

INFOPRODUKT

AGD
MAŁE

SPRZĘT KUCHENNY

Numer 1/2022 styczeń

ISSN: 2719-7492

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



**POBIERZ
NUMER!**

zelmer
niezawodnie



Temat numeru!

Czajniki stalowe

Opiekacze do kanapek

Blendery ręczne



Jacek Rutkowski
„Liderem Jutra”
w konkursie ICAN Institute

Wojciech Konecki
z nagrodą
„Optimus” 2021

Aquaphor otwiera
pierwszy salon
firmowy w Warszawie

BSH - kampania
„Podwijamy rękaw”
nagrodzona

Temat numeru!



Fot. JURA

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Czajniki stalowe

Duża popularność czajników stalowych wynika z trwałości tego materiału oraz estetycznego wyglądu. W połączeniu z różnymi kolorami lakierowania możliwe są uzyskanie bardzo atrakcyjnych efektów wizualnych.

Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

Opiekacze do kanapek

4

Kanapka na ciepło to jeden z lepszych sposobów na przekąskę. Na śniadanie, obiad czy kolację – sprawdzi się na każdą okazję, dlatego warto mieć w domu odpowiedni opiekacz.

20

Top Produkt

Wybrane modele serii wzorniczych na rynku

26

10

Blendery ręczne

Blendery ręczne są wyjątkowo praktycznymi urządzeniami. Mogą być wyposażone w dodatkowe akcesoria.

18

28

W NASTĘPNYM NUMERZE

Ekspresy kolbowe

Zaletą ekspresów kolbowych jest to, że przy ich pomocy w kilka chwil przygotowujemy aromatyczne espresso, które jest przecież bazą dla praktycznie wszystkich popularnych specjałów kawowych.

Blendery kielichowe

Rosnące zainteresowanie zdrową dietą pozytywnie wpłynęło na popularność blenderów kielichowych, zwłaszcza tych z wyższej półki, które sprawdzą się w wielu bardziej wymagających pracach.

Kompaktowe płyty grzewcze

Nie wymagają instalacji oraz zajmują niewiele miejsca, kompaktowe płyty grzewcze w kilka chwil każde pomieszczenie zamienią w funkcjonalną kuchnię.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt SDA*



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

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, styczeń 2022

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7492

Numer wydania:
Nr 1, styczeń 2022

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.



„Świeżo mielona, nie z kapsułki.”

Roger Federer

Roger Federer
Największy mistrz tenisa w historii

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

Amica

Jacek Rutkowski „Liderem Jutra” w konkursie ICAN Institute

Prezes zarządu grupy Amica został doceniony za zbudowanie pozycji czołowego producenta AGD w Europie w kategorii „ekspansja zagraniczna”. ICAN Institute od wielu lat prowadzi programy rozwojowe dla kadry menedżerskiej, a w konkursie „Liderzy Jutra” wyróżnia menedżerów, którzy dzięki swojej pracy odnoszą sukcesy zarówno w środowisku lokalnym, jak i na globalnych rynkach.

Jak przekonują organizatorzy, za sukcesem w biznesie nie stoją firmy, ale ludzie, którzy je tworzą. Ideą konkursu jest nagradzanie skutecznych menedżerów, którzy osiągnęli spektakularny sukces dzięki śmiałym decyzjom i konsekwencji w działaniu oraz którzy zmieniają rzeczywistość rynkową, wytyczając nowe kierunki w rozwoju branż i sektorów. Wyróżnienia przyznawane są w dwóch kategoriach: „model biznesowy” i „ekspansja zagraniczna”. Nagrodę w kategorii „ekspansja zagraniczna” przyznano Jackowi Rutkowskiemu, prezesowi zarządu grupy Amica. Kapituła przyznaje ją liderom firm, które w ciągu ostatnich trzech lat odniosły sukces w ekspansji zagranicznej, otwierając nowe rynki lub budując pozycję silnego gracza w wybranych krajach.

– *Bardzo dziękuję kapitule za to cenne wyróżnienie. Funkcjonujemy w dynamicznie zmieniającym się świecie i jedną z kluczowych kompetencji jest dziś umiejętność szybkiego podejmowania decyzji. Decyzji, które z jednej strony podyktowane są intuicją i doświadczeniem, a z drugiej oparte na twardych danych. W ich wykorzystaniu coraz silniej wspiera nas technologia i zaawansowana analityka, które wymagają stworzenia innowacyjnego środowiska pracy. To w pewnym sensie zmiana kulturowa, za którą stoją zaangażowani ludzie, i to im należą się dziś największe wyrazy uznania* – wyjaśnia Jacek Rutkowski, prezes zarządu grupy Amica. Nagrodę w imieniu Jacka Rutkowskiego odebrał podczas ga-

li konkursowej Maciej Krzysztozek, rzecznik prasowy grupy Amica. ICAN Institute jest wydawcą „MIT Sloan Management Review Polska”, „ICAN Management Review” oraz książek biznesowych, a także organizatorem konferencji i wydarzeń biznesowych, na których występują autorytety w dziedzinie zarządzania z całego świata, a w ramach ICAN Research prowadzi badania praktyk zarządczych w polskich firmach. Do grona członków kapituły konkursu „Liderzy Jutra” należą wybitni eksperci i praktycy ze świata techniki i biznesu.



APPLiA Polska

Wojciech Konecki z nagrodą „Optimus” 2021

Prezes zarządu APPLiA Polska – Wojciech Konecki otrzymał „Optimusa” za rok 2021, nagrodę przyznaną przez jedną z największych organizacji przedsiębiorców w Polsce – Pracodawcy RP.

Nagrodę co roku otrzymują osoby i firmy, które przyczyniły się do rozwoju organizacji, integracji jej członków i popularyzacji jej działalności. Wojciech Konecki otrzymał to wyróżnienie za reprezentowanie Pracodawców RP w sferze publicznej oraz współorganizowanie największych w Europie kongresów branży AGD, a także czynne rozwijanie systemu recyklingu elektroniki. Wyróżnienie wręczył dr Andrzej Malinowski, prezydent Pracodawców Rzeczypospolitej Polskiej, podczas uroczystej gali w Warszawie.



ciech Sienicki – dyrektor zarządzający Kuehne + Nagel, Wojciech Słowikowski – przewodniczący Komisji Rewizyjnej Pracodawców Przemysłu Lekkiego, Krzysztof Tuczański – były dyrektor Lubelskiego Oddziału Narodowego Funduszu Zdrowia. APPLiA Polska skutecznie reprezentuje branżę producentów i importerów AGD w Polsce, aktywnie uczestnicząc w dialogu społecznym. Związek jest inicjatorem kodeksów dobrych praktyk branży AGD, ekspertem m.in. w kwestiach gospodarki obiegu zamkniętego i efektywności energetycznej oraz założycielem i głównym akcjonariuszem ElektroEko SA – największej organizacji odzysku sprzętu elektronicznego w Polsce. Prowadzi działania edukacyjne, a obecnie realizuje kampanię informacyjną na temat zmian w etykietowaniu energetycznym sprzętów AGD.

W gronie pozostałych wyróżnionych osób znaleźli się: Izabela Van den Bossche – wiceprezes Forum Power and Heat Polska, Paweł Malinowski – prezes Profbudu, Bartłomiej Morzycki – dyrektor generalny Związku Pracodawców Przemysłu Piwowarskiego w Polsce – Browary Polskie, Woj-

Żyj zdrowo #LikeABosch

Pobudź swoją energię z nowym blenderem Bosch VitaPower Serie 4. Przekonaj się, jak łatwo żyć zdrowo każdego dnia. Dowiedz się więcej na bosch-home.pl/vitapower




BOSCH
Technologia bliżej nas

Aquaphor

Otwiera pierwszy salon firmowy z showroomem na warszawskiej Pradze

Od 15 grudnia przy ul. Kijowskiej 7 w Warszawie można spróbować prawdziwie świeżo przefiltrowanej wody i porównać ją ze zwykłą kranówką.



Światowy producent domowych filtrów do wody i systemów uzdatniania wody w przemyśle, firma Aquaphor, otworzył na Pradze swój pierwszy firmowy salon, połączony z eleganckim showroomem. Można w nim zobaczyć z bliska bogatą gamę filtrów domowych i systemów uzdatniania wody, które można też zakupić.

Doradcy z firmy Aquaphor odpowiedzą na miejscu na wszystkie pytania i rozwieją wątpliwości dotyczące filtracji wody, a także udzielą informacji i rad w kwestii wyboru i instalacji filtrów dopasowanych do potrzeb klienta. W sklepie można zobaczyć przykładowe instalacje i przekonać się w praktyce, jak one działają. Specjalnie wydzie-

lone strefy koncentrują się na produktach i aranżacjach do konkretnych przestrzeni, np. kuchni, biura czy łazienki. Aquaphor Poland Sp z o.o. to oddział międzynarodowej firmy Aquaphor Corporation, prowadzącej zdywersyfikowaną działalność badawczo-produkcyjno-handlową w ponad 60 krajach świata. Założona w 1992 r. firma jest dziś jednym z największych światowych producentów materiałów filtrujących i domowych filtrów do oczyszczania wody, w tym dzbanków filtrujących, kuchennych filtrów podzlewowych, stacji uzdatniania wody do całego domu, a także zaawansowanych technicznie systemów filtrujących dla przemysłu.

BSH

Kampania „Podwijamy rękaw” nagrodzona

Promująca szczepienia wśród pracowników BSH kampania „Podwijamy rękaw” została wyróżniona w prestiżowym konkursie „Złote Spinacze”.

„Złote Spinacze” to największy konkurs PR w Polsce. Jego zadaniem jest zwiększenie profesjonalizmu i podnoszenie standardów w branży PR. Jest kierowany do wszystkich firm realizujących kampanie PR. W tym roku odbyła się 19. edycja tego wydarzenia, która cieszyła się rekordowym zainteresowaniem. Wpłynęło aż 397 zgłoszeń w 35 kategoriach. Ponad 90-osobowe jury, składające się z branżowych ekspertów, oceniło zgłoszone do konkursu projekty. Kampania „Podwijamy rękaw” została wyróżniona „Srebrnym Spinaczem” w kategorii „Employee experience i komunikacja wewnętrzna”. Głównym celem kampanii było pokazanie pracownikom korzyści, jakie dają szczepienia, a tym samym przekonanie ich, że to jedyna możliwość powrotu do normalności. Pod hasłem kampanii zarząd i pracownicy



BSH zaprezentowali osobiste motywacje i zachęcali kolegów i koleżanki z pracy do szczepienia. W ramach kampanii firma przygotowała kilkuminutową animację, ulotki, roll-upy i plakaty uświadamiające, że szczepienia są kluczem do ochrony zdrowia rodzin oraz powrotu do życia przed pandemią. BSH podkreślało, że kampania ma charakter informacyjny, a decyzja o zaszczepieniu jest dobrowolna. Również jako jedna z pierwszych firm zadeklarowało chęć zorganizowania punktów szczepień w zakładzie pracy. Za opracowanie koncepcji kreatywnej oraz nadzór nad produkcją kampanii odpowiadała agencja Pracownia EB.

concept
innowacje w Twoim życiu



□ RK3300 ■ RK3301

N

Czajnik ze stali nierdzewnej 1,5 l Salt&Pepper biały, czarny

- Cyfrowy czajnik elektryczny z ustawieniami temperatury: 45/60/70/85/90/95/100°C
- Funkcja KEEP WARM
- Objętość 1,5 l
- STRIX
- Wyraźny wskaźnik wody wewnątrz czajnika
- Ukryta grzałka
- Moc: 1850-2200 W
- Napięcie i częstotliwość: 220-240 V, 50/60 Hz



Amica

Alina Jankowska-Brzóska w TOP10 „Kobiet Biznesu” 2021

Alina Jankowska-Brzóska, wiceprezes zarządu grupy Amica, zajęła 7. miejsce w prestiżowym rankingu „100 Kobiet Biznesu”, organizowanym przez „Puls Biznesu”. Konkurs wspiera i promuje przedsiębiorczość kobiet polskiego świata biznesu, odwagę we wprowadzaniu zmian, a także ich wpływ na gospodarkę.

Ranking „100 Kobiet Biznesu” tworzy setka kobiet, które zarządzają firmami o największej dynamice sprzedaży i zysku w ostatnich latach. Zestawienie podzielone jest na dwie grupy: wyróżnione są przedsiębiorczynie zarządzające firmami o przychodach poniżej 50 mln zł oraz powyżej 50 mln zł. Wraz z rankingiem organizowany jest plebiscyt czytelników, w którym nagradzane są kobiety w dwóch kategoriach: „Kobieta Biznesu 2021” oraz „Kobieta Biznesu 2021: działalność społeczna”.

W tegorocznym rankingu kapituła doceniła osiągnięcia wiceprezes grupy Amica, Aliny Jankowskiej-Brzóska, przyznając jej 7. miejsce wśród laureatek w kategorii firm



o przychodach ze sprzedaży powyżej 50 mln zł.

— Jestem zaszczycona obecnością wśród tak znakomych liderów biznesu i wszystkim tegorocznym laureatkom rankingu „100 Kobiet Biznesu” serdecznie gratuluję, a kapitule konkursu bardzo dziękuję za docenienie naszych działań — powiedziała Alina Jankowska-Brzóska, wiceprezes zarządu grupy Amica. — Odpowiedzialny biznes to taki, który nie tylko realizuje planowane wyniki finansowe, ale też tworzy przyjazne środowisko pracy i działa na rzecz społeczności, które potrzebują wsparcia. W grupie Amica bardzo dużą uwagę przykładamy

do różnorodności i wyrównywania szans kobiet. Działania w tym zakresie realizujemy zarówno w komunikacji naszych wartości, jak i we współpracy z organizacjami społecznymi czy aktywnościach skierowanych do naszych ludzi. W Polsce, ale nie tylko, wciąż wiele kobiet doświadcza nierówności na różnych polach aktywności, dlatego takie inicjatywy jak ranking „100 Kobiet Biznesu” jest niezwykle ważny. Warto rozmawiać o najlepszych praktykach i pokazywać dobre wzorce — dodaje laureatka.

Jako wiceprezes zarządu Alina Jankowska-Brzóska jest odpowiedzialna za prowadzenie całokształtu zadań związanych z działalnością handlową i marketingową w spółkach grupy Amica, zarówno w Polsce, jak i za granicą. Z firmą związana jest od 2005 r. Ponadto w ramach grupy pełni funkcję prezesa zarządu Amica Handel i Marketing, a także wchodzi w skład organów nadzoru spółek zależnych: Sideme SA, The CDA Group Ltd oraz Hansa OOO. Jest absolwentką Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu oraz studiów podyplomowych z zakresu prawa gospodarczego, ma uprawnienia biegłego rewidenta.

Electro-System, Remondis

Cykl filmów edukacyjnych „Smarti na tropie elektrośmieci”

Edukacja o prawidłowej utylizacji elektroodpadów nie jest łatwa i najlepiej zaczynać ją jak najwcześniej. Bez wątplenia pomoże w niej cykl filmów „Smarti na tropie elektrośmieci”.

Electro-System przygotował serię krótkich i zabawnych filmów, w których bohater Smarti z grupy Green Team opowiada o elektrośmieciach. Za ich realizacją odpowiada Film-Fido — zdjęcia i montaż Filip Pobłocki, a scenariusz i reżyseria Dominik Dobrowolski.

— Czy zauważyliście, że w ostatnich latach zasypuje nas nowy rodzaj śmieci. To elektroodpady. Postanowiłem zbadać problem od środka. Mówcie na mnie Smarti. Zapraszam na cykl filmów na tropie elektrośmieci — zwraca się do widzów Smarti.

Szybki postęp techniczny wpływa na ilość oraz różnorodność sprzętu elektrycznego i elektronicznego



wykorzystywanego w gospodarstwach domowych. Coraz więcej urządzeń w naszych domach jest zasilanych prądem lub bateriami, a każde z nich wcześniej lub później stanie się odpadem. Co wówczas z takim odpadem możemy zrobić? Jak pozbyć się go w bezpieczny dla środowiska i legalny sposób, opowiada Smarti. Do tej pory opublikowano sześć filmów, a tytuły takie jak „Smarti i poszukiwacze zaginionego złota” czy „Smarti i niebezpieczne związki” jasno wskazują, jak cenne i ważne materiały można odzyskać dzięki właściwemu przetworzeniu elektroodpadów. Z filmami można zapoznać się na kanale Remondis_Electrorecycling_Polska w serwisie YouTube oraz na profilu Cycling-Recycling w portalu Facebook.

Płak Warsaw Expo

Targi Electronics Show 2022

W dniach 17 – 19 marca 2022 r. będzie miała miejsce III edycja Electronics Show. Targi elektroniki użytkowej i nowych technologii w Płak Warsaw Expo będą niepowtarzalną okazją do poznania oraz przetestowania najnowszych rozwiązań technicznych i konceptów, które czekają na swój debiut na rynku.



Targi Electronics Show od pierwszej edycji były okazją dla przedsiębiorstw z sektora elektroniki użytkowej do intensyfikacji działań sprzedażowych i prezentacji premier rynkowych. Z kolei dla odwiedzających targi profesjonalistów jest to idealna przestrzeń do spotkań biznesowych, wymiany doświadczeń i źródło informacji o zachodzą-

cych zmianach w branży.

Po sukcesie poprzednich edycji organizator chce postawić kolejny krok do przodu. Electronics Show 2022 to większa przestrzeń, którą wypełnią przedstawiciele światowych marek, prezentujący swoje najlepsze produkty i liczne premiery sprzętu elektronicznego. Podczas kolejnej edycji wydarzenia na uczestników czekają nowe strefy oraz niepowtarzalne okazje cenowe i nagrody oferowane w ramach konkursów. Odwiedzający poznają najnowsze rozwiązania w zakresie elektromobilności, smart home, fotografii czy gamingu, a także najciekawsze produkty i gadzety RTV i AGD.

Targi elektroniki użytkowej i nowych technologii w Płak Warsaw Expo oferują nie tylko statyczne ekspozycje, ale także efektowne i dynamiczne prezentacje, wzbogacone o konferencje branżowe i warsztaty. Jest to pierwsze w Polsce wydarzenie, które w tak kompleksowy i innowacyjny sposób prezentuje najnowocześniejsze rozwiązania czołowych światowych producentów elektroniki użytkowej oraz związane z nią usługi. Równoległe z Electronics Show odbędą się również takie wydarzenia jak Warsaw Home Build — targi architektury i materiałów wykończeniowych, Warsaw Home Green Days — największe targi ogrodnicze w Polsce i Warsaw Home Gift&Deco — największe branżowe targi upominków i dekoracji w Polsce.



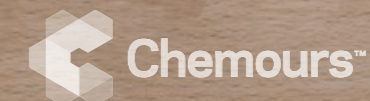
ZAWSZE NA PRZODZIE.

Wymyśliliśmy. Dopracowaliśmy. Udoskonalamy.

Powłoki o zwiększonej odporności na zarysowania i ścieranie do trwałych naczyń kuchennych.

TEFLON™ - THE NONSTICK BRAND.

Więcej informacji na: www.teflon.com



© 2021 The Chemours Company FC, LLC. Teflon™ oraz inne powiązane logotypy są znakami towarowymi lub są chronione prawami autorskimi należącymi do The Chemours Company FC, LLC. Logotyp Chemours™ także jest znakiem towarowym należącym do The Chemours Company.

**Funkcjonalne
i stylowe
czajniki stalowe**

zelmer
niezawodnie





CZAJNIKI

Temat numeru!

Duża popularność czajników stalowych wynika z trwałości tego materiału oraz estetycznego wyglądu. W połączeniu z różnymi kolorami lakierowania możliwe są uzyskanie bardzo atrakcyjnych efektów wizualnych i wybór urządzenia idealnie dopasowanego do stylu kuchni.

Niektóre modele łączą konstrukcję ze stali nierdzewnej z tworzywem sztucznym. Zewnętrzne naczynie, które ma bezpośredni kontakt z wodą, jest wykonane z tej pierwszej, a dodatkowa obudowa, zapewniająca izolację, jest zrobiona z tworzywa sztucznego.

Cechy stali nierdzewnej

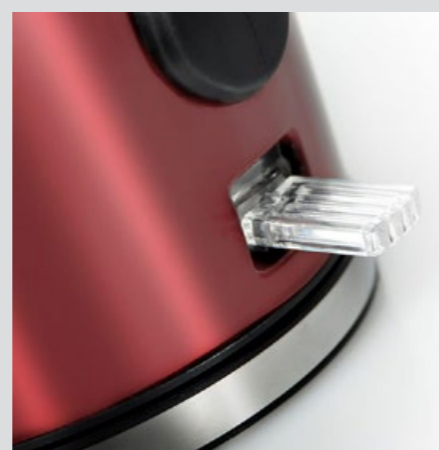
Stal nierdzewna jest także relatywnie lekkim materiałem, a to ma znaczenie np. dla osób starszych. Sprawnie utrzymuje ciepło, lecz jeśli producent nie zapewnił odpowiedniej izolacji, to czajnik z wrzątkiem może być bardzo go-

łał. Warto także wspomnieć, że stal nierdzewna w żaden sposób nie wpływa na smak wody. Przy wyborze czajnika warto zwrócić uwagę na kilka ważnych parametrów, które określają jego techniczne oraz funkcjonalne możliwości. Zaliczmy do nich przede wszystkim moc czajnika, rodzaj grzałki czy pojemność zbiornika



CONCEPT RK3290 Sinfonia

Stylowy czajnik Gotie GCS-200R/B



Czajnik Gotie GCS-200 jest wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej, a jego obudowa prezentuje się elegancko i minimalistycznie. Moc 2200 W sprawia, że błyskawicznie gotuje wodę, tym samym oszczędzając czas. Dzięki pojemności 1,7 l za jednym razem możemy przygotować napoje dla rodziny i gości. Czajnik wyposażony jest w szereg zabezpieczeń: przed przegrzaniem, przypadkowym włączeniem przy braku wody i przeciążeniem elektrycznym. Urządzenie wykorzystuje podzespoły brytyjskiej marki Strix. Nie zabrakło także funkcjonalnych rozwiązań, jak wygodny otwarty uchwyt, kłapka otwierana dużym, wygodnym przyciskiem, duży i wyraźny wskaźnik po-

ziomu wody, wyjmowany filtr, zabudowana grzałka. Model GCS-200R dostępny jest kolorze czerwonym, a GCS-200B – czarnym. Producent oferuje inne urządzenia kuchenne pasujące stylistycznie do czajnika, np. wyciskarkę, robot kuchenny czy toster.



Fot. Gotie



AMICA KFT 5021

rażący. Dlatego nigdy nie powinniśmy dotykać go bezpośrednio gołymi rękami, a jedynie za uchwyt. Istotną zaletą stali jest również jej duża odporność, np. na upadki lub uderzenia. Metal nie pęknie i nie stucze się, tylko po prostu odkształci. Choć wtedy czajnik nie będzie wyglądał tak estetycznie, to w dalszym ciągu będzie dzia-



ADLER AD 1273



MESKO MS 1288

na wodę. Warto pamiętać, że nie wszystko da się w pełni sklasyfikować i usystematyzować, tym niemniej warto pamiętać o innych przymiotach omawianych urządzeń.

Pojemność czajnika

Określa, ile zmieści się wody w zbiorniku. Jednostką są oczywiście litry (l), które z kolei przekładają się na średnią liczbę filiżanek (1 filiżanka to ok. 200 ml, większa – 250 ml). Małe czajniki, klasyfikowane również jako modele turystyczne, mają pojemność ok. 0,3–0,5 l, co pozwala zagotować maksymalnie dwie szklanki wody. Na ryn-



GERLACH GL 1281

ku dostępne są także czajniki o pojemności 1 l (pozwalające zagotować 4 szklanki), a także modele o pojemności 1,7 l i większe (6–8 szklanek). Największe modele mieszczą nawet 2,3 l i pozwalają na zagotowanie wody na ponad 9–10 szklanek. Obok samej pojemności ważną jest także minimalna ilość wody podana przez producenta. Określa, ile minimalnie należy wlać do czajnika, aby grza-



ZELMER ZCK1274B

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



SAM COOK PSC-100/B

Temat numeru!



CZAJNIKI

W barwach czerwieni – Zelmer ZCK7921R



Stylowy czajnik Zelmer ZCK7921R wyróżnia się wyjątkowym, czerwonym kolorem, a uroku dodaje mu estetyczny pierścień podświetlający. Maksymalna moc urządzenia wynosi 2200 W, co pozwala mu szybko zagotować nawet 1,7 l wody. Czytelny wskaźnik poziomu umożliwia łatwe sprawdzenie stanu wody, a codzienną obsługę ułatwia funkcja otwierania pokrywy po naciśnięciu przycisku. Zastosowane zabezpieczenia chronią sprzęt przed włączeniem bez wody, automatycznie wyłączają go po zdjęciu z podstawy oraz po zagotowa-

niu wody. Czajnik został wyposażony w obrotową podstawę, wygodny uchwyt i filtr osadów.

Fot. Zelmer

Rodzaj grzałki

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

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

Moc czajnika

Określa, jak szybko i skutecznie czajnik podgrzeje wodę i ile pobierze energii. Warto pamiętać, że kluczowa jest tu jednostka czasu. Czajnik, który ma dużą moc, ale bly-



Fot. Bosch

Warto wybrać czajnik z izolowaną obudową, która mniej się nagrzewa podczas gotowania wody.

Wygodna regulacja temperatury – Concept RK3340 Intuitive



Czajnik Concept RK3340 o pojemności 1,7 l łączy w sobie nowoczesne rozwiązania i przydatne funkcje. Wyróżnia się atrakcyjnym wzornictwem, które podkreśla elegancji i przejrzysty wyświetlacz cyfrowy umieszczony na korpusie czajnika. Czajnik RK3340 umożliwia pięciostopniową regulację temperatury: 40, 60, 80, 90 i 100 °C. Za pomocą jednego przycisku można łatwo wybrać dokładnie taką wartość, jakiej potrzebujemy. Dzięki cyfrowemu wyświetlaczowi, umieszczonego na powłoce czajnika, można doskonale zobaczyć ustawiony program i aktualną temperaturę wody. Czajnik wyposażony jest w funkcję Keep Warm, która

utrzymuje zaprogramowaną temperaturę wody. Urządzenie ma specjalną powierzchnię Cool Touch, która nie nagrzewa się, dzięki czemu możemy mieć pewność, że nie oparzymy się, dotykając go. Czajnik wyposażony jest w duży otwór do wygodnego napełniania wodą. Gładkie dno z ukrytą grzałką zapobiega powstawaniu osadu. Urządzenie ma podwójny system bezpieczeństwa. Wyłączy się automatycznie po osiągnięciu temperatury wrzenia, a także jeśli przypadkowo włączymy je na pusto, tak aby nie zostało uszkodzone.



Fot. Concept

skawicznie zagotuje wodę jest oszczędniejszy od modelu o małej mocy, który będzie gotował wodę długo. Czajniki z grzałką spiralną pobierają od 200 do nawet 2200 W, natomiast czajniki z grzałką zakrytą w podstawie pracują ze zdecydowanie większą mocą – nawet do 3000 W i więcej, są jednak sprawniejsze i efektywniejsze, a więc de facto oszczędniejsze w użyciu. Będąc przy aspektach oszczędności, warto dobrać moc czajnika i jego pojemność do naszych potrzeb. Zbędne stałe gotowanie wody jest nieekonomiczne ani czasowo, ani ekonomicznie.

Regulacja temperatury

Pozwala indywidualnie dostosować temperaturę gotowanej wody do przygotowywanego napoju, np. herbaty czy ziół. Producenci oferują regulację od 40 °C (idealne do przygotowania napojów dla dzieci) do temperatury wrzenia, a więc 100 °C. Ponadto dostępne są nawet predefiniowane programy gotowania wody, które pozwalają na automatyczny dobór temperatury do programu wybranego na panelu sterowania.



Fot. Elkom

Stal nierdzewna jest trwałym materiałem, który nie wpływa na smak przygotowywanych napojów.



BREVILLE Mostra VKT147X

Masa czajnika netto/brutto

Dla osób starszych lub niepełnosprawnych pewne znaczenie może mieć masa czajnika. Wpływ na nią ma oczywiście ilość nalanej wody, ale warto zwracać uwagę na masę netto czajnika, czyli samego urządzenia. Uzależniona jest ona także od materiału, z jakiego został wykonany czajnik. Czajniki z tworzywa i szklane są najlżejsze, a ceramiczne i stalowe – zdecydowanie cięższe.

Regulacja temperatury

Jedną z najbardziej przydatnych funkcji czajników elektrycznych jest możliwość regulacji temperatury. Na panelu czajnika, umieszczonym w ręczce lub podstawie, wystar-



BOSCH TWK7L467

czy określić wymaganą temperaturę. Producenci oferują regulację od 40 °C (idealne do przygotowania napojów dla dzieci) do temperatury wrzenia, a więc 100 °C. Ponadto dostępne są nawet predefiniowane programy gotowania wody, które pozwalają na automatyczny dobór temperatury do programu wybranego na panelu sterowania. Po jej osiągnięciu urządzenie wyłączy się i może przez określony czas utrzymywać temperaturę na wybranym poziomie. Rozwiązanie to jest zazwyczaj stosowane w czajnikach o nowoczesnym wzornictwie. W modelach retro za to może być umieszczony wskaźnik analogowy, który na skali wskaże obecną temperaturę. Co prawda, taki model nie podtrzymuje temperatury, jednak stanowi



BOSCH Styline TWK8611P

praktyczne i atrakcyjne wizualnie rozwiązanie. Najbardziej zaawansowane modele czajników mogą mieć możliwość regulacji temperatury nawet ze smartfona.

Funkcjonalna podstawa

To właśnie w niej znajduje się element grzewczy, 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

Czajnik w stylu retro – Amica KF4041



Bryła czajnika Amica KF4041 przywołuje na myśl tradycyjny imbryk. Został wykonany ze stali nierdzewnej i dostępny jest w kolorze klasycznej czerni oraz bieli (KF4042). Zastosowanie tego materiału gwarantuje, że woda będzie miała znakomity smak, a barwa sprawia, że świetnie komponuje się on z wystrojem niemal każdej kuchni. Pojemność wynosi 1,7 l, co po-

Fot. Amica



od wizji samych projektantów. Ważną kwestią dotyczącą czajników z płaskim elementem grzewczym jest to, że mają one obrotową podstawę 360°. Dzbane mocuje się na cokole 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 (wtedy podstawa jest większa gdyż musi zmieścić przewód), albo w specjalne wypustki umożliwiające jego nawinięcie.

Pokrywa czajnika

Po pierwsze przyspiesza gotowanie się wody, po drugie: chroni użytkownika przed wydobyciem się gorącej wody, po trzecie: zapobiega odkładaniu się kurzu wewnątrz urządzenia. Typ pokrywy wpływa na sposób i łatwość obsługi. Generalnie można wyróżnić trzy rodzaje. Pierwszy i najprostszy to ten, który polega na jej mechanicznym podniesieniu. Pokrywa jest otwierana/podnoszona ręcznie przez samego użytkownika. Bardziej popularne i coraz częściej spotykane są modele mające funkcję automatycznego podniesienia. Pokrywa jest automatycznie podnoszona po naciśnięciu przycisku, który najczęściej znajduje się w ręczce urządzenia. Ostatnim typem (rzadko spotykanym) są pokrywy, które nie przekręca. W niektórych czajnikach pokrywa jest



Fot. Breville

Oprócz rozwiązań funkcjonalnych warto zwrócić uwagę na wzornictwo urządzeń, aby było dopasowane do danej kuchni.

na stałe zintegrowana z urządzeniem, a wodę nalewa się za pomocą odpowiednio szerokiego dziobka.

Wskaźnik poziomu wody

Może być on jedno- lub dwustronny. Pokazuje dopuszczalną minimalną i maksymalną ilość wody, którą jednorazowo można zagotować. Standardowo poziom wody był podawany w mililitrach lub litrach. Teraz producenci wprowadzili dodatkowe oznacze-



SIEMENS TW86105P

nia, np. liczby filizanek. Bardzo popularnym rozwiązaniem jest podświetlany wskaźnik, który może mieć jeden kolor lub którego barwa zmienia się w zależności od rosnącej temperatury wody.

Dziobek i filtr

Dziobek służy do rozlewania wody. Musi być on odpowiednio wyprofilowany tak by gwarantował bezpieczne nalewanie gorącej wody. Niektórzy producenci stosują specjalne końcówki zapobiegające rozlewaniu wody i uniemożliwiające jej cieknięcie. Filtr znajduje się w dziobku i ma postać siateczki, która ma za zadanie zatrzymać drobne zanieczyszczenia znajdujące się w wodzie, np. drobniki kamienia kotłowego. Wykonany jest z tworzywa sztucznego lub stali nierdzewnej.



RAVANSON CB-1701B

Wybrane rozwiązania w czajnikach

Czajniki mogą być wyposażone w szereg funkcji, które znacznie ułatwią przygotowywanie napojów. Wśród nich warto wymienić:

- **funkcja cichego gotowania** – czyli tzw. tłumik. Jego zadanie polega na zmniejszeniu hałasu wytwarzanego przez gotującą się wodę. Co ważne, głośność urządzenia zwiększa osad przeszkadzający działaniu czajnika.

- **sygnał dźwiękowy** – informuje użytkownika o zakończeniu gotowania wody;
- **otwarta rączka** – czyli rączka niepołączona z korpusem. Uchwyt czajnika elektrycznego musi być przede wszystkim dobrze wyprofilowany i nie może się nagrzewać. Dzięki temu użytkownik będzie mógł bez trudu przenieść urządzenie nawet przy maksymalnym poziomie wody, nie bojąc się przypadkowego wysłizgnięcia się go z dłoni;
- **sterowanie dotykowe** – to wygodna i nowoczesne rozwiązanie w jednym. Podświetlane przyciski pozwalają na intuicyjną obsługę urządzenia i ułatwiają jego



ZELMER ZCK7921G

- **czyszczenie**. Co więcej, dzięki podświetleniu dają również ciekawy efekt wizualny;
- **wyświetlacz** – zazwyczaj występuje w czajnikach, w których dostępna jest funkcja regulacji temperatury. Wyświetlacz pokazuje wtedy m.in. jej poziom;
- **automatycznie wyłączany panel sterowania** – jest jeszcze rzadkością na naszym rynku. Podświe-



MPM MCZ-87

- **tlany panel sterowania** wyłącza się automatycznie po upływie np. 5 minut;
- **miejsce na nawinięcie przewodu** – dotyczy głównie modeli z płaską grzałką. Na dnie podstawy umieszczone są specjalne wypustki, pozwalające na nawinięcie i schowanie przewodu;
- **wygodny uchwyt** – zwykły uchwyt, a tyle znaczy. Szczególną rolę odgrywa wśród osób starszych lub chorych, którzy mają problem z podniesieniem urządze-



CAMRY CR 1292

Obudowa CoolTouch w czajniku Midea MK-15H01A



Oferta marki Midea na polskim rynku stale rośnie. Znajdziemy w niej między innymi czajniki elektryczne ze stali nierdzewnej, jak model MK-15H01A. Jest wyposażony w wyjmowany pojemnik, dzięki któremu czyszczenie oraz odkamienianie nie stanowią problemu. Zastosowanie dwuciennej obudowy typu CoolTouch sprawia, że nawet po zagotowaniu wrzątku nie jest ona gorąca, więc nie musimy obawiać się przypadkowych oparzeń. Innowacyjne rozwiązania doceniło jury konkursu „Red Dot”. Czajnik ma moc do 2200 W, a pojemność wynosi 1,5 l.

Fot. Midea



RAVANSON CB-7015

- **nia** kiedy jest pełny. Uchwyt nie powinien wyslizgiwać się z ręk, a także powinien być dopasowany do dłoni. Dobrze, aby był zabezpieczony miękkim materiałem;
- **prosty w obsłudze włącznik** – włączanie czajnika powinno być jak najbardziej intuicyjne, nawet po ciemku. Proste włączniki aktywuje się poprzez naciśnięcie w dół wystającego przycisku – w zaawansowanych modelach, podświetla się on na różne kolory;
- **strefy szybkiego gotowania** – wskaźnik umieszczony we wnętrzu czajnika lub na podziałce informujący, ile wody należy zagotować, aby otrzymać 1, 2 lub 3 filiżanki wrzątku.

Czyszczenie czajnika

Należy pamiętać, aby przed czyszczeniem zawsze odłączyć urządzenie od zasilania. Względny bezpieczeństwa są podstawą każdego kontaktu z urządzeniem. Aby zachować blask obudowy, niezależnie od tego, czy czajnik jest wykonany z tworzywa sztucznego, szkła czy stali szlachetnej, najlepiej wykorzystać do tego miękką, wilgotną ściereczkę. Kolistymi ruchami należy wytrzeć zewnętrzną powierzchnię urządzenia, a jeśli zabrudzenia są zbyt silne – można zwilżyć ściereczkę delikatnym detergentem. Producenci zalecają także, aby od czasu do czasu przepłukać samo wnętrze czajnika czystą wodą. Należy jednak uważać na włącznik, aby nie dostała się tam woda. Bardzo istotne jest dokładne umycie uchwytu – tam zabrudzenia są najsilniejsze.



ELDOM CS9 Cerro



Fot. Gerlach

Czajnik może być wyposażony w funkcję regulacji temperatury.

Filtr oraz podstawa

Należy dbać także o takie dodatkowe elementy czajnika, np. filtr siatkowy czy podstawę. Ten pierwszy warto często czyścić, ponieważ w m.in. na nim osiada kamień wytworzony przez grzałkę. Należy chwycić go i delikatnie wy-

(jeśli woda jest bardzo twarda, warto to robić raz na miesiąc lub częściej). Sama czynność jest bardzo prosta i nie wymaga od użytkownika zbyt wiele. Wystarczy napełnić czajnik wodą z dodatkiem odkamieniacza, zgodnie z instrukcją danego preparatu. Pamiętajmy, aby stosować sprawdzone, dobre środki renomowanych marek. Nie powinno się włączać urządzenia, aby podgrzać roztwór, ponieważ może wytworzyć się piana, która może wydostać się nagle z urządzenia. Bezpieczniej więc najpierw nagrzać wodę i zostawić specyfik na kilka godzin (lub kilka minut w zależności od jego rodzaju), po czym przepłukać czajnik czystą wodą. W razie konieczności można zagotować czystą wodę i wylać ją, ewentualnie powtarzać tę czynność aż do usunięcia z wnętrza zapachu odkamieniacza. Oprócz specjalnych preparatów można skorzystać z domowych sposobów, m.in. używając octu lub sody. Ale zaznaczamy, iż jest to metoda doraźna i wiąże się z nieprzyjemnym zapachem, który trudno usunąć z wnętrza czajnika.



CONCEPT RK3241

ciągnąć z mocowań (o ile jest taka możliwość), uważając, aby ich nie połamać, ani nie rozzerwać siateczki. Konserwacja tego elementu polega jedynie na opłukaniu go pod bieżącą wodą i zamontowaniu z powrotem na miejscu, chyba że filtr jest bardzo brudny od kamienia, wtedy można zamoczyć go w detergencie. Warto także zadbać o płytkę podstawy, na której stawiany jest czajnik. W niemal każdym wypadku zaleca się go przetrzeć wilgotną ściereczką i osuszyć.

Odkamienianie czajnika

Aby zapewnić lepsze działanie czajnika, zalecane jest odkamienianie urządzenia średnio co trzy miesiące



GOTIE GCS-300W



N O W O Ś C I

ADLER. Mikser obrotowy AD 4222

Wyjątkowa konstrukcja

Przygotowywanie ulubionych wypieków i potraw jest o wiele prostsze i szybsze, gdy pomagają nam w tym odpowiednie urządzenia. Mikser obrotowy 360° z misą Adler AD 4222 z pewnością zachwyci każdego miłośnika gotowania.

To oryginalne urządzenie o unikalnej konstrukcji, wykonane z trwałych i bezpiecznych w użytkowaniu materiałów. Ułatwia śledzenie procesu mieszania ciasta z każdej strony oraz zdecydowanie upraszcza



cza dodawanie kolejnych składników do misy. Przezroczysta pokrywa to też dobry sposób na to, żeby uniknąć rozbrzyziwania ciasta, gdy mieszamy je na wysokich obrotach, co oznacza mniej sprzątania w kuchni. Pokrywa jest prosta w obsłudze i ma zdejmowane wieczko, co umożliwia dosypywanie mąki lub dolewanie mleka bez konieczności wyłączenia miksera. Dzięki temu nie musimy martwić się niczym poza dobrymi proporcjami składników. Innowacyjnym rozwiązaniem jest również system zagarniania żywności ze ścianek szerokiej misy, co sprzyja dokładnemu jej połączeniu i pozwala nie korzystać ze szpatułki czy łyżki podczas wyrabiania ciasta. Urządzenie pozwala ustawić jedną z sześciu prędkości i wyposażone jest



w funkcję mieszania pulsacyjnego do łączenia delikatniejszych składników. Do zestawu dołączone są również podwójne aluminiowe haki do wyrabiania ciasta na chleb, dwa plastikowe mieszadła do bardziej płynnych ciast, np. naleśnikowego lub biskopu, oraz dwie trzepaczki ze stali nierdzewnej, idealne do ubijania białek, kremu czy przygotowania majonezu. Sama misa wykonana jest ze stali nierdzewnej, co pozwala łączyć nawet gorące składniki. Jej maksymalna pojemność dla produktów suchych to 5 l, a dla żywności płynnej 4 l, dzięki czemu przygotowujemy wypieki czy dania dla całej rodziny. Wszystkie elementy bardzo łatwo się montuje, a urządzenie ma specjalne przysaski przytwierdzające mikser do blatu.



N O W O Ś C I

ELDOM. Blender kielichowy BK5S Jaar

Dla miłośników koktajli

Funkcjonalny blender kielichowy to niezbędne wyposażenie w kuchni, zwłaszcza jeśli jesteśmy miłośnikami napojów przygotowanych ze świeżych warzyw i owoców.



Dostępny w ofercie marki Eldom nowoczesny blender przeznaczony jest do szybkiego przygotowywania smacznych i pożywnych koktajli,

smoothie i shake'ów. Eldom BK5S Jaar to blender kielichowy i personalny w jednym. Napoje możemy przygotowywać w dzbanku lub w pojemniku, który dzięki uniwersalnej zakrętce szybko zmienimy w poręczny bidon. A ten, dzięki specjalnej zawieszce, łatwo zamocujemy przy pasku lub plecaku. Wystarczy więc kilka minut, aby przygotować pożywny i zdrowy koktajl. Moc blendera, wynosząca 350 W, sprawia, że z łatwością przygotowuje on smoothie z miękkich owoców. Urządzenie wyposażone jest w tryb pracy pulsacyjnej. W zestawie z blenderem znajdziemy duży dzbanek z pokrywą o pojemności 1 l, a także dwie butelki z zakrętkami z uszkiem i zawieszką o pojemności 600 ml każda, dwa noże pasujące do kielicha i butelek oraz zatyczkę pokrywy z miarką o pojemności 15 ml. Noże blendera wykonane są ze stali szlachetnej, a materiał wykorzystany do jego produkcji jest



wolny od BPA. Obudowa urządzenia została wykonana ze stali szlachetnej, a silnik wyposażono w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Eldom BK5S Jaar to idealny blender dla osób aktywnych. W jednym urządzeniu, w zależności od potrzeb, możemy przygotować porcję koktajlu dla jednej lub kilku osób.

CONCEPT. Czajnik elektryczny RK3300 Salt & Pepper

Stylowy i funkcjonalny

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

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

kie nagrzewanie i utrzymanie temperatury wody. Czajnik wyposażony jest w przycisk ułatwiający otwieranie pokrywy oraz duży otwór wlewowy, umożliwiający wygodne nalewanie wody. Gładkie dno z ukrytą grzałką zapobiega gromadzeniu się osadów. Praktyczna jest również w pełni obrotowa podstawa z miejscem na przechowy-



wanie nadmiaru kabla, na której można postawić czajnik pod dowolnym kątem. Czajnik wyposażony jest w podwójny system bezpieczeństwa. Gwarantuje to, że wyłączy się automatycznie po osiągnięciu temperatury wrzenia, a także jeśli przypadkowo zostanie włączony „na puśto”, aby nie uległ uszkodzeniu. Oprócz białego wariantu kolorystycznego jest również dostępny w wersji czarnej (RK3301).

ZELMER. Maszynka do mięsa ZMM9802B

Wszechstronność dzięki akcesoriom

Jeśli lubimy tradycyjne dania, w naszej kuchni nie może zbraknąć maszynki do mielenia mięsa. Warto wybrać sprzęt o dużej wydajności oraz z dodatkowymi akcesoriami, jak Zelmer ZMM9802B.



To najwydajniejsze tego typu urządzenie dostępne w ofercie popularnej i cenionej marki. Maszynka do mięsa ZMM9802B została wyposażona w trwały silnik o maksymalnej mocy 2200 W,

co pozwoliło na uzyskanie wydajności mielenia na poziomie 3 kg/min, a więc urządzenie jest przeznaczone do naprawdę intensywnej pracy. Na wypadek zablokowania maszynka została wyposażona w funkcję rewesu, która pozwala usunąć tkwiące w jej wnętrzu elementy. Dołączona do zestawu nasadka masarska przeznaczona jest do przygotowy-



wania domowych kiełbas, a trzy sitka z oczkami o różnej grubości umożliwiają uzyskanie dokładnej konsystencji mielenia, jakiej potrzebujemy, przygotowując ulubioną potrawę, np. mięso na kotlety lub burgery czy wegański paszтет. Kolejnym z elementów zestawu jest dołączona szatkownica do warzyw z kompletem czterech bębnow tnących. Pozwala ona na krojenie w plastry, drobne wiórki czy tarkowanie. Maszynka została również wyposażona w wygodny uchwyt, który ułatwia jej przenoszenie. Dzięki funkcjonalnym akcesoriom sprzęt sprawdzi się nie tylko w przygotowywaniu tradycyjnych dań ale również np. sałatek, zastępując inne kuchenne urządzenia.



**Wielofunkcyjne
opiekacze
do kanapek**

Kanapka na ciepło to jeden z lepszych sposobów na przekąskę. Na śniadanie, obiad czy kolację – sprawdzi się na każdą okazję, dlatego warto mieć w domu odpowiedni opiekacz. Dostępne na rynku modele różnią się przede wszystkim jakością oraz typem zastosowanych płytek grzewczych. Dzięki temu bez problemu klienci mogą znaleźć sprzęt, który najbardziej odpowiada ich upodobaniom.

W tym celu warto również znać najważniejsze parametry techniczne i wykorzystywane rozwiązania. Niektórzy producenci stosują również wymienne płytki grzewcze, co znacznie zwiększa spektrum zastosowań sprzętu. Mogą tym samym zastąpić gofrownicę lub nawet grill elektryczny.

Jaki opiekacz wybrać?

Zasada działania większości opiekaczy jest taka sama. Urządzenie jest wyposażone w dwie płytki grzewcze, które podgrzewają umieszco-



ADLER AD 3055

ne w środku potrawy. Podstawę do klasyfikacji stanowi tutaj liczba funkcji. Na rynku znajdziemy modele jednofunkcyjne, które są najpopularniejsze. Wyposażono je w klasyczne głębokie płytki, przeznaczone przede wszystkim do chleba to-



CONCEPT SV3070

Fot. Camry



Fot. Adler

Duża rodzina może zdecydować się na opiekacz, który przygotowuje nawet cztery kanapki jednocześnie.

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

Drugim typem opiekaczy są modele wielofunkcyjne z wymiennymi płytkami. Oprócz wcześniej wymienionych standardowych płytek w zestawie znajdują się zazwyczaj takie z ryflowaną powierzchnią na wzór tych w grillach elektrycznych oraz bardzo często do pieczenia gofrów. Możemy więc zastąpić jednym urządzeniem dwa lub więcej. Zaletą wymiennych płytek często jest również możliwość mycia w zmywarce. Oprócz opiekaczy w standardowych rozmiarach, które za jednym razem przygotowują 4 trójkątne kanapki, dostępne są modele powiększone, mogące przygotować nawet 8 kanapek jednocześnie.



ZELMER ZSM7400

Obudowy opiekaczy są zazwyczaj wykonane ze stali nierdzewnej lub tworzywa sztucznego. Wybór materiału powinniśmy uzależnić przede wszystkim od wzornictwa kuchni i tego, który będzie bardziej pasował do jej wnętrza. Modele wykonane z tworzywa są dostępne w większej liczbie wariantów kolorystycznych.

Rodzaje płytek grzewczych

Jak wspomnieliśmy wcześniej, standardowe płytki grzewcze są przeznaczone do przygotowania trójkątnych kanapek, najlepiej z chleba tostowego. Na rynku



BEGOOD 07A

są przeznaczone do opiekania kanapek z grubszego, tradycyjnego pieczywa. Ciekawostką są zaś płytki do przygotowywania niewielkich ciasteczek typu orzeszki. Jak widać, im więcej płytek grzewczych, tym bardziej wszechstronny jest opiekacz, a przy jego pomocy przygotowujemy nie tylko syjące przekąski, ale i desery. Płyta grzewcza obowiązkowo musi być pokryta powłoką zapobiegającą przywieraniu potraw.

Powłoki nieprzywierające

Powłoki antyadhezyjne to powszechnie stosowane rozwiązanie w opiekaczach do kanapek. To one za-



AMICA SMK4011

znajdziemy także opiekacze z płytkami o większej głębokości. Korzyść jest oczywista. W kanapkach możemy zmieścić więcej nadzienia. Płytki ryflowane to dobry wybór, jeśli zależy nam także na możliwości okazjonalnego grillowania. Świetnie sprawdzą się np. w smażeniu mięsa czy warzyw, oczywiście w niewielkich ilościach. Pamiętajmy jednak, że opiekacz, w przeciwieństwie do tradycyjnego grilla elektrycznego, zazwyczaj nie ma możliwości regulacji wysokości górnej płytki czy zmiany temperatury oraz jest pozbawiony tacki ociekowej na tłuszcz. Oprócz tego płytki ryflowane świetnie sprawdzą się w przygotowaniu panini. Przeznaczenia płytek do gofrów raczej nie trzeba wyjaśniać. Kolejnym z rodzajów są płytki o płaskiej powierzchni. Oprócz kanapek poradzą sobie z przygotowaniem delikatniejszych potraw, np. warzyw, ryb i krewetek. Nie brakuje także bardziej nietypowych płytek, np. kwadratowych, które

Nie tylko opiekacz – Zelmer ZSM7900



Opiekacz to urządzenie, którego nie powinno zabraknąć w kuchni. W kilka chwil przygotowuje pyszne, ciepłe kanapki z niemal dowolnym nadzieniem, a jeśli ma wymienne płytki grzewcze, to może zaoferować znacznie więcej. Takim przykładem jest propozycja marki Zelmer – opiekacz 3 w 1 ZSM79800. W zestawie z nim znajdziemy trzy komplety wymiennych płytek. Standardowe są przezna-



czone do przygotowywania tradycyjnych, trójkątnych kanapek. Kolejna para to płytki do gofrów, a ostatnia to płytki ryflowane. Można na nich przygotować np. mięso, jak na grillu elektrycznym, czy panini. Zalecane jest zastosowanie na wszystkich płytkach nieprzywierającej kamiennej powłoki o dużej trwałości. Wykazuje ona zwiększoną odporność na użytkowanie. Oprócz tego, dzięki opcji wyjmowania, płytki są bardzo łatwe w czyszczeniu. Urządzenie zostało wyposażone we wskaźnik gotowości oraz pracy, a dzięki mocy 900 W nagrzewa się bardzo szybko.

W trakcie użytkowania stabilną pozycję zapewniają antypoślizgowe gumowe nóżki. Urządzenie zostało wyposażone w blokadę bezpieczeństwa, a dzięki możliwości przechowywania w pionie nie zajmuje wiele miejsca. Obudowa została wykonana ze stali nierdzewnej, która jest trwałym materiałem i dobrze prezentuje się w większości kuchennych aranżacji.



Fot. Amica

Przy wyborze opiekacza duże znaczenie ma jakość powłoki nieprzywierającej na płytkach. Może być np. teflonowa lub kamienna – materiały te różnią się właściwościami.

łatwy w czyszczeniu i umożliwia prawie beztłuszczowe opiekanie. To właśnie dzięki tej trwałości tak często stosowany jest w urządzeniach i akcesoriach kuchennych oraz garnkach, patelniach. Pamiętajmy jednak, że urządzenia z uszkodzoną powłoką nie powinny być użytkowane. W sprzęcie z niższej półki o to nie trudno, ponieważ stosowane tam powłoki nieprzywierające to zamienniki oryginalnego Teflonu, które moż-



BREVILLE Ultimate Deep Fill VST082X

na łatwo zarysować, np. widelcem czy nożem. Dlatego zalecamy korzystanie np. z drewnianych akcesoriów kuchennych, zachowanie ostrożności i wybieranie sprzętu, w którym zastosowano wysokiej jakości markowe powłoki, to stanowi gwarancję dobrej jakości. Coraz częściej są stosowane tzw. powłoki ceramiczne, które wykazują przede wszystkim większą twardość, a zatem i odporność na zarysowania. Jednak warstwa



MPM MOP-45M



CAMRY CR 3054

ta łatwiej odpryskuje, dlatego również w trakcie jej użytkowania należy zachować ostrożność. Jej właściwości nieprzywierające są mniejsze dlatego mogą wymagać zastosowania większej ilości tłuszczu podczas przyrządzenia potraw, a czyszczenie uporczywych zabrudzeń i przypaleń będzie wymagało większego wysiłku. Naczyn z powłokami ceramicznymi nie powinno się myć w zmywarce. Oprócz wspomnianych wcześniej stosuje się również powłoki zwane kamiennymi, których wygląd naśladuje efekt kamienia, mogą ewentualnie zawierać dodatek minerałów. Również zapobiegają one przywieraniu i wykazują dużą oporność na ścieranie. Dodatkowo ich powierzchnia wygląda bardzo atrakcyjnie.

Parametry opiekacza

Pod względem parametrów technicznych powinniśmy w zasadzie zwrócić uwagę jedynie na moc opiekacza. Podstawowe modele dysponują zazwyczaj mocą ok. 700 W. To wystarczająca wartość do opiekania kanapek itp. Większa moc będzie przydatna przede wszystkim, gdy opiekacz jest wykorzystywany także do pieczenia gofrów czy grillowania. Dzięki większej wydajności przygotowujemy potrawy szybciej oraz będą bardziej przyrumienione. W tym segmencie znajdziemy sprzęt o mocy od 900 do nawet 1200 W. Największą mocą dysponują opiekacze, które jednocześnie mogą przygotować nawet osiem trójkątnych kanapek. Do takiej liczby potrzebna jest duża wydajność, co gwarantuje moc nawet 1600 W.

Opiekacze to relatywnie kompaktowe i lekkie urządzenia kuchenne, dlatego dobrze sprawdzają się nie tylko w kuchni, ale i na wyjazdach. Na przykład na działce,



ELDOM ST11 Ruddy

gdzie można szybko przygotować smaczne przekąski. Masa sprzętu zależy przede wszystkim od wykorzystanych materiałów. Urządzenia ze stali nierdzewnej będą nieco cięższe niż te wykonane z tworzywa sztucznego. Poszukując lekkiego i kompaktowego sprzętu, pamiętajmy jednak, aby zwracać uwagę głównie na jego jakość wykonania.

Rozwiązania w opiekaczach

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

Stylowy opiekacz 3 w 1 Sam Cook PSC-120/B

Marka Sam Cook proponuje klientom wyrafinowany i stylowy sprzęt AGD. Opiekacz PSC-120/B ma obudowę wykonaną ze szkła i przygotowuje jednocześnie do czterech trój-



kątnych kanapek. Płytki pokryte są nieprzywierającą powłoką i można łatwo je wyjąć, co znacznie ułatwia czyszczenie. W zestawie znajdują się płytki przeznaczone do kanapek, gofrów oraz grillowania. Opiekacz Sam Cook może więc zastąpić kilka kuchennych urządzeń. Dzięki możliwości przechowywania w pozycji pionowej i nawinięcia przewodu sprzęt nie zajmuje dużo miejsca. Lampki kontrolne informują o pracy urządzenia.

Fot. Sam Cook

- **Odczepiane płytki** – oznacza to przede wszystkim łatwe czyszczenie opiekacza. Płytki można zdemontować, co znacznie ułatwia ich mycie, niektóre nadają się także do zmywarki.
- **Regulacja temperatury** – jedynie najbardziej zaawansowane opiekacze są w nią wyposażone. Zazwyczaj jest dostępna w modelach z funkcją grillowania czy pieczenia gofrów.
- **Antypoślizgowe nóżki** – zapobiegają przesuwaniu się urządzenia w trakcie pracy i zapewniają mu stabilność. Dzięki temu zwiększają komfort i bezpieczeństwo użytkownika.
- **Nienagrzewające się uchwyty** – są standardem. Pozwalają przenosić urządzenie i chronią użytkownika przed poparzeniem w trakcie obsługi opiekacza.
- **Lampki kontrolne** – informują użytkownika o podłączeniu urządzenia do prądu i osiągnięciu temperatury gotowości do pracy.
- **Przechowywanie w pionie** – to powszechne rozwiązanie w opiekaczach. Sprzęt przechowywany w pionie zajmuje znacznie mniej miejsca.
- **Uchwyt na przewód** – przewód zasilający można nawinąć na specjalny uchwyt, znajdujący się na spodzie urządzenia, co ułatwia jego przechowywanie.
- **Automatyczne wyłączenie** – po upływie określonego czasu (np. 30 min) beczynności opiekacz zostaje automatycznie wyłączony. Rozwiązanie to zapobiega przypadkowemu pozostawieniu włączonego urządzenia.
- **Zabezpieczenie przed przegrzaniem** – urządzenie nagrzewa się tylko do wybranej temperatury.
- **Głębokie płytki** – opiekacz może być wyposażony w głębokie płytki. Dzięki nim w przygotowywanych kanapkach można zmieścić więcej nadzienia.

Opiekacz zajmuje niewiele miejsca, dlatego sprawdzi się nawet w małej kuchni.



RAVANSON OP-7050

- **Płytki do gofrów** – wystarczy wstawić je w miejsce płyt do kanapek, aby upiec pyszne gofry.
- **Płytki grillowe** – ryflowane płytki grzewcze, które świetnie sprawdzą się w grillowaniu niewielkich porcji mięsa czy warzyw.
- **Uchwyt z zamkiem blokującym** – zamek blokujący po wciśnięciu szczelnie zamyka płytki z umieszczoną między nimi zawartością. Powinien być wytrzymały, aby zamknąć kanapki o dużej grubości.



Fot. Breville



NOWOŚCI

MPM. Gofrownica MGO-40

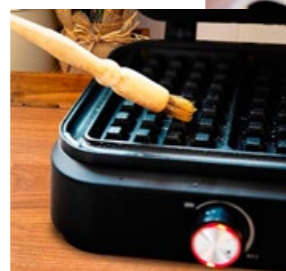
Duża moc i regulacja temperatury

Chrupiące gofry to wysmienity deser. Przyrządzone z bitą śmietaną lub owocami sprawdzają się jako słodka przekąska. Można je serwować także w wersji wytrawnej, z dodatkiem ziół lub na przykład szpinaku.



Gofrownica MGO-40 gwarantuje doskonały wypiek – gofry będą chrupiące z zewnątrz i delikatne w środku. Głębokie, pokryte trwałą, nieprzywierającą powłoką płyty gofrownicy MGO-40 gwarantują doskonały rezultat za każdym razem. Wystarczy delikatnie posmarować ich powierzchnię olejem przed

wylaniem ciasta. Ułatwi to wyjmowanie gofrów po wypieczeniu oraz późniejsze mycie urządzenia. Dzięki płynnej regulacji temperatury za pomocą wygodnego pokrętki w gofrownicy MPM MGO-40 łatwo osiągniemy swój ulubiony stopień wypieczenia i zarumienienia gofrów. Duża moc, wynosząca 1500 W, stanowi gwarancję efektywności i szybkości pieczenia. Za jednym razem urządzenie przygotowuje dwa duże i grube prostokątne gofry. Wygodne lampki informują o podłączeniu do sieci oraz stanie pracy gofrownicy MPM MGO-40. Sprzęt jest bezpieczny w użytkowaniu – ma stabilne nóżki oraz nienagrzewający się uchwyt do otwierania. Po zakończeniu pracy przewod można umieścić w specjalnym profilu na spodzie urządzenia.



Ułatwi to przechowywanie gofrownicy. Urządzenie ma estetyczną i stylową obudowę, która będzie dobrze prezentować się w każdej kuchni.

BOSCH. Blender kielichowy VitaPower Serie 4

System ProPerformance

Przyrządzanie pysznych, świeżych i zdrowych smoothie jest teraz łatwiejsze niż kiedykolwiek wcześniej. Blendery VitaPower Serie 4 za naciśnięciem przycisku zamieniają świeże i mrożone składniki w delikatne smoothie.



System ProPerformance blenderów VitaPower Serie 4 łączy w sobie wydajność silnika marki Bosch ze skutecznością ostrzy i unikalnymi rozwiązaniami poprawiającymi jakość mieszania, dzięki czemu smoothie zawsze będą charakteryzować się optymalną konsystencją i perfekcyjną świeżością smaku. Efektywne i trwałe ostrza ProEdge ze stali nierdzewnej ze wzmacnianymi brzegami gwarantują perfekcyjne rezultaty miksowania produktów. Sil-



nik o mocy 1200 W pozwala na uzyskanie prędkości nawet 30 tys. obr./min. Dzięki temu problemem nie jest nawet kruszenie mrożonych składników i lodu. Niezależnie od tego, czy wybierzemy blender VitaPower Serie 4 z kielichem wykonanym z termobezpiecznego szkła, czy też z odpornego na pęknięcia materiału Tritan, zawsze będziemy cieszyć się z najlepszej jakości wykonania. Potwierdzeniem tego jest stugodzinny test, który polegał na zblendowaniu ponad 10 tys. kielichów smoothie. W zależności od potrzeb urządzenie może przygotowywać większe porcje koktajli w kielichu lub w poręcznej



butelce ToGo, idealnej do zabrania ze sobą. Opatentowany zaczep EasyClick zapewnia bezpieczne i łatwe czyszczenie ostrzy, a poszczególne elementy, jak kielich, pokrywa, ostrza i akcesoria, można myć w zmywarce.

ADLER

EUROPE

Pojemność 1,7L

▶ AD 1295 - WATCH ME



CZAJNIK STALOWY z regulacją temperatury

AD 1295

3 warianty kolorystyczne



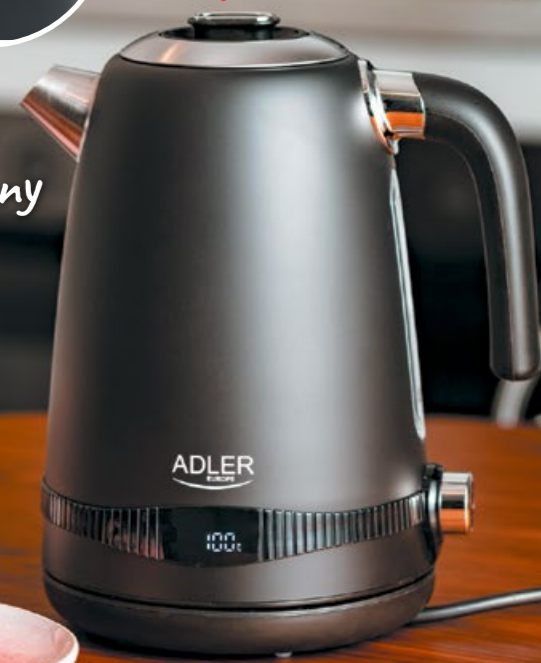
Regulacja temperatury



Wyświetlacz LCD



Filtr antywapienny



CZAJNIK ZCK8023B I TOSTER ZTS7985B

- Moc czajnika do 2200 W i pojemność 1,7 l
- Funkcja kontroli temperatury
- Dźwięk powiadamiający o zagotowaniu
- Moc tostera 850 W
- Pięć poziomów opiekania



zelmer
niezawodnie



zelmer
niezawodnie



CZAJNIK ZCK7921 I BLENDER ZSB4799

- Moc czajnika do 2200 W i pojemność 1,7 l
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Pierścien podświetlający
- Moc blendera 1200 W i pojemność 1,75 l
- Zmienna kontrola prędkości



CZAJNIK C245 DROPPY I TOSTER TO245 DOTTY Z SERII BUBBLES

- Moc czajnika do 2000 W i pojemność 1,7 l
- Potrójne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Moc tostera 900 W
- Funkcje rozmrażania i odgrzewania
- Dostępna również wersja biała



eldom



eldom



CZAJNIK C265 NELE I TOSTER TO265 NELE Z SERII STAR

- Moc czajnika do 2000 W i pojemność 1,7 l
- Wygodny uchwyt i obrotowa podstawa
- Moc tostera do 930 W
- Funkcje rozmrażania i odgrzewania
- Dostępna również wersja czarna i czajnik C260 Nelo



CZAJNIK RK3331 I TOSTER TE2061 Z SERII RETROSIGN

- Moc czajnika do 2200 W i pojemność 1,7 l
- Duży otwór wlewowy
- Moc tostera 870 W
- Sześć stopni opiekania
- Pięć wariantów kolorystycznych:
kremowy, biały, czerwony, czarny i stal nierdzewna



concept
Innowacje w Twoim Życiu



concept
Innowacje w Twoim Życiu



CZAJNIK RK3280 I SOKOWIRÓWKA LO7070 Z SERII SINFONIA

- Moc czajnika do 2200 W i pojemność 1,7 l
- Przycisk otwierający pokrywę
- Elektroniczny panel sterujący sokowirówką
- Otwór na XXL na owoce i warzywa
- Dostępne również: czajniki RK3290 i RK4170, toster TE2050, waga VK5710 i wyciskarka LO7065



CZAJNIK KFT4021 I OPIEKACZ SMK4011 Z SERII MUNDO

- Moc czajnika do 2200 W i pojemność 1,7 l
- Obudowa czajnika ze stali szlachetnej
- System otwierania pokrywy EasyOpen
- Moc opiekacza 750 W
- Wymienne płytki: sandwich, grill, gofry



Amica
for living



BOSCH
Technologia bliżej nas



CZAJNIK TWK7S05 I TOSTER TAT7S25 Z SERII CAST IRON

- Moc czajnika do 2200 W i pojemność 1,7 l
- Wyjmowany filtr antywapniowy
- Przycisk otwierający pokrywę
- Moc tostera do 1050 W
- Funkcje rozmrażania i podgrzewania





Funkcjonalne i kompaktowe blendery ręczne

Blendery ręczne są wyjątkowo praktycznymi urządzeniami. Mogą być wyposażone w dodatkowe akcesoria, jakimi są np. trzepaczka do ubijania piany, pojemnik do mieszania, pojemnik z wymiennymi tarczami tnącymi, nóż do mieszania, kruszenia lodu, a nawet młynek do przypraw, ziół i czekolady.

Podstawowym parametrem blendera, na który zwrócimy uwagę, wybierając sprzęt, jest oczywiście jego moc. Faktycznie, jest ważną cechą, ale nie najważniejszą. Powinna być podawana w watach i w blenderach ręcznych wynosi zazwyczaj od 150 do 1200 W. Moc należy dobie-



CONCEPT TM4735



MPM MBL-11

rać do zastosowań, w jakich wykorzystywany będzie sprzęt. Faktycznie np. z miksowaniem owoców poradzą sobie nawet urządzenia z podstawowego segmentu o mocy ok. 300 W. Jeśli jednak przed blenderem mamy stawiać trudniejsze zadania, np. przygotowanie humusu czy kruszenie lo-



Fot. Bosch

Stalowa stopa blendera ręcznego gwarantuje dużą trwałość urządzenia oraz wydajną pracę.



AMICA BL6016

du, to warto wybrać urządzenie o większej mocy, np. 1000 W. Osobną kwestią jest to, że zazwyczaj większą mocą dysponują także urządzenia wykonane z lepszej jakości materiałów, co jest zdecydowaną korzyścią. Akcesoria blendera, jak i sam sprzęt mogą być wykonane z metalu lub tworzywa sztucznego. Jaki blender wybrać? Ten z tworzywa sztucznego będzie przystępniejszy cenowo oraz poradzi sobie z podstawowymi pracami. Zazwyczaj będzie także lżejszy, a jest to przecież sprzęt, który trzymamy w ręce, więc masa ma znaczenie. Wykorzystanie metalu w akceso-

riach przynosi szereg korzyści, np. możliwość użytkowania blendera do miksowania gorących sosów i kremów. Materiał jest również trwalszy, a w zasadzie jedyną negatywną cechą jest większa masa.

Parametry urządzenia

Podczas zakupu blendera pod uwagę trzeba wzięć podstawowe parametry.

Oprócz wcześniej opisaney mocy będzie to m.in. prędkość obrotowa. Oznacza ona, jak szybko wiruje końcówka robocza blendera, i sięga nawet 20 tys. obr./min. Szybkość powinniśmy dobierać od obrabianych składników, jednak w podstawowych modelach regulacja prędkości jest zazwyczaj dwustopniowa. Najbardziej zaawansowa-



GOTIE GHB-1000



Wydajny i funkcjonalny blender Zelmer ZHB4752 Vario



na osiągnięcie profesjonalnych rezultatów. Atutem jest również duża moc urządzenia, która wynosi

1800 W. W zestawie z blenderem ręcznym Zelmer ZHB4752 Vario znajdziemy kubek z miarką o pojemności 700 ml, rozdrabniacz o pojemności 500 ml, a także przystawkę do puree i trzepaczkę.

Blender ręczny Zelmer ZHB4752 Vario wyróżnia się solidną konstrukcją. Jednym z jego atutów jest uchwyt Easy Grip – ergonomiczne gumowe pokrycie zapewnia maksymalną kontrolę w każdej sytuacji. Z kolei system Vario Control pozwala na płynną regulację prędkości pracy przy pomocy wygodnego pokrętła, oprócz tego w najcięższych zadaniach przydatny będzie tryb turbo. Metalowa stopa XL o długości 252 mm poradzi sobie nawet z twardymi składnikami. Producent zastosował mechanizm Quattro Mix Pro System. To cztery tytanowe ostrza o zwiększonej wytrzymałości ułożone w pozycji poziomej i pionowej, które pozwalają



Fot. Zelmer

ne urządzenia są wyposażone w przełącznik umożliwiający płynną regulację prędkości.

Kolejnym z istotnych parametrów jest pojemność zbiornika do miksowania. Zazwyczaj jest on dołączony w zestawie i wykonany z tworzywa sztucznego. Jest także wyposażony w miarkę, a typowa objętość to ok. 700 ml. Niektóre modele blenderów w zestawie mają nawet dwukrotnie większe pojemniki. Oczywiście, blenderem ręcznym możemy pracować także w dowolnych innych pojemnikach.

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

Sterowanie w blenderze

Sposób obsługi ma szczególne znaczenie w wypadku pierwszego typu urządzeń, które wymagają także ergonomicznego kształtu i muszą po prostu dobrze „leżeć w dłoni”. Tutaj najczęściej występuje sterowanie manualne, które ma formę pokrętła lub przycisku. Kupując model ręczny, warto wcześniej sprawdzić, czy aby na pewno odpowiada nam konkretny typ sterowania i czy zmiana ustawień za pomocą przycisków jest wygodna. Trzeba brać pod uwagę, że jedną dłonią trzymamy urządzenie i jednocze-

BLENDERY



Fot. Concept

Funkcjonalny uchwyt umożliwia wygodne przechowywanie akcesoriów.

Śnie zmieniamy prędkość obrotów. Przy pomocy pokrętki najczęściej możemy określić prędkość obrotową, z jaką ma pracować urządzenie. Z kolei przyciskiem je uruchamiamy. Najczęściej sprzęt jest wyposażony w dwa przyciski, z których ten drugi odpowiada za uruchomienie trybu turbo. Zapewnia on zwiększoną wydajność, przydatną szczególnie przy obróbce twardej żywności.

Przechowywanie blenderów

Jeśli chodzi o blendery, to kłopotliwe może być przechowywanie akcesoriów do modeli ręcznych. Tutaj



BOSCH ErgoMixx MS62B6190

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

Wyposażenie blenderów

Blendery ręczne często dostępne są w ze-

stawie oprócz ostrza tnącego także z rozdrabniaczem oraz ubijaczką do mas. Dzięki temu przy ich pomocy możemy też przygotować np. ciasto na naleśniki czy poszatkować warzywa, np. cebulę, czy zioła. Poszczególnym akcesoriom przyjrzymy się bliżej, aby wiedzieć, na co zwrócić uwagę przy ich wyborze. Ostrze tnące to podstawowy element każdego blendera. Wykonane jest najczęściej ze stali nierdzewnej, a w podstawowych modelach stosuje się standardowe dwustronne ostrze. Choć to wbrew pozorom prosty element, to producenci nie ustają w jego ulepszaniu. Przede wszystkim większą wydajność zapewnia zastosowanie czterostronnego lub nawet sześciostronnego noża tnącego. Dzięki niemu możemy szybciej i efektywniej miksować twardsze składniki. Niektórzy producenci zamiast typowej stali nierdzewnej używają również jej stopów z domieszką np. tytanu, co ma zapewnić większą trwałość. Specjalna konstrukcja ostrza i jego osłony może również zapobiegać nadmiernemu rozchlapywaniu miksowanych składników. Końcówka do ubijania to kolejny niemalże standardowy element wyposażenia blendera. Przy jej pomocy łatwo przygotowujemy pianę z białek, bitą śmietanę, lekkie ciasto naleśnikowe, a nawet majonez. Wszystko to znacznie mniejszym nakładem pracy niż przy użyciu tradycyjnej ręcznej „trzepaczki”.

ADLER AD 4625w

Rozdrabniacz może być oddzielnym urządzeniem lub elementem wyposażenia blendera ręcznego. Jest wyposażony w pojemnik oraz ostrze służące do szybkiego siekania na drobne kawałki. Sprawdzi się przede wszystkim przy obróbce warzyw.

Przydatnym akcesorium może być pojemnik z ostrzami, który może zastąpić malakser. To niezwykle funkcjonalne akcesorium, zwłaszcza dla miłośników sałatek. W zestawie znajduje się komplet noży, przeznaczonych np. do szatkowania, cięcia w plastry czy tarkowania.

Niektóre blendery ręczne mogą także zastąpić tzw. smoothie makery. Wszystko to dzięki dołączanemu do zestawu bidonowi, w którym można mikso-

wać składniki na koktajle. Jest on wykonany z tworzywa sztucznego, a jego pojemność to zazwyczaj ok. 500 ml. Rzadko spotykanym dodatkiem do blenderów jest końcówka miksująca. Wyposażona jest w miejsce na dwie trzepaczki do ubijania. Dzięki nim blender może zastąpić tradycyjny mikser.

Funkcje i rozwiązania

Możliwość mycia poszczególnych elementów urządzenia w zmywarce (najczęściej dotyczy to ostrzy, pojemnika i końcówek) przede wszystkim znacznie skraca czas czyszczenia akcesoriów po przygotowaniu posiłku. Zaletami są także możliwość nawinięcia przewodu czy elementy antypoślizgowe, zapobiegające przesuwaniu się urządzenia w trakcie pracy, a także ułatwiający jego trzymanie. Podkładka antypoślizgowa może służyć również jako pokrywka pojemnika, jeśli ktoś chce przechowywać przygotowane w urządzeniu potrawy w lodówce. Ważny jest także uchwyt blendera, który powinien być antypoślizgowy, ponieważ pracując w kuchni, często mamy np. mokre ręce. Prostem, lecz szalenie przydatnym rozwiązaniem jest także stojak do blenderów ręcznych. Idealnie, jeśli jest w nim miejsce także dla np. ubijaczki, dołączonej do zestawu. Niby takie proste i takie oczywiste, a jednak nie każdy blender takowy ma.

CAMRY CR 4615

to pro-

ducenci nie ustają w jego ulepszaniu. Przede wszystkim większą wydajność zapewnia zastosowanie czterostronnego lub nawet sześciostronnego noża tnącego. Dzięki niemu możemy szybciej i efektywniej miksować twardsze składniki. Niektórzy producenci zamiast typowej stali nierdzewnej używają również jej stopów z domieszką np. tytanu, co ma zapewnić większą trwałość. Specjalna konstrukcja ostrza i jego osłony może również zapobiegać nadmiernemu rozchlapywaniu miksowanych składników. Końcówka do ubijania to kolejny niemalże standardowy element wyposażenia blendera. Przy jej pomocy łatwo przygotowujemy pianę z białek, bitą śmietanę, lekkie ciasto naleśnikowe, a nawet majonez. Wszystko to znacznie mniejszym nakładem pracy niż przy użyciu tradycyjnej ręcznej „trzepaczki”.



jest także stojak do blenderów ręcznych. Idealnie, jeśli jest w nim miejsce także dla np. ubijaczki, dołączonej do zestawu. Niby takie proste i takie oczywiste, a jednak nie każdy blender takowy ma.

RUSSELL HOBBS Horizon 24691-56

ELDOM BL210 Swift



QUATTROMIX SYSTEM

METALOWA STOPA XL

VARIO CONTROL

Pełna moc rozdrabniania w Twoich rękach!

Blender ręczny ZHB4652 VARIO. Moc 1400 W. Funkcja Turbo. Metalowa stopa XL o długości 232 mm. **QUATTROMIX SYSTEM** – 4 ostrza o zwiększonej wytrzymałości ułożone w pozycji poziomej i pionowej pozwalają na osiągnięcie profesjonalnych rezultatów. **VARIO CONTROL** – płynna regulacja prędkości pracy dla osiągnięcia doskonałych rezultatów. **EASY GRIP** – gumowy, ergonomiczny uchwyt zapewniający maksymalną kontrolę w trakcie pracy. W zestawie znajduje się miarka o pojemności 700 ml, rozdrabniacz o pojemności 500 ml, przystawka do puree oraz trzepaczka.



zelmer
niezawodnie

www.zelmer.pl

Twój partner w recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego



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