

INFOPRODUKT

AGD

MAŁE

SPRZĘT KUCHENNY

Numer 2/2022 luty

ISSN: 2719-7492

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



**POBIERZ
NUMER!**

concept

innowacje w Twoim życiu



Temat numeru!

Blendery kielichowe

Płyty grzewcze

Ekspresy kolbowe



Media Expert
odnotowuje
rekordowe zyski

Fundacja Amicis
wspiera
potrzebujących

Samsung dołącza
do Home
Connectivity Alliance

Ogólnopolska
akcja edukacyjna
EkoWalentynki 2022

SPIS TREŚCI

Temat numeru!



Fot. Concept

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Blendery kielichowe

Rosnące zainteresowanie zdrową dietą pozytywnie wpłynęło na popularność blenderów kielichowych, zwłaszcza tych z wyższej półki, które sprawdzają się w wielu bardziej wymagających pracach.

Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

Kompaktowe płyty grzewcze

4 Nie wymagają instalacji oraz zajmują niewiele miejsca i w kilka chwil każde pomieszczenie zamieniają w funkcjonalną kuchnię 20

Top Produkt

Wybrane modele wag kuchennych na rynku 26

Ekspresy kolbowe

10 Zaletą ekspresów kolbowych jest to, że przy ich pomocy w kilka chwil przygotujemy aromatyczne espresso, które jest przecież bazą dla praktycznie wszystkich popularnych specjałów kawowych. 28

W NASTĘPNYM NUMERZE

Grille

elektryczne

W porównaniu do modeli tradycyjnych przemawia za nimi wiele walorów użytkowych, dlatego są dobrym wyborem nie tylko dla osób niemających możliwości korzystania z grilli węglowych czy gazowych.

Blendery

próżniowe

Na rynku znajdziemy coraz większą ofertę blenderów próżniowych – to jeden z nowych trendów w przygotowywaniu koktajli i smoothie.

Czajniki elektryczne, szklane

Nawiązują do minimalistycznego i zarazem nowoczesnego designu. W tego typu urządzeniach dzbanki wykonane są z dobrej jakości szkła hartowanego, które bardzo często łączone jest np. ze stalowymi elementami wykończenia.

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, luty 2022

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7492

Numer wydania:
Nr 2, luty 2022

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



Jedno urządzenie, wiele możliwości

Wielozadaniowy blender kielichowy Amica BTM5012 to niezawodny pomocnik w każdej kuchni:

- Szklany kielich HotSafe+ – zblendujesz gorącą zupę krem,
- Funkcja IceCrush – szybko pokruszysz kostki lodu,
- 6-ramienne ostrza Ultra6 – uzyskasz kremową konsystencję,
- Funkcja Pulse – błyskawicznie zmielisz orzechy czy nasiona.



Szklany kielich HotSafe+

amica.pl

Allied Market Research

Rynek mikserów stojących osiągnie globalnie 2,9 mld USD

Firma Allied Market Research opublikowała raport, z którego wynika, że globalny przemysł mikserów stojących wyniósł 1,8 mld USD (1,56 mld EUR) w 2020 r. i oczekuje się, że osiągnie 2,9 mld USD (2,51 mld EUR) do 2030 r., przy wzroście CAGR na poziomie 4,7 proc. od 2021 do 2030 r.

Wzrost zainteresowania wypiekami i gotowaniem w gospodarstwie domowym, pojawienie się nowych placówek handlowych, takich jak restauracje, hotele i kawiarnie, oraz wprowadzenie nowych funkcji do mikserów stojących i robotów planetarnych napędzają tę kategorię produktów. Jednak dostępność alternatyw dla mikserów stojących, duże rozmiary i trudności w czyszczeniu hamują rozwój rynku. Jednakże oczekuje się, że wzrost świadomości na temat mikserów stojących w krajach rozwijających się oraz wzrost zrównoważenia i optymalizacja zużycia energii otworzą nowe możliwości dla uczestników rynku w przyszłości. Na branżę mikserów stojących pozytywnie wpłynęła pandemia Covid-19, ponieważ ludzie zostali w domach i sami gotowali. Rozwój hobby polegającego na pieczeniu i gotowaniu oraz tworze-

niu nowych rodzajów przepisów w domu pomogł w szybkim wzroście sprzedaży mikserów stojących. Po pierwszych falach pandemii ponownie w centrum uwagi znalazły się nowe funkcje i cechy, innowacje produktowe oraz wzrost trwałości mikserów stojących.

Według użytkowników końcowych, segment mieszkaniowy miał lwią część w 2020 r., przyczyniając się do prawie trzech czwartych światowego rynku mikserów stojących dzięki ich zastosowaniu w wielu gospodarstwach domowych w krajach zachodnich. Szacuje się jednak, że segment komercyjny wykaże najwyższy wskaźnik CAGR wynoszący 5,4 proc. w latach 2021 – 2030, ponieważ miksery stojące klasy komercyjnej są nieco większe i mają większą moc w porównaniu do mikserów stojących przeznaczonych do użytku domowego.



Według regionu w 2020 r. największy udział miał rynek europejski (a następnie w Ameryce Północnej). Wyniósł on prawie dwie piąte ze względu na rosnące potrzeby konsumentów w procesie przygotowywania wypieków i wyrobów cukierniczych. Jednak przewiduje się, że globalny rynek mikserów stojących w regionie Azji i Pacyfiku będzie charakteryzował się najwyższym wskaźnikiem CAGR, wynoszącym 6,9 proc. w okresie prognozy, ze względu na szybki wzrost urbanizacji i dochodu rozporządzalnego w krajach rozwijających się.

Amica

Fundacja Amicis wspiera potrzebujących

W ostatnim tygodniu przed świętami fundacja Amicis dotarła z prezentami do 150 podopiecznych i 80 pracowników Domu Pomocy Społecznej Piłka-Zamyślin. Na wsparcie organizacji mogło liczyć też blisko 350 rodzin z gmin Wronki, Lubasz, a także z Poznania i okolic.



Dom Pomocy Społecznej Piłka-Zamyślin, który w dwóch miejscowościach Puszczy Noteckiej zapewnia całodobową opiekę osobom starszym, fundacja zaopatrzyła w koce, piżamy i ręczniki, a dla samych podopiecznych przygotowała paczki z typowo świątecznymi smakolami i kawą. W tym wyjątkowym okresie nie zapomniano także o pracownikach ośrodka, którzy z wielkim za-



angażowaniem wykonują swoje codzienne obowiązki. Każdy z nich otrzymał urządzenie AGD marki Amica. Dyrekcja i kadra DPS Piłka-Zamyślin nie kryła wzruszenia z powodu przekazanych prezentów. Kolejny świąteczny transport wyruszył do ok. 350 rodzin z Poznania, Wronek, Lubasza i okolic tych miejscowości. Każda obdarowana rodzina

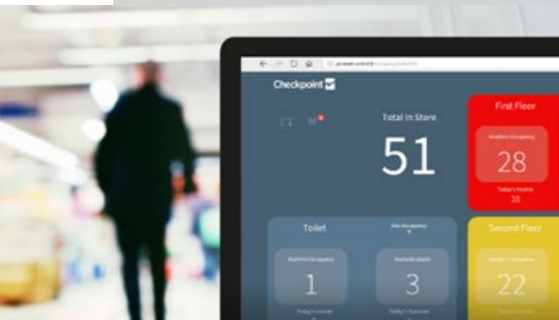
otrzymała paczki z żywnością. Podarunki rozdano poprzecz szkoły, które tradycyjnie zaangażowały się w tę akcję, a także przy wsparciu strażaków z OSP Amica, którzy jak co roku zajęli się rozwiezieniem paczek w okolicach Wronek. – Działamy z potrzeby serca przez cały rok, ale to właśnie świąteczny czas ma tę wyjątkową moc niesienia pomocy innym. Cieszymy się, że zawsze możemy liczyć na pomoc naszych strażaków, bez których dotarcie z paczkami do potrzebujących byłoby znacznie trudniejsze – wyjaśnia Małgorzata Rutkowska, prezes Fundacji Amicis.

Na początku grudnia mikołajkowy konwój Fundacji Amicis dotarł też do ponad trzystu dzieci z powiatów szamotulskiego i czarnkowsko-trzcianeckiego. W świątecznych paczkach znalazły się notesy elektroniczne, przybory szkolne, zabawki i słodycze. Fundacja Amicis działa od 2005 r. we Wronkach jako niedochodowa pozarządowa organizacja pożytku publicznego. Jej misją jest niesienie pomocy tym, którzy jej najbardziej potrzebują. Głównym sponsorem fundacji Amicis jest grupa Amica.

Checkpoint Systems Polska

Polacy a obostrzenia w handlu

Jak pokazują najnowsze sondaże, coraz większa liczba Polaków jest za wprowadzeniem ograniczeń w dostępie do niektórych miejsc, jak sklepy czy restauracje.



Zarówno z badań IBRIS, jak i z badań Kantar, przeprowadzonych w listopadzie 2021 r., wynika, że od 54 proc. do 55 proc. Polaków opowiada się za ograniczeniami dostępu w różnej formie. Powodów, dla których placówki handlowe rozluźniły kontrolę liczby kupujących jest przynajmniej kilka. Wzmógł okres zakupów przed świętami sprawił, że znacznie trudniej było oddelegować

pracownika (lub pracowników, jeśli sklep ma kilka wejść) do jednego zadania, jakim jest zliczanie konsumentów. Często podnoszony jest także argument, że placówki mają ogromną powierzchnię i nawet w okresie świątecznym spełniają wycieczne zawarte w rozporządzeniach.

Wszędzie tam, gdzie konieczne jest zachowanie dystansu społecznego albo koordynacja natężenia ruchu w sklepach (np. rozładowywanie zatorów na linii kas), z pomocą przychodzi nowoczesne rozwiązanie typu smart occupancy. Automatyzują one cały proces i jednocześnie wysyłają proste i czytelne komunikaty do klientów. Na podstawie obrazu z kamer zliczają on liczbę osób wewnątrz i w razie przekroczenia limitu wyświetlają na ekranie umieszczonym przed wejściem stosowną informację zakazującą wstępu. Są one szczególnie przydatne w placówkach mających kilka wejść i wyjść. Elektroniczne oko kamery umieszcza się

przy każdym z nich, a system automatycznie agreguje dane ze wszystkich źródeł. Duże ekrany wyświetlają czytelne komunikaty tekstowe i wizualne, np. w formie sygnalizacji świetlnej, dzięki czemu klienci wiedzą, czy mogą bezpiecznie wejść na teren sklepu. Tego typu system można w prosty sposób połączyć z drzwiami lub bramkami, które nie otworzą się i nie wpuszczą klienta do środka, jeśli limit zostanie przekroczony. Co ciekawe smart occupancy zapewnia nie tylko bezpieczeństwo klientów i pracowników, ale daje dostęp do wielu przydatnych danych.

Analityka bazująca na kamerach 3D zbiera bardziej dokładne i precyzyjne dane niż wciąż stosowane przestarzałe systemy bazujące na podczerwieni. Wiedza o natężeniu ruchu w sklepach pozwala dokładnie planować liczbę personelu, obsady kasowej czy planować dostawy. System umożliwia także wydzielenie stref na terenie placówki handlowej, do których automatycznie reguluje dostęp konsumentów. Mogą to być właśnie strefy świąteczne czy promocyjne.

Media Expert

Odnotowuje rekordowe zyski

Terg, właściciel takich sieci sklepów jak Media Expert, Electro oraz Avans wypracował w roku finansowym 2020/21 rekordowy zysk na poziomie 421 mln zł.

Inwestycje w segment e-commerce w połączeniu ze stałym wzrostem liczby salonów sprzedaży zaowocowały rekordowymi wynikami finansowymi. Jak wynika z opublikowanego sprawozdania finansowego, w okresie od 1 kwietnia 2020 r. do 31 marca 2021 r. osiągnięto zysk na poziomie 421 mln zł, co jest wynikiem o 46 proc. lepszym niż w poprzednim roku finansowym. W okresie tym przychody netto ze sprzedaży wyniosły ponad 10 mld zł, podczas gdy w poprzednim roku finansowym było to 7,6 mld zł.



Oprócz optymalizacji kosztów i procesów logistycznych pandemia Covid-19 napędziła rozwój segmentu e-commerce oraz sklepów Mediaexpert.pl, Electro.pl, Avans.pl.

Wychodząc naprzeciw klientom, firma stale zwiększa ofertę asortymentową oraz oferuje takie usługi jak dostawa bezpośrednia, możliwość odbioru w salonie sprzedaży czy opcja sprzedaży telefonicznej. Jednocześnie do rekordowych wyników finansowych przyczyniły się powiększenie oferty i wzrost popularności usług posprzedażowych, jak dodatkowe ubezpieczenie czy konfiguracja i montaż zakupionych produktów.

Choć Terg SA w dalszym ciągu planuje intensywny rozwój w kanałach internetowych, to firma nie zapomina o swoich salonach sprzedaży. W 2021 r. firma przejęła sieć salonów Norauto, które sukcesywnie przemianowuje na Media Expert, a w maju ubiegłego roku osiągnęła liczbę 500 elektromarketów. Dziś sieć jest już obecna w ponad 420 miastach w Polsce i nie wyklucza kolejnych akwizycji.

Electro-System, Remondis Electrorecycling

EkoWalentynki 2022

EkoWalentynki to ogólnopolska cykliczna akcja edukacyjna realizowana od 2010 r. Jej celem jest popularyzacja wiedzy z zakresu prawidłowego postępowania ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym oraz bateriami.



się Electro-System Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego. W EkoWalentynkach uczestniczyło do tej pory ponad 1000 lokalnych partnerów, którzy zebrali 100 mln sztuk zużytych baterii. Co roku w akcji biorą udział szkoły, przedszkola, uczelnie wyższe, domy kultury, biblioteki. Angażują się w nią także lokalne samorządy, organizacje społeczne, stowarzyszenia, harcerze, ochotnicze hufce pracy, ośrodki sportowe, media i osoby prywatne. Kampania każdego roku rozpoczyna się 14 lutego, w Dzień Zakochanych, i trwa najczęściej do

22 kwietnia – Dnia Ziemi. Lokalni koordynatorzy przez kilka miesięcy prowadzą różnorodne działania informacyjne w celu zachęcenia mieszkańców do recyklingu i organizują zbiórki, a Electro-System Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego dostarcza pojemniki, do których zbierane są zużyte baterie i elektroodpady oraz zapewnia na bieżąco odbiory skoordynowane przez dział logistyki. W zamian za zużyte baterie i elektrośmieci osoby je oddające otrzymują słodkie czekoladowe serduszka lub lizaki. – Pragniemy pokazać, że podczas święta zakochanych na to najwspanialsze uczucie zasługuje również Ziemia. Przypominamy, że codzienna troska o otaczający świat, np. selektywna zbiórka zużytych baterii, jest najlepszym dowodem troski o naszą planetę – mówi Dominik Dobrowolski, pomysłodawca i główny organizator akcji w Polsce.

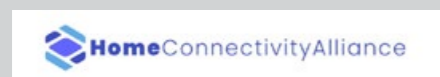
Program motywuje do codziennej zbiórki w gospodarstwach domowych oraz zapewnia pomoc techniczną i logistyczną przy organizacji zbiórki ZSEiE i zużytych baterii. Podobnie jak w poprzednich edycjach EkoWalentynek, w roku 2022 do akcji edukacyjnej włączył

Program motywuje do codziennej zbiórki w gospodarstwach domowych oraz zapewnia pomoc techniczną i logistyczną przy organizacji zbiórki ZSEiE i zużytych baterii. Podobnie jak w poprzednich edycjach EkoWalentynek, w roku 2022 do akcji edukacyjnej włączył

Samsung

Dołącza do Home Connectivity Alliance

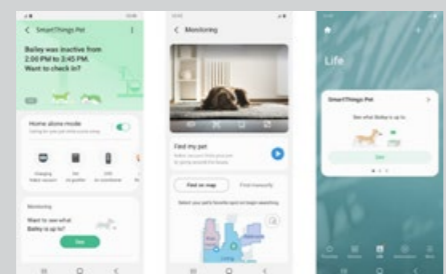
Firma Samsung ogłosiła w trakcie targów CES 2022 swoje członkostwo w sojuszu Home Connectivity Alliance (HCA), do którego przyłączyła się wraz z czołowymi producentami urządzeń do „inteligentnego” domu w celu promowania interoperacyjności i większego bezpieczeństwa.



Samsung Electronics jest członkiem-założycielem HCA wraz z Arcelik A.Ş., The ElectroLux Group, Haier, GE Appliances i Trane Technologies. Sojusz zrzesza czołowych producentów połączonych urządzeń, by zwiększyć kompatybilność „inteligentnych” sprzętów bez względu na markę. W ramach HCA Samsung będzie współpracować z innymi członkami sojuszu w celu opracowania wspólnych wytycznych dotyczących interoperacyjności typu cloud-to-cloud, uwzględniając wymagania dotyczące bezpieczeństwa zarówno danych, jak i użytkowników. Dla użytkowników rozwiązań Samsunga oznacza to możliwość obsługi urządzeń innych marek za

pośrednictwem platformy SmartThings, a tym samym ułatwienie integracji zarówno starszych, jak i nowych urządzeń. Użytkownicy uzyskają również dostęp do sprzętów Samsunga z aplikacji innych firm należących do sojuszu.

– Cieszymy się, że Samsung jest jednym z naszych członków-założycieli – mówi Yoon Ho Choi, prezes Home Connectivity Alliance. – To



właśnie wsparcie takich globalnych producentów sprawia, że HCA może określać wytyczne dotyczące interoperacyjności dla używanych w domach sprzętów i systemów o długim cyklu „życia”, w efekcie zapewniając ich bezpieczną, prostą i elegancką obsługę.

– Technologie cyfrowe coraz bardziej przenikają naszą codzienność, dlatego w Samsungu wierzymy, że konieczne jest zwiększenie otwartości naszego systemu „inteligentnego” domu i zaoferowanie użytkownikom większych możliwości tworzenia prawdziwie spersonalizowanych wrażeń – mówi Chanwoo Park, executive vice president IoT Business Group w Samsung Electronics. – Cieszymy się, że możemy współpracować z innymi członkami HCA. Wspólnie podejmiemy działania mające na celu sprawienie, aby życie w domu było łatwiejsze i bardziej inteligentne. A osiągniemy to za sprawą znaczących innowacji w „inteligentnych” sprzętach i łączności. Więcej o Home Connectivity Alliance na <https://homeconnectivityalliance.org>.

„Świeżo mielona, nie z kapsułki.”




Roger Federer
Największy mistrz tenisa w historii

Nowy model ENA 8 to rewelacyjny ekspres na jedną filiżankę. Niewielki, niezwykle, nieskomplikowany – absolutna konieczność dla takich koneserów i estetów jak Roger Federer. Nowoczesny wyświetlacz zapewnia wyjątkowo prostą obsługę od frontu. Dziesięć różnych specjalów o nieskazitelnym jakości jest dostępnych za naciśnięciem jednego przycisku. Szczególną cechą wzornictwa jest cylindryczny zbiornik na wodę, który przypomina wyglądem kryształową karafkę. Nowa ENA 8 jest dostępna w trzech atrakcyjnych wersjach kolorystycznych oraz w wersji Signature Line z masywnego aluminium. JURA – If you love coffee. jura.com

Salesforce

Rekordowy sezon wydatków świątecznych

Dane Salesforce wskazują na rekordowy sezon świątecznych zakupów – sprzedaż cyfrowa zwiększyła się o 5 proc. rok do roku, osiągając poziom 1,14 biliona dolarów na całym świecie.

W minionym sezonie świątecznym klienci robili zakupy wcześniej i później. Chętnie kupowano prezenty przed gorączką zakupów, aby uniknąć problemów z opóźnieniami w wysyłce i brakiem produktów w magazynie – 30 proc. świątecznej sprzedaży zostało zakończone do 22 listopada. W ciągu cybertygodnia zrealizowano 23 proc. sprzedaży (spadek z 24 proc. w roku 2020). Ponieważ część

konsumentów przegapiła ostateczne terminy wysyłki produktów zakupionych online, a jednocześnie wzrosły obawy związane z nowymi wariantami Covid-19, 23 proc. sprzedaży cyfrowej przypadło na okres między 18 i 31 grudnia, a sklepy, które oferowały możliwość zakupu online i odbioru poza swoją siedzibą lub na miejscu, przejęły 62 proc. tej sprzedaży.

Konsumenci preferujący kanały cyfrowe korzystali z elastycznych metod płatności. Ze względu na wysokie ceny w okresie świątecznym i niższe rabaty w Stanach Zjednoczonych (spadek o 10 proc.) ogólne wykorzystanie usług typu „kup teraz, zapłać później” (BNPL) w tym kraju w okresie świątecznym wzrosło o 40 proc. w porównaniu z rokiem 2020. Konsumenci korzystali z tych ofert przez cały sezon świąteczny, aby zrównoważyć wyższe ceny. Alternatywnie

tywnie formy płatności, w tym Apple Pay, PayPal i Google Pay, również zanotowały wzrost o 15 proc. rok do roku w USA.

Sprzedaż z wykorzystaniem mediów społecznościowych jest coraz większa. Z badania przeprowadzonego wśród 1600 globalnych kupujących w ramach czwartej edycji raportu „Salesforce Connected Shoppers Report” wynika, że do 2023 r. 25 proc. zakupów będzie dokonywanych poza stroną internetową, aplikacją lub fizycznym sklepem. W okresie świątecznym w 2021 r. 4 proc. globalnej sprzedaży cyfrowej na urządzeniach mobilnych zostało dokonane za pośrednictwem aplikacji społecznościowych, a 10 proc. ruchu mobilnego pochodziło od konsumentów przeglądających sieci społecznościowe. W miarę jak detaliści zaczynają budować metaverse, staje się jasne, że kupujący są gotowi do dokonywania zakupów za pośrednictwem nowych kanałów.

Szczegółowy raport dostępny jest po zeskanowaniu kodu QR.



Deloitte

Połowa konsumentów ogranicza wydatki

Jak wynika z najnowszej edycji raportu „Global State of the Consumer Tracker”, opracowanego przez firmę doradczą Deloitte, niemal połowa badanych na świecie liczy na poprawę swojej sytuacji ekonomicznej w ciągu najbliższych trzech lat, a jednocześnie ponad dwie trzecie martwi się rosnącymi cenami codziennych zakupów.

26. odsłona „Global State of the Consumer Tracker” pokazuje wyraźnie rosnące obawy deklarowane przez ogół konsumentów na świecie. Między październikiem a grudniem ubiegłego roku najbardziej, o 11 p.p., zwiększył się odsetek ankietowanych oceniających, że boją się odwiedzać restauracje – z 39 proc.

do 50 proc. Niewiele mniej, o 10 p.p., wzrosły wskazania dotyczące korzystania z usług osobistych (do 49 proc.) oraz uczestnictwa w wydarzeniach masowych (do 63 proc.). Mniejsze, ale nadal bardzo wyraźne zmiany dotyczą robienia zakupów w sklepach stacjonarnych (z 34 do 42 proc.), korzystania z usług hotelowych



(z 42 do 51 proc.) czy podróżowania samolotem (z 56 do 64 proc.).

Polska znalazła się w czołówce państw, w których nie zniknęły obawy dotyczące zakupów stacjonarnych – o poczuciu bezpieczeństwa mówi 52 proc. ankietowanych, podczas gdy w październiku tak deklarowało 56 proc. Dla

porównania najmniej pewnie podczas takich aktywności czują się konsumenci w Korei Płd. (tylko 32 proc.), a najbezpieczniej – w Indiach (76 proc.) i Szwajcarii (71 proc.).

41 – 43 proc. Polaków deklaruje, że ceny trochę wzrosły we wszystkich kategoriach produktów. O wyraźnej zwyżce mówią ankietowani w przypadku zakupów spożywczych – tak uważa 41 proc. Dla porównania, w przypadku kosztów restauracyjnych mówi o tym 32 proc. pytanym, a o drożących alkoholach i ubraniach niewiele więcej niż co piąty (odpowiednio – 23 i 22 proc.).

W porównaniu ze średnią światową Polacy wyraźnie rzadziej deklarują, że w ogóle nie korzystają z transportu zbiorowego (19 proc. wskazań), ale daleko im do wskazań skrajnych – w Chinach tak mówi tylko 7 proc., a w Indiach 8 proc. badanych, podczas gdy w Kanadzie aż 55 proc., a w USA 53 proc.

Pełny raport jest dostępny po zeskanowaniu kodu QR.



Jak najszybciej zadbać o zdrowie i osiągnąć wymarzoną sylwetkę?

Z pomocą wagi kuchennej Zelmer!

Waga kuchenna ZKS1500N. Zakodowane 999 produktów, dzięki czemu z łatwością poznasz ich wartość kaloryczną. Precyzyjny system czujników tensometrycznych. Funkcja tary. Maksymalne obciążenie 5 kg, a dokładność pomiaru 1 g. Podświetlany i czytelny wyświetlacz LCD. Dotykowy panel sterowania. Powierzchnia o grubości 3 mm ze szkła hartowanego. Zasilanie za pomocą baterii. Jednostki miary g, lb, ml, oz. Wskaźnik przeciążenia wagi. Automatyczne wyłączenie.

www.zelmer.pl

zelmer
niezawodnie

Do koktajli

i nie tylko

– blendery kielichowe

concept
innowacje w Twoim życiu

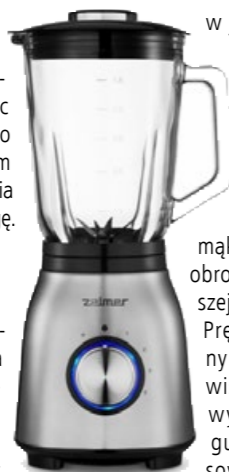


Swoją popularność blendery kielichowe zawdzięczają przede wszystkim możliwości łatwego przygotowywania koktajli. Oprócz tego są jednak niezbędne dla każdego, kto jest zainteresowany zdrową dietą. Przy ich pomocy przygotujemy np. różnego rodzaju mąkę czy masło orzechowe, a to tylko niewielka część możliwości.

O tym, jak urządzenie będzie radziło sobie z realizacją tych funkcji, świadczą jego parametry techniczne i zastosowane rozwiązania. Znaczenie mają moc blendera, system ostrzy czy materiał, z którego wykonano kielich. Oczywiście, po wszystkim sprzęt należy wyczyścić, dlatego łatwość mycia to kolejna z cech, na które warto zwrócić uwagę.

Parametry blenderów kielichowych

Podstawowym parametrem blendera, na który zwrócimy uwagę, wybierając sprzęt, jest, oczywiście, jego moc. Faktycznie, jest ważną cechą, ale nie najważniejszą. Powinna być podawana w watach i w blenderach kielichowych wynosi zazwyczaj od ok. 250 W, w wypadku najsłabszych modeli, do nawet 2000 W. Moc należy dobierać do zastosowań,



ZELMER ZSB4850



BOSCH VitaPower Serie 4 | MMB6174S

Słynny i wydajny Zelmer ZSB4850



Urządzenia kuchenne powinny być nie tylko funkcjonalne, ale i dobrze wyglądać. Przykładem takiego sprzętu jest blender kielichowy Zelmer ZSB4850 o mocy 1250 W. Obudowa została wykonana z o-

lidnej i estetycznej stali nierdzewnej. Na froncie zostało umieszczone wygodne pokrętko, pozwalające wybrać jedną z dwóch prędkości pracy lub tryb pulsacyjny. Blender wyposażono w sześć ostrzy wykonanych ze stali nierdzewnej. Znakomicie radzą sobie z kruszeniem lodu czy przygotowywaniem smoothie. Ostrza blendera można z łatwością wymienić. Kielich został wykonany ze szkła hartowanego, a jego pojemność to 1,75 l. Urządzenie wyposażono w blokadę bezpieczeństwa, która zapewnia stabilną pozycję dzbanka. Przez otwór w pokrywie można szybko dodawać drobne składniki podczas pracy urządzenia. Schowek na przewód ułatwia umiejscowienie blendera w przestrzeni kuchennej, a antypoślizgowe stopki stanowią gwarancję bezpieczeństwa podczas pracy. Kompaktowe rozmiary i uniwersalne wzornictwo sprawiają, że sprzęt będzie pasował do większości kuchennych aranżacji.



ADLER AD 4078

Kolejnym z istotnych parametrów jest pojemność kielicha. Jest on wyposażony w czytelną miarę, na której możemy sprawdzić ilość składników. Pojemność powinniśmy dobrać do naszych wymagań i zastosowań. Modele kompaktowe mają kielich o objętości niewiele przekraczającej 1 l. Standardem w większości urządzeń jest ok. 1,7 – 2 l pojemności użytkowej. To wystarczy, np. żeby przygotować zupę krem dla 4 osobowej rodziny.

Warto także pamiętać o masie i wymiarach. Sprzęt o większej mocy będzie zauważalnie cięższy i większy ze względu na zastosowanie wydajniejszych elementów. Choć duża moc w wielu zadaniach może się przydać, to właśnie dlatego nie należy też z nią przesadzać, żeby użytkowanie urządzenia było wygodne.

Konstrukcja blendera

W budowie blendera kielichowego możemy wymienić trzy główne elementy. Są to podstawa z panelem sterowania i silnikiem, napędzająca kielich z ostrza-

BOSCH VitaPower Serie 4 | MMB6141B



mi, oraz pokrywa. Ta ostatnia jest wyposażona w zatykany otwór, przez, który w trakcie pracy urządzenia możemy dorzucać składniki. Ostrza obracają się z dużą prędkością, co pozwala na skuteczne rozdrabnianie nawet twardych warzyw, lodu i innych składników. Pewnymi odmianami blenderów kielichowych są także modele próżniowe oraz tzw. smoothie makery, zwane także blenderami osobistymi. W blenderze osobistym funkcję kielicha przejmuje niewielka dołączona do zestawu butelka, a blender próżniowy jest wyposażony w kielich z funkcją odsysania powietrza i blendowania próżniowego. Więcej informacji o nich pojawi się w kolejnych artykułach.

Zastosowane materiały

Wybierając blender kielichowy do koktajli czy zup, powinniśmy także zwrócić uwagę na ma-



Fot. Eldom

Kuchenny pomocnik – Eldom BK4S Wroom



Funkcjonalny blender Eldom BK4S Wroom wyposażono w szklany kielich o pojemności 1,5 l. Urządzenie może pracować z jedną z pięciu prędkości, a dzięki funkcji pulsacyjnej i niezawodnemu sześciocieramienemu nożowi poradzi sobie nawet z pokruszeniem lodu. Obudowa została wykonana ze stali szlachetnej, dobrze pasuje więc zarówno do nowoczesnych, jak i klasycznych wnętrz. Znajdziemy na niej funkcjonalne pokrętko, które pozwoli łatwo wybrać tryb pracy. Moc blendera to 400 W, co pozwala bez trudu przygo-



tować np. owocowe koktajle. Awarii urządzenia zapobiega zabezpieczenie przed przegrzaniem, które automatycznie je wyłączy, gdy wystąpi taka konieczność. Pokrywa kielicha została wyposażona w otwór, aby podczas pracy można było komfortowo dodawać składniki. Sprzęt jest również łatwy w czyszczeniu, ponieważ jego elementy można myć w zmywarce.

Fot. Eldom

teriał, z jakiego wykonano dzbanek. W modelach z niższej półki cenowej zazwyczaj jest stosowane standardowe tworzywo sztuczne. Z pewnością jego zaletą jest niewielka masa. Jeśli jednak materiał jest słabszej jakości, może np. matowieć oraz mogą pojawić się na nim rysy. Jeśli mamy zamiar przygotowywać zupy, istotną będzie także odporność na wysokie temperatury. Dlatego w blenderach lepszej jakości stosowane są kielichy ze szkła hartowanego lub tritanu. Szkło hartowane wykazuje dużą odporność na temperaturę, zarysowania i zużycie, jednak jest cięższe niż tworzywo. Tritan jest trwałym tworzywem sztucznym, wol-



CAMRY CR 4077

Blender kielichowy może mieć w zestawie również butelki, w których można bezpośrednio przygotować koktajl.

nym od szkodliwego związku, jakim jest BPA. Wykazuje bardzo dużą odporność na zarysowania, stłuczenia oraz wysokie temperatury. Jest przy tym relatywnie lekki. W zależności od upodobań polecamy wybierać blendery z dzbankiem wykonanym z tritanu lub szkła hartowanego.

Ostrza w blenderze

Jest to jeden z najważniejszych elementów blendera, w końcu odpowiada za prawidłowe siekanie produktów. Najczęściej noż wykonany jest ze stali nierdzewnej, która cechuje się dużą odpornością na zużycie i składa się z przynajmniej czterech ostrzy. Taka konfiguracja pozwala na skuteczne miksowanie miękkich warzyw i owoców. Po raz kolejny większe wymagania postawią twarde warzywa i owoce oraz orzechy. Dlatego w blenderach wysokoobrotowych bardzo często stosuje się system noży składający się z sze-



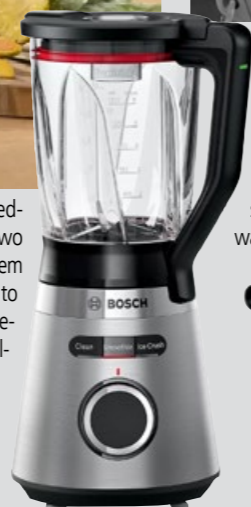
CONCEPT SM-800 Premium Line

Łatwe użytkowanie i duża moc – Bosch VitaPower Serie | 4 MMB6384M

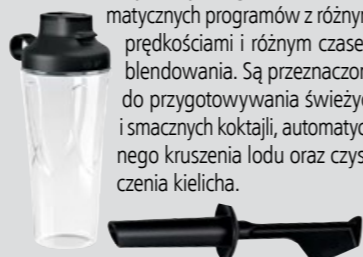


Kruszenie lodu lub miksowanie twardych składników wymaga dużej wydajności. Dzięki silnikowi o mocy 1200 W i prędkości obrotowej silnika do 30000 obr./min blender Bosch VitaPower Serie | 4 MMB6384M bez najmniejszego problemu przygotowuje napoje, koktajle czy nawet pesto. Obsługa blendera nie jest możliwa, dopóki pokrywa nie zostanie poprawnie założona na kielich. Ponadto specjalny otwór ułatwiający nalewanie koktajli do szklanek zmniejsza wysięk i umożliwia precyzyjne nalewanie koktajli do naczyń bez otwierania całej pokrywy. Czas możemy oszczę-

dzić, blendując koktajle bezpośrednio w butelce ToGo. Bezpieczeństwo gwarantuje ochrona przed wylaniem płynu z butelki, tzw. SafeLock. Jest to unikalny mechanizm, który zapobiega przypadkowemu otwarciu butelki i zalaniu jednostki napędowej podczas wyjmowania butelki z napędem. Pokrywa butelki



ToGo jest również dodatkowo uszczelniona i zapewnia ochronę przed wylaniem płynu z butelki podczas podróży. Wszystkie części wyposażenia (poza blokiem z silnikiem) można myć w zmywarce, w tym również wyjmowane ostrza z systemem EasyClick. Obsługa urządzenia jest niezwykle łatwa i sprowadza się do wyboru jednego z trzech automatycznych programów z różnymi prędkościami i różnym czasem blendowania. Są przeznaczone do przygotowywania świeżych i smacznych koktajli, automatycznego kruszenia lodu oraz czyszczenia kielicha.



ściu lub nawet ośmiu ostrzy, zapewniających skuteczne cięcie także twardych składników. Warto wybrać blender, który ma możliwość wygodnego demontażu ostrza. W razie uszkodzenia noża nie jest konieczna wymiana całego kielicha, a mycie ostrzy jest wygodniejsze.

Obsługa blendera

Panel sterujący blendera jest umieszczony na podstawie, a jego wygląd zależy od zaawansowania modelu. W najprostszych urządzeniach

ZELMER
ZSB4799B

znajdziemy jedynie przetączniki lub pokrętko, które pozwala wybrać między dwiema prędkościami pracy oraz trybem pulsacyjnym. Bardziej zaawansowane modele wyposażone są w funkcję płynnej regulacji prędkości obrotowej, dzięki czemu z łatwością dopasujemy ją do przetwarzanych produktów. Do tego mogą mieć przyciski, które pozwalają na bezpośrednie uruchomienie najczęściej użytkowanych programów, np. kruszenia lodu, czy przygotowywanie smoothie. W najbardziej zaawansowanych blenderach znajdziemy programy automatyczne. Dzięki nim wystarczy włożyć składniki do kielicha oraz uruchomić wybrany tryb. Programy automatyczne pozwalają przygotować



Fot. ZELMER



ZELMER
ZSB4707

Dołączone wyposażenie

W zestawie z blenderem kielichowym możemy znaleźć dodatkowe akcesoria. Jako że główną funkcją urządzenia jest miksowanie produktów, to ich lista nie jest długa. W ofercie producentów mogą być dostępne np. dodatkowe butelki, służące do bezpośredniego miksowania koktajli i smoothie, które można zabrać ze sobą, np. do pracy. Jak wspomnieliśmy, pokrywa blendera jest wyposażona w otwór, przez który można dodawać składniki, a zatyczka do niego może być jednocześnie funkcjonalną miarką, która ułatwi odpowiednie wydzielenie składników. Dla ułatwienia bezpiecznego miksowania w zestawie może znajdować się także popychacz. Z kolei jeśli blender ma być wykorzystywany także np. jako młynek, np. do ziół i orzechów, to przydatny będzie minirozdrabniacz. Dodatkowo blender kielichowy może być wyposażony w specjalny filtr do smoothie, który pomoże wyeliminować z niego np. pestki. Nowoczesne blendery mogą także przygoto-

MPM
MBL-15M



Blender z funkcją gotowania – Concept SM1000 Cook Multi Blender



Blender kielichowy Concept SM1000 Cook Multi Blender pozwoli zaoszczędzić dużo czasu w kuchni. Jest to uniwersalny pomocnik, który oprócz miksowania ma również funkcję gotowania. Co więcej, te dwie czynności możemy wykonywać jednocześnie. Wystarczy wybrać spośród 4 automatycznych programów z funkcją gotowania, dzięki którym łatwo i szybko przygotowujemy pyszne zupy, sosy lub kompot dla najmłodszych. Należy napełnić kielich składnikami, wybrać odpowiedni program – i gotowe. Nie mu-

LAUBEN VacuFit

shake'ci, lody, zupy, sosy i inne potrawy oraz koktajle. W trakcie pracy sprzęt samodzielnie dobiera właściwą prędkość obrotową i zatrzymuje się np. po to, aby odczekać, aż składniki zgromadzone na ściankach kielicha opadną na dno. Oprócz tego blender często jest wyposażony w program do czyszczenia.

Solidna podstawa urządzenia powinna być wyposażona w wydajny silnik, który napędza zastosowany system ostrzy.

Koktajle w kilka chwil – MPM MBL-31



Dostępny w ofercie marki MPM blender kielichowy MBL-31 wyróżnia się estetycznym wzornictwem i pozwoli bardzo szybko przygotować pożywne koktajle czy pyszne drinki. Dzbaneł został wykonany ze szkła, a jego pojemność to 1,5 l. Urządzenie może pracować z dwiema prędkościami, więc z łatwością dostosujemy ją do akuratu przetwarzanych składników. Nie zabrakło również funkcji pracy pulsacyjnej, dzięki której można łatwo kontrolować stopień rozdrobnienia zawartości. Funkcjonalnym pokrętkiem na obudowie mo-

żemy szybko wybrać aktualny tryb pracy. Blender został wyposażony w trwały nóż ze stali nierdzewnej. Bez problemu radzi sobie z kruszeniem lodu, więc przy jego pomocy przygotowujemy np. sorbet z mrożonych owoców. Pokrywa dzbanka została wyposażona w funkcjonalny otwór, dlatego podczas pracy urządzenia możemy z łatwością dodawać produkty. Moc silnika wynosi 350 W. Blender został wyposażony w nóżki antypoślizgowe, dzięki czemu podczas ciężkich prac kuchennych zachowuje stabilność. Na uwagę zasługuje wzornictwo – czarna klasyczna obudowa sprawia, że sprzęt będzie pasował do większości kuchennych aranżacji.



Fot. MPM

wał zupę. Urządzenie najpierw gotuje składniki oraz wywar, a następnie je rozdrabnia. Dzięki temu wystarczy nawet pół godziny, aby otrzymać krem o gładkiej konsystencji.

Bezpieczeństwo i komfort użytkowania

Pod względem konstrukcyjnym blendery kielichowe są bezpiecznymi urządzeniami. Ewentualne zagrożenia mogą wynikać raczej z niewłaściwego

użytkowania. Większość dostępnych na rynku produktów jest wyposażona w stopki antypoślizgowe, które nawet podczas pracy na wysokich obrotach zapewniają stabilną pozycję. Przydatna jest także blokada zabezpieczająca sprzęt przed uruchomieniem, jeśli nie został on prawidłowo złożony. Ze względu na pracę z dużą szybkością, blendery nie są najcichszym sprzętem AGD w kuchni. Jeśli jednak aspekt hałasu jest dla nas istotny, to warto wybrać sprzęt z serii, która jest wyposażona

się już martwić resztą. Mikser dostosowuje czas, temperaturę i intensywność mieszania. Wyświetlacz pokazuje czas do zakończenia gotowania. Po zakończeniu rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Możemy także użyć trybu ręcznego, w którym wybieramy intensywność i czas gotowania. Ten tryb służy do podgrzewania gotowych posiłków lub utrzymania ich temperatury. Blender jest wyposażony w 6 ostrzy ze stali nierdzewnej ustawionych w 2 poziomach, co zapewnia doskonałą skuteczność miksowania. Możemy wybrać jedną z czterech prędkości mieszania. Robot zmiksuje wszystkie owoce i warzywa na przecier, pyszne koktajle i pomoże w przygotowaniu ulubionych past do kanapek. Przy mocy wejściowej 1500 W i prędkości 22 000 obr./min nawet twarde składniki nie będą go ograniczać. Concept SM1000 świetnie nadaje się do kruszenia lodu i mrożonych owoców, dzięki czemu z łatwością przygotowujemy domowe lody lub sorbety. Solidny



szklany dzbanek o pojemności 1,75 l jest odporny na wysokie temperatury, a ponadto nie uwalnia do potraw zapachów i nie przenosi smaków. Jest wyposażony w dobrze uszczelniającą pokrywę ze zintegrowaną miarką. Po jej usunięciu przez otwór możemy dodawać składniki podczas pracy bez konieczności zdejmowania całej pokrywy.

Fot. Concept



Obstuga blenderów kielichowych jest bardzo łatwa, bardzo często służą do niej pokrętko lub wygodne przyciski.

w specjalne wytłumienie. Znacznie ograniczy ono poziom emitowanego hałasu. Czyszczenie blenderów jest relatywnie łatwe. Niektóre modele wyposażone są w specjalne programy myjące kielich. Niektóre części można też myć w zmywarce, ale tylko pod warunkiem, że zezwala na to instrukcja obsługi.

Wzornictwo urządzeń

Oprócz funkcjonalności przy wyborze urządzeń kuchennych znaczenie



BOSCH
VitaBoost MMBH6P6B

ma wzornictwo. Nie inaczej jest w przypadku blenderów kielichowych. Duża część dostępnych na rynku produktów ma uniwersalną stylistykę. Szczególną popularnością cieszy się stal nierdzewna, której barwa będzie odpowiednia do większości kuchennych aranżacji. Jeśli jednak pomieszczeniu chcemy nadać nieco unikatowy charakter lub zależy nam na wzorniczej spójności, można się zdecydować np. na blender wcho-

CONCEPT SM3500

dzący w skład serii wzorniczej. Będzie on dopasowany pod względem designu do innych urządzeń z danej serii, np. czajnika i tosterka, tworząc tym samym kompletny śniadaniowy zestaw. Do wyboru jest wiele różnych stylów – od nowoczesnych po ciągle będące w modzie retro, które świetnie uzupełnią kuchnię, np. w stylu rustykalnym.



AMICA
BTM5012

Przepisy i receptury

Jako że podstawowa zasada działania większości blenderów kielichowych jest bardzo podobna, to z powodzeniem możemy korzystać z większości dostępnych przepisów na koktajle i inne specjały. Ostrożność należy zachować jednak w przypadku urządzeń o mniejszej mocy i twardszych składnikach, jak np. seler naciowy. Często producenci w zestawie z urządzeniem dołączają również książeczkę z przepisami, z której można skorzystać. Czasem ma ona tak-

że formę aplikacji na smartfon lub witryny internetowej. Ich zalety to, oczywiście, bieżące aktualizowanie przepisów, np. o koktajle czy dania z produktów sezonowych. Gotowe receptury będą szczególnie przydatne w przypadku urządzeń z funkcją gotowania. Dzięki nim dowiemy się, jakich parametrów użyć do przygotowania np. zupy, kremów czy posiłków dla niemowląt.



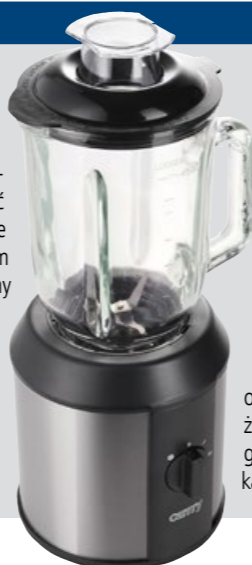
AMICA
BTM3011

Blendowanie i rozdrabnianie z Camry CR 4058



Blender został wyposażony w 4-ramienne ostrze z bardzo wytrzymałej stali szlachetnej, które doskonale rozdrabnia i miesza zarówno miękkie, jak i twar-

de produkty. Dzbane o pojemności 1,3 l wykonano z solidnego szkła. Dzięki temu mamy pewność, że blender posłuży przez długie lata. Możemy korzystać z 2 poziomów prędkości oraz funkcji Pulse, która zwiększa szybkość obrotów ostrza, przez co ułatwia blendowanie twardszych warzyw. W zestawie z blenderem znajduje się dodatkowo mniejszy, montowany na tej samej bazie rozdrabniacz, który może także służyć jako młynek. Doskonale sprawdza się do mielenia twardych produktów stałych. Doceniemy go przy rozdrabnianiu różnych rodzajów

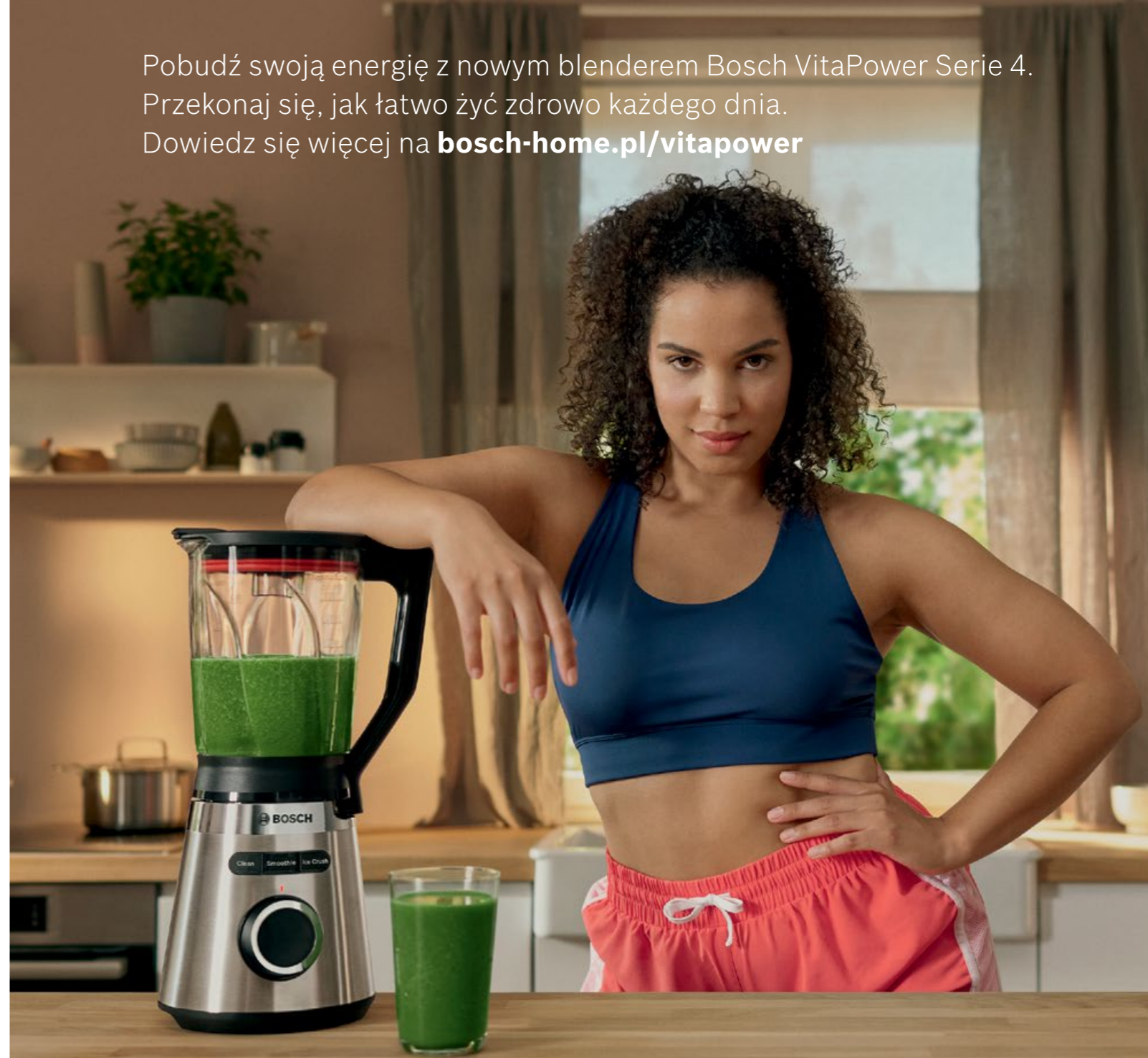


orzechów, pestek i ziaren, a także kawy i przypraw. Oprócz tego sprawnie posieka cebulę czy kawałki mięsa.

Fot. Camry

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



 **BOSCH**
Technologia bliżej nas

FOODSAVER. Zgrzewarki próżniowe VS2190X i VS3190X

Przydatne w każdej kuchni

Lista korzyści związanych z próżniowym pakowaniem żywności jest długa. Po pierwsze, nie marnujemy jedzenia, a co za tym idzie, żyjemy oszczędniej. Przechowywane w ten sposób półprodukty pozwalają zaoszczędzić czas przy kolejnym przygotowywaniu posiłku.



Najnowsza zgrzewarka próżniowa FoodSaver VS2190X daje kolejne powody, by wprowadzić system pakowania próżniowego do kuchni. Ten model ma dodatkowy tryb pakowania przeznaczony do produktów wilgotnych i suchych, co oznacza, że możemy zapakować nie tylko mięso w marynacie, ale też porcję czekoladowego musli. Zatrask easy-lock umożliwia obsługę zgrzewarki jedną ręką. Marka FoodSaver pomyślała też o ochronie środowiska i ograniczeniu odpadów foliowych, dlatego wprowadziła w tym modelu funkcję wyrównywania worków, dzięki czemu



unikniemy marnowania folii. Wybierając zgrzewarkę próżniową, należy zwrócić uwagę także na jej moc. Im jest większa, tym lepiej. W przypadku modelu FoodSaver VS2190X wynosi ona 220 – 240 W, co w połączeniu z przepływem



powietrza 6,5 l/min znacznie przyspiesza tempo pracy tego urządzenia.

Nowy wielofunkcyjny system pakowania próżniowego FoodSaver VS3190X łączy w sobie funkcję zgrzewarki próżniowej i ręcznego urządzenia do pakowania próżniowego. Do długotrwałego przechowywania w zamrażarce używamy zgrzewarki, natomiast ręczne urządzenie świetnie sprawdzi się z akcesoriami (pojemnikami do przechowywania i zapinany mi workami) przeznaczonymi do przechowywania żywności w lodówce czy spiżarni. Funkcja pulsacyjna pozwoli zapakować produkty takie jak pieczywo, które mogłyby się pognieść podczas odsysania powietrza. Nowy model FoodSaver VS3190X ma specjalną funkcję do pakowania żywności w sposób pozwalający na gotowanie jej metodą sous-vide. Technika ta polega na gotowaniu zamkniętych próżniowo składników w wodzie o ustalonej temperaturze, nieprzekraczającej 100 °C. Dzięki tej metodzie aromat i smak pozostają w całości w potrawie, a nie w wodzie, w kuchni nie roznoszą się zapachy, np. cebuli czy ryby, a próżniowy worek zatrzymuje wartości odżywcze warzyw i mięsa oraz kolor i strukturę składników. Zgrzewarka ma wbudowany schowek na rolki oraz gilotynę.

CAMRY. Frytkownica beztłuszczowa CR 6311

Nie tylko do frytek

Wykorzystując nowoczesne frytkownice, możemy przygotować smaczne i zdrowsze dania z minimalną ilością tłuszczu. W mniejszych kuchniach sprzęt zastąpi również piekarnik.



Zastosowana we frytkownicy Camry CR 6311 technika konwekcyjna sprawia, że jest to małych rozmiarów piekarnik beztłuszczowy. Do smażenia wykorzystywane jest tutaj gorące powietrze, które eliminuje

konieczność używania tłuszczu do przygotowywania dań. To ciekawa opcja, jeśli zależy nam na zdrowszym odżywianiu, ale nie wyobrażamy sobie życia bez smażonych produktów. Zakres temperatury pracy wynosi od 80 do 200 °C i dodatkowo pozwala na regulację czasu smażenia do 60 minut. Cały proces i ustawienia można śledzić i sprawdzać na czytelnym wyświetlaczu LED. Panel dotykowy sprzyja szybkiemu ustawieniu wybranych parametrów i programów. Wyjmowany pojemnik i kosz, a także nienagrzewający się uchwyt i automatyczne wyłączenie sprawiają, że używanie tego sprzętu jest intuicyjne i bezpieczne. Urządzenie ma dziewięć programów, zaczynając od możliwości ręcznego ustawienia czasu i temperatury według naszych własnych preferencji. Jeśli dopiero zaczynamy przygodę z tego typu sprzętem, warto skorzystać

z programu do przygotowywania konkretnych produktów: wieprzowiny, kurczaka, krewetek, ryb, pizy, frytek. Dodatkowo można ustawić opcję opiekania jako etap obróbki mięsa czy warzyw lub suszenia żywności, co sprawi, że własnej roboty suszone grzyby, warzywa i owoce będą mogły na stałe zagospodarować w kuchni. Długi przewód zasilający oraz antypoślizgowe nóżki sprawiają, że urządzenie można postawić w dowolnym miejscu w kuchni.



ZELMER. Blender ręczny ZHB6500 Genius

Wszechstronne akcesoria

Wydajny blender ręczny z zestawem akcesoriów to idealne rozwiązanie do niewielkiej kuchni. Nie zajmuje dużo miejsca, a z powodzeniem zastąpi większy robot kuchenny i pomoże w przygotowaniu ulubionych dań.



Dlatego marka Zelmer w modelu ZHB6500 Genius zaoferowała pełny pakiet niezbędnego osprzętu. W zestawie znajdziemy m.in. malakser o pojemności

1 l z dwiema tarczami tnącymi. Dzięki niemu w kilka chwil przygotowujemy np. sałatkę, tnąc warzywa na plastry czy wiórki. Kolejnym z niezbędnych dodatków jest rozdrabniacz, który przyda się nie tylko do cięcia warzyw, ale np. przygotowania pesto. To jednak nie koniec bogatej listy akcesoriów blendera ręcznego Zelmer



został również w trwałą i wydajną, metalową stopę. Ma ona cztery ostrza. Dzięki mocy 1500 W urządzenie radzi sobie bez problemu z nawet najtrudniejszymi pracami. Zaletą jest również łatwość obsługi. Uchwyt blendera jest wygodny, a opcja płynnej regulacji prędkości umożliwia dopasowanie jej idealnie do zadań oraz pożądanej konsystencji miksowanych produktów. Tam, gdzie jest potrzebna jak największa wydajność, sprawdzi się funkcja turbo.

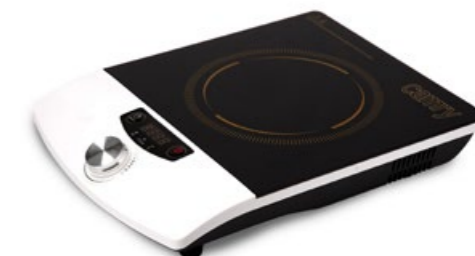
ZHB6500 Genius. Dołączona przystawka ułatwi przygotowywanie puree, a trzepaczka pomoże np. w ubijaniu śmietany. Na precyzyjny dobór składni-

Gotowanie w każdych warunkach



Nie wymagają instalacji oraz zajmują niewiele miejsca. Kompaktowe płyty grzewcze w kilka chwil każde pomieszczenie zamieniają w funkcjonalną kuchnię. Sprawdzają się podczas gotowania w plenerze, na działce, a także w niewielkim mieszkaniu.

Wolnostojące płyty grzewcze są czasem nazywane również kuchenkami, co jest nieco mylnym określeniem w związku z występowaniem na rynku kuchni wolnostojących, wyposażonych oprócz płyty grzewczej w piekarnik. Inną popularną nazwą jest kuchenka nastawna. Zalety takiej konstrukcji to przede wszystkim niewielkie wymiary, łatwość transportu i adaptacji pomieszczenia.



CAMRY CR 6505

Rodzaje płyt grzewczych

W zależności od potrzeb oraz warunków, w których gotujemy, możemy wybrać płyty grzewcze zasilane gazem lub energią elektryczną. Te pierwsze będą dobrym wyborem,

Płyty gazowe mogą być jedno-, dwu- albo czteropalnikowe. Możemy więc dobrać model do naszego stylu gotowania. Dużą liczbą pól to także wszechstronność pod względem możliwości dopasowania do naczyń oraz użycia kilku z nich jednocześnie. Standardowo płyty elektryczne mają jedno lub dwa pola grzewcze, przez co nie zajmują dużo miejsca na blacie. Rzadkością są modele z trzema lub większą liczbą pól grzewczych.



RAVANSON K-03TB

jeśli w miejscu użytkowania dostęp do prądu jest ograniczony lub np. nie chcemy nadmiernie obciążać przestarzałej instalacji. Gaz to także niezależność, gdy normą są przerwy w dostawie energii elektrycznej. Modele elektryczne kuszą przede wszystkim łatwością obsługi, nie jest potrzebne instalowanie butli gazowej, wystarczy je podłączyć do gniazdka i po kilku chwilach możemy zacząć gotowanie ulubionej potrawy. Podobnie jak w przypadku płyt do zabudowy, tak i tu możemy wybierać między trzema głównymi typami, czyli grzałką żeliwną, ceramiczną lub najefektywniejszą energetycznie – indukcyjną.

Stosowane rozwiązania

Przenośne płyty ceramiczne i indukcyjne zazwyczaj mają sterowanie dotykowe i część rozwiązań stosowanych w tradycyjnych płytach elektrycznych do zabudowy. Mają one moc ok. 2000 – 2200 W oraz pola grzewcze o różnej średnicy, które pozwalają na dopasowanie do rozmiaru naczyń. Tak naprawdę



CONCEPT VE3025

urządzenia te przypominają klasyczne płyty modułowe w wersji mini i najczęściej mają kształt poziomo ułożonego prostokąta. Funkcjonalnością i rozwiązaniami nie odbiegają tak bardzo od klasycznych modeli do zabudowy. Również w płytach wolnostojących można spotkać intuicyjny interfejs, np. z praktycznym kołem dotykowym. Dzięki temu rozwiązaniu sterowanie płytą jest niezwykle proste i intuicyjne. Przesuwając palcem po obwodzie koła, możemy regulować moc pola grzewczego i tym samym dopasowywać ją do przygotowywanej potrawy czy etapu gotowania. W modelach wolnostojących wykorzystuje się nowoczesne rozwiązania, takie jak wykrywanie garnka ze wskaźnikiem świetlnym czy zaawansowany system zabezpieczający z funkcją ochrony przed wykipieniem. Inne przydatne funkcje to możliwość włączenia timera, czyli zaprogramowania konkretnego czasu pra-



MPM MKE-13

Wygodne gotowanie – Eldom PI100 HIIT



Niewielka, ale nowoczesna i funkcjonalna – kuchenka indukcyjna PI100 HIIT to produkt, który przyda się w domu i na wyjeździe. Jest przeznaczona do przygotowywania artykułów spożywczych w naczyniach indukcyjnych. Zastosowanie techniki indukcyjnej pozwala skutecznie zaoszczędzić czas i energię – w odróżnieniu od zwykłych kuchenek ogrzewa się tu sam garnek, a nie urządzenie, które służy do podgrzewania. Model PI100 HIIT ma powierzchnię grzejną o dużej średnicy (rozmiar pola grzewczego to 12 – 18 cm), czytelny wy-

świetlacz oraz wygodne pokrętki do ustawiania wybranych funkcji. Do dyspozycji są też 3 programy gotowania oraz 8 poziomów mocy i 8 poziomów temperatury. Wszystkie ustawienia są potwierdzane sygnałem dźwiękowym, a pracę urządzenia można przerwać w dowolnym momencie, korzystając z odpowiedniego przycisku. Kuchenka jest wykonana z dobrej jakości szkła krystalicznego, elegancka oraz łatwa w obsłudze i w czyszczeniu. Ma również wbudowany wentylator, który pracuje przez cały czas, gdy jest włączona, a po wyłączeniu działa do momentu, aż urządzenie przestygnie.



RAVANSON HP-7020B

ki, gdy sprzęt nie jest używany, i ułatwia zachowanie czystości.

Bezpieczeństwo użytkownika

Producenci zadbali także o bezpieczeństwo użytkowników – w razie niebezpieczeństwa płytę można wyłączyć awaryjnie. Ponadto część z nich jest także wyposażona we wskaźnik ciepła resztkowego oraz zabezpieczenie przed ingerencją dzieci. Kolejnymi udogodnieniami są zabezpieczenie przed przegrzaniem i długi przewód, umożliwiający korzystanie z urządzenia bez potrzeby używania przedłużacza. Obowiązkowym elementem płyt wolnostojących są także



MESKO MS 6508

antyślizgowe nóżki, które sprawiają, że płyta stoi stabilnie na powierzchni. Płyta gazowa może być również wyposażona w zabezpiecze-

ELDOM PH21 Dobbie

oraz informacja sygnałem dźwiękowym o końcu pracy. Najbardziej zaawansowane rozwiązania znajdziemy przede wszystkim w płytach indukcyjnych. Płyty gazowe wyposażone są w wygodne sterowanie przy pomocy pokręteł, które umożliwiają precyzyjną regulację wydajności palnika. Ułatwieniem w obsłudze może być zapalarka, jednak pamiętajmy, że korzystanie z niej wy-



Bardzo często płyta gazowa lub z polami żeliwnymi jest wyposażona w pokrywę. Można nią zasłonić palni-



Dwupolowa kuchenka nie zajmuje dużo miejsca, a pod względem funkcjonalności niewiele ustępuje płytce do zabudowy.

GOTIE GPI-200

maga podłączenia do sieci elektrycznej. Oczywiście, w warunkach, gdy nie jest ono możliwe, gaz można podpalić również innym źródłem ognia, np. zapalniczką lub zapalkami.



SMILE KN-02/1KB

wej płyty grzewczej, która przecież wymaga określonego paliwa, np. gazu z butli. W takich sytuacjach lepiej spisują się kuchenki turystyczne, przy pomocy których szybko przygotowujemy różne dania. Atutami takiego rozwiązania są niewielkie wymiary i zasilanie przy pomocy uniwersalnych kartuszy gazowych. Przykładowy kartusz o pojemności 400 ml gromadzi 227 g izobutanu. Kuchenka, której nominalny pobór ciepła to 1,65 kW, zużywa w ciągu godz. ok. 120 g gazu. Wygodne pokrętki umożliwiają płynną regulację wydajności palnika. Kartusz może być podłączany i odłączany w dowolnym momencie bez konieczności całkowitego opróżnienia. Taki produkt sprawdzi się podczas pieszych wędrówek z namiotem, wędkowania, w pracy kierowcy zawodowego, a nawet podczas okazjonalnego gotowania na wolnym powietrzu, zastępując grill. Wystarczy tylko skorzystać z odpowiedniej patelni.



Płyta i piekarnik w jednym

Ciekawą konstrukcją, jednak spotykaną dość rzadko, jest piekarnik przenośny połączony z płytą grzew-

LUXPOL K04S

czą. „Kuchenkopłyta” wygląda jak standardowy minipiekarnik, jednak na górze urządzenia (na zewnętrznej części obudowy) zastosowano dwa pola grzewcze, które służą jako płyta elektryczna. Panel sterowania reguluje parametry każdego z pól grzewczych, a także komory piekarnika. W zasadzie możemy to określić jako minikuchnię wolnostojącą. Dzięki wykorzystaniu dwóch rozwiązań obudowa utrzymuje ciepło, co wpływa pozytywnie na oszczędzanie energii elektrycznej. To rozwiązanie szczególnie przydatne np. w domkach letniskowych, a nawet niewielkich mieszkaniach.

Bezpieczna i wydajna kuchenka Ravanson K-04SNG

Marka Ravanson ma bogatą ofertę wolnostojących płyt gazowych. Jednym z najbardziej zaawansowanych modeli jest K-04SNG z aż czterema palnikami, o mocy 0,9 kW, 2 x 1,55 kW i 2,5 kW. To idealny wy-



bór, jeśli chcemy w kilka chwil zaadaptować dowolne pomieszczenie w funkcjonalną kuchnię. Urządzenie jest zasilane gazem ziemnym, lecz w zestawie znajdują się także dysze dla LPG. Stabilna podstawa zapewnia pełny komfort i bezpieczeństwo, a obudowa w kolorze inox prezentuje się bardzo stylowo. Wygodne pokrętki umożliwiają regulację płomienia na palnikach. Funkcjonalnym dodatkiem jest zapalarka, która znacznie ułatwia użytkowanie. Nie zabrakło również zabezpieczenia przeciw wypływowi gazu, które odetnie jego dopływ, gdyby płomień zgasł. Pod względem funkcjonalnym płyta Ravanson K-04SNG nie ustępuje więc nawet zaawansowanym modelom do zabudowy.



Modele indukcyjne są łatwe w podłączeniu i czyszczeniu oraz efektywne energetycznie.

nie przeciw wypływowi gazu. Gdy płomień przypadkowo zgaśnie, automatycznie odcina ono dopływ gazu. Warto więc zwrócić uwagę na jego obecność, jeżeli czasem zdarza nam się zostawić



ADLER AD 6513

gotujące się potrawy bez opieki. W zależności od typu paliwa płytę gazową należy przystosować do zasilania gazem LPG z butli lub ziemnym, bezpośrednio z instalacji. W przypadku użytkowania na kempingu czy działce powszechniejsza jest ta pierwsza metoda.

Palnik turystyczny

W warunkach pieszych wędrówek trudno wyobrazić sobie korzystanie nawet z kompakto-

NOWOŚCI

BREVILLE. Czajnik VKT230X i toster VTR017X z serii Edge

Funkcjonalność i styl w kuchni

Stylowa seria śniadaniowa to jeden z prostszych sposobów na odświeżenie wyglądu kuchni. W ofercie marki Breville pojawiły się urządzenia z linii wzorniczej Edge, która wyróżnia się wykonaniem ze stali nierdzewnej.



Czajnik elektryczny Breville Edge VKT230X ma funkcję Still Hot – podświetlenie, które zmienia kolor z białego na czerwony w trybie wrzenia, aby wskazać postęp gotowania wody. Po włączeniu czajnika okienko poziomu wody podświetli się na czerwony kolor – im czerwiejszy staje się kolor, tym bliżej jest do punktu wrzenia. Po zagotowaniu czajnik pozostaje podświetlony na czerwono, dopóki temperatura wody nie spadnie poniżej 80 °C, dzięki czemu wiemy, że woda jest wciąż gorąca i możemy przygotować kolejną porcję ciepłego napoju. Kiedy temperatura spadnie poniżej 80 °C, podświetlenie wyłączy się. Moc czajnika to 2400 W, a jego pojemność wynosi 1,7 l. Został wyposażony w komplet systemów zabezpieczających oraz filtr antywapniowy i antypoślizgowe nóżki w podstawie. W połączeniu z tosterem o minimalistycznej obudowie ze stali szrotowanej stworzymy zestaw śniadaniowy, który zachwyci połączeniem designu z innowacyjnością.

Toster Breville Edge VTR017X na dwie kromki, z głębokimi szczelinami pozwala na opiekanie pieczywa do perfekcji. Urządzenie ma wykończenie ze szrotowanej stali nierdzewnej i nowoczesną teksturowaną krawędź, dzięki czemu nada elegancki wygląd kuchni. Dzięki funkcji Lift & Look można obserwować postęp opiekania tostów bez przerywania cyklu, a funkcja wysokiego podnoszenia umożliwia wyjmowanie małych kromek bez poparzenia palców. Głębokie, regulowane szczeliny dla wszystkich grubości pieczywa pozwalają na wkładanie różnej wielkości kromek, bułek, a nawet bajgli. Regulacja stopnia przyrumienienia umożliwia opiekanie kromek zgodnie z własnymi upodobaniami. Wyjmowana tacka na okruchy i schówek na przewód utrzymują blat roboczy w czystości i porządku. Moc urządzenia wynosi 1050 W, nie zabrakło również funkcji podgrzewania oraz rozmrażania. O pracy tostera informuje funkcjonalne podświetlenie.



MOC
1400 W

4
GOFRY

Poczuj smak dzieciństwa!

Zrób swoje ulubione gofry w domu z Zelmer.

Gofrownica ZWM0001. Moc 1400 W. Możliwość upieczenia 4 chrupiących gofrów jednocześnie. Wskaźnik gotowości i wskaźnik pracy urządzenia. Nienagrzewający się uchwyt zapewniający bezpieczeństwo. Nieprzywierające płytki z kamienną powłoką. Możliwość wygodnego przechowywania w pionie. Antypoślizgowe, gumowe nóżki oraz blokada bezpieczeństwa. Schówek na przewód elektryczny.



zelmer
niezawodnie

www.zelmer.pl

WAGA KUCHENNA ZKS1500N

- Zakodowana wartość kaloryczna 999 rodzajów produktów
- Maksymalne obciążenie 5 kg
- Funkcja tary
- Precyzyjny system czujników tensometrycznych
- Powierzchnia o grubości 3 mm ze szkła hartowanego



zelmer
niezawodnie



zelmer
niezawodnie



WAGI KUCHENNE ZKS1450 | ZKS1451

- Maksymalne obciążenie/pojemność 5 kg/1 l
- Możliwość użytkowania z misą lub bez
- Funkcja tary
- Podświetlany ekran LCD
- Miska w komplecie



WAGA KUCHENNA VK5714 Bamboo

- Maksymalne obciążenie 15 kg
- Wskaźnik przeciążenia
- Funkcja tary
- Podświetlany ekran LCD
- Opcja zawieszenia i tryb zegara

concept
Innowacje w Twoim życiu



ADLER
EUROPE



WAGA KUCHENNA AD 3166

- Maksymalne obciążenie/pojemność 5 kg/900 ml
- Wyłączanie automatyczne
- Funkcja tary
- Podświetlany ekran LCD
- Miska ze stali nierdzewnej



WAGA KUCHENNA GWK-100

- Maksymalne obciążenie 5 kg
- Dokładność 1 g
- Funkcja tary
- Podświetlany ekran LCD
- Zasilanie trzema bateriami AAA

GOTIE



oromed



WAGA KUCHENNA ORO-Kitchen Scale

- Maksymalne obciążenie 5 kg
- Dokładność 1 g
- Funkcja tary
- Podświetlany ekran LCD
- Wykonana z drewna bambusowego



WAGA KUCHENNA MS 3169

- Maksymalne obciążenie 5 kg
- Dokładność 1 g
- Funkcja tary
- Wyłączanie automatyczne
- Zasilanie dwiema bateriami AAA

mesko



eldom

WAGA KUCHENNA DWK200 Diett

- Zakodowana wartość kaloryczna 999 rodzajów produktów
- Maksymalne obciążenie 5 kg
- Funkcja tary
- Podświetlany ekran LCD
- Dokładność 1 g





Domowy barista

z ekspresem kolbowym

Ekspresy kolbowe są cenione przez smakoszy kawy ze względu na możliwość pełnej kontroli nad procesem przygotowania napoju. To duża zaleta dla użytkowników lubiących wybierać różne ziarna i próbujących nowych gatunków kawy.



Fot. Zelmer

Dodatkiem atutem jest przystępna cena. Jeśli chcemy napić się aromatycznego espresso, wcale nie musimy wydawać dużej kwoty. Wybierając spośród wielu różnych modeli, bez trudu znajdziemy też kompaktowe ekspresy kolbowe, które bez problemu zmieszczą się w nawet w niewielkiej kuchni.

Budowa ekspresu kolbowego

Zasada działania ekspresu kolbowego nie jest skomplikowana. Gorąca woda jest przepuszczana pod wysokim ciśnieniem przez umieszczone w portafiltrze sitko, w którym znajdują się zmielone ziarna kawy. Portafiltr to nic innego jak po prostu kolba z uchwytem. Standardem jest, że w zestawie znajdziemy sitka przeznaczone do pojedynczego lub podwójnego espresso oraz tamper, który służy do

Ekspres kolbowy może być wyposażony w łatwy w obsłudze panel dotykowy.



ADLER AD 4404r

ubijania zmielonej kawy w sitku. W typowych ekspresach wylewka kawy jest zazwyczaj podwójna, a jej szerokość pozwala na przyrządzenie espresso do jednej, jak i dwóch filiżanek naraz. W zależności od modelu ekspres może mieć zaprogramowaną ilość wody dla wybranego typu kawy (zazwyczaj espresso), która przeleje się przez wylewkę i następnie urządzenie automatycznie się wyłączy.

Fot. Breville



BREVILLE Prima Latte III VCF146X

W większości modeli możemy także samodzielnie kontrolować przepływ wody, co pozwala przygotować takie rodzaje kawy jak ristretto czy lungo. Podczas gdy typowe espresso ma objętość ok. 30 ml, to ristretto przygotowujemy z mniejszej ilości wody i ma objętość ok. 20 ml. Z kolei lungo to nic innego jak przedłużone espresso – wodę przez kawę powinniśmy przepuszczać tak długo, aż otrzymamy 90 ml napoju. Ristretto zaoferuje nam bardziej intensywny smak. Z kolei lungo to dobry wybór, jeśli zależy nam na zachowaniu aromatu kawy, jednak espresso jest dla nas zbyt mocne.

System grzewczy

Skąd jednak ciepła woda w ekspresie? Oczywiście, ze zbiornika. Większość urządzeń jest wyposażona w transparentny pojemnik o objętości ok. 1,5 l. Wybierając ekspres, powinniśmy koniecznie zwrócić uwagę na takie umiejscowienie zbiornika, abyśmy później w kuchni mieli do niego łatwy dostęp. Zazwyczaj znajduje się on z tyłu lub na boku ekspresu.

Wodę należy, oczywiście, podgrzać, a na to są dwa sposoby – użycie bojlera lub termobloku. Boj-

ler ma określoną objętość i podgrzewa zgromadzoną w nim wodę, na co, oczywiście, po uruchomieniu trzeba chwilę poczekać. Jednak później już utrzymuje jej temperaturę, oczywiście, w tym celu zużywając energię. Termoblok podgrzewa wodę, która przez niego przepływa, podobnie jak podgrzewacz przepływowy. Nie zużywa więc energii do utrzymywania temperatury, a woda jest zawsze świeża. W praktyce w większości ekspresów konsumenckich znajdziemy obecnie termobloki. Niektórzy producenci stosują również kombinację – dwa termobloki lub termoblok oraz boj-



MPM MKW-08M

ler lub dwa bojler. Jeden odpowiada za podgrzewanie wody do kawy, a drugi do dyszy parowej systemu spieniającego mleko.

Ważne parametry

Podstawowe dwa parametry użytkowe prezentowane w ekspresach kolbowych to moc i ciśnienie. Pamiętajmy jednak, że ani duża moc ani duże ci-



Fot. MPM

Niektóre modele ekspresów kolbowych wyposażone są w automatyczny spieniacz do mleka.

śnienie nie świadczą o tym, czy sprzęt przygotuje dobrą kawę. Do przyrządzenia espresso niezbędne jest uzyskanie ciśnienia ok. 9 bar. Tymczasem większość ekspresów jest wyposażona w pom-



MESKO MS 4403

Wbudowany młynek i kontrola temperatury – Breville Barista Max+ VCF 152X



Dostępny w ofercie marki Breville ekspres kolbowy Barista Max+ VCF 152X ma wszystko, co niezbędne jest do przygotowania aromatyczne-

go espresso. Zintegrowany młynek Tap&Go oraz LED-owy wskaźnik czasu mielenia i licznik czasu przygotowywania espresso sprawiają, że zaparzenie idealnej kawy jest niezwykle łatwe. Pojemnik na ziarna zmieści 250 g kawy. Głowica kolby o średnicy 58 mm gwarantuje, że mielona kawa jest równomiernie rozłożona, co poprawia ekstrakcję, zapewniając jakość napoju jak prosto z kawiarni. Temp IQ Shot Control to wyjątkowa technika opracowana przez firmę Breville specjalnie z myślą o ekspresie ciśnieniowym Barista Max+. Ten trójdrożny układ pozwala uzyskać precyzyjną i stabilną temperaturę wody idealną do ekstrakcji espresso o wspaniałym smaku. Pełnowymiarowa dysza pary wytwarza suchą parę, która



tworzy aksamitną mikropianę mleczną. Zbiornik na wodę ma pojemność 2,8 l.

Fot. Breville



ZELMER ZCM7255

py wytwarzające ciśnienie przynajmniej 15 bar, a bez problemu znajdziemy i modele oferujące nawet 20 bar. Od mocy zależy to, jak długo będzie nagrzewać się woda. Na dużą moc powinniśmy zwrócić uwagę, jeśli często zdarza się, że przygotowujemy kawę dla kilku osób, np. na spotkaniach towarzyskich. W codziennej eksploatacji dla dwóch espresso przygotowywanych jednocześnie moc ok. 1000 W będzie wystarczająca. Choć duża moc i ciśnienie nie są czymś złym, to nie powinniśmy wybierać ekspresu, sugerując się jedynie tymi parametrami. Należy zwrócić uwagę na jego walory użytkowe oraz jakość wykonania. Nie bez znaczenia są też rozmiary. Znajdziemy szereg modeli przeznaczonych do małych kuchni.



MPM MKW-07M

To świetny wybór, jeśli nie dysponujemy dużą ilością miejsca, a lubimy dobre espresso. Oczywiście, im większy ekspres, tym większym zbiornikiem na wodę dysponuje. Standardem jest ok. 1,5 l, ale bez trudu znajdziemy modele, które oferują więcej niż nawet 2 l. Jeśli często gościmy znajomych, będą dobrym wyborem. Osoby pijące kawę mleczną, np. latte, która jest podawana w wysokich szklankach, powinny zwrócić uwagę, jaka jest maksymalna wysokość naczyń mieszczących się pod wylewką ekspresu.

Obsługa ekspresu

Panele sterowania ekspresów kolbowych nie są skomplikowane. Oprócz włącznika znajdziemy tam zazwyczaj dodatkowe przyciski, pozwalające na wybór zaparzenia jednego lub dwóch espresso. Do tego możliwe jest skorzystanie z trybu manualnego, przy pomocy którego przygotowujemy np. wcześniej wspomniane lungo. Pokrętko jest przeznaczone do

sterowania systemem spieniania mleka, np. zwiększenia lub zmniejszenia ilości pary. Większość producentów stosuje przyciski fizyczne, choć na rynku znajdziemy też modele z przyciskami dotykowymi. To ciekawa propozycja dla użytkowników preferujących bardziej nowoczesne wzornictwo. Niektóre ekspresy kolbowe wyposażone są także w manometr, wskazujący w trakcie pracy ciśnienie zaparzania.

Funkcje ekspresów kolbowych

Ekspresy kolbowe nie są skomplikowanymi urządzeniami. Jednak znajdziemy w nich kilka użytecznych rozwiązań. Mają one ułatwić obsługę oraz wydobyc pełnię aromatu z kawy. Są to między innymi:

- **podgrzewacz filiżanek** – na szczycie ekspresu często znajduje się niewielka tacka na filiżanki, która jest podgrzewana. Najczęściej ciepła dostarcza układ grzewczy, np. termoblok. Firmy oferują również podgrzewacze filiżanek jako niezależne akcesoria, a w ofercie producentów sprzętu do zabudowy kuchennej znajdziemy również szuflady do podgrzewania naczyń. W ciepłych filiżankach kawa wystudzi się znacznie wolniej;
- **tacka ociekowa** – gromadzi nadmiar wody oraz skroplin z przygotowanej kawy. Wyposażona jest w pływak, najczęściej w czerwonym kolorze, który informuje o konieczności opróżnienia;
- **kolba o dużej średnicy** – woda, jak każdy płyn, zawsze znajdzie najłatwiejszą drogę do ujścia. Kolba o dużej średnicy (58 mm) pozwala na bardziej równomierne rozłożenie kawy, co znacznie poprawia jej ekstrakcję, a finalnie także i smak kawy;
- **regulator PID** – stosowany w bardziej zaawansowanych ekspresach odpowiada za stabilizację tem-



RUSSELL HOBBS Retro Red 28250-56



AMICA Espris CD1011

peratury wody i utrzymanie jej na poziomie idealnym dla espresso (ok. 90 °C);

- **system preinfuzji** – wstępnie zwilża kawę, aby zapewnić bardziej równomierną ekstrakcję i wydobyc jej pełny aromat;
- **tryb oszczędzania energii** – po upływie pewnego czasu „bezczynności” ekspres przechodzi w tryb uśpienia lub wyłącza się;
- **adapter do kawy w saszetkach** – pozwala przygotować espresso nie tylko z tradycyjnej kawy mielonej, ale również z saszetek ESE i umożliwia zrobienie jednej lub dwóch filiżanek napoju;
- **lampki kontrolne** – informują o gotowości urządzenia do pracy;
- **wbudowany młynek** – jest rzadkością w ekspresach kolbowych. Możemy zmielić kawę bezpośrednio do kolby. Wyposażony jest w regulację grubości mielenia, co pozwala na dopasowanie jej do przyrządzanych typów i gatunków kawy.

Kawy mleczne

Oczywiście, przy pomocy ekspresu kolbowego przyrządzimy także kawę z mlekiem. Najczęściej służy do tego dysza do spieniania. W zależności od modelu może być stała lub ruchoma. Spełnia ona również inne funkcje, przede wszystkim służy do dystrybuowania gorącej pary oraz wody. Oferowane są również mo-



BREVILLE Bijou Barista VCF149X

dele ekspresów kolbowych z pojemnikiem na mleko i automatycznym spieniaczem. Dysza pojemnika jest ustawiona zaraz nad szklanką. Wystarczy, że przygotowując kawę, wybierzemy ulubiony specjał, np. cappuccino czy latte, a ekspres przyrządzi go automatycznie. To ciekawy wybór dla osób, które lubią często pić kawę mleczną, jednak z jakiegoś powodu nie chcą ekspresu w pełni automatycznego. Oczywiście, pojemnik na mleko możemy wyjąć i przechowywać w lodówce. Jeśli żadne z opisanych wcześniej rozwiązań nam nie odpowiada, możemy do ekspresu dokupić oddzielny spieniacz do mleka.

SIEMENS

Ekspres EQ.9 plus dla miłośników mistrzowskiego parzenia kawy.

Pasjonaci kawy docenią tryb Barista, który daje możliwość ustawiania 5 parametrów: moc, temperatura parzenia, rozmiar kawy, stosunek kawy do mleka i szybkość zaparzania. Precyzyjna technologia marki Siemens pozwoli Ci doświadczyć maksimum smaku i wydobyc najlepsze aromaty z Twoich ulubionych ziaren kawy.

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Dom na miarę potrzeb dzięki urządzeniom marki Siemens.

CONNECTED BY Home Connect



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

Twój partner w recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego



ELECTRO - SYSTEM Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego

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

www.electro-system.pl

REMONDIS Electorecycling

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

www.remondis-electro.pl