w zależności od urządzenia. Ich pojemność zazwyczaj wynosi nawet do 3,5 l, co pozwala przygotować większą ilość produktów. Obowiązkowo wyposażone są w nienagrzewający się uchwyt i pokrywkę, która nie tylko zamyka naczynie, ale także uruchamia czujniki bezpieczeństwa, a także demontowane ostrza, odpowiadające za rozdrabnianie składników. Niewielkie wymiary i masa (do ok. 5 kg), sprawiają, że robot sprawdzi się nie tylko w domu. Urządzenie może-



Fot. Eklom

Wybrane elementy robota można szybko i wygodnie myć w zmywarce.

my spakować i zabrać ze sobą, np. na wyjazd, aby nawet na urlopie w wynajętym domku letniskowym móc korzystać z funkcjonalnego sprzętu i łatwo przygotowywać zdrowe posiłki.

### Akcesoria w zestawie

Ważnym elementem, jak w każdym robocie kuchennym, są dostępne akcesoria. Do najważniejszych zaliczamy nóż miksujący, końcówkę do mieszania, do ubijania piany i przygotowywania sosów, pojemnik do gotowania ryżu, owoców lub warzyw oraz naczynie do gotowania na parze. Oprócz tego w zestawie często znajdziemy łopatkę do zagarniania ciasta ze ścianek czy miarkę z podział-

ką, ułatwiająca dozowanie składników. Oprócz tego przydatna jest tarcza tnąca, umożliwiająca tarcie warzyw lub krojenie ich na plasterki.

### Sterowanie robotem

Siła robotów, oprócz wielofunkcyjności, tkwi w ich sterowaniu. Urządzenie jest wyposażone w tryb ręczny, jednak jeśli daleko nam do Master Chefa to warto skorzystać z programów automatycznych i gotowych przepisów. Standardem jest elektroniczny panel sterowania, często nawet z ekranem dotykowym. Wyświetla on wszystkie komunikaty i dokładnie przeprowadza nas przez proces przygotowywania dania. Dzięki wbudowanej wadze urządzenie informuje, ile składników powinniśmy dodać, i samo odmierza ich właściwą ilość. Cały proces przygotowywania – mieszanie składników, ich podsmażanie, gotowanie odbywa się przy pomocy robota i w jego naczyniach, dlatego sprzątanie nie jest wcale uciążliwe. Najbardziej zaawansowane modele są wyposażone w Wi-Fi. Pozwala ono na bezprzewodowe aktualizowanie bazy przepisów.

### Funkcje w robotach kuchennych gotujących

Roboty kuchenne z funkcją gotowania sprawiają, że mamy całą kuchnię w jednym urządzeniu. Poniżej przedstawiamy krótki spis wybranych funkcji w tych produktach. W praktyce możliwości są niemal nieograniczone i barierę stanowi jedynie nasza kreatywność. To tylko niewielki wy-cinek tego, na co pozwoli zaawansowany robot gotujący.

■ **Gotowanie na parze** – dotyczy tych modeli, które wyposażone są w specjalne wkłady. To najzdrowszy sposób przygotowywania posiłków i doskonała metoda przygotowywania ryb, warzyw, owoców morza, a także mięsa.

■ **Wyrabianie ciasta** – umożliwiają to specjalne mieszadła. W robocie można przygotować ciasto na pizzę, pieczywo, ciasto francuskie czy masy do ciast.

■ **Rozcieranie i szatkowanie** – aby to osiągnąć, wystarczy ustawić czas i prędkość rozdrabniania, aby uzyskać pożądany efekt. W ten sposób można zrobić kremy, purée czy desery owocowe.

■ **Emulgowanie** – to łatwy sposób na przygotowanie majonezu, sosów do mięsa czy lodów i musów.

■ **Ubijanie** – to jedna z podstawowych funkcji wszystkich robotów kuchennych. Odpowiednie mieszadła umożliwiają ubijanie jaj czy śmietany, a także np. przygotowanie lukru do ozdabiania wypieków.



MPM iCook MRK-18



AGD inspirowane  
ludzkimi potrzebami



AG823



LCS-1788



AMG39



## Funkcjonalny robot z Wi-Fi – Eldom Perfect mix2 MFC2500



Urządzenie zostało wyposażone w 5-calowy dotykowy wyświetlacz, a nawet łączność Wi-Fi. Na ekranie głównym można wybrać 4 najważniejsze funkcje. Pierwsza z pozycji to „Przepisy automatyczne”. Perfect mix2 krok po kroku przeprowadzi użytkownika przez proces przygotowania wybranej potrawy. Druga z opcji to „Programy automatyczne” –

wybieramy ją, gdy zależy nam na konkretnej szybkości, znanej i powtarzalnej czynności bez konieczności ręcznego dopasowywania poszczególnych parametrów. Następna ikona to „Tryb ręczny”, dzięki któremu zaprogramujemy urządzenie według własnych wymagań. Szczególnie przyda się bardziej doświadczonym użytkownikom, którzy będą chcieli popuścić wodze kulinarnej fantazji. Ostatnia z opcji to „Przepisy do pobrania”, która pozwala na zaktualizowanie ich bazy. Sprzęt sprawdzi się w takich kuchennych czynnościach jak siekanie, blendowanie, mieszanie, ścieranie, ubijanie, gotowanie, gotowanie na parze, krojenie, podsmażanie, kruszenie lodu, a także, dzięki zastosowaniu funkcji interwału, ugniatanie i wyrabianie nawet bardzo wymagających ciast. Urządzenie wyposażono we wbudowaną wagę kuchenną, która znacznie ułatwia przygotowywanie konkretnych receptur. Moc silnika to 600 W, a grzałki 1000 W. Prędkość obrotowa jest regulowana w zakresie od 100 do 5000 obr./min. To wszystko w niewielkiej, kompaktowej obudowie, która nie zabierze dużo cennego miejsca w kuchni.

tur. Moc silnika to 600 W, a grzałki 1000 W. Prędkość obrotowa jest regulowana w zakresie od 100 do 5000 obr./min. To wszystko w niewielkiej, kompaktowej obudowie, która nie zabierze dużo cennego miejsca w kuchni.

Fot. Eldom (x4)

- **Miksowanie** – czyli mielenie produktów bez miążdżenia ich. Przydatne podczas robienia kremów czy ciasta na naleśniki.
- **Mielenie, proszkowanie, ścieranie** – dotyczy nie tylko orzechów czy cukru. Dzięki możliwości ustawienia czasu i prędkości łatwiej jest uzyskać pożądany efekt.
- **Rozdrabnianie** – dzięki specjalnym nożom rozdrabnianie warzyw, mięsa czy kostek lodu nie może być już łatwiejsze.



Fot. MPM

- **Przyrządzanie napojów** – funkcja ta pozwala m.in. na zrobienie koktajli czy smoothie z owoców lub warzyw.
- **Przygotowywanie wywarów** – to funkcja skracająca czas przygotowywania wywarów do zup czy sosów.
- **Ważenie** – wbudowana waga zapewnia precyzję odmierzania składników, nawet tych, które dokładamy do naczyń. Jest to istotne zwłaszcza wtedy, gdy przygotowujemy potrawę według przepisu i od dokładnego odmierzania zależy powodzenie procesu.
- **Kontrola i odmierzanie czasu przygotowywania potrawy** – to duże ułatwienie, które sprawia, że nie musimy nieustannie doglądać gotującej się potrawy i troszczyć, aby się nie przypalała czy nie wykpiła. W tym czasie możemy robić inne rzeczy bez obawy, że cały nasz trud gotowania pójdzie na marne.
- **Podgrzewanie potrawy** – zazwyczaj jest to podgrzanie danego dania do bezpiecznej temperatury, zarówno dla dziecka, jak i osoby dorosłej.
- **Zmilenie ziaren na mąkę** – interesująca funkcja, szczególnie dla miłośników tezy, że jeśli można zro-

*Wygodny panel dotykowy sprawia, że obsługa robota jest bardzo intuicyjna.*

### ELDOM MFC2000 Perfect Mix



bić coś samemu, to po co kupować gotowe. Przyda się także, gdy chcemy np. upiec domowy chleb czy ciasto.

■ **Ubijanie śmietany na masło** – przy odrobinie dobrej woli w urządzeniu możemy przygotować pyszne i zdrowe domowe masło.

■ **Przygotowywanie jogurtu** – jogurty naturalne to bogactwo dobrych dla zdrowia elementów. Warto przygotowywać je w domu, samodzielnie. Nie tylko mamy kontrolę nad każdym ich składnikiem, ale i możemy samemu tworzyć dowolne wersje smakowe.

■ **Przygotowywanie lodów** – jeśli lubimy lody, warto zastanowić się nad robotem, który pomoże nam w ich przygotowaniu. Warto wiedzieć, że na rynku istnieją także specjalne domowe automaty do wyrobu tych pysznych smakolyków. Nie tylko mamy pełną kontrolę nad ich walorami smakowymi, ale i pewność, że przygotowane będą bez polepszczy smaku czy konserwantów.

■ **Przygotowywanie kawy, kawy mrożonej i innych mrożonych napojów** – jedno urządzenie może zastąpić kilka innych, w tym po części nawet ekspres do kawy! Bez wątpliwa znakomita funkcja dla miłośników energetycznych ziaren. Możliwość przygotowania profesjonalnej mrożonej kawy latem – nieoceniona.



**Już dziś technologia zapanuje w Twojej kuchni!**

JAKUB KUROŃ



# KÄRCHER



# WOW! CIESZ SIĘ ŻYCIEM PEŁNĄ PARĄ.

Jeśli masz parownicę Kärcher, masz gwarancję czystości!  
Bez użycia chemii, wyłącznie gorącą parą wodną usuniesz  
z powierzchni 99,999% bakterii domowych\* i koronawirusa\*\*.  
Nie zwlekaj, działaj z myślą o środowisku i zdrowiu bliskich! [karcher.pl](https://www.karcher.pl)



\* Dokładne czyszczenie parownicą Kärcher pozwala wyeliminować 99,99% bakterii powszechnie występujących w domu na gładkich i twardych powierzchniach domowych, przy prędkości czyszczenia wynoszącej 30 cm/s i maksymalnym poziomie pary oraz bezpośrednim kontakcie z czyszczoną powierzchnią (testowane drobnoustroje: *Enterococcus hirae*): 99,999% przy użyciu profesjonalnych parownic SG(V), zgodnie z EN 16615:2015-06, na podłodze z PCV, testowane drobnoustroje: *Enterococcus hirae* ATCC 10541.  
\*\* Testy wykazały, że przy czyszczeniu punktowym parownicą Kärcher przez 30 sekund, przy maksymalnym poziomie pary oraz bezpośrednim kontakcie z czyszczoną powierzchnią, można usunąć 99,999% wirusów otoczkowych, takich jak koronawirus lub wirus grypy (z wyjątkiem wirusa zapalenia wątroby typu B), na gładkich i twardych powierzchniach domowych (testowane drobnoustroje: zmodyfikowany wirus krowianki Ankara).