

INFOPRODUKT

AGD
MAŁE

SPRZĘT KUCHENNY

Numer 3/2023 marzec

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

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**

concept

concept
innowacje w Twoim życiu



Temat numeru!

Grille elektryczne

Krajalnice

Czajniki szklane



Wielki powrót
targów
Ambiente

BSH
z prestiżową
nagrodą MX

DLF z „Gwiazdą
Jakości Obsługi”
i „Diamentem Forbesa”

ASEKOL
– kompleksowa
oferta dla gmin

SPIS TREŚCI

W NASTĘPNYM NUMERZE



Fot. Concept

Serwis

informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

4

Targi

Ambiente

Po trzyletniej przerwie powróciły targi Ambiente, jedno z największych wydarzeń z dziedziny dóbr konsumpcyjnych na świecie.

8

Grille

elektryczne

Już od jakiegoś czasu grille elektryczne wybierane są nie tylko ze względu na brak możliwości stosowania grilli węglowych.

10

Nowości

produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

18

Krajalnice

elektryczne

Wędliny, sery, warzywa, pieczywo – wszystko w idealnie równych plastrach. Na ich uzyskanie pozwoli krajalnica elektryczna.

20

Czajniki

szklane

Popularność szklanych czajników elektrycznych wynika z zalet tego materiału. Są one lekkie, nie wpływają na smak wody i pasują do większości kuchennych aranżacji.

28

Dzbanki

i butelki filtrujące

Dzbanki filtrujące to najprostszy i chyba najpopularniejszy sposób radzenia sobie z zanieczyszczeniami znajdującymi się w wodzie.

Miksery ręczne

i z misą

To proste i kompaktowe urządzenia, które docenią przede wszystkim miłośnicy wypieków.

Multicookery

i kombiary

Tam, gdzie nie ma dużo miejsca, żeby urządzić pełnoprawną kuchnię, doskonale sprawdzą się kombiary i multicookery.

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, marzec 2023

Druk:

Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:

ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:

ISSN: 2719-7492

Numer wydania:

Nr 3, marzec 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



Grilluj cały rok

Wybierz grill elektryczny Amica GK 5011 ProfiGrill, z którym perfekcyjnie przygotujesz swoje ulubione grillowane potrawy.

- **Programy automatyczne** – temperatura dostosowana do potraw,
- **4 stopnie wypieczenia steka** – przygotowany tak jak lubisz,
- **Automatyczna regulacja temperatury** – odpowiedni poziom podgrzewania.

Funkcjonalny grill wyposażony w automatyczne programy to gwarancja doskonale wypieczonych mięs, warzyw oraz innych grillowych przekąsek.

amica.pl



**Programy
automatyczne**

ASEKOL

Kompleksowa oferta dla gmin

W 2023 r. ASEKOL kontynuuje strategię kompleksowej obsługi gmin w zakresie zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Dzięki zdobytemu doświadczeniu organizacja może zaproponować bezpieczne i skuteczne rozwiązania, możliwe do wdrożenia bezkosztowo dla mieszkańców.



Oferta organizacji ASEKOL opiera się na czterech głównych filarach. Pierwszym z nich jest usługa bezpłatnego odbioru sprzętu wielkogabarytowego od mieszkańców. We współpracujących gminach ASEKOL uruchamia infolinię, na których mieszkańcy mogą zamawiać odbiór zużytego sprzętu. Dodatkowo działa strona internetowa do zgłoszeń online: www.elektrosegregacja.pl. Kolejnym z filarów jest rozwiązanie zbiórki sprzętu małogabarytowego w oparciu o czerwone kontenery. Są one umieszczane na ulicach miast, a dodatkowo

e-boxy przeznaczone do zbiórki sprzętu są umieszczone w biurach i instytucjach. Aktualne lokalizacje czerwonych pojemników można sprawdzić na stronie www.czerwonekontenery.pl. Trzeci filar to włączenie do systemu zbiórki szkół, warsztatów terapii zajęciowej, klubów sportowych, a nawet ogródków działkowych. Aktywne włączenie młodzieży w zbiórkę przynosi pozytywny efekt edukacyjny, ale też wymierne rezultaty w postaci masy zbieranego sprzętu. W konkursie realizowanym przez ASEKOL wspólnie z zakładem



przetwarzania ENVIROPOL w roku 2022 zebranych zostało ponad 200 ton zużytego sprzętu. Suma nagród dla szkół wyniosła około 150 tys. zł. Ostatni z filarów to akcje edukacyjne i promocja prawidłowego postępowania ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Organizacja wspólnie z gminą ustala strategię marketingową, żeby uzyskać największą skuteczność działań. W ramach współpracy gminy otrzymują m.in. materiały drukowane w postaci plakatów i ulotek. Informacje ukazują się również w prasie lokalnej, mediach internetowych czy w lokalnych środkach transportu. Środki przekazu dobierane są indywidualnie dla danej gminy. Raz lub dwa razy do roku organizowane są eventy ze zbiórką sprzętu i nagrodami dla uczestniczących w nich mieszkańców. Nagrodami mogą być kwiaty, sadzonki drzew, torby ekologiczne i wiele innych. Najlepsze akcje potrafią zagwarantować zbiórkę nawet na poziomie 6 – 10 ton w czasie jednego dnia.

BSH

Zdobywcą prestiżowej nagrody MX

Firma BSH w Rzeszowie otrzymała prestiżową nagrodę dla przedsiębiorstw produkcyjnych. Wyróżnienie „MX Award” jest przyznawane raz w roku przez jury złożone z najlepszych ekspertów z branży przemysłowej i firm produkcyjnych z Niemiec.



Nagroda, której pełna nazwa brzmi „Manufacturing Excellence Award”, trafiła do rzeszowskiego oddziału BSH w dwóch kategoriach. Firma została doceniona na innowacyjne procesy oraz kulturę przywództwa i integrację pracowników. Komisja konkursowa doceniła przede wszystkim dobrą organizację firmy, a także wdrożony program „Most4Us”, który

wspiera realizację strategii spółki. Eksperti zwrócili też uwagę na wysoki poziom integracji pracowników oraz szereg benefitów, jakie BSH im zapewnia. W kategorii „Innowacyjne procesy” BSH w Rzeszowie zostało docenione za projektowanie i wdrażanie nowoczesnych rozwiązań, a także wysokie standardy jakości. – *Jestem bardzo dumny z otrzymania tej prestiżowej nagrody. Chciałbym bardzo podziękować wszystkim pracownikom z Rzeszowa za nieustanne wsparcie* – powiedział Richard Dalacker, dyrektor BSH w Rzeszowie.

BSH produkuje na Podkarpaciu kapsułkowe ekspresy do kawy, maszyny do mielenia i odkurzacze. Ten sprzęt gospodarstwa domowego marek Bosch i Siemens trafia do klientów głównie z Europy Zachodniej, a także z innych regionów świata oraz z Polski. Poza tym w rzeszowskim Centrum Badań i Rozwoju BSH opracowywane i testowane są nowoczesne modele urządzeń wprowadzane do produkcji w fabrykach BSH w innych krajach. Firma poszukuje właśnie inżynierów, konstruktorów i stażystów do Cen-

trum Badań i Rozwoju, którzy w międzynarodowych zespołach będą pracowali nad nowymi technologiami w branży AGD.

Ostatnie lata były dla fabryki BSH w Głogowie Małopolskim okresem głębokiej modernizacji. Nowe przestrzenie dla pracowników, nowoczesne maszyny produkcyjne, zaawansowane urządzenia pomiarowe – to tylko niektóre z niedawno zrealizowanych inwestycji. BSH w Rzeszowie wykorzystuje rozwiązania ze świata przemysłu 4.0. Pracowników wspierają roboty, m.in. autonomiczne wózki transportowe. Firma korzysta też z techniki wirtualnej rzeczywistości. Inżynierowie zakładają okulary VR, żeby projektować np. linie produkcyjne. Firma zwiększa swoje moce produkcyjne. W 2022 r. BSH wyprodukowało w Rzeszowie ponad 2 mln urządzeń.





NA
7 JAJ

3
STOPNIE
GOTOWANIA

MOC
380 W

Niezastąpiony pomocnik w Twojej kuchni!

Jajowar ZEB1010. Gotowanie do 7 jaj jednocześnie. Do wyboru: na miękko, na półtwardo i na twardo. Podświetlony włącznik podczas działania. Obudowa ze stali nierdzewnej. Sygnał dźwiękowy po zakończeniu gotowania. Zabezpieczenie przed przegrzaniem. Miarka ze skalą twardości i nakłuwaczem do jaj. Maksymalna moc 380 W.



zelmer
niezawodnie

www.zelmer.pl

DLF

Nagrodzony „Gwiazdą Jakości Obsługi” i „Diamentem Forbesa”

Obchodząca w tym roku 30-lecie istnienia gdyńska firma DLF została wyróżniona „Gwiazdą Jakości Obsługi” i „Diamentem Forbesa”. Prestiżowe wyróżnienia potwierdzają mocną pozycję dystrybutora m.in. marek takich jak Crockpot, iRobot, Stadler Form, Breville, FoodSaver, Segway-Ninebot, Laurastar.



Firma DLF po raz kolejny została wyróżniona za swoją doskonałą jakość obsługi. Wcze-

śniej dwukrotnie otrzymała godło „Dbamy o Jakość Obsługi” oraz pięciokrotnie „Gwiazdę Jakości Obsługi”, które przyznaje niezależna instytucja Polski Program Jakości Obsługi. W 2023 r. firma DLF otrzymała już szóstą „Gwiazdę Jakości Obsługi”.

Nagroda została przyznana na podstawie badania satysfakcji klientów, którzy oceniali obsługę, terminowość, czas oczekiwania na obsługę, rodzaj asortymentu, jego cenę i prawdopodobieństwo rekomendacji marki innym konsumentom. Polski Program Jakości Obsługi wyróżnia niewiele firm, które zdobywają to prestiżowe wyróżnienie, a decyzja o przyznaniu „Gwiazdy Jakości Obsługi” zależy od samych klientów.

Po raz kolejny firma DLF została laureatem „Diamentów Forbesa”. To ukazujący się co roku ranking przedsiębiorstw, które najbar-

dziej zwiększyły swoją wartość w okresie ostatnich trzech lat. Jest to potwierdzenie siły, dynamiki rozwoju, budowania wartości i jakości marki oraz biznesu, które szczególnie zyskują na znaczeniu w obecnych, trudnych czasach. Firma DLF spełniła wszystkie brane pod uwagę przy ocenie kryteria, takie jak duża płynność finansowa oraz pozytywny rating wiarygodności i ryzyka współpracy.



Ultimate Products

Kup produkt i zasadź drzewo

Firma Ultimate Products – dystrybutor m.in. takich marek jak Salter, Beldray czy Petra, żeby zrównoważyć wpływ swego biznesu na środowisko realizuje inicjatywę „Buy me & plant a tree”.

Oferowane produkty zużywają znaczne ilości kartonu oraz papieru, chociażby w ramach produkcji



opakowań. Aby to zrekompensować, Ultimate Products wprowadziło inicjatywę handlową, która polega na tym, że gdy konsumenci kupują określone produkty z jej oferty, firma sadzi drzewo w imieniu konsumenta w ramach jednego z globalnych programów Ecologi.

Inicjatywa „Buy me & plant a tree” dotyczy wszystkich największych marek i działów produktowych firmy, w tym artykułów gospodarstwa domowego i elektrycznych. W jej ramach firma zasadziła już ponad 520 tys. drzew. W kwestii oddziaływania na środowisko naturalne firma dokłada wszelkich starań, żeby było ono pozytywne. Korzystając z pomocy komitetu ds. środowiska, podejmuje działania w celu zmniejszenia śladu węglowego. Zaawansowany system recyklingu dotyczy nie tylko produktów i ich opakowań, ale również działań wewnątrz firmy.

W swojej codziennej działalności Ultimate Products nie zapomina o prowadzeniu biznesu w sposób etycz-

ny i odpowiedzialny społecznie. Firma współpracuje z lokalnymi organizacjami charytatywnymi, żeby wspierać najbliższą społeczność – od przekazywania artykułów gospodarstwa domowego tym, którzy najbardziej tego potrzebują, po finansowanie pomocy szkolnych dla uczniów. Dbając o atmosferę w miejscu pracy, firma oferuje również wsparcie psychologiczne swoim pracownikom.



jura®

„Świeżo
mielona, nie
z kapsułki.”

Roger Federer



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

J8 zapewnia zupełnie nowe doznania smakowe: Funkcja Sweet Foam aromatyzuje mleczną piankę bezpośrednio podczas przyrządzania – na przykład modnego specjału Sweet Latte. Młynek P.A.G.2+ gwarantuje maksimum smaku za każdym razem. Coffee Eye rozpoznaje położenie filiżanki i automatycznie dostosowuje wybór specjału na wyświetlaczu. JURA – If you love coffee.

jura.com



Fot. Messe Frankfurt Exhibition GmbH, Jean-Luc Valentin

Spektakularny powrót targów Ambiente

Po trzyletniej przerwie powróciły targi Ambiente, jedno z największych wydarzeń z dziedziny dóbr konsumpcyjnych na świecie. W tym roku w dniach od 3 do 7 lutego po raz kolejny Frankfurt stał się światowym centrum stylu i wzornictwa, a licznie zgromadzeni goście potwierdzili jak przez ten czas bardzo brakowało tego typu wydarzeń.

Wraz z nimi równocześnie odbywały się targi Christmasworld, poświęcone branży dekoracji świątecznych, oraz Creativeworld. Przez pięć dni w pełni zarezerwowane hale wystawowe tętniły atmosferą handlu i biznesu. Łącznie 154 tys. kupujących przybyło do Frankfurtu, żeby doświadczyć trendów na żywo i zapoznać się

z nowymi produktami, o które mogą powiększyć asortyment. Rozmiar powierzchni wystawiennej wyniósł niemal 353 tys. m².

Nowości na Ambiente 2023

Kupujący skorzystali z wyjątkowej różnorodności prezentowanych ekspozycji. Standardowe sekcje na targach na targach Ambiente, takie jak Dining, Living i Giving, zostały rozszerzone o nową – Working, stworzoną z myślą o nowoczesnym świecie pracy. Targi Christmasworld zauroczyły wszystkich wyjątkowymi świątecznymi dekoracjami. Dzięki licznym ofertom i interaktywnym warsztatom Creativeworld, jak żadne inne targi, wpisały

↕ Na swoim stoisku firma Ultimate Products prezentowała produkty takich marek jak Petra, Progress, Salter czy Beldray.



Fot. Ultimate Products

się w trend trwającego boomu na majsterkowanie.

– Nowy format targów, składający się z *Ambiente*, *Christmasworld* i *Creativeworld*, jest bardzo spójny i doskonale dopasowany do potrzeb handlu, ponieważ asortyment w segmencie domowym i mieszkaniowym również coraz bardziej się łączy. Nastroje wśród naszych członków były niezmiennie pozytywne i po raz kolejny potwierdziło się, że nasza branża potrzebuje rynku targowego jako platformy do nawiązywania kontaktów, zamawiania i doświadczania produktów – mówi Christian Haeser, dyrektor zarządzający Handelsverband Wohnen und Büro e.V.



↑ → Marka Zelmer prezentowała przede wszystkim najnowsze produkty z oferty sprzętów kuchennych.



poznania oczekiwań klientów oraz nawiązania kolejnych relacji w branży.

Goście na Ambiente 2023

Liczba gości z zagranicy przekroczyła wszelkie oczekiwania. Jak informuje organizator, 70 proc. odwiedzających przyjechało spoza Niemiec. Oprócz Niemiec do najsilniej reprezentowanych państw uczestniczących w imprezie należały Włochy, Francja, Holandia, USA, Wielka Brytania, Hiszpania, Turcja, Szwajcaria, Grecja i Polska. Wyniki przebiły liczby z edycji przedpandemicznych.

Na miejscu znalazło się całe spektrum niemieckiego i międzynarodowego handlu detalicznego. Wydarzenie przyciągnęło największych międzynarodowych kupców, takich jak Amazon, Illums Bolighus, Galeries Lafayette, El Corte Ingles, KaDeWe, John Lewis, E. Leclerc, Marks & Spencer, Museum of Modern Art, Rinascente i Stapels. Ponadto w targach uczestniczyli główni dystrybutorzy artykułów hotelowych i restauracyjnych z całego świata, a także sieci hotelowe, takie jak Marriott International, Hilton Hotels & Resorts i Hyatt Hotels. Fakt, że branża handlowa postrzega targi Ambiente, Christmasworld i Creativeworld jako wartościową platformę nawiązywania relacji biznesowych, potwierdzają również badania odwiedzających Messe Frankfurt. Ocena zadowolenia jest na bardzo wysokim poziomie i wyniosła 94 proc.

Wyjątkowe atrakcje i ekspozycje

Szczególną atrakcją był obszar Future of Work w nowym dziale Ambiente Working, w którym zaprezentowano indywidualne rozwiązania dla nowoczesnych środowisk pracy. W końcu miejsce pracy coraz bardziej łączy się z miejscami społecznymi, w których dochodzi do interakcji i wymiany społecznej. Powstanie przestrzeni co-workingowych jako nowej formy organizacji biura odpowiada na pilną potrzebę elastyczności i mobilności. Kupujący znaleźli w tym zakresie różnorodne oferty i impulsy.

Ambiente w świecie online

Organizatorzy poszerzyli wydarzenie o możliwość uczestnictwa online. Na platformie internetowej Digital Extension łącznie 80 242 uczestników wzięło wirtualnie udział w targach. W jej ramach doszło do ponad 8 tys. interakcji networkingowych, wysłano

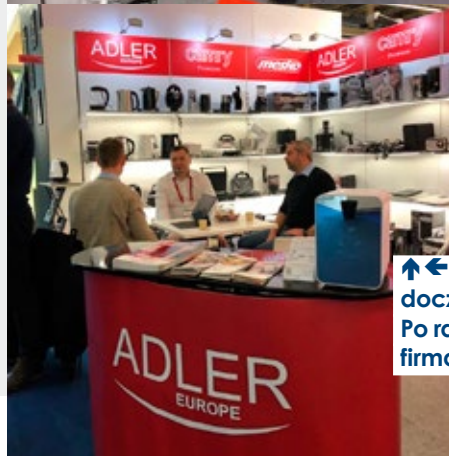
około 4 tys. wiadomości na czacie i obejrzano ponad 1 tys. godzin treści. Do 17 lutego 2023 r. wystawcy i odwiedzający mogli nadal nawiązywać kontakty za pośrednictwem platformy internetowej i śledzić wybrane atrakcje targowe. Umożliwiło to działalność po targach i dało szansę na nawiązanie ważnych kontaktów biznesowych także po ich zakończeniu.

Małe AGD na Ambiente

Na targach Ambiente nie zabrakło reprezentantów sektora małego AGD. Wydarzenie gościło największe firmy z branży. Firma Ultimate Products prezentowała pełne portfolio produktowe marek: Salter, Petra, Beldray, Progress – od sprzętu kuchennego po urządzenia domowe. Rodzimy Zelmer przedstawił przede wszystkim szeroką gamę urządzeń kuchennych. Goście mogli przyjrzeć się zarówno klasycznym produktom, jak np. popularne i cenione maszynki do mięsa, jak i zupełnym nowościom, które wkrótce będą trafiać do oferty. Nie zabrakło także firmy Adler sp. z o.o., która przedstawiła szerokie portfolio marek: Adler, Camry i Mesko. Jak zwykle wydarzenie było doskonałą okazją do

Ambiente 2024

Kolejna edycja wydarzenia jest już zaplanowana. Jak informują organizatorzy, następne targi Ambiente i Christmasworld odbędą od 26 do 30 stycznia 2024 r., a Creativeworld od 27 do 30 stycznia 2024 r. Entuzjastyczne przyjęcie wydarzenia oraz duża liczba gości potwierdzają, że biznes jest spragniony osobistych spotkań, a targi są do tego doskonałą okazją.



↑ ← Powrotu targów Ambiente nie mogły doczekać się także polskie przedsiębiorstwa. Po raz kolejny w wydarzeniu uczestniczyła firma Adler.

Fot. Adler



Jest grill

bez ognia

– grille elektryczne

concept
innowacje w Twoim życiu



Fot. Concept

Już od jakiegoś czasu grille elektryczne wybierane są nie tylko ze względu na brak możliwości stosowania grilli węglowych. Konsumenci doceniają także ich zalety pod względem zdrowotnym. Tradycyjne grille węglowe podczas użytkowania emitują szkodliwe pyły i rakotwórcze węglowodory.

Wady te z naturalnych względów nie dotyczą grilli elektrycznych. Oprócz tego mają one wiele zalet praktycznych. To sprzęt łatwy w czyszczeniu oraz obsłudze, a do pieczenia potraw praktycznie nie jest potrzebny tłuszcz. Nowoczesne modele wyposażone są w funkcje smart,

stojące składają się z klasycznego grilla stołowego i stelaża podtrzymującego ruszt z obudową. Ważną cechą tych urządzeń jest możliwość demontażu metalowej konstrukcji i używania urządzenia jako klasycznego modelu stołowego.

Grille stojące

Grille stojące należą do urządzeń uniwersalnych, często mogą być używane także na zewnątrz. Ich ważnymi cechami są mobilność i funkcjonalność. Często wyposażone są w specjalne półeczki na produkty, naczynia i akcesoria, które są bardzo przydatne w trakcie grillowania. Ich rodzaj zależy od modelu. Większość z nich ma standardową półkę umieszczoną pod właściwą częścią grilla, która jest przymocowana do nóżek i którą można zdemontować.



BOSCH TCG4104

Ciekawą kwestią jest także kształt. Klasyczne modele, które można rozmontować, przypominają grille stołowe. Inną propozycją są urządzenia, które kształt mają zbliżony do kuli. Takie grille najczęściej są dostępne w wersji węglowej – elektryczne są rzadkością. Ich zaletą jest to, że mają funkcjonalną osłonę przed wiatrem. Kolejną kwestią dotyczącą grilli stojących jest stelaż, który najlepiej, jeśli jest składany. Możliwość zdjęcia nóżek jest bardzo przydatna. Co więcej, w większości modeli można także regulować ich wysokość, dostosowując urządzenie do wzrostu użytkownika. Jednak najważniejszą częścią nadal pozostaje ruszt, w którym umieszczony jest element grzejny. W wypadku modeli stojących jest mniej możliwości, jeśli chodzi o rodzaj rusztu. Zazwy-



GORENJE TG2000LCB



ADLER AD 3059

np. tryby automatyczne. Dzięki nim przygotowanie idealnie wysmażonego steku nie będzie już wyzwaniem. Warto więc wiedzieć, jakie ciekawostki kryją w sobie grille elektryczne.

Rodzaje grilli elektrycznych

Najważniejszy podział grilli elektrycznych dotyczy budowy urządzeń, a także ich zastosowania. Wyróżniamy:

- grille stołowe,
- grille stojące.

Zdecydowanie bardziej rozbudowaną ofertę ma pierwsza grupa. Różnią się one m.in. budową i rodzajem rusztów. Podziału można dokonać także ze względu na przeznaczenie, jednak nie jest to zbyt wyraźna klasyfikacja. Urządzenia te mają niewielkie wymiary i przeznaczone są głównie do użytku w pomieszczeniach domowych. Część dostępnych modeli ma dodatkową pokrywkę, mieszane powierzchnie grillujące czy wyjmowany przewód zasilający. Wspólnym mianownikiem wszystkich urządzeń jest duża praktyczność i poręczność. Modele stołowe są nie tylko łatwe w czyszczeniu, ale też nie zajmują dużo miejsca. To właśnie dzięki temu coraz częściej sięgają po nie polscy konsumenci. Drugą kategorię stanowią produkty przeznaczone do użytku na zewnątrz, ale nie tylko. Ważnym aspektem jest także możliwość korzystania z tych urządzeń w pomieszczeniach zamkniętych. Ogólnie rzecz ujmując, grille



ZELMER ZPR2000

Ciekawą propozycją, która jednak zwiększa wymiary urządzenia, są dodatkowe półki umieszczone po bokach płyty grillującej. Przede wszystkim są bardzo poręczne i umożliwiają odłożenie niezbędnych akcesoriów w trakcie grillowania. Ich dużą zaletą jest to, że po skończonym gotowaniu można je po prostu złożyć, dzięki czemu nie zajmują dodatkowego miejsca w trakcie przechowywania.

Więcej niż grill – Salter AeroGrill Pro EK4945



Propozycja marki Salter – wielofunkcyjne urządzenie AeroGrill Pro EK4945 oferuje kilka różnych sposobów przygotowywania potraw. Sprzęt sprawdzi się przy grillowaniu, suszeniu żywności, pieczeniu, podgrzewaniu, a nawet przygotowywaniu pizzy. Do dyspozycji są wygodne

tryby automatyczne, ułatwiające przygotowanie wybranych potraw. Opcja regulacji temperatury pieczenia do nawet 230 °C, w połączeniu z trybem ręcznym sprawia, że samodzielnie możemy przejąć kontrolę nad całym procesem. Maksymalna moc to 1700 W, a pojemność wynosi 3,8 l. Sprzęt wymaga zastosowania jedynie niewielkiej ilości oleju, a rozgrzewanie trwa maksymalnie 3 minuty. Potrawy są więc zdrowe, a gotowanie – oszczędne.



Fot. Salter



RAVANSON GE-7050



SALTER EK2384MG

czas stosuje się ruszty klasyczne lub karbowane, pokryte powłoką nieprzywierającą. Nie ma tak dużego wyboru powierzchni grillujących jak w modelach stołowych, co spowodowane jest m.in. tym, że urządzenia te z zasady mają trochę inne przeznaczenie. Często w grillach stojących stosuje się specjalny zbiornik na wodę, która ma za



MPM MGR-10M

zadanie zatrzymywać nieprzyjemne zapachy oraz nadmiar oparów. To rozwiązanie wykorzystuje się także w urządzeniach do użytku domowego, jednak nie jest ono tak popularne. Kolejnymi rzeczami, na które warto zwrócić uwagę, są pokrywka i ścianka – obie mają chronić przyrządzane potrawy przed wiatrem. Pokrywka spełnia jeszcze jedną funkcję – może ona służyć do podwieszania kolejnych rusztów, na których można przygotowywać potrawy wymagające dłuższej obróbki.

Grille stołowe

W tym wypadku bierzemy pod uwagę budowę, która przekłada się także na rodzaj rusztów czy płyt grzejnych. Wyróżniamy:

- grille otwarte,
- grille plancha,
- grille raclette,
- grille zamknięte (kontaktowe).



PROGRESS EK4366PSHIMMERGRN

Wyróżniamy grille otwarte z tradycyjnym rusztem, rusztem płaskim lub dwustronnym. Na rynku dostępne są modele odkryte, które dosyć często mają w zestawie dodatkową pokrywkę, zazwyczaj wykonaną z hartowanego szkła – jednak nie jest to standardem. Pokrywka sprawia, że potrawy szybciej się grillują, a także nabierają intensywniejszego smaku i aromatu oraz pozostają bardziej soczyste. Kolejnym typem są wspomniane już wyżej mo-

Duża powierzchnia grillowania – MPM MGR-12

Dzięki grillom elektrycznym sezon grillowy może trwać cały rok. Przygotowane na nich potrawy nie tylko będą świetnie smakować, ale są również bardzo zdrowe. Grill elektryczny MPM MGR-12 gwarantuje perfekcyjne efekty grillowania. Poziom wysmażenia reguluje się, ustawiając odpowiednią temperaturę w zakresie od 0 do 250 °C. Dzięki niemu przygotowujemy owoce morza, warzywa czy soczyste steaki. Możemy używać go w kuchni jako grilla domowego, ale także na tarasie lub na stole w pozycji plancha. Grill elektryczny MGR-12 daje możliwość dwóch sposobów grillowania – przy płytach zamkniętych (opiekanie potrawy z dwóch stron) i przy płytach otwartych, co pozwala uzyskać zwiększoną powierzchnię grillowania. Grill elektryczny MGR-12 wykonany jest ze stali nierdzewnej. Ma wymiowane płyty grzejne, pokryte nieprzywierającą powłoką. Dzięki temu urządzenie bez trudu utrzymamy w czystości. Powstający podczas gotowania tłuszcz i soki spływają do tacki ociekowej, którą można myć w zmywarce – tak samo jak wymieniane płyty. Grill elektryczny MPM MGR-12 został wyposażony w funkcję timera, która pozwala na ustawienie czasu pracy w zakresie od 0 do 30 min. Sygnał dźwiękowy poinformuje o jej zakończeniu. Dzięki temu nie musimy



obawiać się, że potrawy zostaną zbyt mocno spieczone. Urządzenie ma zabezpieczenie przed otwarciem, zapewniające komfort podczas przenoszenia oraz przechowywania. Grill MPM MGR-12 ma dużą moc – 2000 W, co daje gwarancję doskonale wypieczonych dań.

Fot. MPM

dele plancha. Ich charakterystyczną cechą jest płaska powierzchnia grzejna. Co więcej, nie jest ona ustawiona na korpusie, tylko bezpośrednio na nóżkach. Urządzenie ma specjalne nienagrzewające się uchwyty ułatwiające przenoszenie oraz tackę ociekową umieszczoną pod płytą. Z boku znajduje się najczęściej odłączany moduł sterujący połączony z przewodem.

Osobną kategorię stanowią grille raclette, które mają dwie powierzchnie grzejne. Urządzenia te wyróżniają się budową i zasadami działania – mają też większe możliwości, jeśli chodzi o przeznaczenie. Na płycie górnej przygotowuje się mięso, ryby czy warzywa, na dolnej są specjalne małe patelnie, w których można opiekac jednocześnie kilka potraw. I tym właśnie różnią się grille raclette od innych typów grill-



Fot. Amica

Coraz częściej grille elektryczne wyposażone są w programy automatyczne, ułatwiające przygotowanie konkretnych rodzajów potraw.



GORENJE TG2000CB

li. W przeciwieństwie do modeli otwartych czy zamkniętych można w nich także podgrzewać płynne lub półpłynne potrawy. Urządzenia te mogą być okrągłe lub prostokątne i różnią się m.in. rodzajem i kształtem płytek grzejnych. Bardzo często można spotkać modele z wbudowaną kamienną płytą lub z powierzchnią składającą się z łączonych płyt: kamiennych i klasycznych.

Ostatnim typem są grille zamknięte, które wyglądem przypominają opiekacze do kanapek czy gofrownice. W przeciwieństwie do pozostałych mają dwie płyty grzejne, które można rozłożyć lub zamknąć. Pod płytami, które najczęściej są wymiadowane i przystosowane do mycia w zmywarce, umieszczony jest element grzewczy. Ważnym elementem



AMICA GK 5011 ProfiGrill

budowy grilli zamkniętych jest zacisk płytek, który umożliwia szczelne zamknięcie urządzenia w trakcie smażenia potraw. Coraz częściej modele zamknięte mają regulację poziomu górnej płyty, co umożliwia opiekanie produktów w trzech różnych pozycjach: zamkniętej, półotwartej i otwartej. Ostatni typ pozwala na zwiększenie powierzchni grillowania i dzięki temu tak naprawdę grill zamknięty zamienia się w otwarty. Charakterystycznymi cechami grilli zamkniętych są ryflowana powierzchnia płyty i brak dowolności w jej fakturze. Urządzenia te oprócz tacek na tłuszcz mają także specjalne rowki ociekowe, ułatwiające wylanie pozostałego tłuszczu.



CONCEPT GE2005

Zdrowe grillowanie – Zelmer ZPR2600



Jeśli lubimy potrawy z grilla, lecz niekoniecznie odpowiada nam obecność dymu lub nie mamy możliwości korzystania z grilla tradycyjnego, najlepszym wyborem jest model elektryczny, np. Zelmer ZPR2600. Wyposażono go w sześć programów automatycznych. Stosując je, łatwo przygotujemy hamburgera, kurczaka, kanapkę, kiełbasę, mięso i rybę. Dzięki pomocy kolorowych lampek będziemy wiedzieć, na jakim etapie programu znajduje się przygotowywana potrawa. W zależności od upodobań można wybrać spośród czterech dostępnych stopni wysmażenia. Elektroniczne sterowanie dopilnuje, żeby jedzenie było przygotowane dokładnie tak jak lubimy. Natomiast jeśli wolimy sami kontrolować przygotowywane jedzenie, możemy skorzystać z trybu ręcznego. W nim decydujemy, na ile czasu włączyć podgrzewanie grilla. Jeśli zdarza nam się

zapomnieć wyjąć wcześniej jedzenie z zamrażarki, z pomocą przychodzi funkcja rozmrażania. Dzięki niej nawet zamrożone produkty przygotowujemy znacznie szybciej.

W codziennym użytkowaniu na pewno docenimy możliwość zdejmowania płytek i mycia ich bezpośrednio w zmywarce. W trosce o bezpieczeństwo grill elektryczny Zelmer ZPR2600 wyposażono w nie nagrzewającą się uchwyt oraz antypoślizgowe nóżki, które jednocześnie uchronią przed nadmiernym nagraniem powierzchnię, na której stoi. W zestawie znajduje się tacka na tłuszcz. Dzięki niej przygotowane potrawy będą znacznie zdrowsze. Powierzchnia grillowania wynosi 29 × 23 cm, co pozwoli przygotować kilka porcji jedzenia dla wszystkich gości.



CAMRY CR 6606

Standardowymi rozwiązaniami stają się także możliwość przechowywania urządzenia w pionie, uchwyt na przewód czy nienagrzewający się uchwyt.

Płyty grzewcze

W wypadku grilli elektrycznych liczy się rodzaj powierzchni płyt. To on w dużym stopniu wpływa na efekt końcowy grillowania oraz to, jaki typ produktów najlepiej przygotowywać na danym urządzeniu. Standardową propozycją producentów jest klasyczna, ryflowana powierzchnia płyty. Płyty karbowane mają specjalne otwory, umożliwiające spływanie tłuszczu i soków do znajdującej się pod nimi tacki ociekowej, którą z kolei można wyjąć i wyczyścić, np. pod bieżącą wodą. Niektóre modele mają tzw. nachyloną konstrukcję i rowki umieszczone na krawędziach płyty. Oznacza to dużo łatwiejsze spływanie tłuszczu do otworów ociekowych. Innym rozwiązaniem są grille z płytą ryflowaną, która ma specjalne szczeliny. W przeciwieństwie do pozostałych modeli mają pojemnik na wodę, ale za to brakuje tacki ociekowej. Aby ułatwić



HISENSE HCG2100S



Fot. Bosch

użytkowanie, zastosowano w nich dodatkowy otwór w płycie grzewczej, który pozwala na dolewanie wody. Płyty dwustronne umożliwiają bardzo różnorodne grillowanie. Płytę można obracać, co pozwala przygotowywać produkty na gładkiej lub karbowanej powierzchni. Gładka powierzchnia idealnie nadaje się do przygotowania delikatniejszych potraw, np. warzyw, ryb i krewetek. Z kolei karbowana powierzchnia przeznaczona jest do grillowania mięs, takich jak steki, hamburgery czy kielbaski, którym nadaje apetyczny wygląd dzięki przyrumienionym paskom. Zdecydowanie bardziej zróżnicowane zastosowanie mają płyty mieszane, czyli zestawienie obu typów

Opcja demontażu płyt grzewczych znacznie ułatwia ich czyszczenie.

spotykamy ruszty wykonane ze stali lub żeliwa, pod którymi umieszczony jest element grzewczy. Jeżeli powierzchnia grilla jest duża, bardzo często producenci dzielą ruszty na dwie części, tak by łatwiej było je myć i demontować. Dodatkowo w niektórych modelach pod rusztem umieszcza się specjalny pojemnik na wodę, zatrzymujący nieprzyjemne zapachy, które wydzielają się w trakcie grillowania. Zbiornik speł-

nia też jeszcze jedną funkcję. To w nim gromadzą się tłuszcz i soki wypływające z potraw. Dzięki temu, że są one zatrzymywane w wodzie, łatwiej doczyścić jest całe urządzenie. Co więcej, nie spływają na element grzewczy, który wtedy także wymagałby regularnego czyszczenia. Tak naprawdę urządzenia te w większości można prawie w całości rozmontować, wyjmując ruszt, zbiornik na wodę, a także element grzewczy.

Element grzewczy

W grillach elektrycznych spotkamy się przede wszystkim z dwoma typami elementów grzewczych, które są umieszczane pod płytami. Dużą popularnością cieszą się grzałki rurkowe. Oddają one ciepło miejscowo oraz w swoim bliskim otoczeniu. W grillach o dużej powierzchni roboczej może to powodować np. nierównomierne opiekanie potraw. Te na środku będą spieczone, a umieszczone na bokach jeszcze niegotowe. Może to powodować pro-



SALTER EK4076



BOSCH TFB3302V

powierzchni. Płyty mieszane to połączenie dwóch powierzchni: gładkiej i karbowanej – stosunek wielkości poszczególnych części jest różny w zależności od konkretnego modelu. Ich zaletą jest to, że w tym samym czasie można opieką produkty wymagające różnego traktowania.

Warto wspomnieć także o płytach wymiennych, które są bardzo praktycznym rozwiązaniem. Użytkownik ma do wyboru powierzchnię gładką i karbowaną. W zależności od potrzeb i rodzaju przygotowywanego produktu płytę można wyjąć i podmienić. Wymienne płyty dają dużą możliwość dostosowania ich powierzchni do rodzaju produktów oraz tego, jakie mają one wymagania.

Ruszty płaskie występują głównie w modelach plancha. Powierzchnia płyty jest bardzo delikatna i idealnie płaska. Sprawdza się zwłaszcza podczas grillowania mniejszych kawałków lub delikatniejszych produktów, np. warzyw i krewetek. Obowiązkowo musi być pokryta powłoką zapobiegającą przywieraniu potraw. Na końcu omawiamy klasyczne ruszty, które pojawiają się coraz rzadziej i ustępują miejsca karbowanym płytom. Najczęściej

Wygodne programy automatyczne – Concept GE2030

W porównaniu ze zwykłymi grillami Concept GE2030 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 rozpraszają ciepło na całej powierzchni. Powierzchnia jest nieprzywierająca, dzięki czemu podczas grillowania nie trzeba używać 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. Grill kontaktowy GE2030 można całkowicie otworzyć i grillować na obu płytach jednocześnie, jak na grillu stołowym. Daje to bardzo dużo miejsca na potrawy, dzięki czemu można przygotowywać posiłki dla całej rodziny lub grupy przy-



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



Fot. Concept

Trzy pozycje grillowania – Gorenje KR1800EPRO



Krótki czas podpiekania, duża moc, równomierne rozprowadzanie ciepła i bezpośredni kontakt powierzchni grzewczych na górze i dole podgrzewanej żywności czynią grill Gorenje KR1800EPRO idealnym do wszechstronnego zastosowania. Możliwość podniesienia górnej pokrywy spr-



wia, że sprawdza się również przy zapiekankach czy podgrzewaniu kanapek. W razie zapotrzebowania na większą powierzchnię można go całkowicie otworzyć, uzyskując podwójną powierzchnię podgrzewania. Moc grzewcza urządzenia to 1800 W, a rozmiar pojedynczej płyty grzewczej wynosi 32 × 24 cm. Precyzyjne ustawianie temperatury termostatem pozwala na uzyskanie powtarzalnych rezultatów grillowania. Wyboru temperatury możemy dokonać na 4 poziomach. Po uzyskaniu docelowej temperatury sygnalizacja pracy wyłącza się. Specjalne pokrycie nieprzywieralną warstwą zabezpiecza podgrzewaną żywność przed przyklejaniem się do powierzchni płyt grzewczych. Pozwala to na grillowanie bez tłuszczu lub z jego minimalną ilością oraz znacznie ułatwia czyszczenie.



blemy, np. przy dużych kawałkach mięsa. Aby ich uniknąć, sieć rurek powinna być odpowiednio gęsta. Drugi typ elementu grzejnego to grzałki panelowe. Jak wskazuje nazwa, jest to duży metalowy panel, który rozgrzewa się na całej powierzchni. Dlatego też ciepło bardziej równomiernie przenosi się na płyty grzewcze i tym samym lepiej opieka potrawy.

Powłoki nieprzywierające

Powłoki antyadhezyjne to powszechnie stosowane rozwiązanie w grillach elektrycznych. To one zapobiegają przywieraniu potraw i ułatwiają czyszczenie urządzenia. Najczęściej stosuje się materiał PTFE (Teflon) lub powierzchnie go przypominające. Jego zaletą jest duża odporność na wysokie temperatury oraz niski współczynnik tarcia. Dzięki temu jest bardzo śliski, łatwy w czyszczeniu i umożliwia prawie beztłuszczowe opiekanie. To właśnie dzięki tej trwałości tak często stosowany jest w urządzeniach



PROGRESS EK5316WW

i akcesoriach kuchennych oraz garnkach, patelniach. Pamiętajmy jednak, że urządzenia z uszkodzoną powłoką nie powinny być użytkowane. W sprzęcie z niższej półki o to nietrudno, ponieważ stosowane tam powłoki nieprzywierające to zamienniki oryginalnego Teflonu, które można łatwo zarysować, np. widelcem czy nożem. Dlatego zalecamy korzystanie np. z drewnianych akcesoriów kuchennych, zachowanie ostrożności i wybieranie sprzętu, w którym zastosowano wysokiej jakości markowe powłoki, to stanowi gwarancję dobrej jakości. Coraz częściej są stosowane tzw. powłoki ceramiczne, które wykazują przede wszystkim większą twardość, a zatem i odporność na zarysowania. Jednak warstwa

ta łatwiej odpryskuje, dlatego również w trakcie jej użytkowania należy zachować ostrożność. Jej właściwości nieprzywierające są mniejsze dlatego mogą wymagać zastosowania większej ilości tłuszczu podczas przyrządzania potraw, a czyszczenie uporczywych zabrudzeń i przypaleń będzie wymagało większego wysiłku. Naczyń z powłokami ceramicznymi nie powinno się myć w zmywarce. Oprócz wspomnianych wcześniej stosuje



ELDOM GK170 Svad

się również powłoki zwane kamiennymi, których wygląd naśladuje efekt kamienia, mogą ewentualnie zawierać dodatek minerałów. Również zapobiegają one przywieraniu i wykazują dużą oporność na ścieranie. Dodatkowo ich powierzchnia wygląda bardzo atrakcyjnie.

Funkcje w grillach

Nowoczesny grill elektryczny może mieć wiele dodatkowych funkcji, które zwiększają jego możliwości. Dzięki nim wygodniej i szybciej przygotowujemy ulubione potrawy, a korzystanie ze sprzętu będzie bardziej komfortowe. Najważniejsze to:

- **antypoślizgowe nóżki** – zapobiegają przesuwaniu się urządzenia w trakcie pracy i zapewniają mu stabilność. Dzięki temu zwiększają komfort i bezpieczeństwo użytkowania;
- **automatyczne wyłączenie** – po upływie określonego czasu (np. 30 min) bezczynności grill zostaje automatycznie wyłączony. Rozwiązanie to zapobiega przypadkowemu pozostawieniu włączonego urządzenia;
- **blokada otwarcia płyt** – jest obowiązkowa w grillach zamkniętych i ułatwia ich przechowywanie w pozycji zamkniętej;
- **czujnik grubości** – mierzy grubość umieszczonego kawałka mięsa i na jej podstawie automatycznie dobiera czas grillowania do oczekiwanego efektu;
- **funkcja utrzymania temperatury** – pozwala grillować potrawy przez cały czas w tej samej temperaturze;
- **głębokie płyty** – grill z wymiennymi płytami może być wyposażony w dodatkową, głęboką płytę. Sprawdza się ona np. przy przygotowywaniu zapiekanek, a nawet upieczemy w niej pyszne brownie;



MESKO MS 3050



AMICA GK 4011



MPM MGR-12

- **lampki kontrolne** – informują użytkownika o podłączeniu urządzenia do prądu i gotowości do pracy;
- **możliwość demontażu nóżek** – to duże ułatwienie dla użytkowników grilli stojących. Dzięki niemu urządzenie można prawie całkowicie rozmontować i korzystać z niego jak z klasycznego modelu stołowego;
- **możliwość serwowania na płycie grilla** – niektóre modele stołowe mają możliwość serwowania potraw bezpośrednio na płycie grilla;
- **nienagrzewające się uchwyty** – są standardem. Pozwalają przenosić urządzenie i chronią użytkownika przed poparzeniem w trakcie obsługi grilla, a także ułatwiają demontowanie płyty grzejnej;
- **niezależna regulacja temperatury płyt** – może występować w grillach z więcej niż jedną płytą grzewczą. Pozwala na oddzielne sterowanie temperaturą każdej płyty. Można ją więc dobrać niezależnie do akurat przygotowywanej potrawy;
- **odczepiane elementy** – oznaczają przede wszystkim łatwe czyszczenie urządzenia. W zależności od modelu można zdemontować ruszt lub płytę, element grzejny, pojemnik na wodę i tłuszcz, a także tackę. Bardzo często większość tych elementów można myć w zmywarce;
- **osłonka przeciwrozpryskowa** – można ją zdemontować i umyć. Nie tylko osłania blat przed roz-



CONCEPT GE2010

- pryskającym się tłuszczem, ale też, w wypadku grilli stojących, chroni przed wiatrem;
- **otwory odprowadzające tłuszcz** – to nimi nadmiar tłuszczu spływa do umieszczonej pod płytą tacki. W zależności od modelu kanaliki umieszczone są na krawędziach płyty lub na jej powierzchni;
 - **płyty do gofrów** – wystarczy wstawić je w miejsce płyt grillowych, żeby upiec pyszne gofry;
 - **pokrywka** – jest często dołączana do grilli otwartych. Najczęściej wykonana jest z grubego, hartowanego szkła, odpornego na wysokie temperatury. Pokrywa ochrania użytkownika przed pryskającym tłuszczem, przyspiesza opiekanie potraw i umożliwia kontrolowanie grillowania;
 - **programy automatyczne** – dostępne są w najbardziej zaawansowanych grillach. Dobierają parametry smażenia do popularnych potraw, takich jak burgery, steki, drób, ryby czy kanapki;
 - **przechowywanie w pionie** – to rozwiązanie sportowane w grillach zamkniętych;

Temat numeru!

G R I L L E

- **regulacja temperatury** – grille mogą być sterowane za pomocą pokrętle lub elektronicznie, płynnie lub skokowo. Na rynku dostępne są modele z dodatkowo wyodrębnionymi funkcjami, np. opiekania lub przyrumieniania, lub z regulacją zintegrowaną z odłączanym przewodem elektrycznym. Grille, które nie mają regulatora temperatury, są wyposażone we włącznik lub stają się gotowe do pracy po podłączeniu do gniazdka;



GORENJE KR1800SDP



ELDOM GK160 Parill

- **regulacja wysokości rusztu** – może być dwu- lub trójstopniowa. Umożliwia przyrządzanie delikatnych potraw, wymagających dłuższego grillowania w niższej temperaturze. Niektóre grille zamknięte mają również regulację wysokości górnej płyty;
- **tacka na tłuszcz** – to do niej spływa tłuszcz wytapiający się z grillowanego mięsa. Większość tackek można wysunąć i umyć w zmywarce;

- **termosonda** – jest przydatna dla miłośników mięsa. Umieszczamy sondę w kawałku mięsa i ustalamy, jaki stopień wysmażenia nas interesuje. O jego uzyskaniu grill poinformuje nas automatycznie sygnałem dźwiękowym;
- **uchwyt na przewód** – wbrew pozorom nie jest standardowym rozwiązaniem. Najczęściej spotyka się je w grillach zamkniętych. Przewód zasilający można nawinąć na specjalny uchwyt, znajdujący się na spodzie urządzenia, co ułatwia jego przechowywanie;
- **wyświetlacz** – pozwala na wygodne cyfrowe sterowanie najważniejszymi parametrami, takimi jak temperatura czy czas pracy, z dokładnym ich wskazaniem;
- **zabezpieczenie przed przegrzaniem** – urządzenie nagrzewa się tylko do wybranej temperatury.



Elektroniczny panel sterowania w grillu, pozwala precyzyjnie dobrać temperaturę.

Fot. Adler

JURA. Ekspres automatyczny J8

Z funkcją słodkiej pianki

Nowa generacja popularnej na całym świecie linii J została wyposażona w szereg technicznych innowacji oraz udogodnień, które pozwalają wydobyć jeszcze więcej smaku i aromatu z dostępnych w menu ekspresu specjalów.

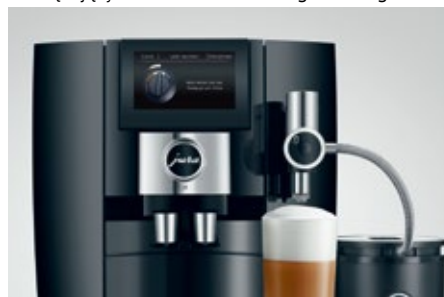


Ekspres automatyczny JURA J8 przygotowuje aż 31 klasyków kawowych, a dodatkowo miłośników kawy mlecznej przenosi w zupełnie nowy wymiar przyjemności dzięki funkcji Sweet Foam. Rozwiązanie to aromatyzuje mleczną piankę ulubionym syropem. Wybierając rodzaj oraz ilość syropu, możemy dostosować smak oraz intensywność pianki mlecznej do swoich osobistych preferencji. Dzięki unikalnej funkcji Sweet Foam ekspres J8 może tworzyć modne specjalia, takie jak Sweet Latte, już za naciśnięciem jednego przycisku.

Innowacyjny młynek P.A.G.2+ z funkcją kontroli aromatu pozwala dostosować grubość mielenia do indywidualnych preferencji dzięki wskaźnikom dostępnym na wyświetlaczu. W zależności od wybranego specjalu opcja kontroli aromatu może zalecić ustawienie stopnia zmielenia na „łagodne” lub „intensywne”. Pozwala to dostosować intensywność specjalu w filiżance jeszcze przed rozpoczęciem mielenia. Zarówno młynek P.A.G.2+ z aktywnym systemem kontroli stopnia mielenia, jak i jednostka zaparzająca 8. generacji z procesem parzenia 3D zapewniają optymalne rezultaty i maksimum smaku za każdym razem.

Czujnik filiżanki Coffee Eye to „inteligentne” rozwiązanie, które sprawia, że przygotowanie idealnej kawy staje się jeszcze łatwiejsze. Funkcja wykrywa położenie filiżanki pod wylewką i automatycznie dostosowuje do niego wybór specjalów na wyświetlaczu. Dodatkowo Coffee Eye nie pozwoli przypadkowo przygotować specjalu, jeśli pod wylewką nie znajduje się filiżanka. Komfort i bezpieczeństwo użytkowania to cechy, dzięki którym przygotowanie ulubionych specjalów kawowych staje się wyjątkową przyjemnością.

Jak przystało na ekspresy automatyczne marki JURA, model J8 wyróżnia się wyjątkowym designem, nawiązującym do wielokrotnie nagradzanego wzor-



nictwa producenta. Urządzenie wyposażono w duży, kolorowy ekran dotykowy, dzięki któremu obsługa jest wyjątkowo łatwa i wystarczy jego naciśnięcie, żeby wybrać odpowiedni tryb pracy. Dostępność dwóch wariantów kolorystycznych (Piano Black oraz Piano White) sprawia, że bez trudu wybierze my wersję idealnie pasującą do pomieszczenia. Dodatkowej atrakcyjności dodają detale, jak podświetlenie filiżanek w kolorze bursztynowym lub białym.

DOSKONAŁE REZULTATY. BEZ PRZEWODU.

Przygotuj, gotuj i piecz bez ograniczeń!

Prezentujemy Petra Cordless - kolekcję, która da Ci swobodę podczas blendowania, mieszania i ubijania. Już nie musisz szukać najbliższego gniazdka. Kolekcja obejmuje poręczny, bezprzewodowy blender kielichowy, mikser ręczny i blender 2 w 1. W ramach obietnicy dotyczącej sadzenia drzew firma Petra zobowiązuje się do zasadzenia drzewa za każdy sprzedany produkt.





KRAJALNICE



Domowe
krajalnice
elektryczne

Wędliny, sery, warzywa, pieczywo – wszystko w idealnie równych plastrach. Na ich uzyskanie pozwoli krajalnica elektryczna. To urządzenie, które warto mieć w domu, zwłaszcza jeśli jesteśmy miłośnikami swojskich wyrobów.

Owszem, idealnie równe plastry możemy również ukroić dobrej jakości nożem, jednak często okazuje się, że będzie on kosztował więcej lub tyle samo co krajalnica elektryczna, a sama czynność zabierze więcej czasu i będzie wymagała wprawy. Krajalnica to urządzenie o stosunkowo prostej budowie. Wyposażona jest w silnik elektryczny, który napędza tarczę tnącą. Grubość plastrów ustalamy najczęściej przy pomocy wygodnego pokrętki. To sprawia, że sprzęt jest łatwy w obsłudze i zapewnia powtarzalne rezultaty.

Parametry krajalnicy

Podobnie jak w wypadku innego sprzętu AGD, tak i wybierając krajalicę, powinniśmy zwrócić uwagę na kilka ważnych parametrów. Jednym z nich jest, oczywiście, moc silnika elektrycznego. Wbrew pozorom nie musi być duża i już ok. 150 W jest wystarczające



ADLER AD 4703

do zastosowań domowych. Na rynku znajdziemy, co prawda, modele o mocy np. 200 W, w praktyce jednak nawet mniejsza moc będzie wystarczająca, o ile nóż krajalnicy jest ostry.

Kolejnym z istotnych parametrów jest zakres regulacji krojenia. Większość urządzeń jest wyposażona w płynną regulację przy pomocy specjalnego pokrętki. Z łatwością dopasujemy grubość kromki czy plastrów do własnych upodobań. Typowa wartość to grubość od 0 do 15 mm, co będzie wystarczające dla większości użytkowników, choć na rynku znajdziemy także sprzęt oferujący większe możliwości, np. plastry o grubości aż do 23 mm. Może to być przydatne przy krojeniu grubszych kawałków, np. mięsa na steki. Jeśli chcemy za każdym razem uzyskiwać równe plastry, dobrze wy-



MPM MKR-03

Fot. MPM



GORENJE R706A

posiążyć się w krajalicę z dużym zakresem regulacji grubości krojenia.

Ważnym parametrem jest średnica ostrza. Typową wartością jest 170 mm, odpowiednia do większości zastosowań. Jeśli jednak mamy duże wymagania i np. zdarza nam się ciąć duże kawałki mięsa, to dostępne są modele z tarczami o większej średnicy, np. 190 mm. Znaczenie mają także parametry użytkowe. Większość urządzeń elektrycznych jest obecnie wyposażonych w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Kupując sprzęt, powinniśmy zwrócić uwagę, jak długo może pracować nieprzerwanie (mogą to być np. 3 min),



ZELMER ZFS0916S

a także jak długo powinna trwać przerwa w użytkowaniu (np. 10 min). To, jaką krajalicę wybrać pod tym względem, zależy od intensywności użytkowania. Jeśli wartości te nie odpowiadają naszym wymaganiom, należy poszukać wydajniejszego urządzenia. Domowe krajalnice to nie urządzenia profesjonalne, więc nie są przystosowane do pracy ciągłej.

Budowa krajalnicy

Każda krajalnica składa się z kilku podstawowych elementów, są to oczywiście ostrze, taca podawcza, taca odbiorcza, prowadnica, podstawa i dociskacz. Umieszczona na tacy podawczej żywność jest cięta na plastry przez obracające się z dużą szybkością ostrze. Do jej przytrzymywania służy popychacz. Zapewnia on przede wszystkim bezpieczeństwo i brak bezpośredniego kontaktu z obracającymi się ostrymi elementami. Krajalnica może być wykonana ze stali nierdzewnej lub tworzywa sztucznego. Urządzenia ze stali są przede wszystkim bardzo trwałe i odporne na eksploatację.

KRAJALNICE

Nóż ze stali Solingen – Gorenje R607A

Dzięki krajalnicy Gorenje R607A możemy szybko kroić mięso, chleb, owoce czy warzywa w równe i estetyczne plastry. Do zmiany grubości cięcia służy wygodne pokrętło regulowane w zakresie od 0 do 15 mm. Średnica zastosowanej tarczy tnącej to 17 cm. Niezwykle dobrej jakości ostrze Solingen zapewnia płynne i dokładne krojenie. Korpus został wykona-



ny z metalu i tworzywa sztucznego, a odłączana prowadnica ułatwia utrzymanie czystości. Krajalnica jest wyposażona w system bezpieczeństwa który nie powoduje przedłużenia wykonywanych czynności. Żeby użyć krajalnicy, należy najpierw wcisnąć przycisk bezpieczeństwa, a później przytrzymać przycisk

włączenia. Pamiętajmy, żeby przy wyłączonej krajalnicy ustawiać grubość cięcia pokrętłem na 0 mm. Jest to ustawienie gwarantujące bezpieczne rozpoczęcie pracy następnym razem.



Fot. Gorenje



ELDOM KR100 Snis

Wyróżniają się także surową stylistyką, która pasuje do nowoczesnych kuchni. Jednak jeśli krajalnica ma być używana dość często, warto zwrócić uwagę na modele z obudową z tworzywa sztucznego. Dobrej jakości materiały również są wytrzymałe. Urządzenie takie jest również lżejsze. Jednak największą zaletą jest z pewnością różnorodność stylistyczna. Urządzenia z tworzywa są dostępne w różnych wersjach ko-



CAMRY CR 4702

lorystycznych i odmiennych kształtach, dzięki czemu pod względem wzorniczym jest je łatwiej dopasować do otoczenia kuchennego.

Funkcje i rozwiązania

Tarcza tnąca krajalnicy wykonana jest najczęściej ze stali szlachetnej. Powinna być stabilnie zamontowana i jednocześnie łatwo dostępna dla użytkownika. Zazwyczaj jest mocowana przy pomocy pokrętła, którego obsługa często jest beznarzędziowa lub można je odkręcić przy pomocy np. monety. Dla prawidłowej pracy krajalnicy ważna jest ostryść noża. Dobrej jakości noże do krajalnic mogą być ostrzone, co powinno być opisane w instrukcji obsługi. W wypadku dużego zużycia nóż należy po prostu wymienić na nowy, przeznaczony do konkretnego modelu krajalnicy. W zestawie mogą znajdować się dwie tarcze o różnym typie ostrzy – zębata lepiej radzi sobie z pieczywem, a gładka z serem, wędlinami i warzywami.

Niektóre krajalnice wyposażone są w dwa tryby działania – pierwszy i drugi bieg. Różnią się one szybkością obrotową ostrza tnącego. Dzięki temu można ją dopasować do ciętej żywności.

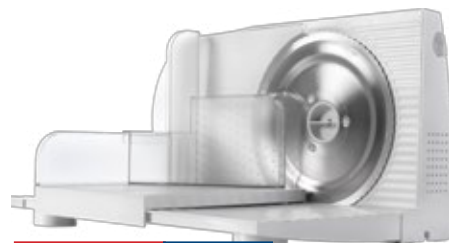
Bezpieczeństwo i komfort

Do najważniejszych aspektów korzystania z każdej krajalnicy należy, oczywiście, bezpieczeństwo użytkownika. Obracająca się tarcza tnąca jest niebezpieczna, dlatego podczas korzystania



GOTIE GSM-160C

ze sprzętu należy zachować ostrożność, w tym celu stosuje się właśnie dołączony do zestawu popychacz. Ważne, żeby dany model miał zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem i wysunięciem wózka. Atutem są nożyki zapobiegające ślizganiu po blacie, co w wypadku takiego urządzenia jest niezwykle istotne ze względu na bezpieczeństwo użytkownika. Niektóre modele zamiast nóżek wyposażone są w przysaw-



GORENJE R401W

ki, które bardzo dobrze przylegają szczególnie do blatów, np. z kamienia, i zapewniają jeszcze stabilniejszą pozycję. Urządzenie powinno być użytkowane jedynie na płaskiej powierzchni. Po zakończeniu pracy pokrętło regulacji grubości powinno być ustawione w pozycji 0 mm, która chroni przed przypadkowym dotknięciem ostrza. Producenci nie zapominają również o łatwym przechowywaniu. Niektóre krajalnice można złożyć, zajmują wtedy mniej miejsca i mieszczą się np. w większej szufladzie. Modele takie sprawdzą się zwłaszcza w niewielkich kuchniach, gdzie każda ilość przestrzeni na kuchennym blacie jest na wagę złota.

Czyszczenie i konserwacja

Utrzymanie higieny jest niezwykle ważne w każdym sprzęcie domowym mającym kontakt z żywnością, do-



Fot. MPM

Jeśli chcemy przez długi czas korzystać ze sprzętu pracującego efektywnie, powinniśmy zadbać o ostryść tarczy tnącej.



Fot. Camry

Krajalnica elektryczna powinna być wyposażona w możliwość regulacji grubości krojonych plastrów.

tyczy to także kralajnic. Do czyszczenia warto przystąpić od razu po użyciu sprzętu, gdyż świeże zabrudzenia można łatwiej usunąć. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie koniecznie należy odłączyć od sieci elektrycznej. Dokładny sposób czyszczenia opisuje instrukcja obsługi dołączona do zestawu. Najczęściej korpus urządzenia czyszcimy wilgotną ścierecz-



ELDOM KR400 Snip

ką. Nóż można zdemontować i wraz z popychaczem umyć go w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, z zachowaniem ostrożności. Oczywiście, po umyciu wszystkie elementy należy wytrzeć do sucha, pozostała woda byłaby bowiem idealnym środowiskiem do rozwoju bakterii oraz mogłaby powodować korozję. Elementy kralajnicy można myć w zmy-



MPM MKR-04M

warce tylko pod warunkiem, że producent dopuszcza taką możliwość. Informacja o tym znajduje się w instrukcji obsługi.

Co i jak kroić?

Krajalnice przeznaczone są do krojenia wszelkiego rodzaju żywności. Kojarzymy je przede wszystkim z cięciem na plastry serów, wędlin oraz

pieczywa. Znakomicie sprawdzą się także w cięciu owoców i warzyw, np. ziemniaków lub marchewek na domowe chipsy. Nie powinno się kroić produktów głęboko mrożonych czy mięsa z kością. Są one za twarde i grozi to uszkodzeniem noża lub urządzenia. Nie powinno się także ciąć ciepłych pokarmów, np. zbyt świeżego chleba lub pieczeni. Przed pokrojeniem powinny one ostygnąć. Jeśli zależy nam na uzyskaniu bardzo cienkich plastrów mięsa, warto je schłodzić przed cięciem. Krojąc mięso na cienkie plastry steku czy rybę i inne produkty o nierównej fakturze, wyjątkowo powinniśmy je częściowo zmrozić, umieszczając je w zamrażarce na 2 – 4 go-



CONCEPT KP3531

KRAJALNICE



ZELMER ZFS0916

dziny przed krojeniem. Tak przygotowane produkty będą wyglądać apetycznie i świetnie prezentować się na stole.

Krajalnica do zabudowy

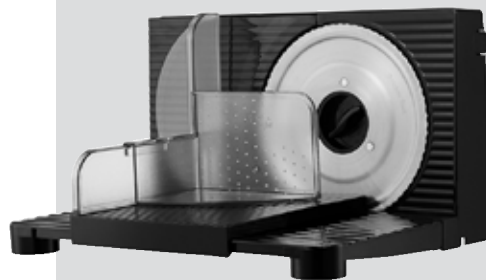
Jeśli nie mamy miejsca na kralajnicę na kuchennym blacie, a jednocześnie korzystamy z niej bardzo często, ciekawym rozwiązaniem może być sprzęt do zabudowy. Taka składana kralajnica jest przeznaczona do montażu w szufladzie, której front można dobrać do posiadanych mebli kuchennych. Po otwarciu szuflady, rozłożeniu i ustawieniu wybranej grubości cięcia sprzęt jest gotowy do pracy. Tego typu kralajnice dostępne są w wersji dla osób praworęcznych (rozklada się na prawą stronę) lub leworęcznych (rozklada się na lewą stronę).

Bezpieczna i wydajna – Zelmer ZFS0916B



Krajalnica Zelmer ZFS0916B dysponuje mocą 150 W, co gwarantuje, że poradzi sobie zarówno z miękkim serem, jak i z suchą wędliną. Urządzenie oferuje 15-milimetrowy zakres krojenia, dający swobodę wyboru grubości kromki czy plastra. Żeby zapewnić maksimum bezpieczeństwa podczas korzystania z kralajnicy, zamontowano w niej specjalną

blokadę włącznika. Trzeba nacisnąć przycisk, żeby urządzenie zaczęło pracować. Dbanie o czystość kralajnicy jest bardzo proste. Wystarczy ostrożnie wyjąć ostrze i dokładnie je umyć, a po wszystkim zamontować ponownie. Dużym atutem jest składana konstrukcja, dzięki której przechowywany sprzęt zajmuje mniej miejsca.



Fot. Zelmer

ADLER. Lodówka przenośna AD 8085

Chłodzenie w podróży

Kompaktowa lodówka Adler AD 8085 jest idealna do użytku w domu i samochodzie. Pomoże schłodzić ulubione napoje oraz utrzymać temperaturę dania.



Urządzenie wykonano z trwałych materiałów i wykorzystuje ono ogniwo Peltiera w systemie chłodzenia. Przenośna lodówka to dobre rozwiązanie podczas podróży i wakacji. To urządzenie idealne do przechowywania przekąsek, a także kosmetyków czy leków. Pojemność 4 l sprawia, że znajdzie się w niej miejsce na różnych rozmiarów puszki, butelki, słoiczki oraz pojemni-

ki z jedzeniem. Półeczka oraz minikoszyk na drzwiach ułatwią z kolei organizację mniejszych produktów. Dużym atutem lodówki są funkcje chłodzenia i grzania, dostępne w jednym urządzeniu. Dzięki aluminiowym



elementom komory chłód i ciepło docierają do wszystkich produktów wewnątrz lodówki. Temperatura chłodzenia to około 18–22 °C poniżej temperatury otoczenia, a temperatura grzania powyżej 18–22 °C. W ten sposób schłodzimy wodę mineralną, napoje gazowane, warzywa i desery, przechowamy wędliny i nabiał. Z kolei opcja grzania pomoże podgrzać wybrane danie lub utrzymać jego temperaturę. Urządzenie może być zasilane zarówno z instalacji 12 V, jak i 230 V. Atrakcyjność sprzętu zwiększa front, wykończony lustrzaną powierzchnią. Lodówka jest dostępna w białej wersji kolorystycznej. Do wyboru jest również wariant czarny, z oznaczeniem modelowym AD 8084.

MPM. Opiekacz do kanapek MOP-46

Funkcjonalność w kuchni

Kanapki na ciepło, chrupiące gofry czy grillowana ryba? Urządzenie MPM MOP-46 to opiekacz do kanapek, gofrownica oraz grill w jednym. Pozwoli na urozmaicenie codziennych śniadań czy kolacji.



Dzięki wymiennym płytom możemy przygotować wiele dań, zarówno słodkich, jak i wytrawnych, w kilka chwil. Opiekacz do kanapek MPM MOP-46 został wyposażony w 3 różne wymiowane płyty – do trójkątnych kanapek, gofrów oraz do grillowania lub przygotowywania panini. Za jednym razem możemy przygotować do czterech trójkątnych kanapek

lub do dwóch gofrów. Atutem jest szybkie nagrzewanie, ponieważ moc urządzenia wynosi 800 W. Co ważne, wszystkie elementy zostały pokryte specjalną powłoką, która zapobiega przywieraniu potraw i jednocześnie pozwala na dużo łatwiejsze czyszczenie urządzenia, bez konieczności wcześniejszego namoczenia i szorowania. Ponadto urządzenie



3 w 1 MOP-46 wyposażono w termostat, automatycznie regulujący temperaturę, dzięki czemu chroni potrawę przed przypaleniem, oraz lampki kontrolne, które sygnalizują stan pracy i podłączenie do sieci. Antypoślizgowe stopy oraz nienagrzewający się uchwyt zapewniają wygodne i bezpieczne użytkowanie. Sprzęt zajmuje niewiele miejsca w kuchni. Można go przechowywać zarówno w pozycji poziomej, jak i pionowej, a dodatkowo w podstawie ma miejsce na nawinięcie przewodu sieciowego. Czarna obudowa prezentuje się stylowo i będzie pasować do większości kuchennych aranżacji.

gorenje

Life Simplified



MAŁE AGD OD GORENJE

ODKRYJ KOLEKCJĘ W STYLU CLASSICO

gorenje.pl



Duża pojemność 1,7 l

Więcej wrzącej wody do przygotowania gorących napojów.



Ilość stopni przyrumienienia: 7

Przypiecz tak jak lubisz.



Technologia Strix

Niezrównana jakość i bezpieczeństwo.



Funkcja podgrzewania i rozmrażania

Rozmrażaj i podgrzewaj w każdej chwili.

Funkcje dostępne w zależności od modelu.

AMICA. Frytownica beztłuszczowa AFM 4011

Zdrowe, szybkie i oszczędne pieczenie

Dzięki frytownicy marki Amica przygotujemy smaczne dania i przekąski z minimalną ilością tłuszczu. Korzystając z aż 8 programów gotowych, odkryjemy zdrowszą wersję swoich ulubionych potraw.



Dzięki beztłuszczowej technologii smażenia za pomocą ciepłego powietrza oraz odpowiedniej cyrkulacji dania będą chrupiące na zewnątrz i delikatne w środku. Do dyspozycji mamy funkcje: pieczenia frytek, opiekania, tostowania, podpiekania, podgrzewania, pieczenia, przygotowania mrożonych produktów i suszenia. Pozbawiony pokręteł, nowoczesny i intuicyjny panel sterowa-

nia pozwoli z łatwością ustawić odpowiednie parametry pracy frytownicy. Sensory są czułe na dotyk, dzięki czemu sprawnie wybierzemy odpowiedni program. Bez problemu utrzymamy też panel w czystości – po użyciu wystarczy przetrzeć go ściereczką. Nowoczesny wyświetlacz LED w czasie rzeczywistym pokaże informacje dotyczące temperatury, czasu czy gotowości urzą-

żenia do pracy. Dzięki alertom w odpowiednim momencie dowiemy się o koniecznych do wykonania czynnościach – np. przemieszaniu frytek. Frytownicy możemy użyć do suszenia grzybów, ziół, owoców i warzyw, a nawet mięsa. Korzystając z ustawień urządzenia, precyzyjnie określimy temperaturę suszenia w zakresie od 30 do 90 °C. Suszenie może trwać od 1 do 24 godzin – czas ustawimy w przedziałach co godzinę. W trybie manualnym timer ustawimy w zakresie do 60 minut (co 1 minutę), w zależności od potrzeb. Korzystając z ustawień termostatu, dostosujemy temperaturę pracy urządzenia w standardowym zakresie od 80 do 200 °C. Możemy zarządzać wysokością temperatury ręcznie, ustawiając ją za pomocą wygodnych przycisków co 5 °C albo używając programów gotowych z temperaturą ustawioną domyślnie.

PETRA. Ekspres kolbowy Pro Barista PT4623VDEEU7

Atrakcyjny design i łatwa obsługa

Wystarczy kilka chwil, żeby przy pomocy ekspresu Petra Pro Barista zaparzyć aromatyczne espresso. Dzięki dyszy spieniającej mamy także możliwość przygotowania kawy mlecznej.



Ekspres kolbowy Petra Pro Barista został wyposażony we włoską pompę generującą ciśnienie 15 bar, która bez wysiłku wydobywa pyszny smak z ziaren kawy. Dzięki temu za każdym razem otrzymamy filiżankę idealnego napoju. Urzą-

dzenie zostało wyposażone w 1,5-litrowy zbiornik na wodę z możliwością wygodnego napełniania oraz wyjmowaną tackę ociekową, która znacznie ułatwia codzienne czyszczenie. Opcja automatycznego wyłączenia zapewnia bezpieczeństwo użytkownika oraz oszczędność energii. Dzięki mocy wynoszącej 850 W wystarczy kilka chwil, żeby sprzęt był gotowy do pracy. Podwójna wylewka sprawia, że możemy przygotować za jednym razem dwie porcje kawy czarnej. Ekspres do kawy Petra Pro Barista został wyposażony w łatwy w obsłudze spieniacz do mleka. Dzięki niemu błyskawicznie przygotowujemy np. cappuccino lub latte. Atutem jest również łatwość obsługi. Na froncie znajdziemy wygodny panel z trzema przyciskami – wystarczy wcisnąć wybrany,



żeby przygotować kawę lub spienić mleko. Uniwersalne wzornictwo sprawia, że ekspres kolbowy Petra Pro Barista będzie znakomicie pasował do większości kuchennych aranżacji.

SALTER®

SINCE 1760

BRYTYJSKA MARKA NR 1.



W przypadku pytań dotyczących transakcji z Salter prosimy o kontakt z Tomaszem: t.rudzik@upgs.com



CZAJNIKI

Czajniki elektryczne ze szkła



Fot. Zelmer

Popularność szklanych czajników elektrycznych wynika z zalet tego materiału. Są one lekkie, nie wpływają na smak wody, a uniwersalne wzornictwo sprawia, że pasują do większości kuchennych aranżacji.

O prócz tego są bardzo praktyczne, gdyż szkło jest stosunkowo łatwe w czyszczeniu oraz zazwyczaj wystarczy rzut oka, żeby sprawdzić, jaki jest poziom wody. Zazwyczaj czajniki są bowiem transparentne, czasem jednak mogą być wykonane ze szkła barwionego na jakiś kolor. Niektórzy producenci ze szkła wykonują wnętrze obudowy, zaś powłoka zewnętrzna jest np. z tworzywa sztucznego.



PROGRESS EK3891PBLK

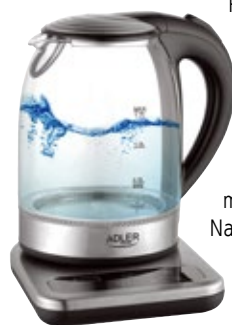
o pojemności mniejszej, ok. 1 l, będzie rozwiązaniem optymalnym. Za podanymi wskazówkami przemawia liczba szklanek wody, jaką da się zaparzyć jednorazowo przy pełnym napełnieniu czajnika. Dla przykładu modele o pojemności 1,7 l zmieszczą ponad 6 dużych szklanek (250 ml), a czajnik o pojemności 0,5 l – zaledwie dwie.

Przy obecnych trendach i znacznym poprawianiu sprawności urządzeń większa moc oznacza mniejsze zużycie energii mierzone w kilowatogodzinach, bowiem czas pracy czajnika w stosunku do pobranej mocy jest najkrótszy. Z drugiej strony czajniki o dużej mocy to zwykle modele o dużej pojemności, dobre w domu, w pracy, gdzie potrzeba zagotować większą ilość wody. Na działce czy na kempingu.

Pojemność i moc

Pojemność czajnika powinna być dostosowana do rzeczywistych i aktualnych potrzeb domowników. Posłużymy się prostym przykładem: 6-osobowa rodzina, która chce w jednym czasie napić się kawy bądź herbaty, powinna wybierać jak największe modele – powyżej 1,5 l pojemności. Natomiast jedna osoba nie potrzebuje tak dużego urządzenia, więc czajnik

ADLER AD 1293



Atutami szkła są estetyczny wygląd oraz niewielka masa. Czajniki wykonane z tego materiału są też łatwe w czyszczeniu.





LUXPOL LCS-1788

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

Zalety szkła

W tego typu urządzeniach dzbanek wykonany jest z dobrej jakości szkła hartowanego, które bardzo często łączone jest



BOSCH TWK70B03

np. ze stalowymi elementami wykończenia. Pojemnością i parametrami nie różnią się od pozostałych urządzeń. W modelach szklanych producenci często stosują kolorowe podświetlenie wnętrza urządzenia, dzięki czemu czajnik zyskuje na walorach wizualnych. Użycie szkła jako materiału ma kilka zalet. Przede wszystkim w żaden sposób



MESKO MS 1302w



Fot. Gorenje

Wygodne napełnianie – Salter EK5016



Stylowy czajnik Salter EK5016 dzięki mocy 2200 W szybko zagotuje wodę, np. na herbatę. Dzięki obrotowej podstawie jest wygodny dla użytkowników prawo- i leworęcznych. Atrakcyjne wzornictwo urządzenia podkreśla efektowne podświetlenie LED. Czajnik ma pojemność 1,7 l i został wyposażony w wyraźny wskaźnik po-

ziomu napełnienia. Dużym atutem jest wygodna metoda napełniania. Ciśnienie wody otwiera otwór na górze czajnika, więc po prostu wystarczy wlać wodę bezpośrednio do otworu, żeby szybko i łatwo ją uzupełnić. Urządzenie jest wyposażone w opcję automatycznego wyłączenia po zagotowaniu wody i zabezpieczenie przed uruchomieniem „na pusto”.



Fot. Salter

nie wpływa ono na smak wody. Jest również funkcjonalne – wystarczy rzut oka i wiemy, czy czajnik trzeba napełnić. W modelach takich nie brakuje również nowoczesnych rozwiązań, np. regulacji temperatury wody czy pokrywki podnoszonej po naciśnięciu przycisku. Szkło również całkiem dobrze utrzymuje temperaturę, jednak znacznie się nagrzewa, więc obudowa po zagotowaniu wody będzie gorąca.



GORENJE K17G

Filtry w czajniku

W czajnikach stosuje się filtry, których zadaniem jest zmniejszenie ilości osadu oraz zanieczyszczeń przedostających się do szklanki wraz z wlewana do niej wodą. Filtr umieszczony jest zazwyczaj na dziobku czajnika i często można go wyjąć w celu wyczyszczenia. Najprostsze filtry wykonane są z siateczki nylonowej. Stosuje się je w najtańszych czajnikach, jednak filtr jest bardzo skuteczny i zatrzymuje większość zanieczyszczeń i kamienia. W czajnikach z nieco wyższej półki cenowej znajdują się filtry z siateczką ze stali szlachetnej, która jest z pewnością skuteczniejsza i trwalsza od nylonowej.

Pokrywka czajnika

Po pierwsze: przyspiesza gotowanie się wody, po drugie: chroni użytkownika przed wydobyciem się gorącej wody, po trzecie: zapobiega odkładaniu się kurzu wewnątrz urządzenia.

SAM COOK PSC-111/B



Typ pokrywki wpływa na sposób i łatwość obsługi. Generalnie można wyróżnić trzy rodzaje. Pierwszy i najprostszymi to ten, który polega na jej mechanicznym podniesieniu. Pokrywka jest otwierana ręcznie przez samego użytkownika. Bardziej popularne i coraz częściej spotykane są modele mające funkcję automatycznego podniesienia. Pokrywka jest automatycznie podnoszona po

naciśnięciu przycisku, który najczęściej znajduje się w ręczce urządzenia. Ostatnim typem (rzadko spotykanym) są pokrywki, które się przekręca. W niektórych czajnikach pokrywka jest na stałe zintegrowana z urządzeniem, a wodę nalewa się za pomocą odpowiednio szerokiego dziobka.



ELDOM C415 Limea

Stosowane zabezpieczenia

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

- **automatyczny wyłącznik po zagotowaniu wody** – jest już we wszystkich modelach dostępnych na rynku. To absolutny standard, bez którego czajnik elektryczny nie jest prawdziwym czajnikiem. Po zagotowaniu wody urządzenie automatycznie wyłącza się;

CZAJNIKI



MPM MCZ-97

■ **automatyczny wyłącznik w wypadku braku wody** – włączenie czajnika, w którym nie ma wody, to jedno z najczęstszych przewinień użytkowników. Dzięki tej funkcji urządzenie zostanie automatycznie wyłączone w wypadku zbyt małej ilości wody lub jej całkowitego braku;

■ **automatyczne wyłączenie po zdjęciu z podstawy** – to rozwiązanie, które ma większość modeli dostępnych na polskim rynku;

■ **pokrywka z dodatkową blokadą** – jest to zdejmowana pokrywka ze specjalną blokadą, która ułatwia napełnianie urządzenia wodą i zabezpiecza przed jej rozlaniem w wypadku przewrócenia się czajnika;

■ **automatyczne zatrzymanie pary** – lub inaczej funkcja automatycznego wyłączenia urządzenia w wypadku otwarcia pokrywki. W razie przypadkowego otwarcia pokrywki w trakcie gotowania wody czajnik zostanie automatycznie wyłączony;

■ **nienagrzewająca się obudowa** – chroni użytkownika przed bolesnymi skutkami dotknięcia czajnika w trakcie jego pracy. Specjalna warstwa izolacyjna sprawia, że mimo nagrzewania się wody



GORENJE K17GLBW



do wysokiej temperatury obudowa urządzenia nadal pozostaje chłodna;

■ **gumowe elementy** – najczęściej są umieszczone na ręczce i w podstawie.

Gwarantują stabilność i zapobiegają ześlizgnięciu się czajnika z blatu lub wyślizgnięciu z ręki użytkownika.

SALTER EK5078SS

Zawsze idealna temperatura – Concept RK4130



Dzięki regulacji temperatury w czajniku Concept RK4130 możemy przygotować wodę do swojego ulubionego napoju. Wystarczy ustawić odpowiednią temperaturę między 70 a 100 °C. Praktyczna funkcja Keep Warm pomoże utrzymać temperaturę wody przez dłuższy czas bez konieczności ponownego gotowania. Pojemność urządzenia to 1,7 l, a moc 2200 W. Czajnik Concept RK4130 wykonany jest z dobrej jakości, hartowanego i nietoksycznego szkła borokrzemowego, odpornego na wysokie temperatury i przebarwienia. Czajnik ma szeroki otwór



dla łatwego nalewania wody. Można otworzyć go jednym przyciskiem. Dzięki ukrytej grzałce i wyjmowanemu filtrowi kamienia czajnik jest łatwy w utrzymaniu czystości. Urządzenie jest wyposażone w podwójny system bezpieczeństwa. Wyłącza się automatycznie po osiągnięciu temperatury wrzenia i ma zabezpieczenie przed przegrzaniem po włączeniu bez wody.

Fot. Concept

ZELMER ZCK8011

Regulacja temperatury

To rozwiązanie jest dużym ułatwieniem dla użytkowników, którzy są miłośnikami herbaty i każdy jej rodzaj chcieliby właściwie przygotować. W zależności od modelu mówimy o różnym zakresie temperatury oraz o różnym sposobie jej ustawiania –

wszystko zależy od tego, jak kwestię tę rozwiązuje konkretni producenci. Zazwyczaj proponują oni regulację kilkustopniową (od czterech do sześciu stopni). Użytkownik może podgrzać wodę np. do 60, 70, 80 czy 95 °C. W czajnikach wyróżniamy kilka sposobów na zmianę temperatury wody. Najczęściej stosuje się przyciski oznaczające konkretną temperaturę. Ciekawym rozwiązaniem, jest panel, na którym każdy przycisk przyporządkowany jest konkretnemu rodzajowi napoju. Naciśnięcie jednego z nich powoduje automatyczne wybranie odpowiedniej temperatury wody, np. 40, 80, 90 lub 100 °C. W niektórych urządzeniach możemy spotkać się



z płynną regulacją, dzięki której wysokość temperatury ustawia się za pomocą przycisków „+” i „-”. Ważną opcją jest także podtrzymanie temperatury. Aby utrzymać przez np. 30 minut ustawioną temperaturę wody, można użyć właśnie tej funkcji.



Fot. Sam Cook

CONCEPT RK4120



Czajnik z opcją regulacji temperatury to praktyczne udogodnienie dla miłośników różnych rodzajów herbaty i rodzin z małymi dziećmi.

Twój partner w recyklingu sprzętu AGD-RTV



ELECTRO - SYSTEM Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego

- realizacja ustawowych obowiązków producentów i importerów sprzętu elektrycznego i elektronicznego
- autoryzowany przedstawiciel w zakresie ZSEE/WEEE
- ponad 10 lat doświadczenia na polskim rynku
- ponad 1000 obsługiwanych podmiotów
- edukacja ekologiczna
- jakość potwierdzona certyfikatami ISO 9001 i 14001

www.electro-system.pl

REMONDIS Electrorecycling

- lider w branży recyklingu ZSEE/WEEE i zużytych baterii
- dwa zakłady przetwarzania ZSEE w Polsce
- 15-letnie doświadczenie na rynku polskim
- odbiór odpadów na terenie całego kraju
- podmiot pośredniczący dla wprowadzających baterie i akumulatory
- wsparcie wybranych działań edukacyjnych oraz doradztwo w zakresie gospodarki odpadami
- jakość potwierdzona certyfikatami ISO 9001, 14001 i 50001

www.remondis-electro.pl

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