

INFOPRODUKT

AGD
MAŁE

SPRZĘT KUCHENNY

Numer 5/2023 maj

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

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**

SHARP

Be Original.



Temat numeru!

Kuchenki mikrofalowe

Ekspresy przelewowe

Lodówki turystyczne



Do 10 lat gwarancji
na czajniki
elektryczne Zelmer

Targi branżowe
AGD/RTV firmy
Lider Hurt

Akcesoria do robotów
planetarnych Bosch
w prezencie

73 nagrody
na 73. urodziny
marki Gorenje

SPIS TREŚCI

W NASTĘPNYM NUMERZE



Fot. Sharp

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

4

BSH podsumowuje 2022 r.

Po raz trzeci z rzędu BSH Hausgeräte GmbH notuje rekordowy rok, z obrotami wynoszącymi 15,9 mld euro.

8

Kuchenki mikrofalowe

Gotowanie na parze, rozmrażanie, grillowanie, beztłuszczowe opiekanie to tylko niektóre funkcje oferowane przez nowoczesne kuchenki mikrofalowe.

10

Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD. 18

Ekspresy przelewowe

Kawa przez nie przygotowana ma swoich zwolenników, zwłaszcza wśród osób preferujących solidny kubek napoju zamiast kompaktowych form, jak espresso czy americano. 20

Lodówki turystyczne

Pod namiotem, na kempingu czy nawet podczas jednodniowych wycieczek sprawdzą się lodówki turystyczne. 28

Sokowirówki

szybkoobrotowe

Wielu klientów preferuje te urządzenia ze względu na to, że przygotowują klarowny sok oraz pozwalają szybko przetwarzać większe ilości warzyw i owoców.

Blendery

personalne

Swoją popularność blendery osobiste zawdzięczają przede wszystkim niewielkim rozmiarom i łatwości użycia.

Gofrownice

domowe

Gofry, np. z owocami, to jeden z ulubionych deserów nie tylko dzieci. Przystrojone je można na różne sposoby.

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, maj 2023

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7492

Numer wydania:
Nr 5, maj 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



Puszysta kawa z domowej kawiarni

Automatyczny ekspres do kawy umożliwi ci przygotowanie delikatnej latte, puszystego cappuccino czy esencjonalnego espresso.

- Zintegrowany system spieniający – gwarancja doskonale spienionej, mlecznej kawy,
- dotykowy panel sterowania – łatwość obsługi i utrzymania czystości,
- regulowany dozownik – dopasowanie do każdej wysokości naczynia,
- wysokie ciśnienie – doskonały aromat i odpowiednia moc kawy.

Wybierz ekspres o kompaktowym rozmiarze oraz łatwej obsłudze i przygotuj doskonałą kawę pobudzającą zmysły, a także dodającą energii.

amica.pl



Zintegrowany system spieniający

Bosch

Akcesoria do robotów planetarnych w prezencie

Kupując wielofunkcyjny robot planetarny marki Bosch, można odebrać prezent w postaci przystawki do robienia lodów lub stalowej misy.

Aby wziąć udział w akcji, należy nabyć w okresie od 1 kwietnia do 31 maja 2023 r. wielofunkcyjny robot kuchenny marki Bosch z linii MUM Serie 2, MUM 5 lub OptiMUM objęty promocją w partnerskim punkcie sprzedaży. Po zakupie należy wypełnić formularz rejestracyjny, załączając wyraźne zdjęcie lub skan dowodu zakupu nowego urządzenia i wyraźne zdjęcie jego tabliczki znamionowej. Zgłoszeń można dokonywać do 6 czerwca 2023 r. Premia zostanie wysłana (na koszt organizatora)

kurierem w terminie do 80 dni od daty zarejestrowania kompletnego zgłoszenia zgodnego z regulaminem promocji. Regulamin akcji promocyjnej i lista objętych nią produktów dostępne są na stronie bosch-home.pl w dziale „Promocje”. Akcja obejmuje trzy serie robotów planetarnych marki Bosch. Modele z linii MUM 2 zostały zaprojektowane tak, żeby zmieścić się nawet w najmniejszej kuchni i sprostać kulinarnym wyzwaniom. Seria MUM 5

oferuje użytkownikom m.in. komfort korzystania z wbudowanej wagi oraz timera. Z kolei modele z linii OptiMUM oprócz wbudowanej wagi mają wydajny silnik, obudowę wykonaną z metalu i dużą misę ze stali nierdzewnej. Automatyczne programy sprawiają, że robot zakończy swoją pracę, gdy ciasto drożdżowe będzie idealnie zagniecione, a białka jaj lub śmietana zostaną idealnie ubite. Wystarczy wcisnąć tylko jeden przycisk.



Zelmer

Do 10 lat gwarancji na czajniki elektryczne

Pewna jakości swoich produktów marka Zelmer poza standardową dwuletnią gwarancją oferuje nawet 10 lat dodatkowej ochrony w przypadku wybranych czajników elektrycznych.

Dodatkowa gwarancja przysługuje wyłącznie konsumentom i jest ważna przez 10 lat od daty pierwszej sprzedaży detalicznej użytkownikowi końcowemu, dokonanej w celu użytku domowego urządzenia i niezwiązanego z działalnością zawodową i gospodarczą, począwszy od 1 listopada 2021 r.

Gwarant udziela dodatkowej gwarancji na korpus czajnika, obejmującej wady fizyczne korpu-

ZCK7620B, ZCK7620S, ZCK7620G i ZCK7620R, które zostały zakupione przez klienta od dnia 1 listopada 2021 r.

Wymienione urządzenia to funkcjonalne czajniki elektryczne z obudowami wykonanymi z tworzywa sztucznego, oferujące pojemność 1,7 l.



su czajnika wynikające z niewłaściwego wykonania korpusu, które czynią czajnik nieprzydatnym do użytkowania zgodnie z przeznaczeniem. Dodatkowa gwarancja obejmuje czajniki elektryczne marki Zelmer z oznaczeniem modelowym: ZCK7621S,

Zastosowanie najlepszej jakości komponentów zapewnia bezawaryjne wieloletnie użytkowanie. Producent nie zapominał o najważniejszych zabezpieczeniach, jak ochrona przed włączeniem pustego czajnika oraz automatyczne wyłączenie po zagotowaniu wody i zdjęciu z podstawy. Dla wielu osób zaletą będzie również fakt, że czajniki Zelmer ZCK7621S, ZCK7620B, ZCK7620S, ZCK7620G i ZCK7620R zostały wyprodukowane w Polsce.

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

Gorenje

73 prezenty na 73. urodziny

Marka Gorenje świętuje swoje 73. urodziny atrakcyjną promocją dla klientów, którzy biorąc udział w konkursie, mogą wygrać jeden z prezentów.



Słynna słoweńska marka kończy w tym roku 73 lata. Od lat jest znana i ceniona wśród konsumentów, nie tylko za znakomitą jakość produktów, ale również nietuzinkowe i stylowe wzornictwo. Dla uczczenia tej rocznicy firma przygotowała konkurs dla klientów, którzy dzieląc się swoimi kulinarnymi pomysłami, mogą wygrać bardzo atrakcyjne nagrody.

Aby wziąć udział w akcji, należy w okresie od 20 kwietnia do 31 maja 2023 r. zakupić urządzenie objęte promocją. Następnym krokiem jest rejestracja zakupu oraz załączenie do zgłoszenia autorskiego przepisu wraz ze zdjęciem potrawy z jednej z kategorii: przystawka, danie główne, deser lub koktajl. Nadesłane prace zostaną zweryfikowane i opublikowane w galerii zdjęć. Najbardziej pomysłowe zostaną wybrane i na-



grodzone przez niezależne jury prezentami, zaś 12 najszybszych przepisów opublikowanych zostanie w e-booku Gorenje. Organizator przewidział aż 73 nagrody – 10 odkurzaczy bezprzewodowych SVC252FMBK, 23 miksery z misą M450WS, 15 czajników K17GPD oraz 25 smoothiemakerów BSM600LBW. Regulamin promocji, lista produktów nią objętych oraz formularz zgłoszeniowy dostępne są na stronie gorenjepromocje.pl.

Lider Hurt

Targi branżowe AGD/RTV

W dn. 15 – 16 kwietnia firma Lider Hurt Bogdan Maciąg Sp.K. Starachowice zorganizowała branżowe targi AGD/RTV, podczas których prezentowała ofertę marek własnych oraz dystrybuowanych urządzeń.

Była to idealna okazja, żeby poznać nowości, porozmawiać o asortymencie, zadać indywidualne pytania oraz zbudować osobiste relacje i nawiązać kontakty handlowe. Każda z firm miała swoje własne stoisko i mogła zaprezentować najważniejsze produkty, nowości, jak również strategię na kolejne miesiące. Wydarzenie cieszyło się ogromnym zainteresowaniem wśród branżowych ekspertów i entuzjastów. Targi rozpoczęły się od powitania gości, którzy podczas prezentacji produktowych mieli okazję poznać niezwykle produkty marek: BaByliss, Braun, Remington oraz Russell Hobbs. Nie mogło też zabraknąć prezentacji marek własnych firmy – Montis i Libox, które zachwyciły uczestników m.in. bogactwem asortymentu oraz prezentowanymi nowościami. Obecnie firma Lider Hurt jest dystrybutorem produktów marek: BaByliss, Braun (produkty do pielęgnacji osobistej i opieki zdrowotnej), Remington, Russell Hobbs, Varta, Brock i MPM. Oprócz tego w jej ofercie znajdziemy marki własne, jak Montis z drobną elektroniką, taką jak kable, ładowarki oraz uchwyty TV,



i Libox, w której ofercie znajdziemy elektronikę użytkową, taką jak latarki, kable i przewody. Na uwagę zasługuje fakt, że w ostatnim czasie oferta Lider Hurt powiększyła się o silne marki z sektora drobnego AGD – Petra, Salter oraz Wessper. Petra to niemiecka marka z tradycjami, znana z dobrej jakości urządzeń elektrycznych. Urządzenia marki Petra oferują jakość, wzornictwo oraz funkcjonalność z segmentu premium, jednak w znacznie przystępniejszej cenie. Salter jest najstarszą brytyjską marką w dziedzinie akcesoriów kuchennych, mającą 260-letnią tradycję w produkcji wag. Oprócz tego oferuje bogaty asortyment ma-



tego AGD elektrycznego i nieelektrycznego, a klientom przekonuje m.in. unikatowym designem z brytyjskim rodowodem. Marka Wessper specjalizuje się w takich produktach jak filtry do wody, pochłaniacze wilgoci, akcesoria do odkurzaczy oraz drobne wyposażenie kuchenne. Targi zakończyły się uroczystą kolacją, podczas której goście mieli okazję jeszcze bardziej zacieśnić więzi.

YC-QS302AE-B



YC-QS254AE-B



YC-QG204AE-B



YC-QC254AE-B



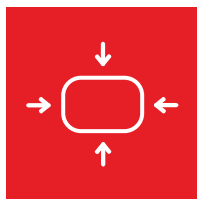
SHARP
Be Original.

Beztalerzowe kuchenki mikrofalowe

Sprawdź linię naszych najnowszych mikrofalówek, które warto mieć w swojej kuchni.

Technologia bez talerza obrotowego to nowoczesne rozwiązanie, dzięki któremu zyskasz ponad 50% większą powierzchnię do gotowania.

Do kuchenki zmieszczą się większe talerze i naczynia, a przygotowywane posiłki będą równomiernie rozmrożone lub podgrzane.



Kompaktowy kształt



Łatwa obsługa



Technologia inwerterowa



Konwekcja



Grill

Funkcjonalności różnią się w zależności od modelu.

Rekordowe wyniki finansowe w 2022 r.

Po raz trzeci z rzędu BSH Hausgeräte GmbH notuje rekordowy rok, z obrotami wynoszącymi 15,9 mld euro. Wynik ten stanowi wzrost o 2,5 proc. w porównaniu z rokiem ubiegłym (po uwzględnieniu różnic kursowych 4,2 proc.). Koncern BSH ponownie zanotował wzrost obrotów we wszystkich regionach. Wyniki finansowe zostały ogłoszone podczas konferencji prasowej podsumowującej rok obrotowy 2022.



– Dzięki lojalności naszych konsumentów i partnerów handlowych, naszej silnej światowej ofercie marek, innowacyjnym produktom i usługom oraz niespotykanemu zaangażowaniu naszych pracowników dobrze poradziliśmy sobie w ostatnim roku. Nasz plan na bieżący rok: chcemy nadal notować wzrosty zysków we wszystkich regionach i kategoriach produktów. Obok zarządzania znacznie wyższymi kosztami – na przykład w obszarze energii, materiałów i personelu – skupiamy się na jeszcze większym uodpornieniu naszego łańcucha dostaw – mówi dr Matthias Metz – CEO BSH.

Ubiegły rok był wymagający ze względu na wiele czynników. Jednym z nich były rosnące ceny materiałów, wysokie koszty logistyki oraz energii, które są wynikiem m.in. wojny w Ukrainie oraz ogólnie trudnej sytuacji w zakresie łańcuchów dostaw. W obu poprzednich latach, ze względu na pandemię koronawirusa, koncern BSH zyskiwał na wyjątkowej koniunkturze w obszarze dóbr konsumpcyjnych. Ten podwyższony popyt zmniejszył się w ubiegłym roku, a do tego znacznie wzrosła inflacja.

Stabilność w trudnym okresie

W regionie Ameryki (USA/Kanada) koncern BSH zanotował w roku obrotowym 2022 kolejny ponadprzeciętny wzrost – tym razem na poziomie 16 proc. Przedsiębiorstwo nawiązuje w ten sposób do bardzo dobrego wyniku z poprzedniego roku i umacnia swoją pozycję na tym rosnącym rynku z dużymi szansami przyszłego rozwoju. Koncern BSH był w 2022 r. także numerem 1 w Europie – mimo trudności z dostawami oraz wzrostów cen energii i materiałów, które były szczególnie odczuwalne w tym regionie. W minionym roku obroty wzrosły nieznacznie – o 0,3 proc. – w porównaniu z rokiem poprzednim. Pozytywny rozwój zanotowano w Niemczech, Austrii i we Włoszech.



Podczas konferencji prasowej na pytania dziennikarzy odpowiadali członkowie zarządu BSH.

B/S/H/

W całym regionie Azji i Pacyfiku oraz Afryki koncern BSH odnotował wzrost obrotów o 2 proc. w porównaniu z ubiegłym rokiem. Z powodu szczególnych okoliczności, takich jak ograniczenia związane z pandemią, w Chinach nastąpił spadek o 4 proc. Natomiast na rynkach rozwijających się obroty wzrosły ponadprzeciętnie, szczególnie w Indiach i na Bliskim Wschodzie.

Innowacje i wyznaczanie trendów

Zaprezentowany w ubiegłym roku Smart Kitchen Dock łączy w sobie różne funkcje systemów Alexa i Home Connect, umożliwiając dostęp do wszystkich usług platformy Home Connect oraz aplikacji z przepisami z „inteligentnym” wsparciem kucharza, np. Kitchen Stories. Grupa Bosch – a tym samym koncern BSH – jest członkiem Connectivity Standards Alliance, związku wielu dużych przedsiębiorstw, które za pomocą nowego standardu połączeń Matter upraszczają świat smart home. Dzięki temu w przyszłości będzie można za pomocą tylko jednej aplikacji obsługiwać zgodne ze standardem Matter urządzenia AGD marki BSH oraz innych producentów. Konsekwentna kontynuacja strategii cyfrowej jest widoczna także w inwestycjach. 628 mln euro, czyli 3,9 proc. obrotów, przeznaczonych na inwestycje to poziom z czasów sprzed pandemii.

Wydatki na badania i rozwój wzrosły w porównaniu z poprzednim rokiem o 5,3 proc. – w sumie koncern BSH zainwestował 840 mln euro. Ta rekordowa suma jest przeznaczona na rozwój cyfrowych, zorientowanych na konsumenta produktów i innowacji.

EQ900. Uwolnij kreatywność

Grupa BSH jest licencjobiorcą w odniesieniu do znaków towarowych, do których uprawnień jest Siemens AG.



Dom na miarę potrzeb dzięki urządzeniom marki Siemens.

CONNECTED BY
Home Connect

Odkryj jeszcze więcej przyjemności z picia kawy z automatycznym ekspresem EQ900 marki Siemens. Twórz własne, niepowtarzalne kompozycje smakowe dzięki zaawansowanej technologii. Delektuj się smakiem i aromatem wyśmienitych specjałów kawowych z różnych stron świata przygotowanych w domowym zaciszu a jak przez profesjonalnego baristę. Wejdź do fascynującego świata technologii i designu również zdalnie dzięki aplikacji Home Connect.

Siemens Home Appliances

SIEMENS



**Wolnostojące
kuchenki
mikrofalowe**

Temat numeru!

MIKROFALÓWKI

SHARP

Be Original.



Fot. Sharp

Gotowanie na parze, rozmrażanie, grillowanie, beztłuszczowe piekanie to tylko niektóre funkcje oferowane przez nowoczesne kuchenki mikrofalowe. Urządzenia z tego segmentu bardzo się rozwinęły i już od dawna służą do czegoś więcej niż podgrzewanie posiłków.

Kupując kuchenkę mikrofalową, możemy więc zdecydować się na urządzenie o podstawowej specyfikacji, jak i bardziej zaawansowany model, który w wielu zadaniach zastąpi piekarnik czy multicooker. Oprócz tego dostępne są różne warianty pojemnościowe, od urządzeń kompaktowych po te, które przygotowują posiłek dla całej rodziny.



AMICA AMGF20E1S

Aby korzystanie z wszystkich funkcji było proste i nie zajmowało dużo czasu, możemy także korzystać z funkcjonalnych programów automatycznych.

Ważne parametry

Moc to jeden z ważniejszych parametrów przy wyborze kuchenki mikrofalowej. W za-



HISENSE H20MOMP1H

leżności od rodzaju produktu i producenta jest ona zróżnicowana. Przyjmuje się, że im większa moc urządzenia, tym sprawniej i szybciej kuchenka mikrofalowa podgrzeje lub ugotuje potrawę. Precyzja sterowania w dostępnych obecnie na rynku urządzeniach pozwala na dokładny dobór ustawień do produktu. Dlatego jeśli używamy kuchenki jedynie do podgrzewania czy rozmrażania potraw, wystarczy sprzęt nawet niewielkiej mocy. Jeśli rozmrażamy lub chociażby podgrzewamy produkt, jego krawędzie mogą być po kilkunastu sekundach bardzo mocno wysuszone, a środek nadal zimny – wówczas należy zmniejszyć moc grzania i wydłużyć nieco czas działania mikrofal.

Mikrofalówki mogą być wyposażone w funkcję grilla. W zależności od tego, czy będzie to grill klasyczny (grzałka tradycyjna) czy bardziej zaawansowany i efektywniejszy grill kwarcowy, średnia wartość wynosi tutaj ok. 900–1100 W. Jeśli mikrofalówka zastępuje urządzenie do przygotowywania potraw lub połączona jest z opcją pary, warto zadbać o większą jej regulację i większą moc.

Równie ważnym parametrem przy wyborze urządzenia jest pojemność. Należy pamiętać,



GORENJE MO4250CLI

że pojemność użytkowa jest ściśle powiązana z wielkością (oraz średnicą talerza obrotowego, jeśli taki jest). Standardowe modele wolnostojące spotykane na polskim rynku mają pojemność od 15 do ok. 30 l. Jeśli nie mamy dużo miejsca na blacie, a przy tym podgrzewamy zazwyczaj jeden talerz, warto zdecydować się na model mniej pojemny. Jeśli natomiast chcemy wykorzystywać kuchenkę do gotowania, przyrządzania potraw na parze czy pieczenia, lepiej zdecydować się na urządzenie większe lub ewentualnie model do zabudowy, którego komora może mieć pojemność nawet 50 l, a więc niewiele mniejszą niż w niektórych piekarnikach.

Automatyczne gotowanie – Bosch FEL023MS2



Dzięki funkcji AutoPilot 8 w kuchenke mikrofalowej Bosch FEL023MS2 możemy perfekcyjnie przyrządzić posiłek. Wystarczy umieścić potrawę we wnętrzu i wybrać z wyświetlanego menu jeden z ośmiu automatycznych programów. Następnie wprowadzamy wagę potrawy i wciskamy przy-



cisk „Start”. Wtedy AutoPilot zajmie się wszystkim i określi tryb, temperaturę i czas gotowania. Nawet wyłączy program pod koniec czasu gotowania. Ponieważ niektóre potrawy przygotowywane z pomocą programu AutoPilot wymagają użycia naczyń z pokrywką, wnętrze urządzenia zawsze pozostaje czyste. Dzięki przyciskowi „favourite” możemy zachować preferowane ustawienie bez potrzeby wprowadzania ustawień ponownie w przyszłości. Sterowanie za pomocą wyświetlacza LED z czerwonym podświetleniem zapewnia łatwą obsługę i szybki wybór odpowiednich trybów pracy.

Funkcje kuchenek

Urządzenia te mogą mieć grzałki działające jak grill w piekarniku, mogą także przygotowywać potrawy na parze, rozprowadzać gorące powietrze przy pomocy termoobiegu lub grillować czy smażyć na specjalnym talerzu typu crisp (co jest wyjątkowo praktyczne i warto zwrócić uwagę na to rozwią-



SAMSUNG GE83X

zanie przy zakupie). Ważne są także programy predefiniowane, pozwalające na wybór odpowiedniego typu produktu i przygotowanie go według ściśle określonych parametrów grzania, tj. czasu, mocy czy zastosowanej funkcji. Co ważne, taka konstrukcja z wieloma dodatkowymi udogodnieniami może doskonale uzupełnić możliwości tradycyjnej kuchni, a w niektórych gospodarstwach domowych nawet zastąpić piekarnik.

Rodzaje sterowania

Ważnym czynnikiem, który różnicuje dostępne na rynku kuchenki mikrofalowe, jest sposób ich obsługi, a dokładnie rodzaj sterowania. Ten wpływa głównie na wygodę użytkowania. Jeśli lubimy mieć nad wszystkim kontrolę, ale nie szukamy skomplikowanych



SHARP YC-QC254AE-B

rozwiązań, wówczas dobrym wyborem będzie tradycyjna mikrofalówka ze sterowaniem mechanicznym. Do tej grupy należą modele, w których za pomocą pokręćla użytkownik ustawia moc i czas grzania. Są to urządzenia z reguły najprostsze pod względem konstrukcyjnym i funkcjonalnym. Innym rozwiązaniem jest sterowanie elektroniczne. W tego typu modelach na panelu umieszczonym na



LG MH6535GIS

froncie kuchenki znajdują się przyciski, zegar, a w niektórych modelach wyświetlacz LCD. Użytkownik zaznacza rodzaj potrawy (np. ryba lub warzywa), wpisuje wagę i wybiera opcję (podgrzanie lub rozmrażanie), a mikrofalówka sama dobiera moc i czas pracy. Jeśli potrzebujemy urządzenia, które ułatwi

Dzięki nowoczesnym systemom rozpraszania fal kuchenki mikrofalowe równomiernie podgrzewają dania.

Fot. Amica

Pojemna i wydajna – Hisense H30MOBS10HC



Kuchenki mikrofalowe są zwykle używane do podgrzewania, pieczenia i gotowania. Dzięki kuchenke mikrofalowej 4 w 1 Hisense H30MOBS10HC możemy pójść o krok dalej. Wystarczy użyć unikalnej funkcji Air Fry, aby przygotować smażone i chrupiące potrawy przy użyciu mniejszej ilości oleju. Gorące powietrze krąży w kuchenke, zapewniając równomierną dystrybucję ciepła. Dzięki temu potrawy mają chrupiącą skórkę i wilgotny środek. Stały obrót płyty umożliwia gotowanie w zakresie 360°,

dzięki czemu potrawy są gotowane równomiernie i wydajnie. Płyta obrotowa pozwala również na uzyskanie optymalnych efektów rozmrażania. Jeśli dokładnie wiemy, co i jak chcemy ugotować, wystarczy wybrać jeden z pięciu poziomów mocy mikrofal, grill, tryb kombi lub konwekcyjny, ustawić czas gotowania i rozpocząć je. Ponad 30 wstępnie ustawionych pro-



gramów pomoże z łatwością przyrządzić różne potrawy przy użyciu mikrofal, grilla, konwekcji lub różnych kombinacji trybów. Dzięki pojemności 30 l bez trudu przygotowujemy posiłek dla całej rodziny.

Fot. Hisense

nam dobór odpowiedniej temperatury, możemy wybrać kuchenkę ze sterowaniem „inteligentnym”. Są to modele najbardziej zaawansowane. Dzięki specjalnym czujnikom same ustalają masę potrawy i automatycz-

nie dobierają odpowiedni program. System ten ogranicza rolę użytkownika praktycznie do włożenia potrawy do mikrofalówki i wyboru programu (gotowanie, podgrzewanie lub rozmrażanie).





MPM MPM-20-KMM-11

Tryby automatyczne

Kuchenki mikrofalowe, wyposażone nieraz w zaawansowane wyświetlacze, pozwalają także wybrać odpowiednią potrawę za pomocą graficznej ikonki lub napisu prezentowanego na wyświetlaczu. Mowa o automatyce urządzenia, która pomaga przede wszystkim w idealnym doborze parametrów i mocy do przygotowanej potrawy. Po wyborze konkretnego rodzaju mięsa czy ryby, mrożonki lub gotowego dania kuchenka często pyta jedynie o masę dania, tak aby dobrać do niej wszel-



AMICA AMGF20E2I

kie opcje w optymalny dla produktu sposób. Do automatyki wagowej dołączana jest także regulacja czasu, przez co użytkownik ma pewną kontrolę nad procesem przygotowywania potraw. W kuchenke mikrofalowej nie brakuje także tradycyjnych programów automatycznych i do rozmrażania, które z pewnością trafią w gusta klientów.

Rozprowadzenie fal

Producenci oferują także wyspecjalizowane funkcje, które m.in. pozwalają na lepsze i bardziej równomierne rozprowadzanie mikrofal wewnątrz urządzenia, czy chociażby funkcje gotowania wieloetapowego. Wtedy urządzenie informuje o wszystkich czynnościach, które użytkownik powinien wykonać (do makaronu dolać wodę i przyprawić, wymieszać produkt czy też dodać sos do ryżu itp.). Go-



BOSCH Serie 2 FFL023MS2

towanie wieloetapowe pozwala na zaprogramowanie procesu składającego się z kilku cykli pracy kuchenki (mikrofałe, grill, combi i termoobieg). W tym rozwiązaniu przygotowywana potrawa może być kolejno (nie w tym samym czasie, jak w wypadku urządzeń typu combi) poddawana działaniu mikrofal, a następnie grillowana.

Mikrofałe z płaską tacą

Do niedawna większość urządzeń wyposażona była w obrotowy talerz. W środku komory, na jej dnie, znajdował się zazwyczaj otwór z tzw. „ślimakiem”, który za sprawą napędu obracał talerz. Dzięki niemu produkt „kręcił się w kółko”, równomiernie i z odpowiednio dobraną prędkością, podgrzewając jedzenie – bez niego potrawa byłaby lepiej nagrzewana bliżej kanału magnetronu, a tym samym użytkow-



SHARP YC-PG204AE-S

nik doświadczyłby w połowie zimnych produktów lub miejscowo przypalonych. Alternatywą stała się konstrukcja mikrofały bez talerza, ale ze specjalną płaską powierzchnią dna. Jest to w pewnym sensie rewolucja użytkowa, ponieważ dzięki temu producenci nie tylko ułatwiają nam, konsumentom, wkładanie i wyjmowanie dań, ale też czyszczenie kuchenki mikrofalowej. To także wyjątkowo funkcjonalne rozwiązanie pod względem samej powierzchni roboczej – płaska konstrukcja dna bez talerza obrotowego pozwala oszczędzić blisko 30 proc. miejsca w kuchenke mikrofalowej. Jak zatem osiągnięto efekt równomier-



CONCEPT MT4520bc

nego podgrzewania? Z reguły takie urządzenia mają na górze komory wbudowany wentylator, który dystrybuuje gorące powietrze po komorze. Dzięki temu do mikrofalówki może-

Stylowe, lustrzane wykończenie – Concept MT4420WH



Kuchenka mikrofalowa Concept MT4420WH przyciąga uwagę niekonwencjonalnym desi-

gnem w postaci lustrzanego szkła na drzwiach i atrakcyjnych elementów z imitacji drewna. Idealnie pasuje do nowoczesnych i tradycyjnych kuchni, a wraz z pozostałymi urządzeniami marki Concept z serii Nordic tworzy harmonijny zestaw. Za pomocą przycisków i pokrętki można łatwo i szybko ustawić żądaną funkcję. Na wyświetlaczu można śledzić postęp wybranego programu lub aktualną godzinę, gdy urządzenie jest w trybie spoczynku. Praktyczne jest również zabezpieczenie przed dziećmi, które blokuje panel sterowania, a tym samym uniemożliwia najmłodszym korzystanie z urządzenia bez nadzoru. Wolnostojąca kuchenka mikrofalowa Concept MT4420WH

ma pojemność 20 l i maksymalną moc 800 W. Oprócz klasycznego ogrzewania mikrofalowego oferuje funkcję ekspresową (szybkie ogrzewanie), rozmrażanie i program automatyczny. Jeśli nie chcemy, żeby wybrany program rozpoczął się natychmiast, możemy ustawić opóźniony start.



ma pojemność 20 l i maksymalną moc 800 W. Oprócz klasycznego ogrzewania mikrofalowego oferuje funkcję ekspresową (szybkie ogrzewanie), rozmrażanie i program automatyczny. Jeśli nie chcemy, żeby wybrany program rozpoczął się natychmiast, możemy ustawić opóźniony start.

my włożyć zdecydowanie więcej, przykrywając niemal całą powierzchnię jej dna, a potrawy będą efektywnie podgrzane w kilka minut.

Grillowanie i termoobieg

Kuchenki mikrofalowe mogą mieć grzałki działające jak grill tradycyjny w piekarniku, mogą także przygotowywać potrawy na parze, roz-



LG MS2535GIR

prowadzać gorące powietrze przy pomocy termoobiegu lub grillować czy smażyć na specjalnym talerzu. W zależności od producenta stosowane są różne nazwy tej funkcji. Kuchenka mikrofalowa podczas grillowania wykorzystuje aż trzy sposoby podgrzewania potrawy: jeden z nich to ciepło z grzałki, drugim jest odbicie ciepła, trzecim natomiast cyrkulacja gorącego powietrza. To połączenie sprawia, że grillowane w kuchence potrawy są zarówno wypieczone w środku, jak i zarumienione na zewnątrz. Ważnym aspektem wykorzystania dodatkowej cyrkulacji powietrza jest możliwość pieczenia potraw bez używania dodatkowego tłuszczu. Jak powszechnie wiadomo, dania z grilla uznawane są za zdrowsze ze względu na ich szczególną obróbkę, dlatego kuchenki mikrofalowe z tą funkcją cieszą się dużą popularnością.

Termoobieg w mikrofalówce jest rozwiązaniem zaczerpniętym z możliwości piekarnika. Jest to specjalny przepływ powietrza w urządzeniu, który powoduje równomierne opiekanie dania z każdej strony. Funkcja ta jest szczególnie polecana do przygotowywania dań z wykorzystaniem funkcji grilla. Przy korzystaniu z funkcji grilla czy termoobiegu równie ważne są możliwości programów predefiniowanych, które pozwalają na wybór odpowiedniego typu produktu i przygotowanie go we-



MIELE M 6012 SC



Fot. Gorenje

Nie brakuje nowoczesnych kuchenek mikrofalowych w stylizacji retro.

dług ściśle określonych parametrów grzania. Rozbudowany wachlarz rozwiązań zazwyczaj dostępny jest w modelach o większych pojemnościach, w których możemy przygotować cały obiad od podstaw.

Gotowanie na parze

O zaletach kuchenki mikrofalowej nie trzeba mówić. Nawet dziecko wie, że dzięki niej możemy szybko przygotować większość potraw. Pytanie tylko, czy zawsze jest to zdrowy posiłek? Jak każde urządzenie emitujące promieniowanie, kuchenka mikrofalowa ma swoich zwolenników, jak i przeciwników. Naukowcy od dłuższego czasu zadają sobie pytanie, jaki jest wpływ kuchenki mikrofalowej na nasze zdrowie i czy korzystanie z niej jest bezpieczne. Prawda jest taka, że fale elektromagnetyczne otaczają nas z każdej strony. Są emitowane również przez radiodbiorniki, telewizory, telefony komórkowe, systemy nawigacyjne i satelitarne oraz różne inne urządzenia techniczne, bez których dzisiaj już sobie nie wyobrażamy życia. Niekorzystny wpływ tego rodzaju promieniowania nie został naukowo udowodniony, jednak trudno przewidzieć, jaki będzie skutek takiej ilości promieniowania za kilkadziesiąt lat. Jedno jest pewne: jak z każdym

tego typu sprzętem, podobnie z mikrofalówką należy obchodzić się zgodnie z zaleceniami producenta. A to, że z kuchenki mikrofalowej mogą wyjść naprawdę zdrowe posiłki, jest niezaprzeczalne. Idealnym przykładem są



SAMSUNG MC35R8058CC

kuchenki z funkcją gotowania na parze. Potrawy przygotowane na parze są bardziej delikatne i lekko strawne. Produkty zachowują swój naturalny smak, kolor i aromat oraz prawie wszystkie wartości odżywcze. Gotowanie na parze zachowuje w potrawach wszelkie witaminy i sole mineralne, które podczas gotowania w wodzie są z nich wypłukiwane. Na parze

Wydajna technika inwerterowa – Sharp YC-QS302AE-B



Dzięki technice inwerterowej kuchenka mikrofalowa Sharp YC-QS302AE-B jest znakomitym

dotadkiem do każdej kuchni. Urządzenie pozwala precyzyjnie, równomiernie i w sposób powtarzalny podgrzewać wszelkie potrawy. Dodatkowo możemy sprawnie rozmrażać przygotowane potrawy oraz zaoszczędzimy energię. Płaski spód kuchenki sprawia, że we wnętrzu zmieścimy jeszcze więcej żywności. Jej pojemność to 30 l, więc bez trudu przygotowujemy także większe porcje posiłków. Zaawansowane cyfrowe sterowanie pozwala na precyzyjne dostosowanie trybu pracy do przygotowywanej potrawy. W razie potrzeby możemy też



skorzystać z przygotowanych programów automatycznych. Moc mikrofal to 900 W i może być regulowana w dziesięciostopniowej skali.

Fot. Sharp

można gotować i odświeżać prawie wszystko: warzywa, ryż, mrożonki, mięso i ryby. Produkcji kuchenek mikrofalowych nie pozostają obojętni wobec tego trendu.

Rodzaje naczyń

W każdej instrukcji obsługi kuchenki mikrofalowej, niezależnie od modelu czy producen-

ta, spotkamy się z uwagą, że do mikrofalówki nie należy wkładać przedmiotów metalowych i ostro zakończonych. Jest to ważne, dlatego że przyspieszane przez mikrofałe ładunki elektryczne, docierając do ostro zakończonych krawędzi i stykając się z nimi, mogą wywołać iskrę, która z kolei może wywołać pożar. Ponadto w materiale o dużej oporno-

ści, takim jak cienkie paski metalu, podczas absorpcji mikrofal może dojść do wydzielenia się bardzo dużej ilości ciepła. Dlatego też nie zaleca się wkładania do kuchenki mikrofalowej naczyń zdobionych złotymi elementami,



SAMSUNG MG23T5018CG

nie można także owijać produktów folią aluminiową (metal odbija mikrofałe).

Poniżej przedstawiamy, które naczynia mogą być wkładane do mikrofalówki, a które nie.

- **Szkoło, ceramika szklana, porcelana** – bardzo dobrymi naczyniami, których z powodzeniem możemy używać do podgrzewania w kuchenke mikrofalowej, są żaroodporne naczynia wykonane ze szkła. Nie mogą one jednak zawierać metalu (tak jak np. kryształowe szkło ołowiowe) lub stopu metali (np. złotego brązu, wykończeń z błękitu kobaltowego).

- **Ceramika** – w większości naczynia ceramiczne nadają się do używania w kuchenke



AMICA AMGF23E1GS

Fot. Sharp

Elektroniczny panel pozwala na precyzyjne sterowanie parametrami kuchenki mikrofalowej.

mikrofalowej, ale muszą być pokryte szkliwem. W przeciwnym razie do naczynia może przenikać wilgoć, która nagrzewając się, może powodować zniszczenie naczynia.

- **Porcelana** – nadaje się bez zastrzeżeń, pod warunkiem, że nie ma złotych zdobień.
- **Tworzywa sztuczne/papier** – żaroodpornych, nadających się do mikrofalowej naczyń z tworzyw sztucznych, a także naczyń papierowych można używać do rozmrażania, podgrzewania i gotowania, chyba, że producent wskaże inaczej.



HISENSE H20MOMS4HG

- **Papier kuchenny** – używany (w krótkich procesach) zwłaszcza w celu „pochłonięcia” zbędnej wilgoci, np. z chleba, może być z powodzeniem wykorzystywany w kuchenke mikrofalowej. Przykrycie papierem kuchennym tłustych potraw pozwala uniknąć pryskania tłuszczu.
- **Folia do kuchenek mikrofalowych** – jest to folia przeznaczona specjalnie do kuchenek mikrofalowych, dlatego też można używać jej w mikrofalówkach zgodnie z zaleceniami producenta.
- **Woreczki do pieczenia** – można ich używać, ale należy pamiętać, aby nie stosować metalowych zapięć do ich zamykania. Lepiej zastąpić je sznurkiem, a folię nakłuć kilkakrotnie widelcem.
- **Metal** – metalowe naczynia nie powinny być wykorzystywane w kuchenke mikrofalowej. Po pierwsze ze względów bez-



SHARP YC-QS254AE-B

pieczeństwa, a po drugie dlatego, że metal odbija fale elektromagnetyczne – produkt nie zostanie podgrzany. Istnieją wyjątki: wąskie paski z folii aluminiowej mogą być stosowane do przykrywania części potraw, aby nie rozmroziły lub ugotowały się zbyt szybko (np. skrzydełka kurczaka). Małe metalowe szpikulce do grilla lub misecz-



GORENJE MO235SYW

ki aluminiowe (np. przy daniach gotowych) mogą być używane, muszą być jednak nieduże w stosunku do potraw, np. miseczki aluminiowe muszą być wypełnione potrawą co najmniej w 2/3 do 3/4.

Przy stosowaniu miseczek aluminiowych lub innych naczyń metalowych musi być utrzymany odstęp od ścian kuchenki o minimum 2 cm, ponieważ mogą one zostać uszkodzone przez ewentualne powstawanie iskier. Jednak ze względów bezpieczeństwa lepiej przełożyć potrawę do naczynia, które można wykorzystywać w mikrofalówce. Najlepszą zasadą w wyborze naczyń jest zawsze upewnienie się przed włożeniem do mikrofalówki, czy dane naczynie nadaje się do tego. Producent często zaznacza to na opakowaniach. Bez względu nie można używać żadnych naczyń z metalowymi elementami (śrubki, przeguby, uchwyty).

Akcesoria do kuchenek

Niektóre modele mają w zestawie dodatkowe akcesoria, takie jak ruszt (czasem są dwa – niski i wysoki), szklana brytfanna, specjalna pałeczka do podgrzewania płynów, forma

do gotowania, naczynia do gotowania na parze, talerz crisp do czy rozeń. Ciekawym dodatkiem do niektórych modeli są książki kucharskie z propozycjami dań, które można przygotować w mikrofalówce.

Czyszczenie kuchenki

Do czyszczenia urządzenia należy używać delikatnych, miękkich ściereczek i łagodnych środków czyszczących. Nie zaleca się stosować środków żrących lub ściągających, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia. Na rynku dostępne są także specjalistycz-



MPM MPM-20-KMG-03

ne środki przeznaczone do kuchenek mikrofalowych. Komorę należy opróżnić z wszystkich akcesoriów, w tym talerza obrotowego. Należy pamiętać, aby woda lub roztwór detergentu nie dostały się do otworów wentylacyjnych lub grzałek. Rada producenta: jeśli zabrudzenia są trudne do usunięcia, do komory można włożyć szklankę wody i ustawić grzanie na maksymalną moc przez średnio 2–3 minuty. Po tym czasie zabrudzenia rozpuszczą się – wystarczy delikatna sucha ściereczka i gotowe.

Grilluje i podgrzewa – Amica AMGF23E3GS



Funkcjonalna kuchenka mikrofalowa Amica AMGF23E3GS została wyposażona w precyzyjne elektroniczne sterowanie. Będzie to szczególnie przydatne w przypadku dań gotowych, które wymagają odpowiednich ustawień. Dzięki programom gotowym wybór mocy i czasu grzania nie jest problemem. Wystarczy włożyć potrawę, wybrać jej rodzaj oraz masę. Urządzenie samo wybierze odpowiednie parametry pracy. Moc mikrofal to 900 W, a grzałki grilla

1000 W, pojemność urządzenia wynosi 23 l. Kuchenka mikrofalowa Amica wyposażona została w combigrill, łączący mikrofałę oraz funkcję grilla. Dzięki niemu już po chwili danie będzie idealnie podgrzane, a wierzch pokryje się pyszną, chrupiącą skórką. Przydatnym rozwiązaniem jest również funkcja MultiWave System – kilka punktów emisji mikrofal w połączeniu z obrotowym talerzem pozwalają równomiernie podgrzać całą potrawę, zarówno na zewnątrz, jak i w środku.



Fot. Amica

AMICA. Mikser ręczny MDT 1015

Z trybem turbo

Każdy miłośnik wypieków wie, że mikser ręczny to sprzęt niezbędny w kuchni. Przy jego pomocy błyskawicznie przygotujemy różne rodzaje ciasta, a składniki będą zawsze dokładnie wymieszane.



Do tego jest jednak niezbędna spora moc, tak jak w przypadku propozycji marki Amica. Krajowy producent wyposażył mikser ręczny MDT 1015 w silnik o mocy 500 W.

Dzięki temu bez problemu poradzi sobie z mieszaniem nawet gęstych mas. Różne składniki wymagają różnej mocy, by miksowanie przyniosło idealne efekty. Dzięki płynnej regulacji prędkości łatwo i szybko zmienimy moc na optymalną i unikniemy rozchlapywania produktów. Za pomocą suwaka wygodnie i w mgnieniu oka wyregulujemy moc pod kątem wykorzystywanych składników,



a prędkość będzie dopasowana do potrzeb. Miksera używamy nie tylko dla wygody, ale i by oszczędzać czas. Wykorzystując funkcję turbo, możemy mikсовать składniki tak szybko, jak nigdy, ponieważ dostępna jest pełna moc urządzenia. Ubijanie białka, śmietany, wyrabianie ciasta czy przyrządzanie kremu – wszystko idzie sprawniej, kiedy mamy odpowiednie akcesoria. Trzepaczki i haki w mikserach marki Amica zostały wykonane ze stali szlachetnej, dlatego są o wiele wytrzymalsze, odporne na rdzę i po prostu się nie niszczą. Podczas miksowania powstają drgania, które utrudniają stabilne utrzymanie miksera w dłoni. Po pewnym czasie jest to po prostu nieprzyjemne i niewygodne. Dlatego uchwyt miksera Amica MDT 1015 został zaprojektowany tak, by nie ślizgał się w ręce. Jest też dodatkowo powleczony miękkim, gumowym tworzywem, by nawet długie miksowanie było maksymalnie wygodne.

MPM. Krajalnica elektryczna MKR-05

Perfekcyjne plastry

Miłośnicy domowych wyrobów nie mogą obyć się bez funkcjonalnej krajalnicy elektrycznej. Urządzenie pozwoli ukroić również plastry, które na talerzu będą prezentować się bardzo atrakcyjnie, a posiłki zyskają na estetyce.



Za pomocą krajalnicy MKR-05 o mocy 150 W perfekcyjnie i błyskawicznie pokroimy pieczywo, cienkie plasterki wędlin, sera czy owoców. Urządzenie wyposażono w silnik o mocy 150 W, który bez problemu poradzi sobie nawet z twardymi produktami spożywczymi. Zdejmowany nóż o średnicy 170 mm wykonany ze stali nierdzewnej sprosta nawet chrupiącej skórce od chleba, twardym serem czy dużym owocom. Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 15 mm pozwala na idealne dopasowanie grubości plasterów do naszych upodobań czy aktualnie krojonego produktu. W trosce o bezpie-

czeństwo użytkownika krajalnica MPM MKR-05 jest wyposażona w podajnik dociskowy z zaczepami zapobiegającymi przypadkowemu przesunięciu żywności podczas krojenia produktów oraz zabezpieczenie chroniące przed przypadkowym uruchomieniem urządzenia.

Dla zwiększenia stabilności produkt ma także antypoślizgowe nóżki. Kompaktowa krajalnica MPM MKR-05 jest łatwa do utrzymania w czystości. Prosty demontaż poszczególnych elementów urządzenia, tj. tarczy tnącej, podajnika dociskowego i prowadnicy, sprawia, że można je szybko i dokładnie umyć. Krajalnica pozwoli zaoszczędzić sporo czasu i energii, a do tego w kilka chwil przygotowuje również plastry, których nie uzyskalibyśmy, krojąc tradycyjnie.



DOSKONAŁE REZULTATY. BEZ PRZEWODU.

Przygotowuj, gotuj i piecz bez ograniczeń!

Przedstawiamy 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.



PETRA[®]
ELECTRIC
SEIT 1968

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



**Ekspresy
przelewowe
i zaparzacze**



Choć obecnie najdynamiczniej rośnie rynek ekspresów automatycznych, to nie można zapominać o innych urządzeniach do parzenia kawy, jak np. popularne ekspresy przelewowe. Kawa przez nie przygotowana ma swoich zwolenników, zwłaszcza wśród osób preferujących solidny kubek napoju zamiast kompaktowych form, jak espresso czy americano.

Różne metody parzenia kawy to także odmienny smak oraz właściwości. Kawa z ekspresu przelewowego zawiera dużą ilość kofeiny i jest idealna, jeśli akurat potrzebujemy energetycznego „kopa”. Dlatego wiele osób posiada kilka urządzeń do przygotowywania kawy, które są użytkowane naprzemiennie. Nowoczesne ekspresy przelewowe nie zajmują dużo miejsca i są w stanie zaparzyć aromatyczny napój w dużej ilości. Dzięki różnym opcjom pojemnościowym bez trudu wybierzemy model idealnie dostosowany do potrzeb domowników.

Zasada działania ekspresu przelewowego

Urządzenia takie przygotowują kawę filtrowaną. Zależnie od pojemności dzbanka mogą zaparzyć kawę dla większej liczby osób. Mają moc 600 – 2400 W i są sterowane ręcznie albo elektronicznie. Wyróżniają się prostą budową i takim też działaniem. Niektóre modele mają regulację mocy naparu, wbudowany młynek i wyświetlacz. W trakcie pracy woda jest podgrzewana



MPM MKW-04

do odpowiedniej temperatury, a następnie przesiąka przez kawę umieszczoną w stożkowym pojemniku z filtrem. Może to być siateczkowy filtr wielokrotnego użytku, wykonany z tworzywa sztucznego, jak i filtr papierowy jednorazowego użytku. Zależy to od modelu urządzenia. W przeciwieństwie do modeli automatycznych czy kolbowych nie występuje tu pompa ciśnieniowa. Dlatego woda po prostu przesiąka przez kawę do dzbanka zgodnie z grawitacją. W porównaniu do modeli ciśnieniowych ekspresy przelewowe są więc wolniejsze, jednak częściowo można to zrekompensować sobie takimi funkcjami jak timer czy opcja utrzymywania temperatury. Dzięki temu kawa w dzbanku może być przygotowana wcześniej. W praktyce w ekspresach przelewowych znajdziemy kilka nowoczesnych rozwiązań, które pomogą w łatwiejszym przygotowaniu pysznej kawy.

Ważne parametry

Jest kilka ważnych parametrów, na które powinniśmy zwrócić uwagę, wybierając ekspres przelewowy,

Stalowy dzbanek pełni funkcję termosu i dłużej utrzymuje temperaturę kawy.

aby był on dopasowany do naszych wymagań. Przede wszystkim jest to pojemność dzbanka na kawę. Oczywiście, im większa, tym więcej kawy przygotowujemy za jednym razem. Zazwyczaj producenci podają pojemność w litrach oraz liczbę filiżanek, co znacznie ułatwia wybór ekspresu, ponieważ wiemy, ilu gości możemy poczęstować kawą z jednego parzenia. Modele konsumenckie zazwyczaj mają dzbanki o pojemności ok. 1 l,



ADLER AD 4407

większe (nawet ponad 2 l) znajdziemy w tych przeznaczonych do gastronomii. Znaczenie ma również pojemność zbiornika na wodę, która bardzo często jest dopasowana do maksymalnej objętości dzbanka. Producent może zastosować miarę, która informuje, na ile filiżanek kawy wystarczy wody. Oczywiście, jak w każdym sprzęcie kuchennym zalecamy stosowanie wody filtrowanej, np. z dzbanka, co znacznie redukuje ilość powstałego kamienia.

Znaczenie ma także moc ekspresu, zazwyczaj wynosi ona ok. 1000 W i jest w pełni wystarczająca do szybkiego nagrzania wody w ilości wymaganej do przygotowania kawy. Ekspresy o większej mocy zazwyczaj mogą przygotować także więcej kawy, ponieważ mają pojemniejsze dzbanki. W modelach, które są wyposażone w młynek, możemy także zwrócić uwagę na pojemność zbiornika na ziarna – im jest większa, tym rzadziej trzeba go uzupełniać.

Czyszczenie i konserwacja

Zewnętrzna obudowa ekspresu, aby uniknąć zarysowań, powinniśmy czyścić np. miękką, wilgotną ściereczką. Niektóre elementy, np. pojemnik na



Fot. Bosch



Fot. Adler

Pojemność dzbanka powinniśmy dobierać do potrzeb domowników.



AMICA
CD 4011

kawę czy dzbanek, w zależności od zaleceń producenta mogą być także myte w zmywarce. Informacje o tym znajdziemy w instrukcji obsługi. Jak większość urządzeń mających kontakt z wodą ekspres do kawy należy odkamieniać. W niektórych modelach możemy ustawić twardość wody, wtedy co określoną liczbę cykli, dopasowaną do jakości wody, urządzenie przypomni nam o konieczności odkamieniania. Warto zdecydować się na sprzęt z opcją samoczyszczenia. Roztworem odkamieniającym należy wypełnić maksymalną pojemność użytkową zbiornika na wodę, a następnie wcisnąć przycisk odpowiedzialny z odkamieniania. Proces się rozpocznie i potrwa kilkadziesiąt minut. Po zakończeniu urządzenie automatycznie się wyłączy. Szczegółowo proces odkamieniania danego modelu ekspresu jest opisany w instrukcji obsługi urządzenia.

Filtry do ekspresów

W specyfikacji urządzenia producent informuje o tym, jaki rozmiar filtrów powinien być stosowany. Niektóre ekspresy wyposażone są w filtry wielokrotnego użytku, np. metalowe lub z tworzywa sztucznego. Niestety, prze-

puszczają one mniejsze drobinki fusów i osad, przez co przygotowana przy ich pomocy kawa jest bardziej mętna. Alternatywę stanowią filtry materiałowe, jednak w ich przypadku problemem jest utrzymanie właściwej higieny. Dokład-

BOSCH CompactClass Extra TKA3A033

ne czyszczenie z drobinek fusów wymaga wiele wysiłku i np. prania. Dlatego powszechnie stosuje się filtry papierowe, które są jednorazowe oraz dostępne w przystępnych cenach. Po użyciu kawę można wyrzucić do pojemnika na bioodpady. Oczywiście, można ją również wykorzystać jako kompost lub nawóz.

Łatwo się domyślić, że filtr ma wpływ na smak. Filtry znajdziemy w ofercie zarówno producentów akcesoriów kuchennych, jak i renomowanych marek dostarczających ekspresy przelewowe. Warto wybierać dobrej jakości produkty, ponieważ to gwarantuje zwiększoną odporność na rozdzarcia, biodegradowalność czy neutralność smakową. Grubość filtra wpływa na smak kawy, dlatego warto eksperymentować z różnymi akcesoriami, aby uzyskać napój, który nam będzie odpowiadał. Filtr o większej gru-



Z wbudowanym młynkiem – Salter EK4368



Świeżość kawy to podstawa niezależnie od metody parzenia. Dlatego ekspres przelewowy Salter EK4368 został wyposażony we wbudowany młynek, który dba o to, żeby napój był przygotowany jedynie ze świeżo mielonych ziaren. Wyposażony w cyfrowy panel sterowania ekspres do kawy ma 24-godzinny timer, który pozwala łatwo zaprogramować czas przygotowania ulubionego napoju. Oprócz tego ma on takie funkcje jak blokada kapania, podtrzymywanie ciepła oraz automatyczne wyłączenie, zapewniające bezpieczne użytkowanie. W zestawie znajduje się dzbanek o pojemności 750 ml, który pozwala na przygotowanie dwóch dużych kubków kawy jednocześnie. Sprzęt wyposażono także w filtr siatkowy wielokrotnego użytku.

Fot. Salter



BOSCH
Styline TKA8A683

bości sprawi, że kawa będzie klarowniejsza i łagodniejsza w smaku.

Funkcje w ekspresach przelewowych

Wcześniejsze opisy pokazują, że działanie ekspresu przelewowego nie jest zbyt skomplikowane. Mimo wszystko w urządzeniach tych znajdziemy kilka funkcji, które sprawiają, że korzystanie z nich jest łatwiejsze, a kawa jeszcze lepsza:

- **tryb oszczędzania energii** – po upływie pewnego czasu bezczynności ekspres przechodzi w tryb uśpienia;

- **podświetlenie LED** – ekspres przelewowy może być wyposażony w podświetlenie LED przycisków i wyświetlacza, które ułatwia obsługę;

- **blokada kapania** – jest to rodzaj wypustki znajdującej się na dopływie kawy do dzbanka. Dzięki temu po wyjęciu dzbanka pozostała w filtrze kawa nie skapuje z urządzenia, co chroni płytę grzejną ekspresu przelewowego;



**GÖTZE & JENSEN
CM600X**

- **dzbanek termiczny** – czyli po prostu termos, który chroni napar przed utratą ciepła nawet przez kilka godzin;

- **timer** – umożliwia zaprogramowanie czasu, w którym ekspres automatycznie rozpocznie parzenie kawy. Może być elektroniczny na wyświetlaczu lub mechaniczny, obsługiwany za pomocą specjalnego pokrętki. Do korzystania z elektronicznego timera niezbęd-



**SALTER
EK2972**

ne jest ustawienie zegara;

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

- **podtrzymywanie temperatury** – ekspres przelewowy jest wyposażony w płytkę grzewczą, która odpowiada za utrzymanie temperatury zgromadzonej w dzbanku kawy. Zazwyczaj pracuje on przez

**BOSCH
ComfortLine TKA6A047**



Do 12 filiżanek kawy – Zelmer ZCM1200

Funkcjonalny i stylowy ekspres przelewowy Zelmer ZCM1200 to produkt dla tych, którzy nie wyobrażają sobie poranka bez kubka gorącej kawy. Jego nieduże wymiary sprawią, że zmieści się w każdej kuchni, a moc 680 W zapewni idealne efekty parzenia. Jego obudowę wykonano z dobrej jakości tworzywa sztucznego i stali nierdzewnej, co nadaje mu nowoczesny wygląd. Jeśli pijemy dużo kawy, z pewnością docenimy pojemność szklanego dzbanka, która wynosi 1,2 l. Taka ilość napoju wystarczy aż na 12 filiżanek, więc bez problemu przygotowujemy napój dla całej rodziny lub gości. Aby wiedzieć dokładnie, ile kawy pozostało, możemy skorzystać z czytelnej miarki na dzbanku. W zestawie z ekspresem przelewowym znajdziemy filtr wielorazowy. Po użyciu wystarczy go przemyć pod bieżącą wodą, ale jeśli nam wygodniej, możemy skorzystać z jednorazowych filtrów papierowych. Ekspres przelewowy wyposażono w funkcję Anti-drip. Po podniesieniu dzbanka z tacki podgrzewającej funkcja ta zapobiegnie kapaniu z urządzenia. Nikt nie lubi zimnej kawy, dlatego ekspres ma funkcję podtrzymywania ciepła. Po skończonym parzeniu wystarczy nie wyłączać urządzenia, a będzie ono automatycznie utrzymywać temperaturę napoju. Ekspres automatycznie wyłączy się po około 35 minutach. Aby ponownie włączyć funkcję podtrzymywania temperatury, wystarczy włączyć urządzenie.



Fot. Zelmer

określony czas, np. 40 min. Dzięki temu kawa dłużej jest gotowa do spożycia;

- **miarka do kawy** – często w zestawie jest dołączona miarka do kawy, wykonana z tworzywa. Jest przydatna, ponieważ pozwala łatwo odmierzyć ilość mielonej kawy niezbędną do przygotowania określonej liczby filiżanek;

- **regulacja mocy kawy** – pozwala na dostosowanie intensywności smaku kawy do upodobań użytkownika. Zazwyczaj skala ustawień jest trójstopniowa – łagodna, średnia i mocna;

- **młynek do kawy** – jak powszechnie wiadomo, najlepiej smakuje świeżo mielona kawa. Dlatego również w niektórych ekspresach przelewowych znajdziemy wbudowany młynek

z regulacją grubości mielenia. Wystarczy wybrać, ile filiżanek kawy chcemy przygotować, i po kilku minutach napój będzie gotowy;

- **wyjmowany pojemnik na ziarna** – w niektórych ekspresach z młynkiem pojemnik na ziarna można wyjąć. To ułatwia czyszczenie zarówno zbiornika, jak i elemen-

tów młynka. W zestawie może znajdować się specjalna szczotka czyszcząca;

- **wyświetlacz LCD** – podświetlany ekran ułatwia korzystanie z ekspresu oraz programowanie funkcji i trybów pracy. Dostępny jest w bardziej zaawansowanych modelach urządzeń;

- **wskaźnik poziomu wody** – zbiornik na wodę powinien być wyposażony w czytelny wskaźnik poziomu wody. Podziałka informuje nie tylko o jej ilości w litrach, ale i możliwych do przygotowania filiżanek kawy;

- **wyjmowany zbiornik na wodę** – możliwość wyjęcia zbiornika na wodę sprawia, że jego napełnianie i czyszczenie są łatwiejsze;

- **regulacja ilości kawy** – możliwość ustawienia, ile filiżanek kawy ekspres ma przygotować;

- **dysza natryskowa** – aby kawa wydobyła pełnię aromatu, musi być odpowiednio nawilżona wodą. Dlatego producent może zastosować specjalną dyszę natryskową, która odpowiada za równomierne dozowanie gorącej wody.

MPM MKW-05



SALTER. Waga kuchenna Heston Blumenthal Precision Dual Platform

Precyzja w kuchni

Odmierzenie właściwej ilości składników nie jest łatwe. Szklanka mąki w przepisie to niezbyt precyzyjna miara, a może zawążyć na tym, czy wypiek się uda. Dlatego warto skorzystać z dokładniejszych metod, np. wagi kuchennej Heston Blumenthal Precision Dual Platform marki Salter.



Marka Salter od lat specjalizuje się w dostarczaniu najlepszej jakości wag, dotyczy to także urządzeń kuchennych. Seria Heston Blumenthal Precision to urządzenia kuchenne zaprojektowane przez znanego brytyjskiego szefa kuchni i osobowość telewizyjną Hestona Blumenthala. Oferują one wyjątkowy design oraz funkcje, które przydadzą się podczas codziennej pracy

w kuchni. Innowacyjnym rozwiązaniem w modelu 1049A HBBKDR jest zastosowanie podwójnej platformy do ważenia składników. Większa z nich może pracować z maksymalnym obciążeniem do aż 10 kg, a wynik wyświetli z dokładnością do 1 g. Z kolei mniejsza platforma przyda się, gdy precyzja ma kluczowe znaczenie. Jej maksymalne obciążenie to 200 g, a dokładność podawanego pomiaru to 0,1 g. Waga jest wyposażona w dwa precyzyjne wyświetlacze z podświetleniem, które informują o aktualnym odczycie z danej platformy. Wygodnym rozwiązaniem jest funkcja Aquatronic, która pozwala dokładnie odmierzając płynny. Urządzenie wyposażo-

no w funkcję tarowania, dzięki której można w jednym naczyniu odważać różne składniki. Dostępna jest opcja przełączenia się między jednostkami metrycznymi a imperialnymi. Platformy wagi wykonano ze stali nierdzewnej, więc są łatwe w czyszczeniu, a dzięki płaskiej konstrukcji przechowywanie urządzenia nie stanowi problemu.



ZELMER. Blendery ręczne ZHB4652 Pulsar Deluxe Max

Dla wymagających użytkowników

Blendery ręczne stają się coraz popularniejsze w polskich kuchniach. Nową propozycją marki Zelmer są urządzenia z serii Pulsar Deluxe Max, wyposażone w niezawodny silnik o mocy maksymalnej aż 800 W.

Dzięki niemu urządzenie z łatwością poradzi sobie przy rozdrabnianiu nawet twardych produktów. Dodatkowo blendery Pulsar Deluxe Max mają funkcję turbo, która pozwoli uzyskać maksymalną wydajność i dzięki której poradzimy sobie z dowolnym rodzajem żywności. W stopie blendera znajdują się dwa bardzo wydajne ostrza, wykonane ze stali nierdzewnej. Materiał ten charakteryzuje się du-



żą wytrzymałością, łatwością w czyszczeniu i jest neutralny dla produktów spożywczych, co oznacza, że nie wpływa na ich smak. Kształt oraz bardzo ostre krawędzie gwarantują bezproblemowe blendowanie żywności. Stopa blendująca w modelach Pulsar Deluxe Max wykonana jest z dobrej jakości stali nierdzewnej, która jest materiałem trwałym i odpornym na uszkodzenia. Konstrukcja stopy zapobiega chlapaniu, a utrzymanie jej w czystości jest niezwykle łatwe dzięki temu, że jest zdejmow-



walna. Ważne jest oczywiście także wygodne sterowanie blenderem, co gwarantuje ergonomiczny kształt obudowy. Dlatego blendery ręczne z serii Pulsar Deluxe Max mają chropowaty element zapobiegający wyslizgiwaniu się urządzenia z ręki podczas przygotowywania posiłków. Propozycja marki Zelmer to prawdziwe wielozadaniowe urządzenie dzięki dołączonym do zestawu akcesoriom. Kubek z miarką pozwoli na szybkie i łatwe przygotowanie małych posiłków oraz odmierzenie odpowiedniej ilości składników, rozdrabniacz umożliwi siekanie i ścieranie miękkich produktów, a za pomocą trzepaczki ubijemy pianę lub przygotowujemy bitą śmietanę. Urządzenie jest dostępne w trzech wariantach kolorystycznych.

camry
Premium

Kawiarka
elektryczna Moka

CR 4415B

Pojemność 300ml

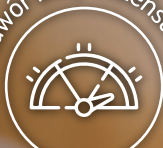


Moc



480W

Zawór bezpieczeństwa



Nienagrzewający się uchwyt



Automatyczny wyłącznik termiczny



Pokrywa z okienkiem



Nie wymaga
kuchенki



Materiał korpusu
aluminium



Kawiarka
elektryczna Moka

CR 4415W



WWW.ADLEREUROPE.EU

BOSCH. Blender ręczny ErgoMaster Serie 4 MSM4B670

Duża wydajność i wygodna obsługa

Oferowany przez markę Bosch blender ręczny ErgoMaster Serie 4 MSM4B670 jest wyposażony w akcesoria, które sprawiają, że funkcjonalność urządzenia sięga daleko poza miksowanie produktów spożywczych.



Sercem urządzenia jest wydajny silnik o mocy 1000 W. Dzięki niemu sprzęt poradzi sobie z rozdrabnianiem nawet najtwardszych składników. Duży przycisk regulacji prędkości został zaprojektowany tak, żeby blender można było wygodnie obsługiwać tylko jedną ręką. Możemy w pełni kontrolować jego prędkość, używając kilku palców lub tylko kciuka. Ta elastyczność sprawia, że zarówno osoby prawo-, jak i leworęczne mogą łatwo ustawić odpowiednią prędkość. Im mocniejszy chwyt, tym większa prędkość pracy jest aktualnie dostępna. Wyjątkową wydajność i trwałość blendera przez długie lata zapewnia zastosowanie ceramicznego sprzęgła. Dzięki doskonałym właściwościom materiału przenosi ono efektywnie moc silnika na ostrza. Nie zużywa się z czasem użytkowania, w przeciwieństwie do zwykłych sprzęgła z tworzywa sztucznego. Takie rozwiązanie zapewnia stałą i niez-

wodną wydajność urządzenia przy wszystkich zadaniach kulinarnych. Dzięki temu dłużej chronimy naszą planetę przed zaśmiecaniem jej kolejnymi elektrośmieciami. Cztery wyjątkowe ostrza ze stali nierdzewnej zapewniają doskonale rezultaty, gładką konsystencję i łatwe blendowanie nawet najtwardszych składników. Kształt stopy miksującej skutecznie ogranicza rozpryskiwanie. W zestawie znajdziemy praktyczny pojemnik wyposażony w miarę. Dzięki niemu łatwo przygotujemy niezbędną ilość składników. Przy pomocy dołączonej do zestawu trzepaczki szybko ubijemy śmietaną czy białka, a także wymieszamy lekkie masy. Bez wątplenia dużym atutem jest również dołączony do zestawu „foodprocessor” o pojemności 1250 ml z 4 rodzajami tarcz tnących (plasterki cienkie i grube, wiórki drobne i grube). W wyposażeniu znajdziemy także



nóż uniwersalny oraz mieszadło do zagniatania małej ilości ciasta. Dzięki temu kompaktowy blender bez trudu zastąpi inne domowe urządzenia, np. malakser.

Dodatkowym atutem jest kompatybilność z innymi akcesoriami do blenderów firmy Bosch, które można dokupić. Przykładem jest zestaw do pakowania próżniowego MSZV8FS1. Zatrzymuje on świeżość na dłużej i tworzy hermetyczne zamknięcie. Artykuły spożywcze przechowywane w takich warunkach zachowują przydatność do spożycia o wiele dłużej niż podczas przechowywania w tradycyjny sposób. Zamkniętą szczelnie żywność możemy przechowywać w lodówce, zamrażarce czy spiżarni. W zestawie znajdują się pompa próżniowa, pojemnik próżniowy (1,2 l), 3 worki próżniowe (1,2 l i 3,8 l).





MOC
800 W

FUNKCJA
TURBO

Pełna moc rozdrabniania

w Twoich rękach!

Blender ręczny ZHB4562 Pulsar Deluxe Max. Moc nominalna 600 W, maksymalna 800 W · 2 wydajne ostrza ze stali nierdzewnej · Funkcja Turbo · Zdejmowana metalowa stopa · Ergonomiczna konstrukcja zapobiegająca rozpryskiwaniu · W zestawie kubek z miarką, rozdrabniacz i trzepaczka.



zelmer
niezawodnie

www.zelmer.pl

Mobilne chłodzenie

– lodówki turystyczne



Fot. Camry

Pod namiotem, na kempingu czy nawet podczas jednodniowych wycieczek sprawdzają się lodówki turystyczne. Zajmują niewiele miejsca oraz pozwalają na zachowanie świeżości produktów spożywczych.

Oferta tych urządzeń jest na tyle duża, że bez problemu wybierzemy lodówkę dostosowaną dokładnie do naszych potrzeb. Różnią się one nie tylko pojemnością, ale również sposobem chłodzenia. Warto wiedzieć, jak działają poszczególne metody, ponieważ to ułatwia dobór sprzętu do konkretnego zastosowania. Urządzenia

kie. Innymi zaletami urządzeń tego typu są ich niewygodna cena oraz stosunkowo duża energooszczędność. W lodówkach „samochodowych” użytkownik zazna nieco więcej komfortu. Oprócz wkładów chłodzących może użyć zasilania elektrycznego. Wtedy przewód należy włożyć do gniazda zapalniczki samochodowej (prąd stały



ADLER AD 8078



CAMRY CR 8061

mogą mieć również dodatkowe funkcje, które okażą się przydatne w różnych sytuacjach, chociażby możliwość podgrzewania żywności.

Klasyfikacja lodówek turystycznych

Lodówki turystyczne, w zależności od jakości produkcji, mają szczelną izolację wnętrza. Co ważne, dzięki zastosowaniu odpowiednich materiałów są również bardzo lek-



RAVANSON CS-24S



MPM MPM-35-CBM-09Y

– DC 12 lub 24 V), co pozwala chłodzić produkty podczas jazdy samochodem. Urządzenia te sprawdzają się szczególnie podczas długich podróży. Część lodówek „samochodowych” może być użytkowana na kempingu i zasilana napięciem sieciowym. Należy pamiętać o przełączeniu lodówki z trybu DC (prąd stały) w tryb AC (prąd przemienny). Urządzenia te cieszą się dużą popularnością nie tylko wśród osób, które lubią zakosztować aktywnego wypoczynku, ale i zawodowych kierowców. W końcu oni też gdzieś muszą przechowywać żywność w trakcie długich, nawet kilkutygodniowych wyjazdów.

Lodówki na wkłady

Ofertę lodówek turystycznych otwierają modele wykorzystujące wkłady chłodzące. Nie wymagają żadnego zasilania, skrzynia lodówki jest wykonana najczęściej z tworzywa sztucznego i skutecznie zaizolowana, a wspomniane wkłady są wypełnione specjalnym żelom lub wodą. Przed wyruszeniem w trasę należy je zamrozić w zamrażalniku, a następnie umieszczamy je we wnętrzu lodówki wraz z transportowanymi jedzeniem i napojami. Zazwyczaj taka lodówka pozwala na obniżenie temperatury przez ok. 12 godzin. Liczba wkładów powinna być dopasowana do pojemności lodówki, producent określa to w specyfikacji. Najmniejsze modele mają objętość 10 l, a największe ponad 30 l. Główną zaletą takiej lodówki jest, oczywiście, możliwość użytkowania w dowolnym miejscu, ponieważ nie potrzebuje zasilania. Sprawdzi się więc



Lodówki turystyczne wyposażone są w dwa rodzaje zasilania – sieciowe 230 V oraz 12 V, wykorzystujące instalację auta.

Chłodzi i podgrzewa – Ravanson CS-28S Super



Dzięki funkcji chłodzenia oraz grzania lodówka turystyczna Ravanson CS-28S Super sprawdzi się w różnorodnych warunkach. Atutem jest pojemność wynosząca 28 l. Pozwala to na przechowanie dużej ilości produktów. Wygodny transport i przenoszenie lodówki wraz z zawartością umożliwia-



ją uchwyt oraz kółka. Sprzęt wyposażono w możliwość chłodzenia do 20 – 23 °C poniżej temperatury otoczenia. W trybie grzania zawartość można podgrzać do temperatury ok. 55 °C (tolerancja 10 °C). Pianka poliuretanowa zapewnia doskonałą izolację przechowywanych produktów. Urządzenie może być zasilane zarówno z sieci elektrycznej, jak i instalacji auta.

świetnie na krótkich wypadach, np. na plażę czy działkę. Oprócz tego jest lekka, dlatego jej transport nie nastręcza problemów. Najczęściej jest wyposażona w wygodny uchwyt do przenoszenia.

Lodówki termoelektryczne

Na dłuższe wypadki, np. kemping lub biwak, możemy polecić lodówki termoelektryczne, które do procesu chłodzenia wykorzystują tzw. ogniwo Peltiera z wentylatorem i radiatorem. Pod względem efektywności rozwiązanie to nie jest tak skuteczne jak tradycyjne domowe chłodziarki kompresorowe, jednak niektóre modele pozwalają na obniżenie temperatury nawet o 20 °C względem otoczenia. Sposób działania ogniwa Peltiera sprawia, że oprócz chłodzenia lodówka może być wykorzystywana do grzania przechowywanych produktów, nawet do temperatury 60 °C. Lodówka ma możliwość zasilania samochodowego napięciem 12 V lub z sieci elektrycznej – 230 V. Niewielkie wymiary i masa sprawiają, że sprzęt łatwo zabierzemy ze sobą. Pojemność sięga nawet 30 l. Niektóre bardziej zaawansowane modele mogą być wyposażone np. w ekran LCD i elektroniczną regulację temperatury.

Lodówki absorpcyjne

Kolejnym z typów lodówek zasilanych energią elektryczną są modele absorpcyjne. To raczej większy gabarytowo sprzęt turystyczny, szczególnie popularny w kamperach czy wśród zawodowych kierowców. Docenia się je przede wszystkim ze względu na bardzo dobre właściwości chłodzące. Przede wszystkim najwydajniejsze modele pozwolą nawet na zamrażanie produktów. Dotyczy to jednak głównie lodówek montowanych na stałe, np. w kamperach czy na jachtach. Co prawda, służą one celom turystycznym, lecz jednocześnie trudno uznać je za przenośne. Lodówki

absorpcyjne dostępne są w wielu wariantach pojemnościowych, nawet powyżej 40 l. Za czynnik chłodniczy służy amoniak. Podstawowe zasilanie zapewnia, oczywiście, sieć elektryczna 230 V lub zasilacz samochodowy. Mogą być jednak zasilane także gazem typu propan-butan. To pozwala zapewnić chłodzenie w niemal każdych warunkach oraz osiągnąć oszczęd-



RAVANSON CS-20S

ność energii akumulatora. Są jednak droższe i cięższe niż lodówki z ogniwo Peltiera. Dlatego polecamy je przede wszystkim zapalonym miłośnikom kempingów, dla których niezależność jest najważniejszą kwestią.

Użytkowanie lodówek turystycznych

Jest kilka ważnych cech, na które powinniśmy zwrócić uwagę, wybierając lodówkę turystyczną. Przede wszystkim

LODÓWKI



CAMRY CR 8076

kim jest to pojemność, którą należy dopasować do wymagań użytkownika. Jeśli lodówka służy głównie w czasie podróży, a na kwaterach korzystamy z zainstalowanych tam urządzeń, nie jest potrzebna duża pojemność. Największe lodówki to rozwiązania przede wszystkim do kamperów, czyli tam, gdzie musimy być w pełni niezależni. Większość typowych lodówek turystycznych jest otwierana od góry, co w porównaniu do modeli tradycyjnych utrudnia nieco dostęp do przechowywanych produktów, jednak taka konstrukcja lepiej sprawdza się w podróży. Lodówka powinna być wyposażona w wygodne uchwyty, które ułatwią jej przenoszenie. Mogą one być wyciągane – podobne do tych stosowanych w walizkach podróżnych (składany uchwyt z blokadą) lub przyjmować kształt przypominający pałak (rozwiązanie podobne do stosowanego w niektórych radioodbiornikach czy radioodtwarzaczach). Przydatnym dodatkiem, dostępnym w niektórych modelach, są kółka transportowe, które powinny być solidne, wytrzymałe i odporne na uszkodzenia. Również one, podobnie jak uchwyt, przyczyniają się do łatwiejszego przemieszczania, zwłaszcza już wypełnionej, lodówki. Pokrywa urządzenia może być zamocowana na zawiasach, co ułatwia otwieranie i korzystanie z niego. Lodówki turystyczne,

przede wszystkim ze względu na swoją mobilność, zwykle nie są zbyt pojemne. Mogą mieć np. 24 l lub 32 l oraz możliwość schłodzenia do temperatury nawet o 20 °C niższej od temperatury otoczenia. Zwykle jednak takie parametry wystarczają i sprzyjają wykorzystaniu tego typu modeli w plenerze. Jeśli chcemy lodówkę wygodnie przewozić na tylnym siedzeniu, warto wybrać model z zapięciem do pasów bezpieczeństwa. Niektóre modele są również wyposażone w specjalne tryby zwiększające szybkość chłodzenia lub tryb eko, który oszczędza energię. Oprócz pojemności wewnętrznej powinniśmy zwrócić uwagę także na wymiary zewnętrzne. Wbrew pozorom lodówki turystyczne nawet w bagażniku rodzinnego kombi zajmują całkiem sporo miejsca, dlatego warto wybrać rozmiar dopasowany od auta.



MPM MPM-28-CBM-08YA

Funkcje w lodówkach

Na uwagę zasługują także kształty lodówek turystycznych. Te równie bogato mienią się zarówno kolorami, jak i wzorami. Tradycyjne modele w kształcie prostopadłościanu mogą być stylizowane w różnoraki sposób. Lodówka wykonana w formie pojemnika na lunch czy walizki podróżnej to tylko propozycje. Ciekawym rozwiązaniem jest np. lodówka turystyczna z radiem. Niektóre bardziej zaawansowane lo-



RAVANSON CS-24S Super

dówki są również wyposażone w wyświetlacz i panel sterujący. Znajdziemy je przede wszystkim w modelach sprężarkowych. Pozwalają one na łatwą kontrolę temperatury i wybór trybu pracy. Urządzenia mogą być również wyposażone w funkcję monitorowania stanu akumulatora. Dzięki temu mamy pewność, że nie uszkodzą akumulatora auta. W praktyce lodówki turystyczne mogą mieć wiele różnych dodatków, zależnych od modelu. Dostępne są urządzenia z oddzielnymi strefami chłodzącymi, co ułatwia dzielenie produktów, czy z uchwytami na kubki lub otwieraczem do butelek. W upalne letnie dni z pewnością docenimy także obecność kostkarki.

Oczywiście, kolejnym z trendów jest wprowadzanie do lodówek rozwiązań smart. Przykładem tego jest zastosowanie modułu Bluetooth. Służy on do komunikacji ze smartfonem lub tabletem. Jak nietrudno się domyślić, przy pomocy aplikacji można sterować ustawieniami lodówki, np. kontrolować temperaturę. Oczywiście, Bluetooth może być wykorzystywany także w innym celu. Jeśli lodówka jest wyposażona w głośniki, to możemy bezprzewodowo odtwarzać muzykę. Urządzenie jest więc w stanie zapewnić nie tylko chłodne napoje, ale i dobre brzmienie, czyli wszystko, co niezbędne do idealnej imprezy w plenerze.

Kompaktowa i stylowa – Adler AD 8084



Minilodówka Adler AD 8084 jest idealna do użytku w domu i samochodzie. Pomoże schłodzić napoje oraz utrzymać temperaturę dania. Wykonana z trwałych materiałów i wykorzystująca 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 puszkę, butelki, słoiczki oraz pojemniki z jedzeniem. Półeczka oraz minikoszyk na drzwiach ułatwią z kolei organizację mniejszych produktów. Ciekawą funkcją lodówki jest możliwość chłodzenia i grzania 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 utrzymać temperaturę lub podgrzać posiłek.



ELDOM TL100N Frosty

Dla osób ceniących sobie niezależność lub po prostu przemyślnym wyborem może być lodówka z możliwością podłączenia zewnętrznej baterii. Pozwoli ona na schłodzenie produktów tam, gdzie nie ma dostępu do zasilania sieciowego, a chcemy oszczędzić akumulator auta. Bateria może być wyposażona w porty USB, znajdziemy je także w niektórych lodówkach. Oczywiście, można je wykorzystać do zasilania posiadanych urządzeń mobilnych.

Fot. Adler

PARTNER

dla wprowadzających



- ✓ Wykonywanie obowiązków **w zakresie sprzętu, baterii, opakowań**
- ✓ Doradztwo w zakresie **przepisów ochrony środowiska**
- ✓ Cykliczne **webinary szkoleniowe**
- ✓ Zapewnienie pojemników i systemu **odbioru sprzętu i baterii**
- ✓ Publiczne **kampanie edukacyjne**
- ✓ Współpraca i doradztwo w zakresie **wykonywania obowiązków w krajach UE**

Dlaczego **ASEKOL PL?**

Produkujesz, importujesz sprzęt elektryczny i elektroniczny lub baterie albo zamierzasz podjąć taką działalność i nie jesteś jeszcze zarejestrowany w BDO? A może nie wybrałeś jeszcze lub chcesz zmienić organizację odzysku?

Przedsiębiorcom wprowadzającym na polski rynek sprzęt elektryczny i elektroniczny oraz baterie i akumulatory oferujemy wykonanie wszystkich obowiązków zgodnie z ustawą o zużytych sprzęcie oraz ustawą o bateriach i akumulatorach.

W szczególności zapewnimy:

- ✓ zbieranie i transport zużytego sprzętu elektronicznego i elektrycznego i baterii
- ✓ przetwarzanie elektroodpadów w nowoczesnych zakładach przetwarzania
- ✓ prowadzenie publicznych kampanii edukacyjnych
- ✓ kompleksowe doradztwo w zakresie ochrony środowiska
- ✓ webinary i szkolenia
- ✓ wykonanie obowiązków również w Czechach i Słowacji

Skontaktuj się

+48 882 067 884 kontakt@asekol.pl

SALTER®

SINCE 1760

BRYTYJSKA MARKA NR 1.



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