


**POBIERZ
NUMER!**


PHILIPS

PLANETARNE I WIELOFUNKCYJNE BLENDERY, MIKSERY, ROZDRABNIACZE I MULTICOOKERY


Amica

Blendery kielichowe znakomicie nadają się do sporządzania koktajli z warzyw i owoców.


BOSCH
Technologia bliżej nas

Praktyczny dodatek w robocie kuchennym to zintegrowana waga.


eldom

Wielofunkcyjny robot kuchenny pozwoli łatwo i szybko przygotować zdrowe posiłki.



Fot. Philips

W numerze:

10 pytań – jaki robot wybrać?	4	Budowa robota planetarnego	15
Rodzaje dostępnych robotów	6	Rozwiązania w robotach	18
Gotowanie z robotem	10	Rozdrabniacze i blendery	20
Multicookery	12	Kubki miksujące	21
Roboty wielofunkcyjne	14	Modele polecane	24

Wszechstronność w kuchni



Roboty kuchenne to jeden z najbardziej rozbudowanych segmentów sprzętu w ofercie producentów drobnego AGD. Wystarczy rzut oka na przygotowaną przez nas klasyfikację i zobaczymy tam kilkanaście różnych pozycji, co w połączeniu z liczbą modeli przekłada się na ogromny sektor. Doskonale to zresztą obrazuje przygotowane przez nas zestawienie produktowe na stronach 24 – 35 „InfoProduktu”, które i tak prezentuje jedynie fragment rynku. W ostatnich latach segment ten

przeszedł również niebywały rozwój, co sprawia, że sprzęt tego typu bez wątpienia powinien znaleźć się w każdej kuchni, przede wszystkim ze względu na to, że pozwala zaoszczędzić mnóstwo czasu. Już najprostszy blender umożliwi przygotowanie pysznych koktajli czy zmiśnięcie warzyw do sosu lub kremu. Prawdziwą rewolucję przynoszą także coraz popularniejsze multicookery czy roboty wieloczynnościowe. Przy ich pomocy przygotujemy zupę, wyrobimy ciasto, szybko usmażymy mięso i, co najważniejsze, wszystko zdrowo i z zachowaniem wartości odżywczych. W praktyce roboty kuchenne mogą całkowicie zmienić nasze podejście do gotowania. Nagle okazuje się, że do przygotowania zdrowego i pysznego posiłku nie potrzebujemy całego arsenału garnków i patelni, bo całą pracę wykona za nas jedno wszechstronne urządzenie. Aby przekonać się, jak to zrobić, serdecznie Państwa zapraszam do lektury niniejszego dodatku.

Gabriel Niewiński

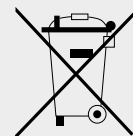
Prawo: gwarancja i rękojmia

Z umową sprzedaży, a więc z wszelkiego rodzaju reklamacjami, wiąże się dwie główne instytucje prawne. Są to gwarancja i rękojmia, przy czym rękojmia dla przedsiębiorców jest nieco inna od rękojmi dla konsumentów. Zasadniczą różnicą jest fakt, że choć w obu wypadkach termin rękojmi wynosi 2 lata, to w stosunku do przedsiębiorców odpowiedzialność z tytułu rękojmi może w pewnych okolicznościach zostać rozszerzona, ograniczona, a nawet wyłączona. Ponadto przedsiębiorca musi zgłosić wadę w terminie 1 roku od jej stwierdzenia – gdy tego nie zrobi, traci uprawnienia z tytułu rękojmi. Pamiętajmy, że instytucja rękojmi oraz gwarancja konsumenta obowiązują niezależnie od siebie. To klient decyduje, z którego prawa chce skorzystać. Należy jedynie pamiętać, że gwarancja jest dobrowolna, a rękojmia przysługuje z mocy prawa. Przypominamy także, że słynne zapisy „po odejściu od kasy reklamacje nie będą uwzględniane” są w sektorze produktów elektrycznych, elektronicznych oraz pokrewnych niezgodne z prawem.



Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (ZSEIE), określany też jako elektrośmieci lub elektroodpady, klient może oddać w sklepie, jeśli kupuje nowy, na zasadzie „jeden za jeden”. Na przykład kupując nową lodówkę, oddaje starą. Bez ograniczeń może też oddać dowolny sprzęt elektryczny i elektroniczny, jeśli jego największy wymiar nie przekracza 25 cm. W ilości bez ograniczeń elektrośmieci można oddać bezpłatnie do specjalnych punktów zbierania w każdej gminie. Listy punktów, gdzie można oddać zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny, znajdują się na stronach urzędów gmin, a także na portalu ElektroMapa.pl. Pamiętajmy, że za transport zużytego sprzętu do sklepu czy punktu zbiórki odpowiada prawnie i kosztowo jego właściciel. Oczywiście, za opłatą może on pozbyć się takiego sprzętu i skorzystać z wielu usług komercyjnych. Warto przy tym wiedzieć, że konsument może zostawić bezpłatnie zużyty sprzęt w punkcie serwisowym, jeżeli jego naprawa jest niemożliwa lub nieopłacalna.



Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Akcja, promocja

Globalna strona WWW

Porady prawne

Wyślij e-mail

Alfabet marek

Ściągnij plik

Słownik pojęć

Przekierowanie

Almanach jednostek

Inne informacje

Pokaż prezentację

Przypomnienie daty

Wyświetl film

*Aplikacje dostępne na zamówienie

SMAKUJ WIOSNĘ każdego dnia!

Amica



Wiosną wracają świeże owoce i warzywa! Pyszne, ale przede wszystkim zdrowe. Jak codziennie dostarczać organizmowi witamin i nie popaść przy tym w rutynę? Rozwiązanie to **blender kielichowy Amica BTM 5011 o mocy 800 W**.

Ultra6, system 6 noży ze stali nierdzewnej, gwarantuje doskonałą, aksamitną konsystencję blendowanych potraw. Ochota na koktajle? Z **Funkcją Smoothie** zawsze będzie idealny dzięki zwiększonej ilości obrotów. Nawet najtwardsze składniki zostaną zblendowane – **Funkcja Pulse** poradzi sobie nawet z nasionami, orzechami

czy pestkami, a **Funkcja IceCrush** z kruszeniem lodu.

Może jednak coś na gorąco? Koniec z czekaniem, aż składniki wystygną! Bezpieczeństwo zapewnia szklany **kielich HotSafe+**, odporny na wysokie temperatury.

A to nie koniec udogodnień! **Płynna regulacja prędkości i miarka w pokrywie** ułatwiają cały proces, zaś **obudowa ze stali szlachetnej i podświetlane przyciski** nadają urządzeniu elegancji. Specjalny system **chroni też urządzenie przed przegrzaniem**. Z blenderem BTM 5011 jest zdrowo, wygodnie i bezpiecznie!

www.amica.pl

PYTANIE 1.

Czym różni się od siebie blender, rozdrabniacz, mikser i malakser?

Rozdrabniaczem jest zarówno ręczny blender, jak i mikser kielichowy czy zwykły blender ze specjalną misą (najczęściej szklaną). Każdy z nich pracuje w podobny sposób – ostrza rozdrabniają bądź blendują. Jednak ich specyfika działania jest bardzo odmienna. Blender ręczny miksuje i rozdrabnia do całkowitego zblendowania. Nie zajmuje wiele miejsca i jest stosunkowo tani, dość poręczny i łatwy w użyciu. Blender stojący to urządzenie z pojemnikiem, najczęściej szklanym, do którego wkładamy produkty, które chcemy zmiksować. Mikser z kolei za pomocą specjalnych nakładek lub trzepaczek jest idealny do mieszania, tworzenia musów, sosów, ubijania piany. Malakser zaś ma ostrza do siekania i tarcze do krojenia. Najlepiej sprawdza się do szatkowania, uderania i siekania warzyw oraz owoców. Typowy rozdrabniacz o kompaktowym rozmiarze z dołączoną misą jest zaś idealny do kruszenia lodu do drinków.

PYTANIE 2.

Do jakich prac najlepszy będzie blender, a do jakich mikser i robot kuchenny?

Blendery ręczne to zgrabne urządzenia, które dzięki swojej kompaktowej formie pozwalają na szybkie rozdrabnianie produktów w naczyniu, np. w garnku lub kubku. Idealnie nadają się do robienia smoothie, a także blendowania sup czy sosów. Są więc idealne do szybkiego przyrządzenia danej potrawy. Mikser, jak sama nazwa wskazuje, służy do miksowania, czyli szybkiego mieszania. Miksery są idealnym narzędziem do przygotowywania ciast czy wypieków. Mieszają, ubijają i wygładzają sosy oraz sprawiają, że są one bardziej aksamitne i napowietrzone. Robot kuchenny to już urządzenie wielofunkcyjne, wyposażone w zintegrowany pojemnik lub dodatkowe naczynie pozwalające na rozdrabnianie i różne akcesoria do szatkowania, ubijania białka czy śmietany, wyrabiania ciasta, rozdrabniania, a nawet mieszania płynnych produktów.

PYTANIE 3.

Który robot jest lepszy – robot wielofunkcyjny czy robot planetarny?

Bez wątpienia wszechstronniejsze i bardziej zaawansowane są roboty planetarne. Robot planetarny wykorzystuje specjalny ruch – przypominający ruch Ziemi wokół Słońca (stąd nazwa). Obrotowy w obu osiach pozwala lepiej zagnieść ciasto, napowietrzyć je i są efektywniejsze, bowiem ma tu miejsce maksymalne zbliżenie się mieśadeł lub haków do ścianek naczynia. Urządzenia tego typu specjalizują się w przygotowywa-

10 PYTAŃ

czym się kierować przy zakupie odpowiedniego sprzętu?



niu mas zarówno lekkich, jak i ciężkich, zwłaszcza przygotowaniu ciast. Należy pamiętać, że obok mieśadeł wyrabiających producenci dołączają także szeroki wachlarz przystawek (np. do mielenia, robienia przecierów, tarcia, szatkowania, wałkowania, przygotowywania i krojenia różnych makaronów). Spektrum możliwości jest naprawdę szerokie. Robot wielofunkcyjny z kolei bardziej skupia się na rozdrabnianiu i mieszaniu, dlatego podstawą są tu mieśadła, trzepaczki i ostrza. Warto jednak pamiętać, że roboty wielofunkcyjne mają wiele właściwych im funkcji (szatkowanie, podgrzewanie, gotowanie, odmierzanie, ważenie).

PYTANIE 4.

Jakie dodatkowe końcówki powinien mieć mój robot?

W zależności od tego, na jaki produkt się decydujemy, warto wziąć pod uwagę to, z jakimi akcesoriami możemy mieć do czynienia. W robotach planetarnych możemy spotkać nasadkę do ubijania, hak do zagniatania, pojemnik blendera, maszynkę do mielenia, szatkownicę, multimikser, silikonową końcówkę do mieszania, nasadkę do makaronu, kształtki do ciastek czy nasadkę do przygotowywania sosów czy musów i wiele, wiele innych. W blenderach ręcznych dostępne są zwykle takie końcówki jak nasadka do ubijania, pojemnik do miksowania z miarką, tarcze do siekania, krojenia, rozdrabniania czy ugniatania. Można także spotkać przystawki do krojenia w kostkę, a także specjalne ostrza do rozdrabniania mięsa czy ziół. W rozdrabniaczach oprócz dobrej jakości ostrzy warto też szukać tarczy do ubijania śmietany i białka. W maszynkach do mielenia mięsa ważne są dodatkowe nasadki, np. do kebbe czy kielbasy.

PYTANIE 5.

Co to są multicookery i do czego służą?

Multicookerami nazywamy urządzenia, które automatycznie przyrządzają danie. Wystarczy za-

programować sprzęt i ustawić odpowiedni program gotowania. Po włożeniu wszystkich produktów, multicooker nagrzewa się i tak gotuje np. zupy, dania z rybi i mięsa, sosy, makaron lub ryż.

PYTANIE 6.

Do czego służy smoothie maker i na co należy zwrócić uwagę?

Smoothie maker to rodzaj przenośnego, podręcznego rozdrabniacza ze specjalnym mobilnym kubkiem lub butelką. Urządzenia te cieszą się obecnie ogromną popularnością. Przed zakupem warto sprawdzić, czy urządzenie ma dodatkową butelkę przenośną, do której można wlać napój. Samo urządzenie powinno mieć dobrej jakości ostrza rozdrabniające (najlepiej ze stali nierdzewnej), a same pojemniki/butelki powinny być wolne od bisfenolu A (powinny mieć certyfikat BPA Free), ponieważ to w nich przechowujemy soki.

PYTANIE 7.

Czy warto kupić robot kuchenny do zabudowy?

Jest to rozwiązanie dość elitarne i niespotykane na szeroką skalę – wymaga specjalistycznej zabudowy i miejsca pod nią. Po zabudowaniu taki robot (bez akcesoriów, misy i nakładek) wygląda podobnie do modułowej płyty grzewczej. Dopiero po zamontowaniu wygląda, jakby na płycie stał... garnek. Inteligentnie zaprojektowana konstrukcja pozwala na komfortową zabudowę i uporządkowanie kuchni, w tym akcesoriów robota. Kiedy robot jest nieużywany, mechanizm podstawy mieszającej można zakryć stalową maskownicą.

PYTANIE 8.

Jak ważna jest moc robota kuchennego?

Ważna, ale nie najważniejsza. W wypadku robotów kluczowa jest sprawność układu i jego

efektywność, a więc przełożenie mocy silnika na układ tnący i/lub rozdrabniający. W pewnym sensie można porównać moc robota kuchennego do mocy silnika w samochodzie czy ciągniku i ich momentu obrotowego. Im ten ostatni jest większy, tym start czy przyspieszenie kinetyczne samochodu będzie lepsze. Ale jeśli mamy uzyskać moc dla samej mocy (nie przyspieszenia w funkcji czasu), to wystarczy zastosować odpowiednią przekładnię. Dobrej klasy robot nie musi mieć dużej mocy. Często wystarczy np. 300 W i robot poradzi sobie znakomicie ze wszystkimi pracami domowymi.

PYTANIE 9.

Jakie znaczenie ma prędkość obrotowa w robotach i jak należy ją dobrać?

Prędkość obrotowa w urządzeniach kuchennych określa, z jaką szybkością będzie ono mieszać, ścierać, blendować czy rozdrabniać. Jeśli potrzebujemy sprzętu, który ma działać szybko, powinniśmy wybrać urządzenie z jak największą mocą i prędkością. Dla przykładu, zwykle w robotach kuchennych z misą możemy liczyć na prędkość obrotów wynoszącą od 50 do 220 obr./min. W blenderach (zarówno ręcznych czy kielichowych) jednak możemy się spotkać z większą: nawet do 30000 obr./min. Obok samej prędkości ważny jest również zakres regulacji, który pozwoli lepiej dostosować pracę urządzenia do optymalnych warunków i rodzaju produktu.

PYTANIE 10.

Na co szczególnie należy zwrócić uwagę, wybierając robot kuchenny?

Jeśli liczy się dla Państwa jakość sprzętu, zdecydowanie odradzamy zakup robota kuchennego przez pryzmat jego ceny. Za jakość, efektywność, moc czy rodzaj silnika i akcesoriów trzeba zapłacić, podobnie jak za użyte do jego produkcji komponenty i podzespoły. Dlatego tak istotne jest wybieranie znanych, sprawdzonych marek i modeli. Trzeba także dokładnie przyjrzeć się konstrukcji i wykonaniu urządzenia – w tym jego gniazdo obrotowych, obudowy czy końcówek. Dla przykładu blender ręczny powinien mieć metalową końcówkę i nóż, dobrej jakości silnik i ostrza oraz solidną, spasowaną obudowę. Robot planetarny nie może mieć mechanizmów różnicowych czy gniazda dla akcesoriów wykonanego ze złej jakości tworzyw sztucznych. Ponieważ robot i jego akcesoria mają kontakt z żywnością, pojemniki, misy czy dzieże powinny być wykonane ze szkła, metali niekorozyjnych lub tworzyw sztucznych, ale wolnych od substancji niebezpiecznych – np. bisfenolu A. Ważne jest także, aby produkt miał ergonomiczne uchwyty, stabilną podstawę (dobrej klasy noży antypoślizgowe) i dobry, dostatecznie długi przewód zasilający (stosowanie przedłużaczy nie jest zalecane).

Twoja przeWAGA w kuchni.

uWAGA! Zintegrowana waga w robotach OptiMUM pomoże precyzyjnie odmierzyć wymagane ilości składników, a przystawka do makaronu **PastaPassion*** ułatwi przygotowanie domowego lasagne, ravioli, czy też tagliatelle. Wbudowane sensory i automatyczne programy pomogą uzyskać perfekcyjny efekt. Buon appetito!

Więcej na www.bosch-home.pl

* Zestaw PastaPassion MUZ9PP1 jest sprzedawany oddzielnie.



Prosty przepis na perfekcyjny efekt



www.akademiasmaku.pl

BOSCH
Technologia bliżej nas





ROBOTY KUCHENNE – RODZAJE DOSTĘPNYCH URZĄDZEŃ

Roboty kuchenne to zróżnicowana kategoria produktów, które już teraz w tej czy innej postaci można znaleźć w każdym domu. Urządzenia te są przeznaczone zarówno dla początkujących, jak i perfekcyjnych pań domu. Wystarczy tylko wybrać odpowiedni typ produktu, w pełni dostosowany do naszych potrzeb.

Warto zapoznać się bliżej z tym, co oferuje polski rynek, zwłaszcza że coraz częściej można znaleźć na nim produkty niepowtarzalne, które potrafią każdego wyreczyć. Urządzenia do przetwarzania żywności, bo tak ogólnie można określić tę grupę, to bardzo różnorodna kategoria produktów – i dobrze, bo to właśnie dzięki temu łatwiej jest wybrać odpowiedni model.

Kłopoty z nazewnictwem
Roboty kuchenne to urządzenia wielofunkcyjne, które z powodzeniem mogą zastąpić kilka, a nawet kilkanaście innych produktów. Na czym polega ich wyjątkowość? Przede wszystkim na możliwości wymiany końcówek, co wpływa na to, jakie mogą spełniać funkcje. Większość mikserów, blenderów czy robotów planetarnych ma wymienne mieszadła i nasadki, które odpowiadają za mieszanie, siekanie, rozdrabnianie

nie, a także wyciskanie soków, przygotowywanie lodów czy kruszenie lodu. Dla większości z nas kłopotliwe może być samo nazewnictwo, zwłaszcza że sami producenci nie ułatwiają rozróżnienia poszczególnych grup produktowych. W grupie mikserów możemy spotkać blendery, a nawet roboty planetarne, pod hasłem „rozdrabniacze” dostępne są blendery i odwrotnie. Za „roboty kuchenne” uznajemy wszystkie urządzenia do przetwarzania żywności – to, czy są to miksery, blendery czy np. roboty wielofunkcyjne, jest już sprawą drugorzędną. Liczba dostępnych modeli dodatkowo wcale nie ułatwia zadania. Wybór konkretnego urządzenia powinien być uzależniony od określonych potrzeb. Dla osób gotujących rzadko robot wielofunkcyjny będzie niepotrzebnym wydatkiem, chyba że ktoś szuka urządzenia spełniającego funkcje kilkunastu innych. Dla tych, którzy mają małe dzieci lub uwielbiają koktajle czy zupy kremy, idealnym rozwiązaniem będą blendery, a dla osób gotujących czy piekących od czasu do czasu – klasyczne miksery.

Miksery

To jedne z najprostszych urządzeń, które służą do mieszania, ubijania lub rozdrabniania produktów. Mają kilka wy-

miennych końcówek, zwiększających ich możliwości oraz regulację obrotów, która pozwala dostosować prędkość pracy urządzenia do rodzaju przetwarzanych produktów. Miksery można podzielić na:

A Miksery ręczne – najprostsze urządzenia, składające się jedynie z korpusu i końcówek, charakteryzują się niewielkimi gabarytami przy stosunkowo małej masie. Modele ręczne można kupić już za kilkadziesiąt złotych. Są doskonałą propozycją dla tych osób, które nie potrzebują zaawansowanych urządzeń lub które rzadko gotują same. Miksery tego typu mają regulację prędkości obrotów, moc ok. 500 W, dodatkową funkcję turbo i elementy antypoślizgowe. Część dostępnych na rynku urządzeń dodatkowo wyposażona jest w kubek miksujący. Miksery ręczne przydają się, gdy chcemy szybko coś zmiksować, ponieważ nie wymagają skomplikowanego montażu. Swobodnie mogą ich używać osoby o drobniejszej budowie ciała, ponieważ są lekkie i poręczne.

B Miksery stojące – to połączenie modeli ręcznych z misą oraz specjalnym stojakiem. Dzięki możliwości przymo-



cowania miksera i misy do korpusu urządzenie pracuje praktycznie samodzielnie. Wystarczy je odpowiednio zamontować, aby mogło miksować produkty bez naszej pomocy. To duże ułatwienie, które pozwala w tym samym czasie przygotowywać inne produkty. Również tutaj stosuje się wymienne końcówki oraz regulację prędkości i funkcję turbo. Modele stojące zajmują więcej miejsca i mogą być wyposażone w dodatkowe rozwiązania, np. wagę kuchenną. Miksery ręczne stojące to dobra propozycja dla osób, które lubią robić kilka rzeczy jednocześnie. W czasie, gdy urządzenie będzie miksować, my możemy wykonywać inne czynności.

Blendery

To bardzo poręczne urządzenia, które służą głównie do rozdrabniania różnego rodzaju produktów. Doskonale sprawdzają się podczas robienia zup, kremów, koktajli czy kruszenia lodu. W tym wypadku na funkcjonalność wpływa także rodzaj urządzenia – modele ręczne mogą dodatkowo np. ubijać pianę.

C Blendery ręczne – odznaczają się dużą uniwersalnością i wygodą użytkowania. Są to bardzo poręczne urz-



ządzenia, zajmujące niewiele miejsca – łatwo je obsługiwać i przechowywać. Mają moc ok. 700 W, dodatkowe pojemniki do miksowania oraz wymienne końcówki. Ich najważniejszym elementem jest stopa miksująca, która musi być wykonana z dobrej jakości materiałów. Na rynku dostępne są modele bezprzewodowe oraz bardziej rozbudowane, w których skład wchodzi np. trzepaczka, szatkownica z ostrzami ze stali nierdzewnej lub tarczami do krojenia, młynek do ziół, ubijak do puree czy kruszarka do lodu. Blendery ręczne są lekkie, poręczne i bardzo praktyczne. Dlatego używa się ich często i z przyjemnością. Zaletą jest to, że nie wymagają mozolnego i długotrwałego montażu. Świetnie sprawdzają się, gdy chcemy szybko przygotować posiłki.

D Blendery stojące – nazywane są też kielichowymi i budową całkowicie odbiegają od modeli ręcznych. Wyposażone są w kielich ze szkła hartowanego lub akrylu, do którego wrzuca się rozdrabniane produkty. W korpusie urządzenia umieszczone są noże tnące, które w zależności od modelu mogą, ale nie muszą być wymienne. Większość modeli ma funkcję turbo i pulsacyjny tryb pracy, a także za-



bezpieczenia, m.in. przed uruchomieniem bez dzbanka. Blendery stojące są zgrabnymi urządzeniami, które nie zajmują zbyt wiele miejsca w kuchni, a podobnie jak ich wersje ręczne, potrafią siekać, miksować i blendować.

E Blendery stojące z funkcją podgrzewania – są rzadko spotykane. Modele tego typu mają specjalną płytę, umożliwiającą podgrzewanie rozdrabnianych produktów, a także automatyczne programy gotowania czy funkcję podtrzymywania temperatury. Za podgrzewanie może odpowiadać również duża prędkość obrotowa. Blendery z funkcją podgrzewania i/lub gotowania sprawdzą się u tych wszystkich, którzy cenią sobie ciepłe zupy czy sosy oraz w okresie jesienno-zimowym, kiedy spożywamy więcej ciepłych posiłków i napojów.

F Blendery typu smoothie – często nazywane są także kubkami miksującymi. Są to niewielkie urządzenia służące do przygotowywania koktajli czy smoothie. Dzięki nim przygotowanie napoju jest bardzo łatwe – wystarczy odkręcić, wrzucić składniki i zmiksować. W niektórych modelach zastosowano zintegrowaną zamykaną słomkę, ułatwiającą picie, np. podczas ćwiczeń spor-



towych. Zintegrowane zabezpieczenie i antypoślizgowe nóżki zapewniają maksimum bezpieczeństwa podczas użytkowania. Mają one moc ok. 180–300 W oraz pojemność 500–600 ml. Ponadto dołączone są od nich ostrze do kruszenia lodu oraz dodatkowe akcesoria, np. pojemniki. Smoothie makery, czyli blendery przenośne, sprawdzą się zwłaszcza u osób prowadzących intensywny lub sportowy tryb życia, a także w pracy, która ma mobilny charakter.

G Blendery „próżniowe” – to wciąż nowość na rynku. Są to urządzenia o innowacyjnej konstrukcji, w której z kielicha blendera jest odsysane powietrze. Dzięki funkcji blendowania „próżniowego”, a więc bez udziału powietrza, możliwe jest przyrządzenie jeszcze smaczniejszych koktajli owocowych. Smaczniejszych, tzn. o intensywniejszej barwie, smaku i zapachu. Tak przygotowany napój można przechowywać w dołączonych do urządzenia pojemnikach próżniowych, dzięki czemu nie straci on zbyt szybko swoich właściwości zdrowotnych, aromatycznych i wizualnych.

Roboty wielofunkcyjne
To najbardziej zaawansowana grupa urządzeń, które z powodzeniem zastępują np. sokowirówki, maszynki do mielenia mięsa, parowary czy młynki. Ze względu na to, że są wzorowane na urządzeniach profesjonalnych, polecamy je tym osobom, które gotują dużo i często, oraz które cenią produkty wielofunkcyjne. Możliwości przekładają się na cenę, jednak jeśli szukamy robota, który wyreczy nas w wielu kuchennych zadaniach, to są one najlepszym rozwiązaniem.

H Roboty wieloczynnościowe – nazywane są także malakserami i dzielą się na dwie grupy. Do pierwszej zaliczamy te produkty, które mają jed-



no gniazdo i dwie misy do rozdrabniania i mieszania. W zależności od potrzeb użytkownik montuje jedną z nich. Drugi typ ma dwa gniazda i dwa rodzaje mis, dzięki czemu użytkownik nie musi ich demontować ani wymieniać. Roboty wieloczynnościowe mają moc od 500 do 1300 W (na rynku dostępne są też modele o mocy 350 W, będące jednak rzadkością) i pracują z prędkością ok. 15000 obr./min. Roboty wieloczynnościowe są znakomitą rozwiązaniem dla osób, które nie dysponują dużą powierzchnią kuchenną i nie mogą sobie pozwolić na przechowywanie wielu sprzętów. To także propozycja dla lubiących i chcących często i różnorodnie gotować.

Roboty planetarne

— wyglądem przypominają miksery stojące. Zbudowane są z ruchomej głowicy oraz misy, w której umieszczają się przetwarzane produkty. Dobrej jakości mieszadła poruszają się w charakterystyczny sposób — nie tylko wokół własnej osi, ale i po obwodzie misy. Takie rozwiązanie gwarantuje szybkie i dokładne wymieszanie wszystkich produktów. Co więcej, modele planetarne są urządzeniami bardzo wszechstronnymi. Mają moc od 300 do ok. 1600 W i pracują z prędkością np. od 22 do 300 obr./min oraz są wyposażone w płynną lub skokową regulację prędkości. Roboty planetarne to ciekawa propozycja dla osób o większej wiedzy kulinarnej, przyrządzających ciasta, makarony i bardziej wykwintne oraz wyrafinowane dania. Wymagają więcej czasu w przygotowaniu i obsłudze, ale w zamian oferują nieskończoną wręcz (m.in. dzięki opcjonalnym akcesoriom) paletę możliwości.

Roboty z funkcją gotowania

— to bardzo zaawansowane urządzenia,

które nie tylko przetwarzają produkty, ale też odpowiadają za obróbkę termiczną. Ich cena wynosi nawet kilka tysięcy złotych. Co ważne, najczęściej są one oferowane przez producentów specjalizujących się tylko w ich produkcji. Urządzenia tego typu ze względu na swą charakterystyczną budowę oraz to, że nie tylko przygotowują produkty do dalszej obróbki termicznej, ale same gotują, pasteryzują czy podgrzewają, często nie są uznawane za roboty, tylko urządzenia wieloczynnościowe. Można w nich m.in. przygotowywać lody, gotować na parze czy wypiekać chleb. Są dobrym rozwiązaniem dla osób, które chcą poszerzyć wachlarz swoich umiejętności kulinarnych i zacząć zdrowiej się odżywiać.

Rozdrabniacze

— to urządzenia służące do rozdrabniania niewielkich ilości produktów. Nie tylko rozdrabniają, ale też siekają, ubijają czy miksują. Idealnie sprawdzają się podczas przygotowywania pesto, kruszenia lodu, siekania ziół czy rozdrabniania jedzenia dla najmłodszych. W zależności od modelu mogą mieć wymienne końcówki lub inny sposób sterowania. Mają niewielką moc i niską cenę. Rozdrabniacze będą szczególnie pomocne, jeśli nie lubimy kroić, szatkować i ciąć.

Multicookery

— urządzenia te służą do automatycznego przygotowywania wielu różnego typu potraw (stąd przedrostek „multi”). W pewnym sensie są substytutami piekarników, kuchenek, wypiekaczy do chleba czy jogurtownic. Multicookery są po prostu wielofunkcyjnymi elektrycznymi garnkami z opcją zarządzania czasem i trybami grzania (programator, minutnik). Przygotowywanie potraw w multicookerach nie wymaga dużej ilości tłuszczu, dzięki czemu możemy wprowadzić do naszej diety zdrowe

Segment robotów kuchennych jest niezwykle rozbudowany i z pewnością każdy znajdzie w nim urządzenie, które w jego kuchni będzie niezbędne.

szere elementy. Niektóre modele mają aż 50 różnych programów, umożliwiających gotowanie w różnych temperaturach. Nawet jeśli ktoś nie ma talentu kulinarnego czy po prostu nie lubi gotować, z multicookerem mu się upiecze... i usmaży, i ugotuje, a dodatkowo zaoszczędzi energię własną i elektryczną i nie spędzi połowy dnia, sprząając kuchnię. Możemy gotować przy otwartej lub zamkniętej pokrywie i nie obawiać się o niebezpieczeństwo wynikające z przekroczenia temperatury. Niektóre modele mają funkcję opóźnionego startu, co zapewne ucieszy śpiochów i miłośników porannej kawy, którą także można przygotować w tym wspianym urządzeniu. Przydatne są też funkcje podtrzymywania ciepła, równomierne podgrzewania i automatycznego wyłączenia. Urządzeń w czasie pracy nie trzeba kontrolować. Warto też wiedzieć, że najnowocześniejsze multicookery mogą być sterowane na odległość dzięki mo-

Zupowary

— są nową generacją urządzeń z wieloma innowacyjnymi rozwiązaniami. Mają przy tym niewielkie rozmiary i są bardzo wszechstronne. Pozwalają m.in. na przygotowanie smacznej i syjącej zupy w krótkim czasie czy ekstrawaganckiego sosu czy gulaszu. Z ich użyciem nie wymaga to dużego wysiłku ani angażowania wielu garnków i akcesoriów. Zupowary wypełnia się wodą lub bulionem, dodaje pokrojone składniki i wybiera odpowiedni program. Jeśli jesteśmy amatorami zup kremów, na przysmak będziemy musieli poczekać kilkanaście minut. Jeśli wolimy normalne zupy, to trochę dłużej. Zupowarów, w przeciwieństwie do tradycyjnych garnków, nie trzeba pilnować, a w dodatku dzięki stabilności i pełnej kontroli można w nich przyrządzić także bardzo czasochłonne i wrażliwe na przypalenie sosy. Niektóre modele mają cyfrowy wyświetlacz z zegarem odliczającym czas do końca gotowania oraz pokrywę z blokadą bezpieczeństwa. Istotną funkcją, którą warto wziąć pod uwagę przy wyborze modelu, jest też automatyczne utrzymywanie temperatury po zakończeniu gotowania. Przeciętna pojemność to ponad 1,5 l. Istnieją także modele, które mają kilka trybów pracy i są jednocześnie... blenderami i parowarami

Fot. Russell Hobbs



Fot. Gorenje

Fot. Amica

Wielofunkcyjny robot kuchenny z technologią indukcji



Technologia indukcji



10 prędkości + funkcja Turbo



Temperatura idealna do smażenia



Pojemność naczynia głównego



Pojemność misy do gotowania na parze



Zintegrowana waga



Wyrabianie ciasta



Funkcja Sauté



Moc



Przepisy

Wielofunkcyjny robot kuchenny z technologią indukcji Kohersen Mycook został stworzony z myślą o Tobie. Zastępuje szereg urządzeń kuchennych, dzięki czemu pozwala w krótkim czasie przygotować posiłki z nieprzetworzonych i świeżych produktów. Od przystawek, przez dodatki, po dania główne i desery - Kohersen Mycook zajmie się wszystkim.

Produkowany w Hiszpanii Kohersen Mycook został zaprojektowany tak, aby był intuicyjny i łatwy w obsłudze. Robota wyposażono w:

- o precyzyjną wagę, która pozwala dodawać składniki do naczynia głównego i ważyć je jednocześnie, bez potrzeby używania innego urządzenia kuchennego;
- o funkcję wyrabiania ciasta, dzięki której w kilka sekund wyrobimy ciasto na pizzę, pieczywo czy sernik;
- o tryb Turbo, który służy do rozdrabniania twardych składników lub wykańczania kremów, past i przecierów;
- o funkcję Sauté, która umożliwia jednocześnie siekanie i podsmażanie produktów.

Dla wszystkich użytkowników tego wyjątkowego urządzenia powstał Klub Kohersen. Zarejestruj się, a otrzymasz dostęp do bazy ponad 200 przepisów premium, unikalnych ofert, video, informacji i promocji. Na specjalne życzenie Klubowiczów Ambasadorka Marki, laureatka programu MasterChef, Sylwia Chrzanowska przygotuje spersonalizowany przepis.

f / KohersenPolska

ig / KohersenPolska

www.kohersen.pl

www.mycook.pl



Fot. Philips

M



Fot. Eldom

GOTOWANIE Z ROBOTEM

Ogólnie rzecz ujmując, roboty kuchenne służą do przygotowywania potraw. Między innymi miksują, rozdrabniają, ubijają, mieszają czy szatkują. W ofertach producentów można znaleźć szereg urządzeń, które oprócz tych czynności dodatkowo także gotują.

Roboty z funkcją gotowania nie są nowością. Najczęściej wybierane są przez te osoby, które nie mają czasu na samodzielne przyrządzenie potraw i które stawiają na wygodę – za którą trzeba zapłacić. O ile najprostsze modele blenderów czy mikserów kosztują kilkadziesiąt złotych, o tyle robot z funkcją gotowania to wydatek rzędu kilku tysięcy złotych – płacimy za wielofunkcyjność, szybkość przyrządzania potraw, automatyzm i pełną kontrolę nad gotowaniem. W tej grupie wyróżniamy:

- roboty planetarne z wbudowaną płytą indukcyjną,
- roboty z funkcją gotowania.

Wbudowana płyta indukcyjna

To rzadkie rozwiązanie w robotach. Na rynku jest zaledwie kilka takich urządzeń, które wzorowane są na produktach profesjonalnych. Roboty tego typu wyglądem nie różnią się od klasycznych modeli. Wyjątkiem jest płyta indukcyjna, która umożliwia gotowanie bezpośrednio w misie. Urządzenie jednocześnie przygotowuje, miesza i gotuje. Elementem grzewczym jest płyta indukcyjna o mocy np. 1100 W, która podgrzewa naczynie i znajdujące się w nim składniki. Oznacza to, że w tym samym czasie możemy robić kilka rzeczy naraz, ale nie tylko. Dzięki dodatkowym akcesoriom urządzenie umożliwia m.in. gotowanie na parze. Wy-

bierając robota planetarnego z funkcją gotowania, warto zwrócić uwagę na dodatkowe akcesoria i rozwiązania poprawiające bezpieczeństwo, a także zwiększające możliwości urządzenia. Mowa m.in. o możliwości regulacji temperatury. Z zastosowaniem płyty wiązała się konieczność wprowadzenia dodatkowych funkcji. Jedną z nich jest możliwość regulacji temperatury wewnątrz misy. Zakres temperatury od 20 °C do 140 °C z możliwością ustawienia jej z dokładnością do np. 2 °C w dużym stopniu przekłada się na różnorodność zastosowań urządzenia. Temperaturę można ustawić na delikatne podgrzewanie, gdy przygotowujemy deser, np. na bazie karmelu lub włoskie bezy, lub gotowanie, np. podczas gotowania na parze. Regulację ustawień ułatwiają pokrętło oraz wyświetlacz LCD, pokazujący aktualną temperaturę wewnątrz misy, co jest niezbędne podczas robienia gorących emulsji. Co ważne, urządzenia tego typu mają duże możliwości rozbudowy o kolejne elementy. W zestawie dostępnych jest kilka mieszadeł oraz dodatkowe przystawki czy koszyk do gotowania na parze.

Roboty z funkcją gotowania

To połączenie klasycznych robotów kuchennych z urządzeniami do gotowania. Ich największą zaletą jest kompleksowość – nie tylko przygotowują, ale także gotują składniki, i to na wiele, różnych sposobów. Od klasycznych urządzeń różnią się przede wszystkim budową. Co ciekawe, w ich produkcji specjalizują się konkretni producenci – rzadko są one w ofercie firm mających rozbudowane portfolio produktowe. Zbudowane są z kilku elementów, a najważniejsze to korpus, system grzewczy oraz naczynie główne. W korpusie umieszczone są gniazdo z elementem grzejnym i panel sterowania – do niego przytwierdza się także naczynie. W zależności od urządzenia funkcję elementu grzejnego spełnia grzałka (o mocy np. 1000 W) lub płyta indukcyjna. Obowiązkowym rozwiązaniem jest możliwość ustawiania temperatury gotowania, która może wynosić od 37 do 100 °C lub od 40 do 130 °C. Wbudowany czujnik pozwala na kontrolę temperatury wewnątrz misy, a wbudowana w korpus wagą umożliwia odważanie kolejnych składników w jednym naczyniu. Waga dodatkowo wyposażona jest w funkcję tarowania i doważania. Moc robotów z funkcją gotowania wcale nie jest duża i wynosi np. 500 W. Przy takim poziomie mocy urządzenia pracują z prędkością od 40 do ok. 10200 obr./min; mają też ok. 10 stopni regulacji prędkości. Sercem robota jest naczynie, najczęściej wykonane ze stali nierdzewnej. Nie ma co ukrywać, że właśnie ten materiał jest najczęściej wybierany przez producentów. Jest trwały, od-

porny na uszkodzenia i wysoką temperaturę, a dodatkowo dobrze utrzymuje ciepło. Misy lub naczynia są różne w zależności od urządzenia. Ich pojemność zazwyczaj wynosi 2–2,5 l, co pozwala przygotować większą ilość produktów. Obowiązkowo wyposażone są w nienagrzewający się uchwyt i pokrywkę, która nie tylko zamyka naczynie, ale także uruchamia czujniki bezpieczeństwa, a także demontowane ostrza, odpowiadające za rozdrabnianie składników. Kolejnym ważnym elementem, jak w każdym robocie kuchennym, są dostępne akcesoria. Do najważniejszych zaliczamy: nóż miksujący, końcówkę do mieszania, do ubijania piany i przygotowywania sosów, pojemnik do gotowania ryżu, owoców lub warzyw oraz naczynie do gotowania na parze.

Funkcje w robotach kuchennych gotujących

Roboty kuchenne z funkcją gotowania sprawiają, że mamy całą kuchnię w jednym urządzeniu. Dzięki nim możliwe jest nie tylko przygotowywanie potraw, ale też ich gotowanie. Poniżej przedstawiamy krótki spis możliwości tych urządzeń.

- Gotowanie na parze** – dotyczy tych modeli, które wyposażone są w specjalne wkłady. To najzdrowszy sposób przygotowywania posiłków i doskonała metoda przygotowywania ryb, warzyw, owoców morza a także mięs.
- Wyrabianie ciasta** – umożliwiają specjalne mieszadła. W robocie można przygotować ciasto na pizzę, pieczywo, ciasto francuskie czy masy do ciast.
- Rozcieranie i szatkowanie** – aby to osiągnąć wystarczy ustawić czas i prędkość rozdrabniania aby uzyskać pożądany efekt. W ten sposób można zrobić kremy, purée czy desery owocowe.



Fot. Philips



Fot. Kohersense

- Emulgowanie** – to łatwy sposób na przygotowanie majonezów, sosów do mięs czy lodów i musów.
- Ubijanie** – to jedna z podstawowych funkcji wszystkich robotów kuchennych. Odpowiednie mieszadła umożliwiają ubijanie jaj czy śmietany a także przygotowanie np. lukru do ozdabiania wypieków.
- Miksowanie** – czyli mielenie produktów bez miażdżenia ich. Przydatne podczas robienia kremów czy ciasta na naleśniki.
- Mielenie, proszkowanie, ścieranie** – dotyczy nie tylko orzechów czy cukru. Dzięki możliwości ustawienia czasu i prędkości łatwiej jest uzyskać pożądany efekt.

Urządzenia gotujące mają rozbudowane panele sterujące często z wyświetlaczem, który pozwala na kontrolę procesu przygotowywania potrawy.

- Rozdrabnianie** – dzięki specjalnym nożom rozdrabnianie warzyw, mięsa czy kostek lodu nie może być już łatwiejsze.
- Przyrządzanie napojów** – funkcja ta pozwala m.in. na zrobienie koktajli czy smoothie z owoców lub warzyw.
- Przygotowywanie wywarów** – to funkcja skracająca czas przygotowywania wywarów do zup czy sosów.
- Ważenie** – wbudowana waga zapewnia precyzyjnie odmierzenie składników – nawet tych, które dokładamy do naczynia.
- Kontrola i odmierzenie czasu przygotowywania potrawy** – to duże ułatwienie, które sprawia, że nie musimy nieustannie doglądać gotującej się potrawy i troszczyć, aby się nie przypalała czy nie wykipiiała. W tym czasie może-

my robić inne rzeczy bez obawy, że cały nasz trud gotowania pójdzie na marne.

- Podgrzewanie potrawy** – zazwyczaj jest to podgrzanie danego dania do bezpiecznej temperatury, zarówno dla dziecka, jak i osoby dorosłej. Należy pamiętać, że nie wszystkie modele robotów kontrolują ten proces w pełni.
- Zważenie i w razie konieczności doważenie odpowiedniej ilości** – jest to istotne zwłaszcza wtedy, gdy przygotowujemy potrawę według przepisu i od dokładnego odmierzenia zależy powodzenie procesu.
- Zmielenie ziaren na mąkę** – interesująca funkcja, szczególnie dla miłośników tezy, że jeśli można zrobić coś samemu, to po co kupować gotowe. Przyda się także, gdy chcemy np. upiec domowy chleb czy ciasto.
- Ubijanie śmietany na masło** – przy odrobinie dobrej woli w możemy przygotować pyszne i zdrowe domowe masło.
- Przygotowywanie jogurtu** – jogurty naturalne to bogactwo dobrych dla zdrowia elementów. Warto przygotowywać je w domu, samodzielnie. Nie tylko mamy kontrolę nad każdym ich składnikiem, ale i możemy samemu stworzyć dowolne wersje smakowe.
- Przygotowywanie lodów** – jeśli lubimy lody, warto zastanowić się nad robotem, który pomoże nam w ich przygotowaniu. Warto wiedzieć, że na rynku istnieją także specjalne domowe automaty do wyrobu tych pysznych smakołyków. Nie tylko mamy pełną kontrolę nad ich walorami smakowymi, ale i pewność, że przygotowane będą bez polepszaczy smaku czy konserwantów.
- Przygotowywanie kawy, kawy mrożonej i innych mrożonych napojów** – jedno urządzenie może zastąpić kilka innych, w tym po części nawet ekspres do kawy! Bez wątpliwości znakomita funkcja dla miłośników energetycznych ziaren. Możliwość przygotowania profesjonalnej mrożonej kawy latem – nieoceniona.

concept
agd z pasją

ZOSTAŃ
WEGE FANEM!

E51000

WWW.MY-CONCEPT.PL

Automatyczne gotowanie – multicookery

Alternatywą dla robotów kuchennych z funkcją gotowania są tzw. multicookery. Urządzenia te polecamy tym, którzy potrzebują pomocy w samym gotowaniu, bo przygotowanie składników biorą na siebie. Największymi zaletami tych urządzeń są wielofunkcyjność i pełny automatyzm. Z powodzeniem zastępują wypiekacz do chleba, parowar, frytownicę, kuchenkę mikrofalową czy piekarnik. Gotują, smażą, pieką, gotują na parze i podgrzewają. Ale to tylko niektóre z ich możliwości. Doskonale sprawdzają się także podczas przygotowywania lodów domowej roboty, jogurtu czy masłanki. Ich możliwości tak naprawdę zależą już od konkretnego modelu.

Można w nich przyrządzić zarówno mięso, jak i warzywa, ryby czy desery. Urządzenia te odznaczają się dużą wszechstronnością zarówno pod względem wielozadaniowości, jak i obsługi. Dzięki zastosowanym funkcjom są w pełni samodzielne i praktycznie nie wymagają obecności użytkownika – jego za-



Fot. Philips (x2)

Blender z funkcją gotowania pozwoli błyskawicznie przyrządzić pyszne zupy.

czas i temperaturę, do rodzaju przygotowywanych produktów. Tak naprawdę wystarczy wybrać jedną z dostępnych opcji i nacisnąć przycisk startu. To z kolei oznacza dla użytkownika dużą wygodę obsługi – dzięki wbudowanemu procesorowi temperatura i cykl gotowania zostaną automatycznie dobrane do wybranego programu, więc potrawy nie przypalą się, nie przegotują i będą przyrządzone w odpowiedni sposób. Szukając odpowiedniego modelu, warto przyjrzeć się bliżej tej kwestii, a także zwrócić uwagę na zastosowane rozwiązania, w tym funkcję podtrzymywania temperatury, opóźnionego startu, odgrzewania czy rodzaje dostępnych programów. Nie zapomnijmy także o rozwiązaniach zapewniających bezpieczeństwo.

danie polega na włożeniu składników i wybraniu odpowiedniego programu gotowania. Wyodróżniamy dwa typy produktów: mniej lub bardziej zautomatyzowane. Obok modeli mających au-

tomatyczne programy można znaleźć produkty umożliwiające wprowadzanie własnych ustawień – to z kolei daje użytkownikowi możliwość dopasowania programów pracy urządzenia do własnych potrzeb. Oba rozwiązania mają swoje dobre strony. Programy automatyczne mają dostosowane parametry gotowania, m.in.



Najważniejsze funkcje i rozwiązania w robotach gotujących

Do najważniejszych rozwiązań stosowanych w urządzeniach z funkcją gotowania zaliczamy:

- **elektroniczne sterowanie i cyfrowy wyświetlacz** – są już standardem w tego typu urządzeniach. Wyświetlacz pokazuje czas gotowania, masę składników oraz wybrane ustawienia;
- **regulację liczby obrotów** – w większości urządzeń jest bezstopniowa i może mieć zakres od 40 do ok. 10200 obr./min;
- **regulację czasu** – umożliwia ustawienie czasu potrzebnego do gotowania np. do 60 min;
- **regulację temperatury** – w zależności od modelu może odbywać się w dwóch zakresach: od 37 do 100 °C lub od 40 do 130 °C;
- **funkcję turbo** – sprawia, że robot pracuje na maksymalnych obrotach tak długo, jak długo jest naciskany przycisk „turbo”. Można go także używać w trybie naprzemiennym;
- **funkcję łagodnego mieszania** – oznacza, że mieszadła pracują z prędkością 40 obr./min. Gdy tryb łagodnego mie-

szania jest włączony, produkty nie są siekane, a w naczyniu pozostają większe kawałki;

- **funkcję łagodnego startu** – uruchamia się w momencie włączenia funkcji turbo lub uruchomienia pokrętki obrotów, gdy temperatura w naczyniu miksującym przekracza 60 °C. Elektroniczny system zabezpieczający opóźnia zwiększenie prędkości obrotów i zapobiega wykipieniu potrawy;
- **funkcję zapamiętywania ustawień** – użytkownik może zaprogramować własne ustawienia;



- **funkcję wyrabiania ciasta** – służy do wyrabiania ciasta drożdżowego lub ciasta na chleb;
- **funkcję obrotów wstecznych** – użytkownik ma możliwość uruchomienia funkcji obrotów wstecznych. Zmiana kierunku mieszania jest przeznaczona do łagodnie mieszanych delikatnych potraw, których nie trzeba rozdrabniać;
- **funkcję gotowania na parze** – gotowanie na parze jest możliwe dzięki specjalnemu naczyniu, składającemu się z garnka, wkładu oraz pokrywy. Ma ono specjalne wgłębienie oraz wkład, dzięki

czemu można w tym samym czasie przygotowywać np. warzywa i mięso. Całe naczynie do gotowania na parze nakłada się na naczynie miksujące, w którym znajduje się woda. Para wodna przedostaje się do przystawki i ogrzewa produkty. Ponadto w tym samym czasie można gotować w naczyniu miksującym, np. ziemniaki;

- **tryb uśpienia** – urządzenie przechodzi w tryb uśpienia po 15 min bezczynności;
- **zabezpieczenie przed przegrzaniem** – urządzenie automatycznie wyłącza się, gdy silnikowi grozi przegrzanie.

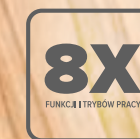


Fot. Sam Cook (x2)



POSZERZAJ SWOJE HORYZONTY KULINARNE RAZEM Z PERFECT MIX

„Každy z nas lubi proste rozwiązania i nieskomplikowane sytuacje. Nadzwyczaj cenię sobie te cechy w kuchni dlatego szukam sprytnych rozwiązań. Cieszę się, że mogę ułatwić sobie pracę dzięki wielofunkcyjnemu urządzeniu jakim jest PERFECT MIX MFC2000. Moje oczekiwania zostały w pełni zaspokojone. To urządzenie pozytywnie mnie zaskoczyło – sieka, blenduje, gotuje, miksuje, ubija, gotuje na parze, a nawet bez problemu może podsmażyć warzywa. Uwielbiam gotować w takim towarzystwie...”





Fot. Bosch

MOC MOŻLIWOŚCI – ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

Roboty kuchenne, niezależnie czy mówimy o modelach wieloczynnościowych czy planetarnych, mają pomagać i wyręczać w przygotowywaniu potraw. Aby to jeszcze bardziej ułatwić, wyposażono je w szereg rozwiązań, dzięki którym ich obsługa jest w pełni bezpieczna i intuicyjna.

Nie ma znaczenia, czy mówimy o mikserach, blenderach czy robotach wieloczynnościowych – w większości urządzeń stosuje się podobne rozwiązania. Ich główne cele to zwiększenie możliwości produktów, wygody i bezpieczeństwa obsługi, a także przyspieszenie pracy.

Kosmiczna technika – roboty planetarne

Modele planetarne to ważny segment robotów kuchennych, który rośnie z każdym rokiem. Wszystko dzięki zastosowaniu innowacyjnego rozwiązania jakim jest ruch planetarny. To właśnie on sprawia, że mie-

szanie składników jest nie tylko prostsze, ale też dokładniejsze i skuteczniejsze – dzięki temu w jaki sposób poruszają się mieszadła uzyskujemy idealne napowietrzenie ciasta i odpowiednią konsystencję mas. Tego typu ruch narzędzi w robotach został opatentowany przez Amerykanów w 1919 r. Pierwotnie znalazł on zastosowanie w maszynach przemysłowych do produkcji ciastkarsko-piekarskiej gdzie z powodzeniem jest dalej wykorzystywany. Narzędzie pracuje w dzieży (misie) ruchem złożonym: obraca się wokół własnej osi tak jak w zwykłym mikserze, a równocześnie zatacza okrąg po jej obwodzie w przeciwnym kierunku. Przypomina to ruch Ziemi wokół Słońca – stąd

nazwa. Na czym polega to rozwiązanie? Jego innowacyjność polega na kierunku ruchu mieszadeł. W modelach planetarnych ruch mieszadeł jest ruchem złożonym, przy pomocy którego narzędzie samodzielnie miesza całą zawartość misy nie pomijając żadnych miejsc. Jak to możliwe? Około 67-krotne zbliżenie się mieszadła do ścianek naczynia w ciągu jednego pełnego ruchu po obwodzie misy gwarantuje doskonałe efekty. Na tym nie koniec. W tym samym czasie wykonuje także ruch wokół własnej osi, co znacznie skraca czas potrzebny do wymieszania składników. Urządzenia tego typu specjalizują się w przygotowywaniu mas zarówno lekkich, jak i ciężkich. Charakterystyczny ruch mieszadeł zapewnia im idealne napowietrzenie, które gwarantuje doskonały efekt końcowy. Dzięki dzieży i mieszadłom, które wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej roboty planetarne doskonale sprawdzają się podczas „zadań specjalnych”, takich jak np. mieszanie ciast drożdżowych. Solidna konstrukcja korpusu oraz dodatkowych elementów odpowiada za możliwości urządzenia, które ma bardzo szerokie zastosowanie. Rozważając zakup robota planetarnego trzeba pamiętać, że nie ograniczają się one jedynie do pracy w dzieży. Szeroka gama przystawek pozwala szybciej i łatwiej wykonać wiele kuchennych czynności. Wśród nich jest mielenie, robienie przecierów z pomidorów, żurawin, malin (z oddzieleniem pestek i skórek), tarcie, szatkowanie, wałkowanie, krojenie różnych makaronów, robienie pierożków ravioli, kielbasek, mielenie zboża na mąkę i na płatki z nawet otwieranie puszek. Ważnym elementem są dostępne mieszadła i haki, które różnie nazywają różni producenci. Tak naprawdę każdy model konkretnej marki ma bardzo charakterystyczne mieszadła o niepowtarzalnej konstrukcji, która ma zagwarantować doskonałe efekty – dlatego też warto przyjrzeć się temu jaki mają kształt i jakie są ich największe zalety.

Sterowanie i regulacja ustawień

Jedną z najważniejszych kwestii jest możliwość zmiany sposobu pracy robotów. Prędkość obrotów musi być dostosowana do rodzaju rozdrabnianych czy miksowanych produktów, a także etapu ich przygotowywania. Liczba i prędkość obrotów powinny być dostosowane do konsystencji czy np. twardości konkretnych produktów. Im większy zakres regulacji (może wynosić

O sile robotów wieloczynnościowych stanowią przede wszystkim dołączone do zestawu akcesoria i możliwość rozbudowy.



Fot. Adler



Fot. Gorenje



Fot. Russell Hobbs

od kilku do kilkunastu stopni), tym większa wygoda użytkowania. W mikserach standardowo stosuje się pięć stopni i dodatkową prędkość turbo. Oczywiście, dostępne są modele mające mniej lub więcej poziomów – wszystko zależy od konkretnego modelu. Dodatkowy tryb pracy sprawdza się podczas rozdrabniania twardszych produktów i uruchamiany jest za pomocą oddzielnego przycisku – gdy jest on wciśnięty, urządzenie przez chwilę pracuje na najwyższych obrotach. Najczęściej do zmiany ustawień wykorzystuje się klasyczny suwak – każda z pozycji oznacza inną prędkość. Rzadszym rozwiązaniem jest stosowanie

płynnej regulacji, która nie ma wyznaczonych konkretnych stopni. W niektórych modelach można spotkać się ze zmianą ustawień za pomocą przycisków „+” lub „-”. Niektórzy producenci łączą przyjemne z pożytecznym. Rezultatem takiego połączenia jest cyfrowa regulacja prędkości pracy za pomocą kolorów. Na korpusie urządzenia umieszczone są specjalne pierścienie – ich kolor odpowiada poziomowi prędkości obrotów i jest przyporządkowany do konkretnego rodzaju produktów. Najbardziej zaawansowane są roboty wielofunkcyjne, które odpowiadają za szatkowanie, mieszanie czy miksowanie produktów, a to tylko ich podstawowe zadania.

Na korpusie urządzenia umieszczony jest panel sterowania, który może być ręczny lub automatyczny. Liczba stopni prędkości zależy już od konkretnego modelu. Najczęściej jest to od dwóch do pięciu stopni. Coraz częściej rozwiązaniem jest wprowadzanie tzw. regulacji płynnej. W robotach kuchennych (nie tylko wieloczynnościowych) obowiązkowo pojawia się dodatkowy tryb pracy, czyli funkcja pracy pulsacyjnej czy funkcja turbo. Na rynku są też dostępne modele, które automatycznie ustawiają prędkość pracy w zależności od ro-

ROBOT PLANETARNY

Budowa na przykładzie modelu MUM9BX5S65 marki Bosch



- | | | |
|--|-------------------------------|---|
| 1. Napędy akcesoriów | 5. Silnik | 9. Hak do zagniatania |
| 2. Osłony napędów | 6. Blokada ramienia | 10. Misa |
| 3. Wielofunkcyjne ramię robocze | 7. Metalowy korpus | 11. Podstawa misy |
| 4. Przełącznik obrotowy z podświetlanym pierścieniem | 8. Uchwyt przystawki roboczej | 12. Wyświetlacz ze wskaźnikiem masy produktów |

Przykładowe mieszadła i przystawki stosowane w robotach planetarnych



Hak do zagniatania

Nasadka do mielenia

Blender kielichowy

Nasadka do mieszania

Nakładka do szatkowania i tarcia

Nasadka do sosów i musów

Nasadka do makaronu

Nasadka do ubijania

Kształtka do ciastek

Mikser wielofunkcyjny

dzaju przystawki lub mają wbudowaną wagę. To drugie rozwiązanie pozwala na szybkie odmierzenie potrzebnej ilości składników bez konieczności zaopatrywania się w wagę kuchenną.

Nie tylko rozdrabnianie i mieszanie

Na rynku dostępnych jest kilka perełek, jeśli chodzi o dodatkowe funkcje. Urządzenia te nie są klasycznymi i płyta grzewcza non-stick ułatwia czyszczenie i użytkowanie. Innym roz-

wiązaniem są roboty planetarne wyposażone w płytę indukcyjną. Dzięki niej urządzenie w tym samym czasie miesza i podgrzewa produkty. Robot np. ma aż cztery gniazda obrotów, do których można podłączyć ponad 30 różnych przystawek i akcesoriów, dwa mierniki, pozwalające ustawić temperaturę gotowania w zakresie 20 – 140 °C, oraz zegar z timerem. Roboty z wbudowaną płytą indukcyjną dają naprawdę duże możliwości i są dużym ułatwieniem dla użytkownika. Część urządzeń ma także

funkcję gotowania na parze – specjalne naczynie w połączeniu z wkładem oraz pokrywką. Naczynie przypominające garnek ma specjalne wgłębienie oraz wkład, dzięki czemu można w tym samym czasie przygotowywać np. warzywa i mięso. Całe naczynie do gotowania na parze nakłada się na naczynie miksujące, w którym znajduje się woda. Para wodna przedostaje się do przystawki i ogrzewa produkty. Ponadto w tym samym czasie można gotować w naczyniu miksującym, np. ziemniaki.

Bezpieczeństwo i sposoby przechowywania

Również i w tym wypadku większość rozwiązań stosowana jest we wszystkich typach urządzeń. Funkcje, w które wyposażane są miksery, równie dobrze można znaleźć w blenderach czy robotach wieloczynnościowych. Pierwsza kwestia dotyczy przechowywania i nie chodzi o samo urządzenie, a głównie o dołączone do niego końcówki. Warto pamiętać, że jeśli nie narzekamy na zbyt dużo miejsca



Fot. Philips

Wydajność robotów planetarnych docenią zwłaszcza amatorzy domowych wypieków.

w kuchni, akcesoria ułatwiające przechowywanie końcówek będą bardzo dobrym rozwiązaniem i pomogą nam utrzymać porządek. W mikserach stosuje się kilka rozwiązań. Podajniki z miejscem na końcówki występują w mikserach stojących. Podajnik ma specjalne zaczepy, do których można przyczepić mieszadła. Inną propozycją są specjalne stojaki na mikser i końcówki – po skończonej pracy można na nich umieścić nie tylko końcówki, ale też samo urządzenie lub pojemniki. Rzadkim rozwiązaniem jest możliwość mocowania akcesoriów na korpusie – na spodzie mikserów ręcznych znajdują się zaczepy umożliwiające przechowywanie końcówek. Równie ważne są rozwiązania wpływające na bezpieczeństwo zarówno użytkownika, jak i samego urządzenia. Obowiązkowa jest blokada końcówek, która występuje we wszystkich typach urządzeń. Zapobiega ona wypadnię-

ciu lub wyjęciu mieszadeł w trakcie pracy urządzenia. Można ją zwolnić dopiero po jego wyłączeniu. Dzięki temu przypadkowe naciśnięcie przycisku zwalnającego końcówki nie spowoduje ich wypadnięcia – rozwiązanie to dotyczy także robotów planetarnych i wieloczynnościowych. W blenderach bezprzewodowych bardzo często stosuje się zabezpieczenie przed przypadkowym włączeniem. Po naciśnięciu przycisku włącza się blokada, która uniemożliwia przypadkowe uruchomie-



Fot. Bosch



Fot. Gorenje

Rodzaje tarcz w robotach

Tarcze i noże robotów kuchennych wykonane są najczęściej ze stali nierdzewnej, aby były one trwale, niezawodne i ostre. Najczęściej spotyka się tarcze:

- jarzynową drobną – na niej ucieramy w drobne wiórki,
- jarzynową grubą – na niej ucieramy wiórki grubsze,
- do cięcia w plasterki,
- do miękkiego ścierania – na przykład do przygotowywania placków ziemniaczanych,
- do frytek,
- do chipsów.

Noży spotkamy wiele rodzajów i kształtów. Oczywiście, im trwalszy mate-

rial (np. tytan), tym są one trwalsze i solidniejsze. Noże służą do siekania, szatkowania, rozdrabniania, mieszania czy kruszenia.

Fot. Philips



nie blendera. W modelach kielichowych oraz robotach wielofunkcyjnych można spotkać także zabezpieczenie przed uruchomieniem bez dzbanka lub pokrywy. Dzięki tym blokadom nie można uruchomić urządzenia, jeśli któryś z elementów nie jest prawidłowo zamontowany. Obowiązkowym rozwiązaniem są gumowe elementy, które mają za zadanie zapobiegać przesuwaniu się urządzenia w trakcie pracy, a także wypadnięciu z dłoni. W mikserach i blenderach ręcznych najczęściej umieszcza się je na uchwycie, w pozostałych robotach na spodzie podstawy.

Przykładowe rozwiązania w robotach kuchennych

Oferowane na rynku roboty kuchenne wyposażone są w liczne rozwiązania, które korzystnie z nich czynią przyjemniejszym i szybszym. Przykładowe z nich to:

- **podświetlane wnętrze** – to rzadkie rozwiązanie, które można spotkać zaledwie u kilku producentów. Polega ono na tym, że w trakcie pracy urządzenia jego przednia ścianka jest podświetlana, np. na niebiesko;
- **wyświetlacz LCD** – służy do informowania głównie o wybranym przez użytkownika stopniu prędkości. Na wyświetlaczu pojawia się także zegar kontrolujący czas przygotowywania produk-

tów. W blenderach bezprzewodowych wyświetlacz informuje także o konieczności naładowania baterii lub uruchomieniu blokady;

- **misę z osłonką** – osłonka na misę to jedno z bardziej przydatnych rozwiązań, które zapobiega rozchlapywaniu się przygotowywanych produktów. Dodatkowym udogodnieniem jest niewielki otwór, przez który w trakcie miksowania czy ubijania można dodawać kolejne składniki;
- **wbudowaną wagę** – mikser stojący ma wagę wbudowaną w podstawę. Urządzenie odmierza masę produktu (nawet do 8 kg) z dokładnością do 1 g i ma możliwość zmiany jednostki miary na gramy lub funty oraz funkcję tary. Waga występuje także w niektórych robotach planetarnych;
- **podświetlany panel sterowania** – bardzo często można spotkać w blenderach stojących. W części urządzeń każdy poziom mocy czy dodatkowe funkcje mają inny kolor;
- **podstawka ładująca** – to obowiązkowy element blenderów bezprzewodowych, które są zasilane akumulatorowo;
- **programowalna funkcja kruszenia lodu** – silnik będzie działał według wstępnie zaprogramowanej sekwencji, aby łatwo kruszyć lód za dotknięciem jednego przycisku;
- **kielich z kranem** – to rozwiązanie stosowane w blenderach kielichowych i niektórych robotach wieloczynnościowych. Tego typu kielich ma specjalny „kran”, który umożliwia nalewanie, np. koktajlu, bezpośrednio do szklanki. Dzięki temu użytkownik nie musi w tym celu demontować kielicha;
- **uchwyt do wieszania** – znajduje się w górnej części korpusu blendera ręcznego.

Wyświetlacz LCD



To praktyczny dodatek, który umożliwia precyzyjną kontrolę parametrów pracy robota. Użytkownik jest również informowany o aktualnym statusie pracy sprzętu i etapie przyrządzania potrawy.

Kruszenie lodu



Funkcja kruszenia lodu może być przydatna zwłaszcza w miesiącach letnich, kiedy często przygotowuje się chłodzące napoje i koktajle. Należy pamiętać, że nie wszystkie modele są do tego celu przeznaczone.

Wbudowana waga



Niektóre wagi znajdujące się w zestawach są niezmiernie precyzyjne i mogą odmierzать masę produktu z dokładnością do 1 g, pozwalają na idealne dobranie proporcji składników.



ROZWIĄZANIA W ROBOTACH KUCHENNYCH

Segment robotów kuchennych ma do zaoferowania wiele ciekawych wzorniczo modeli i zaskakuje wieloma ciekawymi zdobieniami i dodatkami. Spotkamy tu także szereg funkcjonalnych, praktycznych rozwiązań czy dostępnych w zestawie akcesoriów.

Jest ich w wypadku robotów często bardzo wiele. W części modeli można ich gamę stale poszerzać, dokupując nowe akcesoria i przystawki – od tych najprostszych po najbardziej zaawansowane, jak chociażby nakładki do mielenia mięsa czy te do robienia makaronu. Dzięki nim roboty kuchenne zyskują na wszechstronności i stają się jeszcze bardziej użyteczne i komfortowe. Co godne podkreślenia, bardzo często cechują się one bardzo nowoczesnymi rozwiązaniami, które doceniane są przez najbardziej wymagających kucharzy i szefów kuchni, a także wymagające gospodynie domowe. Od strony wizualnej producenci dążą do tego, by zjednać sobie gusta każdego, nawet najbardziej wybrednego klienta, choć nie jest to łatwe, bo – jak wiadomo – ilu ludzi, tyle gustów i guścików. Dzięki temu obcujemy niejednokrotnie z przepięknymi modelami, wykonanymi w wielu różnych stylach, które nie tylko pozwalają nam każdego dnia przygotowywać i serwować smaczne i sycące posiłki, ale i mogą stanowić istotny element wyposażenia oraz stylistyki kuchni.

Kolor, bryła, kształty
Jak wspomnieliśmy wyżej, gust to indywidualna sprawa każdego, dlatego projektanci robotów kuchennych nie narzucają dziś jednego obowiązującego stylu. Projektują roboty 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 nie rzadko jest on na widoku. Tak więc możemy wybierać w robotach zielonych, purpurowych, kremowych etc. Warto podkreślić, że niezależnie od stylu i kształtu bryły producenci wychodzą z założenia, że czasami mniej (gabarytów) znaczy więcej (powierzchni użytkowej), dlatego roboty nie zajmują dziś wiele miejsca na blacie kuchennym. To ważne, szczególnie w małych mieszkaniach i kuchniach. Niektóre roboty mają też konstrukcję z płaskim tyłem, dzięki której dopasowują się wszędzie, gdzie zechcemy je umieścić. Jest to bardzo pozytywna informacja, o czym wie każdy posiadacz niewielkiej kuchni lub wielu

sprzętów albo po prostu miłośnik gotowania, używający wielu kuchennych sprzętów w trakcie pracy.

Modne retro

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. Możemy mieć więc całą serię urządzeń retro – od czajnika i tosterka aż po ekspres do kawy i robota kuchennego, a nawet piekarnika. Jeśli więc ktoś ceni sobie spójność, to ma duże pole do popisu. Co więcej, wyobraźnia 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, to może rozważyć zakup urządzenia, które jest połączeniem jednego i drugiego.

Praktyczne dodatki

Nawet jeśli ktoś ma głowę w chmurach, to w kuchni i w świecie sprzętów kuchennych z pewnością doceni praktyczne dodatki do urządzeń. Do takich można zaliczyć kopułę wyciszającą w niektórych blenderach stojących. I nawet jeśli ktoś nie jest wrażliwy na dźwięki, to takie rozwiązanie jest korzystne, gdy chcemy przygotować świeży koktajl wcześniej rano lub późno wieczorem, kiedy inni domownicy śpią. Prosty, lecz szalenie przydatny rozwią-

zaniem jest także stojak dla blenderów ręcznych. Idealnie, 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. Ostatnimi czasy ciężko spotkać osobę, która nie byłaby na jakiejś zdrowej diecie. To bardzo optymistyczne zjawisko, ponieważ oznacza, że jesteśmy coraz bardziej świadomi swojego ciała i organizmu, a także produktów, które spożywamy. Warto być również świadomym, że pomocne w utrzymaniu diety albo po prostu zdrowego trybu życia są także sprzęty kuchenne, a ściślej mówiąc, akcesoria znajdujące się w zestawach, takie jak np. waga. Wiele diet opiera się na precyzyjnym odmierzaniu ilości produktów, które mają stworzyć zdrowy posiłek. Taka waga może być więc bardzo pomocna. Podświetlane wnętrza to rzadkie i oryginalne rozwiązanie, spotykane w urządzeniach jedynie kilku producentów. Jeśli jednak ktoś lubi takie efekty wizualne, to powinien się zastanowić nad robotem z taką funkcją. Z pewnością praktycznym dodatkiem jest również podświetlany wyświetlacz, który jest bardziej czytelny.

Roboty są dziś na tyle funkcjonalne, że mogą kruszyć nawet lód. Jak wiadomo, nie jest to przyjemna czynność, a nie każdy ma lodówkę z taką funkcją. Nie każdy też posiada specjalne, osobne urządzenie do tego celu. Wtedy warto pomyśleć nad robotem, który ma możliwość zaprogramowania takiej funkcji.

Wzornictwo



Każdy drobny sprzęt AGD odpowiednio wykonany może stanowić prawdziwą ozdobę kuchni. Producenci oferują szereg modeli od tych stylizowanych na retro po urządzenia niemal futurystyczne.

Gotowanie na parze



Ta funkcja pozwoli zastąpić parowar robotem gotującym. Gotowanie na parze jest jednym z najzdrowszych sposobów przygotowywania posiłków. Znakomicie sprawdzi się np. z warzywami i mięsem.

Aplikacja na smartfon



Innowacyjni producenci robotów przygotowali specjalną aplikację dostępną zarówno na smartfon jak i przez przeglądarkę internetową. Przede wszystkim daje ona dostęp do podręcznej bazy przepisów.



Fot. Amica

ROZDRABNIACZE, BLENDERY I KUBKI MIKSUJĄCE

To niewielkie urządzenia, które spełniają ściśle określone zadania. W przeciwieństwie do pozostałych robotów nie są to produkty wielofunkcyjne – to propozycja dla tych, którzy potrzebują prostych urządzeń spełniających podstawowe funkcje.

Rozdrabniacze to urządzenia, dla wszystkich tych osób, które mają już w swojej kuchni bardziej rozbudowane roboty kuchenne. Klasyczny rozdrabniacz nie zastąpi miksera czy robota planetarnego. W przeciwieństwie do nich ma dużo mniej zastosowań. Najlepiej sprawdza się podczas przygotowywania pesto, rozdrabniania ziół, kruszenia lodu, rozdrabniania niewielkich ilości składników. Wybierając konkretny model, warto zwrócić uwagę na parametry. Typowe rozdrabniacze

różnią się mocą, pojemnością, a także rodzajami ostrzy. W zależności od modelu mogą mieć moc od 50 do ok. 550 W oraz pojemność od 0,3 do 1,75 l. Pojemniki mogą być wykonane z tworzywa sztucznego lub szkła, obowiązkowo wyposażone są w miarki. Jeśli kupować rozdrabniacz, to tylko taki z regulacją prędkości pracy, co pozwala dostosować tryb pracy urządzenia do rodzaju przetwarzanych produktów – najczęściej można spotkać dwa lub trzy tryby pracy i dodatkową funkcję pracy pulsacyjnej. Jeśli zależy nam na bardziej

rozbudowanym modelu, warto przyjrzeć się takiemu, który ma dodatkowe pojemniki lub wymienne ostrza albo wybrać typowy blender.

Jak działa rozdrabniacz?

Rozdrabniacze to bardzo proste urządzenia zarówno pod względem budowy, jak i zasad działania. Aby je uruchomić, wystarczy zamontować w pojemniku odpowiednią końcówkę, dodać składniki i nałożyć pokrywkę ochronną. Nóż rozdrabniający montuje się na środkowy kołek, znajdujący się na dnie pojemnika, potem dodaje rozdrabniane produkty, nakłada pokrywkę oraz zespół silnikowy. Naciśnięcie odpowiedniego przycisku uruchamia urządzenie. Warto pamiętać, że źle nałożona pokrywka lub ostrza powoduje, że rozdrabniacz nie zostanie uruchomiony. Najczęściej użytkownik ma do wyboru dwa tryby pracy: ciągły lub pulsacyjny. Takie rozwiązanie pozwala dostosować tryb pracy do konkretnego produktu. Oprócz standardowych ostrzy wykonanych ze stali nierdzewnej, które służą do rozdrabniania, coraz częściej dostępne są także ostrza do kruszenia lodu czy specjalne dyski do ubijania piany. Duża część modeli ma także możliwość przygotowywania płynnych potraw oraz bezpieczny system zamykania.

Blendery – najpraktyczniejsi pomocnicy w kuchni

Blendery ręczne są wyjątkowo praktycznymi urządzeniami. Mogą być wyposażone w dodatkowe akcesoria, jakimi są np. trzepaczka do ubijania piany, pojemnik do mieszania, pojemnik z wymiennymi tarczami tnącymi, nóż do mieszania, kruszenia lodu, a nawet młynek do przypraw, ziół i czekolady. Pracują z mocą od 150 W do 800, a nawet 900 W. W blenderach ręcznych prędkość może wynosić do 20000 obrotów na minutę, którą można wybrać za pomocą programatora z poziomami prędkości lub płynnej regulacji.

Warto zwrócić uwagę na...

To, czy poszczególne elementy urządzenia można myć w zmywarce. Najczęściej dotyczy to ostrzy i pojemnika. Plusem jest 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

Sterowanie w blenderze



Fot. Philips (2)

Sposób obsługi ma szczególne znaczenie w wypadku pierwszego typu urządzeń, które wymagają także ergonomicznego kształtu i muszą po prostu dobrze „leżeć w dłoni”. Tutaj najczęściej występuje 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 dłoń trzymamy urządzenie i jednocześnie zmieniamy prędkość obrotów. W modelach kielichowych nie ma to aż takiego znaczenia. W ich wypadku najczęściej stosuje się klasyczne pokrętła z wydzieleniem trybu pracy pulsacyjnej, a także przyciski „+” i „-”. W niektórych blenderach stojących panel składa się z kilku przycisków – każdy przyporządkowany jest innej funkcji i innemu trybowi pracy. Obok włącznika można znaleźć przyciski wysokich, niskich obrotów, przycisk do kruszenia lodu czy przygotowywania koktajli.

przechowywać przygotowane w urządzeniu potrawy w lodówce.

Stosowane zabezpieczenia

Jeśli chodzi o blendery, to kłopotliwe może być przechowywanie akcesoriów do modeli ręcznych. Tutaj najczęściej producenci oferują stojaki, do których można przytwierdzić nie tylko końcówki, ale i samo urządzenie (np. Gorenje, Braun). Innym rozwiązaniem jest praktyczny kubek przytwierdzany 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, aby uniknąć jego splątania się. Do



Fot. Sam Cook

modeli z tym rozwiązaniem dołączany jest także specjalny zaczep spinający kabel. W blenderach kielichowych można spotkać się ze zwijanym przewodem – w podstawie urządzenia znajduje się zwijacz, dzięki któremu przewód może być przechowywany w korpusie blendera. W blenderach bezprzewodowych bardzo często stosuje się zabezpieczenie przed przypadkowym włączeniem. Po naciśnięciu przycisku włącza się blokada, która uniemożliwia przypadkowe uruchomienie blendera.

Blendery próżniowe

Czy to możliwe, aby w drobnym sprzęcie AGD uzyskać

Tradycyjny blender z wymiennymi końcówkami powinien znaleźć się w każdej kuchni, ponieważ jest funkcjonalny i nie zajmuje wiele miejsca.

próżnię? Oczywiście nie, bowiem mało kto wie, ale „środowisko” takie to nie tylko stan braku gazów czy substancji. To także np. brak energii czy grawitacji. Uzyskanie więc całkowitej próżni jest nie tylko niemożliwe ale i nie ma sensu. W końcu o dobrą energię i poprawną pracę takiego robota nam jak najbardziej chodzi. Oczywiście, w potocznym języku robot próżniowy oznacza, podobnie jak ma to miejsce w zgrzewarkach próżniowych, że z wnętrza pojemnika lub folii wypompowane zostało powietrze. Rozwiązanie to ma wiele zalet (o czym za chwilę) i prawdziwym hitem mają szansę stać się tzw. blendery próżniowe. Gdyby zapytać użytkowników blenderów, co jest największym minusem zblendowanych owoców i warzyw, bez zawahania odpowiedzieliby, że utrata przez nie cennych witamin, minerałów i składników odżywczych (w tym koloru i zapachu). Dlaczego tak się dzieje? Ponieważ szybkie obroty powodują wtłaczanie znacznych ilości powietrza w blendowaną masę, która staje się zwyczajnie napowietrzona, co z kolei prowadzi do utlenienia zawartych w niej składników odżywczych. I choć powstają coraz nowocześniejsze blendery, które potrafią zachować do 90 proc. tychże składników, np. w koktajlach, to niektórzy producenci idą o krok dalej. I tak blendery „próżniowe” ograniczają dostęp



Fot. Concept



Fot. MPM



Fot. Philips

powietrza do takiego minimum, że wychodzące z nich napoje mają lepszy smak, kolor, zapach, jednym słowem: wszystko. Powodują, że w zblendowanej masie nie ma pęcherzyków powietrza, nie tworzy się piana (choć niektórzy ją lubią) i można ją dłużej przechowywać, np. w lodówce, co daje nam większy komfort i oszczędność czasu, gdyż za jednym razem możemy przygotować większą ilość napoju.

Blendery osobiste

Miksery, blendery rozdrabniacze, roboty wielofunkcyjne, to urządzenia, które określamy mianem „robotów kuchennych”. Oprócz nich coraz popularniejszą kategorię stanowią produkty przenośne, czyli np. kubki/butelki miksujące. Urządzenia te cieszą



Fot. Philips



Fot. Gote

Fot. Elom

Blendery próżniowe to nowy trend. Mniejsza ilość powietrza sprawia, że przygotowany koktajl dłużej zachowuje świeżość.



Fot. Bosch

Kubki miksujące szturmują rynek, to świetny gadżet zwłaszcza dla osób aktywnych.



Fot. Edom

się coraz większą popularnością, jednak wciąż stanowią nowość na polskim rynku. Produkty te sprawdzają się w sytuacjach, gdy szybkie przygotowanie np. koktajlu jest na wagę zło-

ta. Ale nie tylko. Ich największą zaletą jest to, że są bardzo mobilne i dają możliwości, o których można pomarzyć w wypadku klasycznych blenderów czy mikserów.

Wiele nazw – jeden produkt

Do tej kategorii zaliczamy tzw. kubki miksujące, malakser, blendery mix & go, koktajlery czy blendery sportowe – nie ma co ukrywać, że nazw i określeń jest wiele. Czym są te urządzenia? To niewielkie blendery, które wyglądem przypominają modele kielichowe. Są od nich mniejsze – i co ważne – mobilne. Rolę klasycznych kielichów przejmują niewielkie kubki, które po przygotowaniu koktajlu można rozmontować i zabrać ze sobą – liczą się czas i wygoda. Urządzenia te służą do szybkiego przygotowania koktajli, smoothie, soków z owoców i warzyw. Wystarczy włożyć pokrojone produkty do pojemnika rozdrabniającego, poczekać, aż zostaną one zblendowane, i zabrać ze sobą gotowy napój, gdziekolwiek idziemy.

Zasada działania

Blendery typu mix & go to niewielkie urządzenia zbudowane z kilku elementów. Ich cechami są łatwa obsługa i możliwość zabrania ze sobą kubka. Dzięki temu zdrowy koktajl czy sok możemy mieć przy sobie – picie go w domu nie jest już koniecznością. Podstawowym elementem budowy każdego urządzenia jest baza, w której znajdują się przyciski włączenia/wyłączenia

nia i do której przytwierdza się kubek miksujący. I to właśnie on jest sercem całego produktu i sprawia, że ulubione napoje możemy mieć zawsze pod ręką. Kubki wyposażone są w zestaw ostrzy, które po skończonym miksowaniu można rozmontować. Ich pojemność wynosi 500–600 ml i obowiązkowo są one wyposażone w przydatną miarkę oraz pokrywkę. Wykonane są z dobrej jakości tworzywa sztucznego odpornego na uszkodzenia, nie tylko mechaniczne. Jak działają tego typu urządzenia? Do podstawy montujemy kubek z wcześniej już przymocowanymi ostrzami. Co ważne, większość dostępnych na rynku modeli nie uruchomi się, jeśli wszystkie elementy nie będą odpowiednio zamontowane. Po tem pozostaje jedynie dodać poszczególne produkty i rozpocząć miksowanie – najczęściej wystarczy nacisnąć przycisk startu. W niektórych modelach stosuje się mechanizm automatycznego uruchomienia. Na czym on polega? Aby uruchomić blender, trzeba po prostu umieścić go w podstawie i odpowiednio docisnąć, aby rozdrabniać pulsacyjnie, lub przekręcić, aby rozpocząć stałe mieszanie składników. Po skończonym miksowaniu i zdjęciu kubka z korpusu trzeba jedynie odkręcić ostrza i nałożyć pokrywkę – koktajl i codzienna dawka witamin gotowe!

Przydatne rozwiązania w blenderach osobistych

Blendery osobiste to proste urządzenia, które sprawdzają się wtedy, gdy nie mamy czasu na przygotowanie koktajli, które na dodatek chcielibyśmy wypić w drodze. Mimo tego producenci stosują w nich kilka rozwiązań, o których warto pamiętać.

Pierwszym z nich jest zabezpieczenie przed uruchomieniem, gdy kubek lub ostrza są źle zamontowane. Warto pamiętać także o elementach antypoślizgowych, zapobiegających przesuwaniu się blendera w trakcie pracy, oraz trybie pracy pul-

sacyjnej. Ciekawą propozycją są modele wyposażone np. w dodatkowy młynek. Standardem są dodatkowe butelki, dzięki którym można przygotować napój dla większej liczby osób, rzadkością jest młynek ze specjalnymi ostrzami lub kubek z ostrzami do kruszenia lodu. Obowiązkowym elementem każdego urządzenia jest pokrywka wykonana z tworzywa sztucznego. Jej cechą charakterystyczną jest usznik, umożliwiający picie np. w trakcie jazdy na rowerze lub podczas biegania. Kubki mają takie wymiary, aby można było je bezpiecznie przewozić, np. rowerem czy samochodem. Przenośne roboty kuchenne z definicji powinny być i zwykle są małe oraz kompaktowe. Warto wiedzieć, że w tym segmencie rynku możemy spotkać także tzw. minikubki miksujące, czyli inaczej smoothie makery. Są one bardzo praktyczne i dostępne w wielu kolorach. Najczęściej są



to kolory żywe i radosne, komponujące się z przygotowywanymi koktajlami. Często zaopatrzone są w przenośny gumowy uchwyt. Mimo niewielkich rozmiarów ich ostrza są w stanie miksować większość warzyw i owoców, ale też ryż. Ze względu na wzornictwo i małe gabaryty świetnie sprawdzą się jako prezenty dla młodzieży, a nawet dzieci, które też nie będą miały problemu z ich użyciem (oczywiście, pod opieką osób dorosłych).

Fot. Concept (x2)



Osobisty blender SHARP SA-FP2002I

Żyj zdrowo i wygodnie

www.sharphomeappliances.com

Osobisty blender SHARP SA-FP2002I to idealne rozwiązanie dla osób ceniących zdrowie i aktywny wypoczynek. Urządzenie pozwoli Ci serwować śniadania i przekąski zgodnie z indywidualnymi upodobaniami domowników. Blender wydobędzie wszystkie cenne minerały i witaminy, dokładnie rozbijając pełne błonnika warzywa i owoce, przez co posiłki będą bogatsze w składniki odżywcze. Dzięki niemu w szybki i prosty sposób przygotujesz koktajl proteinowy, który wypijesz w drodze do pracy lub szkoły. Zaprojektowano go tak, aby mieścił się w uchwycie przy rowerze treningowym i w samochodzie.

SHARP
Be Original.



TOP MODELE

Roboty

planetarne
powyżej 1400 zł



Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Materiał korpusu/misy
Pojemność misy [l]
Blender/maszynka do mięsa/malakser
Pojemność kielicha blendera [l]

MUM9BX5S65

1500

stal szlachetna

5.5

+/-/+

1.5

MUM9BX5S61

1500

stal szlachetna

5.5

+/-/+

1.5

MUMXX40G

1600

stal szlachetna

5.4

+/-/+

1.75

Strona [www](http://www.bosch-home.pl)

www.bosch-home.pl

www.bosch-home.pl

www.bosch-home.pl

Roboty

planetarne
800-1400 zł



Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Materiał korpusu/misy
Pojemność misy [l]
Blender/maszynka do mięsa/malakser
Pojemność kielicha blendera [l]

KMD3102W

1000

stal szlachetna

4.6

-/+/-

nd

MUM58M59

1000

stal szlachetna

3.9

+/-/+

1.25

RM-5000

650

stal szlachetna, tworzywo sztuczne (druga misa)

4

+/-/+

1.5

Strona www

www.beko.pl

www.bosch-home.pl

www.my-concept.pl

Roboty

planetarne
poniżej 800 zł



Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Materiał korpusu/misy
Pojemność misy [l]
Blender/maszynka do mięsa/malakser
Pojemność kielicha blendera [l]

WRK1100

600

stal szlachetna

4.2

-

nd

67810

1500

tworzywo sztuczne/stal szlachetna

4.5

+/-/+

1.5

400406

300

tworzywo sztuczne/stal szlachetna

3.5

-

nd

Strona www

www.eldom.eu

www.yato.com

www.morphyrichardspolska.pl

1/2

2/2



TOP MODELE



gorenje



Tefal

MUM9BX5S22

1500

stal szlachetna, tworzywo sztuczne (druga misa)

5.5+5.5

+/-/-

1.5

MUM9B34S27

1400

stal szlachetna

5.5

+/-/-

1.5

MMC1500BK

1500

stal szlachetna

6.7

opcja/opcja/+

nd

QB625

1200

stal szlachetna

5.5

+/-/-

1.4



RM-4420

650

stal szlachetna

4

+/-/+

1.5

23490-56

1000

tworzywo sztuczne/stal szlachetna

5

+/-/+

1.5

23480-56

1000

tworzywo sztuczne/stal szlachetna

5

+/-/+

1.5

QB505G38

900

stal szlachetna

4.6

+/-/+

1.5



MRK-15

1200

tworzywo sztuczne/stal szlachetna

4

+/-/+

1.5

MMR-12

1200

stal szlachetna, tworzywo sztuczne (druga misa)

4.2+4.2

-

nd

QB307

700

tworzywo sztuczne/stal szlachetna

4

+/-/+

1

ZFP1100C

1000

stal szlachetna

4

-

nd

www.mpm.pl

www.mpm.pl

www.tefal.pl

www.zelmer.pl



TOP MODELE

Roboty

wieloczynnościowe
powyżej 400 zł



gorenje

PHILIPS

Marka

Model

Moc urządzenia [W]	1250	1100	1300
Materiał korpusu	tworzywo sztuczne	tworzywo sztuczne + stal szlachetna	stal szlachetna
Pojemność blendera/malaksera [l]	1.5/3.9	1.5/1.5	1.5/2
Liczba tarcz w zestawie	4	4	5
Funkcja pulse	+	+	+
Strona www	www.bosch-home.pl	www.gorenje.pl	www.philips.pl

Roboty

wieloczynnościowe
200-400 zł



MPM



Marka

Model

	AD 4055	MRK-12	24731-56
Moc urządzenia [W]	800	800	600
Materiał korpusu	tworzywo sztuczne	tworzywo sztuczne	tworzywo sztuczne
Pojemność blendera/malaksera [l]	1.5/1.25	1/1.5	1.5/1.5
Liczba tarcz w zestawie	4	4	1
Funkcja pulse	+	+	+
Strona www	www.adler.com.pl	www.mpm.pl	pl.russellhobbs.com

Roboty

z funkcją gotowania
powyżej 4000 zł



Tefal

Tefal



Marka

Model

	i-Companion	Companion	Thermomix TM5
Moc urządzenia [W]	1150	1150	1500
Liczba funkcji	12	12	12
Materiał wykonania misy	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna
Funkcja gotowania na parze	+	+	+
Sterowanie smartfonem	+	-	+
Strona www	www.tefal.pl	www.tefal.pl	www.thermomix.vorwerk.pl

1/1

1/1



TOP MODELE

Roboty

z funkcją gotowania
1000-4000 zł



KOHERSEN

Sam Cook

Marka

Model

	MFC2000	Mycook	Termorobot PSC-10
Moc urządzenia [W]	1500	1600	1300
Liczba funkcji	8	12	13
Materiał wykonania misy	stal szlachetna	stal szlachetna	stal szlachetna
Funkcja gotowania na parze	+	+	+
Sterowanie smartfonem	-	-	-
Strona www	www.eldom.eu	www.kohersen.pl	www.samcook.eu

Blendery

typu zupowar
powyżej 1000 zł



concept

PHILIPS

Marka

Model

	MMBH6P6B	SM-3050	HR2099/90
Moc urządzenia [W]	1600	1500	1100
Materiał korpusu	tworzywo sztuczne + stal szlachetna	tworzywo sztuczne	tworzywo sztuczne
Materiał kielicha	tworzywo sztuczne	tworzywo sztuczne	stal szlachetna
Pojemność kielicha [l]	2	2	2
Liczba programów	6	6	40
Strona www	www.bosch-home.pl	www.my-concept.pl	www.philips.pl

Blendery

typu zupowar
400-1000 zł



GOTIE

morphy richards

Russell Hobbs

Marka

Model

	GBS-2500	501020	21480-56
Moc urządzenia [W]	1700	1100	800
Materiał korpusu	stal szlachetna	tworzywo sztuczne + stal szlachetna	tworzywo sztuczne + stal szlachetna
Materiał kielicha	szkło	tworzywo sztuczne	tworzywo sztuczne + stal szlachetna
Pojemność kielicha [l]	1.75+1.4	1.6	1.75
Liczba programów	10	6	8
Strona www	www.gotie.eu/pl/	www.morphyrichardspolska.pl	pl.russellhobbs.com



TOP MODELE

Blendery

kielichowe

powyżej 400 zł



GOTIE



PHILIPS



PHILIPS

Marka

Model

Moc urządzenia [W]

Materiał korpusu

Materiał kielicha

Pojemność kielicha [l]

Funkcja pulse

Strona www

GBV-800

800

tworzywo sztuczne
tworzywo sztuczne tritan

1.5

+

www.gotie.eu/pl/

HR3752/00

1400

stal szlachetna
tworzywo sztuczne tritan

1.8

+

www.philips.pl

HR3664/90

1400

stal szlachetna
tworzywo sztuczne tritan

2+0.6

+

www.philips.pl

Blendery

kielichowe

180-400 zł



Amica



BOSCH



BOSCH

Marka

Model

Moc urządzenia [W]

Materiał korpusu

Materiał kielicha

Pojemność kielicha [l]

Funkcja pulse

Strona www

BTM 5011

800

stal szlachetna
szkło

1.5

+

www.amica.pl

MMBM7G3M

350

stal szlachetna
szkło
0.6+0.5 (rozdrabniacz)+0.2 (butelka smoothie)

+

www.bosch-home.pl

MMB65G0M

800

stal szlachetna
szkło

1.5

+

www.bosch-home.pl

Blendery

kielichowe

poniżej 200 zł



Amica



camry
Premium



eldom

Marka

Model

Moc urządzenia [W]

Materiał korpusu

Materiał kielicha

Pojemność kielicha [l]

Funkcja pulse

Strona www

BTM 3011

700

tworzywo sztuczne
szkło

1.5

+

www.amica.pl

CR 4058

1500

stal szlachetna
szkło

1.3

+

www.adler.com.pl

BK3S

500

stal szlachetna
szkło

1.5

+

www.eldom.eu

1/2

2/2



TOP MODELE



PHILIPS



PHILIPS



Russell Hobbs



Tefal

HR3868/00

2000

stal szlachetna/tworzywo sztuczne
tworzywo sztuczne tritan

2.2

+

www.philips.pl

HR3655/00

1400

stal szlachetna
szkło

2+2x0.6

+

www.philips.pl

22260-56

1000

stal szlachetna
tworzywo sztuczne tritan

1.8

+

pl.russellhobbs.com

BL936

1500

stal szlachetna
tworzywo sztuczne tritan

2

+

www.tefal.pl



concept
agd z pasją



Russell Hobbs



zelmer
niezawodnie



zelmer
niezawodnie

SM-3410

1000

tworzywo sztuczne
szkło

1.5

+

www.my-concept.pl

24720-56

650

tworzywo sztuczne
szkło

1.5

+

pl.russellhobbs.com

ZSB1400B

750

stal szlachetna + tworzywo sztuczne
szkło

1.5

+

www.zelmer.pl

ZSB1200X

600

stal szlachetna + tworzywo sztuczne
szkło

1.5

+

www.zelmer.pl



eldom



MPM



SCARLETT



SCARLETT

BK100N

400

tworzywo sztuczne
tworzywo sztuczne

1.5

+

www.eldom.eu

MBL-15M

450

stal szlachetna
szkło

1

+

www.mpm.pl

SC-JB146G01

1000

stal szlachetna
szkło

1.5

+

www.scarlettagd.pl

SC-4143

500

tworzywo sztuczne
tworzywo sztuczne

2

+

www.scarlettagd.pl



TOP MODELE

Smoothie

makery

powyżej 240 zł



Breville



concept
tagd z polska



concept
tagd z polska

Marka

Model

Moc urządzenia [W]	300	700	500
Materiał korpusu	tworzywo sztuczne	stal szlachetna + tworzywo sztuczne	stal szlachetna + tworzywo sztuczne
Liczba butelek/kubków	1	3	3
Pojemność butelki/kubka [l]	0.5	2x0.57/1x0.4	2x0.57/1x0.4
Dodatkowe akcesoria	pokrowiec, osłona noży	rozdrabniacz, młynek, 2 kubk	2 kubki
Strona www	www.breville-polska.pl	www.my-concept.pl	www.my-concept.pl

Smoothie

makery

150-240 zł



BOSCH



camry
Premium



eldom

Marka

Model

Moc urządzenia [W]	350	1700	700
Materiał korpusu	tworzywo sztuczne	stal szlachetna + tworzywo sztuczne	tworzywo sztuczne
Liczba butelek/kubków	2	2	3
Pojemność butelki/kubka [l]	0.5/0.5	1/0.5	2x0.35/1x0.6
Dodatkowe akcesoria	kubek	kubek	2 kubki
Strona www	www.bosch-home.pl	www.adler.com.pl	www.eldom.eu

Smoothie

makery

poniżej 150 zł



ADLER
EUROPE



concept
tagd z polska



eldom

Marka

Model

Moc urządzenia [W]	750	180	300
Materiał korpusu	tworzywo sztuczne	tworzywo sztuczne	tworzywo sztuczne
Liczba butelek/kubków	1	4	1
Pojemność butelki/kubka [l]	0.57	0.5	0.6
Dodatkowe akcesoria	-	3 kubki	-
Strona www	www.adler.com.pl	www.my-concept.pl	www.eldom.eu

1/2

2/2



TOP MODELE



gorenje



PHILIPS



Russell Hobbs



Sam Cook

BN1000W	HR2875/00	23180-56	PSC-80
1000	350	700	1000
tworzywo sztuczne	tworzywo sztuczne	stal szlachetna	stal szlachetna + tworzywo sztuczne
1	2	5	3
1	0.6	3x0.7+2x0.35	1.2/2x0.7
rozdrabniacz	dzbanek, kubek	4 kubki	2 kubki
www.gorenje.pl	www.philips.pl	pl.russellhobbs.com	www.samcook.eu



MPM



PHILIPS



Russell Hobbs



SHARP

MBL-22	HR2895/00	21352-56	SA-FP2002I
350	350	300	350
tworzywo sztuczne	tworzywo sztuczne	tworzywo sztuczne	stal szlachetna
2	1	2	2
0.6	0.6	0.6+0.4	0.6+0.3
kubek	-	wyciskarka do cytrusów	-
www.mpm.pl	www.philips.pl	pl.russellhobbs.com	www.sharphomeappliances.com/pl/



gorenje



SCARLETT



SCARLETT



SHARP

BSM600W	SC-JB146P10	SC-JB146G20	SA-FP1001WR
250	1000	450	300
tworzywo sztuczne	stal szlachetna	tworzywo sztuczne	tworzywo sztuczne
2	3	1	2
0.6	0.8+2x0.6	0.45	0.6+0.3
kubek	2 kubki	-	-
www.gorenje.pl	www.scarletttagd.pl	www.scarletttagd.pl	www.sharphomeappliances.com/pl/



TOP MODELE

Blendery

ręczne

180-500 zł



Amica



BOSCH



BOSCH

Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Materiał korpusu
Materiał stopy
Kubek/malakser/końcówka do ubijania
Pojemność kubka/malaksera [l]

Strona **www**

BL 6014

800
tworzywo sztuczne
stal szlachetna
+/-/+
0.8/0.5

www.amica.pl

MSM881X1

800
stal szlachetna
stal szlachetna
+/-/+
0.8/1.25

www.bosch-home.pl

MSM671X0

750
tworzywo sztuczne
stal szlachetna
+/-/+
0.8/1.25

www.bosch-home.pl

Blendery

ręczne

180-500 zł



PHILIPS



PHILIPS



Russell Hobbs

Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Materiał korpusu
Materiał stopy
Kubek/malakser/końcówka do ubijania
Pojemność kubka/malaksera [l]

Strona **www**

HR2645/40

700
tworzywo sztuczne
stal szlachetna
+/-/+
1/1

www.philips.pl

HR2633/90

700
tworzywo sztuczne
stal szlachetna
-/+/
nd/0.7+0.35

www.philips.pl

24700-56

500
tworzywo sztuczne
stal szlachetna
+/-/+
0.7/0.5

pl.russellhobbs.com

Blendery

ręczne

80-180 zł



ADLER
EUROPE



Amica



camry
Premium

Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Materiał korpusu
Materiał stopy
Kubek/malakser/końcówka do ubijania
Pojemność kubka/malaksera [l]

Strona **www**

AD 4607

1000
stal szlachetna
stal szlachetna
+/-/+
0.8/0.5

www.adler.com.pl

BL 6011

800
tworzywo sztuczne
stal szlachetna
+/-/
0.8/nd

www.amica.pl

CR 4612

300
stal szlachetna
stal szlachetna
+/-/+
0.8/nd

www.adler.com.pl

1/2

2/2



TOP MODELE



concept
tagd z pasją



eldom



gorenje



PHILIPS

TM-4735

800
stal szlachetna
stal szlachetna
+/-/+
0.8/0.8

www.my-concept.pl

BL200

1000
stal szlachetna
stal szlachetna
+/-/+
0.6/1.75+0.4

www.eldom.eu

HBX884QE

800
stal szlachetna
stal szlachetna
+/-/+
0.8/0.8

www.gorenje.pl

HR1629/90

650
tworzywo sztuczne
stal szlachetna
-/+/
nd/bd

www.philips.pl



SCARLETT



SCARLETT



SIEMENS



zelmer
niezawodnie

SL-HB43M81

1000
stal szlachetna + tworzywo sztuczne
stal szlachetna
+/-/+
0.6/0.6

www.scarletttagd.pl

SC-HB42F44

1500
stal szlachetna + tworzywo sztuczne
stal szlachetna
+/-/+
0.6/0.5

www.scarletttagd.pl

MQ67170

750
tworzywo sztuczne
stal szlachetna
+/-/+
0.6/0.5

www.siemens-home.bsh-group.com/pl/

ZHB1320B

700
tworzywo sztuczne
stal szlachetna
+/-/+
1.2/1+0.5

www.zelmer.pl



eldom



MPM



Russell Hobbs



zelmer
niezawodnie

BL105

250
tworzywo sztuczne
stal szlachetna
+/-/+
0.8/0.65

www.eldom.eu

MBL-11

800
stal szlachetna
stal szlachetna
+/-/+
0.6/1.75

www.mpm.pl

24600-56

200
tworzywo sztuczne
tworzywo sztuczne
-/+/
nd/0.5

pl.russellhobbs.com

ZHB1004S

600
tworzywo sztuczne
stal szlachetna
-/+/
0.7/0.5

www.zelmer.pl



TOP MODELE

Miksery

ręczne

powyżej 150 zł



Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Materiał korpusu
Liczba stopni regulacji prędkości
Funkcja turbo
Końcówka do ubijania/mieszania/rozdrabniania

Strona www

MFQ4080

500
tworzywo sztuczne
5
+
+/-/+

www.bosch-home.pl

MFQ4730

575
tworzywo sztuczne
5
+
+/-/-

www.bosch-home.pl

24671-56

350
tworzywo sztuczne
5
+
+/-/-

pl.russellhobbs.com

Miksery

ręczne

100-150 zł



Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Materiał korpusu
Liczba stopni regulacji prędkości
Funkcja turbo
Końcówka do ubijania/mieszania/rozdrabniania

Strona www

MMR-11

400
tworzywo sztuczne
5
+
+/-/-

www.mpm.pl

HR1459/00

300
tworzywo sztuczne
5
+
+/-/-

www.philips.pl

ZHM1205L

400
tworzywo sztuczne
5
+
+/-/+

www.zelmer.pl

Miksery

ręczne

poniżej 100 zł



Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Materiał korpusu
Liczba stopni regulacji prędkości
Funkcja turbo
Końcówka do ubijania/mieszania/rozdrabniania

Strona www

AD 4212

300
tworzywo sztuczne
5
+
+/-/+

www.adler.com.pl

R100

200
tworzywo sztuczne
5
+
+/-/+

www.eldom.eu

SC-HM40S07

550
tworzywo sztuczne
5
-
+/-/-

www.scarlettagd.pl

1/1

1/1



TOP MODELE

Miksery

stojące

powyżej 200 zł



Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Materiał korpusu
Liczba stopni regulacji prędkości
Funkcja turbo
Końcówka do ubijania/mieszania/rozdrabniania

Strona www

MFQ36490

450
tworzywo sztuczne
5
+
+/-/+

www.bosch-home.pl

24680-56

350
tworzywo sztuczne/stal szlachetna
5
+
+/-/-

pl.russellhobbs.com

ZHM1264M

400
tworzywo sztuczne/stal szlachetna
5
+
+/-/-

www.zelmer.pl

Miksery

stojące

130-200 zł



Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Materiał korpusu
Liczba stopni regulacji prędkości
Funkcja turbo
Końcówka do ubijania/mieszania/rozdrabniania

Strona www

SR-3140

300
tworzywo sztuczne
5
-
+/-/-

www.my-concept.pl

MMR-07Z

500
tworzywo sztuczne
5
+
+/-/-

www.mpm.pl

ZHM0861I

400
tworzywo sztuczne
5
+
+/-/+

www.zelmer.pl

Miksery

stojące

poniżej 130 zł



Marka

Model

Moc urządzenia [W]
Materiał korpusu
Liczba stopni regulacji prędkości
Funkcja turbo
Końcówka do ubijania/mieszania/rozdrabniania

Strona www

CR 4215

300
tworzywo sztuczne
5
+
+/-/+

www.adler.com.pl

R101

200
tworzywo sztuczne
5
+
+/-/+

www.eldom.eu

SC-HM40B01

450
tworzywo sztuczne
5
+
+/-/-

www.scarlettagd.pl

PHILIPS

Wysokoobrotowy
blender próżniowy

Avance Collection

Koktajle w 1 minutę, świeże przez cały dzień

Zwykłe blendowanie

Wysokoobrotowe
blendowanie
próżniowe

Nowość



Gładsza konsystencja

- Technologia próżniowa wysysa tlen z dzbanka przed rozpoczęciem miksowania. Koktajle są bardziej jednolite oraz mają mniej piany.
- Silnik o mocy 1400 W i prędkości 35 000 obr./min dla wysokoobrotowego blendowania nawet najtwardszych składników jak lód, pestki i nasiona.

Świeże przez cały dzień

- Po wysysaniu powietrza koktajl możesz trzymać w lodówce i pozostaje świeży nawet przez cały dzień.
- Smaczny i zdrowy tak jak zaraz po przyrządzeniu, zachowuje do 3x więcej witaminy C.*

* w porównaniu do zwykłego blendera



Wysokoobrotowy blender
próżniowy Philips