

INFOPRODUKT

AGD

MAŁE

SPRZĘT KUCHENNY

Numer 8/2023 sierpień ISSN: 2719-7492 Cena: 4,49 PLN (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**

concept
innowacje w Twoim życiu



Suszarki do żywności

Czajniki z tworzywa

Ryżowary



Wywiad:
Sławomir Radacki,
założyciel i prezes DLF

Action,
program partnerski
„Łowcy iSE-Coinów”

Zelmer
dołącza
do APPLiA Polska

JURA prezentuje
wyniki finansowe
za rok obrotowy 2022



SPIS TREŚCI

W NASTĘPNYM NUMERZE



Fot. Concept

Ekspresy

automatyczne

Producenci ekspresów automatycznych skupiają się na tym, aby ich obsługa była jak najłatwiejsza, a kawa jak najszybciej dostępna.

Roboty

planetarne

Modele planetarne to ważny segment robotów kuchennych, który rozrasta się z każdym rokiem.

Wolnowary

elektryczne

Zasada działania wszystkich wolnowarów jest podobna i różnice między urządzeniami to przede wszystkim jakość wykonania czy sposób sterowania.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

4

Wywiad: Sławomir Radacki

– prezes zarządu i założyciel firmy DLF Sp. z o.o. – dystrybutora marek iRobot, Stadler Form, Crockpot, Breville, FoodSaver, Kohersen, Laurastar, vBreathe i Roboclean.

8

Suszarki do żywności

Kojarzą nam się przede wszystkim z suszeniem grzybów, dlatego też często określamy je mianem suszarek do grzybów.

10

Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

18

Czajniki z tworzyw sztucznych

Popularnym wyborem są tworzywa sztuczne, ze względu na przystępne ceny czy niewielką masę.

20

Urządzenia do gotowania ryżu

W krajach Bliskiego i Dalekiego Wschodu garnki do gotowania ryżu, lub inaczej ryżowary, to niezbędne wyposażenie każdej kuchni.

28

Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt SDA*



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

Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Globalna strona WWW

Wyślij e-mail

Ściągnij plik

Wyświetl film

Akcja, promocja

Wydawca:

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

Redaktor naczelny:

Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:

Warszawa, sierpień 2023

Druk:

Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:

ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:

ISSN: 2719-7492

Numer wydania:

Nr 8, sierpień 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.

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

Jak prawidłowo pozbyć się ELEKTROODPADÓW?



WWW.ELEKTROSEGREGACJA.PL

Wybierz jedno z wielu dostępnych rozwiązań:

- Czerwone Kontenery
- Bezpłatny odbiór dużych urządzeń bezpośrednio z domu
- Odbiory z firm
- Konkurs dla szkół
- Posprzątaj ROD
- E-boxy
- Kocham Recykling z ASEKOL PL



JURA

Wraca na ścieżkę wzrostu

Szwajcarski producent ekspresów do kawy podsumował rok obrotowy 2022. Drugi rok z rzędu JURA sprzedała ponad pół miliona w pełni automatycznych maszyn.



Po wzroście o ponad 20 proc. w 2021 r., sprzedaż firmy JURA Elektroapparate AG z siedzibą w Niederbuchsiten (SO) spadła nieznacznie o 2,2 proc. do 688,7 mln franków szwajcarskich w roku obrotowym 2022. JURA zdołała jednak sprzedać ponad pół miliona w pełni automatycznych maszyn w ciągu jednego roku po raz drugi z rzędu, dostarczając na rynek ponad 511,5 tys. urządzeń. Udział rynku europejskiego w obrocie wyniósł 74,1 proc., a pozostałych regionów 25,9 proc., podczas gdy w 2021 r. było to 20,9 proc.

Podczas gdy firma skorzystała z silnego wzrostu popytu w sektorze urządzeń gospodarstwa domowego w czasie pandemii, w 2022 r. popyt ten ponownie osłabł. W rezultacie sprzedaż jednostkowa w segmencie podstawowym i średnim nieco spadła. Z drugiej strony segment premium i segment profesjonalny były w stanie wzrosnąć. – Po „boomie okresu koronawirusa” jesteśmy obecnie na drodze powrotnej do naszej planowanej ścieżki wzrostu – mówi CEO Emanuel Probst, podsumowując miniony rok obrotowy i podkreślając:



– Dla firmy JURA rok 2022 był rokiem innowacji. W czerwcu zainaugurowaliśmy JURA Campus. To nowe centrum technologiczne pozwala nam wprowadzać innowacje na rynek jeszcze szybciej i w jeszcze lepszej jakości.

Inwestycja o wartości 29 mln franków szwajcarskich stanowi wyraźne zobowiązanie wobec Szwajcarii jako miejsca innowacji i oferuje atrakcyjne środowisko pracy dla około 50 pracowników działu badawczo-rozwojowego.

Petra, Salter

W ofercie dystrybucyjnej Lider Starachowice

Hurtownia Lider Starachowice powiększyła asortyment o wybrane produkty marek Petra oraz Salter.



Właścicielem marek Petra i Salter jest firma Ultimate Products. To jeden z czołowych brytyjskich producentów sprzętu AGD oraz elektroniki. W jego ofercie znajdziemy aż 10 marek. Firma coraz bardziej zaznacza swoją obecność na polskim rynku, który doskonale uzupełnia ciekawą i zróżnicowaną ofertą produktową.

Salter to marka, której korzenie sięgają 1760 r., producent, specjalizujący się w produkcji wag do codziennego użytku. To firma z historią, która na swoje dobre imię pracowała przez setki lat. Założona przez Ri-

charda Saltera w Bilston, w Anglii, cieszy się popularnością m.in. w Wielkiej Brytanii, Kanadzie, USA, ale teraz może również podbić polski rynek. Dodatkowo producent ten gwarantuje aż do 15 lat gwarancji, co świadczy o jakości wykonywanych produktów. Produkty marki Salter są więc kierowane do klientów wymagających, którzy oczekują wyjątkowych funkcji i rozwiązań czy nietuzinkowego designu, niedostępnych w sprzęcie innych marek.

Petra to niemiecka marka zajmująca się produkcją urządzeń elektrycznych na użytek do-



mowy. Założona w 1968 r., cieszy się zdobywanym przez lata, zaufaniem wśród klientów. Specjalizuje się w produkcji różnorodnych produktów, w tym ekspresów do kawy, czajników elektrycznych, opiekaczy, blenderów, sokowirówek, odkurzaczy, żelazek, a także innych urządzeń gospodarstwa domowego. Firma oferuje duży wybór produktów, które są projektowane, by ułatwiać codzienne czynności w domu i zapewniać wygodę użytkownikom.

jura[®]

Nowy Z10
do specjałów kawowych
na gorąco i na zimno



Świeżo mielona, nie z kapsułki.

Nowy Inteligentny młynek P.R.G automatycznie dopasowuje stopień zmielenia do wybranego specjału kawowego. Dzięki temu po raz pierwszy możliwe jest przyrządzanie metodą espresso zarówno specjałów podawanych na gorąco, jak i specjałów typu Cold Brew. Odkryj teraz zupełnie nowy wymiar przyjemności picia kawy.

JURA – If you love coffee.

www.jura.com

Zelmer

Dołącza do APPLiA Polska

Do grona firm członkowskich związku pracodawców AGD APPLiA Polska dołączyła firma Eurogama Sp. z o.o., wyłączny dystrybutor produktów marki Zelmer.

APPLiA Polska to skuteczna i jedyna reprezentacja branży producentów AGD w Polsce. Związek od lat wyznacza trendy w branży, reprezentuje jej interesy na wielu szczeblach. Wraz z Łódzką Specjalną Strefą Ekonomiczną odpowiada m.in. za organizację corocznego Kongresu AGD, który stanowi forum wymiany myśli oraz platformę dyskusji na istotne tematy dla branży wśród najważniejszych przedstawicieli i ekspertów sektora, a także reprezentantów rządu i samorządów. Zrzeszone w APPLiA Polska firmy reprezentują ponad 50 znanych w Polsce marek.

Do tego grona dołączyła właśnie marka Zelmer za sprawą oficjalnego krajowego dystrybutora, firmy Eurogama Sp. z o.o. Dla wielu osób od lat marka ta stanowi synonim funkcjonalnego i niezawodnego małego sprzętu AGD, który na co dzień ułatwia wiele kuchennych i domowych prac. Historia marki Zelmer się-



ga lat 50. XX w. To wtedy z linii produkcyjnych zjechały pierwsze odkurzacze Alfa, które szybko stały się niezbędnym wyposażeniem większości polskich mieszkań – a dziś są wspomniane z równym sentymentem co pierwsze czarno-białe telewizory. Ta legendarna linia odku-

rzaczy o podłużnym, opływowym kształcie była produkowana przez kolejne 24 lata bez przerw. Z czasem do portfolio Zelmera dołączyły

kolejne sprzęty AGD: roboty kuchenne, maszyny do mielenia mięsa, młynki do kawy, miksery ręczne i wiele innych urządzeń przydatnych w kuchni i nie tylko. W 2020 r. prawo do używania znaku towarowego i marki Zelmer nabyła hiszpańska grupa B&B Trends. Od tego momentu za dystrybucję produktów odpowiada Eurogama Sp. z o.o., co oznacza, że zarówno samą marką, jak i ofertą produktową zarządzają Polacy. Czas ten był

również okazją do nowego startu marki. Dziś w jej portfolio znajduje się ponad 200 różnych produktów, a oferta stale rośnie. Wiele urządzeń jest produkowanych w polskich i europejskich fabrykach oraz nawiązuje do bogatego dziedzictwa marki.

Action

Program partnerski „Łowcy iSE-Coinów”

Maj 2023 r. przyniósł nową możliwość dla klientów biznesowych firmy Action dzięki nowemu programowi partnerskiemu „Łowcy iSE-Coinów” dla klientów biznesowych. Program wyróżnia się prostotą rejestracji i obiecuje emocjonujące oraz cenne nagrody dla zwycięzców.

„Łowcy iSE-Coinów” zapewniają wyjątkową okazję do uczestnictwa w dwóch różnych wersjach akcji: promocji i konkursie. Uczestnicy mogą wybrać opcję, która odpowiada ich preferencjom. Rejestracja jest niezwykle prosta i odbywa się za pośrednictwem specjalnej platformy online. Program, trwający do czerwca 2024 r., został podzielony na 14 miesięcznych edycji.

Atrakcyjność programu opiera się na katalogu cennych nagród, jakie zdobywają zwycięzcy poszczególnych edycji. Nagrody w postaci sprzętu IT, RTV-AGD i wielu innych kategorii wzbogaca oferta kart przedpłaconych i e-voucherów oraz rabatów posprzedażowych.

– Action SA pozostaje w czołówce firm innowacyjnych i zawsze dąży do zapewnienia naj-

wyższej jakości usług swoim klientom. Program partnerski „Łowcy iSE-Coinów” jest kolejnym krokiem w kierunku zwiększenia atrakcyjności naszej oferty oraz wzmocnienia więzi z klientami. Dla nas, w Action, ważne jest, aby pomagać naszym partnerom rozwijać ich biznes, a także doceniać fakt współpracy z nami

– powiedział dyrektor działu handlowego Action SA, Paweł Kopycki.

Wszystkich zainteresowanych Action zachęca do odwiedzenia strony internetowej programu „Łowcy iSE-Coinów” pod adresem is3.action.pl/lowcy oraz platformy zakupowej is3.action.pl, gdzie znajdują się szczegółowe informacje na temat rejestracji, zasad i nagród. To doskonała okazja, by wejść w świat iSE-Coinów i zwiększyć swoje korzyści. Pytania można kierować także do swoich opiekunów handlowych oraz pod adres lowcy@action.pl.



MOC
1800 W

OBUDOWA
COOL
TOUCH

PODŚWIETLENIE
LED

Tam gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością!

Czajnik elektryczny Zelmer ZCK8040. Moc 1800 W. Pojemność 1,7 L. Kontroler Strix. Obudowa Cool Touch. Podświetlenie LED. Obrotowa podstawa. Płaska grzałka. Automatykne wyłączenie po zdjęciu z podstawy. Automatykne wyłączenie po zagotowaniu wody. Zabezpieczenie przed włączeniem bez wody. Nowoczesny design.



www.zelmer.pl



zelmer
niezawodnie



W Y W I A D

30 lat

działalności,

trzydzieści lat innowacji



Rozmowa ze

Sławomirem Radackim

– prezesem zarządu i założycielem firmy DLF Sp. z o.o. – dystrybutora marek iRobot, Stadler Form, Crockpot, Breville, FoodSaver, Kohersen, Laurastar, vBreathe i Roboclean.

Redakcja: Trzydziestolecie to znakomity jubileusz. W jaki sposób go Państwo uczcili?

Sławomir Radacki: Powiem tak: to trzydziestolecie mnie zaskakuje. Dlatego, że to rzeczywiście znamienita rocznica, a ja sam nadal czuję się jakbym miał 30 lat i jest w tym pewna sprzeczność. Rocznicą wypadła w marcu. Chcemy, aby ten rok był wyjątkowy, więc realizujemy szereg działań – od comiesięcznych konkursów w formie quizów zabawnie nawiązujących do historii firmy, po kulminację, jaką będzie wspólny wyjazd we wrześniu. Pozwoli nam to spędzić razem czas, co na co dzień jest trudne, gdyż pracujemy w kilku lokalizacjach. 30 lat to bardzo dużo. Bardzo ważni są ludzie, z którymi buduje się trwałe, zaangażowany zespół. Wartościowi ludzie pozwalają dzielić się obowiązkami, odpowiedzialnością i wnoszą kompetencje. Trzeba mieć produkty, które ludzie chcą kupić. Sukces to suma wielu rzeczy, które muszą się wydarzyć naraz, a jeszcze trzeba mieć trochę szczęścia. Tworzyłem firmę w czasie, gdy Polska wspaniale się rozwijała, pojawił się Internet, Po-

laków zaczęło być stać na porządek, markowe, dawniej nazywane „zachodnimi” produkty. Wejście do Unii Europejskiej było ogromną siłą napędową. Jesteśmy beneficjentami tej sytuacji. To wszystko spłotło się razem. Podkreślę raz jeszcze: przede wszystkim ludzie, ich pomysły, pracowitość, zaangażowanie. Pokłony dla tych, którzy mnie wspierali. Gdyby ktoś mnie zapytał, czy wierzyłem, że będziemy na rynku za 30 lat i będziemy zatrudniać około 140 pracowników, to szczerze odpowiem: w ogóle o tym nie myślałem. Byłem pewien, że odniosę sukces. Jak Harry Potter na peronie 9 i 3/4 czułem że za ścianą coś jest, że się uda i że wszystko będzie dobrze.

Na przestrzeni tych 30 lat jakie wydarzenia uważa Pan za największe sukcesy firmy DLF?

Kamieniem milowym było rozpoczęcie importu jako niezależny dystrybutor. Pierwsza marka. Wkroczenie w przestrzeń międzynarodową. Postawienie na zupełnie nowy produkt. Potem zobaczyłem Roombę – robota, który sam odkurza, i uwierzyłem w jego sukces rynkowy. To był kluczowy moment. Przecież sprzątanie jest jedną z najmniej lubianych, pracochłonnych czynności domowych. Minęły 2 lata od pomysłu do podpisania umowy pozwalającej na wyłączną dystrybucję wielkiej amerykańskiej marki. Otworzyliśmy sobie drogę do kontaktów ze wspaniałymi ludźmi z całego świata oraz do nowych projektów, które nie zawsze kończyły się biznesami. Otrzymałymiś za to coś bardzo cennego: rekomendacje wiarygodnego partnera.

DLF to stosunkowo niewielka firma, a w swojej ofercie ma aż dziewięć marek, o różnym asortymencie. Z pewnością sprawne zarządzanie siecią dystrybucji tak wielu produktów nie jest łatwe. Jak sobie z tym poradzili?

Bardzo uważnie dobieraliśmy portfolio do naszej dystrybucji. Rozwijaliśmy się świadomie i konsekwentnie. Naszym celem nigdy nie było 100 marek w portfolio. Dla nas było ważne, żeby marką, którą bierzemy pod opiekę, móc zaopiekować się holistycznie. Zapewnić jej wsparcie w 360°. Dziewięć marek to dużo i niedużo. To zależy, jaki ma się team, jakie ma się zasoby. Przez te wszystkie lata budowaliśmy kolejne stopnie zarządzania organizacją. W tej chwili mamy 25 menedżerów, mamy pracowników, którzy posiadają wiedzę i umiejętności. Działania serwisowe, logistyczne, magazynowe, finansowe są obsługiwane przez bar-

dzo sprawne i doświadczone zespoły. Wszystkie działają korzystają ze wsparcia naszego IT. Mamy potencjał do dalszego rozwoju. Dla firmy handlowej kluczowe są sprzedaż i marketing. Wiemy, iloma markami może zajmować się specjalista ds. marketingu. Ile sklepów może profesjonalnie obsłużyć dobry handlowiec. Jesteśmy w ponad 1200 sklepach offline, wspieramy również sprzedaż online. W miarę jak struktura rosta, z odpowiednim wyprzedzeniem zatrudnialiśmy kolejnych fachowców i szkoliliśmy zespoły. Pomyślemy, jak ważna jest dziś praca biura obsługi klienta. Jeśli sprzedało się kilka milionów urządzeń, to w naturalny sposób powstają potrzeby serwisowe. Bardzo dużo rozmów to porady przedsprzedażowe, czyli doradztwo, by klient mógł kupić dokładnie taki produkt, jaki rzeczywiście jest mu potrzebny. W DNA naszej firmy wpisany jest wysoki standard pracy, który oferujemy naszym partnerom biznesowym. Jest to zgodne z naszą misją, wizją, jak i również z naszymi celami.

W swojej ofercie DLF skupia się przede wszystkim na urządzeniach z segmentu premium. Jak skutecznie sprzedawać taki sprzęt w dobie inflacji i na rynku, na którym rządzi przede wszystkim niska cena?

Jest takie angielskie powiedzenie „you get what you pay for”. W Polsce, tak jak i wszędzie na świecie, cena jest bardzo ważnym kluczem wyboru, ale coraz więcej ludzi docenia trwałość, jakość i rozumie, że musi za to zapłacić. Jeżeli chcemy mieć urządzenie zaprojektowane przez szwajcarskich lub amerykańskich projektantów, z wysokiej jakości materiałów, doskonałe technologicznie, to nikt racjonalnie myślący nie będzie oczekiwał, że będzie ono miało niską cenę. Inflacja nie jest nowym zjawiskiem. Jednym z jej następstw jest to, że ludzie, którzy mają rezerwy, kupują rzeczy trwałe, właśnie po to, by ich pieniądze nie traciły na wartości. W wielu domach nasze produkty pracują od lat. Oczywiście, mamy w Polsce ogromną grupę ludzi, których zobowiązania teraz wzrosły, więc wydają pieniądze z dużym namysłem. Mamy w ofercie produkty, które kosztują zarówno kilkaset, jak i kilka tysięcy złotych. Łączy je to, że w swoich kategoriach są urządzeniami premium, co nie znaczy, że są niesosiągalne dla Polaków.

W ostatnim czasie gruntownego odświeżenia doczekała się marka Kohersen. Jak jej produkty przyjęły się na rynku i jakie są dalsze plany rozwoju?



cji danego modelu, wydłużając tym samym możliwość użytkowania urządzeń. Szwajcarska marka idzie pod prąd strategii wielu innych producentów, którzy chcą szybkiej rotacji swoich produktów. Cena jest ściśle powiązana z tym, o czym mówię, a klienci to doceniają.

■ Zdecydowanie najważniejszą marką w ofercie DLF jest iRobot. Praktycznie stworzyli Państwo segment robotów sprząających w Polsce i wprowadzili je pod strzechy. Dziś konkurencja jest znacznie silniejsza, jednak to iRobot w dalszym ciągu pozostaje rynkowym innowatorem. Czym się to objawia?

Każda marka jest dla nas tak samo ważna, choć iRobot stanowi największy wolumen naszej sprzedaży. Jesteśmy z nim związani 20 lat, właściwie od początku istnienia marki na rynku europejskim. W Polsce sprzedaliśmy już ponad 800 000 urządzeń. Marka iRobot słynie z niebywałej liczby patentów i rozwiązań: współpraca urządzeń z aplikacją, dająca możliwość aktualizacji oprogramowania; system wykrywania, rozpoznawania w czasie rzeczywistym i omi-

my szczegółów. Powiem krótko: klienci, którzy czekają na nowości, będą mile zaskoczeni.

■ Przez 30 lat DLF jako firma był świadkiem obecności wielu trendów. Dziś modnym tematem jest rozwój AI. Jako osoba od tylu lat związana z tematem technologii, jaki potencjał wykorzystania tego rozwiązania w urządzeniach domowych Pan widzi?

Sztuczna inteligencja już teraz jest wykorzystywana w wielu obszarach. Może wspierać „inteligentne” domy, sterując systemami i urządzeniami. Myślę, że najszybszy rozwój zaobserwujemy w technologii komunikowania się głosowego i wyszukiwania informacji. Również technologie iRobot zawierają w sobie elementy sztucznej inteligencji i będą one dalej rozwijane dzięki zaawansowanej platformie iRobot OS. Urządzenia stają się coraz bardziej inteligentne, będą lepiej ze sobą współpracowały, zmierzając do tego, żeby wykonać swoje zadania: w najdogodniejszym dla użytkowników czasie, najmniej uciążliwie, najbardziej skutecznie, efektywnie pod kątem na przykład zużycia energii elektrycznej. Kolejnym wyzwaniem, które przyszło mi do głowy, jest starzejące się społeczeństwo. Komunikacja z osobami starszymi, które chcą mieszkać osobno, ale trzeba im zapewnić odpowiednie wsparcie. Wymaga to akceptacji, pewnej ingerencji w sferę prywatną. Każde narzędzie może być wykorzystywane do dobrych lub złych celów. Widziałem świetną reklamę, w której człowiek po wizycie u dentysty nie mógł wejść do domu, bo „inteligentny” zamek w drzwiach nie rozpoznał jego głosu. Nie jestem bezkrytycznym fanem. Nie jestem cyniczny. Uważam, jednak, że przestrzeń do rozwoju

To wyjątkowe produkty, nasza marka własna. W portfolio mamy świetne garnki i patelnie z opatentowaną technologią Black Cube i odporną na zarysowania powłoką Diamond. Szczegrze przyznam, że nie spodziewaliśmy się aż takiego sukcesu. W przypadku patelni nie nadążaliśmy z zaspokojeniem potrzeb zakupowych. Część klientów musiała poczekać, aż wyprodukujemy kolejną partię. W ofercie są również urządzenia małego AGD do kuchni. Tu chciałbym szczególnie wyróżnić wielofunkcyjnego robota kuchennego z funkcją gotowania – CY021 – z aplikacją i bezpłatnymi przepisami w chmurze. To nasza nowość, wszechstronne urządzenie, które sprawdzi się w każdej kuchni. Sygnały z rynku są bardzo pozytywne, nasze rozwiązania trafiają w potrzeby Polaków. Poszerzamy ofertę śniadaniową marki Kohersen. Czajniki i testery wyróżniają się prostym i nowoczesnym designem. Przed wprowadzeniem kolejnych urządzeń prowadzimy badania rynku, testujemy rozwiązania, słuchamy opinii i wyciągamy wnioski. Produkty muszą spełniać najwyższe standardy.

■ Od 4 lat DLF jest oficjalnym dystrybutorem marki Laurastar. Jak przez ten czas udało się rozwinąć sieć sprzedaży i spopularyzować te produkty, które, nie ukrywamy, mogą odstraszać przeciętnego konsumenta swoją ceną?

Laurastar to „Rolls-Royce” w naszym portfolio. Jestem bardzo zadowolony z tego, jak radzi sobie na rynku. Szwajcarska marka idealnie wpisuje się w naszą strategię dystrybuowania produktów najwyższej jakości. Laurastar to rodzinna firma, której produkty są liderem technologii i wykonania, wykorzystując opatentowaną Ultradelikatną Suchą Parę (DMS), a także są wyjątkowe pod kątem wielokrotnie nagradzanego designu. To szczyt elegancji. Kupując system do prasowania lub generator pary, klient płaci za topowy produkt, który jest inwestycją na lata. Chciałbym podkreślić tę szalenie istotną rzecz. Laurastar oferuje wsparcie serwisowe produktów przez 10 lat od zakończenia produk-

■ Byłem pewien, że odniosę sukces. Jak Harry Potter na peronie 9 i 3/4 czułem że za ścianą coś jest, że się uda i że wszystko będzie dobrze.

jania przeszkód, w tym nieczystości pozostawionych przez zwierzęta domowe; „inteligentne” mapy Imprint, pozwalające robotowi stworzyć plan sprzątej powierzchni i nauczyć się najszybszej drogi do czystości; Imprint Link, czyli technologia komunikacji między robotami, które dzieli się mapami i przekazują sobie polecenia. Firma iRobot nieustannie rozwija swoje technologie. Roomba jest dla większości ludzi synonimem robota odkurzącego. To nie wzięło się znikąd. Jesteśmy pionierem i liderem kategorii. Jesienią zaprezentujemy kolejne nowości.

■ Jakich nowości możemy spodziewać się w ofercie pozostałych marek dystrybuowanych przez DLF?

Kohersen poszerza ofertę śniadaniową, już są dostępne testery i czajniki, niedługo wprowadzimy też wyjątkową serię noży z wielowarstwowej stali damasceńskiej. Stadler Form co roku prezentuje nowości. Właśnie na rynek weszły wyjątkowe aromatyzery/lampiony Sophie, których możemy używać zarówno w domu, jak i na zewnątrz. Wspaniałe jest to, że gdy zastosujemy w nich olejek eteryczny Repel, to stają się skuteczną bronią odstraszącą owady. Tak naprawdę wszyscy nasi producenci zapowiadają premiery, ale ze względu na poufność informacji nie zdradza-

Am jest ogromna, a wyobraźnia kolejnych młodych inżynierów, projektantów, kreatorów pomysłów zapewne znajdzie potencjał wykorzystania sztucznej inteligencji w wielu nieoczywistych dziś obszarach.

■ Jakie są dalsze plany rozwoju firmy DLF? Czy planują Państwo wprowadzanie nowych marek lub debiut w nowych segmentach produktowych?

W DNA naszej firmy leży ciągle, systematyczne poszukiwanie nowości. Mamy swoją domenę, ale jesteśmy również otwarci na nowe kategorie. Od lat reinwestujemy część kapitału w rozwój. Posiadamy dział R&D, w którym testujemy próbki potencjalnych produktów, wyszukujemy niezbędne informacje pomagające ocenić szanse rynkowe nowych projektów. Aktywnie uczestniczymy w szkoleniach, targach, konferencjach, by poszerzać horyzonty i dostrzegać nowe szanse. Czyli podsumowując: tak, jesteśmy w trakcie rozmów z producentami dotyczących wprowadzenia nowych marek do naszej oferty. Niektóre z tych projektów są dla nas zupełnie nowym obszarem. Życie pokaże. Z chęcią wrócę do tego pytania przy okazji 40. rocznicy DLF (śmiech).

Rozmawiał: Gabriel Niewiński ■



**Domowe
suszarki
do żywności**



concept
innowacje w Twoim życiu

Fot. Concept

Suszarki do żywności kojarzą nam się przede wszystkim z suszeniem grzybów, dlatego też często określamy je mianem suszarek do grzybów. Tymczasem są to funkcjonalne urządzenia, za pomocą których przygotowujemy różne przekąski – mięsne, owocowe, warzywne i wiele innych. To sprzęt, który koniecznie powinien znaleźć się w kuchni osoby dbającej o zdrowie.

Oczywiście, suszyć można różnymi metodami. W sezonie letnim, przy dobrej pogodzie wystarczy pokrojone w paski produkty wystawić na światło słoneczne. Z kolei grzyby bardzo często suszy się nawleczone na grubszą nitkę i wiesza się w ciepłym miejscu, np. nad piecem czy przy grzejniku. To tradycyjne sposoby, które jednak wymagają często czasu i dużego zaangażowania. Jeszcze inni korzystają z piekarnika, jednak rozwiązanie to może być mało efektywne kosztowo i nie każdy sprzęt się do tego nadaje. Jak zwykle specjalizacja jest kluczem i znacznie praktyczniejsze będą suszarki do żywności. Odpowiedni wybór produktu i poznanie jego możliwości sprawia, że kupimy sprzęt wydajny i efektywny, z którego będziemy korzystać cały rok, a nie tylko jesienią po grzybobraniu.



CONCEPT SO4000 Infra

Rodzaje suszarek do żywności

Wybierając suszarkę do żywności, trafimy na modele różniące się konstrukcją. Najpopularniejsze są te o okrągłym kształcie tac. Niektóre z nich są wyposażone w możliwość obracania tac, co poprawia przepływ powietrza i dzięki temu suszenie jest bardziej efektywne. Kolejną grupą urządzeń są suszarki z prostokątnymi tacami lub o zbliżonym kształcie. Ich zaletą jest optymalne wykorzystanie przestrzeni na blacie, bowiem koło o średnicy np. 30 cm, będzie oferować mniejszą powierzchnię suszenia niż kwadrat o boku 30 cm.

W przypadku prostokątnych suszarek możemy wyróżnić dwa rodzaje modeli – z tacami wykonanymi z tworzywa sztucznego lub sitami ze stali nierdzewnej. Te pierwsze pod

względem zasady działania są zbliżone do suszarek z okrągłymi tacami. Zazwyczaj są transparentne, więc możemy podejrzeć stan żywności, a tace są ułożone piętrowo. Suszarki z sitami ze stali nierdzewnej pod względem wzorniczym przypominają kompaktowe piekarniki wolnostojące. Taka konstrukcja ma kilka zalet. Sita stalowe są bardzo trwałe i podobnie jak w we wspomnianym piekarniku umieszcza się je na poszczególnych poziomach, a obudowa na bokach ma specjalne wytłoczenia. Dzięki temu po otwarciu drzwiczek mamy niezależny dostęp do każdej tacy oddzielnie, ponieważ nie są one ułożone piętrowo jedna na drugiej. To zaś sprawia, że mamy łatwiejszy dostęp do produktów i jeśli jedna porcja jest już wystarczająco wysuszona, wystarczy chwila, żeby ją wyjąć i włożyć kolej-



MPM MSG-03



ADLER AD 6658

Kompaktowe rozmiary i łatwa obsługa – MPM MSG-11



Dostępna w ofercie marki MPM suszarka do grzybów MSG-11 to naturalny sposób na zachowanie cennych składników odżywczych zawartych w warzywach, owocach i ziołach. Dzięki niej zamienimy gotowe sklepowe produkty na w pełni zdro-

we przekąski. Suszarka spożywcza MSG-11 ma regulację temperatury w zakresie od 35 do 70 °C. Dzięki temu z łatwością dostosujemy pracę urządzenia do przygotowanych

warzyw czy owoców. Pięć przezroczystych sit pozwoli na szybką i łatwą pracę. Odległości pomiędzy sitami można regulować i dopasować do wielkości suszonych produktów. Nie musimy martwić się problemem przechowywania urządzenia. Suszarka do grzybów MSG-11 dzięki składanej konstrukcji potrafi zmniejszyć swoją objętość o 40 proc. Bez trudu zmieścimy ją w kuchennej szafce. Dzięki niej możemy nie tylko wysuszyć grzyby, ale także zioła. W takiej postaci mogą posłużyć jako zdrowa ziołowa herbatka czy zamiennik sklepowych kostek warzywnych. Suszone owoce i warzywa to również sposób na zdrową i słodką przekąskę dla dzieci. Takie chipсы przygotowane w domowym zaciszu są pozbawione konserwantów i niezdrowych substancji słodzących. Dodają energii i przede wszystkim dostarczają cennych mikroelementów oraz witamin.





ZELMER ZFD1005

ne produkty. Tego typu modele możemy uznać za najbardziej zaawansowane. Zazwyczaj są również wyposażone w wygodne elektroniczne panele sterujące.

Zasada działania

Wyrażenie „wysuszony produkt” lub „wysuszona potrawa” nie budzi pozytywnych skojarzeń, ale jeśli suszymy umiejętnie, możemy uzyskać pełnowartościową przekąskę lub dodatek do dania, który możemy przechowywać przez wiele tygodni, a nawet miesięcy. Działaniu suszarek jest proste. Grzałka ogrzewa powietrze, które przez wentylator rozprowadzone jest od góry w dół, a następnie wypychane do góry po zewnętrznym obwodzie tac. Taki obieg sprawia, że przestrzeń nagrzewa się wydajniej, a w całej objętości zachowana jest podobna temperatura. Należy



CONCEPT SO2090

pamiętać, że zbyt wysoka temperatura zmienia wartości odżywcze i ma wpływ także na walory smakowe. Nie pozwala też wysuszyć produktów wewnątrz, ponieważ zamyka ich zewnętrzne pory. Przy niższych temperaturach można suszyć większe fragmenty.

Podstawowe parametry suszarek

Pojemność suszarki określamy przez liczbę sit, ich wielkość i głębokość. Najmniejsze mają 3 poziomy, a te największe nawet 9. Modele mające od 4 do 5 sit cechują się pojemnością około 10 l. Większe urządzenia mają pojemność nawet 15 l. Interesującą opcją są suszarki, w których możemy zwiększać lub zmniejszać liczbę poziomów w zależności od potrzeb, czyli grubości suszonych produktów. Zazwyczaj sita, a zatem i suszarki, są okrągłe i wykonane z tworzywa sztucznego, a ich średnica jest zależna od modelu, typowo wynosi ok. 30 cm. Optymalna głę-

Precyzyjna kontrola temperatury – Concept SO1011



Dzięki prostemu sterowaniu cyfrowemu suszarkę Concept SO1011 może obsługiwać naprawdę każdy. Regulacja temperatury w zakresie od 35 do 70 °C pozwoli dostosować suszenie do produktu. Urządzenie wyposażo-



zono w timer, który można ustawić na 99 godzin, dzięki czemu mamy pełną kontrolę nad suszeniem. Po upływie ustawionego czasu suszarka wyłączy się automatycznie. Oszczędność miejsca w kuchni jest zawsze niezwykle istotna. Dzięki kwadratowemu kształtowi suszarka jest bardzo kompaktowa i zajmuje mało miejsca na kuchennym blacie. Zintegrowany wentylator sprawia, że żywność będzie suszona nie tylko szybko, ale także równomiernie na wszystkich piętrach suszarki. Możemy dostosować odległość między sitami zgodnie z aktualnymi potrzebami. To zależy od sposobu ustawienia sit w tej suszarce. Na przykład, jeśli niektóre owoce nie mieszczą się w szczelinie między poszczególnymi poziomami, wystarczy obrócić tacę o 180°, aby uzyskać więcej miejsca na wygodne suszenie.

bokość to z kolei 5 cm. Oprócz tego można zwrócić uwagę na dopuszczalne obciążenie sit suszarki. Najnowocześniejsze modele mają obrotowe sita, co umożliwia równomierną dystrybucję ciepła, a zatem i wydajniejsze suszenie produktów. Pokrywa suszarki musi szczelnie przylegać do obudowy, dlatego należy zwrócić na to uwagę przy zakupie. Niektóre modele są wyposażone w dodatkowe akcesoria, takie jak silikonowe maty, służące do suszenia płynnych produktów.

Sterowanie suszarką

Kupując suszarkę do żywności, z pewnością powinniśmy zwrócić uwagę na typ panelu sterującego. Standardem w modelach podstawowych jest tradycyjne mechaniczne pokrętko. Wiele osób ceni takie rozwiązanie ze względu na prostotę obsługi. Wystarczy bowiem wybrać odpowiednią temperaturę i włączyć sprzęt, żeby zaczął pracować. Często na obudowie znajduje się czytelna ikonografia, informująca, jaka jest właściwa temperatura suszenia dla



Elektroniczny panel sterowania w suszarce umożliwia precyzyjną kontrolę temperatury.



CONCEPT SO1001

danego produktu. W tym przypadku może nam jednak brakować bardziej zaawansowanych funkcji, np. praktycznego timera, który pozwoli ustalić czas suszenia. To przydatne rozwiązanie, gdy planujemy wyjście z domu i nie chcemy doprowadzić do przesuszania produktów. Oczywiście, można je częściowo obejść, stosując np. gniazdz-



MPM MSG-02

ka „smart”, za pomocą których odłączymy energię elektryczną zdalnie, np. przy pomocy telefonu. Najbardziej zaawansowane suszarki wyposażone są w elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem. To rozwiązanie jest bardziej precyzyjne, ponieważ umożliwia dokładną regulację temperatury. Producenci często decydują się na zastosowanie przycisków dotykowych. Dzięki temu obudowa jest minimalistyczna, a czyszcze-

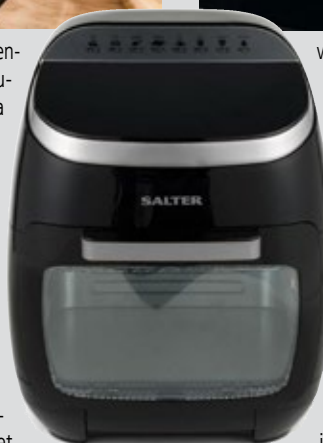


BOROWIK TS-9688-3(C-01)

Pieczenie i suszenie – Salter Aerocook Pro XL



Wielofunkcyjność urządzeń kuchennych to zaleta. Jeśli żywność suszymy dosyć rzadko, to można wykorzystać do tego frytkownicę beztłuszczową, jak Salter Aerocook Pro XL. Wystarczy rzut oka na elektroniczny panel sterowania i wybór programu suszenia żywności. Dodatkowo kompaktowe urządzenie o mocy 2000 W i dużej pojemności 11 l umożliwia smażenie, pieczenie, grillowanie, opiekanie lub przygotowywanie pysznych deserów. Sprzęt



wyposażony jest w wyświetlacz LED i osiem ustawień wstępnych, dzięki którym można łatwo dostosować czas i temperaturę do własnych potrzeb. Korzystając z dołączonych przepisów i trybu manualnego z regulacją temperatury w zakresie od 65 do 200 °C, możemy wykazać się kreatywnością w kuchni. Urządzenie Salter Aerocook Pro XL jest wyposażone w tacę ociekową do zbierania nadmiaru tłuszczu, trzy stojaki do gotowania, widelec do rożna i szpycik do rożna.

Fot. Salter



GORENJE FDK500GCW

nie panelu łatwe, ponieważ nie ma on żadnych otworów, w których gromadziłby się kurz. Oprócz tego suszarka z elektronicznym panelem sterowania może być wyposażona w programy automatyczne, które sprawiają, że obsługa będzie jeszcze wygodniejsza, a także timer, umożliwiający zaplanowanie, jak długo urządzenie ma działać. W praktyce oba typy sterowania są funkcjonalne i mają swoich zwolenników. Wybór konkretnego zależy od naszych upodobań oraz budżetu na urządzenie. Większość suszarek do żywności oferuje zakres temperatury od 35 do 75 °C lub zbliżony. Jest on wystarczający do większości typów żywności.

Suszenie w piekarniku

Jeśli nie mamy suszarki do żywności, możemy skorzystać z piekarnika. Wystarczy ustawić odpowiednią temperaturę – najczęściej do 70 °C, w zależności od tego, co suszymy, oraz uchylić drzwiczki, żeby dać ujście parze wodnej. W suszeniu najlepiej sprawdzi się ruszt, a kawałki żywności nie powinny się dotykać. Korzystanie z piekarnika ma dwie główne wady. Pierwszą z nich jest większe zużycie energii niż w przypadku suszarki, a drugą ograniczone możliwości regulacji temperatury. Ta ostatnia cecha nie dotyczy wszystkich modeli, warto jednak wiedzieć, że piekarniki, w których minimalna temperatura pracy to np. 100 °C, nie nadają się do suszenia, ponieważ produkty będą przypalone.



CONCEPT SO2041



CONCEPT SO2000

Rozwiązania w suszarkach

Najważniejszą funkcją jest regulacja mocy, żeby użytkownik sam zdecydował, jakiej mocy potrzebuje do wysuszenia danej rzeczy. Warto także zwrócić uwagę na czas suszenia (przydatny bywa tutaj timer). Grzałka suszarki powinna być okresowo wyłączana, co z jednej strony zmniejszy pobór mocy, a z drugiej zapobiega przesuszeniu niektórych produktów (patrz: instrukcja obsługi danego modelu). Oczywiście, większa moc skróci czas suszenia, lecz wraz z temperaturą powinna być dostosowana do produktu. Warto zwrócić uwagę, czy sprzęt ma możliwość pracy ciągłej przez określony czas (nawet kilkanaście godzin). Moc suszarki wynosi zazwyczaj do 500 W.

Trzeba przy tym pamiętać, żeby temperatura wewnątrz urządzenia pozostawała na niezmiennym poziomie. Bez wątpliwości wygodne są modele przezroczyste i dobrze zaprojektowane od strony wzornictwa – pozwala to ocenić stan żywności bez konieczności otwierania urządzenia, którego należy unikać. Jeśli obudowa suszarki nie jest transparent-



ELDOM SG300 Exsi

na, to najczęściej ma ona drzwiczki ze szklaną szybą i przez nią możemy podejrzeć stan produktów.

Rodzaje tac do suszarek

Oprócz materiału, z którego wykonane są tace, istotne znaczenie ma ich konstrukcja, a więc rozmiar otworów. Na przykład zwykłe tace do suszenia żywności, np. jabłek, bananów, grzybów i innych większych kawałków

Tacki zazwyczaj wyposażone są w regulację wysokości, co pozwala na suszenie także grubszych kawałków żywności.

Temat numeru!

SUSZARKI

warzyw i owoców, mają duże otwory, które zapewniają łatwą cyrkulację powietrza. Jeśli jednak zamierzamy suszyć zioła, np. bazylię czy pietruszkę, lepszym wyborem będzie suszarka z sitem do suszenia, które ma bardzo drobne i gęsto rozmieszczone otwory. Dzięki temu po wysuszeniu zioła, które są bardzo kruche, nie wypadają z tacy i możemy je łatwiej zebrać. Użytecznym rozwiązaniem są płaskie tace typu RAW, przeznaczone do suszenia składników półpłynnych, o konsystencji papki, które wyciekłyby przez zwykłe tace. Są przydatne do przygotowywania np. krakersów, batonów owocowych czy podplomyków.

Funkcje dodatkowe

Większa moc, bo nawet 1000 W, dysponują suszarki wielkogabarytowe. Są to urządzenia niemal profesjonalne, ale przecież nic nie szkodzi, żeby były wykorzystywa-



MPM MSG-06

czewieni pozwala na zachowanie większej ilości witamin, enzymów, minerałów i błonnika. Za pomocą fal podczerwieni można suszyć na przykład pomidory, mięso, grzyby, zioła oraz inne produkty. Funkcję tę można oczywiście wyłączyć.

Podczas gdy większość modeli domowych jest wykonana z tworzywa sztucznego, urządzenia profesjonalne dysponują solidnymi metalowymi obudowami, a we wnętrzu znajdują się tacki wykonane ze stali nierdzewnej. Ich zaletą jest możliwość mycia także w zmywarce. Sercem sprzętu jest zaawansowany cyfrowy programator. Pozwala on nie tylko na regulację temperatury, ale także wybór jednego z programów pracy (np. owoce, mięso, warzywa, a nawet jogurt). Programy optymalnie dobierają temperaturę i czas suszenia. Ciekawostką jest program sterylizacji, który ułatwia czyszczenie urządzenia. Dostępny jest także program ustawień manualnych.

Co i jak suszyć?

Suszyć możemy wszystko, na co mamy ochotę, pamiętając jedynie, że produkty bogate w witaminę C tracą ją podczas suszenia. Kłopotliwe



RAVANSON SD-1000

ne w domach, zwłaszcza zapalonych grzybiarzy czy miłośników zdrowych przekąsek.

Jedną z innowacji w segmencie suszarek jest możliwość suszenia z udziałem fal podczerwieni, które można porównać do suszenia promieniami słonecznymi. Żywność jest suszona naturalnie, bez szkodliwego promieniowania UV. Suszenie za pomocą pod-



Fot. Concept

Z regulacją wysokości sit – Zelmer ZFD1010



Kompaktowa suszarka spożywcza Zelmer ZFD1010 wyposażona została w 4 sита o regulowanej wysokości. Funkcja ta jest przydatna, gdy chcemy suszyć większe kawałki owoców, warzyw lub grzybów. Tworzywo, z którego wykonane zostało urządzenie, jest pozbawione BPA, więc jest bezpieczne dla zdrowia. Dwustopniowa regulacja nawiewu gwarantuje pełne wysuszenie pro-

duktów o różnej wilgotności, dzięki czemu możemy delektować się sezonową żywnością przez cały rok. Duża średnica urządzenia gwarantuje swobodne, równomierne suszenie. Każde z sit jest w stanie pomieścić produkty o łącznej wadze ponad 2 kg. Dla wielu osób atutem będzie również fakt, że suszarka Zelmer ZFD1010 została wyprodukowana w Polsce.

Fot. Zelmer



CONCEPT SO2080

rodzaju, np. mięso po warzywach lub odwrotnie. Dzięki temu unikniemy wzajemnego przenikania ich zapachów. Urządzenie myjemy po odłączeniu od sieci elektrycznej. Wnętrze zazwyczaj wystarczy przemyć wilgotną ściereczką. Tace z kolei doczyszcimy ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Niektóre modele suszarek wyposażone są w wyjmowaną tacę umieszczoną na dnie urządzenia, na której groma-



MPM MSG-01

dzą się okruchy i resztki suszonej żywności. Dzięki niej czyszczenie jest łatwiejsze. Jeśli ma to dla nas znaczenie, to warto zdecydować się na suszarkę do żywności, której elementy, np. tace i sита, mogą być myte w zmywarce. Aby zapobiec ich uszkodzeniu, powinniśmy zwrócić uwagę na wskazania dotyczące maksymalnej temperatury.

może być także suszenie żywności zawierającej dużą ilość wody, a więc ogórków, wiśni czy arbuźów. Zioła przeznaczone do suszenia powinny być świeże, gdyż wtedy zachowają więcej swoich wartości. Grzyby przed suszeniem należy dokładnie opłukać i obrać. W zależności od preferencji możemy suszyć tylko kapelusze lub całe grzyby. Trzonki najlepiej pokroić w plastry. Żywność, którą wybieramy do suszenia, powinna być dobrze umyta i w dobrym stanie, tzn. bez plam i oznak gnicia. Zalecane temperatury suszenia żywności to:

- zioła: 35 – 40 °C,
- grzyby: 40 – 50 °C,
- warzywa: 50 – 55 °C,



CONCEPT SO1026

- owoce: 55 – 60 °C,
- mięso, ryby: 65 – 70 °C.

Należy pamiętać, że żywność musi być dokładnie osuszona, co zapobiegnie jej późniejszemu zepsuciu. Wysuszoną żywność pakujemy dopiero wtedy, gdy ostygnie. W innym przypadku może się ona zaparzyć i zepsuć.

Czyszczenie suszarki

Dokładne czyszczenie suszarki do żywności jest niezbędne, zwłaszcza gdy suszymy produkty różnego



CAMRY CR 6659



GORENJE FDK 24 DW

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

ADLER. Zestaw 3 młynków do przypraw, soli i pieprzu AD 4449b

Mielenie bez wysiłku

Trzy wymienne pojemniki na przyprawy sprawiają, że młynek elektryczny Adler AD 4449 jest niezwykle kompaktowy i funkcjonalny, a przy tym łatwy w obsłudze.



Urządzenie ma też kilka ciekawych funkcji. Na przykład możemy swobodnie regulować grubość mielenia przypraw. Jest to przydatne, jeśli jeden z domowników lubi grubo mieloną sól, a inny woli drobno mielony pieprz. Z kolei podświetlona baza, stanowiąca napęd młynka, ułatwia kontrolowanie tego, gdzie przyprawy trafiają i ile jeszcze należy ich zemleć. Baza jest wyposażona w diodę LED, która automatycznie zapala się podczas używania i umożliwia wyraźny podgląd tego, gdzie i ile przypraw dodajemy do posiłku. Pojemność jednego młynka



to 150 ml, więc nie musimy martwić się regularnym ich uzupełnianiem. Urządzenie jest wyposażone w wbudowany akumulator, a do ładowania służy popularny port USB-C. Oczywiście w zestawie dołączony jest przewód zasilający, jednak nic nie stoi na przeszkodzie, żeby skorzystać np. z posiadanej ładowarki do telefonu, jeśli akurat to ją mamy pod ręką. Wystarczy 2,5 godz., żeby bateria była w pełni naładowana, a urządzenie gotowe do pracy. Świeżo mielone przyprawy i zioła mają intensywny smak i aromat, który może znacznie poprawić smak potraw. Elektryczny młynek do soli i pieprzu Adler jest łatwy w użyciu i utrzymaniu oraz wykonany z myślą o długotrwałym użytkowaniu, co czyni go idealnym wyborem do każdej kuchni.

MPM. Opiekacz do kanapek MOP-47

Pyszne kanapki bez przypalania

Wypełnione po brzegi nadzieniem kanapki to idealna przekąska o każdej porze roku i na każdą okazję, sprawdzają się na piknikach czy domówkach, a ich przygotowanie ułatwi opiekacz MPM MOP-47.

Urządzenie w kilka minut przygotuje gorące i chrupiące tosty na śniadanie, kolację lub przekąskę w ciągu dnia. Opiekacz do kanapek MPM MOP-47 przyrządzi jednocześnie cztery trójkątne kanapki, które możemy podać z ulubioną wędliną, serem, dżemem, kremem orzechowym, miodem lub z czym tylko zapagniemy. Nie musimy obawiać się przypierania czy przypalania składników podczas opiekania, gdyż płyty pokry-

te są nieprzywierającą powłoką, która całkowicie eliminuje te problemy. Idealne wypieczenie gwarantują moc 750 W i wbudowany termostat, automatycznie regulujący temperaturę w opiekaczu. Opiekacz do kanapek MPM MOP-47 jest bezpieczny i łatwy w obsłudze. O działaniu urządzenia poinformuje lampka kontrolna podłączenia do sieci, a gotowość urządzenia do pracy zasygnalizuje lampka kontrolna stanu pracy.



Mała powierzchnia użytkowa w kuchni to żaden problem. Opiekacz do kanapek MPM MOP-47 możemy z łatwością przechować w pozycji pionowej lub poziomej nawet w niewielkiej szafce czy szufladzie kuchennej. Specjalne miejsce na nawinięcie przewodu sieciowego, znajdujące się na spodzie urządzenia, pomoże dodatkowo zadbać o porządek. Uniwersalna czarna kolorystyka sprawia, że urządzenie będzie pasowało do większości kuchennych aranżacji.



MPM



Poczuj smak wygody z czajnikiem bezprzewodowym MCZ-112

Kawa, herbata, zioła, a może gorąca czekolada? Z czajnikiem MCZ-112 błyskawicznie przygotujesz wszystkie swoje ulubione napoje.

Czajnik bezprzewodowy MCZ-112 o pojemności 1,7l to idealny towarzysz w codziennym parzeniu ciepłych napojów dla całej rodziny. Wskaźnik poziomu wody z podziałką precyzyjnie wskaże poziom napełnienia - bez otwierania pokrywy.

W kuchni liczy się wygoda, dlatego czajnik MCZ-112 jest wyposażony w obrotową podstawę 360°C, która zapewnia komfortowe użytkowanie sprzętu, zarówno osobom praworęcznym, jak i leworęcznym, a uchylna pokrywa umożliwi łatwe napełnianie wodą.

O najwyższą jakość wody zadba filtr znajdujący się w dzióbku czajnika, który wychwytuje mikrozanieczyszczenia z wody, gwarantując jej najlepszy smak.

Poznaj czajnik MCZ-112 i delektuj się smakiem ulubionych napojów, kiedy tylko masz na nie ochotę.

www.mpm.pl



CZAJNIKI

Czajniki

elektryczne

z tworzywa sztucznego





Wybierając czajnik elektryczny, powinniśmy zwrócić uwagę na to, z jakiego materiału jest on wykonany. Popularnym wyborem są tworzywa sztuczne, ze względu na przystępne ceny czy niewielką masę.

Ta ostatnia zaleta ma szczególne znaczenie dla osób starszych, które często poszukują lekkich i wygodniejszych w obsłudze urządzeń. Warto wybierać modele renomowanych marek i uznanych producentów, co do których mamy pewność, że zastosowane tworzywo będzie dobrej jakości i nie wpłynie negatywnie na smak gotowanej wody. Niektórzy producenci oznaczają urządzenia jako wolne od BPA, czyli szkodliwego bisfenolu. W czajnikach renomowanych marek nie ma tego problemu i są one w pełni bezpieczne, a przygotowane napoje znakomicie smakują. Atutem tych czajników jest także stylizyka, na rynku znajdziemy wiele różnych modeli o ciekawych kształtach i barwach, także wchodzących w skład serii wzorniczych.

Stal i tworzywo

Popularnym rozwiązaniem wśród producentów jest łączenie materiałów takich jak tworzywo sztuczne oraz stal. Pozwala to na zachowanie zalet obu konstrukcji. Najczęściej wewnątrz czajnika jest wykonane ze stali nierdzewnej, a zewnętrzna obudowa właśnie z tworzywa sztucznego. Dzięki temu klienci mogą wybierać spośród wielu różnych kształtów oraz wariantów kolorystycznych. Dodatkową zaletą jest ochrona przed oparzeniem – warstwa wykonana z tworzywa sztucznego zapewnia skuteczną izolację od gorącego pojemnika z wrzątkiem. Sama stal nierdzewna stosunkowo wolno wytraca ciepło, a dzięki temu dłużej utrzymuje się wysoka temperatura wody.

Moc czajnika
Przy obecnych trendach i znacznym poprawianiu sprawności urządzeń większa moc oznacza (tak, tak) mniejsze zużycie



ADLER AD 1277 white

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, 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 na-



CONCEPT RK2384

leży 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 doborzana przez przyzmat dwóch parametrów – czasu zagotowania oraz ilości potrzebnej wody.

Regulacja temperatury

Jedną z najbardziej przydatnych funkcji czajników elektrycznych jest możliwość regulacji temperatury. Na panelu czajnika, umieszczonym w ręczce lub podstawie, wystarczy określić wymaganą temperaturę. Producenci oferują regulację od 40 °C (idealnie do przygotowania napojów dla dzieci) do temperatury wrzenia, a więc 100 °C. Ponadto dostępne są nawet predefiniowane programy gotowania wody, które pozwalają na automatyczny dobór temperatury do programu wybranego na panelu sterowania. Po jej osiągnięciu urządzenie wyłączy się i może przez określony czas utrzymywać temperaturę na wybranym poziomie.



AMICA KF 1011

leży za średnie pod względem pojemności i zużycia energii.



CAMRY CR 1269b

Fot. Amica



CZAJNIKI

Idealny dla rodziny – Salter EK2898

Wchodzący w skład kolekcji Deco czajnik Salter EK2898 będzie eleganckim i wyrafinowanym dodatkiem do każdej nowoczesnej kuchni. Urządzenie o mocy 3000 W ma pojemność 1,7 l i może pomieścić do 8 standardowych filiżanek wody na każdy cykl gotowania. Sprzęt ma obracaną podstawę, co umożliwia wygodne użytkowanie przez osoby prawo- i leworęczne. Dodatkowy atut to zintegrowany kontroler Strix. Czajnik Salter EK2898 ma również półprzezroczyste okienko do podglądu poziomu wody, dzięki czemu wiemy dokładnie, kie-



dy należy go napełnić. Urządzenie jest wykonane z trwałych materiałów i wykończone w kolorze błyszczącej czerni z eleganckimi akcentami ze stali nierdzewnej.

Fot. Salter

Rozwiązanie to jest zazwyczaj stosowane w czajnikach o nowoczesnym wzornictwie. W modelach retro za to może być umieszczony wskaźnik analogowy, który na skali wskaże obecną temperaturę. Co prawda, taki model nie podtrzymuje temperatury, jednak stanowi praktyczne i atrakcyjne wizualnie rozwiązanie. Najbardziej zaawansowane modele czajników mogą mieć możliwość regulacji temperatury nawet ze smartfona.

dy należy go napełnić. Urządzenie jest wykonane z trwałych materiałów i wykończone w kolorze błyszczącej czerni z eleganckimi akcentami ze stali nierdzewnej.



BREVILLE
High Gloss VKT157X Grey

Funkcjonalna podstawa

To właśnie w niej znajduje się element grzejny, ale nie tylko. Modele z funkcją regulacji temperatury mają często bardziej rozbudowaną podstawę, w której znajduje się panel sterowania. To jaki ma ona kształt zależy już od wizji samych projektantów. Ważną kwestią dotyczącą czajników z płaskim elementem grzejnym jest to, że mają one obrotową podstawę 360°. Dzbanek mocuje się na cokole znajdującym się pośrodku podstawy. Umożliwia to odstawianie go w dowolnej pozycji i ułatwia obsługę urządzenia. Często stosowanym rozwiązaniem jest



MPM
MCZ-85/B2

Bezpieczne użytkowanie

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;
- **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 blo-



Fot. Bosch

Czajniki z tworzywa sztucznego dostępne są w różnych kolorach i kształtach.



BOSCH TWK7502

kadą, 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 pokrywy. W razie przypadkowego otwarcia pokrywy 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 do wysokich temperatur obudowa urządzenia nadal pozostaje chłodna;

- **gumowe elementy** – najczęściej są umieszczane na ręczce i w podstawie. Gwarantują jej stabilność i zapobiegają ześlizgnięciu się czajnika z blatu lub wyślizgnięciu z ręki użytkownika.



ZELMER ZCK7619

Czajniki turystyczne

Ze względu na swoją lekkość oraz elastyczność tworzywa sztuczne są stosowa-



Fot. Adler

Czytelny wskaźnik poziomu wody pozwala na jej dokładne nalewanie.

ne do produkcji czajników turystycznych. Czajniki podróżne są bardzo praktyczne i, co ważne, poręczne, od domowych różnią się przede wszystkim pojemnością dzbanka. Można w nich pomieścić od 0,4 l do 1 l wody, co oczywiście przekłada się na ich wymiary. Ponadto niektóre czajniki turystyczne wyposażono w przełącznik napięcia elektrycznego 110/120/230 V – jednak nie jest to standardowe rozwiązanie. Niektóre z nich można także zasilać z gniazda 12 V w samochodzie. Na rynku dostępne są modele wy-

SALTER EK5031WHT

konane głównie z tworzywa sztucznego, oprócz tego innowacyjnym materiałem wpisującym się w tematykę turystyczną jest specjalne tworzywo silikonowe, odporne na wysokie temperatury. Co ważne, ów silikon jest elastyczny, a to pozwala składać pusty zbiornik na wodę. Po złożeniu zostaje tylko podstawa grzewcza, a reszta – czyli silikonowy zbiornik – jest całkowicie płaska, dzięki czemu nie zajmuje dużo miejsca w bagażu. Moc czajników turystycznych waha się średnio od 600 W do 1000 W. Ciekawą propozycją są czajniki turystyczne, do których dołączane są kubki, łyżki lub pojemniki z pokrywką do przechowywania kawy i herbaty. Bardzo przydatnym rozwiązaniem jest również pokrowiec na urządzenie, dzięki któremu można bezpiecznie przewozić sprzęt. Co ważne, zazwyczaj dodatkowe elementy wyposażenia można przechowywać wewnątrz czajnika.



Praktyczna ozdoba kuchni – Zelmer ZCK7650

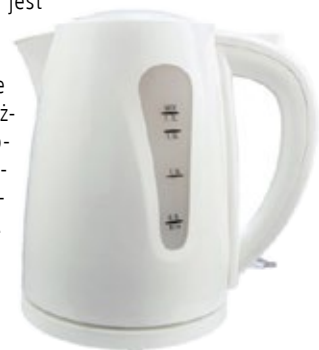


Oferowany przez markę Zelmer czajnik elektryczny ZCK7650 zachwyca nie tylko swoją wydajnością, ale także pięknym designem i solidną obudową z dobrej jakości tworzy-

wa sztucznego. Każdy szczegół został starannie zaprojektowany, żeby uzyskać elegancki i nowoczesny wygląd. Urządzenie oferuje pojemność 1,7 l oraz moc 2200 W, więc doskonale spełni potrzeby rodziny. Dzięki niemu możemy cieszyć się ulubionym napojem przez dłuższy czas i zapomnieć o przerwach w parzeniu oraz delektować się smakiem bez ograniczeń. Jako że bezpieczeństwo jest najważniejsze, czajnik wyposażono w systemy zabezpieczeń. Nie włączymy go bez wody w środku oraz wyłączy się automatycznie po zagotowaniu lub zdjęciu z podstawy. Urządzenie wyposażono w kontroler firmy Strix.



RAVANSON CB-1707



Fot. Zelmer

ZELMER. Czajnik elektryczny ZCK8020B

Bezpieczna i trwała konstrukcja

Połączenie obudowy z tworzywa sztucznego ze stalowym wnętrzem to coraz popularniejsze rozwiązanie w segmencie czajników elektrycznych. Dzięki temu producenci mogą zaoferować klientom urządzenia o ciekawym wzornictwie, czego przykładem jest Zelmer ZCK8020B.



Czajnik elektryczny ZCK8020B z podwójną ścianką zapewnia nie tylko bezpieczeństwo, ale także niesamowitą wygodę podczas codziennego przygotowywania gorących napojów. Dzięki wyjątkowemu połączeniu dobrej jakości tworzywa sztucznego na zewnątrz i trwalej sta-



li nierdzewnej wewnątrz, urządzenie jest nie tylko estetyczne, ale także bezpieczne w dotyku. Nawet wypełniony wrzątkiem czajnik nie oparzy użytkownika, a będzie co najwyżej nieco ciepły. Dzięki pojemności 1,7 l Zelmer ZCK8020B pozwoli przygotować większe porcje napoju jednocześnie, co pozwoli zaoszczędzić energię i pieniądze. Bez względu na to, czy potrzebujemy parzyć herbatę dla całej rodziny, czy tylko dla siebie, urządzenie z pewnością spełni oczekiwania użytkownika.



Ze względu na moc wynoszącą 1500 W przygotowanie wrzątku zajmuje jedynie krótką chwilę. Czajnik Zelmer ZCK8020B ma wbudowany zaawansowany system wielopoziomowych zabezpieczeń, które zapewniają pełną ochronę przed potencjalnymi zagrożeniami. Wyposażono go w innowacyjne mechanizmy, takie jak automatyczne wyłączenie po osiągnięciu temperatury wrzenia, natychmiastowe wyłączenie po zdjęciu z podstawy oraz zabezpieczenie przed uruchomieniem bez wody. Wszystko to w trosce o bezpieczeństwo użytkownika. Dodatkowym atutem jest to, że czajnik elektryczny został wyposażony w markowy kontroler Strix gwarantujący bezpieczeństwo i niezawodność.

SALTER. Cyfrowy zupowar EK5119

Do zup i koktajli

Zupę krem czy koktajl możemy przygotować szybko i w jednym urządzeniu. Pomoże w tym cyfrowy zupowar, np. Salter EK5119, który ugotuje posiłek dla całej rodziny.

Urządzenie jest wyposażone w kielich o pojemności aż 1,6 l, który został wykonany z odpornego na wysokie temperatury szkła. Dzięki mocy 900 W wystarczy kilka chwil, by zagotować wodę i zgromadzone w środku składniki. Przy pomocy zupowaru przygotowujemy np. wyjątkowo



gładki krem, bez ryzyka, że rozlejemy składniki w kuchni. Sprzęt został wyposażony w wygodny cyfrowy panel sterujący, który jest umieszczony na pokrywie kielicha. Do dyspozycji jest pięć trybów pracy – smooth dla gładkich kremów, chunky dla zup z kawałkami warzyw i mięsa, blend/clean umożliwiający blendowanie i czyszczenie urządzenia, drinks do przygotowywania napojów oraz keep warm, czyli podtrzymywanie temperatury, przydatne wtedy, gdy np. czekamy na gości. Na czytelnym wyświetlaczu zegar odmierza czas trwania wybranego programu. Dzięki temu przygotowanie dokładnie takiego posiłku, na jaki mamy ochotę, jest niezwykle łatwe. Dodatkowym atutem jest funkcja automatycznego zapamiętywania, która pozwala na dodanie większej ilości jedzenia w połowie cyklu bez konieczności ponownego uruchamiania urządzenia, dzięki czemu mamy większą kontrolę nad gotowaniem i możemy szybciej przygotowywać posiłki. Salter proponuje również zupowar EK5118, który oferuje podobne funkcje, jednak jest wyposażony jest w pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej.



gorenje
Life Simplified



CZAJNIK K17FEII O DUŻEJ POJEMNOŚCI

WIĘCEJ
WRZĄCEJ WODY
DO PRZYGOTOWANIA
GORĄCYCH NAPOJÓW

pl.gorenje.com



Pojemność 1,7 l

Dzięki pojemności czajnika 1,7 l będziesz mógł raz zagotować wodę, a wszyscy członkowie rodziny będą mogli jednocześnie napić się ciepłego napoju. Bardzo wygodne również w przypadku wizyty gości.



Filtr zapobiegający zakamienianiu

Czajnik jest wyposażony w łatwy do wyjęcia i wyczyszczenia filtr zapobiegający zakamienianiu. Łatwy w konserwacji filtr zapobiega także kapaniu z dzbanka.

CONCEPT. Podgrzewacz do butelek OL4000 Kido

Z funkcjami sterylizacji i rozmrażania

Podgrzewacz do butelek OL4000 Kido szybko i bezpiecznie podgrzewa płynne i papkowe jedzenie dla niemowląt do idealnej temperatury za pomocą kąpeli wodnej. Nadaje się również do podgrzewania odciągniętego pokarmu, więc mogą go używać również matki karmiące.



Urządzenie nagrzewa się równomiernie i delikatnie, żeby zachować ważne witaminy i składniki odżywcze. Kompaktowe rozmiary pozwalają na użycie podgrzewacza w dowolnym miejscu oraz w podróży. Za pomocą podgrzewacza do butelek OL4000 możemy podgrzewać zarówno mleko, jak i jedzenie dla niemowląt, oszczędzając mnóstwo czasu. Oprócz dołączonego pojemnika o objętości 180 ml podgrzewacz pomieści również większość popular-



nych butelek dla niemowląt. Urządzenie umożliwia regulację temperatury w zależności od rodzaju podgrzewanej żywności w zakresie od 40 do 100 °C. Po osiągnięciu ustawionej wartości automatycznie przechodzi w tryb podtrzymywania temperatury, w którym utrzymuje jedzenie w ciepłej gotowości do spożycia. Tę funkcję szczególnie docenią osoby karmiące swoje pociechy w nocy. Wystarczy włożyć butelkę z wodą do podgrzewacza i ustawić



optymalną temperaturę, która utrzyma się przez całą noc. Jeśli dziecko obudzi się w nocy, wystarczy wyjąć butelkę, wymieszać proszek z mlekiem modyfikowanym i można przystąpić do karmienia. Urządzenie oferuje również funkcję sterylizacji, która pozwala zaoszczędzić mnóstwo czasu i pieniędzy. Nie musimy czekać na długie gotowanie ani kupować sterylizatora do butelek, smoczków i innych akcesoriów. Wystarczy wybrać odpowiedni tryb pracy. Podgrzewacz do butelek OL4000 Kido umożliwi również delikatne rozmrażanie mleka modyfikowanego dla niemowląt.

CUISINART. Blender ręczny Cordless RHB100E

Blendowanie bez kabla

Popularność urządzeń bezprzewodowych rośnie i są one coraz częściej dostępne w różnych segmentach rynku. Jednym z ostatnich trendów są małe urządzenia AGD. Produkty takie jak blendery ręczne mogą być wygodniej użytkowane bez kabla, czego przykładem jest Cuisinart Cordless RHB100E.



Urządzenie jest ładowane za pomocą przewodu USB, który może być współdzielony z innymi produktami marki Cuisinart, np. mikserem RHM100E. Czas ładowania wynosi 130 minut, a wbudowany akumulator litowo-jonowy zapewnia nawet 30 minut ciągłej pracy. Brak ograniczenia przewodem jest dużym udogodnien-



niem w pracach nie tylko w kuchni, ale i np. podczas gotowania na świeżym powietrzu. Urządzenie zostało wykonane z dobrej klasy materiałów i odznacza się atrakcyjnym wzornictwem. Końcówka blendująca ze stali nierdzewnej świetnie sprawdzi się podczas siekania czy przecierania. Może być użytkowana w tempera-



turze nawet 100 °C, co sprawia, że bez problemu przygotujemy np. gorący krem czy gładki sos. Do zestawu dołączony jest praktyczny kielich wykonany z materiału niezawierającego bisfenolu. Dzięki dołączonej końcówce do ubijania możemy w kilka chwil przygotować np. lekkie ciasto naleśnikowe czy ubić białka. Ostatnim z dołączonych akcesoriów jest praktyczny rozdrabniacz. Można go wykorzystać do siekania warzyw na drobne kawałki, przygotowania pesto czy dipów, jego pojemność robocza to 250 ml. Niektóre akcesoria nadają się do mycia w zmywarce, co znacznie skraca czas porządków. Urządzenia marki Cuisinart dostępne są w sklepach sieci Media Expert.

Wyraź swój styl z marką

Breville[®]

www.breville-polska.pl



**Czajnik elektryczny
o pojemności 1,7 l.**

Skompletuj własną kolekcję Breville High Gloss.
W serii z tosterem i opiekaczem.



30
Distributed by



RYŻOWARY

Urządzenia do gotowania ryżu



Fot. Adler

W krajach Bliskiego i Dalekiego Wschodu garnek do gotowania ryżu, lub inaczej ryżowar, to niezbędne wyposażenie każdej kuchni. Z jego pomocą przygotujemy nie tylko wspomniany ryż, ale i wiele rodzajów kaszy. Bez uciążliwego przypalania, trudnego czyszczenia i konieczności pilnowania pozostawionego na palniku garnka.

Kolejnymi kwestiami są nieporównywalnie lepszy smak niż w przypadku ryżu, który gotujemy w torce, oraz niższe koszty. Ryż ze specjalnego garnka jest syplki, odpowiednio twardy i nierozgotowany. Duża część dostępnych na rynku modeli wyposażona jest w specjalne tace, umożliwiające tradycyjne gotowanie na parze, np. ryb czy warzyw. To właśnie dzięki temu rozwiązaniu ryżowary stają się produktami bardziej uniwersalnymi i, co ważne, mają większe zastosowanie. Jednorazowo możemy w nich przygotować np. do 10 porcji ryżu. Szklana pokrywa pozwala kontrolować stan gotowania oraz umożliwia odprowadzanie pary w trakcie trwania tego procesu, a wyjmowana miska umożliwia efektowne podanie ryżu zaraz po ugotowaniu. Dodatkowo funkcja podtrzymywania ciepła chroni potrawę przed wystygnięciem, nawet przez np. sześć



ADLER
AD 6406

godzin. Wybierając ryżowar, warto zwrócić uwagę na zabezpieczenia. Standardowo stosuje się zabezpieczenie przed przegrzaniem, zabezpieczenie przed wygotowywaniem wody oraz automatyczne wyłączenie po zagotowaniu.

Działanie ryżowarów

Do naczynia wewnętrznego wsypuje się ryż, a następnie zalewa odpowiednią ilością wody (właściwe proporcje podawane są w instrukcjach obsługi) i przyprawia według uznania. Naczynie wkłada się do zewnętrznego garnka, dodaje produkty i przykrywa pokrywką. Ważne jest odpowiednie przycięcie naczyń, tak by miska wewnętrzna znajdowała się nad grzałką. W większości urządzeń gotowanie

CONCEPT RE2020

odbywa się na dwa sposoby. Pierwszy to programy automatyczne przeznaczone specjalnie do gotowania ryżu, drugi służy do przygotowywania innych składników i polega na samodzielnym dobie-raniu parametrów pracy urządzenia. W razie konieczności gotowania na parze kosz z gotowanymi produktami nakłada się na misę.



Parametry urządzeń

Kupując ryżowar, nie musimy zapoznać się z masą parametrów. W praktyce powinny nas interesować jedynie moc oraz pojemność, które są ze sobą powiąza-



TIROSS
TS994



CONCEPT RE1010

ne. Większa moc jest niezbędna, gdy kupujemy ryżowar o dużej pojemności. Moc urządzeń waha się od 350 W do nawet 1400 W, a pojemność – od 0,6 l do ponad 5 l. W praktyce więc parametry powinny być dobrane do tego, jak często i ile ryżu gotujemy. Jeśli przygotowujemy np. duże porcje dań czy sushi dla całej rodziny lub na przyjęcia ze znajomymi, to lepszym wyborem będzie ryżowar o dużej mocy i pojemności, ponieważ z ich pomocą łatwiej przygotowujemy większe porcje żywności. Z kolei dla singla lub pary powinny wystarczyć mniejsze modele. Urządzenie może być wyposażone w praktyczne rozwiązania, np. wskaźnik poziomu wody. Dzięki niemu bez problemu dobierzemy jej odpowiednie proporcje do ilości oraz gatunku przygotowanego ryżu.

Funkcje i sterowanie ryżowarem

Obsługa urządzenia jest bardzo prosta i nie wymaga długiej nauki. Obowiązkowymi elementami ryżowarów są lampki informujące o pracy urządzenia czy uruchomieniu funkcji utrzymania temperatury oraz przełącznik trybów. To właśnie przy jego pomocy wybieramy odpowiedni wariant pracy.

Automatyczne gotowanie ryżu – Tiross TS999



Funkcyjny ryżowar Tiross TS999 jest doskonałym wyborem dla każdego wymagającego użytkownika. Urządzenie ma obudowę i przykrywkę wykonaną ze stali nierdzewnej, dzięki której prezentuje się bardzo stylowo. Ryżowar wyposażono w podwójny aluminiowy wkład do gotowania, który został pokryty powłoką nieprzywierającą. Dzięki niemu unikniemy przypalenia ryżu, a czyszczenie po użyciu jest szybkie i łatwe. Wygodny i łatwy w obsłudze panel sterowania pozwala skorzystać z funkcji gotowania oraz podtrzymywania ciepła. Objętość pojemnika na ryż to aż 5,5 l, dlatego bez trudu przygotowujemy posiłek nawet dla większej liczby osób. Moc urządzenia to 1350 W, więc wystarczy kilka chwil, by by-



ło ono gotowe do pracy. Dla łatwego użytkownika producent w zestawie dołączył łyżkę oraz wygodny kubek do odmierzenia ryżu.

Fot. Tiross



Fot. CrockPot

W bardziej zaawansowanych modelach znajdziemy elektroniczne panele sterujące, podobne do tych dostępnych np. w szybko-warach elektrycznych czy multicookerach. Producenci, chcąc uczynić urządzenia bardziej wszechstronnymi, udostępniają dodatkowe tryby pracy, np. pasta – do gotowania makaronu, simmer – duszenie żywności, soup – gotowanie zup, oat – przygotowanie owsianki, saute – podsmażanie, slow cook – wolne gotowanie. Oprócz tego dostępne są tryb podtrzymywania temperatury oraz możliwość przygotowania różnych gatunków ryżu. Niektóre modele mają także funkcję gotowania na parze. To sprawia, że najbardziej rozbudowane modele ryżowarów pod względem funkcjonalności zbliżają się nawet do popularnych multicookerów. Przydatnym rozwiązaniem jest również opcja opóźnionego startu. Dzięki niej możemy zaprogramować sprzęt, żeby włączył się o określonej porze, a na nas, gdy wrócimy do domu, będzie czekał świeży i ciepły posiłek.



TIROSS TS998

Alternatywę dla ryżowaru może stanowić multicooker z odpowiednim programem automatycznym.

RYŻOWARY

Czyszczenie i bezpieczne użytkowanie

Dobrze, jeśli ryżowar wyposażono w antypoślizgowe nóżki i ergonomiczne uchwyty. Dużym plusem jest także ochrona przed pracą na sucho. Ryżowary łatwo się czyści, a przygotowany w nich ryż będzie miał idealną konsystencję. Wszystko to za sprawą zastosowanego naczynia. Jest ono pokryte powłoką, która zapobiega przywieraniu. Dzięki temu nie musimy martwić się, że ryż lub inne potrawy przypalą się. Innym atutem będzie możliwość mycia pojemników w zmywarce. Przed wyborem urządzenia warto zwrócić uwagę, czy producent na to pozwala. Czyszczenie obudowy zajmuje kilka chwil i najlepiej sprawdzi się tu wilgotna ściereczka lub ręcznik papierowy. Najestetyczniej wyglądają modele wykonane ze stali nierdzewnej, a ich obudowy są również bardzo odporne.

Ryżowar powinien być wyposażony w nienagrzewające się uchwyty, które ułatwią przenoszenie urządzenia. Praktycznym rozwiązaniem, które docenimy w codziennym użytkowaniu, jest z pewnością schowek na przewód. Standardem jest również zabezpieczenie chroniące przed przegrzaniem.



**TIROSS
TS996**

Ryżowar z aplikacją

Choć ryżowar jest stosunkowo prostym urządzeniem i teoretycznie słu-



Fot: Concept

Przygotowane za pomocą ryżowaru ryż czy kasza mogą być dodatkowo doprawione ziołami lub innymi dodatkami oraz mają idealną konsystencję i pozostają sypkie.

ży tylko do jednej czynności, to nic nie stoi na przeszkodzie, żeby miał większe możliwości. Możemy je w pełni wykorzystać dzięki aplikacji mobilnej, która jest kompatybilna z niektórymi modelami. Być może wielu osobom ten sposób sterowania będzie wydawał się przerostem formy nad treścią, jednakże w praktyce jest on bardzo intuicyjny. Przede wszystkim aplikacja sprawdzi się w urządzeniach z kilkoma trybami pracy. Zamiast korzystać z panelu sterującego, na dużym ekranie telefonu łatwo ustawi-

my konkretny tryb pracy. Oprócz tego aplikacja może mieć wbudowane przepisy i przeprowadzi nas przez cały proces przygotowania potrawy, żeby danie było idealne. Z kolei gdy potrawa będzie gotowa, aplikacja może nas o tym powiadomić, wysyłając stosowny komunikat.

Wyposażenie ryżowaru

Bardzo często w zestawie dostępne są także miarki (do ryżu lub do ryżu i wody) i szpatułka do nakładania ryżu. Jeśli w zestawie z urządzeniem nie ma takich akcesoriów, można skorzystać z innych. Pamiętajmy jednak, żeby wybierać łyżki czy szpatułki wykonane z materiałów, które nie zarysują powierzchni garnka, np. z drewna lub tworzywa sztucznego. Jeśli ryżowar jest wyposażony w opcję gotowania na parze, to w zestawie również powinna znajdować się odpowiednia wkładka.



**GASTROBACK
42518**

Gotuje ryż i nie tylko – Crockpot CSC062X

Wystarczy nacisnąć przycisk, żeby multicooker Crockpot CSC062X zamienić w praktyczny ryżowar, który przygotuje idealną potrawę. Oprócz tego urządzenie oferuje 14 automatycznych funkcji gotowania, w tym tryb superszybki – Turbo, ustawienie, które pozwala przygotować posiłki o 40 proc. szybciej, dzięki czemu mniej czasu spędzimy w kuchni. W standardowym trybie wysokiego ciśnienia ryż czy inne rodzaje ziaren przygotowujemy w 12 min. Jeśli jednak czas nagli, a domownicy nie mogą doczekać się posiłku, to tryb Turbo pozwoli skrócić ten okres do 7 min. Łatwo przygotowujemy każdy przepis z menu – danie sous vide, danie gotowane na parze, podsmażane, gotowane pod ciśnieniem lub wolno warzone. Tryb pracy wybierzemy niezwykle wygodnie, korzystając z intuicyjnego elektronicznego panelu sterowania. Wystarczy wcisnąć przycisk przypisany do wybranej funkcji. Urządzenie zostało wyposażone w naczynie o pojemności 5,6 l, które umożliwia



przygotowanie 7 porcji dania. Zastosowany zawór bezpieczeństwa sprawia, że nawet podczas gotowania pod ciśnieniem nie musimy niczego się obawiać.



Fot: CrockPot

SALTER®

SINCE 1760

BRYTYJSKA MARKA NR 1.



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

Jak prawidłowo pozbyć się ELEKTROODPADÓW?



WWW.ELEKTROSEGREGACJA.PL

Wybierz jedno z wielu dostępnych rozwiązań:

- Czerwone Kontenery
- Bezpłatny odbiór dużych urządzeń bezpośrednio z domu
- Odbiory z firm
- Konkurs dla szkół
- Posprzątaj ROD
- E-boxy
- Kocham Recykling z ASEKOL PL

