



**POBIERZ
NUMER!**

KÖHERSEN



Temat numeru!

Roboty gotujące

Frytkownice

Akcesoria do ekspresów



10 lat dodatkowej gwarancji na silnik w blenderach Bosch

Amica z tytułem spółki giełdowej świadomej klimatycznie

Sharp prezentuje małe AGD na „IFA Xperience” 2022

Laureaci rankingu „Best Brands” 2022



SPIS TREŚCI

Temat numeru!

W NASTĘPNYM NUMERZE



Fot. Kohrsen

Serwis

informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Frytkownice tradycyjne i beztuszczowe

Coraz więcej producentów do swojej oferty wprowadza frytkownice. Cieszą się one dużą popularnością wśród konsumentów, którzy jednak często nie są świadomi, jak duże możliwości i jak wiele funkcji oferuje ten sprzęt.

Nowości

produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

Roboty kuchenne

gotujące

4 Coraz większą popularnością cieszą się roboty z funkcją gotowania. Krok po kroku przeprowadzają one przez proces przygotowania potrawy i są niezwykle łatwe w użyciu. 20

Aksesoria

do ekspresów

10 W miarę wzrostu świadomości pojawia się chęć powiększenia zestawu baristy o dodatkowy sprzęt, jak np. młynek, aby przygotować własne mieszanki ziaren, czy spieniacz do mleka, by pianka była gładka i gęsta. 28

Urządzenia do gotowania

na parze

Z potraw przyrządzonych w parowarach możemy wydobyć całą głębię smaku, a przy tym zaoszczędzić sporo czasu.

Miksery

z mięsą

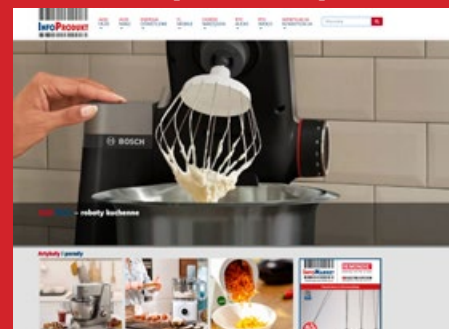
Funkcjonalnych mikserów nie może zabraknąć w kuchni miłośnika wypieków. Modele z mięsą cenione są za komfort i łatwość obsługi.

Ekspresy

do domu i biura

Ekspresy biurowe są bliskimi krewnymi modeli domowych, jednak muszą być przystosowane do całkiem innego poziomu intensywności pracy.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt SDA*



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

Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Globalna strona WWW

Wyślij e-mail

Ściągnij plik

Wyświetl film

Akcja, promocja

Wydawca:

InfoMarket Sp. z o.o.
ul. Modlińska 199A/31, 03-122 Warszawa

Redaktor naczelny:

Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:

Warszawa, listopad 2022

Druk:

Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:

ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:

ISSN: 2719-7492

Numer wydania:

Nr 11, listopad 2022

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

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

Amica
for living



Aksamitna pianka z domowej kawiarni

Ze spieniaczem do mleka Amica FD 4011 z łatwością przygotujesz ulubiony napój z aksamitną pianką.

- Magnetyczny system mieszający – zapewni doskonałą konsystencję pianki.
- Spienianie mleka na ciepło i na zimno – pozwoli przygotować perfekcyjne latte czy kawę mrożoną.
- Podgrzewanie mleka – mleko podgrzane bez spieniania idealne do pysznego kakao.
- Automatyczne wyłączenie – pewność, że podgrzewane mleko nie wykipi.

Postaw na sprawdzone rozwiązania i delektuj się idealnie spienionym mlekiem.

amica.pl



**Magnetyczny
system mieszający**

Bosch

10 lat dodatkowej gwarancji na silnik

Marka Bosch, pewna jakości swoich produktów, przygotowała nową akcję promocyjną dla posiadaczy blenderów kielichowych VitaPower Serie 4 oraz ErgoMaster Serie 6.



Zakupiony produkt należy zarejestrować na swoim koncie MyBosch, proces jest bezpłatny. Następnie należy aktywować 10-letnią dodatkową gwarancję na silnik. Proces jest bardzo łatwy i zajmuje jedynie kilka chwil. Można to zrobić do sześciu miesięcy od daty zakupu urządzenia. Po zakończeniu rejestracji na profilu użyt-

kownika w zakładce „Moje produkty” pojawi się certyfikat dodatkowej gwarancji. Założenie konta umożliwia korzystanie z bogatej gamy ofert oraz usług, a także dostęp do aktualnych promocji i nowości.

Bosch ErgoMaster to najnowsza linia funkcjonalnych i wydajnych blenderów ręcznych nie-

mieckiej marki. Produkty wyróżniają się m.in. wygodnym spustem, umożliwiającym płynną regulację prędkości obrotowej. Dzięki temu można z łatwością dopasować ją do przetwarzanych składników.

Z kolei Bosch VitaPower Serie 4 to blender kielichowy z silnikiem o mocy 1200 W i osiągniętą prędkością do 30 tys. obr./min. Duża wydajność i szeroka gama akcesoriów pozwalają na wszechstronne zastosowanie – od przygotowania koktajli po zupy czy kremy. Wykonane ze

stali nierdzewnej ze wzmocnionymi brzegami ostrza ProEdge gwarantują perfekcyjne rezultaty podczas miksowania składników. Blendery VitaPower Serie 4 są produkowane w europejskiej fabryce marki Bosch, która ma wieloletnie doświadczenie w produkcji sprzętów gospodarstwa domowego.

Melitta®

Raty nawet do 0%

Wraz z partnerami handlowymi marka Melitta® przygotowała atrakcyjną promocję na wybrane ekspresy automatyczne. Urządzenia są dostępne w ofercie ratalnej z oprocentowaniem nawet do 0% (warunki mogą się różnić pomiędzy dystrybutorami).

Akcja promocyjna „Ekspres na raty a dwie kawy na raz!” trwa do 31 grudnia 2022 r. Jest więc doskonałą okazją, żeby na atrakcyjnych warunkach nabyć nowy ekspres, np. na świąteczny prezent. Atutem oferty jest również duży wybór dostępnych modeli, dzięki czemu klient z łatwością wybierze sprzęt dopasowany do jego kuchni.

Miłośnicy kawy czarnej, którym zależy na kompaktowych rozmiarach, mogą wybrać modele z linii Solo lub Purista. To jedne z najmniejszych w pełni automatycznych ekspresów na świecie. Urządzenia mają nowoczesny przedni panel, duże, zintegrowane przyciski i duże pokrętko, a także superciche młynki, a ich szerokość to 20 cm. Tryb Double Cup umożliwiwi przygotowanie dwóch filiżanek espresso lub café crème jednocześnie. Atrakcyjną propozycją stanowi nagradzany ekspres Latticia OT. Pięć stopni zmielenia, trójstopniowa regulacja mocy kawy oraz możliwość jednoczesnego przygotowania dwóch filiżanek kawy mlecz-

nej lub czarnej pozwalają na całkowite zanurzenie się w głębi kawowych smaków. Inną ciekawą propozycją jest model LatteSelect. Wyposażono go w kolorowy wyświetlacz, może przygotować 12 zaprogramowanych przepisów oraz dysponuje opcją własnych ustawień dzięki funkcji Moja Kawa. Wyposażony jest w dwukomorowy pojemnik na dwa rodzaje ziaren oraz oddzielne dysze do kawy, mleka i gorącej wody. Miłośnicy nowinek chętnie wybiorą model Barista TS Smart. Może on przygotować aż 21 rodzajów kawy zgodnie z oryginalną recepturą lub zmodyfikowanych według upodobań użytkownika. Ciepłe mleko, spienione mleko lub gorąca woda są również łatwo dostępne dzięki przyciskowi One Touch. Z aplikacją Melitta® Connect przygotowujemy pyszną kawę za pomocą smartfona.

Regulamin promocji, lista dostępnych modeli oraz punktów sprzedaży dostępne są na stronie www.kawatoprzyjemnosc.pl/raty/.

EKSPRES NA RATY

0%

A DWIE KAWY NA RAZ!

www.kawatoprzyjemnosc.pl/raty

Najlepszy Produkt Roku 2022

Najlepsza Marka Roku 2022

Dzień dobry! Melitta® to marka, która ma wieloletnie doświadczenie w produkcji sprzętów gospodarstwa domowego. Melitta® to marka, która ma wieloletnie doświadczenie w produkcji sprzętów gospodarstwa domowego.

Kawa to przyjemność

jura®

„Świeżo
mielona, nie
z kapsułki.”

Roger Federer



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

GIGA 10 – rewelacyjny automatyczny ekspres do kawy, który przełamuje wszystkie dotychczasowe granice funkcjonalności i przyjemności z picia kawy. GIGA 10 oferuje niedostępną wcześniej różnorodność specjalów dzięki dwóm profesjonalnym młynkom do dwóch różnych gatunków kawy, 35 specjalom gorącym i Cold Brew oraz innowacyjnemu wyświetlaczowi Panorama Coffee Panel zapewniającemu najlepszą czytelność. JURA – If you love coffee. jura.com

Amica

Spółką giełdową świadomą klimatycznie

Polski producent AGD znalazł się w prestiżowym gronie 21 spółek giełdowych, które mają świadomość ryzyka klimatycznego. Badanie „Corporate Climate Crisis Awareness” uwzględni dane zawarte w 152 niefinansowych raportach rocznych emitentów notowanych na Giełdzie Papierów Wartościowych w Warszawie.

Grupa Amica otrzymała 7 na 10 punktów przy tegorocznej średniej na poziomie 2,71. Badanie ocenia zawartość raportów rocznych pod kątem prezentowania danych niefinansowych odnoszących się do kwestii klimatycznych. Grupa Amica została doceniona m.in. za informacje dotyczące mapy szans i ryzyk związanych z klimatem, przedstawienie sposobu zarządzania zagadnieniami klimatycznymi w strukturze organizacji oraz raportowanie emisji gazów cieplarnianych.

– Jesteśmy spółką z blisko 25-letnią historią na giełdzie. Od lat staramy się rzetelnie komunikować z rynkiem i nasz raport zrównoważonego rozwoju jest kolejnym krokiem w tym procesie. Chcemy być także w pełni przygotowani do spełnienia nowych wymogów, które zostały określone w unijnej dyrektywie CSRD czy standardach ESRS. Cieszymy się, że te starania zostały zauważone i dziękujemy za wyróżnienie – komentuje Michał Rakowski, członek zarzą-



du ds. finansowych i zasobów ludzkich, odpowiedzialny także z obszar ESG w grupie Amica. Raport grupy Amica za 2021 r. uwzględni nowe wymogi sprawozdawcze w zakresie informacji niefinansowej. Spełnia międzynarodowe wytyczne GRI dotyczące raportowania kwestii zrówno-

ważonego rozwoju i odpowiedzialnego biznesu, a także jest dostosowany do wymogów przyszłej dyrektywy CSRD. Dokument przedstawia wpływ zagadnienia ESG (Environment, Social, Governance) na rozwój, wyniki i sytuację biznesową grupy Amica. W tym celu firma przeprowadziła badanie istotności z zastosowaniem rozbudowanego kwestionariusza dla różnych grup interesariuszy z zachowaniem zasady podwójnej istotności. W raporcie zawarto także informacje dotyczące unijnej taksonomii działalności zrównoważonej środowiskowo. Odnoszą się one do obrotu, nakładów inwestycyjnych i wydatków operacyjnych. Istotnie została rozbudowana część środowiska naturalnego i zmian klimatu. Uwzględnia m.in. zasady ekoprojektowania, wskazuje ryzyko klimatyczne oraz objaśnia zarządzanie surowcami i odpadami.

W proces tworzenia raportu zostały zaangażowane wszystkie spółki należące do grupy w Polsce i za granicą. To już czwarta edycja Badania Świadomości Klimatycznej Spółek. Inicjatywę organizują: Fundacja Standardów Raportowania, Stowarzyszenie Emitentów Giełdowych i Bureau Veritas Polska we współpracy z firmą doradcą Materiality.

GfK, Group One

Laureaci rankingu „Best Brands” 2022

Za nami pierwsza polska edycja międzynarodowego konkursu „Best Brands”, w Centrum Praskim Koneser w Warszawie odbyła się uroczysta gala, podczas której nagrodzono najlepsze marki na polskim rynku.



Wyróżnikiem konkursu, który GfK organizowało wspólnie z firmą Group One, była unikalna metodologia wyboru „najlepszego z najlepszych”. Zwy-

cięcy zostali wyłonieni dzięki zestawieniu twardych danych rynkowych z opinią konsumentów – sprawdzo-

no, jak nabywcy postrzegają daną markę oraz jakie emocje wiążą ich z nią. Pierwsze polskie nagrody „Best Brands” trafiły tym samym w ręce firm, które oprócz świetnych wyników sprzedaży mogą pochwalić się również wyjątkowym zaufaniem i sympatią nabywców.

– Wielki zaszczyt móc mówić o pierwszej polskiej edycji rankingu „Best Brands”. O nagrodzie, która wprowadza na nasz rynek zupełnie nową jakość i stanowi cenne źródło informacji na temat siły i kondycji marek. Wczoraj wieczorem odbyła się uroczysta gala, która była nie tylko miejscem rozdania nagród dla najlepszych marek, ale również przestrzenią do inspiracji dla całego biznesu i platformą wymiany idei i wiedzy – komentuje Marek Żołędziowski, CEO Group One, organizator rankingu w Polsce. Tegoroczne wyróżnienia otrzymały następujące firmy: Samsung Electronics Polska w kategorii „Best Brand Overall”, Allegro w kategorii „Best Customer Centricity Brand”, Bosch z produktami z portfolio BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego w kategorii „Best Sustainable Brand”, Media Expert-Terg w kategorii „Best Omnichannel Brand” oraz Biedronka w kategorii „Best Polish Brand”. Raport dostępny jest po zeskanowaniu kodu QR.



concept

innowacje w Twoim życiu



Stwórz swój zestaw

WWW.MY-CONCEPT.PL

Kärcher

Znacząco ograniczył emisję CO₂

Globalny koncern Alfred Kärcher SE & Co. KG opublikował nowy raport dotyczący zrównoważonego rozwoju. Publikacja zawiera kluczowe dane liczbowe za rok 2021 oraz uszczegółowione cele w tym obszarze.

W 2021 r. Kärcher zdołał zmniejszyć swoją bezwzględną emisję CO₂ związaną z produkcją o ponad 18 proc. w porównaniu z rokiem poprzednim. Kluczowe było tu przejście na zieloną energię w wielu zakładach. Do 2030 r. Kärcher planuje dalszą redukcję o 42 proc.

– *Zmiany klimatyczne można powstrzymać tylko wtedy, gdy biznes również podejmie zdecydowane działania. Konsekwentnie realizujemy cele naszej strategii zrównoważonego rozwoju 2025 i bierzemy odpowiedzialność za środowisko i społeczeństwo* – powiedział Hartmut Jenner, dyrektor generalny i prezes zarządu.

Ambitne cele dotyczą zarówno emisji związanych z produkcją, jak i emisji powstających w wyniku zakupu energii. Przez ich redukcję Kärcher dostosowuje się do inicjatywy „Science Based Targets” (SBTi). Projekt ten to wspólna inicjatywa „Carbon Disclosure Project”, „Global Compact” ONZ oraz „World Wide Fund for Nature”. Inicjatywa wspiera firmę w określaniu ich celów energetycznych,

bazując na wynikach badań naukowych. Kärcher zmniejszy emisję dwutlenku węgla w swoich zakładach produkcyjnych przede wszystkim przez inwestowanie w energię odnawialną.

Zrównoważony rozwój jest jednak dla koncernu pojęciem szerszym, wykraczającym poza same zakłady produkcyjne. W ramach uczestnictwa w SBTi firma zwraca uwagę na swoją działalność w zakresie upstream i downstream, czyli na emisje związane z pozyskaniem surowców, jak i dystrybucją. Do 2025 r. planuje między innymi ustanowienie proaktywnego systemu zarządzania dostawcami, w którym wszyscy dostawcy są oceniani pod kątem zrównoważonego rozwoju, a także zmniejszenie emisji w logistyce i nadanie priorytetu dostawcom regionalnym.

Strategia zrównoważonego rozwoju firmy Kärcher składa się z trzech głównych inicjatyw. „Zero Emission” skupia się na redukcji CO₂. „Reduce,



Reuse, Recycle” ma na celu zmniejszenie liczby odpadów i zapewnienie efektywnego wykorzystania surowców. Do 2025 r. Kärcher zwiększy udział tworzyw sztucznych pochodzących z recyklingu we własnych produktach do 50 proc. i zoptymalizuje wszystkie opakowania produktów pod kątem zrównoważonego rozwoju. Inicjatywa „Social Hero” skupia się na aspektach społecznych, takich jak projekty konserwatorskie, czyszczenie zabytków, udzielanie szybkiej pomocy w wypadku klęsk żywiołowych czy długoterminowe wsparcie, jak w przypadku SOS Wiosek Dziecięcych. Kompletny raport w języku angielskim, zawierający wszystkie dane i wiele konkretnych przykładów, można pobrać po zeskanowaniu kodu QR.

Sharp

Prezentuje małe AGD na „IFA Xperience” 2022

Japońska firma zorganizowała wystawę „Sharp IFA Xperience” 2022. Podczas niej zaprezentowała produkty, które w najbliższej przyszłości trafią do oferty.



Choć producent ten znany jest przede wszystkim z elektroniki użytkowej, to spotkanie było również okazją do prezentacji urządzeń z segmentu małego AGD. Produkty takie jak oczyszczacze powietrza marki Sharp czy kuchenki mikrofalowe już od dawna goszczą na sklepowych półkach także w Polsce, więc nie zabrakło ich reprezentacji.

W trakcie „Sharp IFA Xperience” 2022 mogliśmy się jednak przyjrzeć również zupełnie nowym kategoriom produktowym w ofercie tej marki. Były to m.in. roboty sprzątające. Producent postawił na zaawansowane urządzenia z efektywnym systemem mapowania pomieszczeń. Nie zabrakło również modeli wyposażonych w stację ładująco-czyszczącą, które po zakończe-

niu pracy samodzielnie usuwają zanieczyszczenia. Inną nowością były automatyczne ekspresy do kawy. Producent zaprezentował dwa modele: jeden kompaktowy z dyszą spieniącą oraz drugi z automatycznym systemem mlecznym oraz podwójnym zbiornikiem na ziarna. Sharp konsekwentnie powiększa portfolio swoich produktów o nowe kategorie. Wspólnym mianownikiem urządzeń ma być dostęp do nich wszystkich za pomocą jednej platformy IoT. Prezentowane podczas wystawy urządzenia były modelami przedprodukcyjnymi, których specyfikacje mogą ulec zmianie. O nowościach marki Sharp będziemy informować na bieżąco w przyszłym roku, gdy będą one debiutować na sklepowych półkach.

Maestro Barista

ZCM8121

MADE 
IN SPAIN



AROMA
CONTROL

FRIENDLY
CLEAN
CARE

ONE
TOUCH

SAFE
AND
GRIND

Zastanawiasz się nad idealnym prezentem
świętecznym dla bliskich?

Ekspres automatyczny Zelmer ucieszy każdego!

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

www.zelmer.pl

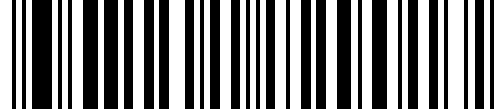


zelmer
niezawodnie



**Nie tylko
do frytek
– frytkownice**

Temat numeru!



FRYTKOWNICE



PETRA[®]
ELECTRIC
SINCE 1968

Coraz więcej producentów do swojej oferty wprowadza frytkownice. Cieszą się one dużą popularnością wśród konsumentów, którzy jednak często nie są świadomi, jak duże możliwości i jak wiele funkcji oferuje ten sprzęt. Modele typu airfryer mogą nawet zastąpić piekarnik, a przy tym zużywają znacznie mniej energii.

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 do przygotowania



**4SWISS
ABB-021 BK**

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.



**ELDOM
MFC1000 Perfect Fry**

Konstrukcja urządzenia jest bardzo prosta. Głównym elementem jest miska, w której podgrzewany jest olej. Na obudowie znajduje się pokrętło z regulacją temperatury oraz czytelna ikonografika, która sugeruje ustawienie właściwe dla danego ty-

pu produktu. Lampka informuje o osiągnięciu 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, 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 pomieszczeniu. Oczywiście, naj-



MESKO MS 4908

większymi 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.

Pieczenie bez tłuszczu – Camry CR 6311

Wykorzystując nowoczesne frytkownice, możemy przygotować smaczne i zdrowsze dania z minimalną ilością tłuszczu. W mniejszych kuchniach sprzęt zastąpi również piekarnik. Zastosowana we frytkownicy Camry CR 6311 technika konwekcyjna sprawia, że jest to małych rozmiarów piekarnik beztłuszczowy. Do smażenia wykorzystywane jest tutaj gorące powietrze, które eliminuje konieczność używania tłuszczu do przygotowywania dań. To ciekawa opcja, jeśli zależy nam na zdrowszym odżywianiu, ale nie wyobrażamy sobie życia bez smażonych produktów. Zakres temperatury pracy wynosi od 80 do 200 °C, dodatkowo jest możliwość regulacji czasu smażenia do 60 minut. Cały pro-



ces można śledzić i sprawdzać ustawienia i na czytelnym wyświetlaczu LED. Panel dotykowy sprzyja szybkiemu ustawieniu wybranych parametrów i programów. Wyjmowany pojemnik i kosz, a także nienagrzewający się uchwyt i automatyczne wyłączanie sprawiają, że używanie tego sprzętu jest intuicyjne i bezpieczne. Urządzenie ma dziewięć programów i możliwość ręcznego ustawienia czasu i temperatury według własnych preferencji. Jeśli dopiero zaczynamy przygodę z tego typu sprzętem, warto skorzystać z programu do przygotowywania konkretnych produktów: wieprzowiny, kurczaka, krewetek, ryb, pizzy, frytek. Dodatkowo można ustawić opcję opiekania jako etap obróbki mięsa czy warzyw lub suszenia żywności, co sprawi, że własnej roboty suszone grzyby, warzywa i owoce będą mogły na stałe zagościć w kuchni. Długi przewód zasilający oraz antypoślizgowe nóżki sprawiają, że urządzenie można postawić w dowolnym miejscu w kuchni.



Fot. Camry



**CAMRY
CR 4909**



MPM
MFR-06

Rozwiązania w tradycyjnych frytkownicach. 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 grzejny i filtr. Do najciekawszych funkcji i rozwiązań w tych urządzeniach należą sygnał dźwiękowy, lampki kontrolne, spust oleju, termiczne rączki czy zabezpieczenie przed przegrzaniem. Standardem jest regulacja temperatury. Niektóre modele mają również obro-



HISENSE
H06AFBS1S3

te kosze lub dodatkowy pojemnik na olej. Atutami są nieprzywierająca powłoka, nienagrzewająca się obudowa i ergonomiczne uchwyty. Są modele, które można myć w zmywarce. Opatentowane systemy filtracji służą temu, żeby olej był czysty, a potrawy zdrow-

Stylowa i kompaktowa – Gorenje AF1409DB



Niewielkie rozmiary sprawiają, że frytkownica powietrzna Gorenje AF1409DB świetnie sprawdzi się nawet w małej kuchni. Urządzenie można przy tym bez trudu zabrać np. na działkę lub inny wyjazd. Dzięki cyrkulacji gorącego powietrza wszelkie składniki są równomiernie opiekane, a wymagana ilość oleju jest minimalna. Urządzenie oferuje zakres temperatury od 80 do 200 °C i jest wyposa-



żone w timer, który może pracować do 60 minut. O zakończeniu przygotowywania potrawy poinformuje sygnał dźwiękowy. Pojemność kosza na produkty wynosi 3,5 l, więc można piec większe porcje żywności. Urządzenie wyposażone jest w 9 programów automatycznych oraz możliwość skorzystania z opcji manualnej. Za obsługę odpowiada intuicyjny panel dotykowy. Moc frytkownicy to 1400 W, wystarczy więc kilka chwil, żeby była gotowa do pracy.

Fot. Gorenje



sze. 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. Domowe modele mają moc nawet do 2400 W. Istotna jest pojemność miski na olej i kosza na frytki. Jeśli mamy dużą rodzinę, powinniśmy zainwestować w większy model, że-



SALTER
EK4627

Urządzenia są wyposażone w intuicyjne elektroniczne panele sterowania z wyświetlaczem lub funkcjonalne pokręta.

Fot. MPM



ADLER
AD 6310

by móc w nim przygotować kilka rzeczy jednocześnie. W większych frytkownicach 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.

Frytkownice beztłuszczowe

Smażenie, pieczenie i grillowanie powietrzem powoduje, że jedzenie jest delikatne w środku, ale chrupiące na zewnątrz. Tego typu modele bardzo często określane są jako beztłuszczowe lub powietrzne, a wynika to z ich zasady działania. Urządzenie oprócz grzałki jest wyposażone w system cyrkulacji powietrza, który równomiernie rozprządza ciepło w jego wnętrzu.



ELDOM
FR24N Frito

Najważniejsze jednak, że nie zużywa przy tym dużo tłuszczu, unikamy więc nadmiernego obciążenia układu trawiennego, eliminujemy tłuste plamy i towarzyszący im bałagan, wreszcie pozbywamy się nieprzyjemnych zapachów. Pojemność urządzeń wynosi nawet 5 l,

Łatwa obsługa i oszczędność energii – Zelmer ZAF3500



Frytkownice powietrzne pomagają przyrządzić przekąski z mniejszą ilością tłuszczu. Dzięki temu nie tylko smakują one dobrze, ale również są zdrowsze. Przykładem takiego urządzenia jest Zelmer ZAF3500. Sprzęt wyróżnia się estetycznym wzornictwem oraz

prostą obsługą. Na froncie został umieszczony wygodny panel z obrotowymi przełącznikami. Służą one do ustawienia temperatury pracy w zakresie od 90 do 200 °C oraz timera, który można maksymalnie ustawić na 60 minut. Wystarczy więc dobrać wartości odpowiednie do przygotowywanego dania, żeby po upływie określonego czasu cieszyć się gotową potrawą. O zakończeniu pracy urządzenie poinformuje alarmem dźwiękowym. Frytkownica Zelmer ZAF3500 została wyposażona w naczynie do smażenia pokryte nieprzywierającą powłoką, a jego pojemność to 3,5 l. Zastosowanie techniki cyrkulacji powietrza o dużej prędkości pozwala na beztłuszczowe i niskotłuszczowe smażenie. Dzięki mocy 1300 W urządzenie nagrzewa się bardzo szybko i osiąga wymaganą temperaturę pracy, również składniki umieszczone we wnętrzu mogą zostać szybciej przygotowane, dzięki czemu sprzęt nie zużywa dużo energii. Bezpieczne użytkowanie zapewniają obudowa i rączka cool touch, która nie nagrzewa się w trakcie pracy.

Fot. Zelmer



Fot. Gorenje

Nowoczesna frytkownica powietrzna w wielu zastosowaniach może zastąpić piekarnik.

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 pokryta powłoką zapobiegającą przywieraniu. Urządzenia te są nie tylko szybkie i wydajne, ale zwykle także bardzo komfortowe, bowiem często niektóre elementy można myć w zmywarce. Inne zalety frytkownicy powietrznej to możliwość np. pieczenia ciast czy babeczek. Niektóre modele mogą również suszyć żywność lub ją podgrzewać. Takich opcji nie znaj-

PETRA
PT4221VDEEU7



dziemy w tradycyjnych frytkownicach.

**ADLER
AD 4911**



ry, np. od 60 do 200 °C ze skokiem co 5 °C, dzięki czemu będzie ona idealnie dopasowana do przygotowywanej potrawy. Większość urządzeń jest również wyposażona w programy automatyczne, dzięki którym łatwiej i szybciej przyrządzimy wybrane dania. Są one domeną frytkownic beztłuszczowych. Najpopularniejsze z programów to np. pizza,

gotowe, oraz poinformuje nas o tym sygnałem dźwiękowym. Jeśli sprzęt nie ma programów automatycznych, to najczęściej w instrukcji producent podaje, jakie parametry powinniśmy dobrać do konkretnych potraw. Często na obudowie znajduje się także czytelna ikonografia. Moda na aplikacje mobilne również nie ominęła



**CONCEPT
FR5000 Fit**

Frytkownice podwójne

Ciekawym trendem są frytkownice podwójne. Na polskim rynku to stosunkowo nowe rozwiązanie i produkty te dopiero zdobywają popularność, znajdziemy je w ofercie wyspecjalizowanych marek. W segmencie tym dostępne są przede wszystkim frytkownice beztłuszczowe. Urządzenie jest wyposażone w dwie duże komory, najczęściej w tym samym rozmiarze. Oczywista zaleta to możliwość przygotowania dwukrotnie większej ilości żywności. Jednocześnie jednak takie rozwiązanie jest bardziej praktyczne i ekonomiczne niż frytkownica powietrzna z jedną dużą komorą. Przede wszystkim, gdy zajdzie taka potrzeba, można skorzystać z tylko jednej komory, co redukuje zużycie energii. Druga zaleta to możliwość przygotowywania jednocześnie dwóch

potraw o innych wymaganiach. W jednej komorze możemy umieścić np. mięso, a w drugiej warzywa lub przekąski wegetariańskie. Mamy przy tym pewność, że tłuszcz z mięsa nie dostanie się do nich, co przecież ma znaczenie dla wegetarian. Oczywiście, obie komory są wyposażone w całkowicie oddzielne sterowanie i regulację takich parametrów jak temperatura czy timer. Najlepsze modele wyposażone są również w funkcję synchronizacji pracy komór. Oznacza to, że potrawy wymagające różnego czasu przygotowywania będą gotowe jednocześnie, tak żebyśmy mogli naraz podać np. mięso oraz dodatki.

W jednej komorze możemy umieścić np. mięso, a w drugiej warzywa lub przekąski wegetariańskie. Mamy przy tym pewność, że tłuszcz z mięsa nie dostanie się do nich, co przecież ma znaczenie dla wegetarian. Oczywiście, obie komory są wyposażone w całkowicie oddzielne sterowanie i regulację takich parametrów jak temperatura czy timer. Najlepsze modele wyposażone są również w funkcję synchronizacji pracy komór. Oznacza to, że potrawy wymagające różnego czasu przygotowywania będą gotowe jednocześnie, tak żebyśmy mogli naraz podać np. mięso oraz dodatki.

Marka Salter to jeden z liderów kategorii frytkownic powietrznych. Dlatego firma rozwija ten segment, wprowadzając nowe urządzenia, jak Salter EK5106. Urządzenie oferuje 16 trybów pracy, wśród nich wymienić można opcję manualną, grillowania, pieczenia pizzy, skrzydełek, kielbasek, suszenia oraz wiele innych. Maksymalna możliwa do ustawienia temperatura to 230 °C, a pojemność urządzenia wynosi 3,8 l. Bez trudu przygotowujemy więc także większe porcje. Sprzęt jest gotowy do pracy po maksymalnie trzech minutach, a jego moc wynosi 1700 W. Wygodny panel dotykowy w połączeniu z funkcjonalnym wyświetlaczem ułatwiają wybór pożądanej funkcji.

kurczak, ryby, wieprzowina, wypieki czy warzywa. Dodatkowo sprzęt może być wyposażony również w funkcję pieczenia ciast. W zestawie mogą się nawet znajdować odpowiednie formy. Atutem jest również wbudowany timer. Wystarczy ustawić określony czas i urządzenie wyłączy się automatycznie, gdy jedzenie będzie

**RAVANSON
FX-7001W**



**CONCEPT
FR1200 Fit**



**CONCEPT
FR3500 Fit**

Nie tylko pieczenie – Salter EK5106



lowania, pieczenia pizzy, skrzydełek, kielbasek, suszenia oraz wiele innych. Maksymalna możliwa do ustawienia temperatura to 230 °C, a pojemność urządzenia wynosi 3,8 l. Bez trudu przygotowujemy więc także większe porcje. Sprzęt jest gotowy do pracy po maksymalnie trzech minutach, a jego moc wynosi 1700 W. Wygodny panel dotykowy w połączeniu z funkcjonalnym wyświetlaczem ułatwiają wybór pożądanej funkcji.



Marka Salter to jeden z liderów kategorii frytkownic powietrznych. Dlatego firma rozwija ten segment, wprowadzając nowe urządzenia, jak Salter EK5106. Urządzenie oferuje 16 trybów pracy, wśród nich wymienić można opcję manualną, grill

Sterowanie frytkownicą

Jak wspomnieliśmy, tradycyjne frytkownice zazwyczaj są wyposażone w pokrętko do regulacji temperatury, a wskaźnik gotowości informuje o jej osiągnięciu. Bardziej zaawansowane panele sterujące są stosowane we frytkownicach powietrznych. Najczęściej urządzenie jest wyposażone w wyświetlacz, na którym precyzyjnie można ustawić dany zakres temperatu-

Fot. Salter

Klasyczna i funkcjonalna Eldom FR18 Freet



Dla wszystkich miłośników klasycznych frytek Eldom FR18 Freet jest idealnym wyborem. Pojemność urządzenia wynosi 2,5 l, co pozwoli przygotować dużą porcję frytek jednocześnie. Dzięki mocy 1800 W frytkownica w kilka chwil

jest gotowa do pracy, o czym informują lampki kontrolne. Pokrętko pozwala na łatwe ustawienie temperatury, a czytel-

na ikonografika podpowiada, jakie parametry pracy dla konkretnych dań wybrać. Oprócz tego w urządzeniu możemy przyrządzić dania z mięsa, warzyw czy ryb, korzystając przy tym również z produktów mrożonych. Płynna regulacja temperatury pozwala dostosowywać jej poziom do rodzaju smażonej potrawy, a okienko wbudowane w pokrywę urządzenia daje możliwość bieżącego podglądania procesu smażenia. Urządzenie jest także wyposażone w wygodny koszyk ze składaną rączką, który można zawieszać ponad poziomem oleju, oraz lampki kontrolne, sygnalizujące włączenie i grzanie. W pokrywie – oprócz okienka – znajduje się także filtr, który chroni kuchnię i inne pomieszczenia przed zbyt intensywnym zapachem, jaki może wydzielać się w czasie frytowania. Dużymi atutami frytkownicy są też wyjmowany pojemnik na olej oraz możliwość łatwego demontażu pokrywy. To pozwala na wygodne i dokładne czyszczenie urządzenia po zakończeniu pracy.



Fot. Eldom



GORENJE
AF1409DW

cenci w aplikacjach często zamieszczają także przepisy na przygotowanie różnych potraw. W przypadku niektórych urządzeń pojawiają się również funkcje społecznościowe. Użytkownicy mogą udostępniać swoje przepisy innym oraz je komentować. Atutem w niektórych modelach może być także opcja sterowania przy pomocy asystenta głosowego, np. Amazona Alexa lub Google.

Frytkownica beztłuszczowa a ekonomia

Zdarzają się stwierdzenia, że sprzęt taki jak frytkownica beztłuszczowa można zastąpić piekarnikiem z termoobiegiem. Jednak jest to tylko częściowa prawda. Przede wszystkim frytkownice bardzo dobrze sprawdzają się w przygotowywaniu mniejszych porcji jedzenia. Ich zaletą są kompaktowe rozmiary. Dzięki temu urządzenie nagrzewa się bardzo szybko i jest gotowe do pracy po kilku chwilach. Oprócz tego pozwala na szybsze pieczenie niż w tradycyjnym piekarniku. Urządzenia te są więc doskonałym wyborem dla osób, które często przygotowują pieczone potrawy, ponieważ zużywa także znacznie mniej energii elektrycznej i pozwala obniżyć rachunki. Dodajmy do te-



Fot. Salter

Pod względem funkcjonalnym wyjątkowo ciekawym rozwiązaniem są frytkownice typu airfryer z dwiema niezależnymi programowalnymi komorami.



SALTER EK4548

go, że frytkownice beztłuszczowe zużywają znacznie mniej oleju niż modele tradycyjne. To również pozwala znacząco zmniejszyć koszt przygotowywania potraw, a przy tym są one zdrowsze.

Akcesoria i funkcje

Przed zakupem warto sprawdzić, jakie funkcje oferuje frytkownica. Dotyczy to przede wszystkim modeli typu airfryer, ponieważ to one mogą być wyposażone również w liczne akcesoria, które sprawiają, że sprzęt zyskuje nowe możliwości.

■ **Alarm dźwiękowy** – funkcja informuje, np. o zakończeniu pracy urządzenia.

■ **Cool touch** – nienagrzewający się uchwyt frytkownicy, który pozwala wyjąć naczynie robocze bez konieczności korzystania z rękawicy kuchennej.

■ **Forma do ciasta** – zestaw form do przygotowywania wypieków, np. babeczek.

■ **Grill** – zestaw akcesoriów przeznaczonych do grillowania potraw we frytkownicy.

■ **Pizza** – zestaw akcesoriów, które pozwalają na przygotowanie pizzy we frytkownicy typu airfryer.

■ **Programy automatyczne** – predefiniowane ustawienia przygotowane z myślą o konkretnych potrawach. Dzięki nim wystarczy włożyć składniki do naczynia, następnie wybrać program i po upływie określonego czasu danie będzie gotowe.

■ **Programator czasowy** – to przydatne rozwiązanie. Możemy przygotować wcześniej produkty, umieścić w koszu i ustawić, o której ma się włączyć urządzenie. Dzięki temu, np. po po-

MPM MFR-07

wrocie do domu będzie na nas czekał świeżo przygotowany posiłek.

■ **Sonda termiczna** – pozwala na kontrolę temperatury mięsa w jego wnętrzu. Szczególnie przydatna podczas pieczenia większych fragmentów mięsa czy grillowania, np. steków.

■ **Synchronizacja pracy komór** – dla dań z różnym czasem pieczenia frytkownica dwukomorowa synchronizuje czas pracy, tak aby były one gotowe jednocześnie

■ **Timer** – funkcja pozwalająca na ustalenie czasu pracy frytkownicy i jej automatycznego wyłączenia.

Czyszczenie i użytkowanie frytkownicy

W przypadku frytkownic typu airfryer dużym atutem jest łatwość czyszczenia. Wynika ona przede wszystkim z użycia jedynie niewielkiej ilości oleju. Zabrudzeniu ulegają przede wszystkim kosz oraz komora frytkownicy. Pokryte są jednak powłoką nieprzywierającą,



SALTER EK3662RG BGC

czą, dzięki czemu do usunięcia resztek jedzenia zazwyczaj wystarczy gąbka z nie dużą ilością detergentu. Mycie elementów frytkownicy w zmywarce jest możliwe tylko pod warunkiem, że zezwala na to instrukcja. Obudowę urządzenia zazwyczaj wystarczy przetrzeć wilgotną ściereczką z mikrofibry.

Atutem frytkownicy jest również bezpieczeństwo użytkowania. Urządzenia wyposażone są w nóżki antypoślizgowe, które zapew-

niają stabilność na kuchennym blacie. Oprócz tego mają niezbędne zabezpieczenia, np. przed przegrzaniem, oraz automatyczne wyłączniki czasowe. Urządzenie może mieć również blokadę przed przypadkowym uruchomieniem, gdy nie jest prawidłowo złożone. Może także wyłączyć się automatycznie, gdy kosz zostanie wyjęty.

ZELMER ZAF2500



Dwie komory i większe możliwości – Petra PT4750BLKVDE



Propozycja marki Petra PT4750BLKVDE to dwukomorowa frytkownica powietrzna pozwalająca jednocześnie przygotowywać większe porcje dań. Atutem dwóch komór jest możliwość równoczesnego przyrządzania w nich potraw wymagających różnej temperatury czy różnego czasu opiekania. Mają one całkowicie niezależne sterowanie, co pozwala na precyzyjną kontrolę pracy czy korzystanie z tylko jednej komory, gdy zajdzie taka potrzeba. Pojedyn-

czy kosz ma pojemność 3,7 l, a łącznie do dyspozycji dostajemy aż 7,4 l przestrzeni. Funkcja Sync&Match pozwala na zsynchronizowanie pracy komór, tak żeby oba dania wymagające różnego czasu opiekania były gotowe w tym samym momencie. Na wygodną obsługę pozwala intuicyjny panel dotykowy z opcją wyboru sześciu programów automatycznych i z trybem manualnym, w którym sami dopasujemy parametry pracy do potrzeb.

JURA. Ekspres automatyczny GIGA10

Podwójny młynek i kawa cold brew

Zaprezentowana podczas targów IFA JURA GIGA10 to najbardziej zaawansowany domowy ekspres w ofercie szwajcarskiego producenta. Wyróżnia się wyjątkowym designem, obecnością dwóch młynków i nowatorskim sposobem obsługi.



Urządzenie ma możliwość przyrządzenia łącznie 35 specjalistów kawowych. Tym samym GIGA10 oferuje największy wybór napojów spośród domowych ekspresów automatycznych JURA. Dzięki funkcji Cold Extraction Process jest również możliwość przygotowywania orzeźwiającej kawy na zimno, cold brew. Dzięki nowemu obęściu wody można tworzyć specjalistów baristy typu long. Oprócz tego innowacyjna obsługa ekspresu automatycznego oferuje nieograniczone możliwości personalizacji. W ten sposób możemy rozkoszować się np. flat white z dodatkową porcją mocnej kawy. Aby zapewnić najwyższy poziom profesjonalizmu, ekspres GIGA10 został wyposażony nie w jeden, lecz w dwa precyzyjne młynki tarczowe, wykonane z dobrej jakości, wytrzymałej ceramiki. Dwa pojemniki na ziarna przypominające turbiny – każdy połączony z precyzyjnym młynkiem – pozwalają wybrać odpowiedni gatunek kawy lub najlepszy miks ziaren dla każdej filiżanki. Funkcja ta pozwala na łatwe zastosowanie konkretnego gatunku ziaren, rekomendowanego do przygotowywania wybranych specjalistów kawowych, lub ich mieszanie w określonej wcześniej proporcji. Oprócz tego w jednym pojemniku może znajdować się np. kawa bezkofeinowa, a w drugim tradycyjna – w zależności od tego, jakie są upodobania użytkowników.

Aby umożliwić dostęp do różnorodnych możliwości ustawienia i bardziej intuicyjną obsługę automatycznego ekspresu do kawy GIGA10, został on wyposażony w nowo zaprojektowany, panoramiczny ekran dotykowy, który pozwala na jeszcze łatwiejszą obsługę interfejsu i daje lepszy dostęp do wyboru funkcji jedynie jednym kliknięciem. Intuicyjna obsługa pozwala wygodnie nawigować po różnorodnych możliwościach ustawienia nowego interfejsu użytkownika. Dotykając i przesuwając palcem po panelu, bardzo łatwo przyrządzimy swoje ulubione specjalistów i dopasujemy je do własnych upodobań – wielkość, moc lub proporcje kawy, mleka oraz mlecznej pianki.

Front w szlachetnym kolorze diamond black z chromowanymi elementami i ogromny Panorama Coffee Panel idealnie się ze sobą komponują. Pojemniki na ziarna swoim wzornictwem nawiązują do turbiny w silniku sportowego auta. Nowa tacka na filiżanki wraz z podświetleniem filiżanek w kolorze białym lub bursztynowym harmonijnie dopełnia wygląd. JURA GIGA10 nie zawodzi także pod względem użytkowym. Łączna pojemność zbiorników na ziarna to aż 560 g, a zbiornika na wodę 2,6 l.



KÖHERSEN®

Wielofunkcyjny robot kuchenny z funkcją gotowania CY021

Wiele urządzeń kuchennych w jednym.
Ponad 150 darmowych przepisów na start i setki kolejnych do ściągnięcia!



1000
WAT

Silnik 1000 W



Funkcja gotowania



18 podstawowych funkcji



Z aplikacją mobilną



Przepisy w urządzeniu



Przepisy w chmurze



Ekran dotykowy



Zdejmowana waga

Poznaj nowoczesną, **inteligentną technologię**, która zastąpi Cię w przygotowaniu dań głównych, zup, ciast, pieczywa, sosów, koktajli, soków i wielu innych.

Köhersen - Wielofunkcyjny robot kuchenny z funkcją gotowania z solidnym, dużym, 2,3-litrowym naczyniem (objętość użytkowa) oraz zestawem do przygotowania potraw na parze, zdejmowaną wagą oraz **bogatym zestawem akcesoriów** zaskoczy Cię swoimi możliwościami.

Ekran dotykowy o wysokiej rozdzielczości pozwoli Ci w wygodny sposób korzystać z panelu zarządzania robotem: wybrać przepis z bogatej bazy receptur, wprowadzać własne parametry lub korzystać z **18 automatycznych programów**.

Już wkrótce w sprzedaży na

www.kohersen.pl





Roboty kuchenne
z funkcją
gotowania

Urządzenia kuchenne powinny maksymalnie ułatwiać przygotowywanie posiłków. Dlatego nic dziwnego, że coraz większą popularnością cieszą się roboty z funkcją gotowania. Krok po kroku przeprowadzają one przez proces przygotowania potrawy i są niezwykle łatwe w użyciu.

Wokół urządzeń tworzą się całe społeczności, które na grupach dyskusyjnych w portalach społecznościowych wymieniają się przepisami oraz poradami, jak wykorzystać pełnię możliwości sprzętu. Jako że pod względem technicznym produkty są dosyć skomplikowane, ich oferta nie jest duża. Pojedyncze modele w swoim portfolio ma zaledwie kilka marek. To jednak bywa również zaletą w postaci wsparcia produktu, do którego części i akcesoria są dostępne przez długi czas.

Parametry i budowa

Budowa większości modeli jest bardzo podobna. Podstawę stanowi korpus, w którym są umieszczone silnik i panel sterujący. Sprzęt jest także wyposażony w naczynie z elementem grzewczym. Zazwyczaj moc grzałki to ok. 1000 W, a temperatura pracy może być regu-



Fot. Eldom

Gotowanie na parze to jedna z podstawowych funkcji robotów wieloczynnościowych.

wiązkowo wyposażone są w nienagrzewający się uchwyt i pokrywkę, która nie tylko zamyka naczynie, ale także uruchamia czujniki bezpieczeństwa, a także demontowane ostrza, odpowiadające za rozdrabnianie składników.

ELDOM MFC2000 Perfect Mix

lowana w określonym zakresie, np. od 37 do 120 °C. Wbudowany czujnik pozwala na kontrolę temperatury wewnątrz miski, a wbudowana w korpus waga umożliwia odważanie kolejnych składników w jednym naczyniu. Waga dodatkowo wyposażona jest w funkcję tarowania i doważania. Moc robotów z funkcją gotowania wcale nie jest duża i wynosi np. 500 W. Przy takim poziomie mocy urządzenia pracują z prędkością od 40 do ok. 10 200 obr./min. Są także wyposażone w opcję regulacji prędkości obrotowej.

Sercem robota jest naczynie, najczęściej wykonane ze stali nierdzewnej. Nie ma co ukrywać, że właśnie ten materiał jest najczęściej wybierany przez producentów. Jest trwały, odporny na uszkodzenia i wysoką temperaturę, a dodatkowo dobrze utrzymuje ciepło. Misy lub naczynia są różne w zależności od urządzenia. Ich pojemność zazwyczaj wynosi nawet do 3,5 l, co pozwala przygotować większą ilość produktów. Obo-

Fot. MPM



SAM COOK PSC-11

Wszeczhronny i stylowy – Kohersen ZT100



nia jest wygodna obsługa za pomocą funkcjonalnego pokrętki oraz wyświetlacza dotykowego LED. W trybie indywidualnych ustawień możemy samodzielnie kontrolować parametry pracy: czas (0 – 90 min), prędkość

Wielofunkcyjny robot kuchenny z funkcją gotowania marki Kohersen wyposażony został w silnik o mocy 600 W oraz 6 automatycznych trybów pracy, dzięki czemu bez wysiłku przygotowujemy doskonałe posiłki na zimno i na

gorąco. Urządzenie z powodzeniem zastąpi w kuchni wiele sprzętów, takich jak blender, mikser, parowar czy nawet szatkownica. Z pomocą robota kuchennego marki Kohersen dzięki funkcji gotowania przygotowujemy zarówno rozgrzewające, gorące zupy i sosy, a także dania główne, jak również zimne przystawki orzeźwiający, smoothie lub koktajle. Do dyspozycji jest 6 automatycznych trybów pracy: sos, zupa, smoothie, para, wyrabianie ciasta i szatkowanie. Atutem urządze-



(w zakresie 100 – 5000 obr./min) oraz temperaturę (37 – 120 °C). Naczynie oraz pokrywę robota kuchennego możemy bez problemu umyć w zmywarce lub skorzystać z funkcji automatycznego czyszczenia – za pomocą jednego przycisku. Naczynie główne ma pojemność 2,3 l, więc bez problemu przygotowujemy posiłek dla całej rodziny. Dzięki bazie przepisów na stronie kohersen.pl nie będzie również problemem znalezienie kulinarnych inspiracji na przyjęcia czy codzienne obiady.

Sterowanie urządzeniem

Siła robotów, oprócz wielofunkcyjności, tkwi w ich sterowaniu. Urządzenie jest wyposażone w tryb ręczny, jednak warto skorzystać z programów automatycznych i gotowych przepisów. Standardem jest elektroniczny panel sterowania, często nawet z ekranem dotykowym. Wyświetla on wszystkie komunikaty i dokładnie przeprowadza nas przez proces przygotowywania dania. Dzięki wbudowanej wadze urządzenie informuje, ile składników powinniśmy dodać, i samo odmierza ich właściwą ilość. Cały proces przygotowywania – mieszanie składników, ich podsmażanie, gotowanie odbywa się przy pomocy robota i w jego naczyniach, dlatego sprzątanie nie jest wcale uciążliwe. Najbardziej zaawansowane modele są wyposażone w Wi-Fi. Pozwala ono na bezprzewodowe aktualizowanie bazy przepisów.

Akcesoria i funkcje

Ważnym elementem, jak w każdym robocie kuchennym, są dostępne akcesoria. Do najważniejszych zaliczamy nóż miksujący, końcówkę do mieszania, do ubijania piany i przygotowywania sosów, pojemnik do gotowania ryżu, owo-

ców lub warzyw oraz naczynie do gotowania na parze. Oprócz tego w zestawie często znajdziemy łyżkę do zagarniania ciasta ze ścianek czy miarkę z podziałką, ułatwiającą dozowanie składników. Przydatna jest również tarcza tnąca, umożliwiająca tarcie warzyw lub krojenie ich na plasterki. To właśnie dostępne akcesoria odpowiadają za realizację konkretnych funkcji. Warto więc dokładnie sprawdzić wyposażenie modelu, który nas interesuje, oraz czy są do niego dostępne jakieś akcesoria. Możemy wymienić kilkanaście najpopularniejszych funkcji robotów gotujących.

- **Gotowanie na parze** – dotyczy tych modeli, które wyposażone są w specjalne wkłady. To najzdrowszy sposób przygotowywania posiłków i doskonała metoda przygotowywania ryb, warzyw, owoców morza, a także mięsa.
- **Wyrabianie ciasta** – umożliwiają to specjalne mieszadła. W robocie można przygotować ciasto na pizzę, pieczywo, ciasto francuskie czy masy do ciast.
- **Rozcieranie i szatkowanie** – aby to osiągnąć, wystarczy ustawić czas i prędkość rozdrabniania, aby uzyskać pożądany efekt. W ten sposób



ELDOM MFC2500 Perfect Mix2

można zrobić kremy, purée czy desery owocowe.

- **Emulgowanie** – to łatwy sposób na przygotowanie majonezu, sosów do mięsa czy lodów i musów.
- **Ubijanie** – to jedna z podstawowych funkcji wszystkich robotów kuchennych. Odpowiednie mieszadła umożliwiają ubijanie jaj czy śmietany, a także np. przygotowanie lukru do ozdabiania wypieków.
- **Miksowanie** – czyli mielenie produktów bez miażdżenia ich. Przydatne podczas robienia kremów czy ciasta na naleśniki.
- **Mielenie, proszkowanie, ścieranie** – dotyczy nie tylko orzechów czy cukru. Dzięki możliwości ustawienia czasu i prędkości łatwiej jest uzyskać pożądany efekt.
- **Rozdrabnianie** – dzięki specjalnym nożom rozdrabnianie warzyw, mięsa czy kostek lodu nie może być już łatwiejsze.
- **Przyrządzanie napojów** – funkcja ta pozwala m.in. na zrobienie koktajli czy smoothie z owoców lub warzyw.



MPM iCook MRK-28

Niewielkie wymiary i masa (do ok. 5 kg), sprawiają, że robot sprawdzi się nie tylko w domu. Urządzenie możemy spakować i zabrać ze sobą, np. na wyjazd, żeby nawet na urlopie w wynajętym domku letniskowym móc korzystać z funkcjonalnego sprzętu i łatwo przygotować zdrowe posiłki.

- **Przygotowywanie wywarów** – to funkcja skracająca czas przygotowywania wywarów do zup czy sosów.
- **Ważenie** – wbudowana waga zapewnia precyzję odmierzenia składników, nawet tych, które dokładamy do naczynia. Jest to istotne zwłaszcza wtedy, gdy przygotowujemy potrawę według przepisu i od dokładnego odmierzenia zależy powodzenie procesu.
- **Kontrola i odmierzenie czasu przygotowywania potrawy** – to duże ułatwienie, które sprawia, że nie musimy nieustannie doglądać gotującej się potrawy i troszczyć, aby się nie przypalała czy nie wykipiiała. W tym czasie możemy robić inne rzeczy bez obawy, że cały nasz trud gotowania pójdzie na marne.
- **Podgrzewanie potrawy** – zazwyczaj jest to podgrzanie danego dania do bezpiecznej temperatury, zarówno dla dziecka, jak i osoby dorosłej.
- **Zmieszanie ziaren na mąkę** – interesująca funkcja, szczególnie dla miłośników tezy, że jeśli można zrobić coś samemu, to po co kupować gotowe. Przyda się także, gdy chcemy np. upiec domowy chleb czy ciasto.



Fot. Edom

- **Ubijanie śmietany na masło** – przy odrobinię dobrej woli w urządzeniu możemy przygotować pyszne i zdrowe domowe masło.

Coraz więcej urządzeń wyposażonych jest w wygodne panele dotykowe.

Przepisy z sieci – MPM iCook MRK-18



Dzięki nowoczesnym rozwiązaniom w robocie MPM iCook MRK-18 przygotowanie ulubionych potraw jest jeszcze łatwiejsze. Pozwala ona na zastąpienie kilku urządzeń kuchennych. Sprzęt został wyposażony w takie funkcje jak gotowanie, gotowanie na parze, sous vide, wyrabianie ciasta, mieszanie, miksowanie, siekanie, blendowanie, szatkowanie, krojenie, ścieranie, ubijanie, rozdrabnianie, emulgowanie, rozpuszczanie, kruszenie lodu, podgrzewanie, smażenie, ważenie czy mycie wstępne. MPM iCook MRK-18 ma 5-calowy ekran dotykowy z czytelnym interfejsem. Przy jego pomocy możemy łatwo wybrać interesujący przepis i urządzenie krok po kroku przeprowadzi nas przez proces przygotowania potrawy. Funkcja Wi-Fi daje możliwość aktualizowania listy przepisów. W zestawie znajduje się także drukowana książka kucharska z 60 przepisami w języku polskim i an-



gielskim. Urządzenie doskonale wyrabia m.in. ciężkie ciasta (na pierogi, drożdżowe). Do dyspozycji użytkownika oddano także 8 programów automatycznych oraz tryb manualny, w którym można samodzielnie ustawić takie parametry jak temperatura, czas czy obroty. Dzbanek robota wykonano ze stali nierdzewnej, a jego pojemność użytkowa wynosi 2,3 l. Moc grzałki robota to 1000 W, a silnika 600 W.

- **Przygotowywanie jogurtu** – jogurty naturalne to bogactwo dobrych dla zdrowia elementów. Warto przygotowywać je w domu, samodzielnie. Nie tylko mamy kontrolę nad każdym ich składnikiem, ale i możemy samemu tworzyć dowolne wersje smakowe.
- **Przygotowywanie lodów** – jeśli lubimy lody, warto zastanowić się nad robotem, który pomoże nam w ich przygotowaniu. Warto wiedzieć, że na rynku istnieją także specjalne domowe automaty do wyrobu tych pysznych smakołyków. Nie tylko mamy pełną kontrolę nad ich walorami smakowymi, ale i pewność, że przygotowane będą bez polepszaczy smaku czy konserwantów.
- **Przygotowywanie kawy, kawy mrożonej i innych mrożonych napojów** – jedno urządzenie może zastąpić kilka innych, w tym po części nawet ekspres do kawy! Bez wątpliwości znakomita funkcja dla miłośników energetycznych ziaren. Możliwość przygotowania profesjonalnej mrożonej kawy latem – nieoceniona.



KOHERSEN CY021

Fot. MPM

SAM COOK. Robot planetarny PSC-150/B

Stylowy pomocnik kuchenny

Jak przystało na markę Sam Cook, robot planetarny PSC-150/B wyróżnia się atrakcyjnym wzornictwem oraz funkcjonalnymi rozwiązaniami. Dzięki akcesoriom sprawdzi się w różnych pracach kuchennych.

Stylistyka urządzenia nawiązuje do designu retro, jednak nie zabrakło nowoczesnych i praktycznych udogodnień. Jednym z nich jest funkcjonalny wyświetlacz LCD. W po-



łączeniu z wygodnym pokręteł pozwala łatwo wybrać np. jedną z 12 prędkości pracy czy ustawić timer odmierzający czas mieszania składników. Urządzenie charakteryzuje się cichą pracą oraz dużą mocą, wynoszącą 1200 W. Dzięki temu radzi sobie z ugniataniem nawet



ciężkich mas. W zestawie znajdziemy misę z rączką wykonaną ze stali nierdzewnej, jej pojemność to 5 l, a także mieszała: flexi z silikonowym wykończeniem, trzepaczkę do lekkich mas oraz hak do wyrabiania ciężkiego ciasta. Porządek w miejscu pracy pomoże zachować osłona misy. Producent nie zapomniał o dostępnych opcjonalnie akcesoriach. Dzięki nim każdy może skompletować zestaw dopasowany do jego potrzeb. Robot PSC-150/B może być dodatkowo wyposażony w przystawkę do mielenia mięsa (PSC-150/MG) z trzema wymiennymi sitkami oraz nasadką do kiełbas. Kolejnym elementem jest szatkownica (PSC-150/SM) z trzema wymiennymi bębniami tnącymi na drobne i grube wiórki oraz plastry. Zestaw można uzupełnić również maszynką do wyrabiania trzech rodzajów makaronu (PSC-150/PM). Aby wykorzystanie pełni możliwości było łatwiejsze, producent dołącza w zestawie również książkę kucharską.

CONCEPT. Robot kuchenny RM3300

Tnie i uciera

Wielofunkcyjność, kompaktowe rozmiary i łatwa obsługa to główne zalety robota kuchennego Concept RM3300. Jest uniwersalnym pomocnikiem do kuchni, który oszczędza nie tylko miejsce, ale także dużo cennego czasu.



Dzięki bogatemu wyposażeniu i maksymalnej mocy 1000 W bez problemu poradzi sobie z tarciami, siekaniem, kruszeniem, krojeniem i ubijaniem. W jednym urządzeniu otrzymujemy kilka przydatnych funkcji. Robot kuchenny z tarką RM3300 ma duży szklany pojemnik o pojemności 2 l oraz intuicyjne sterowanie za pomocą panelu cyfrowego. Do dyspozycji są 4 prędkości, które można wybrać w zależności od aktualnych potrzeb. Dzięki blokadzie pokrywy robot nie uruchomi się, jeśli nie zostanie prawidłowo zmontowany. Kolejnym elementem zabezpieczającym jest gumowa podstawa, która gwarantuje doskonałą stabilność podczas pracy. Czyszczenie robota kuchennego jest również szybkie i proste. Wystarczy wypłukać pojemnik w wodzie i przetrzeć górną pokrywę wilgotną ściereczką. Pozostałe akcesoria



można wygodnie umieścić w zmywarce. Chopper to najszybszy sposób na siekanie jedzenia. Dzięki dobrej jakości i niezwykle ostrym nożom ze stali nierdzewnej poradzi sobie z każdym produktem. W mgnieniu oka drobno sieka warzywa, owoce, mięso, zioła, kruszy orzechy i lód. Robot kuchenny wyposażony jest w 3 wymienne nasadki do tarcia, krojenia oraz specjalną tarkę do przygotowania domowych chipsów ziemniaczanych. Specjalna nasadka do ubijania jajek nie tylko ułatwi ubijanie białek i żółtek, ale także pomoże np. w przygotowaniu domowego majonezu lub bezy.

ADLER

EUROPE

MŁYNEK
DO KAWY

AD 4446

4 warianty kolorystyczne



Pojemność do
75 gramów



Przezroczysta
pokrywa



Kabel ładowania
do złożenia



WWW.ADLEREUROPE.EU

PETRA. Ekspres kolbowy PT5108VDEEU7

Espresso w kilka chwil

Dzięki ekspresowi kolbowemu Petra możemy przygotować w domowym zaciszu aromatyczne espresso, caffè latte i cappuccino niczym profesjonalny barista.

Urządzenie pozwala na wydobycie pełni smaku z kawy, ponieważ jest wyposażone we włoską 19-barową pompę ciśnieniową oraz zintegrowany regulator temperatury. Ekspres jest idealny dla miłośników kawy dzięki kolbie pasującej do ulubionych saszetek z kawą i kawy mielonej. W zestawie znajdziemy dwa filtry przeznaczone do parzenia pojedynczego lub podwójnego espresso oraz wygodną miarkę ze zintegrowanym ubijakiem. Dzięki praktycznej dyszy do spieniania mleka sprzęt jest świetny do przygotowywania kremowej kawy latte czy pysznego cappuccino. Urządzenie ma moc 1050 W, która gwarantuje błyskawiczną gotowość do pracy. Wygodny wskaźnik temperatury to nie tylko udogodnienie praktyczne ale również atrakcyjny stylistycznie dodatek. Design retro oraz czarny kolor sprawiają, że ekspres będzie pasował do większości kuchennych aranżacji. Na froncie umieszczono panel sterujący



z przyciskami, a na górze wygodną podstawkę na filiżanki. Atutem konstrukcji oprócz wygodnej eksploatacji jest również bardzo łatwe czyszczenie, które zajmuje jedynie krótką chwilę. Urządzenie może zaparzyć dwie filiżanki kawy na raz i ma wymowany zbiornik na wodę o pojemności 1,2 litra.

HISENSE. Grill kontaktowy HCG2100S

Idealnie wysmażone dania

Funkcyjny grill Hisense HCG2100S w „inteligentny” sposób szacuje grubość mięsa na podstawie kąta między mięsem a rusztem. Na bazie tego pomiaru ustawia idealny czas grillowania i zapewnia równomierne pieczenie.

Nie musimy się więc martwić o cienie lub grubsze plastry jedzenia, wszystko będzie dobrze przypieczone, a nie przypalone. Sprawdzanie procesu grillowania jest trudne, jeśli cały czas otwieramy ruszt i tracimy temperaturę. Dlatego nie musimy go otwierać podczas grillowania, ponieważ inteligentny panel sterowania pokaże postępy za pomocą światła i dźwięków. Wystarczy jedno spojrzenie na pasek, aby dowiedzieć się, jak przebiega proces grillowania i kiedy wyjąć idealnie upieczoną potrawę. Smart Grill umożliwia grillowanie z zamkniętą

lub całkowicie otwartą pokrywą, co zwiększa powierzchnię grillowania. Możemy przygotować więcej potraw lub takie, które wymagają niższej temperatury, aby były dobrze przyrządzone. Do wyboru jest 7 wstępnie ustawionych programów, w tym rozmrażanie, oraz opcja manualnych ustawień. Wybór programu automatycznego sprawia, że parametry są dobrane idealnie do przygotowywanej potrawy. Wystarczy więc nacisnąć przycisk, a po upływie określonego czasu danie będzie gotowe. Atutem jest moc 2100 W, dzięki której sprzęt po kilku



chwilach od włączenia jest gotowy do pracy. Eleganckie i stylowe urządzenie będzie dobrze pasować do każdego wnętrza kuchni. Grill idealnie nadaje się do równomiernego gotowania, ponieważ zapewnia wygodne dopasowanie do grubych produktów, np. dużych steków lub kanapek.



SALTER[®]
SINCE 1760
PROFESSIONAL

The Chocolatier
Rozpuszcza czekoladę z
mlekiem krowim lub roślinnym

Przyrządź
gorące lub
zimne napoje
jak barista



Przygotuj idealnie spienione mleko
lub wyśmienitą, **gorącą czekoladę**

W przypadku pytań dotyczących transakcji z Salter prosimy o kontakt z Tomaszem: t.rudzik@upgs.com



Fot. Amica

Aksesoria do ekspresów do kawy

W wielu przypadkach zakup ekspresu to dopiero początek kawowej przygody. W miarę wzrostu świadomości pojawia się chęć powiększenia zestawu baristy o dodatkowy sprzęt, jak np. młynek, aby przygotować własne mieszanki ziaren, czy spieniacz do mleka, by pianka była gładka i gęsta.

Oferta akcesoriów jest bardzo duża i bez trudu znajdziemy sprzęt nie tylko z odpowiadającymi nam funkcjami, ale również dopasowany stylistycznie do wystroju kuchni. Jeśli korzystamy z ekspresu przelewowego lub kolbowego, to z pewnością warto zakupić młynek do kawy, żeby zawsze korzystać ze świeżo zmielonych ziaren – tylko w ten sposób zachowamy pełnię aromatu przygotowanego napoju.

Spieniacze do mleka

Wartym uwagi urządzeniem jest spieniacz do mleka. Przede wszystkim pomoże on uzyskać lekką i kremową mleczną piankę lub po

ADLER
AD 4448



BOSCH
TSM6A013B

prostu podgrzać mleko. Jest więc dobrym wyborem, jeśli korzystamy z ekspresu kolbowego, przelewowego 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 spenić również zimne 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. Nie-

ZELMER
ZCG7325



MPM
MMK-08

które elementy urządzenia można myć w zmywarce, więc czyszczenie nie stanowi problemu.

Kupując spieniacz, powinniśmy zwrócić uwagę na jego pojemność, ta zazwyczaj wynosi do ok. 300 ml w przypadku podgrzewania mleka i ok. 200 ml dla przygotowywania pianki. Niektóre modele wyposażone są w programy automatyczne, np. cappuccino czy latte, co pozwala przygotować piankę o strukturze odpowiedniej

dla danego napoju. Dzięki funkcji automatycznego wyłączenia proces spieniania odbywa się samodzielnie, a nam pozostaje czekać na gotowy efekt. Czyszczenie spieniacza ułatwi możliwość mycia w zmywarce, dlatego wybierając sprzęt, zwróćmy uwagę, czy producent na to pozwala.

Młynki do kawy

Jeśli korzystamy z ekspresu przelewowego lub kolbowego, to z pewnością warto



ELDOM
MK170N Koff

AMICA FD 4011 Fomis



zakupić młynek do kawy, 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 nagrzewają się, a to może wpływać na smak kawy, przez co będzie bardziej gorzka. Jeśli więc korzystamy z dobrych ziaren, to zwyczajnie szkoda mleć je w młynkach udarowych. Młynek udarowy warto wybrać, gdy zależy nam przede wszystkim na małych rozmiarach, a kawę pijamy okazjonalnie. Oprócz tego moż-



SALTER EK4635

Stylowy i funkcjonalny – Concept NM4100



Spieniacz do mleka Concept NM4100 ma 3 tryby pracy – spienianie mleka z podgrzewaniem, spienianie mleka bez podgrzewania i podgrzewanie mleka bez spieniania. Oferuje prostą obsługę jednym przyciskiem i dwie wymienne nakładki – do spieniania i mieszania z podgrzewaniem (bez spieniania). Podczas podgrzewania temperatura mleka dochodzi do 65 °C. Wewnątrz pojemnika znajdziemy wskaźnik poziomu, który pomoże określić optymalną ilość mleka. Dolna linia wyznacza poziom mleka dla trybu spieniania i się-



ga 115 ml, co wystarcza na 2 filiżanki cappuccino. Górna linia oznacza objętość 240 ml i jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania bez spieniania, na przykład do przygotowania gorącej czekolady lub kakao. Dzięki nieprzypalającej powierzchni wewnętrznej mleko nie przypali się podczas podgrzewania, a spieniacz jest łatwy w czyszczeniu. Wyposażony jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz w pełni obrotową podstawę antypoślizgową. Urządzenie ma również przezroczystą pokrywkę.

się podczas podgrzewania, a spieniacz jest łatwy w czyszczeniu. Wyposażony jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz w pełni obrotową podstawę antypoślizgową. Urządzenie ma również przezroczystą pokrywkę.

Fot. Concept

na go wykorzystać 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 żarnowe. 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 żarnowe mogą mieć nawet kilkadziesiąt różnych stopni ustawień mielenia, dzięki czemu bez problemu uzyskamy kawę odpowiednią zarówno do ekspresu kolbowego, jak i przelewowego. Po zmieleniu kawa trafia bezpośrednio do pojemnika, można przygotować od razu np. 200 g zmielonej kawy. Młynek może być również wyposażony w wagę, więc łatwo zaprogramujemy np. zmielenie kilku gramów kawy wprost do kolby, w sam raz na poranne espresso. W zależności od stopnia zaawansowania młynka będzie on wyposażony w pokrętło z regulacją grubości mielenia lub



ADLER AD 4497



MELITTA® Cremio 1014-02

Wygodne pokrętło pozwala na regulację stopnia zmielenia ziaren kawy.

Fot. Eldom

AKCESORIA

nawet programator elektroniczny oraz wyświetlacz.

Jeśli mielimy kawę w większych ilościach, warto wyposażyć się w pojemnik próżniowy do jej przechowywania. Dzięki niemu

zmielona kawa dłużej zachowuje aromat, a zatem i walory smakowe.



SALTER EK5030

Chłodziarki 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. Zaletą chłodziarki to fakt, że pozwala na bieżąco utrzy-

mać 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 stali szlachetnej pojemnik możemy po prostu umyć w zmywarce. Na rynku do-

CAMRY CR 4443



ELDOM SI500C Meko



MPM MKW-03M

Atutem spieniacza jest możliwość spieniania także zimnego mleka lub jego szybkiego podgrzania, np. do przygotowania gorącej czekolady lub płatków.

stępne 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



CONCEPT NM4101 Nordic

przez cały dzień. Dzięki łatwemu czyszczeniu zachowanie higieny nie zajmuje dużo czasu.

Podgrzewacze 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 ekspresy 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



JURA Cool Control 1 |



JURA Podgrzewacz do filiżanek S

dzięciem wyrafinowanie marki, np. JURA. Podgrzewacze są dostępne w różnych rozmiarach, dzięki czemu możemy wybrać model idealnie dopasowany do naszych potrzeb, np. na 6 filiżanek lub więcej jeśli często podajemy kawę gościom.

Idealny na start – Melitta® Molino 1019-01



nada się do mielenia ziaren przy korzystaniu z przelewowych metod parzenia, do french pressu czy ekspresu kolbowego. Wygodne pokrętko umożliwia szybkie ustawienie grubości mielenia na aż 17 poziomach, a żarna zostały wykonane ze stali nierdzewnej. Zbiornik na kawę ziarnistą ma pojemność aż 200 g. Na czytelnej skali wystarczy ustawić odpowiednią ilość kawy do zmielenia – od 2 do 14 filiżanek. Urządzenie przygotowuje odmierzoną porcję kawy i wyłączy się automatycznie po zakończeniu pracy. Możliwość łatwego zdemonstrowania elementów młynka sprawia, że czyszczenie jest niezwykle łatwe.

Miłośnicy dobrej kawy mogą wyposażyć się w funkcjonalny młynek Melitta® Molino 1019-01. Znakomicie

Fot. Melitta®

Fot. Zelmer

EKSPRES NA RATY*

0



0%

A DWIE KAWY NA RAZ!

www.kawatoprzyjemnosc.pl/raty

10878 Registered trademark of a company of the Melitta Group



**NAJLEPSZY
PRODUKT
ROKU 2022**

Ekspres ciśnieniowy Melitta® Latticia® OT
wyróżniony nagrodą Plus X Award



**NAJLEPSZA
MARKA
ROKU 2022**

Ekspres Ciśnieniowy Melitta®
wyróżnione nagrodą Plus X Award



Kawa to przyjemność

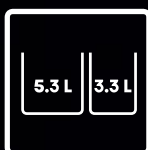
Oferta może różnić się u wybranych Partnerów. Oferta obowiązuje do 31.12.2022r. lub do wyczerpania zapasów.
*Raty nawet do 0%. Promocja dostępna u wybranych dystrybutorów marki Melitta®, na warunkach indywidualnie oferowanych przez tychże dystrybutorów. Warunki promocji, w tym RRSO, mogą się różnić pomiędzy dystrybutorami.

Hisense

Frytkownica beztłuszczowa



HAF2900D



Frytkownica została podzielona na dwie komory, dzięki czemu umożliwia pieczenie dwóch dań jednocześnie bez dodatku tłuszczu.



12 automatycznych programów, pozwalających uzyskać perfekcyjne rezultaty przygotowywanych dań.