

INFOPRODUKT

AGD
MAŁE

SPRZĘT KUCHENNY

Numer 2/2023 luty

ISSN: 2719-7492 Cena: 4,49 PLN (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**



BOSCH
Technologia bliżej nas



Temat numeru!

Blendery kielichowe i próżniowe

Ekspresy kolbowe

Płyty grzewcze



Małe AGD
na targach
CES 2023

Program
zbiórkowy
eko-Profit

Loteria
Home Connect
2023

Dar Serca
od Fundacji
Amicis



SPIS TREŚCI

W NASTĘPNYM NUMERZE



Fot. Bosch

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Blendery kielichowe

Rynek blenderów kielichowych jest zróżnicowany. Wybór urządzenia dopasowanego do naszych potrzeb nie jest więc łatwy.

Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

Ekspresy kolbowe

4 Jeśli zależy nam na dobrej jakości espresso, które stanowi bazę większości popularnych napojów kawowych, to ekspres kolbowy jest najbardziej przystępnym cenowo urządzeniem pozwalającym na jego przygotowanie. 20

Płyty grzewcze

10 Wolnostojące płyty grzewcze, nazywane również kuchenkami nastawnymi, to niezwykle funkcjonalne urządzenia, które pozwolą urządzić kuchnię w praktycznie każdym miejscu. 28

Szklane

czajniki elektryczne

Pośród różnych materiałów szkło jest coraz częściej wykorzystywane przez producentów czajników elektrycznych.

Krajalnice

domowe

Przy pomocy dobrej jakości krajalnicy elektrycznej uzyskamy równe i estetyczne plastry.

Grille

elektryczne

Popularność grilli elektrycznych rośnie przede wszystkim ze względu na łatwość obsługi.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt SDA*



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

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

Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Globalna strona WWW

Wyślij e-mail

Ściągnij plik

Wyświetl film

Akcja, promocja

Wydawca:

InfoMarket Sp. z o.o.
ul. Modlińska 199A/31, 03-122 Warszawa

Redaktor naczelny:

Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:

Warszawa, luty 2023

Druk:

Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:

ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:

ISSN: 2719-7492

Numer wydania:

Nr 2, luty 2023

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.

Amica
for living



Jedno urządzenie, wiele możliwości

Wielozadaniowy blender kielichowy Amica BTM5012
to niezawodny pomocnik w każdej kuchni:

- Szklany kielich HotSafe+ – zblendujesz gorącą zupę krem,
- Funkcja IceCrush – szybko pokruszysz kostki lodu,
- 6-ramienne ostrza Ultra6 – uzyskasz kremową konsystencję,
- Funkcja Pulse – błyskawicznie zmielisz orzechy czy nasiona.



Szklany kielich
HotSafe+

ELECTRO-SYSTEM

Program zbiórkowy eko-Profit

ELECTRO-SYSTEM Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego SA i Remondis Electrorecycling wykazują się wyjątkową kreatywnością w organizowaniu zbiórek zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Przykładem tego jest inicjatywa eko-Profit.



W ramach programu eko-Profit realizowane są następujące projekty: ekoRemiza dla ochotniczych straży pożarnych, ekoGospodynie dla kół gospodyń wiejskich oraz ekoDziałkowiec dla rodzinnych

ogródków działkowych. Uczestniczące w programie organizacje po zgromadzeniu minimum logistycznego, które wynosi 400 kg, mogą zgłosić gotowość do przekazania elektroodpadów. W ciągu dwóch tygodni zostaną one odebrane przez profesjonalną firmę recyklingową, wskazaną przez organizatora programu.

W zamian za zebrane i przekazane w ramach programu elektroodpady uczestnik otrzyma – zgodnie z jego wyborem – kwotę 35 gr za kilogram (czyli 350 zł za tonę) lub 1 punkt za każde pełne 20 kg do wymiany na atrakcyjne nagrody rzeczowe w programie partnerskim „Zbierz z Remondis”. Okresowo w ramach programu realizowane są konkursy i akcje promocyjne, w czasie których można zdobyć dodatkowe punkty bonusowe. W ramach programu zbierane są elektroodpady, czyli wszystkie urządzenia, które zasilane były prądem czy bateriami lub akumulatorami, np. lodów-

ki, zamrażarki, pralki, kuchenki, zmywarki, roboty kuchenne, czajniki, suszarki, żelazka, odkurzacze, telewizory, radia, komputery, laptopy, drukarki, monitory, telefony, maszyny do szycia, golarki, zabawki elektryczne, silniki elektryczne, baterie, akumulatory i inne.

Program działa na terenie województwa łódzkiego i w wybranych powiatach województw: mazowieckiego, kujawsko-pomorskiego, wielkopolskiego, śląskiego, świętokrzyskiego i lubelskiego. Jeśli chcemy zgłosić swoją organizację do programu, a nie działamy na ww. terenie, możemy skontaktować się z organizatorem, który postara się znaleźć indywidualne rozwiązanie umożliwiające dołączenie do programu. Regulamin akcji oraz formularz rejestracyjny dostępne są na stronie www.eko-profit.pl.



Bosch

Loteria MyBosch

Wraz z nowym rokiem wystartowała kolejna edycja loterii MyBosch, w której można wygrać atrakcyjne nagrody.

Aby wziąć udział w akcji, wystarczy zarejestrować swoje urządzenie marki Bosch zakupione od 1 stycznia 2023 r. na platformie MyBosch i potwierdzić chęć udziału w loterii. Platforma znajduje się na stronie internetowej www.bosch-home.pl/mybosch. Każde zarejestro-

wane urządzenie bierze udział tylko w jednym losowaniu, co oznacza, że można zarejestrować więcej niż jedno urządzenie i każde z nich weźmie udział w losowaniu nagród. Rejestracji urządzenia dokonujemy, podając następujące dane sprzętu: e-numer, numer FD oraz datę zakupu urządzenia.

Numery znajdują się na tabliczce znamionowej umieszczonej na każdym urządzeniu.

Loteria trwa od 1 stycznia do 31 grudnia 2023 r., a losowania odbędą się 20 kwietnia, 20 lipca, 19 października 2023 r. i 18 stycznia 2024 r. Co kwartał losowany jest jeden rower elektryczny Atala B-Tour A6.1 D18 28 cali, trzy nagrody po 1000 zł oraz 10 nagród w wysokości 500 zł. Im więcej urządzeń zarejestrujemy, tym większe szanse na wygraną. Każde urządzenie to jeden los w loterii.

Obowiązuje regulamin, dostępny na stronie www.bosch-home.pl/promocje/loteria-mybosch. Zdobywcy nagród zostaną poinformowani o wygranej za pomocą wiadomości wysłanej pocztą elektroniczną. Dodatkowo informacja o zwycięzcach w postaci imienia, pierwszej litery nazwiska oraz miasta zostanie opublikowana w zakładce promocji na stronie internetowej www.bosch-home.pl/promocje/loteria-mybosch po zakończeniu losowania.



jura®

„Świeżo
mielona, nie
z kapsułki.”

Roger Federer



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

Amica

Dar Serca od Fundacji Amicis

Dar Serca to organizowana każdego roku świąteczna akcja Fundacji Amicis, której celem jest wsparcie rodzin w trudnej sytuacji życiowej, osób z niepełnosprawnościami czy pracowników instytucji społecznych w tak szczególnym okresie jak Święta Bożego Narodzenia.



W ciągu zaledwie trzech grudniowych tygodni panie z fundacji oraz przyjaciele organizacji skompletowali łącznie 404 paczki z prezentami i suchą żywnością, które trafiły do uczestników Warsztatów Terapii Zajęciowej we Wronkach, Szamotułach, Połajewie, Lubaszu i Chrzypsku Wielkim, oraz ośrodków pomocy społecznej we Wronkach, Ostrogu, Trzciance i Nowej Wsi. Kolejne 350 paczek

z wędlinami dojechało do wielkopolskich szkół i rodzin w trudnej sytuacji życiowej. Dodatkowo fundacja przygotowała 260 paczek prezentowych dla dzieci z przedszkoli w miejscowościach: Kwilcz, Dębe, Wrzeszczyna i Lutom. W sumie wartość pomocy przekroczyła 100 tys. zł.

– Każdego roku z wielką wdzięcznością patrzymy na tę akcję i jej efekty. Po raz kolejny mogliśmy wesprzeć osoby, które rzeczywiście są w potrzebie, a także wywołać uśmiech u najmłodszych.

W naszym działaniu nie ma przypadku, starannie wybieramy, do kogo ta pomoc powinna trafić, bo wiemy, że potrzeby są ogromne – wyjaśnia Małgorzata Rutkowska z Fundacji Amicis. – Z tego miejsca chciałabym bardzo podziękować Jance Szablewskiej, która z ramienia fundacji koordynuje całą akcję świąteczną, a także naszym partnerom i ludziom dobrej woli, bez których nie dalibyśmy radę pomagać na taką skalę – dodaje. Specjalne podziękowania fundacja kieruje do pracowników firmy Amica, klubu sportowego Lech Poznań, fundacji MagoVox, pracowników Amica International z siedzibą w Aschebergu (Niemcy) oraz do indywidualnych darczyńców.



Panie z fundacji Amicis nie zapomniały w świątecznym czasie także o dzieciach z rodzin ukraińskich, dla których zorganizowały spotkanie wigilijne we wronieckim domu kultury. Podczas spotkania uczniowie i uczennice z Zespołu Szkół nr 2 im. Konarskiego we Wronkach zaprezentowali specjalny program artystyczny.

BSH

Loteria Home Connect 2023

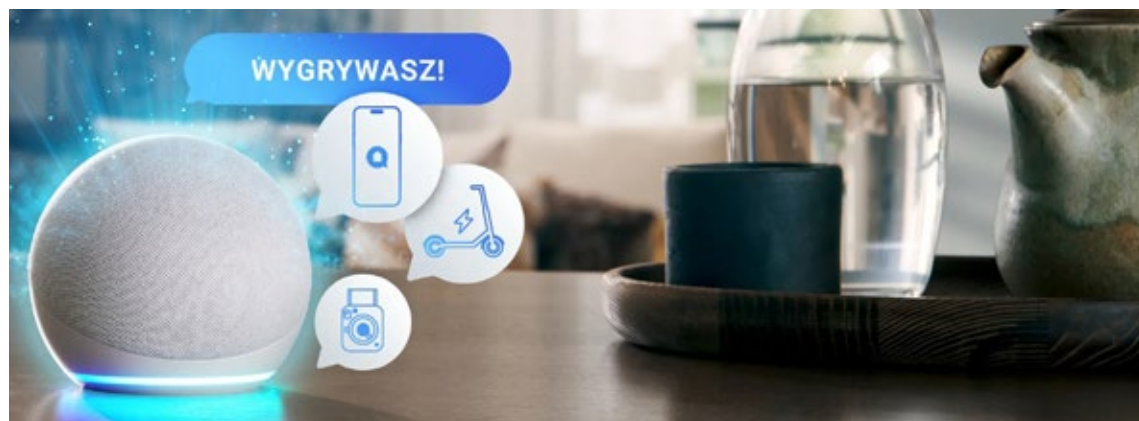
Trwa loteria promocyjna zorganizowana przez firmę BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o., w której do wygrania są atrakcyjne nagrody. Akcja trwa do 31 grudnia 2023 r.

Od rozpoczęcia loterii w styczniu tego roku przewidziane są łącznie 4 losowania: 20 kwietnia, 20 lipca, 19 października 2023 r. oraz 18 stycznia 2024 r. Biorący udział w Loterii mogą liczyć na atrakcyjne nagrody. Główną jest smartfon Apple iPhone 14 128 GB, nagroda drugiego stopnia to hulajnoga elektryczna Ninebot by Segway Kickscoter F30D, a trzeciego stopnia – aparat Instax Mini 11. W każdym losowaniu zostaną przyznane jedna nagroda główna, dwie nagrody drugiego stopnia oraz dziesięć nagród trzeciego stopnia. Aby wziąć udział w losowaniach, należy mieć zarejestrowane konto w aplikacji mobilnej Home Connect i połączyć z nią swoje dowolne urządzenie marki Bosch, Siemens lub Gaggenau, a w formularzu zgłoszeniowym po-

dać m.in. e-numer tego urządzenia (z tabliczki znamionowej) i datę rejestracji sprzętu w aplikacji Home Connect. Poprawnie dokonane zgłoszenie zostanie potwierdzone wiadomością e-mail. Każdy uczestnik może zarejestrować dowolną liczbę urządzeń, z tym zastrzeżeniem, że każde urządzenie może być zare-

jestrowane tylko raz. Za każde urządzenie uczestnikowi przyznawany jest jeden los.

Zwycięcy w poszczególnych losowaniach nagród zostaną poinformowani o wygranej za pomocą wiadomości wysłanej pocztą elektroniczną. Dodatkowo informacja o nagrodzonych w postaci imienia, pierwszej litery nazwiska oraz miasta zamieszkania zostanie opublikowana na www.home-connect.com/pl/. Na wspomnianej stronie internetowej dostępny jest także szczegółowy regulamin promocji.



KÖHERSEN®

Blender próżniowy Kohersen VB1500

Świeżość, kolor i aromat potraw na dłużej



Stalowe ostrza



Silnik 600 W



20 000 obr./min



Blender próżniowy KOHERSEN® to idealne rozwiązanie dla osób, które cenią sobie pełnowartościowe i zdrowe posiłki. Przygotowywane w blenderze próżniowym zupy, sosy i napoje zachowują pełnię składników odżywczych i cennych enzymów – są zdrowsze, a dodatkowo lepiej wyglądają i smakują.

Przyrządzając posiłki w próżni, w znaczącym stopniu ograniczamy możliwość rozwoju mikroorganizmów, które mają szkodliwy wpływ na nasze zdrowie. Jedzenie pozostaje świeże na dłużej, a zatem przez dłuższy czas można cieszyć się jego pełnym smakiem.



Dowiedz się więcej:

www.kohersen.pl

Mały sprzęt AGD na CES 2023

Jak wskazuje sama nazwa – Consumer Electronics Show, targi CES to wydarzenie ukierunkowane przede wszystkim na segment elektroniki konsumenckiej. Na tegorocznej edycji nie zabrakło jednak ciekawych innowacji z sektora małego AGD.



↑ → **Bezprzewodowa transmisja energii może być prawdziwą rewolucją w segmencie małego AGD.**

Urządzenia te już za kilka lat będą pomagać nam w przygotowywaniu posiłków czy dbać o czystość w domach. Niektóre z nich najpierw pojawiają się na rynku amerykańskim, jednak z pewnością adaptacja tych urządzeń w Europie to tylko kwestia czasu.

Prąd bezprzewodowo w kuchni

Jedno z ciekawszych rozwiązań prezentowanych na targach CES mogliśmy znaleźć na stoisku Wireless Power Consortium. Chodzi o bezprzewodowy standard zasilania Ki Cordless Kitchen. Rozwiązanie działa podobnie jak ładowarki bezprzewodowe do telefonów komórkowych. Wykorzystuje ono podblatowe przekładniki energii elektrycznej, które łączą się z kompatybilnymi urządzeniami. Pole takie może być zainstalowane pod blatem kuchennym czy na płycie grzewczej. Następnie wystarczy na nim postawić kompatybilne urządzenie, żeby nastąpiła transmisja energii. Rozwiązanie pozwala na transmisję o mocy do 2200 W. Bez problemu zasilimy więc nawet wymagające urządzenia, jak czajniki elektryczne.

Jakie są zalety standardu Ki? Przede wszystkim eliminuje on zbędne przewody. Już na etapie planowania kuchni możemy przewidzieć, w której strefie będziemy chcieli korzystać z drobnego sprzętu AGD, i tam rozmieścić pola zasilające. Co ważne, po zdjęciu urządzenia w dalszym ciągu dysponujemy w pełni funkcjonalnym blatem, który można wykorzystać do czynności kuchennych. Rozwiązanie ułatwia więc aranżację prze-



strzeni w kuchni, a dodatkowo urządzenia tego typu są łatwiejsze w czyszczeniu. Miejsce, w którym zasilamy np. czajnik, nie nagrzewa się w wyniku transmisji energii. Obecnie Wireless Power Consortium jest na etapie finalizacji specyfikacji standardu Ki. Można się spodziewać, że już w 2024 r. na rynek trafią pierwsze kompatybilne urządzenia.

Czystość w domu

Lubimy urządzenia wielofunkcyjne, z pewnością dlatego nie zabrakło ich na tegorocznej edycji CES. Przykładem może być LG PuriCare Aero Furniture. To oczyszczacz powietrza o stylowej formie stolika z efektywnym podświetleniem, dostępny w różnych wariantach kolorystycznych, a do jego kontroli możemy wykorzystać wbudowany panel lub

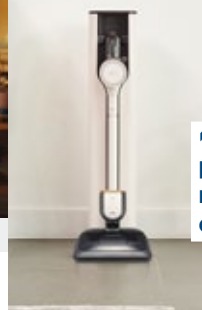


aplikację LG ThinQ. Oprócz tego sprzęt sprawdzi się także jako ładowarka bezprzewodowa do telefonów komórkowych. Kolejną z innowacji koreańskiego producenta był odkurzacz bezprzewodowy CordZero A9 Kompressor z mopem parowym. Został wyposażony w innowacyjną stację dokującą All-in-One Tower, przeznaczoną do przechowywania, ładowania i automatycznego opróżniania odkurzacza. Urządzenie ma odłączaną dyszę parową, która umożliwi sprzątanie na mokro i mopowanie parowe. Pozwala to na wygodne i skuteczne czyszczenie powierzchni bez użycia detergentów. Dysza parowa została wyposażona w podwójne czujniki, które zapobiegają przegrzewaniu generatora pary, a także w zaawansowany automatyczny system doprowadzania wody, który podczas mopowania utrzymuje wilgotność nakładek. Urządzenie wyróżniono nagrodą „CES 2023 Innovation Award”.

O świeże powietrze zadba również firma TCL, która rozwija kolejne elementy swojego „inteligentnego” systemu. W strefie jej poświęconej mogliśmy zobaczyć między innymi klimatyzatory z serii FreshIN ze specjalnie opracowaną, ulepszoną autorską techniką FreshIN Plus. Dzięki niej obsługa urządzenia stała się jeszcze bardziej intuicyjna. Wbudowane czujniki analizują na bieżąco jakość powietrza, informując o tym użytkownika w czasie rzeczywistym.

Smart w kuchni

Innowacyjnych rozwiązań nie zabrakło również w kuchni. Jednym z nich był robot planetarny GE Profile Smart Mixer. Urządzenie ma kilka atutów, sprawiających, że stanowi świetną pomoc w kuchni. System Auto Sense stale monitoruje zmianę konsystencji i lepkości masy, żeby dostawać do niej wydajność mieszania. Wbudowana waga pozwala na łatwe odmierzanie składników bez konieczności stosowania dodatkowych wag i prosto do miski. Aplikacja GE Profile Connect+ umożliwi sterowanie urządzeniem z poziomu telefonu, a także korzystanie z przepisów. Ciekawostką są również funkcje sterowania głosowego za pomocą Asystenta Google lub Alexy. Możemy dostosować prędkość, włączyć timer czy wyłączyć urządzenie.



↑ ← **W swoich projektach producenci stawiają na wielofunkcyjność domowych urządzeń.**

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](https://www.bosch-home.pl/vitapower)



* Warunki i szczegóły dodatkowej 10-letniej gwarancji na silnik blendera VitaPower Serie 4 marki Bosch dostępne na www.bosch-home.pl/vitapower

Technologia bliżej nas



BOSCH

Blendery kielichowe

oraz

próżniowe



Temat numeru!

BLENDERY



Fot. Amica

Rynek blenderów kielichowych jest zróżnicowany. Wybór urządzenia dopasowanego do naszych potrzeb nie jest więc łatwy. Najprostsze modele sprawdzą się przede wszystkim w szybkim przyrządzaniu koktajli z miękkich składników. Z kolei te bardziej zaawansowane pozwolą także np. na przygotowanie masła orzechowego, hummusu czy różnych gatunków mąki.

Spektrum zastosowań blenderów kielichowych jest więc bardzo szerokie i są one szczególnie popularne wśród osób, którym zależy na zdrowej diecie. O tym, jak urządzenie będzie radziło sobie z realizacją konkretnych zadań, świadczą jego parametry techniczne i zastosowane rozwiązania. Znaczenie mają moc blendera, system ostrzy czy materiał, z którego wykonano kielich. Oczywiście, po wszystkim sprzęt należy wyczyścić, dlatego łatwość mycia to kolejna z cech, na które warto zwrócić uwagę.



**ADLER
AD 4076**

Rodzaje blenderów kielichowych

Na rynku możemy wyróżnić trzy główne grupy blenderów kielichowych. Pierwszą z nich są modele tradycyjne. Mają one dzbanek wykonany z tworzywa sztucznego lub hartowanego szkła. Służą przede wszystkim do mielenia i kruszenia różnych produktów, mogą być wyposażone w dodatkowe akcesoria, np. rozdrabniacz. Ich podgrupę stanowią



**ZELMER
ZSB4707**

blendery osobiste, w których funkcję kielicha pełni podręczna butelka.

Kolejna kategoria to blendery kielichowe z funkcją gotowania. Ich podstawa jest nieco większa niż w modelach tradycyjnych, ponieważ są dodatkowo wyposażone w grzałkę. O jej mocy informuje specyfikacja. Z urządzenia można korzystać jak z blendera tradycyjnego lub dodatkowo włączając funkcję podgrzewania zawartości. Wystarczy więc np. włożyć do środka wszystkie składniki

do zupy kremu, włączyć odpowiedni program i po kilkunastu minutach danie będzie gotowe. Urządzenie ma zaawansowany elektroniczny panel sterujący. Dzięki niemu ustalimy np. prędkość obrotową czy czas gotowania. Automatyzuje on przygotowywanie potraw.

Blendery próżniowe to podgrupa modeli kielichowych. Ich główną funkcją jest bowiem

**MPM
MBL-15M**



rozdrabnianie produktów i przygotowywanie np. koktajli. W wersji próżniowej są one pozbawione powietrza, co pozwala na uzyskanie gładziej konsystencji i dłuższe zachowanie świeżości. Różnice między poszczególnymi modelami

sprowadzają się głównie do mocy, rozmiarów kielicha czy dodatkowych akcesoriów i trybów pracy. Oprócz modeli kielichowych na rynku funkcjonują także blendery ręczne określane jako próżniowe. Występują między nimi jednak istotna różnica. Nie umożliwiają przyrządzania koktajli i smoothie w sposób

próżniowy. Mają jednak możliwość pakowania próżniowego. Dlatego w praktyce jest to bardziej blender ręczny z pakowarką próżniową.

**SAM COOK
PSC-40/W**

Parametry blenderów kielichowych

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 kielichowych wynosi zazwyczaj od ok. 250 W w wypadku najtańszych modeli do nawet 2000 W. Moc należy dobierać do zastosowań, w jakich wykorzystywany będzie sprzęt. Z miksowaniem owoców poradzą sobie nawet urządzenia



**CONCEPT
SM8000 Premium Line**

Z filtrem na pestki – Concept SM3500

Wyposażony w silnik o mocy 1300 W blender Concept SM3500 osiąga prędkość 26 tys. obrotów na minutę. Sześć bardzo wytrzymałych ostrzy zapewnia doskonałą konsystencję przygotowywanych napojów i potraw. Możemy płynnie regulować prędkość miksowania za pomocą pokrętki. Dzbane blendera ma dużą pojemność – 1,8 l, dzięki czemu w wygodny sposób przygotowujemy napoje dla całej rodziny. Wykonany jest ze szkła odpornego na wysokie temperatury i nie wpływającego na zapach czy smak potraw i napojów. Blender SM3500 jest bardzo łatwy i intuicyjny w obslu-



dze dzięki trzem zaprogramowanym funkcjom: smoothie do przygotowywania pysznych, pełnych witamin napojów owocowo-warzywnych; ice crush do kruszenia lodu; auto clean do łatwego i szybkiego czyszczenia urządzenia. Blender jest wyposażony w filtr wychwytyjący ziarenka i pestki. Wkłada się go bezpośrednio do dzbanka podczas miksowania. Oddziela nawet najdrobniejsze ziarna i pestki z takich owoców jak truskawki, kiwi, maliny itp., które pozostałyby w napoju bez jego użycia.



SALTER EK5245

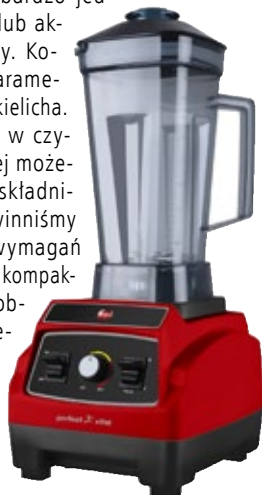
z podstawowego segmentu o mocy ok. 400 W. Jeśli jednak jest nam potrzebny np. blender do masła orzechowego albo mąki, warto wybrać model wysokoobrotowy, a co za tym idzie, o większej mocy, ponad 1000 W.



MESKO MS 4080

Prędkość obrotowa noży to kolejny z istotnych parametrów. Oczywiście, urządzenie najczęściej jest wyposażone w możliwość jej regulacji. W końcu nie każde zastosowanie będzie wymagało największej wartości. Modele podstawowe oferują wydajność na poziomie ok. 20 tys. obr./min. Taka prędkość sprawdzi się np. przy kruszeniu lodu czy przygotowywaniu koktajli. Jeśli jednak mamy większe wymagania i potrzebny jest nam blender do mielenia orzechów lub przygotowania mąki,

to warto sięgnąć po model wysokoobrotowy, oferujący ponad 30 tys. obr./min. Modele o największej wydajności osiągają prędkość nawet 45 tys. obr./min. Duża prędkość obrotowa pozwala także uzyskać koktajle o bardzo jednolitej konsystencji lub aksamitne kremy i sosy. Kolejnym z istotnych parametrów jest pojemność kielicha. Jest on wyposażony w czytelną miarę, na której możemy sprawdzić ilość składników. Pojemność powinniśmy dobrać do naszych wymagań i zastosowań. Modele kompaktowe mają kielich o objętości niewiele przekraczającej 1 l. Standardem w większości urządzeń jest ok. 1,7 – 2 l pojemności



ELDOM BK500C Perfect Vital

Do kruszenia lodu – Amica BTM 5011

Dzięki blenderowi kielichowemu marki Amica można przygotować zarówno smaczne smoothie i koktajle, jak i zupy. Funkcja kruszenia lodu doskonale sprawdzi się przy przygotowywaniu drinków czy napojów mrożonych. Płynna regulacja gęstości pozwala na blendowanie o różnej prędkości – zależnie od twardości warzyw czy owoców. W urządzeniu zastosowano funkcję Pulse, która pozwala na dokładne rozdrobnienie produktów takich jak nasiona, orzechy czy pestki, co – jak wiadomo – nie zawsze jest możliwe w standardowych blenderach, natomiast maksymalne obroty w połączeniu z ruchem pulsacyjnym umożliwiają tego rodzaju pracę. Silnik o mocy 800 W pozwala na blendowanie mrożonych owoców czy lodu w sposób szybki i dokładny, tak żeby konsystencja napoju była jak najbardziej gładka. Funkcja Smoothie gwarantuje idealną konsystencję koktajli tego typu i pozwala na niezwykle precyzyjne ich przygotowywanie. W urządzeniu zostały



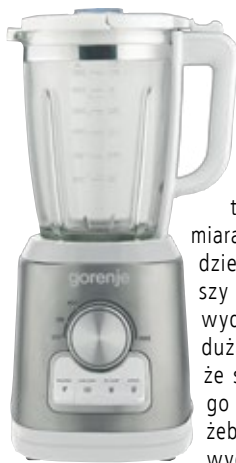
zamontowane ostrza ze stali nierdzewnej Ultra6 – system sześciu ostrych noży pozwala na jeszcze bardziej precyzyjną pracę blendera, a szklany kielich Hot-Safe+ daje możliwość rozdrabniania gorących produktów. Obudowa blendera, podobnie jak ostrza, została wykonana ze stali szlachetnej – wyjątkowo wytrzymałej i dobrej jakości. Takie rozwiązanie, oprócz trwałości, ma także walor estetyczny. Blender doskonale wkomponuje się w nowoczesną i elegancką kuchnię.

Fot. Amica



Fot. Adler

W blenderach stosowane są najczęściej pokrętła sterujące lub wygodne cyfrowe panele.



GORENJE B1400E

użytkowej. To wystarczy, np. żeby przygotować zupę krem dla 4-osobowej rodziny. 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 urządzenia było wygodne.

Konstrukcja blendera

W budowie blendera kielichowego możemy wymienić trzy główne elementy. Są to podstawa z panelem sterowania i silnikiem, napędzająca kielich z ostrzami, oraz pokrywa. Ta ostatnia jest wyposażona w zatykany otwór, przez, który w trakcie pracy urządzenia możemy do-

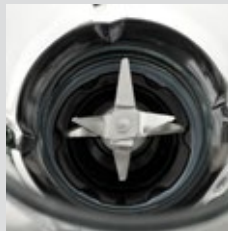


BOSCH VitaPower Serie 4 MMB6141S

Duża moc i efektywność – Zelmer ZSB4800



Blender kielichowy Zelmer ZSB4800 pozwala łatwo rozdrobnić i dokładnie wymieszać składniki. Dzięki silnikowi o mocy 1000 W przygotowujemy pyszne sosy, zblendujemy owoce na koktajl i wyrobimy pyszne, puszyste ciasto naleśnikowe. Do wyboru mamy 4 prędkości pracy, nie zabrakło także funkcji kruszenia lodu czy trybu turbo, który sprawdzi się przy wyjątkowo twardych składnikach. Dodatkowo 6 ostrzy ze stali nierdzewnej gwarantuje doskonałe rezultaty pracy. Kielich o objętości 1,5 l jest na tyle



pojemny, że przygotowujemy w nim koktajl nie dla jednej osoby, a dla całej rodziny. Atutem jest łatwe czyszczenie – system z ostrzami możemy wygodnie wyjąć i dzięki temu dokładnie umyćmy zarówno tę część, jak i wnętrze kielicha. Antypoślizgowe nóżki eliminują drgania podczas pracy, a schowek na przewód chroni przed uszkodzeniem.

Fot. Zelmer



rzucąc składniki. Ostrza obracają się z dużą prędkością, co pozwala na skuteczne rozdrabnianie nawet twardych warzyw, lodu i innych składników. Pewnymi odmianami blenderów kielichowych są także modele próżniowe oraz tzw. smoothie makery, zwane także blenderami osobistymi. W blenderze osobistym funkcję kielicha przejmuje dołączona do zestawu niewielka butelka, a blender próżniowy jest wyposażony w kielich z funkcją odsysania powietrza i blendowania próżniowego. Blendery gotujące dodatkowo wyposażone są w grzałkę.



CAMRY CR 4083

Materiał dzbanka

Wybierając blender kielichowy do koktajli czy zup, powinniśmy także zwrócić uwagę na materiał, z jakiego wykonano dzbanek. W modelach z niższej półki cenowej zazwyczaj jest stosowane standardowe tworzywo sztuczne. Z pewnością jego zaletą jest niewielka masa. Jeśli jednak materiał jest słabej jakości, może np. matowieć oraz mogą pojawić się na nim rysy. Jeśli mamy zamiar przygotowywać zupy, istot-

Fot. Gorenje

Pojemność kielicha urządzenia powinna być dopasowana do ilości najczęściej przygotowywanych składników.



PROGRESS EK3627PGRY

na będzie także odporność na wysokie temperatury. Dlatego w blenderach lepszej jakości stosowane są kielichy ze szkła hartowanego lub tritanu. Szkło hartowane wykazuje dużą odporność na temperaturę, zarysowania i zużycie, jednak jest cięższe niż tworzywo. Tritan jest trwałym tworzywem sztucznym, wolnym od szkodliwego związku, jakim jest BPA. Wykazuje bardzo dużą odporność na zarysowania, stłuczenia oraz wysokie temperatury. Jest przy tym relatywnie lekki. W zależności od upodobań polecamy wybierać blendery z dzbankiem wykonanym z tritanu lub szkła hartowanego.

Ostrza w blenderze

Jest to jeden z najważniejszych elementów blendera, w końcu odpowiada za prawidłowe siekanie produktów. Najczęściej nóż wykonany jest ze stali nierdzewnej, która cechuje się dużą odpornością na zużycie i składa się z przynajmniej czterech ostrzy. Taka konfiguracja pozwala na skuteczne miksowanie miękkich warzyw i owoców. Po raz kolejny większe wymagania postawią twarde warzywa i owoce oraz orzechy. Dlatego w blenderach wysokoobrotowych bardzo często stosuje się system noży składający się z sześciu lub nawet ośmiu ostrzy, zapewniających skuteczne cięcie także twardych składników.

Warto wybrać blender, który ma możliwość wygodnego demontażu ostrza. W razie uszkodzenia noża nie jest konieczna wymiana całego kielicha, a mycie ostrzy jest wygodniejsze.

Obsługa blendera
Panel sterujący blendera jest umieszczony na podstawie, a jego wy-

gląd zależy od zaawansowania modelu. W najprostszych urządzeniach znajdziemy jedynie przełączniki lub pokrętkę, które pozwala wybrać między dwiema prędkościami pracy oraz trybem pulsacyjnym. Bardziej zaawansowane modele wyposażone są w funkcję płynnej regulacji prędkości obrotowej, dzięki czemu z łatwością dopasujemy ją do przetwarzanych produktów. Do tego mogą mieć przyciski, które pozwalają na bezpośrednie uruchomienie najczęściej użytkowanych programów, np. kruszenia lodu czy przygotowywania smoothie. W najbardziej zaawansowanych blenderach znajdziemy programy automatyczne.

Dzięki nim wystarczy włożyć składniki do kielicha oraz uruchomić wybrany tryb. Programy automatyczne pozwalają przygotować shake'ie, lody, zupy, sosy i inne potrawy oraz koktajle. W trakcie pracy sprzęt samodzielnie dobiera właściwą prędkość obrotową i zatrzymuje się, np. po to, by odczekać, aż składniki zgromadzone na ściankach kielicha opadną na dno. Oprócz tego blender często jest wyposażony w program do czyszczenia.



GORENJE B800RL



AMICA BTM 3011

Wyposażenie blenderów

W zestawie z blenderem kielichowym możemy znaleźć dodatkowe akcesoria. Jako że główną funkcją urządzenia jest miksowanie produktów, ich lista nie jest długa. W ofercie producentów mogą być dostępne np. dodatkowe butelki, służące do bezpośredniego miksowania koktajli i smoothie, które można zabrać ze sobą, np. do pracy. Jak wspomnieliśmy, pokrywa blendera jest wyposażona w otwór, przez który można dodawać składniki, a zatyczka do

niego może być jednocześnie funkcjonalną miarką, która ułatwi odpowiednio wydzielenie składników. Dla ułatwienia bezpiecznego miksowania w zestawie może znajdować się także popychacz. Z kolei jeśli blender ma być wykorzystywany także jako młynek, np. do ziół i orzechów, to przydatny będzie mlinirozdrabniacz. Dodatkowo blender kielichowy może być wyposażony w specjalny filtr do smoothie, który pomoże wyeliminować z niego np. pestki. Nowoczesne blendery mogą także przygotować zupę. Urządzenie najpierw gotuje skład-



CONCEPT SM1000

Cyfrowe sterowanie – Progress EK4651P



Dzięki kielichowemu blenderowi Progress EK4651P szybko przygotujemy pyszne zupy, koktajle, sosy i inne potrawy. Urządzenie o mocy 1500 W jest wyposażone w dwa wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej, które bez wysiłku rozbijają i mieszają składniki. Duży dzbanek o pojemności 1,8 l

pozwoli przygotować napoje czy zupę dla całej rodziny. W komplecie znajduje się także kompaktowa butelka o pojemności 700 ml, idealna, jeśli chcemy np. przygotować mniejszą porcję smoothie do pracy czy szkoły. Wygodny cyfrowy panel sterowania umożliwi szybki wybór trybu pracy dopasowanego do przetwarzanych składników.

BOSCH VitaPower Serie 4 MMB6384M

Blendowanie w próżni – Bosch MMBV625M



Dostępny w ofercie marki Bosch model VitaMaxx MMBV625M to wydajny blender próżniowy, który może również zastąpić pakowarkę. Wystarczy wcisnąć przycisk „auto”, żeby uruchomić funkcję blendowania w próżni. Inne dostępne tryby to pulsacyjny, czyszcząco oraz kruszenie lodu. Koktajle mogą być przechowywane w butelce ToGo, wykonanej z tritanu, a dzięki metodzie próżniowej nawet dwukrotnie dłużej zachowują swoją świeżość oraz więcej witamin. Blender osiąga prędkość 37 tys. obr./min, ma sześć ostrzy, a moc silnika to 1000 W, dlatego świetnie sprawdza się także przy mieleniu orzechów, przygotowywaniu humusu czy kremów. W pojemnikach próżniowych (1,5 l i 0,75 l) można przechowywać każdego rodzaju żywność, która dłużej zachowa świeżość.

Jedną z zalet pojemników próżniowych jest nie tylko możliwość przechowywania żywności, ale również jej marynowania. Dotyczy to zwłaszcza mięsa czy ryb. Marynaty i przyprawy przenikają efektywniej, zachowują naturalną wilgoć i wartości odżywcze, a to znacznie skraca czas przygotowywania posiłków.



ZELMER
ZSB4799

Działanie pakowania próżniowego

Proces pakowania próżniowego opiera się na wypompowaniu powietrza z worków foliowych lub specjalnych pojemników próżniowych, w których znajdują się produkty spożywcze. Dzięki pakowaniu możemy trzy-, cztero-, a nawet pięciokrotnie przedłużyć świeżość i zachować jakość przechowywanych produktów. Na przykład chleb lub bułki w temperaturze pokojowej mają trwałość ok. 3 – 4 dni, po zapakowaniu próżniowym można je przechowywać nawet o tydzień dłużej. Z kolei wafelina przechowywana w lodówce bez pakowania jest świeża przez ok. 4 dni, przy pakowaniu próżniowym przedłużymy jej trwałość o ponad 30 dni! Podobny efekt osiągniemy przy pakowaniu próżniowym drobiu, dzi-

Fot. Bosch

niki oraz wywar, a następnie je rozdrabnia. Dzięki temu wystarczy nawet pół godziny, żeby otrzymać krem o gładkiej konsystencji.

Niektóre modele blenderów próżniowych można wykorzystać do pakowania żywności. Ich użycie w niewielkim stopniu różni się od stosowania tradycyjnych pakowarek, przede wszystkim ze względu na brak zgrzewarki. To wymusza stosowanie gotowych pojemników i woreczków. Kielichowy blender próżniowy jest z naturalnych względów wyposażony w pompę próżniową, tę samą, która odsysa powietrze z dzbanka. Wystarczy podłączyć do niej pojemnik lub woreczek specjalnym przewodem. Blendery ręczne nie mają wbudowanej pompy próżniowej. Stanowi ona odrębne akcesorium, które jest oferowane zarówno w zestawie z blenderem, jak i może zostać dokupione. To więc łatwy sposób na zwiększenie możliwości urządzenia.

Pojemniki próżniowe są wykonane z tritanu, to materiał niezawierający szkodliwego BPA, a jednocześnie wykazujący dużą odporność i lekkość. Może być także myty w zmywarce. Alternatywą dla nich stanowią specjalne gotowe woreczki próżniowe. Wykonane są z trwałej folii i mają strunowe zapięcie, a po umieszczeniu w nich zawartości powietrze można szybko odebrać. Mogą być użytkowane

MPM MBL-31



wielokrotnie. Jeśli jeszcze bardziej chcemy przedłużyć trwałość produktów, można je mrozić po zamknięciu w pojemnikach próżniowych.

Gotowanie i blendowanie – Kohersen NB800A

Jeśli chcemy z łatwością przygotowywać zupy kremowe lub koktajle owocowe i warzywne, nie ma nic lepszego niż blender kielichowy, zwłaszcza z funkcją gotowania, jak Kohersen NB800A. Urządzenie nie tylko rozdrabnia wszystko do uzyskania odpowiedniej konsystencji, ale dodatkowo może to wszystko jednocześnie ugotować. Baza, na której ustawiony jest kielich, jest jednocześnie płytą grzewczą. Po przygotowaniu produktów, na przykład na zupę, wystarczy ustawić pożądaną temperaturę i poczekać, aż danie zacznie się gotować. Im większa moc blendera, tym z trudniejszymi zadaniami będzie sobie radził. Wielofunkcyjny blender gotujący Kohersen wyposażony został w silnik o mocy 800 W, a osiągnięta prędkość to 22 tys. obr./min. Moc grzewcza wynosi 1000 W. Pojemność kielicha to aż 1,75 l. Wiele zależy też od kształtu, ostrości i wytrzymałości noża w blenderze. Wpływa to na efektywność siekania i rozdrabniania potraw. Blender Kohersen wyposażony został w dobrej jakości zespół noży o 6 ostrzach ze stali nierdzewnej, które dzięki wysokoobrotowemu blendowaniu zapewniają idealnie gładką konsystencję każdego dania. Do dyspozycji mamy 6 automatycznych trybów pracy: sok, pulpa, gęsta zupa, zupa krem, sorbet, podgrzewanie.

Parametry takie jak temperatura i prędkość pracy ostrzy możemy modyfikować według własnego uznania. Wśród potraw, które z łatwością przygotowujemy w blenderze, są różnego rodzaju napoje roślinne, przeciera, puree warzywne oraz musy. Docenią to z pewnością wegetarianie, weganie oraz rodzice małych dzieci i niemowląt. Blender został wykonany z materiałów wolnych od BPA.



Fot. Kohersen



Fot. Mesko

Blendery kielichowe są dostępne w różnych wariantach kolorystycznych. Mogą stanowić prawdziwą ozdobę kuchni.

czyzny lub surowych warzyw i serów. Mięso zamrożone można przechowywać średnio przez ok. 6 miesięcy, przy pakowaniu próżniowym możemy mrozić je przez ok. 24 miesiące. Ponadto zapakowane w zgrzanym woreczku próżniowym mięso lub warzywa można włożyć do piekarnika (w zależności od typu i jakości woreczka foliowego) lub do garnka z wodą i gotować metodą sous-vide (produkty zachowują soczystość, aromat i wartości odżywcze).

Zalety blendowania próżniowego

Rozwiązanie to ma wiele zalet. Gdyby zapytać użytkowników blenderów, co jest największym minusem zblendowanych owoców i warzyw, bez zawahania odpowiedzieliby, że utrata przez nie cennych witamin, minerałów i składników odżywczych (w tym koloru i zapachu). Dlaczego tak się dzieje? Ponie-

KOHERSEN VB1500



waż szybkie obroty powodują wtłaczanie znacznych ilości powietrza w blendowaną masę, która staje się zwyczajnie napowietrzona, co z kolei prowadzi do utlenienia zawartych w niej składników odżywczych. Choć powstają coraz nowocześniejsze blendery, które potrafią zachować do 90 proc. tychże składników, np. w koktajlach,

to niektórzy producenci idą o krok dalej. Blendery próżniowe ograniczają dostęp powietrza do takiego minimum, że wychodzące z nich napoje mają lepszy smak, kolor, zapach, jednym słowem: wszystko. Powodują, że w zblendowanej masie nie ma pęcherzyków powietrza, nie tworzy się piana (choć niektórzy ją lubią) i można ją dłużej przechowywać, np. w lodówce, co daje większy komfort i oszczędność czasu, gdyż za jednym razem możemy przygotować większą ilość napoju. Konsystencja koktajli jest gładka, wręcz aksamitna i zachowują one naturalne kolory.

Bezpieczeństwo i komfort użytkowania

Pod względem konstrukcyjnym blendery kielichowe są bezpiecznymi urządzeniami. Ewentualne zagrożenia mogą wynikać raczej z niewłaściwego użytkowania. Większość dostępnych na rynku produktów jest wyposażona w stopki antypoślizgowe, które nawet podczas pracy na wysokich obrotach zapewniają stabilną pozycję. Przydatna jest także blokada zabezpieczająca sprzęt przed uruchomieniem, jeśli nie został prawidłowo złożony. Ze względu na pracę z dużą szybkością blendery nie są najcichszym sprzętem AGD w kuchni. Jeśli jednak aspekt hałasu jest dla nas istotny, warto wybrać sprzęt z serii, która jest wyposażona w specjalne wytłumienie. Znacznie ograniczy ono poziom emitowanego hałasu. Czyszczenie blenderów jest relatywnie



AMICA BTM 5012



ELDOM BK5S Jaar

łatwe. Niektóre modele wyposażone są w specjalne programy myjące kielich. Niektóre części można też myć w zmywarce, ale tylko pod warunkiem, że zezwala na to instrukcja obsługi.



PROGRESS EK4315P

SALTER. Robot wielofunkcyjny EK5028

Miele, tnie i miksuje

W ofercie Saltera – najstarszej brytyjskiej marki artykułów gospodarstwa domowego znajdziemy wielofunkcyjny robot kuchenny EK5028. To urządzenie 4 w 1, które sprawdzi się w szerokim spektrum kuchennych czynności – od krojenia marchewki po mielenie ziaren kawy.



Dzięki mocy 400 W i 2 ustawieniom prędkości z trybem pulsacyjnym robot kuchenny poradzi sobie z wymagającymi pracami. Urządzenie zostało wyposażone w funkcje krojenia, rozdrabnia-

nia, siekania, mieszania i mielenia. Wszechstronny blender jest dostarczany z podręczną butelką miksująca o pojemności 600 ml i pokrywką, w której łatwo przygotujemy pyszne smoothie, dające energię na cały dzień poza domem. Pojemnik wykonany został z materiałów niezawierających szkodliwego



związku BPA. Kolejnym z dodatków jest funkcjonalny młynek, który sprawdzi się nie tylko podczas mielenia ziaren kawy, ale także przypraw czy ziół, żeby wydobyc pełnię ich aromatu w potrawach. Przydatnym rozwiązaniem jest malakser, który może działać również jako rozdrabniacz. Dzięki temu urządzenie sprawdzi się np. przy cięciu warzyw w plastry czy tarcie na wiórki. Ułatwia tym samym przygotowywanie sałatek i innych dań. Posiekane składniki trafiają wprost do wygodnego pojemnika. Kompaktowa konstrukcja i wielofunkcyjność sprawiają, że urządzenie jest znakomitą wyborem do niewielkiej kuchni. Wszystkie elementy robota zostały wykonane z łatwych w czyszczeniu materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

JURA. Ekspres automatyczny ENA 4 EB

Ekspert od espresso

Najnowsza wersja popularnego ekspresu JURA ENA 4 EB to idealny wybór dla wszystkich miłośników kawy czarnej, którzy równie mocno cenią sobie stylowe wzornictwo.



Urządzenie ma możliwość przygotowania czterech specjalów kawowych – espresso, kawy czarnej oraz ich wariantów w wersji doppio. Największą innowacją względem poprzednika jest zastosowanie Profesjonalnego Młynka Aroma. Wyróżnia się ono o 12,2 proc. głębszym aromatem mielonej ka-

wy oraz większą trwałością w porównaniu z młynkami tradycyjnymi. Udoskonalona geometria młynka zapewnia optymalną krzywą mielenia. Tym samym większy udział drobnych cząsteczek w mielonej kawie gwarantuje uzyskanie idealnego smaku. Łatwy w obsłudze panel sterujący sprawia, że wystarczy wcisnąć jeden przycisk, żeby delektować się odpowiednio przygotowaną filiżanką kawy. Inteligentny proces ekstrakcji pulsacyjnej (P.E.P.) optymalizuje czas ekstrakcji w przypadku krótkich specjalów i pozwala wydobyc pełnię aromatu ze świeżo zmielonych ziaren. Ponadto umożliwia maksymalną elastyczność podczas programowania pojemności filiżanki. JURA ENA 4 to kompaktowy ekspres automatyczny. Jest wyposażony w zbiornik na wodę o objętości 1,1 l oraz pojemnik na ziarna mieszczący ich 125 g. Zintegrowany program płukania, czyszczenia i odkamieniania sprawia, że dbanie o higienę jest wyjątkowo łatwe. Ekspres jest kompatybilny z filtrami Claris Smart. W razie potrzeby można także skorzystać z platformy J.O.E., umożliwiającej kontrolę urządzenia z poziomu telefonu. Do wyboru są atrakcyjne warianty kolorystyczne – Full Metropolitan Black i Full Nordic White.



Breville®

BARISTA MAX PLUS

Ekspres kolbowy
z wbudowanym młynkiem

INTELLIGENT
**GRIND &
DOSAGE**

GREAT
COFFEE
MADE
SIMPLE



www.breville-polska.pl



Domowy barista
– ekspresy
kolbowe

Jeśli zależy nam na dobrej jakości espresso, które stanowi bazę większości popularnych napojów kawowych, to ekspres kolbowy jest najbardziej przystępnym cenowo urządzeniem pozwalającym na jego przygotowanie.

To wraz z możliwością kontroli całego procesu przyrządzenia kawy sprawia, że urządzenia te są bardzo popularne i często goszczą w domach zarówno początkujących miłośników kawy, jak i tych bardziej zaawansowanych. Zasada działania ekspresu kolbowego nie jest skomplikowana.

Jak działa ekspres?

Gorąca woda jest przepuszczana pod wysokim ciśnieniem przez umieszczone w portafiltrze sitko, w którym znajdują się zmielone ziarna kawy.

Portafiltr to nic innego jak po prostu kolba z uchwytem. Standardem jest, że w zestawie znajdziemy sitka przeznaczone do pojedynczego lub podwójnego espresso oraz tamper, który służy do ubijania zmielonej kawy w sitku. W typowych ekspresach wylewka kawy jest zazwyczaj podwójna, a jej szerokość pozwala na przyrządzenie



ADLER
AD 4404r

espresso do jednej, jak i dwóch filiżanek naraz. W zależności od modelu ekspres może mieć zaprogramowaną ilość wody dla wybranego typu kawy (zazwyczaj espresso), która przeleje się przez wylewkę, a następnie urządzenie automatycznie się wyłączy. W większości modeli możemy także samodzielnie kontrolować przepływ wody, co pozwala przygotować takie rodzaje kawy jak ristretto czy lungo. Podczas gdy typowe espresso ma objętość ok. 30 ml, ristretto przygotowujemy z mniejszej ilości wody i ma objętość ok. 20 ml. Z kolei lungo to nic innego jak przedłużone espresso – wodę przez kawę powinniśmy przepuszczać tak długo, aż otrzymamy 90 ml napoju. Ristretto zaoferuje nam bardziej intensywny smak. Z kolei lungo to dobry wybór, jeśli zależy nam na zachowaniu aromatu kawy, jednak espresso jest dla nas zbyt mocne.



MESKO
MS 4409

Ważne parametry

Podstawowe dwa parametry użytkowe prezentowane w ekspresach kolbowych to moc i ciśnienie. Pamiętajmy jednak, że ani duża moc ani duże ciśnienie nie świadczą o tym, że sprzęt przygotuje dobrą kawę. Do przyrządzenia espresso niezbędne jest uzyskanie ciśnienia ok. 9 bar. Tymczasem większość ekspresów jest wyposażona w pompy wytwarzające ciśnienie przynajmniej 15 bar, a bez problemu znajdziemy i modele oferujące nawet 20 bar. Od mocy zależy to, jak długo będzie nagrzewać się woda. Na dużą moc powinniśmy zwrócić uwagę, jeśli często zdarza się, że przygotowujemy kawę dla kilku osób, np. na spotkaniach towarzyskich. W codziennej eksploatacji dla dwóch espresso przygotowywanych jednocześnie moc ok. 1000 W będzie wystarczająca. Choć duża moc i ciśnienie nie są czymś złym, to nie powinniśmy wybierać ekspresu, sugerując się jedynie tymi parametrami. Należy zwrócić uwagę na jego walory użytkowe oraz jakość wykonania. Nie bez znaczenia są też rozmiary. Znajdziemy szereg modeli przeznaczonych do małych kuchni. To świetny wybór, jeśli nie dys-



PETRA
PT5108VDEEU7

Układ grzewczy

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

Wodę należy, oczywiście, podgrzać, a na to są dwa sposoby – użycie bojlera lub



BREVILLE
Prima Latte III VCF146X

termobloku. Bojler ma określoną objętość i podgrzewa zgromadzoną w nim wodę, na co, oczywiście, po uruchomieniu trzeba chwilę poczekać. Jednak później już utrzymuje jej temperaturę, używając w tym celu energii. Termoblok podgrzewa wodę, która przez niego przepływa, podobnie jak podgrzewacz przepływowy. Nie zużywa więc energii do utrzymywania temperatury, a woda



Fot. Petra

Pełna kontrola nad kawą – Breville Bijou Barista VCF149X



Dzięki ekspresowi do kawy Breville Bijou Barista w kilka chwil przygotowujemy wyśmienite espresso, a wbudowana dysza spieniąca umożliwia uzyskanie gładkiej pianki w kawie mlecznej. Ekspres został wyposażony w funkcję preinfuzji, która poprawia ekstrakcję kawy przez wstępne jej namoczenie, co pozwala na wydobycie pełni aromatu ze świeżo zmielonych ziaren. Kolejnym z atutów jest tryb Manual Shot, umożliwiający pełną kontrolę nad przy-

Fot. Breville

gotowaniem napoju, a tym samym dopasowanie go do własnych upodobań. Dzięki temu w domowym zaciszu możemy cieszyć się kawą o smaku niczym prosto z kawiarni. Pompa o wydajności 15 bar zapewnia ciśnienie niezbędne do uzyskania doskonałej, bogatej cremy, natomiast dysza pary pozwala na wykończenie napoju w stylu kawiarnianym, tworząc aksamitnie gładką piankę, idealną do latte, flat white czy cappuccino. Ekspres kolbowy Bijou Barista ma stylowe wykończenie ze stali nierdzewnej i minimalistyczny styl. Elegancka konstrukcja zajmuje mało miejsca na blacie kuchennym i od-



najdzie się zarówno w klasycznym, jak i nowoczesnym wnętrzu. Panel sterowania jest łatwy w obsłudze. Urządzenie może przygotować za jednym razem pojedyncze lub podwójne espresso, a średnica kolby wynosi 52 mm. Zbiornik na wodę jest łatwo dostępny, a jego pojemności to 1,5 l.



MPM MKW-08M

ponujemy dużą ilością miejsca, a lubimy dobre espresso. Oczywiście, im większy ekspres, tym większym zbiornikiem na wodę dysponuje. Standardem jest ok. 1,5 l, ale bez trudu znajdziemy modele, które oferują więcej niż nawet 2 l. Jeśli często gościmy znajomych, będą dobrym wyborem. Osoby pijące kawę mleczną,

np. latte, która jest podawana w wysokich szklankach,

powinny zwrócić uwagę, jaka jest maksymalna wysokość naczyni mieszczących się pod wylewką ekspresu.

Obsługa ekspresu

Panele sterowania ekspresów kolbowych nie są skomplikowane. Oprócz włącznika znajdziemy tam zazwyczaj dodatkowe przyciski, pozwalające na wybór zaparzenia jednego lub dwóch espresso. Do tego możliwe jest skorzystanie z trybu manualnego, przy pomocy którego przygotowujemy np. wcześniej wspomniane lungo. Pokrętko jest przeznaczone do sterowania systemem spieniania mleka, np. zwiększenia lub zmniejszenia ilości pary. Większość producentów stosuje przyciski fizyczne, choć na rynku znajdziemy też modele z przyciskami dotykowymi. To ciekawa propo-



MPM MKW-07M

zycja dla użytkowników preferujących bardziej nowoczesne wzornictwo. Niektóre ekspresy kolbowe wyposażone są także w manometr, wskazujący w trakcie pracy ciśnienie zaparzenia.

Rozwiązania w ekspresach kolbowych

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



ZELMER ZCM7295 Palermo

- **podgrzewacz filiżanek** – na szczycie ekspresu często znajduje się niewielka tacka na filiżanki, która jest podgrzewana. Najczęściej ciepła dostarcza układ grzewczy, np. termoblok. Firmy oferują również podgrzewacze filiżanek jako niezależne akcesoria, a w ofercie producentów sprzętu do zabudowy kuchennej znajdziemy również szuflady do podgrzewania naczyń. W ciepłych filiżankach kawa wystudzi się znacznie wolniej;

- **tacka ociekowa** – gromadzi nadmiar wody oraz skroplin z przygotowanej kawy. Wyposażona jest w pływak, najczęściej w czerwonym kolorze, który informuje o konieczności opróżnienia;

- **kolba o dużej średnicy** – woda, jak każdy płyn, zawsze znajdzie najłatwiejszą drogę do ujścia. Kolba o dużej średnicy (58 mm) pozwala na bardziej równomierne rozłożenie kawy, co znacznie poprawia jej ekstrakcję, a finalnie także smak;

- **regulator PID** – stosowany w bardziej zaawansowanych ekspresach odpowiada za stabilizację temperatury wody i utrzymanie jej na



SALTER EK4620



BREVILLE Barista Max+ VCF 152X



Fot. Zelmer

Większość ekspresów kolbowych może przygotować jednocześnie dwie porcje kawy.



SALTER EK4369

poziomie idealnym dla espresso (ok. 90 °C);

- **system preinfuzji** – wstępnie zwilża kawę,

żeby zapewnić bardziej równomierną ekstrakcję i wydobyć jej pełny aromat;

- **tryb oszczędzania energii** – po upływie pewnego czasu „bezczynności” ekspres przechodzi w tryb uśpienia lub wyłącza się;

- **adapter do kawy w saszetkach** – pozwala przygotować espresso nie tylko z tradycyjnej kawy mielonej, ale również z saszetek ESE i umożliwia zrobienie jednej lub dwóch filiżanek napoju;

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

- **automatyczny spieniacz** – to pojemnik z wbudowanym układem spienającym mleko, które przy pomocy rurki trafia bezpośrednio do filiżanki. Wygodna karafka może być przechowywana w lodówce;



PETRA PT4623VDEEU7

Espresso w każdej kuchni – Salter EK5240



Łatwa obsługa, kompaktowe rozmiary, atrakcyjne wzornictwo i możliwość jednoczesnego przygotowania dwóch porcji kawy czarnej to cechy wyróżniające ekspres kolbowy Salter Espirista EK5240. Wyposażony jest we włoską pompę uzyskującą ciśnienie 15 bar. Urządzenie bez trudu wydobędzie pyszny smak i pełny aromat z mielonej kawy, żeby przygotować idealną filiżankę espresso. Eks-



Fot. MPM

- **dysza spieniąca** – tradycyjna dysza spieniąca służy do spieniania mleka przy pomocy strumienia pary, który jest regulowany. Spienianie mleka ułatwia dzbanek z wygodną wylewką.

- **wbudowany młynek** – jest rzadkością w ekspresach kolbowych. Możemy zemiać kawę bez-

Dysza do spieniania pozwala błyskawicznie przygotować kawę mleczną.

BREVILLE Mini Barista VCF125X



pośrednio do kolby. Wyposażony jest w regulację grubości mielenia, co pozwala na dopasowanie jej do przyrządzanych typów i gatunków kawy.

Konserwacja ekspresu

Kawa składa się przede wszystkim z wody. Dlatego ważna są jej odpowiednia jakość oraz regularne odkamienianie urządzenia. Nie wszystkie modele ekspresów kolbowych mają możliwość zastosowania filtra wody. W takim przypadku zalecamy stosowanie wody filtrowanej, np. przy pomocy dzbanka. Producent w instrukcji obsługi objaśnia proces odkamieniania oraz określa częstotść jego przeprowadzania. Ekspres kolbowy powinniśmy okamieniać przynajmniej raz na pół roku, chyba że woda, z której korzystamy, jest wyjątkowo twarda. Samo odkamienianie zazwyczaj polega na wymieszaniu zawartości zbiornika na wodę ze środkiem odkamieniającym oraz przelaniu jej przez układ zaparzający ekspresu podczas pracy urządzenia. Oprócz tego powinniśmy pamiętać o bieżącym czyszczeniu sprzętu. Dotyczy to przede wszystkim takich elementów jak spieniacz na mleko, wylewka i ociekacz. Większość z nich jest demontowalna, więc utrzymanie ich w czystości nie powinno być trudne.

ZELMER ZCM7255



pres wyposażono w wygodną dyszę do spieniania mleka, która pozwoli szybko przygotować mleko, np. do cappuccino lub latte. Łatwy w obsłudze panel umożliwia intuicyjne korzystanie z funkcji urządzenia. Dzięki wymowanej tacy ociekowej czyszczenie nie stanowi problemu, a zbiornik na wodę o pojemności 1,4 l pozwoli przygotować kilka porcji ulubionej kawy. Dzięki kompaktowym rozmiarom i atrakcyjnej stylistyce sprzęt wpasuje się do każdej kuchni.



Fot. Salter

AMICA. Blender ręczny BM 7017

Wszechstronny pomocnik

W kuchni nie może zabraknąć funkcjonalnego blendera ręcznego, który znacznie ułatwi przygotowywanie potraw czy koktajli. Sprzęt taki jak Amica BM 7017 dzięki dołączonym w zestawie akcesoriom z łatwością zastąpi kilka kuchennych urządzeń.

Obudowa blendera została wykonana z tworzywa sztucznego i stali nierdzewnej. Sprzęt charakteryzuje się zastosowaniem trwałego i wydajnego silnika o mocy 1000 W. Dzięki niemu poradzi sobie nawet z bardzo twardymi składnikami. Atutem jest płynna regulacja prędkości obrotowej. Przy pomocy wygodnego pokrętki możemy ustalić szybkość pracy, żeby dopasować ją do wykonywanych zadań. Stopa blendera została wykonana ze stali nierdzewnej, co gwarantuje dużą odporność na zużycie i łatwe cięcie produktów. Dołączone mieszadło do ubijania pozwoli przygotować np. lekkie ciasto naleśnikowe czy ubić białko jajek. Atutem blendera Amica BM 7017 jest bogate wyposażenie sprzętu. W zestawie znajdziemy rozdrabniacz, idealny do szybkiego cięcia i szatkowania, np. warzyw. Kolejnym do-



datkiem jest malakser z dwiema tarczami tnącymi. Jedna przeznaczona jest do cięcia na plastry, a druga tarkowania na grubsze i drobniejsze wiórki. Dzięki nim przygotowanie np. sałatek jest proste i zajmuje niewiele czasu. Listę wyposażenia zamykają pojemnik z miarą, np. do przygotowywania koktajli, oraz przystawka do ugniatania puree. Pozwoli ona na uzyskanie aksamitnej i gładkiej konsystencji ugotowanych warzyw. Wykonane z trwałych i bezpiecznych dla zdrowia elementów wyposażenie jest również łatwe w czyszczeniu.



ELDOM. Czajnik elektryczny C280C Elli i toster TO280C Tosti

Diamentowa kolekcja

Stylowa seria Diamond Collection sygnowaną marką Eldom to urządzenia, które powinny być nieodłącznymi elementami porannych śniadań. Producent uzupełnił ofertę o funkcjonalny czajnik oraz toster.

nie ma kolor czarny, jednak dostępny jest również wariant biały (C280B).

Toster TO280C Tosti przeznaczony jest do opiekania pieczywa oraz do odgrzewania go na specjalnej nadstawce do opiekania. Urządzenie wyposażone jest w system centralnego ułożenia pieczywa – oznacza to, że umieszczony wewnątrz mechanizm dostosowuje się automatycznie do grubości kromek i umieszcza je w pozycji centralnej między częściami grzewczymi. Toster ma siedmiostopniową regulację mocy opiekania oraz dwa szerokie miejsca na grzanki. Co ważne, urządzenie wyposażono także w funkcję odmrażania pieczywa. Nienagrzewająca się obudowa oraz wygodna tacka na okruchy zapewniają bezpieczne i wygodne użytkowanie. Zestaw urządzeń z serii Diamond Collection możemy uzupełnić o funkcjonalny jajowar EM101C Eggo.



Czajnik Eldom C280C Elli ma pojemność 1,7 l. Na boku umieszczono czytelny wskaźnik poziomu wody. Jest wykonany z tworzywa sztucznego, a przy jego produkcji wykorzystane zostały dobrej jakości podzespoły marki Strix, które gwarantują oszczęd-

ność energii, sprawne działanie urządzenia oraz pełne bezpieczeństwo. Czajnik ma potrójny system zabezpieczeń oraz filtr siatkowy oczyszczający wodę. Obrotowa podstawa oraz lampka kontrolna czynią jego użytkowanie niezwykle wygodnym. Urządze-

PETRA
ELECTRIC

SEIT 1968

PAMIĘTASZ MNIE?

Petra powraca i wprowadza na rynek zupełnie nowe produkty!



Dzięki ponad 50-letniemu doświadczeniu w budowaniu ekspresów do kawy, Petra oferuje szeroką gamę artykułów gospodarstwa domowego począwszy od stylowych produktów do kuchni, po wysokiej jakości urządzenia do sprzątania.

W przypadku pytań handlowych kierowanych do firmy Petra prosimy o kontakt z t.rudzik@upgs.com

MPM. Termorobot iCook 2.0 MRK-38

Nowa wersja – większe możliwości

Wielofunkcyjny robot gotujący MPM iCook cieszy się ogromną popularnością wśród konsumentów. Nowa wersja urządzenia oferuje jeszcze większe możliwości, dzięki którym przygotowywanie potraw zajmuje mniej czasu i jest łatwiejsze.



Kontrola urządzenia jest intuicyjna i odbywa się za sprawą wbudowanego, czytelnego i dużego, bo aż 7-calowego, ekranu dotykowego. Termorobot iCook 2.0 MRK-38 marki MPM został wyposażony w nowoczesny system łączności Wi-Fi, który pozwoli na aktualizację bazy przepisów. Na wyciągnięcie ręki są setki przepisów krok po kroku, dostępne w języku polskim, angielskim i ukraińskim. Obsługa urządzenia jest na tyle łatwa, że nawet najmłodszy adepci sztuki kulinarnej przygotowują pod okiem dorosłych przepyszne potrawy. Integralną częścią unikatowego wielofunkcyjnego robota MPM iCook 2.0 MRK-38 jest dzbanek ze stali nierdzewnej o pojemności maksymalnej 4,5 l (pojemność użytkowa



to 3,5 l). Ma otwór w pokrywie, umożliwiający dodawanie produktów w czasie pracy bez ryzyka pobrudzenia blatu kuchennego, oraz wygodną rączkę dla komfortu użytkownika.

Urządzenie ma 8 automatycznych programów: zagniatanie, gotowanie na parze, funkcję powolnego gotowania sous vide, gotowanie, rozdrabnianie, siekanie, tryb turbo oraz ważenie. Robot został też wyposażony w funkcję rewersu (obroty wstecznej silnika), funkcję interwału (zmienna praca), regulację temperatury w zakresie od 37 do 130 (co 1 °C), wbudowaną wagę z możliwością pomiaru w zakresie 0 – 5 kg (co 1 g), timer od 0 do 90 min (co 1 s) i 12-stopniową regulację prędkości. Ten szeroki wachlarz możliwości gwarantuje, że przygotowanie najbardziej zaawansowanych potraw nie będzie już stanowiło problemu.

Jako, że bezpieczeństwo użytkownika jest priorytetem dla producenta, termorobot iCook 2.0 MRK-38 wyposażony został w funkcję alertu wysokiej temperatury, zabezpieczenie przed włączeniem przy nieprawidłowym montażu urządzenia, automatyczne wyłączenie urządzenia po zakończonej pracy po 5 minutach bezruchu, uruchomienie urządzenia i zakończenie pracy sygnalizowane dźwiękiem oraz zapewniające stabilność podczas pracy gumowe, antypoślizgowe nóżki.

Wraz z termorobotem iCook 2.0 otrzymamy szereg przydatnych akcesoriów wykonanych z elementów plastikowych niezawierających bisfenolu (BPA free): nóż do siekania i wyrabiania, przystawkę do mieszania zup i innych potraw, motylek do ubijania masła, majonezu i lekkich kremów, naczynie do gotowania na parze z pokrywą i tacą, koszyk do gotowania produktów sypkich, np. kasz, ryżu itp., dwustronną pełną tarczą do krojenia w plastry i siekania oraz dodatkową pokrywę z popychaczem, łyżką i miarką z podziałką – 10 ml, 20 ml, 30 ml.





MOC
2000 W

6
PROGRAMÓW

4
STOPNIE
WYSMAŻENIA

Grillowanie bez wychodzenia z domu? Wybierz grill elektryczny Zelmer.

Grill elektryczny ZPR2600. Moc 2000 W. 6 automatycznych programów grillowania: hamburger, kurczak, kanapka, kiełbasa, mięso, ryba. Tryb manualny. 4 stopnie wysmażenia: rare, medium, well, well-done. Wyjmowane płyty z powłoką nieprzywierającą. Powierzchnia grillowania: 292 x 230 mm. Taca ociekowa. Możliwość przechowywania w pionie. Nienagrzewający się uchwyt.



zelmer
niezawodnie

www.zelmer.pl

Gotowanie w terenie i na działce



Fot. Camry

Wolnostojące płyty grzewcze, nazywane również kuchenkami nastawnymi, to niezwykle funkcjonalne urządzenia, które pozwolą urządzić kuchnię w praktycznie każdym miejscu. Świetnie sprawdzają się w domkach letniskowych, pokojach na wynajem czy na działkach.

Są użytkowane przede wszystkim tam, gdzie urządzenie tradycyjnej kuchni nie byłoby możliwe ze względu na zbyt małą ilość miejsca. Warto przy tym wiedzieć, że niewielkie rozmiary nie oznaczają małych możliwości. W wielu zastosowaniach sprzęt ten bowiem nie ustępuje płytom do zabudowy i korzysta z funkcji, które znamy z tradycyjnych modeli. Do dyspozycji możemy mieć nawet kilka pól grzewczych



CAMRY
CR 6514



CONCEPT
VE3025

i korzystać z nowoczesnych rozwiązań, jak grzanie indukcyjne.

Typy kuchenek

W zależności od potrzeb oraz warunków, w których gotujemy,



ELDOM
PH21 Doble

możemy wybrać płyty grzewcze zasilane gazem lub energią elektryczną. Te pierwsze będą dobrym wyborem, jeśli w miejscu użytkowania dostęp do prądu jest ograniczony lub np. nie chcemy nadmiernie obciążać przestarzałej instalacji. Gaz to także niezależność, gdy normą są przerwy w dostawie energii elektrycznej. Modele elektryczne kuszą przede wszystkim łatwością obsługi, nie jest potrzebne instalowanie butli gazowej, wystarczy je podłączyć do gniazdka i po

kilku chwilach można zacząć gotowanie ulubionej potrawy. Podobnie jak w przypadku płyt do zabudowy, tak i tu możemy wybierać między trzema głównymi typami, czyli grzałką żeliwną, ceramiczną lub najefektywniejszą energetycznie – indukcyjną. Płyty gazowe mogą być jedno-, dwu- albo czteropalnikowe. Możemy więc dobrać model do naszego stylu gotowania. Duża liczba pól to także wszechstronność pod względem możliwości dopasowania do naczyń oraz użycia kilku z nich jednocześnie. Standardowo płyty elektryczne mają jedno lub dwa pola grzewcze, przez co nie zajmują dużo miejsca

RAVANSON
HP-2000S



kilku chwilach można zacząć gotowanie ulubionej potrawy. Podobnie jak w przypadku płyt do zabudowy, tak i tu możemy wybierać między trzema głównymi typami, czyli grzałką żeliwną, ceramiczną lub najefektywniejszą energetycznie – indukcyjną.

Płyty gazowe mogą być jedno-, dwu- albo czteropalnikowe. Możemy więc dobrać model do naszego stylu gotowania. Duża liczba pól to także wszechstronność pod względem możliwości dopasowania do naczyń oraz użycia kilku z nich jednocześnie. Standardowo płyty elektryczne mają jedno lub dwa pola grzewcze, przez co nie zajmują dużo miejsca



LUXPOL
LPI-100

RAVANSON K-03T



na blacie. Rzadkością są modele z trzema lub większą liczbą pól grzewczych. Płyty dwupolowe występują

w dwóch rodzajach – pionowym oraz poziomym. Oznacza to, oczywiście, sposób rozmieszczenia pól grzewczych. Mogą się one znajdować obok siebie lub jedno za drugim. Wybór konkretnego ułożenia to rzecz gustu oraz ergonomii w miejscu, w którym gotujemy. Płyta pionowa lepiej sprawdzi się w przypadku wąskich blatów.

Parametry płyt grzewczych

Wybierając kuchenkę nastawną, nie spotkamy się z dużą ilością parametrów. Pierwszym z nich jest wspomniana liczba pól grzewczych, która zależy od potrzeb użytkownika. Kolejnymi z istotnych parametrów są moc oraz rozmiar pól. W przypadku kuchenek elektrycznych producent po prostu podaje informację o średnicy pola i rozmiarach obsługiwanych garnków. Ma to znaczenie, zwłaszcza jeśli na płycie indukcyjnej będziemy korzystać z niewielkich naczyń, np. kawiarki. W płytach gazowych płomień w trakcie gotowania nie powinien wystawać poza obwód naczynia. Moc grzewcza jest podawana dla całej płyty



MESKO MS 6508

oraz poszczególnych pól osobno, jeśli mamy do czynienia z płytą wielopalnikową. Im jest większa, tym szybciej palnik będzie się nagrzewał, osiągnie większą temperaturę i pod-



TCL 34P2

osiągnie większą temperaturę i pod-



Tam, gdzie nie ma problemu z zasilaniem, praktycznym wyborem będzie kuchenka elektryczna.

Energooszczędne gotowanie – MPM MKE-11



Dwupolowa kuchenka indukcyjna MKE-11 firmy MPM to doskonały pomysł na wyposażenie małej kuchni. Sprzęt sprawdzi się także jako dodatkowe urządzenie do gotowania, a także na wyjazdach. Jest niewielka, łatwa w transporcie i utrzymaniu w czystości. Dysponuje polami o średnicy 173 i 135 mm oraz mocy odpowiednio 1600 oraz 1300 W. Kuchenka indukcyjna MPM MKE-11 ma timer pracujący w zakresie od 0 do 180 min i funkcję wyłączenia

danego pola po upływie wyznaczonego przez nas czasu. Nie musimy się martwić, że dziecko przypadkowo uruchomi płytę grzejną, ponieważ sprzęt ma blokadę przed przypadkowym włączeniem, którą jednym ruchem aktywujemy na panelu sterującym. Nawet jeżeli zapomnimy o tej funkcji, to po 5 sekundach bezczynności urządzenie automatycznie się wyłączy. Jeżeli odstawimy naczynie z powierzchni grzejnej, kuchenka MKE-11 zasygnalizuje to dźwiękiem i przejdzie na tryb czuwania (40 sekund). Obsługę ułatwia wygodny panel funkcyjny z wyświetlaczem LED.

Fot. MPM

SMILE KN-02/1K

grzeje zawartość naczynia. Oczywiście, wiążę się to również z większym zużyciem energii elektrycznej lub gazu. W przypadku płyt elektrycznych pole indukcyjne o mniejszej mocy może szybciej nagrzewać zawartość naczynia niż np. pole żeliwne. Wynika to z większej efektywności energetycznej techniki indukcyjnej.



RAVANSON K-04BNG

Stosowane rozwiązania

Przenośne płyty ceramiczne i indukcyjne zazwyczaj mają sterowanie dotykowe i część rozwiązań stosowanych w tradycyjnych płytach elektrycznych do zabudowy. Mają one moc ok. 2000 – 2200 W oraz pola grzewcze o różnej średnicy, które pozwalają na dopasowanie do rozmiaru naczyń. Tak naprawdę



urządzenia te przypominają klasyczne płyty modułowe w wersji mini i najczęściej mają kształt poziomo ułożonego prostokąta. Funkcjonalnością i rozwiązaniami nie odbiegają tak bardzo od klasycznych modeli do

MPM MKE-13



Fot. Canmy

Dwupolowa kuchenka indukcyjna ma niewielkie rozmiary i pozwoli łatwo przygotować posiłek.

zabudowy. Również w płytach wolnostojących można spotkać intuicyjny interfejs, np. z praktycznym kołem dotykowym. Dzięki temu rozwiązaniu sterowanie płytą jest niezwykle proste i intuicyjne. Przesuwając palcem po obwodzie koła, możemy regulować moc pola grzewczego i tym samym dopasowywać ją do przygotowywanej potrawy czy etapu gotowania. W modelach



MPM MKE-14

Gotowanie w każdych warunkach – Ravanson K-04TB

Zaletą gazowych kuchenek nastawnych jest niezależność. Nie są nam straszne przerwy w dostawie energii elektrycznej czy jej wysokie koszty. Urządzenia takie jak płyta Ravanson K-04TB pozwalają na szybkie przygotowanie znakomitych potraw. Sprzęt jest wyposażony w cztery niezależnie sterowane palniki o łącznej mocy 6,43 kW. Stabilna podstawa gwarantuje bez-

GORENJE ICE2000SP

wolnostojących wykorzystuje się nowoczesne rozwiązania, takie jak wykrywanie garnka ze wskaźnikiem świetlnym czy zaawansowany system zabezpieczający z funkcją ochrony przed wykipieniem. Inne przydatne funkcje to możliwość włączenia timera, czyli zaprogramowania konkretnego czasu pracy, oraz informacja sygnałem dźwiękowym o końcu pracy. Najbardziej zaawansowane rozwiązania znajdziemy przede wszystkim w płytach indukcyjnych.



ELDOM PI100 Hiit

Pyłty gazowe wyposażone są w wygodne sterowanie przy pomocy pokręteł, które umożliwiają precyzyjną regulację wydajności palnika. Ułatwieniem w obsłudze może być zapalarka, jednak pamiętajmy, że korzystanie z niej wymaga podłączenia do sieci elektrycznej. Oczywiście, w warunkach, gdy nie jest ono możliwe, gaz można podpalić również innym źródłem ognia, np. zapalniczką lub zapałkami. Bardzo często płyta gazowa lub z polami żeliwnymi jest wyposażona w pokrywę. Można nią zasłonić palniki, gdy sprzęt nie jest używany, co ułatwia zachowanie czystości.



ADLER AD 6513

Bezpieczeństwo użytkownika

Producenci zadbali także o bezpieczeństwo użytkowników – w razie niebezpieczeństwa płytę można wyłączyć awaryjnie. Ponadto część z nich jest wyposażona we wskaźnik ciepła resztkowego oraz zabezpieczenie przed ingerencją dzieci. Kolejnymi udogodnieniami są zabezpieczenie przed przegrzaniem i długi przewód, umożliwiający korzystanie z urządzenia bez potrzeby używania przedłużacza. Obowiązkowym elementem płyt wolnostojących są także antypoślizgowe nóżki, które spr-

pieczne użytkowanie w każdych warunkach. Metalowy ruszt i obudowa zapewniają dużą trwałość urządzenia, a gdy nie jest ono użytkowane, palniki można zakryć pokrywą. Atutem są stosunkowo niewielkie wymiary – 495 × 540 × 105 mm oraz masa wynosząca 5,7 kg. Kuchenka jest dostępna w kolorach: czarnym, białym (K-04T) i brązowym (K-04BR).

wiają, że płyta stoi stabilnie na powierzchni. Płyta gazowa może być również wyposażona w zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu. Gdy płomień przypadkowo zgaśnie, automatycznie odcina ono dopływ gazu. Warto więc zwrócić uwagę na jego obecność, jeżeli czasem zdarza nam się zostawić gotujące się potrawy bez opieki. W zależności od typu paliwa płytę gazową należy przystosować do zasilania gazem LPG z butli lub ziemnym, bezpośrednio z instalacji. W przypadku użytkowania na kempingu czy działce powszechniejsza jest ta pierwsza metoda.



RAVANSON K-02TB

Palniki turystyczne

W warunkach pieszych wędrówek trudno wyobrazić sobie korzystanie nawet z kompaktowej płyty grzewczej, która przecież wymaga określonego paliwa, np. gazu z butli. W takich sytuacjach lepiej spisują się kuchenki turystyczne, przy pomocy których szybko przygotowujemy różne dania. Atutami takiego rozwiązania są niewielkie wymiary i zasilanie przy pomocy uniwersalnych kartuszy gazowych. Przykładowy kartusz o pojemności 400 ml gromadzi 227 g izobutanu. Kuchenka, której nominalny pobór ciepła to 1,65 kW, zużywa w ciągu godz. ok. 120 g gazu. Wygodne pokrętko umożliwia płynną regulację wydajności palnika. Kartusz może być podłączony i odłączony w dowolnym momencie bez konieczności całkowitego opróżniania. Taki produkt sprawdzi się podczas pieszych wędrówek z namiotem, wędkowania, w pracy kierowcy zawodowego, a nawet podczas okazjonalnego gotowania na wolnym powietrzu, zastępując grill. Wystarczy tylko skorzystać z odpowiedniej patelni.



Kuchenki elektryczne

Kuchenka jednopolowa HP-9010B

- Moc: 1500 W, płyta grzejna 165 mm
- Automatyczne wyłączenie – bezpiecznik termiczny
- Regulowany termostat, metalowa obudowa



Kuchenka dwupolowa HP-2000S

- Moc: 2250 W, płyty grzejne 150 i 180 mm
- Automatyczne wyłączenie, regulowany termostat
- Chromowana obudowa, antypoślizgowe nóżki



Kuchenka dwupolowa HP-7020B

- Moc: 2500 W, płyty grzejne 155 i 188 mm
- Bezpiecznik kontroli temperatury
- Antypoślizgowe gumowe nóżki



Ravanson®

Design, komfort, wygoda!

Kuchenki gazowe

Kuchenka dwupalnikowa K-02BR

- Moc cieplna: 3,71 kW
- Rodzaj gazu: G30 (LPG)
- Metalowy ruszt i obudowa



Kuchenka trzypalnikowa K-03T

- Trzy palniki gazowe, moc: 4,86 kW
- Rodzaj gazu: G30 (LPG)
- Metalowy ruszt i obudowa



Kuchenka czteropalnikowa K-04SNG

- Moc cieplna: 6,5 kW, napięcie: 240 V
- Rodzaj gazu: G20 (gaz ziemny)
- Zapalarka, zabezpieczenie przeciwwypływowe



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

www.ravanson.pl

PARTNER dla wprowadzających

01 ROZSZERZONA ODPOWIEDZIALNOŚĆ PRODUCENTA - 3 BRANŻE

Wykonujemy kompleksowo
obowiązki wprowadzających:

- Sprzęt elektryczny i elektroniczny
- Baterie i akumulatory
- Opakowania

03 ODBIORY I SIĘĆ ZBIERANIA

Współpracujemy z:

- Nieprofesjonalnymi zbierającymi: sieciami handlowymi, serwisami, sklepami
- Wytwórcami odpadów
- Zbierającymi i przetwarzającymi

Oferujemy:

- Czerwone kontenery
- E-box
- Duże kontenery

02 DORADZTWO ŚRODOWISKOWE

- Audyt środowiskowy
- Audyt gospodarki odpadami
- Pozwolenia środowiskowe
- Pozwolenia odpadowe
- Prowadzenie ewidencji
- Raportowanie środowiskowe
- Szkolenia

04 PUBLICZNE KAMPANIE EDUKACYJNE

- Konkurs dla placówek oświatowych „Elektrośmieci oddajesz - nagrody dostajesz”:

<https://konkurs.enviropol.pl>

- Portal edukacyjny Love Recykling:

www.loverecykling.pl

- Portal zbiórkowy Elektrosegregacja:

www.elektrosegregacja.pl

- Biuletyn informacyjny:

www.asekol.pl/biuletyny-informacyjne

Skontaktuj się

 +48 882 067 884  kontakt@asekol.pl