



**POBIERZ
NUMER!**

zelmer
niezawodnie



Temat numeru!

Blendery ręczne

Ekspresy kolbowe

Opiekacze do kanapek



Wywiad: Tomasz Krzakowski – Adler Europe Group

Grupa Amica funduje posiłki dla personelu medycznego

Listopad najlepszym miesiącem dla e-handlu

Nowości i trendy w drobnym sprzęcie kuchennym



ROZDRABNIACZ eldom BL55

Wyposażony w **wysokiej jakości system ostrzy tnących**, a **trzystopniowa regulacja prędkości** umożliwia efektywne dostosowanie tempa miksowania do konsystencji rozdrabnianych produktów. **Szybki i łatwy demontaż** korpusu oraz końcówki rozdrabniającej pozwala na **wygodne przechowanie i czyszczenie** urządzenia po zakończeniu użytkowania.

Amica
for living



Opiekacz Amica SMK2011

Pysznie, pachnąco i chrupiąco

Pozwól sobie na codzienną przyjemność i zaspokój swój apetyt smakowitymi kanapkami, tostami, panini oraz innymi, prostymi przekąskami z **opiekacza Amica SMK2011**. Martwisz się, że składniki będą przywierać do powierzchni płytek podczas opiekania? Specjalna **powłoka non-stick** całkowicie rozwiązuje ten problem, nawet w przypadku roztopionego sera!

Nie możesz się doczekać i chcesz, żeby Twoje przekąski zarumieniły się jak najszybciej? Wybierz opiekacz Amica z **mocą 750 W**. Zwróć przy okazji uwagę na **światne kontrolki**, które poza gotowością do pracy poinformują Cię o maksymalnym rozgrzaniu urządzenia.

Obawiasz się, że opiekacz może stać się za gorący? Niepotrzebnie! Urządzenie zostało wyposażone w **zabezpieczenie**, które je wyłącza w przypadku osiągnięcia zbyt dużej temperatury. Natomiast **gumowe nóżki** gwarantują stabilność oraz powstrzymują opiekacz przed ślizganiem się po powierzchni.

Siemens

Do 500 zł premii za zakup ekspresu

Marka Siemens przygotowała wyjątkową promocję dla miłośników kawy. Teraz, kupując ekspres automatyczny z serii EQ, mogą oni otrzymać nawet 500 zł premii.



Akcja promocyjna trwa od 2 listopada 2020 do 31 stycznia 2021 r. lub wyczerpania puli nagród. Aby wziąć w niej udział, wystarczy zakupić u jednego z wybranych dystrybutorów ekspres objęty promocją. Zakup urządzenia z linii EQ.3 jest nagradzany kwotą 100 zł, 300 zł mogą zyskać osoby wybierające ekspresy z linii EQ.500. Największa kwota zwrotu – 500 zł przysługuje za zakup ekspresu z linii EQ.9 i EQ.9 plus. Po zakupie należy wypełnić formu-

linia EQ.9 to najbardziej zaawansowane ekspresy w ofercie Siemens. Funkcja autoMilk Clean zajmuje się codziennym czyszczeniem, a tryb baristaMode zapewnia wyrafinowane aromaty. Systemy dualBean i sensoFlow zmienia-

ją najlepszej jakości ziarna kawy w perfekcyjne espresso lub cappuccino. Seria EQ.500 wyróżnia się zaawansowanym wyświetlaczem coffeeSelect. Czytelny panel sterowania daje wygodny dostęp do licznych napojów za jednym dotknięciem. Z kolei ekspresy Siemens EQ.3 to idealny wybór dla osób zaczynających przygodę ze światem kawy. Dzięki funkcjom coffeeDirect i oneTouch można za dotknięciem jednego przycisku całkowicie automatycznie spienić mleko i przygotować kawę.

larz zgłoszeniowy dostępny na stronie www.siemens-home.bsh-group.com/pl/mysiemens. Zgłoszenia można dokonać do 7 lutego 2021 r. Premia zostanie przelana na konto podane przez uczestnika w ciągu 60 dni od daty otrzymania zgłoszenia.



Amica

Ufundowała posiłki dla personelu medycznego

W trudnej, pandemicznej rzeczywistości małe gesty mają ogromne znaczenie. Grupa MTP zorganizowała akcję „Razem dla medyków”, której celem jest ufundowanie posiłków dla zaangażowanych w walkę z COVID-19 pracowników służby zdrowia. Dołączyło do niej blisko 50 przedsiębiorstw, wśród nich także grupa Amica.

Pandemia koronawirusa jest trudnym sprawdzianem nie tylko dla służby zdrowia, ale także dla całego społeczeństwa, które pierwszy raz stanęło w obliczu tak poważnego zagrożenia. Bezprecedensowa sytuacja budzi w ludziach poczucie jedności i solidarności, dlatego nie dziwi fakt, że akcja „Razem dla medyków” spotkała się z tak dużym entuzjazmem.

Grupa Amica docenia zaangażowanie pracowników służby zdrowia w walkę z koronawirusem, zdaje sobie także sprawę z tego, jak trudno sprostać wyzwaniom w czasie pandemii. To właśnie dlatego postanowiono za pośrednictwem akcji organizowanej przez grupę MTP „Razem dla medyków” wykupić powierzchnię reklamową na fasadzie Holu Wschodniego Międzynarodowych Targów Poznańskich. Zgromadzone fundusze pozwolą na ufundowanie w sumie 30 tysięcy peł-

nowartościowych posiłków dla personelu medycznego z Wielkopolski. Pierwsze obiady trafiły już m.in. na Oddział Izolacyjny Ginekologiczno-Położniczy dla pacjentek z Covid-19 w Szpitalu Klinicznym na Polnej w Poznaniu. — Zdamy sobie sprawę, że pandemia jest problemem globalnym i doświadcza wielu grup społecznych, także



tych, od których może zależeć nasze życie. Odczuwają ją szpitale i placówki ochrony zdrowia, które stoją na pierwszej linii frontu walki z chorobą. Amica wspomagała jednostki służby zdrowia już podczas tzw. pierwszej fali pandemii na wiosnę, tym razem dołączając do akcji „Razem dla medyków”, chcemy okazać wsparcie i wynagrodzić trud personelowi medycznemu, który codziennie walczy o to, żebyśmy byli bezpieczni. Wierzymy, że przekazywane przez nas wsparcie, zarówno w postaci pełnowartościowych posiłków, sprzętów AGD czy darowizn finansowych, przyczynia się do łagodniejszego przebiegu przez ten trudny dla nas wszystkich okres – powiedział Paweł Rydz, dyrektor ds. marketingu w Amica Handel i Marketing.

Grupa Amica regularnie angażuje się w pomoc placówkom ochrony zdrowia – było tak zarówno podczas wiosennej, jak i jesiennej fali pandemii koronawirusa. Od początku roku firma udzieliła wsparcia około 50 instytucjom z 40 miast, przekazała w sumie blisko 300 sprzętów AGD oraz pakiety środków ochrony dla medyków w postaci kombinizonów, maseczek i rękawiczek.



„Świeżo mielona, nie z kapsułki.”

Rydz

Roger Federer
Największy mistrz tenisa w historii

Nowy model ENA 8 to rewelacyjny ekspres na jedną filiżankę. Niewielki, niezwykle, nieskomplikowany – absolutna konieczność dla takich koneserów i estetów jak Roger Federer. Nowoczesny wyświetlacz zapewnia wyjątkowo prostą obsługę od frontu. Dziesięć różnych specjalów o nieskazitelną jakość jest dostępnych za naciśnięciem jednego przycisku. Szczególną cechą wzornictwa jest cylindryczny zbiornik na wodę, który przypomina wyglądem kryształową karafkę. Nowa ENA 8 jest dostępna w trzech atrakcyjnych wersjach kolorystycznych oraz w wersji Signature Line z masywnego aluminium. JURA – If you love coffee.

Shoper

Listopad najlepszym miesiącem dla e-handlu

Podczas drugiej fali pandemii e-sklepy sprzedają jeszcze więcej niż wiosną. Na platformie sklepów internetowych Shoper kupujący wydali w listopadzie łącznie o 93 proc., a w ostatni Black Friday o 53 proc. więcej niż rok temu. To był rekordowy miesiąc i dzień dla lidera polskiego e-commerce.

Co roku ostatni kwartał jest tradycyjnie okresem największych zakupów, także tych internetowych, a trend ten nasila się w miarę zbliżania się świąt Bożego Narodzenia. W tym sezonie sytuacja pandemiczna w połączeniu z zamkniętymi przez większość miesiąca galeriami handlowymi spowodowała, że jeszcze chętniej wybierane były zakupy online.

W 2019 roku platforma sklepów internetowych Shoper odnotowała w sklepach korzystających z jej oprogramowania 15 proc. wzrostu wartości zamówień między październikiem a listopadem. W 2020 roku ten wzrost sięgał 25 proc. Wartość transakcji już w połowie miesiąca była większa niż wynik za cały listopad 2019. Finalnie liczba transakcji na koniec miesiąca była o 88 proc. większa niż



Fot. Shutterstock, PixaBay

rok wcześniej, a łączna sprzedaż w listopadzie zamknęła się wynikiem niemal dwukrotnie wyższym (93 proc.). – Już w pierwszy weekend listopada statystyki sprzedaży naszych sklepów poszły mocno w górę i ten poziom utrzy-

mywał się praktycznie do końca miesiąca. Przypominało to sytuację, którą obserwowaliśmy już wiosną, choć obecnie pandemiczne obostrzenia dotyczące wychodzenia z domu nie są tak surowe jak wówczas. Reżim sanitarny naturalnie przekierowuje klientów do sieci, a niepewność co do tego, jak będą wyglądały tegoroczne święta, skłania do zakupu prezentów wcześniej – ocenia Oliwia Tomalik, marketing manager Shoper.

W 2019 roku nasilenie zakupów trwało kilka dni przed i kilka dni po Black Friday. – W tym roku Black Week również wyróżnia się na plus w naszych statystykach, choć widać jednocześnie, że czas intensywnego kupowania rozciągnął się na cały miesiąc, dzięki czemu sprzedawcy poprawili rekordowy wynik sprzedażowy z kwietnia – dodaje ekspertka Shoper.

Tradycyjnie w czarnopiątkowych zakupach dominowały dwie branże sklepów – zdrowie i uroda oraz ubrania wygenerowały w sumie 43 proc. wszystkich transakcji zrealizowanych tego dnia. Pierwsza piątka branż z największą sprzedażą również wyglądała podobnie jak przed rokiem, były to: zdrowie i uroda, dom i ogród, odzież, elektronika, dziecko.

Bosch

Miksery ręczne wyróżnione przez Stiftung Warentest

Wszyscy wiemy, że miksery ręczne to niezwykle funkcjonalne urządzenia, których nie może zabraknąć w kuchni. Fundacja Stiftung Warentest przeprowadziła test mikserów ręcznych, w którym dwa wyróżnienia zdobyła marka Bosch.

Miksery ręczne stały się nieodzowną częścią kuchni. Nie tylko pomagają w wyrabianiu ciasta. Ubijanie białek, bitej

śmietany i majonezu byłoby niezwykle żmudne i trudne bez ich użycia. W teście przeprowadzonym przez Stiftung Warentest w tych czynnościach przetestowano 13 mikserów ręcznych. Bosch CleverMixx MFQ24200 osiągnął dobre rezultaty we wszystkich zadaniach i tym samym zapewnił sobie zwycięstwo w testach w kategorii „mikser ręczny” z ogólną oceną „dobry” (2,0). W kategorii testów „funkcjonalność” mikser uzyskał najwyższą ocenę spośród wszystkich testowanych urządzeń: „dobry” (2,3). CleverMixx był też najcichszym urządzeniem w teście i uzyskał największą notę – „bardzo dobry” (1,5).

W kategorii „mikser z nasadką do blendowania” Stiftung Warentest wybrała dwa urządzenia jako zwycięzców testu: jednym z nich jest Bosch Styleline MFQ4075DE. Obaj zwycięzcy te-



stu otrzymali ogólną ocenę „dobry” (2,2). Jednak Bosch Styleline wyprzedził konkurencję w teście funkcjonalnym, w którym uzyskał ocenę „dobry” (2,1). Urządzenie jest również w gronie najcichszych i najmocniejszych mikserów ręcznych z nasadką blendującą. Podobnie jak CleverMixx, Styleline ma masę zaledwie 940 g. Oferuje także moc 550 W, a więc więcej niż większość konkurentów.



MOC
800 W

FUNKCJA
TURBO

Jak pracuje się blenderem Zelmer? Wygodnie!

Blender ręczny ZHB4552. Moc 800 W. Funkcja Turbo. Zdemontowana stopa ze stali nierdzewnej. Dwa ostrza o wysokiej wydajności. Ergonomiczny kształt. Konstrukcja zapobiegająca rozpryskom. Metalowa stopa mieszająca. Miarka o pojemności 800 ml. Siekacz o pojemności 450 ml. Trzepaczka. Blokada zapobiegająca zwolnieniu nasadki podczas pracy. www.zelmer.pl



zelmer
niezawodnie

3 marki
30 lat
działalności

Rozmowa z

Tomaszem Krzakowskim

– prezesem zarządu Adler Europe Group

■ **Redakcja:** Ostatnią okazją do rozmowy był jubileusz 25-lecia Adler Europe Group. W tym roku firma obchodzi 30. rocznicę istnienia. Jak zmieniła się firma w ciągu ostatnich 5 lat?

Tomasz Krzakowski: Ostatnie lata minęły pod znakiem umacniania naszych marek w kraju i w Europie. Unowocześniliśmy i poszerzyliśmy ofertę produktową. Zmodernizowaliśmy platformę B2B, automatyzując proces składania zamówień. Uczestniczyliśmy w większości najważniejszych europejskich eventów targowych. Dzięki mediom społecznościowym znacznie uprościliśmy komunikację z odbiorcami.

■ **Jakie marki są dostępne w ofercie firmy i jak są pozycjonowane na rynku?**

Oferujemy trzy marki: Camry – ekskluzywna marka dla najbardziej wymagającego klienta, Adler – charakteryzujący się doskonałą jakością i ceną oraz Mesko – klasa ekonomiczna, oferująca nowoczesny design oraz spełniająca wysokie wymagania klientów.

■ **Na rozwój których marek z oferty firma planuje najbardziej postawić w przyszłości?**

Obecna na polskim rynku od 2002 r. marka Adler oferuje produkty najlepszej jakości, które wyróżniają się nowoczesnym wzornictwem.



Fot. Mesko (x3)

Urządzenia marki Mesko to propozycja dla klientów, którym zależy na nowoczesnym sprzęcie o dobrej specyfikacji i przystępnej cenie.

Stawiamy na zrównoważony rozwój wszystkich naszych marek. Ważnym elementem jest kompletne portfolio każdej z nich. Dlatego nasz zespół ciągle wprowadza nowości produktowe we wszystkich kategoriach.

■ **Które kategorie w segmencie drobnego AGD można obecnie uznać za najbardziej perspektywiczne?**

W ostatnich latach zaobserwowaliśmy dużo większe zainteresowanie klientów produktami gospodar-



Fot. Adler (x3)

stwa domowego. Jest to m.in. efekt tego, że przygotowywanie potraw w domu stało się łatwiejsze, prostsze, a przede wszystkim zdrowsze. Szczególnie ostatni rok radykalnie zmienił nawyki zarówno żywieniowe, jak i te dotyczące codziennej toalety. Zamknięte restauracje, zakłady kosmetyczne i fryzjerskie spowodowały niebywałe zapotrzebowanie na produkty przez nas oferowane z segmentów urządzeń kuchennych i pielęgnacji urody.

■ **Jak z perspektywy 30 lat istnienia firmy można podsumować zmiany jakie zaszły w zachowaniach konsumentów? Czym kierują się klienci, wybierając sprzęt AGD, i jak odpowiedzieć na ich potrzeby, zachowując konkurencyjność na rynku?**

Coraz większa konkurencja na rynku i rosnące wymagania konsumentów oraz zmieniające się trendy stawiają przed producentami AGD bardzo wysokie wymagania. Szybki rozwój technologii w ostatnich latach wpłynął na zmieniające się oczekiwania klientów, które wymuszają tworzenie nowych produktów, o cechach wyróżniających je spośród oferty na rynku. Konsumentom chcą, aby za „rozsądną” cenę kupić produkt, który w pełni spełni ich potrzeby i oczekiwania.

■ **W ubiegłym roku nikt nie spodziewał się wystąpienia pandemii i jej skali. Wydarzenie zaskoczyło także wiele firm. Jak Adler Europe Group sobie z nią poradziło?**

Adler Europe Group
ADLER
EUROPE

camry
Premium

mesko

Historia firmy sięga 1991 r., a obecnie w jej ofercie znajdziemy trzy główne marki – Adler, Camry oraz Mesko. Trzon oferty Adler Europe Group stanowi drobny sprzęt AGD ze wszelkich segmentów – od urządzeń kuchennych po te przeznaczone do domu i pielęgnacji urody. Doskonale uzupełnienie stanowią zaś elektronika użytkowa i sprzęt audio. W ofercie znajdziemy ponad 800 różnych produktów, które trafiają nie tylko na rynek polski ale i zagraniczny.



Fot. Camry (x3)

W ostatnim czasie nasze codzienne nawyki bardzo się zmieniły. Spędzamy więcej czasu w domu, gotujemy posiłki, przygotowujemy napoje i przekąski. Kwarantanna i wiążąca się z nią izolacja spowodowała, że Polacy postanowili się odpowiednio na nią przygotować. Zanim zamknęli się w domach, ruszyli na zakupy. Ograniczenie do minimum wyjść z domu spowodowało wzrost sprzedaży internetowej całej branży AGD. Oczywiście, my również odczuliśmy pandemię, dlatego że dystrybutorami naszych produktów są m.in. sieci handlowe, które sprzedaż prowadzą najczęściej w centrach handlowych. W ostatnim czasie przez decyzje administracyjne były one zamknięte przez wiele tygodni. W dużej części sprzedaż przeniosła się do Internetu.

■ **Firma działa prężnie na rynku polskim, jednak już od kilku lat stawia także na eksport. Na jakich rynkach zagranicznych dostępne są produkty marek Adler, Camry i Mesko i jak sobie tam radzą?**

Produkty naszych marek są dostępne w ponad 50 krajach na całym świecie. Prężnie rozwijamy sprzedaż na kontynencie europejskim, w Afryce i na Bliskim Wschodzie. Nasze marki podążają za zmieniającymi się trendami rynkowymi, by spełnić wymagania klientów zagranicznych.

■ **Adler Europe Group od lat bierze udział w czołowych targach branżowych, jak chociażby IFA czy Ambiente. Jakie korzyści daje to firmie?**

Zarówno berlińska IFA jak i Ambiente, odbywające się każdego roku we Frankfurcie, to ważne targi dla naszej branży. Jest to doskonała okazja do zaprezentowania nowości, które pojawią się w naszej ofercie, jak i sposobność osobistego spotkania zagranicznych partnerów oraz nawiązania nowych relacji.

■ **W kwestii rozwoju eksportu i nawiązania nowych kontaktów biznesowych zagraniczne imprezy targowe z pewnością dają firmie wiele. Jednak w ubiegłym**

Marka Camry stawia na wyjątkowe wzornictwo. Oferowane urządzenia mogą stanowić prawdziwą ozdobę kuchni.

roku ze względu na pandemię zabrakło wielu wydarzeń. Jak sobie z tym radzić? W ubiegłym roku uczestniczyliśmy w targach Ambiente i były to jedyne targi, które się odbyły. W obecnych czasach pandemii ważnym elementem w kontaktach biznesowych stał się Internet. Za pośrednictwem niego możemy być w stałym kontakcie z naszymi partnerami biznesowymi na całym świecie.

■ **Jakich nowości produktowych możemy spodziewać w ofercie marek Adler Europe Group w najbliższej przyszłości?**

W 2021 r. planujemy wprowadzić wiele nowości. Nie chciałbym zdradzać szczegółów przed premierą, ale mogą się Państwo spodziewać nowości w wielu kategoriach produktowych małego AGD kuchennego.

■ **Dziękuję za rozmowę i życzę dalszych sukcesów**

Również dziękuję za rozmowę i korzystając ze sposobności, życzę pomyślności, a przede wszystkim zdrowia w nowym roku 2021 całej branży oraz naszym klientom.

 Rozmawiał **Gabriel Niewiński**

Niezbędne w kuchni
blendery i miksery
ręczne

zelmer
niezawodnie



Fot. Zelmer

Blendery ręczne cieszą się wśród konsumentów ogromną popularnością. Wynika to przede wszystkim z ich uniwersalności. Dostępny na rynku sprzęt często jest wyposażony w dodatkowe akcesoria, które znacznie zwiększają spektrum zastosowań.

Dzięki temu przy pomocy jednego urządzenia możemy przygotować składniki do sałatki, ciasto na naleśniki, zupę krem czy pożywny koktajl z owoców sezonowych. Podstawowym elementem wyposażenia blendera jest, oczywiście, jednostka główna, w której jest zintegrowany silnik napędzający przekładnię wprawiającą w ruch podłączone akcesoria. Ważne jest, żeby element przenoszący napęd był solidnie wykonany, ponieważ z czasem częsta wymiana akcesoriów może doprowadzić do sytuacji, że zużyje się on i nie będzie spełniał swojej funkcji.

Moc i wydajność blendera ręcznego

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. Podstawowym parametrem blendera, na który zwrócimy uwagę, wybierając sprzęt, jest oczywiście jego moc. Faktycznie, jest ważną cechą, ale nie najważniejszą. Powinna być podawana w watach i w blenderach ręcznych wynosi zazwyczaj od 150 do 1200 W. Moc należy dobrać do zastosowań, w jakich wykorzystywany będzie sprzęt. Faktycznie 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. Osobną kwestią jest to, że zazwyczaj większą mocą dysponują także urządzenia wykonane z lepszej jakości materiałów, co jest zdecydowaną korzyścią. 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 trzymamy w ręce, więc masa ma znaczenie. Wykorzystanie metalu w akcesoriach przynosi szereg korzyści, np. możliwość użytkowania blendera do miksowania gorących sosów i kremów. Materiał jest również trwalszy, a w zasadzie jedyną negatywną cechą jest większa masa.



BOSCH
ErgoMixx Style MS64M6170



Fot. Zelmer

Wybierając blender ręczny, powinniśmy zwrócić uwagę na dostępne w zestawie akcesoria, które znacznie zwiększają funkcjonalność urządzenia.

Ważne parametry

Podczas zakupu blendera pod uwagę trzeba wzięć podstawowe parametry. Oprócz wcześniej opisanej mocy będzie to m.in. prędkość obrotowa. Oznacza ona, jak szybko wiruje końcówka robocza blendera, i sięga nawet 20 tys. obr./min. Szybkość powinniśmy dobrać 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



CONCEPT TM4750 Pressito

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 pojemniki. Oczywiście, blenderem ręcznym możemy pracować także w dowolnych innych pojemnikach. Warto także pamiętać o masie i wymiarach. Sprzęt o większej mocy będzie zauważalnie cięż-



ELDOM BL105 Robby



Fot. Concept

Akcesoria do blendera



Fot. Zelmer

Fot. Zelmer

Fot. Zelmer

Fot. Zelmer

Fot. Zelmer

Fot. Zelmer

Fot. Zelmer

Fot. Zelmer

Stopa rozdrabniająca

Mieszadło do ubijania

Malakser z wymiennymi ostrzami

Rozdrabniacz do żywności

Bidon do smoothie

Końcówka typu mikser

szy 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.



ZELMER ZHB4555

Sterowanie w blenderze

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 wygod-

Sprzęt wykonany z metalu charakteryzuje się większą trwałością. Można go też wykorzystać do miksowania gorących sosów i zup.

na. Trzeba brać pod uwagę, że jedną dłoń 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 przyciski, z których ten drugi odpowiada za uruchomienie trybu turbo. Zapewnia on zwiększoną wydajność, przydatną szczególnie przy obróbce twardej żywności.

Stosowane zabezpieczenia

Jeśli chodzi o blendery, to kłopotliwe może być przechowywanie akcesoriów do modeli ręcznych. Tutaj najczęściej producenci oferują stojaki, do których



ZELMER ZHB3352



MPM MBL-11

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, aby uniknąć jego splątania się. Do modeli z tym rozwiązaniem dołączany jest także specjalny zaczep spinający kabel. Niektórzy producenci stosują również przewód o konstrukcji podobnej do kabla od słuchawki telefonicznej. Jest on elastyczny, a gdy nie użytkujemy sprzętu, zajmuje znacznie mniej miejsca.



Fot. Eldom

Blender powinien być wyposażony w możliwość wielostopniowej regulacji prędkości obrotowej, którą dopasujemy do przetwarzanej żywności.

Blender Bosch ErgoMixx z pakowaniem próżniowym

Przygotowanie kremów, miksowanie owoców, ubijanie piany to standardowe czynności, do których wykorzystujemy blender ręczny, np. Bosch ErgoMixx MS6CB61V5. Tym, co jednak znacząco odbiega od reguły, jest jego wyposażenie w akcesoria do przechowywania próżniowego. Zestaw zawiera pompę próżniową, pojemnik próżniowy wykonany z trwałego tworzywa sztucz-

nego oraz worki próżniowe wielokrotnego użytku z zamknięciem strunowym, dostępne w dwóch rozmiarach. Jakie są zalety przechowywania próżniowego? Przede wszystkim żywność tak zapakowana zachowuje świeżość znacznie dłużej. To jeden z najefektywniejszych sposobów na wydłużenie przydatności do spożycia, zwłaszcza warzyw i owoców. Mięso możemy pakować próżniowo np. z marynatami, dzięki temu znacznie skrócimy czas, po jakim będzie ono gotowe go gril-

lowania lub pieczenia. Poza tymi funkcjami to oczywiście wciąż niezwykle funkcjonalny blender ręczny o mocy aż 1000 W w zestawie z najważniejszymi akcesoriami, które możemy bez problemu myć w zmywarce. System pakowania próżniowego MSZV6FS1 można dokupić oddzielnie do posiadanego blendera ręcznego Bosch ErgoMixx.



Fot. Bosch (x3)



BOSCH MaxoMixx MS8CM6190

Wielofunkcyjny blender Eldom BL200 Swif



Duża moc blendera ręcznego Eldom BL200 Swif oraz mnogość akcesoriów pozwalają na wszechstronne wykorzystanie w kuchni. Urządzenie szatkuje, kroi, zapewnia szybkie i dokładne rozdrabnianie oraz tarcie wybranych produktów. Potrafi ubić pianę lub śmietanę. Pomoże też w przygotowaniu ciasta. Blender ma wygodny, ergonomiczny uchwyt i jest wyposażony w cztery wymienne stalowe ostrza oraz trzy wygodne pojemniki na przetwarzane produkty. W zestawie znajdują się również końcówka do rozdrabniania i trzepaczka do ubijania. Prędkość i wydajność działania można łatwo dostosować do wybranych produktów dzięki systemowi regulacji obrotów (aż 5 pozycji) oraz funkcji turbo.



Fot. Eldom (x2)

mocy łatwo przygotujemy pianę z białek, bitą śmietaną, lekkie ciasto naleśnikowe, a nawet majonez. Wszystko to znacznie mniejszym nakładem pracy niż przy użyciu tradycyjnej ręcznej „trzepaczki”. Rozdrabniacz może być oddzielnym urządzeniem lub elementem wyposażenia blendera ręcznego.

Jest wyposażony w pojemnik oraz ostrze służące do szybkiego siekania na drobne kawałki. Sprawdzi się przede wszystkim przy obróbce warzyw. Przydatnym akcesorium może być pojemnik z ostrzami, który może zastąpić malakser. To niezwykle funkcjonalne akcesorium, zwłaszcza dla miłośników sa-

łatek. W zestawie znajduje się komplet noży, przeznaczonych np. do szatkowania, cięcia w plastry czy tarkowania. Niektóre blendery ręczne mogą także 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.

Dodatkowe 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. Zaletami są także możliwość nawinięcia przewodu czy elementy antypoślizgowe, zapobiegające przesuwaniu się urządzenia w trakcie pracy, a także ułatwiające



ZELMER
ZHB4550L

jego trzymanie. Podkładka antypoślizgowa może służyć również jako pokrywa 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. Prosty, lecz szalenie przydatnym rozwiązaniem jest także stojak do 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.

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 ochron-



ELDOM
BL210 Swift

ną. Nóż rozdrabniający montuje się na środkowy kolek, znajdujący się na dnie pojemnika, potem dodaje rozdrabniane produkty, nakłada pokrywę oraz zespół silnikowy. Naciśnięcie odpowiedniego przycisku uruchamia urządzenie. Warto pamiętać, że źle nałożona pokrywka lub niewłaściwie zamontowane ostrza powodują, 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 i cięcia, 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.

Kolor, bryła, kształty

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.

Blender w stylizacji 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 tostera 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.



CONCEPT
TM4731



Fot. Bosch

Dołączony do zestawu z blenderem niewielki malakser sprawdzi się przy przygotowywaniu sałatek.

go mechanizmu. Jest to o tyle ważne, że kluczem do puszystych wypieków jest masło o temperaturze pokojowej. Korzystanie z zimnego lub stopionego masła może mieć wpływ na jakość wypieków. Zastosowanie stopionego masła może spowodować, że wypieki będą płaskie i pozbawione puszystości, natomiast zimne masło spowoduje, że ciasto będzie zbyt gęste i ciężkie. HeatSoft delikatnie ogrzewa zimne składniki ciepłym powietrzem wypuszczanym poprzez dyszę magnetyczną, doprowadzając je do temperatury pokojowej nawet 12 razy szybciej, co eliminuje konieczność planowania pieczenia z wyprzedzeniem.

Blender ręczny Amica BL6016 z malakserem

Dzięki funkcji SmoothControl podczas korzystania z blendera 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 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 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.



Fot. Amica (x2)



Miksery ręczne i stojące

Dobrym uzupełnieniem blendera ręcznego może być mikser. To jedne z najprostszych urządzeń, które służą do mieszania, ubijania lub rozdrabniania produktów. Mają kilka wymiennych końcówek, zwiększających ich możliwości, oraz regulację obrotów, która pozwala dostosować prędkość pracy urządzenia do rodzaju przetwarzanych produktów. Miksery można podzielić na modele ręczne i stojące. Miksery ręczne to najprostsze w budowie 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 na uchwycie. Część dostępnych na rynku urządzeń dodatkowo wyposażona jest w kubek miksujący lub możliwość zamocowania stopy blendującej.



GORENJE
HBX603RL



ADLER
AD 4617

Miksery stojące to połączenie modeli ręcznych z misą oraz specjalnym stojakiem. Dzięki możliwości przymocowania 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. Standardowo misa wykonana jest z tworzywa sztucznego lub stali nierdzewnej i ma pojemność do ok. 2,5 l. Miksery stojące mają zwykle pięć stopni prędkości obrotów i funkcję turbo. Różnią się liczbą oraz rodzajem mieszadeł. Standardowo do wszystkich mikserów odłączone są dwie trzepaczki, np. do ubi-



BREVILLE VFM021X



SAM COOK PSC-90

jania piany oraz mieszadła do ciasta. W mikserach nie brakuje również innowacyjnych rozwiązań, jak np. funkcja HeatSoft w modelu Breville VFM021X. Pozwala ona podgrzewać masło w trakcie miksowania za pomocą jednego prostego

CAMRY. Ekspres kolbowy CR 4410

Poranne pobudzenie

Stylowy ekspres Camry CR 4410 osiąga ciśnienie 15 bar i przeznaczony jest do przygotowywania kawy z mielonych ziaren. Został wyposażony w łatwo dostępny panel dotykowy z 4 przyciskami, które uruchamiają przygotowanie kawy, gorącej wody i generowanie pary potrzebnej do spienienia mleka.

Obsługa ekspresu jest intuicyjna, o wszystkim informują wskaźniki świetlne: niebieski o gotowości do parzenia kawy, czerwony o gotowości do spieniania mleka. Miłośników różnych rodzajów kawy zadowolili spieniacz, miksujący parę wodną z mlekiem i po-

wietrzem, aby tworzyć idealną piankę. Dwa termostaty utrzymują odpowiednią temperaturę kawy oraz pianki mlecznej, dzięki czemu zaparzymy naprawdę aromatyczny i gorący napój. Możemy samodzielnie regulować strumień pary wodnej do spienienia mleka, co pozwala przygotować odpowiednią ilość pianki. Do wyboru są 3 funkcjonalne programy, dzięki którym możemy przygotować jedną filiżankę, dwie filiżanki jednocześnie lub ręcznie wybrać objętość przygotowywanego napoju. Sygnał dźwiękowy powiadomi, kiedy kawa będzie gotowa. Podwójny stalowy filtr wydobędzie głębię smaku i aromatu mielonej kawy, a stalowy podgrzewany pulpit do nagrzewania filiżanek sprawi, że napój dłużej pozostanie cie-

ply. Transparentny zbiornik na wodę o pojemności 1600 ml pozwoli przygotować kilka filiżanek kawy. Zabezpieczenie przed przegrzaniem i nadciśnieniem oraz wyjmowana taca ociekowa i dysza spieniąca sprawiają, że użytkowanie tego ekspresu jest bezpieczne, a czyszczenie jego elementów bezproblemowe.



MPM. Termorobot iCook MRK-18

Kuchenny pomocnik z Wi-Fi

Wielofunkcyjność w kuchni jest w cenie. Pozwala zaoszczędzić miejsce oraz czas, nic więc dziwnego, że roboty gotujące cieszą się rosnącą popularnością. Dzięki nowoczesnym rozwiązaniom, jak w MPM iCook MRK-18, przygotowanie ulubionych potraw jest jeszcze łatwiejsze.

Wielofunkcyjny robot pozwala na zastąpienie kilku urządzeń kuchennych. Sprzęt został wyposażony w takie funkcje jak gotowanie, gotowanie na parze, sous vide, wyrabianie ciasta, mieszanie, miksowanie, siekanie, blendowanie, szatkowanie, krojenie, ścieranie, ubijanie, rozdrabnianie, emulgowanie, rozpuszczanie, kruszenie lodu, podgrzewanie, smażenie, ważenie czy mycie wstępne. MPM iCook MRK-18 ma 5-calowy ekran dotykowy z czytelnym interfejsem. Przy jego pomocy możemy łatwo wybrać interesujący nas przepis i urządzenie krok po kroku przeprowadzi nas przez proces przygotowania potrawy. Użytkownik ma do wyboru ponad 115 przepisów, wszystkie są zapisane w pamięci urządzenia. Funkcja Wi-Fi daje możliwość aktualizowania listy przepisów przez wygod-

ne aktualizacje. W zestawie znajduje się także drukowana książka kucharska z 60 przepisami w języku polskim i angielskim. Urządzenie doskonale wyrabia m.in. ciężkie ciasta (na pierogi, drożdżowe) dzięki funkcji interwału z zastosowaniem biegu wstecznego. Do dyspozycji użytkownika oddano także 8 programów automatycznych oraz tryb ma-

nualny, w którym możemy samodzielnie ustawić takie parametry jak temperatura, czas czy obroty. Dzbaneq robota wykonano ze stali nierdzewnej, jego pojemność to 3,5 l, a pojemność użytkowa wynosi 2,3 l. Moc grzałki robota to 1000 W, a silnika 600 W.



JURA. Ekspres automatyczny S8 (EA)

Do kaw mlecznych i czarnych

Stylowa JURA S8 to jeden z najpopularniejszych ekspresów w ofercie szwajcarskiej marki. Doczekał się on odświeżonej wersji, która jest dostępna w trzech stylowych kolorach – Moonlight Silver, Chrome i Piano Black.

Największą innowacją jest zastosowanie profesjonalnego młynka Aroma, który wyróżnia się o 12,2 proc. głębszym aromatem mielonej kawy i niezmiennie dobrą jakością mielenia przez cały okres trwałości. Udoskonalona geometria młynka zapewnia optymalną krzywą mielenia. To oznacza, że większy udział drobnych cząsteczek w mielonej kawie gwarantuje uzyskanie idealnego smaku. Miele on także ziarna dwukrotnie szybciej. JURA S8 przyrządza całe spektrum doskonałej jako-



ści specjalów kawowych: od espresso aż po latte macchiato. Wystarczy dotknąć kolorowego wyświetlacza dotykowego, aby jeden z 15 specjalów trafił do filiżanki. Odpowiadają za to najnowocześniejsze rozwiązania, jak Proces Ekstrakcji Pulsacyjnej (P.E.P.). Optymalizuje on czas ekstrakcji w przypadku krótkich specjalów,



a także gwarantuje wydobycie wszelkich aromatów w przypadku espresso i ristretto. Modne specjalizacje z dodatkiem mleka i pianki mlecznej udają się perfekcyjnie dzięki technologii gładkiej pianki. Ekran ma przekątną 4,3 cala. Wyświetlane na nim grafiki i animacje, pełniące funkcję instrukcji, czynią nawigację bardzo intuicyjną i pokazują, jak krok po kroku przyrządzić każdy specjal.

Indywidualne preferencje można zaprogramować w zaledwie kilku krokach. Nowa profesjonalna dysza do spieniania mleka S8 została wyprodukowana z najlepszej jakości materiałów i stanowi przykład doskonałego kształtu i wyglądu. Została stworzona specjalnie z myślą o przyrządzaniu specjalów kawowych z mlekiem i pianką mleczną



ZELMER. Kraljica ZFS0916

Do wędlin, serów i innej żywności

Jak przystało na polską markę z wieloletnią historią, w ofercie Zelmera nie brakuje klasycznych produktów z segmentu AGD dla wielbicieli wyrobów tradycyjnych. Doskonałym przykładem jest kraljica do żywności ZFS0916.

Urządzenie zostało wyposażone w wykonane ze stali nierdzewnej ostrze o rozmiarze 170 mm, a jego moc to 150 W. Dzięki płynnej regulacji zakresu krojenia do 15 mm możemy z łatwością dopasować grubość plastrów do naszych wymagań przy pomocy wygodnego pokrętki. Kraljicę Zelmer ZFS0916 wyposażono w wyjmowaną tacę na żywność. Trwała i estetyczna obudowa urządzenia została wykonana z tworzywa sztucznego, a jej czyszczenie po użyciu jest bardzo łatwe. Możliwość łatwego demontażu ostrza pozwala w razie konieczności na jego szybką wymianę oraz łatwe umycie po zakończeniu krojenia. Kraljica jest, oczywiście, urządzeniem wymagającym szczególnej uwagi w trakcie użytkowania. Dlatego producent nie zapomniał o zabezpieczeniach, takich jak blokada ostrza, antypoślizgowe stopy, zapewniające stabilną pozycję na blacie kuchennym, oraz ochrona przed przypadkowym uruchomieniem. Przechowywanie kraljicy ułatwią możliwość złożenia oraz schowek na przewód.



Dzięki nim urządzenie zajmie mniej miejsca w szafce kuchennej. Kraljica jest również dostępna w wersji z panelem w kolorze szarym, oznaczonej symbolem ZFS0916S.





Barista w domu
– kolbowe ekspresy
ciśnieniowe

Ekspresy do kawy coraz częściej goszczą w naszych kuchniach. Dotyczy to ich wszelkich typów. Tym razem jednak skupimy się na modelach kolbowych, które ze względu na przystępną cenę dla wielu użytkowników są wstępem do stworzenia kawiarnianej atmosfery w domu.

Zaletą ekspresów kolbowych jest to, że przy ich pomocy w kilka chwil przygotowujemy aromatyczne espresso, które jest przecież bazą dla praktycznie wszystkich popularnych specjalów kawowych, począwszy od popularnego cappuccino po orzeźwiający freddo, idealne na letnie upały. Ekspres kolbowy jest więc wspaniałym wprowadzeniem w aromatyczny



BREVILLE Prima Latte II VCF108X

świat kawy. Pozwoli nam na eksperymentowanie oraz da kontrolę nad procesem przygotowywania napoju oraz w końcu doprowadzi do idealnego dla nas espresso.

Jak działa ekspres kolbowy?

Zasada działania ekspresu kolbowego nie jest skomplikowana. Gorąca woda jest przepuszczana pod wysokim ciśnieniem przez umieszczone w portafiltrze sitko, w którym



MESKO MS 4403



Fot. Breville

Ekspresy kolbowe są dostępne w bardzo zróżnicowanym wzornictwie. Od modeli nowoczesnych po retro. Bez problemu znajdziemy urządzenie pasujące do wystroju kuchni.

znajdują się zmielone ziarna kawy. Portafiltr to nic innego jak po prostu kolba z uchwytem. Standardem jest, że w zestawie znajdziemy sitka przeznaczone do pojedynczego lub podwójnego espresso oraz tamper, który służy do ubijania zmielonej kawy w sitku. W typowych ekspresach wylewka kawy jest zazwyczaj podwójna, a jej szerokość pozwala na przyrządzenie espresso do jednej, jak i dwóch filiżanek naraz. W zależności od modelu ekspres może mieć zaprogramowaną ilość wody dla wybranego typu kawy (zazwyczaj espresso), która przeleje się przez wylewkę i następnie urządzenie automatycznie się wyłączy. W większości modeli możemy także samodzielnie kontrolować przepływ wody, co pozwala przygotować takie rodzaje kawy jak ristretto czy lungo. Podczas gdy typowe espresso ma objętość ok. 30 ml, to ristretto przygotowujemy z mniejszą ilością wody i ma objętość ok. 20 ml. Z kolei lungo to nic innego jak przedłużone espresso – wodę przez kawę powinniśmy przepuszczać tak długo, aż otrzymamy 90 ml napoju. Ristretto zaferuje nam bar-



RUSSELL HOBBS Retro Red 28250-56

dziej intensywny smak. Z kolei lungo to dobry wybór, jeśli zależy nam na zachowaniu aromatu kawy, jednak espresso jest dla nas zbyt mocne.

Podgrzewanie wody

Skąd jednak ciepła woda w ekspresie? Oczywiście, że z zbiornika. Większość urządzeń jest wyposażona w transparentny pojemnik o pojemności ok. 1,5 l. Wybierając ekspres, powinniśmy koniecznie zwrócić uwagę na takie umiejscowienie zbiornika, abyśmy później w kuchni mieli do niego łatwy dostęp. Zazwyczaj znajduje się on z tyłu lub na boku ekspresu.

Wodę należy, oczywiście, podgrzać, a na to są dwa sposoby – użycie bojlera lub termobloku. Bojler ma określoną objętość i podgrzewa zgromadzoną w nim wodę, na co, oczywiście, po uruchomieniu trzeba chwilę poczekać.



ADLER AD 4404cr

kać. Jednak później już utrzymuje jej temperaturę, oczywiście, w tym celu zużywając energię. Termoblok podgrzewa wodę, która przez niego przepływa, podobnie jak podgrzewacz przepływowy. Nie zużywa więc energii do utrzymywania temperatury, a woda jest zawsze świeża. W praktyce w większości ekspresów konsumenckich znajdziemy obecnie termobloki. Niektórzy producenci stosują również kombinację – dwa termobloki lub termoblok oraz bojler lub dwa bojler. Jeden odpowiada za podgrzewanie wody do kawy, a drugi do dyszy parowej systemu spieniającego mleko.

Parametry ekspresu

Podstawowe dwa parametry użytkowe prezentowane w ekspresach kolbowych to moc i ciśnienie. Pamiętajmy jednak, że ani duża moc ani duże ciśnienie nie świadczą o tym, czy sprzęt przygotowuje dobrą kawę. Do przyrządzenia espresso niezbędne jest uzyskanie ciśnienia ok. 9 bar. Tymczasem większość ekspresów jest wyposażona w pompy wytwarzające ciśnienie przynajmniej 15 bar, a bez problemu znajdziemy i modele oferujące nawet 20 bar. Od mocy zależy to, jak długo będzie nagrze-



SCARLETT SL-CM53001

wać się woda. Na dużą moc powinniśmy zwrócić uwagę, jeśli często zdarza się, że przygotowujemy kawę dla kilku osób, np. na spotkaniach towarzyskich. W codziennej eksploatacji dla dwóch espresso przygotowywanych jednocześnie moc ok. 1000 W będzie wystarczająca. Choć duża moc i ciśnienie nie są czymś złym, to nie powinniśmy wybierać ekspresu, sugerując się jedynie tymi parametrami. Należy zwrócić uwagę na jego walory użytkowe oraz jakość wykonania.

Nie bez znaczenia są też rozmiary. Znajdziemy szereg modeli przeznaczonych do małych kuchni. To świetny wybór, jeśli nie dysponujemy dużą ilością miejsca, a lubimy dobre espresso. Oczywiście, im większy ekspres, tym większym zbiornikiem na wodę dysponuje. Standardem jest ok. 1,5 l, ale bez trudu znajdziemy modele, które oferują więcej niż nawet 2 l. Jeśli często gościemy znajomych, będą dobrym wyborem. Osoby pijące kawę mleczną, np. latte, która jest podawana w wysokich szklankach, powinny zwrócić uwagę, jaka jest maksymalna wysokość naczyń mieszczących się pod wylewką ekspresu.

Sterowanie ekspresem

Panele sterowania ekspresów kolbowych nie są skomplikowane. Oprócz włącznika znajdziemy tam zazwyczaj dodatkowe przyciski, pozwalające na wybór zapa-



MPM MKW-07M

żenia jednego lub dwóch espresso. Do tego możliwe jest skorzystanie z trybu manualnego, przy pomocy którego przygotujemy np. wcześniej wspomniane lungo. Pokrętło jest przeznaczone do sterowania systemem spieniania mleka, np. zwiększenia lub zmniejszenia ilości pary. Większość producentów stosuje przyciski fizyczne, choć na rynku znajdziemy też modele z przyciskami dotykowymi. To ciekawa propozycja dla użytkowników preferujących bardziej nowoczesne wzornictwo. Niektóre ekspresy kolbowe wyposażone są także w manometr, wskazujący w trakcie pracy ciśnienie zaparowania.

Rozwiązania w ekspresach kolbowych

Ekspresy kolbowe nie są skomplikowanymi urządzeniami. Jednak znajdziemy w nich kilka użytecznych rozwiązań. Mają one ułatwić obsługę oraz wydobyc pełnię aromatu z kawy. Są to między innymi:

- **podgrzewacz filiżanek** – na szczycie ekspresu często znajduje się niewielka tacka na filiżanki, która jest podgrzewana. Najczęściej ciepła dostarcza sam układ grzewczy, np. termoblok. Firmy oferują również podgrzewacze filiżanek jako niezależne akcesoria, w ofercie producentów sprzętu do zabudowy



AMICA CD1011



MPM MKW-08M

Ekspres kolbowy z wbudowanym młynkiem Breville Barista Max VCF126X

Propozycja marki Breville to urządzenie nietuzinkowe. We wspólnej obudowie zamknięto znakomitej jakości ekspres kolbowy oraz młynek. Dzięki temu mamy pod ręką wszystko, co jest niezbędne do przygotowania świetnej kawy, zupełnie jak w profesjonalnej kawiarni. Breville Barista Max VCF126X jest propozycją dla tych, którym zależy na pełnej kontroli podczas procesu parzenia. Wbudowany młynek Tap&Go ma funkcję mielenia na żądanie i 30 regulowanych ustawień grubości mielenia kawy. Czytelna skala informuje użytkownika o tym, jaka struktura zmielonych ziaren będzie odpowiednia do przygotowywanej kawy. Stożkowe ostrza ze stali nierdzewnej umożliwiają uzyskanie jednolitej grubości zmielonych ziaren. System Temp IQ Shot Control wykorzystuje trzy elementy, które wpływają na jakość espresso. Termoblok zapewnia szybkie i stałe nagrzewanie, zaawansowany regulator PID sta-



Fot. Breville (v2)

bilizuje temperaturę wody, a funkcja łagodnej preinfuzji umożliwia bardziej równomierną ekstrakcję.

Kolba o średnicy 58 mm (taka jak w profesjonalnych ekspresach) umożliwia bardziej równomierne rozłożenie zmielonych ziaren kawy, a przez to odpowiednią ekstrakcję. Pełnowymiarowa dysza pary pozwala na przygotowanie idealnej pianki mlecznej do takich specjałów jak latte macchiato czy cappuccino.

kuchennej znajdziemy także szuflady do podgrzewania naczyń. W ciepłych filiżankach kawa wystudzi się znacznie wolniej;

- **tacka ociekowa** – gromadzi nadmiar wody oraz skroplin z przygotowanej kawy, wyposażona jest w pływak, najczęściej w czerwonym kolorze, który informuje o konieczności opróżnienia;
- **kolba o dużej średnicy** – woda, jak każdy płyn, zawsze znajdzie najłatwiejszą drogę do ujścia. Kolba o dużej średnicy (58 mm) pozwala na bardziej równomierne rozłożenie kawy, co znacznie poprawia jej ekstrakcję, a finalnie także i smak kawy;
- **regulator PID** – stosowany w bardziej zaawansowanych ekspresach odpowiada za stabilizację temperatury wody i utrzymanie jej na poziomie idealnym dla espresso (ok. 90 °C);
- **system preinfuzji** – wstępnie zwilża kawę, aby zapewnić bardziej równomierną ekstrakcję i wydobyc jej pełny aromat;
- **tryb oszczędzania energii** – po upływie pewnego czasu „bezczywności” ekspres przechodzi w tryb uśpienia lub wyłącza się;
- **adapter do kawy w saszetkach** – pozwala przygotować espresso nie tylko z tradycyjnej kawy mielonej, ale również z saszetek ESE i umożliwia zrobienie jednej lub dwóch filiżanek napoju;



Fot. Zeimer

Podwójna wylewka w ekspresie pozwoli przygotować dwie kawy jednocześnie.

- **lampki kontrolne** – informują o gotowości urządzenia do pracy.

Kawa z mlekiem

Oczywiście, przy pomocy ekspresu kolbowego przyrządzimy także kawę z mlekiem. Najczęściej służy do tego dysza do spieniania. W zależności od modelu może być stała lub ruchoma. Spełnia ona również inne funkcje, przede wszystkim służy do dystrybuowania gorącej pary oraz wody. To właśnie dzięki wytworzonej parze dochodzi do spienienia mleka. W przeciwieństwie do pozostałych rozwiązań, stosowanych w w ekspres-



Fot. Breville

Ekspres kolbowy może być wyposażony w pojemnik na mleko ze spieniaczem. Przy jego pomocy łatwo przygotowujemy np. latte czy cappuccino.

sach automatycznych, w wypadku tradycyjnej dyszy cały proces odbywa się przy współudziale użytkownika, który na dobrą sprawę musi sam doprowadzić do powstania puszystej pianki. Cechą każdej dyszy jest możliwość regulacji ciśnienia, co ułatwia jego dostosowanie do etapów spieniania mleka. Producenci ekspresów często w zestawie dołączają specjalny dzbanek ze stali nierdzewnej przeznaczony do spieniania mleka. Oferowane są również modele ekspresów kolbowych z pojemnikiem na mleko i automatycznym spieniaczem. Dysza pojemnika jest ustawiona zaraz nad szklanką. Wystarczy, że przygotowując kawę, wybierzemy ulubiony specjal, np. cappuccino czy latte, a ekspres przyrządzi go automatycznie. To ciekawy



BREVILLE Prima Latte VCF046X

wybór dla osób, które lubią często pić kawę mleczną, jednak z jakiegoś powodu nie chcą ekspresu w pełni automatycznego. Oczywiście, pojemnik na mleko możemy wyjąć i przechowywać w lodówce. Jeśli żadne z opisanych wcześniej rozwiązań nam nie odpowiada, możemy do ekspresu dokupić oddzielny spieniacz do mleka. Takie urządzenie przygotowuje gęstą i delikatną piankę mleczną, która będzie stanowić świetny dodatek do ulubionej kawy. Niektóre modele mają również możliwość mycia w zmywarce, więc nie ma problemu z utrzymaniem higieny. Niektóre speniacze radzą sobie także ze spienianiem mleka na zimno. Świetnie więc sprawdzą się przy przygotowywaniu drinków kawowych czy orzeźwiającej kawy z lodem.



ZELMER ZCM7255

W czym podawać kawę?

Wbrew pozorom nie zawsze kawa musi być podawana w filiżance, zwłaszcza z bardzo cienkiej porcelany. Wszystko zależy od tego, do jakiego rodzaju napoju naczynie jest przeznaczone. Kawę filtrowaną, zwłaszcza tzw. śniadaniową podaje się najczęściej w kubku, do którego można dolać mleka, to trochę tak na wzór amerykański. Coraz częściej też kawa – zarówno małe objętościowo espresso czy duża z mlekiem – serwowana jest w specjalnych szklankach, niektóre z nich mają uchwyty. Tego typu naczynia mają do spełnienia konkretne zadania. Małe szklanki są do mocnych kaw o niewielkiej objętości, niektóre modele mają podwójne ścianki, które pozwalają utrzymać temperaturę naparu, co jest bardzo istotne. Duże szklanki z uchwytem zwykle przeznaczone są do kaw, w których mleczna piana oraz kawa, czasem również specjalny syrop, „układane” są warstwami, a te właśnie mają być widoczne. Nierzadko do takich napojów podaje się łyżeczki z długim uchwytem, jak też rurki do picia, by sączyć napój od samego dna. Trzeba w tym miejscu jednak podkreślić, że nie są to typowe domowe szklanki, one są przeznaczone specjalnie do napojów kawowych i zazwyczaj są wyższe od typowych. Nie zna-



Fot. JURA



BREVILLE Mini Barista VCF125X

Czyszczenie ekspresu

Do odkamieniania stosuje się tabletki lub specjalne płyny, z których w zbiorniku na wodę sporządza się roztwór. Najpierw trzeba wyjąć ze zbiornika filtr (jeśli jest), następnie we wspomnianym zbiorniku sporządzić roztwór, którego stężenie będzie zależało od rodzaju preparatu. Do dyszy i kolby wypuszcza się nieco płynu, a następnie wyłącza urządzenie. Po ok. 30 minutach należy włączyć je ponownie i pozwolić przepłynąć reszcie roztworu. Po kolejnych 20 minutach ekspres trzeba włączyć, włączyć do zbiornika świeżą wodę i przepuścić ją przez dyszę oraz kolbę, by wypłukać odkamieniacz. Należy również na bieżąco opróżniać wyjmowany pojemnik (leży na nim kratka ociekowa), do którego skapują resztki kawy oraz woda. Oprócz wspomnianych elementów regularnie należy czyścić sitka do kawy, portafiltr i dyszę spieniającą. W zestawie producenci często dodają specjalne akcesoria, która ułatwiają utrzymanie urządzenia w czystości.

czy to jednak, że filiżanki „wyszły z mody”. Nadal jednak są w sprzedaży zarówno pojedyncze egzemplarze, jak też ekspresy do kawy z mlecznikiem i cukiernicą w komplecie. Jeśli chodzi o objętość zależy ona od rodzaju napoju. I tak np.:

- **espresso** potrzebuje niewielkiej filiżanki z grubej porcelany lub niewielkiej szklanki o pojemności 50–70 ml;
- **cappuccino** podaje się w filiżankach o pojemności ok. 150 – 180 ml;
- **latte macchiato** – serwuje się zwykle w szklance z uchwytem, jej pojemność to 250 ml;
- **frappé** – potrzebuje szklanki 250 ml i słomki;
- **irish coffee** – serwuje się w szklance z uchwytem, jej pojemność to 240 ml.

Breville

BARISTA MAX

Ekspres do kawy kolbowy z wbudowanym młynkiem



- 30 USTAWIEŃ MIELENIA
- KOLBA O ŚREDNICY 58 MM
- PEŁNOWYMIAROWA DYSZA PARY



TECHNOLOGIA THERMOBLOCK



ZAPEWNIĄCA SZYBKIE NAGRZEWANIE

ZAAWANSOWANY REGULATOR PID



STABILIZUJĄCY TEMPERATURĘ

FUNKCJA ŁAGODNEJ PREINFUZJI



UMOŻLIWIĄCA BARDZIEJ RÓWNOMIERNĄ EKSTRAKCJĘ

FOODSAVER. Pojemniki próżniowe Fresh 2.0

Przeciw marnowaniu jedzenia

Marka FoodSaver – czołowy producent systemów pakowania próżniowego – zaprezentowała właśnie nowe pojemniki do próżniowego przechowywania i marynowania żywności, które wydłużają jej datę przydatności do spożycia, np. mięsa z 6 miesięcy do nawet 3 lat.

Pakowanie próżniowe jest bezpieczną alternatywą dla tradycyjnych metod przechowywania żywności. Tlen i wilgoć sprawiają, że żywność traci smak i szybko się psuje. Pakowanie próżniowe pozwala dłużej zachować świeżość produktów spożywczych. Po usunięciu powietrza ze specjalnie zaprojektowanych worków, pojemników i folii, żywność zostaje szczelnie zamknięta w próżni, dzięki czemu okres jej przechowywania wydłuża się wielokrotnie.

Nowe pojemniki mają dwie istotne funkcje. Pierwszą z nich jest tryb próżniowy. Powietrze, które przyspiesza proces psucia się jedzenia, odsysane jest z pojemnika. Produkty spożywcze, takie jak mięso, sery, warzywa, owoce czy pieczywo, zamknięte w próżni chronione są przed rozwojem bakterii i pleśni. Jedzenie nie obyscha i dłużej pozostaje zdadne do spożycia. Tryb próżniowy pozwala zachować dłużej kolor, smak i świeżość artykułom spożywczym.

Kolejną funkcją pojemników FoodSaver jest możliwość ekspresowego marynowania potraw. To idealne rozwiązanie dla osób, które chcą w łatwy sposób, w kilkanaście minut zamarynować mięso lub warzywa, unikając tym samym wielu godzin czekania na osiągnięcie zadowalającego efektu. Pojemniki Fresh 2.0 są łatwe w użyciu i wyposażone w wygodny wskaźnik podciśnienia, który pokazuje, kiedy powietrze jest usuwane. Wystarczy przekręcić zielone pokrętko na wybrane ustawienie, podłączyć ręczne urządzenie do pakowania próżniowego lub zgrzewarkę próżniową i nacisnąć przycisk odsysania. Pojemniki zostały wykonane z tritanu, który odznacza się dużą trwałością. Nie pękają w niskich ani wysokich temperaturach, nie przebarwiają się, i co ważne, nie przechodzą zapachami. Są wyposażone w trwałe uszczelki próżniowe i elastyczną pokrywkę z uchwyty ułatwiającymi otwieranie. Istotną cechą jest możliwość mycia ich w zmywarce. Pojemniki FoodSaver Fresh 2.0 wolne są od niebezpiecznych dla zdrowia związków chemicznych, m.in. BPA (bisfenol A). Dostępne są w rozmiarach o pojemności: 0,7, 1,18, 1,8 oraz 2,3 l.


AMICA. Maszynka do mielenia MM4011

Do mięsa i nie tylko

Maszynki do mielenia cieszą się dużą popularnością w kuchni tradycyjnej. Dzięki dodatkowym akcesoriom można jednak znacznie zwiększyć spektrum przygotowywanych dań. Przykładem tego jest dodatkowa szatkownica.

Znajdziemy ją m.in. w maszynie Amica MM4011. Szatkownica jest wyposażona w trzy bębny do krojenia i tarkowania. Idealnie poradzi sobie np. z przygotowaniem sałatek warzywnych. Dzięki mocy 2000 W maszyna do mielenia może pracować bardzo wydajnie. Wystarczy jedna minuta, aby przerobić 2,7 kg mięsa. W razie zablokowania urządzenia dostępna jest funkcja obrotów wstecznych, która pozwoli je z udrożnić. Nie musimy też obawiać się, że maszyna się przegrzeje. Oprócz trzech wymiennych sitek z oczkami o różnych wymiarach w zestawie znajdziemy nasadkę do przygotowywania domowych kielbas oraz kebaba. Dodatkowo w wyposażeniu są tacka podawcza, która znacznie ułatwia utrzymanie czystości w trakcie mielenia mięsa, oraz wygodny popychacz. Elementy maszyny wykonane ze stali nierdzewnej odporne są nawet na intensywne mycie. Dzięki gumowym nóżkom maszyna nawet podczas intensywnej pracy zachowuje stabilność na blacie kuchennym. Urządzenie jest ergonomiczne i poręczne dzięki praktycznemu uchwytowi do przenoszenia.

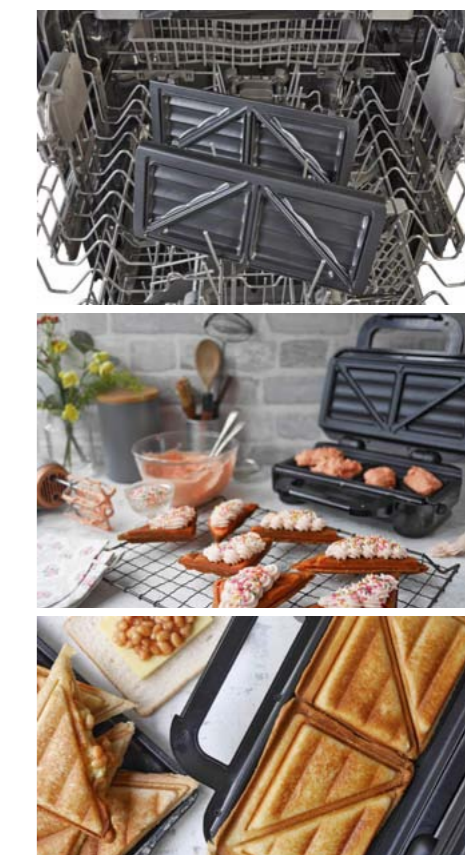

BREVILLE. Piekacz do kanapek Ultimate Deep Fill VST082X

Kanapki pełne nadzienia

Piekacz Breville Ultimate Deep Fill z jeszcze głębszymi płytkami grzewczymi pozwoli nałożyć aż o 20 proc. więcej nadzienia do kanapek niż w przypadku pozostałych piekaczy Breville.

System cieżenia i zgrzewania został ulepszony, dzięki czemu dzielenie tostów po przygotowaniu na idealne trójkąty jest jeszcze łatwiejsze, a specjalny podwyższony zawias zapobiega wyciekom roztopionego sera. Specjalnie zaprojektowany element grzewczy zapewnia, że kanapki będą zawsze idealnie przyrumienione. Moc piekacza wynosi 850 W. Łatwe w czyszczeniu, pokryte nieprzywierającą powłoką płytki grzewcze wygodnie wyjmujemy z urządzenia za pomocą jednego przycisku. Można je myć w zmywarce, co ułatwia ich utrzymanie w czystości. Urządzenie mieści małe i duże kromki. Sprzęt wyposażono w blokadę uchwytu, która pozwala na przechowywanie piekacza Ultimate Deep Fill VST082X w pozycji pionowej, dzięki czemu zaoszczędzimy miejsce. Dodatkowo piekacz ma schowek na przewód oraz antypoślizgowe stopy. Elegancka, czarna obudowa ze stali nierdzewnej i klasyczna forma świetnie spraw-

dzą się w każdej kuchni. Oczywiście, piekacz wyposażono w bezpieczny, nienagrzewający się uchwyt i kontrolkę zasilania informującą o stanie pracy urządzenia.





Śniadaniowi pomocnicy – opiekacze do kanapek

Co jest lepsze od dobrej kanapki? Kanapka na ciepło! Opiekacze do kanapek to dosyć proste, jednak niezwykle funkcjonalne urządzenia, które od lat goszczą w naszych kuchniach. Przez wielu nazywane są również sandwiczami. Na rynku znajdziemy wiele różnych modeli, które wbrew pozorom dzielą istotne różnice.

Ta kategoria produktowa ma wiele wspólnego z coraz popularniejszymi grillami kontaktowymi. Opiekacze są jednak od nich znacznie mniejsze oraz zazwyczaj mają też mniejszą moc. Nie poczytujemy tego jednak za wadę, to po prostu cecha tych produktów wynikająca z konstrukcji. Podczas gdy grill często musi radzić sobie z grubymi stekami, to opiekacz zazwyczaj będzie podgrzewał co najwyżej kawałek szynki w kanapce.



BREVILLE High Gloss VST074X

Rodzaje opiekaczy

Zasada działania większości opiekaczy jest taka sama. Urządzenie jest wyposażone w dwie płytki grzewcze, które podgrzewają umieszczone w środku potrawę. Podstawę do klasyfikacji stanowi tutaj liczba funkcji. Na rynku znajdziemy modele jednofunkcyjne, które są najpopularniejsze. Wyposażono je w klasyczne głębokie płytki, przeznaczone przede wszystkim do chleba tostowego. Podczas opiekania kanapka jest dzielona na dwa trójkąty. Zazwyczaj płytki grzewcze są umieszczone na stałe.



GORENJE SM703GCG

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 standardowych 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



MPM MOP-23M



CONCEPT SV3050

powinniśmy uzależnić przede wszystkim od wzornictwa kuchni i tego, który będzie bardziej pasował do jej wnętrza. Modele wykonane z tworzywa są dostępne w większej liczbie wariantów kolorystycznych.

Rodzaje płytek grzewczych

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 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 sprawdzą 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 delikatniejszych potraw, np. warzyw, ryb i krewetek. Nie brakuje także bardziej nietypowych płytek, np. kwadratowych, które są przeznaczone do opiekania kanapek z grubszego, tradycyjnego pieczywa. Ciekawostką 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 sycące przekąski, ale i desery. Płyta grzewcza obowiązkowo musi być pokryta powłoką zapobiegającą przywieraniu potraw.

Płytki grzewcze są pokryte specjalną powłoką, która zapobiega przywieraniu kanapek. Najczęściej jest ona teflonowa lub ceramiczna.



Fot. Eldom

Powłoka DuraCeramic w opiekaczach Breville

Wyjątkowa powłoka DuraCeramic w opiekaczach Breville przekazuje ciepło szybciej i wydajniej niż zwykle powłoki zapobiegające przywieraniu, dzięki czemu pyszne domowe przekąski można przygotować szybciej (skraca czas przygotowania nawet o 20 proc.). Powłoka DuraCeramic jest też odporna na zarysowania i czterokrotnie trwalsza niż zwykle powłoki zapobiegające przywieraniu, dlatego będzie służyć przez wiele lat. Jej czyszczenie również nie sprawia trudności. Nie zawiera PTFE ani PFOA, jest więc nie tylko trwała i łatwa do czyszczenia, ale też bezpieczna dla użytkownika. Powłoka DuraCeramic jest stosowana w większości opiekaczy marki Breville oraz gofrownicach i grillach.



Fot. Breville



RUSSELL HOBBS Fiesta 24540-56

Powłoki nieprzywierające

Powłoki antyadhezyjne to powszechnie stosowane rozwiązanie w opiekaczach do kanapek. To one zapobiegają przywieraniu potraw i ułatwiają czyszczenie urządzenia. Najczęściej stosuje się teflon lub powłokę z przypominającą. 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 teflonową nie powinny być użytkowane. W sprzęcie z niższej półki o to trudno, ponieważ stosowane tam powłoki nieprzywierające można łatwo zarysować, np. widelcem czy nożem. Dlatego zalecamy korzystanie np. z drewnianych akcesoriów kuchennych i zachowanie ostrożności. Coraz częściej są stosowane trwałe powłoki ceramiczne, które wykazują przede wszystkim większą odporność na zarysowania. Z powłok takich nie wydziela się również takie substancje jak PTFE i PFOA, stosowane przy produkcji teflonu. Naczyń z powłokami ceramicznymi nie powinno się jednak myć w zmywarce. Oprócz wspomnianych wcześniej stosuje się również powłoki kamienne, zwane także granitowymi. Również zabiegają one przywieraniu i wy-

kazują dużą odporność na ścieranie. Dodatkowo ich powierzchnia wygląda bardzo atrakcyjnie.

Moc opiekacza i masa

Pod względem parametrów technicznych powinniśmy w zasadzie zwrócić uwagę jedynie na moc opiekacza. Podstawowe modele dysponują zazwyczaj mocą ok. 700 W. To wystarczająca wartość do opiekania kanapek itp. Większa moc będzie przydatna przede wszystkim, gdy opiekacz jest wykorzystywany także do pieczenia gofrów czy grillowania. Dzięki większej wydajności przygotowujemy potrawy szybciej oraz będą bardziej przyrumienione. W tym segmencie



ZELMER ZSM7860

znajdziemy sprzęt o mocy od 900 do nawet 1200 W. Największą mocą dysponują opiekacze, które jednocześnie mogą przygotować nawet osiem trójkątnych kanapek. Do takiej liczby potrzebna jest duża wydajność, co gwarantuje moc nawet 1600 W.

Opiekacze to relatywnie kompaktowe i lekkie urządzenia kuchenne, dlatego dobrze sprawdzają się nie tylko w kuchni, ale i na wyjazdach. Na przykład na działce, gdzie można szybko przygotować smaczne przekąski. Masa sprzętu



ADLER AD 3040

Nawet 8 kanapek w opiekaczu MPM MOP-35

Komfortowy opiekacz marki MPM sprosta nawet największym śniadaniom. Przy jego pomocy przygotujemy nawet osiem trójkątnych kanapek jednocześnie. Wbudowany termostat automatycznie reguluje temperaturę przygotowywanych przekąsek i chroni je przed przypaleniem. Moc opiekacza to aż 1600 W, a jego płyty grzejne pokryto specjalną powło-

ką, która eliminuje problem przylegania opiekanych kanapek i jest łatwa w czyszczeniu. Opiekacz można przechowywać na kuchennym blacie czy w szafce, w pozycji pionowej i poziomej; w podstawie znajduje się miejsce na nawinięcie przewodu sieciowego.



RAVANSON OP-7050

- **Automatyczne wyłączenie** – po upływie określonego czasu (np. 30 min) bezczynności opiekacz zostaje automatycznie wyłączony. Rozwiązanie to zapobiega przypadkowemu pozostawieniu włączonego urządzenia.
- **Zabezpieczenie przed przegrzaniem** – urządzenie nagrzewa się tylko do wybranej temperatury.
- **Głębokie płyty** – opiekacz może być wyposażony w głębokie płyty. Dzięki nim w przygotowywanych kanapkach można zmieścić więcej nadzienia.
- **Płyty do gofrów** – wystarczy wstawić je w miejsce płyt do kanapek, aby upiec pyszne gofry.
- **Płyty grillowe** – ryflowane płyty grzewcze, które świetnie sprawdzają się w grillowaniu niewielkich porcji mięsa czy warzyw.
- **Uchwyt z zamkiem blokującym** – zamek blokujący po wciśnięciu szczelnie zamyka płyty z umieszczoną między nimi zawartością. Powinien być wytrzymały, aby zamknąć kanapki o dużej grubości.



AMICA SMK 2011

Kanapki w formacie XXL w opiekaczu Adler AD 3043

Opiekacz do kanapek Adler AD 3043 dzięki szerokim płytom grzewczym o wymiarze 28,5 cm × 15,2 cm przygotowuje imponującą i sycącą kanapkę w stylu amerykańskim. Maksymalna moc urządzenia 1300 W pozwala na szybkie opiekanie kanapek z dużą ilością składników. Płyty powleczone zostały nieprzylepającą powłoką, co znacznie ułatwia zdejmowanie gotowych kanapek oraz samo czyszczenie opiekacza. Termostat utrzymuje odpowiednią temperaturę płyt grzewczych, dzięki czemu możemy przygotować chrupiące i złociste kanapki. Dla bezpieczeństwa na nienagrzewającym się uchwycie umieszczono klips zamykający. Uniemożliwia on samodzielne otworzenie się pokrywy podczas opiekania.



Fot. Adler



Fot. MPM (x2)

zależą przede wszystkim od wykorzystanych materiałów. Urządzenia ze stali nierdzewnej będą nieco cięższe niż te wykonane z tworzywa sztucznego. Poszukując lekkiego i kompaktowego sprzętu, pamiętajmy jednak, aby zwracać uwagę głównie na jego jakość wykonania.

Stosowane rozwiązania

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** – oznacza to przede wszystkim łatwe czyszczenie opiekacza. Płytki można zdemontować, co znacznie ułatwia ich mycie, niektóre nadają się także do zmywarki.
- **Regulacja temperatury** – jedynie najbardziej zaawansowane opiekacze są w nią wyposażone. Zawyczał jest dostępna w modelach z funkcją grillowania czy pieczenia gofrów.
- **Antypoślizgowe nóżki** – zapobiegają przesuwnięciu się urządzenia w trakcie pracy i zapewniają mu

stabilność. Dzięki temu zwiększają komfort i bezpieczeństwo użytkowania.

- **Nienagrzewające się uchwyty** – są standardem. Pozwalają przenosić urządzenie i chronią użytkownika przed poparzeniem w trakcie obsługi opiekacza.
- **Lampki kontrolne** – informują użytkownika o podłączeniu 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.



ELDOM ST11 Ruddy

Twój partner w recyklingu sprzętu AGD-RTV



ELECTRO - SYSTEM Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego

- realizacja ustawowych obowiązków producentów i importerów sprzętu elektrycznego i elektronicznego
- autoryzowany przedstawiciel w zakresie ZSEE/WEEE
- ponad 10 lat doświadczenia na polskim rynku
- ponad 1000 obsługiwanych podmiotów
- edukacja ekologiczna
- jakość potwierdzona certyfikatami ISO 9001 i 14001

www.electro-system.pl

REMONDIS Electrorecycling

- lider w branży recyklingu ZSEE/WEEE i zużytych baterii
- dwa zakłady przetwarzania ZSEE w Polsce
- 15-letnie doświadczenie na rynku polskim
- odbiór odpadów na terenie całego kraju
- podmiot pośredniczący dla wprowadzających baterie i akumulatory
- wsparcie wybranych działań edukacyjnych oraz doradztwo w zakresie gospodarki odpadami
- jakość potwierdzona certyfikatami ISO 9001, 14001 i 50001

www.remondis-electro.pl



BOSCH
Technologia bliżej nas

Jedz zdrowo, przechowuj mądrze #LikeABosch

Systemy próżniowe ErgoMixx i VitaMaxx marki Bosch pomagają **zachować świeżość produktów spożywczych nawet dwukrotnie dłużej.*** To perfekcyjne urządzenia pomagające mądrze gospodarować żywnością ograniczając jej marnowanie. To także nowe możliwości kulinarne takie, jak gotowanie sous vide czy szybsze marynowanie.

Dowiedz się więcej na www.bosch-home.pl/systemy-prozniowe



*W porównaniu z przechowywaniem tradycyjnym. Pojemniki próżniowe dostępne w zestawie lub oddzielnie w zależności od modelu urządzenia. Testy wykonane przez niezależne laboratorium, wrzesień 2018.