



POBIERZ
NUMER!

zelter
niezawodnie



Temat numeru!

Maszynki do mielenia

Aksesoria do ekspresów

Frytkownicy



Wywiad: Joanna Ząbik
– product manager
AGD Małe w AB SA

AB dystrybutorem
AGD marki Toshiba
na rynku CEE

Otwarcie edukacyjnego
Centrum ElektroEkologii
w Warszawie

Konkurs „Elektrośmięci
oddajesz – nagrody
dostajesz!”

Temat numeru!



Fot. Zalmer

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Wywiad: Joanna Ząbik

– product manager działu AGD Małe w AB SA, produkty Philips Water Solutions.

Maszynki do mielenia mięsa

Maszynki do mielenia są kojarzone przede wszystkim z przygotowywaniem mięsa. Współczesne urządzenia są jednak bardzo uniwersalne, a dzięki wymiennym akcesoriom spektrum ich zastosowań jest znacznie szersze.

Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD. 18

Frytkownice tradycyjne i beztłuszczowe

Frytki to przekąska uwielbiana na całym świecie zarówno przez dzieci, jak i dorosłych. Najlepiej smakują te przygotowane we frytkownicy, a w nowoczesnych modelach dzięki minimalnej ilości tłuszczu są również zdrowe.

Akcesoria do ekspresów do kawy

Gdy już wybierzemy ekspres, nieważne, czy automatyczny, przelewowy, czy kolbowy, to warto go wyposażać w dodatkowe akcesoria. 28

W NASTĘPNYM NUMERZE

Ekspresy do domu i biura

W biurze nie może zabraknąć ekspresu do kawy. Urządzenie powinno być łatwe w obsłudze oraz niezawodne, nawet wtedy gdy jest intensywnie eksploatowane.

Zgrzewarki próżniowe

Pakowanie próżniowe pozwala znacznie wydłużyć przydatność do spożycia żywności. Oprócz tego jest przydatne podczas przygotowywania niektórych potraw.

Automaty do pieczenia chleba

Dzięki automatom do pieczenia chleba przygotowujemy świeże i zdrowe pieczywo. Zawsze będziemy mieli pewność jakich składników użyto do jego produkcji.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt SDA*



- Zwizualizowane sieci sklepów AGD, RTV, IT, media
- Zwizualizowane sieci sklepów elektrycznych i oświetleniowych
- Studia kuchenne oraz salony meblowe, projektanci
- Niezależne sklepy AGD, RTV, IT, media
- Hipermarkety, supermarkety, dyskonty
- Kanał internetowy, sklepy i witryny poradnikowe
- Firmy przedstawicielskie i kadra zarządzająca

Magazyn w wersji cyfrowej

- Lokalna strona WWW
- Globalna strona WWW
- Wyślij e-mail
- Ściągnij plik
- Wyświetl film
- Akcja, promocja

Wydawca:
InfoMarket Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16, 01-982 Warszawa

Redaktor naczelny:
Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:
Warszawa, listopad 2021

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7492

Numer wydania:
Nr 11, listopad 2021

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.



Tradycyjne specjały w nowoczesnym wydaniu



Postaw na wielozadaniowość i wybierz **maszynkę do mielenia z szatkownicą Amica MM 4011**, która zmieli, poszatkuje oraz pomoże przygotować domową garmadę. **Moc 2000 W** pozwoli ci bez wysiłku zmielić mięso czy grzyby. Z użyteczną **szatkownicą VEGE** błyskawicznie przygotujesz pyszne sałatki, mizerię czy też placki ziemniaczane. Łatwe w czyszczeniu **wymienne sitka ze stali nierdzewnej** umożliwiają wygodne dostosowanie grubości mielenia. Z **funkcją rewera** nigdy nie zablokujesz maszynki – wystarczy włączyć wsteczny bieg, by pozbyć się utrudniających pracę kawałków. A z **nasadką kebba** uda ci się przyrządzić kiełbaski w zdrowszej wersji, z twoim ulubionym nadzieniem. Wygodnie i wszechstronnie.

Maszynka do mielenia z szatkownicą MM 4011

Melitta®

Wyróżniona „Plus X Award” 2021

W dziedzinie wzornictwa przemysłowego nagroda „Plus X Award” należy do najbardziej prestiżowych wyróżnień. Marka Melitta® może pochwalić się kolejnymi z nich, przyznającymi za ekspres LatteSelect oraz całe portfolio ekspresów automatycznych.



Jest to potwierdzenie wysokich kompetencji firmy w produkcji funkcjonalnych urządzeń gospodarstwa domowego. Co roku złożone ze specjalistów z branży designu jury „Plus X Award” nagradza produkty, które wyróżniają się unikatowym wzornictwem, innowacjami i komfortem

obsługi. Długa tradycja konkursu sprawia, że znaczek „Plus X Award” jest dla konsumenta potwierdzeniem, że wybrał sprzęt, który spełni jego oczekiwania. W pełni automatyczny ekspres do kawy Melitta® LatteSelect zdobył nagrodę „Plus X Award” w kategorii: „Best product of the year 2021”. Wyróżnienie przyznano za takie cechy jak: wysoka jakość wykonania, atrakcyjne wzornictwo, łatwość użytkowania oraz funkcjonalność. Ekspres Melitta® LatteSelect spośród konkurencji wyróżnia intuicyjny, kolorowy wyświetlacz prezentujący

wybrane napoje i znacznie ułatwiający obsługę. Doskonale komponuje się on z klasyczną bryłą urządzenia. Doceniona została jakość materiałów, m.in. tacki ociekowej, która ma zwiększoną odporność na zarysowania. Potwierdzeniem funkcjonalności jest również możliwość zapisania aż sześciu profili „Moja kawa” z napojami spersonalizowanymi pod nasz gust. Oprócz tego urządzenie oferuje dwanaście różnych typów kawy, m.in. espresso oraz espresso macchiato, latte macchiato, cafe lungo czy americano. Jury zwróciło także uwagę na niskie zużycie energii przez urządzenie oraz jego cichą pracę. Druga nagroda „Plus X Award” w kategorii „Best brand of the year 2021” została przyznana za całą ofertę ekspresów ciśnieniowych. Marka została doceniona za jej kompleksowość, która pokrywa wszystkie najważniejsze segmenty rynku od urządzeń kompaktowych po rozbudowane ekspresy z funkcjami smart.



AB

Strategicznym dystrybutorem AGD marki Toshiba na rynku CEE

Grupa Midea, właściciel takich marek jak Toshiba, Midea czy Comfee, wzmacnia swoją pozycję na rynku Europy Środkowo-Wschodniej, poszerzając ofertę AGD o wiele nowości produktowych. Autoryzowanym partnerem została firma AB SA – największy dystrybutor tzw. technologii w Polsce i jeden z liderów w Europie.



Celem synergii liderów produkcji i dystrybucji jest nie tylko poszerzenie oferty produktowej dostępnej na rynku, ale również wzmocnienie świadomości wybranych brandów produktowych. Do oferty polskiego dystrybutora trafiły też kolejne nowe produkty takich marek jak Midea i Comfee. – Poszerzenie współpracy z grupą Midea to przede wszystkim potwierdzenie naszej skuteczności, wiedzy i pozycji na rynku dystrybucji w Europie. To dla nas ogromna radość i odpowiedzialność, że tak kluczowy producent powierza nam markę Toshiba – jedną z najcenniejszych w swoim portfolio. Dzięki tej współpracy

zwiększamy też atrakcyjność naszej oferty w kategorii AGD i tym samym dajemy naszym resellerom kolejną przewagę rynkową – wyjaśnia Krzysztof Sumara, business development manager w AB SA. Grupa Midea dzięki współpracy z polskim dystrybutorem będzie rozwijała w Europie Środkowej swoją ofertę w takich kategoriach jak pralki, chłodziarki, kuchenki mikrofalowe, zmywarki, płyty grzewcze, odkurzacze, roboty sprzątające i małe AGD (SDA). – W grudniu 2019 r. debiutowaliśmy na polskim rynku z oczyszczaczami powietrza marki Toshiba. Obecnie klienci mogą kupować nasze pralki, lodówki i kuchenki mikrofalowe. Tworząc nasze produkty, wychodzimy w przyszłość, aby sprostać wymaganiom naszych klientów i konsumentów. Klienci doceniają to zaangażowanie.

Nasze produkty zyskują zaufanie i popularność wśród konsumentów już w ponad 200 krajach. Wierzymy, że współpraca liderów z zakresu produkcji i dystrybucji przyniesie bardzo dużo korzyści klientom nie tylko z Polski, ale też całej Europy Środkowo-Wschodniej – wyjaśnia Magdalena Marciniuszyn, product marketing manager Eastern Europe w grupie Midea. Nowości grupy Midea są już dostępne na platformie e-commerce ABOnline.pl, która cieszy się dużą popularnością wśród resellerów.



„Świeżo mielona, nie z kapsułki.”

Roger Federer



Roger Federer
Największy mistrz tenisa w historii

Dzięki najwyższej jakości specjalom i posagowemu designowi stylowy model S8 zachwyca nawet tak wymagających smakoszy i estetów jak Roger Federer. Łączy to, co najlepsze w klasie kompaktowej, z elementami z segmentu premium. Profesjonalny młynek Aroma sprawia, że trafiająca do filiżanki kawa jest o 12,2% bardziej aromatyczna. Intuicyjna obsługa za pośrednictwem kolorowego wyświetlacza 4,3” oraz innowacje, takie jak P.E.P.® lub technologia gładkiej pianki, gwarantują najwyższą przyjemność picia kawy – od ristretto po latte macchiato lub flat white. Standardowo wbudowany Smart Connect umożliwia nawet obsługę za pośrednictwem smartfona, natomiast I.W.S.® automatycznie rozpoznaje filtr wody. JURA – If you love coffee.

HOME
OFFICE
READY

jura.com

Asekol PL, Enviropol PL

Konkurs dla szkół „Elektrośmieci oddajesz – nagrody dostajesz!”

Przedsiębiorstwo przetwórstwa elektroodpadów Enviropol PL organizuje już VIII edycję ogólnopolskiego konkursu „Elektrośmieci oddajesz – nagrody dostajesz”.

Kierowana do placówek oświatowych i wychowawczych na terenie całej Polski akcja ma zaangażować dzieci, młodzież i ich rodziców w aktywną zbiórkę zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (elektrośmieci) oraz zużytych baterii. Konkurs trwa do końca roku szkolnego 2021/2022 i można do niego przystąpić w do-

wolnym czasie. Placówkę należy zgłosić na stronie internetowej konkurs.enviropol.pl. Łączna pula nagród wynosi aż 200 tys. zł. Zadaniem placówki jest organizacja zbiórki elektrośmieci i zużytych baterii. Następnie zgłasza ona odbiór odpadów. Organizator odbiera je, waży oraz wpisuje ich masę i nalicza punkty

na konto placówki. Gdy uczestnik przekazuje jednorazowo mniej niż 1000 kg (minimum logistyczne to 500 kg elektrośmieci) przelicznik to 1 kg = 0,20 zł. Dla wartości od 1000 do 2000 kg przelicznik wynosi 1 kg = 0,30 zł, a powyżej 2000 kg wzrasta on do wartości 1 kg = 0,40 zł. Zebrane punkty wszyscy uczestnicy mogą wymienić na nagrody zgodnie z katalogiem nagród lub przekazać je na cel charytatywny. Najbardziej aktywne placówki, z najlepszymi wynikami w zbiórce mogą zdobyć nagrody specjalne, jak sprzęt elektroniczny lub pomoce szkolne. Ich wartość to 5000, 3000 lub 2000 zł brutto, odpowiednio za pierwsze, drugie i trzecie miejsce na szczble ogólnopolskim. Na etapie wojewódzkim wartość nagród to odpowiednio 2000, 1500 oraz 1000 zł brutto. Nagrody z poszczególnych etapów łączą się. Regulamin akcji, materiały edukacyjne oraz formularz zgłoszeniowy dostępne są na stronie konkurs.enviropol.pl.



ElektroEko, Samsung

Otwarcie Centrum ElektroEkologii

Recykling elektrośmieci to temat, który wciąż w niewielkim stopniu funkcjonuje w świadomości społecznej. Dlatego w odpowiedzi na to wyzwanie w Warszawie powstało Centrum ElektroEkologii.

Jego misją jest edukacja z zakresu prawidłowego postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Elektrośmieci to grupa odpadów, która stanowi ogromne zagrożenie dla środowiska. Niestety, jak wynika z badania przeprowadzonego przez GFK Polonia na zlecenie organizacji ElektroEko, mniej niż połowa badanych ocenia, że ma jakąkolwiek wiedzę na temat odpadów elektronicznych. Co piąty z nas przyznał, że wyrzucił elektrośmieci do śmietnika.



Mierząc się z tymi wyzwaniami, w listopadzie 2020 roku uruchomiono – początkowo jedynie w formie wirtualnej – Centrum ElektroEkologii. Przez pierwsze miesiące jego działalności zorganizowana została seria „Ekowarsztatów o elektrośmieciach” dla szkół podstawowych oraz średnich, która cieszyła się dużym zainteresowaniem.

Centrum ElektroEkologii zdecydowało się na stworzenie wyjątkowego miejsca na wydarzenia stacjonarne, gdzie młodzież może się spotykać i realizować swoje pomysły. To jedyne takie miejsce w Europie, którego celem jest edukacja młodzieży z klas 7-8 szkół podstawowych oraz ponadpodstawowych na temat postępowania ze zużytym sprzętem elektronicznym i elektrycznym. Misją instytucji jest zwiększenie świadomości na temat elektrośmieci, a w konsekwencji zwiększenie ilości elektrośmieci przekazanych do recyklingu.

Uroczyste otwarcie, z udziałem Urszuli Pasławskiej – przewodniczącej Sejmowej Komisji Ochrony Środowiska, Zasobów Naturalnych i Leśnictwa, Grzegorza Skrzypczaka – prezesa Zarządu ElektroEko (inicjatora projektu) oraz Jacka Łęgiewicza – dyrektora ds. publicznych w firmie Samsung (part-



nera strategicznego Centrum), miało miejsce 20 października w CIC Warsaw. W spotkaniu udział wzięli również przedstawiciele młodego pokolenia, w tym Łukasz Chwieduk – finalista programu „Mam Talent”, ambasador Centrum ElektroEkologii. Goście i dziennikarze mieli ponadto okazję uczestniczyć w lekcji pokazowej dla młodzieży „Zabierz głos, czyli o tym, jak zostać ekologicznym aktywistą”. Szkoły chętne do wzięcia udziału w ekowarsztatach, mogą już zapisywać się na zajęcia stacjonarne, jak i online przez stronę internetową www.centrumelektroekologii.pl. Centrum powstało z inicjatywy ElektroEko Organizacji Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego SA, partnerem strategicznym jest Samsung, partnerem merytorycznym – Cyfrowy Dialog. Centrum znajduje się przy ul. Chmielnej 73 w Warszawie.



QUATTROMIX PRO SYSTEM

METALOWA STOPA XL

Pełna moc rozdrabniania w Twoich rękach!

Blender ręczny ZHB4752 VARIO. Moc 1800 W. Funkcja Turbo. Metalowa stopa XL o długości 252 mm. QUATTROMIX PRO SYSTEM – 4 tytanowe ostrza o zwiększonej wytrzymałości ułożone w pozycji poziomej i pionowej pozwalają na osiągnięcie profesjonalnych rezultatów. VARIO CONTROL – płynna regulacja prędkości pracy dla osiągnięcia doskonałych rezultatów. EASY GRIP – gumowy, ergonomiczny uchwyt zapewniający maksymalną kontrolę w trakcie pracy. W zestawie znajduje się miarka o pojemności 700 ml, rozdrabniacz o pojemności 500 ml, przystawka do puree oraz trzepaczka.



zelmer
niezawodnie

www.zelmer.pl



Rozmowa z

Joanną Ząbik

– product managerem działu AGD Male w AB SA.

Redakcja: Od jak dawna produkty Philips Water Solutions dostępne są w ofercie marki AB i co skłoniło firmę do rozpoczęcia ich dystrybucji?

Joanna Ząbik: Produkty Philips Water Solutions dostępne są w AB od początku 2021 r. Powodami wprowadzenia marki do oferty AB były przede wszystkim innowacyjność proponowanych rozwiązań oraz silny trend bycia bardziej „eco” w naszym codziennym życiu – zmniejszenie pozostawianego przez człowieka śladu węglowego przez zmniejszenie ilości jednorazowych butelek plastikowych. Coraz większe zanieczyszczenie środowiska, także wody, m.in. mikrodrobinkami plastiku kieruje zainteresowanie nasze i naszych klientów ku sposobom oczyszczania wody i dbania o naszą planetę.

Jakie typy urządzeń Philips Water Solutions znajdziemy w ofercie dystrybucyjnej AB?

W ofercie AB znajdziemy:

- tradycyjne dzbanki do filtracji wody, odfiltrowujące m.in. kamień, chlor, ołów i inne metale ciężkie, a także mikroplastik, wirusy, bakterie i inne zanieczyszczenia zawarte w wodzie pitnej;

- butelki nawadniające GoZero z filtrami Fitness do wody kranowej lub Adventure do wody pozyskiwanej z naturalnych źródeł wody pitnej bądź wykorzystujące promienie UV-C LED do oczyszczania wody;
- filtry nakranowe – zapewniające szybki i łatwy dostęp do filtrowanej wody;

Uzdatnianie wody poprzez jej filtrowanie to przede wszystkim korzyści dla zdrowia naszego i naszych najbliższych.

Dbamy także o naszą planetę, jesteśmy bardziej ekologiczni.

Zmniejszamy pozostawiany przez nas ślad węglowy.

- filtry prysznicowe w postaci wygodnej słuchawki prysznicowej lub filtra przepływowego, gwarantujące czystą wodę w czasie kąpieli dla całej rodziny, tak ważnej szczególnie dla najmłodszych;
- saturatory do przygotowywania wody gazowanej.

Czym wyróżniają się butelki filtrujące GoZero i jak działa zastosowana w wybranych modelach funkcja smart?

W ofercie Philips Water Solutions posiadamy trzy rodzaje butelek GoZero Adventure oraz Fitness – ultralekkie butelki z miękkiego plastiku, wolnego od BPA (bisfenolu A), pyłoszczelne, świetne na trening bądź wycieczkę. Do tych butelek przeznaczone są dwa rodzaje filtrów: Adventure oraz Fitness. Filtry Adventure

do wody pozyskiwanej ze źródeł naturalnych, tj. rzek, jezior, potoków, usuwają do 99,9 proc. wirusów, bakterii, cyst pierwotniaków występujących w wodzie, a także chemikalia, metale ciężkie i cząsteczki stałe. Poprawiają także przejrzystość i smak wody. Filtr Fitness do wody kranowej usuwa do 99 proc. chloru i poprawia smak wody, redukuje także zawartość ołowiu i pestycydów. Butelki GoZero Smart czyszczą wodę i siebie same promieniami UV-C LED. Butelka jest czysta i nie



Fot. Philips

Unikatowy system czyszczący LED UV-C sprawia, że z wody i butelki usuwane jest do 99,999 proc. bakterii i 99,9 proc. wirusów.



Fot. Philips

Stosując saturator, możemy łatwo dopasować poziom nasycenia wody CO₂ do naszych upodobań.

wydziela nieprzyjemnych zapachów dzięki zastosowaniu techniki UV-C LED, niszczącej DNA bakterii, które ten zapach wywołują. Pełni również funkcję przenośnego urządzenia do oczyszczania wody, które doskonale sprawdza się poza domem i w podróży. Zapewnia bezpieczną wodę pitną, eliminując nawet 99,999 proc. przenoszonych przez wodę patogenów. Butelkę można łatwo naładować za pomocą magnetycznego przewodu USB. Wykonana jest z podwójnej stali szlachetnej klasy spożywczej 18/8, co zapewnia dobrą izolację gorących i zimnych napojów przez wiele godzin. Wszystkie butelki GoZero można myć w zmywarce.

Jakie korzyści daje użytkowanie dzbanek do filtracji wody Philips z filtrem Micro X-Clean?

Stosując filtry do wody Micro X-Clean, zapewniamy sobie i swoim bliskim czystą wodę, a zarazem dbamy o środowisko, zmniejszając ilość zużytych jednorazowych butelek plastikowych. Poprzez 4-etapową filtrację filtr Micro X-Clean redukuje zawarty w wodzie mikroplastik, PFOA (związki perfluorowane), chlor, ołów, pestycydy, kamień oraz cząstki stałe, pozostawiając tak ważne dla ludzkiego organizmu minerały.

Czym charakteryzują się nakranowe filtry marki Philips?

Filtry nakranowe to łatwy i szybki sposób na uzyskanie czystej, przefiltrowanej wody do picia bądź przygotowywania posiłków. Jeśli nie mamy miejsca na blacie na dzbanek lub jego pojemność jest dla nas za mała – powinniśmy wybrać filtr nakranowy. W łatwy sposób zamontujemy go na kranie przy pomocy mechanizmu Quick Twist. Nadal mamy dostęp do niefiltrowanej wody, bez potrzeby demontażu filtra. Zastosowanie innowacyjnych aktywowanych włókien węglowych i membrany z włókna syntetycznego, filtr X-Guard Ultra redukuje zawartość chloru, ołowiu, pe-

stycydów, mikroplastiku i cząsteczek do 0,1 mikrona. Filtruje także do 99,99 proc. bakterii.

O ile urządzenia filtrujące w kuchniach goszczą coraz częściej, to rzadziej spotykaną innowacją są filtry prysznicowe. Dlaczego warto jest stosować?

Chlor zawarty w wodzie kranowej prowadzi do uszkodzenia komórek skóry, przesuszenia jej, uporczywego swędzenia. Szybciej stają się widoczne procesy starzenia się skóry, a na skórze głowy pojawia się łupież. Nasze włosy pokryte są naturalnymi olejkami, które wypłukuje woda chlorowana, czego rezultatem są pozabawione połysku i zniszczone włosy. Właśnie dlatego warto



Fot. Philips

stosować filtry prysznicowe, które usuwają z wody chlor i zanieczyszczenia w postaci cząstek stałych.

Jakie korzyści przynosi stosowanie w gospodarstwach domowych urządzeń filtrujących wodę?

Przed wszystkim korzyści dla zdrowia naszego i naszych najbliższych. Dbamy także o naszą planetę, jesteśmy bardziej ekologiczni. Zmniejszamy pozostawiany przez nas ślad węglowy. Eliminując z wody kamień, chlor czy inne zanieczyszczenia, przedłużamy działanie urządzeń gospodarstwa domowego. W perspektywie czasu korzystanie z urządzeń filtrujących jest również tańsze niż picie wody butelkowanej.

Po latach do łask wracają saturatory, tyłko zamiast na ulicy takie produkty goszczą w naszych domach. Jakie urządzenia z tego segmentu oferuje AB wraz z marką Philips.

Trend bycia „eko” powoduje, że szukamy rozwiązań związanych z zastąpieniem wody gazowanej w butelkach czymś innym. Tu z pomocą przychodzi saturatory, zapewniające wodę gazowaną gdziekolwiek i kiedy tylko zechcemy. Wystarczy napełnić butelkę wodą, włożyć do saturatora i nacisnąć przycisk. Chcemy wodę lekko, średnio czy mocno gazowaną? Sami o tym decydujemy. Możemy przygotowywać napoje na bazie wody gazowanej, kiedy tylko zechcemy, nie potrzebując do tego energii elektrycznej. Obecnie w ofercie posiadamy saturator ADD4902 w czterech kolorach: czarnym, białym, czerwonym oraz miętowym, wykonany ze stali nierdzewnej i plastiku z butelką z tworzywa sztucznego wolnego od BPA. Rynek tych produktów mocno się rozwija, dlatego planujemy wprowadzenie kolejnych modeli w różnych półkach cenowych – modele tańsze wykonane z plastiku bądź droższe z butelkami wykonanymi ze stali nierdzewnej.

Jakie są plany co do dalszego poszerzenia oferty dystrybucyjnej produktów Philips Water Solutions?

W najbliższych miesiącach chcemy poszerzyć naszą ofertę m.in. o butelkę GoZero Daily z filtrem do oczyszczania wody kranowej, który usuwa do 99 proc. chloru, poprawiając jej smak, a także ołów i pestycydy. Butelka została wykonana z tritanu, wolnego od BPA. Kolejną z nowości będą stacje wody „All-in-One”, które dzięki zastosowaniu filtracji Micro X-Clean oczyszczają, a dodatkowo schładzają lub dają gorącą wodę idealną do zaparzenia herbaty. Woda pozbawiona kamienia i zanieczyszczeń jest ważna dla nas i dla naszych urządzeń, dlatego chcemy wprowadzić filtry, które można stosować na instalacji doprowadzającej wodę do pralki bądź zmywarki. Jak wspomniałam wcześniej, pojawią się także nowe modele saturatorów do wody gazowanej na różnych półkach cenowych.

Rozmawiał: Gabriel Niewiński

Najprostszym sposobem na uzyskanie czystej i zdrowej wody w domu jest skorzystanie z dzbanka filtrującego.

Maszynki do mielenia mięsa

zelmer
niezawodnie



Maszynki do mielenia są kojarzone przede wszystkim z przygotowaniem mięsa. Współczesne urządzenia są jednak bardzo uniwersalne, a dzięki wymiennym akcesoriom spektrum ich zastosowań jest znacznie szersze. Sprawia, że maszynka do mielenia może zastąpić np. robot kuchenny czy wyciskarkę.

Oczywiście, dotyczy to tylko określonych zadań, jak np. szatkowanie warzyw do sałatki, jednak pokazuje, jaką ewolucję przeszły te produkty. Dlatego w ofercie tak wielu firm znajdziemy maszynki do mielenia. Oprócz marki czy mocy powinniśmy zwracać uwagę na wyposażenie. Jeśli któregoś z akcesoriów nie ma



ADLER AD 4803

Do warzyw i mięsa – Amica MM4011



Maszynki do mielenia cieszą się dużą popularnością w kuchni tradycyjnej. Dzięki dodatkowym akcesoriom można jednak znacznie zwiększyć spektrum przygotowywanych dań. Przykładem tego jest dodatkowa szatkownica. Znajdziemy ją m.in. w maszynce Amica MM4011. Szatkownica jest wyposażona w trzy bębny do krojenia i tarkowania. Idealnie poradzi sobie np. z przygotowaniem sałatek warzywnych. Dzięki mocy 2000 W maszynka do mielenia może pracować bardzo wydajnie. Wystarczy jedna minuta, aby przerobić 2,7 kg mięsa. W razie zablokowania urządzenia dostępna jest funkcja obro-



w zestawie, to dobrze, aby była możliwość doku-pienia go. To przydatne, gdy jakiś element zgubimy, ulegnie on awarii lub po czasie stwierdzimy, że przydałby się do realizacji kolejnych kulinarnych fantazji.

Standardowym wyposażeniem każdej maszynki są taca podawcza oraz popychacz.

Dlaczego warto mleć mięso?

Oczywiście, możemy kupić w sklepie gotowe mięso mielone, lecz znacznie lepszym wyborem będzie wybór całych kawałków, które następnie zmielimy w domu. Przede wszystkim dlatego, że możemy zdecydować, jakie konkretnie kawałki mięsa zostaną zmielone, np. mające więcej lub mniej



AMICA MM3011



ZELMER ZMM2851B

tłuszczu, tak aby były dopasowane do naszych upodobań i oczekiwań. Możemy również dowolnie mieszać proporcje różnego rodzaju mięsa, np. wieprzowinę z wołowiną, drobiem lub dziczyzną. To pozwala uzyskać lepszy smak potraw, np. gdy przygotowujemy kielbasy czy pasztety. Przed zmieleniem możemy także mięso dokładnie obejrzeć, sprawdzić jego świeżość, mamy też pewność, że nic nie zostało do niego dodane, np. konserwanty czy stabilizatory. Niestety, bardzo często gotowe mielone mięso garmazeryjne jest słabej jakości. Maszynka do mielenia mięsa przyda się również, gdy pozyskujemy je np. bezpośrednio z gospodarstw ekologicznych czy własnej hodowli i uboju gospodarczego. Warto przy tym wspomnieć o ekologii. W supermarketach mięso mielone najczęściej jest pakowane w plastikowe opakowania, które później są wyrzucane. Nie warto więc produkować zbędnych odpadów, skoro zmielenie mięsa w domu maszynką zajmie nam co najwyżej

Do kielbas i mielenia – Concept MM4310



Marka Concept do zastosowań domowych proponuje maszynkę MM4310. W zestawie z nią znajdziemy trzy wy-

mienne sitka do mielenia o średnicy otworów 3, 4,5 oraz 8 mm. Funkcja rewersu w przypadku utkwienia twardego elementu, np. kawałka kości, pomoże łatwo odblokować maszynkę. Dzięki maksymalnej mocy blokującej 3000 W można zmleć do 1,5 kg mięsa na minutę. W zestawie znajdują się miska do wkładania żywności, popychacz oraz nasadka masarska przeznaczona do kielbas. Metalowa przekładnia zapewni dużą trwałość sprzętu.

kilka minut, i to włączenie z czyszczeniem urządzenia, a finalny efekt będzie lepszy.

Typy maszynek do mielenia mięsa

Maszynki dzielimy na ręczne oraz elektryczne, a więc w pełni automatyczne. Ręczne wykonane są najczęściej ze stali nierdzewnej lub żeliwa i przymocowane są do blatu. Wymagają użycia siły, a korzystając z nich, traci się więcej czasu niż w wypadku maszynek elektrycznych. Maszynki elektryczne są także bardziej wszechstronne ze względu na mnogość końcówek i nakładek

do nich dołączanych. Konstrukcja dostępnych na rynku modeli jest bardzo zbliżona. Podstawę stanowi maszyna, w której umieszczony jest silnik elektryczny i znajdują się przyciski sterujące pra-

Duża moc i niezawodność – Begood AMG-39



Profesjonalna maszynka do mięsa Begood AMG-39 została wyposażona w silnik o mocy 600 W, który gwarantuje niezawodną pracę. Obudowa oraz sitka, noże

i komora mielenia wykonane są z metalu. Szatkownica wyposażona jest w trzy tarki. Montaż urządzenia jest prosty i intuicyjny. Bezpieczeństwo użytkownika gwarantują nóżki antypoślizgowe. Możliwa jest rozbudowa urządzenia o dodatkowe akcesoria. Na wypadek zablokowania urządzenia zostało ono wyposażone w funkcję biegu wstecznego.



CONCEPT MM4300

cą. Najważniejszą częścią urządzenia jest komora mielenia, składająca się z gardzieli i podajnika, które zazwyczaj wykonane są z trwałej stali. W kwestii konstrukcyjnej warto jeszcze zwrócić uwagę, że niektóre maszynki wykorzystują noże z podwójnymi ostrzami, które są dwukrotnie trwalsze. Większość elementów maszynki mających kontakt z żywnością powinna być wykonana ze stali nierdzewnej, która jest łatwa w czyszczeniu i nie wpływa na smak obrabianych składników. Niektóre elementy można myć w zmywarce, określa to dokładnie instrukcja obsługi.

Parametry maszynek do mięsa

Wybierając maszynkę, powinniśmy, oczywiście, zapoznać się z jej podstawowymi parametrami technicznymi. Informują one przede wszystkim o możliwościach i wydajności sprzętu. Moc silnika to podstawowy parametr każdej maszynki, który znacząco wpływa na jej wydajność. Wielu producentów podaje faktyczną moc silnika – zazwyczaj to wartość od 400 do 500 W, co dla większości konsumentów będzie wystarczające. Niektóre marki informują także o mocy zablokowania silnika, która jest znacznie większa. Może wynosić nawet 3000 W i oznacza maksymalną moc, jaką może osiągnąć maszynka przy dużym obciążeniu. Wydajność jest podstawowym parametrem, który określa możliwości maszynki do mielenia mięsa. Informuje o tym ile kilogramów mięsa urzą-



BEGOOD AMG-35

Szatkowanie i mielenie – Eldom M200ZT Matt



Praktyczna maszynka do mielenia Eldom M200ZT Matt jest wyposażona w trzy rodzaje sit z otworami o średnicy 3, 5 i 8 mm, dwie nasadki: masarską oraz do przygotowywania kebba, a także w zestaw do szatkowania z trzema różnymi tarkami. W modelu M200ZT w zestawie znajdują się tarka do ziemniaków, grubych wiórów oraz plasterów. Praktyczny schowek, wbudowany w tylną część urządzenia, pomieści nieużywane sita,

dzenie jest w stanie przetworzyć w ciągu minuty. W podstawowych modelach maszynek jest to od 1,2 do 1,5 kg. Wydajne urządzenia z segmentu średniego radzą sobie z nawet 2,5 kg, a najwydajniejsze maszynki w ciągu minuty przetrzebią nawet 3,5 kg mięsa. Oczywiście, im szybsza maszynka, tym lepiej, jednak pamiętajmy, że taka maszynka jest także droższa i większa. Jeśli z maszynki korzystamy okazjonalnie, warto po-

a elementy zestawów masarskiego i do kebba można przechowywać w popychacz. Maszynka ma stabilną konstrukcję i silnik, który pracuje w dwóch kierunkach, co – w razie konieczności (np. zaklinowanie mielonych produktów) – ułatwia jej odblokowywanie bez konieczności rozmontowywania poszczególnych części urządzenia. Jej wydajność to 1,5 kg/min, a moc maksymalna maszynki wynosi 700 W.



MPM MMM-05

Funkcje i rozwiązania

Oczywiście, podstawową funkcją maszynki jest mielenie mięsa, co opiszemy dalej, skupiając się na akcesoriach. Oprócz tego jednak maszynka może być wyposażona w kilka przydatnych rozwiązań. Bez wątpienia jest to uchwyt, który ułatwia przenoszenie. W obudowie często umieszczony jest także schowek na akcesoria, możemy tam trzymać np. sitka o różnej średnicy. Dzięki temu będą zawsze pod ręką.

Przydatną funkcją w maszynce do mięsa jest tzw. rewers. To nic innego jak możliwość uruchomienia obrotów wstecznych. Jest ona niezwykle przydatna, zwłaszcza gdy mielimy twardsze mięso, grubszy kawałek może wtedy zablokować maszynkę. Przy pomocy obrotów wstecznych łatwo wycofamy felerny kawałek mięsa i udroźnimy maszynkę. Urządzenie powinno być wyposażone również w ochronę przed przegrzaniem. W trakcie długiej pracy z dużym obciążeniem maszynka może wyłączyć się automatycznie, chroniąc silnik przed przegrzaniem i spalaniem.



Fot. Zelmer

Jednym z bardziej funkcjonalnych dodatków do maszynki do mielenia mięsa jest szatkownica.

stawić na model ze średniej półki, który można łatwiej przechowywać, a jego wydajność w pełni zaspokoi nasze oczekiwania. Podobnie jak w przypadku innych urządzeń kuchennych rozmiary maszynki zależą przede wszystkim od jej mocy i wydajności. Urządzenia z silnikami o mniejszej mocy zajmują mniej miejsca, a te



BOSCH CompactPower MMWPL3003

o większej zazwyczaj więcej. Ma to znaczenie podczas pracy oraz przechowywania sprzętu. Powinniśmy zwrócić uwagę, czy zmieści się on w naszych szafkach kuchennych oraz czy wygospodarujemy odpowiednio dużą ilość miejsca na blacie. Gdy sprzęt nie jest użytkowany często, można wybrać mniejszą maszynkę. Łatwiejsze przechowywanie będzie atutem, a ograniczona wydajność w takiej sytuacji nie powinna stanowić problemu.



ELDOM M200 NITT

W zestawie z maszynką znajduje się popychacz do mięsa. Pozwala on na efektywniejszą i bezpieczniejszą pracę oraz lepsze efekty mielenia. Na wlocie maszynki montowana jest zazwyczaj tacka podawcza, najczęściej wykonana z tworzywa sztucznego, która pomaga zachować porządek w miejscu pracy. Przy pomocy popychacza możemy zgarnąć mięso z tacki podawczej wprost do otworu wlotowego. Podstawa maszynki często stoi na gumowych antypoślizgowych nóżkach. Zapewniają one stabilną pozycję, co jest szczególnie istotne, ponieważ nierzadko blat kuchenny jest dosyć śliski. Nie-



CAMRY CR 4802

które maszynki wyposażone są również w schowek na kabel. Łatwo wysuniemy jego odpowiednią długość i unikniemy płątaniny przewodów. Całość można także wygodnie przechowywać.

Kompaktowe wymiary i funkcjonalność – Zelmer ZMM1010B

Przygotowywanie tradycyjnych potraw wymaga odpowiedniego sprzętu, jednym z takich urządzeń jest maszynka do mielenia. Dzięki niej w kilka chwil przyrządzimy pasztet, kielbasę czy po prostu zmielimy mięso na kotlety. Części użytkownikom sprzęt ten kojarzy się jednak z dużymi rozmiarami, co zniechęca ich do zakupu. Zelmer ZMM1010B udowadnia, że nawet w małej konstrukcji drzemią wielka moc i duże możliwości. Urządzenie wyposażono w silnik o mocy maksymalnej 1000 W, a wydajność mielenia to 1,3 kg/min. Funkcja obrotów wstecznych jest przydatna w razie zablokowania maszynki. W zestawie z maszynką znajdziemy dwa metalowe sitka o różnym rozmiarze oczek, ostrze jednostronne i przystawkę do wyrobu kielbas. Bezpieczeństwo i komfort użytkowania zapewniają popychacz, taca zsypana oraz gumowe nóżki antypoślizgowe. Zastosowana metalowa komora mielenia gwarantuje dużą trwałość oraz długie użytkowanie. Zelmer ZMM1010B uzupełnia ofertę marki o sprzęt bardziej kompaktowy. To do-



SCARLETT SC-MG45S49

Akcesoria i dodatki

Oferta maszynek do mielenia mięsa jest bardzo szeroka i mogą być wyposażone w liczne akcesoria. Dzięki nim sprzęt zyskuje wszechstronne zastosowanie i może zastąpić inne domowe urządzenia. Dlatego przyjrzymy się najpopularniejszym z nich. Mielenie mięsa to podstawowa funkcja, dlatego w zestawie znajdziemy zazwyczaj dwa lub trzy sitka z oczkami o różnej średnicy – drobne, średnie i grube. Dzięki nim można dostosować grubość mielenia do potrzeb. W końcu często mielimy nie tylko mięso, ale także np. mak, grzyby czy warzywa na farsz lub do pasztetu. Za prawidłową jakość mielenia odpowiada nożyk.

skonały wybór dla osób, które z maszynki będą korzystały okazjonalnie do przetwarzania mniejszej ilości żywności i zależy im na łatwym przechowywaniu urządzenia.



Fot. Zelmer

Miele i wyciska – Bosch MFW3X18B



Dostępna w ofercie marki Bosch maszynka do mielenia CompactPower MFW3X18B łączy dużą moc z wszechstronnością. Urządzenie jest w stanie przetworzyć do 2,5 kg mięsa w ciągu minuty. Dwustronny nożyk zapewnia dwukrotnie większą trwałość niż jednostronny. W przypadku przetwarzania twardych składników komora mielenia może się czasami zablokować. W tym miejscu pomocna będzie funkcja obrotów wstecznych. W zestawie znajdują się trzy sitka z otworami o średnicy 2,7, 4 oraz 8 mm, a także nasadka do kielbas. To

jednak nie koniec wyposażenia. Szatkownica z bębniami oferuje szeroką gamę możliwości dzięki wygodnemu tarcu, krojeniu czy szatkowaniu. Nadaje się do różnych składników, tj. warzyw, serów owoców, orzechów lub czekolady. Dzięki nasadce do wyciskania soków z drobnych owoców łatwo przygotowujemy zdrowe soki w swoim domu. Przetwarza ona wiele rodzajów owoców i warzyw: od owoców jagodowych po miękkie warzywa czy pomidory. Wyciskarka do cytrusów, która współpracuje z maszynką, nadaje się do wyciskania soku ze wszystkich rodzajów owoców cytrusowych: cytryn, pomarańczy lub grejfrutów. Sok może być wyciśnięty bezpośrednio do szklanki. Młynek żarnowy zapewni wspaniały smak i aromat, jaki może zaoferować tylko świeżo zmielona kawa. Grubość mielenia można regulować od drobnego do grubego. Świetnie nadaje się również do mielenia różnych przypraw, zbóż czy nasion. Akcesoria można wygodnie przechowywać w obudowie maszynki.



Fot. Bosch

Producenci bardzo często stosują nożyki dwustronne, których zaletą jest zwiększona trwałość. Możemy je użytkować dwukrotnie dłużej niż jednostronne.

Kolejnym z przydatnych dodatków dla miłośników mięsa jest nakładka masarska. Przy jej pomocy przygotowujemy przede wszystkim pyszne domowe kielbasy, oprócz tego ułatwia wypełnianie potraw farszem. Oczywiście, nic nie stoi na przeszkodzie, aby przy pomocy nasadki do kielbas przygoto-

wywać również ich wegańskie i wegetariańskie wersje, które następnie zostaną np. uwędzone. Maszynka do mielenia mięsa kojarzy nam się przede wszystkim z polską kuchnią tradycyjną. Przystawka do kibbehu pozwoli zasmakować nutki orientu. To tradycyjna potrawa kuchni arabskiej. Kibbeh ma kształt nieco podłużony lub mięsnej kulki, która tradycyjnie jest wypełniona farszem. W uproszczonej wersji kibbeh nie ma farszu, a mięso jest zmieszane i zmielone np. z kaszą bulgur, orzesz-



ZELMER ZMM4055B

kami pinii i innymi składnikami. Całość jest smażona w głębokim tłuszczu. Danie świetnie sprawdzi się np. jako przekąska na spotkaniach z bliskimi. Co ważne, nasadka formuje mielone składniki w rurkę, którą po podziale z łatwością wypełnimy farszem. Różni producenci maszynek do mię-

Urządzenie powinno być wyposażone w funkcję rewesu, która jest przydatna w razie jego zablokowania.



Fot. Camry



MESKO MS 4809

sa stosują również takie nazewnictwo jak nakładka do kebaba, kebbe czy kulek mięsnych. Jednym z bardziej popularnych i przydatnych w kuchni dodatków do maszynki mielącej mięso jest szatkownica. Najczęściej w zestawie jest kilka wymiennych bębnow – do cięcia w plasty oraz tarkowania na wiórki o różnym rozmiarze. Bębny powinny być wykonane ze stali nierdzewnej, która nie wpływa na smak przetwarzanych warzyw i innych produktów oraz jest łatwa w czyszczeniu. Najbardziej uniwersalne maszynki do mielenia można wyposażać także w wyciskarkę do soku. Jest przeznaczona do obróbki miękkich warzyw i owoców, świetnie poradzi sobie np. z aronią czy przy-

Wszechstronna i trwała maszynka Zelmer ZMM4055B



Wydajna maszynka do mielenia Zelmer ZMM4055B jest wyposażona w komplet niezbędnych akcesoriów. W trakcie minuty jest ona w stanie przerobić do 2,5 kg mięsa. Metalowa komora mielenia gwarantuje dużą trwałość urządzenia. W zestawie z maszynką znajdziemy trzy sitka



Fot. Zelmer

Smak tradycji – MPM MMM-07M

Zwolennikom polskiej kuchni marka MPM poleca maszynkę do mięsa MMM-07M. Urządzenie wyposażone jest w liczne akcesoria, które ułatwią przygotowanie mięsnych mas, kielbas czy pasztetów. Maszynka do mielenia mięsa MMM-07M ma maksymalną moc 1800 W. Urządzenie gwarantuje niezwykle skuteczną i szybką pracę. Metalowa komora mielenia odłączana jest za pomocą przycisku, dzięki czemu bez trudu utrzymamy urządzenie w czystości. Nóżki antypoślizgowe pomogą zachować dobrą przyczepność i uniknąć ciągłego ślizgania się sprzętu po kuchennym blacie. Maszynka do mielenia mięsa MMM-07M została wyposażona w trzy sitka o różnej wielkości oczek – 3, 4, 7 mm. Najdrobniejsze oczka wybierzemy, gdy chcemy przygotować różnego rodzaju farsze czy paszety. Sitko 4 mm to idealne rozwiązanie do mielenia warzyw czy twardego sera. Sitko 7 mm pomoże przygotować swoją kielbasę i inne staropolskie wyroby. Razem z maszynką w zestawie znajdziemy tacę zsywową do podawania produktów, nóż ze stali nierdzew-



nej, nasadkę do wyrobu wędlin, nasadkę do wyrobu pasztecików, popychacz.

Fot. MPM

gotowaniem przecieru pomidorowego. Z jednej strony wylatuje pulpa, a drugiej sok. Stopień wyciskania jest regulowany, a w razie potrzeby pulpę można jeszcze raz przepuścić przez wyciskarkę. Zostając przy tematyce owoców, jako oddzielne akcesorium do niektórych maszynek jest oferowana także wyciskarka do cytrusów. Wystarczy przeciąć owoce na pół i umieścić je w wyciskarce, by do szklanki wypłynął świeży i aromatyczny sok.

Popularnym dodatkiem jest również nasadka do przygotowywania ciastek. Zazwyczaj dostępne są formy o różnym kształcie, a w zależności od typu ciasta, jakie przygotowujemy, przy ich pomocy można nawet przyrządzić popularne w Hiszpanii churrosy.



BOSCH CompactPower MFW3X10W

Maszynki do mielenia mają coś do zaoferowania nawet domowym baristom. Przystawka w postaci młynka żarnowego nie jest może najpopularniejszym dodatkiem, jednak – nie da się ukryć – bardzo funkcjonalnym. Oczywiście, przy jej pomocy oprócz mielenia ziaren kawy na określoną grubość możemy także poddać obróbce orzechy, nasiona ziola czy przyprawy. Jak widać, oferta dodatkowych akcesoriów do maszynek może być bardzo duża. Dlatego warto wybierać model, który w przyszłości będzie można rozbudować dodatkowymi funkcjami.

z oczkami o rozmiarze 3, 5 i 8 mm. Dwustronne ostrze dobrze sobie radzi nawet z twardymi produktami. Nasadka masarska umożliwi przygotowywanie domowych kielbas. Urządzenie



wyposażono w szatkownicę z trzema tarkami o różnej grubości. Uzupełnienie maszynki stanowi wyciskarka do pomidorów, przy pomocy której przygotowujemy domowy przecier. Silnik o maksymalnej mocy 1900 W sprawia, że maszynka poradzi sobie bez problemów z nawet najtrudniejszymi zadaniami.

MELITTA®. Ekspres przelewowy AromaFresh RWT

Stylowe wzornictwo i wbudowany młynek

Świeżo zmielone ziarna stanowią podstawę każdego napoju kawowego, niezależnie od sposobu jego przygotowania. Dla wydobycia pełni aromatu ekspres przelewowy Melitta® AromaFresh RWT został wyposażony w zintegrowany młynek z regulacją stopnia zmielenia.

Zależnie od upodobań można ustawić stopień mielenia od grubego po drobny oraz wybrać moc kawy. Nowy ekspres AromaFresh RWT został wyposażony w dodatkową, przydatną funkcję – wyjmowany pojemnik na wodę z oznaczeniem liczby filiżanek. Dzięki temu napełnianie i czyszczenie są jeszcze łatwiejsze. Dodatkowo ekspres wyposażono w wyjmowany pojemnik na ziarna kawy i uchwyt filtra. Dzbane na gotową kawę ma pojemność 1,25 l, czyli aż dziesięć filiżanek. Timer z wyświetlaczem LED pozwala cieszyć się przepyszną kawą w dowolnym



czasie. Wystarczy zaprogramować czas parzenia kawy, aby rano obudził nas zapach świeżego naparu. Ekspres włącza się automatycznie w zaprogramowanym czasie. Uchwyt filtra możemy łatwo umyć, wystarczy włożyć go do zmywarki. Dzięki blokadzie kaptania po wyjęciu dzbanka z gotową kawą nie pobudzimy płyty grzewczej, która utrzymuje temperaturę napoju. Pomimo zintegrowanego młynka urządzenie może pracować z kawą mieloną. Wystarczy go wyłączyć i wsypać zmieloną kawę bezpośrednio do filtra. Ekspres Melitta® AromaFresh RWT urzeka również wyjątkowym designem. Lakierowane elementy ze stali nierdzewnej w kolorze miedzianym oraz metalicznym szarym sprawiają, że będzie stanowił prawdziwą ozdobę wnętrza.



AMICA. Wyciskarka wolnoobrotowa JSM 4014

Do soków i lodów

Zdrowe desery i soki to coś, co warto dodać do naszej diety. Najlepsze są, oczywiście, te przygotowane samodzielnie, np. przy pomocy wyciskarki obrotowej, jak Amica JSM 4014.



Duży otwór o średnicy 87 mm sprawia, że do wyciskarki możemy wrzucać warzywa i owoce praktycznie w całości, co znacznie przyspiesza robienie soku. Wygodne pokrętko umieszczone na obudowie umożliwia łatwy wybór trybu pracy. Dostępna jest funkcja automatycznego czyszczenia, która sama wykonuje podstawowe czyszczenie systemu wyciskania. Wystarczy włączyć wodę i wybrać odpowiednią pozycję na panelu sterującym. Do wyciskarek wolnoobrotowych dołączone są dwa rodzaje nierdzewnego sita o różnych oczkach – aby każdego dnia można było cieszyć się sokiem z innych produktów i o różnej konsystencji. Z łatwością przygotowujemy zarówno klarowny sok, jak i gęste smoothie. W wyciskarkach marki Amica dostępna jest również funkcja IceCream, która pozwoli przygotować domowe lody. Wystar-

czy zamrozić kawałki owoców, poczekać, aż odrobinę zmiękną i nałożyć sito do lodów. Nie spiesząc się, nie częściej niż co 5 s, należy wrzucać owocowe kawałki. Jeśli wolimy lody z kremową nutą, to można dodać do nich schłodzone mleko. Wyciskarka jest wyposażona w możliwość pracy w dwóch kierunkach. Gdy miąższ zaczyna blokować urządzenie, włączenie kierunku wstecznego powoduje obracanie się sita w drugą stronę i udrażnia je. W zestawie z wyciskarką znajdują się popychacz oraz szczoteczka do czyszczenia. Amica JSM 4014 jest wyposażona w blokadę kaptania, a niektóre elementy można myć w zmywarce.



Zyskaj przewagę w kuchni.
#LikeABosch



PREZENT! PRZYSTAWKA DO LODÓW

Zyskaj przewagę z wielofunkcyjnym robotem kuchennym marki Bosch. Kup model objęty promocją i odbierz przystawkę do lodów w prezencie!

Promocja trwa od 25.10.2021 r. do 31.12.2021 r. lub do wyczerpania puli premii.

Szczegóły (w tym wykaz modeli objętych promocją) oraz regulamin dostępne na: www.bosch-home.pl



Polecam
Krzysztof Gessler



JURA. Ekspres automatyczny E4

Esencja kawy

Projektanci ekspresu automatycznego JURA E4 postawili sobie za cel stworzenie urządzenia, które przygotowuje doskonale specjały z kawy czarnej, mogące konkurować z najlepszymi kawiarniami.

Profesjonalny młynek Aroma, jednostka zaparzająca 8. generacji i proces parzenia 3D gwarantują pełnię aromatu, ponieważ woda równomiernie przenika przez wszystkie warstwy kawy. Do wyboru są trzy poziomy intensywności, które łatwo ustawimy za pomocą wygodnego interfejsu. Możemy jednocześnie przygotować dwie porcje kawy w podwójnych cyklach, dzięki czemu będą one oferować pełnię smaku. Intuicyjny wyświetlacz z symbolami za naciśnięciem jednego przycisku prowadzi bezpośrednio do celu i pozwoli zaparzyć ulubioną kawę. Za pomocą pokrętki można wygodnie uruchomić przygotowanie gorącej wody i włączyć ją bezpośrednio do filiżanki. Pojemność zbiornika na wodę to 1,9 l, a pojemnika na ziarna 280 g. Dzięki temu JURA E4 może być naprawdę intensywnie eksploatowana przez domowników. Urządzenie jest kompatybilne z flagowymi rozwiązaniami marki JURA, jak filtry do wody Claris Smart czy aplikacja mobil-



na na smartfony i tablety J.O.E. Ekspres JURA E4 wyróżnia się nie tylko wyjątkowymi właściwościami, lecz również unikatowym wzornictwem. Największą precyzją wykonania i prosta forma świad-



czą o jakości klasy premium. W zależności od wystrój wnętrza możemy zdecydować się na model w kolorze piano white lub piano black z chromowanymi detalami.

GERLACH. Czajnik elektryczny GL 1281

Z regulacją temperatury

Stalowy czajnik z wyświetlaczem LCD i regulacją temperatury GL 1281 to produkt dla osób, dla których temperatura spożywanych napojów ma szczególne znaczenie. Takie urządzenie pozwoli szybciej i łatwiej przygotować napary ziołowe czy mieszanki mleka dla maluchów.



Stalowe wykończenie czajnika sprawia, że będzie on dobrze prezentował się zarówno w nowoczesnej kuchni, jak i tej urządzonej minimalistycznie. Obrotowa podstawa 360° ułatwi użytkowanie czajni-

ka osobom leworęcznym. Pojemność 1,7 l pozwoli na przygotowanie herbaty, kawy czy innych napojów dla całej rodziny. Nie musimy też martwić się, że goście będą długo czekać na swój napój. Filtr antywapienny oraz grzałka wykonana ze stali nierdzewnej pozwolą zadbać o dobry smak przygotowywanych napojów oraz wydłużą czas użytkowania urządzenia. Dodatkowo czajnik wyposażony został w całkowicie zdejmowaną pokrywę (bez zawiasów), co zdecydowanie ułatwia czyszczenie go od wewnątrz. Sygnał dźwiękowy przy uruchamianiu i po zagotowaniu wody pozwala na wygodną kontrolę pracy urządzenia. Największą zaletą prezentowanego modelu jest to, że można ustawić temperaturę, do jakiej chcemy zagotować wodę. Regulacja temperatury między 40 a 100 °C pozwala dobrać odpowiednią wodę do napoju, jaki chcemy zaparzyć. To ważne, ponieważ różne rodzaje herba-

ty, kawa czy zioła wymagają różnych temperatur, aby móc w pełni korzystać z ich składników odżywczych, aromatu i smaku. Co więcej, czajnik pozwala na podtrzymanie temperatury przez dwie godziny od czasu zagotowania.



FRYTKOWNICA eldom FR18

Tęsknisz za frytkami jak nad morzem? Cienkie, karbowane, belgijskie, a może z batatów? Teraz możesz mieć je wszystkie w kilka chwil.

Do tego koniec z rozchlapanym olejem i poparzeniami! To także kres wpatrywania się w skupieniu w prażące się frytki, aby nie przegapić momentu kiedy ich kolor z apetycznego złota przeobrazi się w rozczarowujący brąz.

Z naszą frytkownicą przygotujesz swoje ulubione frytki łatwo, bezpiecznie i mega szybko! Frytkowi smakosze, szykujcie sosy i posypki! Z FR18 freet czeka Was niezapomniana uczt!



PRAKTYCZNIE W KAŻDYM DOMU

**Frytkownice
tradycyjne
i beztłuszczowe**



Frytki to przekąska uwielbiana na całym świecie zarówno przez dzieci, jak i dorosłych. Najlepiej smakują te przygotowane we frytkownicy, a w nowoczesnych modelach dzięki minimalnej ilości tłuszczu są również zdrowe.

Nie musimy już wybierać się do najpopularniejszego fast fooda na świecie albo kupować głęboko mrożonych, by ich skosztować. Możemy przygotować je sami, mając kontrolę nad całym procesem smażenia. Wystarczy zaopatrzyć się we frytkownicę, którą możemy wykorzystywać też



ADLER AD 4911

Frytkownice klasyczne

Wciąż dużą popularnością cieszą się klasyczne frytkownice. Konstrukcja urządzenia jest bardzo prosta. Głównym elementem jest miska, w której podgrzewany jest olej. Na obudowie znajduje się pokrętko z regulacją temperatury oraz czytelna ikonografia, która sugeruje ustawienie właściwe dla danego typu produktu. Lampka informuje o osią-



4SWISS ABB-021

do przygotowania innych dań, takich jak racuchy, kurczak, faworki, krewetki w tempurze, ryby czy warzywa w cieście. Jak wiadomo, we frytkownicach smaży się w głębokim oleju. Taki rodzaj przygotowywania potraw jest zakazany, a wręcz piętnowany w wielu dietach, dlatego w trosce o nasze zdrowie obok frytkownic klasycznych producenci wprowadzili na rynek urządzenia redukujące zużycie oleju. Dzięki temu potrawy mogą zawierać nawet o około 80 proc. mniej tłuszczu.



RUSSELL HOBBS 22101-56 Cyclofry



Elektroniczny panel sterujący pozwala na łatwe ustawienie programów automatycznych oraz temperatury.

Nie tylko do frytek – Eldom MFC1000 Perfect Fry

Wielofunkcyjne urządzenie Eldom MFC1000 o bardzo efektywnym wzornictwie pozwala przygotować zdrowe posiłki na oleju, mimo że wiele z nich do tej pory z założenia nie było ze zdrowiem kojarzonych. O tyle to kwestia istotna, że dietetycy jak mantrę powtarzają, żeby unikać potraw smażonych na oleju, ponieważ cierpi na tym nasze zdrowie, nawet jeśli negatywne skutki widzimy dopiero po kilku lub kilkunastu latach. Ale oleju nie da się wykluczyć zarówno z naszej diety, jak i procesu przygotowywania żywności. Ale można go... ograniczyć i bardziej efektywnie wykorzystać, co ma także walory ekonomiczne. Urządzenie proponowane przez Eldom jest zaprojektowane w taki sposób, żeby do większości potraw nie trzeba było dodawać nadmiernej ilości oleju. Gorące powietrze, które w nim krąży, pozwala przygotowywać dania w sposób szybki, łatwy i przede wszystkim zdrowy, a przy tym wyjątkowo apetyczny, bowiem dania podgrzewa-

ne są ze wszystkich stron równomiernie. Sprzęt ma możliwość ustawienia temperatury od 60 do 200 °C, a także timer i 4 zapisane programy. Panel dotykowy jest intuicyjny, a wyświetlacz LCD czytelny. Kosz na produkty ma aż 3 l pojemności. W praktyce więc możemy przygotować wiele obfitych dań. W zestawie znajdują się dodatkowe akcesoria, takie jak ruszt, forma



do pizzy i forma do ciasta. Perfect Fry wyposażony jest w ochronę przed przegrzaniem i nie nagrzewający się uchwyt, co zwiększa bezpieczeństwo i komfort użytkowania. Świetną wiadomością jest to, że urządzenie ogranicza wydzielanie nieprzyjemnych zapachów, co jest ważne na przykład, gdy chcemy przygotować frytki. Jego moc to 1400 W.

gnięciu odpowiedniej temperatury. Po umieszczeniu składników w koszu wkładamy go w misę z rozgrzanym olejem, a następnie zamykamy frytkownicę. W porównaniu np. do garnka frytkownica jest wygodniejsza i nie zajmuje palnika na płycie grzewczej oraz umożliwia dokładniejszą kontrolę temperatury. Oprócz tego urządzenie jest wyposażone w pokrywę z filtrem, która ogranicza rozprzestrzenianie się zapachów w po-



CONCEPT FR1200 Fit



ZELMER ZAF3500

mieszczeniu. Oczywiście, największymi wadami tradycyjnej frytkownicy są duże zużycie oleju oraz obawy o zdrowie. Faktycznie, zbyt częste jedzenie potraw z tego typu frytkownicy nie jest najlepszym pomysłem. Jednak dla wielu osób smak potraw smażonych w głębokim oleju jest niepowtarzalny i właśnie takie frytki preferują, a z tym argumentem trudno dyskutować.



Fot. Zelmer

Frytkownice powietrzne nagrzewają się szybko, a przez to zużywają mniej energii elektrycznej.

Frytkownice powietrzne

Smażenie, pieczenie i grillowanie powietrzem powoduje, że jedzenie jest delikatne w środku, ale chrupiące na zewnątrz. Urządzenie oprócz grzałki jest wyposażone w system cyrkulacji powietrza, który równomiernie rozprowadza ciepło w jego wnętrzu. Najważniejsze jednak, że nie zużywa się przy tym dużo tłuszczu, unikamy więc nadmiernego obciążenia dla układu trawiennego, eliminujemy tłuste plamy i towarzyszący im bałagan, wreszcie pozbywamy się nieprzyjemnych zapachów. Pojemność urządzeń wynosi nawet ponad 2 l, a maksymalna moc to ok. 1500 W. Najnowocześniejsze modele wyposażone są w automatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem, regulację temperatury i czasu pracy, a nawet specjalne formy do pieczenia ciast lub babeczek. Misa powinna być wykonana z powłoki zapobiegającej przywieraniu. Dobrze, żeby pokrywa miała podgląd, abyśmy kontrolowali, co dzieje się w środku. Urządzenia te są nie tylko szybkie i wydajne,



RAVANSOK FX-7001W

LAUBEN 2500 WT

ale zwykle także bardzo komfortowe, bowiem w znacznej większości nadają się niemal w całości do mycia w zmywarce.

Stosowane rozwiązania

Frytkownice dzielą się na takie z wbudowaną misą i takie, w których misę można zdemontować. Te drugie są praktyczniejsze i łatwiej utrzymać je w czystości. Misy zazwyczaj mają od 1 do 4 l pojemności. Oprócz tego zawierają kosz na frytki, element grzewczy i filtr. Do najciekawszych funkcji i rozwiązań w budowie tych urządzeń należą sygnał dźwiękowy, lampki kontrolne, spust oleju, termiczne rączki czy zabez-



ELDOM FR18 Freeit

pieczenie przed przegrzaniem. Standardem jest regulacja temperatury. Niektóre modele mają również obrotowe kosze lub dodatkowy pojemnik na olej. Atutami są nieprzywierająca powłoka, niena-

Zdrowe i szybkie smażenie – MPM MFR-06

Dostępna w ofercie marki MPM frytkownica MFR-06 to wielofunkcyjne urządzenie, które dzięki wyjątkowej konstrukcji umożliwia smażenie, grillowanie, duszenie, a nawet pieczenie bez konieczności dodawania oleju. Przygotowuje dania z wykorzystaniem cyrkulacji gorącego powietrza, dzięki czemu potrawy są chrupiące na zewnątrz i delikatne w środku. Frytkownica MPM MFR-06 ma czytelny panel sterujący. Dzięki niemu możemy wybierać z ośmiu dostępnych programów (babeczki, owoce morza, steki, frytki, kurczak, szaszłyk, ryby i pizza), ustawić timer (do 30 min) i temperaturę (od 80 do 200 °C). Duża pojem-

Fot. MPM



grzewająca się obudowa i ergonomiczne uchwyty. Są modele, które można myć w zmywarce. Opatentowane systemy filtracji służą temu, aby olej był czysty, a potrawy zdrowsze. Frytkownice można podzielić ze względu na to, czy są wolnostojące, czy do zabudowy. W wolnostojących grzałka jest zakryta. Wśród wolnostojących możemy spotkać modele 2 w 1, które są frytkownicami i zestawami do fondue jednocześnie. Te

do zabudowy montowane są na stałe w blat kuchenny. Im większa moc frytkownicy, tym urządzenie będzie mogło dłużej pracować bez przerwy i się nie przegrzać. Dobre modele mają moc nawet do 2400 W. Istotną jest pojemność miski na olej i kosza na frytki. Jeśli mamy dużą rodzinę, powinniśmy zainwestować w większy model, żeby móc w nim przygotować kilka rzeczy jednocześnie. W większych frytkownikach możemy przygotowywać także kurczaka czy rybę. Niektóre modele mają opatentowany system easy clean, który pozwala łatwo opróżnić frytkownicę z oleju za pomocą specjalnej rurki. Niektóre urządzenia wyposażono także w okienko podglądowe, dzięki któremu można obserwować postępy w pracy urządzenia.

Sterowanie frytkownicą

Jak wspomnieliśmy, tradycyjne frytkownice zazwyczaj są wyposażone w pokrętło do regulacji temperatury, a wskaźnik gotowości informuje o jej osiągnięciu. Bardziej zaawansowane

panele sterujące są stosowane we frytkownikach powietrznych. Najczęściej urządzenie jest wyposażone w wyświetlacz, na którym precyzyjnie można ustawić dany zakres temperatury, np. od 60 do 200 °C ze skokiem co 5 °C, dzięki czemu będzie ona idealnie dopasowa-



MPM MFR-07

na do przygotowywanej potrawy. Większość urządzeń jest również wyposażona w programy automatyczne, dzięki którym łatwiej i szybciej przyrządzimy wybrane dania. Atutem jest również wbudowany timer. Wystarczy ustawić określony czas i urządzenie wyłączy się automatycznie, gdy jedzenie będzie gotowe, oraz poinformuje nas o tym sygnałem dźwiękowym.



Dzięki małym wymiarom frytkownica nie zajmuje dużo miejsca, świetnie sprawdzi się nie tylko w domu, ale i np. na działce.



NOWOŚCI

ZELMER. Blender ręczny ZHB4752 Vario

Płynna regulacja prędkości pracy



W kuchni nie może zabraknąć wydajnego blendera ręcznego. Pomimo niewielkich rozmiarów to urządzenie niezwykle funkcjonalne, które ułatwi codzienne gotowanie, zwłaszcza jeśli jest wyposażone w funkcjonalne przystawki, jak Zelmer ZHB4752 Vario.

Marka Zelmer niezwykle intensywnie powiększa swoje portfolio, zwłaszcza w segmencie urządzeń kuchennych. Kolejną z zaprezentowanych nowości jest blender ręczny ZHB4752 Vario, który wyróżnia się solidną konstrukcją. Jednym z jego atutów jest uchwyt Easy Grip – ergonomiczne gumowe pokrycie zapewnia maksymalną kontrolę w każdej sytuacji.

Z kolei system Vario Control pozwala na płynną regulację prędkości pracy przy pomocy wygodnego pokrętkła, oprócz tego w najcięższych zadaniach przydatny będzie tryb turbo. Metalowa stopa XL o długości 252 mm poradzi sobie nawet z twardymi składnikami. Producent zastosował mechanizm Quattromix Pro System. To cztery tytanowe ostrza o zwiększonej wytrzymałości ułożone w pozycji poziomej i pionowej, które pozwalają na osiągnięcie profesjonalnych rezultatów. Atutem jest również duża moc urządzenia, która wynosi 1800 W. W zestawie z blenderem ręcznym Zelmer ZHB4752 Vario znajdziemy kubek z miarką o pojemności 700 ml, rozdrabniacz o pojemności 500 ml, a także przystawkę do puree i trzepaczkę.

ELDOM. Młynek żarnowy MK170N Koff

Kompan ekspresu

W kuchni miłośnika kawy nie może zabraknąć młynka żarnowego, takiego jak Eldom MK170N Koff. Urządzenie, dzięki możliwości regulacji stopnia zmielenia, przygotowuje kawę idealną do różnych metod parzenia, od kawiarki po dripper czy ekspres ciśnieniowy.



a wygodna regulacja pozwoli na wybór przygotowania od 2 do 12 porcji kawy. Wystarczy wybrać odpowiednią liczbę porcji, wcisnąć przycisk i po kilku chwilach zmielona kawa znajdzie się w pojemniku. MK170N Koff ma funkcję pozwalającą na regulację stopnia grubości zmielenia ziaren. W tym celu wystarczy skorzystać z wygodnego pokrętkła na obudowie urządzenia. Dzięki lampce kontrolnej, antypoślizgowym stopkom oraz blokadzie zabezpieczającej przed przypadkowym

Wyposażony w niezwykle wytrzymałe i niezawodne żarna młynek od samego rana będzie pracował nad wydobyciem pełnego aromatu z ziaren. Urządzenie wyróżnia się również trwałym silnikiem, którego moc wynosi 200 W. Dzięki swojemu modnemu designowi młynek doskonale wpasuje się zarówno w nowoczesne, jak i utrzymane w klasycznym stylu wnętrza. Duży, przezroczysty pojemnik zmieści aż 250 g ziaren,



włączeniem obsługa młynka jest łatwa i bezpieczna. Wymowany pojemnik na zmieloną kawę zapewnia łatwość utrzymania jego czystości. Dzięki możliwości nawinięcia przewodu na podstawie bez trudu znajdziemy w kuchni miejsce na młynek.



ADLER EUROPE

MŁYNEK DO KAWY

AD 4446

4 warianty kolorystyczne



Pojemność do 75 gramów

Przezroczysta pokrywa

Łatwy do złożenia kabel

Akcesoria do ekspresów do kawy



Gdy już wybierzemy ekspres, nieważne, czy automatyczny, przelewowy, czy kolbowy, to warto go wyposażać w dodatkowe akcesoria, dzięki którym łatwiej przygotujemy ulubioną kawę lub będzie ona jeszcze lepiej smakować.

Sposobów na podanie kawy na całym świecie jest mnóstwo, a każda z metod ma swoich zwolenników. Jedni preferują wyraziste espresso, inni dopiero po kubku gorącej kawy z ekspresu przelewowego mogą zacząć dzień. Dlatego w ofercie producentów sprzętu AGD znajdziemy młynki do kawy, spieniacze do mleka czy podgrzewacze do filiżanek. Stanowią one idealne uzupełnienie posiadane go ekspresu do kawy i to właśnie dzięki nim można przygotować dokładnie taki napój, jak lubimy.

Młynek do kawy

Jeśli korzystamy z ekspresu przelewowego lub kolbowego, to z pewnością warto zakupić młynek do ka-



JURA
Cool Control 1

wy, aby zawsze korzystać ze świeżo zmielonych ziaren – tylko w ten sposób zachowamy pełnię aromatu przygotowanego napoju. Na rynku znajdziemy młynki udarowe z ostrzami i żarnowe. Zalety modeli udarowych to przede wszystkim przystępna cena i niewielkie rozmiary. Dobrze radzą sobie z mieleniem ziaren kawy, jednak nie ma możliwości regulacji stopnia zmielenia, która jest przydatna, jeśli często parzymy kawę różnymi metodami. Oprócz tego w trakcie pracy ostrza nagrzewa-



MELITTA® Calibra 1027-01

ją się, a to może wpływać na smak kawy, przez co będzie bardziej gorzka. Jeśli więc korzystamy z dobrych ziaren, to zвычайnie szkoda młec je w młynkach udarowych. Młynek udarowy warto wybrać, gdy zależy nam przede wszystkim na małych rozmiarach, a kawę pijamy okazjonalnie. Oprócz tego można go wykorzystywać np. do mielenia ziół czy orzechów. Oczywiście, ważne jest to, aby go dokładnie czyścić, żeby mielone wcześniej produkty nie wpływały na smak kawy. Dla wymagających kawoszy najlepszym wyborem są modele żar-



AMICA
FD3011 Fomis

nowe. Ziarna są w nich ścierane pomiędzy żarnami. Odległość żaren można regulować, co pozwala na uzyskanie różnego stopnia zmielenia. Ich dokładna liczba zależy od konkretnego modelu urządzenia, ale młynki żar-



BOSCH TSM6A013B

Chłodziarka do mleka i pojemniki

Dla smakoszy kawy mlecznej chłodziarka do mleka jest niezbędnym dodatkiem. Jakie mleko pieni się najlepiej? Schłodzone do temperatury 4 °C oraz pełnotłuste. Zaleta chłodziarki to fakt, że pozwala na bieżąco utrzymać właściwy stan mleka, w przeciwieństwie do np. karafki. Biorąc pod uwagę, jak mocno projektanci przykładają się również do wzornictwa nowoczesnych ekspresów, to chłodziarka jest rozwiązaniem znacznie bardziej estetycznym niż np. stojący karton mleka. Chłodziarka jest również łatwa w czyszczeniu. Wykonany ze

Idealna pianka z JURA Hot & Cold



cieple mleko albo ciepła, gorąca lub zimna pianka mleczna. Wszystko to z użyciem za-

Dla tych, którzy cenią jakość, efektywność i komfort, ciekawą propozycją jest spieniacz do mleka marki JURA. Można z nim łatwo i szybko przygotować wiele rodzajów najbardziej wyszukanych mlecznych specjałów. Warto podkreślić, że mleko może być wykorzystane do przyrządzania także ich zimnych wersji. Urządzenie jest proste i intuicyjne w obsłudze, wyposażone zostało w 3 poziomy temperatury. Wykonano je z najlepszej jakości materiałów, dzięki czemu zachowane są najwyższe standardy higieny. Spieniacz ma dwie nakładki, łatwe do wymiany, za pomocą których przygotowywane są



ledwie jednego przycisku. Ogromną zaletą jest miękkie w dotyku tworzywo chroniące przed parzeniem. Czytelne piktogramy znajdujące się na wyświetlaczu potwierdzą dokonany przez użytkownika wybór. Praktyczna konstrukcja stacji bazowej pozwala na wygodne przechowywanie dodatkowych akcesoriów. Spieniacz stanowi idealne uzupełnienie ekspresów do kawy czarnej, jak JURA ENA 4 i E4, jeśli raz na jakiś czas lubimy wypić kawę mleczną lub podajemy ją gościom.

stali szlachetnej pojemnik możemy po prostu umyć w zmywarce. Na rynku dostępne są zarówno chłodziarki, do których trzeba przelewać mleko, jak i takie, w których umieszczamy cały karton. Dla wielu osób dobrym wyborem będzie również próżniowy pojemnik na mleko. Konstrukcja podobna do termosu sprawia, że jest w stanie utrzymać niską temperaturę nawet przez cały dzień. Dzięki łatwemu czyszczeniu zachowanie higieny nie zajmuje dużo czasu.



ZELMER
ZCG7425

Podgrzewacz filiżanek

Kawa musi być podawana w odpowiedniej temperaturze. Napar może bardzo szybko wystudzić się, jeśli zostanie podany w chłodnym naczyniu. Dlatego producenci bardzo często wyposażają ekspre-



Fot. Ekdom

Najlepszą jakość mielenia ziaren kawy oferują młynki żarnowe.

Precyzyjne mielenie – Camry CR 4443



Najlepszą jakość mielenia uzyskamy, stosując młynek żarnowy, jak Camry CR 4443. Urządzenie cechują kompaktowe rozmiary i nowoczesny design. Młynek pracuje cicho, z dużą szybkością i jest zabezpieczony przed włączeniem bez założenia pokrywki. Camry CR 4443 do mielenia wykorzystuje żarna umieszczone w stożkowej konstrukcji. Są to elementy, które podczas pracy miażdżą ziarna kawy. Największymi zaletami tego typu młynków są automatyzacja procesu mielenia oraz obudowa ze stali nierdzewnej. Miłośnicy kawy takiej jak espresso, cappuccino czy latte docenią również opcję regulacji grubości mielenia ziaren. Różne metody przygotowywania kawy, np. dripper, ekspres kolbowy, aeropress czy ekspres przelewowy, wymagają odpowiednio zmielonych ziaren. Z młynkiem żarnowym bez problemu znajdziemy idealne ustawienie do każdej metody dzięki aż 16 różnym ustawieniom. Co więcej, pełny pojemnik daje gwarancję przygotowania 12 filiżanek kawy. Zbiornik na ziarna ma pojemność 230 g.



Fot. Camry

MPM MKW-03M

sy w podgrzewacz. Zazwyczaj jest to tacka umieszczona na górze obudowy, na której zmieścimy kilka szklanek lub filiżanek. W branży gastronomicznej stosuje się duże, samodzielne podgrzewacze, które zmieszczą nawet kilkanaście naczyń. Na rynku konsumenckim produkty takie oferują tylko najbardziej wyrafinowane marki, np. JURA. Podgrzewacze



na piankę lub po prostu podgrzać mleko. Jest więc dobrym wyborem, jeśli korzystamy z ekspresu kolbowego lub automatycznego do kawy czarnej. Dzięki niemu możemy poczuć się jak domowy barista. W trakcie podgrzewania nie przypala mleka. Oprócz tego przy jego pomocy możemy spienić również zim-



ne mleko, np. aby dodać je do deserów czy mrożonej kawy. Sprawdzi się także w przygotowywaniu pianki z napojów roślinnych, np. sojowych. Funkcja podgrzewania mleka pozwala wykorzystać go np. do przygotowywania gorącego kakao czy płatków. Wybrane elementy urządzenia można myć w zmywarce, więc czyszczenie nie stanowi problemu.

ELDOM MK160 Mill



Spieniacz do mleka

Wartym uwagi urządzeniem jest spieniacz do mleka. Przede wszystkim pomoże on uzyskać lekką i kremową mlecz-

MELITTA® Cremio 1014-02



Chłodziarka na mleko to rozwiązanie w sam raz do ekspresów automatycznych dla najbardziej wymagających smakoszy kawy mlecznej.

Fot. JURA

MELITTA® LATTESELECT



Kawa to przyjemność



JEDNO DOTKNIĘCIE I GOTOWE – NOWY LATTESELECT Z DUŻYM, CZYTELNYM WYŚWIETLACZEM DOTYKOWYM

Przygotuj dwie kawy czarne lub mleczne jednocześnie – skorzystaj z gotowych przepisów lub stwórz własne!

© Registered trademark of a company of the Melitta Group 9685

ASEKOL PL - ORGANIZACJA ODZYSKU SPRZĘTU, BATERII I OPAKOWAŃ

KOMPLEKSOWE USŁUGI DLA WPROWADZAJĄCYCH:

- Od rejestracji w BDO, poprzez raportowanie, aż po doradztwo w zakresie przepisów ochrony środowiska.
- Realizacja obowiązków wynikających z ustawy o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, baterii i opakowań przez jeden podmiot.
- Zapewnienie systemu zbiórki, przetwarzania i recyklingu odpadów.
- Prowadzenie publicznych kampanii edukacyjnych.
- Dostęp do nowoczesnego, przyjaznego użytkownikowi systemu informatycznego ułatwiającego raportowanie i wprowadzanie danych, jak również nadzór nad odbiorami.
- Bieżące wsparcie informacyjne o zmianach przepisów, terminach opłat.
- Doradztwo w zakresie przepisów w innych krajach UE.



wejdź na
naszą stronę:

