

**INFO**PRODUKT

**AGD**  
**MAŁE**

**SPRZĘT KUCHENNY**

Numer 6/2021 **czewiec**

ISSN: 2719-7492

Cena: 2,99 (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ  
NUMER!**

**zelmer**  
niezawodnie



**Temat numeru!**

**Czajniki z tworzywa sztucznego**

**Kostkarki do lodu**

**Sokowirówki**



Bosch MUM  
Serie | 2  
z „iF Design Award”

Tauron zbadał  
zachowania  
konsumenckie seniorów

Ekspresy marki Siemens  
z linii EQ.9 w atrakcyjnej  
promocji

Program „Samsung  
Inkubator Climate  
Leadership”



## Temat numeru!



Fot. Zolmer

### Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

### Czajniki z tworzyw sztucznych

Tworzywo sztuczne jest jednym z najpopularniejszych materiałów stosowanych w produkcji czajników elektrycznych. Wynika to z jego licznych zalet, jak różnorakie wzornictwo czy przystępna cena. Dlatego modele te są chętnie wybierane przez klientów.

### Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

### Kostkarki do lodu

Gdy upalne lato daje się we znaki, warto się trochę ochłodzić zimnymi napojami. W przygotowaniu ich pomoże kostkarka do lodu. To sprzęt, który zyskuje na popularności i coraz częściej gości nie tylko w naszych domach.

### Domowe sokowirówki

Przez lata sokowirówki należały do najpopularniejszych urządzeń do przygotowywania domowych soków. Dziś są cenione przede wszystkim za szybkość działania. Jeśli chcemy przerobić duże ilości twardych warzyw i owoców, takich jak marchew i jabłka, sprawdzają się bardzo dobrze.

## W NASTĘPNYM NUMERZE

### Ekspresy kapsułkowe

Ekspresy kapsułkowe to coraz prężniej rozwijająca się gałąź urządzeń do przygotowywania kawy. Doceniane są głównie za łatwość i szybkość obsługi oraz szeroki wybór kaw w kapsułkach.

### Wyciskarki wolnoobrotowe

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

### 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.

## 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, czerwiec 2021

**Druk:**  
Fundacja Źródła Życia

**Konfekcjonowanie:**  
ADK Dariusz Krakowiak

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

**Numer wydania:**  
Nr 6, czerwiec 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.



## Zdrowy wycisk!



Wyciskarka wolnoobrotowa Amica JSM 4011 to urządzenie, dzięki któremu sprawnie przygotujesz swój orzeźwiający sok. Jeśli lubisz mieć wybór, skorzystaj z dwóch rodzajów sit ze stali nierdzewnej i przygotuj dwa soki o różnej konsystencji. Bez względu na to czy masz ochotę na gęsty czy klarowny napój, twoja wyciskarka poradzi sobie z każdym wyzwaniem. Nie musisz już obawiać się, że urządzenie będzie wolniej działać! A to dlatego, że sito obraca się w dwóch kierunkach, zapewniając płynną i wydajną pracę.

Dodatkowo wyciskarka wolnoobrotowa Amica JSM 4011 wyposażona jest w dotykowy panel sterowania, z pomocą którego przygotujesz każdy rodzaj soku szybko, łatwo, przyjemnie i... cicho.



## Aquaphor



### Uczy, jak pozbywać się zużytych filtrów

**W przygotowanym wideo edukacyjnym marka Aquaphor informuje użytkowników, jak prawidłowo pozbywać się zużytych filtrów do wody. Dzięki temu jeszcze bardziej możemy zmniejszyć nasze oddziaływanie na środowisko naturalne i zredukować ilość odpadów.**

Jak wynika z danych producenta, człowiek w ciągu roku zużywa ok. 700 l wody pitnej. Przez to osoba, która

korzysta z wody butelkowanej, wytwarza 21 kg plastiku rocznie, a używająca dzbanka filtrującego – jedynie

0,294 kg plastiku rocznie. Aby maksymalnie ułatwić recykling materiałów użytych do produkcji filtrów, należy się ich odpowiednio pozbyć, dlatego firma przygotowała, krótkie wideo, w którym radzi, jak to zrobić. Filtry do wody Aquaphor produkowane są z dobrej jakości plastiku spożywczego, który jest całkowicie bezpieczny dla ludzkiego zdrowia. Oprócz tego w ich wnętrzu znajduje się mieszanka filtrująca.

Przy pomocy ostrego narzędzia należy odczepić górną część zużytego filtra. Po jego otwarciu trzeba go opróżnić z mieszanki filtrującej. Możemy ją bezpiecznie wyrzucić do odpadów zmieszanych, z kolei sam filtr wyrzucamy do pojemnika na tworzywa sztuczne. Jak widać, cały proces nie zajmuje dużo czasu. Pozbywanie się we właściwy sposób tworzyw sztucznych jest niezwykle ważne ze względu na rosnący problem zanieczyszczenia plastikiem. Dzięki temu materiały mogą zostać przetworzone i wykorzystane ponownie. To jedyna droga do ograniczenia obecności tworzyw sztucznych w przyrodzie i rosnącego problemu dotyczącego mikroplastiku.



## Bosch



### MUM Serie | 2 z „iF Design Award”

**Seria robotów planetarnych Bosch MUM od lat jest ceniona przez użytkowników. Jej ostatnim z przedstawicieli jest opisywany w dziale nowości Bosch MUM Serie | 2. Kompaktowy robot spotkał się z uznaniem krytyków.**

Urządzenie zostało wyróżnione prestiżową nagrodą „iF Design Award”. To konkurs z niemal 70-letnią tradycją, w którym co roku nagradzane są najbardziej wyróżniające się pod względem użytkowym produkty.

– *Elegancka i kompaktowa konstrukcja sprawia, że jest idealnym partnerem na co dzień w kuchni, a jego możliwości zwiększa szeroka gama akcesoriów i adapterów. Styl urządzenia wyróżnia się gładkimi krawędziami, płynnymi liniami oraz powierzchniami, które są łatwe w czyszczeniu. Jedną z głównych zalet jest intuicyjne umieszczenie miski, która łatwo się zatrzaskuje. Dzięki obudowie z dobrej jakości materiałów i koncentracji na komforcie użytkownika nowy robot planetarny idealnie pasuje do nowego języka projektowania marki Bosch – uzasadnia swoją decyzję jury „iF Design Award”.*

Warto dodać, że robot jest dostępny w trzech wersjach kolorystycznych: białej, czarnej i czerwonej. To także najbardziej kompaktowy robot kuchenny w ofercie marki Bosch. Dzięki licznym akcesoriom może zastąpić blender kielichowy, maszyn-



kę do mielenia, szatkownicę do warzyw, a nawet wyciskarkę do cytrusów. W zależności od potrzeb użytkownik może dowolnie skonfigurować swój zestaw.



## IFA

### Targi IFA 2021 odwołane

**Pomimo entuzjastycznych reakcji zarówno wystawców, jak i odwiedzających organizator targów IFA – Messe Berlin musiał podjąć decyzję o odwołaniu tegorocznej fizycznej edycji imprezy.**

Decyzja została podjęta po szczegółowych rozmowach z ekspertami ds. zdrowia publicznego i wieloma interesariuszami. Ostatecznie kilka kluczowych wskaźników zdrowotnych na świecie nie kształtowało się tak dobrze, jak oczekiwano – od szybkiego pojawienia się nowych wariantów Covid-19, na przykład w Azji Południowej, po ciągłą niepewność co do szybkości wdrażania programów szczepień na całym świecie. To z kolei zwiększa niepewność firm, które były zaangażowane lub zainteresowane przyjazdem do Berlina, a także dla mediów i gości, którzy muszą planować z dużym wyprzedzeniem w zakresie budżetów, inwestycji i podróży udział w wydarzeniach targowych. Kolejną kwestią jest fakt, że Messe Berlin nadal wspiera walkę z Covid-19, przekształcając część powierzchni wystawienniczej w ośrodek szczepień i szpital ratunkowy. Oba będą prawdopodobnie potrzebne dłużej, niż pierwotnie przewidywano.

– *Podjęcie tej decyzji nie było łatwe. IFA Berlin jest prawdopodobnie najważniejszym wydarzeniem roku zarówno dla marek, jak i detalistów. IFA Berlin łączy naszą branżę z odwiedzającymi, mediami i prawdziwymi konsumentami jak żadne inne wydarzenie. Jednak zdrowie i bezpieczeństwo wszystkich muszą być absolutnie najważniejsze. Wysiłki mające na celu powstrzymanie tej pandemii – od wprowadzenia programów szczepień po wznowienie podróży międzynarodowych – nie odbyły się w tempie, na jakie liczyliśmy. Biorąc pod uwagę te wydarzenia, ta trudna i rozczarowująca decyzja była nieunikniona – powiedział Martin Ecknig, dyrektor generalny Messe Berlin.*

Przygotowania do Berlin Photo Week w Arena Berlin i Shift Mobility trwają zgodnie z planem. Organizatorzy IFA współpracują teraz ze swoimi partnerami z przemysłu, handlu i mediów, aby wszystko było gotowe na IFA 2022, które odbędą się jako wydarzenie na żywo na pełną skalę na terenach wystawowych w Berlinie. Planowana data targów to 2-6 września 2022 r.



## Siemens

### Kawa i akcesoria w prezencie

**Nawet najlepszy ekspres automatyczny nie obejdzie się bez dobrej kawy. W nowej akcji promocyjnej marki Siemens klienci mogą otrzymać upominki, które z pewnością pomogą im wykorzystać możliwości zakupionego sprzętu**

Osoby, które od 14 maja do 14 lipca 2021 r. kupiły objęty promocją ekspres marki Siemens z linii EQ.9, mogą otrzymać 3 kg kawy oraz zestaw akcesoriów. Promocja obowiązuje w sklepach stacjonarnych i internetowych sieci:

Media Markt, RTV Euro AGD, Media Expert i Neonet. Aby z niej skorzystać, należy zarejestrować zakup na swoim koncie MySiemens w zakładce „Moje urządzenia” nie później niż do 31 lipca 2021 r. Rejestracja wymaga podania



3 kg kawy

zestaw oryginalnych akcesoriów

niezbędnych informacji, takich jak zdjęcie dowodu zakupu. Jeden uczestnik może zakupić wiele urządzeń w ramach promocji, premia należy się jednokrotnie od każdego zgłoszonego urządzenia. Po potwierdzeniu zgodności zgłoszenia z regulaminem klient otrzyma prezent nie później niż w ciągu 80 dni.

W zestawie prezentowym znajdziemy 3 kg wyjątkowej, świeżo palonej kawy marki Noble Coffee, której nie kupimy w każdym sklepie. Pozwoli ona na rozsmakowanie się w niesamowitych aromatach rodem z Brazylii, Indii czy Etiopii. Kolejną częścią prezentu jest zestaw akcesoriów do ekspresów marki Siemens – TZ80004B. Zawiera on 10 tabletek czyszczących, 3 tabletki odkamieniające oraz filtr Brita Intenza i specjalną szczotkę do czyszczenia rurki doprowadzającej mleko. Pozwolą one cieszyć się bezawaryjną eksploatacją ekspresu oraz smakiem znakomitej kawy.



## Tauron

### Zbadał zachowania konsumenckie seniorów

**Tauron przygotował raport dotyczący zachowań konsumenckich osób w wieku 60+. Z opracowania wynika m.in., że 30 proc. seniorów kupiło w ostatnim roku nowy sprzęt RTV/AGD, dla 68 proc. z nich był to znaczący wydatek w budżecie.**

Badanie „Seniorów sposób na «COŚ się zepsuło»” udowadnia, że ekologia i idea zero waste są ważne dla najstarszego pokolenia Polaków. Raport ten to pierwsza część kampanii informacyjnej o tej



samej nazwie, z którą Tauron chce dotrzeć do osób starszych oraz ich rodzin. W najbliższym czasie koncern planuje publikację specjalnego poradnika dla najstarszych Polaków. W ramach akcji „Seniorów sposób na «COŚ się zepsuło»” Tauron pokazuje, że łatwy dostęp do usług serwisowych to komfort i bezpieczeństwo nie tylko dla seniorów, ale także ich rodzin, które nie zawsze mogą wesprzeć osobę starszą w momencie awarii. W raporcie „Seniorów sposób na «COŚ się zepsuło»” Tauron przedstawił wyniki badań przeprowadzonych wśród osób w wieku 60+. Podczas badań responden-

ci zapytani zostali o stosunek do nowych technologii i Internetu, a także jak postępują w przypadku awarii urządzeń RTV/AGD oraz czy i dlaczego je naprawiają. Nie zabrakło też pytań o ekologię.

Jak wynika z raportu, tylko w ostatnim roku aż 30 proc. seniorów kupiło nowy sprzęt RTV/AGD. Połowa z nich zadeklarowała, że zakup nowego sprzętu wynikał z faktu, że stary się zepsuł, a jego naprawa była trudna. Dla 68 proc. z nich zakup nowego sprzętu był znaczącym wydatkiem. Respondenci deklarowali, że woleliby naprawić zepsute urządzenia, zwłaszcza że działania ekologiczne są dla nich istotne. Ankietowani, którzy korzystają już z usług serwisantów Taurona, doceniają to rozwiązanie za komfort, bezpieczeństwo oraz oszczędność czasu oraz pieniędzy.

Z raportu wynika, że 68 proc. seniorów to osoby, które mieszkają same lub ze współmałżonkiem, 57 proc. przyznaje, że żyje skromnie, a na poważniejsze zakupy musi oszczędzać. Seniorzy chętnie korzystają natomiast z nowych rozwiązań i uważają, że są one dużym ułatwieniem w codziennym życiu. Takiego zdania jest 80 proc. ankietowanych. 63 proc. respondentów przyznało, że lubi korzystać ze smartfonów. Jednak 53 proc. z nich zaznaczyło, że obsługa takich urządzeń sprawia im trudności. W takim przypadku najczęściej zwracają się o pomoc do swoich bliskich.

Seniorzy podobnie zachowują się w przypadku awarii sprzętów RTV/AGD – w pierwszej kolejności szukają wsparcia u członków rodziny. Jak się okazuje, w przypadku problemów – czy to z obsługą nowych urządzeń, czy każdą awarią w domu – seniorzy najchętniej proszą o pomoc bliskich. 30 proc. seniorów kupiło w ostatnim roku nowe urządzenia RTV/AGD. Decydując się na naprawę zepsutych urządzeń, seniorzy często rozpoczynają od poszukiwania fachowców w Internecie. Zapytani o ekologię potwierdzili, że podejmowanie działań służących ochronie środowiska jest dla nich ważne.

## Samsung

### Program „Inkubator Climate Leadership”

**W tym roku Samsung przystąpił do 2. edycji programu „Climate Leadership powered by UN Environment”. W jej ramach ogłosił rekrutację dla start-upów, które mają ciekawy pomysł na biznes związany z ochroną klimatu.**

Do programu „Samsung Inkubator Climate Leadership” poszukiwane były projekty, które tworzą ciekawe rozwiązania dotyczące takich zagadnień jak neutralność klimatyczna, ochrona bioróżnorodności, gospodarka o obiegu zamkniętym, zrównoważony łańcuch dostaw, zmniejszony ślad węglowy czy bezpieczeństwo żywnościowe. Finalnie do programu zakwalifikowało się 5 start-upów:

- **Plenti** – aplikacja, która pozwala na wygodny dostęp do tysięcy produktów elektronicznych. Za pomocą kilku kliknięć można wypożyczyć wybrany sprzęt bez kupowania na własność, wychodzenia z domu i zobowiązań. Opłata jest tylko za okres wypożyczenia produktu i w każdej chwili można dokonać zwrotu. Takie rozwiązanie wpisuje się w zasady gospodarki o obiegu zamkniętym i racjonalnego gospodarowania zasobami;

- **IREFILL.PL** – projekt środków czystości i kosmetyków bez plastikowych odpadów – w postaci rozpuszczalnej tabletki, który wspiera ograniczanie wprowadzania na rynek i użytkowania tworzyw sztucznych oraz ich trafianie do środowiska naturalnego;

- **Swapp** – nowy kanał sprzedaży dla produktów FMCG w płynie w ramach gospodarki cyrkularnej oraz zamkniętego obiegu z użyciem opakowań wielokrotnego użytku i refillomatów;

- **SotHotAir** – powietrzne kolektory grzewcze o efektywności 83 proc., umożliwiające efektywne wytwarzanie ciepła na drodze konwersji energii słonecznej na energię cieplną oraz przyczyniające się do transformacji energetycznej;

- **Sunmetric** – narzędzie stworzone w celu dokładnej i zautomatyzowanej detekcji budynków, analizy topografii terenu oraz powierzchni dachowych,



a wszystko to za pomocą uczenia maszynowego, które również wspiera transformację energetyczną. W ramach kilkumiesięcznej inkubacji wybrane do programu start-upy będą mogły uczestniczyć w bogatej ofercie szkoleniowej. Wezmą udział m.in. w intensywnych warsztatach „Sustainable Business Model Canvas”, podczas których poznają trendy i obecne wyzwania związane z ochroną środowiska i zmianami klimatycznymi czy principia zrównoważonego biznesu. Finalnie przedsiębiorcy będą mogli zaprezentować rezultaty swoich działań podczas panelu ekspertów. Najlepsze z nich będą mogły liczyć na dofinansowanie ze strony Samsunga, a łączna pula środków wynosi 80 000 zł.

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



**Świeżo mielona, nie z kapsułki.**

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

jura.com

B/S/H/

## Zachęca pracowników do szczepień

**BSH rozpoczęło akcję „Podwijamy rękaw”, której celem jest promowanie idei szczepień przeciw Covid-19 wśród pracowników. Pod hasłem kampanii zarząd i pracownicy firmy prezentują osobiste motywacje i zachęcają kolegów i koleżanki z pracy do szczepienia.**



Głównym celem kampanii jest pokazanie pracownikom korzyści, jakie dają szczepienia, a tym samym przekonanie ich, że to jedyna możliwość powrotu do normalności.

— *Zdrowie i bezpieczeństwo nas wszystkich są najważniejsze. Odpowiedzialna postawa każdego z naszych pracowników przyczyniła się do tego, że BSH udało się jak dotąd dobrze przetrwać pandemię. W naszych rękach jest dalsze skuteczne radzenie sobie z jej wyzwaniem i w konsekwencji jej pokonanie. Dlatego poprzez kampanię #PodwijamyRękaw zachęcamy do szczepień, które mogą przyspieszyć powrót do normalności, za którą wszyscy tęsknimy — powiedział Konrad Pokutycki, prezes zarządu BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego.*



W ramach kampanii firma przygotowała kilkuminutową animację, ulotki, roll-upy i plakaty uświadamiające, że szczepienia są kluczem do ochrony zdrowia rodzin oraz powrotu do życia sprzed pandemii. BSH podkreśla, że kampania ma charakter informacyjny, a decyzja o zaszczepieniu jest dobrowolna.

BSH jako jedna z pierwszych firm zadeklarowała chęć organizowania punktów szczepień w zakładzie pracy. — *Ponieważ zainteresowanie programem szczepień było duże wśród pracowników, zdecydowaliśmy się zgłosić naszą firmę do Narodowego Programu Szczepień — poinformował prezes Konrad Pokutycki. Za opracowanie koncepcji kreatywnej oraz nadzór nad produkcją kampanii odpowiada agencja Pracownia EB.*

ASEKOL PL

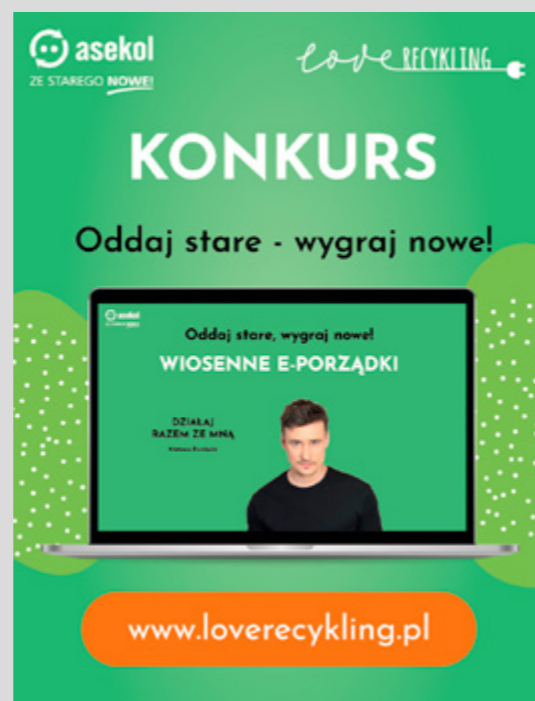
## Kampania edukacyjno-zbiórkowa „Wiosenne E-Porządki”

**Czy wiecie, że statystyczny Polak chowa w swojej szafie co najmniej 2 nieużywane telefony komórkowe? Zgodnie z badaniem firmy Digital Care „Smart Barometr, czyli Polacy i ich smartfony” 62 proc. respondentów posiadało łącznie 3 smartfony (1 do użytku, a 2 w szufladzie „na zapas”).**

Należy podkreślić, że zużyte urządzenia to źródło cennych surowców. W jednej tonie telefonów komórkowych może znajdować się nawet 100 kg miedzi, 2,5 kg srebra i 0,3 kg złota. Odzyskanie tych surowców jest znacznie bardziej ekologiczne niż wydobywanie surowców pierwotnych. Odzysk wymaga zaledwie 10-15 proc. energii w porównaniu do pozyskiwania metali z rudy, nie mówiąc już o przekształceniu i niszczeniu terenów związanych z wydobyciem surowców.

Mając na względzie ochronę środowiska i odzysk cennych surowców, a z drugiej strony bezpieczeństwo danych — ASEKOL PL postanowił uruchomić kampanię edukacyjno-zbiórkową pod hasłem „Wiosenne E-Porządki”. Celem akcji jest zwiększenie świadomości na temat prawidłowego przetwarzania i recyklingu telefonów i innych nośni-

ków danych. Zebrane urządzenia przetwarzane są w sposób bezpieczny dla środowiska w zakładzie przetwarzania Enviropol PL. Zastosowane tam technologie zapewniają również zniszczenie urządzeń w sposób uniemożliwiający odzyskanie danych. Oprócz zbiórki i edukacji, w ramach akcji można wziąć udział w konkursie, w którym do wygrania są cenne urządzenia elektroniczne. Ambasadorem akcji został znany aktor Mateusz Damięcki, który w mediach społecznościowych, edukuje i przekonuje do prawidłowego postępowania ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Po szczegóły akcji zapraszamy na stronę [www.loverecykling.pl](http://www.loverecykling.pl).



Wyraź swój styl z marką

# Breville®

[www.breville-polska.pl](http://www.breville-polska.pl)

**Czajnik elektryczny o pojemności 1,7 l.**

Skompletuj własną kolekcję Breville High Gloss.

W serii z tosterem i opiekaczem.



Czajniki

z tworzywa

sztucznego

**zelmer**  
niezawodnie





Tworzywo sztuczne jest jednym z najpopularniejszych materiałów stosowanych w produkcji czajników elektrycznych. Wynika to z jego licznych zalet, jak różnorakie wzornictwo czy przystępna cena. Dlatego modele te są chętnie wybierane przez klientów.

Czajniki z tworzywa sztucznego mają swoje zalety, jednak należy zwracać uwagę na wybierany model. Rozpiętość cenowa jest bowiem ogromna – od urządzeń promocyjnych i słabej jakości za kilkadziesiąt, a czasem nawet kilkanaście złotych po te kosztujące kilkadziesiąt.

### Cechy czajników z tworzywa

W tym segmencie rynku cena ma znaczenie i warto sięgać po droższe modele renomowanych marek. Przede wszystkim stanowią one gwarancję jakości i zastosowania odpowiednich tworzyw sztucznych. Wadą tanich czajników jest zastosowanie słabej jakości materiałów, które bardzo często aromatyzują wodę i wpływają na jej smak, a picie herbaty śmierdzącej tanim plastikiem jest dalekie od przyjemności. Niektórzy producenci oznaczają urządze-



**ADLER AD 1277 white**

nia jako wolne od BPA, czyli szkodliwego bisfenolu. W czajnikach renomowanych marek nie ma tego problemu i są one w pełni bezpieczne, a przygotowane napoje znakomicie smakują.

### Polska jakość czajnika Zelmer ZCK7620



Wybierając sprzęt AGD polskiego pochodzenia, wspieramy krajową gospodarkę. W ofercie marki Zelmer znajdziemy czajnik ZCK7620,



Fot. Eldom

Oczywiście, tworzywo sztuczne ma mnóstwo zalet, które sprawiają, że wykorzystujące je czajniki są chętnie wybierane przez konsumentów. To bardzo lekki materiał, co ma znaczenie zwłaszcza dla osób starszych czy niepełnosprawnych. Znaczenie ma także wzornictwo. Dla wielu osób to najważniejsza cecha czajnika, który musi pasować do aranżacji kuchennej. Czajniki z tworzywa sztucznego zaskakują różnorodną formą, fakturą powierzchni czy wieloma wersjami kolorystycznymi. Jest to więc świetny wybór dla każdego, kto ceni sobie design.

### Budowa klasycznych czajników elektrycznych

Urządzenia z tej kategorii można śmiało zaliczyć do jednej z najbardziej jednolitych grup produktowych. Każdy czajnik składa się z kilku podstawowych elementów – co ważne, różnice w ich realizacji nie są tak duże jak w wypadku np. ekspresów. Urządzenia te składają się z:

- **elementu grzejnego** – to on decyduje m.in. o szybkości gotowania wody. Znajduje się w specjalnej podstawie, na której stawia się korpus urządzenia, czyli dzbanek. Ma on postać grzałki, która może być spiralna lub płaska. Pierwszy typ jest już coraz rzadziej spotykany i coraz częściej producenci decydują się na wprowadzenie płaskiego elementu grzej-

który oprócz tego, że stylowo się prezentuje, został wyprodukowany w Polsce. Urządzenie jest dostępne w czterech wariantach kolorystycznych: czarnym z czerwonymi akcentami oraz białym z akcentami limonkowymi, niebieskimi lub szarymi. Dlatego bez problemu dobierzemy czajnik do wyglądu kuchni. Pojemność czajnika wynosi 1,7 l, a jego moc to 2200 W. Na boku został umieszczony czytelny wskaźnik poziomu wody. Urządzenie wyłącza się automatycznie po zagotowaniu wody lub zdjęciu z podstawy oraz zostało wyposażone w funkcję ochrony przed włączeniem bez wody. O czystość wody dba filtr osadów.

### Podświetlenie włącznika informuje o pracy czajnika elektrycznego.

nego, który daje dużą wygodę użytkownika oraz pozwala na oszczędność wody i energii elektrycznej. Spiralną grzałkę trzeba zalewać w całości – nie wolno dopuścić, by podwyższała swoją temperaturę w powietrzu. W przeciwnym razie urządzenie szybko się zepsuje i wpłynie to też niekorzystnie na jakość gotowanej wody. Grzałka spiralna ze względu na swoje ułożenie w czajniku musi być zalana co najmniej 0,5 l wody, a taka ilość nie zawsze jest użytkownikowi potrzebna. Poza tym szybciej odkłada się na niej kamień, co także ma wpływ na użytkowanie czajnika. Aby zapobiec osadzeniu się kamienia, grzałka pokrywana jest cienką warstwą złota, która chroni ją przed zbyt twardą wodą i ka-



**BOSCH TWK7604**

mieniem kotłowym. Dużo bardziej praktycznym i co ważne oszczędnym rozwiązaniem jest płaski element grzejny. Jakże są jego zalety? Przede wszystkim wymaga zagotowania mniejszej ilości wody – zazwyczaj wystarcza nawet 0,2 l. Dużą zaletą jest także materiał wykonania grzałki. Wysokiej jakości stal nierdzewna o dokładnie wypolerowanej



**BREVILLE High Gloss VKJ944X**

powierzchni jest odporna na osadzanie się kamienia i ułatwia czyszczenie i konserwację. To z kolei prowadzi do mniejszego zużycia energii i wydłuża czas bezawaryjnego działania;

- **podstawa** – jak już wspomnieliśmy to właśnie w niej znajduje się element grzejny, ale nie tylko. Mówiliśmy już o tym, ale warto przypomnieć, że modele z funkcją regulacji temperatury mają często bardziej rozbudowaną podstawę, a w której znajduje się panel sterowania. To jaki ma ona kształt zależy już od wizji samych projektantów. Ważną kwestią dotyczącą czajników z płaskim elementem grzejnym jest to, że mają one obrotową podstawę 360°. Dzbanek mocuje się na cokole znajdującym się pośrodku pod-



**MESKO MS 1261**

stawy. Umożliwia to odstawianie go w dowolnej pozycji i ułatwia obsługę urządzenia. Często stosowanym rozwiązaniem jest wyposażenie podstawy w miejsce do przechowywania przewodu. Albo wyposaża się urządzenie w system automatycznego zwijania przewodu (wtedy podstawa jest większa gdyż musi zmieścić przewód), albo w specjalne wypustki umożliwiające jego nawinięcie;

- **korpus** – czyli dzbanka. To on jest najważniejszym elementem każdego czajnika, i to od niego zależy pojemność całego urządzenia. A ta może być róż-

*Czajniki z tworzywa wyróżniają atrakcyjne wzornictwo. Są dobrym wyborem dla osób, które poszukują nietuzinkowego designu.*

na. Zazwyczaj waha się ona od 1 l do 2 l, chociaż na rynku można znaleźć modele pozwalające zagotować np. 0,9 l wody. Warto pamiętać, że modele o mniejszej pojemności należą do rodziny czajników turystycznych, które zazwyczaj mieszczą od ok. 0,4 do 1 l. Podobnie jest również z czajnikami wykonanymi z ceramiki. Jednorazowo można w nich zagot-



**MPM MCZ-85/B2**

była ona wykonana z nienagrzewającego się materiału lub pokryta powłoką, która będzie odporna na wysoką temperaturę i nie spowoduje poparzeń;

- **pokrywki** – przyspiesza gotowanie się wody, po drugie: chroni użytkownika przed wydobyciem się gorącej wody, po trzecie: zapobiega odkładaniu się kurzu wewnątrz urządzenia. Typ pokrywki wpływa na sposób i łatwość obsługi. Generalnie można wyróżnić trzy rodzaje. Pierwszy i najprostszy to ten, który polega na jej mechanicznym podniesieniu. Pokrywka jest otwierana/podnoszona ręcznie przez samego użytkownika. Bardziej popularne i coraz częściej spotykane są modele mające funkcję automatycznego podniesienia. Pokrywka jest automatycznie podnoszona po naciśnięciu przycisku, który naj-

**ZELMER ZCK7618**

tować maksymalnie od 0,6 do 1,5 l wody (standardowa pojemność to 1 lub 1,2 l). Jeśli chodzi o bezpieczeństwo i komfort użytkownika to duże znaczenie ma rodzaj rączki do przenoszenia korpusu. Może być ona zamknięta lub otwarta, jednak nie to jest najważniejsze. Dużo większe znaczenie ma to, aby



Fot. Breville



### Stylowy czajnik Eldom C275 Veno



równy w nowoczesnych, jak i klasycznych aranżacjach kuchennych. Urządzenie ma pojemność 1,5 l i zostało wyposażone w siatkowy filtr oraz potrójny system zabezpieczający. Czajnik wykorzystuje bardzo dobrej jakości podzespoły firmy Strix. Wygodny wskaźnik poziomu wody pozwala łatwo sprawdzić jej stan. Maksymalna moc urządzenia wynosi 3000 W, dzięki czemu może ono błyskawicznie zagotować wodę. Czajnik jest dostępny w czarnej (C275C) oraz białej (C275B) wersji kolorystycznej.

Czajnik bezprzewodowy Eldom C275 z serii Diamond Collection przyciąga uwagę swoim wyjątkowym wzornictwem. Świetnie odnajdzie się za-

Fot. Eldom

częściej znajduje się w ręce urządzenia. Ostatnim typem (rzadko spotykanym) są pokrywki, które się przekręca. W niektórych czajnikach pokrywka jest na stałe zintegrowana z urządzeniem, a wodę nalewa się za pomocą odpowiednio szerokiego dziobka;

- **wskaźnika poziomu wody** – może być on jedno- lub dwustronny. Pokazuje dopuszczalną minimalną i maksymalną ilość wody, którą jednorazowo można zagotować. Standardowo poziom wody był podawany w mililitrach lub litrach. Teraz producenci wprowadzili dodatkowe oznaczenia, np. liczby filiżanek. Bardzo popularnym rozwiązaniem jest podświetlany wskaźnik, który może mieć jeden kolor lub którego barwa zmienia się w zależności od rosnącej temperatury wody;

- **dziobka** – służącego do rozlewania wody. Musi być on odpowiednio wyprofilowany tak by gwarantował bezpieczne nalewanie gorącej wody. Niektórzy producenci stosują specjalne końcówki zapobiegające rozlewaniu wody i uniemożliwiającej jej cieknięcie;
- **filtra** – znajduje się w dziobku i ma postać siateczki, która ma za zadanie zatrzymywać drobne zanieczyszczenia znajdujące się w wodzie, np. drobiniki kamienia kotłowego. Wykonany jest z tworzywa sztucznego lub stali nierdzewnej.

### Jaka powinna być moc czajnika?

Na to pytanie nie ma jednoznacznej odpowiedzi. Z jednej strony przy obecnych trendach i znacznym poprawianiu sprawności urządzeń większa moc oznacza (tak, tak) mniejsze zużycie energii mierzone w kilowatogodzinach, bowiem czas pracy czajnika w stosunku do pobranej mocy jest najkrótszy. Z drugiej strony czajniki o dużej mocy to zwykle modele o dużej pojemności. Dobre w domu, w pracy, gdzie potrzeba zagotować większą ilość wody. Na działce czy na kempingu, kiedy jest mniej osób, a wodę gotujemy sporadycznie, wystarczy mniej pojemny czajnik, a więc siłą rzeczy o mniejszej mocy. Można przyjąć założenie, że czajnik, którego moc określona jest w przedziale ok. 500–1000 W, to model dobry do grzania małej ilości wody. Modele o mocy od 1000 do 2000 W oznaczają za średnie pod względem pojemności i zużycia energii. Czajniki o mocy od 2000 do 3000 W i powyżej to modele przeznaczone do szybkiego gotowania dużej ilości wody. Siłą rzeczy moc powinna być więc dobierana przez pryzmat dwóch parametrów – czasu zagotowania oraz ilości potrzebnej wody.

### Regulacja temperatury

Zaledwie kilka lat temu na polskim rynku pojawiły się czajniki wyposażone w tzw. regulację temperatury. Rozwiązanie to nadal spotykamy głównie w urządze-



CONCEPT RK2321

niach z górnej półki – także cenowej. To właśnie dzięki niemu podgrzewają one wodę do wybranej temperatury, która jest odpowiednia dla konkretnego rodzaju napoju. Wiadomo, że w tym względzie inne wymagania ma herbata biała, zielona, a inne czarna. Dlatego też tego typu rozwiązanie jest dużym ułatwieniem dla użytkowników, którzy są miłośnikami herbaty i każdą z nich chcieliby właściwie przygotować. W zależności od modelu mówimy o różnym zakresie temperatury oraz o różnym sposobie jej ustawiania – wszystko zależy od tego, jak kwestię tę rozwiązuje konkretni producenci. Zazwyczaj proponują oni regulację kilkustopniową (od czterech do sześciu stopni). Użytkownik może podgrzać wodę np. do 60, 70, 80 czy 95 °C. W czajnikach wyróżniamy kilka sposobów na zmianę temperatury wody. Najczęściej sto-



RAVANSON CB-1001

suje się przyciski oznaczające konkretną temperaturę. Ciekawym rozwiązaniem, jest panel, na którym każdy przycisk przyporządkowany jest konkretnemu rodzajowi napoju. Naciśnięcie jednego z nich powoduje automatyczne wybranie odpowiedniej temperatury wody, np. 40, 80, 90 lub 100 °C. Dzięki temu użytkownik sam nie musi ustawiać temperatury, co ułatwia przygotowanie herbaty, kawy rozpuszczalnej, zupy czy makaronu. Do wyboru są następujące opcje: czarna herbata, zielona herbata, herbata ziołowa/owocowa, kawa rozpuszczalna i przycisk ustawienie temperatury 40 °C. W niektórych urządzeniach możemy spotkać się z płynną regulacją, dzięki której wysokość temperatury ustawia się za pomocą przycisków „+” i „-”. Nową propozycją są czajniki wypo-

sażone w tzw. pierścienie świetlne, przyporządkowane określonej temperaturze. Na czym polega to rozwiązanie? Pierścień świetlny (stanu) umieszczony jest w podstawie urządzenia. Zmienia on kolor w zależności od tego, jak ciepła jest woda. Dzięki temu wiadomo, kiedy osiągnie ona właściwą temperaturę. Pierścień zmienia też kolor podczas ochładzania. Lampka stanu będzie migać, aż woda osiągnie żądaną temperaturę, a następnie będzie świecić światłem ciągłym. Kolor światła lampki stanu będzie się zmieniać zależ-



CAMRY CR 1269b

nie od temperatury wody w czajniku. Kiedy wybrana temperatura zostanie osiągnięta, lampka zgaśnie. Ważną funkcją jest także podtrzymanie temperatury. Aby utrzymać przez np. 30 minut ustawioną temperaturę wody, można użyć właśnie tej funkcji. Aby ją aktywować, trzeba nacisnąć odpowiedni przycisk po naciśnięciu żądanego przycisku wstępnego ustawienia. Gdy woda osiągnie ustawioną temperaturę, specjalna kontrolka będzie informować o uruchomieniu funkcji. Aby ją wyłączyć, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk jej wyboru lub po prostu zdjąć czajnik z podstawy. Działanie trybu utrzymywania ciepła trwa



MPM MCZ-101



ELDOM C270B oss

np. 30 minut. Po upływie tego czasu rozlega się np. sygnał dźwiękowy i czajnik wyłącza się samoczynnie.

### Przykładowe rozwiązania stosowane w czajnikach tradycyjnych

Czajniki mogą mieć kilka rozwiązań, które sprawiają, że ich użytkowanie jest wygodniejsze.

- **Funkcja cichego gotowania** – czyli tzw. tłumik. Jego zadaniem polega na zmniejszeniu hałasu wytwarzanego przez gotującą się wodę. Co ważne, głośność urządzenia zwiększa osad przeszkadzający

jący działaniu czajnika. Specjalna powłoka na podstawie czajnika współpracuje z unikalnym pierścieniem rozpraszającym, aby rozbić bąbelki i ograniczyć hałas do nawet 75 proc.

- **Timer** – to rozwiązanie stosowane w większości urządzeń AGD, w wypadku czajników elektrycznych jest dużą innowacją. Pozwala na takie zaprogramowanie go, by sam uruchamiał się o ustalonej godzinie.
- **Lampka kontrolna** – informuje o uruchomieniu urządzenia. Lampka włącza się w momencie rozpoczęcia gotowania wody i wyłącza się po zagotowaniu. Niektórzy producenci wyposa-

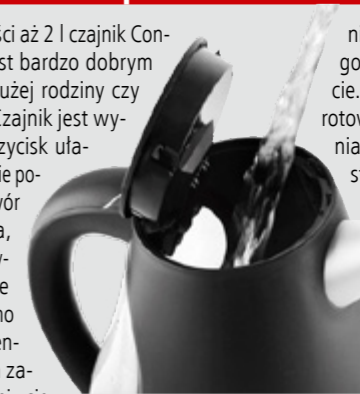


RUSSELL HOBBS Inspire 24361-70

### Czajnik Concept RK2371 dla dużej rodziny

Dzięki pojemności aż 2 l czajnik Concept RK2371 jest bardzo dobrym wyborem dla dużej rodziny czy dużego biura. Czajnik jest wyposażony w przycisk ułatwiający otwieranie pokrywki i duży otwór do napełniania, umożliwiając wygodne wlewanie wody. Gładkie dno z ukrytym elementem grzewczym zapobiega osadzeniu się brudu. Filtr przeciwciekami-

niowy jest wyjmowany, dzięki czemu można go z łatwością wyczyścić w dowolnym momencie. Czajnik ma ponadto praktyczną w pełni obrotową podstawę z miejscem do przechowywania nadmiaru przewodu, na której można postawić czajnik pod dowolnym kątem. Urządzenie wyposażone w potrójny system bezpieczeństwa. Czajnik jest dostępny w czarnej (RK2371) oraz białej (RK2370) wersji kolorystycznej.



Fot. Concept (x3)

Wskaźnik poziomu wody powinien być dobrze widoczny i czytelny.





Fot. Canny

Często dostępne są różne wersje kolorystyczne konkretnych modeli, więc można je łatwo dobrać do stylu pomieszczenia.

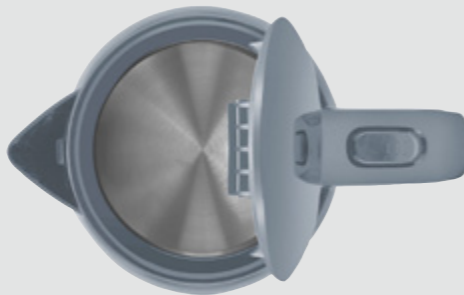


**ZELMER ZCK7616I**

- **Sygnal dźwiękowy** – informuje użytkownika o zakończeniu gotowania wody.
- **Filtr** – usuwa z wody resztki zanieczyszczeń mechanicznych, czyli osady i kamień.
- **Automatycznie otwierana pokrywa** – w tym wypadku pokrywa czajnika podnosi się automatycznie po naciśnięciu specjalnego przycisku. Jest to bardzo praktyczne rozwiązanie, które redukuje zagrożenie oparzenia się gorącą parą. Na rynku dostępne są również modele, które napełniają się bez konieczności otwierania pokrywy. Mają one albo specjalnie wyprofilowany i szeroki dzióbek, albo specjalny otwór, który znajduje się w górnej części pokrywy.

### Funkcjonalny czajnik Amica KF 1013

Wykonany z tworzywa sztucznego czajnik Amica KF 1013 wyróżnia się funkcjonalnymi rozwiązaniami. Wystarczy nacisnąć przycisk, aby automatycznie otworzyć pokrywę i móc wygodnie nalać wodę. Dzięki dużej średnicy otworu



również czyszczenie wnętrza jest wygodne, a całość stoi stabilnie na antypoślizgowej podstawie ze schowkiem na przewód sieciowy. O czystości wody dba wymiowany filtr antywapienny, a na boku czajnika umieszczono czytelny wskaźnik jej poziomu. Pojemność urządzenia wynosi 1,7 l, a moc maksymalna to 2150 W.

Fot. Amica (x3)



**AMICA KOT2013**

- **Otwarta rączka** – czyli rączka niepołączona z korpusem. Uchwyt czajnika elektrycznego musi być przede wszystkim dobrze wyprofilowany i nie może się nagrzewać. Dzięki temu użytkownik będzie mógł bez trudu przemieścić urządzenie nawet przy maksymalnym poziomie wody, nie bojąc się przypadkowego wyszlizgnięcia się go z dłoni.
- **Obrotowa podstawa** – jest standardem w modelach z płaskim elementem grzejnym. Ułatwia umieszczenie urządzenia w bazie. Modele ze zwykłą podstawą wymagają wpasowania czajnika w wyznaczone miejsce. Dużo łatwiejsza w użytkowaniu jest



**BREVILLE New York VKT146X**

- podstawa obrotowa 360°, pozwalająca na umieszczenie czajnika w dowolny sposób. Element łączący podstawę z czajnikiem znajduje się wtedy na środku podstawy.
- **Obracana pokrywa** – jest wyposażona w duży otwór, co umożliwia łatwe napełnianie i czyszczenie urządzenia bez kontaktu z gorącą parą.
- **Sterowanie dotykowe** – to wygoda i nowoczesne rozwiązanie w jednym. Podświetlane przyciski pozwalają na intuicyjną obsługę urządzenia i ułatwiają jego czyszczenie. Co więcej, dzięki podświetleniu dają również ciekawy efekt wizualny.

- **Wyświetlacz** – zazwyczaj występuje w czajnikach, w których dostępna jest funkcja regulacji temperatury. Wyświetlacz pokazuje wtedy m.in. jej poziom.
- **Automatycznie wyłączany panel sterowania** – jest jeszcze rzadkością na naszym rynku. Podświetlany panel sterowania wyłącza się automatycznie po upływie np. 5 minut.



**ELDOM C260C NELO**

- **Miejsce na nawinięcie przewodu** – dotyczy głównie modeli z płaską grzałką. Na dnie podstawy umieszczone są specjalne wypustki, pozwalające na nawinięcie i schowanie przewodu.

### Bezpieczeństwo użytkownika

Rozwiązania funkcjonalno-techniczne dotyczą nie tylko komfortu użytkownika czy łatwości obsługi. Mają również zapewnić maksymalne bezpieczeństwo i zapobiegać przypadkowym awariom sprzętu. Najważniejsze rozwiązania to:



**BOSCH TWK3A017**

- **automatyczny wyłącznik po zagotowaniu wody** – jest już we wszystkich modelach dostępnych na rynku. To absolutny standard, bez którego czajnik elektryczny nie jest prawdziwym czajnikiem. Po zagotowaniu wody urządzenie automatycznie wyłącza się;



**AMICA KF1011**

- nia się wody do wysokich temperatur obudowa urządzenia nadal pozostaje chłodna;
- **gumowe elementy** – najczęściej są umieszczone na rączce i w podstawie. Gwarantują jej stabilność i zapobiegają zezłaznieniu się czajnika z blatu lub wyszlizgnięciu z ręki użytkownika.



**CONCEPT RK2340**

- **automatyczne zatrzymanie pary** – lub inaczej funkcja automatycznego wyłączenia urządzenia w wypadku otwarcia pokrywy. W razie przypadkowego otwarcia pokrywy w trakcie gotowania wody czajnik zostanie automatycznie wyłączony;
- **nienagrzewająca się obudowa** – chroni użytkownika przed bolesnymi skutkami dotknięcia czajnika w trakcie jego pracy. Specjalna warstwa izolacyjna sprawia, że mimo nagrzewa-



**ELDOM C245SC Dropy Strix**



Fot. Adler

W zależności od modelu pokrywa jest podnoszona ręcznie lub automatycznie po wciśnięciu przycisku.



AMICA. Robot planetarny KML 6011

## Kuchenny pomocnik dla każdego

Polska marka intensywnie rozwija ofertę drobnego sprzętu AGD. Nowość – robot planetarny Amica KML 6011 nie tylko pomoże przygotować idealne wypieki, ale może np. zmielić mięso czy przygotować sałatkę.



Swoją uniwersalność urządzenie zawdzięcza znajdującym się w zestawie akcesoriom. Oczywiście, podstawę stanowi miska o pojemności aż 4,5 l. Zastosowana stal nierdzewna to gwarancja trwałości, a praktyczna osłona zapobiega rozchłapywaniu ciasta podczas pracy mieszadeł. Planetarny ruch mieszadeł po obwodzie miski i wokół własnej osi zapewni idealne napowietrzenie ciasta, gwarantując uzyskanie doskonałej konsystencji w znacznie krótszym czasie. W zestawie znajdziemy trzy rodzaje mieszadeł. Podstawowe mieszadło pozwoli przygotować ciasto biszkoptowe, farsze i doskonale purée, trzepaczka jest niezrównana w ubijaniu śmietany oraz w przygotowywaniu sosów, natomiast hak pomoże przygotować ciasto na chleb lub pączki, zapobiegając jego narastaniu podczas zagniatania. Moc robota to aż 1000 W. Został wyposażony w ośmiostopniową regulację prędkości, która pozwala dopasować wydajność sprzętu do zadań, które są przed nim stawiane.

Dzięki dołączonej do zestawu nasadce robot może zmienić się w wielofunkcyjną maszynkę do mielenia mięsa, sera na pierogi czy grzybów. Do dyspozycji oddano wymienne sitka, nasadkę do kielbasy i nasadkę kebbe, tackę podawczą oraz praktyczny popychacz, poprawiający komfort użytkowania i gwarantujący pełne bezpieczeństwo.

Miłośnicy warzyw docenią dołączony do zestawu spiralizer, dzięki któremu w bardzo krótkim czasie przygotujemy pyszny, dietetyczny makaron z cukinii, marchewki lub ogórka. Wymienne nasadki pozwolą stworzyć aż 3 rodzaje warzywnych lub owocowych spirali, takich jak spaghetti, sprężynki czy wstążki.

Wybrane elementy robota planetarnego można myć w zmywarce. Urządzenie zostało wyposażone w zabezpieczenia przed przegrzaniem oraz przypadkowym uruchomieniem. Stabilną pozycję na kuchennym blacie zapewnia antypoślizgowa baza. Atrakcyjna srebrna kolorystyka sprawia, że robot będzie pasował do większości kuchennych aranżacji.



### CROCK-POT

MultiCooker  
CSC051X

To wielofunkcyjne urządzenie, które zastąpi z powodzeniem kuchenkę, piekarnik, wolnowar oraz szybko-war. 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 szybko-waru: 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](http://www.crockpot.pl)



BOSCH. Roboty planetarne MUM Serie 2

## Duże możliwości w niewielkiej formie

Gotowanie i pieczenie w małej kuchni może być trudne, podobnie jak skomplikowane przepisy mogą wydawać się przytłaczające. Urządzenia marki Bosch sprawiają, że ograniczona przestrzeń lub brak umiejętności nie będą przeszkodą.



Marka wprowadziła do oferty nowego kuchennego pomocnika, który spełnia potrzeby małych przestrzeni – i ambitnych kucharzy. Kompaktowa konstrukcja sprawia, że MUM Serie 2 pasuje do każdej kuchni i można łatwo go schować, gdy nie jest używany. Jego rozmiar nie wpływa na jego funkcjonalność. Dzięki wydajnemu silnikowi, szerokiej gamie akcesoriów i unikalnej technice mieszania MUM 2 może z łatwością nadążyć za swoim dobrze znanym rodzeństwem – MUM 5 oraz OptiMUM.

W MUM Serie 2 zastosowano technikę mieszania planetarnego MUM 3D. Unikalne rozwiązanie szybko miesza składniki i doskonale je łączy. Żadne ciasto nie przyklei się do krawędzi miski o pojemności 3,8 l – więc początkujący szefowie kuchni mogą z większą pewnością podchodzić do nawet najbardziej wymagających przepisów na ciasto, wiedząc, że MUM Serie 2 ma wszystko pod kontrolą. Zestaw mieszadeł z końcówką do ubijania, końcówką do mieszania i hakiem do zagniatania ciasta zwiększa różnorodność wypieków, które można stworzyć.

Ale zabawa na tym się nie kończy, ponieważ wraz z nabywaniem umiejętności, użytkownik może rozbudować robota o kolejne akcesoria. Maszynka do mielenia mięsa, przystawki do domowych lodów i makaronów, wyciskarka do cytrusów czy blender kielichowy sprawiają, że gotowanie domowych potraw staje się łatwą i przyjemną czynnością. Jednocześnie urządzenie pomaga zaoszczędzić czas, który można spędzić z rodziną i przyjaciółmi. Choć jest na tyle małe, że można schować je w szafce kuchennej, z pewnością nie ma potrzeby go ukrywać. Profesjonalny i elegancki wygląd sprawia, że prezentuje się świetnie. Kilka stylowych wersji kolorystycznych ułatwia dobór modelu do aranżacji kuchennej. Możemy wybierać między bielą, czerwieńią i czernią.



# Edukujemy jak segregować ELEKTROODPADY



Konkursy z atrakcyjnymi nagrodami



Wydarzenia (zbiórki elektroodpadów)



Edukacja



WEJDŹ NA  
NASZ FANPAGE:





# Orzeźwienie w letni dzień



Gdy upalne lato daje się we znaki, warto się trochę ochłodzić zimnymi napojami. W przygotowaniu ich pomoże kostkarka do lodu. To sprzęt, który zyskuje na popularności i coraz częściej gości nie tylko w naszych domach. Z lodu korzystamy bowiem nie tylko do przygotowywania drinków.

**K**ostkarki znajdziemy w chłodziarkozamrażarkach z wyższej półki, ale są także dostępne ich kompaktowe, przenośne wersje. Znakiem sprawdzają się w firmie, na działce czy w salonie, tuż obok szafki z alkoholami. Kostkarka należy do specjalistycznych urządzeń chłodniczych. Automatycznie wytwarza lód. Zarówno domowe, jak i profesjonalne kostkarki znajdują zastosowanie w szybkim tworzeniu lodu do drinków, napojów, a także deserów, ryb czy owoców morza. W zależności od gabarytów urządzenia kostkarkę można położyć zarówno na biurku, blacie kuchennym, jak i na tarasie czy w ogrodzie podczas grilla.

### Parametry kostkarki

Choć kostkarka jest relatywnie prostym urządzeniem, to dostępne na rynku modele różnią się parametrami. Ich poznanie ułatwia dobór sprzętu odpowiedniego do zastosowań. Moc urządzenia tak naprawdę daje pojęcie przede wszystkim o jego zużyciu energii. Wydajność kostkarki jest zaś mierzona w ilości lodu produkowanego w ciągu doby. Urządzenia konsumenckie przez 24 godziny mogą dostarczyć nawet 12 kg lodu, co pozwoli na za-



### **GORENJE IMC1200B**

są większe, tym urządzenie będzie wymagało mniej uwagi i będzie mogło pracować samodzielnie. Pojemnik na wodę może mieć objętość przekraczającą 2 l. Oczywiście, nadmiar lodu można zawsze przysypać do innych pojemników i przechować w zamrażarce, np. aby zawniczasu przygotować się na przyjęcie. Urządzenia z większymi pojemnikami zajmą także więcej miejsca na kuchennym blacie. Rozmiar kostek w niektórych urządzeniach możemy dobrać do upodobań. Dostępne są mniejsze, jak i większe. Mi-



### **CAMRY CR 8073**

pewnienie chłodzonych napojów na sporym przyjęciu. Oprócz tego, biorąc pod uwagę wydajność kostkarki, warto zwrócić uwagę, jak szybko jest w stanie przygotować lód. W większości urządzeń potrzeba mniej niż 10 min, aby cieszyć się pierwszymi kostkami. Warto zwrócić uwagę na rozmiar pojemnika na wodę oraz tego przeznaczonego na kostki. Im

*Wygodny uchwyt ułatwia przenoszenie kostkarki, np. na taras, aby była pod ręką podczas zorganizowanego w ogrodzie przyjęcia.*





## Funkcjonalna kostkarka Eldom KS200 cube



Dostępna w ofercie marki Eldom kostkarka KS200 cube przygotowuje równe, cylindryczne kostki lodu, idealnie nadające się do chłodzenia napojów w letnie dni. Wydajność urządzenia to produkcja 10 kg lodu w ciągu doby. Pierwsze 9 kostek jest gotowe już po 10 minutach. Czytelny panel sterowania z 3 lampkami kontrolnymi oraz sygnalizacja pracy, napełnienia koszyka na lód i braku wody czynią ją urządzeniem łatwym, prostym i niezwykle przyjemnym w obsłudze. Mimo niewielkich gabarytów kostkarki pojemność zbiornika na wodę to 1,7 l. W koszyku na lód zmieści się jednorazowo 0,6 kg kostek. Do urządzenia dołączona jest praktyczna łopatką do nakładania lodu.

Fot. Eldom (x4)

łośnicy dużych kostek powinni poszukiwać kostkarek z foremkami w formacie XL. Dzisiejsze udogodnienia, ale także potrzeby konsumentów powodują, że na rynku znajdziemy różnorodne kształty kostek lodu: od zwykłych kwadratowych po formy serc, trójkątów czy gwiazdek.

### Jak działa kostkarka?

Zasada działania przenośnej kostkarki jest prosta i, oczywiście, opiera się na zamrożeniu wody i tworzeniu brył (kostek) lodu. Zwykle wlewamy odpowiednią ilość wody do specjalnego pojemnika. Następnie woda trafia do foremki. Po uruchomieniu termostatu kostkarka zamraża wodę, tworząc wielokształtne kostki. Praktyka pokazuje, że często nawet użycie siły nie pozwala uwolnić kostki lodu z fo-

remki, więc wiele osób zastanawia się, jak urządzenie radzi sobie z tą czynnością. I słusznie. Otóż, gdy foremka z lodem jest gotowa do opróżnienia, tj. kiedy woda osiągnęła stan zamrożenia, termostat włącza podgrzewanie foremki, tak aby delikatnie rozpuścić wodę i uwolnić kostki lodu. Kolejnym procesem jest wypchnięcie kostki lodu, które możliwe jest dzięki obracającej się łopatkę. To ona powoduje, że kostka trafia do pojemnika. Ważnym elementem, a raczej rozwiązaniem, jest to, że kostkarka wstrzymuje proces zamrażania i nie wytworzy lodu do czasu opróżnienia już pełnego pojemnika na kostki. W prostszych wersjach mamy do czynienia z rozwiązaniami mechanicznymi typu „twist”, a więc skręcamy i/lub wyginamy zbiornik, aż kostki same wypadają.

Podczas wyboru kostkarki warto zwrócić uwagę na metodę poboru wody oraz samą jakość wody. Cóż nam po znakomitych alkoholach, kiedy woda pochodzi z nieznanych, niesprawdzonych źródeł. Część urządzeń samoczynnie pobiera ją z pojemnika, do którego ową wodę wlewamy, choć także znajdziemy modele z bezpośrednim przyłączem do instalacji wodnej. Warto, aby w obu wypadkach woda przeszła etap filtracji – czy to za pomocą przenośnego dzbanka, czy filtra stałego. War-

*Kostkarka często jest wyposażona w okienko lub transparentną pokrywę, więc możemy łatwo sprawdzić ilość zgromadzonego lodu.*

Fot. Eldom



## GORENJE IMD1200W

to wiedzieć, że filtry poprawiają znacznie smak i zapach wody, a więc mają ogromny wpływ na finalną jakość kostek lodu.

### Wydajność i użytkowanie kostkarki

Producenci oferują modele, które oprócz konstrukcji technicznej różnią się także ilością i wielkością wytworzonego lodu. Średnio masa jednej kostki to od 10 do 30 g. Kostkarki profesjonalne mogą mrozić nawet do 200 – 300 g lodu w ciągu godziny, choć te



## TCL ICE R9

standardowe, do użytku domowego, wytworzą średnio 50 – 60 g kostek. Wytworzenie kilku kostek to czas rzędu od kilku do kilkunastu minut. Urządzenie po wytworzeniu lodu uwalnia kostki do pojemnika i napełnia foremkę wodą ponownie. Co ważne, wiele urządzeń oferuje funkcję wyboru rozmiaru kostki.

### Użytkowanie i konserwacja

Kostkarki, podobnie jak inne urządzenia gospodarstwa domowego, mogą być równie zaawansowane i atrakcyjne wizualnie. Odpowiadają za to nowoczesne wzornictwo, a także zastosowane udogodnienia. Jednym z nich jest wyświetlacz, który pozwala na łatwą obsługę, a także ustawienie parametrów, zwłaszcza timera. Ponadto nowoczesne kostkarki mogą mieć sygnał informujący o zapełnieniu pojemnika na kost-

Fot. Gorenje



*Warto zwrócić uwagę na wzornictwo urządzenia, które powinno pasować do stylistyki pomieszczenia, w którym będzie użytkowane.*

ki lodu. Wówczas należy go opróżnić, aby kostkarka ponownie włączyła termostat. Podobnym rozwiązaniem jest sygnał informujący o zbyt małej ilości wody. Sama obsługa urządzenia jest niewymagająca i można by rzec, że wręcz niewymagana, ponieważ po aktywacji urządzenia (włącznik) kostkarka działa samoczynnie. Akcesoriami zazwyczaj są miarka na wodę, a także łopatkę, dzięki której możemy nakładać lód. Oczywiście, urządzenie należy utrzymać w czystości. Dlatego warto wybrać model, który ma odprowadzenie wody, co pozwala na łatwe opróżnianie. Wnętrze wystarczy przetrzeć miękką szmatką lub ręcznikiem papierowym, aby było czyste. W razie większych zabrudzeń atutem będzie wymowany pojemnik na lód, który można łatwiej wymyć. Również podawanie lodu bezpośrednio z niego jest wygodniejsze. Wodę w kostkarcie, jeśli nie została zużyta, należy wymieniać co 24 godziny ze względów higienicznych. Należy pamię-



## GÖTZE & JENSEN IM701X

www.infoprodukt.pl



## SENCOR SIM 3500S

tać o tym, aby wokół kostkarki zostawić wolne miejsce – ok. 15 cm, ponieważ niezbędna jest odpowiednia wentylacja. Oczywiście, kostkarki nie należy umieszczać blisko elementów wytwarzających ciepło, np. piekarnika czy grzejnika, ponieważ będzie nieefektywnie pracować. Także używając kostkarki na zewnątrz, np. podczas przyjęcia w ogrodzie, pamiętajmy o tym, aby stała w zacienionym miejscu. Kostkarki wykorzystują czynnik chłodniczy, np. R600a, i wyposażone są w sprężarkę. To niewielkie urządzenia, jednak należy pamiętać, żeby je właściwie transportować. Nie można obracać ich do góry spodem, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia sprężarki i systemu chłodzącego.



## UNOLD 48945

## Kostkarka MPM MKD-03 do niewielkiej kuchni



jący, który pozwoli na szybką zmianę ustawień, zaszygnalizuje brak wody czy napełnienie zbiornika. Nie musimy obawiać się, że produkcja lodu zagłuszy letni spokój – kostkarka pracuje bardzo cicho i dyskretnie. Dla wygody użytkownika ma okienko do podglądu procesu produkcji kostek.

Kostkarka do lodu MKD-03 jest nieoceniona latem i podczas organizacji przyjęć. Zapasy lodowych kostek umiłą upalne wieczory i rodzinne imprezy. Kostkarka do lodu MKD-03 oferuje dużą wydajność. Potrafi przygotować aż do 10 kg kostek lodu w ciągu doby. Wystarczy, że napełnimy 1-litrowy zbiornik z wodą i odczekamy kwadrans. Urządzenie ma elektroniczny panel steru-



Fot. MPM (x2)



JURA. Ekspres automatyczny ENA 4

## Mała

## czarna

# w wielkim stylu

**Designerska i niewielka JURA ENA 4 ma wszystko, czego mogą wymagać od ekspresu automatycznego wielbiciele kawy czarnej. Niezwykle atrakcyjne wzornictwo sprawia zaś, że ekspres będzie prawdziwą ozdobą kuchni.**

Następnie należy wybrać ulubiony specjal kawy i po kilku chwilach napój będzie gotowy. „Inteligentny” Proces Ekstrakcji Pulsacyjnej (P.E.P.) optymalizuje czas ekstrakcji w wypadku „krótkich” specjalów i wkracza w nowy



wymiar aromatu. Ponadto umożliwia maksymalną elastyczność podczas programowania pojemności filiżanki.

Ekspres jest, oczywiście, kompatybilny z „inteligentnymi” filtrami wody Claris Smart oraz Claris Smart mini, które są automatycznie wykrywane. Pomagają utrzymać urządzenie w dobrym stanie oraz gwarantują zawsze znakomity smak kawy. Pomimo kompaktowych rozmiarów JURA ENA 4 oferuje pełny zakres funkcji smart, ponieważ jest kompatybilna z platformą JURA Operating Experience (J.O.E.). Na smartfonie, tablecie, a nawet smartwatchu przy pomocy aplikacji możemy programować parametry pracy ekspresu, np. ilość wody czy intensywność specjalów kawowych. W JURA Cockpit w każdej chwili można sprawdzić, czy należy wykonać konserwację lub przeprowadzić proces czyszczenia. Dostępne zawsze na bieżąco przydatne informacje i dane oraz pomocne rady i triki pomogą wydobyć to, co najlepsze, z automatycznego ekspresu do kawy.



Mały ekspres JURA ENA 4 ma tylko 27,1 cm szerokości, 32,3 cm wysokości i 44,5 cm głębokości – dzięki takim wymiarom zawsze można łatwo znaleźć dla niego miejsce. Dostępny jest w kolorach Full Metropolitan Black i Full Nordic White, które są minimalistyczne oraz eleganckie i będą dobrze prezentować się w każdym wnętrzu. Zaokrąglony zbiornik na wodę z diamentowym wzorem stanowi atrakcyjny akcent podkreślający styl urządzenia.

Przy pomocy ekspresu JURA ENA 4 przygotowujemy cztery różne specjal kawy: espresso, kawę czarną oraz espresso doppio i kawę doppio. Ekspres ma możliwość korzystania z kawy mielonej, ale oczywiście, został wyposażony również w nowoczesny młynek AromaG3, zachowujący aromat ziaren po zmieleniu. Urządzenie odznacza się prostotą obsługi. Na czytelnym wyświetlaczu można dokonać wstępnego ustawienia trzech stopni aromatu kawy.



ADLER. Maszynka do mielenia AD 4811

## Szybkie mielenie mięsa

**Uniwersalna i kompaktowa maszynka do mielenia marki Adler oferuje dużą wydajność i została wykonana z trwałych materiałów. Oprócz mielenia mięsa sprawdzi się w przygotowywaniu także potraw jarskich.**



Solidne urządzenie jest przeznaczone dla tych, którzy chcą przygotować własne wyroby wędliniarskie, farsze mięsne i warzywne, mięso mielone oraz mak. Maszynka jest wyposażona w 3 wymienne sitka. Sitko o średnicy 3 mm jest

przeznaczone do mielenia maku i przygotowywania farszów mięsnych i warzywnych. Kolejne, o średnicy otworów 5 mm, jest idealne do pulpetów, pieczeni rzymskiej oraz wołowych burgerów. W przygotowaniu grubo mielonych kielbas, wędlin podobowych i pasztetów pomoże sitko o średnicy 7 mm. W zestawie znajdują się tacka zasypowa, popychacz i nasadka masarska. Ta ostatnia będzie przydatna podczas przygotowywania domowych kielbas. Wydajność mielenia mięsa

osiąga 1,8 kg na minutę, co pozwala na szybką pracę. Całość urządzenia wykonana została z dobrej jakości, trwałych materiałów i jest łatwa do rozłożenia i czyszczenia. Korpus wystarczy przetrzeć wilgotną szmatką. Elementy



zdemontowane można wyczyścić delikatną szczoteczką, ciepłą wodą i łagodnym środkiem do czyszczenia. Wystarczy wybrać potrzebną nakładkę, ustawić maszynkę w wybranym miejscu i można z niej korzystać. Dzięki gumowym nóżkom urządzenie zapewnia stabilną pozycję. Szybka praca ułatwiają także dwa biegi: do przodu i rewers, które eliminują konieczność rozkręcania maszyny za każdym razem, gdy coś utkwi w korpusie w trakcie mielenia. Moc maksymalna maszyny wynosi 1800 W.

ZELMER. Gofrownica ZWM0001

## Gofry na słodko i wytrawne

**Pyszne desery, np. gofry, kojarzą nam się przede wszystkim z letnimi wypadami na Mazury czy nad morze. Jeśli chcemy odtworzyć tę atmosferę w domu, warto wyposażać się w gofrownicę, taką jak Zelmer ZWM0001.**



Oczywiście, nic nie stoi na przeszkodzie, aby przygotować gofry w wersji wytrawnej. Ten przysmak ma wiele wariantów i tylko od nas zależy, który wybierzemy. Niezależnie od tego, jakie gofry lubimy, w modelu Zelmer ZWM0001 przygotowujemy nawet cztery prostokątne przekąski jednocześnie. To idealny wybór dla osób, w których domach po te przysmaki ustawia się kolejka. Płytki grzewcze

gofrownicy zostały pokryte nieprzywierającą, kamienną powłoką. Wyróżnia się ona dużą trwałością i odpornością na zarysowania, dzięki czemu nawet intensywne użytkowanie nie doprowadzi do ich uszkodzenia. Trudności nie stanowi także jej czyszczenie. Dużą zaletą jest znaczna moc urządzenia, wynosząca 1400 W. Jest ona niezbędna, żeby szybko przygotować aż cztery gofry. Obudowa została wykonana z tworzywa sztucznego



w czarnym kolorze i prezentuje się bardzo elegancko oraz jest trwała. Antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilną pozycję na kuchennym blacie. Urządzenie ma możliwość przechowywania w pionie oraz schowek na przewód, dzięki czemu nie zajmuje dużo miejsca. Zostało wyposażone także w blokadę bezpieczeństwa oraz wskaźniki informujące o podłączeniu do zasilania i gotowości do pracy.





# SOKOWIRÓWKI

## Zdrowy

## sok

## w kilka chwil



Fot. Bosch

Przez lata sokowirówki należały do najpopularniejszych urządzeń do przygotowywania domowych soków. Dziś są cenione przede wszystkim za szybkość działania. Jeśli chcemy przerobić duże ilości twardych warzyw i owoców, takich jak marchew i jabłka, sprawdzają się bardzo dobrze.

**K**ażda sokowirówka składa się z korpusu, silnika, pojemnika na miąższ i pojemnika na sok. Równie ważne są sito oraz noże ścierające, które powinny być jak najlepszej jakości. To właśnie one odpowiadają za dokładne tarcie produktów i im są trwalsze, tym później się tępią. Na podstawie umieszczony jest silnik, który z kolei obudowany jest korpusem, do którego przytwierdzone są zbieraki, miska, sito z mikrootworami i pokrywa. Pokrywa ma specjalny otwór, przez który wrzuca się produkty. Jej cechą charakterystyczną jest komin lub tuba, przez które składniki dostają się do wirującego sita, którego ścianki mają specjalne otwory. Na jego dnie najczęściej umieszczone są niewielkie ostrza. W momencie uruchomienia urządzenia sito, które obraca się z dużą prędkością, tworzy siłę odśrodkową. Produkty zostają zepchnięte i dociśnięte do bocznych ścianek. Ostrza razem z sitem rozcierają jabłka czy marchewki aż do uzyskania jednolitej masy, co powoduje oddzielenie soku i miąższu.

*Sokowirówki bardzo dobrze radzą sobie z dużymi ilościami warzyw i owoców.*



ADLER AD 4123

Następnie sok wydostaje się przez mikrootwory i przez otwór spustowy przepływa do pojemnika na sok lub prosto do podstawionej szklanki. Oddzielony miąższ pozostaje w sicie. W zależności od tego, jaki obieg ma urządzenie, zostaje on usunięty albo automatycznie, albo przez użytkownika.



Fot. Bosch



CONCEPT LO7026 Fresh

nika. Sokowirówka z obiegami otwartymi może dłużej pracować bez przerwy, gdyż nie ma potrzeby każdorazowego usuwania nagromadzonego miąższu.

### Konsystencja soku

Sok z sokowirówki jest bardziej klarowny i mniej gęsty, jeśli więc preferujemy taką konsystencję, to warto wybrać takie urządzenie. Sok z sokowirówki jest w zasadzie tak samo zdrowy, jak ten z wyciskarki. Jedyną różnicą i prawdą w tym wypadku jest fakt, że sok z wyciskarki zawiera więcej błonnika. Jest to informacja istotna z punktu widzenia zdrowia, bowiem niektórzy potrzebują go więcej, a innym jest to wręcz odradza-



BOSCH VitaJuice 3 MES3500

ne. W tej materii należy kierować się zaleceniami swojej diety. Oczywiście, znaczenie mają także produkty, które chcemy przetwarzać. Do cytryn czy pomarańczy lepiej zastosować specjalną wyciskarkę do owoców cytrusowych, która pozwoli zachować najwięcej witaminy C. Wiele osób boryka się z problemem dotyczącym wyciskania soku np. z ziół. To prawda, wiele sokowirówek po prostu nie radzi sobie z wyciśnięciem esencji z mięty, melisy, kolendry czy bazylii. Jest to fakt. Dotyczy to także warzyw strączkowych, szpinaku czy liści kapusty. Wynika to z zasady działania tych urządzeń. Wiemy, że sokowirówka nie wyciska soku, a rozdrabnia lub szatkuje produkt, a więc ziola nie są w żaden sposób przecięnięte tylko dodatkowo posiekane. W rezultacie do szklanki mogą wpaść

maleńkie kawałeczki tych produktów. Co ciekawe, kiedy inni odrzucają tę formę pozyskiwania najlepszych właściwości odżywczych, przedstawiciele „szkoły przeciwniej” stwierdzą, że nie ma nic lepszego i zdrowszego, jak podanie ludzkiemu organizmowi ziół niewyciśniętych...

### Sokowirówka, a wyciskarka

Na rynku można spotkać się z wieloma określeniami sokowirówek. Często można natknąć się na nazwy „szybkoobrotowe” i „wolnoobrotowe”. Nie są to do końca trafne określenia. Jak zawsze, diabeł tkwi w szczegółach. Poprawnie sprzęt do uzyskiwania soku z owoców (patrz klasyfikacja) dzielimy na sokowirówki tradycyjne (nie zawsze muszą być szybkoobrotowe) oraz wyciskarki do cytrusów i wyciskarki do owoców i warzyw. Te ostatnie często nazy-



MESKO MS 4126g

wane są zaś myląco „sokowirówkami wolnoobrotowymi”. Przypisuje się im także wyższość względem sokowirówek tradycyjnych i innych urządzeń do przygotowywania soków i przecierów, co nie jest do końca prawdą. Zasadnicza różnica polega jedynie na mechanice uzyskiwania soku. Nie oznacza to, że w którymś z procesów sok jest gorszy. Oczywiście, soki, ich klarowność, konsystencja i inne elementy mogą się różnić, ale prozdrowotne zalety – nie. We wszystkich typach urządzeń mamy te same atuty – odpowiednią, porównywalną porcję witamin, które po-



ZELMER ZJE5750



# SOKOWIRÓWKI



Fot. Adler

*W zestawie z sokowirówką zazwyczaj są dostarczane dzbanek na sok i pojemnik na pulpę.*

winny być składnikiem każdej diety, o ile chcemy, aby była ona dla nas źródłem energii i dobrego samopoczucia.

### Rodzaje sokowirówek

Każdy ze sprzętów określanych mianem sokowirówki (mimo że wielu producentów i wiele sklepów nadal nie odróżnia dwóch konstrukcji) składa się z korpusu głównego (obudowy), silnika oraz mechanizmu złożonego z sita i noży ścierających, które – jak na dobrej jakości sprzęt przystało – powinny być jak najsolidniejsze. To właśnie one odpowiadają za dokładne tarcie i rozdrabnianie produktów i im są trwalsze,



RUSSELL HOBBS Desire 24740-56

tym bardziej efektywne. Do pojemnika, w którym znajduje się wspomniany mechanizm z sitem, przez specjalny otwór wlotowy, który jest zwykle większy niż w wyciskarkach, choć odchodzi się dziś od tego standardu, wrzucane są warzywa i owoce. To tam z ogromną prędkością (ok. 4000 – 12 000 obr./min) następuje proces przerobowy. Ostrza rozdrabniają produkty, a następnie gładka masa poddawana jest sile odśrodkowej, na skutek czego przez sitko ze stali nierdzewnej



# SOKOWIRÓWKI



Fot. Elom

przedostaje się oddzielony od miąższu sok. Stąd słowo „sokowirówka”. Na koniec warto dodać, że modele o prędkości obrotów od 4 do 6 tys. na minutę to modele niskoobrotowe, od 6 do 10 tys. – średnioobrotowe, zaś powyżej 12 tys. obr./min to już modele wysokoobrotowe. Zaznaczamy przy tym raz jeszcze, że jest to podział umowny i w żadnym zakresie nie wpływa na jakość soków od strony zdrowotnej.

## Rozwiązania w sokowirówkach

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 umożliwia 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 skaleczeniu i rozpryskiwaniu przygotowywanego soku.

## Świeży sok z sokowirówki Bosch VitaJuice 4 MES4010



Fot. Bosch

Urządzenie wyposażono w profesjonalny nóż ceramiczny i duży otwór wlotowy, umożliwiającą wkładanie całych owoców i warzyw bez koniecz-

*Niektóre elementy sokowirówek mogą być myte w zmywarce, co przyspiesza czyszczenie.*

- **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.
- **Separator piany** – nasadka na dzbanek, która oddziela pianę podczas przelewania soku do kubków.



MPM MSO-07M

- **Schówek na przewód** – występuje w większości urządzeń. Ułatwia przechowywanie oraz rozwiązuje problem plączącego się kabla.
- **Popychacz** – służy do dociskania kawałków warzyw i owoców. Jest idealnie dopasowany do urządzenia, więc zapewnia bezpieczeństwo. Nie należy go zastępować innymi elementami.

ności ich krojenia. Sok trafia wprost do dzbanek o pojemności 1,5 l. Wylot jest zaprojektowany tak, aby można było łatwo wlać sok bez rozlewania, czystość zapewnia funkcja DripStop, która zapobiega kapaniu. Poszczególne części sokowirówki Bosch VitaJuice 4 MES4010 można myć w zmywarce i zapewniają łatwe i wygodne czyszczenie. Dzięki zmiennym ustawieniom prędkości i wydajnemu silnikowi łatwo dopasujemy prędkość pracy urządzenia do różnych warzyw i owoców. Pojemnik na pulpę o objętości aż 3 l umożliwia przygotowanie dużej ilości soku bez konieczności częstego opróżniania. Moc urządzenia to 1200 W. Obudowa została wykonana z odlewu aluminiowego i charakteryzuje się atrakcyjnym wzornictwem.



ELDOM SK9S Vera

## Czyszczenie sokowirówki

To jeden z najważniejszych aspektów użytkowania nie tylko sokowirówek. Pierwszą i najważniejszą rzeczą jest, oczywiście, systematyczne czyszczenie, którego nie zastąpią nawet najlepsze środki czyszczące. W wypadku sokowirówek i wyciskarek 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 sokowirówki, które można zdemontować, najczęściej można również myć w zmywarce. Popychacz, pokrywa, pojemnik na miąższ oraz na sok czy separator piany 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. Tak naprawdę tarcze i sitko należy myć po każdym użyciu. Na szczęście dla konsumentów wielu producentów w zestawie do sokowirówki dołącza m.in. specjalną szczotkę do jego czyszczenia. Jeśli nie, warto polecić zwykłą, miękką szczotkę. Po jej użyciu 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.



CONCEPT LO7070 Sinfonia

AQUAPHOR®  
water filters

# J.SHMIDT 500

Mobilny system uzdatniania wody



100%  
ochrona  
przed bakteriami



Duża  
wydajność  
wkładu  
500 l



Inteligentna filtracja,  
możliwość filtra  
podzlewowego



Pomaga chronić  
środowisko

Zamów na stronie [www.aquaphor.pl](http://www.aquaphor.pl)



# concept

innowacje w Twoim życiu

koktajle

ciasta,  
pieczywo

sosy,  
przeciery

szatkowane  
warzywa

talarki

smoothie

concept

zupy  
krem

faresze,  
pasztety

kremy,  
bita śmietana

mięso  
mielone

RM7000

RM7000