

INFOPRODUKT

AGD
MAŁE

SPRZĘT KUCHENNY

Numer 8/2021 sierpień

ISSN: 2719-7492

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



**POBIERZ
NUMER!**

CROCK·POT.
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •



Temat numeru!

Wolnowary

Serie śniadaniowe

Suszarki do żywności



Amica z prestiżowymi nagrodami „Golden Arrow”

Sharp oraz P&G nowymi członkami APPLiA Polska

B/S/H/ w gronie najatrakcyjniejszych pracodawców w Polsce

AB S.A. autoryzowanym dystrybutorem produktów Philips Water Solutions

Temat numeru!



Fot. Crock-Pot

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Slow cooking – wolnowary

Tak zwany „slow cooking”, czyli wolne gotowanie, to wciąż zyskująca na popularności metoda przygotowywania potraw. Polega ona na gotowaniu składników w niskiej temperaturze nawet przez kilka godzin.

Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

Serie śniadaniowe

4 Raz na dwa, trzy lata, a niektórzy producenci nawet co roku wprowadzają nowe linie wzornicze bądź uzupełniają te, które już istnieją, o nowe produkty. 20

Suszarki do żywności

10 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. 28

W NASTĘPNYM NUMERZE

Ekspresy automatyczne tradycyjne

Dają najwięcej możliwości i największy wybór kaw. Są wysokociśnieniowe (zwykle 15–19 barów), a ich obsługa jest w pełni zautomatyzowana.

Wieloczynnościowe roboty kuchenne

To jedne z podstawowych kuchennych pomocników, często nazywane są malakserami.

Szybkowary elektryczne i tradycyjne

Wykorzystując wysokie ciśnienie i temperaturę są w stanie błyskawicznie przygotować dania, których gotowanie zawsze zajmowało wiele godzin.

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, sierpień 2021

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7492

Numer wydania:
Nr 8, sierpień 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.

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

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

Amica

Z prestiżowymi nagrodami „Golden Arrow”

Kampania „Polska Kronika Amica”, zrealizowana we współpracy z agencją H2H.tech, otrzymała nagrody „Golden Arrow” w dwóch kategoriach: „wysyłka bezpośrednia B2B” oraz „promocja sprzedaży B2B”. Uwagę jury zwrócił także projekt „Dekady Amica”, który zdobył wyróżnienie w kategorii „program lojalnościowy B2B”.

„Polska Kronika Amica” to kampania adresowana do najlepszych sklepów niezależnych, z którymi grupa Amica współpracuje w kanale sprzedaży hurtowej. Poza celami sprzedażowymi projekt miał za zadanie podkreślenie historii marki, jej korzeni oraz otoczenia rynkowego, zarówno w kontekście historycznym, jak i systemowym. Kampania została zrealizowana jesienią 2020 r.

– W okresie pandemii dostrzeżliśmy, że konsumenci, chcąc wesprzeć polską gospodarkę i miejsca pracy, chętniej sięgają po rodzime towary i produkty. Ten trend był punktem wyjścia do stworzenia „Polskiej Kroniki Amiki”, bazującej na historii, doświadczeniu



i dziedzictwie naszej marki. Jesteśmy firmą z ponad 70-letnią tradycją i cieszymy się, że podkreślenie tej wartości w relacjach z naszymi klientami w obszarze B2B przyniosło dobre efekty – powiedział Jan Daniel, menedżer wsparcia sprzedaży i koordynator projektu w grupie Amica.

Kampania zrealizowana we współpracy z agencją H2H.tech zdobyła nagrody w dwóch kategoriach: „wysyłka bezpośrednia B2B” oraz „promocja sprzedaży B2B”. Dodatkowo, wyróżnienie w kategorii „program lojalnościowy B2B” zdobył projekt „Dekady Amica”, realizowany od września 2020 r. do lutego 2021 r. Jego adre-

Amica
for living

satami były studia mebli kuchennych, dla których komunikacja sprzedażowa została oparta na historii designu poprzednich dekad, które kształtowały markę Amica w ostatnich dziesięcioleciach. „Golden Arrow” to ważne wydarzenie w branży, które organizowane jest od 2006 r. Za jego pośrednictwem wyłaniane są największe i najlepiej przeprowadzone kampanie marketingowe. Jury ocenia sposób opracowania strategii kampanii reklamowych, kreatywność i świeżość podejścia, jakimi powinny charakteryzować się poszczególne elementy kampanii. Dla oceny ważne są również skuteczność i efektywność podejmowanych działań. Organizatorami konkursu są Polskie Stowarzyszenie Marketingu i VFP Communications.

Aquaphor

II edycja akcji „W swoim żywiole”

Marka Aquaphor rozpoczęła II edycję akcji „W swoim żywiole”, której celem jest wspieranie młodych osób w realizacji ich sportowych planów i marzeń.



Nagrodą jest aż 10 stypendiów, każde z nich o wartości 10 tys. zł. W akcji może wziąć udział każdy, kto ma ukończone 13 lat. Zgłoszenia przyjmowane są do 30 września. Każdy talent sportowy, czy to będą sporty wodne, piłka nożna, akrobatyka, czy np. taniec, ma szansę na zdobycie stypendium. „W swoim żywiole” to akcja mająca na celu wsparcie młodych ludzi z pasją w realizacji ich sportowych marzeń. Akcja pomaga młodym sportowcom

w urzędzeniu odpowiedniego zaplecza treningowego przez przyznanie 10 stypendiów, każde w wysokości 10 tys. zł. Patronami, którzy stanowią jednocześnie kapitułę wyłaniającą zwycięzców, są:

- firma Aquaphor, specjalizująca się w dziedzinie uzdatniania wody;
- wicemistrzyni Europy i dwukrotna finalistka mistrzostw świata w south latin american show dance, nauczyciel, trener, choreograf, organizator i sędzia międzynarodowych turniejów tańca towarzyskiego rangi mistrzowskiej – Anna Głogowska;
- medalistka olimpijska w wioślarstwie z Rio de Janeiro z 2016 r. w kategorii czwórki podwójnej kobiet, mistrzyni świata i Europy z 2018 r. oraz wicemistrzyni świata z 2019 r. – Agnieszka Kobus-Zawojska;

■ osoba dzięki której widzowie „Pytania na Śniadanie” wiedzą, co warto kupić oraz na co należy zwrócić uwagę podczas sprzątanania, która prywatnie kocha sport, najbardziej pływanie, a za punkt honoru stawia sobie walkę o czystość wód w Polsce i na świecie – Mr. White.

Szczegóły akcji dostępne są na stronie www.wswoimzywiole.edu.pl.



Maximum smaku, minimum tłuszczu!

Frytkownica powietrzna
4Swiss ABB-021



Tylko u nas!



Halogen zamiast tradycyjnej grzałki!

Halogen maksymalizuje efektywność pracy urządzenia. Osiąga ono pełną moc grzewczą zaledwie w minutę!



Wygodne okienko podglądu

w szufladzie umożliwia kontrolę obróbki termicznej bez potrzeby otwierania szuflady i przerywania pracy urządzenia

Frytkownica powietrzna
4Swiss ABB-021

www.4Swiss.pl

APPLiA Polska

Sharp oraz P&G nowymi członkami

Rodzina APPLiA to 29 firm AGD w Polsce. W czerwcu do grona APPLiA Polska dołączyły dwie nowe firmy członkowskie: Procter & Gamble DS Polska Sp. z o.o. oraz Sharp Consumer Electronics Poland Sp. z o.o.

Firma P&G jest producentem AGD posiadającym w swoim portfolio elektroniczne AGD pod markami Braun, Oral-B oraz Gillette. Specjalizuje się głównie w sprzęcie do pielęgnacji ciała i urody, takim jak golarki czy suszarki dostęp-

ne pod znaną i cenioną na rynku marką Braun. Z kolei oferta Oral-B to przede wszystkim polecane przez specjalistów szczoteczki elektryczne. Marka Gillette jest zaś ceniona nie tylko ze względu na maszyny do golenia, ale również bogatą ofertę kosmetyków. Więcej informacji o produktach i markach P&G dostępnych jest na stronie pl.pg.com.

Firma Sharp jest uznanym producentem AGD, a polska spółka Sharp Consumer Electronics Poland w przypadku AGD odpowiada za dystrybucję kuche-



nek mikrofalowych oraz oczyszczaczy powietrza. Marka słynie z wykorzystania nowoczesnych i innowacyjnych rozwiązań, jak powłoka ceramiczna we wnętrzach kuchenek mikrofalowych mająca właściwości antybakteryjne czy technika Plasmacluster w oczyszczaczach. Emituje ona strumień jonów dodatnich oraz ujemnych, które redukują niekorzystne dla zdrowia substancje znajdujące się w powietrzu. Więcej informacji o produktach marki Sharp dostępnych jest na stronie www.sharpconsumer.pl.



B/S/H/

W gronie najatrakcyjniejszych pracodawców w Polsce

BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o. jest jednym z 10 najbardziej atrakcyjnych pracodawców w Polsce – wynika z badania „Randstad Employer Brand Research 2021”.

Niemal pięć tysięcy respondentów określiło, czy według nich dana firma jest atrakcyjnym miejscem pracy. Na ich ocenę wpływały czynniki takie jak stabilność zatrudnienia, satysfakcjonujące wynagrodzenie, perspektywy rozwoju zawodowego, równowaga między życiem zawodowym a prywatnym czy przyjazna atmosfera w miejscu pracy.

BSH w Polsce znalazło się na dziesiątym miejscu tego zestawienia jako jedyna firma z branży producentów sprzętu gospodarstwa domowego. Spółka została uhonorowana tytułem laureata. Inne firmy, które znalazły się w tym w gronie, pochodzą

z sektorów nowoczesnych technologii, motoryzacji, surowcowego, lotniczego, farmaceutycznego i spożywczego.



BSH oferuje swoim pracownikom szeroki zakres możliwości rozwoju zawodowego, ciekawe wyzwania na wszystkich etapach pracy oraz opartą na wartościach kulturę organizacyjną. Zaufanie, otwartość, współodpowiedzialność, zorientowanie na przyszłość i wyniki – przede wszystkim te cechy charakteryzują pracę w BSH. Wśród innych ważnych dla siebie wartości europejski lider w produkcji AGD wskazuje bezpieczeństwo i higienę pracy, równowagę między życiem zawodowym a prywatnym oraz różnorodność i inkluzywność. Firma podkreśla, że swoje biznesowe sukcesy i pozycję na rynku zawdzięcza przede wszystkim swojej kulturze organizacyjnej, która jest źródłem motywacji dla tysięcy jej pracowników.

AB S.A.

Autoryzowanym dystrybutorem produktów Philips Water Solutions

Firma Philips jest jednym z liderów rynku urządzeń gospodarstwa domowego oraz sprzętu medycznego. Zdobyte przez lata doświadczenie z powodzeniem wykorzystuje w produktach z serii Philips Water Solutions.

Spółka AB rozpoczęła współpracę z Aquashield Europe s.r.o. w zakresie dystrybucji produktów marki Philips Water Solutions od początku 2021 r. na terenie Polski. Dystrybucja obejmuje wszystkie produkty Philips Water Solutions zapewniające klientom dostęp do czystej wody tj. dzbanki filtrujące, butelki nawadniające, butelki SMART z czyszczeniem promieniami UV, filtry do wody na kran czy pod prysznic, a także cieszące się coraz większym zainteresowaniem urządzenia do przygotowywania wody gazowanej. Philips



Water Solutions posiada w swojej ofercie także produkty związane z oczyszczaniem czy podgrzewaniem wody, które w przyszłości mogą poszerzyć gamę oferowanych produktów. Urządzenia filtrujące wodę marki Philips dostępne w dystrybucji AB S.A. są nie tylko przyjazne dla środowiska ale pozwalają również na znaczne oszczędności. Możemy bowiem zrezygnować z kupna wody butelkowanej, która jest nie tylko źródłem kosztów ale i zbędnego plastiku. Oprócz tego może być zanieczyszczona mikrodrobinami plastiku. Dodatkowo kamień zawarty w wodzie może wpływać na smak jej i ulubionych napojów oraz mieć szkodliwy wpływ na nasze urządzenia domowe. Dzięki urządzeniom Philips jakość wody z kranu znacznie się poprawia i nadaje się ona bezpośrednio do spożycia. Produkty nie zawierają szkodliwego bisfenolu A. Zastosowane w urządzeniach Philips Water Solutions technologie filtracji usuwają do 99,999 proc. wirusów i bakterii, metale ciężkie, takie jak ołów, szkodliwe substancje chemiczne, np. pestycydy oraz zanieczyszczenia pogarszające smak wody, m.in. chlor i kamień.

PHILIPS

Water Solutions

AB PL
Digital World



Czystość, nawodnienie, ruch!

Filtr GoZero Adventure usuwa patogeny przenoszone przez wodę, w tym bakterie, wirusy i cysty, dzięki czemu zapewnia bezpieczną wodę. Zmniejsza również ilość cząstek stałych, substancji chemicznych i metali ciężkich, a także poprawia smak i przejrzystość wody.

Polscy

producenci AGD

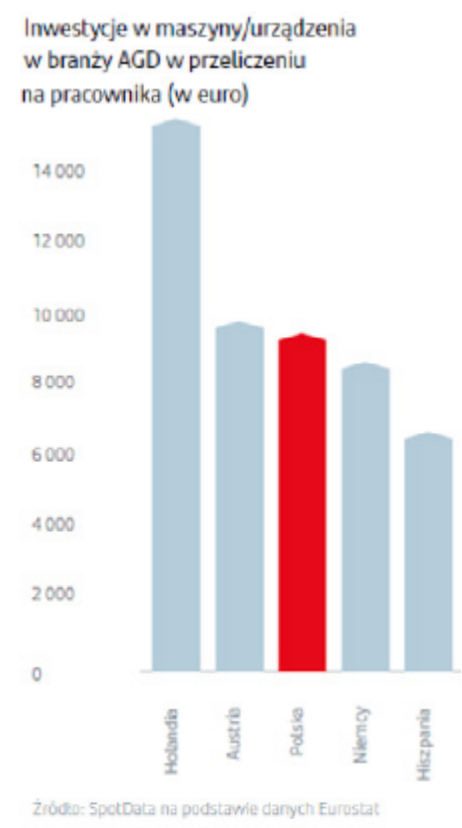
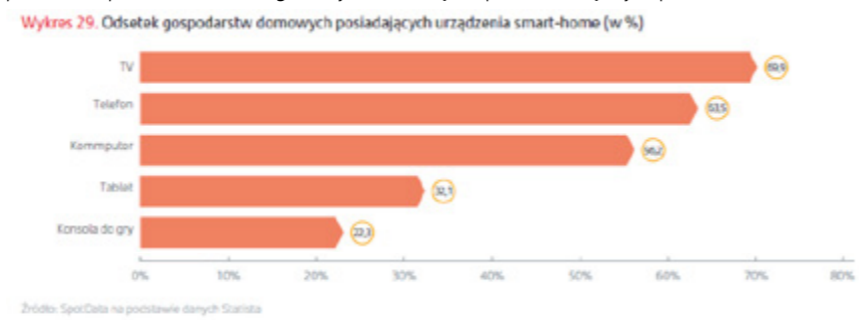
w obliczu pandemii

Polscy producenci urządzeń i komponentów AGD nie dali się pandemii Covid-19. Po początkowym załamaniu w pierwszej połowie 2020 r. szybkie odbicie pozwoliło zakończyć rok na poziomie o 10 proc. wyższym niż przed epidemią.

Mimo dobrych perspektyw przed branżą stoją także wyzwania – m.in. zwiększający się nacisk na ekologiczną produkcję, ciągle rozwijająca się technologia, a także rozwój nowych funkcji i podążanie w kierunku produktów, które są coraz bardziej „smart”. Z raportu „Producenci i dostawcy AGD w obliczu nowych trendów i wyzwań”, który na zlecenie Santander Bank Polska przygotowała SpotData, wynika, że jednym z najważniejszych trendów w nadchodzących latach będzie „bycie bardziej eko”. Taka postawa jest wymuszana nie tylko wprowadzanymi przepisami, ale także wymaganiami klientów czy zleciodawców. Trend „eko” jest bardzo szerokim zagadnieniem, obejmującym wstępną etap projektowania sprzętu czy podzespołów, samego procesu produkcji, transportu czy pakowania produktu końcowego. Postępujące zmiany na tych

wszystkich etapach często wymagają inwestycji i przemodelowania obecnych procesów. – Choć w ramach całego łańcucha dostaw firmy z branży AGD już podejmują szereg ekologicznych działań, to jednak w najbliższych latach będą się musiały jeszcze bardziej „zazielenić”. Są dwa powody tej zmiany. Po pierwsze, klasa średnia krajów rozwiniętych jest coraz bardziej wrażliwa na odpowiedzialność środowiskową produktów i producentów. Po drugie, w życie wchodzi

przedzamy Niemcy, Hiszpanię czy Włochy, a nieznacznie ustępujemy Austrii. – Polski sektor AGD czeka kolejna fala robotyzacji i automatyzacji, które zoptymalizują proces produkcyjny. Będzie to reakcja na braki pracowników i rosnące płace. Mimo że przeciętne wynagrodzenia w sektorze przedsiębiorstw bardzo dynamicznie rosną, to firmy borykają się z brakiem wykwalifikowanych pracowników – mówi Ignacy Morawski, dyrektor SpotData. Polskie firmy dalej będą rozwijać zautomatyzowane linie produkcyjne, jednak wśród producentów podzespołów nawet większego znaczenia niż automatyzacja nabiorą digitalizacja i wykorzystanie danych. Wiele firm uważa, że okres pandemii zwiększył zapotrzebowanie na dane. Będą one



regulacje, którym firmy muszą się podporządkować. Najważniejsze wyzwania z punktu widzenia wytwórców AGD to regulacje dotyczące odpadów, wymogów materiałowych, recyklingu i śladu węglowego – mówi Kamil Mikołajczyk, dyrektor ds. sektora produkcji przemysłowej Santander Bank Polska. Bezpośrednim skutkiem tych zmian będzie modyfikacja procesów projektowania sprzętu, tak by wykorzystywać więcej surowców i produktów pochodzących z ekologicznych materiałów, które później będą nadawały się do recyklingu. Zmieniane będą też procesy produkcyjne, tak aby w ich trakcie zużywać mniej wody i energii. Coraz częściej wykorzystywane będą odnawialne źródła energii, co pozwoli zmniejszyć koszty funkcjonowania. Zarówno producenci sprzętu AGD, jak i podzespołów będą musieli też przywiązywać dużą wagę do opakowań, aby nadawały się one do recyklingu i pochodziły z materiałów recyklingowalnych.

Cyfrowa kontrola produkcji
Producenci AGD w Polsce inwestują bardzo dużo, zarówno w relacji do przychodów czy zysków, jak i w przeliczeniu na pracownika. Z około 10 tysiącami euro inwestycji na pracownika jesteśmy w europejskiej czołówce – wy-

wkorzystywane m.in. do szacowania w czasie rzeczywistym zapotrzebowania na surowce potrzebne do produkcji czy do eliminowania usterek na liniach produkcyjnych.

Nadchodzi era smart
Już obecnie software, czyli oprogramowanie urządzeń, zaczyna mieć coraz większe znaczenie niż hardware. Najlepiej jest to widoczne w branży rozrywki, ale wkrótce będzie to także widoczne w branży AGD. Dzięki zastosowaniu sztucznej inteligencji, big data oraz Internetu rzeczy produkty AGD stają się coraz bardziej „smart”. Za pomocą aplikacji w telefonie można pobierać najnowsze aktualizacje swoich „smartproduktów”, można nimi sterować i łączyć w sieć, tak aby powstała cała infrastruktura smart home. W niedalekiej przyszłości będą promowane wszelkiego rodzaju usługi w chmurze: Infrastructure as a Service (IaaS), Platform as a Service (PaaS) i Software as a Service (SaaS) jako odpowiedź na trendy związane z digitalizacją sprzętu AGD. W przyszłości będą rosły znaczenie i siła dostawców podzespołów elektronicznych oraz aplikacji i usług w chmurze do obsługi „smartsprzętu” i całego domu. *Opracowano na podstawie materiałów Santander*

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

- 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

**Oszczędzaj czas
z wolnym
gotowaniem**

CROCK·POT.
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •



Tak zwany „slow cooking”, czyli wolne gotowanie, to wciąż zyskująca na popularności metoda przygotowywania potraw. Polega ona na gotowaniu składników w niskiej temperaturze nawet przez kilka godzin. W ten sposób potrawy zachowują wiele wartości odżywczych oraz możliwe jest wydobyć z nich pełni aromatu.

Metody tej jednak nie powinniśmy mylić z sous vide, które również polega na wolnym gotowaniu w niskiej temperaturze, jednak składniki powinny być zapakowane próżniowo w specjalnych woreczkach. Do „slow cookingu” służą wolnowary. Najprościej sprzęt ten można opisać jako dużą misę z pokrywą oraz grzałką. Zamknięte w niej składniki duszą się przez kilka godzin w temperaturze poniżej 100 °C. Liderem rynku wol-



CAMRY CR 6410

parametrami i funkcjami, np. timerem, automatycznym podgrzewaniem i innymi. Wolnowary manualne są wyposażone w pokrętła i brakuje w nich funkcji automatyzujących pracę, jednak są w stanie przygotować tak samo pyszne dania jak modele cyfrowe. Wspomnieć można także o różnych multicookerach, które wyposażone są w funkcję wolnowaru. W praktyce jednak jest to odrębna kategoria urządzeń kuchennych, ponieważ jest to tylko jeden z trybów pracy.

Jak zbudowany jest wolnowar?

Pod względem konstrukcji wolnowar najbardziej przypomina garnek z pokrywą. Jest wy-



RUSSELL HOBBS Compact Home 25570-56

posażony w uchwyty ułatwiające przenoszenie, a z przodu ma umieszczony panel sterujący. Pokrywa jest transparentna i wykonana z hartowanego szkła, w trakcie pracy urządzenia możemy więc na bieżąco śledzić postęp w przygotowywaniu potrawy. Tym, co najważniejsze, jest miska, w której są przygotowywane potrawy. Jest to wyjmowane naczynie, zazwyczaj kamionkowe lub ze stopu metali pokrytego po-



TRISTAR VS-3915

nowarów jest firma Crock-Pot, która specjalizuje się w tych urządzeniach.

Rodzaje wolnowarów

Zasada działania wszystkich wolnowarów jest podobna i różnice między urządzeniami to przede wszystkim jakość wykonania czy sposób sterowania. Dlatego na rynku możemy wyróżnić najbardziej zaawansowane wolnowary cyfrowe oraz podstawowe modele manualne. Jak sama nazwa wskazuje, wolnowar cyfrowy jest wyposażony w panel sterowania z wyświetlaczem oraz przyciskami lub pokrętkami. Dzięki nim możemy precyzyjnie sterować wszystkimi

Funkcjonalny wolnowar Crock-Pot CSC059X



W wolnowarze Crock-Pot CSC059X z uchylną pokrywą składniki gotowane są wolno przez kilka godzin bez potrzeby nadzoru. Model ten zapewnia wygodę codziennego gotowania, dostosowując się do harmonogramu dnia użytkownika. Łatwy w obsłudze cyfrowy panel sterowania (z dwoma poziomami temperatury i funkcją podgrzewania) zapewni zawsze ciepły i gotowy do podania posiłek. Kamionkowa miska o pojemności 3,5 l jest idealna do przygotowania 4 porcji i może być także stosowana w piekarniku. Naczynie nadaje się również do mycia w zmy-

warce. Wbudowany timer zatrzymuje gotowanie po ustalonym czasie, a następnie przełącza urządzenie w tryb podtrzymywania temperatury, aby zachować danie ciepłe i gotowe do spożycia. Uchylna pokrywa ułatwia gotowanie. Wystarczy ją podnieść, aby zamieszać zawartość, dodać składniki lub podać danie. Ułatwia to zachowanie porządku w kuchni. W zestawie z wolnowarem dołączona jest książeczka z przepisami, w której znajdziemy receptury na smaczne i zdrowe dania do łatwego przygotowania w wolnowarze.



Fot. Crock-Pot (x2)

włoką ceramiczną. Czyszczenie misy jest łatwe, a oprócz tego wygląda ona estetycznie, więc można bezpiecznie w niej serwować przyrządzone posiłki.

Parametry wolnowaru

Gdy kupujemy wolnowar, możemy zwrócić uwagę na kilka ważnych parametrów. Dzięki nim łatwiej dobierzemy sprzęt do naszych potrzeb. Przede wszystkim znaczenie ma pojemność naczynia. Im jest większa, tym więcej porcji jedzenia przygotowujemy. Kompaktowe modele mają misę o pojemności ok. 3,5 l. Jak informuje producent, to dobry wybór, jeśli przygotowujemy jedzenie dla 3-4 osób. Taki wolnowar sprawdzi się więc zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i w mieszkaniu singla lub pary, gdzie gotuje się posiłki na kilka dni, a oprócz tego jest niewielki. Gdy często przygotowujemy dużo porcji jedzenia dla rodziny lub na przyjęcia, warto sięgnąć po wolnowar z większą misą. Dostępne na rynku modele

Dania przygotowane w wolnowarze można podawać bezpośrednio w jego naczyniu.



Fot. Crock-Pot



RUSSELL HOBBS Cook@Home 22740-56

o tym, że przygotowane posiłki można zamrozić lub odgrzać następnego dnia. Rozmiar wolnowaru należy dobierać rozważnie, ponieważ jeśli przygotujemy za mało porcji, nie mamy możliwości szybkiego „dogotowania” potrawy. Jeśli potrzebujemy sprzętu naprawdę kompaktowego, można sięgnąć po najmniejsze modele dostępne na rynku, o pojemności 2 l.



CROCK-POT CSC027X

Rozmiar misy jest powiązany z masą urządzenia. Najmniejsze wolnowary ważą ok. 4 kg, a te większe nawet ponad 6 kg. Warto to wziąć pod uwagę, zwłaszcza jeśli sprzęt ma użytkować starsza osoba. Co prawda, wolnowar rzadko przenosimy, jednak trzeba pamiętać, że to właśnie miska



Fot. Crock-Pot

Dzięki przezroczystej pokrywie możemy na bieżąco sprawdzać stan przygotowywanych potraw.



CROCK-POT CSC026X

w dużej mierze wpływa na jego masę. Jeśli jest więc wypełniona po brzegi przygotowaną potrawą, to jej waga znacznie wzrasta. Istotnym parametrem, jak praktycznie każdego elektrycznego urządzenia kuchennego, jest pobór mocy. Wolnowary należą do urządzeń energooszczędnych i w zależności od trybu pracy pobór mocy wynosi od kilkudziesięciu, w trakcie podtrzymywania temperatury, do kilkuset watów podczas gotowania z dużą wydajnością. Nawet największe modele rzadko pobierają ponad 300 W.

Funkcje wolnowaru i tryby pracy

Obsługa wolnowaru jest łatwa i wymaga jedynie chwili nauki. Podstawowe modele manualne są wyposażone zazwyczaj w pokrętkę. W prak-



CROCK-POT CSC052X

tycznie wszystkich dostępnych na rynku urządzeniach znajdziemy trzy tryby pracy. Dostępne są dwa programy gotowania – „low”, tryb niskiego zużycia energii, w którym gotowanie odbywa się w mniejszej temperaturze, oraz „high”, który charakteryzuje się większą mocą i tempe-

Pojemny wolnowar MPM MWO-01M



Dzięki misie o pojemności aż 6,5 l wolnowar MPM MWO-01M pozwoli na przygotowanie dania dla nawet 8 osób. Kamionkowe naczynie zostało pokryte odporną emalią. Wolnowar ma nienagrzewające się uchwyty, a szklana pokrywa z klipsami



i uszczelką szczelnie go zamyka. Cyfrowe sterowanie oraz timer pozwalają na zaprogramowanie czasu gotowania potrawy. Dzięki temu nie musimy na bieżąco kontrolować dania. Dostępne są trzy tryby pracy – „low”, „high” oraz „warm”, który utrzymuje temperaturę gotowej potrawy. Estetyczna obudowa została wykonana ze stali nierdzewnej. Misę i pokrywę można myć w zmywarce.



Fot. Camry

Nowoczesne wolnowary są wyposażone w wygodny elektroniczny panel sterowania.

nych modelach marki Crock-Pot z funkcją Time-Select urządzenie samodzielnie dobierze najlepsze parametry przygotowywania potrawy. Wystarczy wybrać jej rodzaj, np. mięso, drób, warzywa czy zupa. W kolejnym kroku należy określić masę dania lub w jakim stopniu wypełnia



RUSSELL HOBBS MaxiCook 22750-56

ono naczynie, a następnie o której godzinie ma być gotowe. Tylko na podstawie tych parametrów urządzenie przygotowuje cykl gotowania idealnie dopasowany do potrawy. W razie potrzeby cykl można wydłużyć lub przerwać albo w trakcie pracy sprawdzić, jak długo jeszcze ma trwać gotowanie.

Rodzaj misy

Oprócz pojemności misy warto zwrócić uwagę, z jakiego materiału została wykonana. Popularnym wyborem jest naczynie kamionkowe. Jest przystosowane do mycia w zmywarce, co stanowi duże ułatwienie podczas czyszczenia. Jest również odporne na wysokie temperatury, dlatego może być użytkowane w piekarniku, np. aby zapiec ser. Coraz większą popularnością cieszą się wolnowary z misą wykonaną ze stopu metali oraz po-

Gotowanie sous vide z wolnowarem Russell Hobbs 25630-56



Oprócz funkcji tradycyjnego wolnego gotowania urządzenie marki Russell Hobbs zostało wyposażone w tryb sous vide. W zestawie znajduje się sonda, która pozwala na bieżąco śledzić temperaturę, a specjalny stojak służy do wygodnego umieszczania woreczków z potrawami we wnętrzu urządzenia. Niezależnie od wybranego sposobu gotowania urządzenie przygotowuje aromatycznie smaczne posiłki. Cyfrowy panel sterowania pozwala na wygodne zaplanowanie pracy urządzenia. Misa o pojemności 6,5 l oraz pokrywa z hartowanego szkła są przystosowane do mycia w zmywarce.



Fot. Russell Hobbs

krytą powłoką ceramiczną. Jest ona, oczywiście, odporna na wysokie temperatury i może być użytkowana w piekarniku. Powłoka ceramiczna zapobiega przywieraniu potraw, co ma duże znaczenie, ponieważ miska taka może być wykorzystywana do podsmażania mięsa dla wydobycia dodatkowego aromatu czy odgrzewania potraw na każdego rodzaju płycie kuchennej, włączenie z indukcyjną. Naczynie może być, oczywiście, przechowywane w lodówce. Miska z pokrywą ceramiczną nie powinna być myta w zmywarce, a ręcznie. Jest ona jednak łatwa w czyszczeniu ze względu na swoje walory.

Jak gotować z wolnowarem?

Gotowanie z wolnowarem nieco różni się od tradycyjnego. Ze względu na niską temperaturę trwa ono długo, nie brakuje przepisów, w których przygotowanie potraw zajmuje kilka godzin. Nie oznacza to jednak, że zajmuje dużo czasu, bowiem w znacznym stopniu zmienia się sam sposób przygotowywania potraw. W większości przepisów należy po prostu wcześniej przygotować wszystkie składniki, umieścić je w wolnowarze, a następnie włączyć urządzenie i zostawić na kilka godzin. Po upływie czasu podanego w przepisie danie będzie gotowe. Wolnowaru nie trzeba „pilnować”, urządzenie można zostawić bez nadzoru i zająć się swoimi obo-



LUND 67660

wiązkami. W bardziej skomplikowanych przepisach trzeba dodawać produkty etapami, lecz i tak przerwy między nimi to zazwyczaj przynajmniej jedna godzina. Po zakończeniu gotowania urządzenie samoczynnie przejdzie w tryb podtrzymywania temperatury. Możemy więc np. nastą-



MORPHY RICHARDS 48784

wić wolnowar, wyjść z domu i po powrocie cieszyć się gotowym do spożycia daniem. W praktyce więc przy odpowiedniej organizacji, pomimo wolnego gotowania, jesteśmy w stanie zaoszczędzić czas.

Przygotowując przykładowe danie, warzywa powinniśmy umieszczać na dnie, ponieważ dłużej się gotują. Na nich umieszczamy mięso, które chwilę wcześniej warto zarumienić na patelni. Można dodać ulubione przyprawy, którymi gotując się przez długi czas, przesiąknie potrawa. Pamiętajmy, że wolne gotowanie odbywa się temperaturze ok. 90 °C. Jeśli więc przygotowujemy np. sos, dodawajmy wodę z rozważką, ponieważ nie będziemy mogli go odparować, aby zgęstniał.

Zalety wolnego gotowania

Wśród wielu zalet wolnowarów największą z nich jest, oczywiście, smak przygotowanych potraw. Wolne gotowanie pozwala zachować

w warzywach wiele minerałów i witamin, które w przypadku tradycyjnej obróbki zostałyby bezpowrotnie stracone. W przypadku mięsa długi czas gotowania w niskiej temperaturze sprzyja zachowaniu walorów smakowych. Nawet twardsze kawałki mięsa po upływie dłuższego czasu będą delikatne i soczyste. Dodatkowo wydłużony czas gotowania sprzyja wzajemnemu mieszaniu się smaków składników i nabieraniu aromatu.

Co przygotujemy w wolnowarze?

Z pewnością wielu osobom gotowanie w wolnowarze kojarzy się z daniami gulaszowymi, tzw. jednogarnkowymi, tymczasem możliwości są wprost nieograniczone. Przy pomocy wolnowaru przygotowujemy całą gamę róż-



CROCK-POT CSC063X

nych dań. Jeśli urządzenie jest odpowiednio duże, to w środku możemy przyrządzić np. całego kurczaka czy pieczeń. Misę można umieścić w piekarniku, aby np. zapiec ser czy zarumienić skórę. Oprócz tego w wolnowarze przyrządzimy zupy, owoce morza, rybę, gołąbki, marokański tadin, a nawet w szybki omlet na śniadanie. W wolnowarze możemy także przygotować kompot, konfitury i dżemy czy desery. Urządzenie sprawdzi się w zarówno w daniach mięsnych, jak i wegetariańskich. Ogranicza nas w zasadzie tylko własna kreatywność oraz dostęp do przepisów.

Programowanie TimeSelect – Crock-Pot CSC066X



Oferowany przez markę Crock-Pot wolnowar CSC066X ma funkcję TimeSelect, dzięki której dobierze optymalny sposób gotowania w oparciu o podane przez użytkownika dane, takie jak czas serwowania posiłku, rodzaj potrawy oraz jej ilość. Do wyboru dostępne są 4 opcje: mięso, drób, zupa lub warzywa. Inną wyróżniającą ten wolnowar cechą jest możliwość ustawienia konkretnej godziny, na którą danie ma być gotowe, z aż 12-godzinny wyprzedzeniem. Gdy mi-

nie zaplanowany czas zakończenia gotowania, wolnowar automatycznie przełączy się w tryb podtrzymywania ciepła. Tryb manualny z dwoma ustawieniami pracy (High i Low) oraz timer dają użytkownikowi pełną kontrolę nad procesem gotowania. Eleganckie wykończenie ze stali szcztokowanej oraz umieszczony na froncie cyfrowy timer nadają urządzeniu elegancki i nowoczesny wygląd, który doskonale będzie pasował do każdej kuchni. Kamionkowa misa ma pojemność 5,6 l.



Fot. Crock-Pot (12)

Skąd brać przepisy?

Po zakupie każdego nowego urządzenia kuchennego możemy czuć się trochę zagubieni w trakcie przygotowywania pierwszych dań, zwłaszcza jeśli metoda gotowania jest dla nas zupeł-



CROCK-POT SCCPBPP605-050

nie nowa. Dla ułatwienia renomowani producenci, jak Crock-Pot, w zestawie z wolnowarem dołączają książeczkę z przepisami, w której znajdziemy kilkadziesiąt różnych propozycji dań. To jednak nie koniec możliwości sprzętu. Na stronie internetowej producenta jest cały dział poświęcony przepisom możliwym do przygotowania w wolnowarze. Obecnie znajdziemy w nim ponad 300 różnych propozycji, od dań mięsnych po vegetariańskie i desery oraz przetwory. Chcąc zapewnić klientom wyjątkowe doznania kulinarne, firma podjęła współpracę z Janem Kuroniem, który jest jej ambasadorem. Szef kuchni, pochodzący z rodziny o bogatych tradycjach kulinarnych, wiedzę zdobywał w poznańskiej Wyższej Szkole Hotelarstwa i Gastronomii oraz w londyńskiej Le Cordon Bleu. Szerokie spojrzenie na sztukę kulinarną zawdzięcza doświadczeniom, które zdobywał w restauracjach w Polsce, Wielkiej Brytanii, Portugalii,

Hiszpanii czy we Włoszech. Przygotował kilkadziesiąt przepisów z wykorzystaniem wolnowarów. Wszystkie są dostępne na oficjalnej stronie internetowej oraz w kanałach social media marki. Warto zaznaczyć, że Jan Kuroń komponował również dla Crock-Pota wyśmienite dania na Wielkanoc i Boże Narodzenie. Oprócz przepisów przygotowywał filmy edukacyjne o slow cookingu, które są dostępne na kanałach społecznościowych ambasadora. Warto wspomnieć o wyjątkowym, corocznym wydarzeniu kulinarnym, jakim jest Crocktober. To październikowy „festiwal gotowania” z marką Crock-Pot, podczas którego uczestnicy zdobywają wiedzę na temat slow cookingu, m.in. jak bez pośpiechu przygotować esencjonalne, smaczne, a przede wszystkim zdrowe potrawy. Przez cały miesiąc użytkownicy mogą brać udział w konkursach, korzystać z ofert specjalnych czy też poznawać nowe przepisy, np. te przygotowane przez Jana Kuronia – Ambasadora marki Crock-Pot.



CROCK-POT SCV400RD-050

nym, jakim jest Crocktober. To październikowy „festiwal gotowania” z marką Crock-Pot, podczas którego uczestnicy zdobywają wiedzę na temat slow cookingu, m.in. jak bez pośpiechu przygotować esencjonalne, smaczne, a przede wszystkim zdrowe potrawy. Przez cały miesiąc użytkownicy mogą brać udział w konkursach, korzystać z ofert specjalnych czy też poznawać nowe przepisy, np. te przygotowane przez Jana Kuronia – Ambasadora marki Crock-Pot.

Czyszczenie i bezpieczeństwo

Jak dbać o wolnowar, aby służył nam długo i bezawaryjnie? Przede wszystkim należy go odpowiednio czyścić. Elementy narażone na zabrudzenie to, oczywiście, naczynie oraz pokrywa. Misy kamionkowe oraz pokrywa mogą być myte w zmywarce. Jeśli jednak mamy naczynie po-



YOER Clever-Cook SC4502S

kryte powłoką nieprzywierająca, np. DuraCeramic, to zaleca się mycie ręczne, aby jej nie uszkodzić. Niezależnie od typu misy przy myciu ręcznym należy stosować miękkie ściereczki lub gąbki. Nie powinno stosować się ostrych myjek czy



TESLA Slow Cook S300

środków o właściwościach ściernych. Naczynie kamionkowe przed myciem powinno ostygnąć. Nagła zmiana temperatury, np. zalanie naczynia zimną wodą, może je uszkodzić. Z zewnątrz sprzęt wystarczy wytrzeć wilgotną ściereczką z dodatkiem ciepłej wody i detergentu oraz wytrzeć do sucha. Pod względem użytkowym w wolnowarze nie trzeba stosować wielu rozwiązań zabezpieczających. Pokrywa może być zapinana na specjalne klipsy, a uchwyty nie powinny nagrzewać się w trakcie pracy. O stabilną pozycję na blacie dbają nóżki antypoślizgowe.

Koszt gotowania w wolnowarze

Przygotowywanie potraw w wolnowarze jest specyficzne i – jak wskazuje sama nazwa – urządzenia, wymaga relatywnie długiego czasu, nawet kilku godzin pracy. Okazuje się jednak, że nie oznacza to wcale dużych kosztów. Marka Crock-Pot, będąca jednym z najbardziej uznanych i rozpoznawalnych producentów wolnowarów, przedstawiła wyliczenia dotyczące konsumpcji energii elektrycznej oraz tego, jaki jest koszt użytkowania sprzętu. Oczywiście, pobór mocy jest zależny od konkretnego modelu urządzenia, producent przyjął jednak, że w trakcie gotowania na ustawieniu High wynosi on 210 W w ciągu godziny, a cena energii elektrycznej to 0,67 zł za 1 kWh. Godzina pracy urządzenia kosztuje więc ok. 14 gr. Przygotowanie polędwiczki wieprzowej faszerowanej daktylami i duszonej w porach według przepisu Jana Kuronia – ambasadora marki Crock-Pot wymaga pracy urządzenia przez dwie godziny w trybie High oraz przez 4 godziny w trybie Low. Jako że brakuje nam informacji o poborze energii w trybie niższej mocy dla całości wyliczeń przyjmujemy wartość 210 W. W takim scenariuszu oznacza to zużycie 1,26 kWh, których koszt to 84 gr. W praktyce jednak będzie on mniejszy ze względu na przyjęty zapas w wyliczeniach. Jak się więc okazuje, wolnowar pozwala na przygotowanie nie tylko zdrowych i smacznych posiłków, ale i w przystępnej cenie.



Fot. Crock-Pot

Dużym ułatwieniem jest możliwość mycia misy i pokrywy w zmywarce.



TERMOREGULACJA

Czajnik z termoregulacją umożliwi ustawienie temperatury według potrzeb. Ponadto funkcja Keep Warm utrzymuje temperaturę wody na żądanej wartości.

CZAJNIK ELEKTRYCZNY 1,7 l z termoregulacją RK4170



4SWISS. Frytkownica powietrzna AirFryer ABB-021

Oszczędność energii i zdrowe pieczenie

Wszyscy lubimy smażone i pieczone dania, lecz często ich przygotowanie wymaga dużej ilości tłuszczu. Jeśli chcemy go ograniczyć, warto sięgnąć po frytkownicę powietrzną, która przy minimalnej ilości oleju pozwoli na przygotowanie np. chrupiących frytek.

Przykładem takiego urządzenia jest frytkownica powietrzna 4Swiss AirFryer ABB-021, która cyrkuluje ultragorące powietrze wokół jedzenia, eliminując potrzebę użycia oleju. Rezultat to szybkie i zdrowe posiłki, potrawy pysznie chrupiące na zewnątrz i idealnie dopieczone w środku. Efektywna grzałka Heat Halogen System już po paru minutach osiąga pełną moc grzewczą oraz optymalnie dystrybuuje ciepło. W połączeniu z mniejszą objętością do ogrzania oraz zredukowanym poborem mocy sprawia to, że urządzenie pozwala piec nie tylko zdrowo, ale i oszczędnie. Dzięki Heat Halogen System, 4Swiss ABB-021 już po minucie osiąga temperaturę 89 °C. W tym czasie urządzenie z grzałką stalową osiąga 55 °C pomimo większej mocy znamionowej, a tra-



dycyjny piekarnik zdola się rozgrzać do zaledwie 27 °C. Urządzenie 4Swiss ABB-021 osiąga 180 °C w niewiele ponad 3 minuty i zużywa zaledwie 0,06 kWh energii elektrycznej, podczas gdy piekarnik potrzebuje na rozgrzanie aż 13 minut, zużywając ośmiokrotnie więcej prądu (0,48 kWh).

Wygodne okienko w szufladzie pozwala na bieżąco kontrolować postęp przygotowywania dania bez konieczności otwierania i przerywania pracy urządzenia. Pojemność szuflady to 5,5 l. 4Swiss AirFryer ABB-021 może realizować, aż sześć funkcji – pieczenie, podgrzewanie, grillowanie, smażenie, rozmrażanie czy suszenie. W celu maksymalnego ułatwienia obsługi urządzenie zostało wyposażone w osiem programów automatycznych. Wszystkimi funkcjami można sterować na wygodnym panelu dotykowym z wyświetlaczem. Zakres temperatury



Fot. Anna Jyrjala

pracy wynosi od 40 do 200 °C, a ustawienia timera obejmują od 1 do 240 min. Masa urządzenia to jedynie 5,4 kg. Zajmuje ono niewiele miejsca na blacie kuchennym. Z łatwością można je spakować i zabrać ze sobą, np. na działkę czy wyjazd, aby tam również cieszyć się zdrowymi i smacznymi posiłkami. Frytkownica powietrzna 4Swiss AirFryer ABB-021 jest dostępna w dwóch wariantach kolorystycznych: czarnym oraz białym.

PHILIPS. Butelki nawadniające GoZero

Czysta woda pod ręką

Dla tych, którzy chcą mieć czystą wodę zawsze przy sobie, marka Philips i jej dział Philips Water Solutions (dystrybucja w Polsce – AB SA), przygotowała dwa typy butelek nawadniających GoZero.



Filtr GoZero Adventure usuwa do 99,999 proc. patogenów przenoszonych przez wodę, w tym bakterie, wirusy i cysty, dzięki czemu zapewnia

o wymianie filtra. Ten typ butelki jest dostępny w kilku wariantach kolorystycznych. Firma przygotowała także butelki GoZero typu smart, np.

bezpieczną wodę. Zmniejsza również ilość cząstek stałych, substancji chemicznych i metali ciężkich, a także poprawia smak i przejrzystość wody. Butelka nawadniająca Philips AWP2722GRR/10 ma pojemność 590 ml i zapewnia natychmiastową filtrację. Pyłoszczelny korek dba o czystość ustnika. Butelka nie zawiera bisfenolu A, a specjalny licznik przypomina

AWP2788BK/10.

Zostały one wykonane ze stali szlachetnej klasy spożywczej 18/8 i zapewniają izolację termiczną. Dzięki niej woda dłużej pozostaje ciepła lub zimna, w zależności od tego, czego sobie życzymy. Butelka jest czysta i nie wydziela nieprzyjemnych zapachów dzięki zastosowaniu techniki UV-C LED, niszczącej DNA bakterii, które ten zapach wywołują. Pełni również funkcję przenośnego urządzenia do oczyszczania wody, które doskonale sprawdza się poza domem i w podróży. Dostępna jest w dwóch wersjach: o pojemności 590 lub 350 ml. Wyposażono ją w praktyczny uchwyt. Butelki mogą być myte w zmywarce i są dostępne w kilku wersjach kolorystycznych.



GERLACH. Gofrownica GL 3048

Deser w kilka chwil

Chrupiące na zewnątrz, miękkie w środku, słodkie i aromatyczne gofry mają zwolenników w każdej grupie wiekowej. Do ich przygotowania potrzebne jest jednak specjalne urządzenie, jak gofrownica Gerlach GL 3048.



Dobrej jakości, mocna obudowa, stabilne gumowe nóżki oraz chowany przewód zapewniają bezpieczne użytkowanie produktu, nawet w obecności dzieci. Nienagrzewający się uchwyt sprawia, że szybko skontrolujemy stopień zarumienienia łakoci. Pokrętło w centralnej części oraz dwie lampki informujące o zasilaniu i gotowości do pracy czynią obsługę urządzenia naprawdę intuicyjną. Duża moc urządzenia, wynosząca 2000 W, to gwarancja szybkiego nagrzewania. Ale tym, co zwraca uwagę najbardziej, jest konstrukcja samej gofrownicy. Wyposażona została w płyty grzewcze z nieprzywierającą powłoką, dzięki którym upieczemy od razu dwa gofry, i to o rozmiarze aż 8,5 × 14,5 cm. Taki rozmiar sprawia, że z pewnością wystarczą do zaspokojenia głodu największego łasucha. A jeśli nie, to w kilka chwil upieczesz się na-



stępnę. Na uwagę zasługuje również głębokość płyt, dzięki którym nigdy więcej nie upieczemy łamiącego się gofra. Będziemy cieszyć się grubszym i bardziej puszystym ciastem. Płynna regulacja temperatury chroni przed zbytnim spieczaniem gofrów, co związane może być z wydłużającym się czasem pieczenia ciasta.



AMICA. Robot planetarny KML 4011

Nie tylko do ciast

Dostępny w ofercie marki Amica funkcjonalny robot planetarny KML 4011 sprawdzi się nie tylko w kuchni miłośnika wypieków.



Producent zadbał o wyposażenie w akcesoria i w zestawie znajdziemy także wielofunkcyjną maszynkę do mielenia, np. mięsa, sera na pierogi czy grzybów. Urządzenie pomoże także przygotować pyszną domową kielbasę i kebbe. Do dyspozycji mamy wymienne sitka, nasadkę do kielbasy i nasadkę kebbe, tackę podawczą oraz prak-

tyczny popychacz, poprawiający komfort użytkowania i gwarantujący pełne bezpieczeństwo. Planetarny ruch mieszadeł po obwodzie miski i wokół własnej osi zapewni idealne napowietrzenie ciasta, gwarantując uzyskanie doskonałej konsystencji w znacznie krótszym czasie. Misa została wykonana ze stali nierdzewnej i wyposażono ją w praktyczny uchwyt. Dzięki pojemności 4,5 l bez trudu przygotowujemy nawet duże ilości ciasta, a dołączona osłona zapobiega rozchlapywaniu. W zależności od tego, jakie surowce wykorzystujemy, czy zagniatamy ciasto drożdżowe, ubijamy śmietanę, czy mielimy mięso, możemy



wybrać jedno z 8 ustawień prędkości pracy robota przy pomocy wygodnego pokrętła. W zestawie znajduje się niezbędne wyposażenie. Mieszadło pozwoli przygotować ciasto biszkoptowe, farsze i doskonale puree. Trzepaczka jest niezrównana w ubijaniu śmietany oraz w przygotowywaniu sosów, natomiast hak pomoże przygotować ciasto na chleb lub pączki, zapobiegając jego narastaniu podczas zagniatania.



Serie

wzornicze

w modzie!

Raz na dwa, trzy lata, a niektórzy producenci nawet co roku wprowadzają nowe linie wzornicze bądź uzupełniają te, które już istnieją, o nowe produkty. Można to zaobserwować niemal w każdym sektorze wyposażenia gospodarstwa domowych – od tkanin, armatury kuchennej i łazienkowej, przez porcelanę, po duże i małe AGD.

W tych trzech ostatnich dziedzinach dzieje się chyba najwięcej. Ten trend utrzymuje się w Polsce od kilkunastu lat. Serie stają się coraz bardziej rozbudowane, ekstrawaganckie i funkcjonalne. No i oczywiście piękne!

Dlaczego lubimy serie?

Z dość błahego powodu. Konsumenci przestali się już zadowalać „jakimś” tosterem, kupionym przypadkowo czajnikiem elektrycznym czy ekspresem przelewowym z „minionej epoki”. Nie oznacza, że nie chcą go mieć. Chcą, tylko w nowej, spójnej stylistyce i wyposażony w najnowocześniejsze rozwiązania i funkcje. A skoro jest wybór, to



Fot. Camry

BOSCH ComfortLine



Fot. Breville

Podstawowe serie śniadaniowe, jak np. Breville Mostra, składają się z tosterka i czajnika elektrycznego.

dlaczego nie kompletować urządzeń jednolitych stylistycznie w dodatku w tym samym kolorze? Odpowiedź jest więc prosta. Konsumenci lubią serie, bo są coraz ładniejsze i lepiej wykonane, mają też ciekawsze wzory, a do ich produkcji używa się coraz nowocześniejszych technologii oraz materiałów. Wzornictwo tych urządzeń często wytyczają znani projektanci, którzy potrafią zaprojektować wszystko – od wyciskacza do cytrusów po wspaniałego tosterka, a nawet lodówkę czy telewizor zdobione kryształkami Swarovskiego.

Linia wzornicza czy seria śniadaniowa?

Linie wzornicze obejmują obecnie szeroki zakres produktów – nie tylko odnoszą się już do drobnego AGD. Coraz częściej spotykamy spójne wzornictwo czy kolorystycznie linie dużego AGD, sprzętu RTV i wielu innych wyrobów – mebli, szkła, ceramiki itp. Serie śniadaniowe to określenie pochodzące z Wielkiej Brytanii. Pod tym pojęciem zwykle mamy na myśli klasyczny zestaw do przygoto-



wywnia śniadania, w skład którego na Wyspach wchodzi czajnik, toster i ekspres przelewowy. Jednak rynek stale ewoluuje i pojęcie „serie śniadaniowe” znacznie się rozmyło. Wynika to z faktu, że producenci owe serie zaczęli rozszerzać o produkty, które wychodzą daleko poza przygotowywanie śniadania. Do „serii” trafiają blendery, miksery, roboty wieloczynnościowe, sokowirówki, a nawet żelazka. I dobrze! Zwiększa to bowiem możliwości funkcjonalne. Problemem pozostało jedynie nazewnictwo, dlatego proponujemy, aby zestaw, w skład którego wchodzi minimum dwa urządzenia z zakresu: toster, czajnik i eks-

AMICA KM 2012 + TD3021



pres (przelewowy lub ciśnieniowy), nazywać „serią śniadaniową” lub przemiennie „linią wzorniczą”, a do innych możliwych zestawów stosować zdecydowanie tylko określenia „serie wzornicze” lub „linie wzornicze”. Zdecydowanie uprości to sprawę i uporządkuje znaczny chaos informacyjny.

Zwróćmy uwagę, że te dwa ostatnie pojęcia są szersze i bardziej wszechstronne. Zawierają bowiem w sobie wszystkie propozycje producentów drobnego czy dużego AGD – począwszy od klasycznych serii, po urządzenia nieujmowane jako elementy jednej kolekcji. Tak więc pod pojęciem „linia” kryje się zbiór wszystkich urządzeń spójnych stylistycznie i nawiązujących do konkretnego typu wzornictwa. Pod uwagę bierzemy przede wszystkim kolorystykę, materiał wykonania i elementy wykończenia, a także styl, w jakim zostały utrzymane.

Co i kto kreuje linie wzornicze?

Duży wpływ na popularyzację nowych kolorów, faktur i wzorów mają projektanci, styliści, międzynarodowe targi konsumpcyjne, choćby Ambiente, oraz konkursy, a wśród nich słynne na świecie „Red Dot” czy „iF”. Dzięki popularyzacji tych nowinek każdy marzy o wymianie „starego” na nowe. Coraz częściej wiąże się to także z generalnym remontem, zmianą stylu wyposażenia wnętrza oraz jego kolorystyki. Urządzeń

Stylowa czerwień z Gotie



Stal nierdzewna to bardzo popularny materiał w seriach śniadaniowych. Marka Gotie proponuje klientom toster GTO-100R, który wraz z czajnikiem GCS-200R tworzy spójny stylistycznie komplet z czerwonymi akcentami. W tosterze nie zabrakło takich funkcji jak regulacja stopnia piekarnia, odmrażanie czy automatyczne wyłączenie. Został wyposażony w nadstawkę do opiekania bułek. Czajnik Gotie GCS-200R wyróżnia minimalistyczne wzornictwo. Urządzenie ma dużą moc 2200 W oraz pojemność 1,7 l. Otwieranie klapy ułatwia wygodny przycisk. Zestaw możemy uzupełnić również czerwoną wyciskarką wolnobrotową Gotie GSJ-630R.

Fot. Gotie (x3)

AGD nie kupuje się już „na całe życie”. Zmieniają się mody, zmieniają się upodobania. W jednym czasie na topie są produkty z wyoblonymi kształtami, w innym akcentem są drewniane uchwyty lub szklane wstawki, w jeszcze innym królują motywy wzornicze. Niezależnie od mód mieszają się też style. Są serie nowoczesne, w stylu etno, retro, vintage, skandynawskim czy schabby chic. Mimo to pewne elementy są dla linii zawsze wspólne – najczęściej mają one tę samą stylistykę, bryłę, kolory czy wstawki. Produkty z sektora drobnego AGD to sposób na wzbogacenie kuchennego wnętrza, nadanie mu bardziej oryginalnego lub harmonijnego charakteru. Dodajmy, że ciekawy design w zestawieniu z bogatą ofertą funkcjonalną produktów wchodzących w skład



CAMRY CR 1292 + CR 3217

konkretnej serii daje naprawdę duże kulinarne (i nie tylko) możliwości.

Ile „linii” w linii?

Przy okazji zaznajamiania się z tematem warto pamiętać także, że w zależności od konkretnego producenta różne są liczba i rodzaj produktów

wchodzących w skład linii. Bardzo często umownie nazwany „zestaw śniadaniowy” ma nie trzy urządzenia, a tylko dwa – np. czajnik w połączeniu z tosterem. Jeszcze inni producenci dodają do zestawu trzech klasycznych urządzeń (toster, czajnik ekspres opiekacz i sokowirówkę. Na marginesie, sama lista dodatkowych urządzeń może być bardzo długa i obejmować wiele urządzeń, włącznie ze wspomnianymi powyżej żelazkami. Z drugiej strony na rynku dostępnych jest wiele produktów spójnych stylistycznie, jednak nieujmowanych przez producentów jako urządzenia należące do jednej kolekcji. Rozróżnienie tego typu przekłada się także na sposób sprzedaży. Serie śniadaniowe czy linie wzornicze, podobnie jak garnki czy nawet meble, zazwyczaj można, ale nie trzeba kupować razem, jako jeden zestaw. Czasami można dobrać do nich inne urządzenia lub połączyć kolory albo style – wszystko zależy od in-



BREVILLE High Gloss

wencji kupującego. Zdarzają się jednak serie – i o tym należy pamiętać – które mają jedno opakowanie i jedną cenę. Rozbicie takiego zestawu nie wchodzi w grę. No cóż, rynek nie znosi próżni.

Cechy dobrej serii

Składa się na nie wiele czynników, a wśród nich są na pewno preferencje kupujących, są jednak jeszcze inne, które warto brać pod uwagę. Jedni szukają od razu zestawu wieloelementowego, inni chcą kupić tylko jeden lub dwa z danej serii produktów – ważne więc, aby była taka możliwość. Atutem każdej z linii wzorniczych jest zakres funkcjonalny danej serii, czyli od czajnika do żelazka czy sokowirówki. Im więcej urządzeń do nabycia, tym lepiej. W praktyce bowiem z czasem może zaistnieć potrzeba dokupienia takiego czy innego produktu. Oczywiście, wspólnym mianownikiem wszystkich typów serii i elementów w nich wy-

stępujących są jakość wykonania, użyte do produkcji materiały i komponenty, dostępne funkcje i rozwiązania, jakże ważne łatwość i komfort obsługi oraz projekt i wzornictwo.

Materiały i jakość wykonania

Wśród urządzeń drobnego AGD, o których mowa, dominują najczęściej dwa zasadnicze materiały, są to stal oraz tworzywo sztuczne. Jeszcze jednym, który dość często się pojawia, czasem w zupełnie nietypowej roli, poza misami oraz kielichami robotów czy blenderów, jest hartowane, czyli bezpieczne, szkło, które nie tylko jest bardziej wytrzymałe, ale w razie rozbicia nie porani. Może mieć ono barwę naturalną bądź być barwione. Jeśli stal, to szlachetna w naturalnym srebrzystym kolorze, choć coraz częściej bywa również kolorowa. Warto wspomnieć o tworzywach,

ELDOM Bubbles

które dopuszczane są do kontaktu z żywnością, a jak zapewniają niektórzy producenci, również wolne od BPA, czyli związku chemicznego zwanego biosfenolem A (szkodliwy dla zdrowia, a może się znajdować w twardych plastikach, powoduje m.in. szkody w układzie hormonalnym, a nawet przyczynia się do rozwoju zmian nowotworowych). Często wspomniane materiały są łączone, np. stal i tworzywo czy szkło i tworzywo. Warto wspomnieć, że produkowane urządzenia są dobrej jakości, w przeciwnym razie choćby czajniki wielokrotnie w ciągu dnia włączane i wyłączane nie wytrzymałyby zbyt długo.

Funkcje i rozwiązania

Wszystko zależy od rodzaju produktu. W wypadku nowoczesnych czajników elektrycznych warto wiedzieć, że nie tylko gotują wodę, ale mogą ją również

Gwiazda w kuchni – Eldom Star Collection

Seria Eldom Star Collection dostępna jest w czarnej oraz białej wersji kolorystycznej. Znajdziemy w niej czajniki elektryczne C265 – z linią stylistyczną nawiązującą do klasycznych czajników, nieco bardziej nowoczesny model C260 oraz toster T0265. Czajniki mają wygod-



ny uchwyt, obrotową podstawę oraz pojemność do 1,7 l. O czystość wody dba filtr siatkowy, a ich moc to 2000 W. Toster wyposażono w płynną elektroniczną regulację czasu piekania i aż 7 stopni mocy piekania do wyboru. System centralnego ułożenia pieczywa dostosowuje się automatycznie do grubości kromek i umieszcza je w pozycji centralnej między częściami grzewczymi.

Fot. Eldom (x2)



D E S I G N

Wielkomijski styl – Breville New York

Linia stylistyczna marki Breville czerpie inspirację wprost z modnego Broadwayu. Stylowa kolekcja New York, w skład której wchodzi czajnik i toster, to urządzenia, bez których nie może obyć się śniadanie i które nadadzą blask nowoczesnej kuchni. Czajnik Breville VKT146X z linii New York ma pojemność 1,7 l, co oznacza możliwość przygotowania nawet 8 filiżanek wrzątku. Poziom wody można podejrzeć w czytelnym okienku. Dzięki mocy 2400 W czajnik w kilka chwil zagotuje wodę. Toster Breville New York nie tylko wyróżnia się wyjątkowym designem, ale przede wszystkim charak-

teryzuje się niezwykłą funkcjonalnością. Funkcja „Podnieś i zobacz” umożliwia sprawdzenie postępu opiekania bez anulowania procesu tostowania. Dodatkowo, gdy pieczywo będzie gotowe, funkcja wysokiego podnoszenia wysuwa grzanki powyżej poziomu spoczynkowego, ułatwiając ich wyjęcie. Głębokie szczeliny o zmiennej szerokości z łatwością zmieszczą pieczywo o różnej grubości. Kolekcja New York charakteryzuje się subtelną czarną barwą. Oba urządzenia wyposażono w delikatne podświetlenie, które oprócz tego, że jest stylowym dodatkiem, sygnalizuje pracę.



Fot. Breville

podgrzewać do wybranej przez użytkownika temperatury, odpowiedniej np. dla danego gatunku herbaty. Niemal wszystkie wyposażone są w filtry do wody i potrafią również utrzymać temperaturę po podgrzaniu lub zagotowaniu. Ważne, aby miały jak najwięcej zabezpieczeń (standardem jest potrójne). Nowoczesne ekspresy przelewowe często już wy-

posażane są w młynek, korzystają również z nowoczesnych technik zaparzania, co pozwala na wydobywanie smaku. Mają także sterowanie elektroniczne i praktyczną funkcję podtrzymywania ciepła. Warto wspomnieć o tosterach, które mogą przygotować nie dwie, a cztery kromki naraz, a umieszczona w dzień tacka sprawia, że okruchy nie trafiają na blat kuchenny czy na stół. Zakres temperatury i liczba trybów opiekania są tu ważnymi atutami. Podobnie należy traktować inne urządzenia z serii, choćby blender, w którym uwagę należy zwrócić na metalową końcówkę i rodzaj noża, czy robot kuchenny i dostępne w nim akcesoria (misa, trzepaczki, ubijaki, itd.).

Łatwość obsługi
Niezwykle ważna kwestia, zwłaszcza dla osób starszych, ale nie tylko. Możliwość łatwego włączenia jednym przyciskiem



ZELMER ZTS7985B + ZCK8023B



KALORIK Retro Red



oraz ustawienia właściwej funkcji to połowa sukcesu. Jest jeszcze jedna kwestia z tym związana. Zdarza się, że przyciski są tak skonstruowane, że do ich wciśnięcia potrzeba siły, a to jest już dużym utrudnieniem dla wielu pań. Z łatwością obsługi wiąże się także bezproblemowe przyłączanie dodatkowych akcesoriów (dołączanych do niektórych produktów), jak też demontaż pewnych elementów po skończonej



RUSSELL HOBBS Structure White



Fot. Amica

Serię śniadaniową możemy stworzyć sami, dobierając sprzęt o podobnej stylistyce.

pracy, niezbędny dla utrzymania urządzenia w czystości (atutem będzie możliwość mycia ich w zmywarce). Czajniki dzięki obrotowej podstawie są wygodne w obsłudze zarówno dla osób prawo-, jak też leworęcznych. O zasady oraz sposób działania

urządzeń warto spytać sprzedawcy i dobrze się z nimi zapoznać, aby być pewnym, że dana konstrukcja czy rozwiązanie nie jest dla nas uciążliwe.

Design, czyli wzornictwo

Oczywiście, stare, mądre przysłowie mówi, że o gustach się nie rozmawia. To prawda. Jest to bowiem kwestia absolutnie indywidualna. Jednym podobają się urządzenia stalowe, bo pasują do dużego AGD (niektóre firmy mają zresztą wspólne linie dużych i drobnych sprzętów kuchennych), inni szukają koloru, by „rozweselić” wnętrze, jeszcze inni hołdują zasadzie, że w kuchni, jak i w łazience najlepiej sprawdza się biel, gdyż jest synonimem sterylności. I jedno, i drugie, a nawet trzecie modele są dostępne w sprzedaży, więc w tej kwestii każdy znajdzie coś dla siebie i swojej kuchni. Jednak wzornictwo, to również kształty oraz zastosowane nowinki techniczne. Ostatnio, oprócz kolorów, które wracają do kuchni, bardzo przydatne okazują się podświetlenia LED, które nie tylko informują o stanie pracy urządzenia, np. o temperaturze wody w wypadku czajni-



GOTIE GCS-300W + GSJ-630W + GTO-100W

ków elektrycznych, ale również stanowią ciekawy element ozdobny. Niezależnie od tego, co nam się podoba, zwracamy bacznie uwagę, jak jest wykonane i spasowane urządzenie. Pierwsze, pobieżne wrażenie bywa czasem bardzo zawodne.

GOTIE PRESTIŻ W STANDARDZIE



PRZENOŚNIE I BEZ ZABUDOWY? TYLKO Z GOTIE!



bakeandsteam

5 lat GWARANCJI



SAM COOK. Czajnik elektryczny PSC-111/B

Stylowy i praktyczny

Czajnik bezprzewodowy z regulacją temperatury Sam Cook PSC-111/B to stylowe urządzenie, które szybko i cicho podgrzeje wodę do precyzyjnie wybranego poziomu.



Przygotowanie kawy, herbaty, mleka dla dzieci, ziół czy innych napojów wymagających dodatku wody o ściśle określonej temperaturze nie będzie już stanowiło wyzwania. Czajnik Sam Cook PSC-111/B ma

też funkcję podtrzymywania wybranej temperatury. Model Sam Cook PSC-111/B wyróżnia się jakością wykonania oraz stylowym i eleganckim wyglądem. W kuchni urządzonej ze smakiem będzie dopełnieniem doskonałej aranżacji wnętrza. Urządzenie wyposażono w regulację temperatury w zakresie: 40 °C, 60 °C, 80 °C, 90 °C i 100 °C oraz czytelny elektroniczny wyświetlacz, który na bieżąco informuje o aktualnej temperaturze wody. Prosty i wygodny w obsłudze włącznik oraz przycisk wyboru funkcji umieszczono u góry rączki, co pozwala na intuicyjne sterowanie kciukiem. Sekretom czajnika Sam Cook PSC-111/B jest specjalna konstrukcja dzbanka. Podwójne ścianki sprawiają, że woda gotuje się bardzo cicho i nie zakłóca komfortu domowników. Zewnętrzna powłoka nie przewodzi ciepła, a dzbanek nie nagrzewa się od zewnątrz, co minimalizuje ryzyko oparzenia. W porównaniu ze standardowymi czajnikami PSC-111/B zdecydowanie dłużej utrzymuje temperatu-



re wody. Doskonałą izolację ciepła zapewnia umieszczony wewnątrz solidnej obudowy szklany dzbanek. Dużym atutem czajnika Sam Cook PSC-111/B jest łatwa konserwacja. Szklane wnętrza i całkowicie zdejmowana pokrywa pozwalają bez trudu utrzymać dzbanek w nieskazitelnej czystości.



Wyraź swój styl z marką

Breville®

www.breville-polska.pl

Kolekcja High Gloss

Produkty z linii High Gloss są nie tylko piękne, ale też funkcjonalne, stworzone z dbałością o każdy detal.

GOTIE. Robot planetarny GPM-1300

Miesza i ubija

Marka Gotie dała się poznać jako dostawca funkcjonalnych i trwałych urządzeń AGD. Dostępny w jej ofercie robot planetarny GPM-1300 jest doskonałym przykładem takiego produktu.



Urządzenie oferuje dużą moc, wynoszącą 1300 W, dzięki czemu nie ma problemu z ugniataniem np. ciężkiego ciasta drożdżowego i radzi sobie z najbardziej wymagającymi pracami. Planetarna praca mieszadeł gwarantuje doskonałą efektywność. Misa o pojemności 6,5 l wykonana ze stali nierdzew-

nej umożliwia wyrobienie dużych ilości ciasta. Za sprawą 6-stopniowej regulacji prędkości dobierzemy odpowiednie parametry pracy do przygotowywanych akurat wypieków. Do jej zmiany służy wygodne pokrętło umieszczone na obudowie. W razie potrzeby możemy skorzystać z funkcji pracy pulsacyjnej. W zestawie znajdziemy trzy końcówki – hak do zagniatania ciasta, mieszadło do lekkich mas oraz



trzepaczkę. Przezroczysta pokrywa chroni przed chłapaniem i umożliwia dodawanie produktów w trakcie pracy przez uchylną klapkę. Dzięki niej w kuchni będzie zawsze panował porządek, nawet podczas intensywnej pracy. Urządzenie wyróżnia się także atrakcyjnym wzornictwem. Obudowa w białym kolorze ze srebrnymi akcentami sprawia, że prezentuje się bardzo stylowo. Standardowo robot planetarny Gotie GPM-1300 jest objęty 24-miesięczną gwarancją producenta z możliwością przedłużenia do 60 miesięcy po rejestracji.



Zdrowie i szybkie

suszenie żywności



Fot. Zelmer

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

Dobre suszarki pozwalają na wysuszenie nie tylko warzyw i owoców, ale także grzybów, mięsa, ziół. Na rynku występuje jednak ograniczona liczba tak wszechstronnych modeli. Trzeba też pamiętać, że suszenie to proces wymagający czasu, a jego efekt końcowy zależy nie tylko od sposobu, w jaki kroimy dany produkt, ale przede wszystkim od rodzaju suszarki.

Jak działa suszarka?

Wyrażenie „wysuszony produkt” lub „wysuszona potrawa” nie budzi pozytywnych skojarzeń, ale jeśli suszymy umiejętnie, możemy uzyskać pełnowartościową przekąskę lub dodatek do dania, który możemy przechowywać przez wiele tygodni, a nawet miesięcy. Działanie suszarki jest proste. Grzałka ogrzewa powietrze, które przez wentylator rozprowadzone jest od góry w dół, a następnie wypychane do góry po zewnętrznym obwodzie tac. Taki obieg sprawia, że przestrzeń nagrzewa się wydajniej, a w całej objętości zachowana jest podobna tem-

Pojemność suszarki i liczbę tac przeznaczonych do suszenia powinniśmy dobierać do ilości żywności.



Fot. Eldom

peratura. Należy pamiętać, że zbyt wysoka temperatura zmienia wartości odżywcze i ma wpływ także na walory smakowe. Nie pozwala też wysuszyć produktów we-



ZELMER ZFD1005

wnątrz, ponieważ zamyka ich zewnętrzne pory. Przy niższych temperaturach można suszyć większe fragmenty.

Rodzaje i parametry suszarek

Pojemność suszarki określamy przez liczbę sit, ich wielkość i głębokość. Najmniejsze mają 3 poziomy, a te największe nawet 9. Modele mające od 4 do 5 sit mogą zmie-



Fot. Adler

Dzięki transparentnej obudowie możemy na bieżąco śledzić proces suszenia.

kowe akcesoria, takie jak silikonowe maty, służące do suszenia półpłynnych produktów.

Rozwiązania w suszarkach

Najważniejszą funkcją jest regulacja mocy, aby użytkownik sam zdecydował, jakiej mocy potrzebuje do wysuszenia danej rzeczy. Warto także zwrócić uwagę również na



MPM MSG-11

czas suszenia (przydatny bywa tutaj timer). Grzałka suszarki powinna być okresowo wyłączana, co z jednej strony zmniejszy pobór mocy, a z drugiej zapobiega przesuszeniu niektórych produktów (patrz: instrukcja obsługi danego modelu). Oczywiście, większa moc skróci czas suszenia, lecz wraz z temperaturą powinna być dostosowana do produktu. Warto zwrócić uwagę, czy sprzęt ma możliwość pracy ciągłej przez określony czas (nawet kilkanaście godzin). Moc suszarki wynosi zazwyczaj do 500 W. Można zwrócić uwagę na typ panelu sterującego. Może być to tradycyjne analogowe pokrętko lub wskaźnik z wyświetlaczem. To drugie rozwiązanie jest bardziej precyzyjne, ponieważ umożliwia precyzyjną regulację temperatury.

RAVANSON SD-1000

szczenie produktów. Pokrywa suszarki musi szczelnie przylegać do obudowy, dlatego należy zwrócić na to uwagę przy zakupie. Niektóre modele są wyposażone w dodat-

Suszenie podczerwienią z Concept SO4000 Infra



Oferowana przez markę Concept suszarka pozwala na suszenie falami podczerwieni, co daje efekt zbliżony do naturalnych promieni słonecznych. Co ważne, nowszy model czeskiej marki ma także opcję sterylizacji. Przypomnijmy, że samo suszenie umożliwia zachowanie większej ilości witamin, enzymów mineralnych i błonnika. Za pomocą suszarki Concept Infra można suszyć na przykład pomi-



dory, mięso, grzyby, zioła oraz inne produkty. Suszarka ma w sumie 4 programy do suszenia i 1 do sterylizacji. Program „owoce” jest przeznaczony do suszenia owoców. Do suszenia warzyw służy program „warzywa”. W programie „mięso” można przygotować swoje ulubione przekąski, które zwykle suszone są w piekarniku przez kilkadziesiąt godzin z koniecznością zmiany temperatury. W programie „jogurt” przygotujemy domowy jogurt. Dla każdego programu można ustawić metodę suszenia – z podczerwienią lub bez niej. Ostatni program – sterylizacji służy do czyszczenia



BOROWIK TS-9688-3(C-01)

W praktyce oba typy sterowania są funkcjonalne i mają swoich zwolenników. Większość suszarek do żywności oferuje zakres temperatur 35 do 75 °C lub zbliżony. Jest on wystarczający do większości typów żywności.



CONCEPT SO2050

Trzeba przy tym pamiętać, aby temperatura wewnątrz urządzenia pozostawała na niezmiennym, zbytnio poziomym. Bez wątpienia wygodne są modele przezroczyste i dobrze zaprojektowane od strony wznika – pozwa-



nia suszarki. Jeśli nie chcemy używać żadnego z nich, można skorzystać z programu ręcznego, dla którego samodzielnie ustawiamy czas oraz temperaturę. Zakresy to od 35 do 75 °C i do 99 godzin. W zestawie z suszarką znajdziemy tacę ociekową i 5 tac ze stali nierdzewnej, które można myć w zmywarce. Główną zaletą stali nierdzewnej jest jej odporność na uszkodzenia. Jedną z innych korzyści jest także to, że szybko się nagrzewa i przyspiesza proces suszenia.

Fot. Concept (x3)

SUSZARKI

Obrotowe suszenie – Gotie GSG-510

Suszarka Gotie GSG-510 nie zajmuje wiele miejsca, a przy tym pozwala na szybkie i dokładne suszenie. Tradycyjne suszarki opierają się na naturalnej cyrkulacji wydmuchiwanego z podstawy rozgrzanego powietrza. Sprawia to, że ciepłe powietrze nie dociera do każdego miejsca i konieczne jest ręczne obracanie oraz przekładanie sit. Gotie rozwiązało ten problem, pro-



jektując suszarkę obrotową. W trakcie pracy urządzenia sita miarowo obracają się w jednym z dwóch wybranych kierunków, dzięki czemu ciepłe powietrze dociera do każdego zakątka, a produkty suszone są równomiernie i dokładnie. W ten prosty sposób zachowują wspaniały smak i aromat, a także nie grozi im pleśń. Przy pomocy Gotie GSG-510 możemy suszyć m.in. grzyby, zioła, owoce i warzywa, przyprawy, mięso, a nawet ryby. Niezwykle prosta konstrukcja sprawia, że montaż i demontaż urządzenia są łatwe i szybkie. Prosta obsługa za pomocą pojedynczego, podświetlanego pokrętki oraz intuicyjna ikonografia ułatwiają wykorzystanie pełnej funkcjonalności suszarki. Przezroczysta pokrywa i sita umożliwiają doglądanie produktów na bieżąco. Suszarkę Gotie charakteryzuje duża średnica talerzy – 32 cm. Urządzenie umożliwia wykorzystanie naraz aż do 5 sit.



Fot. Gotie (x3)

ła to ocenić stan żywności bez konieczności otwierania urządzenia, którego należy unikać.

Funkcje dodatkowe

Większą mocą, bo nawet 1000 W, dysponują suszarki wielkogabarytowe. Są to urządzenia niemal profesjonalne, ale przecież nic nie szkodzi, aby były wykorzystywane w domach, zwłaszcza zapalonych grzybiarzy czy miłośników zdrowych przekąsek.



ELDOM SG200N Crusty

Podczas gdy większość modeli domowych jest wykonana z tworzywa sztucznego, te dysponują solidnymi metalowymi obudowami, a we wnętrzu znajdują się tacki wykonane ze stali nierdzewnej. Ich zaletą jest możliwość mycia także w zmywarce. Sercem sprzętu jest zaawansowany cyfrowy programator. Pozwala on nie tylko na regulację temperatury, ale także wybór jednego z programów pracy (np. owoce, mięso,



Co i jak suszyć?

Suszyć możemy wszystko, na co mamy ochotę, pamiętając jedynie, że pro-

CONCEPT SO3000

MESKO MS 6657

warzywa, a nawet jogurt). Programy optymalnie dobierają temperaturę i czas suszenia. Ciekawostką jest program sterylizacji, który ułatwia czyszczenie urządzenia. Dostępny jest także program ustawień manualnych. Jedną z innowacji w segmencie suszarek jest możliwość suszenia z udziałem fali podczerwieni, które można porównać do suszenia promieniami słonecznymi. Żywność jest suszona naturalnie, bez szkodliwego promieniowania UV. Suszenie za pomocą podczerwieni pozwala na zachowanie większej ilości witamin, enzymów, minerałów i błonnika. Za pomocą fali podczerwieni można suszyć na przykład pomidory, mięso, grzyby, zioła oraz inne produkty. Funkcję tę można oczywiście wyłączyć.



ADLER AD 6654

świeże, gdyż wtedy zachowują więcej swoich wartości. Grzyby przed suszeniem należy dokładnie oplukać i obrać. W zależności od preferencji możemy suszyć tylko kapelusze, lub całe grzyby. Trzonki najlepiej pokroić w plastry. Żywność, którą wybieramy do suszenia, powinna być dobrze umyta i w dobrym stanie,



ELDOM SG110S Rina

tn. bez plam i oznak gnicia. Zalecane temperatury suszenia żywności to:

- zioła: 35 – 40 °C,
- grzyby: 40 – 50 °C,
- warzywa: 50 – 55 °C,
- owoce: 55 – 60 °C,
- mięso, ryby: 65 – 70 °C.



CONCEPT SO2020

dukty bogate w witaminę C tracą ją podczas suszenia. Kłopotliwe może być także suszenie żywności zawierającej dużą ilość wody, a więc ogórków, wiśni, czy arbuźów. Zioła przeznaczone do suszenia powinny być



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



KANAPKI
GOFRY
GRILL

PŁYTY
Z KAMIENNĄ
POWŁOKĄ

Jaki jest najszybszy sposób na przygotowanie pysznego śniadania?

Opiekacz Zelmer 3 w 1!

Opiekacz 3 w 1 ZSM7900. Moc 900 W. 3 komplety wymiennych płyt: gofry, kanapki i grill. Kamienna powłoka płyt zapobiegająca przywieraniu. Wskaźnik gotowości oraz pracy urządzenia. Blokada bezpieczeństwa. Antypoślizgowe, gumowe nóżki. Obudowa z wysokiej jakości tworzywa sztucznego oraz stali nierdzewnej.

www.zelmer.pl



zelmer
niezawodnie



Wolnowar Crock-Pot TimeSelect 5,6l

Cyfrowy wolnowar Crock-Pot TimeSelect to urządzenie idealne dla zapracowanych. Poza standardowymi trybami HIGH i LOW posiada możliwość zaplanowania posiłku nawet z 12 godzinnym wyprzedzeniem – funkcja „Zaplanuj Posiłek” („Schedule Meal”). Na podstawie danych takich jak: rodzaj potrawy (mięso, drób, zupa lub warzywa) i ilości użytych produktów (waga lub objętość) sam dostosuje tryb gotowania, do czasu w którym posiłek ma być gotowy.

Urządzenie zostało wyposażone również w tryb manualny (poziomy HIGH i LOW), oraz tryb automatycznego przełączania na funkcję podtrzymywania ciepła, podobnie jak pozostałe modele wolnowarów Crock-Pot.