

INFOPRODUKT

AGD
MAŁE

SPRZĘT KUCHENNY

Numer 3/2021 marzec

ISSN: 2719-7492

Cena: 2,99 (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**



Temat numeru!

Czajniki szklane i ceramiczne

Blendery typu smoothie

Gofrownice



Wywiad: Jakub Kuroń
– ambasador
marki Eldom

Loteria promocyjna
„Siemens inspiruje do
oceny!”

Program edukacji
ekologicznej
– EkoWalentyнки

Wzrost popytu na
nowoczesne powierzchnie
magazynowe

SPIS TREŚCI

Temat numeru!



Fot. Zaimmer

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

4

Rodzinna pasja do gotowania

Rozmowa z Jakubem Kuroniem – zawodowym kucharzem oraz szefem kuchni i ambasadorem marki Eldom.

8

Szklane i ceramiczne czajniki elektryczne

Wzornictwo to jeden z najważniejszych aspektów decydujących o wyborze czajnika elektrycznego, a wpływa na nie m.in. zastosowany materiał. Jednym z ostatnich trendów jest

wzrost popularności szklanych i ceramicznych czajników elektrycznych.

10

Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

Witaminy zawsze pod ręką

Chyba nikogo nie trzeba przekonywać, że należy spożywać jak najwięcej warzyw i owoców. Jednak nie zawsze mamy ochotę jeść je w całości. Dlatego ciekawym wyborem może być blender typu smoothie, w którym możemy w jednym pojemniku zmiksować wszystkie składniki, a następnie zabrać je w drogę.

20

W NASTĘPNYM NUMERZE

Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

Dzbanki filtrujące

Są ekologiczne i w kilka chwil dają dostęp do czystej i zdrowej wody.

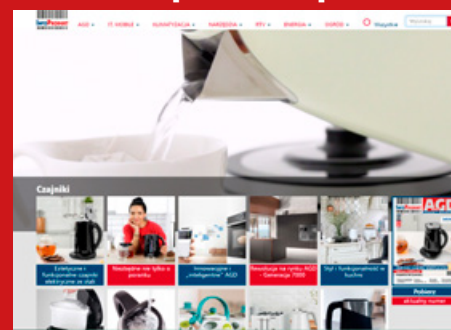
Blendery próżniowe

Sprawdzą się nie tylko w przygotowywaniu zdrowych koktajli ale również pomogą w przechowywaniu żywności.

Grille elektryczne

To zdrowa i bezdymna alternatywa dla grilli tradycyjnych. Możemy z nich korzystać także w mieszkaniu i o każdej porze roku.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt SDA*



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

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

Magazyn w wersji cyfrowej

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

Wydawca:
InfoMarket Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16, 01-982 Warszawa

Redaktor naczelny:
Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:
Warszawa, marzec 2021

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7492

Numer wydania:
Nr 3, marzec 2021

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



Pysznie wszechstronny



Blender kielichowy Amica BTM 5012 to wielozadaniowe urządzenie o mocy 800 W, dzięki któremu w szybki sposób zmiksujesz zarówno zimne, jak i ciepłe składniki!

Kielich wykonany ze specjalnego szkła HotSafe+ jest wyjątkowo odporny na wysokie temperatury, więc nie musisz już czekać aż twoje produkty wystygną. A jeżeli masz ochotę na coś chłodnego, wystarczy wsypać trochę lodu i bez problemu pokruszyć go dzięki funkcji IceCrush.

Aż 6 noży ze stali nierdzewnej Ultra6 oraz Płynna regulacja prędkości zapewniają, że składniki uzyskają dokładnie taką konsystencję, jakiej oczekujesz. Funkcja Smoothie gwarantuje uzyskanie pysznych, kremowych napojów, a dzięki funkcji Pulse świetnie poradzisz sobie z produktami, które ciężko zmielić – takimi jak orzechy czy nasiona.

Blender kielichowy Amica BTM 5012 to uniwersalne urządzenie, które powinien mieć w swojej kuchni każdy.

amica.pl

Blender kielichowy BTM 5012

Siemens

Inspiruje do oceny

W wyjątkowej loterii promocyjnej marki Siemens wystarczy ocenić posiadany sprzęt AGD, aby mieć szansę na otrzymanie atrakcyjnej nagrody.



Loteria „Siemens inspiruje do oceny!” trwa od 1 lutego do 31 grudnia 2021 r. Aby wziąć w niej udział, wystarczy ocenić sprzęt gospodarstwa domowego marki Siemens, którego używamy

i na temat którego informacje dostępne są na stronie www.siemens-home.bsh-group.com/pl/. Ocenie podlega całość oferty – od urządzeń wolnostojących i do zabudowy po sprzęt drob-

ny, np. ekspresy do kawy czy czajniki i tostery. Loteria przewiduje 4 losowania, które odbędą się w terminach 14 kwietnia, 12 lipca, 13 października 2021 r. oraz 12 stycznia 2022 r. Losowania będą dotyczyć zgłoszeń z okresów odpowiednio: 1.02.2021 – 31.03.2021, 1.04.2021 – 30.06.2021, 1.07.2021 – 30.09.2021 i 1.10.2021 – 31.12.2021 r.

W każdym z losowań zostanie wytypowany jeden laureat, który otrzyma nagrodę w postaci smartwatcha Apple. Każda przesłana opinia bierze udział tylko w jednym losowaniu. Laureaci nagród zostaną poinformowani o wygranej za pomocą wiadomości wysłanej pocztą elektroniczną. Dodatkowo informacja o laureacie w postaci imienia, pierwszej litery nazwiska oraz miasta zostanie opublikowana w tabeli po zakończeniu procesu wyboru laureata. Szczegóły oraz regulamin loterii „Siemens inspiruje do oceny!” dostępne są na stronie www.siemens-home.bsh-group.com w sekcji „Kampanie”.

Cushman & Wakefield

Wzrost popytu na nowoczesne powierzchnie magazynowe

Rekordowy poziom, prawie 5 mln m², osiągnął popyt całkowity na nowoczesne powierzchnie magazynowe w 2020 r. w Polsce.

Największy udział w strukturze popytu miały branża logistyczna/KEP (34 proc.) oraz handlowa (17 proc.). Firmy z branży e-commerce wygenerowały prawie 10 proc. całkowitego popytu – wynika z podsumowania opublikowanego przez międzynarodową firmę doradcą Cushman & Wakefield. Napędzał je rosnący popyt konsumentów na produkty szybko zbywalne z kategorii FMCG, elektronikę i AGD, a także meble oraz artykuły wyposażenia wnętrz.

Warto podkreślić, że wynik ten nie odzwierciedla całości popytu kreowanego przez handel internetowy. Firmy z różnych branż (szczególnie handlowe i sieci sklepów) rozwijają intensywnie strategię sprzedaży wielokanałowej, wpływając tym samym na wzrost



zapotrzebowania na usługi logistyczne oraz powierzchnię magazynową różnego rodzaju, w tym centra logistyczne dla obsługi dystrybucji krajowej i transgranicznej oraz

projekty związane z logistyką „ostatniej mili”. Szacunkowy udział e-commerce, w różnych formach przekracza już 1/3 popytu. Jego istotnym

źródłem pozostaje także lekka produkcja (12 proc.) i branża motoryzacyjna (6 proc.). Firmy reprezentujące ww. branże najmocniej odczuły negatywne skutki pandemii, ograniczając procesy produkcyjne w pierwszej fazie kryzysu, jednakże stopniowo wracają do normalnej działalności. Globalny trend elektromobilności oraz inwestycje powiązane ze spodziewaną reorganizacją globalnego łańcucha dostaw

mogą pomóc odbudować i rozwijać potencjał tych branż w perspektywie kolejnych lat. Pełna treść raportu jest dostępna po zeskanowaniu kodu QR.

Shoper, SMSAPI

Status realizacji zamówienia ważny dla klientów

Opublikowany jesienią raport „Komunikacja sklepów internetowych” firm SMSAPI i Shoper wskazuje, że ok. 1/4 konsumentów kupuje w Internecie częściej niż przed pandemią.



Utrzymanie zainteresowania nowych klientów zakupami online może być

dla sprzedawców sporym wyzwaniem. Zresztą także ci z dłuższym stażem odczuwają pewien kontrast między błyskawicznym składaniem zamówienia online a kilkudniowym oczekiwaniem na dostawę. Dlatego bardzo ważne jest przekazywanie informacji dotyczących zamówienia na różnych etapach. Dzięki temu klient czuje

się bezpieczniej i pewniej. We wspomnianym raporcie połowa respondentów deklaruje, że ważnym elementem obsługi klienta jest dla nich automatyczne informowanie kupujących o statusie zamówienia. Tego samego zdania jest 43 proc. sprzedawców.

Według badania przeprowadzonego na grupie kilkuset sprzedawców internetowych 98 proc. z nich wysyła klientom powiadomienie o otrzymaniu nowego zamówienia, z tego aż 94 proc. wykorzystuje do tego e-mail. Pozostałe opcje – SMS-y, wiadomości w komunikatorach takich jak WhatsApp czy Messenger oraz w osobnej aplikacji – stanowią zatem margines przesyłanych potwierdzeń. Nicco inaczej rozkładają się preferencje kupujących. Wprawdzie najwięcej, bo 68 proc. Osób, wybiera powiadomienia przez e-mail, jednak 19 proc. wolałoby otrzymywać je SMS-em, a powiadomienie przez aplikację mobilną – 11 proc. Zaledwie 1 proc. preferowałoby informację przez komunikator.

– Nie dziwi fakt wykorzystania e-maili przez sklepy. To wręcz natywne narzędzie powiadomienia w e-commerce. Warto jednak, aby sprzedawcy zwrócili uwagę na inne kanały pożądanego przez konsumentów i np. te krytyczne powiadomienia, które muszą zostać dostarczone, wysłali np. SMS-em lub zadzwonili. Kanał powiadomienia powinien być dostosowany do tego, jak szybko trzeba poinformować klienta i czy musimy mieć 100-procentową pewność, że ta wiadomość dotrze – podpowiada Maja Wiśniewska, PR & content marketing manager w SMSAPI.

Dla kolejnych etapów realizacji zamówienia (potwierdzenie płatności, skompletowanie zamówienia, wysyłka w trakcie realizacji, przyjęcie zwrotu, rozpatrzenie reklamacji) wskazania respondentów co do preferowanego kanału komunikacji wyglądają podobnie. Co ciekawe, przy pytaniu o informację o wysyłce zamówienia popularność SMS-a rośnie niemal dwukrotnie – 35 proc. osób wskazuje, że chciałoby dostawać powiadomienie tym kanałem.

ELECTRO-SYSTEM

Ogólnopolski program edukacji ekologicznej – EkoWalentynki

„EkoWalentynki – czyli Kochamy Recykling” to ogólnopolska cykliczna akcja edukacyjna realizowana od 2010 r. Jej celem jest popularyzacja wiedzy z zakresu prawidłowego postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym oraz bateriami.

Program stwarza możliwość rozwoju na terenie Polski powszechnej zbiórki i recyklingu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz zużytych baterii. Motywuje do codziennej zbiórki w gospodarstwach domowych oraz zapewnia pomoc techniczną i logistyczną w przy organizacji zbiórki ZSEiE i zużytych baterii. Podobnie jak w poprzednich edycjach partnerami „EkoWalentynki” są REMONDIS Electrorecycling Sp. z o.o., Electro-System Organizacja Odzysku SEiE SA i ERP Polska Organizacja Odzysku SEiE i Organizacja Odzysku Opakowań SA – firmy, dzięki którym każdego roku wzrasta w Polsce poziom odzysku i recyklingu zużytych baterii oraz elektroodpadów.

W „EkoWalentynkach” uczestniczyło do tej pory ponad 1000 lokalnych partnerów, którzy zebrali 10 mln sztuk zużytych baterii. Co roku w akcji biorą udział szkoły, przedszkola, uczelnie wyższe, domy kultury, biblio-

teki, a także lokalne samorządy, organizacje społeczne, stowarzyszenia, harcerze, ochotnicze hufce pracy, ośrodki sportowe, media i prywatnie wiele osób. Bardzo ważną rolę w promocji akcji odgrywają lokalne media: strony internetowe, telewizja, radio, prasa. Każdego roku blogi zaangażowanych placówek i osób prywatnych promują akcję, upowszechniając jednocześnie wiedzę o konieczności selektywnej zbiórki baterii i elektroodpadów.

Kampania zawsze rozpoczyna się 14 lutego, w Dzień Zakochanych, i trwa najczęściej do 22 kwietnia – wówczas obchodzony jest Międzynarodowy Dzień Ziemi. Lokalni koordynatorzy przez kilka miesięcy akcji prowadzą różnorodne działania informacyjne w celu zachęcenia mieszkańców do recyklingu m.in. projektowane są plakaty, ulotki, informacje prasowe oraz zamieszczane reklamy akcji. Główni partnerzy akcji do-



starczają pojemniki, do których zbierane są zużyte baterie i elektroodpady. W zamian za zużyte baterie i ZSEiE osoby je oddające otrzymują np. słodkie czekoladowe serduszka lub lizaki. Na bieżąco organizowane są z punktów zbiórek odbiory, zapewnione przez dział logistyki REMONDIS Electrorecycling.

– Pragniemy pokazać, że podczas święta zakochanych na to najwspanialsze uczucie zasługuje również Ziemia. Przypominamy, że codzienna troska o otaczający świat, np. selektywna zbiórka zużytych baterii, jest najlepszym dowodem troski o naszą planetę – mówi Dominik Dobrowolski – pomysłodawca i główny organizator akcji w Polsce.

Adler Europe Group

Prezentuje markę Gerlach Germany

Historia Adler Europe Group sięga 1991 r., a obecnie w jej ofercie znajdziemy marki – Adler, Camry, Mesko oraz Gerlach Germany, która niedawno do nich dołączyła.

Trzon oferty Adler Europe Group stanowi drobny sprzęt AGD ze wszelkich segmentów – od urządzeń kuchennych po te przeznaczone do domu i pielęgnacji urody. Doskonałe 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. Choć nowa marka debiutuje z robotem kuchennym w ofercie, to jak zapewnia dystrybutor jej asortyment będzie zróżnicowany i znaj-

dziemy w nim m.in. urządzenia do pielęgnacji czy z segmentu wentylacji. Na pierwszym miejscu firma stawia zaoferowanie klientom produktów jak najlepszej jakości oraz cechujących się wyjątkowym wzornictwem. Pierwsze urządzenia nowej marki są już dostępne w sprzedaży.

– *Szczególne miejsce w naszej ofercie zajmuje nowa marka – Gerlach Germany. Stworzyliśmy ją z myślą o najbardziej wymagających użytkownikach. Oprócz urządzeń typowo kuchennych jak roboty planetarne, maszynki do mielenia mięsa czy czajniki elektryczne, pojawiają się w sprzedaży również produkty z kategorii beauty oraz wentylacja (klimatyzatory i wentylatory). Wszystkie nasze produkty charakteryzują się bardzo wysoką jakością oraz nowoczesnym wzornictwem. Marka Gerlach Germany będzie kreować trendy rynkowe, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom*



konsumentów, zarówno pod względem technicznym, jak i wizualnym – mówią przedstawiciele Adler Europe Group.

Gerlach
— GERMANY —

B/S/H/

Wspiera Światowy Program Żywnościowy ONZ

Największy w Europie producent sprzętu gospodarstwa domowego, BSH Home Appliances Group, zdecydował o wsparciu Światowego Programu Żywnościowego ONZ.

Północno-wschodnia Nigeria i Sudan Południowy – właśnie tam trafi pomoc będąca wspólnym dziełem BSH i Akceleratora Innowacji Światowego Programu Żywnościowego (WFP). Eksperti BSH podzielą się z WFP swoją wiedzą na temat urządzeń do gotowania, przechowywania i przetwarzania żywności oraz zdrowego odżywiania. Akcelerator Innowacji WFP wspiera bowiem nowatorskie rozwiązania w celu całkowitego rozwiązania problemu głodu na świecie.

Akcelerator Innowacji WFP koncentruje się na najbardziej efektywnych innowacjach wprowadzonych w życie, które tylko w 2020 r. dotarł do 3,5 miliona ludzi. Przez ostatnich pięć lat, wprowadzono 90 takich rozwiązań. Wsparcie BSH będzie dotyczyło



dwóch obszarów – inicjatyw H2Grow w północno-wschodniej Nigerii i wczesnych etapów działań w Sudanie Południowym.

– *Ta współpraca wpisuje się w cel naszej firmy, którym jest poprawa jakości życia – powiedziała prezes zarządu BSH Home Appliances Group, dr Carla Kriwet. – Właściwe żywienie jest podstawowym prawem człowieka i jednym z najważniejszych warunków do godnego życia. BSH chętnie podzieli się swoją wiedzą i zasobami, aby trwale wpływać na życie ludzi – dodała dr Carla Kriwet.*

W ubiegłym roku Światowy Program Żywnościowy ONZ został uhonorowany Pokojową Nagrodą Nobla. WFP to największa na świecie organizacja humanitarna, która ratuje życie ludziom w sytuacjach kryzysowych. Za sprawą pomocy WFP buduje ścieżki prowadzące do pokoju, stabilności i dobrobytu ludzi dotkniętych konfliktami zbrojnymi, katastrofami i skutkami zmiany klimatycznych. W 2019 roku pomoc Światowego Programu Żywnościowego ONZ dotarła do 97 milionów ludzi.



**MOC
1900 W**

**WYCISKARKA
WOLNO-
OBROTOWA**

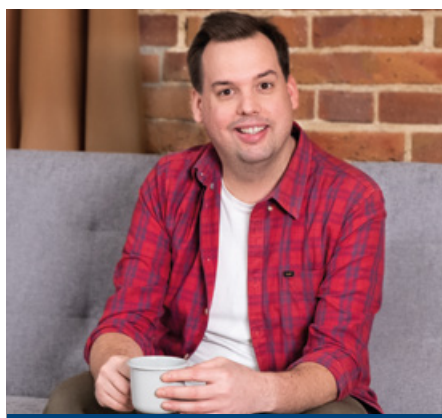
Jak mieli się maszynką Zelmer? Z łatwością!

Maszynka do mielenia ZMM4050B. Moc 1900 W. Wydajność mielenia 2,5 kg / min. Wyciskarka wolnoobrotowa w zestawie. Metalowa komora mielenia. Silnik DC. Cicha praca. Trwałość i niezawodność przez wiele lat. Sprzęgło zapobiegające uszkodzeniu silnika. Antypoślizgowe gumowe nóżki. Ostrze dwustronne. Przystawka do wyrobu kiełbas. Taca zasypowa. Szatkownica z kompletem 4 bębnow tnących. Komplet trzech sitek ze stali nierdzewnej.



zelmer
niezawodnie

www.zelmer.pl



Rozmowa z

Jakubem Kuroń

– zawodowym kucharzem oraz szefem kuchni i ambasadorem marki Eldom

Redakcja: Oficjalnie możemy już ogłosić, że Jakub Kuroń jest ambasadorem Eldomu! Czy zdradzi Pan, co na tyle ujęło Pana w marce i jej filozofii, że zgodził się Pan objąć to honorowe stanowisko?

Jakub Kuroń: Myślę, że marki Eldom oraz „Gotuj z Kuroń” mają wiele punktów wspólnych. Jako pierwszy wymienilibym ich przystępność i egalitarność – mówiąc wprost, są stworzone „dla ludzi”, bez zbędnego puszenia się i zadęcia. Ze mną może gotować każdy, bez względu na poziom zaawansowania czy status społeczny. Podobnie jest z korzystaniem z oferty Eldom – można wybierać spośród sprzętów tańszych, droższych, dostępnych w różnych stylizacjach. Każdy znajdzie coś dla siebie! Niezwykle ważnym elementem jest dla mnie wizja prowadzenia marki. Ja kładę szczególny nacisk na kontakt z moimi obserwatorami – jeśli ktoś korzysta z moich przepisów, obserwuje mój blog, wie, że na każde zadane pytanie na 100 proc. uzyska odpowiedź. Podobnie jest z Eldomem. Serwis marki reaguje na każde zgłoszenie, pragnąc aby klienci czuli się „zaopiekowani”. Wiem, że zdarza się, że wyszukują części do sprzętów i modeli wycofanych już z rynku kilkanaście lat temu. To niezwykle mnie ujęło. Przyznam szczerze, że miałem przyjemność korzystać z urządzeń marki Eldom już wiele lat temu – może dlatego darzę ją szczególnym sentymentem. Lwia część oferty Eldom to sprzęty kuchenne, a pośród tych czuje się jak ryba

w wodzie. Zamierzam korzystać, testować i tworzyć na nich prawdziwe perełki kulinarne. Ze sprzętów niekuchennych mam na oku golarkę i odkurzacz kominkowy na zakończenie sezonu.

„Gotowanie jest dla każdego” – to myśl przewodnia Pana działań. Czy zdradzi nam Pan, skąd u Pana ta misja?

Rodzina Kurońów zawsze starała się być blisko ludzi! Mój Dziadek – Jacek i mój Ojciec – Maciej, choć działali na zupełnie innych polach, zawsze stawiali na dialog i wymianę myśli. To właśnie spotkania z ludźmi napędzały ich do działania i motywowały. Ja także najlepiej czuję się w bezpośrednich kontaktach – organizuję warsztaty, live’y (relacje on-line) i spotkania, na których rozmawiam z fanami, obserwatorami i przypadkowymi przechodniakami. Chcę „gotować dla ludzi”. Co to w praktyce oznacza? To oznacza, że gotować może każdy i ja każdemu chętnie w tym pomogę. Chcę pokazać, że przygoda kulinarna nie musi oznaczać pięknej i miśsternej konstrukcji składającej się ze składników, po które trzeba udać się do 10 różnych sklepów, a do jej przygotowania użyć sprzętu za grube tysiące. To naprawdę szalenie niepraktyczne. Owszem, zdarzają się okazje, na które serwuję wyjątkowe, wyszuka-

ne receptury, jednak takie podstawowe, codzienne gotowanie musi być nie tylko smaczne, ale i przystępne. Pysznie, prosto i dla każdego!

W tym momencie nie sposób nie nawiązać do niezwyklej rodziny, z której Pan pochodzi! Czy gotowanie faktycznie macie we krwi? Czy Pana działalność to naturalna konsekwencja przebywania z prawdziwymi pasjonatami?

Tak, zdecydowanie! Choć oczywiście, nie wszyscy w mojej rodzinie gotowali. Mój Dziadek – Jacek Kuroń, nie był mistrzem gotowania, żeby nie powiedzieć otwarcie... że gotować prawie nie umiał. Ale trudno mu się dziwić. To był człowiek idei, człowiek-instytucja, który zajmował się niezwykłymi i zupełnie pochłaniającymi go rzeczami. Jednak już mój Ojciec – Maciej był prawdziwym mistrzem kulinarnym. To dzięki niemu, a także dzięki mojej Mamie moje całe młodzieńcze życie kręciło się wokół gotowania. Muszę wspomnieć tutaj także moją Babcię Krysę i Dziadka Benka, którzy prowadzili gospodarstwo rolne pod Warszawą. To oni nauczyli mnie doceniać smak świeżych, lokalnych, sezonowych produktów, z których wyczarowywali dla nas niezwykle dania. Choć w bardzo młodym wie-



ku przyswoilem sobie umiejętność gotowania, chwilę zajęło mi szukanie siebie. Od grania na perkusji, przez studia socjologiczne, na hotelarsko-gastronomicznych kończąc. Obecnie gotuję, tworzę receptury, prowadzę warsztaty, live streamy oraz rodzinną firmę. Czy to moja prawdziwa pasja? Oceńcie sami – zapraszam na swój blog!

Aż chciałoby się zapytać, jak wyglądają u Państwa złoty rodzinne! Kto wtedy gotuje? Czy jest ustalona jakaś kolejność?

Jeśli chodzi o złoty rodzinne i wszelkiego rodzaju święta, to faktycznie, wspaniale jest to, że każdy z nas gotuje i specjalizuje się w innych daniach. Dzięki temu nigdy nie zdarza się, że jakaś impreza jest na tzw. „czyjejs głowie”. W zależności od rodzaju spotkania – albo spotykamy się chwilę wcześniej i decydujemy, na co mamy ochotę, jak będzie wyglądało nasze menu, i ustalamy, jakie danie kto przygotowuje, albo po prostu przynosimy swoje popisowe potrawy. Gaja jest królową sałatek i słody-

sałaty, szpinaku, sezonowo szparagów. Po prostu lubimy dobrą kuchnię.

Prywatnie jest Pan tatą dwóch uroczych dziewczynek. Czy przejawiają już jakieś zainteresowanie gotowaniem? Czy rośnie kolejne pokolenie utalentowanych Kurońów? Mam taką nadzieję! A tak zupełnie poważnie, dziewczynki wręcz rozpychają się łokciami, żeby pomagać nam w kuchni. Widzę, że jak na swój bardzo młody wiek potrafią już naprawdę sporo. Zosia, która ma 8 lat, posiada już swoje przepisy na moim blogu. Z naszą niewielką pomocą przygotowuje tam tartę z jabłkami, naleśniki czy placki. Marysia ma 5 lat, ale to, z jakim zapalem rozбивa jajka, panieruje kotlety czy przewraca kuchenny zapakior. Świetnie bawimy się w kuchni i tworzymy sporo rodzinnych przepisów, które dzieciaki, z drobną pomocą mogą śmiało przygotować. Oczywiście, bardzo chętnie podzielimy się nimi z obserwatorami marki Eldom. Jeśli zaś chodzi o przeka-



Jakub Kuroń zaprezentuje klientom Eldomu mnóstwo niezwykle ciekawych dań, które mogą przygotować przy pomocy sprzętu tej marki.

czy, moja Mama jest mistrzynią... hmm, właściwie wszystkich dań, ale szczególnie lubię jej świąteczną rybę w galarecie. Jeśli chodzi o mnie – jestem dość wszechstronny i lubię nowe wyzwania, ale wiem, że rodzina szczególnie czeka na moje mięsa i marynaty do grilla. Co ciekawe, nawet naprawdę duże imprezy rodzinne, np. wesela na ponad 100 osób, organizujemy we własnym zakresie. To naprawdę nie jest trudne, kiedy praktycznie wszyscy umiemy i lubimy gotować. Jeśli chodzi o samo menu – lubimy tradycyjne smaki i polską kuchnię. Doceniamy także baraninę, jagnięcinę i owoce morza. Niezależnie od wybranego menu nigdy nie zabraknie na naszym stole warzyw –

zanie rodzinnej tradycji gotowania – tak naprawdę najważniejsze jest dla nas to, żeby dziewczynki robiły to, co lubią, i to, co sprawia im przyjemność. Jeśli będzie to gotowanie, fantastycznie.

Na co zwraca Pan szczególną uwagę w swoich recepturach?

Nie będę zbyt oryginalny, jeśli powiem, że na sezonowość i dostępność produktów. To właśnie tam kryje się podstawa smaku i aromatu. Szczególną wagę przywiązuję do jakości produktów – wybieram sprawdzonych, lokalnych dostawców, wspieram polskich producentów. Miesięcznie przygotowuję od kilku do kilkunastu przepisów, które umieszczam na swoim blogu – są zwykle wypadkową tego, czym nasiąknę przez ostatnie tygodnie. Inspiracją dla receptur jest praktycznie wszystko – kultura, książka, film, program czy ciekawa rozmowa. Najwięcej pomysłów rodzi się we mnie w czasie podróży – ludzie, inne podejście do gotowania, ciekawe produkty. Zwykle moje przepi-

Dokończ zdanie

- **Gdybym nie był kucharzem...** zapewne grałbym na perkusji w zespole! Mógłbym także zostać dziennikarzem muzycznym. Kocham świat dźwięków wszelkiej maści!
- **Mój ulubiony przepis to...** wiem, że wszyscy lubią to pytanie. Ale naprawdę nie mam jednej ulubionej receptury. Najlepszy jest zawsze ten przepis, który powstaje w mojej głowie, poświęcam się mu, dopracowuję, a efekt końcowy zwala z nóg nawet najwybredniejszych smakoszy. Wtedy pozostaje już jedynie spisać go i opublikować na blogu!
- **Nie lubię przyrządzać...** czyichś przepisów. Wolę przecierać własne szlaki! Nie lubię także pracować z produktami niespełniającej jakości.
- **Największą inspiracją jest dla mnie...** największą z inspiracji był mój Tata. Teraz inspirują mnie podróże, natura, ciekawe miejsca i fascynujący ludzie. To wszystko łączy się w moje głowie i w pewnym momencie wybuchają feeria pomysłów, smaków, zapachów i kolorów.
- **Nie zaczęły prace nad nowym danie, dopóki nie...** będę miał porządku w kuchni. Nie jestem może zbyt pedantem na co dzień, jednak w kuchni zawsze. Moi najbliżsi wiedzą już doskonale, że nie potrafię pracować w bałaganie i podchodzę do tego niezwykle poważnie.
- **Mój ulubiony sprzęt kuchenny to...** jak każdego szefa kuchni – dobry i odpowiednio naostrzony nóż. Dzięki niemu można kroić, skrawać, siekać, szatkować, a nawet zastąpić nim... maszynkę do mielenia mięsa. Gdybym mógł wskazać jeszcze jeden sprzęt, byłby to dobry robot kuchenny.
- **Eldom kojarzy mi się z...** przystępnością, bliskością i „zaopiekowaniem”. A ponadto z... domem! W końcu sama nazwa e!Dom skrywa go w sobie!

sy to odzwierciedlenie tego, co akurat gra mi za równo w duszy... jak i żołądku.

Czego mogą spodziewać się klienci marki Eldom oraz obserwatorzy kanałów social media marki po objęciu przez Pana stanowiska ambasadora marki?

Oprócz sporej dawki przepisów w duchu „Gotowanie jest dla każdego!” będzie na pewno sporo patentów, tricków i szybkich rozwiązań, które pozwolą na czerpanie jeszcze większej przyjemności z każdej minuty spędzonej w kuchni. Zamierzam nie tylko gotować przy użyciu sprzętów Eldom, ale także gotowanie takie jak najbardziej usprawnić i wydobyc z urządzeń maksimum ich potencjału. Oprócz tego czeka nas mnóstwo szybkich pyszności, konkursy, przepisy dla dzieci wykonywane w asyście pewnego przemiłego misia... oj, będzie się sporo działo i na pewno nie będzie nudzi! Zachęcam do obserwowania naszych kanałów – gwarantuję mnóstwo kulinarnych (i nie tylko!) inspiracji.

Materiał powstał we współpracy z marką Eldom.

Szklane

i ceramiczne

czajniki elektryczne





CZAJNIKI

Temat numeru!

Wzornictwo to jeden z najważniejszych aspektów decydujących o wyborze czajnika elektrycznego, a wpływa na nie m.in. zastosowany materiał. Jednym z ostatnich trendów jest wzrost popularności szklanych i ceramicznych czajników elektrycznych.

Część właściwości tych materiałów jest podobna, jednak pod względem wzorniczym są one kierowane raczej do różnych typów konsumentów. Podczas gdy modele szklane reprezentują raczej nowoczesne wzornictwo, to ceramiczne zdołają serca wszystkich miłośników klasycznego stylu.

Właściwości ceramiki

Pod względem wzornictwa czajniki ceramiczne nawiązują do klasycznych imbryków do parzenia herbaty. To właśnie ze względu na charakterystyczny wygląd jest to jedna z najbardziej jednorodnych podgrup czajników. Mają one płaski



RAVANSON CB-1701C

re są sprzedawane w zestawie z zastawą stołową dobraną pod względem wzorniczym do urządzenia. Ze względu na wzornictwo większość modeli nie ma wskaźników poziomu wody, a pokrywka jest podnoszona ręcznie. Ceramika jest także cięższa niż np. szkło albo tworzywa sztuczne. Wśród zalet, oprócz wyjątkowego wyglądu, warto wymienić długie utrzymywanie temperatury wody oraz brak wpływu na jej smak i zapach, łatwe czyszczenie i dobre tłumienie dźwięków. Dlatego czajniki ceramiczne są cichsze.

Czajniki ze szkła

Nawiązują do minimalistycznego i zarazem nowoczesnego designu. W tego typu urządzeniach dzbanek wykonany jest z dobrej jakości szkła hartowanego, które bardzo często łączone jest np. ze stalowymi elementami wykończenia. Pojemnością i parametrami nie różnią się od pozostałych urządzeń. W modelach szklanych producenci często stosują kolorowe podświetlenie wnętrza urządzenia, dzięki czemu czajnik zyskuje na walorach wizualnych. Użycie szkła jako materiału ma kilka zalet. Przede wszystkim w żaden sposób nie wpływa ono na smak wody. Jest również funkcjonalne – wystarczy rzut

oka i wiemy, czy czajnik trzeba napęlić. W modelach takich nie brakuje również nowoczesnych rozwiązań, np. regulacji temperatury wody czy pokrywki podnoszonej po naciśnięciu przycisku. Szkło również całkiem dobrze utrzymuje temperaturę, jednak znacznie się nagrzewa, więc obudowa po zagotowaniu wody będzie gorąca.

Ważne cechy czajnika

Do takich istotnych przymiotów czajnika można zaliczyć jego wielkość (szerokość, wysokość), długość kabla czy z pozoru błahy, ale jakże ważny kolor czy kształt. Dodajmy,



ZELMER ZCK8011L

że przedstawione poniżej parametry są w pewnym sensie także wyznacznikami jakości sprzętu i na pewno pozwalają na porównanie modeli i wybranie tego najlepszego.

Pojemność czajnika

Powinna być dostosowana do rzeczywistych i aktualnych potrzeb domowników. Posłużymy się prostym przykładem: 6-osobowa rodzina, która chce w jednym czasie napić się kawy bądź herbaty, powinna wybierać jak największe modele – powyżej 1,5 l. pojemności. Natomiast jedna osoba nie potrzebuje tak dużego urządzenia, więc czajnik o pojemności mniejszej ok. 1 l będzie rozwiązaniem optymalnym. Za podanymi wskazówkami przemawia liczba szklanek wody, jaką da się zaparzyć jednorazowo przy pełnym napełnieniu czajnika. Dla przykładu modele o pojemności 1,7 l zmieszczą ponad 6 dużych szklanek (250 ml), a czajnik o pojemności 0,5 l – zaledwie dwie.

Rodzaj grzałki

Zdecydowanie lepszą i bardziej praktyczną konstrukcją do potrzeb domowych są modele z tzw. płaskim dnem.

Czajniki ceramiczne wyróżniają się klasyczną stylistyką, która przywodzi na myśl np. imbryki.



ADLER AD 1246

element grzejny, a pojemność wynosi od 0,6 l do 1,5 l. Charakterystyczną cechą, obok kształtu, jest powierzchnia czajnika. Może być jednolita, ale bardzo często znajdziemy na niej różne kształty, a nawet charakterystyczne, malowane zdobienia. Czajniki wykonane są z ceramiki najlepszej jakości, dzięki czemu nie nagrzewają się tak jak szkło i łatwo je utrzymać w czystości – wystarczy roztwór ciepłej wody i płynu do naczyń. Niektórzy producenci oferują urządzenia, któ-



Fot. Concept



CONCEPT RK4150

Są efektywniejsze, do zagotowania potrzebują niewielkiej ilości wody. Łatwiej się je także czyścić i konserwuje. Na grzałce spiralnej zdecydowanie szybciej osadza się kamień, dlatego producenci powoli odchodzą od tego typu elementu i zastępują go konstrukcjami płaskimi. Wielką zaletą grzałki płytowej jest potrzeba wlecia minimalnej ilości wody do zagotowania – wystarczy nawet 0,1 l. Element grzewczy schowany jest w podstawie czajnika lub przykryty jest specjalnym tworzywem – dzięki temu ryzyko przegrzania czajnika przed automatycznym wyłączeniem jest znikome. W modelach konwencjonalnych, spi-



RUSSELL HOBBS Classic Glass 26080-70

ralnych dochodzi do szybszego zużycia i narażania czajnika na uszkodzenie, szczególnie w sytuacji, kiedy woda w czajniku nie w pełni przykrywa grzałkę. Następują wtedy także znaczne straty w efektywności i wzrasta pobór energii elektrycznej.

Moc czajnika

Przy obecnych trendach i znacznym poprawianiu sprawności urządzeń większa moc oznacza mniejsze zużycie energii mierzone w kilowatogodzinach, bowiem czas pracy czajnika w stosunku do pobranej mocy jest najkrótszy. Z drugiej strony czajniki o dużej mocy to zwykle

Temat numeru!



CZAJNIKI

Temperatura pod kontrolą z czajnikiem Eldom C510 lumi

Dostępny w ofercie marki Eldom czajnik lumi ma dwie wersje kolorystyczne: czarną (C510C) oraz białą (C510B). Został wykonany z trwałego hartowanego szkła z efektywnym podświetleniem. Dzięki temu prezentuje się bardzo no-



wocześnie. Z łatwością dostrzeżemy poziom wody w czajniku. Jest wyposażony w elektroniczny panel sterowania, który pozwala na regulację temperatury w pięciu różnych wariantach: 40, 70, 80, 90 oraz 100 °C. W zależności od temperatury zmienia się kolor podświetlenia. Sterowanie zostało umieszczone w ręczce. Nie zabrakło także funkcji podtrzymywania temperatury wody w zakresie od 85 do 100 °C. Jednorazowo w czajniku można zagotować 0,5 – 1,7 l wody.

Fot. Eldom (x3)

modele o dużej pojemności. Dobre w domu, w pracy, gdzie trzeba zagotować większą ilość wody. Na działce czy na kempingu, kiedy jest mniej osób, a wodę gotujemy sporadycznie, wystarczy mniej pojemny czajnik, a więc siłą rzeczy o mniejszej mocy. Można przyjąć założenie, że czajnik, którego moc określona jest w przedziale ok. 500–1000 W, to model dobry do grzania małej ilości wody. Modele o mocy od 1000 do 2000 W uznają za średnie pod względem pojemności i zużycia energii. Czajniki o mocy od 2000 do 3000 W i powyżej to modele przeznaczone do szybkiego gotowania dużej ilości wody. Siłą rzeczy moc powinna być więc dobierana przez przyzmat dwóch parametrów – czasu zagotowania oraz ilości potrzebnej wody.

Masa czajnika

Dla osób starszych lub niepełnosprawnych pewne znaczenie może mieć masa czajnika. Wpływ na nią ma oczywiście ilość nalanej wody, ale warto zwracać uwa-

gę na masę netto czajnika, czyli samego urządzenia. Uzależniona jest ona także od materiału, z jakiego został wykonany czajnik. Czajniki szklane są lżejsze niż ceramiczne.

Filtry w czajniku

W czajnikach stosuje się filtry, których zadaniem jest zmniejszenie ilości osadu oraz zanieczyszczeń przedostających się do szklanki wraz z wlewającą do niej wodą. Filtr umieszczony jest zazwyczaj na dziobku czajnika i można go wyjąć w celu wyczyszczenia. Dostępne są najprostsze filtry wykonane z siateczki nylonowej. Stosuje się je w najtańszych czajnikach, jednak filtr jest bardzo skuteczny i zatrzymuje większość zanieczyszczeń i kamienia. W czajnikach z nieco wyższej półki cenowej znajdują się filtry z siateczką ze stali szlachetnej, która jest z pewnością skuteczniejsza i trwalsza od nylonowej. Na rynku są także filtry węglowe, które dodatkowo pochłaniają zanieczyszczenia oraz zapachy w wodzie.



Fot. Gorenje

Obecnie większość dostępnych na rynku czajników jest wyposażona w obrotowe podstawki i płaską grzałkę, co znacznie zwiększa komfort użytkownika.

Połączenie drewna i ceramiki w Concept RK006x

Czajniki RK006x zachwycają wyjątkowym designem, który łączy stylowo ceramikę i fakturę drewna. Zaletą jest to, że można je również wykorzystać jako klasyczne imbryki i podawać w nich ulubiony napój bezpośrednio na stole. Ich objętość to 1 l, więc polecamy je do mniejszych gospodarstw domowych. Czajnik wykonany jest z dobrej jakości, bardzo trwałej i zdrowej ceramiki, która wyróżnia się łatwą i szybką konserwacją. Gotowana woda jest bezwonna. Czajnik utrzymuje ciepło przez długi czas dzięki materiałowi ceramicznemu, który ma doskonałe właściwości izolacyjne. Wyposażony jest w zdejmowaną ceramiczną pokrywkę z praktycznym zabezpieczeniem przed upadkiem,



którą docenimy nie tylko podczas napełniania wodą, ale także podczas konserwacji. Czajnik wyposażono w podwójny system bezpieczeństwa, który wyłącza urządzenie automatycznie, gdy woda osiągnie temperaturę wrzenia, a także kiedy przypadkowo włączymy go bez wody. Jednocześnie włącznik służy jako wskaźnik pracy, który podświetla się przy każdym włączeniu czajnika. Antypoślizgowe nóżki zapewnią większą stabilność na blacie. Czajnik jest dostępny w trzech wariantach kolorystycznych. Wzór drewna można łączyć z ceramiką w kolorze białym (RK0060), kawą (RK0061) lub antracytem (RK0062).



Fot. Concept (x3)

Głośność pracy

Czajniki są urządzeniami, które w zależności od użytych komponentów oraz konstrukcji mogą pracować albo bardzo głośno, albo praktycznie bezgłośnie. Jeśli dla kogoś ten aspekt ma znaczenie, nie pozostaje mu, niestety, nic innego, jak wypróbować czajnik



GORENJE K10C

w praktyce. Bez wątpienia cichsze są czajniki szklane i ceramiczne od tych stalowych czy z tworzywa sztucznego. Choć nie jest to regułą. Uważa się, że czajniki wyposażone w grzałki płaskie odznaczają się większą „kulturą pracy”, także dla ucha. Należy pamiętać, że na poziom emitowanego dźwięku przez urządzenia wpływ ma osadzający się na grzałce kamień, ilość gotowanej wody, ale także dopasowanie dna do podstawy i pokrywki do korpusu. Jeśli jest źle rozwiązane, czajnik może wpaść w wibrację i stukać. Duże znaczenie ma tu także masa – lekkie modele, np. z tworzywa będą bardziej podatne na wibracje.

Podstawa czajnika

To właśnie w niej znajduje się element grzejny, ale nie tylko. Modele z funkcją regulacji temperatury mają często bardziej rozbudowaną podstawę, w której znajduje się panel sterowania. To jaki ma ona kształt zależy już od wizji samych projektantów. Ważną kwestią dotyczącą czajników z płaskim elementem grzejnym jest to, że mają one obrotową podstawę 360°. Dzbanek mocuje się na kole znajdującym się pośrodku podstawy. Umożliwia to odstawianie go w dowolnej pozycji i ułatwia obsługę urządzenia. Często stosowanym rozwiązaniem jest wyposażenie podstawy w miejsce do przechowywania przewodu. Albo wyposaża się urządzenie w system automatycznego zwijania przewodu



Efektowne podświetlenie LED sprawia, że czajniki wykonane ze szkła prezentują się bardzo stylowo.

Fot. Zeilner

(wtedy podstawa jest większa gdyż musi zmieścić przewód), albo w specjalne wypustki umożliwiające jego nawinięcie.

Pokrywka czajnika

Po pierwsze przyspiesza gotowanie się wody, po drugie: chroni użytkownika przed wydobywaniem się gorącej wody, po trzecie: zapobiega odkładaniu się kurzu wewnątrz urządzenia. Typ pokrywki wpływa na sposób i łatwość obsługi. Generalnie można wyróżnić trzy rodzaje. Pierwszy i najprostszy to ten, który polega na jej mechanicznym podniesieniu. Pokrywka jest otwierana/podnoszona ręcznie przez samego użytkownika. Bardziej popularne i coraz częściej spotykane są modele mające funkcję automatycznego podniesienia. Pokrywka jest automatycznie podnoszona po naciśnięciu przycisku, który najczęściej znajduje się w ręczce urządzenia. Ostatnim



BOSCH TWK7090B

typem (rzadko spotykanym) są pokrywki, które się przekręca. W niektórych czajnikach pokrywka jest na stałe zintegrowana z urządzeniem, a wodę nalewa się za pomocą odpowiednio szerokiego dzióbka.

Wskaźnik i podświetlenie

Jakie wyróżniamy rodzaje wskaźników? Najprościej rzecz ujmując, rozróżniamy jedno lub dwustronne. Obowiązkowo wyposażone są w podziałkę informującą o ilości wody. To właśnie skala informuje o ilości litrów, mililitrów czy liczbie filiżanek. Oczywiście, kwestia ta w podobny sposób jest rozwiązana w czajnikach szklanych, które także mają podziałkę. Wskaźnik może mieć postać mniejszego



ELDOM C470 ater

lub większego paska z tworzywa sztucznego, który umożliwi zobaczenie ilości wody. W tym miejscu warto wspomnieć o urządzeniach wyposażonych w tzw. strefę szybkiego gotowania. Na czym polega ta funkcja? Wewnątrz czajnika znajdują się tzw. strefy szybkiego gotowania. Wskazują one objętość dla jednej, dwóch lub trzech filiżanek, dzięki czemu można ugotować dokładnie potrzebną ilość wody. Wskaźnik poziomu wody najczęściej jest też podświetlany. Podświetlenie może być jedno- lub kilkolorowe. W ostatnim wypadku barwa zmienia się razem ze wzrastającą temperaturą wody od niebieskiej po np. ciemnoczerwoną. Nowością są modele mające pierścienie świetlne informujące o wysokości temperatury wody. W czajnikach podświetlana może być także podstawa, która spełnia funkcję lampki kontrolnej. Świecąca na niebiesko obwódka w podstawie czajnika informuje o włączeniu urządzenia oraz daje dodatkowy efekt wizualny. W urządzeniach wykonanych ze szkła bardzo często możemy spotkać się z podświetlanym wnętrzem. Najczęściej woda podświetlana jest na niebiesko, chociaż coraz popularniejsze są różnokolorowe podświetlenia. Dużą zaletą tego rozwiązania jest ciekawy, oryginalny i nowoczesny efekt wizualny.

Bezpiecznik termiczny

Do zapewnienia bezpiecznej pracy czajnika elektrycznego niezbędne jest zastosowanie odpowiednich komponentów. Istotną jest zwłaszcza jakość bezpiecznika termicznego odpowiedzialnego za wyłączenie czajnika po zagotowaniu wody. Dlatego też aby zagwarantować bezpieczeństwo fir-



Fot. Adler

my stosują bezpieczniki renomowanych producentów np. Strix albo Otter.

Stosowane zabezpieczenia

Rozwiązania funkcjonalno-techniczne dotyczą nie tylko komfortu użytkowania czy łatwości obsługi. Mają również zapewnić maksymalne bezpieczeństwo i zapobiegać przypadkowym awariom sprzętu. Najważniejsze rozwiązania to:

Wśród zalet ceramiki należy wymienić jej właściwości przodkowe oraz izolacyjne – długi czas utrzymywania temperatury.

- **automatyczne wyłączenie po zdjęciu z podstawy** – to rozwiązanie, które ma większość modeli dostępnych na polskim rynku;
- **pokrywka z dodatkową blokadą** – jest to zdejmowana pokrywka ze specjalną blokadą, która ułatwia napełnianie urządzenia wodą i zabezpiecza przed jej rozlaniem w wypadku przewrócenia się czajnika;
- **automatyczne zatrzymanie pary** – lub inaczej funkcja automatycznego wyłączenia urządzenia w wypadku otwarcia pokrywki. W razie przypadkowego otwarcia pokrywki w trakcie gotowania wody czajnik zostanie automatycznie wyłączony;



CONCEPT RK4061

- **automatyczny wyłącznik po zagotowaniu wody** – jest już we wszystkich modelach dostępnych na rynku. To absolutny standard, bez którego czajnik elektryczny nie jest prawdziwym czajnikiem. Po zagotowaniu wody urządzenie automatycznie wyłącza się;
- **automatyczny wyłącznik w wypadku braku wody** – włączenie czajnika, w którym nie ma wody, to jedno z najczęstszych przewinień użytkowników. Dzięki tej funkcji urządzenie zostanie automatycznie wyłączone w wypadku zbyt małej ilości wody lub jej całkowitego braku;



BOSCH TWK70B03

Herbata prosto z czajnika Camry CR 1290



Oferowany przez markę Camry czajnik CR 1290 cechuje się pojemnością wynoszącą 2 l. Został także wyposażony w funkcję regulacji temperatury w zakresie od 60 do 100 °C. Odpowiada za nią panel umieszczony na ręczce, a podświetlenie LED informuje o wybranej temperaturze podgrzewania. Czajnik wyposażono w wyjmowany koszyk do zaparzania ziół oraz herbaty. Po osiągnięciu wybranej temperatury wystarczy włożyć go do środka, aby otrzymać idealnie przygotowany napar. Dodatkowo o zagotowaniu wody użytkownik jest informowany sygnałem dźwiękowym.

Fot. Camry (x2)



CAMRY CR 1289

Śnięcie jednego z nich powoduje automatyczne wybranie odpowiedniej temperatury wody, np. 40, 80, 90 lub 100 °C. Dzięki temu użytkownik sam nie musi ustawiać temperatury, co ułatwia przygotowanie herbaty, kawy rozpuszczalnej, zupy czy makaronu. Do wyboru są następujące opcje: czarna herbata, zielona herbata, herbata ziołowa/owocowa, kawa rozpuszczalna i przycisk ustawienie temperatury 40 °C. W niektórych urządzeniach możemy spotkać się z płynną regulacją, dzięki której wysokość temperatury ustawia się za pomocą przycisków „+” i „-”. Nową propozycją są czajniki wyposażo-

nienagrzewająca się obudowa – chroni użytkownika przed bolesnymi skutkami dotknięcia czajnika w trakcie jego pracy. Specjalna warstwa izolacyjna sprawia, że mimo nagrzewania się wody do wysokich temperatur obudowa urządzenia nadal pozostaje chłodna;

wiązanie to nadal spotykamy głównie w urządzeniach z górnej półki – także cenowej. To właśnie dzięki niemu podgrzewają one wodę do wybranej temperatury, która jest odpowiednia dla konkretnego rodzaju napoju. Wiadomo, że w tym względzie inne wymagania ma herbata biała, zielona, a inne czarna. Dlatego też tego typu rozwiązanie jest dużym ułatwieniem dla użytkowników, którzy są miłośnikami herbaty i każdą z nich chcieliby właściwie przygotować. W zależności od modelu mówimy o różnym zakresie temperatury oraz o różnym sposobie jej ustawiania – wszystko zależy od tego, jak kwestię tę rozwiązują konkretni producenci. Zazwyczaj proponują oni regulację kilkustopniową (od czterech do sześciu stopni). Użytkownik może podgrzać wodę np. do 60, 70, 80 czy 95 °C. W czajnikach wyróżniamy kilka sposobów na zmianę temperatury wody. Najczęściej stosuje się przyciski oznaczające konkretną temperaturę. Ciekawym rozwiązaniem, jest panel, na którym każdy przycisk przyporządkowany jest konkretnemu rodzajowi napoju. Naci-



CONCEPT RK0081



KERNAU KSK 174 G

gumowe elementy – najczęściej są umieszczane na ręczce i w podstawie. Gwarantują jej stabilność i zapobiegają ześlizgnięciu się czajnika z blatu lub wysłizgnięciu z ręki użytkownika.

Przydatne rozwiązanie – regulacja temperatury

Zaledwie kilka lat temu na polskim rynku pojawiły się czajniki wyposażone w tzw. regulację temperatury. Roz-

Szklane czajniki mogą być wyposażone w regulację temperatury, najczęściej panel ustawień znajduje się w uchwycie lub podstawie.



Fot. Eldom

ne w tzw. pierścienie świetlne, przyporządkowane określonej temperaturze. Na czym polega to rozwiązanie? Pierścień świetlny (stanu) umieszczony jest w podstawie urządzenia. Zmienia on kolor w zależności od tego, jak ciepła jest woda. Dzięki temu wiadomo, kiedy osiągnie ona właściwą temperaturę. Pierścień zmienia też kolor podczas ochładzania. Lampka stanu będzie migać, aż woda osiągnie



MPM MCZ-97

żadaną temperaturę, a następnie będzie świecić światłem ciągłym. Kolor światła lampki stanu będzie się zmieniać zależnie od temperatury wody w czajniku. Kiedy wybrana temperatura zostanie osiągnięta, lampka zgaśnie. Ważną funkcją jest także podtrzymanie temperatury. Aby utrzymać przez np. 30 minut ustawioną temperaturę wody, można użyć właśnie tej funkcji. Aby ją aktywować, trzeba nacisnąć odpowiedni przycisk po naciśnięciużądanego przycisku wstępnego ustawienia. Gdy woda osiągnie ustawioną temperaturę, specjalna kontrolka będzie informować o uruchomieniu funkcji.

Jakość wody

Popularna „kranówka”, choć spełnia rygorystyczne normy, nie zawsze jest tak przezroczysta i tak pachnąca, jak zwykło się o niej mówić. Zanieczyszczenia w niej zawarte to główny powód, dla którego sięgamy po filtry – mają nam one zapewnić wodę pozbawioną szkodliwych składników, które wpływają niekorzystnie także na jej smak, zapach czy barwę. Filtrowanie zmniejsza twardość wody, co wpływa na zmniejszenie ilości kamienia kotłowego, który z czasem osadza się m.in. w czajnikach, ekspresach, żelazkach czy pralkach. To także najprostsz i najskuteczniejszy sposób na przedłużenie trwałości urządzeń AGD, które są narażone na szkodliwe działanie zbyt dużego stężenia m.in. magnezu i wapnia. Stąd na rynku tyle rozwiązań, które chronią nasze zdrowie przed tymi substancjami, jak np. dzbanki czy filtry podzlewozmywakowe.

Odkamienianie czajnika

Czajnik należy odkamieniać regularnie, przynajmniej raz na miesiąc lub kwartał. Wszystko zależy od twardości wody w naszym regionie. Bardzo „twarda” kranówka powoduje osadzanie się kamienia na dnie i grzałce czajnika w krótkim czasie (nawet po 2–3 tygodniach!). Ma to wpływ na jakość wody i jej zapach, a więc pogorsza jakość przygotowywanych napojów, herbaty czy kawy. Osad wapienny wpływa także niekorzystnie na sam czajnik i nie tylko prowadzi do nadmiernego zużycia energii, ale i może być przyczyną awarii. Dlatego tak istotne jest regularne odkamienianie czajnika.



ZELMER ZCK8026








Producenci rekomendują zazwyczaj odkamienianie urządzenia co trzy miesiące, jednak w wypadku twardej wody i widocznie powstającego kamienia czynność tę należy powtarzać częściej, nawet co kilka tygodni. Odkamienianie powoduje redukcję ilości kamienia, a także wpływa na skuteczniejsze i szybsze nagrzewanie wody – co za tym idzie, mniejszy pobór energii elektrycznej.

Design, komfort i wygoda...

Czajnik CB-1701C



Na zdrowie!

-  moc 2200 W
-  pojemność: 1,8 l
-  automatyczne wyłączenie
-  niebieskie podświetlenie LED
-  wskaźnik poziomu wody, ukryty element grzejny
-  zabezpieczenie przed przegrzaniem, podstawa 360°
-  obudowa: ceramika, stal nierdzewna

**Ravanson LTD Sp. z o.o.,
ul. Mazowiecka 6,
09-100 Płońsk**

www.ravanson.pl



NOWOŚCI

GERLACH. Robot planetarny GL 4219

Pomocnik szefa kuchni

Oferta Adler Europe Groupe wzbogaciła się o nową markę – Gerlach Germany, która debiutuje, prezentując funkcjonalny robot planetarny GL 4219. Spełni on oczekiwania wszystkich miłośników wypieków.

Ruch planetarny mieszania pozwala dokładnie połączyć wszystkie składniki, a 6 stopni ustawień prędkości dostosować szybkość obrotów do rodzaju mieszanych



produktów. Moc maksymalna robota to 1800 W. Jest niezbędna do wykonywania tak czasochłonnych i wymagających siły zadań jak zagniatanie ciasta na chleb, bułki czy rogalce. Niższe stopnie prędkości będą idealne, jeśli chcemy np. ubić pianę z białek, krem z masła czy połączyć składniki na kruche ciasto. Obsługa urządzenia jest bardzo łatwa i sprowadza się do wyboru odpowiedniego trybu pracy przy pomocy podświetlane-



go pokrętła. Uchylna głowica i duża misa ze stali nierdzewnej o pojemności do 5 l to gwarancja wygodnej pracy i łączenia nawet większej ilości składników. Stabilne przyssawki uniemożliwią przesuwanie się robota po blacie, a pokrywa antybryzgowa ochroni go przed zabrudzeniem. Dostępne są trzy mieszadła – hak do zagniatania ciasta, trzepaczka do mieszania i trzepaczka do ubijania jajek. W zestawie znajduje się plastikowa szpatułka, dzięki której upewnimy się, że wszystkie produkty zostały dokładnie wymieszane, i wygodnie przełożymy ciasto z misy do foremki. Urządzenie łatwo utrzymać w czystości, gdyż wystarczy umyć misę w ciepłej wodzie z dodatkiem środka czyszczącego, a korpus robota wytrzeć ściereczką.

JURA. Ekspres automatyczny E6 (EB)

Espresso pełne aromatu

Szwajcarski producent ekspresów automatycznych zaktualizował popularny model E6 do wersji EB, która wyróżnia się zastosowaniem profesjonalnego młynka Aroma.



Zmielona przy jego pomocy kawa oferuje o 12,2 proc. większy aromat niż w młynkach tradycyjnych. Co ważne, powtarzalność i jakość mielenia utrzymują się przez cały okres eksploatacji. Udoskonalona geometria młynka zapewnia optymalną krzywą mielenia. To oznacza,

że większy udział drobnych cząsteczek w mielonej kawie gwarantuje uzyskanie idealnego smaku. W połączeniu z funkcją P.E.P., która optymalizuje czas ekstrakcji przy przygotowywaniu krótkich specjalów kawowych, sprawia to, że nowa JURA E6 jest znakomitą wyborem dla miłośników espresso, gdyż zapewnia dużą powtarzalność. Do obsługi ekspresu służy wygodny, kolorowy wyświetlacz z tradycyjnymi przyciskami. Przy jego pomocy użytkownik przygotowuje nawet 11 różnych specjalów za naciśnięciem jednego przycisku – w tym kawę barista i lungo barista. Jako że smak kawy w dużym stopniu zależy od jakości wody, producent zastosował filtr Claris Smart, który dostarcza idealnie czystą wodę. Jest on automatycznie rozpoznawany przez system I.W.S., przez co wymiana zajmuje tylko chwilę i nie wymaga konfiguracji. Zbiornik na wodę ma pojemność 1,9 l, a w pojemniku na kawę zmieścimy 280 g ziaren. JURA E6 wyróżnia się również wyjątkowym wzornictwem i jest dostępna w kolorze platynowym. Styl urządzenia podkreśla chromowana taca na filiżanki.



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.

Witaminy

zawsze

pod ręką



Chyba nikogo nie trzeba przekonywać, że należy spożywać jak najwięcej warzyw i owoców. Jednak nie zawsze mamy ochotę jeść je w całości. Dlatego ciekawym wyborem może być blender typu smoothie, w którym możemy w jednym pojemniku zmiksować wszystkie składniki, a następnie zabrać je w drogę.

Blenderzy 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 sportowych.



BOSCH
VitaStyle Mixx2Go MMBM7G3M

przycisków i uruchamiamy je, po prostu wciskając zamontowany kubek. Działa to na zasadzie pracy pulsacyjnej, znanej z modeli kielichowych, lub ciągłej – po przełączeniu blokady.



Użytkowanie jest więc bardzo łatwe. Wystarczy włożyć do butelki warzywa i owoce oraz zalać je wybranym płynem. Może to być np. woda lub mleko, także roślinne. Następnie nakręcamy pokrywę z ostrzami i możemy

Budowa urządzenia

Pod względem budowy tego typu blendery najbardziej przypominają modele kielichowe, podobnie jak one wyposażone są w podstawę z silnikiem elektrycznym, panelem sterującym i napędem ostrzy. Różnicę stanowi sposób montażu pojemnika – jest on montowany do góry dnem, dlatego pomiędzy zakrętką z ostrzami a butelką wymagane jest zastosowanie uszczelki. Pojemnik ma najczęściej kształt butelki lub kubka. Do miksowania koktajli przeznaczona jest nasadka z najczęściej czterema lub sześcioma ostrzami wykonanymi ze stali nierdzewnej. W zależności od modelu baza blendera wyposażona jest w przełączniki pozwalające na wybór prędkości obrotowej, najczęściej jednej lub dwóch. Najprostsze blendery są pozbawione



TIROSS TS1379

zacząć miksowanie. Potem wystarczy już tylko nakręcić usznik i można ruszyć w drogę.

Ważne parametry

Oczywiście, znaczenie mają parametry blenderów.

Nie są to duże urządzenia, więc nie wyróżniają się wielką mocą. W modelach podstawowych jest to ok. 350 W. W pełni wystarcza to do przygotowywania koktajli z warzyw i owoców, nawet jeśli zawierają one nieco lodu. Jeżeli urządzenie ma być wykorzystywane także do mielenia, np. orzechów, jego moc powinna być większa, np. 600 W.

Blendery sportowe są urządzeniami kompaktowymi i podręcznymi. Butelka nie może być więc za duża. Powinniśmy móc ją zabrać ze sobą, np. do pracy lub szkoły. Dlatego pojemność jest nieco ograniczona i zazwyczaj wynosi maksymalnie 600 ml. Często w zestawie znajduje się druga butelka o tej samej pojemności lub mniejszej, np. 400 ml. Do tego dołączona jest nakrętka z tradycyjnym usznikiem lub dziobkiem podobnym do bidonu. Najczęściej bidony wykonane są z dobrej jakości tworzywa sztucznego, np. trita-

Butelki nie mogą być za duże. Powinniśmy móc ją zabrać ze sobą, np. do pracy lub szkoły. Dlatego pojemność jest nieco ograniczona i zazwyczaj wynosi maksymalnie 600 ml. Często w zestawie znajduje się druga butelka o tej samej pojemności lub mniejszej, np. 400 ml. Do tego dołączona jest nakrętka z tradycyjnym usznikiem lub dziobkiem podobnym do bidonu. Najczęściej bidony wykonane są z dobrej jakości tworzywa sztucznego, np. trita-



GORENJE
BN100W

BREVILLE
Blend-Active Pro Food VBL212

Fot. Bosch

Miele i miksuje – Eldom BLN700 Robi

Oferowany przez markę Eldom blender personalny BLN700 Robi sprawdzi się nie tylko przy przygotowywaniu koktajli, ale i mieleniu, np. ziaren kawy. W zestawie oprócz nasadki z ostrzami do miksowania znajdziemy jeszcze drugą, przeznaczoną do mielenia. Noże tnące zostały wykonane ze stali nierdzewnej. Produ-



cent dostarcza blender z dwoma kubkami, jednym o pojemności 350 ml i drugim – 600 ml. Możemy więc przygotowywać porcje dokładnie o takiej wielkości, jakiej potrzebujemy. Dokręcane uchwyty pozwalają zmienić dołączone pojemniki w poręczne kubki, a zakrętki ułatwiają przechowywanie świeżo zrobionych potraw. Silnik o mocy 700 W umożliwia efektywne siekanie i rozdrabnianie owoców i warzyw. Możliwość mycia w zmywarce przyspiesza czyszczenie urządzenia. Akcesoria są wolne od BPA.

Fot. Eldom (x3)

nu, wolnego od BPA. Ze względu na dużą odporność i małą masę jest to materiał odpowiedni do tego typu produktów. Rzadkim, ale spotykanym dodatkiem są dołączone do zestawu pojemniki XL o objętości nawet



1 l. Zazwyczaj są wykonane z odpornych materiałów, takich jak szkło hartowane czy tritan, więc mogą także miksować np. gorące zupy na krem. Tego typu produkty polecamy, jeśli ktoś poszukuje kompaktowej alternatywy dla blendera kielichowego.

Dodatkowe funkcje

Blender typu smoothie jest stosunkowo prostym urządzeniem, jednak może być wyposażony w kilka przydatnych dodatków oraz funkcji. 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 pulsacyjnej. Funkcja kruszenia lodu może być przydatna zwłaszcza w miesiącach letnich, kiedy często przygoto-

wuje się chłodzące napoje i koktajle, a także na przyjęciach, ponieważ kruszenie

SAM COOK PSC-80/B



Fot. MPM

Zazwyczaj w zestawie znajdziemy przynajmniej dwie butelki, co pozwala przygotować koktajle dla większej liczby osób.

lód to częsty dodatek do drinków. Należy pamiętać, że nie wszystkie modele są do tego celu przeznaczone. Rzadko spotykanymi dodatkami są dwuramienny nóż i dodatkowy pojemnik o mniejszej objętości. To bardzo funkcjonalne rozwiązanie, które pozwala na mielenie, np. kawy, orzechów czy ziół. Dzięki temu nie musimy korzystać z dodatkowych młynków, co pozwala na znaczną oszczędność miejsca, a oddzielne zestawy ostrzy i pojemników sprawiają, że smaki napojów i mielonych przypraw nie mieszają się. Koktajle najlepiej smakują świeżo przygotowane, jednak nie zawsze mamy możliwość spożycia ich od razu lub często chcemy za-

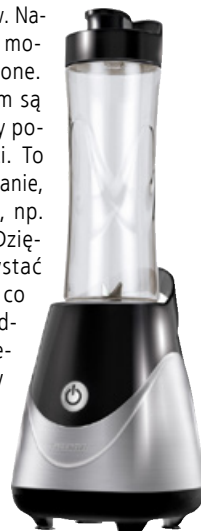


ELDOM BLP10Z Fitto

brać je ze sobą, np. do pracy lub szkoły. Jeśli zależy nam na dłuższym zachowaniu świeżości, przydatne będą wkłady chłodzące. To niewielkie pojemniki z tworzywa sztucznego, które napełniamy wodą. Następnie wystarczy je zamrozić i po przygotowaniu koktajlu umieścić w butelce. W przeciwnym razie do lodu taki wkład nie rozcieńczy koktajlu, można go używać wielokrotnie i dłużej utrzymuje niską temperaturę.

Czyszczenie blendera

Urządzenie czyści się bardzo łatwo i najlepiej myć je zaraz po przygotowaniu koktajli, chociaż oczywiście,



MPM MBL-23M



SCARLETT SC-JB146P10

nie zawsze jest to możliwe. Warto pomóc sobie szczotką do butelek, ułatwiającą mycie bidonów, które są przecież dosyć wysokie i wąskie. Większość części wystarczy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, następnie opłukać i wytrzeć. Dotyczy to w szczególności ostrzy, które choć są wykonane ze stali nierdzewnej, to nie powinno się ich zostawiać wilgotnych. Oczywiście, wybrane elementy blendera można myć w zmywarce. Informacja o tym, które dokładnie, znajduje się w instrukcji obsługi.

Nie tylko smoothie makery

Roboty kuchenne, a do tych zaliczamy także blendery butelkowe, są cenione za swoją wielofunkcyjność i łatwość obsługi. Dla wielu użytkowników jednak smoothie maker może być urządzeniem za małym i rzadko używanym. Dlatego producenci blenderów kielichowych oraz



CONCEPT Active Smoothie SM3380

Miksowanie w rozmiarze XL w Camry CR 4071

Z blenderem personalnym Camry CR 4071 z łatwością przygotowujemy koktajle dla kilku osób, a nawet zupę, ponieważ dołączony pojemnik ma objętość aż 1 l. Zestaw składa się z dwóch kubków (1 i 0,5 l) z pokrywkami, które ułatwią przenoszenie napoju. Jedna z pokrywek wyposażona jest w zamknięty ustnik. Fakt, że napój możemy zabierać ze sobą tuż po jego przygotowaniu, i to bez konieczności przelewania go do innych naczyń, sprawia, że jest to idealny blender dla sportowców. Wygodny dzbanek, dwie prędkości oraz ostrze ze stali szlachetnej pozwolą w kilka sekund przygotować ulubiony napój. Dzięki temu, że urządzenie wyposażone jest w tryb pulsacyjny, mo-

Fot. Camry (x2)



zemy dodać do niego kilka kostek lodu. Dzbanki zostały wykonane z trytanu, cechują się więc dużą trwałością oraz nie zawierają BPA. Dodatkowo w zestawie są ostrza oznaczone do mielenia, np. orzechów lub kawy. Moc blendera to 1000 W, poradzi więc sobie z miksowaniem większości warzyw i owoców.



Fot. Concept

Blender może być wyposażony w dodatkową nasadkę, służącą do mielenia orzechów i ziaren np. kawy. ręcznych wzbogacili swoją ofertę, wprowadzając do niej modele, które są wyposażone właśnie w wymienne butelki i w ten sposób łączą kilka różnych funkcji. Możemy więc okazjonalnie przygotować koktajl, a jeśli zajdzie taka potrzeba, wystarczy wykorzystać duży kielich, aby zrobić kremową zupę czy zmielić ziarna na mąkę.

Przepisy na koktajle

Na pewnym etapie przygotowywania koktajli najtrudniejsze może okazać się poszukiwanie nowych przepisów i inspiracji. Pomagają

jednak w tym sami producenci, którzy bardzo często dołączają do blenderów książeczki zawierające receptury na smoothie. Dzięki nim możemy odkryć nieoczywiste dla nas połączenia warzyw i owoców, które okazały się wyjątkowo smaczne. Zgodnie z duchem czasu oraz ekologii, coraz częściej tradycyjna papierowa książeczka jest zastępowana e-bookiem, który możemy obejrzeć na ekranie telefonu lub komputera. Z kolei najbardziej innowacyjne firmy proponują aplikacje na smartfony. Ich największą zaletą jest interaktywność. Możemy zapisywać ulubione receptury, a ich baza jest stale aktualizowana o nowe przepisy.



RUSSELL HOBBS Mix & Go Steel 23470-56



CAMRY CR 4069

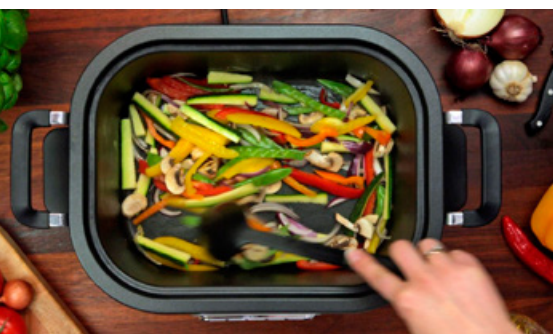


NOWOŚCI

CROCK-POT. Multicooker CSC024X

Łatwe gotowanie na wiele sposobów

Użytkownicy cenią multicookery za wielofunkcyjność, nie inaczej jest z nowościami dostępnymi w ofercie marki Crock-Pot, znanej przede wszystkim ze znakomitych wolnowarów.



Cyfrowy multicooker Crock-Pot CSC024X w jednej obudowie łączy funkcje kilku urządzeń. Dzięki 5 automatycznym programom do wyboru, takim jak pieczenie mięsa, smażenie, wolne goto-



wanie, pieczenie ciast czy gotowanie na parze, użytkownik ma pełną kontrolę nad przygotowywanymi daniami. Pojemność urządzenia to 5,6 l, możemy więc przygotować jedzenie dla całej rodziny lub na przyjęcie dla nawet 7 osób. Dzięki prostokątnemu kształtowi pojemnika w środku bez problemu zmieścimy w nim np. całego kurczaka do upieczenia. Funkcjonalny sposób przyrządzania potraw w jednym naczyniu sprawia, że podczas gotowania łatwiej jest zadbać



o czystość w kuchni. Wielofunkcyjne urządzenie ma nie tylko 5 gotowych programów, ale także funkcje ręcznego ustawienia czasu (do 12 godzin w trybie wolnego gotowania) oraz temperatury (od 65 do 230 °C). Wszystkie funkcje są dostępne bezpośrednio z wygodnego, cyfrowego panelu sterowania z wyświetlaczem, tak że w każdej chwili możemy sprawdzić przebieg przygotowywania potrawy.

Crock-Pot CSC024X ma wszystkie funkcje tradycyjnego wolnowaru, w tym dwa ustawienia poziomu temperatury, które umożliwiają gotowanie według własnych preferencji, a także system automatycznego podtrzymywania ciepła, który

samoczynnie włączy się po zakończeniu gotowania. Multicooker wyposażony został w funkcję Saute, dzięki której możemy podsmażyć mięso czy warzywa bezpośrednio w misie urządzenia, nie przekładając ich na tradycyjną kuchnię i patelnię. Oprócz tego urządzenie świetnie sprawdzi się np. podczas gotowania na parze, przygotowywania ryżu czy pieczenia różnych potraw. Multicooker został wyposażony w specjalny ruszt do pieczenia oraz miarkę do ryżu i książeczkę z przepisami. Misa, w której przygotowywane są potrawy, jest wyjmowana, a to pozwala serwować danie na stole bezpośrednio z niej. Oprócz tego znacznie łatwiejsze jest czyszczenie – zarówno misę, jak i pokrywkę ze szkła hartowanego można myć w zmywarce. Solidne uchwyty ułatwiają przenoszenie multicookera. Model ten, jeśli weźmiemy pod uwagę liczbę funkcji, jest relatywnie kompaktowym urządzeniem, jego wymiary to 425 × 300 × 265 mm.



MPM

moc 1400W

MGO -13

moc 1000W

MGO -25

model XL

moc 1200 W

MGO - 36M

Chrupiące z zewnątrz i puszyste w środku, rumiane i perfekcyjnie dopieczone gofry...

To zasługa nie tylko talentu kucharza, ale też odpowiedniego sprzętu!

Gofrownice MPM to gwarancja sukcesu!



NOWOŚCI

CONCEPT. Wyciskarki do cytrusów CE3530 i CE3531

Codziennie źródło witamin

Szklanka świeżo wyciskanego soku o poranku to idealny sposób na zdrowy początek dnia. W jej uzyskaniu pomogą nowe wyciskarki marki Concept – CE3530 i CE3531, wyróżniające się stylistyką retro.



Oba urządzenia różnią się kolorem – model CE3530 jest dostępny w barwie białej, a CE3531 czarnej. Z łatwością dobierzemy odpowiedni model do naszej kuchni, a dzięki atrakcyjnej stylistyce sprzęt będzie bardzo dobrze się prezentował. Moc urządzenia to 200 W, a długość przewodu zasilającego 100 cm. Wyciskarki do cytrusów wyposażono w dwie różnej wielkości nasadki do wyciskania. Mniejszy stożek jest idealny do wyciskania małych cytrusów, takich jak limonki czy mandarynki, duży z łatwością radzi sobie z cytrynami, pomarańczami i grejpfrutami. Nasadka zapobiegająca kapaniu chroni przed wypływaniem soku podczas wyciskania. Możemy wygodnie wymienić pełną szklankę na pustą bez brudzenia blatu kuchennego. Dobrej jakości plastikowa obudowa gwarantuje dużą



wytrzymałości i jednocześnie wpływa na małą masę całego urządzenia. Sito ze stali nierdzewnej skutecznie oddziela nasiona i miąższ od soku. Wyciskarka ma również antypoślizgowe nóżki, które zapewniają stabilność urządzenia podczas pracy. Całe urządzenie możemy łatwo zdemontować, a wszystkie zdejmowane części umyć w zmywarce, dzięki czemu konserwacja i czyszczenie zajmą bardzo mało czasu.

ELDOM. Mikser ręczny R110 robo

Niezbędny w kuchni

Miksery ręczne cieszą się dużą popularnością. Poradzą sobie dobrze np. z ubijaniem kremu czy mieszaniem lekkich ciast. Dlatego nie powinno ich zabraknąć w kuchni.



Nowością w ofercie marki Eldom jest model R110 robo, wchodzący w skład jubileuszowej serii urządzeń polskiej firmy, którą świętuje ona swoje 25-lecie. Na pierwszy rzut oka mikser wyróżnia się wyjątkowym wzornictwem. Sprzęt prezentuje się nowocześnie, a przy tym jest bardzo funkcjonalny, z łatwością radzi sobie z różnymi pracami. Z kolei dobrze wyprofilowany uchwyt zapewnia komfort i bezpieczeństwo. Podczas prac w kuchni docenimy także prze-



wód z przegubem, który ułatwia użytkowanie miksera. W zestawie znajdują się wymienne końcówki ubijające i mieszające. Nie zabrakło także opcji regulacji prędkości, która jest pięciostopniowa, więc z łatwością dopasujemy ją do przygotowywanych wypieków. W wypadku składników wymagających bardzo mocnego rozmieszania można korzystać z trybu turbo, uruchamianego przyciskiem. Na krótki czas zwiększa on prędkość obrotową. Oczywiście, wydajna praca nie byłaby możliwa bez silnika, którego moc wynosi 400 W. Masa miksera to niecały kilogram. Urządzenie jest objęte 24-miesięczną gwarancją producenta.

Camry

Premium

GOFROWNICA

CR 3046

Płynna regulacja temperatury



Jednocześnie wypieka 2 gofry



Smak wakacji cały rok

Gofry to jedna z najpopularniejszych przekąsek, na które trafimy nie tylko w nadmorskich i mazurskich kurortach, ale i w całej Polsce. Jeśli jesteśmy ich miłośnikami, to w naszym domu powinna zagościć gofrownica.

Choć często traktujemy je jako deser, to w zależności od przepisu gofry mogą być podawane nie tylko na słodko, ale i wytrawnie, a przygotowywać można je nie tylko z mąki, ale też np. ciecierzycy czy ciasta marchewkowego. Oprócz tego różnią się kształtem, który zależy od rodzaju płytek gofrownicy.

Budowa gofrownicy

Pod względem konstrukcyjnym gofrownica przypomina grill elektryczny lub opiekacz do kanapek. Z zewnątrz urządzenia te trudno rozróżnić. Obudowa jest najczęściej wykonana z tworzywa sztucznego lub stali nierdzewnej. Wybór materiału pozostawiamy w gestii użytkownika. Jeśli chodzi o tworzywo sztuczne, to zapewnia ono na pewno większą róż-



ADLER AD 3036

norodność stylistyczną i kolorystyczną. Z kolei stal nierdzewna cechuje się większą odpornością, a pod względem wzornictwa bardziej przystaje do nowoczesnych aranżacji kuchennych. Niezależnie jednak od cech polecamy decyzję dotyczącą materiału zawęzić do kwestii gustu. Po otwarciu w gofrownicy znajdziemy, oczywiście, płytki grzewcze. Zazwyczaj sprzęt jest też wyposażony w zamek, zabezpieczający przed przypadkowym otwarciem. Pod względem konstrukcyjnym ważne są również wytrzymałe zawiasy, zwłaszcza w urządzeniach z głębokimi płytkami. Na obudowie zazwyczaj znajdują się także dwie lampki – jedna informuje o podłączeniu urządzenia do zasilania, a druga o nagraniu i gotowości do pracy. Bardziej zaawansowane urządze-

nia są także wyposażone w termostat do kontroli temperatury. Ma on zazwyczaj kształt suwaka lub pokrętki. Możemy dopasować temperaturę do rodzaju opiekane go ciasta czy własnych preferencji, jeśli np. lubimy bardziej chrupiące gofry.

Kształt płytek

Zwłaszcza dla najmłodszych bardzo duże znaczenie ma wygląd gofrów. Dlatego producenci mają bardzo bogatą ofertę gofrownic z płytkami



MPM MGO-20M



CONCEPT VF3040

mi o różnym kształcie, który można dobrać do własnych preferencji. Do najpopularniejszych zaliczymy np. serduszkę – zazwyczaj wypiekamy ich aż 5 jednocześnie, są dość cienkie, więc przygotowują się szybko i można je łatwo spiec na chrupko. Uwielbiają je dzieci i nie tylko. Świetnie sprawdzą się także jako element dekoracji w innych deserach. Kolejne klasyczne płytki mają kształt prostokąta lub kwadratu. Większa powierzchnia i grubość sprawiają, że świetnie nadają się do podawania z dodatkami, np. owocami i bitą śmietaną, czy do przygotowania w wersji wytrawnej. Producenci często dołączają różne przepisy, np. na gofry ze szparagami. Zazwyczaj gofrownica umożliwia upieczenie za jednym razem dwóch lub czterech takich gofrów. Przygotujemy na niej także gofry belgijskie, które są grube i mają nieregularny kształt, a do ich ciasta dodaje się m.in. drożdże. Kolejnym popularnym kształtem jest okrąg dzielony na ćwiartki. Nie są one tak puszyste jak kwadra-



ELDOM WA100S DELI

ty, jednak zdecydowanie grubsze niż serduszkę. Oprócz tego nie brakuje bardziej nietypowych kształtów. W gastronomii dużą popularnością cieszą się tzw. buble waffles, czyli „gofry bąbelkowe”. Po upieczeniu można je zwinąć w rożek i podać np. z lodami. Oprócz tego ciekawostką stanowią np. gofrowe frytki. Róż-

Wyjątkowe gofry z MPM MGO-31M



Dostępna w ofercie marki MPM gofrownica MGO-31M wyróżnia się innowacyjnym systemem Pyramid. Grzałka oraz płytki mają kształt stożka, a ciasto jest dozowane przez specjalny otwór w pokrywie. Dzięki szczytnej obudowie w kuchni jest zachowana czystość,



a przygotowane gofry mają formę niewielkiej „miseczki”, można je podawać rozdzielone na ćwiartki lub w całości wypełnione owocami, bitą śmietaną czy innymi dodatkami, np. szparagami i jajkiem. Moc gofrownicy to 700 W. Urządzenie ma niewielkie rozmiary, a możliwość nawinięcia przewodu ułatwia przechowywanie.

Fot. MPM (x3)



Płytki gofrownicy mogą różnić się kształtem i rozmiarem. Dużą popularnością cieszą się serduszkę oraz prostokąt.

Ważne parametry

Pod względem parametrów gofrownice nie są skomplikowanymi urządzeniami. Znacznie mają przede wszystkim moc oraz wymiary. Mniejsze modele, które przygotowują np. dwa gofry prostokątne lub pięć w kształcie serduszek, dysponują zazwyczaj mocą ok. 700 – 1000 W. Jest ona wystarczająca, aby ciasto w środku było dobrze wypieczone, oraz pozwala na przygotowanie chrupiących gofrów. Większą mocą dysponują modele z głębokimi płytkami i te robiące 4 gofry jed-



RAVANSON GR-7010



Fot. Etkom

W zależności od upodobań gofry mogą być podawane na słodko lub wytrawnie.

nocześnie. Może ona wynosić nawet od 1400 do 2000 W.

Kolejnym istotnym parametrem gofrownicy są, oczywiście, jej rozmiary. Na rynku znajdziemy urządzenia przygotowujące nawet 4 gofry jednocześnie. Faktycznie, pozwalają one oszczędzić czas, lecz taki sprzęt zajmuje więcej miejsca. Dlatego jest to dobry wybór dla prawdziwych gofrowych łasuchów. Do okazjonalnego przygotowywania przekąsek lepsze mogą być

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

Powłoki nieprzywierające

Oczywiście, w gofrownicy, podobnie jak opiekaczach do kanapek czy grillach elektrycznych, podstawą jest dobra powłoka zapobiegająca przywieraniu. Najczęściej stosuje się teflon lub powierzchnie go przypominające. Jego zaletami są duża odporność na wysokie temperatury oraz niski współczynnik tarcia. Dzięki temu



CAMRY CR 3046

warce. Oprócz wspomnianych wcześniej stosuje się również powłoki kamienne, zwane także granitowymi. Również zapobiegają one przywieraniu i wykazują dużą odporność na ścieranie. Dodatkowo ich powierzchnia wygląda bardzo atrakcyjnie.

Rozwiązania w gofrownicach

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

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

jest bardzo śliski, łatwy w czyszczeniu i umożliwia prawie bezfluszczowe pieczenie. To właśnie dzięki tej trwałości tak często stosowany jest w urządzeniach i akcesoriach kuchennych oraz garnkach, patelniach. Pamiętajmy jednak, że urządzenia z uszkodzoną powłoką teflonową nie powinny być użytkowane. W sprzeczności z niższą półką o to nietrudno, 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 wydzielają się również takie substancje jak PTFE i PFOA, stosowane przy produkcji teflonu. Naczyn z powłokami ceramicznymi nie powinno się jednak myć w zmy-



Fot. Concept

Duże znaczenie ma jakość powłoki nieprzywierającej. Producenci coraz częściej stosują płytki z ceramiczną powłoką, która jest bardzo odporna.

- **Lampki kontrolne** – informują użytkownika o podłączeniu urządzenia do prądu i osiągnięciu temperatury gotowości do pracy.
- **Przechowywanie w pionie** – to powszechne rozwiązanie w gofrownicach. Sprzęt przechowywany w pionie zajmuje znacznie mniej miejsca.
- **Uchwyt na przewód** – przewód zasilający można nawinąć na specjalny uchwyt, znajdujący się na spodzie urządzenia, co ułatwia jego przechowywanie.



ZELMER ZWM0001

- **Zabezpieczenie przed przegrzaniem** – urządzenie nagrzewa się tylko do wybranej temperatury.
- **Płyty grillowe** – ryflowane płyty grzewcze, które świetnie sprawdzają się w grillowaniu niewielkich porcji mięsa czy warzyw.
- **Płyty do opiekania** – po wymianie na płyty opiekacza gofrownicę można wykorzystać do przygotowywania pysznych, ciepłych kanapek.
- **Uchwyt z zamkiem blokującym** – zamek blokujący po wciśnięciu szczelnie zamyka płyty z umieszczoną między nimi zawartością. Powinien być wytrzymały.
- **Płyty XL** – płyty grzewcze o większej powierzchni i głębokości, które pozwalają na przygotowanie gofrów w dużym rozmiarze.
- **Otwór do wlewania ciasta** – masę wlewamy do szczelnie zamkniętej gofrownicy przy pomocy specjalnego lejka, następnie jest ona równomiernie rozprowadzana w jej wnętrzu.

TIROSS TS1384



Design, komfort i wygoda...

Gofrownica GR-7010



Smacznego!

- moc 1200 W
- pięć gofrów w kształcie serca
- płyty z nieprzywierającą powłoką
- lampka kontrolna pracy urządzenia
- płynna pięciostopniowa regulacja temperatury
- funkcja podgrzewania Reheat
- zabezpieczenie przed przegrzaniem

**Ravanson LTD Sp. z o.o.,
ul. Mazowiecka 6,
09-100 Płońsk**

www.ravanson.pl

Wymienne płytki w Breville DuraCeramic VST072X



Fot. Breville (v2)

Wystarczy kilka chwil, aby odczepić i wygodnie wyczyścić płytki grzewcze gofrownicy Breville DuraCeramic VST072X. Jeśli tylko zechcemy, można je także wymienić na płytki do opiekania kanapek, które są dostępne jako akceso-

rium. Niezależnie jednak od tego, czy przygotowujemy kanapki, czy gofry, to płytki grzewcze pokryte są powłoką DuraCeramic, odporną na zarysowania i czterokrotnie trwalszą niż zwykłe powłoki. Jest także łatwa w czyszczeniu oraz nie zawiera żadnych szkodliwych związków. Płyty grzewcze są wyjątkowo głębokie, co sprawia, że gofry są idealnie wypieczone. Uchylna pokrywa górna nie ogranicza wyrastającego ciasta, dzięki temu, że podnosi się delikatnie, gdy ciasto zwiększa swoją objętość. Urządzenie jest także kompaktowe i nie zajmuje wiele miejsca, a jego moc to 850 W.



concept

innowacje w Twoim życiu

JEDNO URZĄDZENIE



RM7000

WIELE ZASTOSOWAŃ

