

INFOPRODUKT

AGD
MAŁE

SPRZĘT KUCHENNY

Numer 4/2022 kwiecień

ISSN: 2719-7492

Cena: 3,99 (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**

concept
innowacje w Twoim życiu



Miksery ręczne

Minipiekarniki

Dzbanki filtrujące



Pojemniki typu
e-box w ofercie
ASEKOL PL

Atrakcyjne
nagrody
w loterii MyBosch

Zelmer prezentuje
odświeżoną stronę
internetową

EY – wpływ
pandemii
na polskie firmy

SPIS TREŚCI

Temat numeru!



Fot. Concept

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Kompaktowe piekarniki elektryczne

Wolnostojący piekarnik elektryczny to idealny wybór do małej kuchni. Świetnie sprawdzi się także w domku letniskowym. Pod względem funkcjonalności tylko w niewielkim stopniu ustępuje modelom do zabudowy.

Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

Miksery ręczne

4 Mają kilka wymiennych końcówek, zwiększających ich możliwości, oraz regulację obrotów, która pozwala dostosować prędkość pracy urządzenia do rodzaju przetwarzanych produktów. 18

Dzbanki filtrujące

8 Nawet najprostszy 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. 24

W NASTĘPNYM NUMERZE

Ekspresy

przelewowe

Szczególnie dużą popularnością cieszą się np. w Stanach Zjednoczonych, a obraz kelnerki dolewającej kawę z dzbanka w przydrożnym barze już na stałe wsiąkł do popkultury.

Kuchenki

mikrofalowe

Współcześnie produkowane kuchenki mikrofalowe zachowały podstawową funkcję podgrzewania potraw, ale ich możliwości techniczne i funkcjonalne zostały znacznie rozszerzone.

Blendery

osobiste

Są to niewielkie urządzenia służące do przygotowywania koktajli czy smoothie. Dzięki nim przygotowanie napoju jest bardzo łatwe – wystarczy odkręcić, wrzucić składniki i zmiksować.

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, kwiecień 2022

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7492

Numer wydania:
Nr 4, kwiecień 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



Miksowanie palce lizać

Idealne efekty miksowania osiągniesz korzystając z uniwersalnego i funkcjonalnego miksera Amica MDT 1013.

- **5-stopniowa regulacja prędkości** – reguluj szybkość pracy odpowiednio do składników.
- **Funkcja Turbo** – oszczędzaj czas i błyskawicznie miksuj z pełną mocą.
- **Trzepaczki i haki ze stali nierdzewnej** – wytrzymałe i odporne na rdzę akcesoria.
- **Ergonomiczny uchwyt** – miksuj wygodnie dzięki pokrytemu gumą uchwytowi.

Mikser ręczny Amica pozwoli ci komfortowo i idealnie zmiksować białko, śmietanę, krem czy wyrobić ciasto!

amica.pl



5-stopniowa regulacja prędkości

ASEKOL PL

Wprowadza pojemniki typu e-box

Czerwone kontenery na elektroodpady dostarczane przez organizację odzysku ASEKOL PL już na stałe wpisały się w krajobraz Śląska oraz Warszawy. Firma rozwija ten pomysł i wprowadza do oferty pojemniki typu e-box o mniejszym formacie.

Pozytywne doświadczenia w czeskim przedstawicielstwie firmy ASEKOL spowodowały, że również polski oddział uzupełnił swoje zasoby o pojemniki typu e-box. Pojemniki typu e-box ASEKOL PL rekomenduje podmiotom instytucjonalnym, takim jak urzędy, firmy czy placówki oświatowe. Na rozwiązanie to decydują się proekologicznie nastawieni klienci, którzy wykorzystują pojemniki e-box, aby ułatwić sobie, swoim pracownikom i kontrahentom pozbywanie się drobnego zużytego sprzętu, żarówek, świetlówek oraz baterii. E-box jest pierwszym tak kompleksowym pojemnikiem w ofercie ASEKOL PL, który umożliwia jednocześnie zbieranie trzech rodzajów odpadów. Służy do tego opracowany specjalnie na jego potrzeby system wkładów, które po zapelnieniu są wymieniane na puste. Zaletą rozwiązania opartego na systemie wkładów jest to, że klient może otrzymać pakiet wkładów na wymianę, dzie-

ki czemu kiedy tylko zauważy zapelnienie któregoś z pojemników, może w prosty sposób samodzielnie wymienić wkład i poczekać na odbiór jednego lub kilku zapelnionych pojemników, w zależności od swoich potrzeb i preferencji. Aby zachęcić do korzystania z tego nowego rozwiązania, tak jak w przypadku pozostałych pojemników oferowanych przez ASEKOL PL, współpraca dotycząca zbiórki odpadów w e-boxach odbywa się bezpłatnie. Rozwijając projekt pojemników e-box, organizacja ma nadzieję, że w przyszłości zaczną z nich korzystać różnego rodzaju podmioty, w których pojawiają się zużyte baterie czy drobny zużyty sprzęt, takie jak stacje paliw, apteki, urzędy, uczelnie, akademiki itp. E-boxy idealnie sprawdzą się w przestrzeniach biurowych, sklepowych i akademickich, zarówno z uwagi na swoją funkcjonalność, jak również atrakcyjne wzornictwo.



Bosch

Loteria MyBosch

Marka Bosch po raz kolejny organizuje loterię MyBosch, w której za rejestrację urządzenia marki Bosch na specjalnej platformie MyBosch można wygrać atrakcyjne nagrody.



sowaniu nagród. Rejestracji urządzenia dokonujemy, podając następujące dane sprzętu: e-numer, numer FD oraz datę zakupu urządzenia. Numery znajdują się na tabliczce znamionowej umieszczonej na każdym urządzeniu marki Bosch.

Wystarczy zarejestrować swoje urządzenie marki Bosch zakupione od 1 marca 2022 r. na platformie MyBosch i potwierdzić chęć udziału w loterii. Platforma znajduje się na stronie internetowej www.bosch-home.pl/mybosch. Każde zarejestrowane urządzenie bierze udział tylko w jednym losowaniu, co oznacza, że można zarejestrować więcej niż jedno urządzenie i każde z nich weźmie udział w lo-



Loteria trwa od 1 marca do 31 grudnia 2022 r. W kwietniu losowanych jest osiemnastu zwycięzców. Trzech zwycięzców otrzyma nagro-

dy pierwszego stopnia – konsole Xbox Series X w zestawie z grami „The Sims 4”, „Minecraft Dungeons Ultimate” oraz „Monopoly Madness” i piętnastu zwycięzców nagrody drugiego stopnia – aparaty FujiFilm Instax Square SQ1.

Każdego kolejnego miesiąca losowanych jest sześciu zwycięzców – jeden zwycięzca nagrody pierwszego stopnia oraz pięciu zwycięzców nagród drugiego stopnia. Im więcej urządzeń zarejestrujemy, tym większe są nasze szanse na wygraną. Każde urządzenie to jeden los w loterii. Obowiązuje regulamin, dostępny na stronie www.bosch-home.pl/promocje/loteria-mybosch. Zdobywcy nagród zostaną poinformowani o wygranej za pomocą wiadomości wysłanej pocztą elektroniczną. Dodatkowo informacja o zwycięzcach w postaci imienia, pierwszej litery nazwiska oraz miasta zostanie opublikowana w zakładce promocji na stronie internetowej www.bosch-home.pl/promocje/loteria-mybosch po zakończeniu losowania.



„Świeżo mielona, nie z kapsułki.”

Roger Federer

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 nieskazitelnej 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

Bosch, Siemens

Loteria Home Connect

Trwa loteria promocyjna zorganizowana przez firmę BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o., w której do wygrania są smartfony, słuchawki i zestawy kina domowego. Loteria trwa do 31 grudnia 2022 r.



a trzeciego stopnia – słuchawki Apple AirPods III. W każdym losowaniu zostaną przyznane jedna nagroda główna, trzy nagrody drugiego stopnia oraz piętnaście nagród trzeciego stopnia. Aby wziąć udział w losowaniach, należy mieć zarejestrowane konto w aplikacji mobilnej Home Connect i połączyć z nią swoje dowolne urządzenie, a w formularzu zgłoszeniowym podać m.in. e-numer tego urządzenia (z tabliczki znamionowej) i datę rejestracji sprzętu w aplikacji Home Connect. Poprawnie dokonane zgłoszenie zostanie potwierdzone wiadomością e-mail. Zwycięzcy w poszczególnych losowaniach nagród zostaną poinformowani o wygranej za pomocą wiadomości wysłanej pocztą elektroniczną. Dodatkowo informacja o nagrodzonych w postaci imienia, pierwszej litery nazwiska oraz miasta zamieszkania zostanie opublikowana na www.home-connect.com/pl/pl. Na wspomnianej stronie internetowej dostępny jest także szczegółowy regulamin promocji.

Od rozpoczęcia loterii w marcu tego roku przewidziane są łącznie 4 losowania. Ostatnie zostało zaplanowane na 4 stycznia 2023 r. Biorący udział

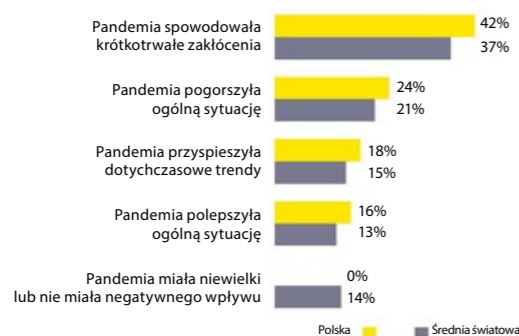
w loterii mogą liczyć na atrakcyjne nagrody. Główną jest smartfon Apple iPhone 12, nagroda drugiego stopnia to zestaw kina domowego Yamaha,

EY

Wpływ pandemii na polskie firmy

Pandemia na tyle zmieniła otoczenie biznesu i towarzyszące mu ryzyko, że wymusiła na CEO zarządzających firmami w Polsce i na świecie modyfikację strategii, często daleko idącą – wynika z badania „CEO Outlook Survey 2022”, przeprowadzonego w Polsce i na świecie przez firmę doradczą EY.

Które z poniższych stwierdzeń najdokładniej odzwierciedla wpływ COVID-19 na reprezentowaną branżę?



Badanie wykazało szereg różnic w wyzwaniach stojących przed prezesami w Polsce i na świecie. Każda firma w Polsce została dotknięta pandemią, uważając prezesa sondowani przez EY, podczas gdy średnio na świecie

negatywny wpływ pandemii był mniejszy – 14 proc. prezesów firm nie zauważyło jej negatywnego wpływu na działalność ich organizacji – wynika z badania EY. W Polsce rejestrujemy znacznie silniejszy wpływ geopolityki na strategiczne działania firm. 80 proc. CEO w Polsce wskazuje na konieczność zmian wynikającą z tego czynnika, podczas gdy średnio na świecie wskaźnik ten wynosi 55 proc. Jednym z rezultatów jest przyspieszenie inwestycji zagranicznych, co deklaruje połowa prezesów firm w Polsce (53 proc., średnio na świecie – 45 proc.).

Zerwane łańcuchy dostaw pozostają jednym z kluczowych wyzwań, jakie przyniosła pandemia. Z badania EY wynika, że problem ten dotknął menedżerów w Polsce bardziej niż średnio na świecie. Praktycznie wszystkie firmy w kraju (97 proc.) dostosowały lub planują zmodyfikować działalność operacyjną na świecie lub łańcuchy dostaw. Z tego prawie dla połowy powodem są czynniki geopolityczne. Globalnie 78 proc. firm wprowadziło tego typu zmiany, najczęściej modyfikując łańcuch dostaw w celu redukcji kosztów (32 proc.). Badanie CEO na poziomie globalnym pokazuje przesunięcie akcentów: prezesi odchodzą od krótkoterminowej presji na efektywność operacyjną na rzecz budowania długoterminowej wartości. Do Polski ten trend dociera z opóźnieniem: obecnie głównymi wyzwaniami dla CEO są transformacja cyfrowa (26 proc.), wzrost organiczny (19 proc.) oraz poprawa efektywności w generowaniu gotówki i przepływach pieniężnych (12 proc.). Nic dziwnego, że głównym wyzwaniem dla CEO jest – w oczach rodzimych top menedżerów – balansowanie między potrzebami udziałowców a budowaniem długoterminowej wartości (29 proc.).



Deloitte

Zwyczaje handlowe konsumentów

27. odsłona „Global State of the Consumer Tracker” została przeprowadzona na przełomie stycznia i lutego 2022 r., kiedy w wielu miejscach na świecie w obliczu spadku liczby zachorowań i uzyskanego wysokiego odsetka zaszczepionych już rezygnowano z części obstrzeżeń związanych z walką z pandemią, uznając, że jest ona w odwrocie.

Ten rosnący optymizm widać przynajmniej w przypadku części zebranych deklaracji, a pierwsze tegoroczne badanie pokazuje, że po okresie wyraźnego pogorszenia nastroje badanych poprawiły się. Od grudnia minionego roku najbardziej, o 5 p.p., wzrósł odsetek deklarujących, że czują się bezpiecznie w restauracjach (do 55 proc.) i hotelach (do 54 proc.). Więcej jest też odpowiedzi (o 4 p.p.) wskazujących na brak niepokoju podczas osobistego uczestnictwa w różnych wydarzeniach (41 proc.) czy podróżowania samolotem (40 proc.). 61 proc. ankietowanych nie obawia się także wizyty w sklepie, a 54 proc. korzystania z bezpośrednio świadczonych usług (wzrost w obu przypadkach o 3 p.p.).



Wyraźna zmiana dotyczy odkładania na później większych wydatków. W grudniu takie zamiary miało 46 proc. pytanym i było to wyraźne odwrócenie wcześniej obserwowanego trendu wzrostowego. Wydarzenia z początku roku zweryfikowały ten chwilowy optymizm i w ostatnim badaniu ponownie ponad połowa (54 proc.) respondentów wskazuje, że ze względu na swoją sytuację finansową powstrzymuje się od większych wydatków. Po chwilowej przerwie Polska wróciła też do trójki państw, gdzie ankietowani najczęściej wyrażają swoje zaniepokojenie inflacją – tak uważa 81 proc. pytanym. Takie obawy są najpowszechniejsze

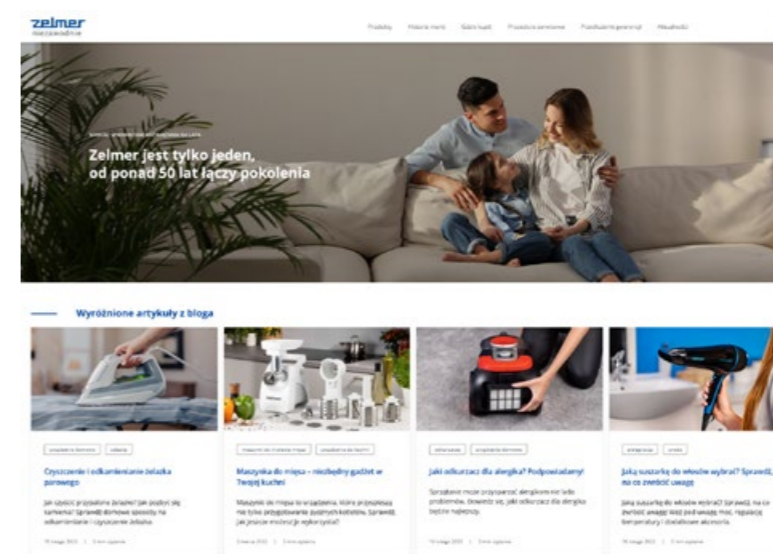
niejsze wśród odpowiadających z RPA (84 proc.) i Hiszpanii (82 proc.). Najmniej wzrostem cen martwią się przedstawiciele Korei Płd., Szwecji (po 53 proc.) oraz Norwegii (57 proc.). Ponownie rosnący niepokój związany z tradycyjną formułą zakupów znajduje odzwierciedlenie w kanałach preferowanych przez konsumentów w Polsce. Ponad połowa (51 proc.) ankietowanych deklaruje, że w nadchodzących tygodniach przynajmniej czasami zamierza skorzystać z modelu click and collect, a więc zamówić towar przez Internet i odbiorą go w sklepie. To wzrost o 3 p.p. i jednocześnie o tyle mniej pytanym mówi, że nigdy tak nie robią (do 23 proc.). W Polsce kategorią produktów o najwyższym udziale procentowym wydatków online pozostaje elektronika (50 proc.), a na kolejnych miejscach polscy ankietowani wymieniają ubrania i obuwie (44 proc.), jedzenie zamawiane „na wynos” w restauracjach (36 proc.) oraz meble (33 proc.). Taką metodą jest najmniej popularna w przypadku zakupów spożywczych (11 proc.).

Zelmer

Z odświeżoną stroną internetową

Pomimo trwającej pandemii ostatnie dwa lata to bardzo intensywny okres dla marki Zelmer. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom konsumentów, w ostatnim czasie odświeżyła ona swoją stronę internetową.

Obecnym właścicielem marki Zelmer jest hiszpański koncern B&B Trends, a za łączną dystrybucję na polskim rynku odpowiada firma Eurogama. Początkowo oferta marki skupiała się przede wszystkim na drobnych urządzeniach kuchennych i domowych, jednak w miarę rozwoju pojawił się w niej również sprzęt z zakresu wentylacji oraz higieny i pielęgnacji. W ofercie znajdziemy obecnie ponad 150 różnych produktów, z czego część jest produkowana w europejskich fabrykach, w tym w Polsce.



Nowa odsłona strony internetowej, dostępnej pod adresem zelmer.pl, wyróżnia się atrakcyjnym interfejsem i przejrzystym projektem. Klienci za jej pośrednictwem mogą zapoznać się z aktualną ofertą produktową oraz akcesoriów i części zamiennych. Dostępne są również oficjalna lista partnerów handlowych oferujących sprzęt marki Zelmer na polskim rynku, a także sekcja serwisowa, która wyjaśnia, jak postępować w razie wystąpienia awarii sprzętu. Nowością i ukłonem w stronę klientów dopiero planujących zakup urządzeń jest rozbudowany dział aktualności. Znajdziemy w nim informacje o najnowszych produktach oraz artykuły poradnikowe, które informują, czym się sugerować przy wyborze sprzętu, aby był on dopasowany do potrzeb i oczekiwań użytkownika.

camry
— Premium —



**Funkcjonalne
i kompaktowe
– minipiekarniki**

Ogromną popularnością cieszą się piekarniki do zabudowy, głównie ze względu na możliwość stworzenia stylowej aranżacji kuchennej. Nieco w cieniu funkcjonuje zaś segment piekarników wolnostojących, nazywanych często minipiekarnikami, które w konkretnych zastosowaniach mogą być bardzo funkcjonalnym sprzętem.

Nie zawsze mamy miejsce na zaplanowanie pełnoprawnej, dużej kuchni – kawalerki, kwatery pracownicze, apartamenty pod wynajem czy domki letniskowe z pewnością nie rozpieszczają ilością przestrzeni. Często jednak i w takich warunkach możemy stworzyć



ADLER AD 6001

całkiem komfortowe warunki do gotowania, a wszystko to właśnie dzięki niewielkim piekarnikom. Co więcej, pod względem funkcjonalności wcale nie muszą one ustępować swoim odpowiednikom do zabudowy.

Wymiary piekarnika

W przypadku kompaktowych piekarników wymiary zewnętrzne to niezmiernie istotny para-

metr. Są, oczywiście, bezpośrednio powiązane z pojemnością użytkową urządzenia. Oferta kompaktowych piekarników jest bardzo zróżnicowana. Bez problemu znajdziemy w niej mniejsze urządzenia, których szerokość to ok. 40 cm, są więc zbliżone wymiarami do przeciętnej kuchenki mikrofalowej. Jeśli jednak przygotowujemy większe porcje, możemy wybrać duże urządzenia, o szerokości nawet ponad 60 cm.



MPM MPE-09/T

Pieczenie z parą – Gotie GPP-400



froncie znajdziemy funkcjonalny panel sterowania z wyświetlaczem, który daje dostęp do dziesięciu zaprogramowanych trybów pracy, pozwalających przyrządzić unikatowe dania. Tryb przetworów umożliwia łatwe przygotowanie np. dżemów i powideł. Inne przydatne funkcje to rozmrażanie, podgrzewanie, przyrządzanie sosów oraz suszenie owoców i orzechów. Funkcja pary pozwala zamienić piekarnik w parowar, co umożliwia gotowanie warzyw bez utraty cennych składników odżywczych. Wśród trybów pieczenia znajdziemy oddzielne dla mięsa oraz chleba i ciast. Funkcja DIY pozwala samodzielnie konfigurować pełny proces pieczenia, a tryb odkamieniania łatwo i szybko oczyści wnętrze piekarnika. Unikalną cechą piekarnika GPP-400 są funkcje gotowania i pieczenia z użyciem pary. Specjalny zbiornik na wodę umieszczony w urządzeniu uwalnia w trakcie pracy ilość pary odpowiednią dla różnych typów produktów i potraw. Piekarnik parowy Go-

tie GPP-400 wyposażony jest w widelec do mięsa, obrotowy rożen, ruszt do grillowania i tacę, mogącą służyć za blachę do pieczenia. Producent dołącza również rękawicę. Aby zapewnić bezpieczną obsługę sprzętu, producent wyposażył piekarnik parowy Gotie GPP-400 w odbudowę ze skuteczną izolacją cieplną oraz drzwiczki z wytrzymałego dwuwarstwowego szkła. Moc piekarnika wynosi 2100 W, a pojemność 40 l, temperaturę można regulować w zakresie od 30 do 230 °C. Na uwagę zasługuje także wzornictwo. Piekarnik wygląda nowoczesnie, a wyświetlacz LED w połączeniu z przyciskami dotykowymi sprawia, że obsługa jest bardzo łatwa. Dodatkowo ma kompaktowe wymiary: 530 × 430 × 410 mm, a przy tym dzięki dwóm niezależnym grzałkom na górnym i dolnym panelu oraz wentylatorowi z funkcją termoobiegu w żaden sposób nie ustępuje pod względem funkcjonalnym piekarnikom do zabudowy.



Przygotowywanie potraw na parze cieszy się coraz większą popularnością, jednak piekarniki parowe dopiero ją zdobywają. Większość urządzeń na rynku to sprzęty do zabudowy, tymczasem marka Gotie oferuje wolnostojący piekarnik parowy GPP-400, dzięki któremu w każdej kuchni w kilka chwil możemy zacząć przygotowywać zdrowe i smaczne potrawy. Pomimo kompaktowych wymiarów sprzęt zaskakuje wszechstronnością. Na

Fot. Gotie



ARIETE 981 Bon Cuisine 200

Pojemność użytkowa

Nieodłącznym parametrem związanym z wymiarami urządzenia jest pojemność użytkowa. Dzisiejsi klienci stawiają mimo wszystko na wielkość komory grzania, dlatego warto przyjrzeć się jej bliżej. Najmniejsze piekarniki kompaktowe mają pojemność do 20 l. Są to również zazwyczaj najprostsze urządzenia o mniejszej mocy. Producenci jednak stosują innowacyjne rozwiązania, np. cieńsze ścianki, dzięki czemu największe piekarniki wolnostojące osiągają pojemność nawet ponad 60 l, a to już tyle co w niektórych modelach do zabudowy. W środku może nie zmieścimy indyka, ale sporego kurczaka już bez problemu. Jak widać, wybierając piekarnik wolnostojący, wcale nie musimy rezygnować



CAMRY CR 6008



Fot. Mesko

Piekarniki wolnostojące sprawdzą się zarówno w przygotowywaniu tradycyjnych potraw, jak i wypieków.

Dla wymagających kucharzy – MPM MPE-10/T

Jeśli lubimy piec domowy chleb, ciasta czy różne rodzaje mięsa, piekarnik elektryczny MPM MPE-10/T sprawdzi się doskonale. Piekarnik elektryczny MPE-10/T to kompaktowy i wygodny sprzęt. Jego pojemność to aż 37 l. Możliwość ustawienia 90-minutowego zegara zdecydowanie ułatwi pracę. Nie trzeba pilnować czasu pieczenia, ustawimy tylko odpowiednie parametry, a minutnik sam przypomni, kiedy posiłek będzie gotowy. Piekarnik MPE-10/T zo-



stał wyposażony w wiele praktycznych funkcji. Termoobieg sprawia, że temperatura w każdej części komory będzie taka sama. Dzięki temu szybko przyrządzimy ciasta, pizzę, dania warzywne, zapiekanki makaronowe i wiele innych. Regulacja temperatury od 40 do 230 °C spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających kucharzy. Dodatkowo w wyposażeniu piekarnika MPE-10/T znajdziemy rożen z napędem, ruszt, uchwyt i tacę.

Fot. MPM

ze sporej pojemności i bez trudu przygotowujemy potrawy dla całej rodziny. Oczywiście, duże piekarniki zazwyczaj mają również największą moc, dzięki czemu szybciej się nagrzewają.

Rodzaj zasilania

Powszechnie stosowanym typem zasilania piekarnika kompaktowego jest energia elektryczna. W przeciwieństwie do modeli do zabudowy w tym segmencie urządzenia gazowe praktycznie nie występują. Do zasilania urządzenia wymagają instalacji jednofazowej, w związku z tym mogą być stosowane niemal wszędzie, gdzie jest dostęp do energii elektrycznej.



MESKO MS 6021

Moc piekarnika

W przeciwieństwie do modeli do zabudowy kompaktowe piekarniki nie są oznaczane etykietami informującymi o klasie efektywności energetycznej. O zużyciu energii informuje moc urządzeń. Wpływa ona, oczywiście, również na szybkość pracy. Z dwóch piekarników o tej samej pojemności zazwyczaj szybciej nagrzej się ten, którego moc jest większa. Oczywiście, to niejedyny parametr, którym należy się sugerować, wybierając sprzęt. W przypadku kompakt-



CONCEPT ET-5050

Kompaktowy i wszechstronny – Eldom PR500 ONEV



salny uchwyt do płyty i grilla. Model PR500 ma obudowę ze stali nierdzewnej oraz drzwiczki ze specjalną podwójną szybą z hartowanego szkła, co zapewnia optymalną izolację. Jest wyposażony w pięć trybów pracy, termoobieg oraz regulację temperatury w zakresie od 100 do 230 °C. Ma też podświetlaną komorę grzejną oraz dwie grzałki – na gó-



Piekarnik elektryczny Eldom PR500 z serii Pyszna kolekcja to specjalista od grillowania, opiekania i pieczenia. Można w nim także gotować i podgrzewać potrawy w naczyniach żaroodpornych. Jego pojemność wynosi 48 l. W wyposażeniu piekarnika znajdują się rożen obrotowy (360°) z napędem, ruszt, blacha do pieczenia i uniwer-

rze i na dole komory. W zależności od potrzeb można używać jednocześnie obu lub tylko jednej z nich. Do programowania czasu pracy piekarnika służy praktyczny minutnik, a zakończenie działania jest sygnalizowane dźwiękiem. Urządzenie jest też łatwe w czyszczeniu, a niektóre części nadają się do mycia w zmywarkach.



CAMRY CR 6018

towych piekarników o pojemności do 20 l moc na poziomie ok. 1500 W będzie w zupełności wystarczająca. Z kolei duże piekarniki o pojemności ponad 60 l zazwyczaj dysponują mocą na poziomie od 2000 do 3000 W.

Sterowanie i temperatura

Powszechnie stosowanym w piekarnikach elektrycznych sposobem sterowania są mechaniczne pokręta. Rozwiązanie to jest intuicyjne oraz łatwe w obsłudze, stąd jego duża popularność. W najprostszymi modelach znajdziemy dwa pokręta – jedno odpowiada za regulację temperatury, a drugie służy do ustawienia czasu pracy minutnika. Bardziej zaawansowane piekarniki wyposażone są również w trzecie pokręta, które umożliwiają przełączanie trybów pracy, np. grzanie górne, dolne, termoobieg i inne.



MPM MPE-08/T



Fot. Eldom

Obrotowy rożen pozwala na przygotowywanie równomiernie upieczonego mięsa.

i zazwyczaj jest to ok. 90 °C. Nieliczne urządzenia oferują mniejsze wartości. Warto zwrócić uwagę na tę cechę, jeśli piekarnik ma być wykorzystywany np. do suszenia grzybów czy podtrzymywania ciepła potraw – temperatura 90 °C jest do takich zadań za wysoka. Lepszym wyborem będą modele



GÖTZE & JENSEN MP630

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

Tryby grzania

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

- **grzanie góra/dół** – urządzenie ma możliwość korzystania z dolnej i górnej grzałki jednocześnie lub ich oddzielnej pracy;
- **termoobieg** – funkcja ta rozprowadza równomiernie nagrzane powietrze we wnętrzu piekarnika przy pomocy wentylatora. Pozwala to na szybsze u-



ELDOM PR300 rast

skanie wymaganej temperatury, potrawy są równomiernie upieczone oraz soczyste. Termoobieg zazwyczaj działa z grzałką górną oraz dolną, w niektórych piekarnikach dostępny jest również tryb pojedynczej grzałki z termoobiegiem;

- **rożen** – bardzo często spotykaną w kompaktowych piekarnikach funkcją jest rożen. Pozwala on na równomierne opiekanie np. dużych kawałków mięsa, nadzianych na szpikulec. Dzięki niemu z łatwością przygotujemy np. soczystego kurczaka lub pieczeń;
- **funkcja pary** – możliwość gotowania i pieczenia z użyciem pary wodnej. Dostępna jest jedynie w najbardziej zaawansowanych piekarnikach kompaktowych. Specjalny zbiornik na wodę umieszczony w urządzeniu uwalnia w trakcie pracy ilość pary odpowiednią dla różnych typów produktów i potraw.

Wyposażenie i funkcje

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

- **regulacja wysokości** – wysokość tacek czy rusztu można regulować, liczba poziomów jest zależna od rozmiarów piekarnika. Najczęściej jest to maksymalnie do pięciu stopni. Prowadnice są zazwyczaj wytłoczone w obudowie piekarnika. W modelach kompaktowych raczej nie stosuje się prowadnic teleskopowych;



Fot. Eldom

Sterowanie funkcjami piekarnika umożliwiają najczęściej wygodne mechaniczne pokręta.

Pieczenie bez tłuszczu – Adler AD 6309

Piekarnik beztłuszczowy Adler AD 6309 wykorzystuje technikę konwekcyjną. Umożliwia ona upieczenie niektórych dań bez konieczności użycia oleju. Maksymalna moc piekarnika to 2500 W, co pozwala przygotować mięso tak, aby było upieczone, miało chrupiącą skórkę i do tego wciąż było idealnie soczyste. Urządzenie ma opcję regulacji temperatury od 40 do 200 °C, dzięki czemu dania można piec, ale również podgrzać czy utrzymać odpowiednią ciepłotę i podać, gdy wszystkie dodatki będą już gotowe. Obrotowy kosz do smażenia ułatwia przygotowanie mniejszych produktów: frytek, krewetek, warzyw. Pojemność piekarnika to 13 l – od razu przyrządzimy posiłek dla całej rodziny lub tylko upieczemy ulubione dodatki. Piekarnik ma czytelny biały wyświetlacz LED oraz panel dotykowy, które ułatwiają wybranie preferowanego programu pieczenia



karnika i wybrać program obróbki, nie trzeba zastanawiać się, jaka temperatura i jaki czas będą najlepsze. W zestawie znajdują się również uchwyt do blachy, ułatwiający jej wyjęcie, rożen do kurczaka, emaliowana blacha do pieczenia, kosz do frytkownicy, a także 10 szpikulców do szaszłyków. Wszystkie elementy wykonane zostały z trwałych materiałów, które posłużą przez lata i które można myć w zmywarce.

i odmierzają upływający czas. Możliwość opóźnienia startu urządzenia od 1 do 720 minut sprawia, że łatwiej zaplanować obiad dla całej rodziny. Piekarnik ma osiem programów, które ułatwiają przygotowanie skrzydełek z kurczaka, frytek, steku lub wieprzowiny, ryby, kurczaka, krewetek, a także pomogą wysuszyć żywność, np. warzywa lub owoce i upiec chleb. Dzięki tak wielu opcjom wystarczy przygotować produkt, włożyć do pie-



Fot. Adler

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



MPM MPE-07/T



Piekarnik z wbudowanymi polami grzewczymi tworzy kompaktową kuchnię wolnostojącą.

gram, dzięki temu, np. gdy wrócimy ze spaceru, będzie czekał na nas gotowy obiad;

- **ruszt** – to standardowe wyposażenie większości modeli. Przydaje się np. do pieczenia mięsa, grillowania czy suszenia żywności;



ADLER AD 6010

- **blacha do pieczenia** – to kolejny ze standardowych elementów, jest przydatna podczas pieczenia np. warzyw, chleba, pizzy czy ciast;
- **rożen** – jak już wspominaliśmy, obrotowy rożen jest szczególnie przydatny przy przygotowywaniu pieczenia, drobiu czy szaszłyków;
- **kamień do pizzy** – niektóre modele piekarników w zestawie mają specjalny kamień, który ułatwia wypiekanie chrupiącej pizzy;
- **tacka na okruchy** – kompaktowe piekarniki o pojemności ok. 10 l pełnią często funkcję opiekaczy i mogą być wyposażone w tacę na okruchy.

Wzornictwo i czyszczenie

Piekarniki kompaktowe mają raczej proste i funkcjonalne wzornictwo. Drzwiczki wyposażone są w uchwyt, który nie nagrzewa się w trakcie pracy, a przez szybę i dzięki oświetleniu możemy śledzić proces przygotowywania potrawy bez konieczności ich otwierania. Do wyboru są różne warianty kolorystyczne, z czego dominują, oczywiście, czerń, biel oraz stal nierdzewna. Dzięki temu bez trudu sprzęt dopasujemy do danej kuchni. Z pewnością ciekawostką są modele w stylu vintage, które sprawdzą się u miłośników klasycznego wzornictwa. Ich dodatkowym atutem jest to, że zazwyczaj są dostępne w różnych wersjach kolorystycznych. Jeśli w domu znajdują się małe dzieci, warto wybrać piekarnik, którego obudowa wyposażona jest w izolację ter-



CAMRY CR 6017

miczną. To uchroni przed przypadkowym oparzeniem w trakcie pracy.

Dbałość o czystość urządzenia jest konieczna, ponieważ bakterie i rodniki pleśni, które powstały w wyniku nieczyszczenia, mogą przenieść się na pokarm. Nieczyszczone kratki i blachy, na których zostały resztki jedzenia, będą się ponownie przypalać, aż ostatecznie konsument będzie miał wielki problem z domyciem wszelkich akcesoriów. Zabrudzenie krerek i blach może też przełożyć się na



MESKO MS 6004

jakość przygotowanych produktów. Długotrwałe nieczyszczenie piekarnika powoduje tworzenie się wyjątkowo trudnych od usunięcia plam, które nie znikną w kilkanaście minut.

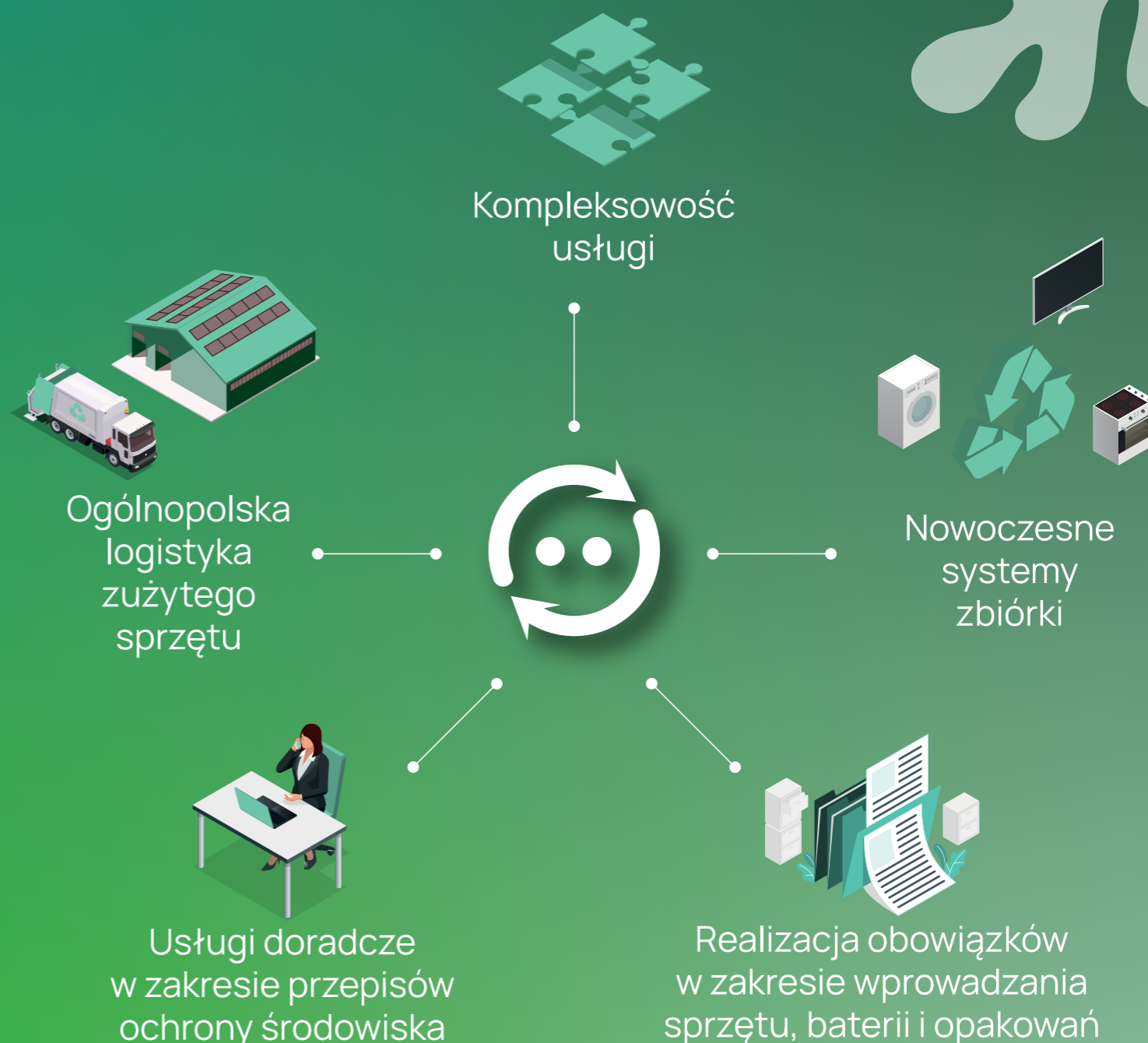
Przed rozpoczęciem czyszczenia warto pozbyć się wszelakich akcesoriów z wnętrza komory piekarnika – wyciągnąć znajdujące się tam blachy i kratki. Wyjęte elementy także należy dokładnie umyć. Można je wcześniej namo-



MPM MPE-06/T

czyć w celu łatwiejszego usunięcia znajdujących się na nich zanieczyszczeń. Do mycia komory i boków piekarnika powinno się stosować miękkie ściereczki nasączone delikatnym detergentem. Można użyć specjalnego specyfiku do czyszczenia piekarników. Przy rozprawdzaniu środka w sprayu należy omijać okolice lampy, wentylatora oraz grzałek. Po umyciu wnętrza komory warto zadbać o drzwi urządzenia. Do mycia uszczelki należy zastosować delikatną ściereczkę nasączoną wodą, bez drażniącego środka chemicznego, który mógłby uszkodzić gumę. Front urządzenia wraz z panelem sterowania i uchwytem myjemy w podobny sposób – miękką ściereczką z dodatkiem gorącej wody lub przy użyciu przeznaczonego do tego celu specyfiku. Dla uzyskania połysku można zastosować płyn do szyb. Niestety, minipiekarniki zazwyczaj nie mają zaawansowanych funkcji czyszczenia, jak np. pyroliza.

ORGANIZACJA ODZYSKU ASEKOL PL



ADLER. Robot planetarny AD 4221

Do pieczenia i mielenia

Dostępny w ofercie marki Adler robot planetarny AD 4221 to urządzenie, które sprawdzi się w kuchni każdego miłośnika gotowania i pieczenia. Dzięki swoim funkcjom sprawia, że przygotowanie ulubionego ciasta, kremu czy sosu będzie wymagać naprawdę niewiele czasu i wysiłku.



Zaletą urządzenia jest jego wielofunkcyjność, gdyż można w nim wyrabiać zarówno cięższe ciasto (drożdżowe lub na chleb), lżejsze mieszanki (ciasto na naleśniki), jak i ubić pianę z białek

lub krem. Dodatkowo wyposażone jest w maszynkę do mięsa, dzięki której przygotowując można też składniki na wytrawne dania. Tym samym eliminujemy konieczność kupienia kilku urządzeń i dodatkowo oszczędzamy miejsce na blacie czy w szafce. Wygodne pokrętło umożliwia wybór jednej z 6 prędkości, co sprawdza się przy różnego rodzaju ciastach, gdzie znaczenie ma intensywność łączenia składników (np. ciasto na biszkopt). Urządzenie ma też tryb impulsowy, który ułatwia łączenie większej ilości sypkich składników. Pokrywa przeciwrozpryskowa chroni przed zanieczyszczeniem blatu podczas pracy, a plastikowy popychacz ułatwia zmielenie całego mięsa znajdującego się w podajniku maszynki. Miska ze stali nierdzewnej ma pojemność 7 l i praktyczny uchwyt, co ułatwia przy-



gotowanie nawet dużej ilości ciasta i łatwe jego przelewanie lub przekładanie do formy. Dołączone w zestawie hak do wyrabiania ciasta, trzepaczkę do mieszania i trzepaczkę do ubijania można łatwo odcepić i umyć. Przyssawki sprawiają, że urządzenie jest stabilne i nie przemieszcza się podczas użytkowania.

BREVILLE. Ekspres kolbowy Bijou Barista VCF149X

Chwila na espresso

Dzięki ekspresowi do kawy Breville Bijou Barista w kilka chwil przygotujemy wymiennie espresso, a wbudowana dysza spieniająca umożliwia uzyskanie gładkiej pianki w kawach mlecznych.



Ekspres został wyposażony w funkcję preinfuzji, która poprawia ekstrakcję kawy, przez wstępne jej namoczenie, co pozwala na wydobycie pełni aromatu ze świeżo zmielonych ziaren. Kolejnym z atutów jest tryb Manual Shot, umożliwiający pełną kontrolę nad przygotowaniem napoju, a tym samym dopasowanie go do upodobań swoich kubków smakowych. Dzięki temu w domowym zaciszu możemy cieszyć się kawą o smaku niczym prosto z kawiarni. Pompa o wydajności 15 bar zapewnia ciśnienie niezbędne do uzyskania doskonałej, bogatej kremy, natomiast dysza pary pozwala na wykończenie napoju w stylu kawiarnianym, tworząc aksamitnie gładką piankę, idealną do latte, flat whi-



te czy cappuccino. Zaprojektowany z myślą o domowych kuchniach ekspres kolbowy Bijou Barista ma stylowe wykończenie ze stali nierdzewnej i minimalistyczny styl. Elegancka konstrukcja zajmuje mało miejsca na blacie kuchennym i odnajdzie się zarówno w klasycznym, jak i nowoczesnym wnętrzu. Panel sterowania jest łatwy w obsłudze. Urządzenie może przygotować za jednym razem pojedyncze lub podwójne espresso, a średnica kolby wynosi 52 mm. Zbiornik na wodę jest łatwo dostępny, a jego pojemności to 1,5 l.

ELDOM. Grill elektryczny GK170 svad

Duża moc i powierzchnia grillowania

Kontaktowy grill elektryczny GK170 svad gwarantuje pełną niezależność i możliwość grillowania przez cały rok w każdych warunkach.



Dzięki ruchomej górnej płycie GK170 svad może pracować w dwóch trybach – jako grill kontaktowy, który opieka jednocześnie z dwóch stron, lub tradycyjny grill poziomy (po otwarciu do 180°). Jego płyty mają wymiary: 30 × 24,9 cm i pokryte są powłoką antyadhezyjną. Praktyczne odprowadzenie tłuszczu i funkcjonalny pojemnik na tłuszcz gwarantują łatwe i proste korzystanie z urządzenia. Dzięki temu czyszczenie grilla po pracy jest łatwe i zajmuje krótką chwilę. W trybie kontaktowym ruchoma górna pokrywa dopasowuje się do grubości grillowanej żywności. Możemy więc opieką zarówno grubsze kanapki jak i cieńsze plastry mięsa. Nienagrzewający się uchwyt oraz obudowa ze stali szlachetnej zapewnią bezpieczeństwo przygotowywania potraw nawet w bardzo małym pomieszczeniu. Urządzenie ma regulację temperatury oraz dwie lampki kontrolne, informujące o jego odpowiednim nagraniu. Dzięki mocy wynoszącej 2000 W sprzęt w krótkim czasie osiąga gotowość do pracy. Grill Eldom GK170 svad jest niezwykle łatwy w obsłudze, a blokada pokrywy ułatwia jego przechowywanie. Do każdego grilla elektrycznego GK170 svad dodawana jest książeczka z autorskimi przepisami Jakuba Kuronia.



Cyfrowa waga kuchenna



- VK5710 **SIN=ONIA**
- VK5711 **WHITE**
- VK5712 **BLACK**



**Nie tylko
do wypieków
– miksery**

Fot. Bosch

Spośród kuchennych akcesoriów do najpopularniejszych zaliczymy miksery ręczne. To proste i kompaktowe urządzenia, które docenią przede wszystkim miłośnicy wypieków. Jednak dzięki dołączonym akcesoriom mogą mieć znacznie szersze zastosowanie.

To jedno z najprostszych urządzeń, które służą do mieszania, ubijania lub rozdrabniania produktów. Mają kilka wymiennych końcówek, zwiększających ich możliwości, oraz regulację obrotów, która pozwala dostosować prędkość pracy



BOSCH ErgoMixx MFQ364V6

urządzenia do rodzaju przetwarzanych produktów. Do pracy zawsze używane są dwa mieszadła jednakowego typu.

Rodzaje mikserów

Dostępne na rynku miksery można podzielić na modele ręczne i stojące. Miksery ręczne to naj-



Fot. Bosch

Niektóre miksery marki Bosch mogą również oferować funkcję pakowania próżniowego.

prostsze w budowie urządzenia, składające się jedynie z korpusu i końcówek. Charakteryzują się niewielkimi gabarytami przy stosunkowo małej masie. Modele ręczne można kupić już za kilkadziesiąt złotych. Są doskonałą propozycją dla tych osób, które nie potrzebują zaawansowanych urządzeń lub które rzadko gotują same. Miksery stojące to połączenie modeli ręcznych z misą oraz specjalnym stojakiem. Dzięki możliwości przymocowania miksera i miski do korpusu urządzenie pracuje praktycznie samodzielnie. Wystarczy je odpowied-

nio zamontować, aby mogło miksować produkty bez pomocy użytkownika. To duże ułatwienie, które pozwala w tym samym czasie przygotowywać inne produkty. Modele stojące zajmują więcej miejsca i mogą być wyposażone w dodatkowe rozwiązania, np. wagę kuchenną czy osłonę, która ogranicza rozpryski mieszanych składników. Standardowo misa wykonana jest z tworzywa sztucznego lub stali nierdzewnej i ma pojemność do ok. 2,5 l. Wyglądem przypominają



AMICA MD1012

Stworzony do wypieków – Breville VFM021X



W mikserze ręcznym Breville VFM021X unikatową funkcją jest technika HeatSoft. Pozwala ona podgrzewać masło w trakcie miksowania za pomocą jednego prostego mechanizmu. Jest to o tyle ważne, że kluczem do puszystych wypieków jest masło o temperaturze pokojowej. Korzystanie z zimnego lub stopionego masła może mieć wpływ na jakość wypieków. Zastosowanie stopionego masła może spowodować, że wypieki będą płaskie i pozbawione puszystości, natomiast zimne masło spowoduje, że ciasto będzie zbyt gęste i ciężkie. HeatSoft delikatnie ogrzewa zimne składniki ciepłym powietrzem wypuszczają-

nym poprzez dyszę magnetyczną, doprowadzając je do temperatury pokojowej nawet 12 razy szybciej, co eliminuje konieczność planowania pieczenia z wyprzedzeniem. 7 poziomów prędkości zapewnia wszechstronność miksowania wszystkich rodzajów



ciast, a przycisk zwiększania mocy uwalnia dodatkową moc wybranego ustawienia prędkości, np. przy mieszaniu gęstego ciasta. Przycisk łatwego wysuwania końcówek umożliwia szybkie zwolnienie trzepaków przy użyciu kciuka, a zdejmowaną dyszę magnetyczną można wygodnie myć w zmywarce. Plastikowy pojemnik umożliwi przechowywanie miksera ręcznego, akcesoriów i przewodu zasilającego w jednym miejscu, zapewniając do nich wygodny dostęp oraz porządkując przestrzeń w kuchni. W zestawie z mikserem dostarczane są 2 trzepaki, 2 mieszadła do ciasta i 1 ubijaczka do piany.

Fot. Breville

Komfortowa praca – MPM MMR-21Z



Marka MPM proponuje model MMR-21Z, wyposażony w misę obrotową ze stali nierdzewnej. Jej pojemność to 3,5 l, zmieści się więc w niej całkiem dużo składników. Odchylane ramię na wzór tego w robotach planetarnych pozwala na wygodne podniesienie miksera, gdy np. chcemy dodać składniki do miski lub zmienić mieszadła. Naczynie można, oczywiście, także wyjąć, np. po to, żeby je umyć. Dzięki obrotowej misie i stojakowi mikser może pracować praktycznie samodzielnie, a my w tym czasie możemy zająć się innymi pracami związanymi z wypiekami. Urządzenie ma moc 400 W, co pozwala poradzić sobie z większością wymaga-

jących zadań. Dużymi atutami są 5-stopniowa regulacja prędkości oraz funkcja turbo. Dzięki nim bez trudu dopasujemy szybkość pracy miksera do aktualnych potrzeb. Urządzenie zostało wyposażone w zabezpieczenie przed przypadkowym wyjęciem mieszadeł podczas pracy. W zestawie znajdują się mieszadła trzepawkowe do ubijania piany oraz hakowe do wyrabiania ciasta. Po pracy wystarczy wcisnąć przycisk, aby je usunąć. Długość przewodu zasilającego wynosi 1,2 m. Mikser nie zajmuje dużo miejsca, a estetyczne wzornictwo sprawia, że będzie dobrze się prezentował w większości kuchni.



Fot. MPM



CONCEPT SR3300

nico kompaktowe roboty planetarne, lecz to tylko pozory. W praktyce urządzenia te różni rodzaj ruchu wykonywanego przez mieszadła. W trak-



ADLER AD 4225

cie pracy miska obraca się, dzięki czemu składniki są równomiernie wymieszane.

Parametry mikserów ręcznych

Wybierając mikser ręczny, powinniśmy zwrócić uwagę na jego podstawowe parametry. Przede wszystkim jest to moc. Choć miksery ręczne nie są przeznaczone do wyrabiania bardzo ciężkiego ciasta, to warto zwrócić na nią uwagę. Do najcięższych prac, jak np. ubijanie białek czy śmie-



Miksery ręczne są doceniane przede wszystkim przez miłośników wypieków.

Fot. Eldom



CAMRY CR 4213

tany, przygotowanie ciasta naleśnikowego, wystarczą z powodzeniem podstawowe urządzenia o mocy ok. 300 W. Miksery o większej mocy, np. 500 W, polecamy przede wszystkim, jeśli sprzęt będzie wykorzystywany bardzo intensywnie, również do zagniatania cięższego ciasta, np. chlebowego, a także współpracował z dodatkowymi akcesoriami.



BOSCH HomeProfessional MFQ4730



MPM MMR-18

Drugim istotnym parametrem jest, oczywiście, masa. Mikser jest urządzeniem ręcznym, dlatego w dużym stopniu wpływa ona na komfort obsługi. Oczywiście, im lżejszy sprzęt, tym lepiej. Jednak miksery o dużej mocy muszą być cięższe ze względu na rozmiary silnika. Na masę wpływa również solidność obudowy. Oczywiście, w wypadku urządzeń z misą masa jest mniej dokuczliwa, lecz i one mają możliwość ręcznej pracy.

Tryby pracy

W zależności od stopnia zaawansowania mikser ręczny ma kilka trybów pracy, zazwyczaj od 3 do 7. Dzię-



AMICA MD1014

ki temu mogą być one dopasowane do akurat przygotowywanych mas. W wypadku tych gęstszych można korzystać z największej prędkości obrotowej. Dzięki temu masa nabierze odpowiedniej konsystencji, a efektem będą puszyste i smaczne wypieki. Przyciski sterujące zazwyczaj umieszczone są na rękojeści urządzenia, a prędkość łatwo dopasujemy przy pomocy wygodnego suwaka. Oprócz tego dostępny jest tryb turbo, przeznaczony do najcięższych prac, gdy potrzeba maksymalnej wydajności urządzenia. Ostatni z przycisków służy do wysunięcia mieszadeł.

Akcesoria i wyposażenie mikserów

Standardowo do wszystkich mikserów dołączone są dwie trzepaczki, np. do ubijania śmietany czy białek z jajek oraz przygotowywania lekkich mas. Ciekawym rozwiązaniem są innowacyjne mieszadła FineCreamer w niektórych mikserach marki Bosch. Wyposażono je w małe kulki, które dodatkowo napowietrzają mieszane składniki. Kolejnym z elementów są haki, przerna-

MPM MMR-19



GORENJE M450WS

czone do zagniatania ciężkiego ciasta, np. do domowego chleba lub pizzy. Akcesoria zazwyczaj są wykonane ze stali nierdzewnej, która jest trwałą i łatwą



GOTIE GHM-350C

w czyszczeniu materiałem. Niektóre mogą być myte w zmywarce. Mieszadła zwalniamy zawsze, naciskając odpowiedni przycisk.

Część dostępnych na rynku mikserów ręcznych ma jeszcze możliwość zastosowania dodatkowych akcesoriów. W zestawie znajdziemy np. stopę miksującą, dzięki czemu urządzenie sprawdzi się również jako blender ręczny. Zazwyczaj dołączony jest pojemnik, w którym można miksować składniki. Kolejnym z dodatków do miksera może być rozdrabniacz. Sprawdzi się np. w siekaniu orzechów, ziół czy serów. Przy jego pomocy przygotujemy np. pesto.

To zdecydowanie najpopularniejsze dodatki do mikserów, jednak nie wszystkie. Firma Bosch w ostatnim czasie wprowadziła do oferty system pakowania próżniowego Fresh Vacuum. Zestaw zawiera takie akcesoria jak: pompa próżniowa, pojemnik próżniowy oraz worki próżniowe z zamknięciem strunowym, wielokrotnego użytku, dostępne w dwóch rozmiarach. Zapakowana w ten sposób żywność dłużej zachowuje świeżość. Pojemniki próżniowe są wykonane z trwałego tritanu, wolnego od bisfenoli. Można ich bez problemu używać w kuchence mikrofalowej oraz łatwo czyścić w zmywarce.

ciem strunowym, wielokrotnego użytku, dostępne w dwóch rozmiarach. Zapakowana w ten sposób żywność dłużej zachowuje świeżość. Pojemniki próżniowe są wykonane z trwałego tritanu, wolnego od bisfenoli. Można ich bez problemu używać w kuchence mikrofalowej oraz łatwo czyścić w zmywarce.

Komfort i design

Aby użytkowanie mikserów było wygodne, producenci projektują ergonomiczne obudowy. Uchwyt powinien być pokryty miękką powłoką antypoślizgową, która dobrze dopasuje się do kształtu dłoni. Modele z misą bardzo często mają również antypoślizgowe nóżki, które zapewniają stabilność na blacie kuchennym, nawet podczas intensywnej pracy. Oczywiście, znaczenie ma również wzornictwo urządzeń. Niektóre miksery ręczne są elementami serii wzorniczych, co



Fot. Adler

Z odpowiednimi akcesoriami mikser ręczny może bez trudu zastąpić np. blender lub rozdrabniacz.

ELDOM R110 robo



oznacza, że ich stylistyka jest dopasowana również do innych produktów, jak czajniki czy tosterki. Obudowy zazwyczaj wykonane są z tworzywa sztucznego lub stali nierdzewnej. Dzięki dużej różnorodności z łatwością wybierzemy mikser, który pasuje do danej kuchni.

SAM COOK PSC-90/B



ZELMER. Sokowirówka ZJE6800

Zdrowe soki cały rok

Do diety zdecydowanie warto wprowadzić zdrowe soki. Najlepiej spożywać je przez cały rok i przygotowywać samemu. Ułatwi to sokowirówka Zelmer ZJE6800. Dzięki niej dobierzemy własną mieszankę ulubionych warzyw i owoców oraz wzbogacimy organizm o cenne składniki odżywcze.



Dostępna w ofercie marki Zelmer sokowirówka została wyposażona w wydajny silnik o mocy 800 W. Dzięki temu bez problemu poradzi sobie z większo-

ścią warzyw i owoców. Średnica otworu wlotowego wynosi 85 mm, więc składników nie musimy dzielić wcześniej na drobne kawałki, co znacznie przyspiesza przygotowanie dużych ilości soku. Urządzenie ma skuteczny filtr wykonany ze stali nierdzewnej, a pojemność zbiornika na sok wynosi 1 l. Dużym atutem jest objętość pojemnika na miąższ, wynosząca 2 l, dzięki temu nie trzeba go często opróżniać. Sokowirówka wyposażona jest w dotykowy panel sterujący z ekranem LCD. Pozwala on na ustawienie jednej z pięciu prędkości obrotowych. Każdy z trybów jest opisany, np. miękkie owoce, cytrusy, ananas, jabłko czy twarde warzywa. Dzięki temu bez problemu dobierzemy właściwą szybkość pracy do przetwarzanych składników. Obudowa sokowirówki prezentuje się estetycznie i została wykonana z trwałego tworzywa sztucznego oraz stali nierdzewnej.



CROCKPOT. Multicooker Turbo Express CSC062X

Szybkie i pyszne gotowanie

Zaawansowany multicooker Crockpot Turbo Express ma 14 automatycznych funkcji, w tym tryb superszybki tryb Turbo. To ustawienie pozwalające przygotować posiłki o 40 proc. szybciej, dzięki czemu mniej czasu spędzimy w kuchni.

Urządzenie zostało wyposażone w czytelny elektroniczny panel sterowania z paskiem stanu nagrzewania. Wskazuje on, kiedy osiągnięte zostanie żądane ciśnienie lub temperatura. Proste pokrętło pozwala na utrzymanie rąk z dala od pary podczas zwalniania ciśnienia. Pokrętło znajduje się na przedzie pokrywy, z dala od wylotu pary. Tryb pracy manualnej zapewnia kontrolę nad każdym z etapów gotowania oraz temperaturą, a timer pozwala skorzystać z opcji opóźnionego startu. W razie potrzeby można również użyć funkcji podtrzymywania ciepła, np. gdy danie jest gotowe i czekamy na gości. Misa jest pokryta powłoką nieprzylepającą, dzięki temu łatwo utrzy-

mamy ją w czystości oraz może być myta w zmywarce. Pojemność naczynia wynosi 5,6 l, co pozwala na przygotowanie ponad 7 porcji potrawy. W zestawie znajdują się takie akcesoria jak łyżka do mieszania, stojak do gotowania na parze i stojak do sous-vide. Urządzenie jest wyposażone w 14 trybów pracy, jak gotowanie pod ciśnieniem, wolne gotowanie, sous-vide, sterylizacja, duszenie, podsmażanie, gotowanie na parze, jogurt, deser, zupa, ryż/kasza, mięso/drób, fasola/chilli i podtrzymywanie ciepła.



MOC
2200 W

SZATKOWNICA
Z 4 BĘBNAMI
TRĄCYMI

Jak mieli się maszynką Zelmer? Z łatwością!

Maszynka do mielenia ZMM9802B. Moc 2200 W. Wydajność mielenia do 3 kg / min. Trwałość i niezawodność przez wiele lat. Sprzęgło zapobiegające uszkodzeniu silnika. Silnik DC. Funkcja rewers. Ostrze dwustronne. Uchwyt ułatwiający przenoszenie. Antypoślizgowe gumowe nóżki. Przystawka do wyrobu kiełbas. Taca zasypowa i popychacz. Szatkownica z kompletem 4 bębnow trących. W zestawie 3 sitka ze stali nierdzewnej.



zelmer
niezawodnie

Domowe dzbanki filtrujące



Fot. Philips

Dzbanki filtrujące to najprostszy sposób na filtrowanie wody. Nie wymagają montażu ani specjalistycznych akcesoriów, a co więcej, nie są drogą inwestycją. Wybierając konkretny model, warto zwrócić uwagę na parametry.

Do najważniejszych należy zaliczyć pojemność oraz rodzaj wkładu filtrującego. Dzbanki wykonane są z dobrej jakości tworzywa sztucznego (rzadziej szkła), które nie wpływa na jakość wody oraz jej właściwości. Jest odporne na uszkodzenia oraz osadzanie się bakterii – dzbanki wymagają jedynie właściwej pielęgnacji i systematycznej wymiany wkładu filtrującego.



BRITA Marella XL



PHILIPS AWP2970/10

Jak działa filtr?

Na samym wstępie warto zaznaczyć, że zaleca się korzystanie z oryginalnych filtrów do wody producenta dzbanka, gdyż tylko one dają gwarancję jakości, skuteczności i bezpieczeństwa użytych materiałów. Do produkcji wykorzystywane jest całkowicie bezpieczne dla zdrowia tworzywo sztuczne, nie zawierające bisfenolu A. Na rynku standardowo dostępne są

dwa typy wkładów – pierwszy, tzw. klasyczny, jest podłużny, drugi – poziomy. Kształt wkładu wpływa na to, jak wygląda wewnętrzny dzbanek na wodę nieprzefiltrowaną. Część z nich dostosowana jest do dzbanków konkretnego producenta, część można uznać za uniwersalne – przed kupnem dzbanka warto sprawdzić, jaka jest dostępność wkładów i czy z ich dokupieniem nie będzie problemów.



DAFI Crystal



Fot. Philips

Dzięki smukłej obudowie dzbanek filtrujący Philips zmieścimy w lodówce.

W górnej części obudowy umieszczone jest siteczko, które odpowiada za wstępną filtrację mechaniczną. Drobne oczka filtrują zanieczyszczenia takie jak piasek czy drobinki rdzy – gęstość siateczki to np. 190 mikronów. W środkowej części znajduje się to, co najważniejsze, czyli mieszanka filtrująca. Jej podstawę stanowią wymiennik jonowy oraz węgiel aktywny – niektórzy producenci stosują dodatkowe produkty, tym samym zwiększając liczbę etapów filtracji. Na dole wkładu znajduje się kolejne siteczko z jeszcze drobniejszymi dziurka-



BRITA Elemaris-XL

mi. To właśnie ono wychwytuje pozostałe zanieczyszczenia, zatrzymując je w bardzo gęstej siateczce (np. 220 mikronów). Filtracja wody zaczyna się i kończy filtracją mechaniczną. Rozwiązanie to stosowane jest także np. w czajnikach elektrycznych, które mają specjalne siateczki – to one przechwytywać zanieczyszczenia w momencie nalewania wody. W dzbankach filtrujących jest podobnie, z tym że tutaj mamy dwa etapy i dwa rodzaje siatek. Jak już wspominaliśmy, różnią się one wielkością i gęstością oczek. Pierwsza siateczka zatrzymuje większe zanieczyszczenia i jest filtracją wstępną, druga jest bardziej zagęszczona i ma za zadanie wylapywać cząsteczki mieszanki. Za właściwe oczyszczenie odpowiada mieszanka filtrująca, a właściwie węgiel aktywowany i żywicja jonowymienna.

Jak aktywować filtr?

To nic innego jak prawidłowe przygotowanie go do użytku. Aktywacja odbywa się za każdym razem, gdy dokonujemy wymiany wkładu. Na czym ona polega? Aktywacja ma za zadanie usunąć z wkładu cząsteczek powietrza. Jeśli mieszanka ułoży się niewłaściwie w filtrze, może spowodować spowolnienie przepływu wody, a nawet jego zatrzymanie.

Dlatego wcześniej należy wkład zanurzyć w wodzie i lekko nim potrząsnąć – zatrzymanie wydobywających się z niego bąbelków powietrza oznacza, że jest on gotowy do użycia. Kolejny krok to umieszczenie go w dzbanku i dwukrotne przefiltrowanie wody – dopiero po trzecim przefiltrowaniu woda nadaje się do picia. Wcześniejsza filtracja ma swoje uzasadnienie. Woda przepływająca przez mieszankę za pierwszym i drugim razem może mieć obniżone pH, co negatywnie wpływa na jej smak, gdyż nadaje jej gorzkawy posmak.

Ważne parametry

Najważniejszym parametrem dzbanków jest ich pojemność, która jest różna w zależności od konkretnego modelu. W specyfikacjach producenci zazwyczaj podają pojemność całkowitą oraz osobno pojemność zbiornika na wodę przefiltrowaną. W większości dostępnych modeli mieści się od 1,4 l do 1,95 l wody przefiltrowanej przy pojemności całkowitej 2,4 lub 2,95 l. Tym, którzy potrzebują większej ilości wody, warto zaproponować większe dzbanki, o powiększonej pojemności, które mogą mieć nawet 3,5 l lub 4 l pojemności całkowitej i pomieścić odpowiednio 1,8-2 l przefiltrowanej wody. Kolejną kwestią jest kształt. W tym wypadku możemy wyróżnić dwa rodzaje: klasyczne i lodówkowe. Drugi typ to dzbanki mające specjalny spłaszczony kształt. Dzięki temu można je przechowywać na drzwiach lodówki. Klasyczne modele są bardziej wypukłe, przez co nie mieszczą się na półkach. Niektórzy producenci oferują także modele XL, które mają zwiększoną pojemność oraz większe wymiary.

■ **Pokrywka** – wykonana jest z tworzywa sztucznego. Wygodę użytkowania zapewnia otwór wlewu wody w pokrywce. Najczęściej stosuje się uchylną kłapkę wle-



PHILIPS AWP2938WHT/10

wu, która opada pod naporem wody. Dostępne są także modele mające zebrowaną pokrywkę – przesuwając suwak na pokrywce, ściśniami lub rozluźniami żeberka, dzięki czemu można napełnić dzbanek.

- **Wskaźnik** – może być mechaniczny lub elektroniczny. Jego zadanie polega na przypominaniu o konieczności wymiany wkładu.
- **Dziobek** – ułatwia nalewanie wody z filtra dzbankowego do czajnika lub szklanki. W zależności od modelu może być przez cały czas „otwarty” lub sparowany z pokrywką – wtedy uchyla się, gdy nalewamy wodę.
- **Dzbanek wewnętrzny** – czyli zbiornik na wodę z kranu. Ma mniejszą pojemność i jego kształt zależy od rodzaju wkładu filtrującego.

Czysta woda pod ręką – Philips GoZero



Dla tych, którzy chcą mieć czystą wodę zawsze przy sobie, marka Philips i jej dział Philips Water Solutions (dystrybucja w Polsce – AB SA), przygotowała dwa typy butelek nawadniających GoZero. Filtr GoZero Adventure usuwa do 99,999 proc. patogenów przenoszonych przez wodę, w tym bakterie, wirusy i cysty, dzięki czemu zapewnia bezpieczną wodę. Zmniejsza również ilość cząstek stałych, substancji chemicznych i metali ciężkich, a także poprawia smak i przejrzystość wody. Butelka nawadniająca Philips AWP2722GRR/10 ma pojemność 590 ml i zapewnia natychmiastową filtrację. Pyłoszczelny kołek dba o czystość ustnika. Butelka nie zawiera bisfenolu A, a specjalny licznik przypomina o wymianie filtra. Ten typ butelki jest dostępny w kilku wariantach kolorystycznych. Firma przygotowała



także butelki GoZero typu smart, np. AWP2788BK/10. Zostały one wykonane ze stali szlachetnej klasy spożywczej 18/8 i zapewniają izolację termiczną. Dzięki niej woda dłużej pozostaje ciepła lub zimna, w zależności od tego, czego sobie życzymy. Butelka jest czysta i nie wydziela nieprzyjemnych zapachów dzięki zastosowaniu techniki UV-C LED, niszczącej DNA bakterii, które ten zapach wywołują. Pełni również funkcję przenośnego urządzenia do oczyszczania wody, które doskonale sprawdza się poza domem i w podróży. Dostępna jest w dwóch wersjach: o pojemności 590 lub 350 ml. Wypozażono ją w praktyczny uchwyt. Butelki mogą być myte w zmywarce i są dostępne w kilku wersjach kolorystycznych.

Fot. Philips



D Z B A N K I



PHILIPS AWP2935GNT/10

- **Wkład filtrujący** – to serce każdego dzbanka. We wkładzie znajduje się mieszanka filtrująca, odpowiadająca za oczyszczenie wody oraz poprawę jej smaku i zapachu.
- **Dzbanek zewnętrzny** – to do niego trafia przefiltrowana woda. Może, ale nie musi być wyposażony we wskaźnik poziomu wody.
- **Uchwyt** – zapewnia wygodne napełnianie, przenoszenie dzbanka, a także nalewanie wody. Część dostępnych na rynku modeli ma rączki z elementami antypoślizgowymi. Ciekawym rozwiązaniem są dzbanki niemające uchwytów – modele te są węższe, mają mniejszą pojemność i odpowiednią fakturę powierzchni, ułatwiającą trzymanie ich w dłoni.
- **Podstawa** – coraz częściej ma gumowe nóżki, zapewniające stabilność i zapobiegające przesuwaniu się dzbanka. Niektórzy producenci dołączają gumowe naklejki, które trzeba przykleić w specjalnie wyłobionych dziurkach w podstawie.

Etapy filtracji

We wkładach, w których filtracja przebiega w czterech etapach, w kolejnym woda przepływa przez wymiennik jonowy, a potem węgiel aktywowany. Żywica jest produktem syntetycznym. Jej zadanie polega na wychwy-



Wybierając dzbanek filtrujący przede wszystkim zwróćmy uwagę na design oraz pojemność.

niu z wody jonów soli wapnia i magnezu oraz ich wymianie na jony wodoru. Dzięki temu redukuje twardość wody, która powoduje osadzanie się kamienia na elementach grzewczych urządzeń elektrycznych. Wymiennik jonowy zatrzymuje również metale ciężkie takie jak ołów czy miedź. Trzecim etapem jest filtracja na węglu aktywowanym, który pochłania m.in. chlor i zanieczyszczenia organiczne. Węgiel aktywowany uzyskuje się przez ogrzanie miazgi drzewnej do temperatury 900 °C. Po płukaniu aktywuje się go, np. parą wodną. Porowata struktura węgla sprawia, że ma on bardzo duże właściwości chłonne, „zasysa” w pory zanieczyszczenia i już ich nie oddaje do wody. Wielu producentów impregnuje go srebrem, które z czasem się wypłukuje do filtrowanej wody. Dzięki właściwościom bakteriostatycznym srebro chroni przefiltrowaną wodę w dzbanku przed rozwojem bakterii. Warto wspomnieć, że na rynku dostępne są też filtry magnezowe, które oczyszczając wodę kranową, jednocześnie wzbogacają ją o jony magnezu (średnia zawartość tego pierwiastka w przefiltrowanej wodzie to ok. 30 mg/l), wkłady dostosowane do stopnia twardości wody, do wody bardzo twardej, które skutecznie chronią urzą-



DAFI Astra

dzenia AGD przed kamieniem kotłowym, oraz oczyszczając ją i alkalinizując. Ostatni typ to filtry typu pH+, dzięki którym uzyskujemy wodę o wartości pH8. Woda z filtra pH+ jest zmineralizowana, zawiera jony, dlatego też podobnie jak w wypadku filtra magnezowego Mg+ niezalecane jest jej gotowanie. Codzienne picie wody alkalicznej pozwala dostarczyć do organizmu minerały alkaliczne, wzmocnić siły vitalne, uzupełnić urozmaiconą dietę i zachować równowagę kwasowo-zasadową.

- **Węgiel aktywowany** – to materiał organiczny, charakteryzujący się dużą zdolnością absorpcyjną. Wytwarzany jest z łusek orzechów lub z drewna. Co ważne, doskonale absorbuje chlor. Działa podobnie jak gąbka, trwale przylaczając do swojej powierzchni szkodliwe substancje. Eliminacja zanieczyszczeń następuje właśnie przez powierzchniowe wiązanie cząsteczek z cząsteczkami węgla. Węgiel aktywowany jest impregnowany srebrem, które ma właściwości bakteriostatyczne. Dzięki nim w wodzie nie dochodzi do rozwoju flory bakteryjnej. Co więcej, ma on zastosowanie w wielu branżach, m.in. w przemyśle spożywczym, farmaceutycznym czy urządzeniach gospodarstwa domowego (pochłanianie brzydkie zapachy).
- **Żywica jonowowymienna** – czyli wymiennik jonowy. Jest to ziarnisty, wodoodporny materiał (tworzywo sztucz-



ELDOM DF100N Flow

ne), który wymienia swoje jony na inne. Obecnie są to wymienniki organiczne produkowane na bazie żywicy styrenowej lub akrylowej. Mają one zdolność zmniejszania twardości wody, dzięki czemu w czajniku nie osadza się kamień, zaś na herbatce nie pojawia się tłusty, nieprzyjemny osad. Wymienniki jonowe redukują również za-



PHILIPS AWP2936BLT/10

wartość wybranych metali ciężkich takich jak ołów czy miedź. Po raz pierwszy zmiękczenie wody przy użyciu żywicy jonowowymiennnej odbyło się w 1905 r., dokonał tego Richard Gans. Ciekawostką jest to, że produkt ten służy nie tylko do filtrowania wody, ale także do walki z cholesterolem. Żywica zmniejsza jego poziom i od lat stosowana jest w leczeniu hipercholesterolemii.

- **Srebro** – nie dopuszcza do rozwoju bakterii w wodzie przefiltrowanej. Dzięki zastosowaniu srebra użytkownik ma pewność, że w wodzie przechowywanej w dzbanku (do 24 godzin) nie rozwiną się bakterie.



GÖTZE & JENSEN FJ500

4SWISS



Maximum smaku, minimum tłuszczu!

Frytkownica powietrzna 4Swiss ABB-021



Tylko u nas!



Halogen zamiast tradycyjnej grzałki!

Halogen maksymalizuje efektywność pracy urządzenia. Osiąga ono pełną moc grzewczą zaledwie w minutę!



Wygodne okienko podglądu

w szufladzie umożliwia kontrolę obróbki termicznej bez potrzeby otwierania szuflady i przerywania pracy urządzenia

Frytkownica powietrzna 4Swiss ABB-021

www.4Swiss.pl

Ulubiona muzyka w kuchni.



KitchenRadio

Nowoczesne radio FM przeznaczone do zabudowy pod szafkami w kuchni, czy sypialni. Elegancka obudowa doskonale dopasuje się do nowoczesnych wnętrz. Radio to posiada nowoczesny, czytelny wyświetlacz LED, w kolorze białym. Za dźwięk odpowiadają dwa pełnozakresowe 2,5 W głośniki oraz wzmacniacz basów.

Bluetooth pozwala na odtwarzanie muzyki przesyłanej bezpośrednio ze smartphona, czy też tabletu (iPhone, iPad, Android, etc). Dodatkowo model ten wyposażony jest w praktyczne funkcje budzika, automatyczne wyłączenie oraz timer gotowania. Radioodbiornik może działać również jako zestaw głośnomówiący. Zainstalowane diody LED mogą służyć jako nocne podświetlenie podszafkowe.

