



**POBIERZ  
NUMER!**



**Temat numeru!**

## Wyciskarki do soków

Tostery elektryczne

Ekspresy kapsułkowe



Wywiad: Jindřich  
Valenta – twórca  
marki Concept

JURA E8 Piano White  
wyróżniona „Red Dot  
Award”

Aquaphor – planuje  
budowę „megafabryki”  
w Narwie

Amica  
– finał konkursu  
„Kolorowe stołówki”



**Amica**  
for living



**CROCK·POT**

*MultiCooker 5w1*  
CSC024X

*Cyfrowy multicooker Crock-Pot o pojemności 5.6l to wszechstronne urządzenie, idealne dla wszystkich wielbicieli dobrego jedzenia. Dzięki 5 automatycznym programom do wyboru – smażenie, podsmażanie, wolnowarzenie, pieczenie czy gotowanie na parze, masz pełną kontrolę nad przygotowywanymi daniami.*

[www.crockpot.pl](http://www.crockpot.pl)



## Na chrupiące śniadanie



Brakuje Ci czasu na przygotowanie posiłku? Skorzystaj z tosterka Amica TD 3021, dzięki któremu przygotujesz pyszne i ciepłe tosty w kilka chwil. Duża moc urządzenia i funkcja opiekania pozwalają błyskawicznie zarumienić pieczywo, a jeśli pieczywo jest zamrożone, toster wydłuży odpowiednio czas działania dzięki funkcji rozmrażania.

Toster Amica wyposażony jest w przycisk, dzięki któremu można wygodnie włączać i wyłączać sprzęt bez konieczności wyciągania kabla z gniazdka. Wyjmowana tacka ułatwia czyszczenie tosterka, a jeśli zapomnisz go wyłączyć, zadziała funkcja automatycznego wyłączenia.

Toster Amica TD 3021 wyróżnia się minimalistycznym i prostym designem. Świetnie wkomponuje się w każdą kuchenną aranżację.



## Temat numeru!



Fot. 4Swiss

### Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

### Wywiad: Jindřich Valenta

– właściciel firmy i twórca marki Concept.

### Wyciskarki wolnoobrotowe

Zasada działania tego typu urządzeń opiera się na stosunkowo wolnej pracy śruby wyciskającej.

### Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

### Tostery elektryczne

Mają niewielkie rozmiary i pozwalają przygotować od dwóch do czterech tostów jednocześnie. Część z nich ma dodatkowe ruszty do opiekania bułek, rogalików lub większych porcji chleba.

### Espresso kapsułkowe

To coraz prężniej rozwijająca się gałąź urządzeń do przygotowywania kawy. Doceniane są głównie łatwość i szybkość robienia małej porcji kawy.

## W NASTĘPNYM NUMERZE

### Serie śniadaniowe, linie wzornicze

Pod tym pojęciem zwykle mamy na myśli klasyczny zestaw do przygotowywania śniadania, w skład którego wchodzi czajnik, toster i ekspres przelewowy.

### Suszarki do żywności

Suszenie to jedna z najlepszych metod konserwacji żywności. Wysuszone warzywa i owoce zachowują smak i walory odżywcze i mogą być konkurencją dla niezdrowych przekąsek typu chipsy czy paluszki.

### Wolnowary

Pozwalają na przygotowanie posiłków w temperaturze nieprzekraczającej 100 °C, na tzw. wolnym gotowaniu.

## WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



### Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt SDA\*



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

### Magazyn w wersji cyfrowej

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

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

**Redaktor naczelny:**  
Piotr Krakowiak

**Miejsce i data wydania:**  
Warszawa, lipiec 2021

**Druk:**  
Fundacja Źródła Życia

**Konfekcjonowanie:**  
ADK Dariusz Krakowiak

**Znak informacyjny:**  
ISSN: 2719-7492

**Numer wydania:**  
Nr 7, lipiec 2021

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

# Jedz zdrowo, przechowuj mądrze #LikeABosch

Systemy próżniowe ErgoMixx i VitaMaxx marki Bosch pomagają **zachować świeżość produktów spożywczych nawet dwukrotnie dłużej.\*** To perfekcyjne urządzenia pomagające mądrze gospodarować żywnością ograniczając jej marnowanie. To także nowe możliwości kulinarne takie, jak gotowanie sous vide czy szybsze marynowanie.

Dowiedz się więcej na [www.bosch-home.pl/systemy-prozniowe](http://www.bosch-home.pl/systemy-prozniowe)



\*W porównaniu z przechowywaniem tradycyjnym. Pojemniki próżniowe dostępne w zestawie lub oddzielnie w zależności od modelu urządzenia. Testy wykonane przez niezależne laboratorium, wrzesień 2018.



# INFORMACJE

## Amica

### Finał konkursu „Kolorowe stołówki”

**Ponad tysiąc zgłoszonych szkół i blisko 800 tys. oddanych głosów to bilans ogólnopolskiego konkursu „Kolorowe Stołówki”, zorganizowanego przez grupę Amica. W wyniku głosowania wyłoniono trzy szkoły, których stołówki zostaną poddane metamorfozie o wartości 80 tys. zł, a kolejnych sześć placówek otrzyma vouchery o wartości 5 tys. zł na zakup sprzętu AGD marki Amica.**

Amica zorganizowała konkurs, w którym do wygrania była całkowita metamorfoza szkolnej stołówki. Akcja miała na celu aktywizację lokalnych społeczności w głosowaniu na wybraną placówkę, która ich zdaniem potrzebuje pomocy w odświeżeniu wyglądu swojej stołówki. Do udziału w konkursie mogły zgłaszać się szkoły w trzech kategoriach: do 150 uczniów, od 150 do 350 uczniów i powyżej 350 uczniów.

W akcję zaangażowało się wiele osób, o czym świadczy wynik blisko 800 tys. oddanych głosów na łącznie ponad tysiąc zgłoszonych szkół.

W rezultacie trzy placówki: Szkoła Podstawowa im. ks. Lucjana Niedzielaka w Zespole Oświatowym w Polskowi, Szkoła Podstawowa nr 3 im. Adama Mickiewi-



cza w Kraśniku oraz Szkoła Podstawowa nr 190 im. Orła Białego w Warszawie otrzymują nagrody w postaci metamorfozy stołówki, każda o wartości 80 tys.

zł, a pozostałe sześć szkół, które zajęły kolejno drugie i trzecie miejsce w swojej kategorii, vouchery o wartości 5 tys. zł na wyposażenie jadalni w sprzęt AGD marki Amica.

– Cieszymy się, że tak wiele osób dołączyło do wydarzenia i wspólnie walczyło o każdy oddany głos na swoją placówkę. Takie zaangażowanie pokazuje nam, jak wiele jest jeszcze do zrobienia. Wierzę, że po powrocie uczniów do szkół po trudnym okresie nauki zdalnej, ale też i po przerwach wakacyjnej, nowoczesna, odświeżona i kolorowa przestrzeń pozwoli chociaż w niewielkim stopniu zrehabilitować wiele miesięcy ograniczonego kontaktu z rówieśnikami i stanie się miejscem, do którego uczniowie chętnie będą przychodzić spożywać posiłki oraz spotykać się z koleżankami i kolegami podczas przerw – powiedział Jan Daniel, koordynator konkursu z grupy Amica. W związku z ogromnym zainteresowaniem konkursem i pozytywnym odzewem, jaki płynął z wielu miejsc w Polsce, grupa Amica rozważa jego kontynuację w kolejnym roku.

## JURA

### Ekspres automatyczny E8 Piano White z „Red Dot Award”

**Międzynarodowe jury „Red Dot Awards” od ponad 60 lat przyznaje swoją prestiżową nagrodę za wzornictwo w różnych kategoriach. W tym roku w gronie wyróżnionych firm znalazł się szwajcarski producent ekspresów do kawy – JURA z modelem E8 Piano White.**



W 2021 r. było więcej zgłoszeń od uczestników z aż 60 krajów niż kiedykolwiek wcześniej. Wzmocniona konkurencja nie przeszkodziła jednak w zdobyciu prestiżowego wyróżnienia. Ekspres E8 Piano White otrzymał nagrodę „Red Dot Award” w kategorii „wzornictwo produktu”. Znak ten przyznawany jest produktom, które spełniają najwyższe standardy pod względem takich kryteriów jak stopień innowacyjności, funkcjonalność, kształt, trwałość, łatwość obsługi i inne. Dla firmy JURA wartości te są fundamentem każdego projektu. Ekspres E8 Piano White zachwylił jury prostą elegancją, barwą fortepianowej bieli i niespotykaną łatwością obsługi dzięki innowacyjnemu kolorowemu wyświetlaczowi o przekątnej 2,8 cala z „inteligentnym” algorytmem. Ustawienia produktów i ich indywidualne umiejscowienie na ekranie mogą być dowolnie dostosowywane, a nazwy produktów mogą być wyświetlane lub ukrywane. Wszystkie istotne informacje dotyczące automatycznego ekspresu do kawy, jak również instrukcje wymaganej konserwacji są wyraźnie widoczne na wyświetlaczu. Detale takie jak karbowany zbiornik na wodę lub dobrej jakości tacka na filiżanki dopełniają przejrzyste i harmonijne wzornictwo modelu JURA E8 Piano White.

**ADLER**  
EUROPE

MŁYNEK  
DO KAWY

AD 4446

4 warianty kolorystyczne



Pojemność  
do 75 gramów

Moc



150W

Przezroczysta pokrywa



Blokada bezpieczeństwa



Szybkie włączanie/wyłączenie



Przezroczysta  
pokrywa

Możliwość  
złożenia przewodu  
zasilającego





## Aquaphor

### Gigantyczny zakład produkcyjny w Estonii

**Będąc liderem w dziedzinie uzdatniania wody, firma Aquaphor nieustannie dąży do doskonałości, stawiając sobie kolejną poprzeczkę. Do roku 2025 Aquaphor planuje wybudować zakład produkcyjny w Narwie o powierzchni 110 tys. m<sup>2</sup>.**

Pod koniec kwietnia przedstawiciele administracji Narwy i założyciel firmy Aquaphor – Joseph Shmidt omówili wspólnie pomysł budowy „megafabryki”. Wartość inwestycji jest szacowana na ok. 200 mln euro i wraz z nią powstanie ok. 700 nowych miejsc pracy przy wysokim poziomie robotyzacji produkcji. Zakład będzie produkował do 1 miliona systemów uzdatniania wody rocznie, a roczne obroty ze sprzedaży mają wynieść nawet do 2 mld euro. W nowym zakładzie produkcyjnym wyprodukowane zostaną systemy uzdatniania wody przeznaczone dla odbiorców komercyjnych, komunalnych i przemysłowych – hoteli, domów prywatnych, restauracji, szpitali i innych instytucji. Spełnią one najwyższe standardy środowiskowe: brak szkodliwych chemikaliów w uzdatnianiu wody.

Systemy marki Aquaphor nie tylko usuwają z wody szkodliwe zanieczyszczenia i zapobiegają tworzeniu



się kamienia, ale również pozwalają na użycie minimalnej ilości detergentów do zmywania naczyń i prania ubrań, np. w kawiarni w Rydze czy w Narwie, gdzie woda jest stosunkowo twarda. Podobne instalacje zwracają się po ok. roku, zmniejszając około 4-krotnie wydatki na zakup detergentów.

Od ponad 5 lat produkcja oraz sprzedaż firmy Aquaphor jest właśnie na to ukierunkowana. Obecnie najnowsze technologie pomagają doprowadzić produkty do perfekcji pod względem technicznym,

a w związku z tym, że i popyt jest coraz większy, firma chce produkować systemy na jeszcze większą skalę.

Aquaphor International planuje przyciągnąć większość inwestycji przez wejście na giełdę europejską pod koniec 2022 r. Mniej więcej w tym samym czasie zapadnie decyzja o budowie „megafabryki”. Wiele zależy od pozyskania dostawców

do Narwy, a także od tego, czy władze miasta będą w stanie zrealizować plan rozwoju infrastruktury. Dla rodzin zaproszonych specjalistów konieczne są budowa nowoczesnych mieszkań, rozwój usług medycznych oraz praca nad dostępnością edukacji szkolnej w języku angielskim.

## Cushman & Wakefield

### Klienci nie rezygnują z zakupów stacjonarnych

**Najnowsze badania konsumenckie przeprowadzone na zlecenie Cushman & Wakefield przez Inquiry potwierdzają, że klienci nie chcą rezygnować z zakupów stacjonarnych. Blisko 75 proc. badanych deklaruje, że w przyszłości większość zakupów ma zamiar dokonywać w sklepach stacjonarnych lub rozłożyć zakupy równomiernie między obydwa kanały.**

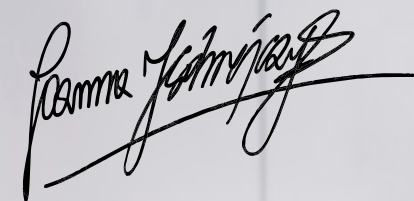


Ostrożny optymizm rynku powierzchni handlowych w Polsce potwierdzają nie tylko dane o odwiedzalności w centrach i parkach handlowych, która w ostatnim tygodniu maja 2021 r. była średnio o 17 proc. większa niż w roku ubiegłym i jedynie o 13 proc. mniejsza niż w roku 2019, przed pandemią. Również płynące z rynku, zarówno od najemców, jak i właścicieli obiektów handlowych, pierwsze dane o majowych obrotach napawają optymizmem.

– Dane o sprzedaży GUS za maj 2021 r. są jeszcze wprawdzie niedostępne, ale analitycy są zgodni co do tego, że maj w związku ze znoszonymi obostrzeniami będzie miesiącem odbicia, które dodatkowo wzmocni odłożone przez gospodarstwa domowe oszczędności – mówi Małgorzata Dziubińska, associate director w Cushman & Wakefield. Najnowsze badania konsumenckie przeprowadzone na zlecenie Cushman & Wakefield przez Inquiry na przełomie kwietnia i maja 2021 r. (N = 1008) potwierdzają, że klienci nie chcą rezygnować z zakupów stacjonarnych. Ponad 30 proc. badanych deklaruje, że w przyszłości większość lub wszystkie zakupy ma zamiar dokonywać w sklepach stacjonarnych, jednocześnie 44 proc. ankietowanych planuje rozłożyć zakupy równomiernie między internet i sklepy stacjonarne. Jedynie 23 proc. respondentów zamierza zrealizować większość lub wszystkie zakupy online.

– Szybki powrót konsumentów do centrów handlowych po pandemii napawa dużym optymizmem, ale absolutnie nie zwalnia wszystkich uczestników rynku od szukania nowych rozwiązań oraz badania i analizowania danych, tak aby podążać za zmianami i pracować nad maksymalizacją satysfakcji konsumentów, co wydaje się być jedynym gwarantem sukcesu – mówi Małgorzata Dziubińska, associate director w Cushman & Wakefield.

– Przeprowadzone na zlecenie Cushman & Wakefield badania są dowodem na to, iż handel w sklepach stacjonarnych w dalszym ciągu będzie się rozwijał. Poznaliśmy zatem odpowiedź na pytanie „czy będzie się rozwijał” i jest ona pozytywna. Dalej nie wiadomą pozostaje jednak odpowiedź na pytanie, w jaką stronę będzie ewoluował. Obecnie jeszcze jest za wcześnie, aby uznać, że poznaliśmy trendy rozwoju sytuacji na rynku handlowym. Liczby odwiedzalności, konwersja, obroty – są to dane, które aktualnie wskazują nam, że klienci byli stęsknieni za możliwością dokonania zakupów w centrach handlowych – mówi Beata Kokeli, head of Retail Agency, Cushman & Wakefield.


Jedyna oryginalna!

### Wyciskarka wolnoobrotowa 4Swiss BM202 X JJ



#### Daj sobie zdrowy wycisk!

- Idealna konsystencja soku
- Laserowa precyzja cięcia otworów sita
- Wyciskarka czysta w 2 minuty
- 40 obrotów na minutę
- Dożywotnia gwarancja na silnik
- Gwarancja w systemie "door to door"
- 2 kolory do wyboru

Wyciskarka wolnoobrotowa  
4Swiss BM202 X JJ

www.4swiss.pl







# Podwójny jubileusz i rynkowe wzrosty



Rozmowa z

## Jindřichem Valentą

– właścicielem firmy i twórcą marki Concept.

**Redakcja:** Na samym początku gratulujemy takiego jubileuszu. Warto w tym miejscu przypomnieć, jakie były początki marki Concept.

**Jindřich Valenta:** Dziękuję, w tym roku świętujemy 30-lecie firmy oraz 20-lecie marki Concept. 30 lat temu został otwarty nasz pierwszy sklep przy ulicy Jungmanova w Choceň w Republice Czeskiej. Traktuję ten dzień jako datę założenia firmy, chociaż formalnie miało to miejsce dużo wcześniej. Powód, dla którego założyłem firmę, jest prosty. W Czechach zmieniła się sytuacja polityczna, a co za tym idzie, możliwość samorealizacji stała się bardziej możliwa niż wcześniej. W tym czasie jeszcze się uczyłem, jednak najważniejsze dla mnie było wtedy to, że w domu czekała na mnie żona oraz roczna córka. Bez namysłu więc podjąłem decyzję, że chcę otworzyć firmę, którą chcę rozwijać.

**Concept od marki lokalnej urósł do globalnego przedsiębiorstwa. Na jakich rynkach zagranicznych jest obecna firma?**

Firma rozpoczęła swoją działalność w Republice Czeskiej, w 1995 r. otworzyliśmy oddział na Słowacji, który z powodzeniem funkcjonuje do dziś,

a w 2004 r. otworzyliśmy oddziały w Polsce i na Węgrzech. Dziś sprzedajemy do krajów zachodniej Europy, takich jak Niemcy, Francja, Hiszpania, oraz krajów nadbałtyckich: Litwy, Łotwy, Estonii. Obecni jesteśmy również w Rumunii, Chorwacji, Słowenii.

**Jak na realizację planów i rozwój przedsiębiorstwa wpłynęła pandemia?**

Rok 2019 zakończyliśmy pozytywnie i w równie optymistycznych nastrojach weszliśmy w nowy – 2020. Intensywnie pracowaliśmy nad kolejnymi projektami, jednak w wyniku pandemii koronawirusa musieliśmy przyrzeć się sytuacji na rynku AGD i odpowiednio zareagować. Nasza branża, podobnie jak wiele innych, musiała wejść na inne tory. Z jednej strony nastąpiło wyhamowanie, spowodowane zaleceniami o pozostaniu w domu, z drugiej zaś konieczność odnalezienia się w nowych realiach. Ten czas oceniam pozytywnie, skupiliśmy się na szansach i możliwościach, naszą metodą na ten czas była inwestycja w nowe produkty, nowe kanały dystrybucji, nowych pracowników. Dziś realizujemy wiele działań, które pozwolą na lepszą obsługę klientów kupujących online. Są to inwestycje w narzędzia IT, logistykę

i marketing. W 2022 r. planujemy otwarcie magazynu, który będzie obsługiwał dostawy wyłącznie do klientów B2C.

**Ostatnim ważnym jubileuszem dla firmy było 25-lecie. Przez 5 lat, które minęły od tego czasu, udało się m.in. uruchomić firmowy sklep internetowy. Jakie plany poza tym udało się zrealizować i jak Pan podsumuje ten okres?**

Nasz sklep internetowy funkcjonował już dużo wcześniej. Trendy w e-commerce zmieniają się bardzo szybko, wymuszają ciągle ulepszenie. W tym roku nasze prace nad jakością sklepów internetowych w Republice Czeskiej, Słowacji i w Polsce są bardzo intensywne. Dostosowujemy funkcjonalność naszych sklepów do zmieniających się warunków oraz preferencji klientów. Wprowadzamy dodatkowe ulepszenia w sposobach płatności oraz dostaw. W tym roku w Polsce klient będzie miał możliwość zamówienia wybranego produktu z usługą dostawy home delivery – to oznacza, że nie będzie musiał się martwić o wniesienie, rozpakowanie, montaż, pozbycie się opakowań. Naszym celem od kilku lat jest rozwój przez rozszerzenie naszej oferty o nowe produkty, i te nasze działania



*Za sukcesem marki Concept stoi zespół doświadczonych i kompetentnych specjalistów, którzy odpowiadają za wprowadzanie nowych produktów na rynek i zapewnienie satysfakcji klientom.*

**concept**  
innowacje w Twoim życiu



*Marka Concept już od 20 lat oferuje klientom funkcjonalne i stylowe urządzenia gospodarstwa domowego.*

oceniam bardzo pozytywnie – w grupie małego AGD obecnie to 374 produktów, w sprzęcie dużego AGD to 219. W 2020 r. wystartowaliśmy z nową grupą produktową – bateriami i zlewami kuchennymi, w 2021 już za miesiąc zupełna nowość – hulajnogi elektryczne.

**W ostatnim czasie portfolio firmy znacząco się rozrosło, m.in. o sprzęt dla zdrowia i urody, np. urządzenia do pielęgnacji twarzy czy szczoteczki do zębów. Skąd pojawiło się zainteresowanie akurat tymi grupami produktowymi?**

Sledzimy trendy na rynku oraz zachowania klientów, rozumiemy, że styl życia jest inny niż jeszcze 10 lat temu. Nowości w naszej ofercie to odpowiedź na potrzeby klientów, to również realizacja naszych planów rozwoju firmy przez wzrost liczby produktów i nowych grup produktowych w asortymencie. Wspomniana grupa beauty odnotowuje coraz większą sprzedaż w czwartym kwartale – to produkty idealne na prezenty. Dbaliśmy o wygląd oraz świadomość, że wiele zabiegów pielęgnacyjnych możemy wykonać samodzielnie w domu, powodują, że produkty do pielęgnacji ciała musiały znaleźć się w ofercie firmy Concept.

**Konsumenci coraz częściej poszukują urządzeń typu smart, którymi mogą wygodnie sterować przy pomocy smartfonów. Jak marka Concept podchodzi do tej mody?**

Rozumiemy te zachowania klientów i od kilku lat wprowadzamy produkty typu smart. Obecnie największym hitem są roboty sprzątające, a naszym top modelem jest VR3210 – robot sprzątający z mopowaniem 3 w 1 Real Force z nawigacją laserową i technologią sterylizacji UVC LED – rezul-

tat to czysty dom i podłogi wolne od bakterii i wirusów. Inne urządzenia Concept typu smart to oczyszczacze oraz osuszacze powietrza, depilatory IPL oraz wagi osobowe VO4000, VO4001, VO4010 i VO4011 – to nie tylko wagi to analizatory ciała, pozwalają na pomiar aż 13 parametrów (waga, BMI, tkanka tłuszczowa, masa tłuszczowa, tłuszcz podskórny, tłuszcz trzewny, woda w organizmie, mięśnie szkieletowe, masa mięśniowa, masa kostna, białko, BMR, wiek metaboliczny).

**Bez wątplenia na rynku panuje bardzo duża konkurencja. Jak sobie z nią radzić i czym przekonać klientów, żeby wybrali urządzenia danej marki? Dotyczy to zwłaszcza nowej generacji klientów, ludzi młodych, którzy właśnie stają przed pierwszymi decyzjami zakupowymi?**

Concept wierzy w innowacyjne rozwiązania. Podobnie jak nasi odbiorcy jesteśmy użytkownikami produktów gospodarstwa domowego, dlatego wiemy, jak ważne jest, aby spełniały wszystkie oczekiwania. Tworzymy rozwiązania, które zmieniają codzienne życie na lepsze i wygodniejsze, dzięki którym mamy więcej czasu na naprawdę ważne rzeczy. Tworzymy nowe technologie. Stawiamy na indywidualność, wyrażanie siebie, konkurencyjność, witalność, wyjątkowość. Rozumiemy wartości, którymi kierują się młodzi klienci. Nie chcą stać w miejscu, szukają nowych impulsów i wyzwań, chcą pokazać swoją osobowość, lubią rywalizować z innymi, nie lubią się nudzić, chcą aktywnie spędzać czas wolny oraz być niepowtarzalni i oryginalni. Wydaje się, że sposób dokonywania zakupów bez użycia Internetu w przypadku pokolenia Y już nie funkcjonuje. Efekt ROPO, czyli wyszukanie produktu w Internecie, a następnie jego zakup w sklepie stacjonarnym, lub odwrócone ROPO – wybór w sklepie stacjonarnym i zakup w Internecie to zachowania powszechnie znane, dlatego

*Oczywiście, tak znamienity jubileusz nie mógł obejść się bez obojętnej tortu.*

stawiamy na obydwie kanały sprzedaży, chcemy być aktywni online i offline.

**Jakie plany na przyszłość ma Pan względem firmy i w jakim kierunku będzie rozwijać się jej oferta?**

Cel, jaki chcemy osiągnąć, to firma naprawdę nowoczesna, zaawansowana technologicznie, elastyczna, potrafiąca szybko reagować na zmiany zachodzące na rynku, przewidująca i kreująca trendy. Naszą ofertę planujemy rozszerzyć jeszcze w tym roku o kolejne produkty z grupy beauty, szczoteczki soniczne do zębów dla dorosłych i dla dzieci. Mocno stawiamy na urządzenia, które „wyręczają” nas w codziennym sprzątaniu – dlatego już pod koniec czerwca startujemy z nowym modelem robota sprzątającego – VR3205 3 w 1 Perfect Clean Laser UVC Y-wash oraz nowymi mopami parowymi: CP2010, CP2100 oraz CP3010. Na letnie upały proponujemy nowe urządzenia chłodzące, klimatyzatory, klimatyzatory, wentylatory o nowoczesnym designie. Na koniec roku przygotowujemy produkty z grupy „kawa”. Nowe produkty pojawiają się również w grupach: prasowanie, uzdatnianie powietrza, pielęgnacja twarzy. W dużym AGD rozwijamy grupę lodówek, zarówno wolnostojących, jak i do zabudowy, oraz tzw. minibarów. W tym roku wystartowaliśmy ze sprzedażą pralek i suszarek do ubrań, a w Republice Czeskiej w 2021 r. zaproponujemy klientom kuchnie wolnostojące. Stale poszerzamy ofertę baterii i zlewów kuchennych. Jak widać, nasz asortyment rozwija się bardzo dynamicznie.

Rozmawiał: Gabriel Niewiński





**Do soku  
i nie tylko  
– wyciskarki**





W ostatnich latach można zauważyć rosnącą popularność wyciskarek do soku, zwłaszcza modeli wolnoobrotowych. Zawdzięczają to przede wszystkim jakości pozyskiwanego soku, który zawiera wiele witamin, oraz temu, że efektywnie radzą sobie z wyciskaniem ziół czy roślin zielonych.

**W**yboru wyciskarki możemy także dokonać, biorąc pod uwagę jej funkcje. Niektóre modele mają w zestawie wymienne sита, które pozwalają nie tylko przygotować sok o różnej gęstości, ale i np. lody, sorbety czy placiki ziemniaczane.



**4SWISS Swan BM 105 Rose Gold**



**CONCEPT CE3531**

### Jak działa mechanizm wyciskania?

W przeciwieństwie do sokowirówek wyciskarki, jak wskazuje sama nazwa, wyciskają, a nie przecierają owoce przez sito. Należą do urządzeń wolnoobrotowych, dzięki czemu podczas wyciskania soku nie dochodzi m.in. do jego utlenienia. To z kolei wpływa na to, że dłużej jest on przydatny do spożycia. Po wrzuceniu wszystkich składników przez otwór wlotowy do pojemnika, owoce wpadają na obracającą się śrubę tzw. ślimaka. Śruba z odpowiednią prędkością miażdży produkty, które pod wpływem obrotu i siły śruby przeciskane są przez sito. Wytworzony sok przepływa przez pojemnik i wypływa jednym ujściem, natomiast drugim wylotem wypadają zmiażdżone wcześniej odpadki.

*Przy pomocy wyciskarki możemy także przygotować gęste masy i koktajle owocowe.*

### Zalety urządzenia wolnoobrotowego

Wspomniane wolne obroty mają kilka ważnych zalet. Śruba okręca się powoli i ścisną produkty, a więc sok nie jest napowietrzony, jak ma to miejsce w wypadku sokowirówek. To z kolei powoduje, że sok ma więcej właściwości prozdrowotnych i więcej składników odżywczych, które pod



**AMICA JSM4012**

wplywem tlenu mogłyby ulec zniszczeniu. Wiele badań udowodniło, że to sok z wyciskarki jest bogatszy m.in. w większą ilość witaminy C czy E, niż ten sam sok z sokowirówki. Sam proces wyciskania soku pozwala zachować jego świeżość przez dłuższy czas (oczywiście, lepiej jest wypić sok od razu, jednak przechowanie w lodówce przez kilka godzin nie psuje jego jakości). I mimo że mówi się, iż sok z wyciskarki można przechowywać nawet kilka dni w lodówce, zalecamy picie go od razu – jest to zdrowsze i na pewno smaczniejsze. Wyciskarki są też zdecydowanie cichsze od sokowirówek, co może determinować wybór między dwoma urządzeniami (szczególnie jeśli chcemy ro-

### Zdrowy sok z wyciskarki 4Swiss BM202 x JJ



rzyw i owoców do wyciskania. Materiały użyte do produkcji urządzenia są wolne od Bisfenolu A. Poszczególne części wykonano z Ultemu i Tritanu. Sito zostało wykonane z laserową precyzją i ma idealnie gładkie otwory, które nie zapychają się, oraz jest bardzo łatwe w czyszczeniu. Wolne wyciskanie oraz specjalna konstrukcja ślimaka i sita pozwalają na zachowanie nieprzerwanych łańcuchów enzymowych. Dzięki temu soki wydatnie wspomagają naturalny proces trawienia. W zestawie znajdują się sito do rzadkiego soku, sito do musów, gładkie sito do lodów i sorbetów, pojemnik na sok, pojemnik na odpady, szczoteczka do czyszczenia, tłoczek, książka z ciekawymi przepisami na soki, ceramiczny nóż do warzyw i owoców. Urządzenie jest objęte dożywotnią gwarancją na silnik, pięcioletnią standardową oraz dwuletnią absolutną, w której w razie awarii poszczególne moduły są wymieniane na nowe.

Sygnowana przez mistrzynię UFC – Joannę Jędrzejczyk funkcjonalna wyciskarka wolnoobrotowa 4Swiss BM202 x JJ zapewni codzienną dawkę witamin w pysznej formie. Urządzenie wyposażone w trwały silnik o mocy nominalnej 200 W i 430 W mocy wyciskania, który pozwala na uzyskanie prędkości 40 obr./min. Dzięki temu możliwe jest efektywne pozyskiwanie soku, a samo urządzenie pracuje bardzo cicho. Zaletą jest także wałek ślimakowy nowej generacji ze zmienionym układem pierścieni tłoczących. Rezultatem jest szybsze i dokładniejsze wyciskanie soku, a dodatkowy nóż tnąco-pobierający zapewnia znacznie sprawniejsze pobieranie wa-

Fot. 4Swiss (CZ)



**GOTIE GSJ-510B**

bić sok wtedy, kiedy wszyscy inni domownicy jeszcze śpią). Ale nie oznacza to, że nie są pozbawione nieco słabszych stron. Są przede wszystkim o wiele wolniejsze od sokowirówek i wymagają więcej czasu na umycie i konserwację. Wiele osób uznaje przy tym sok z sokowirówki za smaczniejszy. No cóż, różne są smaki i różne gusta.

### Parametry wyciskarek

W zależności od typu urządzenia różna jest moc wyciskarek. Modele do wyciskania owoców i warzyw mają moc od ok. 100 do 450 W, a do cytrusów zazwyczaj od 28 do 85 W. Równie ważny jest materiał wykonania. Klasyczne wyciskarki, podobnie jak sokowirówki, najczęściej mają obudowę z tworzywa sztucznego lub ze stali. Z kolei w wypadku modeli do cytrusów najczęściej wyko-



**CAMRY CR 4006**

rzystowanym materiałem jest tworzywo sztuczne. Wyciskarki wolnoobrotowe, jak sama nazwa wskazuje, wyciskają sok w sposób dość wolny – sokowirówki robią to znacznie szybciej. Tutaj sprzęt pracuje na bardzo wolnych obrotach – od 40, przez 50, 55 na 100 na minutę kończąc.

### Wyciskarka, a sokowirówka

Chcąc być rzetelnymi, powinniśmy podać kilka cech, którymi wyciskarki różnią się od sokowirówek. Przede wszystkim sok z wyciskarki zawiera więcej błonnika, jest mniej klarowny i może być bardziej sycący niż sok wyciśnięty z sokowirówki. Aby temu zapobiec, stosuje się wiele systemów, które ograniczają wpadanie miąższu do pojem-

*Urządzenie powinno być łatwe w obsłudze i utrzymaniu czystości. Zazwyczaj niektóre elementy można myć w zmywarce.*



Fot. Eldom





Fot. ASwiss

*Funkcjonalna blokada kapania pozwala wymieszać sok jeszcze we wnętrzu wyciskarki oraz ułatwia utrzymanie czystości.*

nika na sok, np. przez regulację gęstości soku czy specjalne sitko dołączane do akcesoriów.

Ponadto większość wycisrek, których proces wyciskania jest długotrwały, jest dodatkowo pionowa. Przy źle zaprojektowanej obudowie od strony ergonomii dłoń podczas wkładania produktów do zbiornika są podniesione na wysokości twarzy lub wyżej i dla wielu konsumentów jest to męczące. Dość często zdarza się, że produkt podczas wyciskania blokuje się przy śrubie. Należy wtedy albo włączyć funkcję „reverse” (zmiana kierunku kręcenia się śruby, o ile jest dostępna), albo użyć dołączonego do zestawu popychacza. Wiele osób narzeka także na sam proces czyszczenia, ponieważ w zamkniętym pojemniku, mogą przysporzyć wiele

problemów. To dlatego właśnie należy stosować dołączoną szczoteczkę ze szpikulcem. Często o sokowirówkach mówi się, iż kiepsko radzą sobie z tzw. produktami „zielonymi”. W przeciwieństwie do nich wyciskarki są wręcz stworzo-



### KALORIK TKG FE 1003

ne do tej grupy produktów. Wycisną niemal każdy produkt, owoc czy warzywo, a także zioła – od jabłka, marchewki przez kapustę, sałatę i jarmuż, a kończąc na mięcie czy szalwii. W wypadku wyciskania ziół warto nabyć modele z opcją pracy wstecznej (rewersu). Przy tego typu produktach będzie to bardzo wygodne rozwiązanie.

### Inne, ważne możliwości wycisrek

Oprócz tego, że wyciskarka jest bardzo skuteczna w przetwarzaniu owoców i warzyw, należy wspomnieć o jej dodatkowych możliwościach. Należy do nich m.in. dołączenie akcesoriów np. do szat-

kowania surówek. Oprócz tego, wyciskarki mogą mieć funkcję przygotowywania sorbetów czy koktajli, a nawet możemy z nich wycisnąć mleko roślinne, np. z orzechów czy migdałów. Pod tym względem są one niezwykle funkcjonalne. Ich możliwości należy sprawdzić przed zakupem.

### Czyszczenie wycisrek

To jeden z najważniejszych aspektów użytkowania wycisrek. Pierwszą i najważniejszą rzeczą jest oczywiście systematyczne czyszczenie, któ-



Fot. Eldom (x2)

### SHARP SA-FJ3001W

rego nie zastąpią nawet najlepsze środki czyszczące. W wypadku wycisrek jest to o tyle ważne, że urządzenie ma ciągły kontakt z produktami, które mają różnego rodzaju barwniki. Soki zawarte w warzywach i owocach często barwią powierzchnie, z którymi mają styczność. Czyszczenie samego korpusu nie wymaga dużego wysiłku. Obudowę wystarczy wytrzeć tylko wilgotną szmatką lub z domieszką niewielkiej ilości płynu do naczyń i natychmiast wytrzeć do sucha. Po pierwsze zapobiega to powstawaniu zacieków, po drugie stosowanie delikatnych środków czyszczących chroni obudowę przed zarysowaniami. Te elementy wyciskarki, które można zdemontować najczęściej można również myć w zmywarce, jeśli producent na to zezwala. Popychacz, pokrywa, pojemnik na miąższ oraz na sok to tylko niektóre części urządzenia, których czyszczenie nie stwarza żadnych problemów. Trochę bardziej skomplikowana jest konserwacja sitka. Użytkownicy stosują mniej lub bardziej skuteczne metody walki z gromadzącymi się w mikrootworach pozostałościami po owocach. Zwłaszcza że należy je myć po każdorazowym użyciu. Na szczęście dla konsumentów wielu producentów w zestawie do wyciskarki dołącza m.in. specjalną szczoteczkę do

### Styl retro w wyciskarce Eldom PJ460C



Wyciskarka wolnoobrotowa Eldom Perfect Juicer PJ460C miażdży warzywa i owoce, a następnie przeciera przez sito. Pozwala to na uzyska-

nie aż do 30 proc. więcej gęstszego soku, zawierającego jeszcze więcej cennych składników odżywczych. Urządzenie wykonane jest z w pełni bezpiecznych dla zdrowia tworzyw, wolnych od BPA. Dzięki szerokiemu otworowi wlotowemu – 90 mm, a także solidnemu mechanizmowi miękkie owoce i warzywa mogą być przetwarzane w całości, bez konieczności wcześniejszego rozdrabniania. Filtr wyciskarki wykonany jest ze stali nierdzewnej. W zestawie są 2 pojemniki (na sok i odpady), a także dołączona szczoteczka, pozwalająca na łatwe utrzymanie urządzenia w czystości. Prezentowany model charakteryzuje się małym zużyciem energii oraz został wyposażony w zabezpieczenia Safety Lock i antypoślizgowe stopki. Dzięki unikatowej stylizacji retro wyciskarka stanowi prawdziwą ozdobę kuchni.



### Rodzaj urządzenia a właściwości soku

W zależności od tego, czy korzystamy z sokowirówki czy z wyciskarki, otrzymujemy różnego rodzaju soki. Chodzi przede wszystkim o ich klarowność i konsystencję. Spowodowane jest to tym, że oba urządzenia działają na trochę innych zasadach, co automatycznie przekłada się na efekt końcowy. Wszystko opiera się na tym, w jaki sposób pozyskiwany jest sok. Wyciskarki miażdżą produkty, z kolei sokowirówki trą je z zastosowaniem siły odśrodkowej. Zasady działania przekładają się także na czas przygotowywania soków. Miażdżenie sprawia, że w dłuższym czasie przerabiane są mniejsze ilości produktów. Dlatego też tym, którym zależy na szybkości przygotowywania większych porcji napoju, polecamy sokowirówki, które są przystosowane do przetwarzania dużych ilości produktów. Jakie są różnice? Przede wszystkim dotyczą one klarowności soku i tego, jak długo zachowuje on świeżość. Soki zrobione w wyciskarce przygotowuje się wolniej, co sprawia, że dłużej pozostają świeże. Można je przechowywać w lodówce przez kilka dni bez obawy, że się zepsują. Jest to możliwe dzięki temu, że w trakcie tłoczenia do soku przedostaje się mniej powietrza. Redukuje to także powstawanie pianki, która jest tak charakterystyczna dla sokowirówek. Soki z sok-



### ELDOM PJ600S Intensi

jego czyszczenia ze szpikulcem docierającym do trudnodostępnych miejsc. Jeśli nie, warto polecić zwyczajną, miękką szczoteczkę. Potem wystarczy tylko dokładnie przepłukać sitko pod bieżącą wodą. Najprostsze sposoby są najskuteczniejsze również wtedy, gdy dojdzie do przebarwień na częściach z tworzywa sztucznego, np. z marchewki czy czerwonych buraków. Wtedy zaleca się zastosowanie kilku kropel oleju jadalnego, który wywabi wszystkie zabarwienia.

### KALORIK FE 2000 I



### Elektroniczny panel w wyciskarce Gotie GSJ-630 Exclusive



wykonane ze stali hartowanej sito, nie doprowadzając do utraty wartości odżywczych. Urządzenia z linii GSJ-630 wyposażone są w dwa otwory wlotowe: tuba wlotowa z szerokim otworem ułatwia aplikowanie większych produktów, z kolei wąska sprawdzi się przy podłużnych warzywach, takich jak marchew. Ślimak o unikatowym, wydłużonym kształcie ułatwia pobieranie wrzuconych cząstek bez potrzeby używania popychacza. Ergonomiczne korki w misie zapobiegają kapaniu i umożliwiają mieszanie soków z różnych produktów. Gdy jakaś cząstka utknie w misie, bez problemu odblokujemy ją, wykorzystując bieg wsteczny. Trzy sita znajdujące się w zestawie pozwolą na przygotowanie takiego soku, na jaki będziemy mieć ochotę: przejrzysto-

stego i klarownego (sito drobne), gęstego musu (sito przecierowe) lub pysznego deseru lodowego (sito sorbetowe).



nr 7, lipiec 2021

Rozbudowany dotykowy panel sterowania w wyciskarce Gotie GSJ-630 Exclusive jest opatrzony intuicyjnymi ikonkami i pozwala na wybór jednej z aż dziewięciu funkcji. Dzięki zmiennej prędkości obrotowej i specjalnym trybom pracy uzyskamy dokładnie taki sok, na jaki mamy ochotę. Specjalnie skonstruowany ślimak tłoczy sok przez



Fot. Gotie (x4)



## Dwuślimakowa wyciskarka Kalorik TKG FE 2020



Dzięki unikatowej dwuślimakowej konstrukcji wyciskarka Kalorik TKG FE 2020 jest w stanie pozyskać o 15 proc. więcej soku niż modele standardowe. Zastosowanie ślimaka pionowego oraz poziomego sprawia, że sok jest wyciskany dwukrotnie. Jest to szczególnie istotne w przypadku np. ziół czy warzyw włóknistych. Ślimaki wykonują 40 pełnych obrotów na minutę, co pozwala uzyskać dużą ilość soku i zachować w nim wartości odżywcze z warzyw i owoców. Możemy otrzymać sok dokładnie taki, jaki lubimy, a to za sprawą trzech rodzajów sitek: do soków w pełni klarownych, do soków gęstych – z miąższem oraz do soków przecierowych. Wyciskarka ta ma aż 4 funkcje: clean, normal, soft oraz tryb obrotów wstecznych. Na wygodne sterowanie pozwala intuicyjny dotykowy panel LED. Urządzenie jest również bezpieczne, ponieważ wyposażono je w blokadę przy uruchomieniu bez pokrywy, a także blokadę kapania, która zapobiega zabrudzeniom.

Fot. Kalorik

kowirówki powinno się pić zaraz po przygotowaniu, bo właśnie wtedy mają najwięcej witamin i składników odżywczych.

### Rozwiązania w wyciskarkach

Bardzo często te same lub podobne rozwiązania stosowane są zarówno w sokowirówkach, jak i wyciskarkach do owoców. Ich obecność znacznie zwiększa komfort korzystania z urządzeń.

■ **Regulacja prędkości obrotowej** – jest bardzo praktycznym rozwiązaniem, które umożli-

wia dostosowanie liczby obrotów do konkretnych owoców i warzyw.

■ **Blokada kapania** – jest niezbędna w urządzeniach wyposażonych w lejek i ma postać specjalnego zacisku blokującego kapanie soku.

■ **Blokada przed uruchomieniem** – urządzenie zostaje uruchomione tylko wtedy, gdy wszystkie jego elementy są właściwie założone. Rozwiązanie to zapobiega skaleczeniom i rozpryskiwaniu przygotowywanego soku.

■ **Antypoślizgowe elementy** – gumowe stopki w podstawie gwarantują stabilność pracy urządzenia.

■ **Możliwość mycia w zmywarce** – wybrane elementy urządzenia, po demontażu, mogą być myte w zmywarce.

■ **Szczotka czyszcząca** – ułatwia mycie sita z resztek warzyw i owoców.

■ **Duży otwór wlotowy** – umożliwia przetwarzanie większych kawałków warzyw i owoców.

■ **Wymienne sitka** – mogą być przeznaczone do przygotowywania soku o różnej konsystencji lub innych produktów jak lody, sorbety.

■ **Schówek na przewód** – występuje w większości urządzeń. Ułatwia przechowywanie oraz rozwiązuje problem płączącego się kabla.

■ **Funkcja rewersu** – to tryb obrotów wstecznych, który ułatwia odblokowanie wyciskarki, gdy natrafi ona na wyjątkowo twarde warzywa lub owoce.

■ **Panel dotykowy** – elektroniczny panel sterowania, za pośrednictwem którego można wybrać tryby przygotowywania konkretnych produktów. Stosowany w niektórych urządzeniach.

■ **Popychacz** – służy do dociskania kawałków warzyw i owoców. Jest idealnie dopasowany do urządzenia, więc zapewnia bezpieczeństwo. Nie należy go zastępować innymi elementami.

**MPM MSO-12M**

### Wyciskarki do cytrusów

Niezwykle prostymi, ale zarazem praktycznymi i sprawdzonymi urządzeniami są wyciskarki do cytrusów. Za sprawą manualnej obsługi i ruchomego mechanizmu idealnie wyciskają sok z grejfrutów, pomarańczy, cytryn czy limonek.

Różne rodzaje sitek pozwalają na uzyskanie soku o różnej konsystencji.



**GOTE GSJ-520S**



Fot. Kalorik

Sok z cytrusów to również popularny dodatek do sałatkowych dressingów.

Oferta tych urządzeń jest dziś wyjątkowo duża. Ich cechą charakterystyczną jest bardzo przystępna cena, która zachęci do zakupu nawet największych przeciwników czy to tych urządzeń, czy samych cytrusów. Są to przy tym urządzenia niezwykle intuicyjne w obsłudze, dające nam satysfakcję z szybkiego i własnoręcznie zrobionego soku. Czyszczenie wyciskarek ogranicza się jedynie do mycia nakładki mającej kontakt z owocem oraz głównego zbiornika na sok.

### Dostępne typy urządzeń

Na rynku możemy spotkać urządzenia manualne oraz elektryczne. Te pierwsze mają zazwyczaj lekką i nie-

wielkich rozmiarów konstrukcję, którą można schować z łatwością do szafki, a jeśli element jest ciekawy stylistycznie, może służyć także jako ozdoba blatu czy kuchni. W zależności od wykonania wyciskarki ręczne należy postawić na równym podłożu i położyć w specjalnym miejscu przeciętego na pół cytrusa. Przyciskając go i obracając nim, powodujemy, że krople soku po wyprofilowanych krawędziach wpadają pod podstawioną szklankę lub bezpośrednio do zbiornika umieszczonego poniżej. Inną konstrukcją może być ręczna miniprasa, do której wkłada się cytrusa. Po zamknięciu mechanizmu i opuszczeniu dźwigni prasa ścisła owoc i w ten sposób wyciska sok do szklanki.

**AMICA JSM4011**

Nieco szybsze w wytwarzaniu większej ilości soku są urządzenia elektryczne. Ich konstrukcja przypomina pojemnik, na którym umieszczono specjalnie wyprofilowane wieczko ze stożkiem. To on z bezpieczną prędkością kręci się, a wypustki w nim zastosowane zbierają z przyciśniętego owocu to, co w nim najważniejsze – czyli sok i miąższ.

### Parametry wyciskarek do cytrusów

Wyciskarki elektryczne są zazwyczaj zintegrowane z pojemnikiem, do którego wpada wyciśnięty sok. Jeśli mamy dużą

**BOSCH VitaExtract MESM731M**



Fot. Bosch

**SAM COOK PSC-50/B**

rodzinę, ważne, aby był on wystarczająco duży (średnio 1 szklanka soku to 200, 250 ml). Standardowo producenci stosują pojemniki o pojemności od 0,2 l do nawet 1,5 l. Jednakże nawet jeśli nasz sprzęt nie jest wyjątkowo pojemny, udogodnienia w postaci wygodnego uchwytu lub wyprofilowanego dzióbka pozwalają przelać sok do większego naczynia bez przerywania pracy urządzenia. Średnio wyciskarki do cytrusów pracują z mocą od 20 do 100 W. Oczywiście, poza mocą ważne są mechanizm, jakość przekładni, a w rezultacie sprawność (efektywność) urządzenia. Bez wątpienia większa moc zapewnia większe bezpieczeństwo i stabilność pracy oraz ma wpływ na proces wyciskania (silne dociskanie owoców etc.).

### Jakość materiałów ma znaczenie

Wielu klientów w późniejszym czasie użytkowania urządzeń dostrzega zalety jakości materiałów, z których wyprodukowano urządzenie. Na przykład tworzywo sztuczne zastosowane w większości urządzeń w pojemnikach czy samym mechanizmie stożkowym jest zdecydowanie tańsze niż stal. Zazwyczaj takie tworzywo jest bezpieczne i wolne od szkodliwych substancji. Niestety, jeśli bardzo intensywnie się z niego korzysta, myje, pod-

daje wahaniom temperatury, z czasem może ono zmatowieć, kruszyć się lub po prostu może nosić na sobie ślady pracy czy wytarcia. Solidniejszym i mocniejszym materiałem jest oczywiście stal nierdzewna, jednakże cena jest w takim wypadku wyższa. Kompromisem może być wybór urządzenia z tworzywa wzmocnionego np. metalowymi elementami.

### Możliwości urządzeń i ich akcesoria

Do wyciskarek do cytrusów dołącza się akcesoria, m.in. w postaci sitka, które oddziela czysty sok od miąższu. Dodatkowo stosuje się także nakładkę na urządzenie, która chroni sam mechanizm przed kurzem lub zanieczyszczeniami, np. kiedy w trakcie wyciskania musieliśmy zająć się inną rzeczą. Oprócz tego stosuje się także specjalne zaciski zabezpieczające ujście soku przed kapaniem. Ważnymi elementami,

zwłaszcza przy wyciskaniu różnej wielkości owoców (np. limonki i pomarańczy), są wyjątkowo praktyczne nakładki w kilku rozmiarach dostosowanych stożkiem do danego typu owocu. Należy jednak przed zakupem zapoznać się z dostępnymi akcesoriami, ponieważ nie każdy sprzęt jest tak samo wyposażony.

**CONCEPT LO 7065**





## ZELMER. Opiekacz 3 w 1 ZSM7900

### Gofry, kanapki i grill z jednego urządzenia

Opiekacz to urządzenie, którego nie powinno zabraknąć w kuchni. W kilka chwil przygotowuje pyszne, ciepłe kanapki z niemal dowolnym nadzieniem, a jeśli ma wymienne płytki grzewcze, to może zaoferować znacznie więcej.



do gofrów, a ostatnia to płytki ryflowane. Można na nich przygotować np. mięso, jak na grillu elektrycznym, czy panini. Zaletą jest zastosowanie na wszystkich płytkach nieprzywierającej, kamiennej powłoki o dużej trwałości. Wykazuje ona zwiększoną odporność na użytkowanie. Oprócz tego, dzięki opcji wyjmowania, płytki są bardzo łatwe w czyszczeniu. Urządzenie zostało wyposażone we wskaźnik gotowości oraz pracy, a dzięki mocy 900 W na-



grzewa się bardzo szybko. W trakcie użytkowania stabilną pozycję zapewniają antypoślizgowe gumowe nóżki. Urządzenie zostało wyposażone w blokadę bezpieczeństwa, a dzięki możliwości przechowywania w pionie nie zajmuje wiele miejsca. Obudowa została wykonana ze stali nierdzewnej, która jest trwałym materiałem i dobrze prezentuje się w większości kuchennych aranżacji.



Takim przykładem jest propozycja marki Zelmer – opiekacz 3 w 1 ZSM79800. W zestawie z nim znajdziemy trzy komplety wymiennych płytek. Standardowo są przeznaczone do przygotowania tradycyjnych, trójkątnych kanapek. Kolejna para to płytki

## KALORIK. Elektryczny kubek termiczny TMUG 1000WG

### Ze wskaźnikiem temperatury

Zarówno zimą, jak i latem kubek termiczny to niezbędny gadżet. Utrzymuje temperaturę ciepłych i zimnych napojów. Oprócz tego pozwala obniżyć koszty i jest przyjazny dla środowiska.

Wykorzystując kubek termiczny Kalorik TMUG 1000WG, możemy przygotować napój dokładnie taki, jak chcemy. Nie jesteśmy skazani na kawę ze stacji benzynowej i nawet w najdłuższą podróż zabierzemy smak ulubionych ziaren kawy lub herbaty. Kolejnym z atutów jest rezygnacja z nieekologicznych kubków jednorazowych. Kubek termiczny Kalo-



rik TMUG 1000W ma pojemność aż 380 ml i możemy ustawić jeden z trzech poziomów podgrzewania napoju. Kubek nie doprowadza wody do wrzenia, podgrzewa ją, ale jej nie gotuje. Sprawdzi się zarówno w trasie, jak i użytku domowym, utrzymując wymaganą temperaturę kawy czy herbaty aż do 30 minut. Producent postarał się o nowoczesny i praktyczny wygląd kubka, a jednocześnie o to, żeby łat-



two było z niego korzystać. W tym celu kubek ma wskaźnik temperatury na pokrywie, a także podświetlany włącznik i wyłącznik. Nienagrzewająca się obudowa zapewnia 100 proc. bezpieczeństwa podczas picia. Kubek jest dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych: białej (TMUG 1000WG) oraz czarnej (TMUG 1000BG).

## Twój partner w recyklingu sprzętu AGD-RTV



### ELECTRO - SYSTEM Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego

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

[www.electro-system.pl](http://www.electro-system.pl)

### REMONDIS Electrorecycling

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

[www.remondis-electro.pl](http://www.remondis-electro.pl)



4SWISS. Ekspres automatyczny **Modena A6**

## Stylowe wzornictwo

## i „dopłata ekologiczna”

Dzięki wynoszącej 300 zł „dopłacie ekologicznej” funkcjonalny i stylowy ekspres automatyczny 4Swiss Modena A6 jest oferowany w cenie 1699 zł. To dobry wybór dla klientów, którym zależy na najlepszej jakości kawy.



Ekspres 4Swiss Modena A6 jest szczególnie polecany miłośnikom kawy czarnej. Wystarczy bowiem nacisnąć przycisk, aby przygotować znakomi-



te espresso czy prawdziwe americano. To ostatnie urządzenie przygotowuje zgodnie ze sztuką, czyli najpierw parząc espresso, które jest następnie rozcieńczane gorącą wodą. Pozwala to na złagodzenie smaku, a jednocześnie zachowanie wszelkich aromatów kawy. Z kolei miłośnicy kawy białej mogą skorzystać z ręcznego spieniacza i przygotować np. wysmienite latte czy cappuccino niczym barista. Zdecydowanie ułatwią to dołączone do zestawu profesjonalny dzbanuszek do mleka i termometr. Dzięki takim funkcjom jak regulacja objętości kawy czy ilości wody, a nawet temperatury i ciśnienia zaparzania ekspres pozwala na swobodne eksperymentowanie z różnymi rodzajami kawy i przygotowanie jej dokładnie tak, jak lubimy. 4Swiss Modena A6 ma dużą wydajność, więc w ciągu 6 minut przyrządzi nawet 12 porcji kawy. Oprócz tego urządzenie ma funkcję OneTouch Hot Water, która natychmiast przygotowuje wrzątek, np. na herbatę.

Zastosowanie włoskiej pompy pozwoliło na uzyskanie maksymalnego ciśnienia wynoszącego 19 bar. Dzięki niemu powstaje gęsta crema. Ekspres może być użytkowany z filtrem do wody, który gwarantuje właściwy smak i aromat kawy. Automatyczny program czyszczenia Easy Clean sprawia, że dbanie o ekspres wymaga minimalnego wysiłku. Urządzeniem możemy sterować za pomocą wygodnego panelu z wyświetlaczem LCD. Wylewka jest regulowana w zakresie od 7 do aż 13 cm, więc pozwala wykorzystać nawet wysokie szklanki do latte. Profesjonalny młynek z 5-stopniową regulacją został wykonany ze stali nierdzewnej. Jego praca jest cicha i zapewnia powtarzalne efekty mielenia przez cały okres eksploatacji.



Obudowa urządzenia jest estetyczna i dostępna w dwóch kolorach – białym lub czarnym. Można ją więc dopasować do praktycznie każdego wnętrza. Dodatkowy podgrzewacz do filiżanek gwarantuje, że kawa będzie serwowana zawsze w odpowiedniej temperaturze.

# GOTIE

PRESTIŻ W STANDARDZIE

5 lat  
GWARANCJI

**SMART** POWER 3000

inteligentny dobór temperatury,  
6 bar, 3000 W



Zobacz nasze nowości: [www.gotie.pl](http://www.gotie.pl)



**GOTIE** to marka ekskluzywnych urządzeń AGD, które łączą w sobie kilka składowych: funkcjonalność, wysoką jakość i niepowtarzalny design. Efektem tego połączenia są urządzenia ergonomiczne, niezawodne i o nietuzinkowym wyglądzie.



# Chrupiące śniadania z tosterami



Wbrew pozorom rynek tosterów jest bardzo zróżnicowany. Możemy na nim znaleźć zarówno modele o prostej budowie, które przede wszystkim opiekają pieczywo, nie brakuje jednak także dodatkowych rozwiązań, np. rusztów do opiekania czy nawet możliwości przygotowania jajek.

Tak różna funkcjonalność spowodowała, że w Polsce nastąpiła prawdziwa moda na tostery. Są też jednymi z najczęściej wybieranych urządzeń w tzw. programach lojalnościowych, które są także coraz popularniejsze. Sukces tych urządzeń tkwi w prostocie obsługi, designie, cenie, a także możliwościach. Z pozoru są to proste urządzenia, w których jednak stosuje się kilka inno-



**BOSCH Styleline TAT8611**

urządzeń, a więc są swego rodzaju hybrydami. Różnią się one budową i funkcjami. W zależności od typu tostowanie pieczywa może być ich głównym lub drugorzędym zadaniem.



**AMICA TD3021**

wacyjnych rozwiązań, które dodatkowo zwiększają ich funkcjonalność. Ważną kwestią jest także wspomniana już cena. Na sklepowych półkach można spotkać modele za kilkadziesiąt i kilkaset złotych. Konsument płaci tu za jakość wykonania, materiał, design i zastosowane rozwiązania. Zwłaszcza w kwestii wzornictwa producenci mają dużo do zaoferowania. Tostery to, obok czajników, najważniejszy element tzw. serii śniadaniowych, które są coraz popularniejsze. Dlaczego? Pozwalają stworzyć spójny stylizacyjnie wystrój kuchni, której największą ozdobą są właśnie urządzenia.

### Rodzaje tosterów

Mówiąc o tosterach, mamy przed oczami urządzenia klasyczne, które można spotkać w większości domów. Jednak to tylko jedna z kilku odsłon tych produktów. Na rynku można znaleźć prawdziwe perełki. Są to tostery, które najczęściej stanowią część innych

### Tostery klasyczne

Ich cena waha się od kilkudziesięciu do nawet kilkuset złotych. Mają niewielkie rozmiary i pozwalają przygotować od dwóch do czterech tostów jednocześnie. Część z nich ma dodatkowe ruszty do opiekania bułek, rogalików lub większych porcji chleba. Oprócz tostowania mogą też np. podgrzewać lub rozmrażać pieczywo. Najczęściej wyposażone są w funkcję centrowania chleba i regulację stopnia opiekania.



**BREVILLE Mostra VTT935X**

### Tostery z grillem

Nazywane są także grilami z funkcją tosterów. W tym wypadku tostowanie pieczywa to dodatkowa funkcja urządzenia, które głównie spełnia funkcję opiekacza czy minipiekarnika. Produkty tego typu mają moc ok. 1700 W i pozwalają na trzy sposoby obróbki termicznej. Użytkownik może korzystać z samego tosterów, który automatycznie ustawia kromki chleba w szczelinach, może także grilować potrawy lub korzystać z obu tych funkcji jednocześnie. Jako toster urządzenie ma elektroniczną kontrolę stopnia przypieczenia oraz regulację stopnia opiekania, jako grill wyposażone jest w górny i dolny element grzejny. Toster z grillem to produkt uniwersalny i często określanymi jako półprofesjonalny. Pozwala na przygotowanie nie tylko tostów, ale i bagietek, kielbisek czy jajek sadzonych. Zazwyczaj ma osobny włącznik górnego i dolnego grzania, 5-minutowy zegar do wyłączenia zasilania i odłączaną rączkę w płycie grilla.

### Tostery z jajowarem

To kolejna perełka na rynku, o której warto wspomnieć. Jest to połączenie dwóch urządzeń, które



**KALORIK TO 2500 R**

Fot. Zelmer



# TOSTERY



## Tostery w zabudowie

Nie są popularne i tak naprawdę niewielu konsumentów zdaje sobie sprawę z ich istnienia. Ale właśnie dlatego warto je opisać. Urządzenie montuje się w szufladzie i podnosi jednym ruchem ręki, co sprawia, że od razu jest gotowe do użycia. Ma ono obudowę ze stali nierdzewnej, która izoluje ciepło, funkcję automatycznego wyłączenia po złożeniu, możliwość rozmrażania i podgrzewania oraz automatyczne ustawienie tostów. Tak naprawdę nie odbiega zbyt od klasycznych tostów i ma większość takich samych funkcji, m.in. opcję ustawienia kilku stopni opiekania, wskaźnik

oraz automatyczne ustawienie tostów. Tak naprawdę nie odbiega zbyt od klasycznych tostów i ma większość takich samych funkcji, m.in. opcję ustawienia kilku stopni opiekania, wskaźnik



**CONCEPT TE2052**

LED, funkcję automatycznego przerywania opiekania, ręcznego podnoszenia tostów czy automatycznego wyłączenia w razie ich zaklinowania. Tostery do zabudowy w szufladzie także są wyposażone w wyjmowaną tackę na okruszki, którą moż-



**KALORIK TO 1050 CO**

na wyjąć w pozycji pionowej i poziomej, czy dodatkowy ruszt do opiekania.

## Ważne parametry

Wybierając toster, możemy zwrócić uwagę na kilka parametrów użytkowych, których znajomość pozwala lepiej dobrać produkt do potrzeb. Jak przystało na urządzenie elektryczne, na pierwszy plan wybija się, oczywiście, moc. Tak naprawdę jest ona zależna od wielkości urządzenia. Standardowe tostery na dwie kromki zazwyczaj mają moc ok. 700–800 W. Jest ona w zupełności wystarczająca. Większą moc mają tostery na np. 4 grzanki, zazwyczaj jest to ok. 1500 W. Wynika to po prostu z większej liczby grzałek.

Liczba opiekanych jednocześnie tostów to kolejny waż-



**SIEMENS TT86105**

ny parametr. Standardem są dwa, co wystarcza większości użytkowników. Jednak jeśli domowników jest dużo i wspólne śniadania są częste, to warto rozważyć model, który przygotuje cztery tosty jednocześnie. Możemy tu wyodrębnić dwa rodzaje konstrukcji – ze standardowymi szczelinami oraz wydłużonymi. Atutem tych drugich jest to, że w wydłużonej szczelinie miesz-



**MPM BH-8863**

**concept**  
innowacje w Twoim życiu

retrosign



RK3331

RK3333

RK3332

RK3334

RK3330

*Śniadanie w stylu retro*

## Stylowy toster Camry CR 3217



Dostępny w ofercie marki Camry toster CR 3217 wyróżnia się obudową w kolorze brązu. Prezentuje się ona bardzo elegancko,



a urządzenie może pochwalić się spójną stylistyką z czajnikiem CR 1292. Przy jego pomocy szybko przygotowujemy dwie kromki pieczywa jednocześnie. Po osiągnięciu właściwego stopnia zarumienienia pieczywa urządzenie zostaje wyłączone automatycznie, a stopień opiekania można płynnie regulować. Nie zabrakło również funkcji rozmrażania oraz rusztu do podgrzewania bułek. W zachowaniu czystości pomaga wyjmowana tacka na okruszki. Toster Camry CR 3217 to nie tylko praktyczny, ale i stylowy dodatek do kuchni.



TE2060



TE2061



TE2064



TE2062



# TOSTERY

## Opiekanie pod kontrolą z Kalorik TO 1012 KTO



a dzięki szklanemu panelowi możemy na bieżąco śledzić stopień przyrumienienia. Urządzenie wyposażono w funkcję rozmrażania, podgrzewania, program do bajgli oraz siedmiostopniową regulację pieczenia. Wraz z innymi urządzeniami Kalorik z linii Kitchen Originals tworzy on spójną kuchenną stylizację.

Propozycja marki Kalorik to wielozadaniowy i nowoczesny toster ze szklaną szybą z linii Kitchen Originals. Długa i szeroka komora pozwala opiekąć różne rodzaje pieczywa,

Fot. Kalorik (x2)

czą się dwa tosty standardowe lub jedna duża kromka chleba, np. bałtonowskiego. Tu powinniśmy po prostu kierować się tym, jakie pieczywo jemy. Na koniec ze wszystkich parametrów warto wziąć pod uwagę również szerokość szczeliny. Chleb tostowy jest dosyć wąski, ale przecież nie musimy ograniczać się tylko do niego. W tosterze z szerokimi szczelinami szybko



### MESKO MS 3220

podgrzejemy np. przekrojone bajgle albo bułki do burgerów i wiele innych rodzajów pieczywa. Duża uniwersalność jest w tym wypadku znaczną zaletą.

### Rozwiązania w tosterach

Standardowe tostery mają kilka funkcjonalnych rozwiązań. Warto wiedzieć, co to za funkcje, aby wykorzystać pełnię możliwości urządzeń.

*Dodatkowy ruszt jest bardzo przydatny, ponieważ pozwala łatwo podgrzewać pieczywo, które nie mieści się w szczelinach.*



Fot. Eldom

- **Tacka na okruchy** – wyjmowana tacka na okruchy to obecnie standard. Zdecydowanie ułatwia ona czyszczenie urządzenia. Wystarczy ją regularnie opróżniać.
- **Ruszt do podgrzewania** – może być zdejmowany lub zintegrowany w obudowie i podnoszony specjalną dźwignią. Służy do podgrzewania pieczywa, np. bułeczek.



### ELDOM TO265B Nele

- **Wyświetlacz cyfrowy** – niektóre zaawansowane modele są wyposażone w wyświetlacz, który odmierza czas i wskazuje dokładnie, jak długo trwa opiekanie.
- **Regulacja stopnia opiekania** – pozwala na ustalenie czasu opiekania. Najczęściej toster jest wyposażony w pokrętko lub suwak, na którym wybieramy określoną wartość.



### ZELMER ZTS7985

- **Przycisk „stop”** – umożliwia szybkie wyłączenie urządzenia; wystarczy go wciśnąć, a toster natychmiast zakończy podgrzewanie.

■ **Centrowanie pieczywa** – aby pieczywo było równomiernie opieczzone z każdej strony, musi znajdować się idealnie pośrodku, w równych odległościach od grzałek. Za to właśnie odpowiada funkcja centrowania.

■ **Miejsce na nawinięcie przewodu** – pod tosterem można nawinąć przewód zasilający, jeśli jest zbyt długi.

Wyraź swój styl z marką

# Breville

www.breville-polska.pl



### Toster na dwie kromki.

Skompletuj własną kolekcję Breville High Gloss. W serii z opiekaczem i czajnikiem.







## GOTIE. Toster elektryczny GTO-100

### Stylowy dodatek do kuchni

Coraz większa popularność tosterów na naszym rynku jest faktem. Ten przystępny cenowo gadżet jest w stanie dodać smaku każdemu śniadaniu, które sprawi, że dzień zacznie się najlepiej, jak tylko może.



Urządzenia kuchenne powinny być nie tylko funkcjonalne, ale i stylowe, aby podkreślały klimat pomieszczenia. Przykładem takiego produktu jest toster Gotie GTO-100. Sprzęt jest dostępny w dwóch wariantach kolorystycznych – białym (GTO-100W) oraz czerwonym (GTO-100R), a obudowa jest bardzo elegancka i trwała. Toster mieści dwie kromki standardowego pieczywa tostowego, a jego moc to 925 W. Dzięki siedmiostopniowej regulacji stopnia opiekania możemy uzyskać dokładnie taki poziom zarumienienia grzanek, jakiego oczekujemy. Z pomocą przychodzi także funkcja centrowania pieczywa, dzięki której będzie ono równomiernie podpieczone z obu stron. W zesta-



wie z urządzeniem znajdziemy także praktyczny ruszt. Można go wykorzystać do opiekania lub podgrzewania bułek, które nie zmieszczą się w tosterze. Toster ma funkcję rozmrażania pieczywa. Wystarczy włożyć pojedynczą kromkę, aby po kilku chwilach wyjąć ją ciepłą i gotową do spożycia. Dźwignia do podnoszenia tostów pozwala je wygodnie wyjąć, bez obaw o oparzenie. Atutem jest również wyjmowana tacka na okruchy, dzięki której czyszczenie urządzenia nie stanowi problemu. Pełne bezpieczeństwo zapewnia funkcja automatycznego wyłączenia.

## ADLER. Blender personalny AD 4081

### Z wkładami chłodzącymi w zestawie

Owocowy koktajl to idealny sposób na letnie orzeźwienie. W jego szybkim przygotowaniu pomoże blender personalny, a wkłady chłodzące zapewnią niską temperaturę.

Obudowa wykonana ze stali chroni urządzenie przed uszkodzeniem w transporcie, a ostrze z czterema nożami ze stali nierdzewnej i funkcją kruszenia lodu poskramią każdego rodzaju owoce i warzywa. To najlepsza metoda, aby zaoszczędzić czas o poranku, gdy każda sekunda jest cen-

na podczas szykowania się do wyjścia. Blender personalny wyposażony został we wkładki chłodzące, które docenimy szczególnie latem. Szybciej schłodzą napój i pozwolą zachować dłużej jego świeżość. Urządzenie jest bezpieczne dla zdrowia, gdyż pozbawione jest BPA. W zestawie znajdują się dwa sportowe bidony o pojemności 570 i 400 ml, co sprawia, że wygodnie dostosujemy ilość napoju do potrzeb. Dwie silikonowe pokrywki z ustnikiem i zawieszką pozwalają korzystać z nich w każdych warunkach: na spacerze, podczas wysiłku czy w przerwie śnia-



daniowej w pracy. Szybko przygotowujemy mleczny koktajl, smoothie z lodami, mrożoną kawę czy zmieszamy ciasto na naleśniki. Dodatkowo dwie osłonki chroniące przed poparzeniem lub wysiłnięciem się kubka umożliwiają przygotowanie w nim także gorących płynów, np. zupy kremu, lub szybkie i wygodne zmiksowanie składników do sosu. Wszystko poza korpusem urządzenia można myć w zmywarce, a sam produkt nie zajmuje dużo miejsca w szafce.



# ELEGANCJA NA DZIEŃ DOBRY



T0265



T0245



## Kawa w kilka chwil



Fot. Nespresso

Ekspresy kapsułkowe cieszą się sporą popularnością. Klienci doceniają bogaty wybór kawy, łatwość obsługi oraz przystępne ceny urządzeń. W zależności od wybranego modelu mogą mieć również kompaktowe rozmiary, więc zmieszczą się w nawet najmniejszej kuchni.

**W** ekspresach kapsułkowych lub na saszetki kawa trafia do komory zaparzania w postaci zamkniętych kapsulek. Po przygotowaniu napoju opakowania wpadają do pojemnika na odpady. Ten typ ekspresów jest niezwykle prosty i komfortowy w obsłudze oraz czyszczeniu. Duży jest także wybór różnego rodzaju kapsulek z wielo-

ma smakami i aromatami kawy. Zazwyczaj ekspresy wykorzystują kapsułki lub saszetki danego producenta systemu. Popularne są np. Nespresso Original i Vertuo, Nescafe Dolce Gusto czy Bosch Tassimo.

### Rodzaje ekspresów kapsułkowych

Klasyfikacja ekspresów ze względu na typ wykorzystywanych kapsulek jest oczywista. Oprócz tego jednak wyróżnia się modele przeznaczone do przygotowywania kawy czarnej oraz mlecznej. Zaletą tych pierwszych są przede wszystkim niewielkie wymiary. Najbardziej kompaktowe mają szerokość ok. 11 cm. Oznacza to, że mieszczą się nawet w małej kuchni, w której przestrzeń na blacie jest na wagę złota. To dobry wybór także dla miłośników espresso,

lungo czy ristretto. Oczywiście, niewielkie rozmiary mają swoje konsekwencje, jak np. mały zbiornik na wodę czy zużyte kapsułki. Dlatego może to nie być najlepszy wybór np. do biura czy wszędzie tam, gdzie ekspres będzie pracował bardzo intensywnie.

Do miejsc, gdzie jest większe zapotrzebowanie na kawę, warto wybrać model np. z dwiema wylewkami, w którym przygotowujemy dwa napoje jednocześnie. Modele przygotowujące kawę mleczną są nieco większe. Gabarytowo można je porównać z tradycyjnymi ekspresami kolbowymi. W tej kategorii również wyróżniamy dwa typy modeli – przygotowujące kawę ze świeżego mleka lub ze specjalnych kapsulek oraz saszetek z mlekiem w proszku.

### NESPRESSO Essenza Mini



### TCHIBO Cafissimo easy Light Beige



### BOSCH Tassimo Style TAS1107

O ile walory smakowe obu rozwiązań pozostawiamy indywidualnej ocenie, tak przy ekspresach korzystających ze świeżego mleka należy pamiętać, że są wyposażone w sieniacz i pojemnik na mleko, które



### ARIETE Cassetto 1301

po użyciu należy czyścić. Ekspresy obsługujące kawę z mlekiem w proszku mogą także przygotowywać inne napoje typu instant, np. gorącą czekoladę.

### Jaki system kapsułkowy wybrać?

Wybór konkretnego systemu kapsułkowego możemy rozważyć pod kilkoma względami. Przede wszystkim koniecznie należy sprawdzić ofertę kawy producenta. Powinna zawierać wiele różnych gatunków o odmiennym przeznaczeniu, smakach. W picu kawy chodzi także, a może i przede wszystkim, o odkrywanie jej aromatów, a te różnią się nie tylko ze względu na gatunek, ale i miejsce uprawy czy stopień



### BOSCH Tassimo Vivy 2 TAS1404

Niektóre ekspresy kapsułkowe mogą przygotowywać poza kawą wiele różnych specjalistów, np. gorącą czekoladę.

palenia. Inne rodzaje kawy przeznaczone są do krótkich specjalistów, jak espresso, a odmienne np. do kawy mlecznej. Popularnym trendem jest również przygotowywanie kawy typu cold brew, czyli „parzonej” na zimno, a ono także wymaga innych mieszank.

Warto również zwrócić uwagę na urządzenia oferowane w ramach systemu kapsułkowego, ich wzornictwo oraz możliwości. Design to ważny aspekt sprzętu kuchennego, zwłaszcza tego, z którego korzystamy na co dzień, a ekspres do takiego z pewnością należy. Pod względem funkcjonalnym można zdecydować się na ekspres z łącznością Wi-Fi lub Bluetooth. Urządzeniem takim można sterować przy pomocy telefonu – zamawiać kawę, sprawdzić poziom wody, przygotować kawę czy skorzystać z porad dotyczących konserwacji urządzenia lub wykorzystać przepisy na nowe specjalności kawowe.

Ostatnim, ale wcale nie mniej ważnym, czynnikiem jest kwestia ekologii. Kapsułki są zamknięte w opakowaniach z tworzywa sztucznego lub aluminium. Materiały wykorzystywane do ich produkcji mogą zostać poddane recyklingowi i wykorzystane ponownie. Fusy do kawy mogą zaś zo-



Fot. Bosch

stać użyte jako kompost. Warto więc zdecydować się na wybór systemu firmy, która oferuje opcje efektywnego odbioru tych odpadów i ich przetwarzania, czym możemy mieć swój wkład w ochronę środowiska naturalnego. Oprócz tego warto zwrócić uwagę na kwestię odpowiedzialności społecznej i na to, czy kawa ma certyfikat fairtrade.

### Jak działa ekspres kapsułkowy?

Zasada działania ekspresu kapsułkowego jest niezwykle prosta. Po napełnieniu zbiornika wodą i włączeniu urządzenia jest ono gotowe do pracy w zasadzie po kilku chwilach. Kapsuł-



### NESPRESSO Vertuo Next

### Nie tylko do kawy – ekspresy Bosch Tassimo



Wielofunkcyjne ekspresy Bosch Tassimo pozwalają na przygotowanie nie tylko czarnej kawy, ale i wielu innych specjalistów. W zależności od upodobań mogą to być także napoje czekoladowe, kawa mleczna, a nawet herbata. Kapsułki oferowane są w wielu różnych rozmiarach i wariantach. Ekspresy Bosch Tassimo wyróżniają się nowoczesną stylistyką i kompaktowymi

wymiarami, więc zmieszczą się w praktycznie każdej kuchni. System Intellibrew automatycznie skanuje kod kreskowy z kapsułki T-Disc i odpowiednio dostosowuje ustawienia ekspresu w zakresie objętości, temperatury oraz czasu parzenia. Dlatego kawa za każdym razem jest idealnie przygotowana.



Fot. Bosch (x2)

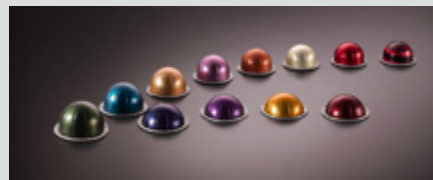


## Kawiarniane doznania z Nespresso Vertuo



wych, jak espresso o pojemności 40 ml, po duże, a nawet całą karafkę o objętości 535 ml. Dzięki zastosowaniu systemu Centrifusion, który obraca kapsułki z prędkością nawet 4000 obr./min, na każdej kawie tworzy się delikatna i aksamitna crema. Parametry parzenia zawsze są dobierane idealnie dzięki czytnikowi kodów kreskowych, wystarczy więc wcisnąć przycisk i świetna kawa będzie gotowa. Oferta kapsulek jest zróżnicowana i składa się na nią 27 rodzajów kawy o różnym aromacie i różnej intensywności.

Dla najbardziej wymagających klientów firma Nespresso przygotowała swój nowy system – Vertuo. Kawa jest szczelnie zamknięta w aluminiowych kapsułkach zaraz po wypaleniu i zmieleniu, więc zachowuje świeżość oraz aromat. Dostępne są one w pięciu rozmiarach – od kompakt-



Fot. Nespresso (x2)

ka lub saszetka jest umieszczana w specjalnie przygotowanym złączu i następnie blokowana, np. dźwignią. W opisie na opakowaniu znajduje się informacja, do wykonywania jakich napojów jest rekomendowana, np. espresso, cappuccino lub innych. Potem należy wcisnąć odpowiedni przycisk na panelu sterowania i kawa zostanie zaparzona. Niektóre ekspresy kapsułkowe są wyposażone w specjalne czytniki. Urządzenie automatycznie rozpoznaje typ kapsułki na podstawie nadrukowanego na niej kodu i przyrządza wybrany specjal dokładnie w taki sposób, jak zostało zaprogramowane. Samodzielnie dobiera odpowiednią temperaturę wody, jej ilość i czas przygotowywania kawy. Maksymalnie upraszcza to sposób korzystania z ekspresu i przyrządzanie ulubionej kawy. Kapsułka z ekspresu może być usuwana do pojemnika automatycznie lub ręcznie, po zwolnieniu blokady. Większość urządzeń nieużytkowana przez określony czas automatycznie wyłącza się lub przechodzi w tryb czuwania.



NESPRESSO Citiz&milk

**Rozmiary** – urządzenie powinno być dobrane do przestrzeni, w jakiej będzie funkcjonować. Kompaktowy ekspres dobrze sprawdzi się np. w niewielkiej wnęce kuchennej.

**Pojemność zbiornika na wodę** – informacja o pojemności pozwala dokonać wyboru urządzenia dostosowanego do potrzeb użytkownika i jego rodziny. Warto zdecydować się na model ze wskaźnikiem braku wody.

**Pojemność pojemnika na zużyte kapsułki** – najmniejsze ekspresy zmieszczą sześć

zużytych kapsulek po kawie. Polecamy je do małych gospodarstw domowych.

**Ciśnienie** – ekspresy kapsułkowe pracują z wysokim ciśnieniem, podobnie jak modele kolbowe. Zazwyczaj wynosi ono od 15 do 19 bar.

### Parametry ekspresów kapsułkowych

Jest kilka ważnych parametrów, na które warto zwrócić uwagę, wybierając ekspres kapsułkowy. Inne urządzenie sprawdzi się bowiem w kompaktowej kuchni, a inne np. w użytku biurowym.

**Wysokość wylewki** – niektóre modele wyposażone są w możliwość regulacji wysokości podstawki, tak aby była ona wyżej, jeśli zaparzamy np. espresso, lub niżej, jeśli przygotowujemy kawę mleczną w wysokiej szklance.



*Atutem systemów kapsułkowych renomowanych producentów jest duży wybór różnego rodzaju kawy.*

Fot. Nespresso



BOSCH Tassimo My Way 2 TAS6502

**Liczba produktów** – określa, ile różnych specjalności kawowych można przygotować przy pomocy ekspresu automatycznie.

### Czyszczenie ekspresu

Dla zachowania jakości przygotowywanej kawy ekspres należy regularnie czyścić. Dotyczy to przede wszystkim tacki ociekowej oraz pojemnika na zużyte kapsułki. Wylot kawy można czyścić wilgotną ściereczką. Z kolei dla bezawaryjnej pracy konieczne jest okresowe odkamienianie urządzenia. Producenci najczęściej oferują specjalne środki, które można w tym celu wykorzystać. Ich dawkowanie oraz sposób uruchamiania procedury odkamieniania są prezentowane w instrukcji obsługi. Pamiętajmy o tym, że zbyt rzadkie odkamienianie może powodować uszkodzenia ekspresu. Warto też stosować wodę filtrowaną, np. z dzbanka. Nie tylko wpłynie ona pozytywnie na urządzenie, ale również na smak kawy.

### Akcesoria do ekspresu

Oczywiście, ekspres warto wyposażyć w dodatkowe akcesoria. Wśród nich z pewnością wymienić należy odpowiednie filiżanki i kubki przeznaczone do ulubionych rodzajów kawy. Kolejnym z udogodnień będzie pojemnik na kapsułki, który może mieć najróżniejszą formę – od szkatułki, na wzór herbacianej, po kulę lub stojak. Nie tylko pozwala on mieć zawsze pod ręką ulubioną kawę, ale również efektywnie ją przechowywać.

Jeśli zdecydowaliśmy się na ekspres do kawy czarnej, lecz czasem mamy ochotę na odrobinę „mlecznego szaleństwa”, to warto wyposażyć się w dodatkowy sieniacz. W kilka chwil stworzy on idealną, delikatną piankę mleczną. Co ważne, może on pracować w trybie podgrzewania, jak i przyrządzić piankę z zimnego mleka, idealną do kawy mrożonej.

Zelmer jest tylko jeden - od ponad 50 lat łączy pokolenia.



PIERŚCIEŃ  
LED

MOC  
2200 W

## Jak przygotujesz herbatę z czajnikiem Zelmer? Natychmiast!

**Czajnik elektryczny ZCK7921G.** Moc 2200 W. Pojemność 1,7 l. Pierścień LED. Jednostronny wskaźnik poziomu wody. Obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Trzy systemy bezpieczeństwa: automatyczne wyłączenie po zagotowaniu się wody, automatyczne wyłączenie w razie braku wody, automatyczne wyłączenie podczas podnoszenia czajnika. Ukryta grzałka. Wymowany filtr zapobiegający osadzaniu się kamienia. Schowek na przewód.



**zelmer**  
niezawodnie

[www.zelmer.pl](http://www.zelmer.pl)



*jura*<sup>®</sup>

Nowy **Z10**  
do specjałów kawowych  
na **gorąco** i na **zimno**



**Świeżo mielona, nie z kapsułki.**

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

[jura.com](http://jura.com)