



**POBIERZ
NUMER!**

concept
Innowacje w Twoim życiu



Sokowirówki

Gofrownice

Szatkwonice



Rozmowa z Maciejem
Wiktorem z JURA
Poland Sp. z o.o.

BSH wspiera
rodziny ukraińskich
pracowników

Cushman & Wakefield
– raport „Retail Market
Poland”

UOKiK
prezentuje raport
o ZSEiE



SPIS TREŚCI

Temat numeru!



Fot. Concept

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Edukacja podstawą sukcesu

Rozmowa z Maciejem Wiktorem – Product Development and Training Manager w JURA Poland Sp. z o.o.

Sokowirówki domowe

Wielu klientów preferuje sokowirówki ze względu na to, że przygotowują klarowny sok oraz pozwalają szybko przetwarzać większe ilości warzyw i owoców.

Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD. 16

Gofrownice domowe

Popularne w kurortach gofry to pyszna przekąska, którą uwielbiają dzieci i dorośli. Możemy cieszyć się nimi cały rok, wystarczy zaopatrzyć się w gofrownicę.

Szatkownice do warzyw

Ręczne krojenie warto zastąpić elektrycznym. Do tego celu zostały stworzone szatkownice.

W NASTĘPNYM NUMERZE

Wyciskarki

wolnoobrotowe

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

Roboty kuchenne

wieloczynnościowe

Dużą popularnością cieszą się roboty wielofunkcyjne, ponieważ mają kompaktowe rozmiary, a przy tym oferują więcej możliwości.

Tostery

elektryczne

Mają niewielkie rozmiary i pozwalają przygotować od dwóch do czterech tostów jednocześnie.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt SDA*



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

Magazyn w wersji cyfrowej

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

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

Redaktor naczelny:
Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:
Warszawa, czerwiec 2022

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7492

Numer wydania:
Nr 6, czerwiec 2022

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

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

Amica

for living



Wyciskarka do warzyw, owoców i... lodów

Wielozadaniowa wyciskarka wolnoobrotowa Amica JSM 4014 to doskonałe urządzenie do przygotowania zarówno soków, jak i lodów. Czym jeszcze się wyróżnia?

- Otwór XL** – duży otwór pozwoli Ci zaoszczędzić czas, wrzucasz do środka cały owoc, bez konieczności krojenia,
- Funkcja IceCream** – możliwość przygotowania wyjątkowych, domowych lodów w zdrowszej wersji,
- Funkcja Autoczyszczenia** – specjalny program zadba o czystość urządzenia oszczędzając Twój czas,
- 2 sита ze stali nierdzewnej** – pewność długiej żywotności sit, dzięki którym przygotujesz gęste smoothie lub klarowny sok,
- 2 kierunki obrotów** – sito pracujące w dwóch kierunkach to gwarancja nieprzerwanej pracy na najwyższych obrotach.

Wybierz urządzenie z dużym potencjałem!

amica.pl



Funkcja IceCream

BSH

Wsparcie dla rodzin ukraińskich pracowników

BSH rozszerza zakres wsparcia dla uchodźców z Ukrainy. Firma przystosowała część pomieszczeń biurowych tak, aby mogły pełnić funkcję tymczasowego miejsca zakwaterowania. W pomieszczeniach biurowych BSH w Bukowcu powstały trzydzieści dwa miejsca noclegowe.



W Bukowcu (woj. łódzkie) mieści się dział logistyki BSH. Firma zdecydowała się przystosować pomieszczenia biurowe w tej lokalizacji tak, aby mogły pełnić funkcję tymczasowego miejsca pobytu. Lokalizacja jest przeznaczona dla rodzin ukraińskich pracowników BSH w Łodzi. Goście mają do dyspozycji przestronną, wyposażoną w pod-

stawowe sprzęty kuchnię oraz łazienkę. Obecnie w Bukowcu przebywają dwie rodziny. Firma przygotowuje kolejne miejsca noclegowe w swoich biurach w Rzeszowie.

Oprócz działań skierowanych do rodzin pracowników BSH firma angażuje się w pomoc organizowaną przez inne instytucje. Przenaczyła na ten

cel ponad 1500 urządzeń gospodarstwa domowego dla uchodźców przed wojną uchodźców. Są to przede wszystkim pralki, suszarki do ubrań oraz lodówki. Małe i duże AGD trafiło już do Łódzkiej Fundacji Happy Kids, która ewakuowała prawie 1500 dzieci z ukraińskich domów dziecka, pomogła wielu cywilom i planuje wspierać uchodźców z Ukrainy, którzy przebywają w Moldawii, oraz do Fundacji Uniwersytetu Łódzkiego, która otoczyła opieką rodziny studentów z Ukrainy. Firma przekazała także darowiznę na rzecz Urzędu Miasta w Łodzi oraz Urzędu

Marszałka Województwa Łódzkiego. Obie instytucje w sposób ustrukturyzowany przygotowują bazę noclegową dla uchodźców z Ukrainy, którzy trafiają do województwa łódzkiego, dlatego najlepiej znają bieżące potrzeby i będą kierować urzędzenia gospodarstwa domowego od BSH tam, gdzie będą potrzebne.

Cushman & Wakefield

Raport „Retail Market Poland”

Zaledwie 30 tys. m² nowoczesnych powierzchni handlowych zostało oddane do użytku w pierwszym kwartale 2022 r. Mały bilans wynika zarówno z bardzo dużej podaży, którą zakończony został czwarty kwartał 2021 r., jak i z opóźnień budowy poszczególnych obiektów.

Na koniec pierwszego kwartału 2022 r. zarejestrowano 350 tys. m² w budowie z terminem otwarcia zaplanowanym na lata 2022 – 2023. Nowa powierzchnia handlowa zlokalizowana będzie w 25 obiektach, z których 12 zostanie rozbudowanych, a 3 będą przebudowane.

Sprzedaż detaliczna w cenach stałych w lutym i w marcu 2022 r. wzrosła odpowiednio o 8,1 proc. i 9,6 proc. w porównaniu do lutego i marca 2021 r. Warty podkreślenia jest marcowy duży wzrost sprzedaży detalicznej ze względu na fakt, że baza porównawcza jest duża, ponad 15-procentowy wzrost odnotowany w marcu 2021 r. W tym samym miesiącu bieżącego roku największy wzrost sprzedaży detalicznej w porównaniu z marcem 2021 r. odnotowały podmioty handlujące tekstyliami, odzieżą i obuwiem (o 42 proc.), sklepy z farmaceutykami, kosmety-

kami i sprzętem ortopedycznym (16 proc.), punkty sprzedaży paliw (15,5 proc.) oraz sklepy oferujące prasę, książki i sklepy specjalistyczne (7,3 proc.). Na koniec czwartego kwartału 2022 r. zarejestrowano średni poziom 372 tys. odwiedzających na obiekt handlowy. Liczba ta stanowi 4-procentowy spadek w porównaniu do 2019 r. Należy jed-



nak podkreślić, że spadek odwiedzalności w zeszłym roku był głębszy i wyniósł średnio 32 proc. Poziom frekwencji konsumentów w centrach handlowych w styczniu i lutym br. nie był zadowalający, jednak w marcu 2022 zarejestrowano silne odbicie i powrót klientów. Szczególnie wysoki poziom odwiedzalności odnotowano w dużych (liczących od 40-60 tys. m²) i bardzo dużych (liczących pow. 60 tys. m²) centrach handlowych, które w marcu 2022 r. odwiedziło odpowiednio o 2 proc. i 3 proc. więcej klientów niż w 2019 r., czyli przed pandemią. Z danych o obrotach w centrach handlowych wynika, że poziom sprzedaży w lutym 2022 r. był wyższy o 2 proc. niż w roku ubiegłym, jednocześnie o 4 proc. niższy niż w analogicznym miesiącu 2019 r. Średni poziom sprzedaży w marcu 2022 r. wyniósł prawie 670 zł netto na 1 m² powierzchni GLA. Biorąc pod uwagę polepszający się wskaźnik odwiedzalności, można spodziewać się poprawy wyników sprzedaży w kolejnych miesiącach. W dłuższej perspektywie jednak ogólnie pogarszająca się koniunktura gospodarcza oraz rosnąca inflacja, zmniejszająca zasobność portfeli polskich konsumentów, może negatywnie wpłynąć na poziom osiąganych przez najemców obrotów. Pełny raport do pobrania po zeskanowaniu kodu QR.

Fot. Michal Jarmolik, Pxabay

UOKiK

Raport o zużytych sprzęcie elektrycznym oraz elektronicznym

Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów zaprezentował raport dotyczący przestrzegania przez polskich przedsiębiorców wymagań ustawy o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, sporządzony na podstawie kontroli Inspekcji Handlowej.



Inspekcja Handlowa w 2021 r. zgodnie z planem kontroli przeprowadziła na terenie całego kraju całoroczną kontrolę przestrzegania przez przedsiębiorców wymagań ustawy o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym oraz wybrane losowo produkty elektryczne i elektroniczne pod kątem prawidłowości oznakowania (w zakresie tej ustawy). Kontrolą objęto dystrybutorów, tj. podmioty udostępniające na rynku sprzęt elektryczny i elektroniczny.

Sprawdzono łącznie 1041 przedsiębiorców, stwierdzając różnego rodzaju nieprawidłowości u 271 z nich, tj. 26 proc. Nie wszyscy zgodnie z wymaganiami umieścili w widocznym miejscu w punkcie sprzedaży informacje dla konsumentów o swoich obowiązkach w zakresie nieodpłatnego przyjęcia i odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Brak ww. informacji lub niepełne informacje stwierdzono u 207 kontrolowanych dystrybutorów. Sprawdzono także umieszczenie w widocznym miejscu w punkcie sprzedaży informacji o punktach zbierania zużytego sprzętu, a w przypadku udostępniania na rynku sprzętu za pomocą środków porozumiewania się na odległość, czy taką informację umieszczono na stronie internetowej lub w formie komunikatu, i stwierdzono, że 159 przedsiębiorców nie umieściło takich informacji. Skontrolowano również 6031 urządzeń elektrycznych i elektronicznych, sprawdzając przy tym, czy:

- sprzęt jest wprowadzany do obrotu przez podmiot wpisany do rejestru lub taki, który wyznaczył autoryzowanego przedstawiciela wpisanego do rejestru,
- dystrybutor umieścił na produktach symbol selektywnego zbierania,
- do oferowanych produktów dołączono wymagane informacje o zakazie umieszczania zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami, wraz z wyjaśnieniem znaczenia oznakowania oraz o potencjalnych skutkach dla środowiska i zdrowia ludzi wynikających z obecności w sprzęcie niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych.

W powyższym zakresie zakwestionowano 410 partii produktów. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości wydano 142 decyzje nakładające na przedsiębiorców kary pieniężne w łącznej kwocie 758 tys. zł. W 27 przypadkach odstąpiono od wymierzenia kary, stwierdzając znikomość naruszenia prawa. Pełna treść raportu dostępna jest po zeskanowaniu kodu QR.

“IFA is one of the most important events in the industry, and a unique opportunity to broaden horizons for both fans of new technologies and professionals.”

Andrzej Jackiewicz
CEO MediaMarktSaturn
Polska

MediaMarktSaturn

“Especially with a view to this year’s Football World Cup, which will be played at the unusual winter time, the year-end business in the consumer electronics sector promises to be particularly exciting.”

Benedict Kober
Spokesman for the
Management Board

euronics

“IFA is and remains the most important platform for new and innovative electronics products in the industry.”

Dr. Stefan Müller
CEO

expert

READY, STEADY, SHOW!





Rozmowa z

Maciej Wiktor– Product Development and Training Manager
w JURA Poland Sp. z o.o.

Redakcja: Sprzedaż ekspresów premium, takich jak urządzenia marki JURA, wymaga unikatowego podejścia. Wyjątkowym projektem jest JURA Hospitality Center, w którym już niemal 10 lat partnerzy firmy mogą zapoznać się ze słynną szwajcarską jakością. Na czym JURA skupia się w swoich szkoleniach?

Maciej Wiktor: Istotnie, sprzedaż produktów premium wymaga szczególnego podejścia do samego procesu szkoleniowego, jak również odpowiedniego miejsca, w którym szkolenia są prowadzone. Szkolenia, które prowadzimy wspólnie z naszymi partnerami biznesowymi, opierają się na filozofii „touch & feel”, czyli możliwości warsztatowej pracy z naszymi ekspresami. Miejscem, które umożliwia realizację tych założeń, jest JURA Hospitality Center. To w pełni wyposażony showroom oraz sala szkoleniowa, gdzie uczestnicy mogą zapoznać się z ofertą automatycznych ekspresów do kawy JURA oraz zgłębić tajniki unikalnych technologii wpływających na wyjątkowy smak naszych specjalów kawowych. JURA Hospitality Center zapewnia nie tylko możliwość prowadzenia szkoleń w formie warsztatów, ale również pozwala na poznanie tajników pracy ser-

wisu JURA „od kuchni”. Jest to bardzo ważny element każdego szkolenia, budujący zaufanie do urządzeń, jak też samej marki JURA.

Z pewnością pandemia oraz restrykcje dotyczące spotykania się wpłynęły na możliwość organizowania szkoleń stacjonarnych. Jak w takiej sytuacji firma poradziła sobie w utrzymaniu ciągłości szkolenia partnerów?

Z całą pewnością pandemia miała ogromny wpływ na zmianę podejścia do formy prowadzenia szkoleń. Brak możliwości spotkań w naszej siedzibie czy też prowadzenia prezentacji wyjazdowych sprawił, że musieliśmy zdywersyfikować podejście edukacyjne. W tym przypadku postawiliśmy na wprowadzenie narzędzia w formie platformy e-learningowej o nazwie JURA Online Academy. W materiałach dostępnych na platformie zawarte są wszystkie niezbędne informacje, które chcielibyśmy przekazać naszym dystrybutorom, jak też licznemu zespołowi promotorów – od kluczowych technologii marki JURA aż po szczegółowe informacje dotyczące konkretnych



modeli ekspresów. A to wszystko podane w bardzo atrakcyjnej formie!

Czy po złuzowaniu restrykcji forma szkoleń online jest dalej wykorzystywana?

Oczywiście, JURA Online Academy nie powstała jedynie jako „wypełnienie” luki w możliwościach szkoleniowych – jest to jak najbardziej narzędzie rozwojowe, które ma ogromny wpływ na poznawanie automatycznych ekspresów do kawy oraz unikalnych technologii JURA. Dzięki prowadzonemu obecnie kilkuetapowemu procesowi szkoleniowemu JURA Online Academy jest doskonałym narzędziem wprowadzającym do świata produktów premium, jak też umożliwia szybką i wygodną formę ugruntowania wiedzy.

Oprócz pogłębienia wiedzy z zakresu produktów oraz obsługi klienta jakie korzyści przynoszą partnerom szkolenia organizowane przez firmę JURA?

Szkolenia dla naszych dystrybutorów mają przede wszystkim ogromny walor poznawczy, ponieważ trudno jest opowiadać przekonująco o ekspresie,



JURA Hospitality Center to wyjątkowe miejsce, łączące funkcje showroomu oraz centrum szkoleniowego. Odwiedzający mogą własnymi zmysłami doświadczyć szwajcarskiej jakości marki JURA.



Innowacyjna usługa wideokonsultacji JURA Live pozwala na rozmowę z ekspertami marki. Klient otrzyma odpowiedzi na wszelkie nurtujące go pytania dotyczące zakupu lub obsługi ekspresu.

wygodzie jego użytkowania czy przepysznej kawie, nie mogąc jednocześnie zobaczyć urządzenia na żywo, poznać zalet obsługi „one touch” czy też w pełni doświadczyć specjału kawowego swoimi zmysłami. Byłoby to trochę tak, jak opowiadanie o przepysznym obiedzie, którego nigdy nie będziemy mogli spróbować. Pamiętajmy, że specjał kawowy oceniamy najpierw po jego wyglądzie, następnie bogatym aromacie, aby wreszcie na końcu móc poczuć tę niesamowitą gęstość i aksamitność smaku kawowego body. Dlatego tak bardzo ważne jest umożliwienie naszym dystrybutorom poznania możliwości technologicznych naszych ekspresów od teoretycznych podstaw aż do praktycznego ugruntowania umiejętności obsługi.

Niektórzy dystrybutorzy współpracują z firmą JURA od wielu lat i bardzo dobrze znają jej produkty. Jak informacje zebrane od partnerów przekładają się na projektowanie przyszłych produktów marki JURA?

JURA jako marka premium w segmencie automatycznych ekspresów do kawy od zawsze stawia na innowacyjne technologie, długowieczność swoich produktów oraz nietuzinkowy design. Między innymi, dzięki ścisłej współpracy z dystrybutorami na całym świecie, nasze produkty są projektowane z wyjątkowym pietyzmem i uwzględnieniem najdrobniejszych szczegółów mogących w istotny sposób wpłynąć na jeszcze lepszy smak przygotowywanych specjalów lub jeszcze bardziej zwiększyć komfort obsługi. Pamiętajmy, że szwajcarska jakość zawsze zobowiązuje...

W czasie pandemii klienci mieli ograniczony dostęp do salonów sprzedaży. Z pewnością pomocnym dla nich udogodnieniem było wprowadzenie usługi JURA Live. Jak ona działa?

Zanim opowiem o naszej usłudze JURA Live, chciałbym nadmienić, że usługi wideokonsultacji na polskim rynku nie są jeszcze zbyt popularne jako forma

wsparcia klienta – cały czas główną rolę odgrywają jeszcze połączenia telefoniczne. Jednak kiedy jako osoby potrzebujące wsparcia po raz pierwszy wypróbujemy możliwości, jakie oferuje nam JURA Live, nie będziemy szukać innych opcji. Profesjonalny zespół konsultantów zawsze z chęcią odpowie na-

JURA jako marka premium w segmencie automatycznych ekspresów do kawy od zawsze stawia na innowacyjne technologie, długowieczność swoich produktów oraz nietuzinkowy design.

wet na najtrudniejsze pytania lub wskaże właściwą ścieżkę postępowania. We w pełni wyposażonym studiu mamy do dyspozycji najpopularniejsze modele urządzeń, które umożliwiają dokładną prezentację produktu lub pozwalają na przeprowadzenie klienta przez wszystkie etapy obsługi ekspresu oraz jego konserwacji. To wszystko dostępne jest z poziomu urządzenia mobilnego czy komputera! Wystarczy kliknąć zielony przycisk „JURA Live” na naszej stronie internetowej, aby – bez konieczności umawiania czy wypełniania formularzy – połączyć się z jednym z naszych konsultantów. Proste, prawda?

Na jakim etapie klient może skorzystać z JURA Live? Czy dotyczy to również obsługi posprzedażnej? Jak dużą popularnością cieszy się usługa wśród klientów?

JURA Live jest dostępna dla naszych klientów na każdym etapie procesu zakupowego – zarówno podczas poszukiwania wymarzonego modelu, jak też po dokonaniu zakupu, jako wsparcie posprzedażowe, np. przy ustawieniu parametrów ekspresu do ulubionej filiżanki czy czynności konserwacyjnych. Usługa wideokonsultacji JURA Live została uruchomiona w Polsce w październiku 2020 r. i od tego czasu notujemy rok do roku systematyczny wzrost liczby połączeń od naszych klientów. Dziękiujemy za zaufanie!

Jedną z najciekawszych nowości produktowych jest flagowy model JURA Z10. To pierwszy ekspres automatyczny przygotowujący kawę cold brew. Jak działa ta technologia?

Istotnie, ekspres Z10, wykorzystujący unikalny proces ekstrakcji na zimno, jest pierwszym na rynku automatycznych ekspresów do kawy urządzeniem, które potrafi przygotować specjały typu cold brew według prawideł sztuki baristycznej. Zanim jednak o nim opowiem, chciałbym przybliżyć krótko ideę specjalów cold brew. Napoje kawowe typu cold brew są przygotowywane przez namaczanie zmieszanych ziaren kawy w zimnej wodzie. Proces ten nosi nazwę maceracji i zwyczajowo trwa 10 – 12 godzin. Dzięki takiej metodzie przygotowywania otrzymujemy kawę o całkowicie odmiennym profilu smakowym niż przy kawie parzonej na gorąco. Jest ona prawie całkowicie pozbawiona kwasowości i goryczki, doskonale orzeźwia, wydobywając z napoju owocowe nuty, oraz idealnie nadaje się do gaszenia pragnienia w gorące letnie dni. W przypadku ekspresu Z10 proces ekstrakcji na zimno przygotowuje cold brew dużo szybciej niż tradycyjną metodą, z użyciem zimnej wody, pulsująco, pod wysokim ciśnieniem i z grubiej mieloną kawą. Dzięki technologii 3D woda szybciej i dokładniej przepływa przez wszystkie warstwy kawy namielonej do jednostki zaparzającej, co pozwala na optymalną ekstrakcję. W rezultacie

w filiżance otrzymujemy naturalny, przygotowany w profesjonalny sposób orzeźwiający napój, w którym wspaniale dają się wyczuć owocowe aromaty kawy. A to wszystko już w 90 sekund!

Jakie inne unikatowe rozwiązania znajdziemy w modelu JURA Z10?

Poza 32 specjalami kawowymi, które możemy w łatwy i wygodny sposób przygotować w ekspresie Z10, na szczególną uwagę zasługuje młynek. Dzięki elektronicznemu sterowaniu, Inteligentny Młynek P.R.G za każdym razem dostosowuje stopień zmielenia kawy adekwatnie do rodzaju wybranego specjalu. Na przykład do specjalów cold brew kawa powinna być zmielona nieco grubiej, a do espresso wymagane jest drobne mielenie. Dzięki Inteligentnemu Młynkowi P.R.G nie musimy każdorazowo kalibrować ustawień młynka – ekspres sam wybierze, który rodzaj zmielenia jest odpowiedni. Oczywiście, zawsze możemy dostosować ustawienia specjalu do naszych indywidualnych preferencji dzięki możliwości pełnej personalizacji specjalów. Zapraszam serdecznie do naszego showroomu w JURA Hospitality Center lub do naszych autoryzowanych dystrybutorów na przetestowanie możliwości naszych ekspresów oraz pyszne cold brew i nie tylko!

Rozmawiał: Gabriel Niewiński

Wykorzystano materiały marki JURA



**Zawsze
świeży
sok**

Fot. Bosch



SOKOWIRÓWKI

Temat numeru!

W naszych domach wciąż dużą popularnością cieszą się sokowirówki. Wielu klientów preferuje te urządzenia ze względu na to, że przygotowują klarowny sok oraz pozwalają szybko przetwarzać większe ilości warzyw i owoców.

Każda 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 umieszczonego jest silnik, który z kolei obudowany jest korpusem, do którego przytwierdzone są zbieraki, miska, sito z mikrootworami i pokrywa.



BOSCH VitaJuice 2 MES25C0

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 od-

od tego, jaki obieg ma urządzenie, zostaje on usunięty do wbudowanego zbiornika albo podstawionego przez użytkownika. Sokowirówka z obiegiem otwartym może dłużej pracować bez przerwy, gdyż nie ma potrzeby każdorazowego usuwania nagromadzonego miąższu.

Rodzaj 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 wy-



ADLER AD 4124

środkową. Produkty zostają zepchnięte i dociśnięte do bocznych ścianek. Ostrza razem z sitem rozciągają jabłka czy marchewki aż do uzyskania jednolitej masy, co powoduje oddzielenie soku i miąższu. 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



CONCEPT LO7026 Fresh



MILLA HOME MJM400

padku 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 odradzane. W tej materii należy kierować się zaleceniami swojej



CONCEPT LO7027 Fresh

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

Temat numeru!



SOKOWIRÓWKI



Przygotowany przez sokowirówkę sok jest bardzo klarowny, m.in. dzięki separatorowi piany (dostępnemu w niektórych modelach).

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 przeciśnięte tylko dodatkowo posiekane. W rezultacie do szklanki mogą wpaść maleńkie kawałeczki tych produktów. Co ciekawe, kiedy inni odrzucają tę formę pozyskiwania najlepszych właściwości odżywczych, przed-

stawiciele „szkoły przeciwnej” stwierdzą, że nie ma nic lepszego i zdrowszego, jak podanie ludzkiemu organizmowi ziół niewyciśniętych...

Różnice między wyciskarką

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 dzielimy na sokowirówki tradycyjne (nie zawsze muszą być szybkoobrotowe)

Szybka praca i niewielkie rozmiary – MPM MSO-07M

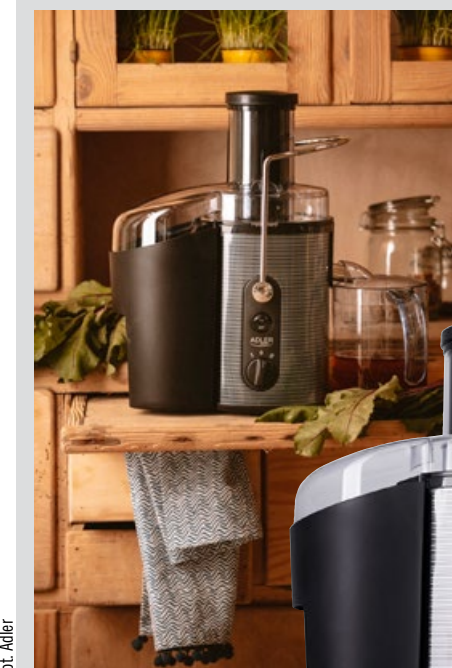
W przygotowaniu zdrowych i smacznych soków pomoże sokowirówka MPM MSO-07M z odpowiednio dużym otworem do podawania całych owoców i warzyw. Obudowa sokowirówki MSO-07M wykonana jest z dobrej jakości stali nierdzewnej. Filtr również, dzięki czemu będzie pracować sprawnie przez długie lata. Moc urządzenia, wynosząca 500 W, pozwoli osiągnąć świetne rezultaty pracy w błyskawicznym tempie. Sokowirówka MPM MSO-07M ma dwustopniową regulację prędkości, pozwalającą dopasować tempo pracy do potrzeb użytkownika i twardości składników. Niewielkie rozmiary ułatwiają przechowywanie, a antypoślizgowa podstawa zapewnia bezpieczeństwo sprzętu podczas użytkowania. Blokada kaptania pozwala nalewać sok wprost do szklanki w dokładnie określonej ilości bez brudzenia bla-

tu. Do sokowirówki MSO-07M został dołączony praktyczny dzbanek na sok z separatorem piany o pojemności 350 ml. Pojemność zbiornika na miąższ wynosi 1200 ml. Dzięki kompaktowej obudowie sokowirówka MPM MSO-07M sprawdzi się nawet w małej kuchni.



Sokowirówka może być wyposażona w praktyczne rozwiązania, np. blokadę kaptania czy miejsce na zwiniecie przewodu.

Stylowa i funkcjonalna – Adler AD 4125



Funkcjonalna sokowirówka Adler AD 4125 o mocy 1000 W charakteryzuje się nowoczesnym wyglądem. Pozwala na przygotowanie soków z owoców i warzyw, dzięki czemu pomaga zadbać o zdrowie użytkowników. Filtrowanie odbywa się przez drobne sitko ze stali szlachetnej, które zatrzymuje stałe elementy. W ten sposób do dzbanka trafia jedynie sok, zawierający najwięcej witamin. Miąższ i resztki pestek są oddzielane do drugiego pojemnika. Dzięki blokadzie bezpieczeństwa niemożliwe jest włączenie nieprawidłowo złożonego urządzenia. Sokowirówka AD 4125 pozwala na bardzo szybkie przygotowanie dużej ilości soku, co jest gwarantowane przez moc silnika wynoszącą 1000 W oraz dzbanek o pojemności 1,5 l. Prędkość obrotowa podczas pracy sięga nawet 20 tys. obr./min. System odprowadzania soku został wyposażony w blokadę kaptania. Dla większej wygody elementy sokowirówki można myć w zmywarce do naczyń.

Bezpieczna i wygodna – Concept LO7028 Fresh

Dzięki szerokiemu otworowi o rozmiarze 72 mm nie musimy tracić czasu na krojenie owoców na mniejsze kawałki przed wrzuceniem do sokowirówki. Funkcja AntiDrip umożliwia szybką wymianę szklanki bez zanieczyszczenia blatu czy konieczności zatrzymania pracy. Sokowirówka ma 2 prędkości pracy: do miękkich owoców o większej zawartości soku (owoce cytrusowe, brzoskwinie itp.) oraz dla twardych owoców, mniej soczystych (marchew, jabłka itp.). Urządzenie jest łatwe w demontażu i czyszczeniu. Bezpieczeństwo zapewnia funkcjonalny system, który nie pozwoli uruchomić urządzenia, jeżeli wszystkie elementy nie będą poprawnie założone. Sokowirówkę można włączyć dopiero po prawidłowym zamknięciu pojemnika zaciskiem ze stali nierdzewnej. Antypoślizgowe nóżki sprawiają, że urządzenie stoi stabilnie na blacie.

Z pomocą sokowirówki Concept przygotowujemy pyszny sok w 100 proc. z owoców i warzyw. Moc 1000 W umożliwia przygotowanie jednorazowo aż 1 l soku.

Fot. Concept

we) oraz wyciskarki do cytrusów i wyciskarki do owoców i warzyw. Te ostatnie często nazywane 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 prozdrowot-

ne zalety – nie. We wszystkich typach urządzeń mamy te same atuty – odpowiednią, porównywalną porcję witamin, które powinny 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



GÖTZE & JENSEN JM701X

oraz mechanizmu złożonego z sita i noży ściągających, 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, 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.



MESKO MS 4126g

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 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.

Duży otwór wlotowy pozwala przetwarzać warzywa i owoce niemal w całości.

Ważne parametry

Kupując sokowirówkę, powinniśmy zwrócić uwagę na kilka parametrów. Oczywiście, na pierwszym planie zawsze pojawia się moc. Sokowirówki wyposażone są w silniki o dużej mocy, gdyż muszą napędzić ostrze, aby osiągnęło dużą prędkość obrotową. Można przyjąć, że sokowirówka z silnikiem o dużej mocy lepiej sprawdzi się przy intensywnym użytkowaniu, zwłaszcza jeśli przygotowujemy więcej soku. Warto pamiętać, że nie musimy korzystać z pełnej wydajności sokowirówki. Większość urządzeń ma przynajmniej dwustopniową regulację prędkości. Sokowirówki mają moc od



BOSCH VitaJuice 4 MES4010

200 do 1500 W. Tak duży przedział wynika z różnic w pojemności, czasie przetwarzania produktów, wachlarza możliwości tychże produktów oraz skuteczności odwirowywania. Kolejnym istotnym parametrem jest rozmiar otworu wlotowego. Na rynku dostępne są zarówno urządzenia z małym wlotem (pozwalającym na wrzu-

Komfortowa obsługa i duża wydajność – Bosch MES4000



Ceramiczny nóż w sokowirówce Bosch MES4000 błyskawicznie radzi sobie nawet z twardymi warzywami i owocami oraz jest łatwy w czyszczeniu. Otwór wlotowy XXL umożliwia wkładanie

Rodzaj sterowania

Sokowirówki do niedawna należały do prostszych w obsłudze sprzętów. Zazwyczaj stosowało się w nich praktyczne włączniki (niekiedy z dodatkową opcją) w postaci przycisku, przełącznika lub pokrętki. Jednak rynek stale się unowocześnia i zaskakuje klientów, czyniąc te urządzenia wysoce zaawansowanymi. Coraz częściej więc można znaleźć urządzenie z programatorem pozwalającym na wybór kilku, a nawet kilkunastu trybów automatycznych. A jak one działają? Zazwyczaj dobierają prędkość obrotową do określonego typu produktów. Na obudowie często znajdują się cytelnne ikony, informujące, do jakich owoców i warzyw wybrać konkretny tryb pracy. Ich wybór ma dać klientowi komfort obsługi, a także lepiej dostosować parametry do przetwarzanego produktu. Obok zaawanso-



CONCEPT LO7070 Sinfonia

cenie połówki truskawki czy małej ćwiartki jabłka), jak i dużym, nawet 80-milimetrowym. Każdy z wlotów ma swoje wady i zalety. Na przykład mały wlot może być i jest niepraktyczny, ponieważ większość owoców trzeba przez wyciśnięcie kroić, ale wiąże się to z mniejszą ilością tlenu, który dostaje się do pojemnika, i mniej napowietrzonym soki. Duży otwór z kolei jest wyjątkowo wygodny, ponieważ pozwala na wrzucanie np. całych jabłek czy pomarańczy, ale przewrotnie – szybciej oksyduje (natlenia) wytarzany napój. Warto również zwrócić uwagę na rozmiar pojemników. W zestawie z sokowirówką znajdziemy dzbanek na sok oraz zbiornik na miąższ. Dzbanek ma zazwyczaj pojemność do ok. 1,5 l. Oczywiście, w razie potrzeby możemy bez problemu podstawić drugi pojemnik. Jeśli często przygotowujemy soki w dużej ilości, warto zwrócić uwagę na pojemność zbiornika na miąższ. W większych urządzeniach wynosi ona nawet 3 l. Dzięki temu możemy go rzadziej opróżniać.



ELDOM SK9S Vera

oraz pozwala zachować czystość wokół miejsca pracy. Obudowa wykonana z odlewu aluminiowego prezentuje się bardzo atrakcyjnie. Urządzenie zostało wyposażone w dwa stopnie regulacji prędkości – do twardych i miękkich produktów. Zastosowane zabezpieczenia sprawiają, że sokowirówkę można włączyć tylko wtedy, gdy wszystkie jej elementy zostały prawidłowo zamontowane. Urządzenie wyłącza się również automatycznie, jeżeli w trakcie pracy zostanie otwarta pokrywa. Oznacza to brak ryzyka skałeczenia się i możliwości rozpryskiwania soku. Duży, wymiowany zbiornik na miąższ ma pojemność 3 l. Dołączony dzbanek na sok ma pojemność 1,5 l i został wyposażony w separator piany. Zdemontowane elementy urządzenia nadają się do mycia w zmywarce.



Fot. Eldom

Fot. Bosch



ADLER AD 4123

wanych urządzeń z elektronicznym, często dotykowym panelem sterowania stosuje się także zwykłe, mechaniczne elementy kontrolujące pracę sokowirówki. I te modele na rynku nadal przeważają.

Rozwiązania w sokowirówkach

Bardzo często te same lub podobne rozwiązania stosowane są zarówno w sokowirówkach, jak i wyci-

skarkach 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.
- **Automatyczne odprowadzanie miąższu** – w trakcie pracy urządzenie automatycznie odprowadza pozostały po warzywach i owocach miąższ do pojemnika. Dzięki temu łatwiej jest zachować porządek w kuchni.
- **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 skażeniu i rozpryskiwaniu przygotowywanego soku.
- **Antypoślizgowe elementy** – gumowe stopki w podstawie gwarantują stabilność pracy urządzenia.
- **Możliwość mycia w zmywarce** – wybrane elementy sokowirówki mogą być myte w zmywarce co znacznie skraca proces czyszczenia po użytkowaniu.
- **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.

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

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

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 mikro-



BOSCH VitaJuice 3 MES3500

otworach pozostałościach 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 zwyczajną, miękką szczotkę. Po jej użyciu wystarczy tylko dokładnie przepłukać sitko pod bieżącą wodą. Najprostsze sposoby są najsukuteczniejsze 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.

Precyzyjne sterowanie – Zelmer ZJE6800



85 mm, więc składników nie musimy dzielić wcześniej na drobne kawałki, co znacznie przyspiesza przygotowanie dużych ilości soku. Urządzenie ma skuteczny filtr wykonany ze stali nierdzewnej, a pojemność zbiornika na sok wynosi 1 l.

Dużym atutem jest objętość pojemnika na miąższ, wynosząca 2 l, dzięki temu nie trzeba go często opróżniać. Sokowirówka wyposażona jest w dotykowy panel sterujący z ekranem LCD. Pozwala on na ustawienie jednej z pięciu prędkości obrotowych. Każdy z trybów jest opisany, np. miękkie owoce, cytrusy, ananas, jabłko czy twarde warzywa. Dzięki temu bez problemu dobierzemy właściwą szybkość pracy do przetwarzanych składników. Obudowa sokowirówki prezentuje się estetycznie i została wykonana z trwałego tworzywa sztucznego oraz stali nierdzewnej.

Dostępna w ofercie marki Zelmer sokowirówka ZJE6800 została wyposażona w wydajny silnik o mocy 800 W. Dzięki temu bez problemu poradzi sobie z większością warzyw i owoców. Średnica otworu wlotowego wynosi



Fot. Zelmer

gorenje

Life Simplified



SOKOWIRÓWKI GORENJE

WOLNOOBROTOWE WYCISKANIE SOKU



Regulacja ilości miąższu
Osobny pojemnik na powstały miąższ z możliwością regulacji.



Stabilne gumowe nóżki
Gumowe nóżki utrzymują urządzenie nawet na wilgotnym podłożu.



Cicha praca
Specjalnie zaprojektowana konstrukcja tłumiąca hałas urządzenia.



Proste czyszczenie
Wystarczy wlać wodę, przepłukać filtr i oczyścić go szczoteczką.

GOTIE. Grill elektryczny GGE-2200

Do domu i ogrodu

Gotie GGE-2200 to urządzenie dwufunkcyjne. Grill wyposażony został w stabilne nóżki, dzięki czemu sprawdzi się na zewnątrz – w ogrodzie czy na tarasie, ale także w domu.



Nie ma konieczności rozkładania nóżek, możemy więc położyć urządzenie na stole lub blacie i korzystać z niego jak z klasycznego grilla stołowego. Grill Gotie GGE-2200 może pracować z maksymalną mocą nawet 2200 W. Dzięki temu szybko się nagrzewa i gwarantuje przyrządzenie potraw znacznie szybciej, niż na tradycyjnym grillu węglowym. Grzałka podgrzewa równomiernie całą płytę,

zapewniając odpowiedni poziom opieczenia niezależnie od położenia produktów. Duża, pojemna płyta grzewcza podzielona jest na dwie strefy – połowa jest płaska, a połowa żeberkowana. Dzięki temu możemy grillować różne produkty w sposób, jaki najbardziej lubimy. Ponadto płyta pokryta została specjalną powłoką zapobiegającą przywieraniu. Po użyciu w łatwy sposób zdemontujemy ją do czyszczenia. Obsługa grilla Gotie jest banalnie prosta, a tempe-

raturę w płynny sposób wyregulujemy za pomocą dużego, podświetlanego pokrętki. Organizację i przygotowanie produktów ułatwiają trzy półki z wieszakami na sztucze i akcesoria. Jeśli chcemy oszczędzić miejsce, nie musimy montować bocznych półek. Urządzenie łatwo wyczyszczymy, ponieważ płyta jest demontowalna, a tłuszcz ścieka do specjalnego pojemnika. Przed wiatrem chroni szeroka osłonka.

KOHERSEN. Robot kuchenny z funkcją gotowania ZT100

Pomocnik w kuchni

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



to zimne przystawki orzeźwiające smoothie lub koktajle. Do dyspozycji jest 6 automatycznych trybów pracy: sos, zupa, smoothie, para, wyrabianie ciasta i szatkowanie. Atutem urządzenia jest wygodna obsługa za pomocą funkcjonalnego pokrętki oraz wyświetlacza dotykowego LED. W trybie indywidualnych ustawień możemy samodzielnie kontrolować parametry pracy – czas (0 – 90 min), prędkość (w zakresie 100 – 5000 obr./min.) oraz temperaturę (37 – 120 °C). Naczynie oraz pokrywę robota kuchennego możemy bez problemu umyć w zmywarce



lub skorzystać z funkcji automatycznego czyszczenia – za pomocą jednego przycisku. Naczynie główne ma pojemność 2,3 l, więc bez problemu przygotowujemy posiłek dla całej rodziny. Dzięki bazie przepisów na stronie kohersen.pl nie będzie również problemem znalezienie kulinarnych inspiracji na przyjęcia czy codzienne obiady.

Urządzenie z powodzeniem zastąpi w kuchni wiele sprzętów, takich jak blender, mikser, parowar, maszynka do mielenia czy nawet szatkownica. Z pomocą robota kuchennego marki Kohersen dzięki funkcji gotowania przygotowujemy zarówno rozgrzewające, gorące zupy i sosy, a także dania główne. Ponad-



„Świeżo mielona, nie z kapsułki.”

Roger Federer



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

Nowy Z10 do specjalów kawowych na gorąco i na zimno: 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

BLENDER RĘCZNY ZHB4752 VARIO

- moc 1800 W i nóż z czterema ostrzami
- płynna regulacja obrotów i tryb turbo
- metalowa stopa XL o długości 252 mm
- miarka, rozdrabniacz, przystawka do puree i trzepaczka
- ergonomiczny kształt i uchwyt Easy Grip



zelmer
niezawodnie



zelmer
niezawodnie

BLENDERY KIELICHOWE ZSB4799 | ZSB 4799B

- moc 1200 W i wyjmowany nóż z sześcioma ostrzami
- regulacja obrotów i tryb turbo
- szklany kielich o pojemności 1,75 l
- obudowa ze stali nierdzewnej i antypoślizgowe nóżki
- funkcje smoothie oraz kruszenia lodu



BLENDER KIELICHOWY SM3500

- moc 1300 W i nóż z sześcioma ostrzami
- szklany kielich o pojemności 1,8 l
- filtr na pestki i ziarna
- obudowa ze stali nierdzewnej i antypoślizgowe nóżki
- funkcje smoothie, kruszenia lodu i automatycznego czyszczenia



concept
Innowacje w Twoim życiu



concept
Innowacje w Twoim życiu



BLENDERY DO SMOOTHIE SM3382 | SM3384

- moc 500 W i wyjmowany nóż
- tritanowy kubek o pojemności 570 ml
- wyjmowany nóż i łatwe czyszczenie
- specjalna pokrywa z podwójnym uszczelnieniem
- antypoślizgowy uchwyt i podstawa



Wyraź swój styl z marką

Breville

www.breville-polska.pl



Gofrownica Breville DuraCeramic™ VST072X

Moc 850 W
Powłoka DuraCeramic™ wolna od szkodliwych substancji
Wymowane płyty grzejne
Podświetlenie w trakcie pracy





**Letnie
smaki
w domu**

Popularne w kurortach gofry to pyszna przekąska, którą uwielbiają dzieci i dorośli. Możemy cieszyć się nimi cały rok, wystarczy zaopatrzyć się w gofrownicę. Wybór modeli jest ogromny, więc bez trudu znajdziemy idealny do potrzeb.

Podobna konstrukcja sprawia, że gofrownice przypominają grille elektryczne oraz opiekacze. Dlatego niektórzy producenci stosują wymienne płytki grzewcze, dzięki którym urządzenia mogą pełnić kilka funkcji. Oprócz tego dostępne na rynku modele różnią się rodzajem zastosowanych powłok nieprzywierających czy kształtem płytek, co pozwala nadać różną formę wypiekom. Warto wiedzieć, jakie jeszcze parametry i cechy mają znaczenie przy wyborze gofrownicy.

Budowa gofrownicy

Pod względem konstrukcyjnym gofrownica przypomina grill elektryczny lub opiekacz do kanapek. Z zewnątrz urządzenia te trudno rozróżnić. Obudowa jest najczęściej wykonana z tworzywa sztucznego lub stali nierdzewnej.



CONCEPT VF3050

nego lub stali nierdzewnej. Wybór materiału pozostawiamy w gestii użytkownika. Jeśli chodzi o tworzywo sztuczne, to zapewnia ono na pewno większą różnorodność stylistyczną i kolorystyczną. Z kolei stal nierdzewna cechuje się większą odpornością, a pod względem wzornictwa bardziej przystaje do nowoczesnych aranżacji kuchennych. Niezależnie



MPM MGO-31M

jednak od cech polecamy decyzję dotyczącą materiału zwrócić do kwestii gustu. Po otwarciu w gofrownicy znajdziemy, oczywiście, płytki grzewcze. Zazwyczaj sprzęt jest też wyposażony w zamek, zabezpieczający przed przypadkowym otwarciem. Pod względem konstrukcyjnym ważne są również wytrzymałe zawiasy, zwłaszcza w urządzeniach z głębokimi płytkami.

Na obudowie zazwyczaj znajdują się także dwie lampki – jedna informuje o podłączeniu urządzenia do zasilania, a druga o nagraniu i gotowości do pracy.



MPM MGO-36M

ania, a druga o nagraniu i gotowości do pracy. Bardziej zaawansowane urządzenia są także wyposażone w termostat do kontroli temperatury. Ma on zazwyczaj kształt suwaka lub pokrętki. Możemy dopasować temperaturę do rodzaju opiekanego ciasta czy własnych preferencji, jeśli np. lubimy bardziej chrupiące gofry.

Typ płytek

Zwłaszcza dla najmłodszych bardzo duże znaczenie ma wygląd gofrów. Dlatego producenci mają bardzo bogatą ofertę gofrownic z płytkami o różnym kształcie, który można dobrać do własnych preferencji. Do najpopularniejszych zaliczymy np. serduszką – zazwyczaj wypiekamy ich aż 5 jednocześnie, są dosyć cienkie, więc przygotowują się szybko i można je łatwo spiec na chrupko. Uwielbiają je dzieci i nie tylko. Świetnie sprawdzają się także jako element dekoracji w innych deserach.



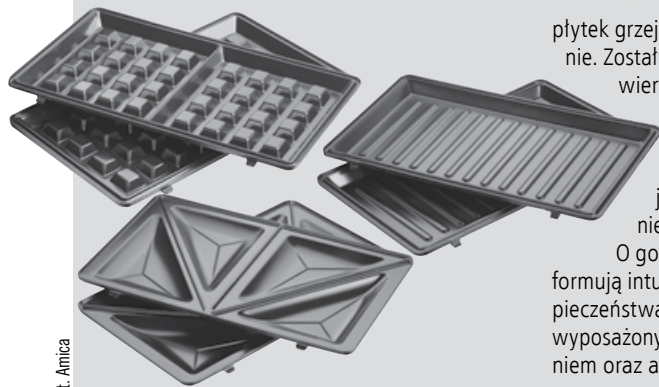
Gofrownice różnią się przede wszystkim rozmiarem przygotowywanych gofrów, ich kształtem oraz liczbą.

Nie tylko gofry – Amica SMK 4011

Dzięki zestawowi trzech wymiennych płytek opiekacz Amica SMK 4011 pozwoli przygotować nie tylko kanapki. Jeśli zajdzie taka potrzeba, sprawdzi się także jako kompaktowy grill czy gofrownica. Atutem wymiennych



płytek grzejnych jest również łatwe czyszczenie. Zostały one pokryte zapobiegającą przywieraniu powłoką non-stick, żeby żaden składnik opiekanego dania nie przykleił się do powierzchni. Nawet roztopiony ser nie będzie już problemem. Szybkie nagrzewanie zapewnia moc wynosząca 750 W. O gotowości urządzenia do pracy poinformują intuicyjne kontrolki świetlne. Dla bezpieczeństwa opiekacz Amica SMK 4011 został wyposażony w zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz antypoślizgową podstawę.



Fot. Amica

Kolejne klasyczne płytki mają kształt prostokąta lub kwadratu. Większa powierzchnia i grubość sprawiają, że świetnie nadają się do podawania z dodatkami, np. owocami i bitą śmietaną, czy do przygotowania w wersji wytrawnej. Producenci często dołączają różne przepisy, np. na gofry ze szparagami. Zazwyczaj gofrownica umożliwia upieczenie za jednym razem dwóch lub czterech takich gofrów. Przygotujemy na niej także gofry belgijskie, które są grube i mają nieregularny kształt, a do ich ciasta dodaje się m.in. drożdże.

Kolejnym popularnym kształtem jest okrąg dzielony na ćwiartki. Nie są one tak puszyste jak kwadraty, jednak zdecydowanie grubsze niż serduszką. Oprócz tego nie brakuje bardziej nietypowych kształtów. W gastronomii dużą popularnością cieszą się tzw. buble waffles,



MPM MGO-40

czyli „gofry bąbelkowe”. Po upieczeniu można je zwinąć w rożek i podać np. z lodami. Oprócz tego ciekawostką stanowią np. gofrowe frytki. Różnych kształtów jest więc całe mnóstwo i na pewno każdy znajdzie coś, co będzie odpowiadać jego podniebieniu. Na rynku dostępne są także gofrownice z wymiennymi płytkami. Takie rozwiązanie ma kilka zalet. Przede



BREVILLE DuraCeramic VST072X

wszystkim po wyjęciu płytek ich czyszczenie jest łatwiejsze, niektórzy producenci pozwalają nawet na mycie w zmywarce, lecz to zależy głównie od rodzaju powłoki. W zestawie mogą być dołączone także dodatkowe płytki grzewcze lub jest możliwość ich dokupienia, najczęściej pozwala to na wykorzystanie gofrownicy jako grilla elektrycznego, opiekacza lub do pieczenia ciasteczek. Dzięki temu jednym sprzętem możemy zastąpić kilka urządzeń kuchennych oraz znacznie zaoszczędzić miejsce i pieniądze.

Powłoka płytek

Powłoki antyadhezyjne to powszechnie stosowane rozwiązanie w gofrownicach. To one zapobiegają przywieraniu potraw i ułatwiają czyszczenie urządzenia. Najczęściej stosuje się materiał PTFE (Teflon) lub powierzchnie go przypominające. Jego zaletą jest duża odporność na wysokie temperatury oraz niski współczynnik tarcia. Dzięki temu jest bardzo śliski, łatwy w czyszczeniu

Dobrej jakości powłoka antyadhezyjna jest kluczowa w wyborze gofrownicy.

i umożliwia prawie beztłuszczowe pieczenie. To właśnie dzięki tej trwałości tak często stosowany jest w urządzeniach i akcesoriach kuchennych oraz garnkach, patelniach. Pamiętajmy jednak, że urządzenia z uszkodzoną powłoką nie powinny być użytkowane. W sprzeczności z niższej półki o to niestety, ponieważ stosowane tam powłoki nieprzywierające to zamienniki oryginalnego Teflonu, które można łatwo zarysować, np. widelcem czy nożem. Dlatego zalecamy korzystanie np. z drewnianych akcesoriów kuchennych, zachowa-



ELDOM ST10W Waffer

nie ostrożności i wybieranie sprzętu, w którym zastosowano wysokiej jakości markowe powłoki, to stanowi gwarancję dobrej jakości.

Coraz częściej są stosowane tzw. powłoki ceramiczne, które wykazują przede wszystkim większą twardość, a zatem i odporność na zarysowania. Jednak warstwa ta łatwiej odpryskuje, dlatego również w trakcie jej użytkowania należy zachować ostrożność. Jej właściwości nieprzywierające są mniejsze dlatego mogą wymagać zastosowania większej ilości tłuszczu podczas przyrządzenia potraw, a czyszczenie uporczywych zabrudzeń i przypaleń będzie wymagało większego wysiłku. Naczyni z powłokami ceramicznymi nie powinno się myć w zmywarce. Oprócz wspomnianych wcześniej stosuje się również powłoki zwane kamiennymi, których wygląd naśladuje efekt kamienia, mogą ewentualnie zawierać dodatek minerałów. Również zapobiegają one przywieraniu i wykazują dużą opor-



Fot. Zelmer



RAVANSON GR-7030

ność na ścieraniu. Dodatkowo ich powierzchnia wygląda bardzo atrakcyjnie.

Podstawowe parametry

Pod względem parametrów gofrownice nie są skomplikowanymi urządzeniami. Znaczenie mają przede wszystkim moc oraz wymiary. Mniejsze modele, które przygotowują np. dwa gofry prostokątne lub pięć w kształcie serduszek, dysponują zazwyczaj mocą ok. 700 – 1000 W. Jest ona wystarczająca, aby ciasto w środku było dobrze wypieczone, oraz pozwala na przygotowanie chrupiących gofrów. Większą mocą dysponują modele z głębokimi płytami i te robią 4 gofry jednocześnie. Może ona wynosić nawet od 1400 do 2000 W. Kolejnym istotnym parametrem gofrownicy są, oczywiście, jej rozmiary. Na rynku znajdziemy urządzenia przygotowujące nawet 4 gofry jednocześnie. Faktycznie, pozwalają one oszczędzić czas, lecz taki sprzęt zajmuje więcej miejsca. Dlatego jest to dobry wybór dla prawdziwych gofrowych łasuchów. Do okazjonalnego przygotowywania przekąsek lepsze mogą być mniej-

Dla łasuchów – Zelmer ZWM0001



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 na-

Fot. Zelmer

szere modele na 2 gofry. Ich przechowywanie również będzie łatwiejsze. W tym miejscu warto wspomnieć o funkcji przechowywania w pionie czy miejscu na nawinięcie przewodu, dzięki którym sprzęt zajmuje mniej miejsca.

Popularne funkcje

Dostępne na rynku gofrownice mogą być wyposażone w kilka użytecznych rozwiązań. Ich obecność wpływa na funkcjonalność sprzętu, dlatego warto je poznać przed wyborem urządzenia.

- **Odczepiane płytki** – oznaczają przede wszystkim łatwe czyszczenie gofrownicy. Płytki można zdemontować, co znacznie ułatwia ich mycie, niektóre nadają się także do zmywarki.
- **Regulacja temperatury** – jedynie najbardziej zaawansowane gofrownice są w nią wyposażone. Pozwala łatwiej przygotować gofry w taki sposób, jaki lubimy.
- **Antypoślizgowe nóżki** – zapobiegają przesuwaniu się urządzenia w trakcie pracy i zapewniają mu stabilność. Dzięki temu zwiększają komfort i bezpieczeństwo użytkowania.

wet 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, prezentuje się bardzo elegancko i 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.



ADLER AD 3056



■ **Nienagrzewające się uchwyty** – są standardem. Pozwalają przenosić urządzenie i chronią użytkownika przed poparzeniem w trakcie obsługi gofrownicy.

■ **Lampki kontrolne** – informują użytkownika o podłączeniu urządzenia do prądu i osiągnięciu temperatury gotowości do pracy.

■ **Przechowywanie w pionie** – to powszechne rozwiązanie w gofrownicach. Sprzęt przechowywany w pionie zajmuje znacznie mniej miejsca.

■ **Uchwyt na przewód** – przewód zasilający można nawinąć na specjalny uchwyt, znajdujący się na spodzie urządzenia, co ułatwia jego przechowywanie.

■ **Zabezpieczenie przed przegrzaniem** – urządzenie nagrzewa się tylko do wybranej temperatury.

■ **Płyty grillowe** – ryflowane płyty grzewcze, które świetnie sprawdzają się w grillowaniu niewielkich porcji mięsa czy warzyw.



ELDOM WA100S Deli

■ **Płyty do opiekania** – po wymianie na płyty opiekacza gofrownicę można wykorzystać do przygotowywania pysznych, ciepłych kanapek.

■ **Uchwyt z zamkiem blokującym** – zamek blokujący po wciśnięciu szczelnie zamyka płyty z umieszczoną



CAMRY CR 3025

między nimi zawartością. Powinien być wytrzymały.

■ **Płyty XL** – płyty grzewcze o większej powierzchni i głębokości, które pozwalają na przygotowanie gofrów w dużym rozmiarze.

■ **Otwór do wlewania ciasta** – masę wlewamy do szczelnie zamkniętej gofrownicy przy pomocy specjalnego lejka, następnie jest ona równomiernie rozprowadzana w jej wnętrzu.

AMICA. Czajnik elektryczny KD 3011

Niezbędny w kuchni

Dostępny w ofercie marki Amica czajnik elektryczny KD 3011 wyróżnia się atrakcyjnym wzornictwem oraz funkcjonalnością. Biała obudowa ze srebrnymi akcentami doskonale prezentuje się w każdym wnętrzu.



Nie ma wytrzymałego czajnika elektrycznego bez odpowiedniego kontrolera – czyli bez systemu odpowiedzialnego za przesyłanie energii między podstawką czajnika a samym urządzeniem. Dlatego Amica w czajniku KD 3011 wykorzystuje dobrej jakości kontroler Strix, który zapewnia pełne bezpieczeństwo. Odstawienie czajnika do wyjściowej pozycji bywa czasem kłopotliwe – zwłaszcza gdy robimy to lewą ręką. Dlatego podstawa czajnika Amica KD 3011 jest obrotowa. Teraz sięganie po urządzenie czy odkładanie go zawsze będzie komfortowe – niezależnie od tego, czy jesteśmy prawo-, czy leworęczni. W połączeniu z systemem EasyOpen sprawia to, że codzienne korzystanie z urządzenia nie sprawia żadnych problemów. Osadzający się kamień może nie tylko mieć wpływ na zdrowie, ale i wyglądać mało estetycznie. Dlatego czajniki marki Amica wyposażono w specjal-



ny, wyjmowany filtr. Zabezpiecza on wodę, którą pijemy, przed przenikaniem do niej wytrącającego się podczas gotowania wapnia. Czajnik wyposażono w funkcjonalny i wygodny wskaźnik poziomu wody, a o pracy informuje podświetlany wskaźnik. Dzięki pojemności 1,7 l oraz mocy do 2200 W wystarczy chwila, aby zagotować wodę dla całej rodziny.

CONCEPT. Wyciskarka wolnoobrotowa LO7090

Zdrowy, domowy sok

Z wyciskarką do owoców i warzyw Concept LO7090 w mgnieniu oka przygotowujemy zdrowy i smaczny sok. Dzięki wolnoobrotowemu systemowi wyciskania otrzymany sok jest gęstszy i pełny ważnych wartości odżywczych.



Wyciskarka ma dwa pojemniki tritanowe na sok i miąższ o pojemności 600 ml. Ogromną zaletą wyciskarki LO7090 jest duży otwór o wielkości 80 mm, który pozwoli zaoszczędzić sporo czasu przy przygotowywaniu soku. Może pomieścić całe owoce, dzięki czemu nie musimy tracić czasu na niepotrzebne krojenie. Model Concept LO7090 wyposażony jest

w dwa sita filtracyjne. Filtr z większymi oczkami idealnie nadaje się do tłoczenia miękkich owoców i warzyw. Otrzymany sok jest gęsty i pełny błonnika. Filtr z drobnymi oczkami nadaje się do twardych owoców i warzyw, takich jak jabłka, marchew lub buraki. Pomysłowo zaprojektowana zatyczka Antidrip pozwala na zmianę pojemnika na sok bez brudzenia blatu lub przerywania wyciskania. Po prostu zamykamy zatyczkę, wymieniamy pojemnik i ponownie otwieramy. Wyciskarka jest łatwa w demontażu. Zdemontowane części można myć w zmywarce lub w ciepłej wodzie. Dostępna jest również szczotka do czyszczenia, która usuwa zabrudzenia z sitka filtra. Obsługa jest bardzo prosta



i intuicyjna i wymaga tylko jednego przycisku. Pozycja On służy do wyciskania soku, pozycja Rev do włączenia obrotów wstecznych w razie zablokowania. Aby zapewnić bezpieczną pracę, wyciskarka wyposażona jest w blokadę bezpieczeństwa. Pozwala ona na uruchomienie urządzenia tylko wtedy, gdy jest poprawnie zmontowana. Dla wygodniejszej obsługi wyciskarka wyposażona jest w antypoślizgowe nóżki, które zapewniają doskonałą stabilność podczas pracy. Model ten jest dostępny w trzech wariantach kolorystycznych – białym (LO7090), czarnym (LO7092) oraz czerwonym (LO7091).

Kuchenka indukcyjna - Twój przyjaciel w podróży.

Zabierz ją wszędzie i ciesz się ciepłymi posiłkami każdego dnia. Wybierz swojego faworyta.



Kuchenka indukcyjna dwupalnikowa dostępna w dwóch modelach oferuje możliwość przygotowania dwóch dań jednocześnie! Dotykowy panel z wyświetlaczem LED, wykończenie z czarnego szkła, możliwość ustawienia TIMERA czynią urządzenie niezwykle praktycznym i łatwym w obsłudze.



Kuchenka indukcyjna jedнопalnikowa wyposażona jest w pole grzejne o średnicy 190 mm. Zakres regulacji temperatury, blokada klawiatury i TIMER stanowią komfort użytkownika.

NOWOŚCI

ZELMER. Ekspres automatyczny ZCM8121 Maestro Barista

Twój domowy barista

Wyprodukowany w słonecznej Hiszpanii ekspres automatyczny Zelmer ZCM8121 Maestro Barista pozwoli w kilka chwil rozkoszować się smakiem aromatycznego espresso ze świeżo zmielonych ziaren.



Ekspres wyróżnia się stylowym wzornictwem i sprawdzi się nie tylko w domu, ale i mniejszych biurach. Wszystko za sprawą dużego pojemnika na kawę, w którym zmieści się 300 g ziaren, czy zbiornika na



wodę o pojemności 2 l. Pojemnik na fusy zmieści do 14 porcji kawy, a tacka ociekowa ma pojemność 1 l. Na froncie znajdziemy wygodny panel dotykowy, który pozwala szybko wybrać jeden z napojów do przygotowania – espresso, lungo, gorącą wodę lub parę wodną. Za wydobycie wszelkich aromatów odpowiadają wydajna pompa, zapewniająca ciśnienie nawet 20 bar oraz system wstępnego zaparzenia Aroma Control. Przy pomocy panelu sterującego można wygodnie ustawić moc kawy oraz jej pojemność, a także temperaturę zaparzenia. Dzięki dyszy parowej do spieniania mleka z łatwo-



ścią przygotujemy inne rodzaje kawy, np. cappuccino albo latte. W tym wypadku atutem jest również regulacja wysokości wylewki kawy od 85 do 145 mm, a więc idealnie do różnego rodzaju kubków oraz szklanek.

Zelmer ZCM8121 Maestro Barista został wyposażony w system grzewczy termoblok, który gwarantuje szybkie uzyskanie odpowiedniej temperatury wody. Producent wykorzystał stożkowy młynek ze stali nierdzewnej z pięciostopniową regulacją grubości mielenia. W razie potrzeby jest opcja użycia kawy mielonej. To przydatne rozwiązanie, np. gdy odwiedzają nas goście i jedna z osób preferuje kawę bezkofeinową. Podczas spotkań ze znajomymi zaletą będzie także możliwość przygotowania dwóch porcji kawy jednocześnie. Atutem jest również łatwy dostęp, od frontu, do zbiornika na wodę.

Trudności nie stanowi również czyszczenie ekspresu. W zestawie znajdziemy filtr do wody, który skutecznie dba o bezawaryjną pracę urządzenia oraz jakość przygotowywanych napojów. Dzięki automatycznym programom czyszczenia i odkamieniania okresowa konserwacja nie stanowi trudności. Kolejnym z atutów jest łatwy dostęp do bloku zaparządzającego, który możemy wygodnie wyjąć oraz oczyścić.

Ekspres wyróżnia się estetyczną obudową w kolorze czarnym ze srebrnymi detalami. Dotykowy panel prezentuje się elegancko i minimalistycznie. Urządzenie będzie pasować do większości kuchennych aranżacji.



Enjoy your coffee

MADE IN SPAIN

ZCM8121 Maestro Barista



Jeśli doskonała, aromatyczna kawa o poranku to Twój sposób na udany dzień, zawsze rozpoczynaj go z ekspresem Zelmer!

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

zelmer
niezawodnie

www.zelmer.pl



Szatkownice elektryczne do żywności

Ręczne krojenie warto zastąpić elektrycznym. Do tego celu zostały stworzone szatkownice. Służą przede wszystkim do przetwarzania warzyw i owoców. Dzięki nim szybko przygotowujemy sałatki i surówki czy ziemniaki na frytki.



Fot. Concept

Zasada działania urządzeń jest bardzo prosta, a dostępność różnych funkcji zależy od wyposażenia. Szatkownice wyglądem przypominają maszynki do mielenia, jednak różnią się przede wszystkim funkcją – ich główne zadanie polega na szatkowaniu i krojeniu w kostkę czy plasterki różnego rodzaju produktów. Szatkownice standardowo mają mniejsze wymiary i są zdecydowanie lżejsze od klasycznych maszynek. W zależności od rodzaju konstrukcji wyposażone są w bębny lub tarcze tnące, na wzór tych stosowanych w malakserach. Oprócz modeli z silnikami elektrycznymi dostępne są szatkownice ręczne. W tego typu urządzeniach, zamiast silnika dostępna jest korbka. Obracając nią, wprawiamy w ruch bęben tnący.

Zasada działania
Aby cieszyć się smakiem idealnie pokrojonych czy posiekanych warzyw i owoców, wystarczy wybrać odpowiednią nasadkę, włożyć składnik do komina i nacisnąć przycisk. Resztę zrobi samo urządzenie. Posiekane lub starte produkty trafią już bezpośrednio do naczynia. Szatkownice mogą mieć np. pięć wymiennych nasadek o różnych funkcjach, które odpowiadają za tarcie na drobno, tarcie na grubo, krojenie w plastry, tarcie twardych składników na wiórki, tarcie ziemniaków na placki. Nasadki można włożyć jedna w drugą, co zdecydowanie ułatwia przechowywanie urządzenia.

O funkcjonalności szatkowownicy decyduje liczba dostępnych akcesoriów, czyli tarek tnących.



ADLER AD 4813

Ważne parametry
Wybierając szatkownicę, powinniśmy zwrócić uwagę przede wszystkim na dwa parametry. Pierwszym z nich są, oczywiście, wymiary zewnętrzne. Szatkownice

ZELMER ZMMA086W



Fot. Zelmer



MPM MMM-06

to raczej kompaktowe urządzenia, które zwłaszcza po złożeniu nie zajmują dużo miejsca w kuchennych szafkach. Podobnie jak w każdym elektrycznym urządzeniu kuchennym znaczenie ma moc silnika. Pod tym względem szatkownice nie mają dużych wymagań. Do pracy z warzywami i owocami z powodzeniem wystarczą silniki o mocy 150 W. Większość dobrej jakości szatkownic jest wyposażona w zabezpieczenie, które eliminuje ryzyko przegrzania podczas pracy. Warto zwrócić uwagę również na jakość obudowy samego urządzenia. Zazwyczaj wykonana jest z tworzywa sztucznego. Materiały powinny być solidne, co ma zapobiec uszkodzeniom w trakcie pracy. Sterowanie jest bardzo proste. Urządzenie jest zazwyczaj wyposażone we włącznik i jedną prędkość pracy. Wybierając szatkownicę, możemy również zwrócić uwagę na średnicę otworu wlotowego. Im jest większa, tym większe kawałki warzyw i owoców możemy szatkować i tarkować. Zazwyczaj szatkownice nie są wyposażone w pojemnik zbierający. Jest on dostępny tylko w niektórych modelach o konstrukcji pionowej. W takich produktach warto zwrócić uwagę na jego pojemność. W pozostałych urządzeniach



CONCEPT ES1010 Fresh Salad

Do sałatek i deserów – Kohersen VC055



Robot do sałatek i deserów Kohersen VC055 jest kompaktowym urządzeniem, które wyposażono w efektywny silnik o mocy 150 W. W zestawie z urządzeniem znajduje się sześć nakładek, które pozwalają w różnym stopniu poszatkować lub zetrzeć warzywa i owoce. Z ła-

Fot. Kohersen

twością pokroimy marchew w plastry, ogórek stanie się pyszną mizerią w zaledwie kilka chwil, a ziemniak zamieni się w idealnie równe frytki. Dodatkowo wśród akcesoriów znajduje się końcówka do lodów, dzięki której można przygotowywać zdrowe desery owocowe.

BOSCH MFW3X14W CompactPower

składniki trafiają zazwyczaj bezpośrednio np. do misy, w której przygotowujemy potrawę.

Szatkowница ręczna czy elektryczna?

Przeglądając rynkową ofertę, z pewnością trafimy nie tylko na szatkownice elektryczne, ale również ręczne. Zazwyczaj mają one postać tarki z wymiennym ostrzem, po której przesuwamy produkty, lub formę misy, w której pokrywie umieszczone są otwór na warzywa oraz korbka, którą kręcąc, wprawiamy w ruch ostrze. Zalety szatkownic ręcznych to przede wszystkim mniejsze wymiary oraz to, że nie wymagają zasilania energią elektryczną. W praktyce praca z szatkownicami elektrycznymi będzie znacznie wygodniejsza oraz szybsza, dlatego zalecamy ich wybór, jeśli tylko pozwalają na to warunki.

CONCEPT ES1000 Fresh Salad



Fot. Zelmer

W kuchni za szatkownicę może posłużyć także maszynka do mielenia – wystarczy, że ma odpowiednie akcesoria.



SZATKOWNICE



Fot. Bosch

Akcesoria do szatkowania są również częstym elementem wyposażenia wielofunkcyjnych robotów kuchennych, np. malakserów czy modeli planetarnych.

Przeznaczenie szatkownicy

W kuchni szatkownica może zastąpić tarkę oraz ostry nóż. To, jakie produkty będziemy przetwarzać, zależy od akcesoriów. Zazwyczaj sprzęt jest wyposażony w pięć bębnow lub tarczy tnących, zwanych także często tarkami. Wykonane są najczęściej ze stali nierdzewnej i różnią się liczbą oraz rozmiarem oczek trących lub typem ostrza. Mówiąc o szatkownicy, często wspominamy o obróbce warzyw, tymczasem mogą sobie one poradzić z wieloma innymi składnikami kuchennymi. Wśród najpopularniejszych akcesoriów warto wspomnieć krawalnicę do cienkich plasterków. Przy jej pomocy możemy kroić np. ser żółty, ogórki czy inne warzywa do sałatek. W zestawie często znajduje się także gruba krawalnica do plasterków falowanych czy tarcza przeznaczona do przygotowywania frytek. Nasadki z tarką, w zależności od rozmiaru oczek, pozwolą na startie warzyw oraz sera na grubsze lub cieńsze wiórki.



CAMRY CR 4802



ZELMER ZMM9802B

Oprócz tego w zestawie znajdziemy nasadki przeznaczone do ścierania ziemniaków i cukinii na placki. Bardzo często w wyposażeniu dostępna jest również nasadka do twardych produktów, takich jak parmezan czy czekolada. Jak widać, już w podstawowej wersji krawalnica jest dosyć

wszehstronnym urządzeniem. Tymczasem to nie koniec listy dodatkowego wyposażenia.

Dostępne akcesoria

Popularne modele szatkownic mogą być wyposażone w dodatkowe akcesoria, które umożliwiają np. przygotowywanie lodów czy soków. Przystawka do lodów jest wyposażona w popychacz. Owoce przed przygotowaniem lodów należy mrozić od ok. 12 do 24 godzin. Po wyjęciu ich z zamrażarki po ok. 5 min w temp. pokojowej można rozpocząć przygotowywanie domowych lodów. Należy uruchomić urządzenie i pozwoli dodać mrożone owoce oraz np. zmrożoną śmietankę, mleko czy czekoladę. Następnie równomiernie wciskamy popychacz i po kilku chwilach wymieszane składniki trafiają wprost do miski. Oprócz tego niektóre modele szatkownic wyposażone są w akcesorium w postaci wyciskarki do soków cytrusowych.

Szatkownica może również pomóc przygotować warzywne spaghetti. Wystarczy, że jest wyposażona w tzw. spiralizer. To tarcza tnąca warzywa i owoce o zwartej strukturze w cienkie nitki. Dzięki temu kształtem przypominają one makaron. W zależności od wyposażenia sprzętu mogą być przygotowywane nitki lub paski o różnej grubości, imitujące różne typy makaronu, np. spaghetti czy tagliatelle.

Bezpieczeństwo i konserwacja

W większości wypadków podstawowe akcesoria do szatkownicy wykonane są z tworzywa sztucznego oraz stali nierdzewnej. Czyszczenie urządzenia jest zatem proste i szybkie. Wiele elementów, jeśli tylko pozwala na to instrukcja obsługi, może być my-



AMICA Vege Set

tych w zmywarkach. Z kolei obudowę urządzenia wystarczy przetrzeć wilgotną, miękką ściereczką. Jak już wspomnieliśmy, szatkownice są urządzeniami prostymi w obsłudze. Również złożenie maszyny i przygotowanie do pracy nie powinno być problemem pod warunkiem zapoznania się z instrukcją obsługi. Większość szatkownic jest wyposażonych w antypoślizgowe nóżki, które zapewniają stabilną pozycję na blacie. Przydatną funkcją jest również automatyczne wyłączenie silnika, chroniące maszynę przed przeciążeniem.

Szatkownica w maszynie do mielenia

W kuchni bardzo popularnym urządzeniem jest również maszynka do mielenia. Klienci, którym zależy na



BOSCH MUZ5VL1 VeggieLove

wielofunkcyjności, często wybierają modele mające w zestawie również szatkownicę. Najczęściej dołączonych jest kilka wymiennych bębnow – do cięcia w plastry oraz tarkowania na wiórki o różnym rozmiarze. Bębny powinny być wykonane ze stali nierdzewnej, która nie wpływa na smak przetwarzanych warzyw i innych produktów oraz jest łatwa w czyszczeniu. Jeśli w zestawie z maszynką nie ma szatkownicy, to pod warunkiem, że jest to sprzęt renomowanej marki, bardzo często taki dodatek można dokupić.

W porównaniu do szatkownicy maszynka do mielenia będzie zazwyczaj większa i cięższa. Wynika to ze stosowania silników o dużej mocy, niezbędnej przy np. mieleniu mięsa. Tym samym zalecamy jej wybór wtedy, gdy zależy nam na urządzeniu wielofunkcyjnym, które oprócz szatkowania warzywa sprawdzi się w mieleniu różnych produktów.



MPM MMM-A/05

KÖHERSEN®

Robot do sałatek i deserów Kohersen VC05S

Warzywa i owoce na 1000 różnych sposobów



Robot do sałatek i deserów Kohersen® wyposażony jest w 150 W silnik oraz zestaw noży ze stali nierdzewnej, dla zapewnienia doskonałych efektów pracy urządzenia. Z łatwością pokroisz warzywa i owoce na drobniejsze i grubsze kawałki, w plastry lub słupki, tworząc zdrowe i fantazyjne sałatki, surówki, mizerię, a nawet frytki. Dodatkowo specjalna końcówka do lodowych deserów pomoże Ci stworzyć niebanalne połączenia smakowe.



Zestaw końcówek służących do:

- do cięcia cienkich, gładkich plasterków;
- do cięcia grubych, falistych plasterków;
- do gruboziarnistego tarcia;
- do drobnego tarcia;
- do rozdrabniania / ścierania;
- do cięcia ziemniaków na frytki;



Kończówka do lodów



Dowiedz się więcej:
www.kohersen.pl

concept

innowacje w Twoim życiu

Zaprojektowany do wiosennych wypieków

RM7010

