

**POBIERZ
NUMER!**



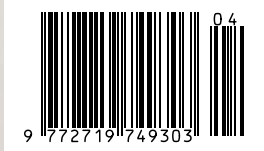
gorenje
Life Simplified

Temat numeru!

Multicookery

Mikszery ręczne i z misą

Dzbanki filtrujące



Program „Kocham recykling” dla firm

Premiera ekspresów Siemens z funkcją Coffee World

Hisense Europe ze srebrnym medalem „EcoVadis”

V Kongres AGD zapowiedziany



SPIS TREŚCI

W NASTĘPNYM NUMERZE

Ekspresy

przelewowe

Choć ekspresy przelewowe już od wielu lat goszczą w naszych kuchniach, to można stwierdzić, że w ostatnim czasie przeżywają swoisty renesans.

Lodówki

turystyczne

Utrzymają właściwą temperaturę napojów czy przechowują mięso na grilla, a wbudowany uchwyt pozwala je wygodnie przenosić.

Kuchenki

mikrofalowe

Współczesne kuchenki mikrofalowe to praktycznie wielofunkcyjne urządzenia do gotowania i pieczenia.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Fot. Coranije

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Premiera ekspresów Siemens EQ700 i EQ900

W nowych ekspresach znalazła się m.in. funkcja Siemens Coffee World, pozwalająca rozkoszować się napojami kawowymi z całego świata.

Multicookery i kombiary

Nie zawsze mamy miejsce na zorganizowanie pełnowymiarowej kuchni. Wtedy z pomocą przychodzą urządzenia kuchenne, jak multicookery i kombiary.

Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD. 18

Miksery ręczne i z misą

Domowe miksery należą do niezbędnych urządzeń kuchennych. Kojarzemy je przede wszystkim z przygotowywaniem wypieków.

Dzbanki i butelki filtrujące

Stan kranówki w polskich miastach jest coraz lepszy, a dodatkowo w prosty sposób możemy go poprawić za pomocą dzbanka filtrującego. 28

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, kwiecień 2023

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7492

Numer wydania:
Nr 4, kwiecień 2023

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

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

Amica
for living



Miksowanie palce lizać

Idealne efekty miksowania osiągniesz korzystając z uniwersalnego i funkcjonalnego miksera Amica MDT 1015.

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

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



5-stopniowa
regulacja
prędkości

Oromed

10 proc. rabatu na pierwsze zakupy

Promocja marki Oromed pozwala nabyć w korzystnej cenie sprzęt medyczny oraz AGD w oficjalnym sklepie internetowym firmy.



może również liczyć na doradztwo konsultanta przy zakupie urządzenia lub posiłkować się bazą wiedzy dostępną na stronie internetowej oromed.pl. Akcja promocyjna dotyczy zakupów w sklepie internetowym firmy Oromed. Aby skorzystać z promocji, należy zapisać się do newslettera, formularz rejestracyjny dostępny jest na stronie oromed.pl. Po zapisaniu do newsletteru na adres mailowy zostanie wysłany voucher, który upoważnia do zniżki w wysokości 10 proc. wartości zamówienia na pierwsze zakupy. Zamówione zakupy można

Oromed jest producentem sprzętu medycznego oferującym najwyższej klasy urządzenia przeznaczone do użytkowania w jednostkach służby zdrowia, jak również do stosowania w warunkach domowych. Produkty takie jak ciśnieniomierze elektroniczne, termometry elektroniczne, wagi analityczne cieszą się uznaniem wśród użytkowników. W ostatnim czasie firma powiększyła ofertę o nowe kategorie produktów, np. smartwatche, inhalatory i inne urządzenia pozwalające kontrolować stan zdrowia. Wybierając niezbędny sprzęt, klient



odebrać osobiście lub mogą zostać dostarczone do domu lub punktu odbioru przez firmę kurierską. Produkty marki Oromed są zgodne z wymogami dyrektywy Unii Europejskiej 93/42/EEC dotyczącej wyrobów medycznych. Sprzęt medyczny Oromed jest rejestrowany jako urządzenia medyczne w Urzędzie Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych, co gwarantuje kliniczną dokładność jego wskazań.

APPLiA Polska

V Kongres AGD

W dn. 25 – 26 maja odbędzie się V Kongres AGD, jedno z największych tego typu wydarzeń w branży, stanowiące przestrzeń do wymiany kontaktów i doświadczeń, a także do rozmów B2B.

Organizatorami wydarzenia są związek pracodawców AGD APPLiA Polska, będący jedyną w kraju reprezentacją producentów i importerów całego sektora, oraz Łódzka Specjalna Strefa Ekonomicz-

na SA, w której przez ostatnie 25 lat zainwestowało ponad 60 firm produkujących sprzęt AGD oraz tych bezpośrednio z nimi współpracujących. Ubiegłoroczna edycja kongresu zgromadziła bli-



sko 400 osób: przedstawicieli producentów AGD, poddostawców, firm z otoczenia AGD, rządu, uczelni wyższych, ekspertów branżowych. Pierwszego dnia 4. Kongresu AGD odbyło się pięć bloków dyskusyjnych, poświęconych makroekonomii, dobrej energii, rynkowi pracy, logistyce, środowisku, sprzedaży. Największe biznesowe spotkanie branży AGD w Eu-



ropie otworzył Waldemar Buda, minister rozwoju i technologii, który zwrócił uwagę na ważną rolę przemysłu AGD w polskiej gospodarce. Drugi dzień kongresu poświęcony był profesjonalnemu networkingowi w formule Business Mixera. Największe firmy z branży AGD spotkały się z podwykonawcami, start-upami, dostawcami, firmami zajmującymi się recyklingiem. W skrócie są to szybkie rozmowy przy okrągłych stołach w formule dynamicznych prezentacji. Kongresowe doświadczenie pokazuje, że Business Mixer pozwolił stworzyć idealne warunki do zawierania nowych biznesowych kontraktów. Wydarzenie odbędzie się w Łódzkiej Specjalnej Strefie Ekonomicznej przy ul. Tymienieckiego 22G. Możliwość rejestracji udziału w wydarzeniu jest dostępna na stronie internetowej kongresagd.pl.

jura®

„Świeżo
mielona, nie
z kapsułki.”

R.F.



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

J8 zapewnia zupełnie nowe doznania smakowe: Funkcja Sweet Foam aromatyzuje mleczną piankę bezpośrednio podczas przyrządzania – na przykład modnego specjału Sweet Latte. Młynek P.A.G.2+ gwarantuje maksimum smaku za każdym razem. Coffee Eye rozpoznaje położenie filiżanki i automatycznie dostosowuje wybór specjału na wyświetlaczu. JURA – If you love coffee. jura.com

ASEKOL PL

Program „Kocham recykling” dla firm

Organizowany przez ASEKOL PL projekt „Kocham recykling” kierowany jest do zaangażowanych społecznie i ekologicznie przedsiębiorstw, które chcą zwiększyć świadomość w zakresie przetwarzania elektroodpadów wśród swoich pracowników.

Udział w projekcie wpisuje się w standardy raportowania pozafinansowego, gdzie kwestie środowiskowe w tym wykorzystanie zasobów i gospodarka cyrkularna znajdują się w architekturze raportu. Celem projektu jest zbiórka zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii. Dotyczy to także



nośników informacji. ASEKOL PL zapewnia niszczenie nośników danych na specjalistycznym urządzeniu, zapewniając stopień bezpieczeństwa: H-5 zgodnie z normą bezpieczeństwa DIN 66399. Chęć wzięcia udziału w akcji „Kocham recykling” można zgłosić pod adresem e-mail: szkolenia@asekol.pl lub poprzez stronę: www.elektrosegregacja.pl/wp/home/kochamrecykling/. Następnie należy ustalić termin

zbiórki oraz ogłosić ją wśród pracowników. Po zakończeniu zbiórki do organizacji ASEKOL PL należy zgłosić odbiór odpadów.

W ramach projektu organizacja ASEKOL PL zapewnia: ekologiczne, bezpłatne kartonowe pojemniki lub odpłatne eleganckie e-boxy do zbiórki zużytego sprzętu i zużytych baterii, materiały edukacyjne, które będą przydatne do przygotowania np. quizu dla pracowników, bezpłatny odbiór elektroodpadów zebranych przez pracowników firmy – odbiór z biura lub magazynu firmy, raport o masie zebranych i przekazanych do recyklingu elektroodpadów i certyfikat akcji.

Organizacja ASEKOL PL zapewnia również bezpłatny odbiór dużego sprzętu bezpośrednio z mieszkań pracowników na terenie Warszawy i okolic oraz na terenie Górnego Śląska. Do elektroodpadów wielkogabarytowych odbieranych w ramach projektu „Odbiory bezpośrednie” zaliczane są: lodówki, telewizory, zamrażarki, pralki, suszarki do ubrań bębnowe, kuchenki elektryczne oraz gazowo-elektryczne, zmywarki.

Firma ASEKOL PL zaprasza do zgłoszeń i udziału w akcji.



Hisense

Wyróżniony srebrnym medalem „EcoVadis”

Firma Hisense Europe – producent sprzętu AGD pod markami Hisense i Gorenje – otrzymała srebrny medal „EcoVadis”. Potwierdza on zaangażowanie w zrównoważone praktyki biznesowe i jest dowodem ciągłych wysiłków firmy w celu zmniejszenia wpływu na planetę i promowania odpowiedzialności społecznej.

W Hisense Europe zrównoważone działanie jest jedną z podstawowych wartości. Firma wyznaczyła ambitne cele zrównoważonego rozwoju, skupione na pięciu kluczowych obszarach: środowisku, zrównoważonych produktach, zrównoważonym łańcuchu dostaw, ludziach i odpowiedzialności społecznej oraz nowych modelach biznesowych. Cele te obejmują zmniejszenie zużycia energii przez optymalizację energii odnawialnej, zwiększenie wykorzystania materiałów pochodzących z recyklingu w produktach, zmniejszenie ilości odpadów, promowanie zrównoważonego transportu oraz wzmocnienie zrównoważonego łańcucha dostaw.

Skupienie firmy na zrównoważonym rozwoju jest widoczne w jej wysiłkach zmierzających do recyklingu 96 proc. generowanych odpadów, stosowania w 100 proc. opakowań nadających się do recyklingu do 2024 r. oraz zmniejszenia emisji CO₂ z transportu. Prestiżowy srebrny medal „EcoVadis” pokazuje, że Hisense Europe opracowało właściwą stra-

tegię, żeby zwiększyć zrównoważony rozwój swoich modeli biznesowych.

Proces oceny zrównoważonego rozwoju „EcoVadis” obejmuje nie tylko wyniki środowiskowe, ale także społeczne i etyczne firm. Hisense Europe z markami Hisense i Gorenje otrzymało „srebro” za zaangażowanie w promowanie etycznych praktyk biznesowych, takich jak tworzenie równych szans dla wszystkich i tworzenie kultury dzielenia się wiedzą.

– *Zrównoważony rozwój leży u podstaw naszych wartości i będziemy nadal dążyć do zmniejszenia naszego wpływu na środowisko*

oraz, jako jeden z kluczowych podmiotów gospodarczych w regionie, kraju i poza nim, do promowania odpowiedzialności społecznej. Ta certyfikacja to wielkie osiągnięcie i jesteśmy dumni, że możemy być częścią społeczności „EcoVadis” i zająć tak wysoką pozycję w rankingu ocenianych firm – powiedział Hanson Han, dyrektor generalny Hisense Europe.



Concept

5 lat gwarancji na silnik w robotach planetarnych

Marka Concept pewna jakości oferowanych produktów przygotowała akcję promocyjną w wyniku, której wybrane modele robotów planetarnych objęte są dodatkową pięcioletnią gwarancją na silnik.



5 LAT GWARANCJI NA SILNIK

Gwarancja długotrwałej żywotności

gwarancja
5 LAT NA SILNIK
concept



nego oraz następnie zarejestrować urządzenie na stronie internetowej www.promocjaconceptagd.pl. W zgłoszeniu wymagane są takie informacje jak model produktu promocyjnego oraz data zakupu, skan lub zdjęcie dowodu zakupu, zdjęcie tabliczki znamionowej (kod EAN) z produktu promocyjnego, dane sprzedającego i dane kupującego produkt promocyjny.

Certyfikat potwierdzający skorzystanie z promocji „Concept 5 lat gwarancji na silnik”, zostanie wysłany do uczestnika na podany w zgłoszeniu adres e-mail. Nastąpi to w ciągu 30 dni od dnia prawidłowego zgłoszenia produktu promocyjnego. Po otrzymaniu certyfikatu „Con-

cept 5 lat gwarancji na silnik”, uczestnik musi go zachować na czas trwania gwarancji. W przypadku zgłoszenia reklamacji w ramach akcji „Concept 5 lat gwarancji na silnik”, certyfikat jest niezbędnym dokumentem uprawniającym do serwisowania sprzętu na warunkach wskazanych w regulaminie promocji. Brak certyfikatu jest jednoznaczny z odrzuceniem zgłoszenia serwisowego. Szczegóły dotyczące promocji oraz jej regulamin dostępne są na stronie internetowej www.promocjaconceptagd.pl.

Akcja obowiązuje do 31 grudnia 2023 r. i obejmuje modele RM7000, RM7010, RM7020, RM7500 oraz RM7510. Aby skorzystać z oferty promocyjnej należy zakupić wybranego robota planetar-

R e k l a m a

concept
innowacje w Twoim życiu

VP4370
odkurzacz
ręczny

FR3500
frytkownica
beztłuszczowa

RK3170
czajnik
elektryczny

VR3520
odkurzacz
automatyczny



RM7500
robot planetarny



Świat kawy w zasięgu ręki

Kawa i rozmowa wydają się kwestiami nierozłącznymi, dlatego firma Siemens prezentację nowych ekspresów automatycznych EQ700 oraz EQ900 wykorzystała jako okazję do rozmowy na temat naszych przyzwyczajeń i tego, z czym kojarzy nam się ten napój. Spotkanie poprowadziła dziennikarka Marzena Rogalska, a w gronie rozmówców znaleźli się psycholog społeczny dr Konrad Maj oraz Grzegorz Opak – ekspert marki Siemens.



Spotkanie prasowe poprowadziła Marzena Rogalska, a jej gośćmi byli psycholog społeczny dr Konrad Maj oraz ekspert marki Siemens Grzegorz Opak.

Kawa kojarzy nam się z najróżniejszymi okazjami, a także miejscami, może być okazją do rozmowy, odpoczynku, a także pobudzać od działania. Właśnie dlatego w nowych ekspresach znalazła się m.in. funkcja Siemens Coffee World, pozwalająca rozkoszować się napojami kawowymi



Dotykowy wyświetlacz umożliwia wygodny dostęp do wszystkich niezbędnych funkcji ekspresów Siemens EQ700 i EQ900.

z całego świata. W modelach EQ700 oraz EQ900 umożliwia wybór aż 21 specjalów kawowych, w tym włoskiego ristretto czy australijskiego flat white. Dzięki aplikacji Home Connect marki Siemens, która służy do zdalnego zarządzania domem, w tym ekspresami, wachlarz dostępnych specjalów zwiększa się do 30. Dzięki temu, pijąc wybrany napój, możemy chociaż na chwilę przenieść się w dane miejsce.

Łączność z platformą Home Connect to jednak znacznie większe możliwości. Dzięki niej możemy zaparzyć ulubioną kawę, wylegując się w łóżku bądź wracając z pracy, a gdy odwiedzą nas goście, stworzymy listę napojów, które mamy przygotować. Aplikacja umożliwia wybór specjalów kawowych oraz podaje informacje na temat prażenia ziaren czy umożliwia zdalną diagnostykę. Dzięki niej nie trzeba wzywać specjalisty, żeby wykryć ewentualne usterki. Jeśli preferujemy bardziej tradycyjne metody obsługi, to modele EQ700 oraz EQ900 wyposażone są w duże, dotykowe wyświetlacze, dzięki którym miłośnicy kawy, przesuwając palcem, mogą wybierać z menu te pozycje czy parametry, które pozwalają zaparzyć ich wymarzoną kawę.

Dobra kawa charakteryzuje się bogactwem różnych smaków: jagody, czekolady, wanilii, owoców czy orzechów. Tylko precyzyjne dostoso-



Obecność funkcji Home Connect sprawia, że zaparzenie kawy możemy zlecić bezpośrednio ze swojego telefonu.

wanie wszystkich parametrów parzenia zapewnia miłośnikom kawy możliwość wydobycia pełni smaku. Bardzo ważnym elementem tego procesu jest autorski system marki Siemens iAroma, czyli „DNA” ekspresów z linii EQ. Tworzą go niezawodny młynek ceramiczny, opatentowana grzałka, która dba o idealną temperaturę parzonej kawy, co przekłada się na jej wyjątkowy smak, „inteligentna” pompa wody, unikalna i niezawodna jednostka zaparządzająca, czyli serce każdego ekspresu. Model Siemens EQ900 podnosi poprzeczkę bardzo wysoko, gdyż pozwala na samodzielne ustawienie wielu wskaźników, a co za tym idzie, na uwolnienie najsubtelniejszych niuansów kawy. Na jej smak i aromat ma wpływ 5 podstawowych wskaźników: moc, rozmiar, temperatura i szybkość zaparzenia, a w przypadku kawy mlecznej – proporcje między kawą a mlekiem. Miłośnicy aromatycznego napoju, wybierając system baristaMode, mają możliwość dostosowania wszystkich parametrów parzenia do ich indywidualnego smaku. Koneserzy kawy tak jak wytrawni bariści mogą eksperymentować z ilością wody, wielkością ziaren, ilością mleka oraz czasem i temperaturą parzenia. Zwolennicy gotowych rozwiązań mogą skorzystać z systemu comfortMode, który sam wybierze wszystkie parametry i zaparzy kawę.

Technologia bliżej nas

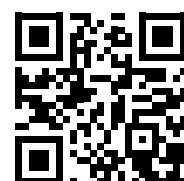


BOSCH



MUM
Serie 2
zawsze pod
ręką

Mieszaj, zagniataj,
ubijaj i nie tylko
#LikeABosch



Wydajny mikser z misą jest niezastąpiony w każdej kuchni. Wyręcza w uciążliwym mieszaniu, ubijaniu czy zagniataniu. Nie zajmuje wiele miejsca i zawsze jest pod ręką. Poznaj najbardziej kompaktowe urządzenie marki Bosch - robot kuchenny MUM Serie 2, który perfekcyjnie spełni Twoje dzisiejsze potrzeby, a z czasem możesz rozbudować go o przeróżne inne funkcjonalności. Dobieraj dowolne akcesoria i rozwijaj swoje kulinarne możliwości teraz i w przyszłości. Takie urządzenie to wielofunkcyjny pomocnik, który będzie cieszyć latami.

Dowiedz się więcej na www.bosch-home.pl/mum2



Wielofunkcyjność

w małej formie

– multicookery i kombiwary

Temat numeru!

MULTICOOKERY



Fot. Salter

Nie zawsze mamy miejsce na zorganizowanie pełnowymiarowej kuchni. Wtedy z pomocą przychodzą kompaktowe urządzenia kuchenne, jak multicookery i kombiwy. Są również doskonałym wyborem do przygotowywania mniejszych porcji żywności, gdy korzystanie np. z piekarnika byłoby mało efektywne energetycznie.

Niewielkie rozmiary to jednak niejedyna zaleta. Przede wszystkim urządzenia te są bardzo funkcjonalne i możemy w nich piec, gotować na parze czy rozmrażać i podgrzewać produkty. Do tego są dostępne w różnych wariantach pojemnościowych. Bez problemu znajdziemy więc multicooker dla singla, jak i całej rodziny. Wybierając sprzęt, warto sugerować się dostępnym wyposażeniem. Część akcesoriów znajdziemy w zestawie z urządzeniem, a inne należy do niego dokupić.

Wielofunkcyjne gotowanie – multicookery

Urządzeniami wielofunkcyjnymi, które coraz częściej znajdują zastosowanie w kuchni, są multicookery. Granica między nimi a takimi urządzeniami jak frytkownice beztłuszczowe czy szybkiwary elektryczne jest bardzo płynna. Do grona multicookerów zaliczymy wszelkiego rodzaju urządze-



SALTER EK5106

nia, które pozwalają na kilka sposobów przygotowywać posiłki, np. piec, podsmażać i gotować. Należą one do kategorii urządzeń uniwersalnych i wielofunkcyjnych i dziś coraz częściej zastępują właśnie chociażby kombiwy. Wzrost ich popularności z pewnością ma wiele wspólnego ze zmianami stylu życia. Żyjemy „szybciej” i dużo większą wagę przywiązujemy do tego, co jemy. W związku z tym kwestią czasu było pojawienie się na rynku urządzeń pozwalających na „automatyczne” gotowanie – tę niszę wypełniły właśnie multicookery. Z powodzeniem zastępują wypiekacz do chleba, parowar, frytkownicę, kuchenkę mikrofalową czy piekarnik, a nawet szybkiwar. Gotują, smażą, pieką, gotują na parze i podgrzewają. Ale to tylko niektóre z ich możliwości. Doskonale sprawdzają się także podczas przygoto-



TESLA M80 Deluxe

wywania lodów domowej roboty, jogurtu czy maślanki. Ich możliwości tak naprawdę zależą już od konkretnego modelu. Można w nich przyrządzić zarówno mięso, jak i warzywa, ryby czy desery. Urządzenia te odznaczają się dużą wszechstronnością zarówno pod względem wielozadaniowości, jak i obsługi.

Obsługa multicookerów

Siłą multicookerów stanowi łatwość ich obsługi. Zaletą urządzeń jest to, że są wyposażone w programy automatyczne. W niektórych modelach ich liczba sięga nawet 60, więc nie sposób jest opisać je wszystkie. Najpopularniejsze z dostępnych trybów pracy to wolne gotowanie, gotowanie na parze, podgrzewanie, suszenie żywności, pieczenie, pizza, gotowanie ryżu, grillowanie oraz wiele innych. Dzięki temu doskonale radzą sobie z przygotowywaniem różnych potraw. Wystarczy włączyć dany tryb i ewentualnie wybrać czas pracy. Urządzenie nagrzej się błyskawicznie, a o zakończeniu przygotowywania potrawy poinformuje sygnałem dźwiękowym. Temperatura i cykl gotowania są automatycznie dobrane do wy-



MPM MKO-01

branego programu, więc potrawy nie przypalają się, nie przegotują i będą przyrządzone w odpowiedni sposób. Oprócz tego praktycznie każde urządzenie dysponuje trybem manualnym, w którym temperaturę oraz czas pracy można ustawić ręcznie. To przydatne w wypadku bardziej skomplikowanych potraw i gdy poznamy już możliwości urządzenia. Bardzo często pro-

Grillowanie i nie tylko – Salter EK4549



Salter to jedna z najstarszych brytyjskich marek sprzętu AGD. Wyróżnia się atrakcyjnym designem i funkcjonalnymi produktami. Doskonałym przykładem jest multicooker Aero Grill Pro EK4549 – funkcjonalny sprzęt kuchenny, idealny do każdego domu. Urządzenie ma dużą pojemność (6 l), moc 1750 W i może osiągnąć temperaturę nawet 265 °C. Bez problemu przygotowujemy więc posiłek dla całej rodziny. Świetnie nadaje się do przyrządzania różnych potraw. Urządzenie ma pięć funkcji gotowania, w tym tryb grill, który pozwala cieszyć się grillowanymi potrawami w pomieszczeniu. Tryb frytownicy powietrznej umożliwia pieczenie z niewielką ilością oleju lub bez niego i przy jego pomocy przygotowujemy np. doskonale frytki. Można również skorzystać z manualnych ustawień pieczenia, żeby przygoto-

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



Fot. Salter

Szybkowar i multicooker w jednym – Concept CK7000

Wielofunkcyjny garnek Concept CK7000 wyposażony jest w dwie pokrywy, dzięki czemu zapewnia naprawdę szerokie spektrum zastosowań. Sprawdza się jako szybkowar, frytownica na gorące powietrze, garnek do ryżu, wolnowar i urządzenie do przygotowywania jogurtu. Z łatwością i szybko przygotowujemy prawie wszystko, co tylko przyjdzie nam do głowy – zupę, danie główne i słodki deser. Gotowanie z pokrywką ciśnieniową oferuje 8 gotowych programów, w tym powolne gotowanie, *sous vide* lub funkcję jogurtu. Gotowanie pod ciśnieniem jest bardzo szybkie, dzięki czemu zaoszczędzimy dużo czasu i energii. W urządzeniu można przygotować gulasz wołowy lub bulion w ciągu 35 minut. Ponadto żywność zachowuje swój naturalny smak i aromat, a dzięki krótszemu czasowi go-



towania również ważne składniki odżywcze. Mięso jest delikatniejsze i soczyste, a warzywa zachowują swój naturalny kolor. Urządzenie wyposażone jest w kosz do smażenia potraw oraz pokrywę do pieczenia beztłuszczowego, dzięki której można korzystać z 8 gotowych programów, m.in. funkcji suszenia. To zdrowy sposób na przygotowywanie ulubionych smażonych przysmaków. Dzięki równomiernemu przepływowi gorącego powietrza uzyskamy smaczne i chrupiące dania bez użycia oleju, które będą równomiernie upieczone, a przy tym będą zawierały mniej kalorii, cholesterolu i tłuszczu. Unikniemy również nieprzyjemnego zapachu, który towarzyszy klasycznemu smażeniu na oleju. Multicooker Concept CK7000 jest wyposażony w czytelny wyświetlacz LED z dotykowym sterowaniem i 16 progra-

mami. Wyposażony jest w timer i kontrolę temperatury w zakresie od 80 do 200 °C. Z funkcji opóźnionego startu można korzystać podczas gotowania przy założonym korku ciśnieniowym. Po zakończeniu wybranego programu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła, żeby danie było gotowe do zaserwowania.



Fot. Concept



CAMRY CR 6305

Producenci multicookerów udostępniają bazę gotowych przepisów. Dzięki temu klienci mogą lepiej poznać możliwości sprzętu, tworzyć bardziej wymagające dania i modyfikować je, tworząc nowe kompozycje. Wszystkie funkcje dostępne są z poziomu wygodnego panelu sterującego z wyświetlaczem oraz bardzo często dotykowymi przyciskami. Dzięki temu urządzenie można z łatwością wyczyścić, a obsługa jest bardzo intuicyjna, ponieważ wybrane parametry pracy są dobrze widoczne na ekranie.

Funkcje i rozwiązania

Standardem jest, że multicooker w zestawie ma naczynie przeznaczone do gotowania i pokryte warstwą zapobiegającą przywieraniu. Dzięki temu czyszczenie sprzętu nie zajmuje dużo czasu i jest bardzo łatwe. Oprócz opcji timera w niektórych modelach znajdziemy funkcję opóźnio-

nego startu. Dzięki temu możemy przygotować danie, wybrać dany program i po upływie określonego czasu zostanie on uruchomiony, a danie będzie gotowe, np. akurat gdy wrócimy do domu. Z kolei gdy sprzęt skończy pracę, przydat-

na będzie funkcja podtrzymywania temperatury dania, tak żeby było ciepłe, gdy wszyscy domownicy zbiorą się do posiłku. Warto przy tym dodać, że w zestawie z multicookerem znajdziemy całe niezbędne wyposażenie. W zależności



Fot. Crook-Pot

Elementy mające kontakt z żywnością pokryte są powłoką nieprzywierającą, więc ich czyszczenie jest łatwe.

od modelu mogą to być np. koszyk do gotowania na parze, pojemnik do odmierzenia składników czy łyżka.

Dostępne akcesoria

Producenci z najbardziej zaawansowanymi modelami bardzo często oferują również dodatkowe wyposażenie, które zwiększa możliwości sprzętu, np. nakładkę do smażenia, zestaw do pizzy czy formę do wypieków. Warto więc zwrócić uwagę, jakie akcesoria są oferowane do wybranego multicookera. Wśród najczęściej spotykanych znajdziemy:

- **formy do babeczek** – specjalne foremki umożliwiające szybkie przygotowanie pysznych muffinek;



CONCEPT CK7001

- **forma do pizzy** – z zestawem akcesoriów w multicookerze przygotujemy chrupiącą pizzę;
- **płyta grillowa** – niezbędna dla wszystkich miłośników grillowanych potraw, pozwala na praktycznie beztłuszczowe przygotowywanie posiłków;
- **ruszt warstwowy** – umożliwia efektywne gospodarowanie przestrzenią w multicookerze. Produkty można układać warstwami, co pozwala zmieścić więcej żywności;



TEFAL Turbo Cuisine CY754830

Gotowanie na wiele sposobów – Crockpot CSC024X

Cyfrowy multicooker Crockpot CSC024X w jednej obudowie łączy funkcje kilku urządzeń. Dzięki 5 automatycznym programom do wyboru, takim jak pieczenie mięsa, smażenie, wolne gotowanie, pieczenie ciast czy gotowanie na parze, użytkownik ma pełną kontrolę nad przygotowywanymi daniami. Pojemność urządzenia to 5,6 l, można więc przygotować jedzenie dla całej rodziny lub na przyjęcie dla nawet 7 osób. Dzięki prostokątnemu kształtowi pojemnika w środku bez problemu zmieścimy w nim np. całego kurczaka do upieczenia. Funkcjonalny sposób przyrządzania potraw w jednym naczyniu sprawia, że podczas gotowania łatwiej jest zadbać o czystość w kuchni. Wielofunkcyjne urządzenie ma nie tylko 5 gotowych programów, a także funkcję ręcznego

ustawienia czasu (do 12 godz. w trybie wolnego gotowania) oraz temperatury (od 65 do 230 °C). Wszystkie funkcje są dostępne bezpośrednio z wygodnego cyfrowego panelu sterowania z wyświetlaczem, także w każdej chwili możemy sprawdzić przebieg przygotowywania potrawy. Crockpot CSC024X ma wszystkie funkcje tradycyjnego wolnowaru, w tym dwa ustawienia poziomu temperatury, które umożliwiają gotowanie według własnych preferencji, a tak-

że system automatycznego podtrzymywania ciepła, który samoczynnie włączy się po zakończeniu gotowania. Multicooker wyposażony został w funkcję Saute, dzięki której można podsmażyć mięso czy warzywa bezpośrednio w misie urządzenia,



nie przekładając ich na tradycyjną kuchenkę i patelnię. Oprócz tego urządzenie świetnie sprawdzi się np. podczas gotowania na parze, przygotowywania ryżu czy pieczenia różnych potraw. Multicooker został wyposażony w specjalny ruszt do pieczenia oraz miarkę do ryżu i książeczkę z przepisami. Misa, w której przygotowywane są potrawy, jest wyjmowana, a to pozwala serwować danie na stole bezpośrednio z niej. Oprócz tego znacznie łatwiejsze jest czyszczenie – zarówno misę, jak i pokrywkę ze szkła hartowanego można myć w zmywarce. Solidne uchwyty ułatwiają przenoszenie multicookera. Model ten, jeśli weźmiemy pod uwagę liczbę funkcji, jest relatywnie kompaktowym urządzeniem, jego wymiary to 425 × 300 × 265 mm.

Fot. Crock-Pot

- **separator jedzenia** – pozwala na równoczesne gotowanie różnych potraw bez mieszania ich. Jest przydatny, gdy różne składniki wymagają odmiennego czasu obróbki gotowania lub pieczenia;
- **termosonda** – jest przydatna zwłaszcza podczas pieczenia mięsa, informuje o temperaturze w jego wnętrzu;
- **pokrywa do przechowywania** – jest dopasowana do naczynia multicookera i pozwala na wygodne przechowywanie w nim potraw, np. w lodówce;
- **forma do ciasta** – jest umieszczana w misie urządzenia i pozwala na pieczenie ciast;

- **koszyk do gotowania na parze** – jak wskazuje sama nazwa, akcesorium pozwala na gotowanie potraw na parze przy pomocy multicookera;
- **miara** – w zestawie często dołączona jest miara, umożliwiająca precyzyjne dozowanie składników;
- **szczotka czyszcząca** – za pomocą szczotki czyszczącej można łatwiej wyczyścić urządzenie z uporczywych zabrudzeń w szczelinach.

Gotowanie z aplikacją

Oczywiście, podobnie jak inne urządzenia domowe, tak i ten sektor „usmartawia” się. W ofer-



ARIETE Twist 2945

W przypadku bardziej zaawansowanych urządzeń sprzęt może być wyposażony np. w łączność bezprzewodową, jak Wi-Fi, która daje dodatkowe możliwości. Aplikacja jest połączona bezpośrednio z urządzeniem, a dzięki temu możliwa jest jego zdalna kontrola. Na przykład gdy potrawa jest już gotowa, z poziomu telefonu można np. ustawić, jak długo sprzęt ma pracować w trybie podtrzymywania temperatury. Oprócz tego możliwe jest zarządzanie takimi funkcjami jak opóźniony start, timer czy przygotowanie potrawy krok po kroku.



CROCKPOT CSC051XDIM

W przypadku bardziej zaawansowanych urządzeń sprzęt może być wyposażony np. w łączność bezprzewodową, jak Wi-Fi, która daje dodatkowe możliwości. Aplikacja jest połączona bezpośrednio z urządzeniem, a dzięki temu możliwa jest jego zdalna kontrola. Na przykład gdy potrawa jest już gotowa, z poziomu telefonu można np. ustawić, jak długo sprzęt ma pracować w trybie podtrzymywania temperatury. Oprócz tego możliwe jest zarządzanie takimi funkcjami jak opóźniony start, timer czy przygotowanie potrawy krok po kroku.



SALTER EK4945

W przypadku bardziej zaawansowanych urządzeń sprzęt może być wyposażony np. w łączność bezprzewodową, jak Wi-Fi, która daje dodatkowe możliwości. Aplikacja jest połączona bezpośrednio z urządzeniem, a dzięki temu możliwa jest jego zdalna kontrola. Na przykład gdy potrawa jest już gotowa, z poziomu telefonu można np. ustawić, jak długo sprzęt ma pracować w trybie podtrzymywania temperatury. Oprócz tego możliwe jest zarządzanie takimi funkcjami jak opóźniony start, timer czy przygotowanie potrawy krok po kroku.

Czym jest kombiwar?

Poprzednie pokolenia miały kultowe już prozje, my mamy... kombiwar. Mniejsze i ładniejsze. No i efektywniejsze, tak w obróbce termicznej, jak i w zużyciu energii. Ich wielką zaletą jest kompak-

towość. Ma to szczególne znaczenie w niewielkich kuchniach czy np. domkach letniskowych, gdzie przestrzeń jest na wagę złota. Tymczasem kombiwar łączy w sobie zalety kilku urządzeń: grilla, patelni, piekarnika, a nawet mikrofalówki. Oczywiście, w pewnym uproszczeniu. Zbudowane są z pojemnika ze szkła żaroodpornego, pokrywy, grzałki, wentylatora i rusztów. Ich działanie jest niezwykle proste. Grzałka służy do przetworzenia energii elektrycznej na ciepło, a wentylator rozprzestrzenia to ciepło wewnątrz pojemnika, dzięki czemu tworzy się tzw. termoobieg. Powszechnie stosowanym rozwiązaniem jest grzałka halogenowa, która działa na podobnej zasadzie jak promiennik ciepła. Zaletą tego rozwiązania jest również fakt, że zapewnia ono oświetlenie, więc wszystkie skład-

Wszechstronne gotowanie – Gorenje MC6MBK



Wielofunkcyjny multicooker ciśnieniowy Gorenje MC6MBK oferuje różne opcje gotowania i jest przeznaczony dla osób ceniących sobie wszechstronność w kuchni. Pozwala na gotowanie pod ciśnieniem, powolne gotowanie, przypiekanie, smażenie, tradycyjne gotowaniem, wolnowarzenie i gotowanie na parze. Dzięki temu zastąpi różne urządzenia kuchenne. Sprzęt zajmuje mniej miejsca w kuchni i pozwala gotować dowolne potrawy, zachowując ich właściwości zdrowotne. Za-

projektowana z myślą o elastycznym planowaniu posiłków funkcja opóźnienia czasowego umożliwia przygotowanie dania o określonej godzinie. Możemy ustawić multicooker ciśnieniowy na 24 godziny. Tak więc, aby zaoszczędzić czas, wieczorem można ustawić urządzenie tak, żeby śniadanie było gotowe po przebudzeniu. Duży panel z wyświetlaczem LED i 15 wstępnie ustawionymi programami gotowania pozwala na łatwe przygotowywanie najróżniejszych potraw – od ryżu czy ryby po jogurt i owsiankę. Kolejnym plusem jest łatwość czyszczenia. Dużym atutem jest funkcja utrzymywania ciepła, która włącza się po ugotowaniu, dzięki czemu jedzenie jest zawsze gotowe do podania. Dla zwiększenia bezpieczeństwa urządzenie ma wielopoziomowy system zabezpieczający przed możliwym przegrzaniem lub zbyt dużym ciśnieniem. Zawór bezpieczeństwa zapobiegnie poparzeniom, a blokada bezpieczeństwa nie pozwoli na rozpoczęcie pracy, dopóki pokrywa nie zostanie prawidłowo zamontowana.

Wygodne pieczenie i podgrzewanie – MPM MKO-02



Funkcjonalny kombiwar MPM MKO-02 gotuje, rozmraża, piecze i smaży bez konieczności dodawania tłuszczu do potraw. Wyjątkowa technika przygotowywania posiłków polega na połączeniu grzałki halogenowej z wentylatorem, który rozprowadza ciepło. Dzięki temu dania są pełne smaków i aromatów. Urządzenie składa się z podstawy, szklanej miski, grzałki i pokrywy z częścią sterującą. Grzałka halogenowa pozwala na szybsze przygotowywanie dań oraz zatrzymuje witaminy i minerały w nich

zawarte. Duża pojemność – 11,3 l pozwoli przygotować pieczeń dla całej rodziny. Kombiwar MPM MKO-02 charakteryzuje się mocą do 1400 W, co pozwoli gotować szybciej, oszczędzając przy tym czas i energię. Dzięki funkcji Thaw Wash nie musimy martwić się o czystość sprzętu, ponieważ ma on opcję samooczyszczenia. W kombiwarze MPM MKO-02 można również ustawić czas pracy w zakresie od 0 do 60 minut. O jego upływie urządzenie poinformuje za pomocą dźwięku.

Fot. MPM

niki wewnątrz kombiwaru są wyraźnie widoczne i można wygodnie kontrolować stan potrawy. Szczelność i kształt kombiwarów sprawiają, że składniki są poddane równomiernej obróbce cieplnej, przez co zachowują wszelkie walory smakowe oraz witaminy i minerały. W kombi-

warach można produkty także rozmrażać, a jeśli dany model ma specjalne tacki i ruszt, także grillować, smażyć i piec. Istotne jest, że pieczenie w kombiwarach nie wymaga użycia tłuszczu. Można wykorzystać je także do gotowania jajek czy robienia grzanek. Produkty pieczone



Fot. Crock-Pot

Kupując multicooker, zwróćmy uwagę na dostępne akcesoria, które zwiększają możliwości urządzenia.

lub podgrzewane w kombiwarze powinny być umieszczone na rusztach i w pewnej odległości od ścianek naczynia. Dzięki temu obieg powietrza będzie równomierny i nie będziemy musieli się obawiać, że w pewnym miejscu żywność będzie spalona, a w innym niedopieczona.

Parametry i funkcje kombiwarów

Urządzenia mają moc ok. 1200 – 1500 W i pojemność w granicach 11 – 19 l. Dobór rozmiaru powinien być zależny od potrzeb naszych oraz rodziny. W większym kombiwarze bez problemu zmieścimy np. całego kurczaka. Kombiwarzy skra-



CROCKPOT CSC062X

cają czas przygotowywania potraw w porównaniu z normalnymi piekarnikami i pozwalają na ustawienie temperatury nawet 250 °C. Najlepsze modele dysponują funkcją samooczyszczenia, która przydaje się, zwłaszcza gdy chcemy w kombiwarze grillować. Warto zaopatrzyć się w model, który ma też zabezpieczenie wyłączające przy otwartej ręczce. Wtedy otwarcie ręczki spowoduje wyłączenie urządzenia, a użytkownik uniknie poparzenia strumieniem bardzo gorącego powietrza.

Sterowanie kombiwarami jest bardzo proste. Najczęściej na pokrywie urządzenia znajdziemy dwa pokręta. Jedno pozwala na ustalenie czasu pracy i pełni funkcję timera. Zazwyczaj maksymalny



CONCEPT CK9090

czas to ok. 60 min. Drugim pokrętelem ustalamy temperaturę pracy odpowiednią do przygotowywanego produktu. Co ważne, bardzo często na obudowie umieszczone są czytelne ikony, informujące, jak długo i w jakiej temperaturze należy przygotowywać daną potrawę.

Zużycie energii

W dobie rosnących cen energii elektrycznej zakup multicookera czy kombiwaru jest również uzasadniony ekonomicznie. W wielu podstawowych zadaniach sprzęt może zastąpić piekarnik. Jego użycie jest wskazane zwłaszcza wtedy, gdy przygotowujemy mniejsze porcje żywności, np. chcemy szybko podgrzać obiad dla jednej osoby czy upiec kilka muffinek na deser. Posiadając taki sprzęt jak multicooker, nie musimy nagrzewać dużego piekarnika, co zajmuje więcej czasu. Dzięki niewielkiej pojemności, która zazwyczaj wynosi kilka litrów, swoją temperaturę pracy multicooker lub kombiwar osiągają w zaledwie kilka minut. Nie trzeba więc tracić czasu na nagrzewanie, podczas którego sprzęt osiąga największe zużycie energii. Obieg powietrza we wnętrzu sprawia, że potrawy podgrzewają się lub pieką szybciej, co również jest zaletą. Jak informują niektórzy producenci, korzystanie z multicookera pozwala zredukować zużycie energii o nawet 74 proc. względem tradycyjnego piekarnika.

Czyszczenie urządzeń

Tym, co zawsze sprawia problemy, jest oczywiście czyszczenie urządzeń. W przypadku multicookerów większość akcesoriów jest pokry-

można umyć wodą z dodatkiem płynu do naczyń. Jeśli producent na to pozwala, szklana misa może być myta także w zmywarce. Pokrywa zawiera elementy elektroniczne, jak grzałka, dlatego nie należy jej namaczać, by usunąć niewielkie zabrudzenia wystarczy przetrzeć ją wilgotną ściereczką. Po umyciu wszystkie elementy należy wytrzeć do sucha.

Multicookery a zdrowe gotowanie

Jak wspomnieliśmy, multicookery są urządzeniami wielofunkcyjnymi, które oferują nawet kilkanaście metod przygotowywania potraw. W praktyce właśnie od wyboru typu gotowania zależy, jak zdrowy będzie posiłek. Z pewnością prym pod tym względem wiodą urządzenia pozwalające na gotowanie na parze. Od lat metoda ta uchodzi za jedną z najbardziej prozdrowotnych. Jeśli lubimy pieczone przekąski, np. frytki, warto zdecydować się na multicooker z opcją beztłuszczowego pieczenia. Działa on na podobnej zasadzie jak frytkownica powietrzna, a do przygotowania posiłków praktycznie nie potrzeba tłuszczu.



ADLER AD 6304

Dobrym wyborem są również urządzenia mające możliwość gotowania pod ciśnieniem. Szybkość tej metody sprawia, że z żywności nie są wytracane cenne składniki odżywcze. Z kolei w przypadku wolnego gotowania temperatura jest na tyle niska, że również potrawy przygotowane tą metodą są bardzo zdrowe.



PHILIPS HD4713/40

ta powłoką nieprzypalającą. Dzięki temu nie ma ryzyka przypalenia potraw i czyszczenie jest bardzo łatwe. Wystarczy gąbeczka i niewielka ilość detergentu. Warto zapoznać się z instrukcją obsługi, w której będzie dostępna informacja, czy akcesoria mogą być myte w zmywarce. W przypadku kombiwaru misę oraz ruszty

Multicookery mają funkcjonalne elektroniczne panele z programami automatycznymi.



Fot. Salter

ADLER. Robot planetarny AD 4226

Idealnie wymieszane składniki

Atrakcyjną propozycję dla miłośników wypieków stanowi robot planetarny Adler AD 4226. Urządzenie niemal samo miesza wszystkie składniki, nie trzeba go trzymać i wyposażone jest w mieszadła ułatwiające pracę na każdym etapie przygotowywania ciasta.



Wielofunkcyjny robot to podstawa prac w większości kuchni. Dzięki łączeniu w sobie kilku funkcji i zajmowaniu niewielkiej ilości miejsca jest to dobre rozwiązanie do kuchni niewielkich rozmiarów. Sam robot prezentuje się bardzo elegancko i jest dostępny

w dwóch wariantach kolorystycznych: białym oraz czarnym. Przycisk przechylenia ramienia oraz pokrętło ustawiania prędkości znajdują się w łatwo dostępnym miejscu z boku urządzenia, co zwiększa komfort pracy. Obrazki nad pokrętkami podpowiadają, jakie mieszadła lepiej wykorzystać do ubijania śmietany, kremu czy mieszania ciasta. Uchylna głowica ułatwia zdejmowanie miski z przygotowanym ciastem lub kremem. Stabilne przysawki uniemożliwiają przesuwanie się urządzenia po blacie kuchennym, a pokrywa antybrzygowa ochroni blat przed zachlapaniem. Wszystkie akcesoria można myć w wodzie z płynem do mycia naczyń, natomiast zewnętrzne części oraz korpus można czyścić ręcznikiem kuchennym lub miękką ściereczką. Ruch planetarny mieszania ułatwia dokładne połączenie półproduktów. Pozwala również wydobyc to, co najlepsze z używanych składników. Poruszające się eliptycznym ruchem mieszadła dotrą do każdego zakamarka miski i równomiernie wymieszają składniki suche i mokre. Możliwość wy-



boru spośród sześciu prędkości to sposób na dobranie odpowiedniej szybkości mieszania do ilości i rodzaju składników. Duża miska o pojemności 3 l, wykonana ze stali nierdzewnej, umożliwia przygotowanie tortu lub większej ilości wypieków na spotkanie rodzinne i z przyjaciółmi. Trzy mieszadła – hak do zagniatania ciasta, trzepaczka do mieszania oraz trzepaczka do ubijania jajek pozwalają na przygotowanie wszystkich elementów ciasta przy użyciu jednego urządzenia.

AMICA. Toster TF 3043

Chrupiące śniadanie

Ciepłe pieczywo to idealne dopełnienie śniadania. Z tosterem Amica TF 3043 nie będzie to problemem. Wystarczy bowiem kilka chwil, by cieszyć się idealnie przygotowanymi grzankami.



Jako że tosty nie zawsze muszą być opieczone tak samo, model Amica TF 3043 został wyposażony w regulację poziomu opiekania. W zależności od tego, na jaki stopień opiecznienia mamy akurat ochotę, możemy po prostu wybrać odpowiednie ustawienie i dopasować chrupkość do preferencji domowników. Gdy mamy ochotę na podgrzany, chrupiący tost, bułkę, bagietkę czy croissanta, wystarczy po prostu położyć dowolne pieczywo na specjalnym ruszcie i poczekać chwilę, aż się podgrzeje. Dzięki temu możemy podgrzewać praktycznie każdy rodzaj pieczywa. Kiedy toster ma przestać pracować, wystarczy wcisnąć przycisk, a urządzenie natychmiast przestanie grzać i pobierać energię. Maksymalna moc wynosząca 930 W sprawia, że urządzenie jest natychmiast gotowe do pracy. Uporczywym problemem w tosterach są gromadzące się okruszki. Dlatego modele marki Amica wyposażone są w specjalną tackę na okruszki – po zakończonej pracy mo-

żemy ją łatwo wyjąć i wysypać okruszki spod tostera. To sprawia, że czyszczenie zajmuje jedynie krótką chwilę. Podstawa w tosterach marki Amica została zaprojektowana tak, by móc schować w niej zbędny odcinek przewodu. Konstrukcja antypoślizgowej bazy wyraźnie zwiększa stabilność urządzenia i zapobiega jego ślizganiu się po powierzchni – nawet mokrej. Efektowne podświetlenie i obudowa



w srebrnym kolorze sprawiają, że toster prezentuje się naprawdę stylowo i będzie stanowił prawdziwą ozdobę kuchni.



PARTNER

dla wprowadzających



- ✓ Wykonywanie obowiązków **w zakresie sprzętu, baterii, opakowań**
- ✓ Doradztwo w zakresie **przepisów ochrony środowiska**
- ✓ Cykliczne **webinary szkoleniowe**
- ✓ Zapewnienie pojemników i systemu **odbioru sprzętu i baterii**
- ✓ Publiczne **kampanie edukacyjne**
- ✓ Współpraca i doradztwo w zakresie **wykonywania obowiązków w krajach UE**

Dlaczego **ASEKOL PL?**

Produkujesz, importujesz sprzęt elektryczny i elektroniczny lub baterie albo zamierzasz podjąć taką działalność i nie jesteś jeszcze zarejestrowany w BDO? A może nie wybrałeś jeszcze lub chcesz zmienić organizację odzysku?

Przedsiębiorcom wprowadzającym na polski rynek sprzęt elektryczny i elektroniczny oraz baterie i akumulatory oferujemy wykonanie wszystkich obowiązków zgodnie z ustawą o zużyтым sprzęcie oraz ustawą o bateriach i akumulatorach.

W szczególności zapewnimy:

- ✓ zbieranie i transport zużytego sprzętu elektronicznego i elektrycznego i baterii
- ✓ przetwarzanie elektroodpadów w nowoczesnych zakładach przetwarzania
- ✓ prowadzenie publicznych kampanii edukacyjnych
- ✓ kompleksowe doradztwo w zakresie ochrony środowiska
- ✓ webinary i szkolenia
- ✓ wykonanie obowiązków również w Czechach i Słowacji

Skontaktuj się

+48 882 067 884 kontakt@asekol.pl



MIKSERY



**Miksery
ręczne
i z misą**



Domowe miksery należą do niezbędnych urządzeń kuchennych. Kojarzymy je przede wszystkim z przygotowywaniem wypieków. Tymczasem dostępne na rynku urządzenia mogą być wyposażone w dodatkowe akcesoria, które znacznie zwiększają spektrum zastosowań.

Dostępne na rynku miksery można podzielić na modele ręczne i stojące. Miksery ręczne to najprostsze w budowie urządzenia, składające się jedynie z korpusu i końcówek. Charakteryzują się niewielkimi gabarytami przy stosunkowo małej masie. Modele ręczne można kupić już za kilkadziesiąt złotych. Są doskonałą propozycją dla tych osób, które nie potrzebują zaawansowanych urządzeń lub które rzadko gotują same. Miksery stojące to połączenie modeli ręcznych z misą oraz specjalnym stojakiem. Dzięki możliwości przymocowania miksera i miski do korpusu urządzenie pracuje praktycznie samodzielnie. Wystarczy je odpowiednio zamontować, aby mogło miksować produkty bez pomocy użytkownika. To duże ułatwienie, które pozwala w tym samym czasie przygotowywać inne produkty. Modele stojące zajmują więcej miejsca i mogą być wyposażone w dodatkowe rozwiązania, np. wagę kuchenną czy osłonę, która ogranicza rozpryski mieszanych składników. Standardowo miska wykonana jest z tworzywa sztuczne-



GORENJE
M450WS

gotowywać inne produkty. Modele stojące zajmują więcej miejsca i mogą być wyposażone w dodatkowe rozwiązania, np. wagę kuchenną czy osłonę, która ogranicza rozpryski mieszanych składników. Standardowo miska wykonana jest z tworzywa sztuczne-



BOSCH
ErgoMixx MFQ36490

go lub stali nierdzewnej i ma pojemność do ok. 2,5 l. Wyglądem przypominają nieco kompaktowe roboty planetarne, lecz to tylko pozory. W praktyce urządzenia te różni rodzaj ruchu wykonywanego przez mieszadła. W misie wystarczy umieścić składniki, wybrać prędkość i po kilku chwilach zaczną się ich mieszanie. Podczas pracy obracają się zarówno miska, jak i mieszadła. Dzięki temu składniki są dobrze rozmieszane, a konsystencja odpowiednia. Dodatko-

Fot. Amica



ADLER
AD 4225

wo urządzenia nie musimy trzymać w ręce, więc korzystanie z niego jest mniej męczące.

Ważne parametry

Wybierając mikser ręczny, powinniśmy zwrócić uwagę na jego podstawowe parametry. Przede wszystkim jest to moc. Choć miksery ręczne nie są przeznaczone do wyrabiania bardzo ciężkiego ciasta, to warto zwrócić na nią uwagę. Do najłżejszych prac, jak np. ubijanie białek czy śmietany, przygotowanie ciasta naleśnikowego, wystarczą z powodzeniem podstawowe urządzenia o mocy ok.

300 W. Miksery o większej mocy, np. 500 W, polecamy przede wszystkim, jeśli sprzęt będzie wykorzystywany bardzo intensywnie, również do zagniatania cięższego ciasta, np. chlebowego, a także współpracował z dodatkowymi akcesoriami. Drugim istotnym parametrem jest, oczywiście, masa. Mikser jest urządzeniem ręcznym, dlatego w dużym stopniu wpływa ona na komfort obsługi. Oczywiście, im lżejszy sprzęt, tym lepiej. Jednak miksery o dużej mocy muszą być cięższe ze względu na rozmiary silnika. Na masę wpływa również solidność obudowy. Oczywiście, w wypadku urządzeń z misą ma-



CAMRY
CR 4218

o dużej mocy muszą być cięższe ze względu na rozmiary silnika. Na masę wpływa również solidność obudowy. Oczywiście, w wypadku urządzeń z misą ma-



MPM **MMR-18**

MIKSERY

Blenduje i miksuje – Concept SR3300



Funkcjonalny mikser ręczny Concept SR3300 o mocy 500 W ułatwi pracę w kuchni. Urządzenie ma 5 prędkości i funkcję Pulse dla osiągnięcia krótkotrwałej maksymalnej wydajności. Wybraną prędkość pracy wskazuje czytelny wyświetlacz na ręczce. Dzięki ergonomicznemu kształtowi mikser jest wygodny w użytkowaniu. W zestawie urządzenie ma trzepaczki ze stali nierdzewnej do ubijania piany, żółtek jajek, przygotowy-

Fot. Concept

wania kremów lub ciasta na omelety i naleśniki, końcówki do wyrabiania ciasta oraz blender ręczny do miksowania sosów, zup, majonezu domowej roboty, żywności dla niemowląt, napojów i koktajli. Mikser ręczny wyposażony jest w bezpiecznik, który zapobiega przegrzaniu silnika i w konsekwencji uszkodzeniu całego urządzenia. Trzepaczki i końcówki do ugniatania można wyjąć, naciskając przycisk na korpusie urządzenia, i umyć w zmywarce.

SAM COOK PSC-90/B



sa jest mniej dokuczliwa, lecz i one mają możliwość ręcznej pracy.

Obsługa urządzenia

W zależności od stopnia zaawansowania mikser ręczny ma kilka trybów pracy, zazwyczaj od 3 do 7. Dzięki temu mogą być one dopasowane do akurat przygotowywanych mas. W wypadku tych gęstszych można korzystać z największej prędkości obrotowej. Dzięki temu masa nabierze odpowiedniej konsystencji, a efektem będą puszyste i smaczne wypieki. Przyciski sterujące zazwyczaj umieszczone są na rękojeści urządzenia, a prędkość łatwo dopasujemy przy pomocy wy-



AMICA MDT 1013

godnego suwaka. Oprócz tego dostępny jest tryb turbo, przeznaczony do najcięższych prac, gdy potrzeba maksymalnej wydajności urządzenia. Ostatni z przycisków służy do wysunięcia mieszadeł.

Akcesoria i wyposażenie mikserów

Standardowo do wszystkich mikserów dołączone są dwie trzepaczki, np. do ubijania śmietany czy białek z jajek oraz przygotowywania lekkich mas. Ciekawym rozwiązaniem są innowacyjne mieszadła Fine-Creamer w niektórych mikserach marki Bosch. Wyposażono je w małe kulki, które dodatkowo napowietrzają mieszane składniki. Kolejnym z elementów są haki, przeznaczone do zagniatania ciężkiego ciasta, np. do domowego chleba lub pizzy. Akcesoria zazwyczaj są wykonane ze stali nierdzewnej, która jest trwałą i łatwą w czyszczeniu materiałem. Niektóre mogą być myte w zmywarce. Mieszadła



CONCEPT SR3210

zwalniamy zawsze, naciskając odpowiedni przycisk. Część dostępnych na rynku mikserów ręcznych ma jeszcze możliwość zastosowania dodatkowych akcesoriów. W zestawie znajdziemy np. stopę miksującą, dzięki czemu urządzenie sprawdzi się również jako blender ręczny. Zazwyczaj dołączony jest pojemnik, w którym można miksować składniki. Kolejnym z dodatków do miksera może być rozdrabniacz.



Fot. Gorenje

Kompaktowy mikser z misą może stanowić alternatywę dla robota planetarnego.



MPM MMR-21Z

SALTER EK4249GUNMETAL

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

Mikser z misą, a robot planetarny?

Ze względu na podobne przeznaczenie i wygląd wiele osób często zastanawia się, czy lepiej wybrać mikser z misą czy robot planetarny. Urządzenia te różni zasada działania. Miksery z misą są przeznaczone do lekkich prac i przygotowywania mniejszych ilości mas. Mieszadła poruszają się w jednej

Mikser może być wyposażony w dodatkowe akcesoria, takie jak blender czy nawet pakowarka próżniowa.

osi i mogą nie docierać do wszystkich zakamarków misy, dlatego warto co jakiś czas kontrolować konsystencję masy. Są jednak bardzo lekkie, przystępne cenowo oraz na tyle funkcjonalne, że spełniają oczekiwania użytkowników. Dodatkowo niektóre modele można wyposażyć w przydatne akcesoria. W robocie planetarnym mieszadła poruszają się w kilku osiach, dzięki czemu docierają do praktycznie każdego obszaru misy. To pozwala na bardzo dokładne mieszanie oraz ugniatanie składników. Co więcej, miska ma zazwyczaj większą pojemność niż w mikserach stojących. Oprócz tego wielu producentów do robotów planetarnych oferuje dodatkowe akcesoria, np. maszynkę do mielenia mięsa, szatkownicę czy blender kielichowy. Dzięki temu urządzenie jest bardzo funkcjonalne. Większe możliwości mają jednak swoją cenę, ponieważ robot planetarny będzie zajmował więcej miejsca w kuchni oraz jest droższy niż tradycyjny mikser. Jednak dla wielu osób będzie to bardzo dobry wybór.

Ergonomia użytkowania

Aby użytkowanie mikserów było wygodne, producenci projektują ergonomiczne obudowy. Uchwyt powi-



Fot. Bosch

ZELMER ZHM1651

nien być pokryty miękką powłoką antypoślizgową, która dobrze dopasowuje się do kształtu dłoni. Modele z misą bardzo często mają również antypoślizgowe nóżki, które zapewniają stabilność na blacie kuchennym, nawet podczas intensywnej pracy. Oczywiście, znaczenie ma również wzornictwo urządzeń. Niektóre miksery ręczne są elementami serii wzorniczych, co oznacza, że ich stylizacja jest dopasowana również do innych produktów, jak czajniki czy tostery. Obudowy zazwyczaj wykonane są z tworzywa sztucznego lub stali nierdzewnej. Dzięki dużej różnorodności z łatwością wybierzymy mikser, który pasuje do danej kuchni.



BREVILLE VFM021X HeatSoft

GORENJE M400ORAB



Duża moc i efektywne miksowanie – ZELMER ZHM2550



Moc maksymalna silnika miksera Zelmer ZHM2550 wynosi 750 W. Nawet zagniecenie ciężkiego drożdżowego ciasta nie będzie stanowiło problemu. Aby sprostać wymaganiom, urządzenie wyposażono w 5 ustawień prędkości. Dzięki nim bez trudu dostosujemy prędkość obrotową do przetwarzanych



składników. Funkcja turbo gwarantuje natychmiastowe zwiększenie obrotów do maksimum. Dodatkowo pozwala na pulsacyjną pracę urządzenia, co jest pomocne np. w trakcie mieszania składników o różnej konsystencji. Producent zastosował miękką powłokę soft touch, dzięki której

mikser pewnie leży w ręku. W zestawie z urządzeniem znajdują się mieszadła, które wykorzystamy np. do ubijania piany. Jeśli chcemy wyrobić ciasto, możemy skorzystać z haków do wyrabiania, które pomogą szybko i łatwo przygotować domowe wypieki.



Fot. Zelmer

CONCEPT. Grill elektryczny GE3550

Z termosondą i wymiennymi płytami

Brak dymu i zdrowe, beztłuszczowe grillowanie to zalety, jakie oferują grille elektryczne. Pozwalają one cały rok cieszyć się ulubionymi potrawami. Dzięki wymiennym płytom i termosondzie użytkowanie grilla Concept GE3550 jest wyjątkowo łatwe.



Grill elektryczny GE3550 oferuje proste sterowanie za pomocą 11 programów. Wystarczy wyłożyć składniki, wybrać odpowiedni program, a grill automatycznie ustawi najlepszą temperaturę i czas grillowania. Dzięki mocy 2000 W wystarczy kilka chwil, żeby sprzęt był gotowy do pracy. Wszystkie ustawione wartości można wygodnie monitorować na czytelnym wyświetlaczu cyfrowym. Atutem jest opcja osobnej regulacji temperatury dla każdej z płyt. Pozwala to przygotować różne rodzaje dań



jednocześnie bez obaw o przypalenie lub niedopieczenie. Grill elektryczny Concept GE3550 jest wyposażony w sondę do mierzenia temperatury. Docenimy to zwłaszcza podczas grillowania mięsa. Wystarczy wbić ją do dania, a temperatura wyświetli się na wyświetlaczu grilla. Sonda pomoże przygo-



tować mięso dokładnie tak, jak chcemy, a grillowanie steków będzie niezwykle proste.

Opcja grillowania w pozycji otwartej daje wyjątkowo dużą powierzchnię, na której można przygotować posiłki dla całej rodziny lub grupy przyjaciół. Możemy dostosować grill do swoich potrzeb i użyć dokładnie takich płyt, jakie nam odpowiadają – ryflowanych, gładkich lub połączyć je ze sobą. Płyty z ryflowaną powierzchnią mogą być używane zarówno do grillowania zamkniętego, jak i otwartego. Zamknięty grill nadaje się do przygotowywania steków, hamburgerów lub do pieczenia tostów, nadziewanych tortilli lub panini. Jest to najszybsza metoda ich przygotowania, ponieważ potrawa jest równomiernie przypieczona z obu stron jednocześnie i nie ma potrzeby jej obracania. Można też grillować wszystko na otwartych płytach, tak jak na klasycznym grillu. Dzięki ząbkowanej powierzchni potrawa jest dobrze przysmażona, a jednocześnie zachowuje soczysty smak. Nadmiar soku i tłuszczu jest odprowadzany do pojemnika zbiorczego przez rowki. Płyty grillowe o gładkiej powierzchni przeznaczone są do przygotowywania placków, naleśników, jajek, ryb, warzyw, sera. Wyjątkowym atutem są także płyty do gofrów. Dzięki nim sprzęt zastąpi gofrownicę, a my przygotowujemy ulubioną przekąskę w dowolny sposób – na słodko czy na słono. Grill Concept GE3550 wyposażony jest w bardzo dobrej jakości aluminiowe płyty, pokryte powłoką nieprzywierającą, dzięki czemu potrawy się nie przypalają. Grillowanie jest więc zdrowsze, ponieważ nie wymaga użycia tłuszczu ani oleju. Jednocześnie płytki są wygodne w czyszczeniu. Po wystygnięciu wystarczy usunąć osadzony brud specjalną skrobaczką z zestawu lub przetrzeć wilgotną ściereczką. Następnie możemy wyjąć płyty i umieścić je w zmywarce wraz z pojemnikiem ociekowym. Dużą zaletą jest możliwość zablokowania grilla w pozycji zamkniętej. Dzięki temu nie zajmie dużo miejsca w kuchni i łatwiej będzie go przechowywać.





crockpot

MultiCooker

CSC051X

To wielofunkcyjne urządzenie, które zastąpi z powodzeniem kuchenkę, piekarnik, wolnowar oraz szybkowar. Dzięki 8 automatycznym programom przygotuje dania nawet do 70% szybciej w porównaniu do tradycyjnych metod gotowania. Łatwa i intuicyjna obsługa oraz czytelny panel sterowania to wielkie zalety tego urządzenia.

- *Automatyczne programy szybkowaru: mięso/gulasz, fasola/chilli, ryż/risotto, jogurt, drób, desery, zupa*
- *Inne przydatne funkcje to: wolnowar, gotowanie na parze, przyrumienianie / smażenie, podtrzymywanie ciepła*

www.crockpot.pl

SALTER. Frytkownica beztłuszczowa EK5196GW

Zdrowe i szybkie smażenie

Marka Salter to prawdziwy specjalista od frytek bez tłuszczu, czego dowodem jest model EK5196GW, oferujący dużą pojemność oraz umożliwiający zdrowe smażenie przy mniejszym zużyciu oleju oraz, co dziś szczególnie ważne, energii.



Bardzo duża pojemność – 7,6 l w dwóch koszach sprawia, że każdy może cieszyć się smakiem smażonych potraw. Dzięki temu przygotowanie większej ilości przekąsek i dań nie stanowi żadnego proble-

mu. Frytkownica jest wyposażona w okienka, dzięki którym można zobaczyć, kiedy potrawa jest gotowa, bez konieczności otwierania szuflad. To gwarantuje utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz znacznie zwiększa wygodę użytkownika. Dzięki funkcji Sync & Match można mieć pewność, że różne składniki będą gotowe w tym samym czasie. Rozwiązanie to synchronizuje pracę komór frytkownicy. W razie potrzeby opóźnia przygotowanie jednego z dań tak, żeby cały posiłek był gotowy w jednej chwili. Urządzenie jest niezwykle proste w obsłudze. Frytkownicę wyposażono w wygodny panel sterujący, który pozwala na wybór programów automatycznych do przygotowywania najpopularniejszych potraw. Dostępny jest również tryb manualny, w którym samodzielnie możemy ustawić takie parametry jak czas opiekania czy temperatura pracy. Oba kosze na potrawy są łatwe w czyszczeniu, dzięki czemu sprzątanie po gotowaniu trwa co najwyżej kilka chwil. Bezpieczeństwo zapewniają wygodne, nienagrzewające się uchwyty.



ZELMER. Krajalnica elektryczna ZFS0917

Kamienna powłoka nieprzywierająca

Estetyczne i równe plastry prezentują się niezwykle apetycznie na suto zastawionym stole. Najprostszym sposobem, żeby je uzyskać, jest skorzystanie z krajalnicy elektrycznej, np. Zelmer ZFS0917.

Dzięki mocy 150 W urządzenie sprosta nawet twardej serom, a wykorzystując płynną regulację grubości krojenia w zakresie od 0 do 15 mm, dopasujemy plasterki do swoich upodobań. Żeby zapewnić mak-

simum bezpieczeństwa podczas korzystania z krajalnicy Zelmer ZFS0917, zamontowano w niej specjalną blokadę przed przypadkowym uruchomieniem. Należy nacisnąć i trzymać w trakcie pracy specjal-

ny przycisk, żeby uruchomić urządzenie i podtrzymać jego pracę. Dzięki temu nie musimy martwić się o swoje bezpieczeństwo. Ostrze wykonane zostało ze stali nierdzewnej i pokryte jest kamienną powłoką, która pełni wiele przydatnych funkcji. Przede wszystkim jest nieprzywierająca i bardzo odporna, a jednocześnie ułatwia precyzyjne krojenie. Ostrze jest zdejmowane, dzięki czemu bez problemu zadamy o jego czystość. Aby w pełni zadbać o wygodę i bezpieczeństwo w trakcie używania krajalnicy Zelmer, wyposażono ją w gumowe nóżki antypoślizgowe. Dzięki nim urządzenie nie będzie przemieszczać się po blacie w trakcie pracy. Krajalnica elektryczna to przydatne urządzenie, jednak nie musi zajmować dużo miejsca. Dlatego Zelmer ZFS0917 ma składaną konstrukcję, dzięki której sprzęt jest naprawdę kompaktowy, a dodatkowy schowek na przewód ułatwia jego przechowywanie.





MOC
750 W

FUNKCJA
TURBO

OBROTOWA
MISA



Tam gdzie tradycja spotyka się z technologią!
Kultowy mikser Zelmer w nowoczesnej odsłonie.

Mikser ręczny z misą ZHM2559. Maksymalna moc 750 W. Funkcja turbo. 5 ustawień prędkości pracy. Obrotowa misa o pojemności 3 l. Rączka soft touch. 2 końcówki do ubijania. 2 haki do ciasta.

www.zelmer.pl

zelmer
niezawodnie

Dzbanki i butelki filtrujące



Fot. Philips

Stan kranówki w polskich miastach jest coraz lepszy, a dodatkowo w prosty sposób możemy go poprawić za pomocą dzbanka filtrującego. Sprawdzi się on w praktycznie każdych warunkach, nie tylko w domu, ale i na wyjazdach. Za stosowaniem dzbanków filtrujących przemawiają także czynniki ekonomiczne i ekologiczne.

Nie musimy kupować wody sprzedawanej w butelkach typu PET. To znacznie przyczynia się do redukcji odpadów z tworzyw sztucznych, a sam koszt 1 l wody jest znikomy. Jeśli chcemy mieć przefiltrowaną wodę zawsze przy sobie, to doskonale rozwiązanie stanowią butelki filtrujące. Zajmują niewiele miejsca i bez trudu zmieszczą się w plecaku, torbie czy miejscu na bidon rowerowy. To doskonały wybór dla aktywnych osób.

Budowa dzbanka

W dużym dzbanku umieszczony jest mniejszy zbiornik, w którym z kolei umieszcza się wymienny wkład. Dzbanki tego typu działają na zasadzie grawitacji. Woda wlewna przez otwór w pokrywie pod wpływem grawitacji przepływa przez mieszankę filtrującą i już oczyszczona trafia do dolnej czę-

ści dzbanka. Standardem oferowanym przez producentów (choć nadal można znaleźć modele bez otworów wlewowych) jest pokrywa, której nie trzeba zdejmować podczas nalewania wody. Klient ma do wyboru dwa rodzaje wlewów: otwarty (z kratką) i zamknięty (z uchylną klapką). Istnieją modele filtrów dzbankowych, w których aby napęścić dzbanek wystarczy umieścić go pod kranem i skierować strumień wody na klapkę, która odchyli się pod wpływem ciśnienia. W niektórych modelach klapka otwiera się po naciśnięciu specjalnego przycisku. Do najczęstszych udogodnień stosowanych w filtrach dzbankowych zaliczamy:

- **antypoślizgową podstawę** – można ją spotkać w droższych modelach. Gumowe elementy umiesz-



PHILIPS AWP2938GNT/10

czony w podstawie zabezpieczają dzbanek przed przypadkowym przesunięciem;

- **miękkie uchwyty** – również spełniają funkcję antypoślizgową i ułatwiają stabilne trzymanie dzbanka w dłoni.

Wskaźnik wymiany filtra

Niezbędnym elementem każdego dzbanka jest wskaźnik konieczności wymiany filtra – modele bez tego rozwiązania, są naprawdę rzadkością. To on „oblicza” liczbę napełnień dzbanka i informuje o konieczności wymiany filtra. Każdy wskaź-



BRITA Marella XL



PHILIPS GoZero AWP2787YL/10

DAFI Atria MI Classic

nik uruchamia się po włożeniu nowego wkładu. Dlaczego są tak ważne? Przede wszystkim dlatego, że bardzo duże znaczenie dla skuteczności filtracji mają jakość mieszanki oraz stopień jej zużycia. Wskaźnik

przypomina o wymianie wkładu, a tym samym pozwala zachować odpowiedni poziom filtracji. Dzielimy je na dwa rodzaje: manualne i elektroniczne. Dodatkowy podział dotyczy tego, w jaki sposób odmierzają poziom zużycia wkładu. W modelach manualnych użytkownik zaznacza datę wymiany – w zależności od produktu podaje tylko miesiąc lub także dzień jego zamontowania. Wskaźniki manualne najczęściej umieszczone są na pokrywce. W niektórych wypadkach wskaźnik umieszczony jest na wkładzie. Specjalny kalendarzyk jest wytłoczony na jego obudowie – wystarczy włożyć w odpowiedni sposób, aby dany miesiąc ustawić w miejscu strzałki wytłoczonej na każdym dzbanku.

Bardziej zaawansowane są wskaźniki elektroniczne, dostępne w kilku wariantach. Obowiązkowo wyposażone są w niewielki wyświetlacz LED, pokazujący liczbę napełnień, procentowy stopień zużycia filtra czy to, jaką ilość wody można jeszcze przelać



przez wkład – opcji jest kilka. Jeśli stosowane są paski obrazujące stan wkładu, to po upływie np. tygodnia z wyświetlacza będzie znikać jedna kreska, symbolizująca jeden tydzień. Po zniknięciu wszystkich kresek specjalna ikonka będzie informować o konieczności wymiany.

Wkłady filtrujące

Na samym wstępie warto zaznaczyć, że zaleca się korzystanie z oryginalnych filtrów do wody producenta dzbanka, gdyż tylko one dają gwarancję jakości, skuteczności i bezpieczeństwa użytych materiałów. Do produkcji wykorzystywane jest całkowicie bezpieczne dla zdrowia tworzywo sztuczne, niezawierające bisfenolu A. Na rynku standardowo dostępne są dwa typy wkładów – pierwszy, tzw. klasyczny, jest podłużny, drugi – poziomy. Kształt wkładu wpływa na to, jak wygląda wewnętrzny dzbanek na wodę nieprzefiltrowaną. Część z nich dostosowana jest do dzbanków konkretnego producenta, część można uznać



Niewielki dzbanek filtrujący z łatwością mieści się w lodówce.

za uniwersalne – przed zakupem dzbanka warto sprawdzić, jaka jest dostępność wkładów i czy z ich zakupieniem nie będzie problemów. W górnej części obudowy umieszczone jest sitczko, które odpowiada za wstęp-



GÖTZE & JENSEN FJ300

PHILIPS AWP2935WH/10

Czysta woda za dotknięciem przycisku – Philips AWP2980WH/58



Alternatywę dla dzbanka może stanowić błyskawiczny filtr wody, jak Philips AWP2980WH/58. To funkcjonalne urządzenie, oferujące pojemność aż 3 l i mieszczące się na drzwiach lodówki. Dzięki innowacyjnej tech-

nice włókna z węgla aktywnego, która charakteryzuje się skuteczniejszą absorpcją dzięki bardzo porowatej strukturze, wykorzystywany filtr Micro X-Clean Instant zapewnia czterokrotnie szybszy przepływ niż w przypadku dzbanka filtrującego przy zachowaniu takiej samej wydajności filtracji. Odchylana pokrywka umożliwia napełnianie jedną ręką. Podwójny system sygnalizacji wymiany

filtra działa w oparciu o rzeczywistą objętość filtracji i okres użytkowania. Wystarczy wcisnąć przycisk i urządzenie w kilka chwil naleje wodę bezpośrednio do szklanki czy czajnika. Wbudowana pompa jest zasilana akumulatorowo. Dostępna jest możliwość ładowania za pomocą kabla USB typu C, przy czym każde pełne naładowanie wystarcza na 1 miesiąc pracy akumulatora.





Fot. Brite

Dzbanki wyposażone są we wskaźnik zużycia filtra, który informuje o tym, kiedy nadszedł czas na jego wymianę.

na filtrację mechaniczną. Drobne oczka filtrują zanieczyszczenia takie jak piasek czy drobinki rdzy – gęstość siateczki to np. 190 mikronów. W środkowej części znajduje się to, co najważniejsze, czyli mieszanka filtrująca. Jej podstawę stanowią wymiennik jonowy oraz węgiel aktywowany – niektórzy producenci stosują dodatkowe produkty, tym samym zwiększając liczbę etapów filtracji. Na dole wkładu znajduje się kolejne siteczko z jeszcze drobniejszymi dziurkami. To właśnie ono wychwytuje pozostałe zanieczyszczenia, zatrzymując je w bardzo gęstej siateczce (np. 220 mikronów).

DAFI Crystal LED

Filtracja wody zaczyna się i kończy filtracją mechaniczną. Rozwiązanie to stosowane jest także np. w czajnikach elektrycznych, które mają specjalne siateczki – to one przechwytyują zanieczyszczenia w momencie nalewania wody. W dzbankach filtrujących jest podobnie, z tym że tutaj mamy dwa etapy i dwa rodzaje siatek. Jak już wspominaliśmy, różnią się one wielkością i gęstością oczek. Pierwsza siateczka zatrzymuje większe zanieczyszczenia i jest filtracją wstępną, druga jest bardziej zagęszczona i ma za zadanie wyłapywać cząsteczki mieszanek. Za właściwe oczyszczanie odpowiada mieszanka filtrująca, a właściwie węgiel aktywowany i żywica jonowymienna.

GÖTZE & JENSEN FJ500

Ważne parametry

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

Etapy filtracji

W wkładach, w których filtracja przebiega w czterech etapach, woda przepływa przez wymiennik jonowy, a potem węgiel aktywowany. Żywica jest produktem syntetycznym. Jej zadanie polega na wychwyceniu z wody jonów soli wapnia i magnezu oraz ich wymianie na jony wodoru. Dzięki temu redukuje twardość wody, która powoduje osadzanie się kamienia na elementach grzewczych urządzeń elektrycznych. Wymiennik jonowy zatrzymuje również metale ciężkie takie jak ołów czy miedź. Trzecim etapem jest filtracja na węglu aktywowanym, który pochłania m.in. chlor i zanieczyszczenia organiczne. Węgiel aktywowany uzyskuje się przez ogrzanie miążgi drzewnej do temperatury 900 °C. Po płukaniu aktywuje się go, np. parą wodną. Porowata struktura węgla sprawia, że ma on bardzo duże właściwości chłonne, „zasysa” w porzy zanieczyszczenia i już ich nie oddaje do wody. Wielu producentów impregnuje go srebrem, które z czasem się wypłukuje do filtrowanej wody. Dzięki właściwościom bakteriostatycznym srebro chroni przefiltrowaną wodę w dzbanku przed rozwojem bakterii. Warto wspomnieć, że na rynku dostępne są też filtry magnezowe, które oczyszczając wodę kranową, jednocześnie wzbogacają ją o jony magnezu (średnia zawartość tego pierwiastka w przefiltrowa-



ELDOM DF100N Flow

nej wodzie to ok. 30 mg/l), wkłady dostosowane do stopnia twardości wody, do wody bardzo twardej, które skutecznie chronią urządzenia AGD przed kamieniem kotłowym, oraz oczyszczające ją i alkaliczujące. Ostatni typ to filtry typu pH+, dzięki którym uzyskujemy wodę o wartości pH8. Woda z filtra pH+ jest zmineralizowana, za-

wiera jony, dlatego też podobnie jak w wypadku filtra magnezowego Mg+ niezalecane jest jej gotowanie. Codzienne picie wody alkalicznej pozwala dostarczyć do organizmu minerały alkaliczne, wzmocnić siły vitalne, uzupełnić urozmaiconą dietę i zachować równowagę kwasowo-zasadową.

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



PHILIPS AWP2933WHT/58

■ **Żywica jonowymienna** – czyli wymiennik jonowy. Jest to ziarnisty, wodoodporny materiał (tworzywo sztuczne), który wymienia swoje jony na inne. Obecnie są to wymienniki organicz-

nie produkowane na bazie żywicy styrenowej lub akrylowej. Mają one zdolność zmniejszania twardości wody, dzięki czemu w czajniku nie osadza się kamień, zaś na herbacie nie pojawia się tłusty, nieprzyjemny osad. Wymienniki jonowe redukują również zawartość wybranych metali ciężkich takich jak ołów czy miedź. Po raz pierwszy zmiękczenie wody przy użyciu żywicy jonowowymiennej odbyło się w 1905 r., dokonał tego Richard Gans. Ciekawostką jest to, że produkt ten służy nie tylko do filtrowania wody, ale także do walki z cholesterolem. Żywica zmniejsza jego poziom i od lat stosowana jest w leczeniu hipercholesterolemii.

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

100% NATURALNE
SKŁADNIKI



ŁAGODNE
DLA PLANETY



ZDROWY
TRYB ŻYCIA



PRZYJAZNE
DLA BUDŻETU



SINCE 1968

Dzięki urządzeniu do mleka roślinnego Salter możesz przygotować pyszne, ekologiczne mleko roślinne. Od napoju migdałowego po owsiany – ta nowa, ekscytująca premiera firmy Salter umożliwi tworzenie napojów roślinnych z orzechów, nasion lub ziaren!



PLANT BASED M!LK MAKER



MLEKO
MIGDAŁOWE



MLEKO Z
ORZECHÓW
LASKOWYCH



MLEKO
OWSIANE



PRZEKĄSKI W
DUCHU
„ZERO-WASTE”

Hisense

Kuchenka Mikrofalowa

H30MOBS10H



Grill
(2400W)



4 w 1
Super combo



Programy
predefiniowane
(10 programów)



Funkcja
rozmrażania
(według czasu i wagi)



Gotowanie 360°



Home Fry



Tailored Cooking

