

**INFO**PRODUKT

**AGD**

**MAŁE**

**SPRZĘT KUCHENNY**

Numer 7/2022 lipiec

ISSN: 2719-7492

Cena: 3,99 (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ  
NUMER!**

**Amica**  
*for living*



**Wyciskarki wolnoobrotowe**

**Roboty kuchenne**

**Tostery**



Wywiad:  
Jan Okoń  
– MPM agd SA

UPGS – marki Petra,  
Salter i Beldray na  
polskim rynku

Samsung – wyróżniony  
„Gwiazdą Jakości  
Obsługi 2022”

BSH  
– Dr Matthias Metz  
nowym CEO

## Temat numeru!



Fot. Amica

### Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

### Rynkowe trendy i rozwój marek

Rozmowa z Janem Okoniem – sales support director, MPM agd SA.

### Wyciskarki wolnoobrotowe

Zasada działania większości wyciskarek wolnoobrotowych jest bardzo podobna. Dlatego o wyborze sprzętu powinny decydować jego jakość, funkcjonalność oraz dostępność akcesoriów.

### Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD. 18

### Tostery elektryczne

Praktyczne tostery zdobywają coraz większą popularność w naszych kuchniach. Dzięki nim szybko przygotujemy śniadanie z ciepłymi grzankami. 22

### Roboty wieloczynnościowe

Bardzo duża popularność robotów kuchennych wynika z ich uniwersalności. Konsumenci wybierają dziś między blenderami, modelami planetarnymi czy wieloczynnościowymi. 32

### 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

\*Szczegółowy wykaz odbiorców znajduje się na stronie: [www.infoprodukt.pl](http://www.infoprodukt.pl)

### Magazyn w wersji cyfrowej

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

## W NASTĘPNYM NUMERZE

### Czajniki

#### z tworzyw sztucznych

Tworzywo sztuczne jest jednym z najpopularniejszych materiałów stosowanych w produkcji czajników elektrycznych. Wynika to z jego licznych zalet, jak różnorodność wzornictwa czy przystępna cena.

### Suszarki

#### do żywności

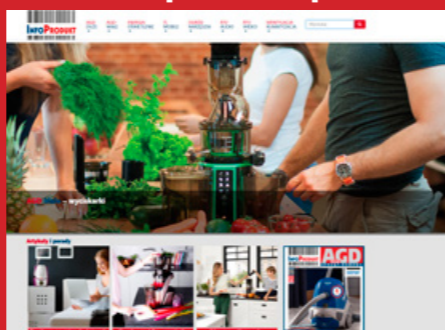
Wysuszone warzywa i owoce zachowują smak i walory odżywcze i mogą być konkurencją dla niezdrowych przekąsek typu chipsy czy paluszki.

### Urządzenia

#### do gotowania ryżu

Ryżowary są praktyczne i funkcjonalne, gotują ryż na parze i wyróżniają się nowoczesnym wyglądem.

### WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



#### Wydawca:

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

#### Redaktor naczelny:

Piotr Krakowiak

#### Miejsce i data wydania:

Warszawa, lipiec 2022

#### Druk:

Fundacja Źródła Życia

#### Konfekcjonowanie:

ADK Dariusz Krakowiak

#### Znak informacyjny:

ISSN: 2719-7492

#### Numer wydania:

Nr 7, lipiec 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.

**Amica**  
for living



## Wszechstronny pomocnik

Wielozadaniowy robot planetarny Amica KML 6011 to niezastąpiony pomocnik w Twojej kuchni.

- **Planetarny ruch mieszadeł** – w błyskawicznym tempie uzyskasz idealną konsystencję ciasta,
- Z pomocą haka, mieszadła i trzepaczki przygotujesz perfekcyjne ciasto na chleb, biszkopt i ubijesz śmietanę,
- **Maszynka do mielenia** – dzięki wymiennym sitkom zmielisz mięso, grzyby czy ser na pierogi,
- Korzystaj z odpowiednich nasadek, by przyrządzić domowe kiełbasy i kebby,
- **Spiralizator** – domowy makaron z marchwi, cukinii czy ogórka w formie spaghetti, sprężynki lub wstążek.



Planetarny  
ruch  
mieszadeł

## UPGS

### Marki Salter, Petra i Beldray szerzej na polskim rynku

Swoją działalność na polskim rynku, z miesiąca na miesiąc dynamicznie rozwija firma Ultimate Products Global Sourcing (UPGS). Angielskie przedsiębiorstwo to jeden z czołowych producentów małego AGD elektrycznego i nieelektrycznego na Wyspach Brytyjskich i jeden z kluczowych dostawców drobnego AGD w Europie.

W ofercie Ultimate Products znajdziemy tak uznane marki jak Salter, Progress, Petra czy Beldray. Firma jest także dystrybutorem garnków, patelni oraz akcesoriów znanej już doskonale nad Wisłą marki Russell Hobbs. Jako jeden z rynkowych liderów drobnego AGD, UPGS, konsekwentnie wprowadza do oferty szereg innowacyjnych produktów, których wyznacznikami są szeroka i nad wyraz wszechstronna oferta, dobra jakość i funkcjonalność produktów oraz szybki proces wdrażania i logistyki zamówień.

– Polscy konsumenci są niezwykle wymagający. Jestem jednak głęboko przekonany, że oferta marek UPGS znajdzie na polskim rynku szerokie grono odbiorców. Nasze produkty wyróżniają się bowiem znakomitą stawką jakości do ceny, ale także wyjątkową, brytyjską szkołą designu – powiedział Tomasz Rudzik, dyrektor sprzedaży UPGS w Polsce.

Salter to najstarsza brytyjska marka artykułów gospodarstwa domowego oraz lider rynku wag kuchennych i łazienkowych. Warto w tym miejscu podkreślić, że to właśnie Salter wynalazł me-

chaniczną wagę kuchenną. Historia marki sięga 1760 r. Dziś brand ten oferuje pełen przekrój produktów kuchennych – zarówno AGD elektryczne,



jak i nieelektryczne oraz szeroką gamę urządzeń do ochrony zdrowia.

Korzenie brytyjskiej marki Beldray sięgają 1872 r., kiedy to zaczęła działalność jako firma rodzinna. Dziś, 150 lat później, wciąż wprowadza na rynek nowe i innowacyjne produkty. Beldray prezentuje wyjątkowe serie urządzeń o spójnym wzornictwie. W ofercie znajdziemy takie produkty jak bezprzewodowe odkurzacze, żelazka, parownice czy suszarki do ubrań i deski do prasowania.

Marka Petra może pochwalić się ponad 50-letnim doświadczeniem na rynku. W jej ofercie znajdziemy między innymi urządzenia do pielęgnacji podłóg, dbania o odzież czy kuchenny sprzęt elektryczny. Więcej o firmie UPGS, jej markach i planach rozwoju na polskim rynku w kolejnych wydaniach „InfoProduktu”.

## Samsung

### Wyróżniony „Gwiazdą Jakości Obsługi 2022”

Samsung Electronics Polska został uhonorowany tytułem „Gwiazda Jakości Obsługi 2022” w XV edycji Polskiego Programu Jakości Obsługi. O przyznaniu nagrody zdecydowało głosowanie klientów, którzy wysoko ocenili prokonsumenckie podejście marki.

Polski Program Jakości Obsługi ma na celu wyłonić firmy najbardziej przyjazne klientom i konsumentom, a poziom satysfakcji monitorowany jest przez cały rok za pośrednictwem portalu [www.jakoscobslugi.pl](http://www.jakoscobslugi.pl). Na bieżąco ocenianych jest ponad 40 tys. firm z niemal 250 branż, a prestiżowy tytuł „Gwiazdy Jakości Obsługi 2022”, czyli rekomendację na rok 2022, otrzymały firmy z najwyższymi notami, które pozytywnie wyróżniają się na tle branży. Nagroda przyznawana jest zawsze na początku nowego roku za rok poprzedni. Jednym z liderów branży AGD, RTV i elektroniki została mar-



ka Samsung, która w roku 2021 otrzymała bardzo wysokie oceny klientów i uzyskała wskaźnik jakości obsługi aż 85,3 proc., poprawiając o 0,1 p.p. wynik z roku poprzedniego.

– Cieszy nas uzyskany wynik, a także tytuł „Gwiazdy Jakości Obsługi”. Dziękujemy za każdą opinię pochodzącą od naszych klientów – zarówno tych nowych, jak i będących z nami od lat. Wierzymy, że na rezultat zapracowaliśmy na wielu płaszczyznach, od najwyższej jakości produktów po całe doświadczenie związane z ich zakupem, serwisowaniem czy obsługą okologwarancyjną – mówi Jarosław Orski – szef Customer Care w Samsung Electronics Polska. Ocena Samsunga wzrosła pomimo spadku wskaźnika ogólnopolskiego dla branży. Wskaźnik jakości obsługi w punktach sprzedaży i serwisu sprzętu AGD, RTV i elektroniki osiągnął w 2021 r. poziom wynoszący 70,5 proc. Oznacza to, że marka Samsunga przewyższa wynik krajowy o 7,3 p.p., a wynik branży aż o 14,8 p.p.

## IFA

### Rozpoczęła sprzedaż biletów dla odwiedzających

Fascynaci nowinek technicznych i technologicznych mogą już być pewni, że IFA otworzy swoje podwoje w świecie rzeczywistym. Wydarzenie zaplanowano na dni od 2 do 6 września 2022 r. Oprócz najnowszych produktów, usług i trendów czołowych marek największe na świecie targi elektroniki użytkowej i sprzętu gospodarstwa domowego zaprezentują również program rozrywkowy dla publiczności.



Wśród niezliczonych atrakcji należy się spodziewać możliwości uzyskania autografów największych gwiazd ekranów telewizyjnych i kinowych, czołowych sportowców i piłkarzy, a także wydarzeń kulinarnych na żywo,

gier i wydarzeń e-sportowych, koncertów muzycznych z udziałem najnowszych gwiazd, a także talk show. To wszystko oznacza, że dzięki IFA berlińskie tereny wystawowe zostaną przekształcone w prawdziwe „Miasto rozrywki”. – Nie możemy się doczekać ponownego powitania gości targów IFA na berlińskich terenach wystawowych. Dlatego w tym roku postanowiliśmy nie podnosić cen biletów – mimo inflacji i rosnących kosztów. W ten sposób chcielibyśmy podziękować naszym gościom za ich lojalność i razem z nimi świętować ponowne rozpoczęcie działalności w branży – mówi Kai Mangelberger, dyrektor targów IFA 2022.

Ponadto IFA postanawia nie podnosić cen biletów dla odwiedzających. Ceny biletów zostały utrzymane na poziomie tych, które obowiązywały w roku 2019, również teraz dostępne są w kilku kategoriach, w zależności terminu zakupu oraz grupy wiekowej czy liczebności grupy. Rok 2019 był ostatnim przed pandemią Covid-19, w którym IFA odbyła się na żywo na berlińskich terenach wystawowych. Ceny biletów kształtują się następująco:

- bilet dzienny na IFA (podczas IFA) – 17,5 euro;
- bilet ulgowy na IFA (tylko przedsprzedaż) – 13 euro;
- bilet rodzinny (predsprzedaż i podczas IFA) dla 2 osób dorosłych i 3 dzieci – 36 euro;
- bilet grupowy, tzw.3 za 2 (tylko przedsprzedaż) – 26 euro;
- bilet studencki ulgowy (predsprzedaż i podczas IFA) – 9 euro.

Bilety na wydarzenia są dostępne wyłącznie online, na stronie <https://b2c.ifa-berlin.de/en/besuchen/ticketing/>, lub 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

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

Dr. Stefan Müller  
CEO

expert

“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

READY, STEADY, SHOW!



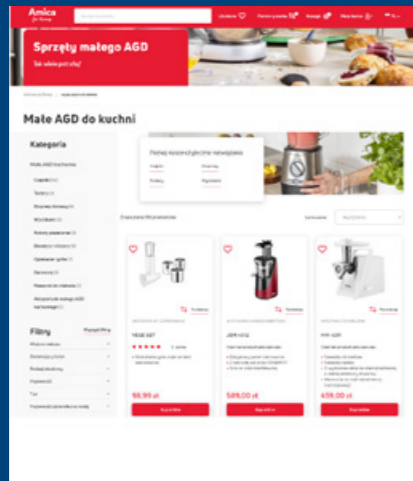
## Amica

### Z własną platformą e-commerce

Akcesoria produktowe i domowe marki Amica są już dostępne w nowym serwisie zakupowym online polskiego producenta. Na stronie amica.pl/sklep w ofercie dla klientów indywidualnych znalazły się m.in. formy do pieczenia, worki do odkurzacza czy filtry do okapów.

Uruchomienie nowego sklepu online to odpowiedź grupy Amica na oczekiwania klientów, którzy coraz częściej podejmują decyzje zakupowe w Internecie. Na początek firma udostępniła wybrane akcesoria produktowe i domowe. Wraz z rozwojem serwisu w ofercie online będą pojawiać się kolejne tego typu artykuły. Odwiedzający mogą też na kartach produktów znaleźć opinie klientów, którzy kupili już dany produkt.

– Możliwość zakupu wybranych akcesoriów bezpośrednio od producenta wyraził jego potencjalni użytkownicy, anketowani w ramach przeprowadzonego przez nas ostatnio projektu badawczego „Customer Journey”. Klienci oczekują od nas możliwo-



na zrezygnować z zakupu, wydłużyliśmy ze standardowych 14 do 30 dni. Zakupy w naszym sklepie są więc nie tylko bezpieczne, ale także komfortowe – zapew-

nia Robert Drożyński, lider projektów odpowiedzialny w grupie Amica za budowanie oraz wdrożenia strategii e-commerce. Budowie sklepu online towarzyszyły równoległe prace nad modernizacją serwisu amica.pl, który polski producent zaprezentował niedawno w nowej wersji. Firma zdecydowała się na odświeżenie szaty graficznej i uproszczenie nawigacji, dzięki czemu serwis odpowiada na najnowsze trendy w zakresie user experience. Jedną z istotnych zmian było dostosowanie multimedialnej prezentacji produktów do urządzeń mobilnych w myśl idei „mobile first”. Dzięki temu poruszanie się po stronie z poziomu smartfona stało się jeszcze bardziej intuicyjne.

– Według prowadzonych przez nas analiz ponad 62 proc. klientów szuka informacji o naszej marce i produktach, wykorzystując dostęp do Internetu w urządzeniach mobilnych. Dlatego tak ważne było zarówno przygotowanie layoutów graficznych, jak i zaprojektowanie systemu nawigacji pod kątem takich urządzeń. Serwis posiada także intuicyjną wyszukiwarkę oraz efektywną porównywarkę produktów i akcesoriów – mówi Monika Kuźnik, strategiczny menedżer ds. digitalizacji i mediów, odpowiedzialna w grupie Amica za wdrożenia serwisów internetowych.

– Według prowadzonych przez nas analiz ponad 62 proc. klientów szuka informacji o naszej marce i produktach, wykorzystując dostęp do Internetu w urządzeniach mobilnych. Dlatego tak ważne było zarówno przygotowanie layoutów graficznych, jak i zaprojektowanie systemu nawigacji pod kątem takich urządzeń. Serwis posiada także intuicyjną wyszukiwarkę oraz efektywną porównywarkę produktów i akcesoriów – mówi Monika Kuźnik, strategiczny menedżer ds. digitalizacji i mediów, odpowiedzialna w grupie Amica za wdrożenia serwisów internetowych.

– Według prowadzonych przez nas analiz ponad 62 proc. klientów szuka informacji o naszej marce i produktach, wykorzystując dostęp do Internetu w urządzeniach mobilnych. Dlatego tak ważne było zarówno przygotowanie layoutów graficznych, jak i zaprojektowanie systemu nawigacji pod kątem takich urządzeń. Serwis posiada także intuicyjną wyszukiwarkę oraz efektywną porównywarkę produktów i akcesoriów – mówi Monika Kuźnik, strategiczny menedżer ds. digitalizacji i mediów, odpowiedzialna w grupie Amica za wdrożenia serwisów internetowych.

## BSH

### Dr Matthias Metz nowym CEO

Stanowisko dyrektora generalnego BSH Hausgeräte GmbH obejmie Dr Matthias Metz. Będzie odpowiedzialny za globalną działalność tego producenta sprzętu AGD, zatrudniającego ponad 62 tys. pracowników, i globalnej sieci produkcyjnej, obejmującej 40 fabryk na całym świecie.

Metz obecnie kieruje segmentem produktów konsumenckich w Zeiss Group i wnosi do BSH wieloletnie międzynarodowe doświadczenie w zarządzaniu tym biznesem.

Dr Christian Fischer, wiceprzewodniczący zarządu Robert Bosch GmbH i przewodniczący rady nadzorczej BSH, mówi: *Matthias Metz jest doświadczonym menedżerem i wnosi głębokie zrozumienie dla biznesu konsumenckiego i produktów technologicznych. Cieszymy się, że mianujemy go na stanowisko dyrektora generalnego BSH.*

W Zeiss Metz jest członkiem zarządu Carl Zeiss AG i dyrektorem generalnym segmentu rynków konsumenckich od 2015 r., a także odpowiada za firmy sprzedażowe i serwisowe Zeiss w Belgii, Holandii, Afryce Południowej i Ameryce Łacińskiej. Dodatkowo jest także CEO i prezesem zarządu Carl Zeiss Vision International GmbH w Aalen. Przed karierą zawodową w grupie Zeiss zajmował różne stanowiska kierownicze w innych fir-



mach z branży dóbr konsumpcyjnych i pracował między innymi w Szanghaju w Chinach. Posiada doktorat z ekonomii i nauk społecznych. Metz jest żonaty i ma trzy córki.

– *Bardzo się cieszę, że mogę wziąć na siebie odpowiedzialność za BSH. Jestem osobiście przekonany, że sprzęt AGD oraz uzupełniające go rozwiązania cyfrowe i usługi BSH wnoszą istotny wkład w poprawę jakości życia konsumentów na całym świecie – mówi Metz.*

– *Cieszymy się, że możemy powitać Matthiasa Metza w BSH oraz w zarządzie i nie możemy się doczekać wspólnego kształtowania sukcesu naszej firmy w przyszłości – mówi tymczasowy dyrektor generalny i dyrektor finansowy BSH Gerhard Dambach.*

# SALTER®

SINCE 1760



## KOLEKCJA OLYMPUS

Prezentujemy kolekcję Olympus firmy Salter, wiodącego producenta artykułów gospodarstwa domowego. Oferujemy dopasowane kolorystycznie elektryczne urządzenia kuchenne, artykuły gospodarstwa domowego i wagi w stylowych barwach oraz o wysokiej jakości wykończeniach.

W przypadku pytań dotyczących transakcji z Salter prosimy o kontakt z Tomaszem: [t.rudzik@upgs.com](mailto:t.rudzik@upgs.com)



Rozmowa z

**Janem Okoń**

- sales support director, MPM agd SA

**Redakcja:** Firma MPM w ostatnim czasie intensywnie rozwija swoją ofertę w segmencie drobnego AGD. Jakie kryteria bierze pod uwagę, wprowadzając do oferty nowe produkty?

**Jan Okoń:** Na pewno trzeba reagować na potrzeby klienta. To on na koniec dokonuje zakupu i trzeba oferować to, co jest w kręgu jego zainteresowań. Kolejnym kryterium jest technologia, która coraz bardziej rozpycha się wśród urządzeń AGD. Najlepszym przykładem jest wykorzystanie łączności bezprzewodowej, np. Wi-Fi, w urządzeniach. Dziś już trudno znaleźć kategorię urządzeń, w których funkcje smart nie są dostępne.

**MPM nie pozostaje obojętny na trendy i w ostatnim czasie znacznie rozbudował ofertę odkurzaczy akumulatorowych. Czym wyróżniają się oferowane produkty z tego segmentu?**



Fot. Sam Cook

W tym segmencie w ostatnim czasie skoncentrowaliśmy się na modelach w przystępnej cenie. Są to urządzenia technicznie niewiele ustępujące produktom z górnej półki, ale zdecydowanie bardziej dostępne dla przeciętnego konsumenta. Nie brakuje w nich nowoczesnych rozwiązań, jak funkcjonalne podświetlenie czy zaawansowane systemy filtracji.

**Marka MPM nie spoczęła na laurach także w segmencie urządzeń kuchennych. Jedną z nowości jest ekspres automatyczny. Czym wyróżnia się ten produkt?**

Do dostępnych dotychczas w ofercie marki MPM ekspresów przelewowych i kolbowych dołączył

**Linia Sam Cook to produkty o doskonałej funkcjonalności, ale także atrakcyjne pod względem wyglądu.**

w pełni automatyczny ekspres do kawy z pojemnikiem na mleko MKW-10M. Rynek tego typu ekspresów w Polsce jest bardzo nasycony, mimo to uznaliśmy, że brakuje urządzeń kompaktowych, pasujących do małych kuchni. Mniejszy rozmiar niż większości jego konkurentów nie oznacza, że odbija się to na jego parametrach. Cicha praca, ciśnienie 19

*Sam Cook to marka sprzętu AGD premium dostępna w ofercie firmy MPM agd SA. Urządzenia wyróżniają się zaawansowaną specyfikacją techniczną oraz atrakcyjną stylistyką.*

**MPM**

bar i łatwość codziennej konserwacji to istotne cechy wyróżniające go na tle konkurentów, nie wspominając już o znakomitych walorach smakowych i zapachowych serwowanej kawy.

**Ważnym trendem jest również rosnące zainteresowanie produktami typu smart. Ostatnio tego typu urządzenia pojawiły się w ofercie marki Haus & Luft. O jakich produktach mowa i czym się wyróżniają?**

Tak jak wspominałem na początku rozmowy, jest to trend, który cały czas rośnie i coraz więcej urządzeń jest oferowanych z opcją smart. Do obecnej, najnowszej linii oczyszczaczy powietrza (HL-OP-11/WiFi

i HL-OP-20/WiFi), które są „smart” w ostatnich dniach dołożyliśmy dwa modele osuszaczy powietrza (HL-OS-10/WiFi i HL-OS-20/WiFi) wyposażonych w łączność Wi-Fi. Zarówno oczyszczacze, jak i osuszacze charakteryzują się wysoką wydajnością i niską awaryjnością oraz – co bardzo istotne – umiarkowanymi



Fot. Haus &amp; Luft

*Podążając za trendami, firma MPM rozbudowała portfolio marek o Haus & Luft, oferującą sprzęt dbający o jakość domowego powietrza.*

cenami filtrów. Produkty są sterowane uniwersalną aplikacją Tuya, której ekosystem obsługuje ponad 500 tys. różnych domowych urządzeń smart.

**Oferta marki MPM pełna jest jednak również klasycznych produktów, które od lat goszczą w polskich domach. Przykładem są odkurzacze z filtrem wodnym z serii Bora. Jaką popularnością cieszą się wśród polskich konsumentów i z czego ona wynika?**

Tak, odkurzacze z serii Bora czy odkurzacz piorący Vira są w ścisłej czołówce sprzedaży w swoich kategoriach. Odkurzacze z filtrem wodnym pozwalają odkurzyć dokładnie mieszkanie lub dom, korzystając z pojemnika wypełnionego wodą zamiast worka, jednocześnie emitując przyjemnie nawilżone powietrze. Wybierane są przez osoby cierpiące na różnego rodzaju alergię. W drugiej kategorii, czyli w odkurzacach piorących, niekwestionowaną korzyścią jest możliwość zarówno tradycyjnego odkurzania, jak i prania dywanów oraz tapicerki. W dobie rosnących cen na wszelkie usługi coraz więcej klientów decyduje się na ich zakup.

**W segmencie małego AGD widać wzmożone zainteresowanie produktami z kategorii premium. Jakie są plany rozwoju małego AGD dla marki Sam Cook?**

Linia Sam Cook to produkty o doskonałej funkcjonalności, ale także atrakcyjne pod względem wyglądu. Konsekwentnie w tej grupie pojawiają się modele w głębokiej czerni lub ciepłej bieli z dodatkiem chromu. Są to też produkty zaawansowane technologicz-



**Jakich jeszcze nowości produktowych w ofercie marek MPM agd SA możemy spodziewać się w najbliższym czasie?**

Firma MPM agd SA co roku wprowadza wiele nowości i także tym razem będzie ich sporo. Wspomnę może teraz o dwóch najważniejszych. W najbliższych dniach zamierzamy wprowadzić do sprzedaży generator pary (MZE-23). Moim zdaniem jest to urządzenie z kategorii, która zrewolucjonizowała proces domowego prasowania. Dobry generator pary może o połowę skrócić czas potrzebny do wyprasowania dowolnej garderoby. Nasz produkt będzie charakteryzował się dużym wyrzutem pary oraz automatycznym ustawieniem temperatury do prasowanej odzieży. Na jesieni, na sezon grzewczy, pod marką Haus & Luft planujemy wprowadzić ewaporacyjną nawilżacz powietrza (HL-NE-01), który jest najzdrowszym w tej kategorii typem nawilżacza, a zarazem najtańszym urządzeniem w użytkowaniu ze względu na niskie zużycie energii i możliwość zastosowania wody z kranu. Będzie on mieć jeszcze jedną bardzo atrakcyjną funkcję, o której ze względu na konkurencję nie będę na razie wspominał.

Rozmawiał: Gabriel Niewiński

*Oferta marki MPM jest intensywnie rozwijana i nie brakuje w niej nowych kategorii produktowych, jak ekspresy do kawy czy odkurzacze bezprzewodowe.*



nie i interesujące dla kulinarnych pasjonatów. Numerek jeden w ofercie jest na pewno termostrobot model PSC-11, który bardzo dobrze funkcjonuje na rynku i ma wiele pochlebnych opinii wśród użytkowników. To nowoczesne i zaawansowane technicznie urządzenie, wyposażone m.in. w łączność Wi-Fi. Sam Cook powiększył także swoją rodzinę o płytę indukcyjną ze zintegrowanym pochłaniaczem powietrza, bardzo nowoczesną, elegancką i wysokojakościową. Urządzenia małego AGD marki Sam Cook stanowią doskonale stylistyczne uzupełnienie produktów wolnostojących i do zabudowy.



Fot. MPM

Amica  
for living

Wyciskarki  
wolnoobrotowe  
i do cytrusów

Zasada działania większości wyciskarek wolnoobrotowych jest bardzo podobna. Dlatego o wyborze sprzętu powinny decydować jego jakość, funkcjonalność oraz dostępność akcesoriów. Nowoczesna wyciskarka może bowiem przygotowywać nie tylko soki, ale i inne potrawy stanowiące podstawę zdrowej diety.

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

### Zalety wyciskarek

Wspomniane wolne obroty mają kilka ważnych zalet. Śruba okręca się powoli i ścisną produkty,

## Do soków i lodów – Amica JSM 4014



Zdrowe desery i soki to coś, co warto dodać do naszej diety. Najlepsze są, oczywiście, te przygotowane samodzielnie, np. przy pomocy wyciskarki obrotowej, jak Amica JSM 4014. Duży otwór o średnicy 87 mm sprawia, że do wyciskarki możemy wrzucać warzywa i owoce praktycznie w całości, co znacznie przyspiesza robienie soku. Wygodne pokrętło umieszczone na obudowie umożliwia łatwy wybór trybu pracy. Dostępna jest funkcja automatycznego czyszczenia, która sama wykonuje podstawowe mycie systemu wyciskania. Wystarczy włączyć wodę i wybrać odpowiednią pozycję na panelu sterującym. Do wyciskarek wolnoobrotowych dołączone są dwa rodzaje nierdzewnego sita o różnych oczkach – aby każdego dnia można było cieszyć się sokiem z innych produktów i o różnej konsystencji. Z łatwością przygotu-

jemy zarówno klarowny sok, jak i gęste smoothie. W wyciskarkach marki Amica dostępna jest również funkcja IceCream, która pozwoli przygotować domowe lody. Wystarczy zamrozić kawałki owoców, poczekać, aż odrobinę zmiękną, i nałożyć sito do lodów. Nie spiesząc się, nie częściej niż co 5 s, należy wrzucać owocowe kawałki. Jeśli wolimy lody z kremową nutą, można dodać do nich schłodzone mleko. Wyciskarka jest wyposażona w możliwość pracy w dwóch kierunkach. Gdy miąższ zaczyna blokować urządzenie, włączenie kierunku wstecznego powoduje obracanie się sita w drugą stronę i udrażnia je. W zestawie z wyciskarką znajdują się popychacz oraz szczoteczka do czyszczenia. Amica JSM 4014 jest wyposażona w blokadę kapania, a niektóre elementy można myć w zmywarce.

Fot. Amica

## ADLER AD 4012

a więc sok nie jest napowietrzony, jak ma to miejsce w wypadku sokowirówek. To z kolei powoduje, że sok ma więcej właściwości prozdrowotnych i więcej składników odżywczych, które pod wpływem tlenu mogłyby ulec zniszczeniu. Wiele badań udowodniło, że to sok z wyciskarki jest bogatszy m.in. w większą ilość witaminy C czy E, niż ten sam sok z sokowirów-

Zazwyczaj w zestawie z wyciskarką znajdziemy przynajmniej dwa sitka, z grubszymi i drobniejszymi oczkami.



ki. Sam proces wyciskania soku pozwala zachować jego świeżość przez dłuższy czas (oczywiście, lepiej jest wypić sok od razu, jednak przechowanie w lodówce przez kilka godzin nie popsuje jego jakości). I mimo że mówi się, iż sok z wyciskarki można przechowywać nawet kilka dni w lodówce, zalecamy picie go od razu – jest to zdrowsze i na pewno smaczniejsze. Wyciskarki są też zdecydowanie cichsze od sokowirówek, co może determinować wybór między dwoma urządzeniami (szczególnie jeśli chcemy robić sok wtedy, kiedy wszyscy inni domownicy jeszcze śpią). Ale nie oznacza to, że nie są pozbawione nieco słabszych stron. Są przede wszystkim o wiele wolniejsze od sokowirówek i wymagają więcej czasu na umycie i konserwację. Wiele osób uznaje przy tym sok z sokowirówki za smaczniejszy. No cóż, różne są smaki i różne gusta.

### Podstawowe parametry

W zależności od typu urządzenia różna jest moc wyciskarek. Modele do wyciskania owoców i warzyw mają moc od ok. 100 do 450 W, a do cytrusów zazwyczaj od 28 do 85 W. Równie ważny jest materiał wykonania. Klasyczne wyciskarki, podobnie jak sokowirówki, najczęściej mają obudowę z tworzywa sztucznego lub ze stali. Z kolei w wypadku modeli do cytrusów najczęściej wykorzystywanym materiałem jest tworzywo sztuczne. Wyciskarki wolnoobrotowe, jak sama nazwa wskazuje, wyciskają sok

## MPM MSO-16



## BOSCH VitaStyle Citro MCP72GPB

## CONCEPT CE3531

w sposób dość wolny – sokowirówki robią to znacznie szybciej. Tutaj sprzęt pracuje na bardzo wolnych obrotach – od 40, przez 50, 55 na 100 na minutę kończąc.

### Różnice między sokowirówką

Chcąc być rzetelni, powinniśmy podać kilka cech, którymi wyciskarki różnią się od sokowirówek. Przede wszystkim sok z wyciskarki zawiera więcej błonnika, jest mniej klarowny i może być bardziej sycący niż sok wyciśnięty z soko-

wirówki. Aby temu zapobiec, stosuje się wiele systemów, które ograniczają wpadanie miąższu do pojemnika na sok, np. przez regulację gęstości soku czy specjalne sitko dołączane do akcesoriów. Ponadto większość wyciskarek, których proces wyciskania jest długotrwały, jest dodatkowo pionowa. Przy źle zaprojektowanej obudowie od strony ergonomii dłonie podczas wkładania produktów do zbiornika są podniesione na wy-

## BOSCH VitaExtract MESM731M

## Nie tylko soki – Eldom Perfect Juicer PJ600C Intensi



Wyciskarka Eldom Perfect Juicer PJ600C przeznaczona jest do przetwarzania większości owoców i warzyw w bardzo wydajny sposób. W odróżnieniu od tradycyjnych sokowirówek, które ścierają i odwirowują produkty, wyciskarka miążdzy np. owoce, warzywa czy zioła, a następnie przeciera przez sito. Dzięki takiemu

procesowi sok pozyskany w Perfect Juicerze jest gęstszy i mniej klarowny i tym samym zawiera więcej kawałków owoców i warzyw. Solidny mechanizm wyciskający jest zrobiony z bezpiecznych dla zdrowia tworzyw. Urządzenie ma silnik o mocy 150 W i wyposażone jest w funkcję obrotów wstecznych. Zbiornik na sok ma pojemność 1 l i wyposażono go w tacę filtrującą. Praktyczna zatyczka wylotu soku zapobiega zabrudzeniu otoczenia. W zestawie znajdziemy trzy wymienne filtry – z małymi oraz dużymi oczkami, a także filtr przeznaczony do mrożonych owoców. Dodatkowym atutem jest możliwość przygotowania tofu.

Fot. Eldom



Fot. Bosch



Fot. Eldom

Choć wyciskarka działa wolniej niż sokowirówka, to jej atutem jest cichsza praca.

sokości twarzy lub wyżej i dla wielu konsumentów jest to męczące. Dość często zdarza się, że produkt podczas wyciskania blokuje się przy śrubie. Należy wtedy albo włączyć funkcję „reverse” (zmiana kierunku kręcenia się śruby, o ile jest dostępna), albo użyć dołączonego do zestawu popychacza. Wiele osób narzeka także na sam proces czyszczenia, ponieważ zakamarki w głównym pojemniku, mogą przysporzyć wiele problemów. To dlatego właśnie należy stosować dołączone szczoteczkę ze szpikulcem.

Często o sokowirówkach mówi się, iż kiepsko radzą sobie z tzw. produktami „zielonymi”. W przeciwieństwie do nich wyciskarki są wręcz stworzone do tej grupy produktów. Wycisną niemal każdy produkt, owoc czy warzywo, a także zioła – od jabłka, marchewki przez kapustę, sałatę i jarmuż, a koń-

cząc na mięcie czy szalwii. W wypadku wyciskania ziół warto nabyć modele z opcją pracy wstecznej (rewersu). Przy tego typu produktach będzie to bardzo wygodne rozwiązanie.

**SAM COOK PSC-50/B**

### ELDOM PJ1200AC

#### Dodatkowe funkcje

Oprócz tego, że wyciskarka jest bardzo skuteczna w przetwarzaniu owoców i warzyw, należy wspomnieć o jej dodatkowych możliwościach. Wyciskarki mogą mieć funkcję przygotowywania sorbetów czy koktajli, a nawet możemy w nich wycisnąć mleko roślinne, np. z orzechów czy migdałów. Przy pomocy wyciskarki przygotujemy także tofu albo zetrzemy ziemniaki na placki. Pod tym względem są one niezwykle funkcjonalne. Ich możliwości należy sprawdzić przed zakupem. Producent może oferować odpowiednie wyposażenie w zestawie lub opcjonalnie. Może także dołączać książeczkę z przepisami, w której znajdziemy informacje np. o tym, jak przygotować desery.



#### Czyszczenie i konserwacja

To jeden z najważniejszych aspektów użytkowania wyciskarek. Pierwszą i najważ-

**ZELMER ZJE2800**

### Solidna i trwała – Gorenje JC4800VWY



Funkcjonalna wyciskarka Gorenje JC4800VWY została wyposażona w wydajny silnik o mocy 200 W. W wyciskarkach wolnoobrotowych ruch pionowy ślimaka o prędkości

80 obr./min miążdzy owoce i warzywa, oddzielając sok od miąższu. W rezultacie dzięki tej innowacyjnej technice nie tworzą się w soku bąble powietrza i konsystencja soku jest stała. Pozyskiwany w ten sposób sok zawiera wszystkie witaminy i enzymy zawarte w owocach i warzywach. Urządzenie pracuje cicho, a blokada kapania zapobiega zabrudzeniu w otoczeniu. Wszystkie składniki użyte do wyciskania soku są filtrowane przez metalowe sitko z drobnymi otworami, które zapobiega przedostawaniu się pulpy do pozyskiwanego soku. Sitko jest łatwe w czyszczeniu. Aby je umyć, wystarczy umieścić je pod bieżącą wodą i użyć dołączonej szczoteczki. Wyciskarka wolnoobrotowa jest dostarczana z dwoma pojemnikami 0,6 l na sok i miąższ. Pojemniki są wykonane z wytrzymałego tworzywa bez zawartości bisfenolu A (BPA free) i mogą być myte w zmywarce.

Fot. Gorenje

niejszą rzeczą jest oczywiście systematyczne czyszczenie, którego nie zastąpią nawet najlepsze środki czyszczące. W wypadku 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



**SALTER EK4545**

elementy wyciskarki, które można zdemontować najczęściej można również myć w zmywarce, jeśli producent na to zezwala. Popychacz, pokrywa, pojemnik na miąższ oraz na sok to tylko niektóre części urządzenia, których czyszczenie nie stwarza żadnych problemów. Trochę bardziej skomplikowana jest konserwacja sitka. Użytkownicy stosują mniej lub bardziej skuteczne metody walki z gromadzącymi się w mikrootworach pozostałościami po owocach. Zwłaszcza że należy je myć po każdorazowym użyciu. Na szczęście dla konsumentów wielu producentów w zestawie do wyciskarki dołącza m.in. specjalną szczotkę do jego czyszczenia ze szpikulcem docierającym do trudno dostępnych miejsc. Jeśli nie, warto polecić zwykłą, miękką szczotkę. Potem wystarczy tyl-



Fot. Gofite

Urządzenia mogą być wyposażone w panel sterujący z programami automatycznymi lub proste pokrętko bądź przetacznik.

### Świeży sok w kilka chwil – Concept LO7091



Dostępna w ofercie marki Concept wyciskarka LO7091 osiąga prędkość pracy 70 obr./min. Otrzymany sok jest gęsty oraz pełny wartości odżywczych. W zestawie z wyciskarką znajdują się dwa tritanowe pojemniki o pojemności 600 ml. Zaletą wyciskarki LO7091 jest duży otwór o wielkości 80 mm, który pozwoli zaoszczędzić sporo czasu przy przygotowywaniu soku, ponieważ pomieści całe owoce. Wyciskarka Concept LO7091 wyposażona 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. Zatyčka pozwala na zmianę pojemnika na sok bez bru-

dzenia blatu lub przerywania wyciskania. Wyciskarka jest łatwa w demontażu. Zdemontowane części można myć w zmywarce lub umyć w ciepłej wodzie. Dostępna jest również szczotka do czyszczenia, która usuwa zabrudzenia z sitka filtra.



Fot. Concept

ko dokładnie przepłukać sitko pod bieżącą wodą. Najprostsze sposoby są najskuteczniejsze również wtedy, gdy dojdzie do przebarwień na częściach z tworzywa sztucznego, np. z marchewki czy czerwonych buraków. Wtedy zaleca się zastosowanie kilku kropel oleju jadalnego, który wywabi wszystkie zabarwienia.

#### Rodzaj urządzenia a właściwości soku

W zależności od tego, czy korzystamy z sokowirówki czy z wyciskarki, otrzymujemy różnego rodzaju soki. Chodzi przede wszystkim o ich klarowność i konsystencję. Spowodowane jest to tym, że oba urządzenia działają na trochę innych zasadach, co automatycznie przekłada się na efekt końcowy. Wszystko opiera się na tym,



**AMICA JSM 4011**

w jaki sposób pozyskiwany jest sok. Wyciskarki miążdzą produkty, z kolei sokowirówki trą je z zastosowaniem siły odśrodkowej. Zasady działania przekładają się także na czas przygotowywania soków. Miążdżenie sprawia, że w dłuższym czasie przerabiane są mniejsze ilości produktów. Dlatego też tym, którym zależy na szybkości przygotowywania większych porcji napoju, polecamy sokowirówki, które są przystosowane do przetwarzania dużych ilości produktów. Jakie są różnice? Przede wszystkim dotyczą one klarowności soku i tego, jak długo zachowuje on świeżość. Soki zrobione w wyciskarce przygotowuje się wolniej, co sprawia, że dłużej pozostają świeże. Można je przechowywać w lodówce przez kilka dni bez obawy, że się zepsują. Jest to możliwe dzięki temu,





Fot. Concept

że w trakcie tłoczenia do soku przedostaje się mniej powietrza. Redukuje to także powstawanie pianki, która jest tak charakterystyczna dla sokowirówek. Soki z sokowirówki powinny się pić zaraz po przygotowaniu, bo właśnie wtedy mają najwięcej witamin i składników odżywczych.

### Ważne funkcje

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

#### Regulacja prędkości obrotowej

– jest bardzo praktycznym rozwiązaniem, które umożliwia dostosowanie liczby obrotów do konkretnych owoców i warzyw.

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

■ **Blokada przed uruchomieniem** – urządzenie zostaje uruchomione tylko wtedy, gdy wszystkie jego elementy są właściwie założone. Rozwiązanie to za-

pobiega skałeczeniom i rozpryskiwaniu przygotowywanego soku.

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

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

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

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

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

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

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

■ **Panel dotykowy** – elektroniczny panel sterowania, za pośrednictwem którego można wybrać tryby przygotowywania kon-



**BOSCH**  
VitaExtract MESM500W

*Blokada kapania jest standardowym wyposażeniem wyciskarek wolnoobrotowych.*

kretnych produktów. Stosowany w niektórych urządzeniach.

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

### Wyciskarki do cytrusów

Niezwykle prostymi, ale zarazem praktycznymi i sprawdzonymi urządzeniami są wyciskarki do cytrusów. Za sprawą manualnej obsługi i ruchomego mechanizmu idealnie wyciskają sok z grejpfrutów, pomarańczy, cytryn czy limonek. Oferta tych urządzeń jest dziś wyjątkowo duża. Ich cechą charakterystyczną jest bardzo przystępna cena, która zachęci do zakupu nawet największych przeciwników czy to tych urządzeń, czy samych cytrusów. Są to przy tym urządzenia niezwykle intuicyjne w obsłudze, dające nam satysfakcję z szybkiego i własnoręcznie zrobionego soku. Czyszczenie wyciskarek ogranicza się jedynie do umycia nakładki mającej kontakt z owocem oraz głównego zbiornika na sok.



**ELDOM**  
PJ405 Sante

### Rodzaje urządzeń

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

Fot. Zelmer

### Wyciskanie z maszynką – Zelmer ZMMA101W i ZMMA083W

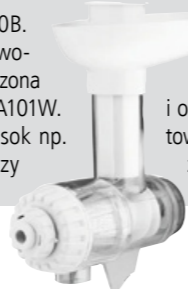
W ofercie marki Zelmer znajdziemy akcesoria, które pozwolą na zmianę maszynki do mielenia w funkcjonalną wyciskarkę. Są one przeznaczone do modeli: ZMM4048B,



ZMM4050B, ZMM4055B i ZMM4080B.

Do pracy z twardymi warzywami, owocami i ziołami przeznaczona jest wyciskarka ZMMA101W. Skutecznie wycisnie sok np. z marchwi, jabłek czy

buraków. Drugie z akcesoriów – wyciskarka ZMMA083W służy do wyciskania miękkich warzyw i owoców. Przy jej pomocy możemy przygotować np. przecier pomidorowy, wycisnąć sok z malin, aronii, a nawet cytrusów.



**CONCEPT**  
LO7080

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

### Ważne parametry

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

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

### Jakość materiałów ma znaczenie

Wielu klientów w późniejszym czasie użytkowania urządzeń dostrzeże zalety jakości materiałów, z których wyprodukowano urządzenie. Na przykład tworzywo sztuczne zastosowane w większości urządzeń w pojemnikach czy samym mechanizmie stożkowym jest zdecydowanie tańsze niż stal. Zazwyczaj takie tworzywo jest bezpieczne i wolne od szkodliwych substancji. Niestety, jeśli bardzo intensywnie się z niego korzysta, może się zmatowieć, kruszyć lub po prostu może nosić na sobie ślady pracy czy wytarcia. Solidniejszym i mocniejszym materiałem jest oczywiście stal nierdzewna, jednakże cena jest w takim wypadku wyższa. Kompromisem może być wybór urządzenia z tworzywa wzmocnionego np. metalowymi elementami.

### Dodatkowe rozwiązania

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

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



**OROMED**  
Oro Slow Juicer



WRK2500



1200 WATT  
MBP

BIEGI  
8x

5L  
MAX

STAL  
SZLACHECZNA  
INOX

INNOWACYJNY  
SYSTEM NOŻY

# Robot nie z tej planety!

2 w 1, 3 w 1...? **To za mało!** Tym razem stawiamy na... **4 w 1!** Do ubijania, mieszania i ugniatania dodajemy... **blendowanie!**

Jak to możliwe? Co takiego skrywa w sobie to urządzenie?

- różne prędkości (8 biegów + pulsacja)
- wymienne końcówki (do wyrabiania, mieszania ciasta, ubijania piany)
- zintegrowany blender o pojemności roboczej 1250 ml wyposażony w zatyczkę z miarką
- 5 litrowa miska wykonana ze stali szlachetnej INOX

## ZELMER. Robot planetarny ZKR1300B

### Dla miłośników wypieków

Do oferty marki ZELMER dołączył funkcjonalny robot planetarny ZKR1300B, który pozwoli błyskawicznie przygotować pyszne wypieki. Urządzenie wyróżnia się dużą wydajnością oraz efektownym wyglądem.



Dzięki planetarnemu ruchowi mieszadeł robot efektywnie zagniata nawet ciężkie ciasto, np. na pizzę lub chleb, oraz wymaga minimalnej uwagi użytkownika.

Wystarczy dodawać w odpowiedniej kolejności składniki i po kilku chwilach masa będzie gotowa. Urządzenie wyposażono w silnik o mocy 1300 W, wyposażony w 10-stopniową regulację prędkości przy pomocy wygodnego pokrętła oraz tryb pulsacyjny. Bez trudu dopasujemy więc szybkość pracy do aktualnie przetwarzanych składników. W zestawie znajdziemy dwie misy, wykonaną ze stali nierdzewnej o pojemności 4,5 l oraz z tworzywa sztucznego



– 5 l. Pozwala to na łatwiejsze i szybsze przygotowywanie różnych mas. O porządek w miejscu pracy dba plastikowa pokrywa z otworem, przez który można dodawać składniki. Na przygotowanie różnych mas pozwalają dołączone akcesoria. Znajdziemy wśród nich trzepaczkę do ubijania, łopatkę do mieszania czy hak do zagniatania ciężkiego ciasta. Gumowe nóżki zapewniają stabilną pracę robota nawet podczas wymagających zadań. Robot dostępny jest w kolorze czarnym z chromowanymi detalami i prezentuje się bardzo efektownie.

## SALTER. Frytownica beztłuszczowa Dual Cook Pro EK4548

### Chrupiące i zdrowe dania

Innowacyjna frytownica beztłuszczowa Salter Dual Cook Pro dzięki dużej pojemności i zastosowaniu dwóch niezależnych koszy pozwala na przygotowanie posiłków zarówno dla singla, jak i dla większej liczby osób. Idealnie sprawdzi się na co dzień, jak i na większych przyjęciach.

Konstrukcja z podwójnym koszem sprawia, że frytownica ma imponującą pojemność 8,2 l, a jednocześnie pozwala na przygotowanie mniejszych porcji. Dwie niezależne komory o pojemności 4,1 l każda pozwalają na jednoczesne pieczenie różnych potraw lub zwiększonych porcji. Atutem jest możliwość niezależnej regulacji parametrów pracy dla każdej z komór. Możemy ustawić temperaturę lub timer nawet na 60 minut.



Wbudowane programy automatyczne jeszcze bardziej ułatwiają proces przygotowywania potraw. Wygodny panel sterujący z wyświetlaczem sprawia, że codzienna obsługa jest niezwykle łatwa. Wystarczy wybrać rodzaj dania i po określonym czasie będzie ono gotowe. Jeśli za-



leży nam na tym, aby oba dania były przygotowane jednocześnie, można skorzystać z funkcji synchronizacji, która w razie potrzeby wstrzyma i wznowi podgrzewanie. Wśród trybów pracy znajdziemy także opcję pozwalającą na przygotowanie mięsa, ryb, warzyw, deserów, a nawet suszenia owoców.

Frytownica beztłuszczowa Salter Dual Cook Pro to zdrowy zamiennik dla głębokiego smażenia. Stanowi przy tym kompaktową i energooszczędną alternatywę dla piekarnika. Nie wymaga dużych ilości oleju, zachowuje doskonały smak i wygląd potraw. Moc urządzenia wynosi 1750 W.

# Żyj zdrowo #LikeABosch

Pobudź swoją energię z nowym blenderem Bosch VitaPower Serie 4. Przekonaj się, jak łatwo żyć zdrowo każdego dnia. Dowiedz się więcej na [bosch-home.pl/vitapower](https://bosch-home.pl/vitapower)



 **BOSCH**  
Technologia bliżej nas

# TESTUJEMY

## Kompaktowy, domowy barista

Modelem MKW-10M marka MPM debiutuje w segmencie ekspresów automatycznych. Możliwości sprzętu sprawdziliśmy w naszym redakcyjnym teście.

Już po wyjęciu ekspresu z pudełka uwagę zwraca jego główna zaleta, czyli niewielkie rozmiary. Ekspres ma szerokość 18 cm, a to wartość porównywalna z modelami kolbowymi. Jest więc świetnym wyborem do niewielkich kuchni czy aneksów. Zbiornik na wodę ma pojemność 1,1 l i został umieszczony z tyłu. Dzięki przemyślanej konstrukcji nie ma problemu z wyjęciem go nawet wtedy, gdy znajdują się nad nim szafki kuchenne. Wystarczy do tego odstęp pomiędzy blatem a szafkami wynoszący ok. 50 cm. Sterowanie urządzeniem jest bardzo łatwe. Wystarczy



je uruchomić oraz wybrać odpowiedni program pracy na panelu dotykowym. Do dyspozycji są opcje gorącej wody, czyszczenia, latte machiatto, cappuccino oraz espresso. Wystarczy tylko wcisnąć przycisk i urządzenie w kilka chwil przygotuje wybraną kawę. Do dyspozycji jest opcja regulacji objętości kawy, więc zwiększając ilość wody, możemy przygotować np. cafe creme.

Dzięki systemowi automatycznego spieniania mleka, aby przygotować kawę mleczną, również wystarczy nacisnąć jeden przycisk. W zestawie znajdziemy estetyczny pojemnik na mleko z praktycznym uchwytem na wążek. W razie potrzeby można go odpiąć i przechowywać w lodówce. Ekspres jest wyposażony w stalowy młynek z pięciostopniową regulacją grubości mielenia. Przygotowana kawa jest esencjonalna i aromatyczna. W przypadku kawy czarnej na wierzchu pojawia się gładka crema, z kolei kawa mleczna ma puszystą piankę. Urządzenie zostało wyposażone



SPRAWDZILIŚMY  
POLECAMY!

### EKSPRES AUTOMATYCZNY MPM MKW-10M



zone w funkcję wstępnego zaparzenia kawy, co pozwala na wydobycie dodatkowego aromatu. Obudowa jest wykonana z tworzywa sztucznego i prezentuje się bardzo elegancko. Ekspres z pewnością będzie pasował do wielu kuchennych aranżacji. Dodatkowym atutem nadającym styl jest efektowne podświetlenie filiżanki. Pod względem praktycznym zaletą jest łatwy dostęp do jednostki zaparzącej (wystarczy uchylić drzwiczki na prawym boku) oraz zbiornika na fusy (od frontu). Wylewka kawy ma regulowaną wysokość, więc bez trudu zmieścimy pod nią wysoką szklankę do latte. Dodatkowo po odłączeniu



ociekacza pod wylewką możemy postawić nawet wysoki kubek termiczny. To praktyczne rozwiązanie dla osób, które przygotowują kawę na wynos. Dzięki programom automatycznym czyszczenie i odkamienianie ekspresu jest szybkie oraz bardzo łatwe. W razie potrzeby wystarczy zdjąć frontowy emblemat i zyskamy dostęp do spieniacza mleka i możemy go wyczyścić również ręcznie. MPM MKW-10M to funkcjonalny ekspres automatyczny, który prezentuje się stylowo i możemy go polecić do niewielkiej kuchni, w której każda powierzchnia jest na wagę złota. Co ważne, małe rozmiary nie ograniczają jego walorów praktycznych, ponieważ sprzęt jest łatwy w obsłudze i szybko przygotowuje ulubioną kawę, także mleczną.



### Toster RETRO

Ponadczasowy retro design i nowoczesne rozwiązania technologiczne w jednym urządzeniu? To możliwe! **Toster PSC-60** w wersji białej i czarnej to propozycja marki Sam Cook na śniadanie w wielkim stylu. Wyświetlacz LCD, 8-stopniowa regulacja poziomu piekarnika, ruszt do podgrzewania i rozmrażania to tylko część ciekawych innowacji.

**Czajnik PSC-100** idealnie pasuje do zestawu. To nie tylko niezbędny element wyposażenia kuchni, ale także gustowny dodatek do jej wystroju.

Sam Cook  
MASTERCHEF LINE  
EXECUTIVE

# Funkcjonalne i stylowe tostery



Praktyczne tostery zdobywają coraz większą popularność w naszych kuchniach. Dzięki nim szybko przygotowujemy śniadanie z ciepłymi grzankami. Wybierając sprzęt, warto zwrócić uwagę na jego parametry oraz właściwości użytkowe. Jeśli zależy nam na spójnej stylistyce, warto wybierać urządzenia w ramach serii śniadaniowej.

**N**owoczesne tostery wyposażone są w takie funkcje jak możliwość podnoszenia grzanek czy rozmrażanie pieczywa. Coraz większą popularnością cieszą się również modele z szerokimi szczelinami, ponieważ pozwalają na opiekanie różnego rodzaju pieczywa. Najmniejsze modele przygotowują jedną grzankę, z kolei te największe nawet cztery i są idealnym wyborem dla dużych rodzin.

### Rodzaje tosterów

Mówiąc o tosterach, mamy przed oczami urządzenia klasyczne, które można spotkać w większości domów. Jednak to tylko jedna z kilku odsłon tych



**SAM COOK PSC-60/B**

ściej wyposażone są w funkcję centrowania chleba i regulację stopnia opiekania.

### Tostery z grillem

Nazywane są także grillami z funkcją tosterów. W tym wypadku tostowanie pieczywa to dodatkowa funkcja urządzenia, które głównie spełnia funkcję opiekacza czy minipiekarnika. Produkty tego typu mają moc ok. 1700 W i pozwalają na trzy sposoby obróbki termicznej. Użytkownik może korzystać z samego tosterów, który automatycznie ustawia kromki chleba w szczelinach, może także grillować potrawy lub korzystać z obu tych funkcji jednocześnie. Jako toster urządzenie



**AMICA TD 3021**

produktów. Na rynku można znaleźć prawdziwe perełki. Są to tostery, które najczęściej stanowią część innych urządzeń, a więc są swego rodzaju hybrydami. Różnią się one budową i funkcjami. W zależności od typu tostowanie pieczywa może być ich głównym lub drugorzędym zadaniem.

### Tostery klasyczne

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



**ZELMER ZTS7386**

ma elektroniczną kontrolę stopnia przypieczenia oraz regulację stopnia opiekania, jako grill wyposażone jest w górny i dolny element grzejny. Toaster z grillem to produkt uniwersalny i często określany jako półprofesjonalny. Pozwala na przygotowanie nie tylko tostów, ale i bagietek, kiełbasek czy jajek sadzonych. Zazwyczaj ma osobny włącznik górnego i dolnego grzania, 5-minutowy zegar do wyłączenia zasilania i odczepianą rączkę w płycie grilla.

### Tostery z jajowarem

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



**BOSCH Styline TAT8612**

Fot. Salter

# TOSTERY

## Śniadanie na chrupko – Zelmer ZTS7985



Funkcjonalny toster Zelmer ZTS7985 wyróżnia się stylowym wyglądem. Obudowa została wykonana ze stali nierdzewnej. Urządzenie jest również dostępne w kolorze czarnym. Do dyspozycji użytkownika oddano 5 stopni opiekania. Nie zabrakło funkcji rozmrażania oraz podnoszenia grzanek, która zapobiega poparzeniu. Dzięki systemowi centrowania kromek pieczywo jest z obu stron równomiernie zarumienione. Moc urządzenia wynosi 850 W. Schowek na przewód oraz antypoślizgowe nóżki ułatwiają codzienną bezpieczną eksploatację. Dzięki wyjmowanej tacce czyszczenie tosteru ZTS7985 zajmuje jedynie krótką chwilę.



## CONCEPT TE2062 Retrosign

Fot. Zelmer

tuje się w szufladzie i podnosi jednym ruchem ręki, co sprawia, że od razu jest gotowe do użycia.

Ma ono obudowę ze stali nierdzewnej, która izoluje ciepło, funkcję automatycznego wyłączenia po złożeniu, możliwość rozmrażania i podgrzewania oraz automatyczne ustawienie tostów. Tak naprawdę nie odbiega zbyt wiele od klasycznych tosterów i ma większość takich samych funkcji, m.in. opcję ustawienia kilku stopni opiekania, wskaźnik LED, funkcję automatycznego przerywania opiekania, ręcznego podnoszenia tostów czy automatycznego wyłączenia w razie ich zaklinowania. Tostery do zabudowy w szufladzie także są wyposażone w wyjmowaną taczkę na okruchy, którą można wyjąć w pozycji pionowej i poziomej, czy dodatkowy ruszt do opiekania.

## Parametry tosterów

Wybierając toster, możemy zwrócić uwagę na kilka parametrów użytkowych, których znajomość



## SALTER EK4536NERO

można lepiej dobrać produkt do potrzeb. Jak przystało na urządzenie elektryczne, na pierwszy plan wybija się, oczywiście, moc. Tak naprawdę jest ona zależna od wielkości urządzenia. Standardowe tostery na dwie

mogą jednocześnie pracować. Do tosteru dobudowany jest jajowar, w którym jajka mogą być przygotowywane na dwa sposoby. Jak to dzia-



## MPM BH-8863

ła? Zasada jest prosta. Do specjalnego pojemnika wlewa się wodę, a nad nim umieszcza specjalną nakładkę z uchwytem, która ma charakterystyczne otwory. To właśnie dzięki nim można ugotować jajka w skorupce. Ich liczba zależy od kon-

## BREVILLE Mostra VTT935X

kretnego modelu. Na to można nałożyć kolejną warstwę, czyli małą patelnię, do której wbija się jajko. Dzięki temu można przygotować jajka na twardo i jajka sadzone robione na parze. Do elementów budowy trzeba zaliczyć także kratkę i pokrywkę. Pierwsza pozwala na opiekanie np. szynki, druga przyspiesza gotowanie. Warto pamiętać, że zarówno z tosteru, jak i jajowaru można korzystać w tym samym czasie. Jest to możliwe dzięki temu, że oba urządzenia mają osobne sterowanie i ustawienia.

## Tostery w zabudowie

Nie są popularne i tak naprawdę niewielu konsumentów zdaje sobie sprawę z ich istnienia. Ale właśnie dlatego warto je opisać. Urządzenie mon-



Fot. Concept

Wybierając toster, zwróćmy uwagę na bezpieczeństwo użytkowania i np. funkcję podnoszenia grzanek.

Wyraź swój styl z marką

# Breville®

www.breville-polska.pl



## Toster na dwie kromki.

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



# TOSTERY



Fot. Breville

Liczba opiekanych jednocześnie tostów to kolejny ważny parametr. Standardem są dwa, co wystarcza większości użytkowników. Jednak jeśli domowników jest dużo i wspólne śniadania są częste, to warto rozważyć model, który przygotuje cztery tosty jednocześnie. Możemy tu wyodrębnić dwa rodzaje konstrukcji – ze standardowymi szczelinami oraz wydłużonymi. Atutem tych drugich jest



## BREVILLE Edge VTR017X

ona czyszczenie urządzenia. Wystarczy ją regularnie opróżniać.

- **Ruszt do podgrzewania** – może być zdejmowany lub zintegrowany w obudowie i podnoszony specjalną dźwignią. Służy do podgrzewania pieczywa, np. bułeczek.
- **Wyświetlacz cyfrowy** – niektóre zaawansowane modele są wyposażone w wyświetlacz, który odmierza czas i wskazuje dokładnie, jak długo trwa opiekanie.
- **Regulacja stopnia opiekania** – pozwala na usta-

Stylistyka to bardzo ważny aspekt sprzętu AGD. Warto wybrać produkty z jednej serii, które będą spójnie wyglądać w kuchni.

kromki zazwyczaj mają moc ok. 700 – 800 W. Jest ona w zupełności wystarczająca. Większą moc mają tostery na np. 4 grzanki, zazwyczaj jest to ok. 1500 W. Wynika to po prostu z większej liczby grzałek.



## CONCEPT TE2052

to, że w wydłużonej szczelinie mieszczą się dwa tosty standardowe lub jedna duża kromka chleba, np. baltonowskiego. Tu powinniśmy po prostu kierować się tym, jakie pieczywo jemy. Na koniec ze wszystkich parametrów warto wziąć pod uwagę również szerokość szczelin. Chleb tostowy jest dość wąski, ale przecież nie musimy ograniczać się tylko do niego. W tosterze z szerokimi szczelinami szybko podgrzejemy np. przekrojone bajgle albo bułki do burgerów i wiele innych rodzajów pieczywa. Duża uniwersalność jest w tym wypadku znaczną zaletą.

### Funkcje w tosterach

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

- **Rozmrażanie** – pojedyncze kromki zamrożonego pieczywa można rozmrażać bezpośrednio w tosterze.
- **Podnoszenie kromek** – podniesienie dźwigni do góry wysuwa kromki ponad szczeliny. Można je więc wyjąć bez obawy o oparzenie.
- **Tacka na okruchy** – wyjmowana tacka na okruchy to obecnie standard. Zdecydowanie ułatwia



## ELDOM TO265 Nele

lenie czasu opiekania. Najczęściej toster jest wyposażony w pokrętko lub suwak, na którym wybieramy określoną wartość.

- **Przycisk „stop”** – umożliwia szybkie wyłączenie urządzenia; wystarczy go wcisnąć, a toster natychmiast zakończy podgrzewanie.
- **Centrowanie pieczywa** – aby pieczywo było równomiernie opieczone z każdej strony, musi znajdować się idealnie pośrodku, w równych odległościach od grzałek. Za to właśnie odpowiada funkcja centrowania.
- **Miejsce na nawinięcie przewodu** – pod tosterem można nawinąć przewód zasilający, jeśli jest zbyt długi.



## ADLER AD 3214

Fot. Gorenje

Kolekcja urządzeń retro marki Gorenje podkreślił styl klasycznych kuchni. Warto uzupełnić ją o funkcjonalny toster T900RL. Jest on wyposażony w funkcję rozmrażania oraz opiekania pieczywa. Do wyboru jest aż 7 stopni przyrumieniania. Gdy toster skończy opiekanie, wyłącza się automatycznie. O pracy urządzenia informuje podświetlenie przycisku. Czyszczenie tosterka jest łatwe dzięki wyjmowanej tacke na okruchy. Kolekcję retro marki Gorenje można uzupełnić o czajnik elektryczny, blender kieli- chowy, robot planetarny i blender ręczny.

Linia produkto- wa jest dostęp- na w kremowej oraz czarnej wersji kolorystycznej.



concept  
innowacje w Twoim życiu



LO7211

MIKROSITA & ANTIDRIP

wydajność 97%

## AMICA. Spieniacz do mleka FD 4011 Fomis

### Nie tylko do kawy

Jedni wolą małą czarną, inni kawę mleczną. Dla tych drugich i nie tylko Amica przygotowała funkcjonalny spieniacz do mleka FD 4011, który w kilka chwil przygotowuje aksamitną piankę.



Specjalny system mieszający zapewnia nie tylko idealną konsystencję pianki – jego przemyślana konstrukcja ułatwia też mycie i utrzymanie urządzenia w czystości. Mieszadło nie jest bowiem przytwierdzone do podłoża, a obraca się dzięki specjalnemu systemowi magnesów. Urządzenie jest niezwykle łatwe w obsłudze, wystarczy wlać mleko, nacisnąć przycisk i w kilka chwil przygotowuje w odpowiedni sposób mleko. Do dyspozycji oddano takie tryby jak ciepła pianka, idealny przy przygotowywaniu ulubionej mlecznej kawy,



zimna pianka, gdy latem mamy ochotę na orzeźwiającą kawę z lodem, oraz podgrzewanie mleka, który zwoili szybko zagrzać mleko do płatków czy na kakao.



Wystarczy tylko włączyć urządzenie, a spieniacz sam wykona swoją pracę. Kiedy mleko osiągnie temperaturę ok. 70 °C element grzejny zostanie automatycznie odłączony, a mieszadło przestanie się obracać. Dzięki temu nie musimy pamiętać o wyłączeniu spieniacza. Maksymalna pojemność w trybie podgrzewania wynosi 250 ml, a w przypadku spieniania 150 ml. Wyposażony w ergonomiczny uchwyt kubek spieniacza z łatwością ustawimy na podstawie grzewczej. Równie szybko możemy go zdjąć w celu umycia. Dzięki ukrytemu w podstawie czujnikowi urządzenie rozpoznaje, czy kubek jest na swoim miejscu.

## KOHERSEN. Blender gotujący NB800A

### Aksamitne koktajle i kremy

Jeśli chcemy z łatwością przygotowywać zupy kremowe lub koktajle owocowe i warzywne, nie ma nic lepszego niż blender kielichowy, zwłaszcza z funkcją gotowania, jak Kohersen NB800A.



Najnowsze urządzenie marki Kohersen nie tylko rozdrabnia wszystko do uzyskania odpowiedniej konsystencji, ale dodatkowo może to wszystko jednocześnie ugotować. Baza, na której ustawiony jest kielich, jest jednocześnie płytą grzewczą. Po przygotowaniu produktów, na przykład na zupę, wystarczy ustawić pożądaną temperaturę i poczekać, aż danie zacznie się gotować. Im większa moc blendera, tym z trudniejszymi zadaniami będzie sobie radził. Wielofunkcyjny blender gotujący Kohersen wyposażony został w silnik o mocy 800 W, a osiągnięta prędkość to 22 tys. obr./min. Moc grzewcza wynosi 1000 W. Pojemność kielicha to aż 1,75 l. Wiele zależy też od kształtu, ostrości i wytrzymałości noża w blenderze. Wpływa to na efektywność siekania i rozdrabniania potraw. Blender Kohersen wyposażony został w dobrej jakości zespół noży o 6 ostrzach ze stali nierdzewnej, które dzięki wysoobrotowemu blendo-



waniu zapewniają idealnie gładką konsystencję każdego dania. Do dyspozycji mamy 6 automatycznych trybów pracy: sok, pulpa, gęsta zupa, zupa krem, sorbet, podgrzewanie. Parametry takie jak temperatura i prędkość pracy ostrzy możemy modyfikować według własnego uznania. Wśród potraw, które z łatwością przygotowujemy w blenderze, są różnego rodzaju napoje roślinne, przeciery, puree warzywne oraz musy. Doceń to z pewnością wegetarianie, weganie oraz rodzice małych dzieci i niemowląt. Blender został wykonany z materiałów wolnych od BPA.



Wielofunkcyjny robot kuchenny z funkcją gotowania, Kohersen® ZT100  
Ulubione potrawy i napoje, na ciepło i na gorąco



**Wielofunkcyjny robot kuchenny z funkcją gotowania Kohersen®** to wszechstronne urządzenie, dzięki któremu przygotujesz najwyższej jakości dania dla siebie oraz swoich najbliższych. **Od przystawek, przez dodatki, napoje, zupy i dania główne, aż po desery**, Robot kuchenny Kohersen® zajmie się wszystkim. Puszyste ciasto na chleb, zdrowy obiad ugotowany na parze, gładkie, owocowe smoothie czy drinki alkoholowe to jego codzienność.

Wielofunkcyjny robot kuchenny Kohersen® w Twojej kuchni **zastąpi mikser, maszynkę do mielenia, malakser, parowar, shaker, blender, kruszarkę, a nawet szatkownicę**. Skorzystaj z **6 trybów automatycznej pracy** lub samodzielnie ustawiaj parametry, tworząc własne przepisy. Szybko, zdrowo, z przyjemnością! **Robot gotuje - Ty cieszysz się posiłkiem!**

Dowiedz się więcej:  
[www.kohersen.pl](http://www.kohersen.pl)



## CONCEPT. Blender z robotem kuchennym TM5010

### Kuchenny pomocnik

Funkcjonalny blender ręczny Concept TM5010 z szeroką gamą akcesoriów stanie się niezastąpionym pomocnikiem w Twojej kuchni. Zastępuje pracę blendera, tarki, trzepaczki i rozdrabniacza.



Dzięki ergonomicznemu kształtowi jest wygodny w użytkowaniu i osiąga doskonałe rezultaty przy poborze mocy 1000 W. W podstawowym wyposażeniu znajduje się pojemnik do mieszania o pojemności 800 ml. Dzięki regulacji prędkości możemy dobrać ją precyzyjnie do wykonywanych zadań. Dostępny jest również efektywny tryb Turbo do przetwarzania najtwardszych składników. Końcówka do blendowania wyposażona jest w noże ze stali nierdzewnej. W krótkim czasie przygotowujemy pyszne koktajle, orzeźwiające drinki, domowy majonez czy jedzenie dla niemowląt. Zblendujemy również gorąceupy i sosy bezpośrednio w garnku, co oszczędzi dużo czasu i pozwoli podać je od razu, gdy są jeszcze gorące. W jednej chwili możemy przygotować domową bitą śmietanę, kremy, ciasta na naleśniki czy desery



za pomocą dołączonej do zestawu podwójnej lub pojedynczej trzepaczki. Mikser zawiera praktyczny rozdrabniacz o pojemności 500 ml, który jest wyposażony w noże ze stali nierdzewnej. Jeśli potrzebujemy posiekać większą ilość jedzenia, która nie zmieściłaby się w małym rozdrabniaczu, możemy użyć robota kuchennego z misą o pojemności 1,25 l. Urządzenie jest również wyposażone w 3 wymienne nasadki do grubego tarcia, krojenia lub przygotowywania domowych frytek. Nakładka do puree nadaje się do przetwarzania gotowanych ziemniaków, marchwi, dyni i innych warzyw lub owoców.

## MESKO. Czajnik szklany MS1301w

### Praktyczny i stylowy

Funkcjonalny czajnik z regulacją temperatury znacznie ułatwi przygotowanie ulubionej herbaty czy innych naparów. Przykładem takiego produktu jest Mesko MS1301w, który wyróżnia się też atrakcyjnym designem.

Szklany czajnik z regulacją temperatury to sprzęt, który powinien znaleźć się w każdym domu. Korzystając z niego, można wybrać jedną z kilku temperatur z zakresu od 60 do 100 °C, dzięki czemu dostosujemy ciepło wody do rodzaju zaparzonej herbaty lub ziół. Czajnik został wyposażony w funkcję podtrzymania temperatury. Łatwe sterowanie wszystkimi trybami pracy umożliwia funkcjonalny panel umieszczony w ręczce. Eleganckie wykończenie elementami ze stali nierdzewnej, wyprofilowany dzióbek, wygodny uchwyt do



otwierania oraz obrotowa podstawa ułatwiają korzystanie z urządzenia osobom leworęcznym oraz dzieciom. Ciekawymi akcentami są również różne odcienie podświetlenia wody w zależności od ustawionej temperatury oraz sygnał dźwiękowy podczas uruchamiania i po zagotowaniu. Pojemność czajnika wynosi 1,7 l, więc bez problemu zagotujemy wodę dla kilku osób. Dzięki temu, że obudowa jest wykonana ze szkła, zawsze widzimy

aktualny poziom wody. O czystość dba wbudowany filtr zatrzymujący osady wapnia. Dzięki maksymalnej mocy wnoszącej 2200 W wrzątek jest przygotowany w kilka chwil. Przewód zasilający ma długość 70 cm i w razie potrzeby można go nawinąć na podstawkę. Obudowa czajnika została wykończona w białym kolorze, do wyboru jest również model MS1301b z wykończeniem w kolorze czarnym.



MOC  
1300 W

10  
PRĘDKOŚCI  
PRACY

FUNKCJA  
PULSACYJNA

Marzysz o pomocniku, dzięki któremu prace kuchenne staną się niezwykle proste? Wybierz robota planetarnego Zelmer!

Robot planetarny ZKR1300B. Moc 1300 W. Funkcja pulsacyjna. 10 prędkości pracy. W zestawie misa ze stali nierdzewnej o poj. 5,0 L i misa z tworzywa sztucznego o poj. 4,5 L, haki do zagniatania ciasta, końcówka do mieszania, końcówka do ubijania. Pokrywa zabezpieczająca przed chlapaniem. Nóżki antypoślizgowe.

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



**zelmer**  
niezawodnie



# Kuchenni pomocnicy

## – roboty

## wieloczynnościowe



Fot. Adler

Bardzo duża popularność robotów kuchennych wynika z ich uniwersalności. Konsumenci wybierają dziś między blenderami, modelami planetarnymi czy wieloczynnościowymi, zwanymi także malakserami.

**T**a kategoria urządzeń wciąż cieszy się wśród klientów uznaniem ze względu na bogate wyposażenie. Pod względem konstrukcyjnym malaksery można przyrównać do blenderów kielichowych. Podobnie jak one mają silnik umieszczony w podstawie. Roboty wieloczynnościowe mają moc od 500 do 1100 W. Nie są wyposażone w funkcję gotowania, za to znakomicie radzą sobie zwłaszcza z obróbką warzyw. Dzięki całej gamie różnych tarcz tnących pozwalają

one na cięcie, siekanie czy rozdrabnianie różnych warzyw, co znacząco ułatwia np. przygotowywanie sałatek. Dostępne są nawet specjalne tarcze do robienia frytek. To jednak niejedyną zastosowania. Robot wieloczynnościowy poradzi sobie także z wyrabianiem lekkiego ciasta, wyciskaniem soku czy blendowaniem produktów. W zależności od modelu funkcje mogą być różne i wynikają z dostępnych w zestawie lub jako akcesoria przystawek.

### Ważne parametry robotów

Znajomość parametrów pozwoli na odpowiedni dobór sprzętu. Przede wszystkim będzie dopasowany do potrzeb i poradzi sobie ze stawianymi przed nim zadaniami. Wybierając robot wieloczynnościowy, powinniśmy zwrócić uwagę na:

- **pojemność** – oznaczana jest w litrach lub mililitrach. Dotyczy mikserów z misą stojącą, blenderów, robotów wielofunkcyjnych,

### ZELMER ZHB6500 Genius

gotujących, a także rozdrabniaczy. Pojemność to wielkość maksymalna deklarowana przez producenta – do jej zmierzenia używa się po prostu wody. Wskazuje na możliwość zmieszania w misie potrzebnej ilości składników przygotowywanej potrawy (osobno lub razem), owoców, warzyw itp.;

- **pojemność robocza** – również jest prezentowana w litrach, jednak dotyczy konkretnych zadań. Pojemność robocza tego samego zbiornika będzie różna

np. dla wyrabiania ciasta, a inna dla szatkowania warzyw;

- **szybkość wirowania narzędzi** – czyli liczba obrotów na minutę [obr./min] dla poszczególnych stopni ustawień, a także dla wartości maksymalnej. Prędkość pracy można regulować. Parametr ten jest bardzo ważny, gdyż pozwala na dobór optymalnej obróbki do kon-



Bardzo często roboty wieloczynnościowe wyposażone są również w blender kielichowy.

kretnych składników, ale też produktu końcowego. Innej prędkości wymaga kruszenie lodu, innej ubijanie piany czy wyrabianie ciasta. Część urządzeń ma specjalne ikonki informujące o tym, jakie ustawienie jest odpowiednie do konkretnej potrawy – bardziej szczegółowe informacje zawarte są w instrukcjach obsługi lub dołączanych do urządzeń książkach kucharskich;

- **masa robota** – jest podawana w kilogramach. Masa urządzenia tak naprawdę wpływa głównie na wygodę jego przechowywania, a właściwie przenoszenia. Największą masę mają modele z funkcją gotowania i planetarne – te ostatnie najczęściej mają korpus wykonany ze stali nierdzewnej oraz stalowe dzieże. Masę powinno się podawać osobno dla urządzenia i dla kompletu wyposażenia w wymienne narzędzia;

- **wymiary robota** – określają jego zewnętrzne krawędzie. Podanie szerokości, wysokości, głębokości urządzeń jest bardzo pomocne przy jego przechowywaniu, a także planowaniu jego ustawienia podczas gotowania. Najwięk-



### MPM Kasia Plus MRK-11

sze wymiary mają modele planetarne i z funkcją gotowania. Więcej miejsca zajmują także blendery stojące czy miksery z misą. Dlatego też warto jeszcze przed zakupem zastanowić się, czy aby na pewno w kuchni znajdzie się wystarczająco dużo miejsca do ich przechowywania;

### ELDOM BL200 Swif



www.infoprodukt.pl



### AMICA BL 6016



### Dołączone wyposażenie

Dołączone w do zestawu z robotem akcesoria mają największy wpływ na jego użyteczność, ponieważ pozwalają na realizację konkretnych



### BOSCH MultiTalent 8 MC812M865

### Od sałatek po ciasta – Bosch MultiTalent 8 MC812S844

Seria MultiTalent to jedne z najbardziej zaawansowanych robotów wieloczynnościowych, a model MC812S844 został wyposażony w pełny komplet akcesoriów. Moc urządzenia to 1250 W, więc świetnie poradzi sobie z dużą ilością składników. Płynna regulacja prędkości pozwoli dostosować tryb pracy do różnych zadań. Misa z tworzywa sztucznego ma pojemność 3,9 l i pozwala na wyrobienie ok. 1,5 kg masy. W zestawie znajdziemy tarczę przeznaczoną do przygotowywania frytek oraz cięcia na grube i cienkie plastry i grube oraz drobne wiórki. Miłośnicy wypieków docenią zaś końcówkę do zagniatania i wyrabiania wszelkiego rodzaju ciast oraz ubijania śmietany, białek jaj oraz sporządzania sosów i przygotowywania lekkich ciast. Z kolei blender kielichowy ma pojemność 1,5 l i sprawdzi się przy szybkim miksowaniu koktajli, zup czy sosów. Kolejnym z dodatków jest minirozdrabniacz, idealny do przygotowywania małych ilości ziół, mięsa, sera i innych składników. Nie zabrakło także

wyciskarki do cytrusów, która pomoże wycisnąć świeży sok z cytryn, pomarańczy i innych owoców. Akcesoria mogą być przechowywane w misie rozdrabniacza, a zatem są zawsze pod ręką. Specjalne oznaczenia ułatwiają montaż, a czyszczenie jest wygodniejsze dzięki opcji mycia w zmywarce.



Fot. Bosch



### ADLER AD 4224

## Niezastąpione akcesoria – Salter Cosmos



Robot kuchenny z blenderem z kolekcji Salter Cosmos to idealny dodatek do każdej kuchni. Urządzenie ma moc 600 W i jest wyposażone w dwa ustawienia prędkości oraz tryb pulsacyjny. W zestawie znajdziemy pojemnik z tworzywa sztucznego o pojemności 1,2 l. Dzięki zawartemu w komplecie szeregowi ostrzy do siekania, krojenia i szatkowania można kroić warzywa i inne produkty na cieńsze lub grubsze plastry, wiórki czy frytki. Dodatkowo przydatnymi elementami są specjalne ostrze do zagniatania ciasta i dysk emulgujący, który idealnie nadaje się do ubijania białek jaj. Dzięki blenderowi kielichowemu o pojemności 1,75 l robot sprawdzi się również w przygotowywaniu koktajli. Liniję stylistyczną Salter Cosmos można uzupełnić o inne produkty, np. toster czy czajnik elektryczny.

funkcji. Dlatego wybierając robot, w pierwszej kolejności powinniśmy zwrócić uwagę na jego wyposażenie, aby odpowiadało ono zadaniom, które będziemy realizować. W zestawach najczęściej znajdziemy:

- **pojemnik roboczy** – to podstawowy element wyposażenia. Umieszczane są w nim przetwarzane składniki, np. poszatkowane warzywa, czy wyrabiane jest w nim ciasto. Najczęściej jest wykonany z tworzywa sztucznego i wyposażony w wygodny uchwyt;
- **tarcze ze stali nierdzewnej** – są ważnym elementem, przydatnym zwłaszcza przy przetwarzaniu warzyw. Różnią się typem ostrzy i mogą służyć np. do ucierania ziemniaków, cięcia frytek lub warzyw w słupki, do krojenia warzyw w plastry oraz ścierania warzyw i owoców;

- **blender kielichowy** – wielofunkcyjny robot kuchenny może mieć w zestawie kielich do przygotowywania koktajli. Świetnie zastąpi więc standardowy blender stojący;
- **popychacz** – służy do bezpiecznego podawania obrabianych składników bez kontaktu dłońmi.



## MPM Kasia MRK-12

- ni z ostrzem. Niektóre popychacze mogą też pełnić funkcję miarki;
- **rozdrabniacz** – dzięki niemu można wygodnie i szybko ciąć np. zioła lub warzywa na bardzo drobne kawałki;
- **tarcza emulgacyjna** – umieszcza się ją w pojemniku roboczym i służy do przygotowywania np. majonezu lub bitej śmietany;
- **młynek** – pozwala na szybkie mielenie twardych składników, np. kawy lub orzechów;
- **ostrze do ciasta** – specjalne ostrze przeznaczone do mieszania lekkich ciast. Może być również wykorzystane do przygotowywania przecierów;
- **końcówka do wyrabiania ciasta** – jest wykonana z metalu i przeznaczona do wyrabiania cięższych ciast z dużą siłą, np. ciasta na chleb;
- **mieszadło do ubijania białek** – kształtem przypomina trzepaczkę i jest przeznaczone do ubijania białek lub śmietany;
- **wyciskarka do cytrusów** – robot w nią wyposażony znakomicie poradzi sobie z pozyskaniem soku z owoców cytrusowych, takich

*Kupując robot wieloczynnościowy, powinniśmy zwrócić uwagę na akcesoria, w które jest wyposażony.*



## CONCEPT RM3000 Cube

jak pomarańcze czy grejpfruty. Warto wybierać roboty uznanych marek, które w ofercie mają dodatkowe akcesoria. Dzięki temu bez trudu uzupełnimy zestaw o niezbędny sprzęt, jeśli dana część się np. uszkodzi lub zgubi.

## Użytkowanie robota

Korzystanie z robota wieloczynnościowego nie nastęrcza problemów, a jego budowa jest dosyć prosta. Wybrane akcesoria montujemy na podstawie zawierającej zespół napędowy. Najczęstszym sposobem sterowania jest pokrętko z wielostopniową regulacją prędkości pracy. Dzięki niemu łatwo dobierzemy prędkość do wykonywanych zadań. Często sprzęt jest też wyposażony w tryb pracy pulsacyjnej. Przed przystąpieniem do pracy należy upewnić się, że wszystkie elementy są prawidłowo zamontowane. Z kolei po jej zakończeniu demontaż można zacząć do-



## BOSCH Styline MCM4100

piero, gdy silnik urządzenia się zatrzyma, i zaleca się odłączenie go od zasilania sieciowego. W zestawie może znajdować się specjalna podstawka, która służy do przechowywania akcesoriów. To wygodne i praktyczne rozwiązanie, które przede wszystkim chroni przed zagubieniem, niektórych drobnych elementów. W zależności od zaleceń producenta wybrane akcesoria można myć w zmywarce. Obudowę z zespołem napędowym wystarczy przetrzeć lekko wilgotną delikatną ściereczką.

„Świeżo mielona, nie z kapsułki.”

*Roger Federer*



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

**Nowy Z10 do specjalistów 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](http://jura.com)

**MPM**



**Wielofunkcyjny, gotujący robot kuchenny iCook MRK-18 z funkcją Wi-Fi**

Stań się mistrzem kuchni w kilka chwil. Poznaj iCook – inteligentne, nowoczesne urządzenie z funkcją **WiFi**, które sprawi, że gotowanie stanie się szybsze i łatwiejsze.

Krok po kroku wskaże, jak przygotować ulubioną potrawę.

**iCook jest niewielki, ale potrafi bardzo wiele!**