

**INFO**PRODUKT

**AGD**  
**MAŁE**

**SPRZĘT KUCHENNY**

Numer 1/2023 styczeń

ISSN: 2719-7492

Cena: 4,49 (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ  
NUMER!**

**zelmer**  
niezawodnie



**Temat numeru!**

**Blendery ręczne**

**Opiekacze**

**Czajniki stalowe**



Amica  
wyróżniona  
„EkoSymbolem”

Polska najlepszą  
lokalizacją produkcyjną  
w regionie EMEA

Roboty OptiMUM  
z 10-letnią gwarancją  
na silnik

Wielofunkcyjny robot  
planetarny Progress  
EK4607P

# SPIS TREŚCI

## W NASTĘPNYM NUMERZE



Fot. Zeimer

### Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

### Blendery ręczne

Mogą być wyposażone w dodatkowe akcesoria, jakimi są np. trzepaczka do ubijania piany, pojemnik do mieszania, a nawet pojemnik z wymiennymi tarczami tnącymi.

### Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

### Opiekacze do kanapek

Dostępne na rynku modele różnią się przede wszystkim jakością oraz typem zastosowanych płytek grzewczych.

### Czajniki stalowe

Duża popularność czajników stalowych wynika z trwałości tego materiału oraz estetycznego wyglądu. Niektóre modele łączą konstrukcję ze stali nierdzewnej z tworzywem sztucznym.

### Ekspresy kolbowe

Są cenione przez smakoszy kawy ze względu na możliwość pełnej kontroli nad procesem przygotowania napoju.

### Blendery kielichowe

Przy ich pomocy przygotujemy nie tylko koktajle ale i np. różnego rodzaju mąkę czy masło orzechowe, a to tylko niewielka część możliwości.

### Płyty grzewcze

Nie wymagają instalacji oraz zajmują niewiele miejsca. Kompaktowe płyty grzewcze w kilka chwil każde pomieszczenie zamieniają w funkcjonalną kuchnię.

## 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

\*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

### Wydawca:

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

### Redaktor naczelny:

Piotr Krakowiak

### Miejsce i data wydania:

Warszawa, styczeń 2023

### Druk:

Fundacja Źródła Życia

### Konfekcjonowanie:

ADK Dariusz Krakowiak

### Znak informacyjny:

ISSN: 2719-7492

### Numer wydania:

Nr 1, styczeń 2023

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



## Idealna temperatura – pełnia smaku

Wybierz czajnik wyposażony w regulację temperatury, dzięki której przygotujesz napoje o różnych wymaganiach zaparzania.

- **Regulacja temperatury** – precyzyjne ustawienie temperatury wody w zakresie od 40-100°C,
- **automatyczne podtrzymywanie temperatury** – możliwość utrzymania wybranej temperatury przez dłuższy czas,
- **dotykowy panel sterowania** – łatwiejsze sterowanie funkcjami czajnika w tym regulacją temperatury wody.

Funkcjonalność elektrycznego czajnika z regulacją temperatury to wyższy komfort w kuchni. Precyzyjnie, wygodnie i profesjonalnie!



**Regulacja  
temperatury  
wody**

## Amica

### Wyróżniona „EkoSymbolem”

Grupa Amica otrzymała wyróżnienie „EkoSymbol”, przyznawane przez redakcje „Monitora Rynkowego” oraz „Monitora Biznesu”. Kapituła doceniła inwestycje grupy związane z zaangażowaniem w kwestie zrównoważonego rozwoju, odpowiedzialności społecznej oraz ekologii.



„Nagroda dla tych, którzy zmieniają świat na lepsze” – to myśl, która każdego roku towarzyszy kapitule Programu Symbol podczas przyznawania wy-

różnień laureatom. W dobie zmian klimatycznych oraz związanych z nimi wyzwań firmy i organizacje przywiązują coraz większą wagę do kwestii zrównoważonego rozwoju, redukcji emisji dwutlenku węgla oraz minimalizowania wpływu na środowisko naturalne. „EkoSymbol” przyznawany jest w uznaniu działań oraz inwestycji (zrealizowanych, jak i tych w trakcie), uwiarygadnia pracę i wysiłki na rzecz ekologicznej odpowiedzialności biznesu. Laureaci programu stanowią elitarną grupę ekspertów wyznaczających nowe standardy w wielu dziedzinach gospodarki czy nauki. Podczas tegorocznej edycji jedną z wyróżnionych firm została grupa Amica, która sukcesywnie inwestuje w rozwiązania mające na celu ograniczenie wytwarzanego śladu węglowego. Wśród nich można wymienić m.in. budowę kogeneracji gazowej, która zwiększy efektywność energetyczną przedsiębiorstwa oraz umożliwi odzyskiwanie ok. 30 proc. zużywanego w produkcji energii.



Inne działania, które nie uszły uwadze kapituły, to budowa nowoczesnej oczyszczalni ścieków, wymiana źródeł światła w biurach i fabryce na bardziej energooszczędne, instalacja fotowoltaiki czy też inwestycje w zaawansowane technologie produkcyjne.

– To dla nas duży zaszczyt, że możemy znaleźć się w tak znakomitym gronie organizacji, które podejmują działania w zakresie troski o naszą planetę. Jako wiodący producent sprzętu AGD, który jest obecny w 70 krajach na całym świecie, chcemy być przykładem wdrażania najnowocześniejszych rozwiązań i inwestycji na rzecz lepszej przyszłości planety. Przed nami jeszcze długa droga i wiele pracy, którą musimy wykonać, ale takie wyróżnienia pokazują, że obraliśmy właściwy kierunek, i zachęcają nas do dalszego rozwoju – mówi Robert Stobiński, członek zarządu grupy Amica ds. cyfryzacji, logistyki i zarządzania towarami, który odebrał nagrodę w imieniu firmy.

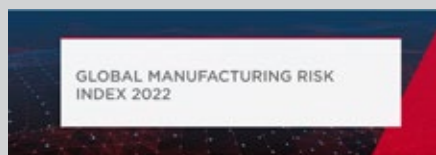
## Cushman & Wakefield

### Polska najlepszą lokalizacją produkcyjną w regionie EMEA

Sporządzony przez firmę Cushman & Wakefield ranking „Manufacturing Risk Index” (MRI) uwzględni szereg istotnych wskaźników, które pozwalają ocenić względną atrakcyjność 45 krajów pod względem lokowania w nich produkcji.

Pośród państw regionu EMEA najwyżej w rankingu bazowym została sklasyfikowana Polska, która nieznacznie wyprzedza Czechy, lidera roku 2021. Awans Polski wynika m.in. z mniejszych kosztów pracy i energii elektrycznej w porównaniu nie tylko z Europą Zachodnią i Północną, lecz także z niektórymi państwami Europy Wschodniej, m.in. Rumunią, Litwą, Bułgarią i Czechami.

– *Pozycja Polski jako najbardziej atrakcyjnego dla rynku produkcyjnego kraju EMEA jest kolejnym potwierdzeniem dobrych perspektyw pomimo wymagających kolejnych miesięcy. Wykwalifikowani i rzetelni pracownicy, dostęp do doskonałej infrastruktury logistycznej, doskonałe otoczenie biznesowe, a także stosunkowo niskie ryzyka ekonomiczne i energetyczne, a także atrakcyjne koszty budowy i jedne z najniższych w regionie koszty mediów czynią nasz kraj idealną lokalizacją dla działalności produkcyjno-przemysłowej* – komentuje Damian Kołata, partner, head of Industrial & Logistics Agency, Cushman & Wakefield.



Ranking „Manufacturing Risk Index” (MRI) ocenia względną atrakcyjność 45 krajów w regionie EMEA, obu Amerykach oraz regionie Azji, Australii i Oceanii pod kątem lokowania w nich produkcji oraz umożliwia firmom przeanalizowanie potencjalnego wpływu aktualnych warunków na prowadzoną działalność. Ocena poszczególnych krajów obejmuje trzy główne obszary:

- **warunki** – środowisko biznesowe, w tym dostępność pracowników oraz dostęp do rynków zbytu;
- **koszty** – koszty operacyjne, w tym koszty pracy, energii elektrycznej i nieruchomości;
- **ryzyko** – ryzyko polityczne, ekonomiczne i środowiskowe.

– *Dokonałiśmy weryfikacji ryzyk, kosztów i otoczenia biznesowego pod kątem wielu kryteriów i wskaźników, niemniej jednak w każdym przypadku Polska plasowała się w najwyższym kwartyle, skupiającym najbardziej atrakcyjne kraje świata, w których ryzyko związane z uruchomieniem operacji produkcyjnej zostało zdefiniowane jako najniższe* – tłumaczy Damian Kołata.

Według danych OECD bezpośrednio inwestycje do Polski w 2021 r. były rekordowe i wyniosły aż 24.8 mld dolarów (w ramach prawie 450 nowych zagranicznych projektów), co uplasowało Polskę pod tym względem jako 6. kraj pod względem wielkości inwestycji w Europie i 3. w Unii Europejskiej.

– *Wysoką pozycję Polski potwierdzają również inne wyniki badań C&W, które pokazują, iż typowa operacja logistyczna, prowadzona w średniej wielkości magazynie o powierzchni 10 tys. m<sup>2</sup>, generuje o ponad 1/3 mniej kosztów (34 proc.) niż w Czechach i aż o 2/3 mniej (62 proc.) niż w Niemczech ze względu na niskie koszty energii, pracy, a także najmu w porównaniu do innych europejskich krajów* – dodaje ekspert.

Pełny raport jest dostępny po zeskanowaniu kodu QR.





*jura*®

„Świeżo  
mielona, nie  
z kapsułki.”

*Roger Federer*



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

GIGA 10 – rewelacyjny automatyczny ekspres do kawy, który przełamuje wszystkie dotychczasowe granice funkcjonalności i przyjemności z picia kawy. GIGA 10 oferuje niedostępną wcześniej różnorodność specjalów dzięki dwóm profesjonalnym młynkom do dwóch różnych gatunków kawy, 35 specjalom gorącym i Cold Brew oraz innowacyjnemu wyświetlaczowi Panorama Coffee Panel zapewniającemu najlepszą czytelność. JURA – If you love coffee. [jura.com](http://jura.com)

## Fundacja Amicis

### Wspiera pracowników ochrony zdrowia

**Działająca od 17 lat przy grupie Amica Fundacja Amicis, wzorem lat ubiegłych, odwiedziła w ramach przeprowadzanej akcji świątecznej dwa oddziały szpitalne, przekazując zespołowi medycznemu prezenty w postaci drobnego sprzętu AGD.**



brane przez siebie urządzenia marki Amica, takie jak blendery, parowary, sokowirówki, czajniki itp.

– *W ten sposób chcemy wyrazić naszą wdzięczność za trudną, odpowiedzialną, codzienną pracę, która niestety ciągle jeszcze jest niedoceniana. To nasze podziękowanie za opiekę nad nami – pacjentami za profesjonalizm w działaniu, za cierpliwość, poświęcenie i za uśmiech, którym nas*

W tym roku świąteczne upominki trafiły do personelu medycznego oddziału Katedry Chirurgii Głowy, Szyi i Onkologii Laryngologicznej w Wielkopolskim Centrum Onkologii oraz pododdziału Chirurgii Ogólnej i Naczyń Szpitala Klinicznego im H. Święcickiego. Ponad 80 pielęgniarek i pielęgniarzy, salowych, a także innych osób, na co dzień sprawujących opiekę nad pacjentami otrzymało wy-

obdarzają, za słowa otuchy, troskę i za wszystko, co dla pacjentów robią – powiedziała reprezentująca Fundację Amicis Małgorzata Rutkowska. W przygotowaniu prezentów dzielnie pomagały dwie uczennice z Zespołu Szkół nr 2 im. Konarskiego we Wronkach – Oliwia i Alina, które biorą udział w projekcie „Zwolnieni z teorii”. Fundacja Amicis, grupa Amica i fundacja Magovox sfinansowały



również zakup mebli do recepcji pododdziału Chirurgii Ogólnej i Naczyń Szpitala Klinicznego im H. Święcickiego. Nowe wyposażenie jest estetyczne i na pewno poprawi komfort pracy personelu medycznego na tym oddziale.

Fundacja Amicis została powołana do życia w 2005 r. Wspiera przedszkola i szkoły, domy opieki społecznej, a także szpitale, szczególnie w małych miejscowościach. Przekazuje środki finansowe na realizację różnych projektów oraz darowizny w formie sprzętu AGD marki Amica. Fundacja pomaga również osobom pokrzywdzonym przez los i znajdującym się w potrzebie. Organizację tworzy grupa wolontariuszek, które działają w niej społecznie. Grupa Amica od samego początku jest głównym sponsorem fundacji, a jej pracownicy i strażacy z OSP Amica wspierają jej wolontariuszy w społecznej działalności.

## Media Expert

### Terg SA nowym najemcą w Textorial Park

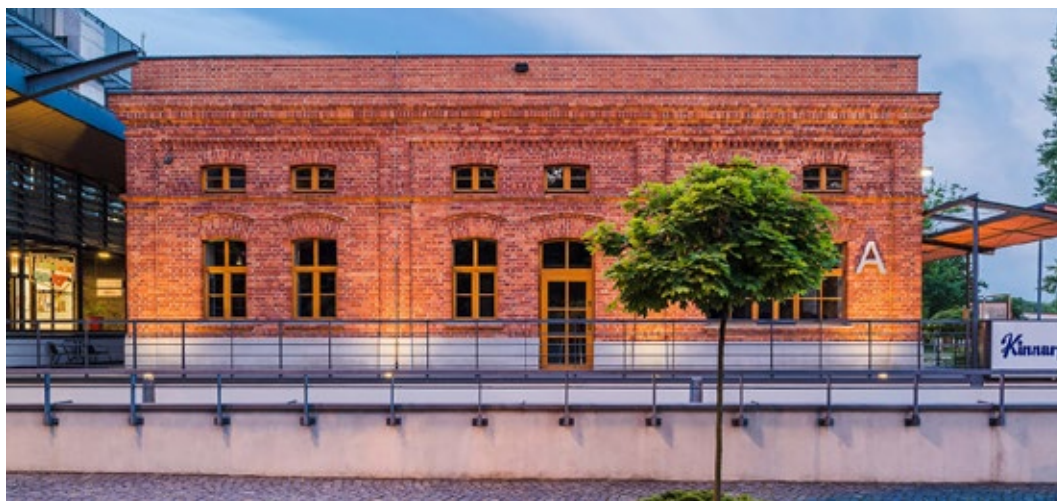
**Spółka Fabryczna 17 SPP Polska podpisała umowę z Terg SA na najem powierzchni biurowej w Textorial Park. Właściciel marki Media Expert, zajmujący się sprzedażą detaliczną sprzętu RTV, AGD, elektroniki i multimediiów, zajął 813 m<sup>2</sup>.**

Najemca wprowadził się do kompleksu z początkiem października. W transakcji najemcę reprezentowali doradcy z firmy Colliers.

– *Spółka Terg to kolejna firma, która na swoje łódzkie biuro wybrała Textorial Park. Zdecydowały o tym postindustrialny charakter kompleksu oraz*

*bardzo wysoki standard powierzchni, ale także dostępność dużej liczby miejsc parkingowych. Wśród preferencji klienta istotnym kryterium była również bliskość terenów zielonych. Textorial Park, który zlokalizowany jest w sąsiedztwie Parku Źródlika, doskonale wpisał się w to oczekiwanie – mówi Marcin Włodarczyk, dyrektor regionalny Colliers w Łodzi.*

Textorial Park to kompleks trzech budynków biurowych klasy A położonych na zabytkowym łódzkim osiedlu Księży Młyn, bezpośrednio przy Parku Źródlika i 10 min samochodem od centrum miasta. Wyróżniają go kampusowy charakter, nowoczesne rozwiązania oraz dbałość o zachowanie historycznych murów i detali dawnych magazynów bawełny fabryki Karola Scheiblera. W 2021 r. Textorial Park ponownie otrzymał certyfikaty BREEM In-Use na poziomie dobrym i bardzo dobrym. Wysoka ocena potwierdza, że Textorial Park cały czas spełnia wygórowane standardy w zakresie ekologii i zrównoważonego rozwoju





**Bosch**

## Roboty OptiMUM z 10-letnią gwarancją na silnik

**Modele z linii OptiMUM to najwydajniejsze roboty wielofunkcyjne w ofercie marki Bosch. Jakość produktów potwierdza nowa akcja promocyjna.**

Rejestracja nowego robota kuchennego OptiMUM oraz aktywacja 10-letniej dodatkowej gwarancji na silnik przez Internet jest bezpłatna, prosta i zajmie tylko kilka minut. Możemy to zrobić do 6 miesięcy od daty zakupu urządzenia. Po zakończeniu rejestracji na profilu użytkownika MyBosch w zakładce „Moje produkty” pojawi się certyfikat dodatkowej gwarancji. Założenie konta umożliwi korzystanie z bogatej gamy ofert oraz usług, a także dostęp do aktualnych promocji i nowości.

Po dokonaniu rejestracji urządzenia przez klienta końcowego producent zapewnia gwarancję w przypadku usterki silnika, która jest bezspornie spowodowana wadą materiałową lub produkcyjną, jeśli zostanie ona zgłoszona nie później niż 30 dni od dnia jej wykrycia w okresie obowiązywania gwarancji.

BSH gwarantuje sprawne działanie silników wszystkich wyprodukowanych robotów kuchennych OptiMUM Serie 8 marki Bosch



o kodach produktów rozpoczynających się od MUM9 zakupionych w dniu 1 grudnia 2022 r. lub później w okresie 10 lat od daty wydania urządzenia pierwszemu kupującemu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie na terenie Rzeczypospolitej Polskiej przez fabryczny lub autoryzowany serwis.

W wypadku braku możliwości dokonania naprawy lub jej niepowodzenia gwarant wymieni urządzenie na takie samo, a w razie braku urządzenia wymieni na model o podobnych parametrach oraz o równoważnej wartości, przy czym „równoważny” oznacza mający co najmniej te funkcje (lub więcej). Nowe urządzenie zostanie dostarczone do klienta końcowego bezpłatnie w okresie gwarancyjnym.

Szczegółowy regulamin promocji dostępny jest na stronie [www.bosch-home.pl](http://www.bosch-home.pl).

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

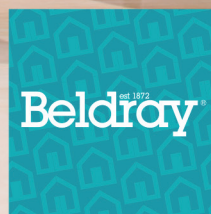
3-7 lutego  
2023 r.

Stoisko UP  
9.3 E51

Stoisko BELDRAY  
9.3 D40

UP  
ULTIMATE PRODUCTS  
HOME OF BRANDS

# PRZYJDŹ I ZOBACZ NASZE NOWOŚCI!



**Codziennie od 17.00  
zapraszamy na  
lampkę szampana!**

Ekscytujące premiery nowych produktów znanych marek SALTER, BELDRAY i PROGRESS. Uważnie śledzimy trendy, aby produkować innowacyjne artykuły do domu w atrakcyjnych cenach.

**UMÓW SIĘ NA SPOTKANIE:  
[t.rudzik@upgs.com](mailto:t.rudzik@upgs.com)**





## Powrót targów Ambiente

Po trzyletniej, spowodowanej pandemią przerwie powracają targi Ambiente. Wydarzenie odbędzie się w okresie od 3 do 7 lutego 2023 na terenach targowych we Frankfurcie nad Menem.

Fot. Messe Frankfurt Exhibition GmbH/Marc Jacquemin



Odbywające się do tej pory rokrocznie targi Ambiente są czołowymi targami dóbr konsumpcyjnych na świecie, a na czas ich trwania Frankfurt staje się światowym centrum stylu i wzornictwa. Podczas wydarzenia prezentowane są najnowsze produkty i innowacje z dziedziny dekoracji i wyposażenia mieszkań, domów i ogrodów a także szeroko pojętego świata upominków.

### Ambiente przed pandemią

Ostatnia edycja targów miała miejsce od 7 do 11 lutego 2020 r., czyli tuż przed wybuchem pandemii. Podczas edycji w 2020 r. 4635 wystawców zaprezentowało swoje produkty ponad 108 tys. przedstawicieli branży ze 160 państw. Mimo że 62 proc. odwiedzających przybyło spoza Niemiec, widmo pandemii i tak wywarło wpływ na tę edycję wydarzenia. Sprawilo to zmniejszenie liczby odwiedzających z uwagi na już obowiązujący w niektórych regionach globu zakaz przemieszczania się oraz ograniczenie podróży służbowych.

Dlatego rangę imprezy najlepiej ilustrują wyniki z edycji organizowanej w 2019 r. W tym okresie targi Ambiente zgromadziły ponad 136 tys. odwiedzających z 167 krajów. Odsetek gości spoza Niemiec wyniósł wtedy 57 proc. Zdecydowaną większość wśród targowych gości stanowią osoby odpowiedzialne za procesy decyzyjne w firmach. W wydarzeniu wzięło udział

Fot. Messe Frankfurt Exhibition GmbH/Petra Weizel



4460 wystawców, z czego 85 proc. przybyło spoza Niemiec.

### Nowości na targach Ambiente

Targi podzielone są tematycznie na branże: „dining” – dekoracje i nakrycia stołowe, „giving” – prezenty i upominki oraz „living” – pomysły do mieszkań i domów. Jedną z nowości jest skupienie się na modnym trendzie pieczenia, co znajdzie swoje odzwierciedlenie w sekcji kuchennej w strefie „Accessories & Baking” w halach 9.0 i 9.1. Bardzo dużą popularnością cieszy się również nowa grupa produktów z dziedziny utrzymania porządku w domy, która prezentowana będzie w halach 9.2 i 9.3. Segment HoReCa prezentowany w hali 11.0 z wiodącymi wystawcami z branży to wciąż

ambiente

messe frankfurt



Fot. Messe Frankfurt Exhibition GmbH/Petra Weizel



Fot. Messe Frankfurt Exhibition GmbH/Petra Weizel

jedną z najdynamiczniej rozwijających się grup, co czyni Ambiente jeszcze bardziej atrakcyjnym wydarzeniem dla odwiedzających z branży restauracyjnej, cateringowej czy hotelarskiej.

„Working” to nowa strefa na targach Ambiente. Przemysł biurowy wciąż ewoluje, a targi Ambiente podążają za tą zmianą. Od 2023 r. strefa „working” będzie uzupełniać segmenty „dining”, „giving” i „living”. Dom i biuro łączą się w hybrydowy świat pracy. „Working” prezentuje różnorodne rozwiązania i innowacje w zakresie materiałów biurowych, sprzętu i wyposażenia, a także koncepcje wyznaczające trendy w pracy hybrydowej.

### Prognozy na 2023 r.

Ambiente to targi, które dają możliwość zapoznania się z najnowszymi, głównymi trendami ze świata wyposażenia wnętrz, upominków oraz artykułów gospodarstwa domowego. Trzyletnia przerwa i zainteresowanie targami wyraźnie pokazują, jak duży był wśród branży głód tego typu wydarzeń oraz możliwości osobistej wymiany doświadczeń. W gronie wystawców nie zabraknie firm prezentujących urządzenia z segmentu małego AGD. Swoją rolę w targach potwierdziło ponad 4700 wystawców, w tym 68 z Polski. Od lutego 2023 r. targi Ambiente będą odbywały się na terenach targowych we Frankfurcie nad Menem w tym samym czasie co czołowe targi artykułów konsumpcyjnych Christmasworld oraz Creativeworld.



# 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://www.bosch-home.pl/vitapower)



\* Warunki i szczegóły dodatkowej 10-letniej gwarancji na silnik blendera VitaPower Serie 4 marki Bosch dostępne na [www.bosch-home.pl/vitapower](https://www.bosch-home.pl/vitapower)

Technologia bliżej nas



**BOSCH**

# Wszechstronne i kompaktowe – blendery ręczne





**Temat numeru!**

**BLENDERY**

**zelm**  
niezawodnie



Fot. Zelmer

Już dawno blendery ręczne przestały być urządzeniami służącymi co najwyżej do przygotowywania koktajli czy sosów. Dziś najbardziej zaawansowane modele są w stanie zastąpić nawet roboty wieloczynnościowe, a dzięki małym rozmiarom to świetny wybór do niewielkich kuchni.

**T**o wszystko przekłada się na ogromny wybór urządzeń – od prostych modeli za kilkadziesiąt złotych, które sprawdzają się przy blendowaniu miękkich produktów, po te najbardziej zaawansowane, dostępne w rozbudowanych zestawach z wieloma akcesoriami. Dodajmy do tego różnice w parametrach oraz ergonomii i użytkowaniu, a sprawia to, że wybór sprzętu dostosowanego do naszych potrzeb nie jest łatwy. Z wielu możliwości blenderów ręcznych możemy bowiem po prostu nie zdawać sobie sprawy, a co za tym idzie, nie mieć świadomości, co tracimy, wybierając mniej zaawansowany sprzęt.

### Parametry urządzenia

Podstawowym parametrem blendera, na który zwrócimy uwagę, wybierając sprzęt, jest oczywiście jego moc. Faktycznie, jest ważną cechą, ale nie najważniejszą. Powin-

na być podawana w watach i w blenderach ręcznych wynosi zazwyczaj od 150 do nawet 1800 W. Moc należy dobierać do zastosowań, w jakich wykorzystywany będzie sprzęt. W praktyce np. z miksowaniem owoców

poradzą sobie nawet urządzenia z podstawowego segmentu o mocy ok. 300 W. Jeśli jednak przed blenderem mamy stawiać trudniejsze zadania, np. przygotowanie humusu czy kruszenie lodu, to warto wybrać urządzenie o większej mocy, np. 1000 W. Podczas zakupu blendera pod uwagę trzeba wziąć podstawowe parametry. Oprócz wcześniej opisaną moc będzie to m.in. prędkość obrotowa. Oznacza ona, jak szybko wiruje końcówka robocza blendera, i sięga nawet 20 tys. obr./min. Szybkość powinniśmy dobierać do obrabianych składników, jednak w podstawowych modelach regulacja prędkości jest zazwyczaj dwustopniowa.

Najbardziej zaawansowane urządzenia są wyposażone w przełącznik umożliwiający płynną regulację prędkości. Kolejnym z istotnych parametrów jest pojemność zbiornika do miksowania. Zazwyczaj jest on dołączony w zestawie i wykonany z tworzywa sztucznego. Jest także wyposażony w miarkę, a typowa objętość to ok. 700 ml. Niektóre modele blenderów w zestawie mają nawet dwukrotnie większe pojemni-

### AMICA BL 5014



ki. Oczywiście, blenderem ręcznym możemy pracować także w dowolnych innych pojemnikach. Warto też pamiętać o masie i wymiarach. Sprzęt o większej mocy będzie zauważalnie cięższy i większy ze względu na zastosowanie wydajniejszych elementów. Choć duża moc w wielu zadaniach może się przydać, to właśnie dlatego nie należy też z nią przesadzać, żeby użytkowanie sprzętu było wygodne.

### Budowa blendera

Warto wspomnieć, że zazwyczaj większą mocą dysponują urządzenia wykonane z lepszej jakości materiałów, co jest zdecydowaną korzyścią.



**CAMRY CR 4621**



**GORENJE HBC804QW**



**GOTIE GHB-1000**



## Precyzyjne blendowanie – Bosch ErgoMaster



Innowacyjny system regulacji prędkości w blenderach Bosch ErgoMaster pozwala na wygodną obsługę jedną ręką. Zastosowanie przycisku spustowego sprawia, że prędkość obrotowa zależy od siły, z jaką jest on wciskany. Dzięki temu w trakcie użytkowania urządzenia możemy łatwo i szybko kontrolować jego prędkość obrotową i dopasować ją do rozdrabnianych składników. Producent nie zapominał również o solidnych podstawach. Zastosowano silnik o mocy 1200 W chłodzony powietrzem, co zapobiega przegrzaniu pod-

czas przetwarzania nawet najtwardszych składników. Potwierdzeniem jakości jest 10-letnia gwarancja na ten element. Dodatkowym atutem jest stopa QuattroBlade System Pro. Dzięki specjalnej konstrukcji zapewnia ona optymalny przepływ składników, zapobiega także zasypaniu stopy do dna, a cztery ostrza ze stali nierdzewnej poradzą sobie z nawet najtwardszymi składnikami, zapewniając ich gładką konsystencję. W zależności od wariantu blendery Bosch ErgoMaster dostępne są z dodatkami, takimi jak ubijaczka, szatkownica, pojemnik do miksowania czy rozdrabniacz. Urządzenie jest także kompatybilne z zestawem marki Bosch do przechowywania próżniowego.



**ZELMER**  
**ZHB4652 Vario**

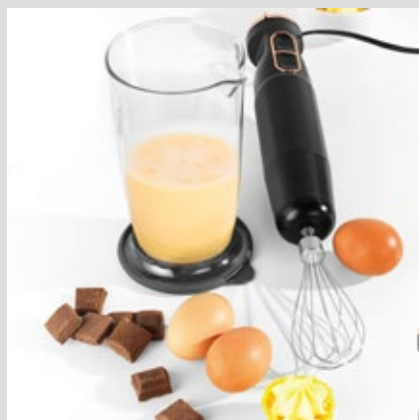


Akcesoria blendera, jak i sam sprzęt mogą być wykonane z metalu lub tworzyw sztucznych. Jaki blender wybrać? Ten z tworzywa sztucznego będzie przystępniejszy cenowo oraz poradzi sobie z podstawowymi pracami. Zazwyczaj będzie także lżejszy, a jest to przecież sprzęt, który trzy-

**MPM**  
**MBL-29/C**



**Stylowy pomocnik – Salter EK4587NERO**



Przygotowanie smoothie czy kremu nie będzie stanowiło problemu z blenderem ręcznym Salter EK4587NERO. Dzięki mocy 1000 W urządzenie radzi sobie z rozdrabnianiem nawet twardych składników. Przy pomocy wygodnego pokrętki na obudowie możemy w kilka chwil wybrać odpowiednią prędkość pracy. Metalowa stopa sprawdzi się także podczas miksowania gorących produktów. Dołączona do zestawu trzy-



paczka pozwoli np. na ubicie piany czy wymieszanie ciasta na naleśniki. W wyposażeniu znajduje się także pojemnik z miarą o pojemności 700 ml. Atrakcyjna czarna obudowa z miedzianymi akcentami sprawia, że sprzęt będzie prawdziwą ozdobą kuchni i jeśli chcemy, zestaw możemy uzupełnić o inne produkty z kolekcji Nero, np. czajnik, grill lub toster.

Fot. Salter



mamy w ręce, więc masa ma znaczenie. Wykorzystanie stali nierdzewnej w akcesoriach przynosi szereg korzyści, np. możliwość użytkowania blendera do miksowania gorących sosów i kremów. Materiał jest również trwalszy, a w zasa-



**BOSCH** MaxoMixx MS8CM61X1

dzie jedną negatywną cechą jest większa masa. Pojemniki dołączone do blendera wykonane są przede wszystkim z tworzyw sztucznych, które są obojętne dla przygotowywanej w nich żywności. Jeśli ma to dla nas znaczenie, zwróćmy uwagę na odporność pojemników na wysoką temperaturę. Pozwoli to np. na miksowanie mniejszych porcji zupy dla dzieci czy sosów już po podgrzaniu.

*Praktycznym dodatkiem do blendera może być stojak ułatwiający przechowywanie urządzenia i akcesoriów.*

Fot. Gorenje

### Duża moc i ergonomiczna konstrukcja – Zelmer ZHB4571 Sano



Wielofunkcyjny blender ręczny Zelmer ZHB4571 Sano to kompaktowe i ergonomiczne urządzenie, które warto mieć w kuchni. Dzięki maksymalnej mocy 1200 W



skujemy pomocnika w siekaniu i łączeniu składników. Do wyboru mamy aż 20 poziomów regulacji prędkości, co daje kontrolę nad pracą urządzenia oraz przetwarzanymi składnikami. Blender ręczny Zelmera to także szeroka gama akcesoriów, które ułatwiają kuchenne prace. W zestawie znajdziemy miarkę, trzepaczkę oraz pojemnik rozdrabniający. Stopa blendera z 4 wyjątkowo ostrzami wykonana została z wyjątkowo trwałej stali nierdzewnej. Materiał jest gwarancją niezawodności, stabilności podczas blendowania twardych składników oraz nienagannego wyglądu urządzenia przez długie lata. Dodatkowo kształt stopy zapobiega rozpryskom. Wydajny silnik umożliwia stałe działanie z dużą prędkością obrotową.



Dzięki temu poradzimy sobie w kuchni z każdym produk-



tem czy pomysłem na danie. W razie potrzeby można skorzystać z funkcji turbo, gdy potrzebujemy największej wydajności. Ergonomiczna konstrukcja urządzenia sprawia, że jego obsługa jest wyjątkowo łatwa.

### Sterowanie w blenderze

Sposób obsługi ma szczególne znaczenie w wypadku blenderów ręcznych, które wymagają także ergonomicznego kształtu i muszą po prostu dobrze „leżeć w dłoni”. Tutaj najczęściej wystę-



*Blender ręczny może zastąpić nawet tarkę lub szatkownicę, pozwoli także na siekanie żywności.*

puje sterowanie manualne, które ma formę pokrętła lub przycisku. Kupując model ręczny, warto wcześniej sprawdzić, czy aby na pewno odpowiada nam konkretny typ sterowania i czy zmiana ustawień za pomocą przycisków jest wygodna. Trzeba brać pod uwagę, że jedną dłonią trzymamy urządzenie i jednocześnie zmieniamy prędkość obrotów. Przy pomocy pokrętła najczęściej możemy określić prędkość obrotową, z jaką ma pracować urządzenie. Z kolei przyciskiem je uruchamiamy. Najczęściej sprzęt jest wyposażony w dwa



### BOSCH ErgoMixx MSM67170

przyciski, z których ten drugi odpowiada za uruchomienie trybu turbo. Zapewnia on zwiększoną wydajność, przydatną szczególnie przy obróbce twardej żywności.

Regulacja prędkości obrotowej jest bardzo przydatna, a liczba stopni zależy od klasy urządzenia. W najprostszych blenderach ręcznych zazwyczaj są dostępne dwie prędkości – standardowa oraz turbo. Z kolei w zaawansowanych urządzeniach może ich być nawet 20. To pozwala na precyzyjne



### ZELMER ZHB6500 Genius

dostosowanie wydajności sprzętu do przetwarzanych produktów oraz efektów, które chcemy uzyskać, np. drobniej lub grubiej posiekanych bądź utartych składników.

Wygodnym rozwiązaniem może być blender z przyciskiem spustowym. W tego typu urządzeniu prędkość obrotową kontrolujemy za pomocą siły wciśnięcia przycisku. Im mocniej jest on wciśnięty, tym szybciej sprzęt pracuje. Największymi zaletami tego rozwiązania są możliwość szybkiej zmiany prędkości ostrza i wygodna obsługa jedną ręką, podczas gdy w drugiej trzymamy np. misę ze składnikami.

### Wyposażenie blenderów

Blendery ręczne często dostępne są w zestawie zawierającym oprócz ostrza tnącego rozdrabniacz oraz ubijaczkę do mas. Dzięki temu przy ich pomocy możemy też przygotować np. ciasto na naleśniki czy poszatkować warzywa, np. cebulę czy zioła. Poszczególnym akcesoriom przyjrzemy się bliżej, żeby wiedzieć,

### ELDOM BL210 Swit







## GORENJE HBX603RL

na co zwrócić uwagę przy ich wyborze. Warto dodać, że niektóre modele blenderów dostępne są w różnych konfiguracjach. Oznacza to, że jednostka główna jest taka sama, jednak dostępne są w zestawie odmienne akcesoria. Dlatego zawsze warto sprawdzić, co producent dołącza do blendera lub jakie akcesoria są dostępne dodatkowo, abyśmy mogli je w przyszłości dokupić, gdy okażą się nam przydatne lub te dołączone do urządzenia ulegną uszkodzeniu.

Ostrze tnące to podstawowy element każdego blendera. Wykonane jest najczęściej ze stali nierdzewnej, a w podstawowych modelach stosuje się standardowe dwustronne ostrze. Choć to wbrew pozorom prosty element, to producenci nie ustają w jego ulepszeniu. Przede wszystkim większą wydajność zapewnia zastosowanie czterostronnego lub nawet sześciostronnego noża



## ADLER AD 4620

tnącego. Dzięki niemu możemy szybciej i efektywniej miksować twardsze składniki. Niektórzy producenci zamiast typowej stali nierdzewnej używają również jej stopów z domieszką np. tytanu, co ma zapewnić większą trwałość. Specjalna konstrukcja ostrza i jego osłony mogą również zapobiegać nadmiernemu rozchłapywaniu miksowanych składników lub zasypaniu stopy blendera do dna.

Końcówka do ubijania to kolejny niemalże standardowy element wyposażenia blendera. Przy jej pomocy łatwo przygotowujemy pianę z białek, bitą śmietanę, lekkie ciasto naleśnikowe, a nawet majonez. Wszystko to znacznie mniejszym nakładem pracy niż przy użyciu tradycyjnej ręcznej „trzepaczki”. Spośród końcówek podłączanych bezpośrednio do blendera warto wspomnieć także o ubijaku do puree. Pozwoli on na utarcie np. ziemniaków, groszku, kalafiora czy innych warzyw i owoców oraz uzyskanie aksa-



## MPM MBL-11

mitnej, gładkiej konsystencji. To wyjątkowo przydatny dodatek, zwłaszcza gdy przygotowujemy domowe przetwory dla dzieci.

Rozdrabniacz może być oddzielnym urządzeniem lub elementem wyposażenia blendera ręcznego. Jest wyposażony w pojemnik oraz ostrze służące do szybkiego siekania na drobne kawałki. Sprawdzą się przede wszystkim przy obróbce warzyw. Niektórzy producenci dołączają do zestawu ostrze do kruszenia lodu. Dotyczy to przede wszystkim maszyn o większej mocy.

Przydatny może być pojemnik z ostrzami, który może zastąpić malakser. To niezwykle funkcjonalne akcesorium, zwłaszcza dla miłośników sałatek. W zestawie znajduje się komplet noży, przeznaczonych np. do szatkowania, cięcia w plastry lub kostkę czy tarkowania. Może on także zastąpić rozdrabniacz, gdy potrzebna jest większa pojemność. Przydatnym, lecz rzadziej spotykanym dodatkiem jest mieszadło hakowe do zagniatania ciasta. Korzystając z niego, przygotowujemy bez problemu mniejsze porcje nawet ciężkiego ciasta. Pojemnik w niektórych modelach ma wygodny uchwyt oraz dołączony popychacz.



## PROGRESS EK5247WW

Niektóre blendery ręczne mogą zastąpić tzw. smoothie makery. Wszystko to dzięki dołączanemu do zestawu bidonowi, w którym można miksować składniki na koktajle. Jest on wykonany z tworzywa sztucznego, a jego pojemność to zazwyczaj ok. 500 ml. Rzadko spotykanym dodatkiem do blenderów jest końcówka miksująca. Wyposażona jest w miejsce na dwie trzepaczki do ubijania. Dzięki nim blender może zastąpić tradycyjny mikser.

## Pakowanie próżniowe

Coraz większą popularnością cieszy się pakowanie próżniowe. Jakie są zalety przechowywania próżniowego? Przede wszystkim żywność tak zapakowana zachowuje świeżość znacznie dłużej.

## Miksuje i sieka – Amica BL 6016

Dzięki funkcji SmoothControl podczas korzystania z blendera BL 6016 marki Amica możemy płynnie regulować jego prędkość obrotową i dopasować ją do przetwarzanych składników. Oprócz standardowych końcówek do miksowania i ubijania w zestawie znajduje się

urządzenia, jego ostrza zostały wykonane ze stali szlachetnej. Są o wiele wytrzymalsze, odporne na rdzę, nie niszczą się i nie tępią. Z kolei stopę blendującą, której unikatowy kształt zapobiega chlapaniu, wykonano ze stali szlachetnej.



także malakser, z którym wygodnie i szybko przygotowujemy sałatki i surówki. Końcówki ze stali szlachetnej doskonale kroją, a wygodny pojemnik z popychaczem ułatwia siekanie i wyjmowanie pokrojonych produktów. Aby zapewnić maksymalnie długą trwałość



### Blender i robot kuchenny w jednym – Concept TM5010



Funkcjonalny blender ręczny Concept TM5010 z szeroką gamą akcesoriów stanie się niezastąpionym pomocnikiem w kuchni. Urządzenie pełni funkcję blendera, tarki, trzepaczki i rozdrab-

niacza. Dzięki ergonomicznemu kształtowi jest wygodne w użytkowaniu i osiąga doskonałe rezultaty dzięki silnikowi o 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 gorące zupy 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 śmietaną, 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 nie-



rdzewnej. Jeśli potrzebujemy posiekać większą ilość jedzenia, która nie zmieściłaby się w małym rozdrabniaczu, można 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.

Fot. Concept

### ZELMER ZHB4750 Vario



To jeden z najefektywniejszych sposobów na wydłużenie przydatności do spożycia, zwłaszcza warzyw i owoców. Mięso możemy pakować próżniowo np. z marynatami, dzięki czemu znacznie skrócimy czas, po jakim będzie ono gotowe go grillowania lub pieczenia. Do pakowania próżniowego można wykorzystać blender ręczny, jeśli można go wyposażyć w zestaw z pompą próżniową. Akcesoria takie dostępne są np. w ofercie marki Bosch. Zestaw zawiera pompę próżniową, pojemnik próżniowy wykonany z trwałego tworzywa sztucznego oraz worki próżniowe wielokrotnego użytku z zamknięciem strunowym, dostępne w dwóch rozmiarach. Zestawy do pakowania próżniowego współpracują z wybranymi blenderami marki Bosch z serii ErgoMixx, MaxoMixx i ErgoMaster.

### Funkcje i rozwiązania

Możliwość mycia poszczególnych elementów urządzenia w zmywarce (najczęściej dotyczy to ostrzy, pojemnika i końcówek) przede wszystkim znacznie skraca czas czyszczenia akcesoriów po przygotowaniu posiłku. Pamiętajmy jednak, żeby koniecznie sprawdzić w instrukcji obsługi, czy urządzenie może być w ten sposób czyszczone, ponieważ w innym przypadku ryzykujemy uszkodzeniem akcesoriów.

**MPM**  
**MBL-28**



### PROGRESS EK4254P



Zaletami są także możliwość nawinięcia przewodu czy elementy antypoślizgowe, zapobiegające przesuwaniu się urządzenia w trakcie pracy, a także ułatwiające jego trzymanie. Podkładka antypoślizgowa może służyć również jako pokrywka pojemnika, jeśli ktoś chce przechowywać przygotowane w urządzeniu potrawy w lodówce. Ważny jest także uchwyt blendera, który powinien być antypoślizgowy, ponieważ pracując w kuchni, często mamy np. mokre ręce. Prostem, lecz szalenie przydatnym rozwiązaniem jest stojak do blenderów ręcznych. Najlepiej, jeśli jest w nim miejsce także dla np. ubijaczki, dołączonej do zestawu. Niby takie proste i takie oczywiste, a jednak nie każdy blender takowy ma. Producenci często zwracają również uwagę na sposób mocowania końcówek, który powinien być w maksymalnym stopniu intuicyjny. Zazwyczaj akcesorium wkładamy do bazy blendera oraz przekręcamy – kliknięcie sygnalizuje, że zostało ono zablokowane i sprzęt jest gotowy do pracy. Niektóre modele wyposażone są dodatkowo w przycisk. Dopiero po jego wciśnięciu końcówka robocza zostaje zwolniona i można ją wymienić na inną.



### Przechowywanie blenderów

Jeśli chodzi o blendery, to kłopotliwe może być przechowywanie akcesoriów do mode-

### SALTER EK3102TITANIUM



li ręcznych. Tutaj najczęściej producenci oferują stojaki, do których można przytwierdzić nie tylko końcówki, ale i samo urządzenie. Innym rozwiązaniem jest praktyczny kubek przytwierdzony do podstawy, który służy nie tylko do miksowania produktów, ale też do przechowywania blendera z końcówką. Ważną kwestią jest także przechowywanie przewodu. Część urządzeń wyposażona jest w specjalne schowki na przewód. W rozdrabniaczach przewód owija się wokół korpusu urządzenia tak, żeby uniknąć jego splątania się. Do modeli z tym rozwiązaniem dołączany jest specjalny zaczep spinający kabel. Niektórzy producenci stosują również przewód o konstrukcji podobnej do kabla od słuchawki telefonicznej.

### CONCEPT TM4721





**MESKO**  
**MS 4624**



Jest on elastyczny, a gdy nie użytkujemy sprzętu, zajmuje znacznie mniej miejsca.

## Wzornictwo blenderów

Gust to indywidualna sprawa każdego, dlatego projektanci blenderów nie narzucają dziś jednego obowiązującego stylu. Projektują urządzenia o różnych bryłach, kształtach i we wszystkich niemalże kolorach dostępnych w palecie. Trendy wnętrzarskie zmieniają się często, a obowiązującym trendem w budownictwie są otwarte kuchnie, dlatego dobrze mieć sprzęt dobrany do stylistyki kuchennej, zwłaszcza że w otwartych kuchniach nierzadko jest on na widoku. Tak więc możemy wybierać w blenderach zielonych, purpurowych, kremowych etc.



Fot. Zeilmer

## Wybrane akcesoria do blenderów



Fot. Zeilmer  
**Słopa rozdrabniająca**



Fot. Zeilmer  
**Mieszadło do ubijania**



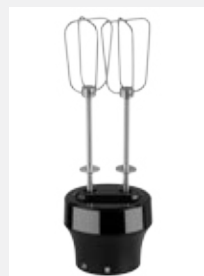
Fot. Amica  
**Malakser z wymiennymi ostrzami**



Fot. Zeilmer  
**Rozdrabniacz do żywności**



Fot. Zeilmer  
**Bidon do smoothie**



Fot. Concept  
**Końcówka miksująca**



Fot. Concept  
**Kubek z miarą**



Fot. Concept  
**Słopa do miksowania puree**

*Najbardziej zaawansowane urządzenia są wyposażone w opcję płynnej regulacji prędkości obrotowej.*

## ELDOM BL77N Copp



Styl retro robi furorę w modzie już od wielu lat, w kuchni także jest lubiany i doceniany, zwłaszcza że coraz więcej sprzętów w tym stylu jest dostępnych na rynku, i to nie tylko tych z działu małego AGD, ale też dużego. Co więcej, wyobrażenia projektantów nie zna granic, są więc także modele będące swoistymi kolażami wzorniczymi, łączącymi styl retro i nowoczesną klasykę. Jeśli ktoś się waha, czy postawić całkowicie na retro, czy całkowicie na współczesność, może rozważyć zakup urządzenia, które jest połączeniem jednego i drugiego. Jeśli cenimy spójność stylistyczną posiadanych urządzeń, warto zdecydować się na sprzęt wchodzący w skład serii wzorniczej. Możemy wybrać np. blender, toster i czajnik mające podobne akcenty stylistyczne. Dzięki temu urządzenia będą lepiej prezentowały się na blacie kuchennym.



**SALTER**  
**EK2827GUNMETAL**

## AMICA. Czajnik elektryczny KF 6012 Digital

### Z funkcją podtrzymywania temperatury

**Wygodne cyfrowe sterowanie w czajniku Amica KF 6012 Digital pozwala na szybkie ustawienie odpowiedniej temperatury wody do przygotowywanych napojów.**



To rozwiązanie idealne nie tylko dla miłośników herbaty, ale również rodzin z małymi dziećmi, ponieważ w kilka chwil przyrządzimy np. mleko modyfikowane. Z funkcją automatycznego podtrzymywania temperatury woda dłużej będzie utrzymywać taką temperaturę, jaką ustawimy, i nie trzeba już podgrzewać jej od nowa, by zaparzyć kolejną herbatę. Aktualną temperaturę wody wskazuje umieszczony na obudowie wyświetlacz LED. Znajdujące się pod nim przyciski dotykowe pozwalają na ustawienie trybu pracy. Zastosowany system podwójnych ścian Safe-



Touch sprawia, że ryzyko oparzenia zostało ograniczone do minimum. To szczególnie przydatne, gdy po kuchni kręcą się dzieci. Zewnętrzna obudowa wykonana została z tworzywa sztucznego, zaś jej wnętrze ze stali nierdzewnej. Pojemność urządzenia to 1,5 l, a moc wynosi 2200 W. Dostawcą kontrolera, czyli systemu odpowiedzialnego za przesyłanie energii między podstawką czajnika a samym urządzeniem, jest renomowana firma Strix. Zastosowanie takich podzespołów gwarantuje nie tylko trwałość, ale i oszczędność energii. Konstrukcja antypoślizgowej bazy wyraźnie zwiększa stabilność urządzenia i zapobiega jego ślizganiu się po powierzchni – nawet mokrej. Dzięki ukrytemu w ręczce przyciskowi EasyOpen nie trzeba już ręcznie otwierać pokrywy czajnika. Podstawa w czajniku Amica KF 6012 Digital została zaprojektowana tak, by móc schować w niej zbędny odcinek przewodu.

## JURA. Ekspres automatyczny E6 EC

### Dla miłośników cappuccino

**Atrakcyjne wzornictwo, przygotowywanie kawy mlecznej czy zastosowanie regulowanej jednostki zaparzającej w rozmiarze od 5 do 16 g to atuty, które docenili klienci wybierający model E6 z oferty marki JURA. Najnowsza wersja – JURA E6 EC, wprowadzona do sprzedaży w zeszłym roku, jest jeszcze bogatsza w innowacje.**



Model ten jest rekomendowany miłośnikom kawy czarnej oraz cappuccino. Dzięki sprawdzonej funkcji Easy Cappuccino możemy cieszyć się doskonałym cappuccino za jednym dotknięciem przycisku. Dysza do mleka, która została opracowana specjalnie dla cappuccino, zapewnia wyjątkowo miękką, delikatną mleczną piankę, doskonale uzupełniają-



cą kawę i stanowi obietnicę prawdziwej perfekcji. Funkcja ExtraShot pozwala dodać dodatkową porcję kawy czarnej do cappuccino, dla miłośników bardziej intensywnego smaku. Kolejną z innowacji jest wprowadzenie znanego z innych modeli Profesjonalnego Młynka Aroma, pomagającego stworzyć doskonałą kawę, która nie ma sobie równych. Dzięki udoskonalonej geometrii młynka jakość mielenia jest bardziej spójna, a wydajność ta utrzymuje się przez cały okres użytkowania. Optymalizuje to ekstrakcję aromatu i pozwala osiągnąć wzrost aromatu



o 12,2 proc. w porównaniu do konwencjonalnych młynków. Kolorowy wyświetlacz o przekątnej 2,8 cala wraz z sześcioma przyciskami pozwala na wygodny wybór kawy oraz intuicyjne sterowanie funkcjami urządzenia. Ekspres JURA E6 EC jest również kompatybilny z aplikacją J.O.E., która umożliwia przygotowanie specjalnych rodzajów kawy, ustawienie i zapisanie osobistych preferencji oraz łatwe wysyłanie zamówień na kawę dla gości bezpośrednio do ekspresu ze smartfona. Urządzenie przygotuje 11 specjalów, w tym kawę baristy.





Funkcja  
TURBO

Moc  
1500 W

MALAKSER

# Pełna moc rozdrabniania w Twoich rękach!

**Blender ręczny ZHB6500 GENIUS.** Moc 1500 W. 4 niezwykle trwałe i wydajne ostrza ze stali nierdzewnej. Funkcja TURBO. Płynna regulacja obrotów. Metalowa i wysoka stopa mieszająca. Konstrukcja zapobiegająca rozpryskiwaniu. Ergonomiczny kształt. W zestawie: miarka o pojemności 700 ml, malakser o pojemności 1 l z dwoma tarczami i nożem, rozdrabniacz o pojemności 500 ml, przystawka do puree, trzepaczka.

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



**zelmer**  
niezawodnie



# OPIEKACZE

## Kompaktowe

## i praktyczne

# – opiekacze do kanapek



Fot. Sam Cook

Przy pomocy opiekaczy do kanapek z łatwością przygotujemy smaczne przekąski lub tosty. Dostępne na rynku modele różnią się zastosowanym rodzajem płytek grzewczych, mocą oraz oczywiście wzornictwem.

**A**by łatwo wybrać odpowiedni model, warto wiedzieć, na jakie parametry oraz funkcje należy zwrócić uwagę. To one mają decydujące znaczenie, ponieważ zasada działania większości opiekaczy jest taka sama. Urządzenie jest wyposażone w dwie płytki grzewcze, które podgrzewają umieszczone w środku potrawy.

### Klasyfikacja urządzeń

Na rynku znajdziemy modele jednofunkcyjne, które są najpopularniejsze. Wyposażono je w klasyczne głębokie płytki, przeznaczone przede wszystkim do



**SAM COOK PSC-120/B**

chleba tostowego. Podczas opiekania kanapka jest dzielona na dwa trójkąty. Zazwyczaj płytki grzewcze są umieszczone na stałe.

Drugim typem opiekaczy są modele wielofunkcyjne z wymiennymi płytkami. Oprócz wcześniej wymienionych standardowych płytek w zestawie znajdują się zazwyczaj takie z ryflowaną powierzchnią na wzór tych w grillach elektrycznych oraz bardzo często do pieczenia gofrów. Możemy więc zastąpić jednym urządzeniem dwa lub więcej. Zaletą wymiennych płytek często jest również możliwość mycia w zmywarce. Oprócz opiekaczy w standar-

dowych rozmiarach, które za jednym razem przygotowują 4 trójkątne kanapki, dostępne są modele powiększone, mogące przygotować nawet 8 kanapek jednocześnie.

Obudowy opiekaczy są zazwyczaj wykonane ze stali nierdzewnej lub tworzywa sztucznego. Wybór materiału powinniśmy uzależnić przede wszystkim od wzornictwa kuchni i tego, który będzie bardziej pasował do jej wnętrza. Modele wyko-



**MPM MOP-35**



**BREVILLE DuraCeramic VST070X**





**CAMRY CR 3057**

nane z tworzywa są dostępne w większej liczbie wariantów kolorystycznych.

### Płytki grzewcze

Jak wspomnieliśmy wcześniej, standardowe płytki grzewcze są przeznaczone do przygotowania trójkątnych kanapek, najlepiej z chleba tostowego. Na rynku znajdziemy także opiekacze z płytkami o większej głębokości. Korzyść jest oczywista. W kanapkach możemy zmieścić więcej nadzienia. Płytki ryflowane to dobry wybór, jeśli zależy nam także na możliwości okazjonalnego grillowania. Świetnie sprawdzą się np. w smażeniu mięsa czy warzyw, oczywiście w niewielkich ilościach. Pamiętajmy jednak, że



**ADLER AD 3055**

opiekacz, w przeciwieństwie do tradycyjnego grilla elektrycznego, zazwyczaj nie ma możliwości regulacji wysokości górnej płytki czy zmiany temperatury oraz jest pozbawiony tacki ociekowej na tłuszcz. Oprócz tego płytki ryflowane świetnie sprawdzają się w przygotowaniu panini. Przeznaczenia płytek do gofrów raczej nie trzeba wyjaśniać. Kolejnym z rodzajów są płytki o płaskiej powierzchni. Oprócz kanapek poradzą sobie z przygotowaniem delikatniej-



**ZELMER ZSM7900**

szych potraw, np. warzyw, ryb i krewetek. Nie brakuje także bardziej nietypowych płytek, np. kwadratowych, które są przeznaczone do opiekania kanapek z grubszego, tradycyjnego pieczywa. Ciąkawostką są zaś płytki do przygotowywania niewielkich ciasteczek typu orzeszki. Jak widać, im więcej płytek grzewczych, tym bardziej wszechstronny jest opiekacz, a przy jego pomocy przygotowujemy nie tylko sycejące przekąski, ale i desery. Płyta grzewcza obo-

wiązkowo musi być pokryta powłoką zapobiegającą przywieraniu potraw.

### Powłoki nieprzywierające

Powłoki antyadhezyjne to powszechnie stosowane rozwiązanie w opiekaczach do kanapek. To one zapobiegają przywieraniu potraw i ułatwiają czyszcze-



**RAVANSON OP-7050 3w1**

nie 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 i umożliwia prawie beztłuszczowe opiekanie. 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 sprzecz z niższej półki to nietrudno, 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, zachowanie ostrożności i wybieranie sprzętu, w którym zastosowano wysokiej jakości markowe powłoki, to stanowią gwarancję dobrej jakości.



Fot. Salter

*Na rynku znajdziemy także rzadziej spotykane wypiekacze do ciastek czy omeletów.*

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. Naczyn 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 mi-

## Opiekacz i gofrownica w jednym – MPM MOP-43M



Urządzenia wielofunkcyjne to doskonale rozwiązanie do każdej kuchni. Opiekacz MPM MOP-43M należy właśnie do tej grupy: dzięki wymiennym płytom pełni funkcję opiekacza do kanapek, gofrownicy i grilla. Dzięki eleganckiej inoksowej obudowie będzie dobrze prezentował się na kuchennym blacie. Z łatwością można go schować do szafki czy szuflady – w pozycji pionowej lub poziomej, udogodnieniem będzie też możliwość nawinięcia przewodu



w specjalnym miejscu na spodzie urządzenia. Trzy komplety wymiennych płyt w opiekaczu MOP-43M to wiele możliwości urozmaicenia posiłków. Pokryte nieprzywierającą powłoką płyty będą służyły przez długi czas, gwarantując brak przypaleń i łatwe mycie. Opiekacz MOP-43M pracuje z maksymalną mocą 1000 W. System lampek kontrolnych poinformuje o podłączeniu do sieci oraz o osiągnięciu stanu gotowości do pracy. Automatyczną regulację temperatury gwarantuje wbudowany termostat.

Fot. MPM

# OPIEKACZE



**PROGRESS EK3774P**

nerałów. Również zapobiegają one przywieraniu i wykazują dużą oporność na ścieranie. Dodatkowo ich powierzchnia wygląda bardzo atrakcyjnie.

## Rozwiązania w opiekaczach

W opiekaczach znajdziemy kilka rozwiązań, które znacznie ułatwiają ich użytkowanie, a obecność części z nich jest niemalże niezbędna. Zapoznając się z nimi, najlepiej zauważymy, jak wiele różni z pozoru podobne do siebie urządzenia.

■ **Odczepiane płytki** – oznaczają przede wszystkim łatwe czyszczenie opiekacza. Płytki można zdemontować, co znacznie ułatwia ich mycie, niektóre nadają się także do zmywarki.



**AMICA SMK 4011**

## Wyjątkowy design i funkcjonalność – Salter EK3677



Swoją atrakcyjną stylistyką opiekacz do kanapek Salter EK3677 nawiązuje do... damskiej torebki. Trzeba przyznać, że urządzenie prezentuje się naprawdę wyjątkowo i będzie stanowić prawdziwą ozdobę kuchni. Oprócz wyjątkowej stylistyki jest jednak także bardzo funkcjonalne. Wystarczą trzy minuty, żeby osiągnęło temperaturę 200 °C. Płytki

- **Regulacja temperatury** – jedynie najbardziej zaawansowane opiekacze są w nią wyposażone. Zazwyczaj jest dostępna w modelach z funkcją grillowania czy pieczenia gofrów.
- **Antypoślizgowe nóżki** – zapobiegają przesuwaniu się urządzenia w trakcie pracy i zapewniają mu stabilność. Dzięki temu zwiększają komfort i bezpieczeństwo użytkownika.
- **Nienagrzewające się uchwyty** – są standardem. Pozwalają przenosić urządzenie i chronią użytkownika przed poparzeniem w trakcie obsługi opiekacza.
- **Lampki kontrolne** – informują użytkownika o pod-



**CONCEPT SV3060**

łączeniu urządzenia do prądu i osiągnięciu temperatury gotowości do pracy.

- **Przechowywanie w pionie** – to powszechne rozwiązanie w opiekaczach. 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.
- **Automatyczne wyłączenie** – po upływie określonego czasu (np. 30 min) bezczynności opiekacz zostaje automatycznie wyłączony. Rozwiązanie to zapobiega przypadkowemu pozostawieniu włączonego urządzenia.

we wnętrzu opiekacza mają rozmiar 21,5 × 12,5 cm, co umożliwia przygotowanie dwóch kanapek jednocześnie. Wygodny uchwyt ułatwia przenoszenie, a możliwość przechowywania w pozycji pionowej sprawia, że sprzęt nie zajmuje dużo miejsca. Moc opiekacza to 750 W, a płytki zostały pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Diamentowe

wykończenie oraz dwa warianty kolorystyczne – czarny lub różowy z akcentami w barwie różowego złota – sprawiają, że sprzęt sprawdzi się w każdej kuchni.



**ELDOM ST11 Ruddy**

- **Zabezpieczenie przed przegrzaniem** – urządzenie nagrzewa się tylko do wybranej temperatury.
- **Głębokie płytki** – opiekacz może być wyposażony w głębokie płytki. Dzięki nim w przygotowywanych kanapkach można zmieścić więcej nadzienia.
- **Płytki do gofrów** – wystarczy wstawić je w miejsce płyt do kanapek, aby upiec pyszne gofry.
- **Płytki do omeletów** – głębokie płytki, np. o półokrągłym kształcie, przeznaczone do smażenia omeletów.
- **Płytki grillowe** – ryflowane płytki grzewcze, które świetnie sprawdzą się w grillowaniu niewielkich porcji mięsa czy warzyw.
- **Uchwyt z zamkiem blokującym** – zamek blokujący po wciśnięciu szczelnie zamyka płytki z umieszczoną między nimi zawartością. Powinien być wytrzymały, aby zamknąć kanapki o dużej grubości.

## Wypiekacze do ciast i omeletów

Standardowe opiekacze do kanapek cieszą się największą popularnością, warto jednak wiedzieć, że na rynku są również inne urządzenia, podobne konstrukcyjnie, które mogą przygotować smaczne przekąski. Przykładem może być omleciarka, czyli nic innego jak opiekacz do omeletów. Urząd-



**SALTER EK2143FOUR**

zenie ma głębokie płytki i zazwyczaj wypieka dwa okrągłe lub półokrągłe omelety. Wcześniej po prostu przygotowujemy omelet z odpowiadającymi nam dodatkami, np. w misce, a następnie zawartość wlewamy do płytek i zamykamy urządzenie. Po upływie kilku minut możemy cieszyć się zdrową i smaczną przekąską. Kolejnym bardzo ciekawym urządzeniem, które może zagościć w naszych domach, jest wypiekacz do ciast. Dostępne są modele z różnymi rodzajami płytek, np. do pieczenia tzw. brytyjskich ciastek, wypiekanych w głębokiej formie i pełnych smacznego nadzienia, np. mięsnego czy owocowego.



**GORENJE SM703GCG**



**gorenje**  
Life Simplified



## OPIEKACZE GORENJE

IDEALNE DO KAŻDEGO  
DOMU

[gorenje.pl](http://gorenje.pl)



**Powłoka nieprzywierająca**  
Łatwa w czyszczeniu powłoka do której nie przywiera jedzenie.



**AutoTemp**  
Automatyczna kontrola temperatury.



**Uchwyt z klipsem blokującym**  
Bezpieczeństwo podczas opiekania.



**Mały i kompaktowy**  
Zmieści się w każdej kuchni.

Funkcje dostępne w zależności od modelu.



## MPM. Czajnik elektryczny MCZ-105

### Bezpieczny i wydajny

**Solidny czajnik elektryczny to niezbędne wyposażenie kuchni. Urządzenie powinno być praktyczne i zapewniać bezpieczne użytkowanie. Nowa propozycja marki MPM to urządzenie dla osób ceniących sobie klasyczne wzornictwo i funkcjonalność.**

Czajnik bezprzewodowy MPM MCZ-105 o pojemności 1,7 l to urządzenie, które nie tylko pozwoli zaoszczędzić czas i pieniądze, ale również zagwarantuje bezpieczeństwo użytkowania. Cha-

rakteryzuje się podwójnymi ściankami, przez co utrzymuje temperaturę wewnątrz zdecydowanie dłużej niż standardowe czajniki i szybciej doprowadza wodę do wrzenia. Co ważne, grube, podwójne ścianki tworzą izolację, dzięki której obudowę można dotknąć dłonią bez ryzyka poparzenia. Wewnętrzna ścianka czajnika bezprzewodowego MCZ-105 zbudowana jest ze stali nierdzew-



nej o jednolitej konstrukcji, bez żadnych spoiw czy łączeń. Taka budowa sprawia, że urządzenie jest bardzo trwałe i nie ma ryzyka przeciekania. Podwójne ścianki dodatkowo tłumią dźwięk gotującej się wody, przez co urządzenie pracuje cicho. Duża moc – 2200 W sprawia, że urządzenie szybko zagotuje wodę i nie będzie trzeba czekać na swój ulubiony ciepły napój. Ponadto czajnik bezprzewodowy MCZ-105 ma takie funkcje jak podnoszenie pokrywy po wciśnięciu przycisku, stabilna obrotowa podstawa czy lampka kontrolna stanu pracy. Urządzenie ma prosty i klasyczny design, dzięki czemu z łatwością wkomponuje się w każde wnętrze oraz jest dostępne w białym i czarnym (MCZ-105/B) wariacie kolorystycznym.



## KOHERSEN. Wielofunkcyjny robot kuchenny CY021

### Z funkcją gotowania

**Najnowszy robot wielofunkcyjny marki Kohersen dzięki mnogości opcji gotowania i intuicyjnemu interfejsowi przeprowadzi nas przez proces przygotowania dań głównych, zup, ciast, pieczywa, sosów, koktajli, soków i wielu innych.**



Urządzenie zostało wyposażone w duży kielich do gotowania, którego pojemność użytkowa to 2,3 l. W zestawie z robotem Kohersen CY021 znajdzie- my akcesoria do przygotowania potraw na parze,

dzięki którym zastąpi on np. parowar. Dodatkowym atutem jest zdejmowana waga, ułatwiająca odmierzanie właściwych porcji składników niezbędnych do przygotowywania dań. Funkcyjnym atutem jest ekran dotykowy o dużej rozdzielczości, który pozwoli w wygodny sposób korzystać z panelu zarządzania robotem. Intuicyjny interfejs krok po kroku przeprowadzi użytkownika przez proces przygotowywania wybranego dania. Recepturę można wybrać z bogatej bazy darmowych przepisów dostarczonych przez producenta. Część z nich jest zapisana w pamięci urządzenia, a inne są dostępne w chmurze, co pozwala na aktualizację bazy o propozycje nowych dań. Urządzenie wyposażone jest w tryb manual-



ny, w którym można wprowadzać własne parametry pracy. Dodatkowo można skorzystać z 18 automatycznych programów, które odwzorowują najpopularniejsze zastosowania sprzętu. Atutem jest dostępność aplikacji mobilnej. Producent nie zapominał również o wydajnych parametrach – zarówno moc silnika, jak i grzałki wynoszą po 1000 W. Dzięki temu sprzęt poradzi sobie z przetwarzaniem nawet twardych składników i szybko je podgrzeje. Robot jest dostępny w czarnej, szarej oraz białej wersji kolorystycznej.



Utwórz  
domowy  
bar



**SALTER**<sup>®</sup>  
SINCE 1760  
PROFESSIONAL

Mixologist  
Miksuj po swojemu

[www.salter.com](http://www.salter.com) | [t.rudzik@upgs.com](mailto:t.rudzik@upgs.com)

## ZELMER. Frytkownica beztłuszczowa ZAF5500

### Szybkie pieczenie bez tłuszczu

**Funkcjonalna frytkownica beztłuszczowa to alternatywa nie tylko dla tradycyjnych modeli, ale również piekarników. Bez trudu przygotowujemy w niej mięso, warzywa, ryby, a nawet desery.**



Użytkowanie znacznie ułatwiają programy automatyczne, jak w modelu Zelmer ZAF5500. Urządzenie jest wyposażone w wygodny, elektroniczny panel sterujący. Przy jego pomocy z łatwością wybierzemy jeden z ośmiu programów. Dostępne są takie tryby automatyczne jak frytki, mięso, ryby, kurczak, pieczenie, pizza, warzywa i krewetki. Gdy korzystamy z nich, urządzenie samodzielnie do-

bera czas pieczenia oraz optymalną temperaturę, żeby danie nie było surowe oraz wyschnięte, tylko idealnie przygotowane. W razie potrzeby możemy wydłużyć czas działania programu lub skorzystać z trybu manualnego. W nim samodzielnie ustawimy czas pracy urządzenia oraz odpowiednią temperaturę. Gdy program dobiegnie końca, urządzenie wyłączy się automatycznie. Dostępny zakres temperatury to od 80 do 200 °C. Zastosowany system cyrkulacji powietrza sprawia, że ilość tłuszczu niezbędna do pieczenia jest minimalna, a posiłki są równomiernie upieczone z każdej strony. Frytkownica beztłuszczowa Zelmer ZAF5500 została wyposażona w naczynie do smażenia z nieprzystawiającą powłoką, co ułatwia czyszczenie. Atutem jest również duża pojemność, wynosząca 5 l, żebyśmy mogli przygotować dania dla całej rodziny. Duża moc – 1500 W sprawia, że sprzęt szybko się nagrzewa. Bezpieczne użytkowanie zapewniają antypoślizgowe nóżki oraz nienagrzewającą się rączka i obudowa.



## PROGRESS. Robot planetarny EK4607P

### Miesza, blenduje i miele

**Choć roboty planetarne kojarzymy przede wszystkim z wypiekami, nie jest to ich jedyne zastosowanie. Urządzenia takie jak Progress EK4607P mogą być wyposażone w dodatkowe akcesoria, które czynią z nich wszechstronnych kuchennych pomocników.**

Duża moc, wynosząca 1800 W, sprawia, że robot Progress EK4607P poradzi sobie z miksowaniem nawet gęstych mas. Urządzenie wyposażono w dzie-

się ustawień prędkości, pozwalających na jej precyzyjne dostosowanie do przygotowywanych mas oraz typu użytych mieszadeł. Możemy je zmieniać przy pomocy intuicyjnego pokrętki. Dostępny jest również tryb pulsacyjny, dysponujący największą wydajnością. Misa wykonana została ze stali nierdzewnej, a jej pojemność wynosi 6,3 l. W komplecie znajdziemy zdejmowaną osłonę chroniącą przed rozbrzydzeniem. Dzięki niej nie musimy martwić się o porządek w miejscu pracy. Producent dołącza w zestawie hak do zagniatania ciasta, mieszadło do lżejszych mas oraz trzepaczkę. Planetarny ruch mieszadeł sprawia, że urządzenie dokładnie miesza wszystkie składniki. Robot sprawdzi się także jako zamiennik blendera kielichowego. Dzbanek dołączony do zestawu ma pojemność 1,5 l. Bez trudu przygotowujemy w nim np. pożywne i zdrowe koktajle. Atutem jest także przystawka przeznaczona



na do mielenia. W zestawie znajdziemy sitka o różnej grubości. Urządzenie bez trudu zastąpi tradycyjną maszynkę do mielenia mięsa.





# concept

innowacje w Twoim życiu

WNĘTRZE BEZ  
PLASTIKU

COOL TOUCH -  
NIE OPARZYSZ SIĘ



□ RK3300 ■ RK3301

## Czajnik ze stali nierdzewnej 1,5 l Salt&Pepper

- Regulacja temperatury: 45/60/70/85/90/95/100 °C
- Double wall
- Wnętrze - stal nierdzewna/powłoka zewnętrzna - utwardzony plastik
- Funkcja KEEP WARM do utrzymywania temperatury
- Cool Touch
- Maksymalna pojemność 1,5 l
- STRIX
- Ukryta grzałka
- Pobór mocy: 1850-2200 W
- Napięcie i częstotliwość: 220-240 V, 50/60 Hz
- Wymiary: 22,5 x 24 x 15 cm

100°C	70°C
95°C	60°C
90°C	45°C
85°C	



[WWW.MY-CONCEPT.PL](http://WWW.MY-CONCEPT.PL)



Fot. Amica

## Stalowe czajniki elektryczne

Wybierając czajnik elektryczny, w pierwszej kolejności powinniśmy zwrócić uwagę nie tylko na parametry, takie jak moc i pojemność, ale i materiał, z którego jest wykonane urządzenie. Nie tylko wpływa on na wzornictwo, ale również odznacza się charakterystycznymi właściwościami użytkowymi. Częstym wyborem jest stal nierdzewna.

**T**o popularny materiał ze względu na trwałość, lekkość oraz fakt, że nie aromatyzuje wody. Czajniki ze stali nierdzewnej należą do najbardziej zaawansowanych na rynku i wyposażone są w wiele przydatnych funkcji. Stal nierdzewna jest także relatywnie lekkim materiałem, a to ma znaczenie np. dla osób starszych. Sprawnie utrzymuje ciepło, lecz jeśli producent nie zapewnił odpowiedniej izolacji, to czajnik z wrzątkiem może być bardzo gorący. Dlatego nigdy nie powinniśmy dotykać go bezpośrednio gołymi rękami, a jedynie za uchwyt. Istotną zaletą stali jest również jej duża odporność, np. na upadki lub uderzenia. Metal nie



**ZELMER**  
**ZCK8023**

pełnie i nie stłucze się, tylko po prostu odkształci. Choć wtedy czajnik nie będzie wyglądał tak estetycznie, to w dalszym ciągu będzie działał. Warto także wspomnieć, że stal nierdzewna w żaden sposób nie wpływa na smak wody. Przy wyborze czajnika warto zwrócić uwagę na kilka ważnych parametrów, które określają jego techniczne oraz funkcjonalne możliwości. Zaliczmy do nich przede wszystkim moc czajnika, rodzaj grzałki czy pojemność zbiornika na wodę. Warto pamiętać, że nie wszystko da się w pełni sklasyfikować i usystematyzować, tym niemniej warto pamiętać o innych przysmolekaniach omawianych urządzeń.

### Moc czajnika

Określa, jak szybko i skutecznie czajnik podgrzeje wodę i ile pobierze energii. Warto pamiętać, że kluczowa jest tu jednostka czasu. Czajnik, który ma dużą moc, ale błyskawicznie zagotuje wodę jest oszczędniejszy od modelu o małej mocy, który będzie gotował wodę długo. Czajniki z grzałką spiralną pobierają od 200 do nawet 2200 W, natomiast czajniki z grzałką zakrytą w podstawie pracują ze zdecydowanie większą mocą – nawet do 3000 W i więcej, są jednak sprawniejsze i efektywniejsze, a więc de facto oszczędniejsze w użyciu. Będąc



**CAMRY**  
**CR 1344**



**ADLER**  
**AD 1341**



**CONCEPT**  
**RK3332**



przy aspektach oszczędności, warto dobrać moc czajnika i jego pojemność do naszych potrzeb. Zbędne stałe gotowanie wody jest nieekonomiczne ani czasowo, ani finansowo.

## Pojemność czajnika

Określa, ile zmieści się wody w zbiorniku. Jednostką są oczywiście litry [l], które z kolei przekładają



się na średnią liczbę filiżanek (1 filiżanka to ok. 200 ml, większa – 250 ml). Małe czajniki, klasyfikowane również jako modele turystyczne, mają pojemność ok. 0,3–0,5 l, co pozwala zagotować maksymalnie

dwie szklanki wody. Na rynku dostępne są także czajniki o pojemności 1 l (pozwalające zagotować 4 szklanki), a także modele o pojemności 1,7 l i większe (6–8 szklanek). Największe modele mieszczą nawet 2,3 l i pozwalają na zagotowanie wody na ponad 9–10 szklanek. Obok samej pojemności ważna jest także minimalna ilość wody podana przez producenta. Określa, ile minimalnie

należy wlać do czajnika, aby grzanie wody odbywało się prawidłowo, bezpiecznie i nie zakłócało pracy urządzenia. Zazwyczaj jest to około 100–150 ml w wypadku czajników z płaskim dnem i około połowa zbiornika w wypadku modeli z grzałką spiralną.

**GORENJE**  
**K17TRB**

Wskaźnik poziomu wody może być jedno- lub



**BREVILLE**  
**Mostra VKT147X**

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

## Rodzaj grzałki

Określa m.in. sposób i funkcjonalność podgrzewania wody. Na przykład tradycyjne grzałki spiralne wymagają gotowania takiej ilości wody, aby zakryła ona całkowicie grzałkę. W czajnikach z taką grzałką gromadzi się zdecydowanie częściej i szybciej kamień. Dlatego producenci odchodzą od grzałek spiralnych i proponują czajniki z grzałką płytową/zakrytą,

umieszczoną na dnie czajnika. Zastosowanie takiego komponentu zdecydowanie zmniejsza ilość osadzającego się kamienia oraz pozwala na użycie mniejszej ilości wody potrzebnej do jednorazowego zagotowania.

## Regulacja temperatury

Jedną z najbardziej przydatnych funkcji czajników elektrycznych



Fot. Adler

Warto zdecydować się na czajnik elektryczny z funkcją regulacji temperatury.

jest możliwość regulacji temperatury. Na panelu czajnika, umieszczonym w ręce lub podstawie, wystarczy określić wymaganą temperaturę. Producenci oferują regulację od 40 °C (idealne do przygotowania napojów dla dzieci) do temperatury wrzenia, a więc 100 °C. Ponadto dostępne są nawet predefiniowane programy gotowania wody, które pozwalają na automatyczny dobór temperatury do programu wybranego na panelu sterowania. Po jej osiągnięciu urządzenie wyłączy się i może przez



**ELDOM**  
**CS20 Hemi**



**BOSCH**  
**TWK8613P Styline**

## Z kontrolą temperatury – Concept RK3300 Salt & Pepper



Nowoczesny czajnik Concept RK3300 Salt & Pepper znajdzie miejsce w każdym domu. Jego atrakcyjny wygląd podkreśla matowa biała obudowa osadzona na minimalistycznej podstawie, uzupełniona eleganckim uchwytem w drewnie. Dzięki pojemności

1,5 l możemy wygodnie przyrządzić w nim do 6 filiżanek swojego ulubionego gorącego napoju. Czajnik RK3300 z termoregulacją zadowoli nawet najbardziej wymagającego użytkownika. Można w nim łatwo ustawić temperaturę wody od 45 °C do temperatury wrzenia. Docenią to nie tylko miłośnicy dobrej jakości kawy i herbaty, ale także rodzice małych dzieci, przygotowujący posiłki dla niemowląt. Czajnik ma również praktyczną funkcję utrzymywania ciepła, która przez określony czas utrzymuje temperaturę wody. Urządzenie zostało zaprojektowane tak, by nie poparzyć użytkownika. Ma konstrukcję dwuścienną, co zwiększa bezpieczeństwo. Warstwa zewnętrzna to specjalna powierzchnia Cool Touch, która nie nagrzewa się, dzięki czemu możemy mieć pewność, że czajnik zawsze pozostanie bezpieczny w dotyku. Wnętrze wykonane jest ze stali nierdzewnej, co gwarantuje szybkie nagrzewanie i utrzymanie temperatury wody. Czajnik wyposażony jest w przycisk ułatwiający otwieranie pokrywki oraz duży otwór wlewowy, umożliwiający

wygodne nalewanie wody. Gładkie dno z ukrytą grzałką zapobiega gromadzeniu się osadów. Praktyczna jest również w pełni obrotowa podstawa z miejscem na przechowywanie nadmiaru kabla, na której można postawić czajnik pod dowolnym kątem. Czajnik wyposażony jest w podwójny system bezpieczeństwa. Gwarantuje to, że wyłączy się automatycznie po osiągnięciu temperatury wrzenia, a także jeśli przypadkowo zostanie włączony „na pusto”, żeby nie uległ uszkodzeniu. Oprócz białego wariantu kolorystycznego jest również dostępny w wersji czarnej (RK3301).

Fot. Concept



# CZAJNIKI



Fot. Salter

Czajniki stalowe dostępne są w wielu różnych wariantach kolorystycznych, więc z łatwością dobierzemy sprzęt do każdej kuchni.



**PROGRESS**  
**EK4535PSHIMMERGRN**

aby podgrzać roztwór, ponieważ może wytworzyć się piana, która może wydostać się nagle z urządzenia. Bezpieczniej więc najpierw nagrząć wodę i zostawić specyfik na kilka godzin

(lub kilka minut w zależności od jego rodzaju), po czym przepłukać czajnik czystą wodą. W razie konieczności można zagotować czystą wodę i wyłączyć ją, ewentualnie powtarzać tę czynność aż do usunięcia z wnętrza zapachu odkamieniacza. Oprócz specjalnych preparatów można skorzystać z domowych sposobów, m.in. używając octu lub sody. Ale



**MPM**  
**MCZ-91M**

zaznaczamy, iż jest to meto-

da doraźna i wiąże się z nieprzyjemnym zapachem, który trudno usunąć z wnętrza czajnika.



**RAVANSON**  
**CB-7015**



**AMICA**  
**KM 5011**

określony czas utrzymywać temperaturę na wybranym poziomie. Rozwiązanie to jest zazwyczaj stosowane w czajnikach o nowoczesnym wzornictwie. W modelach retro za to może być umieszczony wskaźnik analogowy, który na skali wskaże obecną temperaturę. Co prawda, taki model nie podtrzymuje temperatury, jednak stanowi praktyczne i atrakcyjne wizualnie rozwiązanie. Najbardziej zaawansowane modele czajników mogą mieć możliwość regulacji temperatury nawet ze smartfona.

## Odkamienianie czajnika

Aby zapewnić lepsze działanie czajnika, zalecane jest odkamienianie urządzenia średnio co trzy miesiące (jeśli woda jest bardzo twarda, warto to robić raz na miesiąc lub częściej). Sama czynność jest bardzo prosta i nie wymaga od użytkownika zbyt wiele. Wystarczy napełnić czajnik wodą z dodatkiem odkamieniacza, zgodnie z instrukcją danego preparatu. Pamiętajmy, aby stosować sprawdzone, dobre środki renomowanych marek. Nie powinno się włączać urządzenia,



**SAM COOK**  
**PSC-100/B**

## W pięciu różnych barwach – Zelmer ZCK1274



Stal nierdzewna to materiał, który daje duże pole do popisu projektantom urządzeń. Oferowany przez markę Zelmer czajnik ZCK1274 jest tego najlepszym dowodem. Urządzenie jest dostępne w aż pięciu wariantach kolorystycznych. Obok tak standardowych wersji jak inox czy czarna klienci mogą zdecydować się na czerwony, kremowy lub nawet zielony czajnik. Duża moc, wynosząca nawet 2200 W, sprawia, że urządze-

nie błyskawicznie przygotowuje wrzątek, a jego pojemność to 1,7 l. Czytelny wskaźnik wygodnie informuje o aktualnym poziomie wody. Urządzenie zostało wyposażone w niezbędne zabezpieczenia. Po podniesieniu czajnika z gotującą się wodą wyłączy się on automatycznie, oprócz

tęgo jest wyposażony ochroną przed włączeniem bez wody. Wyjmowany filtr antywapniowy jest łatwy w utrzymaniu w czystości i sprawia, że kamień nie osadza się we wnętrzu czajnika. Płaska grzałka nie tylko zapewnia efektywne przekazywanie ciepła, ale jest również łatwa w czyszczeniu. Wydajny kontroler Strix zapewnia bezawaryjną pracę urządzenia.



Fot. Zelmer



**ADLER**  
EUROPE

CZAJNIK  
ELEKTRYCZNY

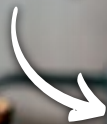
AD 1345w

1850W



1.7L  
pojemności

LED  
display



Strix



CZAJNIK  
ELEKTRYCZNY

AD 1345b

Regulacja temperatury  
gotowania  
40°C / 55°C /  
80°C / 90°C / 100°C

Panel dotykowy



Płaska grzałka  
ze stali szlachetnej  
wysokiej jakości



# PARTNER dla wprowadzających

## 01 ROZSZERZONA ODPOWIEDZIALNOŚĆ PRODUCENTA - 3 BRANŻE

Wykonujemy kompleksowo  
obowiązki wprowadzających:

- Sprzęt elektryczny i elektroniczny
- Baterie i akumulatory
- Opakowania

## 03 ODBIORY I SIĘĆ ZBIERANIA

Współpracujemy z:

- Nieprofesjonalnymi zbierającymi: sieciami handlowymi, serwisami, sklepami
- Wytwórcami odpadów
- Zbierającymi i przetwarzającymi

Oferujemy:

- Czerwone kontenery
- E-box
- Duże kontenery

## 02 DORADZTWO ŚRODOWISKOWE

- Audyt środowiskowy
- Audyt gospodarki odpadami
- Pozwolenia środowiskowe
- Pozwolenia odpadowe
- Prowadzenie ewidencji
- Raportowanie środowiskowe
- Szkolenia

## 04 PUBLICZNE KAMPANIE EDUKACYJNE

- Konkurs dla placówek oświatowych „Elektrośmieci oddajesz - nagrody dostajesz”:

<https://konkurs.enviropol.pl>

- Portal edukacyjny Love Recykling:

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

- Portal zbiórkowy Elektrosegregacja:

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

- Biuletyn informacyjny:

[www.asekol.pl/biuletyny-informacyjne](http://www.asekol.pl/biuletyny-informacyjne)

## Skontaktuj się

 +48 882 067 884  [kontakt@asekol.pl](mailto:kontakt@asekol.pl)