



**POBIERZ
NUMER!**

zelmer
niezawodnie



Temat numeru!

Maszynki do mielenia

Czajniki ceramiczne

Kombiwarly



8. edycja targów
AB Innovation
Days

Otwarcie centrum
logistycznego
Media Expert w Łodzi

Eldom
prezentuje e-book
„Akademia suszenia”

Podsumowanie
pierwszej edycji IFA
po pandemii

SPIS TREŚCI

Temat numeru!



Fot. Zelmer

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Maszynki do mielenia

Oprócz ważnych parametrów powinniśmy przed zakupem maszynki zwrócić uwagę na dostępne wyposażenie. Nawet jeśli pewnych akcesoriów nie ma w zestawie, to w przyszłości być może warto je dokupić.

Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

Kombiwar i multicookery

4 Tam, gdzie nie ma dużo miejsca, żeby urządzić pełnoprawną kuchnię, doskonale sprawdzają się kombiwar i multicookery – urządzenia, które pomogą przygotować pyszne posiłki na różne sposoby. 18

Czajniki ceramiczne

8 Ceramika nie jest najpopularniejszym materiałem wykorzystywanym do produkcji czajników elektrycznych. Jednak jej właściwości sprawiają, że dla wielu użytkowników jest niezastąpionym wyborem. 28

W NASTĘPNYM NUMERZE

Młynki do kawy i spieniacze

Gdy już wybierzemy ekspres, nie ważne, czy automatyczny, przelewowy, czy kolbowy, to warto go wyposażać w dodatkowe akcesoria, dzięki którym łatwiej przygotujemy ulubioną kawę lub będzie ona jeszcze lepiej smakować.

Miksery z misą

Funkcjonalnych mikserów nie może zabraknąć w kuchni miłośnika wypieków. Modele z misą cenione są za komfort i łatwość obsługi.

Frytkownicy tradycyjne i beztłuszczowe

Frytki to przekąska uwielbiana na całym świecie zarówno przez dzieci, jak i dorosłych. Najlepiej smakują te przygotowane we frytkownicy.

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. Modlińska 199A/31, 03-122 Warszawa

Redaktor naczelny:
Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:
Warszawa, październik 2022

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7492

Numer wydania:
Nr 10, październik 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.

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

Amica

for living



Tradycyjne specjały w nowoczesnym wydaniu



Moc 2000 W

Duża moc, specjalna konstrukcja i wiele użytecznych funkcjonalności pozwolą ci mieć bez wysiłku.

- Wysoka wydajność – zaledwie minutę zajmie ci zmielenie 2,7 kg mięsa.
- Z wymiennymi sitkami swobodnie dopasujesz grubość mielenia do potrzeb.
- Szatkownice VEGE SET – błyskawicznie poszatkujesz produkty na sałatki, mizerię czy placki ziemniaczane.
- Nasadki masarskie pozwolą Ci przygotować kielbaski i kebby w stylu „home-made”.

Z maszynką do mielenia Amica bez trudu przyrządzisz pyszne potrawy z mięsa, warzyw oraz grzybów.

amica.pl

Grupa AB

8. edycja targów AB Innovation Days

Już 15 października w Karpaczu odbędzie się 8. edycja AB Innovation Days. W czasie wydarzenia liderzy z rynku RTV i AGD nie tylko zaprezentują nowości, ale też porozmawiają o kierunkach rozwoju i wyzwaniach, jakie czekają branżę. Targi organizowane przez jednego z największych dystrybutorów sprzętu AGD-RTV w Polsce odbywają się pod hasłem „Zobacz już dziś, co inni pokażą dopiero jutro”.



RTV i AGD w Europie Środkowo-Wschodniej. Specjalnie dla naszych gości ściągamy do Karpacza najnowsze produkty. Przygotowaliśmy też szkolenia i wartościowe panele dyskusyjne. Przez ostatni rok wiele się wydarzyło, chcemy o tym porozmawiać, wymienić się spostrzeżeniami, aby wspólnie wypracować rozwiązania do dalszego rozwoju branży RTV i AGD w regionie CEE – podkreśla Krzysztof Sumara, business development manager w AB SA. Każdego roku AB Innovation Days gromadzi ponad pół tysiąca osób związanych z branżą RTV i AGD. Wśród nich są sprzedawcy, dziennikarze, producenci i przedstawiciele dystrybutora. Partnerem medialnym AB Innovation Days 2022 jest „InfoProdukt”. Będziecie mogli spotkać nas w Karpaczu. W kolejnych numerach przedstawimy relację z tego wydarzenia. Zapraszamy na targi!



Tegoroczne targi Innovation Days będą pierwszymi od czasu wybuchu pandemii, podczas których eksperci z branży RTV i AGD spotkają się z uczestnikami wydarzenia osobiście. Nic dziwnego, że zainteresowanie tym wydarzeniem jest rekordowe. Organizatorzy dołożyli wszelkich starań, aby program targów był

interesujący, wspierał rozwój biznesu i dotykał najważniejszych aspektów dla branży. Nie zabraknie prezentacji nowości katalogowych i dyskusji na temat wpływu sytuacji geopolitycznej na produkcję sprzętu RTV i AGD. – Cieszymy się, że znów będziemy mogli osobiście porozmawiać o tym, czym żyje rynek

IFA

Imponujący sukces pierwszej edycji po pandemii

Zrównoważony rozwój, łączność i rozwiązania „inteligentnego” domu były głównymi tematami tegorocznych targów IFA w Berlinie. Wzrósł udział branżowych odwiedzających wśród uczestników i pojawiło się silne zapotrzebowanie na cyfrowy dostęp do treści targów IFA.

Po trzyletniej przerwie targi IFA Berlin odniosły duży sukces jako najważniejsze na świecie wydarzenie dla branży elektroniki użytkowej i domowej. Pomimo blokad i innych ograniczeń, które nadal dotyczą części Azji, wystawcy zajęli ponad 80 proc. powierzchni na terenach targowych Messe Berlin, a marki chętnie skorzystały z okazji, żeby w końcu ponownie nawiązać kontakt twarzą w twarz ze sprzedawcami detalicznymi, mediami i opinią publiczną. Ogólna frekwencja na IFA 2022 była również zadowalająca, zwłaszcza biorąc pod uwagę bieżące ograniczenia w podróżowaniu w Azji. W ciągu pięciu dni na targi IFA Berlin przybyło nieco ponad 161 tys. osób. W porównaniu z latami sprzed pandemii profesjonalści z branży i osoby z nią związane stanowili większy odsetek wszystkich uczestników. Wielu wystawców poinformowało o niezwykle dużej liczbie spotkań biznesowych odbywających się podczas targów.

Po raz kolejny targi IFA cieszyły się dużym zainteresowaniem mediów. Ponad 2,5 tys. dziennikarzy przyjechało do Berlina, a około połowa z nich reprezentowała międzynarodowe organizacje medialne. Jak dotąd monitoring mediów zidentyfikował zasięg IFA 2022 w publikacjach i nadawcach w ponad 100 krajach na całym świecie. Zrównoważony rozwój był jednym z największych tematów tegorocznych targów IFA w Berlinie, obok



„inteligentnej” łączności urządzeń i rozwiązań smart home. Znalazło to również odzwierciedlenie w niektórych tegorocznych przemówieniach podczas IFA, w których Hakan Bulgurlu, dyrektor generalny Arçelik A.Ş., zaapelował do branży elektroniki użytkowej i elektroniki domowej o współpracę i wkład w ograniczenie zmian klimatycznych i zmniejszenie zanieczyszczenia. Gwenaëlle Avice-Huet, dyrektor ds. strategii i zrównoważonego rozwoju w Schneider Electric, rozwinęła temat, badając, w jaki sposób urządzenia „inteligentnego” domu mogą sprawić, że gospodarstwa domowe będą w mniejszym stopniu negatywnie oddziaływać na środowisko.



Fot. Messe Berlin GmbH

„Świeżo mielona, nie z kapsułki.”



Roger Federer
Szwajcarska ikona tenisa i ambasador marki JURA od 2006 roku

GIGA 10 – rewelacyjny automatyczny ekspres do kawy, który przełamuje wszystkie dotychczasowe granice funkcjonalności i przyjemności z picia kawy. GIGA 10 oferuje niedostępną wcześniej różnorodność specjalów dzięki dwóm profesjonalnym młynkom do dwóch różnych gatunków kawy, 35 specjalom gorącym i Cold Brew oraz innowacyjnemu wyświetlaczowi Panorama Coffee Panel zapewniającemu najlepszą czytelność. JURA – If you love coffee.

jura.com

Eldom

Prezentuje poradnik suszenia

Do najstarszych metod konserwacji żywności należy suszenie, jednak warto wiedzieć, jak to robić, żeby produkty dłużej zachowały trwałość. Marka Eldom postanowiła ułatwić to zadanie.



W ofercie marki Eldom znajdziemy kilka modeli suszarek do żywności, wyróżniających się funkcjonalnością, atrakcyjną ceną i dobrą jakością. Szukając kompaktowej suszarki, możemy zdecydować się na model SG300 Exsi, z kolei w jeśli suszymy naprawdę duże ilości produktów, doskonałym wyborem będzie SG500 Elin. Warto jednak wiedzieć, jak w pełni wykorzystać możliwości sprzętu, dlatego producent przygotował e-book „Akademia suszenia”. Na 48 stronach firma przekazuje wiedzę, jak suszone produkty



możemy wykorzystać w domu przez cały rok. Publikacja jest podzielona na cztery sekcje: potrawy – ze zdrowymi przepisami, dom i ogród – z poradami dotyczącymi np., jak przygotować naturalny nawóz dla roślin, uroda – jakimi suszonymi produktami zadbać o nasz wygląd oraz zdrowie, czyli które suszone składniki wykorzystywać np. do przygotowania zdrowych naparów. Dzięki zamieszczonym poradom każdy bez trudu zrealizuje zawarte w e-booku przepisy i, co najistotniejsze, nie zmarnuje cennych produktów, o które przecież tak trudno np. w sezonie jesienno-zimowym. Co ważne, publikacja jest dostępna za darmo i pobrać ją może każdy bezpośrednio ze strony firmy – www.eldom.eu lub skanując kod QR.

Media Expert

Otwarcie centrum logistycznego w Łodzi

Przedstawiciele Panattoni, lidera rynku nieruchomości przemysłowych w Europie, i Media Expert, właściciela kilkuset elektromarketów w Polsce, oraz prezydent Łodzi Hanna Zdanowska 2 września uroczysto otworzyli najnowszą część centrum logistycznego Media Expert w Central European Logistics Hub.

Panattoni działa w Łodzi od początku swojej działalności. Przez 17 lat dostarczyło w regionie miasta ponad 2 mln m² powierzchni, co potwierdza dobry klimat dla biznesu w Polsce Centralnej. Aż 270 tys. m² deweloper wybudował dla Media Expert – właściciela ponad 540 elektromarketów w całym kraju, z czego 160 tys. m² zajęły uroczysto otwarte 2 hale centrum logistycznego w ramach Central European Logistics Hub. Obiekty zostały ze sobą połączone za pomocą przenośników taśmowych, które umożliwiają automatyczne przesy-

łanie produktów. Trzy budynki zajmują w sumie 270 tys. m² i tworzą centralny kompleks Media Expert dla dystrybucji krajowej. Uroczyste otwarcie odbyło się 2 września br., a udział wzięli m.in. Marek Dobrzycki, dyrektor zarządzający Panattoni, Andrzej Błachowicz, wiceprezes TERG SA, właściciela Media Expert, oraz Hanna Zdanowska, prezydent Łodzi.

– Oficjalnie oddajemy dziś do użytku kolejne magazyny tworzące nowoczesny i zautomatyzowany park logistyczny Media Expert w Łodzi. Dzięki niemu

możemy sprostać ciągle rosnącym wymaganiom rynku, a przede wszystkim jeszcze szybciej i sprawniej zaopatrywać naszych klientów w kanałach dystrybucji retail oraz omnichannel. Zwiąaliśmy się z Łodzią dekadę temu i wciąż tu inwestujemy, tworzymy nowe miejsca

pracy, bo doceniamy panujący tu dobry klimat dla dalszego rozwoju. To w Łodzi realizujemy największe inwestycje z naszym wieloletnim partnerem – Panattoni. Jakość, terminowość i profesjonalizm są dla nas bardzo ważne, a Panattoni je gwarantuje i dlatego są one najlepszym spoiwem naszych marek oraz gwarancją owocnej współpracy w przyszłości – mówi Marek Grzebita, prezes TERG SA, właściciela marki Media Expert.

Lokalizacja w centralnej części kraju pozwala optymalizować logistykę i skrócić czas dostaw zarówno do klientów indywidualnych (e-commerce, omnichannel), jak i sklepów stacjonarnych. Central European Logistics Hub znajduje się w granicach Łodzi, a dzięki bardzo dobremu dostępowi do komunikacji miejskiej jest atrakcyjnym miejscem dla pracowników. To szczególnie ważne dla Media Expert, które w ramach trzech budynków znajdujących się w hubie zatrudniać będzie tysiąc osób. Docelowa powierzchnia całego Central European Logistics Hub to ponad 720 tys. m². Wśród firm, które tutaj ulokowały już swoje centra logistyczne lub produkcyjne, są m.in. BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego oraz Smyk. Hub napędza rozwój Nowej Dzielnicy Przemysłowej Łodzi, która ma w sumie dać 7 tys. miejsc pracy.



Newmark Polska

Rynek magazynowo-przemysłowy w Polsce

Według najnowszego raportu firmy doradczej Newmark Polska „Occupier Insight – Rynek magazynowo-przemysłowy w Polsce w I poł. 2022 r.” na koniec drugiego kwartału 2022 r. całkowite zasoby nowoczesnej powierzchni magazynowo-przemysłowej w Polsce wyniosły ponad 26,1 mln m², co oznacza wzrost o 19,5 proc. w porównaniu z analogicznym okresem w 2021 r.



Na koniec czerwca 2022 r. w budowie znajdowało się ponad 4,35 mln m² nowoczesnej powierzchni magazynowo-przemysłowej, tj. o 8 proc. mniej niż w pierwszym kwartale 2022 r., ale prawie 30 proc. więcej niż pod koniec drugiego kwartału 2021 r. Największe spadki wolumenu powierzchni w budowie zaobserwowano w Polsce Centralnej (prawie 241 000 m² i o 31 proc. mniej niż kwartał temu), Zachodniopomorskiem (117 000 m² i o 53 proc. mniej) oraz na Dolnym Śląsku (108 400 m² i o 17 proc. mniej). Natomiast najwięcej projektów rozpoczętych w drugim kwartale 2022 r. odnotowano w województwie lubuskim (153 200 m² – to o 43,6 proc. więcej powierzchni w budowie niż w pierwszym kwartale 2022 r.).



W pierwszej połowie 2022 r. największy udział procentowy w wolumenie transakcji miały nowe umowy najmu (66 proc.), a w dalszej kolejności renowacje (26,2 proc.) oraz ekspansje (7,8 proc.). Warto również podkreślić, że w tym czasie najemcy wynajęli łącznie 165 900 m² na podstawie umów zawieranych na krótszy okres (do jednego roku). Wśród największych transakcji zawartych w pierwszej połowie 2022 r. znalazły się między innymi budowa magazynu typu BTS o powierzchni 103 000 m² w Trójmieście dla poufnego klienta z branży e-commerce realizowana przez Panattoni, realizacja przez firmę Exeter obiektu BTS o powierzchni 100 000 m² dla poufnego najemcy z sektora handlowego w Świebodzinie, wynajęcie 90 000 m² w Panattoni Park Sulechów III przez BestSecret czy renowacja połączona z ekspansją poufnego najemcy z sektora handlowego w SEGRO Logistics Park Gliwice (66 300 m²).

Udział powierzchni niewynajętej w całkowitych zasobach nieznacznie wzrósł na koniec czerwca bieżącego roku do 3,1 proc., co oznacza wzrost o 0,1 p.p. kwartał do kwartału, ale spadek o 2,2 p.p. r.d.r. W istniejących budynkach do wynajęcia pozostawało 822 700 m² w porównaniu z 2 100 600 m² w obiektach będących w budowie. Utrzymujące się na dość wysokim poziomie koszty budowy i funkcjonowania obiektów magazynowo-przemysłowych wpłynęły na stopniowy wzrost czynszów w większości lokalizacji magazynowych na terenie Polski. Szacuje się, że od początku bieżącego roku wzrosły one o ok. 15 – 20 proc., w zależności od lokalizacji. Na koniec drugiego kwartału 2022 r. najwyższe czynsze za wynajem powierzchni magazynowych nadal utrzymywały się w Warszawie (strefa I). Raport dostępny jest po zeskanowaniu kodu QR oraz rejestracji.



Ravanson®

Design, komfort, wygoda!

Czajnik ceramiczny CB-1701C

- moc: 2200 W, pojemność: 1,8 l
- automatyczne wyłączenie
- niebieskie podświetlenie LED
- ukryty element grzejny
- zabezpieczenie przed przegrzaniem
- obrotowa podstawa 360°

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

www.ravanson.pl

zelmer
niezawodnie

Maszynki
do mielenia mięsa
i nie tylko



Jednym z klasycznych, kuchennych produktów jest maszynka do mielenia. Często już w nazwie sugerujemy jej główne przeznaczenie, czyli mielenie mięsa. Nie ma w tym nic dziwnego, ponieważ od lat przy ich pomocy przygotowujemy np. pyszne kiełbasy. Jednak współczesne modele dzięki akcesoriom wykraczają poza tę funkcjonalność.

Dlatego oprócz ważnych parametrów powinniśmy przed zakupem maszynki zwrócić uwagę na dostępne wyposażenie. Nawet jeśli pewnych akcesoriów nie ma w zestawie, to w przyszłości być może warto je dokupić, aby zwiększyć funkcjonalność urządzenia. To przydatne, gdy jakiś element zgubimy, ulegnie on awarii lub po czasie stwierdzimy, że przydałby się do realizacji kolejnych kulinarnych fantazji.

Rodzaje maszynek do mielenia

Maszynki dzielimy na ręczne oraz elektryczne, a więc w pełni automatyczne. Ręczne wykonane są najczęściej ze stali nierdzewnej lub żeliwa i przymocowuje się je do blatu. Wymagają użycia siły, a korzy-



stając z nich, traci się więcej czasu niż w przypadku maszynek elektrycznych. Maszynki elektryczne są także bardziej wszechstronne ze względu na mnogość końcówek i nakładek do nich dołączanych. Konstrukcja dostępnych na rynku modeli jest bardzo zbliżona. Podstawę stanowi maszyna, w której umieszczony jest silnik elektryczny i znajdują się przyciski sterujące pracą. Najważniejszą częścią urządzenia jest komora mielenia, składająca się z gardzieli i podajnika, które zazwyczaj wykonane są z trwałej stali.

SALTER BW06543AR

W kwestii konstrukcyjnej warto jeszcze zwrócić uwagę, że niektóre maszynki wykorzystują noże z podwójnymi ostrzami, które są dwukrotnie trwalsze. Większość elementów maszynki mających kontakt z żywnością powinna być wykonana ze stali nierdzewnej, która jest łatwa w czyszczeniu i nie wpływa na smak obrabianych skład-



ADLER AD 4811

ników. Niektóre elementy można myć w zmywarce, określa to dokładnie instrukcja obsługi.

Dlaczego warto mleć mięso?

Oczywiście, możemy kupić w sklepie gotowe mięso mielone, lecz znacznie lepszym wyborem będzie wybór całych kawałków, które następnie zmielimy w domu. Przede-



MESKO MS 4805

wszystkim dlatego, że możemy zdecydować, jakie konkretnie kawałki mięsa zostaną zmielone, np. mające więcej lub mniej tłuszczu, tak aby były dopasowane do naszych upodobań i oczekiwań. Możemy również dowolnie mieszać proporcje różnego rodzaju mięsa, np. wieprzowinę z wołowiną, drobiem lub dziczyzną. To pozwala uzyskać lepszy smak potraw, np. gdy przygotowujemy kiełbasy czy paszety. Przed zmieleniem możemy także mięso dokładnie obejrzeć, sprawdzić jego świeżość, mamy też pewność, że nic nie zostało do niego dodane, np. kon-



ZELMER ZMM4055B

serwenty czy stabilizatory. Niestety, bardzo często gotowe mielone mięso garnażeryjne jest słabej jakości. Maszynka do mielenia mięsa przyda się również, gdy pozyskujemy je np. bezpośrednio z gospodarstw ekologicznych czy własnej hodowli i uboju gospodarczego. Warto przy tym wspomnieć o ekologii. W supermarketach mięso mielone najczęściej jest pakowane w plastikowe opakowania, które później są wyrzucane. Nie warto więc produkować



MPM MMM-07M

możliwości maszynki do mielenia mięsa. Informuje o tym ile kilogramów mięsa urządzenie jest w stanie przetworzyć w ciągu minuty. W podstawowych modelach maszynek jest to od 1,2 do 1,5 kg. Wydajne urządzenia z segmentu średniego radzą sobie z nawet 2,5 kg, a najwydajniejsze maszynki w ciągu minuty przerobią nawet 3,5 kg mięsa. Oczywiście, im szybsza maszynka, tym lepiej, jednak pamiętajmy, że taka maszynka jest także droższa i większa. Jeśli z maszynki korzystamy okazjonalnie, warto postawić na model ze średniej półki, który można łatwiej przechowywać, a jego wydajność w pełni zaspokoi nasze oczekiwania. Podobnie jak w przypadku innych urządzeń kuchennych rozmiary maszynki zależą przede wszystkim od jej mocy i wydajności. Urządzenia z silnikami o mniejszej mocy zajmą mniej miejsca, a te o większej zazwyczaj więcej. Ma to znaczenie podczas pracy oraz przechowywania sprzętu. Powinniśmy zwrócić uwagę, czy zmieści się on w naszych szafkach kuchennych oraz czy wygospodarujemy odpowiednio dużą ilość miejsca na blacie. Gdy sprzęt nie jest użytkowany często, można wybrać mniejszą maszynkę. Łatwiejsze przechowywanie będzie atutem, a ograniczona wydajność w takiej sytuacji nie powinna stanowić problemu.

ELDOM M200 NiH

zbędnych odpadów, skoro zmielenie mięsa w domu maszynką zajmie nam co najwyżej kilka minut, i to włączenie z czyszczeniem urządzenia, a finalny efekt będzie lepszy.

Ważne parametry

Wybierając maszynkę, powinniśmy, oczywiście, zapoznać się z jej podstawowymi parametrami technicznymi. Informują one przede wszystkim o możliwościach i wydajności sprzętu. Moc silnika to podstawowy parametr każdej



AMICA MM 4011

maszynki, który znacząco wpływa na jej wydajność. Wielu producentów podaje faktyczną moc silnika – zazwyczaj to wartość od 400 do 500 W, co dla większości konsumentów będzie wystarczające. Niektóre marki informują także o mocy zablokowania silnika, która jest znacznie większa. Może wynosić nawet 3000 W i oznacza maksymalną moc, jaką może osiągnąć maszynka przy dużym obciążeniu. Wydajność jest podstawowym parametrem, który określa



BOSCH SmartPower MFW2515W

W obudowie często umieszczony jest także schowek na akcesoria, możemy tam trzymać np. sitka o różnej średnicy. Dzięki temu będą zawsze pod ręką. Przydatną funkcją w maszynce do mięsa jest tzw. rewers. To nic innego jak możliwość uruchomienia obrotów wstecznych. Jest ona niezwykle przydatna, zwłaszcza gdy mielimy twardsze mięso, grubszy kawałek może wtedy zablokować maszynkę. Przy pomocy obrotów wstecznych łatwo wycofamy felemy kawałek mięsa i udroźnimy maszynkę. Urządzenie powinno być wyposażone również w ochronę przed przegrzaniem. W trakcie długiej pracy z dużym obciążeniem maszynka może wyłączyć się automatycznie, chroniąc silnik przed przegrzaniem i spalaniem.

W zestawie z maszynką znajduje się popychacz do mięsa. Pozwala on na efektywniejszą i bezpieczniejszą pracę oraz lepsze efekty mielenia. Na wlocie maszynki montowana jest zazwyczaj tacka podawcza, najczęściej wykonana z tworzywa sztucznego, która pomaga zachować porządek w miejscu pracy. Przy pomocy popychacza możemy zgarnąć mięso z tacki podawczej wprost do otworu wlotowego. Podstawa maszynki często stoi na gumowych antypoślizgowych nóżkach. Zapewniają one stabilną pozycję, co jest szczególnie istotne, ponieważ nierzadko blat kuchenny jest dosyć śliski. Niektóre maszynki wyposażone są również w schowek na kabel. Łatwo wysuniemy jego

Dołączona do zestawu szatkownica ułatwi przygotowanie dań z warzyw.



Fot. ZELMER



mielenia mięsa. Jako że Polacy wprost kochają tradycyjne smaki, nic dziwnego, że czołowy polski producent AGD – Amica w swojej ofercie ma maszynkę MM 3011. Aby praca w kuchni przebiegała szybko i bez problemów, urządzenie wyposażono w wydajny silnik elektryczny o mocy maksymalnej 2000 W. To pozwala na łatwe przygotowanie potraw z mięsa, warzyw czy grzybów. Jak deklaruje producent, przy pomocy maszynki w ciągu minuty zmielić można nawet 2,7 kg mięsa. Dzięki dołączonej do zestawu nasadce masarskiej łatwo przygotujemy domową kiełbasę. Amica MM 3011 sprawdzi się także, gdy zapagniemy nieco orientalnych smaków. Specjalna nakładka pozwala łatwo przygotować kebby. Jeśli sprzęt zablokuje zbyt gruby kawałek mięsa, z pomocą przychodzi funkcja rewersu, czyli obrotów wstecznych, która chroni go przed uszkodzeniem. W zestawie znajdziemy także 3 wymienne sitka z otworami o różnej średnicy. Można je dobierać do przyrządzanych potraw, takich jak farsz do pierogów czy mięso na kotlety. Dołączony specjalny popychacz do mięsa to dodatek, który poprawi komfort użytkowania maszynki. Jego użycie zapewni lepszy rezultat mielenia oraz bezpieczeństwo w codziennym korzystaniu z urządzenia. Elementy maszynki wykonane ze stali nierdzewnej, więc są odporne na intensywne mycie. Sprzęt jest również dobrze zabezpieczony. Przegrzanie się spowoduje, że urządzenie automatycznie się wyłączy, eliminując ryzyko zniszczenia, a po przerwie ponownie się załączy. Funkcja nie dopuszcza do zwarcia ani przegrzania się urządzenia. Stabilną pozycję podczas użytkowania zapewniają antypoślizgowe nóżki, a wygodny uchwyt ułatwia przenoszenie maszynki.



W kuchni, w której królują swoje potrawy, nie może zabraknąć odpowiedniej maszynki do

Fot. Amica



BEGOOD AMG-39

odpowiednią długość i unikniemy płataniny przewodów. Całość można także wygodnie przechowywać.

Wyposażenie maszynek

Oferta maszynek do mielenia mięsa jest bardzo szeroka i mogą być wyposażone w liczne akcesoria. Dzięki nim sprzęt zyskuje wszechstronne zastosowanie i może zastą-



ZELMER ZMM1011

pić inne domowe urządzenia. Dlatego przyjrzymy się najpopularniejszym z nich.

Mielenie mięsa to podstawowa funkcja, dlatego w zestawie znajdziemy zazwyczaj dwa lub trzy sitka z oczkami o różnej średnicy – drobne, średnie i grube. Dzięki nim można dostosować grubość mielenia do potrzeb. W końcu



Maszynka do mielenia mięsa może być wyposażona w praktyczny schowek na akcesoria.

Dla wymagających – Zelmer ZMM9801B



Maszynka do mięsa Zelmer ZMM9801B to sprzęt niezbędny w kuchni. Urządzenie ma silnik o mocy 2200W, który pozwala mleć mięso z wydajnością 3 kg/min. W obudowę maszyny wkomponowano uchwyt ułatwiający jej przenoszenie. Silnik ma funkcję rewersu, co znacząco ułatwia pracę, nawet z najbardziej wymagającym mięsem. Zamontowane w urządzeniu sprzęgło minimalizuje ryzyko uszkodzenia



silnika. Dla prawdziwych smakoszy jednym z niezbędnych dodatków okaże się adapter umożliwiający samodzielne przygotowanie domowych kiebas. Do maszyny są dołączone 3 sitka ze stali nierdzewnej o dużych, średnich i małych oczkach, a także dwustronny nóż. Dzięki nim, w zależności od przepisu, możemy uzyskać odpowiednio rozdrobnione mięso, a przygotowywanie posiłków stanie się dużo prostsze. Do maszyny dostępne są dodatkowe akcesoria, np. szatkownica z kompletem bębnow tnących.

Fot. Zelmer



BOSCH ProPower MFW66020

często mielimy nie tylko mięso, ale także np. mak, grzyby czy warzywa na farsz lub do pasztetu. Za prawidłową jakość mielenia odpowiada nożyk. Producenci bardzo często stosują nożyki dwustronne, których zaletą jest zwiększona trwałość. Możemy je użytkować dwukrotnie dłużej niż jednostronne.

Kolejnym z przydatnych dodatków dla miłośników mięsa jest nakładka masarska. Przy jej pomocy przygotowujemy przede wszystkim pyszne domowe kieł-

sy, oprócz tego ułatwia wypełnianie potraw farszem. Oczywiście, nic nie stoi na przeszkodzie, aby przy pomocy nasadki do kiełbas przygotowywać również ich wegańskie i wegetariańskie wersje, które następnie zostaną np. uwędzone.

Maszynka do mielenia mięsa kojarzy nam się przede wszystkim z polską kuchnią tradycyjną. Przystawka do kibbehu pozwoli zasmakować nutki orientu.



ELDOM M200ZT Matt



CONCEPT MM4300

To tradycyjna potrawa kuchni arabskiej. Kibbeh ma kształt nieco podłużony lub mięsnej kulki, która tradycyjnie jest wypełniona farszem. W uproszczonej wersji kibbeh nie ma farszu, a mięso jest zmieszane i zmielone np. z kaszą bulgur, orzeszkami pinii i innymi składnikami. Całość jest smażona w głębokim tłuszczu. Danie świetnie sprawdzi się np. jako przekąska na spotkaniach z bliskimi. Co ważne, nasadka formuje mielone składniki w rurkę, którą po podziale z łatwością wypełnimy farszem. Różni producenci maszynek do mięsa stosują również takie nazewnictwo jak nakładka do kebaba, kebba czy kulek mięsnych.

Jednym z bardziej popularnych i przydatnych w kuchni dodatków do maszyny mielącej mięso jest szatkownica. Najczęściej w zestawie jest kilka wymienionych bębnow – do cięcia w plasty oraz tarkowania na wiórki o różnym rozmiarze. Bębny powinny być wykonane ze stali nierdzewnej, która nie wpływa



MPM MMM-06

ce na pół i umieścić je w wyciskarce, by do szklanki wypłynął świeży i aromatyczny sok. Popularnym dodatkiem jest również nasadka do przygotowywania ciastek. Zazwyczaj dostępne są formy o różnym kształcie, a w zależności od typu ciasta, jakie przygotowujemy, przy ich pomocy można nawet przyrządzić popularne w Hiszpanii churrosy. Maszynki do mielenia mają coś do zaoferowania nawet domowym baristom. Przystawka w postaci młynka żarnowego nie jest może najpopularniejszym dodatkiem, jednak – nie da się ukryć – bardzo funkcjonalnym. Oczywiście, przy jej pomocy oprócz zmielenia ziaren kawy na określoną grubość możemy także poddać obróbce orzechy, nasiona ziola czy przyprawy.



GORENJE MG2202XE

Wszechstronna i kompaktowa – Bosch CompactPower MFW3X18W

Zastosowany wydajny silnik o mocy 2000 W sprawia, że maszynka Bosch CompactPower MFW3X18W z łatwością radzi sobie z przetwarzaniem dużych ilości żywności w bardzo krótkim czasie. Urządzenie oferuje wydajność na poziomie 2,5 kg/min. Dołączona szatkownica z bębniami ma szeroką gamę możliwości i pozwala na tarcie, krojenie czy szatkowanie. Nadaje się do różnych składników, takich jak warzywa, sery, owoce,



orzechy lub czekolada. Wykonane ze stali szlachetnej sita są łatwe w czyszczeniu i nie wpływają na smak przygotowywanych potraw. Dwustronny nożyk, dzięki nadaniu ostrości obu stronom, ma dwukrotnie większą trwałość i jest przyjazny dla domowego budżetu. Możemy go więc używać dwa razy dłużej niż nożyka jednostronnego. Gumowe stopki w podstawie gwarantują stabilną pracę, a bezpieczeństwo zapewnia funkcja rewersu. Praktycznymi atutami są również duży otwór wyspowy oraz zintegrowany schowek na akcesoria.



Fot. Bosch



Fot. Gorenje

W zestawie z maszynką dostępne są sitka o różnych rozmiarach, dzięki którym mięso może być drobniej lub grubiej zmielone.

Jak widać, oferta dodatkowych akcesoriów do maszynek może być bardzo duża. Dlatego warto wybierać model, który w przyszłości będzie można rozbudować dodatkowymi funkcjami.

Wzornictwo maszynek

Producenci maszynek do mielenia coraz większą wagę przywiązują do wzornictwa. W większości przypadków popularne modele mają obudowy wykonane

z tworzywa sztucznego dobrej jakości, które jest łatwe w czyszczeniu. Standardem jest biała kolorystyka, jednak coraz częściej dostępne są również inne warianty, np. czarne. Niektóre modele maszynek mają również obudowy wykonane ze stali nierdzewnej. Materiał ten szczególnie dobrze prezentuje się w nowoczesnych kuchniach. Oczywiście, w zależności od potrzeb do wyboru mamy modele kompaktowe oraz standardowe. Te pierwsze mają nieco ograniczoną moc, jednak zmieszczą się nawet w niewielkiej kuchni, z kolei te drugie są przeznaczone dla osób, które z maszynki korzystają bardzo często.

Czyszczenie i konserwacja

Możemy łatwo zadbać o czystość maszynki do mielenia i akcesoriów pod pewnymi warunkami. Przede wszystkim urządzenie najlepiej myć zaraz po użyciu. Korpus wystarczy przetrzeć lekko wilgotną ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha. Większość elementów, jak ślimak, sitka czy nożyki, należy myć ręcznie, płucząc pod bieżącą wodą. Zaraz po umyciu należy je wytrzeć do sucha, co zapobiegnie powstawaniu korozji. Dobrym zwyczajem jest również natarcie metalowych elementów jadalnym olejem, który dobrze konserwuje. Do mycia nie należy używać środków ściernych czy bazujących na alkoholu. W zmywarce moż-



CAMRY CR 4812

na myć elementy wykonane z tworzywa sztucznego, pod warunkiem że pozwala na to producent w dołączonej do urządzenia instrukcji.

Maszynka czy robot planetarny?

Bardzo częstym elementem wyposażenia robotów planetarnych jest maszynka do mielenia. Czy warto więc



CONCEPT MM4310

inwestować w oddzielny sprzęt, zamiast wybrać urządzenie wielofunkcyjne? Jak zwykle pod uwagę warto wziąć kilka argumentów – ekonomiczny, ergonomiczny oraz organizację pracy. Pod względem funkcjonalności taki zestaw nie ustępuje tradycyjnej ma-



GORENJE MG2502SJX



ZELMER ZMM2853B

szynce. Możemy także doposażyć go np. w przystawkę masarską. Robot planetarny może zostać wyposażony w szereg innych akcesoriów, np. blender kielichowy, i oczywiście zagniecie nawet wymagające ciasto. Jest więc bardzo wszechstronny i jeśli mamy niewielką kuchnię, to jednym urządzeniem zastąpimy kilka. Należy jednak mieć na uwadze, że cały zestaw wraz z akcesoriami to dosyć spory wydatek, przynajmniej ok. 1000 zł za sprzęt dobrej jakości. Tymczasem wydajne maszynki do mielenia są dostępne już za kilkaset złotych. Modele te bez problemu poradzą sobie nawet z twardym mięsem i jeśli weźmiemy pod uwagę wymieniane przez nas wcześniej akcesoria, są także bardzo funkcjonalne. Dodatkowo jeśli z funkcji mielenia korzystamy często, to maszynkę po prostu trzeba mieć. Dla wielu osób za wyborem maszynki do mielenia przemawiać będzie również ergonomia. W robotach plane-



MPM MMM-05

tarnych maszynka do mielenia jest montowana na większej wysokości. Wbrew pozorom dla niższych osób te kilka centymetrów może robić różnicę i otwór wlotowy będzie po prostu za wysoko, a przez to mało wygodny w użyciu. Do tego weźmy pod uwagę, jak pracujemy w kuchni. Niektórzy działają spokojnie i powoli, a inni lubią robić kilka rzeczy naraz. Mając oddzielnie maszynkę do mielenia, możemy np. jednocześnie zagniatą ciasto na pierogi w robocie planetarnym oraz przygotowywać farsz do nich przy pomocy maszynki. Dlatego sprzęt zawsze powinniśmy dobierać do naszych preferencji.

Przykładowe wyposażenie maszynki do mielenia



Fot. Bosch

Nasadka do kielbas



Fot. Amica

Nasadka do kebbe



Fot. Zelmer

Wymienne sitka



Fot. Zelmer

Wyciskarka wolnoobrotowa



Fot. Zelmer

Szatkownica



Fot. Bosch

Wyciskarka do cytrusów



Fot. Bosch

Młynek do kawy



Fot. Bosch

Nasadka do ciastek

SIEMENS. Ekspres automatyczny EQ.700 integral TQ707R03

Kawa z różnych zakątków świata

Seria EQ.700 to ekspresy dla wymagających użytkowników, którzy pragną najlepszej jakości kawy czarnej oraz mlecznej. Dużym atutem jest kompatybilność z platformą Home Connect.



Intuicyjna, dotykowa obsługa pięciocalowego wyświetlacza iSelect sprawia, że przeglądanie menu w pełni automatycznego ekspresu do kawy Siemens EQ.700 jest niezwykle proste. Z łatwością spersonalizujemy kawę, aby uzyskać smak najbardziej odpowiadający naszym upodobaniom. Dzięki aż 19 odmianom kawy z 8 różnych krajów funkcja Siemens coffeeWorld oferuje szeroką gamę specjalistów kawowych i pozwala dowiedzieć się więcej o pochodzeniu każdego napoju – bez wychodzenia z domu. Opcja aromaSelect umożliwia dostosowanie smaku kawy do osobistych preferencji. Dzięki trybowi „Ulubiony” możemy zapisać indywidualne preferencje dla specjalistów kawowych i mlecznych oraz stworzyć do 30 ulubionych wariantów. Wystarczy wybrać i zapisać żądaną moc kawy, wielkość filiżanki, profil aromatu lub ilość mleka. Swoje osobiste ustawienia wybierzemy w dowolnym momencie za naciśnięciem jednego przycisku. Kompatybilność z platformą Home Connect sprawia, że możemy złożyć zamówienie, siedząc



przy stole w salonie, z łóżka czy tarasu i cieszyć się swoją ulubioną kawą lub sporządzić całą listę napojów dla wszystkich gości. Prawdziwi koneserzy docenią funkcję aromaDouble Shot, która obejmuje dwa procesy mielenia i parzenia, aby zawsze wydobywać najlepszy aromat. Ten automatyczny proces zapewnia, że kawa jest pozbawiona gorzkiego posmaku, ponieważ mniejsza ilość wody oznacza mniej uwolnionej goryczy – dzięki temu do filiżanki trafia tylko to, co najlepsze w ziarnie.

SALTER. Sokowirówka EK4294

Do soków i nie tylko

Brytyjska marka Salter oferuje wiele produktów, które zaskakują funkcjonalnością i wszechstronnymi możliwościami. Doskonałym przykładem jest sokowirówka EK4294.



Z pewnością atutem urządzenia jest wielofunkcyjność. Może ono zastąpić trzy urządzenia, więc będzie doskonałym wyborem do niewielkiej kuchni. Silnik o mocy 400 W sprawnie radzi sobie z pozyskiwaniem soku z warzyw i owoców. W zestawie znajdziemy zbiornik na sok o pojemności 350 ml oraz pojemnik na odpadki – 1,2 l. To jednak nie wszystko, ponieważ urządzenie zostało również wy-



posażone w dzbanek o pojemności 1 l, który pozwala na wykorzystanie go jako blendera kielichowego. W tym celu wystarczy zdemontować układ tnący sokowirówki. Dodatkowo producent dołącza wygodną butelkę pojemności 600 ml, która idealnie sprawdzi się, gdy sok czy przygotowane wcześniej smoothie chcemy ze sobą zabrać, wychodząc z domu. Ostatnim elementem wyposażenia jest niewielki młynek o pojemności 30 g. Idealnie sprawdzi się, jeśli chcemy szybko zemiać kawę czy zioła do przygotowywanej potrawy. Wszystkimi funkcjami urządzenia sterujemy przy pomocy wygodnego pokrętki. Ma ono dwie prędkości pracy oraz tryb pulsacyjny. Dzięki temu z łatwością wybierzemy wariant odpowiedni do przetwarzanych aktualnie składników. Elegancki korpus ze stali nierdzewnej i czarne detale sprawiają, że sprzęt będzie się dobrze prezentował w każdej kuchni.



Pojemniki próżniowe Fresh



Pozwolą zachować świeżość i smak produktów dzięki 2 różnym trybom do wyboru:

- **Tryb próżniowy** – pozwala zachować świeżość żywności przechowywanej w lodówce, zamrażarce lub spiżarni.
- **Tryb marynowania** – pozwala na marynowanie mięsa, ryb i warzyw w ciągu kilku minut, nie godzin.



Sposób na niewielką kuchnię – kombiwarę i multicookery

Funkcjonalne i kompaktowe – takie powinny być idealne urządzenia kuchenne. Tam, gdzie nie ma dużo miejsca, żeby urządzić pełnoprawną kuchnię, doskonale sprawdzają się kombiwarę i multicookery – urządzenia, które pomogą przygotować pyszne posiłki na różne sposoby.

Niewielkie rozmiary to jednak niejedyna zaleta. Przede wszystkim urządzenia te są bardzo funkcjonalne i możemy w nich piec, gotować na parze czy rozmrażać i podgrzewać produkty. Do tego są energooszczędne i dostępne w różnych wariantach pojemnościowych. Bez problemu znajdziemy więc multicooker dla singla, jak i całej rodziny.

Jak działa kombiwarę?

Poprzednie pokolenia miały kultowe już prozdy, my mamy... kombiwarę. Mniejsze i ładniejsze. No i efektywniejsze, tak w obróbce termicznej, jak i w zużyciu energii. Ich wielką zaletą jest kompaktowość. Ma to szczególne znaczenie w niewielkich kuchniach czy np. domkach letniskowych, gdzie przestrzeń jest na wagę złota. Tymczasem kombiwarę łączą w sobie zalety kilku urządzeń: grilla, patelni, piekarnika, a nawet mikrofalówki. Oczywiście, w pewnym uproszczeniu. Zbudowane są z pojemnika ze szkła żaroodpornego,



CONCEPT CK7001

my produkty także rozmrażać, a jeśli dany model ma specjalne tacki i ruszt, także grillować, smażyć i piec. Istotne jest, że pieczenie w kombiwarach nie wymaga użycia tłuszczu. Można wykorzystać je także do gotowania jajek czy robienia grzanek.

Parametry i funkcje kombiwarów

Urządzenia mają moc około 1200 – 1500 W i pojemność w granicach 11 – 19 l. Dobór rozmiaru powinien być zależny od potrzeb naszych oraz rodziny. W większym kombiwarze bez problemu zmieścimy np. całego kurczaka. Kombiwarę skracają czas przygotowywania potraw w porównaniu z normalnymi piekarnikami



CROCKPOT CSC024X

pokrywy, grzałki i wentylatora. Ich działanie jest niezwykle proste. Grzałka służy do przetworzenia energii elektrycznej na ciepło, a wentylator rozprzestrzenia to ciepło wewnątrz pojemnika, dzięki czemu tworzy się tzw. termoobiegi. Szczelność i kształt kombiwarów sprawiają, że składniki są poddane równomiernej obróbce cieplnej, przez co zachowują wszelkie walory smakowe oraz witaminy i minerały. W kombiwarach może-



CAMRY CR 6409

i pozwalają na ustawienie temperatury nawet 250 °C. Najlepsze modele dysponują funkcją samooczyszczania, która przydaje się, zwłaszcza gdy chcemy w kombiwarze grillować. Warto zaoferować się w model, który ma też zabezpieczenie wyłączające przy otwartej ręczce. Wtedy otwarcie ręczki spowoduje wyłączenie urządzenia, a użytkownik uniknie poparzenia strumieniem bardzo gorącego powietrza.



ADLER AD 6304

KOMBIWARY

Multicooker i szybko-kar – Crockpot Express CSC051XDIM



Wielofunkcyjny multicooker marki Crockpot może zastąpić mikrofalówkę, piekarnik, a nawet kuchnię. Pozwala na szybkie przygotowanie dań, ale gdy trzeba, może zamienić się także w wolnowar. Urządzenie jest wyposażone w aż 8 programów automatycznych. Dzięki nim całego kurczaka upieczemy w zaledwie 30 minut. W tym samym sprężeniu możemy ugotować szybko warzywa na parze, dzięki cze-

mu przygotowanie całego obiadu trwa bardzo krótko. Dodatkowo po jego przygotowaniu wystarczy wyczyścić garnek multicookera, więc sprzątanie jest ograniczone do minimum. Inne przykładowe potrawy, które przygotujemy błyskawicznie, to np. gotowe w 8 min risotto czy chilli, na które potrzeba zaledwie 10 min. Jeżeli mamy dużo czasu lub chcemy, żeby ciepły posiłek czekał na nas po powrocie do domu, możemy użyć multi-



cookera Crockpot Express jako wolnowara. Wystarczy przygotować rano składniki i włączyć funkcję wolnowara, a po powrocie możemy cieszyć się ciepłym i smacznym daniem. Jeżeli przed dodaniem do wolnowara mięsa czy warzyw lubimy je podsmażyć, wystarczy włączyć funkcję brown/sauté (podsmażanie). Włączając ją pod koniec



gotowania, zagęścimy sos lub podpieczemy zapiekankę. Wszystkimi funkcjami można wygodnie sterować przy pomocy elektronicznego panelu. Są dostępne za naciśnięciem jednego przycisku, co maksymalnie usprawnia obsługę. Jeżeli czujemy się pewniej w kuchni, możemy użyć trybu manualnego. Pojemność użytkowa urządzenia to 5,6 l, co pozwala przygotować nawet 7 porcji.

Fot. Crockpot



CONCEPT CK9090

Sterowanie kombiwarą jest bardzo proste. Najczęściej na pokrywie urządzenia znajdziemy dwa pokręta. Jedno pozwala na ustalenie czasu pracy i pełni funkcję timera. Zazwyczaj maksymalny czas to ok. 60 min. Drugim pokrętem ustalamy temperaturę pracy odpowiednią do przygotowywanego produktu. Co ważne, bardzo często na obudowie umieszczone są czytelne ikony, informujące, jak długo i w jakiej temperaturze należy przygotowywać daną potrawę.

Wielofunkcyjne gotowanie – multicookery

Urządzeniami, o których warto wspomnieć, są tzw. multicookery. Należą one do kategorii urządzeń uniwersalnych i wielofunkcyjnych i dziś coraz częściej zastępują właśnie chociażby wspomniane kombiwarę. Wzrost



GORENJE MC6MBK

ich popularności z pewnością ma wiele wspólnego ze zmianami stylu życia. Żyjemy „szybciej” i dużo większą wagę przywiązujemy do tego, co jemy. W związku z tym kwestią czasu było pojawienie się na rynku urządzeń pozwalających na „automatyczne” gotowanie – tę niszę wypełniły właśnie multicookery. Z powodzeniem zastępują wypiekacz do chleba, parowar, frytownicę, kuchnię mikrofalową czy piekarnik, a nawet szybko-kar. Gotują, smażą, pieką, gotują na parze i podgrzewają. Ale to tylko niektóre z ich możliwości. Doskonale sprawdzają się także podczas przygotowywania lodów domowej roboty, jogurtu czy maślanki. Ich możliwości tak naprawdę zależą już od konkretnego mode-

Multicookery są wyposażone w wygodny elektroniczny panel sterujący, pozwalający wybrać tryb pracy.

Fot. Gorenje



crockpot

MultiCooker CSC051X

To wielofunkcyjne urządzenie, które zastąpi z powodzeniem kuchnię, piekarnik, wolnowar oraz szybko-kar. Dzięki 8 automatycznym programom przygotowuje 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 szybko-karu: 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

KOMBIWARY



CONCEPT CK7000

lu. Można w nich przyrządzić zarówno mięso, jak i warzywa, ryby czy desery. Urządzenia te odznaczają się dużą wszechstronnością zarówno pod względem wielozadaniowości, jak i obsługi.

Obsługa multicookerów

Silę multicookerów stanowi łatwość ich obsługi. Zaletą urządzeń jest to, że są wyposażone w programy automatyczne. Dzięki temu doskonale radzą sobie z przygotowywaniem różnych potraw. Wystarczy włączyć dany tryb i ewentualnie wybrać czas pracy. Urządzenie nagrzeje się błyskawicznie, a o zakończeniu przygotowywania potrawy poinformuje sygnałem dźwiękowym. Temperatura i cykl gotowania są automatycznie dobrane do wybranego programu, więc potrawy nie przypalą się, nie przegotują i będą przyrządzone w odpowiedni sposób. Oprócz tego praktycznie każde urządzenie dysponuje również trybem manualnym, w którym temperaturę oraz czas pracy można ustawić ręcznie. To przydatne w wypadku bardziej skomplikowanych potraw i gdy poznamy już możliwości urządzenia. Bardzo często producenci multicookerów udostępniają bazę gotowych przepisów. Dzięki temu klienci mogą lepiej poznać możliwości sprzętu, tworzyć bardziej wymagające dania i modyfikować je, tworząc nowe kompozycje. Wszystkie funkcje dostępne są z poziomu wygodnego panelu sterującego z wyświetlaczem oraz bardzo często dotykowymi przyciskami. Dzięki temu urządzenie można z łatwością wyczyścić, a obsługa jest bardzo intuicyjna, ponieważ wybrane parametry pracy są dobrze widoczne na ekranie. Oczywiście podobnie jak



ELDOM SW500 Perfect Cook

inne urządzenia domowe, tak i ten sektor „usmartawia” się. W ofercie producentów znajdziemy urządzenia wyposażone w możliwość współpracy ze smartfonami. Pozwala to na programowanie trybów pracy sprzętu, a także wygodne korzystanie z bazy przepisów.

Funkcje i rozwiązania

Standardem jest, że multicooker w zestawie ma naczynie przeznaczone do gotowania i pokryte warstwą zapobiegającą przywieraniu. Dzięki temu czyszczenie sprzętu nie zajmuje dużo czasu i jest bardzo łatwe. Oprócz opcji timera w niektórych modelach znajdziemy również funkcję opóźnionego startu. Dzięki temu możemy przygotować danie, wybrać dany program i po upływie określonego czasu zostanie on uruchomiony. Z kolei gdy sprzęt skończy pracę, przydatna będzie funkcja podtrzymywania temperatury dania, tak żeby było ciepłe, gdy wszyscy domownicy będą gotowi. Warto przy tym dodać, że w zestawie z multicookerem znajdziemy całe niezbędne wyposażenie. W zależności od mode-



CROCKPOT CSC062X

lu mogą to być np. koszyk do gotowania na parze, pojemnik do odmierzania składników czy łyżka. Producenci z najbardziej zaawansowanymi modelami bardzo często oferują również dodatkowe wyposażenie, które zwiększa możliwości sprzętu, np. nakładkę do smażenia, zestaw do pizzy czy formę do wypieków. Warto więc zwrócić uwagę, jakie akcesoria są oferowane do wybranego multicookera.

Łatwy w obsłudze i praktyczny – Camry CR 6305



Kombiwar CR 6305 o mocy 1400 W pozwala na bezproblemowe przygotowanie najróżniejszych potraw. Można w nim podsmażyć, opiekać, gotować, grillować, dusić, gotować na parze, a także ogrzewać i rozmrażać. Wszystko to możliwe jest dzięki halogonowemu elementowi grzejnemu i wewnętrznemu wentylatorowi, który tworzy powiew gorącego powietrza w misie ze szkła żaroodpornego. Cyrkulując, powietrze szybko i równomiernie ogrzewa wnętrze oraz potrawę. Korzystając z misy o pojemności 12 l, możemy przygotować posiłek dla całej rodziny. Do naprawdę dużych obiadów można dodatkowo powiększyć misę o kolejne kilka litrów za pomocą specjalnego pierścienia. W środku misy można umieścić niski lub wyso-



ki ruszt, na którym ułożymy składniki przeznaczone na obiad. Wbudowany zegar pozwala łatwo regulować temperaturę oraz czas działania. Po określonym czasie urządzenie automatycznie się wyłączy, więc nie musimy się przejmować, że coś się przypali, kiedy akurat zajmujemy się czymś innym. Dla bezpieczeństwa model Camry CR 6305 zapobiega uruchomieniu przy nieprawidłowo założonej pokrywie. Dodatkowo po zdjęciu pokrywy możemy ją odłożyć na specjalnie przeznaczony do tego stojak.

Fot. Camry

SALTER[®]
SINCE 1760
PROFESSIONAL

AeroGrill Pro
Grill, który robi wszystko

Akcesoria do gotowania:
płyta grillowa,
kosz do pieczenia,
tacka ociekowa i
szczotka do czyszczenia
w zestawie



**Grillowanie.
Zapiekanie.
Pieczenie.
Suszenie.
Beztłuszczowe smażenie.**
Uwolnij swój potencjał kulinarny.



AMICA. Ekspresy automatyczne CT 5012 i CT 5013

Barista w Twojej kuchni

Oferta polskiego producenta wzbogaciła się o dwa modele ekspresów automatycznych – CT 5012 i CT 5013. To kompaktowe konstrukcje przeznaczone dla miłośników kawy, którzy pragną aromatycznego espresso, jednak zależy im na niewielkim urządzeniu.



Stalowy młynek precyzyjnie miele ziarna tuż przed zaparzeniem, dzięki czemu kawa ma zawsze wyjątkowy aromat i smak. Został wyposażony w regulację stopnia mielenia, dzięki czemu można dopasować ją do upodobań, gatunku kawy czy stopnia prażenia. Zbiornik na ziarna ma pojemność 150 g.

Oba urządzenia zostały wyposażone w wygodny, dotykowy panel sterowania z czytelnymi ikonami. Sprawia



on, że obsługa jest niezwykle łatwa. Wystarczy wybrać odpowiedni przycisk i urządzenie natychmiast przygotuje np. mocną lub łagodną kawę, gorącą wodę, kawę mleczną lub gorące mleko. Te dwie ostatnie funkcje dostępne są w modelu CT 5013, ponieważ został on wyposażony w system automatycznego przygotowywania kawy mlecznej. W zestawie znajdziemy praktyczną i estetyczną karafkę na mleko. Przygotujemy więc również bez trudu np. gorącą czekoladę czy zagrzujemy mleko do płatków bez konieczności brudzenia naczyń. Z kolei w CT 5012 dostępny jest funkcjonalny spieniacz ręczny. Ekspres ma również program „Ulubiona kawa”. Dzięki funkcji personalizacji umożliwimy on zapamiętanie czasu parzenia, mocy i temperatury ulubionego napoju.

Oprócz tego ikony na panelu informują o konieczności uzupełnienia zbiornika na wodę lub kawę, opróżnienia pojemnika na fusy czy przeprowadzenia odkamieniania. Regulowana wylewka kawy sprawia, że bez trudu zmieścimy pod nią zarówno niewielką filiżankę do espresso, jak i wysoką szklankę do latte czy ulubiony kubek termiczny. Oba ekspresy wyposażono w funkcję autoczyszczenia, dzięki której zawsze możemy się cieszyć smakiem i aromatem kawy. Dodatkowym atutem jest łatwy dostęp do bloku zaparzonego, który można wyjąć i w kilka chwil umyć.



Urządzenie może pracować w trzech trybach: szybkim, domyślnym oraz eko. Różnią się one czasem automatycznego wyłączenia, zastosowaniem funkcji parzenia wstępnego oraz obecnością podświetlenia. Obudowa została wykonana z trwałych materiałów i prezentuje się bardzo stylowo, co podkreśla efektowne podświetlenie filiżanki. Dodatkowym atutem jest niewielka szerokość ekspresu, która wynosi jedynie 18 cm. Dzięki temu sprzęt ten doskonale sprawdzi się nawet w najmniejszej kuchni.



MOC
2000 W

POJEMNOŚĆ
MISY
3 L

6
TRYBÓW
PRACY

Wielozadaniowy pomocnik w Twojej kuchni!

Robot kuchenny Zelmer ZFP9000B. Moc nominalna **1000 W**. Moc maksymalna **2000 W**. Pojemność szklanego blendera **1,5 L**. Przełącznik suwakowy bezstopniowej prędkości. **6 trybów automatycznych:** Pulse, Kruszenie lodu, Smoothie, Ciasto, Siekanie / rozdrabnianie, Miksowanie. Popychacz **3 w 1**. **4** stalowe tarcze: do ucierania na drobno, do frytek, do cięcia w plastry i wiórki (wersja gruba i drobna). Podwójna trzepaczka. Końcówka mieszająca i ugniatająca ciasto. Stalowe ostrze siekające / rozdrabniające. Szpatułka.

Zastosowanie: mieszanie, siekanie, rozdrabnianie, ubijanie piany, miksowanie, wyrabianie ciasta, ucieranie np. ziemniaków, cięcie w plastry i wiórki o różnej grubości, frytki, kruszenie lodu, smoothie.

www.zelmer.pl



zelmer
niezawodnie

CONCEPT. Grill elektryczny GE2030

Grillowanie bez dymu

Dzięki grillowi elektrycznemu Concept GE2030 możemy przygotować soczyste steaki, ryby, kielbaski, warzywa, tosty, a nawet panini, kiedy tylko mamy na to ochotę.



Można go używać w kuchni lub na balkonie czy w ogrodzie. W porównaniu ze zwykłymi grillami urządzenie ma opcję dwustronnego grillowania, dzięki czemu potrawy będą przygotowywane szybciej bez konieczności ich odwracania. Grill GE2030 jest wyposażony w dobrej jakości aluminiowe płytki, które równomiernie rozprowadzają ciepło na całej powierzchni. Powierzchnia jest nieprzywierająca, dzięki czemu podczas grillowania nie trzeba uży-

wać tłuszczu ani oleju. Potrawy nie przypalają się, a późniejsza konserwacja jest również szybka i prosta. Grill zawiera pojemnik do zbierania nadmiaru soku i tłuszczu, który można zdemontować i umyć w zmywarce. Można całkowicie otworzyć grill kontaktowy GE2030 i grillować na obu płytach jednocześnie, jak na grillu stołowym. Daje to bardzo dużo miejsca na potrawę, dzięki czemu można przygotowywać posiłki dla całej rodziny lub grupy przyjaciół. Grill wyposażony jest w 8 wstępnie ustawionych programów grillowania: stek, boczek, wieprzowina, drób, ryby, kielbaski, rozmrażanie, kanapki. Można również skorzystać z trybu ręcznego, w którym wybieramy żądaną temperaturę i czas według własnych potrzeb. Ustawione wartości sprawdzimy na czytelnym wyświetlaczu cyfrowym. Grill elektryczny GE2030 umożliwia wybór stopnia wysmażenia mięsa. Miłośnicy wyrazistych smaków krwistego steku mogą wybrać poziom „rare”, natomiast jeśli woli-

my średnio wysmażone mięso z idealnie różowym środkiem, wybierzmy opcję „medium”, a dla tych, którzy preferują dobrze wysmażone potrawy, idealny będzie program „well-done”.



my średnio wysmażone mięso z idealnie różowym środkiem, wybierzmy opcję „medium”, a dla tych, którzy preferują dobrze wysmażone potrawy, idealny będzie program „well-done”.



ZELMER. Czajnik elektryczny ZCK7640 i toster ZTS8010

Śniadaniowy duet

Dzień warto zacząć od gorącej herbaty i ciepłej grzanki. Umożliwią to toster ZTS8010 i czajnik ZCK7640, marki Zelmer, wyróżniające się niebanalną stylistyką.



Oba urządzenia mają obudowy z tworzywa sztucznego w kolorze czarnym z atrakcyjnym wzorem i chromowanymi detalami. Szczególnie dobrze będą prezentować się w kuchniach o tradycyjnym wykończeniu. Czajnik ma pojemność 1,7 l, więc bez trudu przygo-

tujemy napoje dla całej rodziny. Dzięki mocy 2200 W wystarczy kilka chwil, żeby wrzątek był gotowy. Czajnik został wyposażony w niezbędne zabezpieczenia, jak automatyczne wyłączenie po zagotowaniu wody i po zdjęciu z podstawy czy ochrona przed włączeniem bez wody. O czystość wrzątku dba filtr osadów, a wyprofilowany dzióbek ułatwia nalewanie. Czytelny wskaźnik informuje o aktualnym poziomie wody, a płaska grzałka jest praktyczna i łatwa w czyszczeniu. Toster ZTS8010 zmieści



dwie kromki pieczywa i ma siedmiopozomową regulację stopnia opiekania. Funkcja rozmrażania pozwoli na szybkie przygotowanie pieczywa, np. na śniadanie. Dodatkowym atutem opcja podnoszenia grzanek. Dzięki niej nie ma ryzyka, że podczas ich wyciągania poparzymy się. Toster wyposażono w wyjmowaną tackę na okruchy, która ułatwia czyszczenie. Moc urządzenia wynosi 930 W. Oba urządzenia w zestawie prezentują się bardzo atrakcyjnie i będą stanowić prawdziwą ozdobę kuchni.

Grillowanie przez cały rok



Wybór stopnia wysmażenia mięsa
RARE, MEDIUM, WELL-DONE

8 programów

STEK, BEKON, WIEPRZOWINA, DRÓB, RYBY, KIELBASA, ROZMRAŻANIE, TOSTY



Płytki XXL

Zdejmowane, nieprzywierające płytki

Grill elektryczny GE2030



CZAJNIKI

Ceramiczne czajniki elektryczne



Fot. Concept

Ceramika nie jest najpopularniejszym materiałem wykorzystywanym do produkcji czajników elektrycznych. Jednak jej właściwości sprawiają, że dla wielu użytkowników jest niezastąpionym wyborem. Oferta takich urządzeń stale rośnie i coraz częściej zwracają one uwagę klientów.

Pod względem wzornictwa czajniki ceramiczne nawiązują do klasycznych imbryków do parzenia herbaty. To właśnie ze względu na charakterystyczny wygląd jest to jedna z najbardziej jednorodnych podgrup czajników. Mają one płaski element grzejny, a pojemność wynosi od 0,6 l do 1,5 l. Charakterystyczną cechą, obok kształtu, jest powierzchnia czajnika. Może być jednolita, ale bardzo często znajdujemy na niej różne kształty, a nawet charakterystyczne, malowane zdobienia. Czajniki wykonane są z cerami-

ki najlepszej jakości, dzięki czemu nie nagrzewają się tak jak szkło i łatwo je utrzymać w czystości – wystarczy roztwór ciepłej wody i płynu do naczyń. Niektórzy producenci oferują urządzenia, które są sprzedawane w zestawie z zastawą stołową dobraną pod względem wzornictwa. Wśród zalet, oprócz wyjątkowego wyglądu, warto wymienić długie utrzymywanie temperatury wody oraz brak wpływu na jej smak i zapach, łatwe czyszczenie i dobre tłumienie dźwięków. Dlatego czajniki ceramiczne są cichsze. Nie występuje także ryzyko korozji, więc są w pełni bezpieczne dla zdrowia.

Ze względu na wzornictwo większość modeli nie ma wskaźników poziomu wody, a pokrywa jest podnoszona ręcznie. Ceramika jest także cięższa niż np. szkło albo tworzywa sztuczne, do tego stopnia, że producenci bardzo często podają, jaką masę ma sprzęt, podczas gdy w wypadku czajników z innych materiałów parametrem ten jest często pomijany jako nieznaczący. Przykładowy czajnik ceramiczny o pojemności 1 l waży ok. 1,4 kg. Oczywiście,

obchodząc się z ceramiką, powinniśmy być delikatni. Podczas gdy czajnik ze stali nierdzewnej podczas upadku czy uderzenia co najwyżej lekko się odkształci, to model ceramiczny możemy wyszczerbić lub stłuc.

Ważne parametry czajników

Wybierając czajnik elektryczny, zwracamy uwagę przede wszystkim na dwa parametry – moc oraz pojemność. Pod oboma względami modele ceramiczne nieco odbiegają od tych wykonanych np. z tworzywa czy stali nierdzewnej. Pojemność zazwyczaj wynosi



Fot. Concept

W zestawie z czajnikiem dołączone mogą być dopasowane stylistycznie filiżanki.



CONCEPT RK0071



CONCEPT Arte RK0020

nie więcej niż 1,5 l, a moc w większości modeli do ok. 1500 W. Jaka jest tego przyczyna? Przede wszystkim wynika to z masy ceramiki. Jest on cięższy niż tworzywo sztuczne czy stal nierdzewna. Zatem czajnik o dużej pojemności, w dodatku wypełniony wodą, byłby zbyt ciężki i mało poręczny w użytkowaniu. Z kolei do szybkiego zagotowania wody w przypadku takiej pojemności grzałka o mocy do 1500 W jest w pełni wystarczająca. Gdy do tego dodamy, że pojemność kubka to zazwyczaj ok. 250 ml, oznacza to, że w większości wypadków czajnik o objętości 1,5 l bez problemu pokryje zapotrzebowanie większości rodzin.

Budowa i design

Jak wspomnieliśmy, w większości czajniki ceramiczne pod względem designu nawiązują do klasycznych imbryków. Oznacza to, że zazwyczaj mają wydłużony, smukły dzióbek, który ułatwia nalewanie wrzątku, choć trzeba



GORENJE K10BKC

przynajmniej, że producenci nie pozostają obojętni na trendy i zaczynają również proponować modele bardziej nowoczesne, z krótkimi, ściętymi dzióbkami. Retro sznytu za to dodają wzorki, którymi bardzo często pokryte są obudowy. Standardem jest włącznik umieszczony przy podstawie, zazwyczaj z podświetleniem, które sygnalizuje czas pracy. Oczywiście, element grzewczy jest płaski, co zapewnia bardzo dobrą efektywność energetyczną oraz łatwe czyszczenie. Choć w czajnikach ceramicznych nie znajdziemy raczej funkcji podtrzymywania temperatury czy jej regulacji, częściowo rekompensuje to fakt, że materiał ten wolno oddaje ciepło. Standardem w czajnikach ceramicznych jest ręcznie podnoszona pokrywa, co wynika, oczywiście, z masy materia-



CZAJNIKI

Drewno i ceramika – Concept RK0060

Ceramika to materiał rzadko wykorzystywany w produkcji czajników elektrycznych. Jednak jej unikalne właściwości sprawiają, że wykonane z niej urządzenia są nie tylko bardzo atrakcyjne wizualnie, ale również funkcjonalne. Czajnik RK0060 zachwyca wyjątkowym designem, który łączy stylowo ceramikę i fakturę drewna. Zaletą jest to, że można go również wykorzystać jako klasyczny imbryk i podawać w nim ulubiony napój bezpośrednio na stole. Objętość to 1 l, więc polecamy go do mniejszych gospodarstw domowych. Czajnik wykonany jest z dobrej jakości, bardzo trwałej i zdrowej ceramiki, która wyróżnia się łatwą



i szybką konserwacją. Gotowana woda jest bezwonna. Czajnik utrzymuje ciepło przez długi czas dzięki materiałowi ceramicznemu, który ma doskonałe właściwości izolacyjne. Wyposażony jest w zdejmowaną ceramiczną pokrywę z praktycznym zabezpieczeniem przed upadkiem, którą docenimy nie tylko podczas napełniania wodą, ale także podczas konserwacji. Ukryta grzałka zapobiega osadzeniu się brudu. Praktyczna jest również obrotowa podstawa z miejscem na przewód, na której można postawić czajnik pod dowolnym kątem. Czajnik wyposażono w podwójny system bezpieczeństwa, który łączy urządzenie automatycznie, gdy woda osiągnie temperaturę wrzenia, a także kiedy przypadkowo włączymy go bez wody. Jednocześnie włącznik służy jako wskaźnik pracy, który podświetla się przy każdym włączeniu czajnika. Antypoślizgowe nóżki zapewnią większą stabilność na blacie. Czajnik jest dostępny w trzech wariantach kolorystycznych. Wzór drewna można łączyć z ceramiką w kolorze białym (RK0060), kawą (RK0061) lub antracytem (RK0062).



Fot. Concept

lu. Otwór jest na tyle duży, że nalewanie wody nie stanowi problemu. Pokrywa ma zazwyczaj dość masywny i wyprofilowany uchwyt, abyśmy jej przypadkowo nie upuścili i nie stłukli. Myliłby się jednak ten, kto twierdzi, że czajnik ceramiczny jest dobrym wyborem jedynie do kuchni w stylu retro. Owszem, znakomicie sprawdzi się w takich aranżacjach, jednak mnogość możliwości wyboru sprawia, że zastosowanie jest znacznie szersze. Efektowne mozaiki, geometryczne wzory czy modne grafiki sprawiają, że to świetne uzupełnienie także nowoczesnej, modernistycznej kuchni. Jeśli zaś preferujemy stonowany design, to po prostu wybierzmy czaj-



CONCEPT RK0062

nik o współczesnej bryle i w jednolitym kolorze, dopasowanym do wnętrza.

Zabezpieczenia w czajnikach

Obrotowa podstawa w czajnikach ceramicznych sprawia, że sprzęt może być wygodnie użytkowany i zagotuje minimalną ilość wody. Standardem jest wyposażenie podstawy w nóżki antypoślizgowe, które w połączeniu ze znaczną masą zapewniają bardzo dobrą stabilność na blacie. Z praktycznych rozwiązań warto jeszcze wspomnieć o możliwości nawinięcia przewodu na podstawę, co ułatwia aran-



ADLER AD 1280



CZAJNIKI



CONCEPT RK0010NE

żację w przestrzeni kuchennej. Podobnie jak modele z innych materiałów, tak i czajniki ceramiczne są wyposażone w podstawowe zabezpieczenia, do których należy blokada przed włączeniem na pusto, automatyczne wyłączenie po zagotowaniu wody oraz po zdjęciu czajnika z podstawy.

Dla kogo czajnik ceramiczny?

Czajniki ceramiczne to bardzo specyficzna grupa produktów. Bez wątpliwości w porównaniu do swoich braci wykonanych z innych materiałów są nieco uboż-

CONCEPT RK0040



Czajniki ceramiczne występują najczęściej w barwie białej, urozmaiconej przez różne wzory lub efektowne grafiki czy mozaiki.

sze w niektóre rozwiązania, np. opcję regulacji temperatury. Do tego dotkliwa może być ich spora masa. Jednak znakomicie radzą sobie w swojej podstawowej funkcji, czyli przygotowywaniu wrzątku, oraz zachwycają designem. Bez wątpliwości więc czajniki ceramiczne polecamy użytkownikom, którzy cenią produkty jakościowe, dobre wzornictwo i są świadomi ich drobnych mankamentów.

Bieżąca konserwacja

Należy dbać o dodatkowe elementy czajnika, np. filtr siatkowy czy podstawę. Ten pierwszy warto często czyścić, ponieważ m.in. na nim osiada kamień wytworzony przez grzałkę. Należy chwycić go i delikatnie wyciągnąć z mocowań (o ile jest taka możliwość), uważając, żeby ich nie połamania i nie rozrwać siateczki. Konserwacja tego elementu polega jedynie na



Fot. Concept

RAVANSON CB-1701C



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 przetrzeć ją wilgotną ściereczką i osuszyć.

Aby zapewnić lepsze działanie czajnika, zalecane jest odkamienianie urządzenia średnio co trzy miesiące (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, żeby stosować sprawdzone, dobre środki renomowanych marek. Nie powinno się włączać urządzenia, żeby podgrzać roztwór, ponieważ może wytworzyć się piana, która może wydostać się nagle z urządzenia. Bezpieczniej więc najpierw nagrząć 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, że jest to metoda doraźna i wiąże się z nieprzyjemnym zapachem, który trudno usunąć z wnętrza czajnika.



CONCEPT RK0081



kwiecistym wzorem. Wyprofilowany dzióbek ułatwia wygodne nalewanie wrzątku, a duży otwór sprawia, że z łatwością uzupełnimy wodę. O czystość wody dba filtr antywapienny, a wygodne użytkowanie zapewnia zabezpieczenie przed przegrzaniem. Przewód ma długość 75 cm i jest możliwość nawinięcia go na podstawę.

Wykonany z ceramiki czajnik Gorenje K10C to znakomity wybór, gdy zależy nam na efektownym designie. Oferuje pojemność 1 l, a maksymalna moc to nawet 2200 W. Czajnik jest dostępny w kolorze białym, a jego powierzchnia jest pokryta

Fot. Gorenje

KÄRCHER

WOW! NADAJ BLASK POWIERZCHNI.

Kärcher WV to myjka nie tylko do okien! Brudny blat kuchenny lub płyta grzewcza? Kabina prysznicowa? Lustra? Kafelki? Teraz to już nie problem – przekonaj się! Więcej informacji na karcher.pl





crockpot.

Wolnowar TimeSelect 5,6l

Cyfrowy wolnowar Crock-Pot TimeSelect to urządzenie idealne dla zapracowanych. Poza standardowymi trybami HIGH i LOW posiada możliwość zaplanowania posiłku nawet z 12 godzinnym wyprzedzeniem – funkcja „Zaplanuj Posiłek” („Schedule Meal”). Na podstawie danych takich jak: rodzaj potrawy (mięso, drób, zupa lub warzywa) i ilości użytych produktów (waga lub objętość) sam dostosuje tryb gotowania, do czasu w którym posiłek ma być gotowy.

Urządzenie zostało wyposażone również w tryb manualny (poziomy HIGH i LOW), oraz tryb automatycznego przełączania na funkcję podtrzymywania ciepła, podobnie jak pozostałe modele wolnowarów Crock-Pot.

www.crockpot.pl