



POBIERZ  
NUMER!

**MPM**



**Temat numeru!**

# Grille elektryczne

## Czajniki szklane

## Blendery próżniowe



Kärcher obejmuje udziały w firmie Mysoda

Rozwój fabryki BSH w Głogowie Małopolskim k. Rzeszowa

DLF sp. z o.o. laureatem „Diamentów Forbesa”

Media Expert z kolejnymi 80 tys. m<sup>2</sup> powierzchni magazynowej

## Temat numeru!



Fot. MPM

### Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

### Grille elektryczne

Popularność grilli elektrycznych rośnie przede wszystkim ze względu na łatwość obsługi. Dużą zaletą jest możliwość użytkowania przez cały rok, zarówno w pomieszczeniach zamkniętych, jak i na balkonie czy tarasie.

### Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

### Szklane czajniki elektryczne

4 W tego typu urządzeniach dzbanek wykonany jest z dobrej jakości szkła hartowanego, które bardzo często łączone jest np. ze stalowymi elementami wykończenia.

### Top Produkt

Wybrane modele maszynek do mielenia i krajalnic na rynku.

### Blendery próżniowe

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

18

22

24

## W NASTĘPNYM NUMERZE

### Dzbanki filtrujące

Nawet najmniejszy dzbanek filtrujący może oczyścić do 170 l wody, a jego cena to kilkadziesiąt złotych. Dzięki niemu możemy zrezygnować z zakupu 85 butelek wody o pojemności 2 l każda.

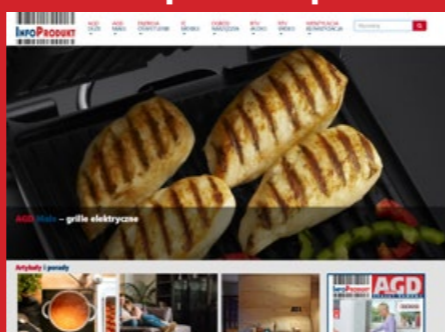
### Miksery ręczne

Mają kilka wymiennych końcówek, zwiększających ich możliwości, oraz regulację obrotów, która pozwala dostosować prędkość pracy urządzenia do rodzaju przetwarzanych produktów.

### Kompaktowe piekarniki elektryczne

Wolnostojący piekarnik elektryczny to idealny wybór do małej kuchni. Pod względem funkcjonalności tylko w niewielkim stopniu ustępuje modelom do zabudowy.

## 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, marzec 2022

**Druk:**  
Fundacja Źródła Życia

**Konfekcjonowanie:**  
ADK Dariusz Krakowiak

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

**Numer wydania:**  
Nr 3, marzec 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.

**Amica**  
for living



## Tradycyjne specjały w nowoczesnym wydaniu

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

- Wysoka wydajność – zaledwie minutę zajmie ci zmielenie 2,7 kg mięsa.
- Z wymiennymi siatkami swobodnie dopasujesz grubość mielenia do potrzeb.
- Szatkownice VEGE SET – błyskawicznie poszatkujesz produkty na sałatki, mizerię czy placki ziemniaczane.
- Nasadki masarskie pozwolą Ci przygotować kiełbaski i kebbe w stylu „home-made”.

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



Moc 2000 W

## BSH

### Rozwój fabryki w Głogowie Małopolskim k. Rzeszowa

**BSH zwiększa produkcję AGD i zatrudnienie na Podkarpaciu. Firma szuka 100 dodatkowych pracowników, którzy będą wspierali rozwój fabryki w Głogowie Małopolskim. Poszukiwani są głównie pracownicy do obszaru produkcji, ale również inżynierowie, którzy zajmą się badaniami i projektowaniem nowych modeli urządzeń.**

Spółka BSH produkuje na Podkarpaciu kapsułkowe ekspresy do kawy, maszyny do mielenia i odkurzacze. Ten sprzęt gospodarstwa domowego marek Bosch i Siemens trafia do klientów głównie z Europy Zachodniej, ale również z innych regionów świata oraz z Polski.

Ostatnie lata były dla fabryki BSH w Głogowie Małopolskim okresem głębokiej modernizacji. Nowe przestrzenie dla pracowników, nowoczesne maszyny produkcyjne, zaawansowane urządzenia pomiarowe – to tylko niektóre z niedawno zrealizowanych inwestycji. BSH w Rzeszowie planuje wykorzystanie rozwiązań ze świata przemysłu 4.0. Pracę pracowników będą wspierały np. autonomiczne wózki transportowe czy dron, który będzie monitorował ustawienie materiałów w magazynie. Firma już korzysta z zaawansowanych urządzeń



pomiarowych AIBox, które porównują detale z zaprojektowanymi modelami 3D. Fabryka w Głogowie Małopolskim jest obecnie jedyną na świecie fabryką małego AGD w całej grupie BSH, w której ten system pomiarowy jest dostępny we wszystkich obszarach pracy nad produktami.

Nowi pracownicy w obszarze produkcji i transportu wewnętrznego zostaną początkowo zatrudnieni na podstawie umowy o pracę tymczasową z perspektywą zatrudnienia bezpośrednio przez BSH. Fabryka przy ul. Innowacyjnej w Głogowie Małopolskim oferuje dobrze zorganizowane stanowiska pracy, kantinę na terenie zakładu i przyjazną atmosferę. Pracownicy korzystają z nowoczesnych narzędzi i sprzętu. Produkcja w BSH jest prowadzona zgodnie z najwyższymi standardami bezpieczeństwa.

Firma poszukuje również ponad 40 inżynierów, konstruktorów i specjalistów, którzy w międzynarodowym środowisku będą pracowali nad nowymi technologiami. BSH zatrudni bezpośrednio pracowników do działów badań i rozwoju, zarządzania jakością, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz zakupów.

Wszystkich zainteresowanych pracą w obszarze produkcji, BSH w Rzeszowie zaprasza do kontaktu pod numerami telefonu: 604 530 370 (Manpower), 502 298 358 (Job Impulse), 661 307 701 (Randstad).

## Media Expert

### Z kolejnymi 80 tys. m<sup>2</sup> powierzchni magazynowej

**Panattoni, po dostarczeniu 150 tys. m<sup>2</sup> w ramach dwóch budynków dla Media Expert w Central European Logistics Hub (CEL Hub) w Łodzi, finiszuje z trzecim projektem sieci w kompleksie.**

Deweloper w lutym br. oddał do użytku obiekt o powierzchni 80 tys. m<sup>2</sup> – niecałe pół roku po ukończeniu poprzedniej inwestycji w hubie o tej samej powierzchni, a jeszcze w styczniu najemca skorzystał z wcześniejszego dostępu. Budynek zostanie połączony z dwoma już działającymi obiektami za pomocą przenośników taśmowych, które umożliwiają automatyczny przesył produktów. Realizacja ostatniego z budynków dla Media Expert w ramach CEL Hub trwała od maja 2021 r. Sieć sklepów elektronicznych łącznie wynajmuje od Panat-



toni w Polsce Centralnej ponad 300 tys. m<sup>2</sup> – wliczając powierzchnie w parkach Panattoni Park Łódź East oraz Panattoni Business Center Łódź III i niedawno zajęte 23 tys. m<sup>2</sup> w ramach Panattoni Park Stryków III. Kompleks trzech budynków będzie pełnił funkcję centralnej lokalizacji Media Expert, z której firma obsłuży całą sieć dystrybucji. Rozbudowa powierzchni magazynowej w ramach Central European Logistics Hub, wiąże się z konsekwentną ekspansją sieci i jej nieustannym rozwojem. Firma jest dziś obecna w blisko 430 miastach i realizuje sprzedaż w ponad 520 elektromarketach. Lokalizacja w centralnej części kraju pozwala optymalizować logistykę i skracać czas dostaw zarówno do klientów indywidualnych – e-commerce, omnichannel, jak i sklepów stacjonarnych. Central European Logistics Hub znajduje się w granicach Łodzi, a dzięki bardzo dobremu dostępowi do komunikacji miejskiej jest atrakcyjnym miejscem

dla pracowników. To szczególnie ważne dla Media Expert, które w ramach trzech budynków znajdujących się w hubie zatrudniać będzie kilkaset osób. W sąsiedztwie kompleksu znajduje się stacja kolejowa, a we współpracy z miastem zostało uruchomione specjalne połączenie autobusowe. Ponadto kompleks daje szereg korzyści w kontekście prowadzenia w nim magazynu centralnego ze względu na położenie w centrum Polski. Inwestycja zlokalizowana jest przy ul. Jędrzejowskiej w Łodzi, tuż przy A1 – jedynej polskiej autostradzie o przebiegu północ – południe. Hub oddalony jest zaledwie 30 km od węzła Łódź Północ, który stanowi skrzyżowanie autostrad A1 i A2.

Docelową powierzchnią całego Central European Logistics Hub jest ponad 720 tys. m<sup>2</sup>. Po ukończeniu trzech obiektów dla Media Expert powierzchnia hubu wyniosła 550 tys. m<sup>2</sup>. Firmy, które zdecydowały się już na swój rozwój w tej lokalizacji, to BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego czy Smyk. Hub napędza rozwój nowej dzielnicy przemysłowej Łodzi z możliwością utworzenia 7 tys. miejsc pracy.

## Research and Markets

### Rynek małego AGD wzrośnie w tempie 13 proc. CAGR do 2030 r.

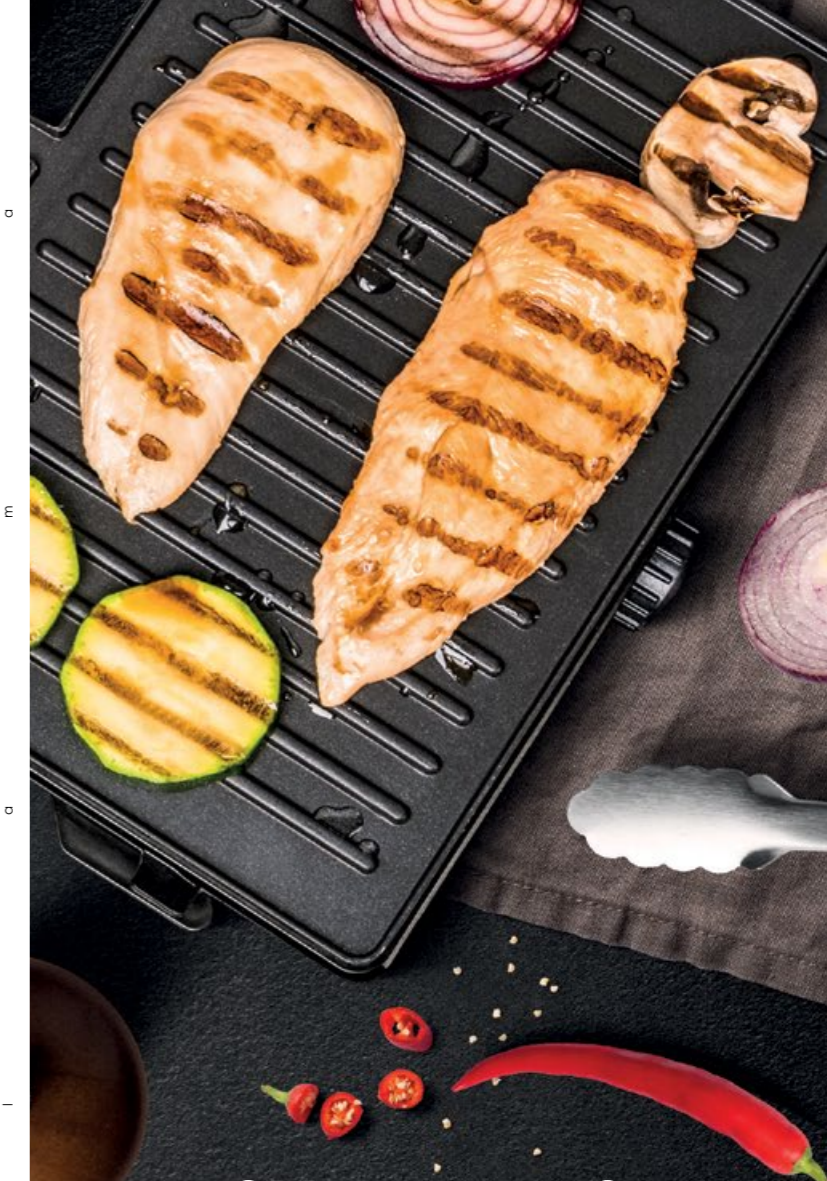
**Według raportu opracowanego przez Research and Markets prognozuje się, że światowy rynek małego sprzętu AGD osiągnie wartość 581,6 mld USD (508,5 mld EUR) do 2030 r., odnotowując CAGR na poziomie 13,0 proc. w latach 2021 – 2030.**

Główne czynniki wzrostu to rosnący popyt ze strony coraz bardziej zurbanizowanej populacji, zwiększone dochody do dyspozycji oraz przystępne kredyty. Kolejnym istotnym czynnikiem trendu wzrostowego jest gwałtowny wzrost innowacyjności w sprzęcie AGD, zachęcający konsumentów do wymiany starych modeli na nowe, „inteligentniejsze” wersje.

Według raportu Research and Markets pandemia Covid-19 wpłynęła również pozytywnie na ogólny wzrost rynku małego sprzętu AGD. W okresie blokady ludzie decydowali się na inwestycje w wyposażenie domów, w tym wymianę starych urządzeń na bardziej zaawansowane modele. Ponadto, ze względu na większy nacisk na zdrowie, odnotowano wzrost na rynku małych urządzeń gospodarstwa domowego z kategorii produktów ochrony zdrowia.

W 2020 r. Europa zyskała znaczny udział w światowym rynku małego AGD i oczekuje się, że utrzyma swój udział w okresie prognozy – czytamy w raporcie. Przewidywane jest znaczne tempo wzrostu nowych, zaawansowanych i „inteligentnych” urządzeń mieszkaniowych i komercyjnych dla segmentu mieszkaniowo-handlowego. Ponadto nastąpił ogromny wzrost popytu ze strony głównych krajów Europy, takich jak Francja, Hiszpania, Wielka Brytania i Rosja.

Jak stwierdzono w raporcie, rosnące zainteresowanie zdrowym stylem życia pozwala rozwijać się takim segmentom rynku jak oczyszczacze powietrza i odkurzacze. Innowacje produktowe i szybkie przyjęcie zaawansowanych technicznie urządzeń dodatkowo przyczyniają się do wzrostu rynku małego AGD w Europie. W tym samym czasie wysokie ceny i duża popularność zarówno domowych, jak i komercyjnych marek drobnego sprzętu AGD doprowadziły do pojawienia się podrabianych marek – czytamy w raporcie. Są one na ogół powszechne w gospodarkach rozwijających się, gdzie klienci są bardzo wrażliwi na ceny – skomentował Research and Markets. Mówi się, że ten czynnik ogranicza sprzedaż istniejących marek oryginalnego drobnego sprzętu AGD w tych regionach.



## Grillowanie przez cały rok!

Niezależnie od pogody i pory roku.

Marzy Ci się zupełnie nowy poziom grillowania, którego nie ograniczy nieprzychylna aura – wiatr, deszcz czy zbyt niska temperatura? Jednym słowem barbecue, ale na Twoich własnych zasadach! Bez przygotowań, węgla, chemicznych rozpalaków. Szybko, prosto i niezwykle pysznie!

To wszystko umożliwi Ci **GK130** – niesamowite urządzenie łączące funkcje zarówno grilla kontaktowego, jak i klasycznego, płaskiego.



DLF

## Laureatem „Diamentów Forbesa”

**Biznesowe doświadczenie gdyńskiej spółki DLF zostało po raz kolejny docenione. Tym razem firma została laureatem „Diamentów Forbesa”.**

DLF sp. z o.o. istnieje na polskim rynku od początku lat dziewięćdziesiątych i specjalizuje się w sprzedaży nowoczesnych produktów z zakresu hi-tech, robotyki i AGD. Celem DLF jest dostarczenie klientom najlepszych urządzeń, które poprawiają jakość życia. Obecnie firma jest autoryzowanym importerem lub dystrybutorem m.in. marek takich jak Crockpot, iRobot, Stadler Form, Breville, FoodSaver, Segway-Ninebot, Laurastar. Ranking Forbesa to roczne zestawienie publikowane przez jedno z najważniejszych wydawnictw o tematyce biznesowej. Redakcja w współpracy z Dun&Bradstreet Poland już po raz 14. opracowała zestawienie najbardziej dynamicznie rozwijających się firm w Polsce. Aby znaleźć się na tej prestiżowej liście, nale-



ży spełnić kilka wymogów. Przede wszystkim w ciągu ostatnich 3 lat podmiot musiał znaczą-



co zwiększać swoją wartość rynkową. Następnie w niezależnej ocenie wywiadowni otrzymać pozytywny rating wiarygodności i ryzyka współpracy, a także mieć dużą płynność bieżącą i brak zaległości w płatnościach. Firma DLF Sp. z o.o. spełniła wszystkie powyższe kryteria, tym samym trafiła do grona najbardziej godnych zaufania polskich przedsiębiorstw.



Kärcher

## Obejmuje udziały w firmie Mysoda

**Kärcher został głównym inwestorem spółki Mysoda, fińskiego producenta urządzeń do wytwarzania wody gazowanej. Partnerzy będą wspólnie prowadzić działania marketingowe i zarządzać dalszym rozwojem zrównoważonych produktów do wody gazowanej.**

— Już na pierwszym spotkaniu uznaliśmy, że Kärcher jest dla nas idealnym partnerem — powiedział David Solomon, dyrektor generalny firmy Mysoda. — Kärcher podzielił nasze przekonanie, że zrównoważony rozwój należy postawić na pierwszym miejscu, i z entuzjazmem myśli o naszej współpracy oraz możliwościach, jakie przed nami otwiera. Mają oni kilkadziesiąt lat doświadczeń w zakresie zrównoważonego rozwoju, budowania marki, marketingu i ekspansji na nowe rynki. Po wszystkich problemach związanych z uruchamianiem działalności wspólnie jest również przejść od etapu niedofinansowanego początkującego przedsiębiorstwa do fazy dokapitalizowanej, rozwijającej się firmy. Konkurujemy z większymi firmami, a dzięki znacznej inwestycji mniejszościowej mamy teraz środki, aby wyjść z tego współzawodnictwa obronną ręką. — Patrzymy pozytywnie na innowacyjną siłę Mysoda i cieszymy się, że możemy aktywnie wspierać



firmę w jej dalszym rozwoju. Produkty Mysoda są przekonujące pod względem wzornictwa, użyteczności i ekologii — mówi Hartmut Jenner, prezes zarządu Alfred Kärcher SE & Co. KG. — Dzięki elementowi łączącemu, którym jest woda, podejmiemy liczne



wspólne działania w celu stworzenia wspólnej, pomyślnej przyszłości.

Mysoda opracowuje i produkuje urządzenia do wytwarzania wody gazowanej przeznaczone na rynek konsumencki, a także koncentraty smakowe i dostosowane naboje CO<sub>2</sub>. Podobnie jak wszystkie urządzenia do wytwarzania wody gazowanej produkty Mysoda przyczyniają się do radykalnego ograniczenia transportu i eliminacji butelek PET. Ponadto dzięki temu, że nie zawierają plastiku, mają zasadniczą przewagę nad konkurencją w zakresie zrównoważonego rozwoju. Mysoda nie wykorzystuje tworzyw sztucznych na bazie surowców kopalnych i produkuje urządzenia do wytwarzania wody gazowanej wykonane z biokompozytu — materiału drewnopochodnego i odnawialnego, którego źródłem są odpady powstające w przemyśle leśnym i papierniczym.



„Świeżo mielona, nie z kapsułki.”



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

HOME  
OFFICE  
READY



**Grillowanie  
w domu  
i na balkonie**

Popularność grilli elektrycznych rośnie przede wszystkim ze względu na łatwość obsługi. Dużą zaletą jest możliwość użytkowania przez cały rok, zarówno w pomieszczeniach zamkniętych, jak i na balkonie czy tarasie. Dzięki programom automatycznym sprzęt jest przy tym bardzo funkcjonalny i z łatwością przygotowuje potrawy dokładnie tak, jak lubimy.

**M**ięso, ryby, owoce morza, warzywa czy kanapki – wszystkie je z łatwością przygotowujemy przy pomocy grilli elektrycznych. Urządzenia te są na tyle funkcjonalne, że zastąpią nawet opiekacze do kanapek. Dodatkowo duży wybór różnych modeli sprawia, że z łatwością znajdziemy sprzęt zarówno dla pary lub singla, jak i rodziny.

### Klasyfikacja grilli elektrycznych

Najważniejszy podział grilli elektrycznych dotyczy budowy urządzeń, a także ich zastosowania. Wyróżniamy:

- grille stołowe,
- grille stojące.

Zdecydowanie bardziej rozbudowaną ofertę ma pierwsza grupa. Różnią się one m.in. budową i rodzajem rusztów. Podziału można dokonać także ze względu na przeznaczenie, jednak nie jest to zbyt wyraźna klasyfikacja. Urządzenia te mają niewiel-



**ADLER AD 6610**

kie wymiary i przeznaczone są głównie do użytku w pomieszczeniach domowych. Część dostępnych modeli ma dodatkową pokrywkę, mieszane powierzchnie grillujące czy wyjmowany przewód zasilający. Wspólnym mianownikiem wszystkich urządzeń jest duża praktyczność i poręczność. Modele stołowe są nie tylko łatwe w czyszczeniu, ale też nie zajmują dużo miejsca. To właśnie dzięki temu coraz częściej sięgają po nie polscy konsumenci.

Drugą kategorię stanowią produkty przeznaczone do użytku na zewnątrz, ale nie tylko. Ważnym aspektem jest także możliwość korzystania z tych urządzeń w pomieszczeniach zamkniętych. Ogólnie rzecz ujmując, grille stojące składają się z klasycznego grilla stołowego i stelaża podtrzymującego ruszt z obudową. Ważną cechą tych urządzeń jest możliwość demontażu metalowej konstrukcji i używania urządzenia jako klasycznego modelu stołowego.



**AMICA GK 5011 ProfiGrill**



Jedną z najważniejszych cech grilla elektrycznego jest powłoka pokrywająca płytki grzewcze. Powinna być trwała oraz zapobiegać przywieraniu potraw.



**MPM MGR-09M**

### Grille stojące

Grille stojące należą do urządzeń uniwersalnych, często mogą być używane także na zewnątrz. Ich ważnymi cechami są mobilność i funkcjonalność. Często wyposażone są w specjalne półeczki na produkty, naczynia i akcesoria, które są bardzo przydatne w trakcie grillowania. Ich rodzaj zależy od modelu. Większość z nich ma standardową półkę umieszczoną pod właściwą częścią grilla, która jest przyczołowana do nożek i którą można zdemontować. Ciekawą propozycją, która jednak zwiększa wymia-



**CONCEPT GE2010**

ry urządzenia, są dodatkowe półki umieszczone po bokach płyty grillującej. Przede wszystkim są bardzo poręczne i umożliwiają odłożenie niezbędnych akcesoriów w trakcie grillowania. Ich dużą zaletą jest to, że po skończonym gotowaniu można je po prostu złożyć, dzięki czemu nie zajmują dodatkowego miejsca w trakcie przechowywania.

Ciekawą kwestią jest także kształt. Klasyczne modele, które można rozmontować, przypominają grille stołowe. Inną propozycją są urządzenia, które kształt mają zbliżony do kuli. Takie grille najczęściej są dostępne w wersji węglowej – elektryczne są rzadkością. Ich zaletą jest to, że mają funkcjonalną osłonę przed wiatrem. Kolejną kwestią dotyczącą grilli stojących jest ste-



**LAUBEN Contact Grill 2000SB**

laż, który najlepiej, jeśli jest składany. Możliwość zdjęcia nożek jest bardzo przydatna. Co więcej, w większości modeli można także regulować ich wysokość, dostosowując urządzenie do wzrostu użytkownika. Jednak najważniejszą częścią nadal pozostaje ruszt, w którym umieszczony jest element grzejny. W wypadku mode-



**BOSCH TCG4104**

### Grille stołowe

W tym wypadku bierzemy pod uwagę budowę, która przekłada się także na rodzaj rusztów czy płyt grzejnych.

Wyróżniamy:

- grille otwarte,

li stojących jest mniej możliwości, jeśli chodzi o rodzaj rusztu. Zazwyczaj stosuje się ruszty klasyczne lub karbowane, pokryte powłoką nieprzywierającą. Nie ma tak dużego wyboru powierzchni grillujących jak w modelach stołowych, co spowodowane jest m.in. tym, że urządzenia te z zasady mają trochę inne przeznaczenie. Często w grillach stojących stosuje się specjalny zbiornik na wodę, która ma za zadanie zatrzymywać nieprzyjemne zapachy oraz nadmiar oparów. To rozwiązanie wykorzystuje się także w urządzeniach do użytku domowego, jednak nie jest ono tak popularne. Kolejnymi rzeczami, na które warto zwrócić uwagę, są pokrywka i ścianka – obie mają chronić przyszywane potrawy przed wiatrem. Pokrywka spełnia jeszcze jedną funkcję – może ona służyć do podwieszania kolejnych rusztów, na których można przygotowywać potrawy wymagające dłuższej obróbki.

### Precyzyjne sterowanie – MPM MGR-11M



każdej z nich dostosujemy odpowiednią temperaturę. Timer może być regulowany w zakresie od 1 do 99 min. Obudowę wykonano ze stali nierdzewnej, a płyty grzejne pokryto nieprzywierającą powłoką, co znacznie ułatwia utrzymanie ich w czystości. Mogą być myte w zmywarce, podobnie jak opiekacz na tłuszcz. Producent zastosował grzałki panelowe, które gwarantują równomierne nagrzewanie płyt, więc potrawy są równomiernie opiekane. Oprócz pozycji otwartej grill może być użytkowany także w zamkniętej. Pozwala to na wykorzystanie go również np. jako opiekacza do kanapek czy panini. Wszystko to dzięki łatwości dostosowania do grubości potrawy. Lampki informują o stanie pracy urządzenia, np. nagrzewaniu, a sygnał dźwiękowy powiadamia o podłączeniu urządzenia czy zakończeniu jego pracy. Podczas przenoszenia i przechowywania przydatna jest możliwość zablokowania sprzętu przed otwarciem. W trakcie grillowania tłuszcz ścieka do wbudowanej tacki. To redukuje jego ilość w potrawach, które dzięki temu są zdrowsze.

Dla miłośników całorocznego grillowania firma MPM zaprezentowała nowy model funkcjonalnego grilla elektrycznego – MGR-11M. Urządzenie oferuje moc do 2000 W i wyróżnia się przede wszystkim funkcjonalnością. Łatwa kontrola pracy możliwa jest dzięki panelowi sterującemu z wyświetlaczem LED. Termostaty pozwalają na regulację temperatury w zakresie od 60 do 230 °C ze skokiem co 10 °C. Co ważne, możemy ją kontrolować niezależnie dla płyty dolnej i górnej. Sprawdzi się to np. przy grillowaniu w trybie otwartym, kiedy na jednej z nich umieścimy mięso, a na drugiej warzywa i do



### Do różnego rodzaju potraw – grill Adler AD 3052

Grill elektryczny Adler AD 3052 to produkt idealny dla wielbicieli eksperymentów w kuchni i wszystkich smakoszy potraw z grilla. Urządzenie jest bardzo proste w obsłudze i w kilka chwil przygotowuje aromatyczny obiad, przekąskę czy kolację na ciepło dla znajomych czy też całej



stat utrzymuje na bieżąco właściwą temperaturę płyt grzewczych, a lampka umieszczona na wierzchu pokrywy informuje o gotowości grilla do pracy. Płyty zostały pokryte powłoką nieprzywierającą, a kąt nachylenia jest regulowany, dzięki czemu dostosowują się do grubości potrawy.



rodziny. Maksymalna moc 1200 W pozwala na szybkie grillowanie nawet większego kawałka mięsa czy twardych warzyw. Termo-

Fot. Adler

- grille plancha,
- grille raclette,
- grille zamknięte (kontaktowe).

Wyróżniamy grille otwarte z tradycyjnym rusztem, rusztem płaskim lub dwustronnym. Na rynku dostępne są modele odkryte, które dosyć często mają w zestawie dodatkową pokrywę, zazwyczaj wy-



**CAMRY CR 3044**

konaną z hartowanego szkła – jednak nie jest to standardem. Pokrywka sprawia, że potrawy szybciej się grillują, a także nabierają intensywniejszego smaku i aromatu oraz pozostają bardziej soczyste. Kolejnym typem są wspomniane już wyżej modele plancha. Ich charakterystyczną cechą jest płaska powierzchnia grzejna. Co więcej, nie jest ona

ustawiona na korpusie, tylko bezpośrednio na żłobkach. Urządzenie ma specjalne nienagrzewające się uchwyty ułatwiające przenoszenie oraz tackę ociekową umieszczoną pod płytą. Z boku znajduje się najczęściej odłączany moduł sterujący połączony z przewodem. Osobną kategorię stanowią grille raclette, które mają dwie powierzchnie grzejne. Urządzenia te wyróżniają się budową i zasadami działania – mają też większe możliwości, jeśli chodzi o przeznaczenie. Na płycie górnej przygotowuje się mię-

*Atutem jest możliwość wyjęcia płyt grzewczych, co znacznie ułatwia ich mycie.*



Fot. Laubien



**ELDOM GK130 platt**

so, ryby czy warzywa, na dolnej są specjalne małe patelnie, w których można piekać jednocześnie kilka potraw. I tym właśnie różnią się grille raclette od innych typów grilli. W przeciwieństwie do modeli otwartych czy zamkniętych można w nich także podgrzewać płynne lub półpłynne potrawy. Urządzenia te mogą być okrągłe lub prostokątne i różnią się m.in. rodzajem i kształtem płytek grzewczych. Bardzo często można spotkać modele z wbudowaną kamienną płytą lub z powierzchnią składającą się z łączonych płyt: kamienną i klasyczną. Ostatnim typem są grille zamknięte, które wyglądem przypominają opiekacze do kanapek czy gofrownice. W przeciwieństwie do pozostałych mają dwie płyty grzejne, które można rozłożyć lub zamknąć.



**TECHNISAT Teppanyaki M1500**

Pod płytami, które najczęściej są wyjmowane i przystosowane do mycia w zmywarce, umieszczony jest element grzejny. Ważnym elementem budowy grilli zamkniętych jest zacisk płytek, który umożliwia szczelne zamknięcie urządzenia w trakcie smażenia potraw. Coraz częściej modele zamknięte mają regulację poziomu górnej płyty, co umożliwia opiekanie produktów w trzech różnych pozycjach: zamkniętej,

półotwartej i otwartej. Ostatni typ pozwala na zwiększenie powierzchni grillowania i dzięki temu tak naprawdę grill zamknięty zamienia się w otwarty. Charakterystycznymi cechami grilli zamkniętych są ryflowana powierzchnia płyty i brak dowolności w jej fakturze. Urządzenia te oprócz tacek na tłuszcz mają także specjalne rowki ociekowe, ułatwiające wyłanie pozostałego tłuszczu. Standardowymi rozwiązaniami stają się także możliwości przechowywania urządzenia w pionie, uchwyt na przewód czy nienagrzewający się uchwyt.

### Rodzaje płyt grzewczych

W wypadku grilli elektrycznych liczy się rodzaj powierzchni płyt. To on w dużym stopniu wpływa na efekt końcowy grillowania oraz to, jaki typ produktów najlepiej przygotowywać na danym urządzeniu. Standardową propozycją producentów jest klasyczna, ryflowana powierzchnia płyty. Płyty karbowane mają specjalne otwory, umożliwiające spływanie tłuszczu



**MPM MGR-10M**

czu i soków do znajdującej się pod nimi tacki ociekowej, którą z kolei można wyjąć i wyczyścić, np. pod bieżącą wodą. Niektóre modele mają tzw. nachyloną konstrukcję i rowki umieszczone na krawędziach płyty. Oznacza to dużo łatwiejsze spływanie tłuszczu do otworów ociekowych. Innym rozwiązaniem są grille z płytą ryflowaną, która ma specjalne szczeliny. W przeciwieństwie do pozostałych modeli mają pojemnik na wodę, ale za to brakuje tacki ociekowej. Aby ułatwić użytkowanie, zastosowano w nich dodatkowy otwór w płycie grzewczej, który pozwala na dolewanie wody. Płyty dwustronne umożliwiają bardzo różnorodne grillowanie. Płytę można obracać, co pozwala przygotowywać produkty na gładkiej lub karbowanej powierzchni. Gładka powierzchnia idealnie nadaje się do przygotowania delikatniejszych potraw, np. warzyw, ryb i krewetek. Z kolei karbowana powierzchnia przeznaczona jest do grillowania mięs, takich jak steki, hamburgery czy kielbaski, którym nadaje apetyczny wygląd dzięki przyrównanym paskom. Zdecydowanie bardziej zróżnicowane zastosowanie mają płyty mieszane, czyli zestawienie obu typów powierzchni. Płyty mieszane to połączenie dwóch powierzchni: gładkiej i karbowanej – stosunek wielkości poszczególnych części jest różny w zależności od konkretnego modelu. Ich zaletą jest to, że w tym samym czasie można piekać produkty wymagające różnego traktowania.



**MESKO MS 3050**

Warto wspomnieć także o płytach wymiennych, które są bardzo praktycznym rozwiązaniem. Użytkownik ma do wyboru powierzchnie gładką i karbowaną. W zależności od potrzeb i rodzaju przygotowywanego produktu płytę można wyjąć i podmienić. Wymienne płyty dają dużą możliwość dostosowania ich powierzchni do rodzaju produktów oraz tego, jakie mają one wymagania. Ruszty płaskie występują głównie w modelach plancha. Powierzchnia płyty jest bardzo delikatna i idealnie płaska. Sprawdza się zwłaszcza podczas grillowania mniejszych kawałków lub delikatniejszych produktów, np. warzyw i krewetek. Obowiązkowo musi być pokryta powłoką zapobiegającą przywieraniu potraw. Na końcu omawiamy klasyczne ruszty, które pojawiają się coraz rzadziej i ustępują miejsca karbowanym płytom. Najczęściej spotykamy ruszty wykona-

ne ze stali lub żeliwa, pod którymi umieszczony jest element grzejny. Jeżeli powierzchnia grilla jest duża, bardzo często producenci dzielą ruszty na dwie części, tak by łatwiej było je myć i demontować. Dodatkowo w niektórych modelach pod rusztem umiesz-

### Grillowanie przez cały rok – Amica GK4011



Dzięki regulacji temperatury grillowania w pokrętle, korzystając z grilla Amica GK4011, możemy ustawić stopień dosmażenia ulubionych potraw. Drugie pokrętko odpowiada za timer, który pozwala wygodnie sterować czasem pracy. Właściwe ustawienie pomoże przygotować chrupiące warzywa i odpowiednio wypieczone mięso. Płytki urządzenia zostały pokryte zapobiegającą przywieraniu powłoką non-stick, żeby żaden składnik opiekanej potrawy nie przykleił się do powierzchni. Za pomocą przycisków na obudowie możemy odczepić górną i dolną płytkę grilla, by szybko i łatwo je umyć i w kilka chwil przygotować urządzenie do dalszego użytkowania. Regulacja górnej płyty pozwala na grillowanie w trzech pozycjach: otwartej, półotwartej i zamkniętej. Urządzenie ma moc 2000 W, co pozwala na szybkie nagrzewanie i przygotowywanie potraw. W zestawie znajduje się wyjmowana taca ociekowa na tłuszcz, a płytki można myć w zmywarce.



Fot. Amica



W zależności od typu grilla stosuje się nowoczesne cyfrowe panele sterowania lub funkcjonalne pokrętki regulujące temperaturę oraz czas pracy.

za się specjalny pojemnik na wodę, zatrzymujący nieprzyjemne zapachy, które wydzielają się w trakcie grillowania. Zbiornik spełnia też jeszcze jedną funkcję. To w nim gromadzą się tłuszcz i soki wypływające z potraw. Dzięki temu, że są one zatrzymywane w wodzie, łatwiej doczyścić jest całe urządzenie. Co więcej, nie spływają na element grzejny, który wtedy także wymagałby regularnego czyszczenia. Tak naprawdę urządzenia te w większości można prawie w całości rozmontować, wyjmując ruszt, zbiornik na wodę, a także element grzewczy.

### Element grzewczy

W grillach elektrycznych spotkamy się przede wszystkim z dwoma typami elementów grzewczych, które

są umieszczane pod płytami. Dużą popularnością cieszą się grzałki rurkowe. Oddają one ciepło miejscowo oraz w swoim bliskim otoczeniu. W grillach o dużej powierzchni roboczej może to powodować np. nierównomierne opiekanie potraw. Te na środku będą spieczone, a umieszczone na bokach jeszcze niegotowe. Może to powodować problemy, np. przy dużych kawałkach mięsa. Aby ich uniknąć, sieć rurek powinna być odpowiednio gęsta. Drugi typ elementu grzejnego to grzałki panele. Jak wskazuje nazwa, jest to duży metalowy panel, który rozgrzewa się na całej powierzchni. Dlatego też ciepło bardziej równomiernie przenosi się na płyty grzewcze i tym samym lepiej opieka potrawę.

### Funkcjonalny i kompaktowy – Bosch TFB3302V



Moc 1800 W w grillu elektrycznym Bosch TFB3302V umożliwia szybkie nagrzewanie, a opcja regulacji temperatury – dopasowanie jej do przygotowywanych potraw. Urządzenie może pracować jako grill: kontaktowy (pozycja zamknięta), stolowy (pozycja



wieraniu potraw do ich powierzchni i można je myć w zmywarce.

### Powłoki nieprzywierające

Powłoki antyadhezyjne to powszechnie stosowane rozwiązanie w grillach elektrycznych. To one zapobiegają przywieraniu potraw i ułatwiają czyszczenie urządzenia. Najczęściej stosuje się materiał PTFE (Teflon) lub powierzchnie go przypominające. Jego zaletą jest duża odporność na wysokie temperatury oraz niski współczynnik tarcia. Dzięki temu jest bardzo śliski, łatwy w czyszczeniu i umożliwia prawie beztłuszczowe opiekanie. To właśnie dzięki tej trwałości tak często stosowany jest w urządzeniach i akcesoriach kuchennych oraz garnkach, patelniach. Pamiętajmy jednak, że urządzenia z uszkodzoną powłoką nie powinny być używane. W sprzeczności z niższą półką o to nietrudno, ponieważ stosowane tam powłoki nieprzywierające to zamienniki oryginalnego Teflonu, które można łatwo zarysować, np. widelcem czy nożem. Dlatego zalecamy korzystanie np. z drewnianych akcesoriów kuchennych, zachowanie ostrożności i wybieranie sprzętu, w którym zastosowano wysokiej jakości markowe powłoki, to stanowi gwarancję dobrej jakości.

Coraz częściej są stosowane tzw. powłoki ceramiczne, które wykazują przede wszystkim większą twardość, a zatem i odporność na zarysowania. Jednak warstwa ta łatwiej odpryskuje, dlatego również w trakcie



### RAVANSON GE-7050

jej użytkowania należy zachować ostrożność. Jej właściwości nieprzywierające są mniejsze dlatego mogą wymagać zastosowania większej ilości tłuszczu podczas przyrządzania potraw, a czyszczenie uporczywych zabrudzeń i przypaleń będzie wymagało większego wysiłku. Naczyn z powłokami ceramicznymi nie powinno się myć w zmywarce. Oprócz wspomnianych wcześniej stosuje się również powłoki zwane kamiennymi, których wygląd naśladuje efekt kamienia, mogą ewentualnie zawierać dodatek minerałów. Również zapobiegają one przywieraniu i wykazują dużą odporność na ścieranie. Dodatkowo ich powierzchnia wygląda bardzo atrakcyjnie.

### Rozwiązania w grillach

Warto zwrócić uwagę na rozwiązania funkcjonalno-techniczne, które ułatwią użytkownika grilla. Producenci proponują wiele rozwiązań, z których jedno są już standardem, a inne jeszcze nowością. Najważniejsze to:

- **odczepiane elementy** – oznaczają przede wszystkim łatwe czyszczenie urządzenia. W zależności od modelu można zdemontować ruszt lub płytę, element grzejny, pojemnik na wodę i tłuszcz, a także tackę. Bardzo często większość tych elementów można myć w zmywarce;



### ZELMER ZPR2000

- **możliwość demontażu nóżek** – to duże ułatwienie dla użytkowników grilli stojących. Dzięki niemu urządzenie można prawie całkowicie rozmontować i korzystać z niego jak z klasycznego modelu stolowego;
- **antypoślizgowe nóżki** – zapobiegają przesuwaniu się urządzenia w trakcie pracy i zapewniają mu stabilność. Dzięki temu zwiększają komfort i bezpieczeństwo użytkownika;
- **nienagrzewające się uchwyty** – są standardem. Pozwalają przenosić urządzenie i chronią użytkownika przed poparzeniem w trakcie obsługi grilla, a także ułatwiają demontowanie płyty grzejnej;
- **pokrywka** – jest często dołączana do grilli otwartych. Najczęściej wykonana jest z grubego, hartowanego szkła, odpornego na wysokie temperatury. Pokrywa chroni użytkownika przed przyskakiwaniem tłuszczem, przyspiesza opiekanie potraw i umożliwia kontrolowanie grillowania;
- **osłonka przeciwrzyskowa** – można ją zdemontować i umyć. Nie tylko osłania blat przed rozpryskującym się tłuszczem, ale też, w wypadku grilli stojących, chroni przed wiatrem;
- **regulacja wysokości rusztu** – może być dwu- lub trójstopniowa. Umożliwia przyrządzanie delikatnych potraw, wymagających dłuższego grillowania w niższej temperaturze. Niektóre grille zamknięte mają również regulację wysokości górnej płyty;
- **regulacja temperatury** – grille mogą być sterowane za pomocą pokrętki lub elektronicznie, płynnie lub skokowo. Na rynku dostępne są modele z dodatkowo wyodrębnionymi funkcjami, np. opiekania lub przyrumieniania, lub z regulacją zintegrowaną z odłączanym przewodem elektrycznym. Grille, które nie mają regulatora temperatury, są wyposażone we włącznik/wyłącznik lub stają się gotowe do pracy po podłączeniu do gniazdka;
- **lampki kontrolne** – informują użytkownika o podłączeniu urządzenia do prądu i gotowości do pracy;
- **automatyczne wyłączenie** – po upływie określonego czasu (np. 30 min) beczynności grill zostaje automatycznie wyłączony. Rozwiązanie to zapobiega przypadkowemu pozostawieniu włączonego urządzenia;
- **zabezpieczenie przed przegrzaniem** – urządzenie nagrzewa się tylko do wybranej temperatury;
- **funkcja utrzymania temperatury** – pozwala grillować potrawy przez cały czas w tej samej temperaturze;
- **tacka na tłuszcz** – to do niej spływa tłuszcz wytapiający się z grillowanego mięsa. Większość tacek można wysunąć i umyć w zmywarce;



### ELDOM GK150 flat

- **niezależna regulacja temperatury płyt** – może występować w grillach z więcej niż jedną płytą grzewczą. Pozwala na oddzielne sterowanie temperaturą każdej płyty. Można ją więc dobrać niezależnie do akurat przygotowywanej potrawy;
- **termosonda** – jest przydatna dla miłośników mięsa. Umieszczamy sondę w kawałku mięsa i ustalamy, jaki stopień wysmażenia nas interesuje. O jego uzyskaniu grill poinformuje nas automatycznie sygnałem dźwiękowym;
- **głębokie płyty** – grill z wymiennymi płytami może być wyposażony w dodatkową głęboką płytę. Sprawdzą się one np. przy przygotowywaniu zapiekanki, a nawet upieczemy w niej pyszne brownie;
- **programy automatyczne** – dostępne są w najbardziej zaawansowanych grillach. Dobierają parametry smażenia do popularnych potraw, takich jak burgery, steki, drób, ryby czy kanapki;
- **płyty do gofrów** – wystarczy wstawić je w miejsce płyt grillowych, aby upiec pyszne gofry;
- **wyświetlacz** – pozwala na wygodne cyfrowe sterowanie najważniejszymi parametrami, takimi jak temperatura czy czas pracy, z dokładnym ich wskazaniem.



### CONCEPT GE2005

- **dzie urządzenia, co ułatwia jego przechowywanie;**
- **blokada otwarcia płyt** – jest obowiązkowa w grillach zamkniętych i ułatwia ich przechowywanie w pozycji zamkniętej;



Po rozłożeniu grilla kontaktowego praktycznie podwajamy powierzchnię grillowania. To przydatna funkcja, gdy przygotowujemy większe porcje jedzenia.



## CONCEPT. Wielofunkcyjny szybkowar CK7001

### Gotowanie na kilka sposobów

**Wielofunkcyjny garnek Concept CK7001 oferuje szerokie spektrum zastosowań. Sprawdzi się jako szybkowar, garnek do ryżu, wolnowar i urządzenie do przygotowania jogurtu. Z tym garnkiem możemy łatwo i szybko przygotować prawie wszystko – zupę, danie główne i słodki deser.**

Główną zaletą wielofunkcyjnego szybkowaru jest oszczędność czasu i energii, ponieważ gotowanie pod ciśnieniem jest bardzo szybkie. Możemy ugotować gulasz wołowy lub bulion w 35 minut. Ponadto żywność zachowuje swój naturalny smak i aromat, a dzięki krótszemu czasowi gotowania również ważne składniki odżywcze. Mięso gotowane w szybkowarze jest delikatniejsze i soczyste, a warzywa zachowują swój naturalny kolor. Wielofunkcyjny garnek Concept CK7001 jest wyposażony w czytelny wyświetlacz LED z dotykowym sterowaniem i 16 programami, w tym funkcją wolnego gotowania i sous-vide. Ma również timer i opcję kontroli tem-

peratury w zakresie od 80 do 200 °C. Dostępne są również funkcja opóźnionego startu oraz tryb podtrzymywania ciepła, na który garnek automatycznie przełącza się po zakończeniu wybranego programu. Garnek wyposażony jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz nóżki antypoślizgowe, dzięki czemu nie ślizga się na blacie kuchennym. Nasadka dociskowa wyposażona



jest w blokadę, która jest automatycznie aktywowana podczas gotowania. Zapobiega to niezamierzonemu otwarciu garnka pod ciśnieniem, co może spowodować szybkie uchodzenie pary i oparzenie. Po schłodzeniu wystarczy przeczerzyć zewnętrzną powierzchnię garnka wilgotną ściereczką. Wyjmowany pojemnik wewnętrzny i kosz do smażenia mają nieprzylepającą powierzchnię, dzięki czemu gotowane jedzenie nie przywiera do nich. Można je umyć pod bieżącą wodą lub włożyć do zmywarki.

## BREVILLE. Ekspres kolbowy Prima Latte III VCF146X

### Dla miłośników kaw mlecznych

**Nowy ekspres do kawy Breville Prima Latte III VCF146X umożliwi przygotowanie kawy i mlecznej pianki za jednym dotknięciem dzięki wstępnie zaprogramowanemu panelowi dotykowemu.**

pojedynczą lub podwójną porcję kawy i pozwolić, żeby ekspres Prima Latte III zrobił resztę. Aby stworzyć idealną piankę do cappuccino i latte, należy ustawić pokrętkę według własnych preferencji, a automatyczny spieniacz do mleka samodzielnie przygotuje odpowiednią piankę. Do przyrządzenia kawy możemy użyć swojego ulubionego mleka – choćby roślinnego czy bez laktozy. Dzięki temu bez problemu przygotujemy różne rodzaje kawy. Duży pojemnik na mleko o objętości 600 ml jest wyjmowany i może być przechowywany w lodówce. Regulowana półka na filiżanki zapewnia miejsce na filiżanki różnej wielkości: do espresso, kawy i cappuccino, maksymalna wysokość wynosi 12 cm. Atutem jest również łatwy i automatyczny system czyszczenia. W celu jego uruchomienia wystarczy nacisnąć przycisk. Duży pojemnik na wodę, którego objętość wynosi 1,4 l, pozwoli przygotować kilka porcji napoju. Kompaktowa konstrukcja ekspresu sprawia, że nie zajmie dużo miejsca w kuchni.



Przy pomocy podświetlanego paska postępu szybko sprawdzimy, czy ekspres osiągnął optymalną temperaturę oraz czy zakończyło się parzenie kawy. Ciśnienie wynoszące 19 bar pozwala na przygotowanie aromatycznego espresso z bogatą cremą. Wystarczy wybrać



## ELDOM. Grill kontaktowy GK160 parill

### Grillowanie w czterech ścianach

**Nowość w ofercie marki Eldom – elektryczny grill GK160 parill pozwoli cieszyć się ulubionymi potrawami z grilla przez cały rok, bez dymu, węgla czy rozpałek. Wystarczy go podłączyć do zasilania i można zacząć grillowanie.**



Funkcyjny grill elektryczny Eldom GK160 parill przeznaczony jest do grillowania, smażenia, opiekania i podgrzewania różnego rodzaju potraw, jak mięso, ryby, sery, warzywa czy kanapki. Dzięki ruchomej gór-



nej płycie urządzenie może być wykorzystywane jako grill kontaktowy (jednoczesne opiekanie produktów o różnej grubości z dwóch stron) albo jako tradycyjny grill poziomy (po otwarciu do 180°). Eldom GK160 parill wyposażony jest w dwie płyty grzejne o rozmiarze 29 x 24 cm z powłoką antyadhezyjną. Dzięki temu potrawy nie przywierają do ich powierzchni i nie przypalają się.

Tłuszcz powstały podczas grillowania jest odprowadzany do dołączonego w zestawie pojemnika. Regulacja temperatury i 2 lampki kontrolne pozwalają na łatwe i intuicyjne użytkowanie urządzenia,



a moc 2200 W umożliwia szybkie nagrzewanie. Dołączona do zestawu szpatułka do czyszczenia płyt czyni utrzymanie urządzenia w czystości niezwykle prostym, a nienagrzewający się uchwyt i blokada płyt pozwalają na bezpieczne korzystanie i ułatwiają przechowywanie. Do każdego grilla elektrycznego Eldom GK160 parill dołączana jest książeczka z autorskimi przepisami Kuby Kuronia.

## ADLER. Robot kuchenny AD 4224

### Dwanaście funkcji w jednym

**Wielofunkcyjny, stylowy i do tego wykonany z dobrej jakości materiałów robot kuchenny Adler AD 4224 będzie ważnym dodatkiem do wyposażenia kuchni. Przygotujemy w nim ulubione ciasta, sosy i kremy, koktajle, a także wiele innych dań.**

Robot wyposażony jest w wyświetlacz LCD, który znajduje się w widocznym miejscu i pozwala kontrolować jego pracę. Dostępne jest siedem prędkości do manualnego wyboru, więc bez problemu posiekamy lub wymieszamy bardziej lub mniej delikatne składniki. Dodatkowo korzystać możemy z czterech programów automatycznych, dzięki którym przygotowujemy koktajle, smoothie, posiekamy mięso, pokruszymy lód lub pracą pulsacyjną rozdrobnimy delikatne warzywa lub owoce na sos. Tak szybko dostępne programy sprawiają, że jeden robot kuchenny pomoże przygotować cały posiłek. Miska o pojemności od 2 (płyn) do 3,5 l (suche produkty) wystarczy na sos, koktajl lub ciasto naleśnikowe dla całej rodziny. Ostrze ze stali nierdzewnej poradzi sobie z mięsem lub lodem, a plastikowe ostrze wymiesza składniki na ciasto. Robot ma wbudowany młynek, który zmiele kawę, bakalie lub przyprawy, jak pieprz. Zabezpieczenie przed przegrzaniem i przysawki do błatu sprawiają, że jest to bezpieczne urządzenie. Poza zmieszanie



niem składników na sos, smoothie czy ciasto na placiki, posiekaniem mięsa na tatar czy kotlety robot umożliwia również wymieszanie ciasta na pizzę, szatkowanie, tarcie na drobno lub grubo warzyw, ubijanie śmie-

tany lub jaj, formowanie cienkiego i grubszego makaronu warzywnego, tworzenie spirali warzywnych. W zestawie znajdują się niezbędne ostrza, tarcze ze stali nierdzewnej, ostrza spiralizera, popychacze oraz szpatułki.



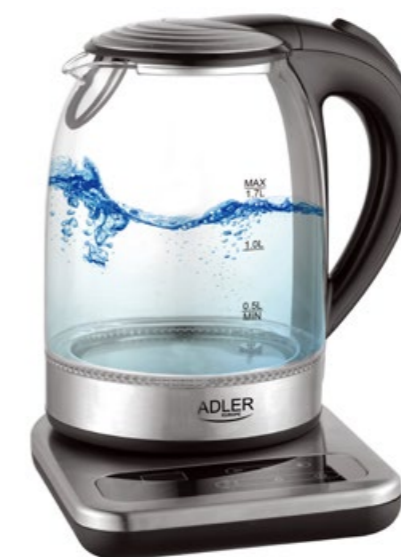
**Szklane  
czajniki  
elektryczne**



Fot. Zelmer

Spośród różnych materiałów szkło jest coraz częściej wykorzystywane przez producentów czajników elektrycznych. Ma ono wiele zalet dla użytkowników. Przede wszystkim są to uniwersalna stylistyka, która pasuje do większości pomieszczeń, łatwość czyszczenia oraz odporność na wysokie temperatury i brak wpływu na smak wody.

**P**od względem funkcjonalnym nie ustępują w żaden sposób modelom z tworzywa sztucznego czy stali nierdzewnej. Większość dostępnych na rynku czajników szklanych jest wyposażona w podświetlenie, które sprawia, że prezentują się bardzo stylowo. Może ono



**ADLER AD 1293**



**ZELMER ZCK8024**

współpracować z funkcją regulacji temperatury i jego barwa będzie się dostosowywać do jej aktualnej wartości.

**Czajniki ze szkła**

Nawiązują do minimalistycznego i zarazem nowoczesnego designu. W tego typu urządzeniach dzbanek wykonany jest z dobrej jakości szkła hartowanego, które bardzo często łączone jest np. ze stalowymi elemen-

**Idealny do każdej herbaty – Zelmer ZCK8026**

Oferowany przez markę Zelmer szklany czajnik ZCK8026 w kilka chwil przygotuje wodę idealną do różnego rodzaju napojów. Jest to zasługa funkcji regulacji temperatury. Panel sterujący jest umieszczony w uchwycie. Dzięki temu szybko przygotowujemy np. zieloną herbatę czy mleko dla dzieci. Pojemność czajnika to 1,7 l, a jego moc maksymalna wynosi 2200 W. Dzięki obu-



dwie z transparentnego szkła z łatwością sprawdzimy poziom wody. Design podkreśla również atrakcyjne podświetlenie LED. Elementy obudowy wykonane zostały również ze stali nierdzewnej. Producent nie zapomni o systemach zabezpieczających czy filtry osadów.

Fot. Zelmer



**MPM MCZ-97**

tami wykończenia. Pojemnością i parametrami nie różnią się od pozostałych urządzeń. W modelach szklanych producenci często stosują kolorowe podświetlenie wnętrza urządzenia, dzięki czemu czajnik zyskuje na walorach wizualnych. Użycie szkła jako materiału ma kilka zalet. Przede wszystkim w żaden sposób nie wpływa ono na smak wody. Jest również funkcjonalne – wystarczy rzut oka i wiemy, czy czajnik trzeba napelnić. W modelach takich nie brakuje również nowoczesnych rozwiązań, np. regulacji temperatury wody czy pokrywki podnoszonej po naciśnięciu przycisku. Szkło również całkiem dobrze utrzymuje temperaturę, jednak znacznie się nagrzewa, więc obudowa po zagotowaniu wody będzie gorąca.

## Pojemność czajnika

Powinna być dostosowana do rzeczywistych i aktualnych potrzeb domowników. Posłużymy się prostym przykładem: 6-osobowa rodzina, która chce w jednym czasie napić się kawy bądź herbaty, powinna wybierać jak największe modele – powyżej 1,5 l. pojemności. Natomiast jedna osoba nie potrzebuje tak dużego urządzenia, więc czajnik o pojemności mniejszej ok. 1 l będzie rozwiązaniem optymal-

## Symfonia stylu – Concept RK4170



Dostępny w ofercie marki Concept czajnik RK4170 wykonany jest ze szkła, a jego powierzchnię pokryto tworzywem sztucznym. Dzięki temu nie wpływa ono na smak wody. Urządzenie charakteryzuje się atrakcyjnym wyglądem, który podkreśla elegancja konstrukcja i czytelny wyświetlacz cyfrowy umieszczony na korpusie. Czajnik RK4170 umożliwia regulację temperatury w pięciu stopniach: 40, 60, 80, 90 i 100 °C. Za

pomocą jednego przycisku możemy łatwo wybrać dokładnie taką wartość, jakiej potrzebujemy. Funkcja Keep Warm utrzymuje temperaturę do nawet 4 godzin. Czajnik RK4170 jest zaprojektowany tak, aby się nie poparzyć. Ma specjalną powierzchnię Cool Touch, która nie nagrzewa się. Urządzenie wyposażone jest w zdejmowaną pokrywę ze zintegrowanym filtrem przeciwdziałającym osadzeniu się osadu i dużym otworem do napełniania wodą.

## Typ grzałki

Zdecydowanie lepszą i bardziej praktyczną konstrukcją do potrzeb domowych są modele z tzw. płaskim dnem. Są efektywniejsze, do zagotowania potrzebują niewielkiej ilości wody. Łatwiej się je także czyści i konserwuje. Na grzałce spiralnej zdecydowanie szybciej osadza się



**SCARLETT SC-EK27G99**

nym. Za podanymi wskazówkami przemawia liczba szklanek wody, jaką da się zaparzyć jednorazowo przy pełnym napełnieniu czajnika. Dla przykładu modele o pojemności 1,7 l zmieszczą ponad 6 dużych szklanek (250 ml), a czajnik o pojemności 0,5 l – zaledwie dwie.



**BOSCH TWK70B03**



**LUXPOL LCS-1788**

kamień, dlatego producenci powoli odchodzą od tego typu elementu i zastępują go konstrukcjami płaskimi. Wielką zaletą grzałki płytowej jest potrzeba wiania minimalnej ilości wody do zagotowania – wystarczy nawet 0,1 l. Element grzewczy schowany jest w podstawie czajnika lub przykryty jest specjalnym tworzywem – dzięki temu ryzyko przegrzania czajnika przed automatycznym wyłączeniem jest znikome. W modelach konwencjonalnych, spiralnych dochodzi do szybszego zużycia i narażania czajnika na uszkodzenie, szczególnie w sytuacji, kiedy woda w czajniku nie w pełni przy-



**CONCEPT RK4081**

krywa grzałkę. Następują wtedy także znaczne straty w efektywności i wzrasta pobór energii elektrycznej.

## Moc czajnika

Przy obecnych trendach i znacznym poprawianiu sprawności urządzeń większa moc oznacza mniejsze zużycie energii mierzone w kilowatogodzinach, bowiem czas pracy czajnika w stosunku do pobranej mocy jest najkrótszy. Z drugiej strony czajniki o dużej mocy to zwykle modele o dużej pojemności. Dobre w domu, w pracy, gdzie potrzeba zagotować większą ilość wody. Na działce czy na kempingu, kiedy jest mniej osób, a wodę gotujemy sporadycznie, wystarczy mniej pojemny czajnik, a więc siłą rzeczy o mniejszej mocy. Można przyjąć założenie, że czajnik, którego moc określona jest w przedziale ok. 500–1000 W, to model dobry do grzania małej ilości wody. Modele o mocy od 1000 do 2000 W uznać należy za średnie pod względem pojemności i zużycia energii. Czajniki o mocy od

2000 do 3000 W i powyżej to modele przeznaczone do szybkiego gotowania dużej ilości wody. Siłą rzeczy moc powinna być więc dobierana przez pryzmat dwóch parametrów – czasu zagotowania oraz ilości potrzebnej wody.

## Wskaźnik i podświetlenie

Jakie wyróżniamy rodzaje wskaźników? Najprościej rzecz ujmując, rozróżniamy jedno lub dwustronne. Obowiązkowo wyposażone są w podziałkę informującą o ilości wody. To właśnie skala informuje o ilości litrów, mililitrów czy liczbie filiżanek. Oczywiście, kwestia ta w podobny sposób jest rozwiązana w czajnikach szklanych, które także mają podziałkę. Wskaźnik może mieć postać mniejszego lub większego paska z tworzywa sztucznego, który umożliwi zobaczenie ilości wody. W tym miejscu warto wspomnieć o urządzeniach wyposażonych w tzw. strefę szybkiego gotowania. Na czym polega ta funkcja? Wewnątrz czajnika znajdują się tzw. strefy szybkiego gotowania. Wskazują one objętość dla jednej, dwóch lub trzech filiżanek, dzięki czemu można ugotować dokładnie potrzebną ilość wody. Wskaźnik poziomu wody najczęściej jest też podświetlany. Podświetlenie może być jedno- lub kilkolorowe. W ostatnim wypadku barwa zmienia się razem ze wzrastającą temperaturą wody od niebieskiej po np. ciemnoczerwoną. Nowością są modele mające pierścienie świetlne informujące o wysokości temperatury wody. W czajnikach podświetlana może być także podstawa, która spełnia funkcję lampki kontrolnej. Świecąca na niebiesko obwódka w podstawie czajnika informuje o włączeniu urządzenia oraz daje dodatkowy efekt wizualny. W urządzeniach wykonanych ze szkła bardzo często możemy spotkać się z podświetlanym wnętrzem. Najczęściej woda podświetlana jest na niebiesko, chociaż coraz popularniejsze są różnokolorowe podświetlenia. Dużą zaletą tego rozwiązania jest ciekawy, oryginalny i nowoczesny efekt wizualny.

## Czyszczenie czajnika

Czajnik należy odkamieniać regularnie, przynajmniej raz na miesiąc lub kwartał. Wszystko zależy od twardości wody w naszym regionie. Bardzo



**ELDOM C520 Lux**



Fot. Adler

Większość szklanych czajników jest transparentna. Elementy obudowy wykonane są zazwyczaj z tworzywa sztucznego lub stali nierdzewnej.

„twarda” kranówka powoduje osadzanie się kamienia na dnie i grzałce czajnika w krótkim czasie (nawet po 2–3 tygodniach!). Ma to wpływ na jakość wody i jej zapach, a więc pogorsza jakość przygotowywanych napojów, herbaty czy kawy. Osad wapienny wpływa także niekorzystnie na sam czajnik i nie tylko prowadzi do nadmiernego



**CAMRY CR 1290**

zużycia energii, ale i może być przyczyną awarii. Dlatego tak istotne jest regularne odkamienianie czajnika. Producenci rekomendują zazwyczaj odkamienianie urządzenia co trzy miesiące, jednak w wypadku twardej wody i widocznie powstającego kamienia czynność tę należy powtarzać częściej, nawet co kilka tygodni. Odkamienianie powoduje redukcję ilości kamienia, a także wpływa na skuteczniejsze i szybsze nagrzewanie wody – co za tym idzie, mniejszy pobór energii elektrycznej.

## KRAJALNICA DO ŻYWNOCI ZFS0916/ZFS0916S

- Moc 150 W, rozmiar ostrza 170 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia do 15 mm
- Ochrona przed przypadkowym uruchomieniem
- Wyjmowana taca na żywność i zdejmowane ostrze
- Blokada ostrza i schowek na przewód

**zelmor**  
niezawodnie



## KRAJALNICA DO ŻYWNOCI KP3531

- Moc 130 W i wyłącznik bezpieczeństwa
- Nóż ze stali nierdzewnej Solingen o średnicy 17 cm
- Regulacja grubości cięcia od 0 do 23 mm
- Metalowa powierzchnia płyty i część podpierająca krajalnicy
- Łatwe do zdemontowania wymienne akcesoria



**concept**  
Innowacje w Twoim życiu



**zelmor**  
niezawodnie

## MASZYŃKA DO MIELENIA ZMM2854B

- Moc 1300 W, wydajność mielenia 1,5 kg/min
- Metalowa komora mielenia i sprzęgło
- Dwa sита – 3, 7 mm i ostrze dwustronne
- Przystawka do wyrobu kielbasy, taca zasypowa, popychacz
- Szatkownica z 2 bębniami tnącymi w zestawie



**concept**  
Innowacje w Twoim życiu

## MASZYŃKA DO MIELENIA MM4310

- Moc 3000 W, wydajność mielenia 1,5 kg/min
- Trzy sита – 3, 4,5 i 7 mm
- Funkcja obrotów wstecznych
- Antypoślizgowe nóżki
- Przystawka do wyrobu kielbasy



## MASZYŃKA DO MIELENIA M200ZT MATT

- Moc 700 W, wydajność mielenia 1,5 kg/min
- Trzy sита – 3, 5 i 8 mm
- Funkcja obrotów wstecznych
- Zestaw do szatkowania z 3 tarkami
- Przystawka do wyrobu kielbasy i zestaw do kebbe



**eldom**



**Amica**  
for living

## MASZYŃKA DO MIELENIA MM4011

- Moc 2000 W, wydajność mielenia 2,7 kg/min
- Trzy sита i taca podawcza
- Funkcja obrotów wstecznych
- Zestaw do szatkowania z 3 tarkami
- Przystawka do wyrobu kielbasy i zestaw do kebbe



## MASZYŃKA DO MIELENIA CR 4812

- Moc 1600 W, wydajność mielenia 2 kg/min
- Trzy sита – 3, 5 i 7 mm
- Funkcja obrotów wstecznych
- Dwustronny nóż ze stali nierdzewnej
- Przystawka do wyrobu kielbasy i zestaw do kebbe



**camry**  
Premium



**MPM**

## MASZYŃKA DO MIĘSA MMM-07M

- Moc 1800 W, metalowa komora mielenia
- Trzy sита – 3, 4 i 7 mm
- Opcjonalna szatkownica z 4 tarkami
- Nóż ze stali nierdzewnej
- Przystawka do wyrobu kielbasy i pasztecików



## Do smoothie i nie tylko



Specyficzną odmianą blenderów kielichowych są modele próżniowe. Przede wszystkim można je wykorzystać do przygotowywania koktajli, które ze względu na minimalną obecność powietrza jeszcze dłużej zachowują wartości odżywcze oraz smak.

**N**ie brakuje jednak alternatywnych zastosowań używanych w nich pomp próżniowych. Przykładem może być pakowanie żywności w specjalnych torebkach i pojemnikach. To pozwala na dłuższe zachowanie świeżości. Blendery próżniowe są więc idealnym wyborem dla każdego, komu zależy na przygotowaniu zdrowych posiłków i kto nie lubi marnować jedzenia.

### Rodzaje blenderów próżniowych

Blendery próżniowe występują przede wszystkim jako podgrupa modeli kielichowych.



**BOSCH ErgoMixx MS6CB61V5**

Ich główną funkcją jest bowiem rozdrabnianie produktów i przygotowywanie np. koktajli. W wersji próżniowej są one pozbawione powietrza, co pozwala na uzyskanie gładziej konsystencji i dłuższe zachowanie świeżości. Różnice między poszczególnymi modelami sprowadzają się głównie do mocy, rozmiarów kielicha czy dodatkowych akcesoriów i trybów pracy. Oprócz modeli kielichowych na rynku funkcjonują także blendery ręczne określane jako próżniowe. Występują między nimi jednak istotna różnica. Nie umożliwiają przyrządzania koktajli i smoothie w sposób próżniowy. Mają jednak możliwość pakowania próżniowego. Dlatego w praktyce jest to bardziej blender ręczny z pakowarką próżniową.

### Zalety blenderów próżniowych

Rozwiązanie to ma wiele zalet. Gdyby zapytać użytkowników blenderów, co jest największym minusem zblendowanych owoców i warzyw, bez zawahania odpowiedzieliby, że utrata przez nie cennych witamin, minerałów i składników odżywczych (w tym koloru i zapachu). Dlaczego tak się dzieje? Ponieważ szybkie obroty powodu-



**TEFAL Ultrablend Boost Vacuum BL985A31**

ją wtłaczanie znacznych ilości powietrza w blendowaną masę, która staje się zwyczajnie napowietrzona, co z kolei prowadzi do utlenienia zawartych w niej składników odżywczych. Choć powstają coraz nowocześniejsze blendery, które potrafią zachować do 90 proc. tychże składni-

ków, np. w koktajlach, to niektórzy producenci idą o krok dalej. Blendery próżniowe ograniczają dostęp powietrza do takiego minimum, że wychodzące z nich napoje mają lepszy smak, kolor, zapach, jednym słowem: wszystko. Powodują, że w zblendowanej masie nie ma pęcherzyków powietrza, nie tworzy się piana (choć niektórzy ją lubią) i można ją dłużej przechowywać, np. w lodówce, co daje nam większy komfort i oszczędność czasu, gdyż za jednym razem możemy przygotować większą ilość napoju. Konsystencja koktajli jest gładka, wręcz aksamitna i zachowują one naturalne kolory.

### Ważne parametry

Podstawowym parametrem blendera, na który zwrócićmy uwagę, wybierając sprzęt, jest, oczywiście, jego moc. Faktycznie, jest ważną cechą, ale nie najważniejszą. Powinna być podawana w watach i w blenderach kielichowych próżniowych wynosi zazwyczaj od ok. 700 W do 2000 W. Moc należy dobierać do zastosowań, w jakich wykorzystywany będzie sprzęt. Faktycznie, np. z miksowaniem owoców poradzą sobie nawet urządzenia z podstawowego segmentu. Jeśli jednak jest nam potrzebny np. blender do masła orzechowego albo mąki, warto wybrać model wysokoobrotowy, a co za tym idzie, i o większej mocy, ponad 1000 W.

Prędkość obrotowa noży to kolejny z istotnych parametrów. Oczywiście, urządzenie najczęściej jest wyposażone w możliwość jej regulacji. W końcu nie każde zastosowanie będzie wymagało największej wartości. Modele podstawowe oferują wydajność na poziomie ok. 20 tys. obr./min. Taka prędkość sprawdzi się np. przy kruszeniu lodu czy przygotowywaniu koktajli. Jeśli jednak mamy większe wymagania i potrzebny jest nam blender do mielenia orzechów lub przygotowania mąki, to warto sięgnąć po model wysokoobrotowy, oferujący ponad 30 tys. obr./min. Modele o największej wydajności osiągają prędkość nawet 45 tys. obr./min. Duża prędkość ob-

### Zdrowy koktajl w kilka chwil – Kohersen VB1500



Funkcjonalny kielichowy blender próżniowy Kohersen VB1500 ma naczynie o pojemności 1 l. Jego wydajny silnik o mocy 600 W pozwala na przygotowanie świeżych i zdrowych koktajli. Wykorzystanie techniki próżniowej zapobiega utlenianiu się składników odżywczych zawartych w przetwarzanej żywności. Dzięki temu przygotowywane napoje czy sosy pozo-

Fot. Kohersen



Sterowanie funkcjami blendera próżniowego umożliwia wygodny panel umieszczony na obudowie urządzenia.

rotowa pozwala także uzyskać koktajle o bardzo jednolitej konsystencji lub aksamitne kremy i sosy. 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 próżniowe mają często dwa kielichy. Jeden o większej pojemności, np. 1,7 l do tradycyjnego blendowania, a drugi mniejszy do blendowania próżniowego – np. 1 l. Warto także pamiętać o masie i wymiarach. Sprzęt o większej mocy będzie zauważalnie cięższy i większy ze względu na zastosowanie wydajniejszych elementów. Choć du-

ża moc w wielu zadaniach może się przydać, to właśnie dlatego nie należy też z nią przesadzać, żeby użytkowanie urządzenia było wygodne.

### Pakowanie blenderem próżniowym

Niektóre modele blenderów próżniowych można wykorzystać do pakowania żywności. Ich użycie w niewielkim stopniu różni się od stosowania tradycyjnych pakowarek, przede wszystkim ze względu na brak zgrzewarki. To wymaga stosowanie gotowych pojemników i woreczków.



**BOSCH VitaMaxx MMBV625M**

Kielichowy blender próżniowy jest z naturalnych względów wyposażony w pompę próżniową, tę samą, która odysa powietrze z dzbanka. Wystarczy podłączyć do niej pojemnik lub woreczek specjalnym przewodem. Blendery ręczne nie mają wbudowanej pompy próżniowej. Stanowi ona odrębne akcesorium, które jest oferowane zarówno w zestawie z blenderem, jak i może zostać dokupione. To więc łatwy sposób na zwiększenie możliwości urządzenia. Pojemniki próżniowe są wykonane z tritanu, to materiał niezawierający szkodliwego BPA, a jednocze-

# BLENDERY



## LAUBEN VacuFit Blender VB01

Śnie wykazujący dużą odporność i lekkość. Może być także myty w zmywarce. Alternatywę dla nich stanowią specjalne gotowe woreczki próżniowe. Wykonane są z trwałej folii i mają strunowe zapięcie, po umieszczeniu w nich zawartości powietrze można szybko odessać. Mogą być użytkowane wielokrotnie. Jeśli jeszcze bardziej chcemy wydłużyć trwałość produktów, to można je mrozić po zamknięciu w pojemnikach próżniowych.

Jedną z zalet pojemników próżniowych jest nie tylko możliwość przechowywania żywności, ale również jej marynowania. Dotyczy to zwłaszcza mięsa czy ryb. Marynaty i przyprawy przenikają efektywniej, zachowują naturalną wilgoć i wartości odżywcze, a to znacznie skraca czas przygotowywania posiłków.

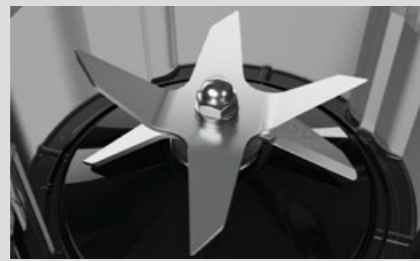
### Działanie pakowania próżniowego

Proces pakowania próżniowego opiera się na wypompowaniu powietrza z worków foliowych lub specjalnych pojemników próżniowych, w których znajdują się produkty spożywcze. Dzięki pakowaniu możemy trzy-, cztero-, a nawet pięciokrotnie przedłużyć świe-

**MPM MBL-26**

## Pakuje i blenduje – Bosch VitaMaxx MMBV622M

Próżniowe blendery marki Bosch z serii VitaMaxx, jak MMBV622M, nie tylko przygotowują pyszne koktajle, które dłużej zachowują świeżość. W dostępnych jako akcesoria pojemnikach próżniowych o pojemności 1,5 l i 0,75 l oraz workach wielokrotnego użytku można przechowywać każdego rodzaju żywność, resztki posiłków lub warzywa. Pojemniki wykonane są z tritanu, można myć je w zmywarce oraz mają funkcję ustawiania daty. Przechowywana w próżni żywność pozostaje świeża nawet dwukrotnie dłużej niż w warunkach bez próżni. Urządzenie dysponuje mocą 1000 W i uzyskuje prędkość obrotową do 37 tys. obr./min. Wykonany ze stali nierdzewnej nóż z sześcioma ostrzami bez problemu radzi sobie z twardymi składnikami. Dobrej jakości kielich z tritanu ma użytkową pojemność



1,5 l, jest bezpieczny w użyciu i łatwy w obsłudze. Atutami są również automatyczny program czyszczący i możliwość mycia w zmywarce wybranych elementów.

Fot. Bosch

## ELDOM BL1000V smooft

zość i zachować jakość przechowywanych produktów. Na przykład chleb lub bułki w temperaturze pokojowej mają trwałość ok. 3–4 dni, po zapakowaniu próżniowym można je przechowywać nawet o tydzień dłużej. Wołowina z kolei przechowywana w lodówce bez pakowania jest świeża przez ok. 4 dni, przy pakowaniu próżniowym przedłużymy jej trwałość o ponad 30 dni! Podobny efekt osiągniemy przy pakowaniu próżniowym drobiu, dziczyzny lub surowych warzyw i serów. Mięso zamrożone można przechowywać średnio przez ok. 6 miesięcy, przy pakowaniu próżniowym możemy mrozić je przez ok. 24 miesięcy. Ponadto zapakowane w zgrzanym woreczku próżniowym mięso lub warzywa można włożyć do piekarnika (w zależności od ty-

pu i jakości woreczka foliowego) lub do garnka z wodą i gotować je metodą sous-vide (produkty zachowują soczystość, aromat i wartości odżywcze).

### Gotowanie z próżnią

Pakowanie próżniowe jest dziś „na czasie”. To za sprawą rozpowszechnienia metody wolnego gotowania, z francuskiego sous-vide [w wymowie: su-wi]. Taki rodzaj obróbki pozwala zachować pełnię aromatu potrawy, ponieważ soki, minerały i smak mięsa, ryb czy owoców i warzyw zostaje w produkcie – dzięki woreczkowi nic nie wyparuje, a wszystko zostaje w środku potrawy. Próżniowo zapakowany produkt należy włożyć do garnka z wodą o dość niskiej temperaturze i gotować nawet 4–6 godz. na małym ogniu. Podobnie jest w wypadku piekarników parowych. Do woreczka oprócz świeżego produktu można włożyć zioła czy marynatę, a miękkość, soczystość i wyjątkowy aromat są gwarantowane.

*Blender próżniowy może być wyposażony w funkcję pakowania próżniowego żywności w specjalnych woreczkach lub pojemnikach.*



**ADLER**  
EUROPE

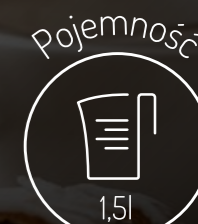
**CZAJNIK SZKLANY**  
1,5l STRIX

**AD 1282**

1.5l  
pojemności



Obudowa wykonana ze szkła



Fot. Bosch



MOC  
1300 W

SZATKOWNICA  
Z 2 BĘBNAMI  
TNĄCYMI

## Jak mieli się maszynką Zelmer? Z łatwością!

**Maszynka do mielenia ZMM2854B.** Moc 1300 W. Wydajność mielenia 1,5 kg / min. Metalowa komora mielenia. Trwałość i niezawodność przez wiele lat. Sprzęgło zapobiegające uszkodzeniu silnika. Antypoślizgowe gumowe nóżki. Ostrze dwustronne. Przystawka do wyrobu kiełbas. Taca zasypowa i popychacz. Szatkownica z kompletem 2 bębnow tnących. W zestawie 2 sitka ze stali nierdzewnej: 7 mm i 3 mm.



**zelmer**  
niezawodnie

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