

**POBIERZ
NUMER!**



Temat numeru!

Blendery

Klimatyzatory

Golarki i strzyżarki



Do 6000 zł zwrotu za zakup urządzeń smart marki Samsung

Globalna transformacja cyfrowa w Grupie Amica

VI Kongres AGD już 23 – 24 maja w Łodzi

JURA J8 Twin z wyróżnieniem „iF Design Award”



SPIS TREŚCI

W NASTĘPNYM NUMERZE

Sokowirówki

i wyciskarki

Świeży i zdrowy sok z ulubionych warzyw i owoców możemy przygotować samemu, w dokładnie takiej proporcji składników, jakiej oczekujemy.

Elektronika

dziecięca

Elektroniczne nianie, laktatory czy podgrzewacze do butelek to przydatne urządzenia, ułatwiające świeżo upieczonym rodzicom codzienną opiekę nad dzieckiem.

Pielęgnacja

zębów

O higienę jamy ustnej należy dbać kompleksowo. Pomogą w tym nie tylko szczoteczki elektryczne, ale również irygatory.

WIĘCEJ NA

infoprodukt.pl



Fot. Zeimer

Serwis

informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Blendery ręczne

i kielichowe

Te wielofunkcyjne urządzenia znacznie ułatwią przygotowanie nie tylko zup czy sosów ale również wielu innych dań.

Nowości

produktowe

Mały sprzęt AGD.

Klimatyzatory

domowe

4 Rynek klimatyzatorów rozwija się bardzo dynamicznie, a w tym roku już w kwietniu wysokie temperatury dały nam się we znaki. 28

Golarki

i maszynki

36 Żeby zarost prezentował się modnie i atrakcyjnie, należy o niego dbać, nie tylko korzystając z dobrej jakości kosmetyków. Niezbędna jest również odpowiednia stylizacja. 36

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, maj 2024

Druk:

Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:

ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:

ISSN 2956-9044

Numer wydania:

Nr 5, maj 2024

Niniejsza publikacja jest zastrzeżona patentowo i w całości chroniona prawem autorskim. Wszelkie komercyjne przytaczanie całości bądź wybranych fragmentów opracowania wymaga zgody Wydawcy. Materiały InfoMarket Sp. z o.o. zabezpieczone zostały specjalnym kodem. W przypadku naruszenia dóbr intelektualnych bądź materialnych InfoMarket Sp. z o.o., poniesione straty będą egzekwowane prawnie.

*Szczegółowy wykaz odbiorców znajduje się na stronie: www.infoprodukt.pl

Amica
for living



Jedno urządzenie, wiele możliwości

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

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



Szklany kielich
HotSafe+

MPM

Konkurs „Oceniaj i odbieraj”

W zorganizowanej przez markę MPM promocji wystawienie opinii nagradzane jest zestawem noży o wartości 110 zł.

Aby wziąć udział w akcji, należy kupić produkt marki MPM o wartości minimum 99 zł w sklepach stacjonarnych i internetowych u wybranych sprzedawców, włączając Media Expert, RTV Euro AGD, Media Markt, Neonet, Avans, Electro.pl, MPM.pl, Allegro, OleOle.pl lub przez stronę Ceneo.pl. Następnie w ciągu 14 dni po zakupie należy wystawić opinię na stronie sklepu, w którym został dokonany zakup. Opinia musi składać się z minimum 120

znaków i być oznaczona hashtagiem: #OpiniaZaNagrodęWKonkursieMPM. Zgłoszenie należy wysłać za pomocą formularza dostępnego na stronie mpm.pl/konkurs. W formularzu zgłoszeniowym należy załączyć zrzut ekranu lub zdjęcie opinii umieszczonej na stronie sprzedawcy oraz dowód zakupu produktu. Po pozytywnej weryfikacji zgłoszenia nagroda zostanie wysłana w ciągu 21 dni roboczych. Nagrodę otrzymuje każdy, kto wystawi opinię po

zakupie i prześle zgłoszenie zgodnie z wyżej wymienionymi kryteriami. Promocja trwa do 31 grudnia 2024 r. lub do wyczerpania zapasów. Regulamin dostępny jest na stronie mpm.pl/konkurs. Nagrodą jest 6-elementowy zestaw noży w bloku Smile SNS-07, charakteryzujący się wykonaniem z dobrej jakości materiałów. Precyzyjnie wyprofilowane ostrza ze stali nierdzewnej gwarantują wygodę oraz szybkość krojenia składników, np. na sałatki. Dodatkowo pokryte zostały nieprzywierającą powłoką, co uniemożliwia przyklejanie się krojonych produktów do ich powierzchni.



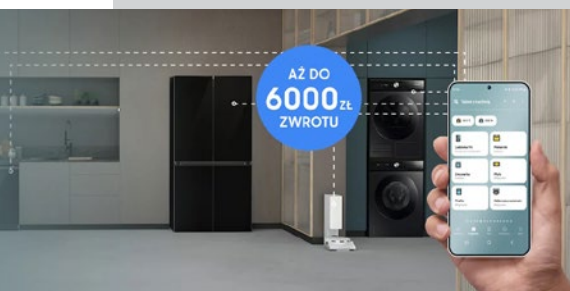
Samsung

Do 6000 zł zwrotu za zakup urządzeń smart

Jak się okazuje, wybierając urządzenia smart, możemy oszczędzać nie tylko wodę czy energię, ale również pieniądze. Wystarczy skorzystać z promocji firmy Samsung.

cji, tj. od 9 kwietnia do 3 czerwca 2024 r. Po zakupie należy zamieścić opinię o nabytym urządzeniu lub w razie zakupu większej liczby urządzeń zamieścić opinię dotyczącą wybranego z nich na samsung.pl, stronie sprzedawcy lub porównywarki cenowej i oznaczyć ją hashtagami #Promocja-SamsungCashbackAGD oraz #OpiniaZaCashbackwPromocjiOpinia. Podczas rejestracji urządzenia trzeba przygotować skan dowodu zakupu, numer

seryjny, zdjęcie tabliczki znamionowej, zdjęcie lub zrzut ekranu opublikowanej opinii o urządzeniu. Formularz zgłoszeniowy należy wypełnić w ciągu 21 dni od daty zakupu widocznej na dowodzie zakupu, korzystając ze swojego konta Samsung Account, które jest wymagane. Po pozytywnej weryfikacji zgłoszenia otrzymamy zwrot na konto bankowe wskazane w formularzu zgłoszeniowym promocji. W akcji promocyjnej biorą udział wybrane urządzenia AGD marki Samsung, m.in. piekarniki, płyty, okapy, zmywarki, lodówki, roboty odkurzacze, pralki czy czyszczacze powietrza.



W celu wzięcia udziału w promocji należy kupić urządzenia za minimum 2000 zł brutto, co pozwoli odebrać 250 zł zwrotu. Przy zakupie urządzeń za więcej niż 40 000 zł brutto możliwy jest odbiór do 6000 zł zwrotu. Kwota zwrotu może wynosić 250, 500, 750, 1500, 3000 lub 6000 zł w zależności od sumy zakupów.

Warunkiem wzięcia udziału jest zakup min. 1 urządzenia u jednego sprzedawcy za minimalną łączną wartość zakupu określoną w regulaminie promocji (w ramach jednego zakupu) w czasie trwania ak-



jura®

„Świeżo
mielona, nie
z kapsułki.”

R.F.



Delektuj się kawą jak Roger Federer: na przykład dzięki S8, który łączy w sobie to, co najlepsze w klasie kompaktowej z elementami segmentu Premium.

Roger Federer, szwajcarska ikona tenisa i ambasador marki JURA od 2006 roku



jura.com

Amica

Stawia na globalną transformację cyfrową

Grupa Amica od lat stawia na innowacje i cyfryzację. Najnowszym projektem było zakończenie migracji do SAP S/4HANA w skandynawskiej spółce Gram A/S, będącej częścią Grupy Amica.

Transformacja cyfrowa w Grupie Amica obejmuje w sumie 10 spółek w Europie. Wymaga ona skoordynowania wielu systemów, w tym kluczowych rozwiązań SAP (oprogramowanie do zarządzania procesami biznesowymi), takich jak SAP ECC i CRM. Proces przygotowania polegał na wyborze optymalnych rozwiązań nowej generacji przez połączenie analiz rynkowych z wewnętrznymi testami prototypu (Proof of Concept), co umożliwiło maksymalizację korzyści biznesowych. Wdrożenie SAP S/4HANA i SAP Service Cloud w Gram A/S to kolejny krok w tym strategicznym procesie.

— *Od lat inwestujemy w nowoczesne i wydajne technologie. Strategia firmy opiera się na wyborze optymalnych kosztowo rozwiązań i wprowadzeniu najnowszych technologii. Zakończenie migracji do SAP S/4HANA w Gram A/S stanowi istotny etap naszego programu transformacji cyfrowej. To nie tylko potwierdzenie naszego zaangażowa-*



nia w innowacje, ale także dowód na naszą zdolność do adaptacji i dążenia do wyższej efektywności operacyjnej — mówi Paweł Biel, wiceprezes zarządu ds. digitalizacji w Grupie Amica.

To wdrożenie jest pierwszym z szeregu projektów, które zaowocują przeniesieniem do S/4HANA najstarszego w Polsce systemu SAP ECC. Przejście na SAP S/4HANA nie tylko umożliwi poprawę jakości danych i dalszą optymalizację procesów, ale także otworzy drzwi do wykorzystania nowych możliwości, takich jak PP/DS i nowa księga materiałowa, które będą realizowane w ramach kolejnych projektów. Systemy SAP w Gram obejmują wszystkie aspekty działania spółki komercyjnej, włączając w to obsługę serwisu produktowego, co zapewnia kompleksowe wsparcie dla kluczowych procesów biznesowych.

Projekt w Gram A/S został przeprowadzony zgodnie ze standardową metodyką, przy zaangażowaniu za-

sobów biznesowych oraz pracowników Pionu Digitalizacji Amica SA. Istotną rolę odegrało zaangażowanie zarządu Gram oraz Grupy Amica.

Transformacja cyfrowa w Grupie Amica została zaplanowana na kilka lat do przodu. Obejmuje nie tylko migrację do najnowszych rozwiązań ERP i CRM firmy SAP (czyli S/4HANA i Service Cloud), ale także wdrożenie i ciągły rozwój innych systemów, takich jak SAP IBP, SAP SAC, SAP FSM i SAP H4S4. Wszystko to jest wspierane przez elastyczną kulturę organizacyjną, inwestycje w talenty i umiejętności oraz ciągłe dążenie do doskonałości operacyjnej.



APPLiA Polska

VI Kongres AGD

Przypominamy, że w dn. 23 – 24 maja odbędzie się już VI Edycja Kongresu AGD, największej branżowej imprezy w Polsce.



Organizatorami wydarzenia są oczywiście związek pracodawców AGD APPLiA Polska oraz Łódzka Specjalna Strefa Ekonomiczna, na której terenach odbędzie się wydarzenie. Kongres będzie obfitował w liczne prelekcje poświęcone bieżącym sprawom branży, jak wykorzystanie AI, gospodarka obiegu zamkniętego, efektywność ESG, współczesne inwestycje w fabryki



czy smart home. Pierwszy dzień wydarzenia zostanie zwieńczony uroczystym bankietem. Drugi dzień Kongresu AGD to Business Mixer AGD, czyli spotkanie producentów z dostawcami oraz usługodawcami, m.in. start-upami oferującymi innowacyjne rozwiązania dla branży AGD.

Okazja jest tym bardziej wyjątkowa z uwagi na to, że w tym roku 20 lat swojej działalności obchodzi APPLiA Polska, początkowo funkcjonująca jako CECED. Od momentu powstania w 2004 r. związek doradza i konsultuje ze swoimi członkami branżowe stanowiska w tematach związanych z przemysłem, innowacyjnością, prawami konsumenckimi, efektywnością energetyczną, normalizacją czy gospodarką obiegu zamkniętego. APPLiA Polska to także monitoring sprzedaży, produkcji i eksportu AGD w kraju i Europie oraz eksperci w wielu kluczowych dla AGD dziedzinach. Siłą APPLiA są członkowie, czyli 35 firm dostarczających łącznie blisko 100 proc. sprzętu AGD na polskim rynku oraz reprezentujących prawie 100 proc. całej produkcji AGD w Polsce. Ich łączny przychód z działalności w Polsce w 2023 r. przekroczył 50 mld zł.

Formularz rejestracyjny na VI Kongres AGD dostępny jest po zeskanowaniu kodu QR.

Frytkownice beztłuszczowe Zelmer

...I JESTEŚ w domu.



Zdrowo, szybko, pysznie!

zelmer

JURA

Ekspres J8 Twin z wyróżnieniem „iF Design Award”

Niezwykle kompaktowa JURA J8 Twin to ewenement w swoim segmencie, ponieważ oferuje możliwość obsługi dwóch różnych gatunków kawy. Rozwiązanie to zostało docenione w prestiżowym konkursie wzorniczym.

Ekspres JURA J8 Twin jest jednym z tegorocznych laureatów nagrody „iF Design Award”. JURA J8 Twin zachwyciła niezależne międzynarodowe jury ekspertów harmonijną jednością kunsztu projektowego, subtelnością i pierwszorzędnym wykonaniem. Dbalność o szczegóły jest wyraźnie widoczna w takich elementach jak ustawienie stopnia mielenia, regulowana wysokość wylewki kawy i pokrywy młynka. Forma i funkcja płynnie łączą się, tworząc harmonijne urządzenie, którego centrum stanowi panoramiczny ekran z wyborem kawy. Przemysłana konstrukcja umożliwiła wyposażenie kompaktowego ekspresu J8 Twin w dwa wydajne młynki stożkowe P.A.G.3+. Oprócz stałej, precyzyjnej wydajności mielenia imponują one aktywnym monitorowaniem stopnia zmielenia i kontrolą aromatu. Stan spoczynku między przyrządzeniem kolejnych specjalistów chroni młynek, zapewniając maksymalną trwałość i niezmienny, perfekcyjny smak. Ekspres automatyczny JURA J8 Twin przygotowuje



DESIGN
AWARD
2024

31 specjalistów w najlepszym stylu. Dwa młynki oferują największą możliwą elastyczność w zakresie dostosowywania napojów. Każda kawa jest przygotowywana

zgodnie z osobistym gustem, zawsze świeżo mielona, z preferowanym gatunkiem kawy, bogata lub łagodna, z kofeiną lub bez niej. Co więcej, przygotowując dany specjalista, można ustalać proporcje zmielonej kawy z obu młynków i tym samym tworzyć wyjątkowe kompozycje smakowe. Nagroda „iF Design Award” jest przyznawana raz w roku za najlepszą jakość wzornictwa. Z prawie 11 tys. zgłoszeń z 72 krajów „iF Design Award 2024” po raz kolejny udowadnia, że jest jednym z najbardziej prestiżowych i najważniejszych konkursów projektowych na świecie.



TERG SA

Umacnia pozycję na rynku nieruchomości handlowych

Według planów grupa TERG SA czyli właściciel m.in. sklepów Media Expert, w okresie dwóch lat odda do użytku parki handlowe o łącznej powierzchni 72 tys. m².

Z ponad 550 sklepami w całej Polsce Media Expert jest największą krajową siecią RTV/AGD. Co ważne, mimo rynkowych zawirowań tempo rozwoju sieci wcale nie maleje i co roku pojawia się przynajmniej kilkanaście nowych salonów sprzedaży.



Część z nich jest lokalizowana w parkach handlowych Aurapark, w ramach których do końca 2025 r. zostanie oddane 72 tys. m² powierzchni handlowej. Poza salonami Media Expert parki handlowe Aurapark

gromadzą inne rozpoznawalne marki, jak Rossman, Pepco, Action, Jysk, Empik, Sinsay, Hebe, Biedronka, Lidl, Maxi Zoo, CCC oraz inne. Dzięki temu klienci mają dostęp do szerokiej oferty produktów z różnych branż. – We wszystkich naszych inwestycjach zwracamy szczególną uwagę na dobór najemców i tworzenie optymalnego portfela ich ofert, dzięki którym nasze obiekty w krótkiej perspektywie czasowej stają

się ważnymi centrami lokalnego i regionalnego handlu. Współpracujemy zarówno z dużymi sieciami detalicznymi, jak i mniejszymi podmiotami, starając się zadbać o kompleksowy katalog podaży produktów i usług. Ważne, by klienci mieli możliwość zadbania o wszystkie, najważniejsze potrzeby konsumpcyjne w jednym miejscu – mówi Marcin Żakowski, dyrektor działu nieruchomości w TERG SA.

TERG SA stale inwestuje w rynek nieruchomości, poszukując atrakcyjnych lokalizacji. W tym roku dla klientów oddano Aurapark w Żywcu, a w realizacji jest drugi etap inwestycji. W pierwszej połowie bieżącego roku planowane jest otwarcie Auraparku w Oleśnicy. W najbliższej przyszłości z bogatej oferty handlowej skorzystają też klienci z Zawiercia czy Jastrzębia-Zdroju. – Konsekwentnie prowadzimy akwizycję najciekawszych ofert w całej Polsce, zarówno pod kątem mniejszych obiektów wolnostojących, jak i projektów inwestycyjnych lub działek w ciekawym otoczeniu handlowo-biznesowym, zapewniającym wygodną dla klientów infrastrukturę. Widzimy również duży potencjał w rewitalizacji obszarów poprodukcyjnych, a po nadaniu im nowych funkcji handlowo-usługowych przywracaniu ich tkance miejskiej z korzyścią dla lokalnych społeczności – mówi Michał Mystkowski, rzecznik prasowy Media Expert.



THOMAS

MADE IN
GERMANY



ODKURZACZ PIORĄCY Z FILTREM WODNYM I CYKLONOWYM DRY BOX AMFIBIA PET

Zbieranie wody i wilgoci



Skuteczne zbieranie sierści



Pranie dywanów i tapicerek



Filtr wodny i cyklonowy



www.robert-thomas.pl

Prezentuje

wyniki finansowe

za 2023 r. i omawia perspektywy

BSH Hausgeräte GmbH osiągnęło obroty w wysokości 14,8 miliarda euro w 2023 r. Skorygowany o efekty kursowe obrót był więc na poziomie z poprzedniego roku.



Podobnie jak cały sektor przemysłu, wiodący producent AGD w Europie podsumowuje rok pełen wyzwań. Kryzysy geopolityczne, napięta sytuacja gospodarcza na całym świecie i wynikająca z tego stagnacja na globalnym rynku AGD stworzyły trudne warunki. Podczas gdy w poprzednich latach BSH było w stanie skorzystać z „boomu” związanego z pandemią w branży dóbr konsumpcyjnych, w 2023 r. wysoka inflacja, wzrosty stóp procentowych i wynikający z tego światowy kryzys na rynkach nieruchomości znacząco osłabiły nastroje konsumentów.

Obroty w regionach

Mimo stabilnych udziałów rynkowych, obroty w regionie Ameryki Północnej (USA/Kanada) spadły o 11,3 proc., głównie z powodu bardzo słabego popytu i wysokiego stopnia konkurencji. Znaczący spadek obrotów o 10,5 proc. w regionie Chin był głównie wynikiem negatywnych efektów kursów walutowych oraz spowolnienia chińskiej gospodarki. BSH pozostaje największym zagranicznym producentem AGD w Chinach. Liczba sprzedanych urządzeń AGD spadła również w regionie Europy. Za sprawą wyższych średnich ceny spadek obrotów został ograniczony do 6,3 proc. Mimo spadku, zwłaszcza na rynku w Niemczech, Grupa BSH osiągnęła również pewne pozytywne wyniki, np. wzrost obrotów w południowej Europie. W regionie rynków wschodzących, który obejmuje obszary takie jak Europa Wschodnia, Bliski Wschód i kontynent afrykański, obroty spadły tylko nieznacznie, o 2,2 proc. Pomijając jednak

pełne wycofanie się z działalności w Rosji, BSH odnotowało niewielki wzrost obrotów, napędzany zwłaszcza dobrą koniunkturą na rynku AGD w Turcji.

Małe AGD w BSH

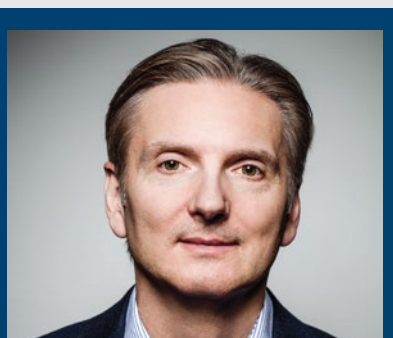
W przypadku kategorii małego AGD, obroty spadły o 7,2 proc. Było to spowodowane, między innymi, przerwami w produkcji na skutek powodzi w słoweńskim zakładzie produkcyjnym w Nazarje. Jednak możliwości dostaw BSH zostały już w pełni przywrócone. W ramach swojego bogatego portfolio marek, BSH zaprezentowało i wprowadziło na rynek nowe innowacyjne produkty na całym świecie w 2023 roku, które oferują rozwiązania dostosowane do potrzeb konsumentów. Najlep-

szym tego dowodem jest fakt, że Bosch Cookit został pod koniec 2023 r. uznany przez ważną niemiecką organizację Stiftung Warentest za zwycięzcę testu, a tym samym najlepszy gotujący robot kuchenny.

Inwestycje w rozwój i CSR

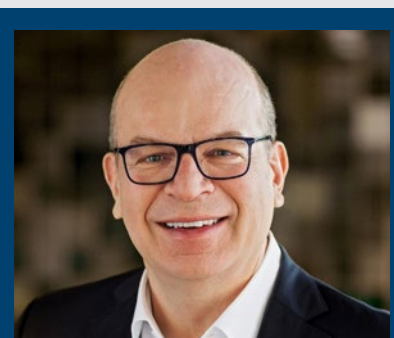
Dzięki proaktywnemu planowaniu, BSH stoi na solidnych fundamentach ekonomicznych, nawet w tych trudnych czasach i może kontynuować inwestycje. Przy nakładach inwestycyjnych w wysokości 600 milionów euro, co stanowi około czterech procent obrotów, BSH koncentruje się na wdrażaniu swojej strategii produktowej i rozwojowej we wszystkich regionach.

Tylko w ubiegłym roku BSH zainwestowało ponad 10 milionów euro w ponad 270 przedsięwzięć na rzecz poprawy efektywności energetycznej, oszczędzając w ten sposób około 35 gigawatogodzin energii w obszarze produkcji. BSH wydłużyło w zeszłym roku dostępność części zamiennych do 15 lat dla dużych urządzeń i do 10 lat dla małych urządzeń. Dla większości konsumentów części zamienne będą w rzeczywistości dostępne znacznie dłużej od daty zakupu.



– Polska jest jednym z wiodących rynków usług biznesowych opartych na wiedzy, a BSH współtworzy ten sektor. Rozwijamy obszary usług wspólnych oraz badań i rozwoju. Bliższe 1000 osób pracuje w Polsce na rzecz całej Grupy BSH w obszarach, takich jak usługi digitalowe, księgowość czy zakupy. W ubiegłym roku w Rzeszowie rozpoczęliśmy budowę nowej siedziby dla centrum badań i rozwoju małego AGD. Drugie centrum R&D BSH mieści się w Łodzi. Zaprezentowane przez zarząd Grupy BSH wyniki za 2023 rok pozwalają nam na duże inwestycje i dalszy rozwój.

– komentuje **Konrad Pokutycki** prezes zarządu BSH w Polsce.



– Utrzymujące się globalne kryzysy gospodarcze i geopolityczne gruntownie zmieniły warunki dla całej branży AGD. Aby jeszcze bardziej wzmocnić konkurencyjność BSH i sfinansować niezbędne inwestycje, konieczne jest uważne monitorowanie sytuacji kosztowej i dostosowanie związanego z tym planu kadrowego. W trudnym otoczeniu BSH ponownie udowodniło swoją odporność, osiągając wyniki znacznie lepsze niż rynek. To dzięki zaangażowaniu naszych około 60 tys. pracowników na całym świecie.

– wyjaśnia Prezes Zarządu Grupy BSH **dr Matthias Metz**.

Technologia bliżej nas



BOSCH

Czaruj w kuchni #LikeABosch

z wielofunkcyjnymi
robotami kuchennymi.

PROMOCJA



Wyczaruj w kuchni cokolwiek sobie
wymarzysz smacznego! **Kup model
robota objęty promocją, zarejestruj go,
napisz opinię i ciesz się prezentem!**

Masz do wyboru:

- **stalową misę** albo **przystawkę do lodów** do robotów Serie 2 i Serie 4
- **stalową misę** albo **przystawkę do makaronów** do robotów Serie 6 i Serie 8

Promocja trwa

od 25.03.2024 r. do 31.05.2024 r.

lub do wyczerpania puli premii.

Szczegóły – w tym wykaz modeli objętych
promocją oraz regulamin dostępne na:

www.bosch-home.pl

Polecam

Mateusz Gessler



albo



albo



**AKCESORIUM
W PREZENCIE**

Na zdjęciach zaprezentowane są akcesoria do Serie 4 i Serie 8.

Ugościła

zwycięzców

licytacji WOŚP

Wsparcie przez Grupę Amica dla Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy stało się już tradycją. Z okazji 32. Finału WOŚP, na licytację trafiło pięć podwójnych zaproszeń na włoskie warsztaty kulinarne i wycieczkę po fabryce oraz magazynie wysokiego składowania wiodącego europejskiego producenta sprzętu AGD.



22 marca, zwycięzcy licytacji mieli okazję spędzić niezwykły dzień z przedstawicielami Grupy Amica. Na początek udali się oni do Wronek, gdzie znajduje się nowoczesna fabryka Amica. Podczas wizyty uczestnicy mieli możliwość obserwacji procesu produkcji sprzętów AGD oraz poznania działania zautomatyzowanego Magazynu Wysokiego Składowania, który pomieścić może ponad 220 tysięcy wyrobów na 26 tysiącach palet.

Nowoczesne metody produkcji

W planie zwiedzania uwzględniono także prezentację technologii nadrukowywania wzorów na płyty grzejne

InkJet, wprowadzonej przez Grupę Amica w ostatnim czasie. Uczestnicy byli pod wrażeniem szybkości pracy maszyn – w ciągu zaledwie godziny drukuje się aż 165 sztuk. Obecnie Amica może wyprodukować nawet 3600 sztuk dziennie, co przekłada się na blisko 800 000 sztuk rocznie. – *Podobało nam się przede wszystkim podejście do pracowników. Mimo że to ogromna firma, czuło się przyjazną atmosferę oraz troskę o bezpieczeństwo i komfort wszystkich w hali produkcyjnej. Trochę otuchy dodało mi też to, że mimo postępującej cyfryzacji i zaangażowania nowoczesnych maszyn, ludzie wciąż są potrzebni, bo w końcu człowiek stworzony jest do pracy i jest nam to potrzebne. Bardzo ucieszyło nas też to, że to jest faktycznie polski produkt, wyprodukowany we Wronekach. Przy wyborze sprzętu jest to dla nas na pewno bardzo istotne* – mówi Justyna, która wylicytowała wycieczkę wraz z mężem.

Wielka włoska uczta

Warsztaty kulinarne to integralna część działalności Amica. Nowoczesne sprzęty do kuchni mają ułatwiać

Podczas warsztatów kulinarnych przygotowano wyjątkowe dania kuchni włoskiej.

codzienne gotowanie i sprawić, by nie było ono przykrym obowiązkiem, a możliwością czerpania przyjemności z przygotowywania posiłków, jedzenia i odkrywania nowych smaków. Dlatego po zwiedzeniu fabryki, zwycięzcy udali się do poznańskiego showroomu Amica, gdzie pod czujnym okiem mistrza Kacpra Sobkiewicza przystąpili do przygotowywania wyśmienitych dań kuchni włoskiej. Menu warsztatów obejmowało gnochi z ricotty z trufkami, vongole po marynarSKU, cacio pepe, carbonarę i doskonale tiramisu.

Potrawy zapewniły uczestnikom niezapomniane doznania kulinarne. Zwycięzcy licytacji byli bardzo zadowoleni z przebiegu warsztatów. Poznali wyjątkowe przepisy i techniki kulinarnych mistrzów, które z pewnością wykorzystają w swoich domach. Dodatkowo, otrzymali cenne wskazówki, które urozmaicą codzienne gotowanie i pozwolą im zaskakiwać bliskich wyjątkowymi potrawami.

– *Najbardziej smakowały mi vongole po marynarSKU. Gnocchi też były pyszne, ale nie była to dla mnie aż taka nowość. Vongole nie tylko gotowałem, ale też jadłem*



Goście zwiedzili magazyn wysokiego składowania oraz fabrykę producenta.

po raz pierwszy – opowiada Franek, uczeń technikum gastronomicznego, który zapowiedział, że zaprezentuje poznany w Amice przepis na zajęciach w szkole. Monika, jego mama, która zdecydowała się na licytację warsztatów, najbardziej zachwyciła się smakiem ciekawych, świeżych produktów, które proponował mistrz kuchni Kacper Sobkiewicz. Do domowego menu na pewno wprowadzą palone masło z rozmarynem.

Gotowanie dla każdego

Miłośników gotowania, którzy nie mieli okazji uczestniczyć w tegorocznej licytacji, Amica zaprasza na warsztaty kulinarne kuchni z całego świata. Szczegóły oferty można znaleźć na stronie internetowej www.warsztaty.amica.pl.



ZBIERAJ ELEKTROŚMIECI I ODBIERAJ NAGRODY

Nie bierzesz udziału w programie?

Przeznacz punkty za odbiór elektrośmieci na rzecz wybranego uczestnika

Co wyróżnia nasz program?



Najbardziej
ugruntowany program
na polskim rynku



Projekt o zasięgu
ogólnopolskim dla
instytucji i organizacji



Autorski Fundusz
Oświatowy zasilany
ze zbiórek elektrośmieci



Bezpłatne materiały
edukacyjne oraz
do promocji zbiórek



Kuchenne nowości w kwiecistej odświeżeniu

Zorganizowane przez markę Bosch spotkanie prasowe było okazją do zapoznania się z możliwościami nowych robotów kuchennych Serie 6 oraz piekarników AirFry. W kwiecistej aranżacji studia kulinarnego Bosch w smakowity sposób zaprezentował je Mateusz Gessler.



Wydarzenie spotkało się z dużym zainteresowaniem branżowych mediów.

Nie ma chyba lepszego sposobu na poznanie możliwości sprzętu niż konsumpcja przyrządzonych z jego pomocą dań, zwłaszcza gdy wyszły one spod ręki tak doświadczonego szefa kuchni. Jak niejednokrotnie podkreślano podczas spotkania,

cochłonność? Właśnie na te potrzeby odpowiadają najnowsze produkty marki Bosch. Najnowszy robot kuchenny z serii 6 wyposażony jest w programy automatyczne. Za pomocą wbudowanych czujników urządzenie wykrywa, kiedy ciasto czy bita śmietana mają idealną konsystencję, i automatycznie zatrzymuje mieszanie. Oznacza to, że fani gotowania mogą skoncentrować się na kolejnym zadaniu. Co więcej, urządzenie przygotuje nawet 3,5 kg ciasta, odmierzając wszystkie składniki co do grama czy mililitra. Informacje na wyświetlaczu pozwolą kontrolo-



Z robotem Bosch Serie 6 przygotowanie domowego makaronu zajmuje jedynie krótką chwilę.

To, jak praktycznie wykorzystać rozwiązania zastosowane w najnowszych produktach marki Bosch, zaprezentował Mateusz Gessler.

poza najlepszej jakości składnikami to czas jest w kuchni czynnikiem najważniejszym. Ile razy bowiem zdarzyło nam się zrezygnować z przygotowania jakiejś potrawy z uwagi na zbyt dużą pra-



BOSCH
Technologia bliżej nas



Techniczne detale nowych urządzeń omówił Piotr Stokłosa, trener produktowy w BSH.

wać wagę oraz czas przetwarzania składników. Teraz wystarczy tylko ustawić planowany czas pracy, a nowy robot kuchenny marki Bosch zatrzyma się automatycznie po jego upływie. A to zaledwie wycinek możliwości oferowanych przez sprzęt, dlatego obszerniej opisujemy go w dziale nowości, informując również o tym, jakie akcesoria są dostępne.

Automatycznych funkcji nie zabrakło także w piekarnikach. Na wyświetlaczu wystarczy wybrać od-



Roboty Bosch Serie 6 pomogą przygotować nie tylko wypieki, ale i odżywcze koktajle.

powiednią opcję, na przykład „pizza”, a urządzenie zajmie się resztą. Nie trzeba już zastanawiać się, jaki wybrać tryb grzania, jaką temperaturę czy jaki czas pieczenia. Czujnik stale mierzy zawartość wilgoci w piekarniku i wyłącza go automatycznie, gdy tylko ciasto jest upieczone. Innowacyjnym rozwiązaniem jest funkcja PerfectRoast Plus. To termosonda, która sprawdza temperaturę potrawy, wykorzystując trzy punkty pomiarowe. Osiągnięcie pożądanej temperatury oznacza, że danie jest już upieczone. Dodając odpowiednią dawkę pary w określonych momentach, funkcja ParaPlus nada potrawom apetyczną fakturę wewnątrz i na zewnątrz. Nie zabrakło również opcji AirFry, która cieszy się niezwykle popularnością, a wybierając piekarnik z taką funkcją, nie musimy kupować dodatkowego urządzenia. System domowych urządzeń marki Bosch spina oczywiście aplikacja Home Connect, odpowiadająca nie tylko za wygodne sterowanie. To również świetne źródło inspiracji oraz przepisów na każdą okazję.



Zaproś do kuchni eksperta – blender MBL-34M

Przekształcaj codzienne przepisy z **blenderem MBL-34M** w kulinarne dzieła sztuki. Z pomocą **przystawek: miksującej, do ubijania piany i noża do rozdrabniania** Twoje ulubione składniki błyskawicznie zamieniają się w gładkie kremy, pyszne sosy i orzeźwiające smoothie. **Blender MBL-34M** świetnie sprawdza się także do rozdrabniania orzechów lub ziół. Swobodnie dopasuj prędkość urządzenia do przyrządzanych potraw, skorzystaj z **funkcji Turbo**, gdy potrzebujesz szybkiego efektu lub miksujesz twarde składniki.



Daj ponieść się fantazji, mieszaj, rozdrabniaj, ubijaj, miksuj i rozkoszuj się nowymi smakami każdego dnia.

Blendery ręczne i kielichowe



Temat numeru!



BLENDERY

zelter



Fot. Zelter

W kuchni cienimy sobie wielofunkcyjność, a mistrzami w tej kategorii są blendery. Zarówno modele ręczne jak i kielichowe znacznie ułatwią przygotowanie nie tylko zup czy sosów ale również wielu innych dań. Dzięki nim kilka prostych składników szybko zamienimy np. w odżywczy koktajl czy zdrową sałatkę.

Ato tylko część możliwości. Dostępność funkcji zależy od mocy sprzętu oraz wyposażenia. Trzeba przyznać, że segment ten jest bardzo zróżnicowany, jednak poza tym do-



CAMRY CR 4623

bry blender jest nieoceniony i znacznie przyspiesza wykonywanie wielu kuchennych zadań. O tym, jak urządzenie będzie radziło sobie z realizacją konkretnych zadań, świadczą jego parametry techniczne i zastosowane rozwiązania. Znaczenie mają moc blendera, system ostrzy czy materiał, z którego wykonano akcesoria. Oczywiście, po wszystkim sprzęt należy wyczyścić, dlatego łatwość mycia to kolejna z cech, na które warto zwrócić uwagę.

Parametry urządzenia

Podstawowym parametrem blendera ręcznego, na który zwró-



CONCEPT SM3500

cimy uwagę, wybierając sprzęt, jest oczywiście jego moc. Faktycznie, jest ważną cechą, ale nie najważniejszą. Powinna być podawana w watach i w blenderach ręcznych wynosi zazwyczaj od 150 do nawet 1800 W. Moc należy dobierać do zastosowań, w jakich wykorzystywany będzie sprzęt. W praktyce np. z miksowaniem owoców poradzą sobie nawet urządzenia z podstawowego segmentu o mocy ok. 300 W. Jeśli jednak przed blenderem mamy stawiać trudniejsze zadania, np. przygotowanie humusu czy kruszenie lodu, to warto wybrać urządzenie o większej mocy, np. 1000 W. Podczas zakupu blende-

ra pod uwagę trzeba wziąć podstawowe parametry. Oprócz wcześniej opisanej mocy będzie to m.in. prędkość obrotowa. Oznacza ona, jak szybko wiruje końcówka robocza blendera, i sięga nawet 20 tys. obr./min. Szybkość powinniśmy dobierać do obrabianych składników, jednak w podstawowych modelach regulacja prędkości jest zazwyczaj dwustopniowa. Najbardziej zaawansowane urządzenia są wyposażone w przełącznik umożliwiający płynną regulację prędkości. Kolejnym z istotnych parametrów jest pojemność zbiornika do miksowania. Zazwyczaj jest on dołączony w zestawie i wykonany z tworzywa sztucznego. Jest także wyposażony w miarkę, a typowa objętość to ok. 700 ml. Niektóre modele blenderów w zestawie mają nawet dwukrotnie większe pojemniki. Oczywiście, blenderem ręcznym możemy pracować także w dowolnych innych pojemnikach. Warto też pamiętać o masie i wymiarach. Sprzęt o większej mocy będzie zauważalnie cięższy i większy ze względu na zastosowanie wydajniejszych elementów. Choć duża moc w wielu zadaniach może się przydać, to właśnie dlatego nie należy też z nią przesadzać, żeby użytkowanie sprzętu było wygodne.

Wygodne cięcie i rozdrabnianie – MPM MBL-34M

Gotowanie z wielozadaniowym blenderem MPM MBL-34M z dodatkowymi akcesoriami zmieni kulinarne marzenia w rzeczywistość – od precyzyjnego mieszania przez rozdrabnianie składników aż po ubijanie piany na puszyste desery. Wygodny w użyciu pierścień w górnej części rękojeści daje możliwość ustawienia prędkości pracy blendera na jednym z dziewięciu poziomów. Rozpoczynamy blendowanie od małej prędkości i stopniowo ją zwiększamy, unikając ewentualnego rozchlapania i kontrolując stopień rozdrobnienia składników. Korzystanie z funkcji turbo sprawdzi się, gdy potrzebujemy szybkiego rezultatu lub miksujemy zmrożone składniki. W zestawie z blen-



derem dołączone są pojemnik o objętości 500 ml z nożem ze stali nierdzewnej do rozdrabniania i siekania – idealny do mięs, serów, owoców, orzechów i warzyw; przystawka miksująca ze stali nierdzewnej do przyrządzania koktajli, zup, przecierów – przystosowana do pracy w wysokiej temperaturze; przystawka do ubijania piany z białek i lekkich sosów oraz pojemnik objętości 700 ml do przechowywania. Duża moc blendera MBL-34M, wynosząca 1500 W, sprawia, że urządzenie pracuje szybciej i sprawniej. Łatwo rozdrobnimy nie tylko miękkie produkty, ale też mrożone truskawki, czekoladę lub orzechy. Obudowa ze stali nierdzewnej w blenderze MBL-34M charakteryzuje się odpornością na zarysowania oraz uszkodzenia mechaniczne, co gwarantuje długotrwałe użytkowanie i umożliwia przyrządzanie smaczkowych potraw przez wiele lat.



BOSCH Serie 6 ErgoMaster MSM6M8X1

Duża moc i różnorodne akcesoria – Concept TM5500

Dzięki wydajnemu silnikowi o mocy 1500 W blender Concept TM5500 bez trudu radzi sobie z nawet najbardziej wymagającymi kuchennymi zadaniami. Możemy wygodnie obsługiwać blender ręczny TM5500 jedną ręką, a podświetlane przyciski oferują wybór dwóch trybów pracy z możliwością płynnej regulacji prędkości. Poszczególne pojemniki i noże do siekania można myć w zmywarce. Urządzenie ma spiralny kabel, który nie będzie przeszkadzał w pracy. Oprócz tradycyjnej stopy miksującej z 4 nożami ze stali nierdzewnej, która zapewnia delikatną konsystencję sosów, kremowych zup, domowego majonezu lub jedzenia dla dzieci, w zestawie znajdziemy całą gamę przydatnych akcesoriów. Jednym z nich jest spiralizer, za pomocą którego w mgnieniu oka przygotowujemy oryginalne i zdrowe dodatki. Dzięki trzem wymiennym nasadkom poradzi sobie z makaronem owocowo-warzywnym, spaghetti czy spiralkami. Kolejnym z akcesoriów jest rozdrabniacz, który przyspieszy i ułatwi przygotowania w kuchni. Sieka warzywa, owoce, zioła, sery, mięso, orzechy lub kruszy lód do napoju w mgnieniu oka.



Nakładka do puree nadaje się do przetwarzania gotowanych ziemniaków, marchwi, dyni i innych warzyw lub owoców. Podwójna trzepaczka poradzi sobie z przygotowaniem domowej bitej śmietany, piany z białek, kremów oraz lekkich ciast, np. na naleśniki, gofry. W zestawie znajdziemy także spieniacz do mleka, który ułatwi przygotowanie np. cappuccino czy mrożonej kawy. Dzięki pojemnikowi na smoothie z nasadką do siekania możemy z łatwością zamienić blender ręczny TM5500 w mikser do smoothie. Jeśli potrzebujemy przetworzyć dużą ilość jedzenia, która nie zmieściłaby się w rozdrabniaczu, możemy użyć robota kuchennego o pojemności pojemnika 1,5 l. W kilka chwil posiekamy cebulę, warzywa, a nawet mięso na domowy tatar dla siebie i znajomych. Robota kuchennego można również używać jako tarki do drobnego i grubego tarcia lub krojenia cienkich plasterków



Fot. Concept

Budowa blendera ręcznego

Warto wspomnieć, że zazwyczaj większą mocą dysponują urządzenia wykonane z lepszej jakości materiałów, co jest zdecydowaną korzyścią. Akcesoria blendera, jak i sam sprzęt mogą być wykonane z metalu lub tworzyw sztucznych. Jaki blender wybrać? Ten z tworzywa sztucznego będzie przystępniejszy cenowo oraz poradzi sobie z podstawowymi pracami. Zazwyczaj będzie także lżejszy, a jest to przecież sprzęt, który trzymamy w ręce, więc masa ma znaczenie. Wykorzystanie stali nierdzewnej w akcesoriach przynosi szereg korzyści, np. możliwość użytkowania blendera do miksowania gorących sosów i kremów. Materiał jest również trwalszy, a w zasadzie jedyną negatywną cechą jest większa masa. Pojemniki dołączone do blendera wykonane są przede wszystkim z tworzyw sztucznych, które są obojętne dla przygotowywanej w nich żywności. Jeśli ma to dla nas znaczenie, zwróćmy uwagę na odporność pojemników na wysoką temperaturę. Pozwoli to np. na miksowanie mniejszych porcji zupy dla dzieci czy sosów już po podgrzaniu



ADLER AD 4085

Obsługa blendera ręcznego

Sposób obsługi ma szczególne znaczenie w wypadku blenderów ręcznych, które wymagają także ergonomicznego kształtu i muszą po prostu dobrze „leżeć w dłoni”. Tutaj najczęściej występuje sterowanie manualne, które ma formę pokrętki lub przycisku. Kupując model ręczny, warto wcześniej sprawdzić, czy aby na pewno odpowiada nam konkretny typ sterowania i czy zmiana ustawień za pomocą przycisków jest wygodna. Trzeba brać pod uwagę, że jedną dłonią trzymamy urządzenie i jednocześnie zmieniamy prędkość obrotów. Przy pomocy pokrętki najczęściej możemy określić prędkość obrotową, z jaką ma pracować urządzenie. Z kolei przyciskiem je uruchamiamy. Najczęściej sprzęt jest wyposażony w dwa przyciski, z których ten drugi odpowiada za uruchomienie trybu turbo. Zapewnia on zwiększoną wydajność, przydatną szczególnie przy obróbce twardej żywności. Regulacja prędkości obrotowej jest bardzo przydatna, a liczba stopni zależy od kla-

ZELMER ZSB4799B



BOSCH VitaPower MMB2111S

sy urządzenia. W najprostszymi blenderach ręcznych zazwyczaj są dostępne dwie prędkości – standardowa oraz turbo. Z kolei w zaawansowanych urządzeniach może ich być nawet 20. To pozwala na precyzyjne dostosowanie wydajności sprzętu do przetwarzanych produktów oraz efektów, które chcemy uzyskać, np. drobniej lub grubiej posiekanych bądź utartych składników.

Wygodnym rozwiązaniem może być blender z przyciskiem spustowym. W tego typu urządzeniu prędkość obrotową kontrolujemy za pomocą siły wciśnięcia przycisku. Im mocniej jest on wciśnięty, tym szybciej sprzęt pracuje. Największymi zaletami tego rozwiązania są możliwość szybkiej zmiany prędkości ostrza i wygodna obsługa jedną ręką, podczas gdy w drugiej trzymamy np. misę ze składnikami.

Akcesoria do blenderów ręcznych

Blendery ręczne często dostępne są w zestawie zawierającym oprócz ostrza tnące-





Fot. Bosch

Wydajny blender kielichowy sprawdzi się podczas przygotowywania zup czy sosów.

go rozdrabniacz oraz ubijaczkę do mas. Dzięki temu przy ich pomocy możemy też przygotować np. ciasto na naleśniki czy poszatkować warzywa, np. cebulę czy zioła. Poszczególne akcesoria przyjrzymy się bliżej, żeby wiedzieć, na co zwrócić uwagę przy ich wyborze. Warto dodać, że niektóre modele blenderów dostępne są w różnych konfi-

guracjach. Oznacza to, że jednostka główna jest taka sama, jednak dostępne są w zestawie odmienne akcesoria. Dlatego zawsze warto sprawdzić, co producent dołącza do blendera lub jakie akcesoria są dostępne dodatkowo, abyśmy mogli je w przyszłości dokupić, gdy okażą się nam przydatne lub te dołączone do urządzenia ulegną uszkodzeniu.

Ostrze tnące to podstawowy element każdego blendera. Wykonane jest najczęściej ze stali nierdzewnej, a w podstawowych modelach stosuje się standardowe dwustronne ostrze. Choć to wbrew pozorom prosty element, to producenci nie ustają w jego ulepszaniu. Przede wszystkim większą wydajność zapewnia zastosowanie czterostronnego lub nawet sześciostronnego noża tnącego. Dzięki niemu możemy szybciej i efektywniej miksować twardsze składniki. Niektórzy producenci zamiast typowej stali nierdzewnej używają również jej stopów z domieszką np. tytanu, co ma zapewnić większą trwałość. Specjalna konstrukcja ostrza i jego osłony mogą również zapobiegać nadmiernemu rozchlapy-



AMICA BL 5014

Od rozdrabniania po szatkowanie – Amica BM 7017



pi kilka kuchennych urządzeń. Obudowa blendera została wykonana z tworzywa sztucznego i stali nierdzewnej. Sprzęt charakteryzuje się zastosowaniem trwałego i wydajnego silnika o mocy 1000 W. Dzięki niemu poradzi sobie nawet z bardzo twardymi składnikami. Atutem jest płynna regulacja prędkości obrotowej. Przy pomocy wygodnego pokrętła możemy ustalić szybkość pracy, żeby dopasować ją do wykonywanych zadań. Stopa blendera została wykonana ze stali nierdzewnej, co gwarantuje dużą odporność na zużycie i łatwe cięcie produktów. Dołączone mieszadło do ubijania pozwoli przygotować np. lekkie ciasto naleśni-



kowe czy ubić białko jajek. Atutem blendera Amica BM 7017 jest bogate wyposażenie sprzętu. W zestawie znajdziemy rozdrabniacz, idealny do szybkiego cięcia i szatkowania, np. warzyw. Kolejnym dodatkiem jest malakser z dwiema tarczami tnącymi. Jedna przeznaczona jest do cięcia na plastry, a druga tarkowania na grubsze i drobniejsze wiórki. Dzięki nim przygotowanie np. sałatek jest proste i zajmuje niewiele czasu. Listę wyposażenia zamykają pojemnik z miarą, np. do przygotowywania koktajli, oraz przystawka do ugniatania puree. Pozwoli ona na uzyskanie aksamitnej i gładkiej konsystencji ugotowanych warzyw. Wykonane z trwałych i bezpiecznych dla zdrowia elementów wyposażenie jest również łatwe w czyszczeniu.



W kuchni nie może zabraknąć funkcjonalnego blendera ręcznego, który znacznie ułatwi przygotowywanie potraw czy koktajli. Sprzęt taki jak Amica BM 7017 dzięki dołączonym w zestawie akcesoriom z łatwością zastą-





MPM MRK-17

waniu miksowanych składników lub zasysaniu stopy blendera do dna.

Końcówka do ubijania to kolejny niemalże standardowy element wyposażenia blendera. Przy jej pomocy łatwo przygotowujemy pianę z białek, bitą śmietaną, lekkie ciasto naleśnikowe, a nawet majonez. Wszystko to znacznie mniejszym nakładem pracy niż przy użyciu tradycyjnej ręcznej „trzepaczki”. Spośród końcówek podłączanych bezpośrednio do blendera warto wspomnieć także o ubijaku do puree. Pozwoli on na utarcie np. ziemniaków, groszku, kalafiora czy innych warzyw i owoców oraz uzyskanie aksamitnej, gładkiej konsystencji. To wyjątkowo przydatny dodatek, zwłaszcza gdy przygotowujemy domowe przetwory dla dzieci.

Rozdrabniacz może być oddzielnym urządzeniem lub elementem wyposażenia blendera ręcznego. Jest wyposażony w pojemnik oraz ostrze służące do szybkiego siekania na drobne kawałki. Sprawdzi się przede wszystkim przy obróbce warzyw. Niektórzy producenci dołączają do zestawu ostrze do kruszenia lodu. Dotyczy to przede wszystkim maszyn o większej mocy. Przydatny może być pojemnik z ostrzami, który może zastąpić malakser. To niezwykle funkcjonalne akcesorium, zwłaszcza dla miłośników sałatek. W zestawie znajduje się komplet noży, przeznaczonych np. do szatkowania, cięcia w plastry lub kostkę czy tarkowania. Może on także zastąpić rozdrabniacz, gdy potrzebna jest większa pojemność. Przydatnym, lecz rzadziej spotykanym dodatkiem jest mieszadło hakowe do zagniatania ciasta. Korzystając z niego, przygotowujemy bez

problemu mniejsze porcje nawet ciężkiego ciasta. Pojemnik w niektórych modelach ma wygodny uchwyt oraz dołączony popychacz. Niektóre blendery ręczne mogą zastąpić tzw. smoothie makery. Wszystko to dzięki dołączanemu do zestawu bidonowi, w którym można miksować składniki na koktajle. Jest on wykonany z tworzywa sztucznego, a jego pojemność to zazwyczaj ok. 500 ml. Rzadko spotykanym dodatkiem do blenderów jest końcówka miksująca. Wyposażona jest w miejsce na dwie trzepaczki do ubijania. Dzięki nim blender może zastąpić tradycyjny mikser.

Blendery kielichowe

Na rynku możemy wyróżnić trzy główne grupy blenderów kielichowych. Pierwszą z nich są modele tradycyjne. Mają one dzbanek wykonany z tworzywa sztucznego lub hartowanego szkła. Służą przede wszystkim do mielenia i kruszenia różnych produktów, mogą być wyposażone w dodatkowe akcesoria, np. rozdrabniacz. Ich podgrupę stanowią blendery osobiste, w których funkcję kielicha pełni podręczna butelka.

Kolejna kategoria to blendery kielichowe z funkcją gotowania. Ich podstawą jest nieco większa niż w modelach tradycyjnych, ponieważ są



ZELMER ZHB6500 Genius

dodatkowo wyposażone w grzałkę. O jej mocy informuje specyfikacja. Z urządzenia można korzystać jak z blendera tradycyjnego lub dodatkowo włączyć funkcję podgrzewania zawartości. Wystarczy więc np. włożyć do środka wszystkie składniki do zupy kremu, włączyć odpowiedni program i po kilkunastu minutach danie będzie gotowe. Urządzenie ma



ADLER AD 4628



W blenderze osobistym możemy szybko przygotować koktajl, np. do pracy czy szkoły.

Duża wydajność miksowania – Zelmer ZHB4572 Sano



Dzięki mocy wynoszącej aż 1900 W blender ręczny Zelmer ZHB4572 Sano poradzi sobie z miksowaniem nawet najtwardszych składników. Urządzenie wyposażone zostało w funkcję regulacji

obrotów. Jest ona sześciostopniowa, dzięki czemu można ten parametr łatwo dostosować do różnego rodzaju zadań. Sprzęt wyposażony jest również w tryb turbo, z którego można skorzy-



stać, gdy potrzebujemy największej wydajności. Metalowa stopa z czterema ostrzami to nie tylko gwarancja doskonałego rozdrabniania najróżniejszych składników, ale także trwałości i możliwości użytkowania przez wiele lat. Wygodna rękojeść soft touch sprawia, że użytkowanie urządzenia to czysta przyjemność. W zestawie znajdują się również praktyczny rozdrabniacz oraz trzepaczka do lekkich mas. Składniki możemy przygotowywać w dołączonym kubku o pojemności 600 ml.



AMICA BTM 5011

zaawansowany elektroniczny panel sterujący. Dzięki niemu ustalimy np. prędkość obrotową czy czas gotowania. Automatyzuje on przygotowywanie potraw.

Blendery próżniowe to podgrupa modeli kielichowych. Ich główną funkcją jest bowiem rozdrabnianie produktów i przygotowywanie np. koktajli. W wersji próżniowej są one pozbawione powietrza, co pozwala na uzyskanie gładziej konsystencji i dłuższe zachowanie świeżości. Różnice między poszczególnymi modelami sprowadzają się głównie do mocy, rozmiarów kielicha czy dodatkowych akcesoriów i trybów pracy.

Moc i pojemność

W blenderach kielichowych moc wynosi zazwyczaj od ok. 250 W w wypadku najślabszych modeli do nawet 2000 W. Moc należy dobierać do zastosowań, w jakich wykorzystywany będzie sprzęt. Z miksowaniem owoców poradzą sobie nawet urządzenia z podstawowego segmentu o mocy ok. 400 W. Jeśli jednak jest nam potrzebny np. blender do masła orzechowego albo mąki, warto wybrać model wysokoobroto-

wy, a co za tym idzie, o większej mocy, ponad 1000 W. Prędkość obrotowa noży to kolejny z istotnych parametrów. Oczywiście, urządzenie najczęściej jest wyposażone w możliwość jej regulacji. W końcu nie każde zastosowanie będzie wymagało największej wartości. Modele podstawowe oferują wydajność na poziomie ok. 20 tys. obr./min. Taka prędkość sprawdzi się np. przy kruszeniu lodu czy przygotowywaniu koktajli. Jeśli jednak mamy większe wymagania i potrzebny jest nam blender do mielenia orzechów lub przygotowania mąki, to warto sięgnąć po model wysokoobrotowy, oferujący ponad 30 tys. obr./min. Modele o największej wydajności osiągają prędkość nawet 45 tys. obr./min. Duża prędkość obrotowa pozwala także uzyskać koktajle o bardzo jednolitej konsystencji lub aksamitne kremy i sosy. Kolejnym z istotnych parametrów jest pojemność kielicha. Jest on wyposażony w czytelną miarę, na której możemy sprawdzić ilość składników. Pojemność powinniśmy dobrać do naszych wymagań i zastosowań. Modele kompaktowe

mają kielich o objętości niewiele przekraczającej 1 l. Standardem w większości urządzeń jest ok. 1,7 – 2 l pojemności użytkowej. To wystarczy, np. żeby przygotować zupę krem dla 4-osobowej rodziny. Warto także pamiętać o masie i wymiarach. Sprzęt o większej mocy będzie zauważalnie cięższy i większy ze względu na zastosowanie wydajniejszych elementów. Choć duża moc w wielu zadaniach może się przydać, to właśnie dlatego nie należy też z nią przesadzać, żeby użytkowanie urządzenia było wygodne.

Dzbanek i ostrza

Wybierając blender kielichowy do koktajli czy zup, powinniśmy także zwrócić uwagę na materiał, z jakiego wykonano dzbanek. W modelach z niższej półki cenowej zazwyczaj jest stosowane standardowe tworzywo sztuczne. Z pewnością jego zaletą jest niewielka masa. Jeśli jednak materiał jest słabej jakości, może np. matowieć oraz mogą pojawić się na nim rysy. Jeśli mamy zamiar przygotowywać zupy, istotna będzie także odporność na wysokie temperatury. Dlatego w blenderach lepszej jakości stosowane są kielichy ze szkła hartowanego lub tritanu. Szkło hartowane wykazuje dużą odporność na temperaturę, zarysowania i zużycie, jednak jest cięższe niż tworzywo. Tritan jest trwałym tworzywem sztucznym, wolnym od szkodliwego związku, jakim jest BPA. Wykazuje bardzo dużą odporność na zarysowania, stłu-



CAMRY CR 4069 inox

czenia oraz wysokie temperatury. Jest przy tym relatywnie lekki. W zależności od upodobań polecamy wybierać blendery z dzbankiem wykonanym z tritanu lub szkła hartowanego

Ostrza to jeden z najważniejszych elementów blendera, w końcu odpowiadają za prawidłowe siekanie produktów. Najczęściej nóż wykonany jest ze stali nierdzewnej, która cechuje się dużą odpornością na zużycie i składa się z przynajmniej czterech ostrzy. Taka konfiguracja pozwala na skuteczne miksowanie miękkich warzyw i owoców. Po raz kolejny większe wymagania postawią twarde warzywa i owoce oraz orzechy. Dlatego w blenderach wysokoobrotowych bardzo często stosuje się system noży składający się z sześciu lub nawet ośmiu ostrzy, zapewniających skuteczne cięcie także twardych składników. Warto wybrać blender, który ma możliwość wygodnego demontażu ostrza. W razie uszkodzenia noża nie jest konieczna wymiana całego kielicha, a mycie ostrzy jest wygodniejsze.



MPM MBL-15M

Blendowanie próżniowe

Rozwiązanie to ma wiele zalet. Gdyby zapytać użytkowników blenderów, co jest największym minusem zblendowanych owoców i warzyw, bez zawahania odpowiedzialiby, że utrata przez nie cennych witamin, minerałów i składników odżywczych (w tym koloru i zapachu). Dlaczego tak się dzieje? Ponieważ szybkie obroty powodują wtłaczanie znacznych ilości powietrza w blendowaną masę, która staje się zwyczajnie napowietrzona, co z kolei prowadzi do utlenienia zawartych w niej składników odżywczych. Choć powstają coraz nowocześniejsze blendery, które potrafią zachować do 90 proc. tychże składników, np. w koktajlach, to niektórzy producenci idą o krok dalej. Blendery próżniowe ograniczają dostęp powietrza do takiego minimum, że wychodzące z nich napoje mają lepszy smak, kolor, zapach, jednym słowem: wszystko. Powodują, że w zblendowanej masie nie ma pęche-

ryków powietrza, nie tworzy się piana (choć niektórzy ją lubią) i można ją dłużej przechowywać, np. w lodówce, co daje większy komfort i oszczędność czasu, gdyż za jednym razem możemy przygotować większą ilość napoju. Konsystencja koktajli jest gładka, wręcz aksamitna i zachowują one naturalne kolory.



CONCEPT TM4820

Płynna regulacja prędkości – Bosch ErgoMaster Serie 4 MSM4B670



Oferowany przez markę Bosch blender ręczny ErgoMaster Serie 4 MSM4B670 jest wyposażony w akcesoria, które sprawiają, że funkcjonalność urządzenia sięga daleko poza miksowanie produktów spożywczych. Sercem urządzenia jest wydajny silnik o mocy 1000 W. Dzięki niemu sprzęt poradzi sobie z rozdrabnianiem nawet najtwardszych składników. Duży przycisk regulacji prędkości został zaprojektowany tak, żeby blender można było wygodnie obsługiwać tylko jedną ręką. Możemy w pełni kontrolować jego prę-

kość, używając kilku palców lub tylko kciuka. Ta elastyczność sprawia, że zarówno osoby praworęczne, jak i leworęczne mogą łatwo ustawić odpowiednią prędkość. Im mocniejszy chwyt, tym większa prędkość pracy jest aktualnie dostępna. Wyjątkową wydajność i trwałość blendera przez długie lata zapewni zastosowanie ceramicznego sprzęgła. Dzięki doskonałym właściwościom materiału przenosi ono efektywnie moc silnika na ostrza. Nie zużywa się z czasem użytkowania,

w przeciwieństwie do zwykłych sprzęgła z tworzywa sztucznego. Takie rozwiązanie zapewnia stałą i niezawodną wydajność urządzenia przy wszystkich zadaniach kulinarnych. Dzięki temu dłużej chronimy naszą planetę przed zaśmiecaniem jej kolejnymi elektrosmieciami. Cztery wyjątkowe ostrza ze stali nierdzewnej zapewniają doskonale rezultaty, gładką konsystencję i łatwe blendowanie nawet najtwardszych składników. Kształt stopy miksującej skutecznie ogranicza rozpryskiwanie. W zestawie znajdziemy praktyczny pojemnik wyposażony w miarę. Dzięki niemu łatwo przygotujemy niezbędną ilość składników. Przy pomocy dołączonej do zestawu trzepaczki szybko ubijemy śmietaną czy białka, a także wymieszać lekkie masy. Bez wątpienia dużym atutem jest również dołączony do zestawu „foodprocessor” o pojemności 1250 ml z 4 rodzajami tarcz tnących (plasterki cienkie i grube, wiórki drobne i grube). W wyposażeniu znajdziemy także nóż uniwersalny oraz mieszadło do zagniatania małej ilości ciasta. Dzięki temu kompaktowy blender bez trudu zastąpi inne domowe urządzenia, np. malakser.



Programy automatyczne i wbudowana waga

Nowa linia robotów kuchennych marki Bosch Serie 6 to idealny wybór dla miłośników gotowania szukających ułatwień w kuchni i chcących zautomatyzować proces wykonywania wybranych czynności. Bogactwo wyposażenia sprawia, że zastąpi on wiele urządzeń, znacznie zredukuje listę kuchennego sprzętu i pomoże zaoszczędzić pieniądze.



Roboty kuchenne Bosch Serie 6 dysponują mocą 1600 W, potrzebną do wyrabiania dużych ilości ciasta, mielenia mięsa, szatkowania warzyw czy przygotowywania koktajli. Urządzenie może pracować przez wiele godzin bez przegrzania dzięki chłodzeniu silnika powietrzem, a wszystko to przy minimalnym poziomie hałasu. Jako potwierdzenie jakości producent oferuje 10-letnią dodatkową gwarancję na silnik i obudowę.

Robot kuchenny Serie 6 wykorzystuje „inteligentne” sensory do automatycznego wykonywania zadań. Urządzenie korzysta z programów rozpoznających konsystencję przyrządzanych ciast, bitej śmietany czy piany z białek. Nie musimy martwić się o efekt – robot sam zakończy pracę zaraz po uzyskaniu oczekiwanego rezultatu. Ruch mieszadeł w trzech kierunkach jednocześnie (3D) daje pewność, że ciasto zostanie zagniecione w profesjonalny sposób. Robot miesza składniki niezawodnie, aż do uzyskania perfekcyjnej konsystencji. Idealnie dopasowane do misy mieszadła sprawiają, że masa nie będzie zostawać na dnie lub ściankach misy.

Nowe roboty kuchenne Bosch Serie 6 ważą składniki z precyzją co do 1 g. Ważenie produktów może odbywać się bezpośrednio w misie, akcesoriach, a nawet na górze urządzenia. Jak wiadomo, zwłaszcza w przypadku wypieków precyzja dozowania składników jest niezwykle ważna, a robot kuchenny Bosch

Serie 6 pozwala o nią zadbać. Rezultaty prezentowane są na precyzyjnym wyświetlaczu. Oprócz tego pozwala on kontrolować czas przetwarzania składników, a użytkownik w międzyczasie może zająć się zupełnie czymś innym. Wystarczy tylko ustawić planowany czas pracy, a nowy robot kuchenny zatrzyma się automatycznie po jego upływie. Pojemna misa ze stali nierdzewnej jest znakomicie przygotowana na przerabianie dużej ilo-

ści składników w jednym procesie, by oszczędzić czas i wysiłek związany z czyszczeniem misy i mieszadeł przed przygotowaniem kolejnej porcji. W misie robota Serie 6 o pojemności 5,5 l przerobimy nawet 3,5 kg lekkiego ciasta, 2,5 kg ciasta chlebowego lub nawet 200 ciasteczek w jednym procesie. Misa wyposażona jest w dwa wygodne uchwyty ułatwiające jej przenoszenie. Pełnię możliwości robotów kuchennych pomoże odkryć aplikacja Home Connect, zawierająca wskazówki, specjalnie opracowane przepisy i mnóstwo inspiracji.

Bogactwo akcesoriów sprawia, że roboty kuchenne Bosch Serie 6 sprawdzą się w różnych scenariuszach. Podstawowa konfiguracja to idealny wybór dla miłośników wypieków. Sprzęt można jednak wzbogacić np. o blender kielichowy, który sprawdzi się w przygotowaniu koktajli i sosów. Zestaw VeggieLove pozwoli zetrzeć marchewkę, pokroić warzywa w plastry czy kostkę itd. Dzięki akcesorium HuntingAdventure urządzenie zastąpi maszynkę do mielenia. Inne przydatne wyposażenie to zestaw PastaPassion do makaronów, wyciskarka do cytrusów czy butelka ToGo. Co ważne, akcesoria dostępne są w zestawach sprzedażowych wraz z robotami Bosch Serie 6, jednak gdy uznamy, że chcemy zwiększyć możliwości posiadanego sprzętu, możemy je bez problemu dokupić.



ZELMER. Toster ZTS7990

Z cyfrowym sterowaniem

Kluczem do idealnie przyrumienionych tostów jest odpowiednia kontrola stopnia opiekania oraz jego czasu. Uzyskanie najlepszych rezultatów wymaga precyzyjnego sterowania cyfrowego, jak w tosterze Zelmer ZTS7990.



Urządzenie zostało wyposażone w duży wyświetlacz LED prezentujący informacje o czasie opiekania oraz wybranym trybie pracy. Dzięki siedmiostopniowej skali poziomów opiekania możliwa jest precyzyjna kontrola zarumienienia pieczywa oraz dostosowanie go do jego rodzaju. Co ważne, toster pozwoli przygotować jednocześnie dwie kromki, a dzięki szerokim otworom możliwe jest opiekanie różnego rodzaju pieczywa. Użytkowanie jest łatwe i bezpieczne. Antypoślizgowe gumowe nóżki gwarantują stabilną pozycję, a dzięki funkcji podnoszenia grzanek

nie ryzykujemy oparzeniem podczas wyjmowania pieczywa. Urządzenie zostało wyposażone w funkcję podgrzewania, rozmrażania oraz anulowania, która pozwala w dowolnej chwili przerwać pracę. Z kolei opcja rozmrażania sprawia, że nawet głęboko zamrożone pieczywo po kilku chwilach



będzie gotowe do spożycia. Dzięki wyjmowanej tacce na okruszki zadbanie o czystość sprzętu jest wyjątkowo łatwe. Obudowa została wykonana z trwałego tworzywa sztucznego w czarnym kolorze. Matowe wykończenie sprawia, że jest łatwa w czyszczeniu. W połączeniu z czajnikami producenta w tej barwie toster Zelmer ZTS7990 może tworzyć spójną serię stylistyczną akcesoriów śniadaniowych.



SAM COOK. Grill elektryczny PSC-140/B

Łatwe grillowanie w każdych warunkach

Stylowy grill elektryczny Sam Cook PSC-140/B został wyposażony w nowoczesny panel sterowania, który czyni obsługę prostą oraz intuicyjną. Wyświetlane na panelu cztelne ikony i komunikaty w prosty sposób przeprowadzają przez proces grillowania.



Interaktywny panel umożliwia wybranie programów automatycznych lub dostosowanie temperatury i czasu pieczenia każdej potrawy indywidualnie, wedle własnych preferencji. Korzystając z grilla Sam Cook PSC-140/B, możemy grillować na dwa sposoby. Grillowanie przy zamkniętych płytach zapewnia opiekanie potraw z dwóch stron. Możemy



także rozłożyć urządzenie do 180° i grillować przy otwartych płytach, zwiększając powierzchnię grillowania. Tym sposobem przygotowujemy o wiele więcej smakołyków za jednym razem. Co więcej, na każdej z płyt możemy przygotowywać dania z różną temperaturą, ponieważ są wyposażone w niezależne termostaty. Dodatkowy panel LED pozwala



na precyzyjną regulację temperatury w zakresie od 90 do 230 °C ze skokiem co 5 °C. Dostępny jest także funkcjonalny timer pracujący w zakresie od 0 do 4 godzin z minutową precyzją kontroli. O zakończeniu pracy urządzenie powiadamia sygnałem dźwiękowym.

Dla miłośników przekąsek przygotowano możliwość dokupienia płyt do gofrów. Jako że są one wymienne, to również czyszczenie urządzenia jest znacznie łatwiejsze. Na uwagę zasługuje wzornictwo. Elegancka czerń w połączeniu ze szklanym panelem obudowy, który pięknie odbija światło, sprawia, że urządzenie staje się nie tylko funkcjonalnym domowym sprzętem, ale także oryginalną ozdobą kuchni.

JURA. Ekspres automatyczny S8 (EB)

Nowe funkcje w znanej formie

**Popularny ekspres automatyczny JURA S8 doczekał się nowej odśrody wzbo-
gaczonej o unikalne funkcje. Dzięki temu urządzenie może zaproponować
jeszcze więcej wyjątkowych specjałów kawowych.**



Jedną z nowości jest funkcja Sweet Foam, którą docenią miłośnicy kawy mlecznej. Nadaje ona piance mlecznej smak bezpośrednio podczas przygotowywania, podgrzewając mleko, spieniając je i aromatyzując równomiernie syropem dzięki dołączonej nakładce do syropu. W rezultacie powstaje subtelnie słodzona pianka mleczna o delikatnej konsystencji, która zapewnia zupełnie nowe doznania smakowe. JURA S8 pozwala przygotować modne specjały, takie jak sweet latte, za naciśnięciem jednego przycisku. Wprowadzenie funkcji Sweet Foam pozwoliło na zwiększenie liczby specjałów kawowych do aż 27. Dzięki funkcji Hot Milk mleko ma zawsze idealną temperaturę. Zaawansowany program czyszczenia systemu mlecznego One Touch działa w pełni automatycznie, za naciśnięciem jednego przycisku i w mgnieniu oka uzupełnia doznania płynące z funkcji Sweet Foam.

Doskonały rezultat w filizance jest wynikiem najlepszych rozwiązań i optymalnego przyrządzenia. Młynek drugiej generacji Professional Aroma Grinder (P.A.G.2) zapewnia idealnie zmieloną kawę w każdej filizance. Poziom mielenia można regulować w dowolnym momencie. Przed przyrządzeniem kawy i po

nim P.A.G.2 pozostaje w stanie spoczynku, co ma pozytywny wpływ na powtarzalne rezultaty mielenia i trwałość urządzenia. Jednostka zaparzająca 3D ósmej generacji odpowiada za idealne warunki parzenia i w pełni wydobycie smak kawy.

Duży wyświetlacz dotykowy o przekątnej 4,3 cala umożliwia intuicyjną nawigację przez wszystkie etapy obsługi i programowania. Graficzne i animowane instrukcje sprawiają, że nawigacja jest całkowicie zrozumiała, gdyż pokazuje wszystkie etapy przyrządzania. Z jednej strony wygląd ekranu harmonijnie łączy się z przejrzystym, wyrazistym wzornictwem, z drugiej strony uproszczony interfejs użytkownika zapewnia prostą i wygodną obsługę automatycznego ekspresu do kawy. Co więcej, JURA S8 jest wyposażona w standardzie w funkcję bezprzewodowej



komunikacji Wi-Fi Connect. Dzięki niej urządzenie możemy obsługiwać za pomocą telefonu czy tabletu oraz aplikacji J.O.E. i jeszcze wygodniej konfigurować parametry pracy czy korzystać z programów konserwacyjnych, a nawet zamawiać akcesoria, np. filtry Claris Smart. Urządzenie może również bezprzewodowo współpracować z akcesoriami. Oparta na Wi-Fi stała komunikacja między chłodziarką do mleka Cool Control a automatycznym ekspresem do kawy zapewnia odpowiednie uzupełnianie mleka.



Trzyfunkcyjne klimatyzatory przenośne z opcją osuszania i wentylacji

Klimatyzator PM-9500

- ✓ Funkcje: chłodzenie, osuszanie, wentylator
- ✓ Klasa efektywności energetycznej A
- ✓ Wydajność chłodzenia: 9000 BTU
- ✓ Wydajność osuszania: 24 l/24 h
- ✓ Przepływ powietrza: 380 m³/h
- ✓ Moc chłodzenia: 1010 W
- ✓ Pilot zdalnego sterowania
- ✓ Timer, tryb pracy nocnej
- ✓ Poziom hałasu 65 dB
- ✓ Kolor biały



Klimatyzator PM-9500S

- ✓ Funkcje: chłodzenie, osuszanie, wentylator
- ✓ Klasa efektywności energetycznej A
- ✓ Wydajność chłodzenia: 9000 BTU
- ✓ Wydajność osuszania: 24 l/24 h
- ✓ Przepływ powietrza: 380 m³/h
- ✓ Moc chłodzenia: 1010 W
- ✓ Pilot zdalnego sterowania
- ✓ Timer, tryb pracy nocnej
- ✓ Poziom hałasu 65 dB
- ✓ Kolor srebrny

Klimatyzator PM-7500S

- ✓ Funkcje: chłodzenie, osuszanie, wentylator
- ✓ Klasa efektywności energetycznej A
- ✓ Wydajność chłodzenia: 7000 BTU
- ✓ Wydajność osuszania: 17 l/24 h
- ✓ Przepływ powietrza: 380 m³/h
- ✓ Moc chłodzenia: 780 W
- ✓ Pilot zdalnego sterowania
- ✓ Timer, tryb pracy nocnej
- ✓ Poziom hałasu 65 dB
- ✓ Kolor srebrny



Ravanson®

*Przed nami
gorące lato 2024!*

Ravanson LTD Sp. z o.o., ul. Mazowiecka 6, 09-100 Płońsk

www.ravanson.pl



KLIMATYZACJA

Klimatyzatory

typu split

i przenośne



Fot. Sharp

Rynek klimatyzatorów rozwija się bardzo dynamicznie, a w tym roku już w kwietniu wysokie temperatury dały nam się we znaki. Bez wątpienia klimatyzatory są urządzeniami, które najefektywniej przynoszą ulgę podczas upałów. Na rynku znajdziemy urządzenia stacjonarne oraz przenośne.

Oba rozwiązania mają swoje zalety. Modele przenośne możemy łatwo zainstalować w praktycznie każdym pomieszczeniu i szybko transportować między pokojami w zależności od potrzeb. Wraz z opcją pracy w trybie osuszacza pozwala to na wykorzystanie ich przez cały rok. Z kolei nowoczesne klimatyzatory stacjonarne typu split nie zaburzają aranżacji pomieszczenia oraz mogą mieć funkcję pompy ciepła, więc pozwalają również na ogrzewanie przestrzeni. Każde z rozwiązań sprawdzi się więc w określonych warunkach, a my jako klienci mamy wybór.

Budowa klimatyzatora

W prywatnych domach i mieszkaniach najczęściej montuje się klimatyzatory typu split. Zestaw składa się z dwóch urządzeń: jednostki wewnętrznej i zewnętrznej. Jednostka zewnętrzna zawiera skraplacz, sprężarkę i zawór rozprężny oraz wentylator. Sprężarka i wentylator są źródłem największego hałasu. Z tego względu i z uwagi na duże wymiary jednostka ta jest umieszczana na zewnątrz klimatyzowanego pomieszczenia. W pomieszczeniu pozostaje jedynie jednostka wewnętrzna, zawierająca parownik i dmuchawę (wentylator), która wymusza przepływ schłodzonego powietrza. Obie jednostki wymagają do pracy zasilania energią elektryczną i są połączone rurową instalacją.



MPM MPM-12-KPO-10

Jednym z najważniejszych podzespołów jednostki zewnętrznej jest sprężarka, służąca do sprężania czynnika chłodniczego w urządzeniach chłodniczych. W najlepszych urządzeniach jest stosowana podwójna sprężarka rotacyjna DC-inverter. W rezultacie klimatyzatory stały się o wiele cichsze i wydajniejsze. Zużycie energii i koszty użytkowania kli-

matyzatora można zmniejszyć, stosując elektroniczne sterowanie pracą sprężarki.

W tradycyjnych klimatyzatorach typu On/Off w celu utrzymania stałej temperatury pomieszczenia sprężarka włącza się i wyłącza automatycznie w zależności od zapotrzebowania na energię chłodniczą lub ciepłą. Sprężarka pracuje wtedy ze stałą mocą, co nie jest optymalnym trybem pracy ze względu na duży pobór mocy.

Mobilne klimatyzatory

Przenośne klimatyzatory nazywane są także monoblokami. W jednej obudowie mają parownik i skraplacz. Warunkiem koniecznym jest odprowadzanie gorącego powietrza z pokoju na zewnątrz za pomocą rury, najczęściej umieszczonej w oknie. Efektywne odprowadzanie ciepłego powietrza to jeden z warunków skutecznego chłodzenia, dlatego producenci oferu-



TECHNISAT Technipolar 2 M



SAMSUNG AR09TXCAAWKNEU

ją okienne zestawy instalacyjne, które mają ograniczyć dostęp powietrza z zewnątrz. Potem już wystarczy podłączyć sprzęt do zasilania i można zacząć chłodzenie. Czynnikiem chłodniczym klimatyzatorów przenośnych jest zazwyczaj R290, czyli propan. Jego atutem jest niski współczynnik GWP, czyli tworzenia efektu cieplarnianego, wynoszący 3. To znacznie mniej niż wymagają współczesne regulacje prawne. Niektóre dostępne na rynku klimatyzatory przenośne mogą mieć funkcję osuszania i wentylacji (pracuje tylko wentyla-



HISENSE TG25VE0EG

Do małych pomieszczeń – Sharp UL-C09EA-W

Przyjemny chłód w upalne dni zapewni klimatyzator przenośny Sharp UL-C09EA-W. Kompaktowe urządzenie idealnie sprawdzi się w mniejszych pomieszczeniach, producent rekomenduje zastosowanie go w przypadku powierzchni do 26 m² lub o kubaturze do 65 m³. Deklarowana wydajność to 9000 BTU. Przeniesienie ułatwiają uchwyty oraz kółka. Elegancki srebrny panel sterowania z białym wyświetlaczem LED z symbolami sprawia, że obsługa jest wyjątkowo łatwa. Dołączony jest również pilot zdalnego sterowania, umożliwiający wygodną kontrolę dostępnych funkcji. Oscylacyjna zmiana ustawienia żaluzji nawiewu umożliwia równomierne rozprowadzanie schłodzonego powietrza we wszystkich obszarach pomieszczenia. W trybie nocnym klimaty-

zator odpowiednio dostosowuje warunki w pomieszczeniu i zwiększa lub redukuje temperaturę o 1 °C co godzinę, maksymalnie o 2 °C na dwie godziny. Dzięki tej funkcji klimatyzator zapewnia schłodzenie lub ogrzanie powietrza i komfortowe warunki przez całą noc. Klimatyzator dysponuje również funkcją osuszania i pracuje w klasie energetycznej A. Dostępne są trzy tryby wydajności nawiewu powietrza (wysoka/średnia/niska) – 250/230/210 m³/h, a deklarowany poziom hałasu to od 60 do 64 dB.



Fot. Sharp

KLIMATYZACJA



**HAUS & LUFT
HL-KP-20**

tor), a nawet grzania, co oznacza, że mają wbudowaną grzałkę elektryczną. W rozprowadzaniu schłodzonego powietrza istotne znaczenie mają żaluzje i wentylator. Mogą to być żaluzje pionowe, które kierują powietrze w płaszczyźnie poziomej, lub poziome, które kierują powietrze w płaszczyźnie góra – dół. Można nimi sterować pilotem. Im więcej ustawień żaluzji, tym bardziej precyzyjne jest kierowanie nadmuchiwanym powietrzem.

Może być stosowany tryb swing, czyli równomiernie rozprowadzanie powie-

trza w pomieszczeniu przez oscylacyjny ruch żaluzji. Mieszanie powietrza powoduje, że temperatura szybko się zmniejsza w całym pomieszczeniu.

Funkcje w klimatyzatorze

Klimatyzatory mogą być wyposażone w kilka przydatnych funkcji. Warto zwrócić uwagę na ich obecność i oferowane przez nie możliwości. Pomoże to w zakupie urządzenia dopasowanego do potrzeb użytkownika. W większości popularnych klimatyzatorów znajdziemy następujące funkcje:

- **opóźniony start** – dzięki tej funkcji możemy zaplanować włączenie urządzenia po upływie określonego czasu. To przydatne, gdy np. wychodzimy z domu i chcemy, żeby po naszym powro-



SHARP UL-C10EA-W

Chłodzenie i osuszanie – Ravanson PM-7500S

Kompaktowy i przystępny cenowo klimatyzator przenośny Ravanson PM-7500S oferuje wydajność na poziomie 7000 BTU. Urządzenie zostało wyposażone w funkcje osuszania, chłodzenia oraz wentylacji. Wydajność osuszania sięga 17 l na dobę. O napełnieniu zbiornika na wodę poinformuje wskaźnik. Dzięki trybowi pracy nocnej z efektywnego chłodzenia może-



my korzystać także podczas snu. Sprzęt dysponuje dwoma trybami prędkości – niskim oraz wysokim, a przepływ powietrza sięga 380 m³/h. Zastosowanie timeru pozwala zaprogramować automatyczne wyłączenie po upływie określonego czasu. Poza wygodnym panelem kontrolnym klimatyzator został wyposażony w pilot zdalnego sterowania. Funkcja oscylacji powietrza efektywnie rozprowadza je po pomieszczeniu.



Fot. Adler

Przenośne klimatyzatory mogą również pełnić funkcję osuszacza powietrza.

cie w pomieszczeniu panowała odpowiednia temperatura;

- **timer** – za jego pomocą możemy zaprogramować, żeby po upływie określonego czasu urządzenie automatycznie się wyłączyło;

- **regulacja prędkości** – większość klimatyzatorów wyposażona jest w opcję regulacji siły nadmuchu (nawiewu powietrza), np. trójstopniową. Pozwala ona na jej dostosowanie do aktualnych potrzeb, np. redukując poziom hałasu emitowanego przez sprzęt;

- **tryb nocny** – w tym trybie urządzenie pracuje ciszej, żeby nie przeszkadzało podczas snu. Wyłączone są także świecące elementy pane-

**CAMRY
CR 7853**

lu, które mogłyby nas rozpraszać;

- **tryb automatyczny** – urządzenie samodzielnie dobiera parametry pracy do uzyskania rekomendowanej temperatury w pomieszczeniu;

- **dren odpływowy** – pozwala na odprowadzenie wody z klimatyzatora bezpośrednio np. do większego zbiornika;

- **wyświetlacz** – podstawowe modele klimatyzatorów są wyposażone w wyświetlacz wskazujący ustawioną temperaturę. W bardziej zaawansowanych urządzeniach informuje on także np. o włączonych funkcjach;

- **pamięć ustawień** – urządzenie po wyłączeniu zapamiętuje ostatni tryb pracy i po ponownym uruchomieniu włącza go;

- **pilot** – umożliwi zdalną kontrolę urządzenia, najczęściej zasilany jest bateriami. Niektóre



SAMSUNG AR09AXKAAWKNE

Fot. Ravanson

Efektywne chłodzenie – TechniSat Technipolar 1

Mobilny klimatyzator Technipolar 1 jest przystosowany do eksploatacji przez 365 dni w roku. Duża wydajność chłodzenia sięga 11 000 BTU/h i zapewnia szybkie i przyjemne chłodzenie pomieszczeń do 35 m². Trzy stopnie pracy wentylatora, tryb cichej pracy nocnej i funkcja timera gwarantują uzyskanie optymalnej temperatury w domku letniskowym, kamperze, ogrodzie zimowym, biurze lub sypialni. Bardzo praktyczną funkcją jest tryb pracy nocnej, zapewniający spokojny sen w trakcie gorących letnich nocy. W tym trybie pracy klimatyzator Technipolar 1 zmniejsza moc aż do całkowitego wyłączenia. Funkcja wentylacji pozwala na uzyskanie chłodnej bryzy bez nieprzyjemnego wychłodzenia. Po odejściu fali



letnich upałów Technipolar 1 zmienić się może w wydajne urządzenie grzewcze, zapewniające przyjemne ciepło w chłodne dni. Timer wyłączenia zapobiega niepotrzebnej pracy urządzenia w okresach nieobecności domowników. Funkcja osuszania prania jest szczególnie praktyczna w zimie, kiedy wietrzenie odbywa się rzadziej, a pranie jest suszone wewnątrz mieszkania. Ustawienie urządzenia na rolkach ułatwia jego szybkie transportowanie pomiędzy pomieszczeniami w celu zapewnienia przyjemnego i zdrowego klimatu wewnątrz. Obsługa urządzenia jest bardzo łatwa. Osiągnięcie zadanej temperatury wewnątrz w dowolnej porze roku możliwe jest po włączeniu wtyczki do gniazda zasilania, podłączeniu kanału wylotowego i naciśnięciu przycisku włączania. Komplet obejmuje zestaw uszczelniający przystosowany do wszystkich typowych okien lub drzwi oraz pilot zdalnego sterowania. Dzięki zastosowaniu naturalnego środka chłodniczego R290 urządzenie Technipolar 1 przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego, ponieważ środek ten wyróżnia się małym potencjałem tworzenia efektu cieplarnianego i nie wymaga okresowej wymiany ani uzupełniania.



Fot. TechniSat

RAVANSON PM-9500S

temperaturę pracy klimatyzatora zdalnie, żeby pomieszczenie ochłodziło się zanim wrócimy do domu. Klimatyzator można obsługiwać przy pomocy głosu. Korzystanie np. z asystentów Amazon Alexa lub Google Assistant to duża wygoda. Klimatyzacja może stanowić element zautomatyzowanego domu. W tym celu powinno być możliwe sterowanie także z głównego panelu domowego. Najszybciej funkcje smart są dostępne z poziomu sterownika do klimatyzatora. Czujnik temperatury zintegrowany z bezprzewodowym pilotem zdalnego sterowania klimatyzatorem umożliwi przesłanie wyniku odczytu faktycznej temperatury w pomieszczeniu do jednostki wewnętrznej. Na tej podstawie następuje modyfikacja pracy urządzenia i korekta temperatury, dostosowująca ją do warunków, w których przebywa użytkownik. Takie automatyczne korygowanie temperatury zapewnia precyzyjną pracę jednostki oraz oszczędność energii.



Ogrzewanie klimatyzatorem

Warto pomyśleć o klimatyzatorze z funkcją grzania. W tanich rozwiązaniach stosowana jest nagrzewnica elektryczna, w droższych typu split – pompa ciepła. Można nimi ogrzewać pomieszczenia, wykorzystując ciepło zawarte w powietrzu. Ciepło jest pobierane nawet przy ujemnej temperaturze, optymalnie do -5 °C, w wypadku niższej temperatury wydajność pompy zmniejsza się. Producenci podają nawet temperaturę pracy w trybie grzania do -25 °C. Sprawność pompy ciepła jest znacznie większa niż zwykłego grzejnika elektrycznego czy instalacji na gaz lub olej.

SHARP UL-Y12EA-W



- modele pilotów mają również wyświetlacz;
- **osycłacja** – tryb osycłacji pozwala na równomierne rozproszenie powietrza po całym pomieszczeniu;
- **filtracja powietrza** – klimatyzator jest wyposażony w podstawowy filtr powietrza, który zatrzymuje drobne zanieczyszczenia.

Sterowanie klimatyzatorem

Klimatyzatory mają większość funkcji obsługiwanych klasycznym pilotem. Jednostka wewnętrzna jest wieszana na ścianie na wysokości umożliwiającej ręczną obsługę. Najczęściej wtedy używa się pilota na podczerwień. Pilot umożliwia wykonywanie funkcji, a przy pomocy prostego wyświetlacza na pi-



ADLER AD 7925

locie lub obudowie klimatyzatora łatwo jest zmieniać wartości temperatury, a także analizować komunikaty związane z diagnostyką i pracą klimatyzatora. Popularność zdobywają też aplikacje na smartfony i tablety. Najlepsze modele mają moduł Wi-Fi i aplikację do sterowania funkcjami urządzenia i diagnostyki za pomocą tabletu czy smartfona. Po zainstalowaniu aplikacji na urządzeniu mobilnym użytkownik może sterować pracą klimatyzatora: włączaniem, wyłączeniem, nastawianiem temperatury, programatorem czasowym. Można np. zaprogramować



TECHNISAT Technipolar 2 S

MIELE. Odkurzacz bezworkowy Boost CX1 125 Edition

System Vortex i filtr Hygiene AirClean

Swoje 125. urodziny firma Miele świętuje w wielkim stylu. Z tej okazji została zaprezentowana gama jubileuszowych produktów, a jednym z nich jest odkurzacz bezworkowy Boost CX1 125 Edition.



Kompaktowa konstrukcja i duża wydajność ssania to podstawowe zalety urządzenia. Dzięki poręcznym wymiarom to idealny wybór do wąskich i małych pomieszczeń. Łatwo się nim manewruje, a podczas przechowywania zajmuje niewiele miejsca. Ze względu na niedużą masę umożliwia wygodne przenoszenie.

Niezawodne prowadzenie zapewnia system Track-Drive. Rozmieszczone po bokach kółeczka zapewniają szczególną stabilność i ułatwiają prowadzenie. Skuteczne czyszczenie zapewnia zastosowanie technologii Vortex. Podczas odkurzania generowana jest ogromna prędkość przepływu powietrza, powyżej 100 km/h. Duże zabrudzenia i drobny kurz są dzięki temu doskonale od siebie oddzielone. Duże zabrudzenia wpadają do przezroczystego pojemnika na kurz, a drobny pył do oddzielnego pojemnika z filtrem dokładnym. W połączeniu z szeroką ssawką podłogową i sposobem prowadzenia powietrza ułatwiającym przepływ odkurzacz bezworkowy zapewnia największą wydajność czyszczenia. Maksymalna



higienę zapewnia zastosowanie filtra Hygiene AirClean. Co więcej, to rozwiązanie ekologiczne, ponieważ jego ramka wykonana jest z przetworzonego tworzywa sztucznego. Zasięg pracy odkurzacza wynosi 10 m, a moc urządzenia to 890 W. Dostępna jest elektroniczna regulacja siły ssania za pomocą czterostopniowego pokrętki. W zestawie znajdziemy następujące ssawki – do tapicerki, szczelinową, pędzlową ze sztucznym włosiem oraz podłogową SBD 365-3.

SAMSUNG. Odkurzacz bezprzewodowy VS20C8527TB Jet 85 pro

Wszechstronne czyszczenie bez przewodu

Przystępna cena i duża wydajność to cechy charakteryzujące bezprzewodowy odkurzacz Samsung VS20C8527TB Jet 85 pro. Urządzenie wykorzystuje rozwiązania znane z topowych modeli linii Jet oraz zostało wyposażone w pakiet funkcjonalnych akcesoriów.

Za skuteczność sprzętu odpowiada silnik Hexa-Jet, którego innowacyjna konstrukcja optymalizuje przepływ powietrza i wydajność. Jest kompaktowy i lekki, a wykonuje nawet 135 tys. obr./min, generując do 580 W mocy wlotowej i 210 W mocy ssącej. System Jet Cyclone składa się z 9 cyklonów i 27 wlotów powietrza, optymalizujących je-

go przepływ w odkurzacz i utrzymujących stale dużą moc ssącą. Zapewnia również higieniczną czystość, zatrzymując nawet drobne cząsteczki kurzu. Dołączona do zestawu elektroszczotka Slim LED obraca się z prędkością ok. 1500 obr./min. Jest smukła, co w połączeniu ze światłem LED sprawia, że znako-

micie radzi sobie z usuwaniem zabrudzeń pod meblami. Wystarczy nacisnąć przycisk, żeby wyjąć wałek do czyszczenia. Podłogę możemy również czyścić na mokro za pomocą końcówki mopującej z obrotowymi padami. Uporczywe zabrudzenia można spryskać wodą zgromadzoną w zbiorniku o pojemności 150 ml. Minielektroszczotka Pet Tool+ spełni oczekiwania posiadaczy zwierząt domowych. Świetnie radzi sobie ze zbieraniem sierści zwierząt dzięki gumowemu wałkowi z włosiem. Dołączona szczelinówka umożliwia skuteczne odkurzanie wąskich przestrzeni, np. za szafą lub kanapą, można ją wydłużyć do nawet 43 cm. Delikatne powierzchnie, np. książki, meble czy rolety, wyczyścimy szczotką do kurzu z włosiem. Z kolei elastyczna końcówka może być odgięta w zakresie 90° i dotrze do trudno dostępnych miejsc.





Stadler Form®
SWISS DESIGN SINCE 1998
www.stadler-form.pl



Wentylatory Stadler Form - Przyjemne orzeźwienie

iROBOT. Robot odkurzająco-mopujący Roomba Combo Essential

Po raz pierwszy w bieli

Nowa propozycja marki iRobot, odkurzająca i mopująca Roomba Combo Essential, dostępna jest w 4 kolorach – białym, szarym, grafitowym i czarnym. Różne opcje podkreślą estetykę i dopasowanie do wnętrza i pozwalają wybrać wersję odpowiednią do indywidualnych preferencji klientów. Co więcej, urządzenie jest smukłe, eleganckie, ma niskoprofilową konstrukcję i zestaw czujników nawigacyjnych, pozwalających łatwo poruszać się pod meblami i wokół nich.



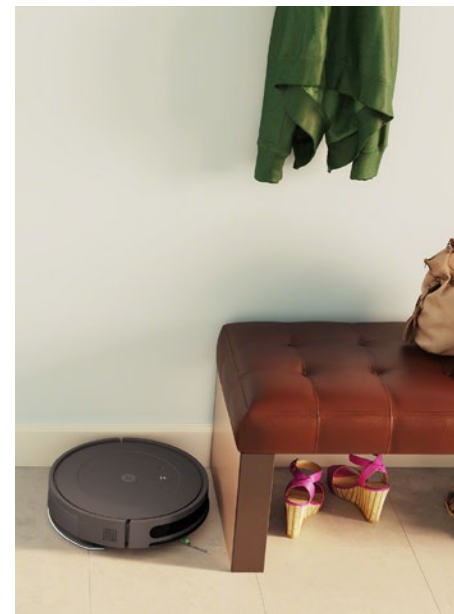
– Roomba od iRobot w Polsce dostępna jest już od 20 lat, ale po raz pierwszy pojawi się w wersji, na którą czekało wielu klientów. Mowa oczywiście o kolorze białym, choć klienci z pewnością docenią także jej pozostałe opcje kolorystyczne. Dzięki temu będą mogli cieszyć się nie tylko czystą przestrzenią, ale także dopasować robota do wystroju wnętrza, wybierając spośród różnorodnych kolorów, które pasują do ich osobistego gustu i stylu – mówi Małgorzata Radomska z firmy DLF, autoryzowanego dystrybutora marki iRobot w Polsce. – iRobot Roomba Combo Essential to gwarancja efektywności i wydajności w utrzymaniu czystości w domu. Nowy robot został wyposażony w niezbędne technologie, dzięki którym kompleksowo sprząta powierzchnie twarde, eliminując kurz, brud i alergeny. Nasi klienci na pewno docenią również fakt, że model ten dostępny jest w korzystnej cenie, bowiem można kupić go już od 1499 zł – dodaje.

Nowa Roomba to kolejny krok w realizacji misji firmy iRobot, czyli ułatwiania życia swoim klientom. Urządzenie łączy niezbędne funkcje, doskonałą wydajność sprzątania i minimalistyczny design w różnych kolorach. Co więcej, jest sprzedawane w opakowaniach przyjaznych dla środowiska – robot i akcesoria zapakowane są w tekturę i ekoworki bez foliowych elementów.



Nowość w ofercie marki iRobot bazuje na technologii dobrze znanej z modelu Roomba Combo. Robot jednocześnie odkurza i mopuje bez konieczności wymiany pojemnika. Urządzenie zostało wyposażone w niezbędne funkcje, dzięki którym łatwo i skutecznie zadba o porządek w domu. System sprzątania ma 3 poziomy mocy ssącej, podobnie jak system mopowania – urządzenie umożliwia wybór spośród

3 poziomów ilości wody używanej do mycia podłogi. Obie funkcje w prosty sposób ustawić można w aplikacji iRobot Home. Urządzenie usuwa codzienne zabrudzenia dzięki gumowej szczotce w kształcie V z włosiem, szczotce bocznej oraz nakładce mopującej. Wspomniana szczotka boczna w nowym modelu wiruje, dzięki czemu bez problemu zbiera kurz i zanieczyszczenia z narożników i wzdłuż krawędzi. Najnowszym modelem Roomby sterujemy z poziomu aplikacji iRobot Home. W aplikacji dostępne są funkcje takie jak pulpit stanu technicznego robota, harmonogram sprzątania czy raport Clean Map, dzięki któremu na mapce zobaczymy, które obszary domu zostały odkurzone lub wymopowane. Dodatkowo w intuicyjny sposób możemy zintegrować aplikację z innymi rozwiązaniami „inteligentnego” domu (urządzeniami obsługującymi Alexę, Siri lub Asystenta Google) i mieć pełną kontrolę nad sprzątniem. System operacyjny iRobot OS umożliwi także zaprogramowanie robota tak, by włączał się, gdy wychodzimy z domu, i kończył pracę przed powrotem, dzięki czemu wrócimy do czystego wnętrza.



Jak prawidłowo pozbyć się ELEKTROODPADÓW?



WWW.ELEKTROSEGREGACJA.PL

Wybierz jedno z wielu dostępnych rozwiązań:

- Czerwone Kontenery
- Bezpłatny odbiór dużych urządzeń bezpośrednio z domu
- Odbiory z firm
- Konkurs dla szkół
- Posprzątaj ROD
- E-boxy
- Kocham Recykling z ASEKOL PL





**Stylizacja
zarostu
i fryzury**

Żeby zarost prezentował się modnie i atrakcyjnie, należy o niego dbać, nie tylko korzystając z dobrej jakości kosmetyków. Niezbędna jest również odpowiednia stylizacja, którą zapewnią trymery oraz golarki. Część z nich to wielofunkcyjne urządzenia pozwalające zadbać o owłosienie na całym ciele.

Popularnością cieszą się również maszynki do strzyżenia włosów, zwłaszcza w czasie drożących cen usług, gdy okazuje się, że dobrej jakości urządzenie odpowiada pod względem cenowym dwóm wizytom u fryzjera czy barbera. Oczywiście na samym początku trudno jest uzyskać efekty zbliżone do salonowych, jednak z czasem na pewno okażą się one coraz lepsze, zwłaszcza gdy do dyspozycji mamy szereg nasadek ułatwiających strzyżenie o określonej długości.



CONCEPT
ZA7035

które zarost dostaje się do ostrzy – im bardziej folia przylega do skóry, tym krócej obcięty jest zarost. Klasykna folia oscylacyjna ma okrągłe otwory. Niektórzy producenci proponują folię z otworami o zróżnicowanym kształcie, dzięki czemu urządzenie dobrze wychwytuje włoski rosnące pod różnym kątem. Inaczej element golący zbudowany jest w modelach rotacyjnych, które najczęściej mają system trzech głowic tnących. Zespół golący składa się z głowic, z których każda ma osłonę, pod którą znajdują się ostrza. Pracują one pod różnymi kątami i są idealnie dostosowane do naciśku, co w praktyce oznacza także bardzo dobre dopasowywanie się golarki do konturów twarzy. Ostrza unoszą, a następnie ścinają długie i krótkie włosy, zapewniając szybkie golenie.

Jaką golarkę wybrać?

Do najpopularniejszych urządzeń zdecydowanie należą golarki, które przeszły prawdziwą ewolucję. Obok klasycznych, służących do usuwania zarostu z twarzy, można znaleźć modele podróżne czy do golenia ciała. Milowym krokiem było wprowadzenie urządzeń typu wet & dry, które pozwalają na usuwanie zarostu zarówno na sucho, jak i na mokro, a także z użyciem np. pianki. Całkowicie szczelna obudowa pozwoliła także na czyszczenie urządzeń pod bieżącą wodą, co dla wielu użytkowników oznacza duże ułatwienie. Golarki do twarzy różnią się przede wszystkim rodzajem elementu golącego oraz zastosowanymi rozwiązaniami. O głowicy mówimy zwłaszcza w kontekście golarek – to właśnie jej rodzaj decyduje o ich klasyfikacji. Wyróżniamy dwa zasadnicze typy golarek:

- golarki foliowe,
- golarki rotacyjne.

Pierwszy typ ma bardzo charakterystyczną budowę – ostrza pokryte są specjalną siatką lub folią, która chroni je przed stępieniem, a także osłania skórę przed skaleczeniem. Siatka to cienka blaszka z otworami, przez

bardziej zaawansowane modele mogą poruszać się w pełnej izometrii, czyli pod każdym kątem. Mówimy wtedy zazwyczaj o modelach z głowicami 3D. W praktyce urządzenia z głowicami 3D mają powierzchnie tnące poruszające się i/lub uginające ruchem tył-przód, a także na boki. W części rozwiązań dzięki blokadzie można je zatrzymać – wtedy głowica jest wychylona najbliżej frontu golarki, najdalej do tyłu lub ustawiona w pozycji centralnej.



TIROSS
TS2774

Tryby pracy golarek

Decydując się na zakup konkretnego modelu, warto zwrócić uwagę nie tylko na regulację prędkości pracy, ale też możliwość zmiany trybów pracy. Co to oznacza? Niektóre golarki elektryczne mają różne tryby. W zależności od ustawienia i golonych partii twarzy użytkownik może wybrać delikatny, zwykły lub intensywny tryb usuwania zarostu. Dzięki temu urządzenie dopasowuje się do indywidualnych cech zarostu i skóry. Aby urządzenie było bardziej funkcjonalne, producenci stosują wymienne końcówki, dzięki którym można nie tylko golić zarost, ale też skracać go, modelować i przycinać.

Niekiedy w zestawach dostępne są także małe trymery do włosów w uszach i nosie. Do przechowywania akcesoriów służy specjalna podstawka lub praktyczne etui. Oczywiście, istotnym parametrem jest napięcie zasilania. Jeśli model ma zmienne ustawienia 110/230 V i dodatkowy adapter, stanie się wygodny użyciu we wszystkich niemal zakątkach świata.

Jak działa głowica goląca?

Głowica goląca składa się z kilku elementów. Najważniejszym jest system tnący, który najczęściej jest dwu- lub trójfazowy i dodatkowo zawiera trymer lub tzw. środkową przycinarkę, które mają usunąć dłuższe włosy i które współpracują z częścią golącą – najpierw przycinane są dłuższe włosy, potem usuwane krótkie. Dodatkowo włosy zostają delikatnie uniesione i skierowane w stronę ostrzy.

ADLER
AD 2946



Zastosowania trymerów

Trymery to urządzenia, które kojarzą się nam przede wszystkim z przycinaniem męskiego zarostu lub usu-



MPM
MMW-04



ZELMER
ZMB6000



Istotny w obu typach golarek jest blok ostrzy – zasadnicze znaczenie ma tu materiał wykonania zarówno ostrzy, jak i samej siatki lub głowicy. Ostrza muszą być też odpowiednio wyprofilowane, by zapewnić precyzyjne golenie; wpływają także na redukcję hałasu i wibracji. Odpowiedni materiał wykonania powierzchni czola golarki zapobiega powstawaniu podrażnień i sprawia, że golenie jest dużo bardziej komfortowe.

Nie mniej istotną kwestią są ruchome głowice, które mogą mieć różny kąt nachylenia, np. 19° czy 40°, dzięki czemu dostosowują się do rysów twarzy, a golenie podbródka, szczęki i szyi jest dokładniejsze i bezpieczniejsze dla skóry. W zależności od marki i modelu głowica może się poruszać na kilka sposobów. Naj-

Precyzyjne strzyżenie bez kabla – Tiross TS1347



Dostępna w ofercie marki Tiross maszynka do strzyżenia TS1347 została wyposażona w akumulator o pojemności 2000 mAh, gwarantujący do 180 minut nieprzerwanej pracy. Urządzenie ma ostrza ceramiczne i ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową, gwarantujące precyzyjne cięcie nawet gęstych włosów czy zarostu. Cztery dodatkowe nakładki o różnej długości ułatwiają równe strzyżenie oraz eleganckie cieniowanie włosów. Funkcja

Turbo umożliwia dostosowanie wydajności cięcia, gwarantując równe i skuteczne golenie niezależnie od okolic strzyżenia i radzi sobie nawet z twardymi włosami. Dzięki funkcji szybkiego ładowania urządzenie jest w pełni gotowe do pracy już po dwóch godzinach, co sprawia, że sprawdzi się również w zastosowaniu profesjonalnym. Wybrany tryb pracy czy poziom naładowania akumulatora możemy łatwo kontrolować na wbudowanym wyświetlaczu. Klasa szczelności IPX6 zabezpiecza sprzęt przed działaniem wody.



Fot. Tiross

waniem włosów z trudno dostępnych miejsc, takich jak nos czy uszy. Warto jednak na pierwszy plan wysunąć ich jakże ważną funkcję, jaką jest możliwość przycinania brody i wąsów. Te niewielkie, lecz poręczne urządzenia pozwalają uzyskać i utrzymać zarost o równej długości. Trymery pozwalają też zachować równowagę między dwoma dość odległymi biegunami: całkowitą depilacją lub jej brakiem. To doskonałe rozwiązanie dla tych panów, którzy chcą mieć elegancką brodę lub wąsy odpowiedniej długości, tzn. takiej, która najbardziej pasuje do kształtu twarzy, typu urody, a czasem też okoliczności. Dużą zaletą tych urządzeń jest także wyżej wspomniana poręczność. Doskonale sprawdzają się podczas wakacyjnych wyjazdów, a także wtedy, gdy czas jest na wagę złota. Ponadto pomagają zachować higienę osobistą, a dzięki mate-

riałom wykonania i dodatkowym rozwiązaniom nie powodują podrażnień na skórze.

Najważniejszym elementem każdego trymera jest tzw. trymer precyzyjny, czyli głowica, która odpowiada za przycinanie, a właściwie już prawie golenie włosów. To właśnie na nią nakłada się nasadki, pozwalające zmieniać ich długość. Jeśli chcemy uzyskać efekt idealnie gładkiej skóry, wystarczy skorzystać z trymera precyzyjnego, który skraca je nawet do 0,2 mm!

Ważne, żeby ostrza urządzenia były wykonane z trwałego, ale też bezpiecznego dla skóry materiału. Dlatego producenci sięgają po stal nierdzewną, która stosowana jest też w golarkach do stylizacji męskiego zarostu. Trymer precyzyjny albo jest integralną częścią urządzenia, albo trzeba go nałożyć. Regulację długości włosa można ustawić samemu za pomocą specjalnych nakładek. Ważny jest fakt, że część urządzeń może działać bezprzewodowo nawet przez 60 minut. W wypadku trymerów warto wybrać te modele, które pracują zarówno na sucho, jak i na mokro. Po pierwsze – ułatwia to korzystanie z urządzenia i zapewnia większy komfort, po drugie – pozwala na szybkie czyszczenie pod

biejącą wodą. Dobrym rozwiązaniem są także trymery bezprzewodowe, które można w każdej chwili naładować. Już na początku warto sprawdzić, czy wybrany model jest wodoodporny i jak jest zasilany. Przy wyborze najlepiej przyjrzeć się także temu, jaki urządzenie ma kształt. Musi dobrze „leżeć w dłoni” i być poręczne – inaczej trudno będzie precyzyjnie wystylizować niektóre partie ciała, a o wygodę i komfort tu właśnie chodzi.

biejącą wodą. Dobrym rozwiązaniem są także trymery bezprzewodowe, które można w każdej chwili naładować. Już na początku warto sprawdzić, czy wybrany model jest wodoodporny i jak jest zasilany. Przy wyborze najlepiej przyjrzeć się także temu, jaki urządzenie ma kształt. Musi dobrze „leżeć w dłoni” i być poręczne – inaczej trudno będzie precyzyjnie wystylizować niektóre partie ciała, a o wygodę i komfort tu właśnie chodzi.



TIROSS TS2773

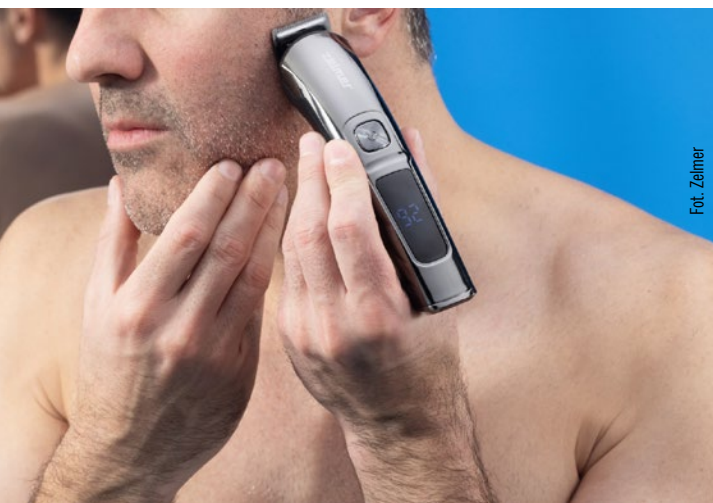
Zalety trymerów

Na początku warto zwrócić uwagę, że na rynku dostępnych jest coraz więcej urządzeń gwarantujących komfort użycia i precyzję cięcia. Jednak by tak było, warto zaopatrzyć się w model, który idealnie sprosta konkretnym potrzebom. Na co zatem należy zwrócić uwagę? Przede wszystkim na ostrze. Dobrym rozwiązaniem są te wykonane w innowacyjnej technologii EST – cechujące się trójwymiarowym kształtem i zapewniające ostry kąt cięcia, tak istotny przy stylizacji włosów i zarostu. Ostrze powinno być oczywiście także wykonane z hartowanej stali nierdzewnej, która gwarantuje wytrzymałość i stabilność.

Kolejnym istotnym elementem jest liczba ustawień długości przycinania. Niektóre z modeli mają ich nawet pięćdziesiąt, dzięki czemu zapewniają precyzyjną stylizację. To istotne, ponieważ nie na całej twarzy zarost powinien być przycinany na równą długość. Ponieważ trymer ma być domowym stylistą, powinien być wygodny w użyciu. Warto zwracać uwagę na to, czy jest wodoodporny oraz czy ma ergonomiczny kształt i wygodnie leży w dłoni. Warto też zaopatrzyć się w model, którego akumulator pracuje po naładowaniu ponad 30 minut. Dodatkową zaletą jest system zapamiętujący preferencje



CONCEPT ZA7010



Fot. Zelmer

Zasilanie bezprzewodowe to obecnie standard w trymerach, maszynkach i golarkach.



ZELMER ZGK6800

CAMRY CR 2833

użytkownika, dzięki któremu nie trzeba każdorazowo wprowadzać ustawień.

Strzyżenie włosów

Maszynki do strzyżenia włosów wyposaża się w możliwość regulacji długości cięcia, samoostrzące się ostrza czy trymer do bardziej precyzyjnego strzyżenia. Obok klasycznych modeli można znaleźć urządzenia służące do samodzielnego przycinania włosów, które charakteryzują się kształtem, dzięki któremu mieszczą się w dłoni. Stosowane są przez wielu mężczyzn i spełniają funkcję domowego fryzjera. Służą do skracania włosów na głowie, które można ścinać na kilka długości. Jest to możliwe dzięki temu, że większość modeli ma wymienne końcówki, tzw. grzebienie, które pozwalają na regulację długości strzyżonych włosów.



Z kolei strzyżenie bez grzebienia oznacza przycinanie włosów przy samej skórze. Ważną cechą maszynek jest właśnie liczba ustawień długości strzyżenia. Im jest ona większa, tym łatwiej i precyzyjniej można ustawić długość włosów. W najlepszych modelach do wyboru jest nawet 15 różnych ustawień. W większości modeli ustawienia zmienia się przez wysunięcie grzebienia. Niektóre urządzenia mają specjalne pokrętło na ręczce maszynki, które precyzyjnie odmierza daną długość. Występują także urządzenia, które zamiast wysuwanego grzebienia mają wymienne nakładki, odpowiednie do długości włosa. Na rynku dostępne są dwa typy urządzeń: klasyczne oraz służące do samodzielnego przycinania włosów; w wypadku drugiej ka-

MPM MMW-01



tegorii największe znaczenie ma kształt urządzenia, które musi gwarantować wygodę obsługi przy jednoczesnym zachowaniu skuteczności.

Decydując się na maszynkę do strzyżenia, należy zwrócić uwagę na kilka parametrów i funkcji. Z pewnością najważniejszy jest zespół tnący.

Najczęściej ostrza wykonane są ze stali szlachetnej. To popularny materiał, zapewniający dużą wydajność i trwałość. Samoostrząca konstrukcja ostrzy sprawia, że nie trzeba martwić się o ich ostrość.

W modelach najbardziej zaawansowanych stal szlachetną zastępuje się tytanem. Materiał ten zapewnia najlepszą trwałość. Niektórzy producenci stosują powłokę tytanową lub ceramiczną na ostrzach ze stali szlachetnej, co również jest rozwiązaniem korzystnie wpływającym na ich trwałość. Głowica z ostrzami może być również zdejmowana, co znacznie ułatwia jej czyszczenie.

Długość cięcia w maszynkach jest oczywiście regulowana. Podstawowe modele urządzeń pozwalają wybrać między kilkoma różnymi długościami, podczas gdy w urządzeniach bardziej zaawansowanych będzie to nawet ponad 50 różnych długości. Dostępne są maszynki z cyfrową regulacją długości cięcia z dokładnością do 0,1 mm, co pozwala na niebywałą precyzję i wybranie spośród 400 różnych ustawień.

W przeciwieństwie do damskich urządzeń do stylizacji, takich jak suszarki czy lokówki, maszynki do strzyżenia nie wymagają dużej ilości energii, dlatego też na rynku znajdziemy wiele modeli zasilanych akumulatorowo. Jest to wygodne rozwiązanie oferujące dużą swobodę. Niektóre modele zasilane akumulatorem mogą pracować nawet do 2 godzin. Warto jednak zwrócić uwagę na czas ładowania. Jeśli strzyżemy się rzadko i zdarza nam się zapomnieć o naładowaniu akumulatora, przydatna będzie funkcja szybkiego ładowania. Innym wyjściem jest możliwość zasilania także bezpośrednio z sieci elektrycznej. Niektóre maszynki mogą być wyposażone w tzw. stację ładującą. Jest ona podłączona do sieci i odkładamy do niej maszynkę bezpośrednio po użyciu. Akumulatory są więc zawsze naładowane.

Decydując się na maszynkę, warto zwrócić uwagę także na dodatkowe wyposażenie. Najczęściej dostarczane akcesoria to, obok ładowarki, szczoteczka czyszcząca, grzebienie, nożycki, peleryna fryzjerska czy klipsy rozdzielające. Warto zwrócić uwagę na obecność etui, które pozwoli wygodnie przechowywać i transportować sprzęt.

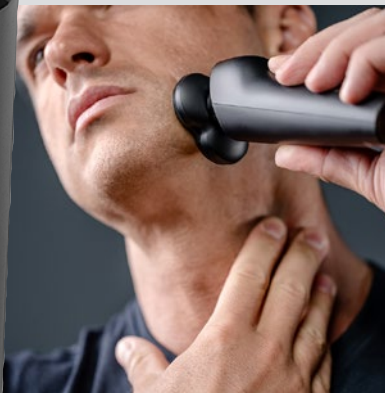


MESKO MS 2920

Golenie na sucho i mokro – Zelmer ZSH7500



Głowicę golarki Zelmer ZSH7500 zaprojektowano z dbałością o każdy szczegół. Magnetyczne mocowanie sprawia, że jej zdjęcie i ponowne założenie nie będzie żadnym problemem. Wystarczy tylko jeden prosty ruch, a po skończonym goleniu od razu możemy ją umyć pod bieżącą wodą. Wymiana głowicy jest zalecana co 2 lata. Trzy samoostrzące się niezależne ostrza O-Blade ze stali nierdzewnej z łatwością dopasowują się do kształtu twarzy. Obracają się z prędkością 8500 obr./min na minutę, zapewniając precyzyjne golenie. Co ważne, z urządzenia można korzystać zarówno na sucho, jak i mokro. Na pełnym naładowaniu golarka przepracuje 60 minut. W czasie podróży nie musimy martwić się o ładowarkę – rozładowane urządzenie naładujemy w 1 godzinę za pomocą przewodu USB. Golarkę wyposażono w bardzo czytelny wyświetlacz LED, na którym sprawdzimy czas pozostały do pełnego rozładowania akumulatora (w minutach) oraz czas golenia (w minutach lub sekundach). Ponadto znajdują się na nim wskaźniki: ładowania, pełnego naładowania i blokady podróży.



nia (w minutach lub sekundach). Ponadto znajdują się na nim wskaźniki: ładowania, pełnego naładowania i blokady podróży.



Fot. Zelmer



TIROSS TS438

Urządzenia domowe pod kontrolą

SHARP

Be Original.

**SPRAWDZILIŚMY
POLECAMY!**



■ Chcąc spróbować „inteligentnych” funkcji w domowych urządzeniach, warto zacząć od stosunkowo prostych produktów, jak testowane przez nas „smart” gniazdo zasilające Sharp PH01EW1P.

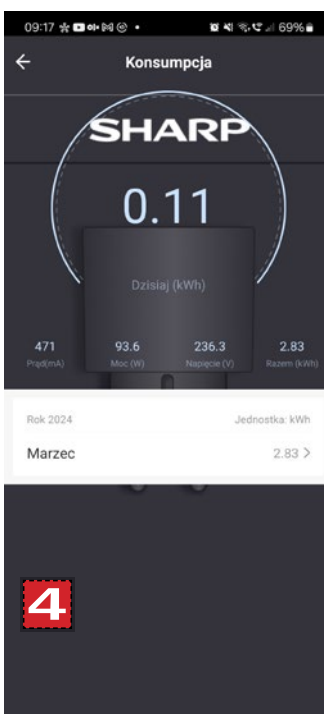
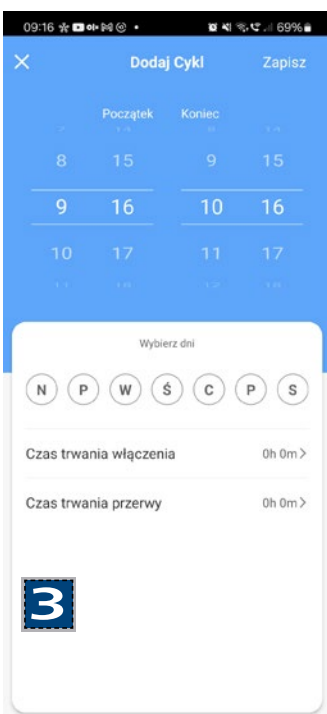
Dzięki niemu możemy w prosty sposób kontrolować tradycyjne domowe sprzęty i wzbogacić je o nieco przydatnych funkcji smart. Wtyczka jest niewielkich rozmiarów i współpracuje z sieciami Wi-Fi działającymi na częstotliwości 2,4 GHz, maksymalna moc kompatybilnych urządzeń to 3680 W. Na obudowie umieszczony jest fizyczny włącznik z niebieskim podświetleniem **1** sygnalizującym pracę urządzenia. Do obsługi gniazda smart Sharp PH01EW1P służy aplikacja Sharp Life, dostępna na urządzenia z Androidem i iOS, w języku polskim. Po założeniu w niej konta należy sparować z nią urządzenie. Za pomocą aplikacji można korzystać również z innych urządzeń smart marki Sharp, np. hulajnóg elektrycznych. Po krótkiej konfiguracji możemy przystąpić do użytkowania wtyczki i zapoznania się z jej możliwościami.

Podstawową opcją jest zdalne wyłączenie lub włączenie zasilania **2**. Z dowolnego miejsca na świecie, jeśli tylko mamy dostęp do Internetu, możemy kontrolować dopływ zasilania do urządzenia podłączonego do gniazdka. Oznacza to, że np. w domu na działce możemy podłączyć do niego grzejnik i wracając np. ze spa-



GNIAZDKO SMART PH01EW1P

ceru, zdalnie go włączymy kilka minut wcześniej, żeby w pomieszczeniu było już przyjemnie i ciepło. Innym przykładem jest użytkowanie gniazdka z lampką dziecięcą – możemy ją zdalnie wyłączyć, gdy pociecha zaśnie, bez ryzyka obudzenia jej hałasem. W praktyce możliwości są bardzo duże i zależą głównie od naszej kreatywności. Rozwinięciem opcji kontroli zasilania są możliwości tworzenia scenariuszy, harmonogramów oraz timer **3**. Za pomocą tego ostatniego możemy ustalić, po jakim czasie urządzenie ma się samoczynnie wyłączyć. Kontrola jest możliwa w zakresie do 23 godzin i 59 minut. Harmonogramy pozwalają zaprogramować, w jakich dniach i konkretnych godzinach zasilanie ma być zapewnione, a kiedy ma się wyłączyć, możliwe jest nawet ustalenie okresu przerwy w ciągu dnia. Wreszcie, korzystając ze scenariuszy, możemy ustalić, żeby zasilanie włączyło się np. po przekroczeniu określonej temperatury, np. żeby wentylator zaczął chłodzić pomieszczenie. Z kolei korzystając z danych o lokalizacji, wraz z nastaniem zmierzchu gniazdko może automatycznie włączyć podłączoną lampę.



Inną bardzo przydatną funkcją jest pomiar zużycia energii elektrycznej **4** przez podłączony sprzęt. Dzięki niej możemy się dowiedzieć np., ile energii pochłaniają w ciągu doby lodówka czy telewizor, i zdecydować, czy kupno nowego energooszczędniejszego sprzętu przyniesie realne oszczędności i w jakiej skali. Używając opcji blokady rodzicielskiej, zablokujemy możliwość wyłączenia zasilania przez przypadkowe skorzystanie z przycisku. Poza aplikacją możliwe jest również sterowanie za pomocą komend głosowych z Alexa lub Asystentem Google.

Kompaktowe gniazdko smart Sharp PH01EW1P to przydatne i proste w obsłudze urządzenie mogące realnie ułatwić nam korzystanie z domowych sprzętów. To świetny wstęp do świata „inteligentnych” urządzeń, pokazujący, jak wiele udogodnień one przynoszą.

Twój partner w recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego



ELECTRO - SYSTEM Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego

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

www.electro-system.pl

REMONDIS Electrorecycling

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

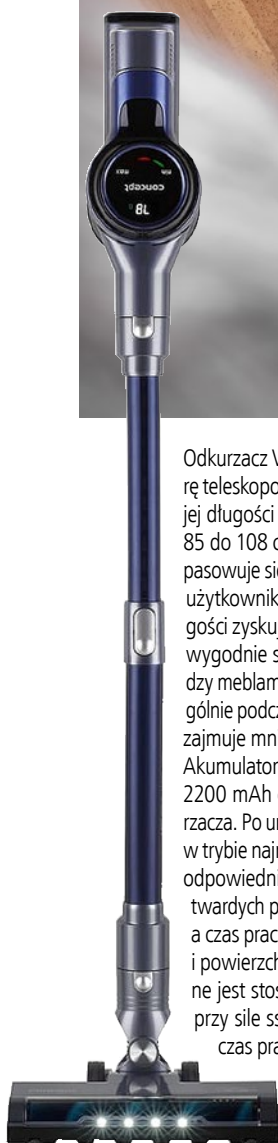
www.remondis-electro.pl

NOWOŚCI

CONCEPT. Odkurzacz akumulatorowy VP6040

Teleskopowa rura i silnik bezszcotkowy

Dostępny w ofercie marki Concept odkurzacz 2 w 1 VP6040 idealnie nadaje się do szybkiego czyszczenia twardych podłóg. Wyposażony jest w drobną szczoteczkę z mikrofibry, która jest delikatna dla podłóg i zbiera wszelkie zabrudzenia. Dzięki lekkiej konstrukcji jest łatwy w obsłudze i każdy poradzi sobie z odkurzaniem.



Odkurzacz VP6040 wyposażony jest w rurę teleskopową, która umożliwia regulację jej długości w 11 stopniach w zakresie od 85 do 108 cm. Dzięki temu model ten dopasowuje się do potrzeb i wzrostu każdego użytkownika. W trybie maksymalnej długości zyskujemy większy zasięg i możemy wygodnie sprzątać przy sufitach lub między meblami. Złożoną rurę docenimy szczególnie podczas przechowywania, ponieważ zajmuje mniej miejsca.

Akumulator litowo-jonowy o pojemności 2200 mAh odpowiada za zasilanie odkurzacza. Po uruchomieniu urządzenie pracuje w trybie najmniejszej wydajności, która jest odpowiednia do regularnego czyszczenia twardych podłóg. Siła ssania sięga 10 kPa, a czas pracy to aż 40 minut. Do dywanów i powierzchni silnie zabrudzonych zalecane jest stosowanie trybu maksymalnego przy sile ssania 20 kPa, co jednak skróci czas pracy odkurzacza. Na wyświetlaczu cyfrowym możemy zobaczyć wybrany tryb i aktualny stan baterii. Jest też wskaź-



nik pełnego pojemnika na kurz i zablokowanej szczotki. Odkurzacz pionowy Concept VP6040 wyposażony jest w cyfrowy bezszczotkowy silnik BLDC, który oferuje szereg korzyści. Przyczynia się do dużej mocy ssania, a jednocześnie jest cichszy, bardziej niezawodny, bardziej energooszczędny i ma dłuższą trwałość niż konwencjonalne silniki.

W zestawie znajduje się mała turboszczotka. Szczególnie docenią ją właściciele zwierząt domowych, gdyż doskonale radzi sobie z włosami na siedzeniach, dywanach oraz we wnętrzu samochodu. Aby zachować skuteczność odkurzania, zalecane jest regularne sprawdzanie i czyszczenie szczotki. Za pomocą jednego przycisku w mgnieniu oka urządzenie zmienimy w odkurzacz ręczny, który przyda się zwłaszcza przy drobnych porządkach. Za sprawą praktycznych akcesoriów w postaci długiej i krótkiej ssawki szczelinowej ze szczoteczką wycyściemy wnętrze samochodu, sofę, blat kuchenny, szuflady i inne trudno dostępne miejsca. Dzięki rurze teleskopowej można wygodnie odkurzyć kurz przy suficie. Ssawka podłogowa do odkurzacza wyposażona jest w oświetlenie LED, dzięki czemu żaden kurz nie zostanie przeoczony. Doskonale oświetli nawet najciemniejsze miejsca w domu, dzięki czemu zawsze będą idealnie czyste. Pojemnik na kurz o objętości 1 l zapewnia dłuższy czas odkurzania bez konieczności opróżniania oraz szybkie i higieniczne czyszczenie. Po napełnieniu wystarczy nacisnąć przycisk, pojemnik otwiera się i można go opróżnić. Urządzenie wyposażone jest w dobrej jakości filtr HEPA 13, który szczególnie doceniają alergicy oraz rodziny z małymi dziećmi.

**Wszystko
już
gra.**



49,- *

TRAVELRADIO 300

Sluchaj ulubionych stacji radiowych w dowolnym miejscu w domu i poza nim. Ponieważ TRAVELRADIO 300 oprócz zasilania sieciowego, działa na 2 baterie 1.5V AA. Możesz je stroić automatycznie lub ręcznie, a wyszukane programy zapisać na liście 30 ulubionych. Duży, podświetlany wyświetlacz LCD pokazuje aktualną godzinę. Funkcje alarmu i drzemki, sprawiają, że radio doskonale sprawdzi się również jako radiobudzik lub przypomni Ci, że już pora na lunch. Wyjście 3,5 mm służy do podłączenia słuchawek, a funkcja stereo pozwala cieszyć się przestrzennym brzmieniem ulubionej muzyki.

www.technisat.com

*sugerowana cena detaliczna brutto.

TechniSat

concept

innowacje w Twoim życiu

SM3483



TM5500



**BLENDUJ
MIESZAJ
MIKSUJ**



SM3480