

**INFO**PRODUKT

**AGD**

**MAŁE**

**SPRZĘT KUCHENNY**

Numer 8/2022 sierpień

ISSN: 2719-7492

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

R e k l a m a



**POBIERZ  
NUMER!**

**zelmer**  
niezawodnie



## Czajniki z tworzywa sztucznego

Suszarki do żywności

Ryżowary



Amica wydłużyła czas pracy działu obsługi klienta

Ultimate Products – nowy gracz na rynku małego AGD

Udogodnienia dla gości z branży podczas targów IFA

Cushman & Wakefield podsumowuje II kw. 2022 r. na polskim rynku handlowym





# SPIS TREŚCI

## Temat numeru!



Fot. Zeimer

### Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

### Czajniki z tworzywa sztucznego

Tworzywo sztuczne to jeden z częściej wybieranych przez producentów czajników materiałów. Wśród jego licznych zalet należy wymienić przystępną cenę, trwałość oraz różnorodność stylistyczną.

### Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

### Suszarki do żywności

4 Jedną z najstarszych metod konserwacji żywności jest jej suszenie. Dotyczy to zarówno produktów roślinnych, jak i mięsa. W ten sposób możemy także przygotować pyszne i zdrowe domowe przekąski. 22

### Urządzenia do gotowania ryżu

12 Wbrew pozorom przygotowanie we właściwy sposób niektórych gatunków ryżu nie jest taką łatwą sprawą i pomogą w tym specjalne elektryczne garnki do jego gotowania, czyli tzw. ryżowary. 28

## W NASTĘPNYM NUMERZE

### Ekspresy

#### automatyczne

Praktycznie co roku sprzedaż ekspresów do kawy rośnie. Duży udział w tym segmencie mają modele automatyczne, doceniane za łatwość obsługi.

### Roboty

#### planetarne

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

### Wolnowary

#### i szybkowary

Choć wolnowary i szybkowary prezentują nieco odmienne podejście do sztuki kuchennej to są to urządzenia warte zainteresowania.

## 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. Modlińska 199A/31, 03-122 Warszawa

### Redaktor naczelny:

Piotr Krakowiak

### Miejsce i data wydania:

Warszawa, sierpień 2022

### Druk:

Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:  
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:  
ISSN: 2719-7492

Numer wydania:  
Nr 8, sierpień 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.

# Żyj zdrowo #LikeABosch

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



 **BOSCH**  
Technologia bliżej nas



## Amica

### Wychodzi naprzeciw oczekiwaniom klientów

**Od 1 lipca 2022 r. grupa Amica wydłużyła w dni powszednie pracę działu obsługi klienta w Polsce. Klienci będą mogli kontaktować się z konsultantami przez telefon w godz. od 8.00 do 18.00. To kolejna zmiana, która odpowiada na potrzeby użytkowników urządzeń marki Amica.**



Wcześniej firma uruchomiła sklep internetowy z akcesoriami, a także odświeżyła swoją stronę internetową – amica.pl. Nowe, dłuższe godziny pracy działu obsługi klienta mają ułatwić użytkownikom

sprzętu AGD dostęp do informacji i wesprzeć ich w zakresie użytkowania produktów.

– Od pewnego czasu otrzymujemy od naszych klientów sygnały o potrzebie kontaktu z nami także w późniejszych godzinach, wynikających chociażby z zobowiązań zawodowych. Rozumiemy potrzebę bezpośredniej rozmowy, dlatego wychodzimy naprzeciw tym oczekiwaniom. Niezależnie od godzin pracy wszyscy nasi klienci mogą również korzystać z formularza online, który jest dostępny na stronie internetowej amica.pl/wsparcie bez żadnych ograniczeń – wyjaśnia Mirosław Korzeń, customer care director w grupie Amica. – To jedna z wielu zmian, które wdrażamy, żeby sprostać oczekiwaniom naszych klientów. Naszą ambicją jest rozwój całego obszaru pomocy i budowanie relacji, w której klient będzie centralnym punktem zainteresowania firmy.

Bezpośrednia rozmowa telefoniczna nie jest jedyną możliwością kontaktu z pracownikami grupy Amica. Klienci mogą korzystać także z for-

mularza online umieszczonego na stronie amica.pl/wsparcie. Dzięki intuicyjnej nawigacji można w łatwy sposób zgłosić naprawę gwarancyjną i pogwarancyjną oraz przekazać wszelkie uwagi, spostrzeżenia lub pytania, które nie są związane z postępowaniem gwarancyjnym. Dodatkowo w dziale amica.pl/instrukcje klienci mają do dyspozycji intuicyjną wyszukiwarkę instrukcji obsługi i innych dokumentów związanych z produktami marki Amica. Wystarczy wpisać numer seryjny sprzętu lub skorzystać z wyszukiwarki według kategorii i modelu urządzenia. Na stronie internetowej klienci znajdą także uruchomiony w maju br. sklep internetowy z akcesoriami produktowymi i domowymi – amica.pl/sklep. Wraz z rozwojem nowego formatu sprzedaży w ofercie online będą pojawiać się kolejne tego typu artykuły. Firma oferuje w pełni bezpieczne formy płatności i pełną gwarancję producenta, jak również dostawę produktu w 24 godziny. Amica stawia też na klarowną procedurę zwrotu, która jest istotna w procesie podejmowania decyzji zakupowych przez klientów. Dlatego termin, w jakim można zrezygnować z zakupu, został wydłużony ze standardowych 14 do 30 dni.

## IFA

### Udogodnienia dla gości targowych z branży

**Targi IFA w Berlinie to najefektywniejsze na świecie miejsce spotkań przemysłu i handlu. Od 2 do 6 września w tym miejscu sprzedawcy i kupujący będą mogli ponownie zapoznać się z najnowszymi produktami i wspólnie z czołowymi markami elektroniki użytkowej i sprzętu AGD przygotować się na koniec roku.**

IFA oferuje wybrane usługi dla odwiedzających z branży. W tym roku IFA Trade Visitor Centre można znaleźć w hali 1.2. Jest łatwo dostępne od południowego wejścia (Messe Süd). Ta ekskluzywna strefa biznesowo-usługowa pozwala odwiedzającym targi IFA spotykać się w spokojnej atmosferze z dala od targowego zgłębku. Znajduje się tam również stanowisko International Trade Press Stand, w którym czołowe publikacje krajowe i międzynarodowe są dostępne bezpłatnie.

Recepcja dla zwiedzających z branży otwiera się codziennie na dwie godziny przed oficjalnym otwarciem targów, a od 8 do 10 zaprasza również na bezpłatne śniadanie biznesowe. Transport wahadłowy na terenach

targowych gwarantuje, że posiadacze biletów dla gości branżowych dotrą na czas na następne spotkanie. Dodatkowym atutem biletu dla odwiedzających targi jest bezpłatny wstęp na tegoroczną konferencję IFA+ Summit. W poniedziałek 5 września pod hasłem „The Next Level of Thinking” specjaliści z branży spojrzą na takie zagadnienia jak deglobalizacja w kontekście kryzysu klimatycznego, pan-

demia i wojna na Ukrainie, a także wynikające z tego niedobory surowców i dostaw.

Bilet jak zwykle upoważnia również do wstępu na ekskluzywne wycieczki branżowe, poświęcone najnowszym tematom. Dwugodzinne wycieczki odbywać się będą jednocześnie w języku angielskim i niemieckim. Podczas targów IFA 2022 tematami oprowadzania gości branżowych będą:

- telewizory,
  - „inteligentne” urządzenia gospodarstwa domowego,
  - fitness i cyfrowe zdrowie,
  - urządzenia mobilne,
  - „inteligentny” dom,
  - dźwięk cyfrowy, głośniki bezprzewodowe, słuchawki,
  - globalne rynki i międzynarodowe zaopatrzenie.
- Zaleca się, aby odwiedzający wydarzenia branżowe kupili bilet online na targi IFA Berlin w odpowiednim czasie. Na terenie nie będą otwarte kasy biletowe, a przy wejściach nie będą dostępne kasy rejestracyjne. Bilety można nabyć po zeskanowaniu kodu QR.



„Świeżo mielona, nie z kapsułki.”

*Roger Federer*



Roger Federer  
Szwajcarska ikona tenisa i ambasador marki JURA od 2006 roku

**Nowy Z10 do specjalów kawowych na gorąco i na zimno:** Nowy Inteligentny młynek P.R.G. automatycznie dopasowuje stopień zmielenia do wybranego specjalu kawowego. Dzięki temu po raz pierwszy możliwe jest przyrządzanie metodą espresso zarówno specjalów podawanych na gorąco, jak i specjalów typu Cold Brew. Odkryj teraz zupełnie nowy wymiar przyjemności picia kawy. JURA – If you love coffee.



## Bosch

### Inwestuje miliardy euro w rozwój układów scalonych

**Firma Bosch wcześniej dostrzegła rosnące znaczenie półprzewodników i zapowiedziała kolejne inwestycje o wartości miliardów euro na wzmocnienie jej pozycji w tym sektorze.**



Dodatkowe 3 mld euro zostaną przeznaczone na rozwój segmentu półprzewodników do 2026 roku w ramach programu finansowania IPCEI w zakresie mikroelektroniki i technologii komunikacyjnych. – Mikroelektronika to przyszłość i kluczowa technologia dla sukcesu wszystkich obszarów działalności Boscha. Otwiera nam drogę do mobilności przyszłości, Internetu rzeczy oraz do tego, co w firmie Bosch nazywamy technologią *invented for life* (technologia bliżej nas) – powiedział dr Stefan

Hartung, prezes zarządu Boscha, podczas Bosch Tech Days 2022 w Dreźnie. Jednym z projektów, które Bosch zamierza sfinansować dzięki tej inwestycji, jest budowa dwóch nowych centrów rozwojowych – w Reutlingen i Dreźnie. Ich łączny koszt wyniesie ponad 170 mln euro. Ponadto w ciągu najbliższego roku firma przeznaczy 250 mln euro na stworzenie dodatkowych 3 tys. m<sup>2</sup> powierzchni typu clean-room w fabryce półprzewodników w Dreźnie. – Przygotowu-

jemy się do ciągłego wzrostu popytu na półprzewodniki – również po to, aby osiągnąć korzyści dla naszych klientów – powiedział Hartung. – Te miniaturowe komponenty są ogromną szansą dla naszej działalności.

W ramach European Chips Act, Unia Europejska i niemiecki rząd federalny zapewniają dodatkowe środki na rozwój silnego systemu dla europejskiego przemysłu mikroelektronicznego. Celem tego działania jest podwojenie udziału Europy w światowej produkcji półprzewodników z 10 do 20 proc. do końca dekady. Nowo utworzony projekt IPCEI w obszarze mikroelektroniki i technologii komunikacyjnej ma na celu przede wszystkim promowanie badań i innowacji.

– Europa może i musi wykorzystać swoją siłę w przemyśle półprzewodników – powiedział Hartung. – Dziś, bardziej niż kiedykolwiek, celem musi być produkcja układów scalonych na konkretne potrzeby europejskiego przemysłu, a to oznacza nie tylko chipy na najniższym poziomie nanoskali. Komponenty elektroniczne stosowane na przykład w obszarze elektromobilności muszą mieć rozmiar od 40 do 200 nanometrów. Zakłady produkcyjne Boscha powstały właśnie po to, aby wytwarzać części tego typu.

## Cushman & Wakefield

### Podsumowuje II kw. 2022 r. na polskim rynku handlowym

**Firma doradcza Cushman & Wakefield opublikowała raport za II kwartał 2022 roku na polskim rynku handlowym. W analizowanym okresie do użytku oddane zostało prawie 100 tys. m<sup>2</sup> nowoczesnej powierzchni handlowej, z czego większość to duże parki handlowe.**

Drugi kwartał 2022 roku został zamknięty z bilansem 15,6 mln m<sup>2</sup> całkowitej nowoczesnej powierzchni handlowej. Od kwietnia do czerwca 2022 roku do użytku oddano prawie 100 tys. m<sup>2</sup> nowoczesnej powierzchni handlowej. Powstało łącznie 10 nowych obiektów, z czego 9 to parki handlowe otwarte w mniejszych miejscowościach: Busku-Zdroju, Giżycku, Jaśle, Krotoszynie, Pszczynie, Puławach, Sławnie, Szczycinie i Łanach pod Wrocławiem. Ponadto, nowy magazyn sieci OBI został oddany do użytku w Mysiadle pod Warszawą. Parki handlowe stanowią aż 65 proc. całej powierzchni handlowej w budowie. Przewiduje się, że w ciągu najbliższych kilku lat powstaną lub zostaną rozbudowane 33 takie obiekty.



Na koniec czerwca 2022 roku w budowie było ponad 400 tys. m<sup>2</sup> powierzchni handlowej – oddanie do użytku tych inwestycji planowane jest na lata 2022 –

2023. Nowa powierzchnia zlokalizowana będzie w 29 nowych obiektach – dziewięć istniejących zostanie rozbudowanych, a cztery – przebudowane. Do największych z nich należą: warszawskie centrum Fort Wola o powierzchni 28 tys. m<sup>2</sup>, centrum handlowe Atut Ruczaj w Krakowie, które zostanie rozbudowane o 25 tys. m<sup>2</sup>; Galeria Bawelnianka w Belchatowie o powierzchni handlowej 23 tys. m<sup>2</sup>; druga faza kompleksu handlowego Karuzela w Kołobrzegu oraz park handlowy DOR Plaża zlokalizowany w Częstochowie. Ponad 45 proc. powierzchni handlowej będącej obecnie w budowie, zostanie dostarczone na rynki

mniejszych miast, o populacji poniżej 100 tys. mieszkańców. Udział największych aglomeracji w powierzchni w budowie stanowi obecnie ponad 34 proc. Pełny raport dostępny po zeskanowaniu kodu QR.

# gorenje

Life Simplified



## SUSZARKI MARKI GORENJE

IDEALNE DO KAŻDEJ KUCHNI

gorenje.pl

**Tacka z siatką**  
Dokładne suszenie każdego produktu.

**Duża pojemność**  
Duże ilości suszonej żywności.

**Regulacja temperatury**  
Możliwość dostosowania temperatury do suszenia.

**Cyrkulacja ciepła**  
Ciepło równomiernie rozprowadzone na każdym poziomie.

\*w zależności od modelu



# Ponad 80 proc. berlińskich terenów targowych już zarezerwowanych

Zajmując ponad 30 hal targowych i kilka specjalnych ekspozycji, IFA 2022 wypełni historyczne tereny wystawowe w sercu Berlina. We wrześniu tego roku IFA ponownie wyraźnie spełnia swoje oczekiwania jako czołowe na świecie targi elektroniki użytkowej i domowej. Swój udział w wydarzeniu potwierdziły marki z całego świata i wszystkich branż.

Od 2 do 6 września na targach IFA 2022 w halach berlińskich terenów wystawowych swoje innowacje i nowe produkty zaprezentuje wiele znanych światowych marek elektroniki użytkowej, tak producentów, jak i dystrybutorów. Inne sekcje, w tym Shift Mobility i IFA Global Markets, zajmą kolejne hale na terenie.

Sekcja **IFA Home & Entertainment** obejmie asortyment z segmentu „dom i rozrywka”. Tę sekcję IFA definiuje od momentu jej wprowadzenia na rynek w 1924 r. Produkty obejmują najnow-

sze innowacje telewizyjne i rozrywkę domową, a także usługi, które towarzyszą codziennemu życiu konsumentów. Czołowe, znane na całym świecie marki rynku CE zaprezentują swoje innowacje wraz z innymi rynkowymi graczami, takimi jak międzynarodowi dystrybutorzy, firmy specjalistyczne, marki akcesoriów i detaliści.

Sekcja **IFA Audio** to najlepszej jakości dźwięk, zaawansowana technika i ciekawe wzornictwo. Ta sekcja na targach IFA to międzynarodowe miejsce spotkań ekspertów hi-fi, profesjonalistów i fa-

nów audio. Jako wyjątkowa platforma oferująca innowacje i inspiracje, IFA Audio zaprezentuje przyszłościowe koncepcje i rozwiązania, a także najnowsze produkty i najważniejsze elementy, w tym redukcję szumów, prawdziwie bezprzewodowe słuchawki, strumieniowe przesyłanie dźwięku, wciągający i przestrzenny dźwięk, „inteligentne” głośniki oraz systemy dźwiękowe.

Sekcja **IFA Household Appliances** prezentować będzie innowacyjne funkcje urządzeń AGD, które oferują komfort użytkownika oraz wspierają zrównoważony rozwój. Od 2008 r. berlińskie targi IFA są najlepszą platformą dla każdego segmentu branży AGD, zarówno dużego, jak i drobnego sprzętu, a także zabudowy kuchennej. Na wystawach prezentowane będą produkty do pielęgnacji ciała i wellness, a także rozwiązania grzewcze i klimatyzacyjne.



Kai Mangelberger, dyrektor IFA 2022

Przy takiej różnorodności na targach i odzwierciedlając cały rynek, torujemy drogę do udanych targów zarówno wystawcom, jak i odwiedzającym. Fakt, że liczba wystawców powróciła do poziomu sprzed pandemii, pokazuje, że oczekiwania wobec targów IFA 2022 są wysokie. Jesteśmy mile zaskoczeni wieloma rejestracjami, które wciąż otrzymujemy w krótkim czasie. Do ostatniej chwili będziemy pracować nad listami wystawców i planami hal, aby zapewnić miejsce dla każdego wystawcy i udoskonalić wnętrze hali dla odwiedzających.

Strefa **IFA Computing and Gaming** to znana z poprzednich lat tak zwana strefa IFA MyMedia. Przemodelowanie nazwy jest ściśle związane z rozwojem urządzeń z tego segmentu, a także najnowszych trendów z tym związanych. Poza komputerami, grami i wciągającą rozrywką poruszane tu tematy obejmą technologię przechowywania danych, rozwiązania w chmurze i cyberbezpieczeństwo.

Strefa **IFA Imaging** to międzynarodowa platforma dla tak zwanej branży utrwalania obrazu. Ta sekcja zaprasza ekspertów fotografii i wideo, wystawców, handlowców i fanów utrwalania obrazu do kreatywnej i interaktywnej prezentacji marek oraz nowych i inspirujących produktów ze świata obrazowania.

Sekcja **IFA Fitness & Digital Health** jest odpowiedzią na ogromny postęp, jaki dokonał się w ostatnich latach w segmencie fitness i szeroko rozumianego zdrowia. Dziś te produkty są popularniejsze niż kiedykolwiek i wciąż ewoluują. Osobiste urządzenia monitorujące do codziennego użytkownika, urządzenia do stymulacji mięśni i masażu, cyfrowe termometry i „inteligentne” wagi to dziś w większości sprzęt, który znaleźć można w wielu gospodarstwach domowych.

Sekcja **IFA Communication** to przede wszystkim szeroko rozumiana łączność. Dziś urządzenia mobilne mogą sterować i komunikować się z takimi produktami jak lodówki, nagłośnienie, telewizory, pralki, zmywarki, a nawet drobne sprzęty AGD. Dzięki tym rozwiązaniom strefa IFA Communication będzie miejscem, które połączy wszystkie inne sekcje IFA, a także wszelkiego rodzaju produkty.

Sekcja **IFA Next** będzie centrum innowacji targów IFA. Skupi głównych światowych innowatorów, instytuty badawcze, obiecujące start-upy i firmy patrzące w przyszłość w celu zbadania i podkreślenia, jak nowe trendy technologiczne i wynikające z nich produkty cyfrowe zmienią codzienne życie konsumentów. Strefa ta skoncentruje się na technice jutra, stylu życia i chęci testowania nowych produktów oraz koncepcji. Wśród wielu interesujących produktów i usług nie zabraknie też wykładów tematycznych i eksperckich paneli dyskusyjnych.

Strefa **IFA Global Markets** to największy w Europie rynek zaopatrzenia B2B. Międzynarodowa platforma zaopatrzenia IFA dla producentów ODM i OEM została uruchomiona w 2016 r. Odwiedzający mogą tu nawiązać nowe kontakty i spotkać się z uznanymi partnerami. Środowisko wyłącznie B2B gwarantuje skoncentrowaną i zorientowaną na wyniki atmosferę.

Dzięki **IFA Virtual Messe Berlin** już w lipcu uruchomiono nową platformę B2B do organizowania wizyt na targach, nawiązywania kontaktów i wyszukiwania informacji. Zawiera ona również obszerną listę wystawców i najważniejszych produktów.

**“IFA is one of the most important events in the industry, and a unique opportunity to broaden horizons for both fans of new technologies and professionals.”**

Andrzej Jackiewicz  
CEO MediaMarktSaturn  
Polska

MediaMarktSaturn

**“IFA is and remains the most important platform for new and innovative electronics products in the industry.”**

Dr. Stefan Müller  
CEO

expert

**“Especially with a view to this year's Football World Cup, which will be played at the unusual winter time, the year-end business in the consumer electronics sector promises to be particularly exciting.”**

Benedict Kober  
Spokesman for the  
Management Board

euronics

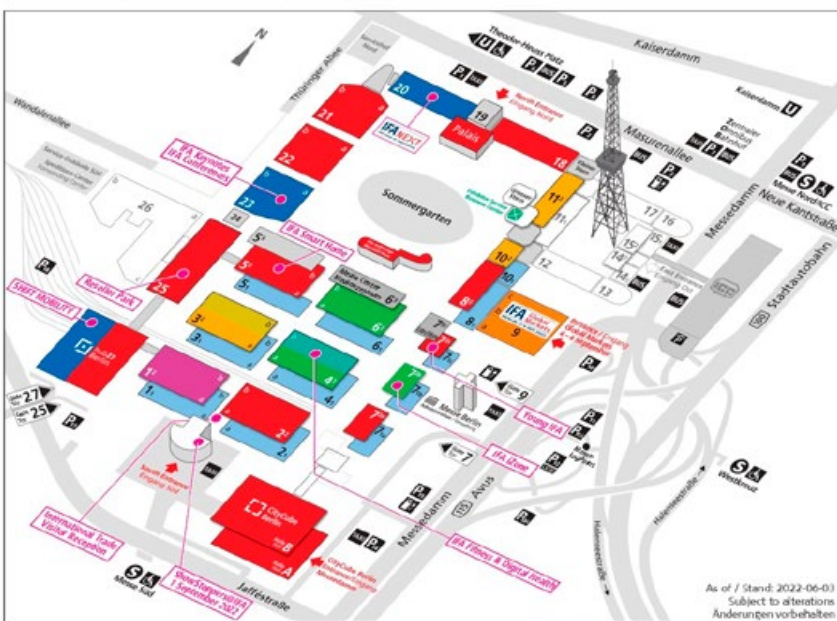
**READY, STEADY, SHOW!**

IFA 2022

Messe Berlin



Berlin ExpoCenter City  
2 – 6 September



- IFA Home & Entertainment**  
TV - Smart Home - Home Networks - Streaming Services  
Public Media (TV & Radio Stations)
- IFA Audio**  
HiFi - High Performance Audio - Headphones - Speakers  
Audio Streaming
- IFA Household Appliances**  
Major and Small Domestic Appliances - Connected Appliances  
Built-in Kitchen Units - Care & Beauty - Health & Wellbeing,  
Heating & Cooling Systems - Air Solutions
- IFA Computing & Gaming**  
Computer - Games - Immersive Entertainment - Data Storage  
Technologies and Cloud Solutions - Cyber Security
- IFA Imaging**  
Cameras - Lenses - Video Solutions - Equipment - Drones - Printing
- IFA Fitness & Digital Health**  
Healthcare Products - Sports Products & Accessories - Wearables
- IFA Communication**  
Mobile Devices - Telecommunication - Technology  
Internet Technology - Mobile Equipment & Accessories  
IFA Zone - Payment Systems
- IFA NEXT**  
Global Innovation Leaders - Startups - Research & Development  
IFA Keynotes & Conventions
- IFA Global Markets, 4 – 6 September**  
OEM - ODM - Components - Suppliers

IFA Retail Partners

gfu Consumer & Home Electronics | Messe Berlin GmbH - Messedamm 22 14055 Berlin - ifa@messe-berlin.de

Hall 3.1: EN servicegroup | Palais: ElectronicPartner | Marshall-Haus: euronics | Hall 7.2a: expert | Hall 3.2: lenzing





## Ultimate Products – nowy gracz na rynku małego AGD



Ultimate Products to jeden z czołowych brytyjskich producentów sprzętu AGD oraz elektroniki. W jego ofercie znajdziemy aż 10 marek. Firma coraz bardziej zaznacza swoją obecność na polskim rynku, który doskonale uzupełnia ciekawą i zróżnicowaną ofertą produktową.

**P**rzedsiębiorstwo zostało założone w 1997 r. w Manchesterze i obecnie zatrudnia ponad 330 pracowników w 5 biurach na całym świecie. Produkty marek Ultimate Products oferowane są w 38 krajach i w ponad 300 sieciach sprzedaży. Firma specjalizuje się w takich gałęziach produktów jak mały sprzęt AGD, akcesoria do prania i czyszczenia, ogrzewanie oraz wentylacja, wagi

kuchenne i łazienkowe, sprzęt audio oraz elektronika. Marki dostępne w ofercie Ultimate Products to: Petra, Progress, Beldray, Salter, Kleeneze, Intempo, Giles & Posner, Cambridge, American Originals oraz Russell Hobbs w zakresie niezmecha-



↑ W imponujących showroomach prezentowane są wybrane produkty marek będących w ofercie firmy Ultimate Products.

nizowanego sprzętu AGD. Pozycjonowanie między segmentami marek premium a własnych pozwala zaoferować klientom atrakcyjne produkty, dobrej jakości, w przystępnych cenach i pod dobrze rozpoznawalnymi markami, które darzą zaufaniem. Firma zapewnia również szerokie wsparcie promocyjne oferowanych marek w zakresie PR, mediów społecznościowych oraz współpracuje z influencerami.

### Salter – od trzech wieków na rynku!

Salter to brytyjska marka z ponad 260-letnią historią. Znana jest przede wszystkim z takich produktów jak wagi kuchenne oraz łazienkowe. Dziś dostarcza całą gamę domowych urządzeń AGD, przede wszystkim w segmencie kuchennym. Na uwagę zasługują zróżnicowane serie wzornicze, które odpowiadają na potrzeby użytkowników poszukujących stylowych i funkcjonalnych produktów. W ofercie znajdziemy m.in. czajniki elektryczne, roboty kuchenne, tostery i inne urządzenia. Szczególnie ciekawie prezentuje się gama bardziej unikatowych produktów, których na próżno szukać



↑ Sprzęt dostępnych w ofercie Ultimate Products marek to doskonała propozycja dla klientów poszukujących wyjątkowego wzornictwa.

w ofercie innych marek. Oprócz takich sprzętów jak popularne wolnowary pod brandem Salter dostępne są np. przenośne piece do pizzy, dyspensery do piwa lanego z kega, wypiekacze do omeletów czy rozbudowane frytownice typu air-fryer z kilkoma programami pracy oraz niezależnie sterowanymi dwiema komorami do pieczenia. Produkty marki Salter są więc kierowane do klientów wymagających, którzy oczekują wyjątkowych funkcji i rozwiązań czy nietuzinkowego designu, niedostępnych w sprzęcie innych marek.

### Beldray – 150 lat tradycji i specjalizacji

Równie imponującą historią może pochwalić się marka Beldray, która od przeszło 150 lat dostarcza najlepszej jakości sprzęt gospodarstwa domowego. Specjalizuje się ona w produktach z takich segmentów jak czyszczenie, akcesoria do prania czy ogrzewanie i wentylacja. Dzięki nim zadbanie o czystość w domu nie będzie stanowiło problemu. Marka przygotowała kilka linii produktowych, które są odpowiedzią na potrzeby większości użytkowników. Seria Pet Plus+ jest wprost stworzona dla właścicieli zwierząt domowych i ułatwi usuwanie np. sierści. Z kolei Rose Gold to linia produktów pokazująca, że nawet domowe urządzenia AGD mogą świetnie wyglądać i zachwycać wzornictwem. Ciekawostką jest również seria Antibac. Produkty wchodzące w jej skład wykorzystują pirotynian cynku, który zapobiega gromadzeniu się bakterii oraz je niszczy.



### Petra i inne marki Ultimate Products

Powstała w 1968 r. w Bawarii marka Petra od ponad 50 lat dostarcza klientom dobrej jakości sprzęt



AGD. Znana jest przede wszystkim z takich produktów jak znakomite ekspresy do kawy. Dziś jednak gama urządzeń została znacznie uzupełniona. Znajdziemy w niej m.in. funkcjonalne roboty kuchenne, sokowirówki, a nawet maszyny do waty cukrowej, popcornu czy pieczenia donutów, które idealnie sprawdzą się na przyjęciach. Produkty marki Petra wyróżniają się atrakcyjną ceną oraz znakomitym wzornictwem.

Brytyjska marka Progress od 1931 r. oferuje klientom na wyspach przede wszystkim wyjątkowo trwałe oraz stylowe produkty z segmentu kuchennego AGD nieelektrycznego. Naczynia wyróżniają się dobrą jakością oraz zastosowaniem trwałych powłok nieprzywierających. Idealne uzupełnienie pod kątem designu stanowią także stylowe czajniki czy tostery, które wspólnie z innymi produktami tworzą atrakcyjne serie wzornicze. W ofercie marki nie brakuje także innowacyjnych produktów, jak grille powietrzne czy np. multifunkcyjne roboty kuchenne. Produkty marki możemy polecić użytkownikom poszukującym funkcjonalności oraz atrakcyjnego designu.

W zadbaniu o porządek pomoże sprzęt marki Kleeneze, której korzenie sięgają 1923 r. Pierwotnie jej model biznesowy opierał się na bezpośredniej sprzedaży dobrej jakości, ręcznie wykonywanych szczotek drucianych. Dziś z kolei dostarcza znakomite produkty z branży czyszczenia oraz akcesoria do prania i prasowania. Dzięki nim dbanie o porzą-

↓ W ofercie Ultimate Products znajduje się wiele wyjątkowych produktów, których na próżno szukać u innych marek.



dek w domu jest łatwiejsze. Na szczególną uwagę zasługuje atrakcyjny design, z charakterystycznymi różowymi detalami.

Pod względem designu z pewnością wyróżnia się również marka Cambridge. W jej ofercie znajdziemy praktyczne butelki wielokrotnego użytku oraz wyjątkową zastawę. Produkty urzekają feerią barw i wzorów oraz idealnie sprawdzają się w codziennym użytku przez osoby aktywne, którym zależy na dbałości o środowisko i redukcji ilości odpadów z tworzyw sztucznych.

Ofertę marek Ultimate Products uzupełnia Intempo, w której katalogu znajdziemy szeroko pojętą elektronikę konsumencką. Atrakcyjnie wyceńnione produkty z takich segmentów jak mobilne audio, gaming, akcesoria do smartfonów, kamery sportowe czy automatyka domowa są doskonałą propozycją dla każdego, komu zależy na dobrej jakości i funkcjonalności.

### Działania CSR

W swojej codziennej działalności Ultimate Products nie zapomina o prowadzeniu biznesu w sposób etyczny i odpowiedzialny społecznie. Firma współpracuje z lokalnymi organizacjami charytatywnymi, aby wspierać najbliższą społeczność – od przekazywania artykułów gospodarstwa domowego tym, którzy najbardziej tego potrzebują, po finansowanie pomocy szkolnych dla uczniów.

W kwestii oddziaływania na środowisko naturalne firma dokłada wszelkich starań, aby było ono pozytywne. Korzystając z pomocy komitetu ds. środowiska podejmuje działania w celu zmniejszenia śladu węglowego. W ramach akcji „Buy me & plant a tree” za każdy sprzedany produkt firma sadzi jedno drzewo. Zaawansowany system recyklingu dotyczy nie tylko produktów i ich opakowań, ale również działań wewnątrz firmy. Dbając o atmosferę w miejscu pracy, firma oferuje również wsparcie psychologiczne swoim pracownikom.

### Ultimate Products w Polsce

Wiele zróżnicowanych marek oraz szeroka oferta produktowa i sprawna logistyka sprawiają, że produkty Ultimate Products z pewnością będą stanowić atrakcyjną propozycję na polskim rynku. W szczególności trafią w gust klientów poszukujących urządzeń o atrakcyjnym wzornictwie oraz zróżnicowanych funkcjach, a przy tym dostępnych w praktycznie wszystkich segmentach finansowych rynku.





**zelmer**  
niezawodnie



**Czajniki**  
**elektryczne**  
**z tworzywa sztucznego**





Tworzywo sztuczne to jeden z częściej wybieranych przez producentów czajników materiałów. Wśród jego licznych zalet należy wymienić przystępną cenę, trwałość oraz różnorodność stylistyczną. Klient w zależności od swoich upodobań może wybrać czajnik w różnych kolorach, kształcie czy fakturze materiału.

**T**o duże zalety, ponieważ w połączeniu z innymi dodatkami, jak np. toster czy ekspres, czajnik tworzy linię wzorniczą, która może niemal całkowicie odmienić oblicze kuchni. Oprócz tego tworzywo sztuczne jest lekkie, co ma znaczenie np. dla osób starszych. Dzięki temu nawet cały czajnik wypełniony wodą waży stosunkowo niewiele. Wbrew obawom tworzywo sztuczne jest w pełni bezpieczne dla użytkownika, warto jednak wybierać produk-



**ADLER AD 1277 black**

ty renomowanych marek i wykonane z dobrej jakości materiałów, aby mieć pewność, że nie będzie ono nadawać wodzie niechcianego zapachu. Niektórzy producenci oznaczają urządzenia jako wolne od BPA, czyli szkodliwego bisfenolu. W czajnikach renomowanych marek nie ma tego problemu i są one w pełni bezpieczne, a przygotowane napoje znakomicie smakują.

### Czajnik z tworzywa i ze stali

Popularnym rozwiązaniem wśród producentów jest łączenie materiałów takich jak tworzywo sztuczne oraz stal. Pozwala to na zachowanie zalet obu konstrukcji. Najczęściej wnętrze czajnika jest wykonane ze sta-



**ZELMER ZCK7620B**



**MPM MCZ-85/B2**

li nierdzewnej, a zewnętrzna obudowa właśnie z tworzywa sztucznego. Dzięki temu klienci mogą wybierać spośród wielu różnych kształtów oraz wariantów kolorystycznych. Dodatkową zaletą jest ochrona przed oparzeniem – warstwa wykonana z tworzywa sztucznego zapewnia skuteczną izolację od gorącego pojemnika z wrzątkiem. Sama stal nierdzewna stosunkowo wolno traci ciepło, a dzięki temu dłużej utrzymuje się wysoką temperaturę wody.

### Moc czajnika

Przy obecnych trendach i znacznym poprawianiu sprawności urządzeń większa moc oznacza (tak, tak) 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 działkę 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 uznaje się 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 przyzmat dwóch parametrów – czasu zagotowania oraz ilości potrzebnej wody.

### Regulacja temperatury

Zaledwie kilka lat temu na polskim rynku pojawiły się czajniki wyposażone w tzw. regulację temperatury. Rozwiązanie to nadal spotykamy głównie w urządzeniach z górnej półki – także cenowej. To właśnie dzięki niemu podgrzewają one wodę do wybranej

temperatury, która jest odpowiednia dla konkretnego rodzaju napoju. Wiadomo, że w tym względzie inne wymagania ma herbata biała, zielona, a inne czarna. Dlatego też tego typu rozwiązanie jest dużym ułatwieniem dla użytkowników, którzy są miłośnikami herbaty i każdą z nich chcieliby właściwie przygotować. W zależności od modelu mówimy o różnym zakresie temperatury oraz o różnym sposobie jej ustawiania – wszystko zależy od tego, jak kwestię tę rozwiązują konkretni producenci. Zazwyczaj proponują oni regulację kilkustopniową (od czterech do sześciu stopni). Użytkownik może podgrzać wodę np. do 60, 70, 80 czy 95 °C. W czajnikach wyróżniamy kilka sposobów na zmianę tempe-



**ELDOM C245SC Droppy Strix**

ratury wody. Najczęściej stosuje się przyciski oznaczające konkretną temperaturę. Ciekawym rozwiązaniem jest panel, na którym każdy przycisk przyporządkowany jest konkretnemu rodzajowi napoju. Naciśnięcie jednego



Fot. Salter

*Pojemność czajnika elektrycznego powinniśmy dobierać do potrzeb rodziny.*



**ZELMER ZCK7616R**

z nich powoduje automatyczne wybranie odpowiedniej temperatury wody, np. 40, 80, 90 lub 100 °C. Dzięki temu użytkownik sam nie musi ustawiać temperatury, co ułatwia przygotowanie herbaty, kawy rozpuszczalnej, zupy czy makaronu. Do wyboru są następujące opcje: czarna herbata, zielona herbata, herbata ziołowa/owocowa, kawa rozpuszczalna i przycisk ustawienie temperatury 40 °C. W niektórych urządzeniach możemy spotkać się z płynną regulacją, dzięki której wysokość temperatury ustawia się za pomocą przycisków „+” i „-”. No-



**CONCEPT RK2334 Palette**

wą propozycją są czajniki wyposażone w tzw. pierścień świetlny, przyporządkowane określonej temperaturze. Na czym polega to rozwiązanie? Pierścień świetlny (stanu) umieszczony jest w podstawie urządzenia. Zmienia on kolor w zależności od tego, jak ciepła jest woda. Dzięki temu wiadomo, kiedy osiągnie ona właściwą tem-



**ELDOM C270B Oss**



peraturę. Pierścień zmienia też kolor podczas ochładzania. Lampka stanu będzie migać, aż woda osiągnie żądaną temperaturę, a następnie będzie świecić światłem ciągłym. Kolor światła lampki stanu będzie się zmieniać zależnie od temperatury wody w czajniku. Kiedy wybrana temperatura zostanie osiągnięta, lampka zgaśnie. Ważną funkcją jest także podtrzymanie temperatury. Aby utrzymać przez np. 30 minut ustawioną tem-



**MPM MCZ-66**

### Do wyboru, do koloru – Bosch TWK7506



Jak wspominaliśmy, różnorodność stylistyczna to jeden z największych atutów czajników z tworzywa sztucznego, co udowadnia Bosch TWK7506 w wyjątkowym kolorze matcha green. Czytelny wskaźnik poziomu wody na obu stronach urządzenia zapewnia wygodę użytkownika. Dzięki zastosowanym zabezpieczeniom czajnik wyłączy się automatycznie, gdy woda zagotuje się lub oczekiwana temperatura zostanie osiągnięta. Potrójne zabezpieczenie eliminuje zagrożenie przegrzaniem lub włączeniem pustego czajnika i automatycznie wyłącza czajnik, gdy zdejmowany jest z bazy. Napelnianie czajnika wodą powinno być wygodne, dlatego pokrywa jest otwierana za pomocą przycisku. Wyjmowany i łatwy w czyszczeniu filtr ogranicza osadzanie się kamienia. Pojemność czajnika to 1,7 l, więc wystarczy dla całej rodziny, a jego moc wynosi do 2200 W. Warto dodać, że na rynku dostęp-



**BREVILLE High Gloss VKT157X**

peraturę wody, można użyć właśnie tej funkcji. Aby ją aktywować, trzeba nacisnąć odpowiedni przycisk po naciśnięciużądanego przycisku wstępnego ustawienia. Gdy woda osiągnie ustawioną temperaturę, specjalna kontrolka będzie informować o uruchomieniu funkcji. Aby ją wyłączyć, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk jej wyboru lub po prostu zdjąć czajnik z podstawy. Działanie trybu utrzymywania ciepła trwa np. 30 minut. Po upływie tego czasu rozlega się np. sygnał dźwiękowy i czajnik wyłącza się samoczynnie.

ne są bliźniacze modele: TWK7507, TWK7502 i TWK7500K w takich kolorach jak beżowy, zielony oraz różowy.



Fot. Bosch



### Wyjątkowy design i funkcjonalność – Zelmer ZCK7630 Crystal



Wygląd to jedna z najważniejszych cech czajnika elektrycznego. Urządzenie powinno pasować do kuchennej aranżacji i podkreślać jej styl. Dlatego marka Zelmer model ZCK7630 udostępniła klientom w aż czterech kolorach. Biała, czarna, kremowa i szara – każda wersja kolorystyczna ma obudowę wykonaną z tworzywa sztucznego z elemen-

tami ze stali nierdzewnej. Bez trudu możemy więc dobrać barwę odpowiednią do kuchni. Producent nie zapomniał, oczywiście, o funkcjonalnych rozwiązaniach. Czajnik wyposażono w dużą pokrywę z funkcją podnoszenia po naciśnięciu przycisku. Dzięki temu nalewanie wody nie stanowi

problemu. Na wygodnym uchwycie zostały umieszczone włącznik oraz lampka, która sygnalizuje pracę urządzenia. Czajnik został wyposażony w szereg zabezpieczeń, jak automatyczne wyłączenie po zagotowaniu wody lub zdjęciu z podstawy oraz ochrona przed włączeniem bez wody. Dużą zaletą jest płaska grzałka, któ-



ra jest nie tylko łatwa w czyszczeniu i efektywna, ale pozwala zagotować nawet niewielką ilość wody. Pojemność czajnika to 1,7 l, a z obu stron urządzenia umieszczono dużą i wygodną podziałkę informującą o ilości wody. Użytkowanie ułatwia obrotowa podstawa, pod którą umieszczono schowek na przewód. Nie zabrakło także filtra osadów, który skutecznie eliminuje zanieczyszczenia wody, a wyprofilowany dzióbek ułatwia nalewanie wrzątku.

Fot. Zelmer



MESKO MS 1261

### Budowa klasycznych czajników elektrycznych

Urządzenia z tej kategorii można śmiało zaliczyć do jednej z najbardziej jednolitych grup produktowych. Każdy czajnik składa się z kilku podstawowych elementów – co ważne, różnice w ich realizacji nie są tak duże jak w wypadku np. ekspresów. Urządzenia te składają się z:

- elementu grzejnego – to on decyduje m.in. o szybkości gotowania wody. Znajduje się w specjalnej podstawie, na której stawia się korpus urządzenia, czyli dzbanek. Ma on postać grzałki, która może być spiralna lub płaska. Pierwszy typ jest już coraz rzadziej spotykany i coraz częściej producenci decydują się na wprowadzenie płaskiego elementu grzejnego, który daje dużą wygodę użytkownika oraz pozwala na oszczędność wody i energii elektrycznej. Spiralną grzałkę trzeba zalewać w całości – nie



BOSCH TWK3A014

wolno dopuścić, by podwyższała swoją temperaturę w powietrzu. W przeciwnym razie urządzenie szybko się zepsuje i wpłynie to też niekorzystnie na jakość gotowanej wody. Grzałka spiralna ze względu na swoje ułożenie w czajniku musi być zalana co najmniej 0,5 l wody, a taka ilość nie zawsze jest użytkownikowi potrzebna. Poza tym szybciej odkłada się na niej kamień, co także ma wpływ na użytkowanie czajnika. Aby zapobiec osadzaniu się kamienia, grzałka pokrywana jest cienką warstwą złota, która chroni ją przed zbyt twardą wodą i kamieniem kotłowym. Dużo bardziej praktycznym i co ważne oszczędnym rozwiązaniem jest płaski element grzejny. Jakie są jego zalety? Przede wszystkim wymaga

*Modele o dużej mocy mogą szybciej przygotować wrzątek dla wielu osób.*

Fot. Eldom



BOSCH TWK7500K

zagotowania mniejszej ilości wody – zazwyczaj wystarczy nawet 0,2 l. Dużą zaletą jest także materiał wykonania grzałki. Wysokiej jakości stal nierdzewna o dokładnie wypolerowanej powierzchni jest odporna na osadzanie się kamienia i ułatwia czyszczenie i konserwację. To z kolei prowadzi do mniejszego zużycia energii i wydłuża czas bezawaryjnego działania;

- podstawy – jak już wspominaliśmy to właśnie w niej znajduje się element grzejny, ale nie tylko. Mówiliśmy już o tym, ale warto przypomnieć, że modele z funkcją regulacji temperatury mają często bardziej rozbudowaną podstawę, a w której znajduje się panel sterowania. To jaki ma ona kształt zależy już od wizji samych projektantów. Ważną kwestią dotyczącą czajników z płaskim elementem grzejnym jest to, że mają one obrotową podstawę 360°. Dzbanek mocuje się na cokole znajdującym się pośrodku podstawy. Umożliwia to odstawianie go w dowolnej pozycji i ułatwia obsługę urządzenia. Często stosowanym rozwiązaniem jest wyposażenie podstawy w miejsce do przechowywania przewodu. Albo wyposaża się urządzenie w system automatycznego zwijania przewodu (wtedy podstawa jest większa gdyż musi zmieścić przewód), albo w specjalne wypustki umożliwiające jego nawinięcie;
- korpusu – czyli dzbanka. To on jest najważniejszym elementem każdego czajnika, i to od niego zależy pojemność całego urządzenia. A ta może być róż-



BREVILLE New York VKT146X

na. Zazwyczaj waha się ona od 1 l do 2 l, chociaż na rynku można znaleźć modele pozwalające zagotować np. 0,9 l wody. Warto pamiętać, że modele o mniejszej pojemności należą do rodziny czajników turystycznych, które zazwyczaj mieszczą od ok. 0,4 do 1 l. Podobnie jest również z czajnikami wykonanymi z ceramiki. Jednorazowo można w nich zagotować maksymalnie od 0,6 do 1,5 l wody (standardowa pojemność to 1 lub 1,2 l). Jeśli chodzi o bezpieczeństwo i komfort użytkowania to duże znaczenie ma rodzaj rączki do przenoszenia korpusu. Może być ona zamknięta lub otwarta, jednak nie to jest najważniejsze. Dużo większe znaczenie ma to, aby była ona wykonana z nienagrzewającego się materiału lub pokryta powłoką, która będzie odporna na wysoką temperaturę i nie spowoduje poparzeń;

- pokrywki – przyspiesza gotowanie się wody, po drugie: chroni użytkownika przed wydobywaniem się gorącej wody, po trzecie: zapobiega odkładaniu się kurzu wewnątrz urządzenia. Typ pokrywki wpływa na sposób i łatwość obsługi. Generalnie można wyróżnić trzy rodzaje. Pierwszy i najprostszy to ten, który polega na jej mechanicznym podniesieniu. Pokrywka jest otwierana/podnoszona ręcznie przez samego użytkownika. Bardziej popularne i coraz częściej spotykane są modele mające funkcję automatycznego podniesienia – pokrywka jest automatycznie podnoszona po naciśnięciu przycisku, który najczęściej znajduje się w ręczce urządzenia. Ostatnim typem (rzadko spotykanym) są pokrywki, które się przekręca. W niektórych czajnikach pokrywka jest na stałe zintegrowana z urządzeniem,

a wodę nalewa się za pomocą odpowiednio szerokiego dzióbka;

- wskaźnika poziomu wody – może być on jedno- lub dwustronny. Pokazuje dopuszczalną minimalną i maksymalną ilość wody, którą jednorazowo można zagotować. Standardowo poziom wody był podawany w mililitrach lub litrach. Teraz producenci wprowadzili dodatkowe oznaczenia, np. liczby filiżanek.



RAVANSON CB-1707

Bardzo popularnym rozwiązaniem jest podświetlany wskaźnik, który może mieć jeden kolor lub którego barwa zmienia się w zależności od rosnącej temperatury wody;

- dzióbka – służącego do rozlewania wody. Musi być on odpowiednio wyprofilowany tak by gwarantował

### Do różnych aranżacji – Concept RK2380

Czajnik Concept RK2380 pozwala zaparzyć do 7 filiżanek ulubionego gorącego napoju. Ma duży wskaźnik wody, dzięki czemu mamy doskonały podgląd jej ilości. Główny wyłącznik służy jednocześnie jako lampka kontrolna, która świeci się na czerwono przy każdym włączeniu czajnika. Czajnik wyposażony jest w przycisk ułatwiający otwieranie pokrywki oraz duży otwór wlewowy, umożliwiający wygodne nalewanie wody. Gładkie dno z ukrytą grzałką



zapobiega osadzaniu się osadu. Filtr jest wyjmowany, dzięki czemu można go wyczyścić w dowolnym momencie. Praktyczną jest również w pełni obrotowa pod-

stawa z miejscem na przechowywanie nadmiaru przewodu, na której można postawić czajnik pod dowolnym kątem. Czajnik wyposażony jest w potrójny system bezpieczeństwa. Dzięki temu wyłączy się automatycznie, gdy osiągnie punkt wrzenia, jeśli zdejmujemy go z podstawy lub przypadkowo włączymy go na pusto. Jeśli biały kolor nie pasuje do danej kuchni, do wyboru są 4 inne warianty – czarny (RK2381), szary (RK2382), czerwony (RK2383) i kremowy (RK2384).

Fot. Concept





**CONCEPT RK2320**

bezpieczne nalewanie gorącej wody. Niektórzy producenci stosują specjalne końcówki zapobiegające rozlewaniu wody i uniemożliwiają jej cieknięcie; filtra – znajduje się w dziobku i ma postać siateczki, która ma za zadanie zatrzymać drobne zanieczyszczenia znajdujące się w wodzie, np. drobinki kamienia kotłowego. Wykonany jest z tworzywa sztucznego lub stali nierdzewnej.

### Rozwiązania w czajnikach

Czajniki mogą mieć kilka rozwiązań, które sprawią, że ich użytkowanie jest wygodniejsze.

- **Funkcja cichego gotowania** – czyli tzw. tłumik. Jego zadaniem polega na zmniejszeniu hałasu wytwarzanego przez gotującą się wodę. Co ważne,

głośność urządzenia zwiększa osad przeszkadzający działaniu czajnika. Specjalna powłoka na podstawie czajnika współpracuje z unikalnym pierścieniem rozpraszającym, aby rozbić bąble i ograniczyć hałas do nawet 75 proc.

- **Timer** – to rozwiązanie stosowane w większości urządzeń AGD, w wypadku czajników elektrycznych jest dużą innowacją. Pozwala na takie zaprogramowanie go, by sam uruchamiał się o ustalonej godzinie.
- **Lampka kontrolna** – informuje o uruchomieniu urządzenia. Lampka włącza się w momencie rozpoczęcia gotowania wody i wyłącza się po zagotowaniu. Niektórzy producenci wyposa-



**AMICA KD 3011**



**AMICA KF 1014**

żają czajniki we włącznik zintegrowany z lampką kontrolną, który określa się również jako podświetlany włącznik.

- **Sygnal dźwiękowy** – informuje użytkownika o zakończeniu gotowania wody.
- **Filtr** – usuwa z wody resztki zanieczyszczeń mechanicznych, czyli osady i kamień.
- **Automatycznie otwierana pokrywa** – w tym wypadku pokrywa czajnika podnosi się automatycznie po naciśnięciu specjalnego przycisku. Jest to bardzo praktyczne rozwiązanie, które redukuje zagrożenie oparzenia się gorącą parą. Na rynku dostępne są również modele, które napełniają się bez konieczności otwierania pokrywy. Mają one albo specjalnie wyprofilowany i szeroki dziobek, albo specjalny otwór, który znajduje się w górnej części pokrywy.



**CAMRY CR 1269w**

- **Otwarta rączka** – czyli rączka niepołączona z korpusem. Uchwyt czajnika elektrycznego musi być przede wszystkim dobrze wyprofilowany i nie może się nagrzewać. Dzięki temu użytkownik będzie mógł bez trudu przenosić urządzenie nawet przy maksymalnym poziomie wody, nie bojąc się przypadkowego wysłizgnięcia się go z dłoni.
- **Obrotowa podstawa** – jest standardem w modelach z płaskim elementem grzejnym. Ułatwia umieszczenie urządzenia w bazie. Modele ze zwykłą podstawą wymagają wpasowania czajnika w wyzna-

zione miejsce. Dużo łatwiejsza w użytkowaniu jest podstawa obrotowa 360°, pozwalająca na umieszczenie czajnika w dowolny sposób. Element łączący podstawę z czajnikiem znajduje się wtedy na środku podstawy.

- **Obracana pokrywa** – jest wyposażona w duży otwór, co umożliwia łatwe napełnianie i czyszczenie urządzenia bez kontaktu z gorącą parą.
- **Sterowanie dotykowe** – to wygoda i nowoczesne rozwiązanie w jednym. Podświetlane przyciski pozwalają na intuicyjną obsługę urządzenia i ułatwiają jego czyszczenie. Co więcej, dzięki podświetleniu dają również ciekawy efekt wizualny.
- **Wyświetlacz** – zazwyczaj występuje w czajnikach, w których dostępna jest funkcja regulacji temperatury. Wyświetlacz pokazuje wtedy m.in. jej poziom.
- **Automatycznie wyłączany panel sterowania** – jest jeszcze rzadkością na naszym rynku. Podświetlany panel sterowania wyłącza się automatycznie po upływie np. 5 minut.



**RAVANSON CB-1709**

- **Miejsce na nawinięcie przewodu** – dotyczy głównie modeli z płaską grzałką. Na dnie podstawy umieszczone są specjalne wypustki, pozwalające na nawinięcie i schowanie przewodu.

### Bezpieczne użytkowanie

Rozwiązania funkcjonalno-techniczne dotyczą nie tylko komfortu użytkowania czy łatwości obsługi. Mają również zapewnić maksymalne bezpieczeństwo i zapobiec przypadkowym awariom sprzętu. Najważniejsze rozwiązania to:

- **automatyczny wyłącznik po zagotowaniu wody** – jest już we wszystkich modelach dostępnych na rynku. To absolutny standard, bez którego czajnik elektryczny nie jest prawdziwym czajnikiem. Po zagotowaniu wody urządzenie automatycznie wyłącza się;
- **automatyczny wyłącznik w wypadku braku wody** – włączenie czajnika, w którym nie ma wody, to jedno z najczęstszych przewinień użytkowników. Dzięki tej funkcji urządzenie zostanie automatycznie wyłączone w wypadku zbyt małej ilości wody lub jej całkowitego braku;
- **automatyczne wyłączenie po zdjęciu z podstawy** – to rozwiązanie, które ma większość modeli dostępnych na polskim rynku;



Standardem w czajnikach są obrotowa podstawa czy filtr antywapienny, które pozwalają na wygodniejsze codzienne użytkowanie.

- **pokrywa z dodatkową blokadą** – jest to zdejmowana pokrywa ze specjalną blokadą, która ułatwia napełnianie urządzenia wodą i zabezpiecza przed jej rozlaniem w wypadku przewrócenia się czajnika;
- **automatyczne zatrzymanie pary** – lub inaczej funkcja automatycznego wyłączenia urządzenia w wypadku otwarcia pokrywy. W razie przypadkowego otwarcia pokrywy w trakcie gotowania wody czajnik zostanie automatycznie wyłączony;
- **nienagrzewająca się obudowa** – chroni użytkownika przed bolesnymi skutkami dotknięcia czajnika w trakcie jego pracy. Specjalna warstwa izolacyjna sprawia, że mimo nagrzewania się wody do wysokich temperatur obudowa urządzenia nadal pozostaje chłodna;
- **gumowe elementy** – najczęściej są umieszczone na rączce i w podstawie. Gwarantują jej stabilność i zapobiegają ześlizgnięciu się czajnika z blatu lub wysłizgnięciu z ręki użytkownika.



**SALTER EK2898 Deco Collection**

### Czajnik w podróży

Ze względu na swoją lekkość oraz elastyczność tworzywa sztuczne są stosowane do produkcji czajników turystycznych. Czajniki podróżne są bardzo praktyczne i, co ważne, poręczne, od domowych różnią się przede wszystkim pojemnością dzbanka. Można w nich pomieścić od 0,4 l do 1 l wody, co oczywiście przekłada się na ich wymiary. Ponadto niektóre czajniki tury-

styczne wyposażono w przełącznik napięcia elektrycznego 110/120/230 V – jednak nie jest to standardowe rozwiązanie. Niektóre z nich można także zasilać z gniazda 12 V w samochodzie. Na rynku dostępne są modele wykonane głównie z tworzywa sztucznego, oprócz tego innowacyjnym materiałem wpisującym się w tematykę turystyczną jest specjalne tworzywo silikonowe, odporne na wysokie temperatury. Co ważne, ów silikon jest elastyczny, a to pozwala składać pusty zbiornik na wodę. Po złożeniu zostaje tylko podstawa grzewcza, a reszta – czyli silikonowy zbiornik – jest całkowicie płaska, dzięki czemu nie zajmuje dużo miejsca w bagażu. Moc czajników turystycznych waha się średnio od 600 W do 1000 W. Ciekawą propozycją są czajniki turystyczne, do których dołączane są kubki, łyżki lub pojemniki z pokrywką do przechowywania kawy i herbaty. Bardzo przydatnym rozwiązaniem jest również pokrowiec na urządzenie, dzięki któremu można bezpiecznie przewozić sprzęt. Co ważne, zazwyczaj dodatkowe elementy wyposażenia można przechowywać wewnątrz czajnika.



**GORENJE K15DWB**



## AMICA. Blender ręczny BL 5012

### Funkcjonalny pomocnik

W kuchni nie może zabraknąć blendera ręcznego. To funkcjonalne urządzenie, przy pomocy którego w kilka chwil przygotowujemy np. pesto, koktajl czy kremową zupę, a nawet lekkie ciasto.



Dobrym wyborem może być nowy blender ręczny marki Amica – model BL 5012. Został wyposażony w wydajny silnik o mocy 800 W, dzięki któremu poradzi sobie również z cięższymi pracami. Korzystając z opcji płynnej regulacji prędkości, bez problemu dopasujemy wydajność do przetwarzanych składników. Jest również dostępny tryb turbo, który poradzi sobie z najbardziej wymagającymi zadaniami. Dołączony kubek o pojemności 800 ml z pokrywką to doskonałe rozwiązanie dla tych, którzy cenią ergonomię w kuchni. Służy do blendowania, a zarazem doskonale sprawdza się jako naczynie do przechowywania produktów. Dzięki pokrywce zapachy nie rozprzestrzeniają się po lodówce. Stopa miksująca blendera została zaprojektowana tak, by skutecznie zapobiegać rozpryskiwaniu się składników i przygotowywanej potrawy, a wykonanie ze stali szlachetnej zapewnia jej dużą wytrzymałość i skuteczność. Oprócz niej do blendera ręcznego Amica



BL 5012 dołączona jest specjalna końcówka do ubijania piany. Od teraz każdy krem do tortu będzie wyjątkowo aksamitny, a ubita piana delikatna i sprężysta. Czarna, wykonana z tworzywa sztucznego obudowa prezentuje się bardzo estetycznie, a przewód o długości ok. 130 cm zapewnia swobodną pracę w kuchni.

## CAMRY. Suszarka do żywności CR 6659

### Do grzybów i nie tylko

Praktyczna suszarka do grzybów, ziół i żywności Camry CR 6659 ma moc 550 W. Można w niej suszyć grzyby, warzywa, owoce i zioła, dzięki czemu są one łatwiejsze do przechowywania i nie psują się.

Za pomocą panelu sterowania z wyświetlaczem LCD, umieszczonego z przodu maszyny, ustawimy interesujący nas zakres temperatury oraz czas pracy suszarki, które należy dostosować do pro-

duktu. Warzywa, twarde i miękkie owoce, zioła czy mięso mają inną zawartość wody, więc wymagają innych ustawień. Najdłuższe przetwarzanie trzeba miękkie owoce (nawet do 18 godz., utrzymując 60 °C), najszybciej ususzymy zioła, a nawet kwiaty (3 godz. w temperaturze 35 °C). Suszarka pracuje cicho i nie przeszkadza w wykonywaniu czynności domowych. Duże sita pozwalają na umieszczenie znacznej ilości drobnych produktów. Jednocześnie pionowe ułożenie warstw decyduje o tym, że urządzenie nie zajmuje dużo miejsca. Dzięki regulacji temperatury suszenie może się odbywać z różną intensywnością. Dla bezpieczeństwa suszar-



kę wyposażono w system zabezpieczający przed przegrzaniem, który automatycznie wyłącza urządzenie w razie potrzeby. Urządzenie wyposażone jest w 5 tac, równomiernie rozłożonych dla lepszego obiegu powietrza. Wysokość tacki to 3 cm. Urządzenie wyposażone jest w timer, dzięki któremu można ustawić czas jego pracy w przedziale od 1 do 70 godz. Zakres temperatury obejmuje od 35 do 70 °C, więc można w nim suszyć dowolne produkty żywnościowe.



- AROMA CONTROL
- FRIENDLY CLEAN CARE
- ONE TOUCH
- SAFE AND GRIND

Jeśli doskonała, aromatyczna kawa o poranku to Twój sposób na udany dzień, zawsze rozpoczynaj go z ekspresem Zelmer!

Automatyczny ekspres do kawy ZCM8121 Maestro Barista. Ciśnienie 20 bar. Pojemność zbiornika na wodę 2,0 l. Sterowanie za pomocą panelu dotykowego. 5 stopni regulacji grubości mielenia. System wstępnego zaparzania Aroma Control. Tryb personalizacji użytkownika. Rodzaje napojów: Espresso, Lungo, para, gorąca woda. System grzewczy termoblok. Funkcja pary do spieniania mleka. Możliwość parzenia 2 filiżanek jednocześnie. Regulacja ilości kawy. Funkcja Auto-off. Filtr do wody Claris w zestawie. Automatyczne programy czyszczenia i odkamieniania. Wyjmowany blok zaparzący.



**zelmer**  
niezawodnie





**Efektywne  
i szybkie  
suszenie żywności**

Jedną z najstarszych metod konserwacji żywności jest jej suszenie. Dotyczy to zarówno produktów roślinnych, jak i mięsa. Choć dziś mamy wiele alternatywnych sposobów przechowywania żywności czy wydłużenia terminu jej przydatności do spożycia, to wciąż chętnie korzystamy z suszenia.

**W** ten sposób możemy także przygotować pyszne i zdrowe domowe przekąski, np. z owoców, które zastąpią kaloryczne chipsy. Suszyć można różnymi metodami. W sezonie letnim, przy dobrej pogodzie wystarczy pokrojone w paski produkty wystawić na światło słoneczne. Z kolei grzyby bardzo często suszy się nawleczone na grubszą nitkę i wiesza się je w ciepłym miejscu, np. nad piecem czy przy grzejniku. To tradycyjne sposoby, które jednak wymagają często czasu i dużego zaangażowania. Znacznie praktyczniejsze będą suszarki do żywności.



**ADLER  
AD 6658**

skojarzeń, ale jeśli suszymy umiejętnie, możemy uzyskać pełnowartościową przekąskę lub dodatek do dania, który możemy przechowywać przez wiele tygodni, a nawet miesięcy.

Działanie suszarki jest proste. Grzałka ogrzewa powietrze, które przez wentylator rozprowadzone jest od góry w dół, a następnie wypychane do góry po zewnętrznym obwodzie tac. Taki obieg sprawia, że przestrzeń nagrzewa się wydajniej, a w całej objętości zachowana jest podobna temperatura. Należy pamiętać, że zbyt wysoka temperatura zmienia wartości odżywcze i ma wpływ także na walory smakowe. Nie pozwala też wysuszyć produktów wewnątrz, ponieważ zamyka ich zewnętrzne pory. Przy niższych temperaturach można suszyć większe fragmenty.



**Zasada działania**  
Wyrażenie „wysuszony produkt” lub „wysuszona potrawa” nie budzi pozytywnych  
**RAVANSON  
SD-1000**

## Funkcjonalna i trwała – Concept SO2080

Suszarka do żywności Concept SO2080 o mocy 260 W ma 6 przezroczystych sit. Dzięki kwadratowemu kształtowi jest bardzo kompaktowa i oszczędza miejsce w kuchni. Ponadto sita mieszczą się w zmywarce, dzięki czemu nie musimy tracić czasu na ich czyszczenie. Za pomocą przycisków można ustawić żądaną temperaturę suszenia w zakresie od 35 do 70 °C. Dzięki timerowi, który można ustawić do 48 godzin, będziemy mieć pełną kontrolę nad su-

szeniem. Po upływie ustalonego czasu suszenia urządzenie wyłącza się. Zintegrowany wentylator zapewnia równomierne suszenie na wszystkich poziomach suszarki. Możemy dostosować odległość między sitami. Jeśli jakiś owoc nie zmieści się w szczelinie między poszczególnymi piętrami, po prostu obrócmy tacę o 180°, co da więcej miejsca.





## Łatwe suszenie – Zelmer ZFD1005



Dostępna w ofercie marki Zelmer funkcjonalna suszarka do żywności ZFD1005 charakteryzuje się du-

żą wydajnością pracy. Moc urządzenia wynosi 520 W i jest ono wyposażone w cztery tace, każda o dopuszczalnym obciążeniu 2,5 kg, oraz opcję wybrania jednej z dwóch wysokości – 2,5 lub 3,5 cm. Średnica to zaś 32 cm. Możemy więc wysuszyć zarówno cienkie plastry, jak i grubsze kawałki żywności. Opcja kontroli temperatury pozwala na jej łatwe dopasowanie do rodzaju żywności. Dodatkowo urządzenie jest wyposażone w wygodny panel sterujący z możliwością ustawienia timera, nawet do 48 godzin. Po zakończeniu pracy taci można łatwo wyjąć oraz wyczyścić.

Fot. Zelmer

## BOROWIK TS-9688-3(C-01)

starczy ustawić odpowiednią temperaturę – najczęściej do 70 °C, w zależności od tego, co suszymy, oraz uchylić drzwiczki, aby dać ujście parze wodnej. W suszeniu najlepiej sprawdzi się ruszt, a kawałki żywności nie powinny się dotykać. Korzystanie z piekarnika ma dwie główne wady. Pierwszą z nich jest większe zużycie energii niż w przypadku suszarki, a drugą ograniczone możliwości regulacji temperatury. Ta ostatnia cecha nie dotyczy wszystkich modeli, warto jednak wiedzieć, że piekarniki, w których minimalna temperatura pracy to np. 100 °C, nie nadają się do suszenia, ponieważ produkty będą przypalone.

## Rozwiązania w suszarkach

Najważniejszą funkcją jest regulacja mocy, aby użytkownik sam zdecydował, jakiej mocy potrzebuje do wysuszenia danej rzeczy. Warto także zwrócić uwagę również na czas suszenia (przydatny bywa tutaj timer). Grzałka suszarki powinna być okresowo wyłączana, co z jednej strony zmniejszy pobór mocy, a z drugiej zapobiega przesuszeniu niektórych produktów (patrz: instrukcja obsługi danego modelu). Oczywiście, większa moc skróci czas suszenia, lecz wraz z temperaturą powinna być dostosowana do produktu. Warto zwrócić uwagę, czy sprzęt ma możliwość pracy ciąglej przez określony czas (nawet kilkanaście godzin). Moc suszarki wynosi zazwyczaj do 500 W.

Można zwrócić uwagę na typ panelu sterującego. Może być to tradycyjne analogowe pokrętło lub wskaźnik z wyświetlaczem. To drugie rozwiązanie jest bardziej precyzyjne, ponieważ umożliwia precyzyjną regulację temperatury. W praktyce oba typy sterowania są funkcjonalne i mają swoich zwolenników. Większość suszarek do żywności oferuje zakres temperatur 35 do 75 °C lub zbli-

## GORENJE FDK 24 DW



## CONCEPT SO2020



Tacki zazwyczaj wyposażone są w regulację wysokości, co pozwala na suszenie także grubszych kawałków żywności.

Fot. Eldom



## GOTIE GSG-510

Programy optymalnie dobierają temperaturę i czas suszenia. Ciekawostką jest program sterylizacji, który ułatwia czyszczenie urządzenia. Dostępny jest także program ustawień manualnych.

Jedną z innowacji w segmencie suszarek jest możliwość suszenia z udziałem fal podczerwieni, które można porównać do suszenia promieniami słonecznymi. Żywność jest suszona naturalnie, bez szkodliwego promieniowania UV. Suszenie za pomocą podczerwieni pozwala na zachowanie większej ilości witamin, enzymów, minerałów i błonnika. Za pomocą fal podczerwieni można suszyć na przykład pomidory, mięso, grzyby, zioła oraz inne produkty. Funkcję tę można oczywiście wyłączyć.



## ELDOM SG500 Elin

## Co i jak suszyć?

Suszyć możemy wszystko, na co mamy ochotę, pamiętając jedynie, że produkty bogate w witaminę C tracą ją podczas suszenia. Kłopotliwe może być także suszenie żywności zawierającej dużą ilość wody, a więc ogórków, wiśni, czy arbuźów. Zioła przeznaczone do suszenia powinny być świeże, gdyż wtedy zachowują więcej swoich wartości. Grzyby przed suszeniem należy dokładnie opłukać i obrać. W zależności od preferencji możemy suszyć tylko kapelusze, lub całe grzyby. Trzonki najlepiej pokroić w plastry. Żywność, którą wybieramy do suszenia, powinna być dobrze umyta i w dobrym stanie, tzn. bez plam i oznak gnicia. Zalecane temperatury suszenia żywności to:

- zioła: 35 – 40 °C,
- grzyby: 40 – 50 °C,
- warzywa: 50 – 55 °C,
- owoce: 55 – 60 °C,
- mięso, ryby: 65 – 70 °C.



## CONCEPT SO1011



## Rodzaje i parametry suszarek

Pojemność suszarki określamy przez liczbę sit, ich wielkość i głębokość. Najmniejsze mają 3 poziomy, a te największe nawet 9. Modele mające

od 4 do 5 sit mogą zmieścić około 10 l. Większe urządzenia mają pojemność nawet 15 l. Interesującą opcją są suszarki, w których możemy zwiększać lub zmniejszać liczbę poziomów w zależności od potrzeb, czyli grubości suszonych produktów. Za-

## CONCEPT SO2041

zwyczaj sita, a zatem i suszarki są okrągłe i wykonane z tworzywa sztucznego, a ich średnica jest zależna od modelu, typowo wynosi ok. 30 cm. Optymalna głębokość to z kolei 5 cm. Oprócz tego można zwrócić uwagę na dopuszczalne obciążenie sit suszarki. Najnowocześniejsze modele mają obrotowe sita, co umożliwi równomierną dystrybucję ciepła, a zatem i wydajniejsze suszenie produktów. Pokrywa suszarki musi ściśle przylegać do obudowy, dlatego należy zwrócić na to uwagę przy zakupie. Niektóre modele są wyposażone w dodatkowe akcesoria, takie jak silikonowe maty, służące do suszenia półpłynnych produktów.

## Suszenie w piekarniku

Jeśli nie mamy suszarki do żywności, możemy również skorzystać z piekarnika. Wy-

Suszarka może być wyposażona w wygodny panel sterujący z możliwością ustawienia temperatury oraz timera.

Fot. Concept







## SALTER. Frytownica powietrzna Aero Grill Pro EK4549

### Pieczenie i grillowanie w jednym

Salter to najstarsza z brytyjskich marek sprzętu AGD. Wyróżnia się atrakcyjnym designem i funkcjonalnymi produktami. Doskonałym przykładem jest frytownica powietrzna z funkcją grilla Aero Grill Pro EK4549.

Funkcjonalna frytownica Salter Aero Grill Pro to sprzęt kuchenny idealny do każdego domu. Ma dużą pojemność 6 l, moc 1750 W i może osiągnąć temperaturę nawet 265 °C. Bez problemu przygotowujemy więc posiłek dla całej rodziny. Świetnie nadaje się do przyrządzania różnych potraw. Urządzenie ma pięć funkcji gotowa-



nia, w tym tryb grill, który pozwala cieszyć się grillowanymi potrawami w pomieszczeniu. Tryb frytownicy powietrznej umożliwia pieczenie z niewielką ilością oleju lub bez niego i przy jego pomocy przygotowujemy np. doskonale frytki. Możemy również skorzystać z manualnych ustawień pieczenia, aby przygotować pyszny niedzielny



obiad. Dostępna jest także opcja pieczenia ciast, idealna dla miłośników słodkich smakołyków. Bardzo przydatnym dodatkiem jest tryb suszenia, przy pomocy którego przygotowujemy np. przekąski z suszonych owoców. Urządzenie ma wygodny cyfrowy wyświetlacz dotykowy, za pomocą którego można wybierać funkcje gotowania i regulować temperaturę. Dzięki temu obsługa jest niezwykle prosta i nie wymaga skomplikowanej nauki. Do przygotowania idealnych dań możemy skorzystać z funkcjonalnej sondy, która pozwoli na wygodną kontrolę temperatury. Producent zastosował dobrej jakości materiały, urządzenie prezentuje się bardzo solidnie, a jego czyszczenie zajmuje jedynie kilka chwil.

## ZELMER. Ekspres kolbowy ZCM7295

### Espresso w kilka chwil

Dostępny w ofercie marki Zelmer ekspres kolbowy ZCM7295 zadowoli każdego fana pobudzającego zapachu kawy o poranku. Dzięki wyjątkowo wąskiej konstrukcji (tylko 14,5 cm) bez problemu zmieści się w każdej kuchni, a design w stylu retro ucieszy koneserów stylowych wnętrz.



Ekspres zaparza kawę pod ciśnieniem 20 bar, a jego moc to aż 1350 W. Wyjmowany zbiornik na wodę o pojemności 1,4 l będzie przydatny w codziennym użytkowaniu, tak samo jak stalowa tacka ociekowa czy miejsce na podgrzanie filiżanek. Maksymalna wysokość szklanki to 10 cm. Ekspres został wyposażony w dotykowy panel sterowania, który jest dodatkowo podświetlany. Dzięki temu obsługa urządzenia jest prosta i wygodna, zarówno

w ciemne zimowe poranki, jak i w ostrym letnim słońcu. Przygotowywane przez ekspres Zelmer ZCM7295 standardowe espresso ma pojemność zwiększoną do 40 ml. Jeśli jednak wolimy zaparzyć większy napój, możemy skorzystać z manualnego wyboru pojemności kawy i regu-



lować ją w zakresie do 150 ml. W zestawie z ekspresem znajdują się dwa filtry do kolby, dzięki czemu można zaparzyć dwie kawy jednocześnie. Nie musimy się więc martwić niespodziewaną wizytą gości i zaserwujemy im kawę w tym samym czasie. Gdy będziemy chcieli spróbować kawy innej niż czarna, skorzystamy z funkcji spieniania mleka. Dzięki gorącej parze w bardzo łatwy sposób uzyskamy gładką i obfitą piankę mleczną do delikatnego latte lub aromatycznego cappuccino. W górnej części ekspresu znajduje się tacka ze stali nierdzewnej, która służy do podgrzewania filiżanek. Dzięki niej nie musimy się martwić, że kawa szybko się schłodzi.

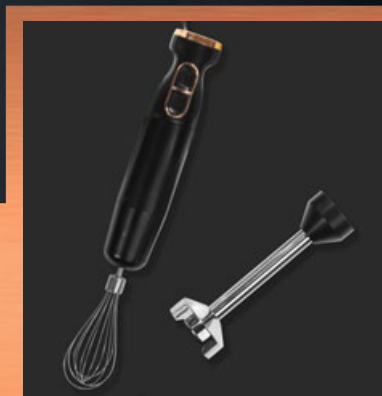
# MIEDŹ POWRAÇA

Prezentujemy linię Salter Nero – eleganckie i stylowe czarne wykończenie z delikatnymi miedzianymi akcentami. Duet, który świetnie się prezentuje w każdej kuchni.



**SALTER**  
SINCE 1760

Kolekcja Nero  
obejmuje także  
Blend & Whisk Pro.



# NERO

W przypadku zapytań handlowych kierowanych do firmy Salter prosimy o kontakt z [sales@upgs.com](mailto:sales@upgs.com)





# RYŻOWARY

## Urządzenia do gotowania ryżu



Fot. Adler

Ryż to smaczny dodatek i podstawa wielu dań od kuchni azjatyckiej po śródziemnomorską. Wbrew pozorom przygotowanie we właściwy sposób niektórych gatunków ryżu nie jest taką łatwą sprawą i pomogą w tym specjalne elektryczne garnki do jego gotowania, czyli tzw. ryżowary.

**T**o specjalne urządzenia służące do przygotowywania ryżu. Ale nie tylko. Duża część dostępnych na rynku modeli wyposażona jest w specjalne tace, umożliwiające tradycyjne gotowanie na parze, np. ryb czy warzyw. To właśnie dzięki temu rozwiązaniu ryżowary stają się produktami

bardziej uniwersalnymi i, co ważne, mają większe zastosowanie. Jednorazowo możemy w nich przygotować np. do 10 porcji ryżu. Szklana pokrywa pozwala kontrolować stan gotowania oraz umożliwia odprowadzanie pary w trakcie trwania tego procesu, a wyjmowana miska umożliwia efektowne po-

danie ryżu zaraz po ugotowaniu. Dodatkowo funkcja podtrzymywania ciepła chroni potrawę przed wystygnięciem, nawet przez np. sześć godzin. Wybierając ryżowar, warto zwrócić uwagę na zabezpieczenie przed przegrzaniem, zabezpieczenie przed wygotowywaniem wody oraz automatyczne wyłączenie po zagotowaniu.

### Jak działają ryżowary?

Do naczynia wewnętrznego wysypuje się ryż, a następnie zalewa odpowiednią ilością wody (właściwe proporcje podawane są w instrukcjach obsługi) i przyprawia według uznania. Naczynie wkłada się do zewnętrznego garnka, dodaje produkty i przykrywa pokrywką. Ważne jest odpowiednie przymocowanie naczyń, tak by miska wewnętrzna znajdowała się nad grzałką. W więk-



Fot. Concept

Ryżowar jest wyposażony w nienagrzewające się uchwyty, które ułatwiają przenoszenie.



TIROSS TS997

nr 8, sierpień 2022



## WIARYGODNY PARTNER NA RYNKU POLSKIM, CZESKIM I SŁOWACKIM



**ORGANIZACJA ODZYSKU  
SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO  
I ELEKTRONICZNEGO**



**ORGANIZACJA ODZYSKU  
OPAKOWAŃ**



**REALIZACJA OBOWIĄZKÓW  
W ZAKRESIE BATERII  
I AKUMULATORÓW**



**DORADZTWO W ZAKRESIE  
REALIZACJI OBOWIĄZKÓW  
WPROWADZAJĄCEGO SPRZĘT  
NA INNYCH RYNKACH**



**AUDYTY ZGODNOŚCI  
Z PRZEPISAMI OCHRONY  
ŚRODOWISKA**

ASEKOL PL Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego i Organizacja Odzysku Opakowań SA jest polskim oddziałem firmy ASEKOL a.s. założonej w Republice Czeskiej w roku 2005, jako organizacja not-for-profit, przez największych producentów branży elektroniki użytkowej, biurowej, telekomunikacyjnej oraz informatycznej.

ASEKOL PL w imieniu producentów i importerów sprzętu elektrycznego i elektronicznego organizuje ogólnopolski system odbioru sprzętu elektrycznego. Zapewnia odbiór, transport i recykling zużytych urządzeń elektrycznych, w tym finansowanie całego systemu. ASEKOL PL ściśle współpracuje z miastami i gminami, dystrybutorami, sieciami handlowymi, firmami zbierającymi i przetwarzającymi zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny.



# RYŻOWARY



Fot. Adler

Ryżowar umożliwia również gotowanie na parze. Przypalaniu potraw za pomocą specjalnej powłoki.

szości urządzeń gotowanie odbywa się na dwa sposoby. Pierwszy to programy automatyczne przeznaczone specjalnie do gotowania ryżu, drugi służy do przygotowywania innych składników i polega na samodzielnym doborze parametrów pracy urządzenia. W razie korzystania

z możliwości gotowania na parze kosz z gotowanymi produktami nakłada się na misę.

## Ważne parametry

Kupując ryżowar, nie musimy zapoznawać się z masą parametrów. W praktyce powinny nas interesować jedynie moc oraz pojemność, które są ze sobą powiązane. Większa moc jest niezbędna, gdy kupujemy ryżowar o dużej pojemności. Moc urządzeń waha się od 350 W do 900 W, a pojemność – od 0,6 l do ponad 2 l. W praktyce więc para-



**CONCEPT RE2020**

metry powinny być dobierane do tego, jak często i ile ryżu gotujemy. Jeśli przygotowujemy np. duże porcje dań czy sushi dla całej rodziny, lepszym wyborem będzie ryżowar o dużej mocy i pojemności. Z kolei dla singla lub pary powinny wystarczyć mniejsze modele.

## Czyszczenie i funkcje

Obsługa urządzenia jest bardzo prosta i nie wymaga długiej nauki. Obowiązkowymi elementami urządzeń są lampki informujące o pracy urządzenia czy



**TIROSS TS996**

uruchomieniu funkcji utrzymania temperatury oraz przełącznik trybów. To właśnie przy jego pomocy wybieramy odpowiedni wariant pracy. Dobrze, jeśli ryżowar wyposażono w antypoślizgowe nóżki i ergonomiczne uchwyty. Dużym plusem jest także ochrona przed pracą na sucho. Ryżowary łatwo się czyścić, a przygotowany w nich ryż będzie miał idealną konsystencję. Wszystko to za sprawą zastoso-



**TIROSS TS998**

wanego naczynia. Jest ono pokryte powłoką, która zapobiega przywieraniu. Dzięki temu nie musimy martwić się, że ryż lub inne potrawy przypalą się.

## Wyposażenie ryżowaru

Bardzo często w zestawie dostępne są także miarki (do ryżu lub do ryżu i wody) i szpatułka do nakładania ryżu. Jeśli w zestawie z urządzeniem nie ma takich akcesoriów, można skorzystać z innych. Pamiętajmy jednak, aby wybierać ciężkie szpatułki wykonane z materiałów, które nie zarysują powierzchni garnka, np. z drewna lub tworzywa sztucznego.



**ADLER AD 6406**



**TIROSS TS999**

## Kompaktowy ryżowar dla każdego – Concept RE1010



W pełni automatyczny ryżowar Concept RE1010 zapewnia doskonałe przygotowanie każdego rodzaju ryżu. Dzięki pojemności 0,6 l przygotowujemy ryż dla czteroosobowej rodziny. Wystarczy wsypać odpowiednią ilość, dodać wody, włączyć garnek i gotowe. Dla lepszego komfortu gotowania garnek jest wyposażony w szklaną pokrywkę z wylotem pary. Praktyczny kubek z miarką jest częścią podstawowego

wyposażenia garnka, dzięki niemu odmierzymy odpowiednią ilość ryżu i wody. Ogólnie 1 miarka ryżu przypada na 1,5 miarki wody. Możemy poprawić smak gotowanego ryżu, dodając ulubione zioła i przyprawy. Po zakończeniu gotowania w ryżowarze automatycznie włączy się funkcja utrzymywania temperatury. Dzięki temu ryż będzie ciepły do 8 godzin lub do zakończenia spożycia głównego dania.

Ze względu na nieprzywierającą powierzchnię wewnętrzną ryż nie przypali się podczas gotowania. Naczynie jest wyjmowane, więc późniejsze czyszczenie jest bardzo szybkie i łatwe. Ryżowar ma zabezpieczenie przed przegrzaniem i przed włączeniem bez naczynia wewnętrznego.

Jest wyposażony w antypoślizgowe nóżki, zapewniające doskonałą stabilność podczas pracy, i praktyczne uchwyty do przenoszenia.



Fot. Concept



Wyraź swój styl z marką

**Breville**

www.breville-polska.pl

Czajnik elektryczny o pojemności 1,7 l.

Skompletuj własną kolekcję Breville High Gloss.

W serii z tosterem i opiekaczem.





# concept

innowacje w Twoim życiu



SM3482



SO2041



LO7065



ZH0040

# Witaminy przez cały rok



[WWW.MY-CONCEPT.PL](http://WWW.MY-CONCEPT.PL)