



**POBIERZ
NUMER!**

jura



Temat numeru!

Ekspresy automatyczne

Roboty wieloczynnościowe

Szybkowary



9 772719 749105 09

Amica – nowe
stołówki dla blisko
tysiąca uczniów

Promocja
Russell Hobbs
„W komplecie najlepiej”

Rozwój e-commerce
motorem zmian w
logistyce

Asekol – konkurs
edukacyjny
„Posprzątaj ROD”

SIEMENS

Ekspres EQ.9 plus dla miłośników mistrzowskiego parzenia kawy.

Z poziomu aplikacji w ekspresie Siemens EQ.9 plus z Home Connect możesz wybierać spośród przepisów na 21 specjałów kawowych z 10 krajów świata. www.siemens-home.bsh-group.com/pl/siemens-home.pl

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Dom na miarę potrzeb dzięki urządzeniom marki Siemens.



Amica
for living



Nieziemsko wszechstronny pomocnik kuchenny

Gotowanie stanie się jeszcze przyjemniejsze z **robotem planetarnym Amica KML 6011**. Jego wielozadaniowość pozwoli Ci na nowo odkrywać potencjał jaki tkwi w kuchni. Z **robotem planetarnym Amica** szybko przygotujesz perfekcyjne dania. **Planetarny ruch mieszadeł** idealnie napowietrza ciasto i zapewnia jego doskonałą konsystencję. Masz też możliwość przygotowania pysznych alternatyw tradycyjnego makaronu. **Spiralizer** do warzyw umożliwi wykonanie własnego, dietetycznego spaghetti z cukinii czy marchewki. Ergonomiczne rozwiązania pozwalają korzystać z robota jak z maszynki do mięsa, sera na pierogi czy grzybów. Z nim przygotujesz też pyszne kielbaski. Postaw na praktyczną wielozadaniowość.



Robot planetarny KML 6011

amica.pl

Temat numeru!



Fot. JURA

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata. **6**

Ekspresy automatyczne

Praktycznie co roku sprzedaż ekspresów do kawy rośnie. Duży udział w tym segmencie mają modele automatyczne. Konsumenci doceniają je za łatwość obsługi, czyszczenia oraz przede wszystkim możliwość szybkiego przygotowania ulubionej kawy, niezależnie od tego, czy wolimy specjały czarne, czy mleczne. **12**

Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD. **22**

Wielofunkcyjne roboty kuchenne

Rynek robotów kuchennych jest bardzo zróżnicowany. Dużą popularnością cieszą się urządzenia wielofunkcyjne, ponieważ mają kompaktowe rozmiary, a przy tym oferują więcej możliwości. **26**

Szybkowary tradycyjne i elektryczne

To niewielkie urządzenie może wprowadzić prawdziwą rewolucję w kuchni. Jak sama nazwa wskazuje, przygotowujemy w nim potrawy bardzo szybko, a oprócz tego będą również smaczne. **32**

W NASTĘPNYM NUMERZE

Roboty kuchenne

planetarne

Modele planetarne to ważny segment robotów kuchennych, który rozrasta się z każdym rokiem. Wszystko dzięki zastosowaniu innowacyjnego rozwiązania jakim jest ruch planetarny.

Ekspresy automatyczne

kompaktowe

Wbrew pozorom ekspres automatyczny nie musi być duży. Coraz popularniejsze są urządzenia kompaktowe, które w małych obudowach oferują całkiem wiele.

Wielofunkcyjne

roboty gotujące

Roboty kuchenne z funkcją gotowania sprawiają, że mamy całą kuchnię w jednym urządzeniu. Dzięki nim możliwe jest nie tylko przygotowywanie potraw, ale też ich gotowanie.

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

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, wrzesień 2021

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7492

Numer wydania:
Nr 9, wrzesień 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.

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



MOC
1300 W

POJEMNOŚĆ
3,5 L

Jak szybko i zdrowo przygotować frytki, kurczaka, ryby czy ciasto ?

Z beztłuszczową frytkownicą Zelmer!

Frytkownica ZAF3500. Moc 1300 W. Pojemność 3,5 L. Naczynie do smażenia z nieprzywierającą powłoką. Beztłuszczowe lub niskotłuszczowe smażenie. Timer do 60 minut. Alarm dźwiękowy. Regulacja temperatury w zakresie 90°C do 200°C. Technologia cyrkulacji powietrza o dużej prędkości. Obudowa i rączka cool touch.

www.zelmer.pl



zelmer
niezawodnie

Amica

Nowe stołówki dla blisko tysiąca uczniów

Grupa Amica zakończyła remonty w pierwszych stołówkach, których metamorfozę szkoły wygrały w konkursie „Kolorowe Stołówki”. Oficjalnie przecięcie wstęgi odbyło się w placówkach w Kraśniku i Polskowie oraz w Warszawie.

W zwyciężkach szkołach uczy się łącznie prawie 950 uczniów, którzy od września będą mogli spożywać posiłki w przyjaznych i kolorowych pomieszczeniach. Jasne kolory na ścianach, nowe meble, wygodne poduchy i dużo kolorowych akcentów – tak po remontach prezentują

się kolorowe stołówki, w których od września stołować się będą uczniowie i uczennice trzech placówek: Szkoły Podstawowej nr 3 im. Adama Mickiewicza w Kraśniku, Szkoły Podstawowej im. ks. Lucjana Niedziela w Zespole Oświatowym w Polskowie i Szkoły Podstawowej nr 190 im. Orła Białego w Warszawie.

— Cieszymy się, że mogliśmy odmienić oblicze stołówek w tych szkołach. Po wcześniejszych, ciemnych i monotonna pomieszczeniach nie ma śladu. Nowe wnętrza są kolorowe, przestronne i przyjazne. We wszystkich metamorfozach wykorzystaliśmy ten sam projekt, dostosowując go do istniejących warunków i wielkości stołówek – wyjaśnia Jan Daniel, koordynator projektu w Grupie Amica. — Co jednak szczególnie

warto podkreślić, to zaangażowanie dzieci i całej społeczności szkolnej w konkurs, bez względu na wielkość szkoły. Z każdym kolejnym tygodniem obserwowaliśmy ogromną energię, jaką wszyscy wkładali w głosowanie i jak mobilizowali się wzajemnie. To duża wartość tego projektu, bo uczy wyznaczania sobie celu i współpracy przy jego realizacji – dodaje.

Do udziału w konkursie mogły zgłaszać się szkoły w trzech kategoriach: do 150 uczniów, od 150 do 350 uczniów i powyżej 350 uczniów. W danej grupie na placówkę, która wygrała głosowanie, czekała nagroda główna, czyli remont stołówki, każdy o wartości 80 tys. zł. Pozostałe sześć szkół, które zajęły kolejno drugie i trzecie miejsce w swojej kategorii, otrzymały vouchery o wartości 5 tys. zł na wyposażenie jadalni w sprzęt AGD marki Amica. Do konkursu zgłosiło się ponad tysiąc szkół, na które łącznie oddano blisko 800 tys. głosów. Konkurs „Kolorowe Stołówki” został zorganizowany przez Grupę Amica po raz pierwszy w 2021 roku. Głosowanie trwało od marca do połowy maja. Ze względu na duże zainteresowanie konkursem, firma rozważa kolejną edycję w przyszłym roku.



Russell Hobbs

W komplecie lepiej!

Popularne serie śniadaniowe stanowią prawdziwą ozdobę kuchni, dlatego marka Russell Hobbs zachęca do wspólnego zakupu czajników i tosterów.

listyczne dostępne w ofercie marki. Znajdzie się coś zarówno dla miłośników wzornictwa retro jak i osób ceniących nowoczesny design. To doskonała okazja, żeby drobnymi dodatkami odmienić oblicze swojej kuchni. Po zakupie należy wypełnić formularz rejestracyjny w ciągu 7 dni od daty nabycia produktów. Powinien on zawierać dane osobowe kupującego, adres e-mail oraz numer konta i informacje, które urządzenia zostały kupione oraz w jakim sklepie. Do formularza zgłoszeniowego należy dołączyć zdjęcie dowodu zakupu oraz pudełek czajnika i tosterów z wyciętymi kodami kreskowymi. Jak deklaruje organizator 50 zł zwrotu zostanie przelane na podany numer

konta w ciągu 14 dni. Promocja obejmuje produkty zakupione w okresie od 2 sierpnia do 30 września 2021 r. Lista produktów promocyjnych, partnerów handlowych oraz regulamin akcji dostępne są na stronie www.wkomplecielepiej.pl.

Jak wziąć udział w promocji?

-  **KUP STYLOWY CZAJNIK RUSSELL HOBBS**
serwisem czajnik, błonka ufolat w promocji
-  **DOBIEJZ TOSTER DO KOMPLETU**
serwisem toster, błonka ufolat w promocji
-  **ZAREJESTRUJ ZAKUP W CIĄGU 7 DNI OD DATY NA PARAGONIE WYPELNIJĄC FORMULARZ**



REGULAMIN AKCJI

Promocja trwa od 2 sierpnia do 30 września 2021 r.



Dla klienta z takiego połączenia wyniknie korzyść w postaci zwrotu w wysokości 50 zł. Aby wziąć udział w akcji należy kupić stylowy czajnik Russell Hobbs, który jest objęty promocją oraz dobrać do kompletu toster. Wśród urządzeń obecne są najpopularniejsze linie sty-

listyczne dostępne w ofercie marki. Znajdzie się coś zarówno dla miłośników wzornictwa retro jak i osób ceniących nowoczesny design. To doskonała okazja, żeby drobnymi dodatkami odmienić oblicze swojej kuchni. Po zakupie należy wypełnić formularz rejestracyjny w ciągu 7 dni od daty nabycia produktów. Powinien on zawierać dane osobowe kupującego, adres e-mail oraz numer konta i informacje, które urządzenia zostały kupione oraz w jakim sklepie. Do formularza zgłoszeniowego należy dołączyć zdjęcie dowodu zakupu oraz pudełek czajnika i tosterów z wyciętymi kodami kreskowymi. Jak deklaruje organizator 50 zł zwrotu zostanie przelane na podany numer



CROCK-POT

MultiCooker CSC051X

To wielofunkcyjne urządzenie, które zastąpi z powodzeniem kuchenkę, piekarnik, wolnowar oraz szybkowar. Dzięki 8 automatycznym programom przygotuje dania nawet do 70% szybciej w porównaniu do tradycyjnych metod gotowania. Łatwa i intuicyjna obsługa oraz czytelny panel sterowania to wielkie zalety tego urządzenia.

- *Automatyczne programy szybkowaru: mięso/gulasz, fasola/chilli, ryż/risotto, jogurt, drób, desery, zupa*
- *Inne przydatne funkcje to: wolnowar, gotowanie na parze, przyrumienianie / smażenie, podtrzymywanie ciepła*

www.crockpot.pl

Santander

Rozwój e-commerce motorem zmian w logistyce

Polski rynek e-commerce podczas pandemii rozwija się w bardzo dynamicznym tempie, wartość obrotów e-commerce B2B w Polsce, obejmującego zarówno sprzedaż przez e-sklep lub platformę (czyli tzw. webową), jak i bezpośrednią wymianę danych w formie elektronicznej (EDI), na koniec zeszłego roku jest oceniana na około 450 mld zł.

Z raportu „E-commerce B2B – biznes w sieci”, przygotowanego dla Santander Bank Polska przez Mobile Institute, wynika, że w czasie pandemii war-

tość e-commerce B2B urosła o 30 proc., a prognozy na 2021 r. mówią o wzroście o nawet 40 proc. Przy takim tempie rozwoju na koniec tego roku

rynek ten może osiągnąć wartość nawet 637 mld zł. Tak gwałtowny rozwój handlu internetowego wymusi też zmiany w sektorze logistyki.

Na pozytywną ocenę e-commerce w dużej mierze wpływa logistyka, około połowa ankietowanych sprzedawców B2B za najważniejsze dla ich klientów uważa szybkość dostaw (54 proc.) oraz ich terminowość (50 proc.). Dlatego wśród funkcjonalności w obszarze dostaw i logistyki e-sprzedawcy B2B najczęściej oferują swoim klientom śledzenie statusu zamówienia (59 proc.) oraz możliwość zmiany adresu dostawy (40 proc.). Drugą pod względem popularności opcją jest możliwość zmiany adresu dostawy – oferują ją 40 proc. e-sprzedawców B2B. Co trzecia badana firma oferuje opcję wysyłki bezpośrednio od producenta (tzw. dropshipping), a co piąta ekspresową dostawę. Pełny raport „E-commerce B2B – biznes w sieci”, przygotowany dla Santander Bank Polska przez Mobile Institute pod patronatem Związku Pracodawców Transport i Logistyka Polska oraz Instytutu Magazynowania i Logistyki, jest dostępny pod kodem QR.



Cushman & Wakefield

Jaka przyszłość czeka biura?

Epidemia Covid-19 sprawiła, że rynek biurowy znalazł się w centrum zmian spowodowanych przejściem w tryb pracy zdalnej. Jednak w związku z poprawiającą się sytuacją epidemiczną organizacje rozpoczęły już proces planowania powrotu pracowników do biur.

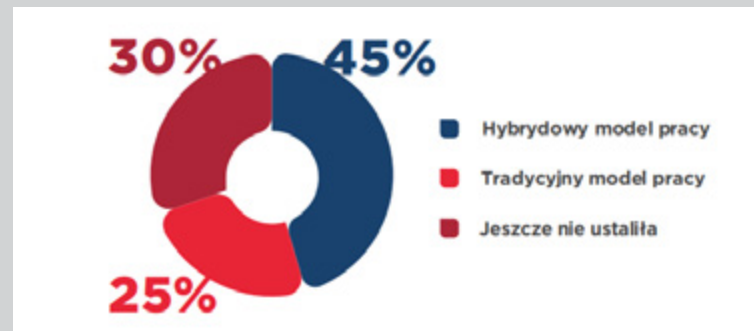
Eksperti Cushman & Wakefield w swoim badaniu realizowanym metodą CAWI w czerwcu 2021 r. na próbie 132 osób decyzyjnych w zakresie zarządzania przestrzenią biurową (CEO, dyr. administracyjny, dyr. operacyjny, office manager) zapytali badanych, na ile dni docelowo pracownicy wrócą do biura po wygaszeniu pandemii.

Głównym modelem pracy pozostanie model hybrydowy, który wskazało 45 proc. ankietowanych. Zakłada on dzielenie pracy z biura z pracą z domu. Najpopularniejszą formą pracy hybrydowej jest model zakładający 3 dni pracy zdalnej (38 proc.) oraz całkowitą elastyczność (27 proc.). Tradycyjny model pracy został wskazany przez blisko 25 proc. ankietowanych, z czego 63 proc. wszystkich respondentów dopuszcza pracę zdalną wyłącznie w wyjątkowych sytuacjach. Ponad 30 proc. wszystkich ankietowanych

nie podjęło jeszcze decyzji, w jakim modelu ich organizacja wróci do biura, co przekłada się na brak konkretnych działań w kontekście dalszego wykorzystania przestrzeni biurowej.

Blisko 1/3 wszystkich ankietowanych wprowadziła zmiany w funkcjonowaniu przestrzeni biurowej w trakcie pandemii (11 proc.) lub planuje je wprowadzić w ciągu najbliższych 12 miesięcy (20 proc.). 30 proc. wszystkich ankietowanych nie podjęło jeszcze decyzji dotyczącej dostosowania po-

wierzchni biurowej do nowej rzeczywistości. Brak jednoznacznej informacji o końcu pandemii skłania część firm do stosowania strategii „wait & see” w kontekście dalszego wykorzystania powierzchni biurowej. Niespełna 30 proc. ankietowanych zadeklarowało, że nie wprowadzi żadnych zmian, co może wynikać z etapu trwania umowy najmu lub braku nakładów kapitałowych udzielanych zwyczajowo przez właściciela na wykończenie lub modernizację powierzchni. Więcej informacji dotyczących raportu dostępnych jest po zeskanowaniu kodu QR.



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

Concept

Integracja z platformą Sky-Shop

Firma Concept intensywnie rozwija usługi e-commerce w segmencie B2B. Łatwiejszą ekspansję cyfrowych kanałów handlowych umożliwi wprowadzona integracja z platformą Sky-Shop.



wraz z cenami, stanami magazynowymi, zdjęciami i opisami oraz innymi parametrami, które są automatycznie aktualizowane. Platforma oferuje również stabilne i sprawdzone oprogramowanie. Do jej najważniejszych cech należą również m.in. integracja z Allegro, eBay, mar-

ketplace'ami, firmami kurierskimi (np. InPost), systemami płatności (np. PayU). Platforma Sky-Shop jest gotowym narzędziem pozwalającym na konfigurowanie sklepu internetowego oraz zarządzanie nim w prosty sposób. Do tej pory skorzystało z niej już ponad 35 tys. klientów. Plat-

forma Sky-Shop oferuje klientom m.in. webinaria, na których mogą oni powiększyć swoją wiedzę z zakresu e-commerce. Użytkownicy mogą przez 14 dni korzystać z bezpłatnej wersji testowej Sky-Shop, aby poznać pełnię jego możliwości.



Nowi partnerzy B2B firmy Concept mogą od teraz zintegrować się z platformą Sky-Shop.pl (www.sky-shop.pl) stworzoną do prowadzenia sklepu internetowego, wielokanałowej sprzedaży online oraz dropshippingu. Integracja obejmuje import bazy produktów z hurtowni do sklepu



Asekol

Konkurs edukacyjny „Posprzątaj ROD”

W ramach kampanii „Love Recykling” firma Asekol zorganizowała konkurs kierowany do Rodzinnych Ogrodów Działkowych, w którym mogą one wygrać atrakcyjne nagrody. Wystarczy zebrać najwięcej elektrośmieci.

Celem konkursu „Posprzątaj ROD” jest upowszechnienie wiedzy z zakresu postępowania ze zużytymi bateriami i akumulatorami oraz ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym (elektrośmieci) przez aktywne włączenie się członków i gości ROD w działalność ekologiczną polegającą na selektywnym zbieraniu zużytych baterii i elektrośmieci. Obejmuje on takie urządzenia jak lodówki, pralki, zmywarki, telewizory, monitory, LCD, odkurzacze, tostery, kuchenki elektryczne i inne.

W konkursie mogą wziąć udział Rodzinne Ogrody Działkowe (ROD) zlokalizowane na terenie województwa mazowieckiego. Zgłoszenia odbioru



elektrośmieci mogą być składane do 30 października 2021 r. przez wysłanie e-maila na adres edukacja@asekol.com.pl. Zgłoszenie musi zawierać następujące informacje: adres ROD (ewentualnie wskazówki odnośnie do dojazdu), osoba kontaktowa wraz z numerem telefonu, określenie ilości zgromadzonego sprzętu i baterii, np. w postaci fotografii. Minimum logistyczne do udziału w konkursie to zbiórka 300 kg sprzętu lub 20 kg baterii. Podczas zbiórki organizator waży zgromadzony sprzęt. Ogród, który najlepiej zorganizuje zbiórkę, przekona swoich „mieszkańców” do selektywnego gromadzenia elektroodpadów i zbierze ich najwięcej, wygrywa nagrody – są to sprzęt ogrodowy lub elektroniczny o wartości 1000, 750 lub 500 zł – odpowiednio za pierwsze, drugie i trzecie miejsce. Szczegóły konkursu dostępne są na stronie www.lovereckling.pl.



Ekspresy automatyczne Miele CM5 Silence

Z pewnością większość miłośników kawy lubi, jak rano budzi ich jej aromat, a nie dźwięk młynka. W nowej linii ekspresów Miele CM5 Silence największy nacisk położono właśnie na ich wyciszenie. Urządzenia są dostępne w dwóch wersjach: CM 5310 oraz CM 5510, a za redukcję hałasu odpowiada nowy, znacznie cichszy silnik młynka.

Kawa przygotowana w CM5 Silence jest **wyjątkowo aromatyczna**. AromaticSystem sprawia, że dynamiczny zaparzacze rozszerza się przy napływie wody i zmielona kawa intensywnie miesza się z wodą. W CM5 Silence możemy przygotować **wiele rodzajów kaw**, m.in. ristretto, espresso, cappuccino czy latte. Ich nalewanie ułatwia regulowana **wysokość dyszy od 8 do 13,5 cm**, co oznacza, że możemy podać latte także w wysokiej szklance. Funkcja **OneTouch for Two** pozwala przygotować w przypadku każdego z rodzajów dwie takie same porcje kawy jednocześnie bez konieczności przedstawiania filiżanki.

Sterowanie dotykowe DirectSensor zapewnia prostą, intuicyjną obsługę. Wygodny, czterowierszowy wyświetlacz jest bardzo czytelny. W nowych modelach ekspresów widać też **dbałość Miele o środowisko**. Włączony **tryb Eco** oznacza, że obieg pary ustaje i chłodzi się natychmiast po wydaniu kawy. Kiedy go wyłączymy, urządzenie cały czas utrzymuje obieg pary. Ekspres bez trudu **utrzymamy także w czystości**. Łatwo dostępny z boku urządzenia zaparzacze można myć pod bieżącą wodą, a pozostałe elementy w zmywarce. Odkamienianie odbywa się **całkowicie automatycznie**, wystarczy tylko podać za wskazówkami na wyświetlaczu.

Ekspresy **CM5 Silence** są dostępne w czterech wersjach kolorystycznych – oprócz występujących dotychczas w ofercie **RoseGold** i **ObsidianBlack** do wyboru są także **BlackBerry Red** oraz **Alu-Silver Metallic**. Urządzenia testowane są na 25 tysięcy kaw espresso, więc pozwól cieszyć się jej aromatem **przez wiele lat**. Sugerowane ceny detaliczne to 3799 zł za model CM 5310 Silence oraz 4499 zł za CM 5510 Silence.

www.miele.pl

**Czarna, biała
lub mrożona
– kawa z ekspresu**

jura®



Praktycznie co roku sprzedaż ekspresów do kawy rośnie. Duży udział w tym segmencie mają modele automatyczne. Konsumentom doceniają je za łatwość obsługi, czyszczenia oraz przede wszystkim możliwość szybkiego przygotowania ulubionej kawy, niezależnie od tego, czy wolimy specjały czarne, czy mleczne.

Warto wiedzieć, jakimi cechami wyróżniają się dobrej jakości ekspresy automatyczne i w jakie funkcje powinny być wyposażone. Podstawowa klasyfikacja pozwala wyróżnić modele, które automatycznie przygotowują tylko kawę czarną oraz te przygotowujące także kawę mleczną. Oprócz tego dostępne na rynku ekspresy różnią się także liczbą możli-

wych do przyrządzenia specjalów. W tych podstawowych są to zazwyczaj dwa – espresso oraz lungo. Z kolei modele najbardziej zaawansowane bez trudu zaspokoją podniebienia wymagających smakoszy i oferują nawet kilkanaście różnych specjalów – od cappuccino i latte po espresso dopio czy cortado.

Ekspresy automatyczne

Dają najwięcej możliwości i największy wybór kaw. Są wysokociśnieniowe (zwykle 15–19 barów), a ich obsługa jest w pełni zautomatyzowana. Same dobierają odpowiednią ilość wody, temperaturę parzenia, a użytkownik może regulować nawet grubość mielenia ziaren (mają młynek). Informują o konieczności odkamieniania, czyszczenia, napełnienia zbiornika z wodą lub pojemnika na kawę za pomocą wyświetlacza LCD.

Podstawowe parametry

Warto pamiętać, że obecnie jeszcze nie funkcjonuje tzw. etykieta efektywności energetycznej dla ekspresów do kawy. Wszystkie, więc ją naśladujące nalepki i metki należy traktować z dozą ostrożności i czujności. Stąd bardzo istotne jest zapoznanie się z ważniejszymi parametrami jak m.in.:

- **pojemność zbiornika wody** – informacja o pojemności pozwala dokonać doboru urządze-



4SWISS Modena A6



SIEMENS EQ.500 integral TQ507R03

nia dostosowanego do potrzeb użytkownika i jego rodziny;

- **pojemność zbiornika na ziarna** – dotyczy ekspresów z wbudowanym młynkiem. Im jest większa tym rzadziej będziemy dosypywać ka-



SIEMENS EQ.9 s400 TI924301RW

wę. W ekspresach kompaktowych zazwyczaj wynosi do 250 g;

- **liczba produktów** – dotyczy ekspresów automatycznych i określa ile rodzajów napojów może przygotować urządzenie;

Każdy specjał kawowy powinien być serwowany w odpowiednim, przeznaczonym do niego naczyniu.

Kawa cold brew z ekspresu JURA Z10



Jednym z ostatnich trendów jest przygotowywanie kawy metodą typu cold brew, czyli na zimno, co pozwala uwolnić z ziaren niespotykane dotąd aromaty. Podczas gdy wiele standardowych zimnych napojów kawowych powstaje najczęściej z parzonej na gorąco i schłodzonej kawy, w przypadku ekspresu JURA Z10 proces ekstrakcji odbywa się z użyciem zimnej wody, pulsująco, pod wysokim ciśnieniem i z grubiej mieloną kawą. W rezultacie otrzymujemy w filiżance naturalny, orzeźwiający napój, w którym wspaniale dają się wyczuć owocowe aromaty kawy, nietłumione przez goryczkę. To znacz-

nie poszerza gamę możliwych do przygotowania specjalów, ponieważ oprócz ich tradycyjnych wersji dostępne są te przygotowywane na zimno – łącznie aż 32 różne pozycje! Aby zapewnić optymalnie zmieloną kawę do każdego rodzaju specjalu, inżynierowie z firmy JURA opracowali „inteligentny” młynek P.R.G. (Product Recognising Grinder). Sterowany elektronicznie wielostopniowy, wysokowydajny młynek stożkowy ustawia się indywidualnie na wcześniej zdefiniowany stopień zmielenia, który sięga od bardzo drobno mielonej kawy do przygotowania „krótkich kaw”, po grubo mieloną do „przedłużonych” specjalów. Smakosze jednak nie muszą się tym martwić, ponieważ zmiana stopnia zmielenia odbywa się w pełni automatycznie podczas każdego przyrządzenia, a dzięki funkcji Aroma Selection przed każdym przyrządzeniem ustawienie może być wybrane indywidualnie. Kolejnym z nowatorskich rozwiązań jest jednostka zaparzająca ósmej generacji. Wykorzystuje ona technologię zaparzania 3D, dzięki której woda przenika równomiernie przez wszystkie warstwy zmielonej kawy. Pozwala to wydobyc pełnię aromatu zarówno z tradycyjnej kawy, jak i tej przygotowywanej metodą cold brew. Obsługa ekspresu jest łatwa dzięki ekranowi dotykowemu o przekątnej 4,3 cala oraz funkcjonalnemu pokrętle Blue Crystal Rotary Switch. Całość dopełniają przejrzysty interfejs użytkownika oraz funkcje sztucznej inteligencji.



Fot. JURA (x2)

- **pojemność zbiornika na fusy** – określa ile kaw przygotujemy w ekspresie automatycznym przed koniecznością opróżnienia zbiornika na fusy;
- **czas uruchomienia ekspresu (od momentu włączenia do finału zaparzenia)** – większa prędkość przyrządzenia kawy jest parametrem bardzo pożądanym, dlatego m.in. zaparzanie przelewowe zastępuje się dziś ciśnieniowym, automatycznym;
- **zawartość kofeiny zależna od sposobu zaparzenia** – mierzona w g/100 ml, miligramach (0,001 grama) na 100 mililitrów (100 cm³) naparu. Zależy od rodzaju ekspresu, i co ciekawie, największa jest w ekspresach profesjonalnych oraz... przelewowych;
- **ciśnienie wody zaparzającej w ekspresie niskociśnieniowym, średnociśnieniowym, wysokociśnieniowym** – podawane w barach. Fizycznie 1 bar to 105 N/m² (niutonów na metr kwadratowy) równe 105 Pa (paskali) równe 1,02 atmosfery technicznej, równe 0,99 atmosfery fizycznej i równe 750 mmHg. Zwiększone ciśnienie wpływa na jakość kawy i skraca czas trwania zaparzenia i wzmacnia uzyskany aromat. Za standard w ekspresach wysokoci-



MIELE CM 5710 Silence

śnieniowych można przyjąć 15 barów, niektóre modele oferują jednak więcej np. 19 barów;

- **czas zaparzenia pod ciśnieniem** – zwiększona szybkość zaparzenia to zmniejszony okres oczekiwania na przygotowanie kawy, ale i napełnienie filiżanki (cecha ważna w przypadku większej liczby użytkowników);

- **masa ekspresu** – parametr jest dość ważną informacją i ma znaczenie przy transporcie (ręcznym oraz mechanicznym), jak też z uwagi na mebel, na którym zostanie postawiony;
- **wymiary ekspresu zewnętrzne i wewnętrzne** – to maksymalne gabaryty urządzenia lub otworu do zabudowy, podane w milimetrach



Fot. JURA

Coraz większą popularnością w ekspresach automatycznych cieszą się ekrany dotykowe.



JURA J6

(mm = 10-3 metra, cm = 10-2 metra), bardzo pomocne przy planowaniu transportu i ustawieniu lub montowaniu urządzenia. W przypadku ekspresów wolnostojących za modele kompaktowe możemy uznać te o szerokości do 25 cm.

Sterowanie ekspresem

Uruchomienie ekspresu do kawy oraz sterowanie poszczególnymi procesami – od włączenia, przez wybór napoju kawowego aż po czyszczenie, to sprawa niezwykle prosta. Producenci ekspresów

automatycznych skupiają się na tym, aby ich obsługa była jak najłatwiejsza, a kawa jak najszybciej dostępna. Dlatego dużą popularnością cieszą się modele z funkcją OneTouch. Oznacza ona, że pod wylewkę wystarczy podstawić filiżankę oraz nacisnąć przycisk z wybranym specjałem kawowym, aby otrzymać kawę czarną lub mleczną. Rozwinięciem jej jest OneTouch for Two, umożliwiająca jednoczesne przygotowanie dwóch porcji kawy mlecznej.



MIELE CM 6160 MilkPerfection



Ekspres powinien być wyposażony w prosty w obsłudze interfejs, który przeprowadzi nas przez proces przygotowania kawy oraz czyszczenia sprzętu.



Fot. Siemens

Obok funkcjonalności ważne jest także wzornictwo. Nowoczesny ekspres może być prawdziwą ozdobą kuchni.

Wyświetlacz ekspresu pokazuje najważniejsze ustawienia i parametry (m.in. dotyczą braku wody i ziaren w pojemniku na kawę), przepelnienie zużytymi kapsułkami lub fusami, zużycie filtra i przepelnienia zbiornika na skropliny, konieczność odkamienienia jak też rodzaje kaw, jakie można wybrać i zaparzyć. Coraz częściej w ekspresach pojawiają się wyświetlacze dotykowe, pozwalające na intuicyjną obsługę urządzenia, które posługują się tekstem i obrazem. Mają dużą rozdzielczość, więc wyświetlają estetyczne grafiki. Interfejs prezentuje możliwe do przygotowania specjały i programy pracy. Warto zwrócić uwagę na to, czy ekran ma możliwość obsługi mokrym palcem. W końcu ekspres stoi zazwyczaj w kuchni i takie sytuacje się zdarzają. Ważna jest także pozycja wyświetlacza i przycisków. Dla osoby niskiej użytkowanie panelu umieszczonego na szczycie obudowy może być mało komfortowe. Znacznie lepiej sprawdzi się moduł sterowania na froncie.

Sterowanie smartfonem

Smartfony komunikują się także z ekspresami. To nowatorskie rozwiązanie, które przynosi wiele korzyści. Przede wszystkim na domowym przyjęciu można utworzyć listę specjalów, których zażyczyli sobie nasi goście, i po kolei je przygotować. Aplikacja zawiera także informacje dotyczące obsługi urządzenia i jego konserwacji. Pozwala również np. zamó-

wić akcesoria czy umówić serwis. W prosty sposób można również stworzyć idealnie odpowiadający naszym upodobaniom specjal kawowy i zaprogramować go w pamięci urządzenia.

Młynek do kawy

Stopień zmielenia ziaren wpływa na czas przepływu przez nie wody, czyli na tzw. czas ekstrakcji. Drobniej zmielone potrzebują dłuższego czasu,

co daje intensywny aromat. Zasadniczo stosuje się dwa rodzaje młynków: stalowe lub ceramiczne. Zbudowane są zazwyczaj z dwóch elementów, które obracając się, miażdżą (na wzór żaren) ziarna, dzięki czemu te nie tracą swoich walorów smakowych. Poziom zmielenia można regulować, a polega to na tym, że żarna oddalają się od siebie lub przybliżają, tworząc mniejszą albo większą przestrzeń dla fragmentów zmielonych ziaren. Ważne, aby żarna były zrobione z materiałów dobrej jakości jak stal lub ceramika i miały odpowiednie kształty ostrzy. Tylko wtedy nie ścierają się, są wytrzymalsze i umożliwiają delikatniejsze mielenie. Młynki różnią się m.in. liczbą stopni mielenia, a mogą mieć, np. na sześciu płaszczyznach. Im mniejsze różnice między poszczególnymi poziomami, tym drobniej mogą być zmielone ziarna. Ważne jest przy tym dobranie odpowiedniej prędkości obrotowej, sprawia to, że kawa w trakcie mielenia nagrzewa się minimalnie, co poprawia jej smak i pozwala zachować naturalny aromat. Modele automatyczne bywają wyposażone w dwukomorowy lub nawet trójkomorowy pojemnik na kawę. Można więc zastosować różny typ ziaren, np. bezkofeinowe. Co więcej, mają one także przełącznik wyboru rodzaju ziaren, umożliwiający wybór konkretnego typu lub stworzenie własnej mieszanki przez ich połączenie.

Systemy grzewcze

Stała temperatura parzenia kawy jest niezwykle istotna dla efektu końcowego, dlatego też producenci modeli ciśnieniowych chętnie sięgają po najbardziej wydajne systemy grzewcze. Istotna w tym jest funkcja wstępnego zaparzenia – podczas tego procesu woda zostaje wpompowana do modułu zaparzącego, a tam zmielona

już kawa jest nawilżana i lekko pęcznieje, dzięki czemu uwalniany jest jej smak, który jest kontrolowany jeszcze przed właściwym parzeniem. Elektroniczny system kontroli dobiera ustawienia i automatycznie dostosowuje ilość wody do rodzaju napoju. Optymalne ciśnienie sprawia, że woda przepływa przez każdy gram kawy, a potem trafia prosto do filiżanki. Po zaparzeniu moduł zaparzący odprowadza do tacki ściekającą wodę, która pozostała w zmielonej kawie, a wysuszony miął trafia do pojemnika.

Rodzaje termobloków

Dzięki termoblokom ekspres szybciej się nagrzewa i jest gotowy do pracy, działa na zasadzie przepływowego podgrzewacza wody – trzeba na początku pracy ekspresu wypuścić trochę wody (aby wewnątrz się rozgrzało), utrzymuje też stałą temperaturę parzenia kawy, a ma to decydujący wpływ na jej właściwości. Oczywiście, duże znaczenie ma w tym woda, która podgrzewana jest bezpośrednio przed przygotowaniem naparu do takiej temperatury, jakiej dany rodzaj kawy wymaga (np. espresso czy gorąca woda do herbaty). W zależności od modelu w ekspresach montuje się pojedynczy lub podwójny termoblok. Układ zaparzenia ochładza się, gdy się z niego nie korzysta. Dlatego też po zaparzeniu jednej kawy temperatura wewnątrz eks-

4Swiss Siena A7 – prawdziwe americano i latte z idealną pianką

4Swiss Siena A7 to przystępny cenowo ekspres automatyczny z system One Touch i Real Americano. To propozycja dla osób poszukujących urządzenia budżetowego, lecz w dalszym ciągu

oferującego najwyższą jakość parzonej kawy. Niezależne obwody dystrybuujące kawę i wrzątek pozwalają na przygotowanie oryginalnego americano, w formie espresso rozcieńczonego gorącą wodą, z zachowaniem pełni aromatów i smaku. Regulacja poziomu spieniania mleka umożliwia natomiast uzyskanie w kawach mlecznych idealnej pianki, nawet z mleka roślinnego.



JURA ENA 4

presu spada, ciepło ucieka na przestrzeni między grzałką a jednostką zaparzenia, z tego powodu podczas przygotowywania kolejnego naparu po dłuższej przerwie woda musi zostać podgrzana do wyższej temperatury. W ten sposób zmniejsza się straty ciepła i zapewnia optymalną temperaturę parzenia. Zaawansowane systemy elektroniczne samodzielnie dobierają jej wysokość do temperatury panującej w układzie. Tymczasem bojler – wolniej się nagrzewa, ale na raz podgrzewa większą ilość wody, dodatkowo dłużej trzyma ciepło.

Jednostka zaparzenia z regulacją komory

Jej działanie polega na tym, że specjalna konstrukcja tej jednostki wytwarza ciśnienie oraz stwarza optymalne warunki do przyrządzenia określonej

Fot. 4Swiss

Sztuczna inteligencja w ekspresie JURA E8 (EB)

tworzenie aż 17 różnych specjalów kawowych – od ristretto aż po modną flat white. Znakomitą jakość zapewnia szereg czynników, jak filtr Claris Smart, dostarczający czystą wodę, czy profesjonalny młynek Aroma, który gwarantuje o 12,2 proc. głębszy aromat, niezmiennie dobrą jakość mielenia oraz uzyskanie idealnego smaku przez cały okres trwałości.



Wprowadzenie w modelu JURA E8 (EB) funkcji sztucznej inteligencji pozwoliło na komfortową i intuicyjną obsługę. Algorytm SI analizuje na bieżąco osobiste preferencje smakowe i automatycznie dostosowuje ekran startowy do dwóch lub czterech preferowanych specjalów. Dysza do spieniania mleka, która została wyprodukowana z najlepszej jakości materiałów, potrafi wyczarować cappuccino i inne rodzaje kawy z pianką o najlepszej jakości. JURA E8 (EB) pozwala na przygo-

Fot. JURA (x2)

porcji kawy. Dzięki temu można dobrać aromat i intensywność napoju do własnych preferencji, jak również dostosować je do konkretnego rodzaju naparu. Proces ten ma kilka etapów. Najpierw zmielona kawa trafia do młynka do komory zaparzania, potem wytwarzane jest ciśnienie. Co ważne, ilość wody do wstępnego zaparzania do-

Rozwiązania w ekspresach

Lista praktycznych rozwiązań jest długa, warto jeszcze zwrócić uwagę na takie udogodnienia jak:

- **podstawa pod filiżanki** – wyjmowana, znajduje się zwykle na pojemniku na skropliny, który bardzo często ma specjalny czujnik, informujący o maksymalnym napełnieniu i konieczności opróżnienia;
- **regulacja twardości wody** – poziom twardości wody ustala się za pomocą specjalnego testera, który jest dołączony do ekspresu, a następnie wprowadza do ustawień urządzenia;
- **regulacja parametrów** – w ekspresach automatycznych użytkownik może zaprogramować praktycznie wszystko: od języka menu po godzinę wyłączenia ekspresu. Co więcej, może ustalić stopień zmielenia kawy, czas i temperaturę parzenia albo ilość mleka;
- **płyta podgrzewająca** – ustawia się na niej filiżanki, które zostaną automatycznie podgrzane, co sprawia, że naczynia będą ciepłe, a jest to bardzo ważne szczególnie podczas przygotowywania urządzenia;
- **regulowana wysokość wylotu kawy** – to standardowe rozwiązanie, które ułatwia przygotowywanie różnego rodzaju napojów. Umożliwia to również korzystanie nie tylko z filiżanek, ale i z wysokich szklanek do latte macchiato, które mają pojemność 250 ml;
- **tryb oszczędzania energii** – po upływie pewnego czasu „beczynności” ekspres przechodzi w tryb uśpienia;

■ **filtry uzdatniające wodę** – to rozwiązania z „górną półką” i mają je niektóre ekspresy kombinowane. Są to filtry, które zmniejszają twardość wody i usuwają posmak chloru. Te redukujące zawartość chloru trzeba wymieniać po 80 cyklach lub najpóźniej po sześciu miesiącach używania ekspresu. Filtr zmiękczający wodę jest stały i wymaga systematycznego czyszczenia średnio, co dwa miesiące.

System P.E.P.

Szwajcarska marka JURA w swoich ekspresach stosuje rewolucyjną technologię P.E.P. Prowadzi ona do uzyskania idealnego espresso. Jej działanie polega m.in. na tym, że pompowanie wody z termobloku przez jednostkę zaparzającą odbywa się za pomocą krótkich impulsów, a nie jak dotąd metodą ciągłego strumienia. Poprzez wydłużenie czasu ekstrakcji osiąga się bardziej intensywny aromat espresso. Ta światowa innowacja P.E.P. – Proces Ekstrakcji Pulsacyjnej – jest dostępna dla „krótkich” napojów kawowych, takich, jak: ristretto, espresso i espresso macchiato.

Systemy spieniania mleka

Systemy spieniania mają przede wszystkim ekspresy ciśnieniowe (automatyczne oraz kolbowe), a także kombinowane. Szeroka oferta kawy z dodatkiem mleka charakterystyczna jest dla ekspresów automatycznych, w których to samo urządzenie odpowiada za przygotowanie cappuccino czy latte.

Dysza do spieniania

Spotkamy ją w modelach ręcznych, automatycznych i kapsułkowych. W zależności od modelu może być stała lub ruchoma. Spełnia ona również jeszcze inne funkcje, przede wszystkim służy do dystrybuowania gorącej pary oraz wody. To wła-



SIEMENS
EQ.9 plus connect s700 TI9573X9RW

Gerlach

— GERMANY —

ROBOT PLANETARNY

GL 4219

6 prędkości
5l duża miska



Zagniatanie ciasta



Trzepaczka do mieszania



Trzepaczka do ubijania

SZYBKOWAR

ELEKTRYCZNY-WIELOFUNKCYJNY

GL 6412

14 programów
6 litrów



Zawór bezpieczeństwa



Wyświetlacz LCD



Nieprzywierająca powłoka garnka



śnie dzięki wytworzonej parze dochodzi do spienienia mleka. W przeciwieństwie do pozostałych rozwiązań 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. Ciekawym rozwiązaniem jest dysza wysuwana, która wysuwa się w czasie przygotowywania kawy mlecznej i jest automatycznie czyszczona po każdym użyciu.

Wbudowany pojemnik na mleko

Jest to bardzo nowoczesne rozwiązanie. Warunkiem przygotowania kawy z dodatkiem mleka jest właściwe przymocowanie specjalnego pojemnika. Taki zbiornik ma specjalną pokrywkę oraz dwie rur-



BOSCH
TIS30321RW VeroCup 300

sa mleko z pojemnika. Zostaje ono podgrzane i napowietrzane już w dyszy, dzięki czemu otrzymujemy gorące spienione mleko. Zmiana ustawienia zaworu dyszy sprawia, że powietrze nie dostaje się do spieniacza, co powoduje, że mleko jest tylko podgrzane, ale niespienione. Z kolei w wypadku ustawienia opcji gorącej pary otwór na mleko jest zamknięty i urządzenie nie pobiera mleka. Oznacza to, że z dyszy wydostaje się jedynie gorąca para, którą można np. podgrzać filiżanki.

4Swiss Roma A10 – kawa jak w kawiarni za jednym dotknięciem

Ekspres automatyczny 4Swiss Roma A10 to propozycja dla najbardziej wymagających klientów. Dzięki rozbudowanemu systemowi personalizacji, pozwoli skomponować dokładnie taką kawę, jaką lubimy - możemy dostosować poziom spienienia mleka, ilość oraz temperaturę wody i kawy. Efektem tego jest napój dopasowany do upodobania użytkownika. Wystarczy jeden przycisk, aby



Pojemnik na mleko z funkcją automatycznego czyszczenia

To rozwiązanie jeszcze bardziej zwiększyło komfort obsługi ekspresu. Wystarczy wlać mleko do specjalnego pojemnika, podłączyć go (zatrzaśki, itp.) do ekspresu i wybrać rodzaj kawy. Niezależnie czy będzie to latte macchiato, cappuccino lub café latte, każdy napój będzie gotowy w kilka, kilkanaście sekund. Po przygotowaniu kawy pojemnik wstawiamy do lodówki

Automatyczne czyszczenie

Większość zastosowanych funkcji oraz programów ma za zadanie m.in. ułatwienie czyszczenia urządzeń. Najwięcej ich znajduje się w ciśnieniowych ekspresach automatycznych. Utrzymanie w czystości ułatwiają:

- **filtry** – niektóre modele mają filtr zmiękczający wodę oraz redukujący ilość chloru, a także wbudowane czujniki, usuwające niepożądane substancje, które zmieniają smak i aromat wody;
- **zintegrowany program czyszczenia, płukania i odkamieniania** – dzięki specjalnym czujnikom ekspres sam podaje informację o konieczności uruchomienia programów czyszczących, a zależy to od stopnia twardości wody oraz tego, czy w urządzeniu jest zainstalowany filtr. Do czyszczenia należy używać środków zalecanych przez producenta;



otrzymać wysmienite: espresso, americano, cappuccino i latte, a także idealnie spienione mleko i wrzątek do przyrządzenia np. herbaty. Intuicyjna obsługa, kompaktowe wymiary i doskonałe parametry techniczne tworzą całość, która świetnie sprawdzi się w użytkowaniu domowym, ale także w biurze, gabinecie spa, a także małej gastronomii.

Fot. 4Swiss (x2)



JURA S8

- **funkcja automatycznego płukania dyszy** – to jeden z najnowszych programów, umożliwiający to zadanie po każdym przyrządzeniu napoju na bazie mleka. W zależności od ustawień ekspres może uruchamiać program czyszczenia samodzielnie lub na żądanie użytkownika. Po zakończonym parzeniu kawy dysza wysuwa się ze specjalnego zbiorniczka do czyszczenia, do którego automatycznie wlewany jest specjalny płyn. Następnie ekspres miesza go z wodą i zanurza w nim dyszę, która jest aż dwukrotnie przepłukiwana. W tego typu ekspresach użytkownik może również zrobić to samodzielnie – kolejność prac podaje mu samo urządzenie. Zresztą niektóre ekspresy potrafią też sygnalizować konieczność ręcznego czyszczenia dyszy.

Środki czyszczące

Stosuje się je w najbardziej zaawansowanych technologicznie ciśnieniowych ekspresach automatycznych, które w największym stopniu odciążają pracę użytkowników. Mają do tego specjalne programy, a ich producenci zalecają korzystanie z przeznaczonych do tego celu firmowych preparatów – w płynie, proszku lub w tabletkach. Wystarczy zaaplikować środek zgodnie ze wskazówką i uruchomić program płukania. Wiele modeli za pomocą wyświetlacza samodzielnie zgłosi potrzebę odkamieniania, a jeśli nie zostanie to zrobione – odmówi wręcz zaparzenia kawy.

co na długi czas zapobiega osadzeniu się tłuszczów i pozostałości po kawie;

- **detergenty (także w postaci firmowych tabletek)** – które po wprowadzeniu do ekspresu rozpuszczają olejki kawowe (osad) znajdujące się na ściankach układu oraz modułu zaparząjącego. Tabletki nadają się do wszystkich modeli ekspresów automatycznych.

Filtry do wody

Filtry stosuje się powszechnie w każdym już niemal domu. W wypadku ekspresów jakość wody ma szczególne znaczenie. Kawa składa się bowiem w 90 proc. z wody, dlatego jej jakość odpowiada za smak, zapach i aromat. Odpowiednio przefiltrowana woda polepsza kawę. Nowoczesne filtry są w stanie bez odkamieniania przefiltrować wodę potrzebną do zaparzenia nawet kilku tysięcy filiżanek. Warto zainwestować w filtry oryginalne, bowiem zamienniki są nie tylko mniej wydajne, ale stosowany w nich granulat (np. węgla aktywowanego) ma różną wagę oraz strukturę i zdarza się, że niewłaściwy filtr może uszkodzić pompę wody. Pamiętajmy także o tym, że odkamienianie i uzdatnianie wody mają znaczący wpływ na trwałość samego ekspresu. Nowoczesne filtry jak Claris Smart w ekspresach JURA komunikują się z urządzeniem wykorzystując technologię RFID. Dzięki niej ekspres rozpoznaje czy filtr został umieszczony w zbiorniku i automatycznie aktywuje odpowiedni tryb pracy. Również zużycie filtra jest na bieżąco monitorowane.

4SWISS



Ekspres automatyczny
4Swiss Roma A10 Home

Idealne latte w Twoim domu!

Real Americano System - Prawdziwe Americano, dzięki trzem niezależnym dyszom

WOW Milk Effect - Idealna pianka nawet z mleka roślinnego

Funkcja Super Silent – Wyjątkowo cicha praca młynka

Precyzyjna personalizacja kaw - sam decyduj, czy pijesz kawę z mlekiem, czy mleko z kawą ;)



GERLACH. Szybki elektryczny GL 6412

Szybkie i oszczędne gotowanie

Szybki to urządzenie wykorzystujące ciśnienie do gotowania potraw, dzięki czemu cały proces ich przygotowywania trwa o wiele krócej. Nie wpływa to jednak negatywnie na smak dań, wręcz przeciwnie, mięso jest o wiele bardziej kruche, a warzywa mają szansę lepiej wchłonąć aromat ziół i przypraw, nie tracąc przy tym wartości odżywczych.



Wszystkim miłośnikom gotowania, którzy chcą zminimalizować liczbę sprzętów w niewielkiej przestrzeni, z pewnością przypadnie do gustu wielofunkcyjny szybki elektryczny Gerlach GL 6412. Prezentowane urządzenie sprostą potrzebom zarówno rodziny lub na przygotowanie potrawy na dwa dni. Można go bez trudu wyjąć z urządzenia i bezpośrednio z niego podawać danie. Do gotowania wykorzystywane jest ciśnienie ro-

bocze 0,7 bara, a blokada ciśnieniowa sprawia, że używanie tego sprzętu jest bezpieczne w każdych warunkach. Na wygodne przenoszenie pozwalają umieszczone na bokach uchwyty.

Znaczną przewagą nad tradycyjnymi szybkiwaremi jest zaawansowane sterowanie, które umożliwia zautomatyzowanie pracy urządzenia. Na czytelnym wyświetlaczu LCD można śledzić czas i proces gotowania, a na panelu wybrać interesującą nas tryb pracy. Szybkiwarem 14 programów automatycznych, takich jak gotowanie kukurydzy, zup, gulaszu, mięsa, dań gotowych, ryżu, owsianki, smażenie, pieczenie, przygotowywanie ryb, fasoli, kur-



czaka, ciasta, oraz przyrządzanie warzyw i owoców morza. Mają one swój standardowo zaprogramowany czas trwania, który można regulować dodatkowo w trakcie konfiguracji urządzenia. Po zakończeniu programu automatycznego szybkiwarem przejdzie w tryb podtrzymywania temperatury. Możemy wybrać też opóźnienie programu od 10 minut do nawet doby, co pozwala zamarynować mięso lub ustawić czas gotowania na moment, gdy nie ma nas w domu. Po powrocie z pracy lub szkoły na domowników będzie czekał ciepły, świeżo przygotowany obiad.

Możemy wybrać też opóźnienie programu od 10 minut do nawet doby, co pozwala zamarynować mięso lub ustawić czas gotowania na moment, gdy nie ma nas w domu. Po powrocie z pracy lub szkoły na domowników będzie czekał ciepły, świeżo przygotowany obiad.



GOTIE

PRESTIŻ W STANDARDZIE

5 lat
GWARANCJI

Sezon na witaminy prosto z natury!



Wyciskaj...

XXL!



Blenduj...

Susz!

LUXPOL
PRODUKTY AGD

Luxpol sp. z o.o. sp. k.
ul. Reymonta 16, 44-100 Gliwice
tel. 534755305
e-mail kontakt@luxpol-agd.pl

Firma Luxpol jest
wyłącznym dystrybutorem
i właścicielem marek
GOTIE, Begood i Luxpol.

Facebook: @gotie.eu
Instagram: @gotiepolska
Globe icon: gotie.pl

ZELMER. Frytkownica ZAF3500

Szybkie smażenie bez tłuszczu

Frytkownice powietrzne pomagają przyrządzić przekąski z mniejszą ilością tłuszczu. Dzięki temu nie tylko smakują one dobrze, ale również są zdrowsze.

Przykładem takiego urządzenia jest Zelmer ZAF3500. Sprzęt wyróżnia się estetycznym wzornictwem oraz prostą obsługą. Na froncie został umieszczony wygodny panel z obrotowymi przełącznikami. Służą one do ustawienia temperatury pracy w zakresie od 90 do 200 °C oraz timera, który



można maksymalnie ustawić na 60 minut. Wystarczy więc dobrać wartości odpowiednie do przygotowywanego dania, żeby po upływie określonego czasu cieszyć się gotową potrawą. O zakończeniu pracy urządzenie poinformuje alarmem dźwiękowym. Frytkownica Zelmer ZAF3500 została wyposażona w naczynie do smażenia pokryte nieprzywierającą powłoką, a jego pojemność to 3,5 l. Zastosowanie techniki cyrkulacji powietrza o dużej prędkości pozwala na beztłuszczowe i niskotłuszczowe smażenie. Dzięki mocy 1300 W urządzenie nagrzewa się bardzo szybko i osiąga wymaganą temperaturę pracy, również składniki umieszczone we wnętrzu mogą zostać szybciej przygotowane, dzięki czemu sprzęt nie zużywa dużo energii. Bezpieczne użytkowanie zapewniają obudowa i rączka cool touch, która nie nagrzewa się w trakcie pracy.

MPM. Mikser z misą obrotową MMR-21Z

Pomocnik do wypieków

Funkcyjny mikser to sprzęt, którego nie powinno zabraknąć w kuchni. Pomoże w przygotowaniu lekkich ciast czy ubijaniu piany, tym samym znacznie skróci czas przygotowywania wielu wypieków.



Marka MPM proponuje model MMR-21Z, wyposażony w misę obrotową ze stali nierdzewnej. Jej pojemność to 3,5 l, zmieścimy więc w niej całkiem dużo składników. Odchylane ramię na wzór tego w robotach planetarnych pozwala na wygodne podniesienie miksera, gdy np. chcemy dodać składniki do misy lub zmienić mieszadła. Naczynie można, oczywiście, także wyjąć, np. po to, że-

by je umyć. Dzięki obrotowej misie i stojakowi mikser może pracować praktycznie samodzielnie, a my w tym czasie możemy zająć się innymi pracami związanymi z wypiekami. Urządzenie ma moc 400 W, co pozwala poradzić sobie z większością wymagających zadań. Dużymi atutami są 5-stopniowa regulacja prędkości oraz funkcja turbo. Dzięki nim bez trudu dopasujemy szybkość pracy miksera do aktualnych potrzeb. Urządzenie zostało wyposażone w zabezpieczenie przed przypadkowym wyjęciem mieszadeł podczas pracy. W zestawie znajdują się mieszadła trzepakowe do ubijania piany oraz hakowe do



wyrobienia ciasta. Po pracy wystarczy wciśnąć przycisk, aby je usunąć. Długość przewodu zasilającego wynosi 1,2 m. Mikser nie zajmuje dużo miejsca, a estetyczne wzornictwo sprawia, że będzie dobrze się prezentował w większości kuchni.



MPM

**Miesza, miksuje, kroí, uciera!
Rozdrabnia, wyciska, sieka, ubija!**

Robot kuchenny Kasia to multifunkcyjne urządzenie z bogatym zestawem akcesoriów. Niezastąpiona pomoc w codziennym gotowaniu, oszczędność czasu i miejsca. Kasia zagościła w wielu polskich domach. Czas aby pojawiła się w Twoim.

Robot kuchenny Kasia dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych: białej (MRK-11) i srebrnej (MRK-12).





**Wielofunkcyjne
roboty
kuchenne**

Rynek robotów kuchennych jest bardzo zróżnicowany. Dużą popularnością cieszą się urządzenia wielofunkcyjne, ponieważ mają kompaktowe rozmiary, a przy tym oferują więcej możliwości. Coraz częściej z dostępnymi na rynku od lat malakserami konkurują też blendery ręczne wyposażone w dodatkowe akcesoria.

Roboty wieloczynnościowe lub, jak kto woli, malaksery dzielą się na dwie grupy. Do pierwszej zaliczamy te produkty, które mają jedno gniazdo i dwie misy do rozdrabniania i mieszania. W zależności od potrzeb użytkownik montuje jedną z nich. Drugi typ ma dwa gniazda i dwa rodzaje mis, dzięki czemu użytkownik nie musi ich demontować ani wymieniać. Roboty wieloczynnościowe mają moc od 500 do 1100 W.



KALORIK HA 1007 KTO

tek. Dostępne są nawet specjalne tarcze do robienia frytek. To jednak niejedyne zastosowania. Robot wieloczynnościowy poradzi sobie także z wyrabianiem lekkiego ciasta, wyciskaniem soku czy blendowaniem produktów. W zależności od modelu funkcje mogą być różne i wynikają z dostępnych w zestawie lub jako akcesoria przystawek.



AMICA BL6016

Nie są wyposażone w funkcję gotowania, za to znakomicie radzą sobie zwłaszcza z obróbką warzyw. Dzięki całej gamie różnych tarcz tnących pozwalają one na cięcie, siekanie czy rozdrabnianie różnych warzyw, co znacząco ułatwia np. przygotowywanie sała-

Wyposażenie robota

Dołączone w do zestawu z robotem akcesoria mają największy wpływ na jego użyteczność, ponieważ pozwalają na realizację konkretnych funkcji. Dlatego wybierając robot, w pierwszej kolejności powinniśmy zwrócić uwagę na jego wyposażenie, aby odpowiadało ono zadaniom, które będziemy realizować. W zestawach najczęściej znajdziemy:



Robot wieloczynnościowy może nawet zagnieść ciasto do domowych wypieków.



Blender ręczny z dodatkowymi akcesoriami może skutecznie zastąpić robot wieloczynnościowy w wielu zadaniach.

- **pojemnik roboczy** – to podstawowy element wyposażenia. Umieszczane są w nim przetwarzane składniki, np. poszatkowane warzywa, czy wyrabiane jest w nim ciasto. Najczęściej jest wykonany z tworzywa sztucznego i wyposażony w wygodny uchwyt;
- **tarce ze stali nierdzewnej** – są ważnym elementem, przydatnym zwłaszcza przy przetwarzaniu warzyw. Różnią się ty-

pem ostrzy i mogą służyć np. do ucierania ziemniaków, cięcia frytek lub warzyw w słupki, do krojenia warzyw w plastry oraz ścierania warzyw i owoców;

- **blender kielichowy** – wielofunkcyjny robot kuchenny może mieć w zestawie kielich do przygotowywania koktajli. Świetnie zastąpi więc standardowy blender stojący;
- **popychacz** – służy do bezpiecznego podawania obrabianych składników bez kontaktu dłoni z ostrzem. Niektóre popychacze mogą też pełnić funkcję miarki;
- **rozdrabniacz** – dzięki niemu można wygodnie i szybko ciąć np. zioła lub warzywa na bardzo drobne kawałki;

Funkcjonalna i kompaktowa – MPM Kasia MRK-12



niaczane, sałatkę warzywną, ciasto, krem, frytki, a nawet wyciśnięty sok z cytrusów. Całe urządzenie wykonane jest ze stali nierdzewnej oraz tworzywa sztucznego. Robot kuchenny Kasia MRK-12 zawiera

kompleksowy zestaw akcesoriów, które możemy myć w zmywarce.

Ponadto urządzenie ma praktyczny pojemnik na akcesoria. Silnik ma moc 800 W i poradzi sobie z najtrudniejszymi zadaniami. Urządzenie wyposażono w trzy prędkości pracy oraz tryb pulsacyjny, dzięki czemu doskonale rozdrabnia orzechy czy inne twarde produkty na maksymalnych obrotach.

Roboty kuchenne z serii Kasia dostępne w ofercie marki MPM od lat są cenione za wielofunkcyjność i niezawodność. Model MRK-12 ma w zestawie wszystko, czego możemy wymagać od tak wszechstronnego urządzenia. Pozwala on na mieszanie, rozdrabnianie, miksowanie, wyciskanie, krojenie, siekanie, ubijanie oraz ucieranie. Bez trudu przygotowujemy np. placki ziem-



BOSCH MCM4200

- **tarca emulgacyjna** – umieszcza się ją w pojemniku roboczym i służy do przygotowywania np. majonezu lub bitej śmietany;
- **młynek** – pozwala na szybkie mielenie twardego składników, np. kawy lub orzechów;
- **ostrze do ciasta** – specjalne ostrze przeznaczone do mieszania lekkich ciast. Może być również wykorzystane do przygotowywania przecierów;
- **końcówka do wyrabiania ciasta** – jest wykonana z metalu i przeznaczona do wyrabiania cięższych ciast z dużą siłą, np. ciasta na chleb;
- **mieszadło do ubijania białek** – kształtem przypomina trzepaczkę i jest przeznaczone do ubijania białek lub śmietany;



MPM Kasia Plus MRK-11

- **wyciskarka do cytrusów** – robot w nią wyposażony znakomicie poradzi sobie z pozyskiwaniem soku z owoców cytrusowych, takich jak pomarańcze czy grejpfruty. Warto wybierać roboty uznanych marek, które w ofercie mają dodatkowe akcesoria. Dzięki temu bez trudu uzupełnimy zestaw o niezbędny sprzęt, jeśli dana część się np. uszkodzi lub zgubi.

Parametry robotów wieloczynnościowych

Znajomość parametrów pozwoli na odpowiedni dobór sprzętu. Przede wszystkim będzie dopasowany do potrzeb i poradzi sobie

ze stawianymi przed nim zadaniami. Wybierając robot wieloczynnościowy, powinniśmy zwrócić uwagę na:

- **pojemność** – oznaczana jest w litrach lub mililitrach. Dotyczy mikserów z misą stojącą, blenderów, robotów wielofunkcyjnych, gotujących, a także rozdrabniaczy. Pojemność to wielkość maksymalna deklarowana przez producenta – do jej zmierzenia używa się po prostu wody. Wskazuje na możliwość zmieszczenia w misie potrzebnej ilości składników przygotowywanej potrawy (osobno lub razem), owoców, warzyw itp.;
- **pojemność robocza** – również jest prezentowana w litrach, jednak dotyczy konkretnych zadań. Pojemność robocza te-



ELDOM BL200 SWIF

- go samego zbiornika będzie różna np. dla wyrabiania ciasta, a inna dla szatkowania warzyw;
- **szybkość wirowania narzędzi** – czyli liczba obrotów na minutę [obr./min] dla poszczególnych stopni ustawień, a także dla wartości maksymalnej. Prędkość pracy można regulować. Parametr ten jest bardzo ważny, gdyż pozwala na dobór optymalnej obróbki do konkretnych składników, ale też produktu końcowego. Innej prędkości wymaga kruszenie lodu, innej ubijanie piany czy wyrabianie ciasta. Część urządzeń ma specjalne ikonki informujące o tym, jakie ustawienie jest odpowiednie do konkretnej potrawy – bardziej szczegółowe informacje zawarte są w instrukcjach obsługi lub dołączanych do urządzeń książkach kucharskich;
- **masa robota** – jest podawana w kilogramach. Masa urządzenia tak naprawdę wpływa głównie na wygodę jego przechowywania, a właściwie przenoszenia. Najwięk-

Dzięki dołączonemu kielichowi urządzenie bez trudu zastąpi stacjonarne blendery.



CONCEPT Cube RM3000

- szą masę mają modele z funkcją gotowania i planetarne – te ostatnie najczęściej mają korpus wykonany ze stali nierdzewnej oraz stalowe dzieże. Masę powinno się podawać osobno dla urządzenia i dla kompletu wyposażenia w wymienne narzędzia;
- **wymiary robota** – określają jego zewnętrzne krawędzie. Podanie szerokości, wysokości, głębokości urządzeń jest bardzo pomocne przy jego przechowywaniu, a także planowaniu jego ustawienia podczas gotowania. Największe wymiary mają modele planetarne i z funkcją gotowania. Więcej miejsca zajmują także blendery stojące czy miksery z misą. Dlatego też warto jeszcze przed zakupem zastanowić się, czy aby na pewno w kuchni znajdzie się wystarczająco dużo miejsca do ich przechowywania;
- **moc silnika** – jest ważnym, ale nie najważniejszym parametrem robota kuchennego. Powinna być podawana w watach. Moc dostosowana jest zwykle do typu pracy robota, wielkości urządzenia, misy, pojemności zbiorników itp. Na rzeczywistość pracę i efektywność robotów wpływają mechanizmy różnicowe, jakość materiałów, z jakich są one wykonane, oraz sprawność (wydajność robota). W wypadku robotów wieloczynnościowych wynosi ona zazwyczaj ok. 800 W.

Użytkowanie robota

Korzystanie z robota wieloczynnościowego nie nastręcza problemów, a jego budowa jest dosyć prosta. Wybrane akcesoria montujemy na podstawie zawierającej zespół napędowy. Najczęstszym sposobem sterowania jest pokrętko z wielostopniową regulacją prędkości pracy. Dzięki niemu łatwo dobierzemy prędkość do wykonywanych zadań. Często sprzęt jest też wyposażony w tryb pracy pulsacyjnej. Przed przystąpieniem do pracy należy upewnić się, że wszystkie elementy są prawidłowo zamontowane. Z kolei po jej zakończeniu demontaż można zacząć dopiero, gdy silnik urządzenia się zatrzyma, i zaleca się odłączenie go od zasilania sieciowego. W zestawie może znajdować się specjalna podstawka, która służy do przechowywania akcesoriów. To wygodne i praktyczne rozwiązanie, które przede wszystkim chroni przed zagubieniem, niektórych drobnych elementów. W zależności od zaleceń producenta wybrane akcesoria można myć w zmywarce. Obudowę z zespołem napędowym wystarczy przetrzeć lekko wilgotną delikatną ściereczką.



Wielofunkcyjny pomocnik kuchenny

Robot planetarny Concept Element RM7010 w nowoczesnym biało-szarym kolorze jest nie tylko funkcjonalnym, ale również designerskim dodatkiem do kuchni. Pomoże nie tylko w przygotowaniu ciasta, kremów czy bitej śmietany. Ponadto urządzenie jest wyposażone w blender, tarkę i maszynę do mięsa z przystawkami do napętniania kielbas i ciastek.



Metalowy korpus i wewnętrzne koła zębate gwarantują długą trwałość. Dzięki mocy 1200 W urządzenie nie będzie miało problemu z żadnymi produktami. Możemy wybrać jedną z 5 prędkości i tryb pulsacyjny w celu natychmiastowego uzyskania maksymalnej prędkości.

Jest również blokada bezpieczeństwa, która uniemożliwia uruchomienie urządzenia, jeśli nie jest ono prawidłowo zmontowane. Robot ma nowoczesny system mieszania planetarnego. Mieszadło czy hak robota obracają się wokół własnej osi, a także wokół obwodu mi-

sy. Dzięki systemowi Smart Stop Position robot przestaje pracować w optymalnej pozycji do wygodnego usuwania mieszadła lub haków.

Urządzenie wyposażone jest w trzy rodzaje mieszadeł, z pomocą których łatwo i szybko przygotowujemy różne ciasta i kremy. Trzepaczka balonowa jest idealna do ubijania lekkich mieszanek. Hak do ugniatania doskonale radzi sobie z mieszaniem ciasta na zakwasie, np. na bułki, chleb lub pizzę. Mieszadło do lekkich ciast nadaje się do przygotowywania kremów maślanych.

Robot planetarny RM7010 jest również wyposażony w blender kielichowy. Szklany pojemnik o objętości 1,5 l pozwala mieszać na ciepło i zimno. W jednej chwili przygotowujemy pyszne kremowe zupy, sosy, przeciera i koktajle. Robot jest wyposażony w 4 tarcze: tarkę do drobnego i grubego szatkowania, tarkę do ziemniaków oraz w tarkę do krojenia cienkich plasterków. Nie zabrakło również maszynki do mielenia mięsa. Wymienne tarcze do z trzema otworami o różnych rozmiarach umożliwiają mielenie mięsa według własnych potrzeb. Dostępna jest także specjalna nasadka do robienia kielbas. Zestaw zawiera dodatkowo przystawkę do ciasteczek z 4 różnymi otworami.

Do robota dołączona jest również praktyczna książka z przepisami. Dostępna jest także aplikacja Concept Cooking na smartfony, która stanowi bazę wyjątkowych przepisów. Urządzenie jest też dostępne w wersji w kolorze grafitowo-szarym o symbolu RM7000.



perfect mix 

Pomocny i niezawodny na każdym etapie przyrządzania potrawy.



7
AUTOMATYCZNYCH
PROGRAMÓW



Wi-Fi



WBUDOWANA
WAGA



GOTOWANIE
NA PARZE

Zdrowe i szybkie gotowanie pełne smaku



Fot. Camry

W życiu i gotowaniu nie ma czasu do stracenia, dlatego wymyślono szybkiowar. To niewielkie urządzenie może wprowadzić prawdziwą rewolucję w kuchni. Jak sama nazwa wskazuje, przygotowujemy w nim potrawy bardzo szybko, a oprócz tego będą również smaczne.

Jak działa szybkiowar? Otóż jest to nic innego jak garnek do gotowania pod ciśnieniem. Na rynku znajdziemy modele nieelektryczne, przeznaczone do gotowania na płytach

grzewczych, np. gazowych czy indukcyjnych, oraz elektryczne, które pod względem możliwości mogą konkurować nawet z multicookerami. To, które urządzenie lepiej wybrać, zależy tak naprawdę od naszych wymagań i upodobań. Z pewnością zaletami modeli elektrycznych są funkcjonalne programy automatyczne, niewielkie rozmiary i możliwość użycia wszędzie tam, gdzie mamy po prostu dostęp do prądu. Z kolei modele nieelektryczne są lekkie, zastąpią też zwykły garnek i nie będą zajmować kuchennego blatu. Przygotowane w szybkiowarze produkty są niezwykle aromatyczne, ponieważ cały czas „duszą się we własnym sosie”, a zwiększone ciśnienie sprawia, że smaki jeszcze lepiej się przenikają.

Jak działa szybkiowar?

W szybkiowarze potrawy gotowane są zdrowo, a do tego znacznie szybciej za sprawą zwiększonego ciśnienia. To ono odpowiada za szybsze podwyższenie temperatury i krążenie ciepła, a to z kolei wpływa na zwiększenie szybkości gotowania. Jaki z tego wniosek? Ano taki, że zdrową potrawę



SMILE MGS-06

z zachowaniem wszystkich wartości odżywczych można przyrządzić szybko (jak sama nazwa urządzenia wskazuje). Szybkiowary są poręczne i praktyczne, choć mogą być niekiedy ciężkie (ich pogrubione dno i solidna obudowa to atuty!). Najczęściej wykonane są ze stali nierdzewnej lub aluminium. W tym ostatnim wypadku są nieco lżejsze.

Szybkiowar tradycyjny

Każdy szybkiowar zbudowany jest z garnka i pokrywy oraz specjalnej uszczelki. Jeżeli ciśnienie



CAMRY CR 6409

Oszczędza czas i energię – szybkiowar Eldom SW500 Perfect Cook



Wielofunkcyjny szybkiowar Eldom SW500 Perfect Cook pozwala skrócić czas gotowania aż do 70 proc. Można w nim zarówno gotować, jak i podgrzewać. Gorąca para wewnątrz urządzenia sprawia, że aromaty z warzyw, mięsa oraz stosowanych ziół i przypraw idealnie się przenikają, wzbogacając smak każdego dania. Wysokie ciśnienie, jakie wytwarza się w szczelnym pojemniku, powoduje natomiast, że



temperatura wrzenia rośnie bardzo szybko, a czas gotowania jest znacznie krótszy. Model SW500 ma elegancki korpus z obudową ze stali szlachetnej i solidnie wykonany wymiowy garnek z wzmocnionym dnem oraz nieprzyswierającymi powłokami. Jest pojemny (5 l) oraz bardzo wygodny w obsłudze i czyszczeniu. Ma dotykowy panel sterowania i czytelny cyfrowy wyświetlacz oraz dodatkowe



akcesoria (tacka parowa ze stali nierdzewnej, kubek z miarką oraz łyżką). Jego pokrywa jest wyposażona w zawór bezpieczeństwa parowego oraz wskaźnik ciśnienia. W szybkiowarze jest do dyspozycji aż 14 programów działania i możliwość ręcznego wybierania ustawień. Urządzenie pracuje w szerokim zakresie temperatury – od 30 do 160 °C. Możemy też wybrać tryb gotowania tradycyjnego, tj. bez wysokiego ciśnienia, a funkcja odgrzewania pozwoli na podgrzanie zimnego dania do temperatury 60 – 80 °C i podtrzymanie go w stanie gorącym nawet przez 8 godzin.

Fot. Eldom (x3)

w garnku przekroczy daną wartość, zawór bezpieczeństwa wypuszcza nadmiar pary, aby nie doszło do rozsądzenia garnka. Oprócz tego wyposażony jest w regulator ciśnienia oraz okienko bezpieczeństwa, dzięki któremu możemy odpro-

wadzić nadmiar pary. Na pokrywie może znajdować się także suwak z ikonami. Przy jego pomocy dopasujemy parametry pracy do przygotowywanych potraw. Po zakończeniu gotowania szybkiowaru nie możemy otworzyć, dopóki



SMILE MGS-09

ciśnienie nie spadnie do bezpiecznej wartości – można je obniżyć, korzystając ze wspomnianych zaworów. W zestawie z szybkiowarem tradycyjnym mogą znajdować się dodatkowe akcesoria, np. wkład do gotowania na parze oraz prosty timer, który odmierzy określony czas. Timer nie działa automatycznie, więc nie przerwie procesu gotowania, ale może mieć funkcję samoczynnej aktywacji odliczania po osiągnięciu wymaganej temperatury. Dzięki temu będziemy dokładnie wiedzieli, kiedy zakończy się proces gotowania. W zależności od rodzaju potrawy, którą chcemy ugotować, trwa to kilka, kilkanaście, do kilkudziesięciu minut. Choć szybkiowary tradycyjne są z pozoru prostymi urządze-

Elektryczny panel sterowania z programami automatycznymi znacznie ułatwia korzystanie z szybkiowaru elektrycznego.



Fot. Crock-Pot



Fot. Getrich

Naczynie szybkowaru można wyjąć, np. w celu podania potrawy lub łatwiejszego umycia.

zwrócić uwagę na to, czy urządzenie może być myte w zmywarce.

Szybkowary elektryczne

Modele elektryczne różnią się między sobą trybami gotowania, co jest związane z temperaturą, systemami zabezpieczeń oraz funkcjami, takimi jak na przykład automatyczne wyłączenie. Można je polecić użytkownikom, którzy nie potrzebują bardzo dużej pojemności i preferują samodzielne urządzenia. Nic nie stoi na przeszkodzie, aby szybkowar elektryczny spakować i zabrać np. na wyjazd na działkę. Ich pojemność to zazwyczaj ok. 5 – 6 l. Główna zaleta szybkowaru elektrycznego to, oczywiście, bardziej rozbudowane sterowanie, a więc i większa automatyzacja pracy. Nie musimy kontrolować całego procesu gotowania, można go dobrać do potrawy, zaprogramować i po określonym czasie danie będzie gotowe do podania. Szybkowar elektryczny jest wyposażony w elektroniczny panel sterowania, bardzo często z czytelną ikonografią. Zazwyczaj przyciski są dotykowe, a na cyfrowym wyświetlaczu można ustawić np. długość programu pracy. Urządzenie może mieć kilkanaście różnych trybów automatycznych, np. do pieczenia ciast, przygotowywania owoców morza, zupy, dżemów, gulaszu, jogurtu, pieczenia czy gotowania na parze. Każdy z trybów ma domyślny czas trwania, który można ewentualnie skrócić lub wydłużyć. Gdy czas dobiegnie końca, urządzenie automatycznie się wyłączy lub przejdzie w tryb podtrzymywania temperatury. Oprócz tego dostępne są tryby manualne, pozwalające na gotowanie z wysokim ciśnieniem lub bez niego. Czas pracy czy temperaturę gotowania ustawiamy

niami, to mogą mieć kilka przydatnych funkcji, które ułatwią korzystanie z nich. Wybierając szybkowar nielektryczny, powinniśmy zwrócić uwagę przede wszystkim na to, aby był solidnie wykonany i działał na płycie indukcyjnej, jeśli taką posiadamy. Znaczenie ma także pojemność. Tę dobieramy do swoich potrzeb, najmniejsze modele mają objętość ok. 3,5, a te największe nawet 15 l. Można także



SMILE MGS-08

ży dotykać jego obudowy. Zaletą programatora jest także możliwość użycia funkcji opóźnionego startu. W zależności od modelu szybkowaru niektóre jego elementy można myć w zmywarce.

Zalety gotowania w szybkowarze

Przygotowywanie potraw w szybkowarze ma wiele zalet. Przede wszystkim samo gotowanie



CROCK-POT CSC051X

trwa krócej, więc oszczędzamy czas. Co jednak ważne, dotyczy to także zużycia energii elektrycznej. Moc szybkowaru to nawet 1000 W, jednak krótki czas pracy sprawia, że nie obciążą on znacznie domowego budżetu. Kolejne zalety dotyczą, oczywiście, smaku przygotowywanych posiłków, które są bardzo esencjonalne. Oprócz tego zawierają więcej witamin oraz substancji odżywczych, które podczas tradycyjnego gotowania zostałyby utracone wraz z parą. Dodatkowo dzięki temu podczas procesu gotowania w pomieszczeniu nie wydzielają się również nieprzyjemne zapachy, bowiem wszystkie składniki są szczelnie zamknięte w szybkowarze.

SMAKI LATA przez cały rok!



SO2041

SO3000

SO4000

Do płyt każdego rodzaju – szybkowar Smile MGS-07

Tradycyjne szybkowary są lekkie i w zależności od modelu mogą być użytkowane na różnego typu płytach grzewczych, w tym indukcyjnych. Szybkowar MGS-07 pozwoli zdecydowanie skrócić czas gotowania. Wysokie ciśnienie wewnątrz naczynia sprawia, że posiłek będzie zdrowy, pożywny, a przy tym gotowy znacznie szybciej. Szybkowar jest wykonany z dobrej jakości stali nierdzewnej. Wyposażony jest w wielowarstwowe dno i praktyczną pokrywę z systemem bezpiecznego zamykania. Pojemność naczynia to 7 l. Szybkowar MGS-07 ma potrójny system bezpieczeństwa –



zawór bezpieczeństwa, regulator ciśnienia oraz okienko bezpieczeństwa, dające możliwość odprowadzania pary z urządzenia. W zestawie znajdują się także szklana pokrywka, wkład do gotowania na parze oraz timer.



jura[®]

Nowy **Z10**
do specjałów kawowych
na **gorąco** i na **zimno**



Świeżo mielona, nie z kapsułki.

Nowy Inteligentny młynek P.R.G automatycznie dopasowuje stopień zmielenia do wybranego specjału kawowego. Dzięki temu po raz pierwszy możliwe jest przyrządzanie metodą espresso zarówno specjałów podawanych na gorąco, jak i specjałów typu Cold Brew. Odkryj teraz zupełnie nowy wymiar przyjemności picia kawy. JURA – If you love coffee.

jura.com