

INFOPRODUKT

AGD
MAŁE

SPRZĘT KUCHENNY

Numer 9/2023 wrzesień ISSN: 2719-7492 Cena: 4,49 PLN (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**



jura

Temat numeru!

Ekspresy automatyczne

Roboty planetarne

Wolnowary



9 772719 749303 09

Kolejny sezon
Akademii
Kulinarnej Amica

Konrad Pokutycki
wyróżniony medalem
600-lecia Łodzi

Stylowa seria
śniadaniowa Kohersen
Modern Matt

X Kongres
Serwisów AGD
10 listopada 2023 r.

PETRA[®]
ELECTRIC

SEIT 1968

DUAL AIR FRYER

DWIE KOMORY DO PIECZENIA
DAŃ DLA CAŁEJ RODZINY!

DOSTOSUJ CZAS
PIECZENIA W OBU
KOMORACH TAK,
ABY CAŁY POSIŁEK
BYŁ GOTOWY W
TYM SAMYM
CZASIE.



W przypadku jakichkolwiek zapytań handlowych dotyczących
Petra prosimy o kontakt pod adresem t.rudzik@upgs.com

Amica
for living



Wszechstronny pomocnik

Wielozadaniowy robot planetarny Amica KML 6011 to niezastąpiony pomocnik w Twojej kuchni.

- **Planetarny ruch mieszadeł** – w błyskawicznym tempie uzyskasz idealną konsystencję ciasta.
- **Spiralizer** – domowy makaron z marchwi, cukinii czy ogórka w formie spaghetti, sprężynek lub wstążek.
- **Maszynka do mielenia** – dzięki wymiennym sitkom zmielisz mięso, grzyby czy ser na pierogi.
- Z pomocą **haka, mieszadła i trzepaczki** przygotujesz perfekcyjne ciasto na chleb, biszkopt i ubijesz śmietanę.



Planetarny
ruch
mieszadeł

SPIS TREŚCI

W NASTĘPNYM NUMERZE



Fot. JURA

Maszynki

do mielenia

Maszynki do mielenia dzielimy na ręczne oraz elektryczne, a więc w pełni automatyczne.

Czajniki

ceramiczne

Pod względem wzornictwa czajniki ceramiczne nawiązują do klasycznych imbryków do parzenia herbaty.

Kompaktowe

piekarniki

Powszechnie stosowanym w piekarnikach elektrycznych sposobem sterowania są mechaniczne pokręta.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Ekspresy automatyczne

Kolejny rok z rzędu ekspresy automatyczne pozostają hitem w segmencie małego AGD. Konsumenci chętnie sięgają nie tylko po podstawowe modele, ale również te bardziej zaawansowane.

Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD. 18

Roboty planetarne

6 W robotach planetarnych ruch mieszadeł jest ruchem złożonym, przy pomocy którego narzędzie samodzielnie miesza całą zawartość miski, nie pomijając jakichkolwiek miejsc. 20

Wolnowary elektryczne

10 Ze względu na niską temperaturę, gotowanie z wolnowarem trwa długo, nie brakuje przepisów, w których przygotowanie potraw zajmuje kilka godzin. 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

*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, wrzesień 2023

Druk:

Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:

ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:

ISSN: 2719-7492

Numer wydania:

Nr 9, wrzesień 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.

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

Amica

Kolejny sezon Akademii Kulinarnej

Jak przyrządzić rozgrzewające azjatyckie zupy, które ożywią klimat nawet w najchłodniejsze dni? A może jak upiec tradycyjnego amerykańskiego indyka z okazji Święta Dziękczynienia? To tylko niektóre z propozycji, które czekają na uczestników jesienno-zimowych warsztatów Akademii Kulinarnej Amica.

Nowy sezon Akademii Kulinarnej Amica zbliża się wielkimi krokami. Już od 28 września br. poznanianie znowu będą mogli skosztować prawdziwej eksplozji smaków i aromatów. Pod okiem szefów kuchni popularnych lokali gastronomicznych uczestnicy spotkań wybiorą się w kulinarną podróż po Europie, Azji oraz Stanach Zjednoczonych. Każde spotkanie to około 3 godzin wyśmienitej zabawy. Obecnie trwają zapisy na warsztaty odbywające się od września do grudnia 2023 r. Wrzesień i październik upłyną w showroomie Amiki pod znakiem kuchni azjatyckiej. Jej miłośnicy najpierw poznają wietnamski street food, który przeniesie ich prosto do Hanoi, a następnie zgłębią sekrety kuchni japońskiej i tego, jak przygotować

doskonale sushi. Po drodze szybki przystanek w Gruzji, a wraz z nim możliwość wypróbowania m.in. słynnego chaczapuri oraz chinkali z mięsem. Zwieńczeniem tej azjatyckiej przygody będą warsztaty z przygotowywania rozgrzewających zup, takich jak miso ramen, sarawak laksa oraz tom yum gai. W listopadzie i grudniu, uczestnicy warsztatów ponownie ruszą w daleką podróż, tym razem jednak do Stanów Zjednoczonych. Spotkanie poświęcone słynnemu Thanksgiving Day będzie okazją do spędzenia dnia w klimacie deep south oraz zapoznania się z przygotowaniem tradycyjnych potraw, takich jak chociażby kultowy indyk dziękczynny. W ostatnim miesiącu roku nie może zabraknąć warsztatów poświęconych tradycyjnej kuchni wigilijnej. Jest to doskonały moment na podarowanie bliskim prezentu w postaci voucheru upominkowego na warsztaty, żeby wspólnie spędzić czas na przygotowaniach wigilijnego barszczu, uszek z grzybami, śledzia w przyprawach korzennych czy też tarty makowej z konfiturą pomarańczową. Zapisy na warsztaty dostępne są po zeskanowaniu kodu QR.



BSH

Konrad Pokutycki wyróżniony medalem 600-lecia Łodzi

Łódź wyjątkowo hucznie obchodzi jubileusz 600-lecia nadania praw miejskich. Z tej okazji 600 łodzian zostanie wyróżnionych pamiątkowymi medalami za zasługi wobec miasta.

Kandydatów do wyróżnienia można było zgłaszać do 10 kwietnia bieżącego roku. Następnie ich wyboru dokonała kapituła konkursowa pod przewodnictwem prezydenta Łodzi. Wśród wyróżnionych znalazł się Konrad Pokutycki – prezes zarządu BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego, pełniący tę funkcję od 2008 r. Z wykształcenia jest ekonomistą, absolwentem Uniwersytetu Łódzkiego. Po ukończeniu studiów przez kilka lat wykładał w Katedrze Rachunkowości Uniwersytetu Łódzkiego, w szkołach biznesu oraz w Stowarzyszeniu Księgowych w Polsce. W latach 2006 – 2017 był członkiem rady nadzorczej ElektroEko Organizacji Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego SA, w tym od 2007 r. pełnił funkcję wiceprzewodniczącego ElektroEko. Od 2009 r. do 2014 r. był prezesem CECED Polska (teraz APPLiA Polska). Od 2006 r.



jest członkiem Komitetu Sterującego. W 2017 r. ponownie został wybrany na prezesa APPLiA Polska. Funkcję tę pełni do dziś.

W 2015 r. otrzymał prestiżową nagrodę Wętkora Pracodawców Rzeczypospolitej Polskiej za osobisty wkład w rozwój branży producentów AGD, nowatorskie pomysły oraz innowacyjne rozwiązania, które konsekwentnie wdraża w firmie BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o. W 2020 r. uhonorowano go tytułem „Łodzian Roku 2019” za działania na rzecz miasta. Ponadto w 2020 r. został odznaczony Brązowym Krzyżem Zasługi przez Prezydenta RP.

Łódź od zawsze była wyjątkowym miejscem dla spółki BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego ze względu na lokalizację zakładów produkcyjnych oraz centrum R&D i logistycznego. To właśnie w Łodzi w 1994 r. firma zaczęła produkcję pralek na terenie naszego kraju. Okazją jest tym bardziej doniosła, ponieważ w tym roku spółka obchodzi 30-lecie swojej działalności w Polsce.

 Tchibo



TCHIBO ESPERTO 2 CAFFÈ

- FUNKCJA DOUBLE CUP DO JEDNOCZESNEGO PRZYGOTOWYWANIA DWÓCH KAW
- ZBIORNIK NA WODĘ O POJEMNOŚCI 1,4 L, WYJMOWANY Z BOKU I MIESZCZĄCY SIĘ W WISZĄCYCH SZAFKACH KUCHENNYCH
- WYJĄTKOWO DUŻY POJEMNIK NA ZIARNA O POJEMNOŚCI 300 G Z OKIENKIEM UMOŻLIWIAJĄCYM KONTROLĘ POZIOMU NAPEŁNIENIA
- KOMPAKTOWE WYMIARY: TYLKO 18 CM SZEROKOŚCI
- MOŻLIWOŚĆ INDYWIDUALNEGO USTAWIENIA INTENSYWNOŚCI KAWY ZA POMOCĄ FUNKCJI INTENSE+
- ŁATWE CZYSZCZENIE DZIĘKI ZDEJMOWANEMU MODUŁOWI ZAPARZANIA
- PROGRAM AUTOMATYCZNEGO ODKAMIENIANIA
- MOŻLIWOŚĆ ZAPROGRAMOWANIA ILOŚCI NAPOJU: OD 25 DO 250 ML
- WYLOT O REGULOWANEJ WYSOKOŚCI Z PODŚWIETLENIEM FILIŻANKI

APPLiA Polska

X Kongres Serwisów AGD

Już 10 listopada APPLiA Polska po raz dziesiąty zorganizuje Kongres Serwisów AGD. Czołowe branżowe wydarzenie stanowi platformę dyskusji nad przyszłymi wyzwaniami stojącymi przed firmami.



Kongres Serwisów AGD jest kierowany do serwisów i producentów AGD z całej Polski. Zmiany w prawach konsumentów, standardy obsługi klienta, zachęcanie młodzieży do nauki zawodu

– Kongres Serwisów AGD od 10 lat jest działaniem wspierającym sektor napraw, a autorem tej inicjatywy od początku są producenci AGD zrzeszeni w naszej organizacji. Dostarczamy

technik napraw AGD – to tematy, które będą poruszane w podczas tegorocznej edycji wydarzenia. W poprzednim kongresie wzięło udział ponad 180 osób, w tym ponad 100 największych firm serwisowych, ponad 20 firm – producentów i importerów AGD oraz przedstawiciele szkół technicznych.



dużą ilość wiedzy oraz podejmujemy wspólne wyzwania, jak na przykład starzejąca się kadra techników napraw AGD. Cieszę się, że tak wiele firm MŚP korzysta z naszych spotkań – mówi Wojciech Konecki, prezes APPLiA Polska, o poprzedniej edycji spotkania. APPLiA Polska organizuje te coroczne spotkania jako forum dialogu w sektorze napraw sprzętu AGD, podczas którego omawiane są wyzwania stojące przed firmami. Tegoroczna edycja kongresu odbędzie się już 10 listopada w Apart Hotel Uniejów.

Degen House

Blockchain i AI bez tajemnic

Degen Meetups to seria wydarzeń skoncentrowanych na edukacji twórców z regionu Europy Środkowo-Wschodniej na temat rozwiązań blockchain i AI.

Wydarzenia te są organizowane przez Degen House – szybko rosnącą społeczność twórców, programistów i przedsiębiorców szczególnie doświadczonych w dziedzinach takich jak blockchain, hacking, AI, ML i ogólnie ICT. Razem tworzą oni kulturę Degen, wykorzystując młodą rewolucję technologiczno-kulturową. Ważnym

elementem działalności Degen House jest nie tylko budowanie silnej społeczności, ale również pomoc w kreowaniu projektów opartych o nowoczesne rozwiązania. Degen House jest miejscem, gdzie kultura spotyka technologię, a idee zamieniają się w rzeczywistość.

Jedno z wydarzeń z cyklu Degen Meetup odbyło się 26 lipca, pod hasłem „Unleashing Blockchain & Machine Learning”, w znakomitej lokalizacji, bo w rotundzie Banku PKO w Warszawie. Goście mieli okazję wysłuchać prelekcji twórców inicjatywy oraz ekspertów, a także wziąć udział w networkingu, aby wymienić spostrzeżenia na temat kierunku rozwoju technologii blockchain oraz AI. W gronie prelegentów znaleźli się: Mike Gault (CEO Guardtime, Core Contributor Alphabill), Asaf Naim (co-founder i CEO Ki-



robo), Agnieszka Niezgoda (Microsoft) i Szymon Paluch (Golem Network). Partnerami wydarzenia byli Bank PKO, Izba Gospodarcza Blockchain i Nowych Technologii, Swiss-Polish Blockchain Association, Mojafirma.org, Just Join IT, Gov Tech.



The image shows a woman with long dark hair, smiling and looking to her right. She is holding a light-colored ceramic coffee cup with both hands. In the foreground, to her right, is a black MPM MKW-10M espresso machine. The machine is dispensing coffee into a small glass cup. Next to the machine is a clear glass container filled with milk. The background is a blurred indoor setting, possibly a kitchen or cafe.

MPM

Ekspres ciśnieniowy MKW-10M – poczuj moc aromatycznej kawy

Masz ochotę na pobudzające Espresso, pyszne Americano, delikatne Cappuccino czy Latte w zaciszu własnej kuchni? Przygotuj kawę, która pobudzi Twoje zmysły w ekspresie ciśnieniowym MKW-10M.

Odkryj nowy wymiar parzenia kawy! Model MKW-10M jest wyposażony w **5-stopniowy stalowy młynek żarnowy**, **pompę ciśnieniową 19 BAR** i przygotowuje kawę dwuetapowo – **parzenie wstępne** wydobywa z ziaren kawy pełnię smaku i aromatu prosto do Twojej filiżanki. Do wyboru masz **3 automatyczne programy kawowe**: Espresso/Americano, Cappuccino, Latte Macchiato oraz **funkcję gorącej wody**, dzięki której możesz zaparzyć herbatę lub zioła.

Jeden przycisk i... gotowe! **Kolorowy wyświetlacz LED** gwarantuje łatwą obsługę urządzenia. **Automatyczny program czyszczenia/płukania/odkamieniania** urządzenia zapewnia prostą konserwację sprzętu, a **kompaktowy wymiar – tylko 18 cm** szerokości, sprawia, że sprzęt zmieści się nawet w małej kuchni.

Twórz własne kawowe arcydzieła z ekspresem ciśnieniowym MKW-10M.

www.mpm.pl

Automatyczne ekspresy do kawy



Tchibo



Kolejny rok z rzędu ekspresy automatyczne pozostają hitem w segmencie małego AGD. Konsumenty chętnie sięgają nie tylko po podstawowe modele, ale również te bardziej zaawansowane, aby cieszyć się kawą najlepszej jakości. Wybór urządzeń jest naprawdę duży – od modeli kompaktowych po sprzęt ocierający się o segment profesjonalny.

Jak informuje raport przygotowany przez APPLiA Polska, tylko w 2022 r. sprzedano w naszym kraju ponad 650 tys. ekspresów do kawy, a wartość tego rynku wyniosła 1,4 mld zł. To wyraźnie pokazuje, że Polacy pokochali picie kawy i również w domowym zaciszu pragną korzystać z urządzeń oferujących napoje najlepszej jakości. Dla wielu użytkowników to właśnie ekspres automatyczny będzie najlepszym wyborem. Urządzenie przygotuje napój właści-



4SWISS Roma A10 Home



MPM MKW-10M

wie za dotknięciem przycisku, a rozbudowane opcje dotyczące stopnia mielenia czy mocy kawy pozwalają na dopasowanie go do gustu. To sprawia, że modele automatyczne wybierają użytkownicy, którym zależy na jakości napoju, jednak niekoniecznie mają ochotę uczestniczyć w całym procesie jego przygotowania, jak w przypadku ekspresów kolbowych.

Ekspresy automatyczne dają najwięcej możliwości i największy wybór kawy. Są wysokociśnieniowe (zwykle 15 – 19 barów), a ich obsługa jest w pełni zautomatyzowana. Same dobierają odpowiednią ilość wody, temperaturę parzenia, a użytkownik może regulować nawet grubość mielenia ziaren (mają młynek). Informują o konieczności odkamieniania, czyszczenia, napełnienia zbiornika z wodą lub pojemnika na kawę za pomocą wyświetlacza LCD.

Podstawowe parametry

Wybór odpowiedniego ekspresu będzie łatwiejszy, jeśli poznamy jego parametry. Te powinny uwzględnić sposób użytkowania sprzętu. Duży ekspres sprawdzi się tam, gdzie mamy więcej miejsca oraz pewność, że przygotowujemy kilka porcji kawy dziennie. Jeśli jednak pije-



JURA S8

my np. do 6 filiżanek kawy dziennie, to dobrym wyborem może być kompaktowy ekspres do kawy. Istotne parametry urządzenia to:

- **pojemność zbiornika wody** – informacja o pojemności pozwala dokonać wyboru urządzenia dostosowanego do potrzeb użytkownika i jego rodziny;
- **pojemność zbiornika na ziarna** – dotyczy ekspresów z wbudowanym młynkiem. Im jest większa, tym rzadziej będziemy dosypywać kawę. W ekspre-

Kompaktowy barista – Amica CT 5013

Propozycja marki Amica, ekspres automatyczny CT 5013, trafi w gust osób pragnących aromatycznego espresso, którym jednak zależy na niewielkim urządzeniu. Stalowy młynek precyzyjnie miele ziarna tuż przed zaparzeniem, dzięki czemu kawa ma zawsze wyjątkowy aromat i smak. Został wyposażony w regulację stopnia mielenia, dzięki czemu można dopasować ją do upodobań, gatunku kawy czy stopnia prażenia. Zbiornik na ziarna ma pojemność 150 g. Urządzenie zostało wyposażone w wygodny, dotykowy panel sterowania z czytelnymi ikonami. Sprawia on, że obsługa jest niezwykle łatwa. Wystarczy wybrać odpowiedni przycisk i urządzenie natychmiast przygotuje np. mocną lub łagodną kawę, gorącą wodę,



kawę mleczną lub gorące mleko. W zestawie znajdziemy praktyczną i estetyczną karafkę na mleko. Przygotujemy więc również bez trudu np. gorącą czekoladę czy zagrzemy mleko do płatków bez konieczności brudzenia naczyń. Oprócz tego ikony na panelu informują o konieczności uzupełnienia zbiornika na wodę lub kawę, opróżnienia pojemnika na fusy czy przeprowadzenia odkamieniania. Regulowana wylewka kawy sprawia, że bez trudu zmieścimy pod nią zarówno niewielką filiżankę do espresso, jak i wysoką szklankę do latte czy ulubiony kubek termiczny. Ekspres wyposażono w funkcję autoczyszczenia, dzięki której zawsze możemy się cieszyć smakiem i aromatem kawy. Dodatkowym atutem jest łatwy dostęp do bloku zaparzającego, który można wyjąć i w kilka chwil umyć. Urządzenie może pracować w trzech trybach: szybkim, domyślnym oraz eko. Różnią się one czasem automatycznego wyłączenia, zastosowaniem funkcji parzenia wstępnego oraz obecnością podświetlenia. Obudowa została wykonana z trwałych materiałów i prezentuje się bardzo stylowo, co podkreśla efektowne podświetlenie filiżanki. Dodatkowym atutem jest niewielka szerokość ekspresu, która wynosi jedynie 18 cm. Dzięki temu sprzęt ten doskonale sprawdzi się nawet w najmniejszej kuchni.



MIELE CM 7750 CoffeeSelect

Fot. Amica



SIEMENS TF303E01



- sach kompaktowych zazwyczaj wynosi do 250 g;
- **liczba produktów** – dotyczy ekspresów automatycznych i określa, ile rodzajów napojów może przygotować urządzenie;
 - **pojemność zbiornika na fusy** – określa, ile porcji kawy przygotujemy w ekspresie automatycznym przed koniecznością opróżnienia zbiornika na fusy;
 - **czas uruchomienia ekspresu (od momentu włączenia do finału zaparzenia)** – większa prędkość przyrządzenia kawy jest parametrem bardzo pożądanym, dlatego m.in. zaparzenie przelewowe zastępuje się dziś ciśnieniowym, automatycznym;
 - **pojemność jednostki zaparzającej** – może być regulowana i określa, jaką ilość kawy urządzenie użyje do przygotowania wybranego napoju. Jest zmienna w zależności od mocy kawy czy przygotowanego napoju. Na przykład do espresso zaleca się stosować od 7 do 9 g kawy;
 - **regulacja temperatury zaparzenia** – możliwość dostosowania temperatury wody do typu ziaren, stop-

nia mielenia czy przygotowywanego rodzaju kawy;

- **regulacja stopnia mielenia ziaren** – możliwość dostosowania stopnia mielenia ziaren do ich rodzaju czy przygotowywanego rodzaju kawy;
- **programowanie ilości użytej wody** – opcja zwiększenia lub zmniejszenia ilości wody użytej do przygotowania danego napoju;
- **regulacja mocy kawy** – możliwość kontroli intensywności smaku kawy;
- **regulacja temperatury i ilości mleka lub pianki** – możliwość

dostosowania ilości mleka, pianki oraz ich temperatury w przypadku przygotowywania kawy mlecznej;

- **rozmiar ekranu** – wyświetlacze są już powszechnie stosowane w ekspresach. Niektóre mają możliwość obsługi dotykowej. Duży ekran to większy komfort korzystania z urządzenia, także podczas wstępnej konfiguracji, zwłaszcza jeśli ktoś ma problemy ze wzrokiem;
- **ciśnienie wody zaparzającej** – podawane w barach. Za standard w ekspresach wysokociśnieniowych można przyjąć 15 barów, niektóre modele oferują jednak więcej, np. 19 barów;

■ **czas zaparzenia pod ciśnieniem** – zwiększona szybkość zaparzenia to skrócony okres oczekiwania na przygotowanie kawy, ale i napełnienie filiżanki (cecha ważna w przypadku większej liczby użytkowników);

- **masa ekspresu** – parametr jest dość ważną informacją i ma znaczenie przy transporcie (ręcznym oraz mechanicznym), jak też z uwagi na mebel, na którym zostanie postawiony;



TCHIBO Esperto Latte

Dwa młynki dla dwóch rodzajów kawy – JURA GIGA10



Wyposażona w dwa niezależne młynki JURA GIGA10 to najbardziej zaawansowany domowy ekspres w ofercie szwajcarskiego producenta. Wyróżnia się wyjątkowym designem i nowatorskim sposobem obsługi. Urządzenie ma możliwość przyrządzenia łącznie 35 specjalów kawo-



wych. Tym samym GIGA10 oferuje największy wybór napojów spośród domowych ekspresów automatycznych JURA. Dzięki funkcji Cold Extraction Process jest również możliwość przygotowywania orzeźwiającej kawy na zimno – cold brew. Dzięki nowemu obiegowi wody można tworzyć specjalty baristy typu long. Oprócz tego innowacyjna obsługa ekspresu automatycznego oferuje nieograniczone możliwości personalizacji. W ten sposób możemy rozkoszować się np. flat white z dodatkową porcją mocnej kawy.

Aby zapewnić najwyższy poziom profesjonalizmu, ekspres GIGA10 został wyposażony nie w jeden, lecz w dwa precyzyjne młynki tarczowe, wykonane z dobrej jakości, wytrzymałej ceramiki. Dwa pojemniki na ziarna przypominające turbiny – każdy połączony z precyzyjnym młynkiem – pozwalają wybrać odpowiedni gatunek kawy lub najlepszy miks ziaren dla każdej filiżanki. Funkcja ta pozwala na łatwe zastosowanie konkretnego gatunku ziaren, rekomendowanego do przygotowywania wybranych specjalów kawowych, lub ich mieszanie w określonej wcześniej proporcji. Oprócz tego w jednym pojemniku może znajdować się np. kawa bezkofeinowa, a w drugim tradycyjna – w zależności od tego, jakie są upodobania użytkowników. Aby umożliwić dostęp do różnorodnych możliwości ustawienia i bardziej intuicyjną obsługę



automatycznego ekspresu do kawy GIGA10, został on wyposażony w nowo zaprojektowany panoramiczny ekran dotykowy, który pozwala na jeszcze łatwiejszą obsługę interfejsu i daje lepszy dostęp do wyboru funkcji jedynie jednym kliknięciem. Intu-

icyjna obsługa pozwala wygodnie nawigować po

różnorodnych możliwościach ustawienia nowego interfejsu użytkownika. Dotykając i przesuwając palcem po panelu, bardzo łatwo przyrządzimy swoje ulubione specjalty i dopasujemy je do własnych upodobań – wielkość, moc lub proporcje kawy, mleka oraz mlecznej pianki. Front w szlachetnym kolorze diamond black z chromowanymi elementami i ogromny Panorama Coffee Panel idealnie się ze sobą komponują. Pojemniki na ziarna swoim wzornictwem nawiązują do turbiny w silniku sportowego auta. Nowa tacka na filiżanki wraz z podświetleniem filiżanek w kolorze białym lub bursztynowym harmonijnie dopełnia wygląd. JURA GIGA10 nie zawodzi także pod względem użytkowym. Łączna pojemność zbiorników na ziarna to aż 560 g, a zbiornika na wodę 2,6 l.



JURA E8

■ **wymiary ekspresu zewnętrzne i wewnętrzne** – to maksymalne gabaryty urządzenia lub otworu do zabudowy, podane w milimetrach, bardzo pomocne przy planowaniu transportu i ustawieniu lub montowaniu urządzenia. W przypadku ekspresów wolnostojących za modele kompaktowe możemy uznać te o szerokości do 25 cm.

Obsługa i konfiguracja

Uruchowienie ekspresu do kawy oraz sterowanie poszczególnymi procesami – od włączenia, przez wybór napoju kawowego aż po czyszczenie – to sprawa niezwykle prosta. Producenci ekspresów automatycznych skupiają się na tym, żeby ich obsługa była jak najłatwiejsza, a kawa jak najszybciej dostępna. Dlatego dużą popularnością cieszą się modele z funkcją OneTouch. Oznacza ona, że pod wylewkę wystarczy postawić filiżankę oraz nacisnąć przycisk z wybranym specjałem kawowym, aby otrzy-



AMICA CT 5012 Barista



Ekspres może być wyposażony w dwa pojemniki na kawę, co umożliwi jednoczesne stosowanie różnych ziaren.

mać kawę czarną lub mleczną. Rozwinięciem jej jest OneTouch for Two, umożliwiająca jednoczesne przygotowanie dwóch porcji kawy mlecznej.

Wyświetlacz ekspresu pokazuje najważniejsze ustawienia i parametry oraz komunikaty dotyczące braku wody i ziaren w pojemniku na kawę, uzupełnienia zużytymi kapsułkami lub fusami, zużycia filtra i uzupełnienia zbiornika na skropliny, konieczności odkamienienia, jak też rodzaje kawy, jakie można wybrać i zaparzyć. Coraz częściej w ekspresach pojawiają się wyświetlacze dotykowe, pozwalające na intuicyjną obsługę urządzenia, które posługują się tekstem i obrazem. Mają dużą rozdzielczość, więc wyświetlają estetyczne grafiki. Interfejs prezentuje możliwe do przygotowania specjały i programy pracy. Warto zwrócić uwagę na to, czy ekran ma możliwość obsługi mokrym palcem. W końcu ekspres stoi zazwyczaj w kuchni i takie sytuacje się zdarzają.

Ważna jest także pozycja wyświetlacza i przycisków. Dla osoby niskiej użytkowanie panelu umieszczonego na szczycie obudowy może być mało komfortowe. Znacznie lepiej sprawdzi się moduł sterowania na froncie.

Sterowanie smartfonem

Smartfony komunikują się także z ekspresami. To nowatorskie rozwiązanie, które przynosi wiele korzyści. Przede wszystkim na domowym przyjęciu można utworzyć listę specjalów, których zażyczyli sobie nasi goście, i po kolei je przygotować. Aplikacja zawiera także informacje dotyczące obsługi urządzenia i jego konserwacji. Pozwala również np. zamówić akcesoria czy umówić serwis. W prosty sposób można również stworzyć idealnie odpowiadający naszym upodobaniom specjal kawowy i zaprogramować go w pamięci urządzenia.

Młynek do kawy

Stopień zmielenia ziaren wpływa na czas przepływu przez nie wody, czyli na tzw. czas ekstrakcji. Drobniej zmielone potrzebują dłuższego czasu, co daje intensywny aromat. Zasadniczo stosuje się dwa rodzaje młynków: stalowe lub ceramiczne. Zbudowane są zazwyczaj z dwóch elementów, które obracając się, miażdżą (na wzór ziaren)



Fot. MPM

Oddzielna karafka na mleko może być przechowywana w lodówce.

ziarna, dzięki czemu nie tracą swoich walorów smakowych. Poziom zmielenia można regulować, a polega to na tym, że żarna oddalają się od siebie lub przybliżają, tworząc mniejszą albo większą przestrzeń dla fragmentów zmielonych ziaren. Ważne, żeby żarna były zrobione z materiałów dobrej jakości, jak stal lub ceramika, i miały odpowiednie kształty ostrzy. Tylko wtedy nie scierają



SIEMENS TE658209RW

się, są wytrzymalsze i umożliwiają delikatniejsze mielenie. Młynki różnią się m.in. liczbą stopni mielenia, a mogą mleć np. na sześciu płaszczyznach. Im mniejsze różnice między poszczególnymi poziomami, tym drobniej mogą być zmielone ziarna. Ważne jest przy tym dobranie odpowiedniej prędkości obrotowej – sprawia to, że kawa w trakcie mielenia nagrzewa się minimalnie, co poprawia jej smak i pozwala zachować naturalny aromat. Modele automatyczne bywają wyposażone w dwukomorowy lub nawet trójkomorowy pojemnik na kawę. Można więc zastosować różny typ ziaren, np. bezkofeinowe. Co więcej, mają one także przełącznik wyboru rodzaju zia-



SIEMENS TQ907R05

ren, umożliwiając wybór konkretnego typu lub stworzenie własnej mieszanki przez ich połączenie.

Systemy grzewcze

Stala temperatura parzenia kawy jest niezwykle istotna dla efektu końcowego, dlatego też producenci modeli ciśnieniowych chętnie sięgają po najwydajniejsze systemy grzewcze. Istotna w tym jest funkcja wstępnego zaparzenia – podczas tego procesu woda zostaje wpompowana do modułu zaparzającego, a tam zmielona już kawa jest

Rodzaje termobloków

Dzięki termoblokowi ekspres szybciej się nagrzewa i jest gotowy do pracy, działa na zasadzie przepływowego podgrzewacza wody – trzeba na początku pracy ekspresu wypuścić trochę wody (aby wewnątrz się rozgrzało), utrzymuje też stałą temperaturę parzenia kawy, a ma to decydujący wpływ na jej właściwości. Oczywiście, duże znaczenie ma w tym woda, która podgrzewana jest bezpośrednio przed przygotowaniem naparu do takiej temperatury, jakiej dany rodzaj kawy wymaga (np. espresso czy gorąca woda do herbaty). W zależności od modelu w ekspresach montuje się pojedynczy lub podwójny termoblok. Układ zaparzenia ochładza się, gdy się z niego nie korzysta. Dlatego też po zaparzeniu jednej porcji kawy temperatura wewnątrz ekspresu spada, ciepło ucieka na przestrzeni między grzałką a jednostką zaparzenia, z tego powodu podczas przygotowywania kolejnego naparu po dłuższej prze-

rwie woda musi zostać podgrzana do wyższej temperatury. W ten sposób zmniejsza się straty ciepła i zapewnia optymalną temperaturę parzenia. Zaawansowane systemy elektroniczne samodzielnie dobierają jej wysokość do temperatury panującej w układzie. Tymczasem boiler wolniej się nagrzewa, ale naraz podgrzewa większą ilość wody, dodatkowo dłużej trzyma ciepło.

Jednostka zaparzenia z regulacją komory

Specjalna konstrukcja tej jednostki wytwarza ciśnienie oraz stwarza optymalne warunki do przyrządzenia określonej porcji kawy. Dzięki temu można dobrać aromat i intensywność napoju do własnych preferencji, jak również dostosować je do konkretnego rodzaju naparu. Proces ten ma kilka etapów. Najpierw zmielona kawa trafia z młynka do komory zaparzenia, potem wytwarzane jest ciśnie-

Świat kawy w zasięgu ręki – Siemens EQ.700



MIELE CM 6560 MilkPerfection

nawilżana i lekko pęcznieje, dzięki czemu uwalniany jest jej smak, który jest kontrolowany jeszcze przed właściwym parzeniem. Elektroniczny system kontroli dobiera ustawienia i automatycznie dostosowuje ilość wody do rodzaju napoju. Optymalne ciśnienie sprawia, że woda przepływa przez każdy gram kawy, a potem trafia prosto do filiżanki. Po zaparzeniu moduł zaparzający odprowadza do tacki ściekającą wodę, która pozostała w zmielonej kawie, a wysuszony miał trafia do pojemnika.



Seria EQ.700 marki Siemens to ekspresy dla wymagających użytkowników, którzy pragną najlepszej jakości kawy czarnej oraz mlecznej. Dużym atutem jest kompatybilność z platformą Home Connect. Intuicyjna, dotykowa obsługa pięciocalowego wyświetlacza iSelect sprawia, że przeglądanie menu w pełni automatycznego ekspresu do kawy Siemens EQ.700 jest niezwykle proste. Z łatwością spersonalizujemy kawę, żeby uzyskać smak najbardziej odpowiadający naszym upodobaniom. Dzięki aż 19 odmianom kawy z 8 różnych krajów funkcja Siemens coffeeWorld oferuje szeroką gamę specjalów kawowych i pozwala dowiedzieć się więcej o pochodzeniu każdego napoju – bez wychodzenia z domu. Opcja aromaSelect umożliwia dostosowanie smaku kawy do osobistych preferencji. Dzięki trybowi „Ulubiony” możemy zapisać indywidualne preferencje dla specjalów kawowych i mlecznych oraz stworzyć do 30 ulubionych wariantów. Wystarczy wybrać i zapisać żądaną moc kawy, wielkość filiżanki, profil aromatu lub ilość mleka. Swoje osobiste ustawienia wybierzemy w dowolnym momencie za naciśnięciem jednego przycisku. Kompatybilność z platformą Home Connect sprawia, że możemy złożyć zamówienie, siedząc przy stole w salonie, z łóżka czy tarasu i cieszyć się swoją ulubioną ka-



wą lub sporządzić całą listę napojów dla wszystkich gości. Prawdziwi koneserzy docenią funkcję aromaDouble Shot, która obejmuje dwa procesy: mielenia i parzenia, żeby zawsze wydobywać najlepszy aromat. Ten automatyczny proces zapewnia, że kawa jest pozbawiona gorzkiego posmaku, ponieważ mniejsza ilość wody oznacza mniej uwolnionej goryczy – dzięki temu do filiżanki trafia tylko to, co najlepsze w ziarnie.



JURA Z10

Słodka pianka w mlecznych specjalach – JURA J8



Nowa generacja popularnej na całym świecie linii J została wyposażona w szereg technicznych innowacji oraz udogodnień, które pozwalają wydobyć jeszcze więcej smaku i aromatu z dostępnych w menu ekspresu specjalów. Ekspres automatyczny JURA J8 przygotowuje aż 31 klasyków kawowych, a dodatkowo miłośników kawy mlecznej przynosi w zupełnie nowy wymiar przyjemności dzięki funkcji Sweet Foam. Rozwiązanie to aromatyzuje mleczną piankę ulubionym syropem. Wybierając rodzaj oraz ilość syropu, możemy dostosować smak oraz intensywność pianki mlecznej do swoich osobistych preferencji. Dzięki

Fot. JURA



unikalnej funkcji Sweet Foam ekspres J8 może tworzyć modne specjalne, takie jak Sweet Latte, już za naciśnięciem jednego przycisku. Innowacyjny młynek P.A.G.2+ z funkcją kontroli aromatu pozwala dostosować grubość mielenia do indywidualnych preferencji dzięki wskaźnikom dostępnym na wyświetlaczu. W zależności od wybranego specjalu opcja kontroli aromatu może zalecić ustawienie stopnia zmielenia na „łagodne” lub „intensywne”. Pozwala to dostosować intensywność specjalu w filiżance jeszcze przed rozpoczęciem mielenia. Zarówno młynek P.A.G.2+ z aktywnym systemem kontroli stopnia mielenia, jak i jednostka zaparzająca 8. generacji z procesem parzenia 3D zapewniają optymalne rezultaty i maksimum smaku za każdym razem. Czujnik filiżanki Coffee Eye to „inteligentne” rozwiązanie, które sprawia, że przygotowanie idealnej kawy staje się jeszcze łatwiejsze. Funkcja wykrywa położenie filiżanki pod wylewką i automatycznie dostosowuje do niego wybór specjalu na wyświetlaczu. Dodatkowo Coffee Eye nie pozwoli przypadkowo przygotować specjalu, jeśli pod wylewką nie znajduje się filiżanka. Komfort i bezpieczeństwo użytkowania to cechy, dzięki którym przygotowanie ulubionych specjalów kawowych staje się wyjątkową przyjemnością.

nie. Co ważne, ilość wody do wstępnego zaparzenia dostosowywana jest do ilości zmielonej kawy – na początku urządzenie zwilża ją tylko, wydobywając związki i olejki aromatyczne. Podczas kolejnego etapu dochodzi już do właściwego zaparzenia i wydobycia wszystkich walorów smakowych oraz zapachowych.

Wybrane rozwiązania

Przed zakupem ekspresu do kawy warto zwrócić uwagę, w jakie funkcje jest on wyposażony. Dzięki temu będzie nam łatwiej zdecydować, obecność których opcji ma znaczenie i czy będą one przydatne w codziennym użytkowaniu. Wśród dostępnych funkcji warto wspomnieć o takich rozwiązaniach jak:

- **podstawa pod filiżanki** – wyjmowana, znajduje się zwykle na pojemniku na skropliny, który bardzo często ma specjalny czujnik, informujący o maksymalnym napełnieniu i konieczności opróżnienia;

MIELE CM 5310 Silence

- **regulacja twardości wody** – poziom twardości wody ustala się za pomocą specjalnego testera, który jest dołączony do ekspresu, a następnie wprowadza do ustawień ekspresu;
- **regulacja parametrów** – w ekspresach automatycznych użytkownik może zaprogramować praktycznie wszystko: od języka menu po godzinę wyłączenia ekspresu. Co więcej, może ustalić stopień zmielenia kawy, czas i temperaturę parzenia albo ilość mleka;
- **płyta podgrzewająca** – ustawia się na niej filiżanki, które zostaną automatycznie podgrzane, co sprawia, że naczynia będą ciepłe, a jest to bardzo ważne szczególnie podczas przygotowywania espresso;
- **regulowana wysokość wylotu kawy** – to standardowe rozwiązanie, które ułatwia przygotowywanie różnego rodzaju napojów. Umożliwia to również korzystanie nie tylko z filiżanek, ale i z wysokich szklanek do latte macchiato, które mają pojemność 250 ml;
- **tryb oszczędzania energii** – po upływie pewnego czasu „bezczynność” ekspres przechodzi w tryb uśpienia;
- **wykrywanie rodzaju filiżanki** – ekspres automatycznie wykrywa typ filiżanki i dostosowuje wybór dostępnych rodzajów kawy do naczynia;



TCHIBO Esperto2 Caffè

- **automatyczne dostosowanie stopnia mielenia** – młynek automatycznie reguluje stopień zmielenia kawy i dostosowuje go do przygotowywanego napoju;
- **identyfikacja ziaren** – wystarczy wybrać rodzaj ziaren kawy, a ekspres automatycznie dobierze wszystkie parametry parzenia do ich cech, np. regionu pochodzenia czy stopnia palenia.

System P.E.P.

Szwajcarska marka JURA w swoich ekspresach stosuje rewolucyjny system P.E.P. Prowadzi on do uzyskania idealnego espresso. Jego działanie polega m.in. na tym, że



JURA ENA 8

pompowanie wody z termobloku przez jednostkę zaparządzającą odbywa się za pomocą krótkich impulsów, a nie jak dotąd metodą ciągłego strumienia. Dzięki wydłużeniu czasu ekstrakcji osiąga się bardziej intensywny aromat espresso. Ta światowa innowacja P.E.P. – Proces Ekstrakcji Pulsacyjnej – jest dostępna dla „krótkich” napojów kawowych, takich jak ristretto, espresso i espresso macchiato.

Systemy spieniania mleka

Systemy spieniania mają przede wszystkim ekspresy ciśnieniowe (automatyczne oraz kolbowe), a także kombinowane. Bogata oferta kawy z dodatkiem mleka charakterystyczna jest dla ekspresów automatycznych, w których to samo urządzenie odpowiada za przygotowanie cappuccino czy latte.

Ekspresy do kawy czarnej polecamy przede wszystkim miłośnikom espresso i americano. Jeśli głównie takie napoje goszczą na naszym stole, to będą one dobrym wyborem. To jeden z trendów widocznych na rynku – klienci coraz częściej decydują się na ekspresy jedynie do kawy czarnej. W zamian oczekują napoju kawiarnianej jakości, niczym zaparzonego przez profesjonalnego baristę. Jeśli okazjonalnie pijamy kawę mleczną, taki ekspres można uzupełnić o kompaktowy spieniacz do mleka.

Alternatywę stanowią ekspresy z dyszą spieniającą, przy pomocy której również uzyskamy sztywną piankę. Jeśli jednak jesteśmy prawdziwymi fanami kawy mlecznej, możemy, oczywiście, zdecydować się na urządzenie z systemem spieniającym. W zależności od wybranego modelu przy pomocy specjalnej rurki może on pobierać mleko bezpośrednio z pojemnika, ewentualnie dostępne są urządzenia z dołączanym zbiornikiem na mleko, który po zrobieniu kawy możemy wyjąć i schować do lodówki. Dostępność wyboru jest więc bardzo duża.

Nowością jest możliwość aromatyzowania mlecznej pianki za pomocą syropów. Funkcja Sweet Foam dostępna jest w ekspresie JURA J8. Rozwiązanie to aromatyzuje piankę mleczną bezpośrednio podczas przyrządzania specjału kawowego za pomocą dołączonej nakładki do syropu, zapewniając zupełnie nowe doznania smakowe. Po wybraniu rodzaju i sposobu dozowania syropu można precyzyjnie dostosować jego smak i intensywność do osobi-



SIEMENS TP703R19

stych preferencji. Dzięki temu JURA przygotowuje za naciśnięciem jednego przycisku nawet modne specjalności, takie jak sweet latte.

Kawa na zimno

Upalne lato to idealny czas na rozkoszowanie się kawą typu cold brew, czyli przygotowaną na zimno, najlepiej z ulubionym rodzajem mleka oraz lodem. To zdecydowanie nowy trend w ekspresach automatycznych, a funkcja dostępna jest jedynie w najbardziej zaawansowanych urządzeniach, jak JURA Z10 czy GIGA10. Do procesu ekstrakcji wykorzystywana jest zimna woda, przepuszczana pod wysokim ciśnieniem pulsująco przez grubiej zmieloną kawę. To pozwala wydobyc z ziaren wyjątkowe aromaty, a napój nie jest gorzki. Kawa przygotowana metodą cold brew jest idealną bazą dla wszystkich specjalności, w tym mlecznych, w ich schłodzonej wersji.

Czyszczenie ekspresu

Nowoczesny ekspres automatyczny wymaga okresowego czyszczenia. Cały proces opisany jest w instrukcji obsługi, a ekspres najczęściej sam nas powiadomi o konieczności przeprowadzenia go. Z tego względu

ZELMER ZCM8121 Maestro Barista

dobrym wyborem są modele automatyczne z ekranami LCD, ponieważ na wyświetlaczu będą pojawiać się komunikaty, które krok po kroku przeprowadzą nas przez program czyszczący. W trakcie czyszczenia należy pamiętać o tym, żeby stosować zalecane przez producenta detergenty czyszczące. Najczęściej mają one formę specjalnych tabletek. Są dopasowane do urządzenia i zapewniają optymalne rezultaty. Podobnie sprawa ma się z filtrami do wody. Tylko zastosowanie oryginalnych filtrów gwarantuje uzyskanie odpowiedniej wydajności. Nowoczesne filtry, jak Claris Smart w ekspresach JURA, komunikują się z urządzeniem, wykorzystując technikę RFID. Dzięki niej ekspres rozpoznaje, czy filtr został umieszczony w zbiorniku, i automatycznie aktywuje odpowiedni tryb pracy. Również zużycie filtra jest na bieżąco monitorowane.



TCHIBO Esperto Pro



Fot. Zelmer

Osoby pijące przede wszystkim kawę czarną mogą wybrać ekspres wyposażony w klasyczną dyszę spieniającą.

TCHIBO. Ekspres automatyczny **Esperto2 Caffè**

Pyszna kawa za naciśnięciem przycisku

35 lat doświadczeń ekspertów Tchibo w zakresie produkcji automatycznych ekspresów do kawy zaowocowało modelem **Esperto2 Caffè**, który za naciśnięciem przycisku przygotowuje espresso czy caffè crema ze świeżo zmielonych ziaren.



Kompaktowe rozmiary sprawiają, że nawet w najmniejszej kuchni znajdzie się przestrzeń na to, by cieszyć się znakomitą kawą. Urządzenie ma jedynie 18 cm szerokości, jednak praktycznie zaplanowany dostęp do zbiornika na wodę czy tacki ociekowej sprawiają, że codzienne czyszczenie sprzętu jest łatwe, nawet w ciasnych przestrzeniach. Utrudnieniem nie będą nawet wiszące szafki kuchenne. Wyjątkowo duży zbiornik na ziarna ma pojemność aż 300 g, a wygodne okienko umożliwia kontrolę stanu napełnienia. Dodatkowym atutem jest uszczelka chroniąca aromat. Praktyczne rozwiązanie stanowi funkcja Double Cup. Dzięki niej z łatwością przygotowujemy dwie porcje kawy jednocześnie. Wylot kawy został wyposażony w regulację wysokości. Dodatkowym, stylowym atutem jest podświetlenie filizanki. Dzięki niemu ekspres prezentuje się jeszcze



bardziej atrakcyjnie. Zbiornik na wodę ma pojemność 1,4 l, a objętość kawy może być regulowana w zakresie od 25 do 250 ml. Dla oszczędności energii urządzenie wyposażono w funkcję automatycznego wyłączenia po określonym czasie bezczynności – 10, 20, 30 albo 120 minut.

Urządzenie jest specjalnie dostosowane do kawy Tchibo – eksperci firmy ustalili idealne proporcje między stopniem zmielenia, ilością wody, temperaturą i ciśnieniem. Dla amatorów mocniejszego naparu, idealnie sprawdzi się opcja regulacji intensywności kawy dzięki funkcji Intense+. Dobrej jakości młynek stożkowy ze stali nierdzewnej z płynną regulacją grubości mielenia oraz łatwe czyszczenie dzięki wyjmowanemu modułowi zaparządzającemu i automatycznemu programowi odkamieniania sprawiają, że ten automatyczny ekspres jest łatwy w utrzymaniu i trwały. Urządzenie należy okamienić po pojawieniu się odpowiedniego komunikatu. Proces usuwania kamienia trwa około 15 minut i jest szczegółowo opisany w instrukcji obsługi dołączonej do urządzenia. Zbiornik na wodę można łatwo wyjąć i spłukać pod bieżącą wodą z dodatkowym płukaniem do mycia naczyń. Pojemnik na fusy można również wygodnie wyjąć i wraz z nim opróżnić tackę na wodę resztkową. Moduł zaparządzania jest łatwy do usunięcia i może być myty pod bieżącą ciepłą wodą. Za pomocą dołączonej szczotki czyszczącej można łatwo usunąć resztki kawy z komory modułu do zaparządzania.

Ekspres Tchibo Esperto2 Caffè jest dostępny w dwóch wyjątkowych wariantach kolorystycznych – titanium silver i granite black. Dzięki temu bez trudu wybieremy wariant odpowiedni do danej kuchni.

EQ900. Uwolnij kreatywność

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



Dom na miarę potrzeb dzięki urządzeniom marki Siemens.



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. Wejź do fascynującego świata technologii i designu również zdalnie dzięki aplikacji Home Connect.

Siemens Home Appliances

SIEMENS

ROBOTY

Do wypieków i nie tylko – roboty planetarne



Fot. Amica

W robotach planetarnych ruch mieszadeł jest ruchem złożonym, przy pomocy którego narzędzie samodzielnie miesza całą zawartość miski, nie pomijając jakichkolwiek miejsc.

Jak to możliwe? Maksymalne zbliżenie się mieszadła do ścianek naczynia w ciągu jednego pełnego ruchu po obwodzie miski gwarantuje doskonałe rezultaty. Na tym nie koniec. W tym samym czasie wykonuje ono także ruch wokół własnej osi, co znacznie skraca czas potrzebny do wymieszania składników. Urządzenia tego typu specjalizują się w przygotowywaniu mas zarówno lekkich, jak i ciężkich. Charakterystyczny ruch mieszadeł zapewnia im idealne napowietrzenie, które gwarantuje doskonały efekt końcowy. Dzięki dzieży i mieszadłom, które wykonane są z dobrej jakości stali nierdzewnej, robo-

nie zboża na mąkę i na płatki, a nawet otwieranie puszek. Ważnym elementem są dostępne mieszadła i haki, które różnie nazywają różni producenci. Tak naprawdę każdy model konkretnej marki ma bardzo charakterystyczne mieszadła o niepowtarzalnej konstrukcji, która ma zagwarantować doskonałe rezultaty – dlatego też warto przyjrzeć się temu, jaki mają kształt i jakie są ich największe zalety.

Budowa robota planetarnego

Roboty planetarne wyglądem przypominają miksery stojące. Zbudowane są z ruchomej głowicy oraz miski, w któ-



CONCEPT RM7000 Element



GORENJE MMC1000RL

ty planetarne doskonale sprawdzają się podczas „zadań specjalnych”, takich jak mieszanie ciast drożdżowych. Solidna konstrukcja korpusu oraz dodatkowych elementów odpowiada za możliwości urządzenia, które ma bardzo szerokie zastosowanie. Rozważając zakup robota planetarnego, trzeba pamiętać, że nie ograniczają się one jedynie do pracy w dzieży. Szeroka gama przystawek pozwala szybciej i łatwiej wykonać wiele kuchennych czynności. Wśród nich są mielenie, robienie przecierów z pomidorów, żurawiny, malin (z oddzieleniem pestek i skórek), tarcie, szatkowanie, wałkowanie, krojenie różnych makaronów, robienie pierożków ravioli, kielbasek, miele-



SALTER EK5620MBLK



CAMRY CR 4223

rej umieszcza się przetwarzane produkty. Dobrej jakości mieszadła poruszają się w charakterystyczny sposób – nie tylko wokół własnej osi, ale i po obwodzie miski. Takie rozwiązanie gwarantuje szybkie i dokładne wymieszanie wszystkich produktów. Misa zazwyczaj wykonana jest ze stali nierdzewnej, która jest trwałym materiałem, odpornym na zużycie oraz bardzo łatwym w czyszczeniu. W niektórych modelach podstawowych miski są wykonane z tworzywa sztucznego. W zależności od zaleceń producenta może być dozwolone mycie dzieży w zmywarce. Dodatkowo miska wyposażona jest w pokrywę, która chroni otoczenie przed zachlapaniem, np. ciastem. Znajduje się w niej otwór, przez który można dodawać składniki w czasie pracy. Ruchomą głowicę robota planetarnego można podnieść, co pozwala na wyjęcie miski bądź wymianę mieszadeł. Standardowo w zestawie każdy robot planetarny ma trzy typy mieszadeł – do ubijania, hak do zagniatania ciasta i nasadkę mieszającą do ciasta.

Użytkowanie robota

Jedną z zalet robotów planetarnych jest łatwe sterowanie. W praktyce sprowadza się ono do kontroli prędkości obrotowej. Najczęściej służy do tego umieszczone na boku obudowy wielostopniowe pokrętko lub z płynnym ustawieniem prędkości. Przy jego pomocy można wygodnie wybrać określoną szybkość lub ewentualnie skorzystać z trybu pulsacyjnego. Na obudowie może być umieszczona czytelna ikonografia, która informuje, jaki zakres prędkości jest zalecany do określonych prac. Dzięki temu obsługa urządzenia jest łatwiejsza. Ewentualne zalecenia można także znaleźć w dołączonej do zestawu instrukcji obsługi lub książce z przepisami – to częsty dodatek do robotów kuchennych. Niektóre bardziej zaawansowane modele robotów planetarnych dysponują dodatkowo timerem, a nawet wyświetlaczem LCD. Można więc zaprogramować, jak długo urządzenie ma mieszać składniki, a w tym czasie zająć się czymś innym. Oprócz tego ekran prezentuje informacje o masie składników, jeśli urządzenie ma wbudowaną wagę.

Roboty z Wi-Fi i podgrzewaniem

W najbardziej zaawansowanych modelach robotów planetarnych dostępne są także ekrany dotykowe oraz opcja łączności przez Wi-Fi. Urządzenie takie może być wyposażone również w funkcję gotowania. W praktyce dzięki Wi-Fi baza przepisów jest stale aktualizowana, a na dużym, dotykowym wyświetlaczu prezentowane są wskazówki na temat tego, jak przygotować daną potrawę. Możemy

ROBOTY

również skorzystać z wbudowanych programów automatycznych. Opcja gotowania przydaje się także podczas wyrabiania ciasta. Misa może być podgrzewana, co pozwala np. rozpuścić czekoladę czy ułatwia wyrastanie ciasta.

Dostępne akcesoria

Wybierając robot planetarny, powinniśmy zwrócić uwagę na jego wyposażenie. Podstawowe modele, przydatne przede wszystkim w przygotowywaniu wypieków, są wyposażone, oczywiście, w mi-



AMICA KML 6011

concept
 innowacje w Twoim życiu

Suszarki do owoców i grzybów Concept

Praktyczne wymiary



SO1015

Regulacja temperatury



SO1090

Forma na batony musli



SO2041

Sito na ziola



SO2000

WWW.MY-CONCEPT.PL

Pomocnik do wypieków – Zelmer ZKR1300B



Funkcyjny robot planetarny Zelmer ZKR1300B pozwoli błyskawicznie przygotować pyszne wypieki. Urządzenie wyróżnia się dużą wydajnością oraz efektownym wyglądem. Dzięki planetarnemu ruchowi mieszadeł robot efektywnie zagniatą nawet ciężkie ciasto, np. na pizzę lub chleb, oraz wymaga minimalnej uwagi użytkownika. Wy-



starczy dodawać w odpowiedniej kolejności składniki i po kilku chwilach masa będzie gotowa. Urządzenie wyposażono w silnik o mocy 1300 W, wyposażony w 10-stopniową regulację prędkości przy pomocy wygodnego pokrętki oraz tryb pulsacyjny. Bez trudu dopasujemy więc szybkość pracy do aktualnie przetwarzanych składników. W zestawie znajdziemy dwie misy, wykonaną ze stali nierdzewnej o pojemności 4,5 l oraz z tworzywa sztucznego – 5 l. Pozwala to na łatwiejsze i szybsze przygotowywanie różnych mas. O porządek w miejscu pracy dba plastikowa pokrywa z otworem, przez który można dodawać składniki. Na przygotowanie różnych mas pozwalają dołączone akcesoria. Znajdziemy wśród nich trzepaczkę do ubijania, łopatkę do mieszania czy hak do zagniatania ciężkiego ciasta. Gumowe nóżki zapewniają stabilną pracę robota nawet podczas wymagających zadań. Robot dostępny jest w kolorze czarnym z chromowanymi detalami i prezentuje się bardzo efektownie.

Fot. Zelmer

się i miesza. Zazwyczaj w zestawie znajdziemy hak, który jest przeznaczony do zagniatania ciężkich ciast, np. drożdżowego, trzepaczkę, idealną np. do ubijania piany z białek czy śmietany, oraz mieszadło do lekkich mas, np. ciasta biszkoptowego. Niektóre modele mają również elastyczne mie-



AMICA KML 4011

szadło do mas cukierniczych. To jednak nie koniec możliwości oferowanych przez roboty planetarne. W najbardziej wielofunkcyjnych modelach znajdziemy takie dodatkowe wyposażenie jak:

- **blender kielichowy** – wielofunkcyjny robot kuchenny może mieć w zestawie kielich do przygotowywania koktajli. Świetnie zastąpi więc standardowy blender stojący. Warto zwrócić uwagę na materiał wykonania kielicha, jego pojemność oraz możliwość miksowania gorących składników, np. na zupę krem;

- **malakser** – pojemnik z tworzywa sztucznego, który dzięki wirującym tarczom tnącym może służyć do cięcia warzyw, np. w talarki lub słupki, i przygotowywania sałatek;
- **maszynka do mielenia mięsa** – w zestawie znajduje się przystawka, która zamienia robot planetarny w pełnoprawną maszynkę do mielenia mięsa. Dostępne sitka w różnych rozmiarach pozwalają na dopasowanie grubości mielenia do przygotowywanych produktów i potraw, a taca podawcza i popychacz ułatwiają pracę;



MPM MRK-19

- **młynek uniwersalny** – pozwala na szybkie mielenie twardych składników, np. kawy lub orzechów, a także ziół;
- **nakładka masarska** – jest przeznaczona do przygotowywania domowych kiełbas. Montuje się ją wraz z maszynką do mielenia mięsa;
- **nasadka do ciastek** – stosuje się ją wraz z maszynką do mielenia mięsa, pozwala formować podłużne ciastka;
- **nasadka kebbe** – formuje mielone składniki w rurkę, którą po podziale z łatwością wypełnimy farszem. To tradycyjna potrawa kuchni



ZELMER ZKR1300W



Dołączone do zestawu akcesoria znacznie zwiększają możliwości oferowane przez robot planetarny.

Fot. Bosch

arabskiej, która ma kształt nieco podłużny lub mięsnej kulki. Tradycyjnie jest wypełniona farszem. W uproszczonej wersji kebbe nie ma farszu, a mięso jest zmieszane i zmielone, np. z kaszą bulgur, orzeszkami pinii i innymi składnikami. Całość jest smażona w głębokim tłuszczu. Różni producenci stosują również takie nazewnictwo jak nakładka do kebabu, kibbeh czy kulek mięsnych;

■ **popychacz** – służy do bezpiecznego podawania obrabianych składników bez kontaktu dłoni z ostrzem.



CONCEPT RM7510 Element Digi

Niektóre popychacze mogą też pełnić funkcję miarki;

- **przystawka do lodów** – umożliwia przygotowywanie domowej roboty lodów, sorbetów lub mrożonych jogurtów, także w wersji odtuszczonej, niskokalorycznej czy bez laktozy. W zestawie znajdują się m.in. mieszadło oraz pojemnik termiczny;
- **przystawka do makaronu** – w misie zagnieciemy ciasto, a przy pomocy specjalnej przystawki uformujemy z niego idealny makaron o różnych kształtach;
- **rozdrabniacz** – dzięki niemu można wygodnie i szybko ciąć np. zioła lub warzywa na bardzo drobne kawałki;
- **sokowirówka** – po podłączeniu specjalnej przystawki robot planetarny może posłużyć do przygotowywania świeżych soków. W zestawie znajduje się także dzbanek na sok;



GORENJE MMC1500AL



SALTER EK4245GUNMETAL

- **spiralizer do warzyw** – dzięki niemu w bardzo krótkim czasie przygotujemy pyszny, dietetyczny makaron z cukinii, marchewki lub ogórka. Wymienne nasadki pozwolą stworzyć aż 3 rodzaje warzywnych lub owocowych spirali, takich jak spaghetti, sprężynki czy wstążki;
- **szatkownica** – popularnym i przydatnym w kuchni dodatkiem do robota planetarnego jest szatkownica. Najczęściej w zestawie jest kilka wymiennych bębnow – do cięcia w plastry oraz tarkowania na wiórki o różnym rozmiarze. Bębny powinny być wykonane ze stali nierdzewnej, która nie wpływa na smak przetwarzanych warzyw i innych produktów oraz jest łatwa w czyszczeniu;
- **tarce ze stali nierdzewnej** – są ważnym elementem, przydatnym zwłaszcza przy przetwarzaniu warzyw. Różnią się typem ostrzy i mogą służyć np. do ucierania ziemniaków, cięcia frytek lub warzyw w słupki, do krojenia warzyw w plastry oraz ścierania warzyw i owoców. Większa liczba różnych tarcz pozwala na bardziej wszechstronne użytkowanie malaksera;

- **wbudowana waga** – robot planetarny może mieć wagę wbudowaną w podstawę. Urządzenie odmierza masę produktu z dokładnością do 1 g i ma możliwość zmiany jednostki miary na gramy lub funty oraz funkcję tary. To znacznie przyspiesza przygotowywanie wypieków;
- **wyciskarka do cytrusów** – robot w nią wyposażony znakomicie poradzi sobie z pozyskiwaniem soku z owoców cytrusowych, takich jak pomarańcze czy grejfruty;
- **wyciskarka do owoców jagodowych i pomidorów** – przeznaczona jest do wyciskania soku z owoców i warzyw oraz ucierania ich, co pozwala przygotować np. marmoladę czy gęsty sos.



ADLER AD 4226b

Bogactwo możliwości – Sam Cook PSC-150/B

Jak przystało na markę Sam Cook, robot planetarny PSC-150/B wyróżnia się atrakcyjnym wzornictwem oraz funkcjonalnymi rozwiązaniami. Dzięki akcesoriom sprawdzi się w różnych pracach kuchennych. Stylistyka urządzenia nawiązuje do designu retro, jednak nie zabrakło nowoczesnych i praktycznych udogodnień. Jednym z nich jest funkcjonalny wyświetlacz LCD. W połączeniu z wygodnym pokrętełkiem pozwala łatwo wybrać np. jedną z 12 prędkości pracy czy ustawić timer odmierzający czas mieszania składników. Urządzenie charakteryzuje się cichą pracą oraz dużą mocą, wynoszącą 1200 W. Dzięki temu radzi sobie z ugniataniem nawet ciężkich mas. W zestawie znajdziemy miśkę z rączką wykonaną ze stali nierdzewnej, jej pojemność to 5 l, a także mieszadła: flexi z silikonowym wykończeniem, trzepaczkę do lekkich mas oraz hak do wyrabiania ciężkiego ciasta. Porządek w miejscu pracy pomoże zachować osłona misy. Producent nie zapomiał o dostępnych opcjonalnie akcesoriach. Dzięki nim każdy może skompletować zestaw dopasowany do jego potrzeb. Robot PSC-150/B może być dodatkowo wyposażony w przystawkę do mielenia mięsa (PSC-150/MG) z trzema wymiennymi sit-



kami oraz nasadką do kielbas. Kolejnym elementem jest szatkownica (PSC-150/SM) z trzema wymiennymi bębniami tnącymi na drobne i grube wiórki oraz plastry. Zestaw można uzupełnić również maszynką do wyrabiania trzech rodzajów makaronu (PSC-150/PM). Aby wykorzystanie pełni możliwości było łatwiejsze, producent dołącza w zestawie książkę kucharską.

AMICA. Robot planetarny KML 7011

Kuchenny pomocnik dla każdego

Bogate wyposażenie sprawia, że robot planetarny KML 7011 marki Amica jest doskonałym wyborem nie tylko do przygotowywania wypieków. Dzięki dużej, 4,5-litrowej misie bez trudu zaspokoimy potrzeby kulinarne całej rodziny.

Zastosowana stal nierdzewna to gwarancja trwałości, a praktyczna osłona zapobiega rozchlapywaniu ciasta podczas pracy mieszadeł. Planetarny ruch mieszadeł po obwodzie miski i wokół własnej osi zapewni idealne napowietrzenie ciasta, gwarantując uzyskanie doskonałej konsystencji w znacznie krótszym czasie. W zależności od tego, jakie surowce wykorzystujemy, czy zagniemy ciasto drożdżowe, ubijamy śmietanę czy mielimy mięso, możemy wybrać jedno z 8 ustawień prędkości pracy robota za pomocą wygodnego pokrętki. W przypadku najtwardszych produktów można skorzystać z funkcji trybu pulsacyjnego. Mieszadło z zestawu pozwoli przygotować ciasto biszkoptowe, farsze i doskonale purée. Trzepaczka jest niezrównana w ubijaniu śmietany oraz w przygotowywaniu sosów, natomiast hak pomoże przygotować ciasto na chleb lub pączki, zapobiegając jego narastaniu podczas zagniatania. Duży szklany kielich do blen-

dowania zastosowany w robocie planetarnym pozwala sprawnie przygotować większe porcje smoothie czy kok-



tajlu. Robot Amica KML 7011 może zmienić się w wielofunkcyjną maszynkę do mielenia mięsa, sera na pierogi czy grzybów. Pomoże także przygotować pyszną domową kiełbasę i kebbe. Do dyspozycji mamy wymienne sitka, nasadkę do kiełbasy i nasadkę kebbe, tackę podawczą oraz praktyczny popychacz, poprawiający komfort użytkowania i gwarantujący pełne bezpieczeństwo. Każdemu, kto kocha zdrowe gotowanie, spodoba się spiralizer do warzyw, dzięki któremu w bardzo krótkim czasie przygotujemy pyszny, dietetyczny makaron z cukinii, marchewki lub ogórka. Wymienne nasadki pozwolą stworzyć aż 3 rodzaje warzywnych lub owocowych spiral, takich jak spaghetti, sprężynki czy wstążki. Urządzenie zostało wyposażone w silnik o mocy 1000 W, zapewniający wystarczającą wydajność podczas wykonywania wszelkich prac. Konstrukcja antypoślizgowej bazy wyraźnie zwiększa stabilność robota i zapobiega jego ślizganiu się po powierzchni. Sprzęt został wyposażony w zabezpieczenia przed przegrzaniem oraz przypadkowym uruchomieniem. Czyszczenie urządzenia nie zajmuje dużo czasu, ponieważ niektóre elementy można myć w zmywarce.

SAM COOK. Zgrzewarka próżniowa PSC-31

Świeża żywność przez dłuższy czas

Próżniowe pakowanie żywności pozwala nie tylko na wydłużenie jej przydatności do spożycia, ale jest również powszechnie wykorzystywane podczas gotowania metodą sous-vide. Pomóc w nim może pakowarka SC-31 marki Sam Cook.

Dzięki elektronicznemu panelowi umieszczonemu w górniej pokrywie mamy zawsze pod kontrolą podstawowe parametry produktu. Dzięki temu możemy regulować poziom próżni oraz czas zgrzewania, aby dokładnie dopasować proces do swoich potrzeb. Sygnał dźwiękowy oraz zmiana koloru diody natychmiast poinformują o zakończeniu pracy. Wewnątrz pakowarki PSC-31 znajdziemy nóż do odcinania folii oraz pojemnik na folię, a także rękaw z folii moletowanej (tłoczonej) o wymiarach 28 × 600 cm, aby móc od razu rozpocząć pakowanie. Przy pakowaniu żywności można używać ogólnodostępnej folii do celów spożywczych, zarówno w postaci rękawa, jak i woreczków. Pakowanie próżniowe może być wykorzystywane nie tylko w przypadku produktów spożywczych. Jako doskonałe zabezpieczenie przed wilgocią może być stosowane w przypadku map, telefonów komórkowych i innych



przedmiotów, np. na wyprawy rowerowe czy kajakowe. Metoda tego zabezpieczenia najlepiej sprawdza się jednak w kuchni. Za pomocą zgrzewarki PSC-31 możemy pakować próżniowo praktycznie większość produktów żywnościowych: surowych, gotowanych, także tych plyn-

nych (np. zup). W takim przypadku zalecane jest wcześniejsze zmrożenie. Dużymi zaletami przechowywania produktów w woreczkach są oszczędność miejsca w lodówce oraz niemieszanie się zapachów (np. ryby wędzonej czy sera). Niewielkie urządzenie ma schowek na przewód sieciowy i stabilne nóżki, które zapobiegają przesuwaniu się po blacie kuchennym.



gorenje
Life Simplified



PLANETARNE ROBOTY GORENJE

DOSKONAŁE
MIESZANIE
WE WSZYSTKICH
KIERUNKACH

pl.gorenje.com



Wszystko w jednym miejscu

Dzięki dołączonym przystawkom można korzystać z urządzenia jako urządzenia typu „wszystko w jednym”.



Łatwy dostęp

Przezroczysta pokrywa miski zapewnia kontrolę nad procesem miksowania i zapobiega rozpryskiwaniu się zawartości. Dodatkowo miska wykonana jest ze stali nierdzewnej, co wydłuża jej żywotność.



Perfekcyjne mieszanie

Nasadka miksująca zapewnia idealne i równomierne mieszanie wszystkich składników. Twoje ciasto stanie się miękkie i puszyste.

KOHERSEN. Czajnik elektryczny A451 i toster BO88 z serii Modern Matt

Ponadczasowe wzornictwo i styl

Oferta marki Kohersen rozwija się bardzo dynamicznie, trafiły do niej czajniki elektryczne oraz tostery z serii wzorniczej Modern Matt, które odznaczają się wyjątkową stylistyką oraz funkcjonalnością.



Bezprzewodowy czajnik elektryczny Kohersen wykonany jest ze stali nierdzewnej, a w celu zapewnienia bezpieczeństwa został wyposażony w strefy Cool Touch, umiejscowione na uchwycie i na pokrywie. Użycie specjalnych materiałów zapewnia izolację cieplną, żeby móc bez obaw korzystać z urządzenia. Czajnik wyposażony jest w moduł dwustopniowego otwierania, co zapobiega gwałtownemu zwalnianiu pokrywy po naciśnięciu przycisku otwierającego. Sprzęt automatycznie wyłącza się po zagotowaniu wody. Ma również blokadę zapobiegającą uruchomieniu na pusto. Wyposażono go w wygodny wskaźnik poziomu wody, a moc 3000 W pozwala na jej szybkie zagotowanie. W czajniku, przy wlewie znajduje się łatwo wyjmowany filtr



antywapieenny, który zabezpiecza przed przedostaniem się kamienia do filiżanki podczas nalewania. Filtr zatrzymuje cząstki wapienne, dzięki czemu zapewnia doskonałą klarowność wody. W zestawie otrzymujemy dodatkowy filtr, by jeszcze dłużej cieszyć się czy-



stą wodą. Bezprzewodowy czajnik Kohersen jest niezwykle poręczny i lekki, a dzięki obrotowej podstawie można go ustawić w dowolny sposób. Podstawa ma antypoślizgowe nóżki, stabilizujące urządzenie na blacie. Przewód o długości aż 80 cm zapewnia swobodę umiejscowienia, w razie konieczności można go ukryć w specjalnym schowku w podstawie.

Toster Kohersen o mocy 900 W został wyposażony w aż 3 przydatne funkcje: opiekanie, ponowne podgrzewanie i rozmrażanie. Dodatkowo za pomocą pokrętki można wybrać jeden z 7 poziomów opiekania, aby dopasować rezultaty do indywidualnych oczekiwań. Sygnalizacja LED wskaże, który z poziomów jest aktywny. W dwóch komorach zainstalowane są z dwóch stron elementy grzewcze, które równomiernie opiekają pieczywo. Kromki chleba są automatycznie centrowane, po osiągnięciu odpowiedniego stopnia przyrumienienia automatycznie podnoszone, a urządzenie wyłącza się samoczynnie. Toster wyposażony jest w antypoślizgowe nóżki, utrzymujące go w stabilnym położeniu, oraz przewód długości 75 cm, by zapewnić swobodę użytkowania. Dodatkowo ma wysuwaną tackę na okruchy, która ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości i higienie. Minimalistyczny i funkcjonalny design czajników i tosterów marki Kohersen z kolekcji Modern Matt wkomponuje się w wystrój każdej kuchni, zwłaszcza że urządzenia dostępne są w trzech ponadczasowych kolorach – szarym, białym i czarnym. Lekko matowe wykończenie dodaje urządzeniom elegancji, a delikatne podświetlenie podczas pracy – subtelności. Urządzenia można nabyć pojedynczo lub w komplecie w atrakcyjnej ofercie łączzonej.



ADLER
EUROPE

Robot
planetarny

AD 4226

3.0l
misa ze stali
nierdzewnej

Ruch planetarny
mieszania




Hak do
zagniatania
ciasta




Trzepaczka do
ubijania jajek




Trzepaczka do
mieszania

WWW.ADLEREUROPE.EU



WOLNOWARY

Szybkie gotowanie z wolnowarem



Fot. Crockpot

Gotowanie z wolnowarem nieco różni się od tradycyjnego. Ze względu na niską temperaturę trwa ono długo, nie brakuje przepisów, w których przygotowanie potraw zajmuje kilka godzin. Nie oznacza to jednak, że zajmuje dużo czasu, bowiem w znacznym stopniu zmienia się sam sposób przygotowywania potraw.

W większości przepisów należy po prostu wcześniej przygotować wszystkie składniki, umieścić je w wolnowarze, a następnie włączyć urządzenie i zostawić na kilka godzin. Po upływie czasu podanego w przepisie danie będzie gotowe. Wolnowaru nie trzeba „pilnować”, urządzenie można zostawić bez nadzoru i zająć się swoimi obowiązkami. W bardziej skomplikowanych przepisach trzeba dodać



ADLER AD 6413r

wać produkty etapami, lecz i tak przerwy między nimi to zazwyczaj przynajmniej jedna godzina. Po zakończeniu gotowania urządzenie samoczynnie przejdzie w tryb podtrzymywania temperatury. Można więc np. nastawić wolnowar, wyjść z domu i po powrocie cieszyć się gotowym do spożycia daniem. W praktyce więc przy odpowiedniej organizacji, pomimo wolnego gotowania, jesteś w stanie zaoszczędzić czas.

Jak gotować z wolnowarem?

Przygotowując przykładowe danie, warzywa powinniśmy umieszczać na dnie, ponieważ dłużej się gotują. Na nich umieszczamy mięso, które chwilę wcześniej warto zarumienić na patelni. Można dodać ulubione przyprawy, którymi, gotując się przez



SALTER EK4613



CROCKPOT SCCPBPP605-050

Gotowanie z godnie z planem – Crockpot CSC066X TimeSelect



Precyzyjna kontrola czasu pracy to zaleta oferowana przez wolnowar cyfrowy, jak Crockpot



CSC066X TimeSelect. Dzięki ustawieniom Schedule Meal wolnowar wybiera optymalny proces gotowania, bazując na oczekiwanym czasie serwowania posiłku, rodzaju jedzenia i jego ilości. Może być zaprogramowany z 12-godzinnym wyprzedzeniem (uwzględniając w tym czas gotowania potrawy). Musimy wybrać tylko typ jedzenia oraz ilość i godzinę, o której chcemy, żeby posiłek był gotowy. Wolnowar wyposażony jest w programowalny timer i ustawienia high/low, żebyśmy mogli przejąć kontrolę nad procesem gotowania. Funkcja automatycznego podtrzymywania ciepła sprawia, że

posiłek jest gotowy do spożycia wtedy, kiedy tylko mamy na to ochotę. W zestawie z wolnowarem znajduje się naczynie kamionkowe przystosowane do mycia w zmywarce, którego można używać w piekarniku. Jego pojemność to 5,6 l.



Fot. Crockpot

długi czas, przesiąknie potrawa. Pamiętajmy, że wolne gotowanie odbywa się temperaturze ok. 90 °C. Jeśli więc przygotowujemy np. sos, dodawajmy wodę z rozważą, ponieważ nie będziemy mogli go odparować, żeby zgęstniał.

Wśród wielu zalet wolnowarów największą z nich jest, oczywiście, smak przygotowanych potraw. Wolne gotowanie pozwala zachować w warzywach wiele minerałów i witamin, które w przypadku tradycyjnej obróbki zostałyby bezpowrotnie stracone. W przypadku mięsa długi czas gotowania w niskiej temperaturze sprzyja zachowaniu walorów smako-



CROCKPOT CSC052X

tomatyzujących pracę, jednak są w stanie przygotować tak samo pyszne dania jak modele cyfrowe. Wspomnieć można także o różnych multicookerach, które wyposażone są w funkcję wolnowaru. W praktyce jednak jest to odrębna kategoria urządzeń kuchennych, ponieważ jest to tylko jeden z trybów pracy.

Z czego składa się wolnowar?

Pod względem konstrukcji wolnowar najbardziej przypomina garnek z pokrywą. Jest wyposażony w uchwyty ułatwiające przenoszenie, a z przodu ma umieszczony panel sterujący. Pokrywa jest transparentna i wykonana z hartowanego szkła, w trakcie pracy urządzenia możemy więc na bieżąco śledzić postęp w przygotowywaniu potrawy. Tym, co najważniejsze, jest misa, w której są przygotowywane

potrawy. Jest to wyjmowane naczynie, zazwyczaj kamionkowe lub ze stopu metali pokrytego powłoką ceramiczną. Czyszczenie miski jest łatwe, a oprócz tego wygląda ona estetycznie, więc można bezpośrednio w niej serwować przyrządzone posiłki.

Ważne parametry

Gdy kupujemy wolnowar, możemy zwrócić uwagę na kilka ważnych parametrów. Dzięki nim łatwiej dobierzemy sprzęt do naszych potrzeb. Przede wszystkim znaczenie ma pojemność naczynia. Im jest większa, tym więcej porcji jedzenia przygotujemy. Kompaktowe modele mają misę o pojemności ok. 3,5 l. Jest to dobry wybór, jeśli przygotowujemy jedzenie dla 3 – 4 osób. Taki wolnowar sprawdzi się więc zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i w mieszkaniu singla lub pary, gdzie gotuje się posiłki na kilka dni, a oprócz tego jest niewielki. Gdy często przygotowujemy dużo porcji jedzenia dla rodziny lub na przyjęcia, warto sięgnąć po wolnowar z większą mi-



SALTER EK2623RG

wych. Nawet twardsze kawałki mięsa po upływie dłuższego czasu będą delikatne i soczyste. Dodatkowo wydłużony czas gotowania sprzyja mieszaniu się smaków składników i nabieraniu aromatu.

Wolnowar cyfrowy a manualny

Zasada działania wszystkich wolnowarów jest podobna i różnice między urządzeniami to przede wszystkim jakość wykonania czy sposób sterowania. Dlatego na rynku możemy wyróżnić najbardziej zaawansowane wolnowary cyfrowe oraz podstawowe modele manualne. Jak sama nazwa wskazuje, wolnowar cyfrowy jest wyposażony w panel sterowania z wyświetlaczem oraz przyciskami lub pokrętkami. Dzięki nim możemy precyzyjnie sterować wszystkimi parametrami i funkcjami, np. timerem, automatycznym podgrzewaniem i innymi. Wolnowary manualne są wyposażone w pokrętła i brakuje w nich funkcji au-



CROCKPOT CSC026X



Pokrywa wolnowaru jest zazwyczaj przezroczysta, żebyśmy mogli na bieżąco podejrzeć, jak przygotowuje się danie.

Fot. Adler

WOLNOWARY

są. Dostępne na rynku modele mają pojemność nawet 7,5 l, a to pozwala na przygotowanie nawet 10 porcji, w takim naczyniu bez trudu zmieścimy nawet całego kurczaka. Pamiętajmy o tym, że przygotowanie posiłki można zamrozić lub odgrzać następnego dnia. Rozmiar wolnowaru należy dobierać rozważnie, ponieważ jeśli przygotowujemy za mało porcji, nie mamy możliwości szybkiego „dogotowania” potrawy. Jeśli potrzebujemy sprzętu naprawdę kompaktowego, można sięgnąć po najmniejsze modele dostępne na rynku, o pojemności 2 l.

Rozmiar misy jest powiązany z masą urządzenia. Najmniejsze wolnowary ważą ok. 4 kg, a te największe nawet ponad 6 kg. Warto to wziąć pod uwagę, zwłaszcza jeśli sprzęt ma użytkować starsza osoba. Co prawda, wolnowar rzadko przenosimy, jednak trzeba pamiętać, że to właśnie misa w dużej mierze wpływa na jego masę. Jeśli jest więc wypełniona po brzegi przygotowaną potrawą, to jej waga znacznie wzrasta.

Istotnym parametrem, jak praktycznie każdego elektrycznego urządzenia kuchennego, jest pobór mocy. Wolnowary należą do urządzeń energooszczędnych

nych na rynku urządzeniach znajdziemy trzy tryby pracy. Dostępne są dwa programy gotowania: „low” – tryb małego zużycia energii, w którym gotowanie odbywa się w mniejszej temperaturze, oraz „high”, który charakteryzuje się większą mocą i temperaturą. W praktyce w trakcie użytkowania tryby zmieniamy zgodnie z tym, co radzi przepis, dobierając je do określonych składników. Trzeci tryb to podtrzymywanie temperatury, które jest przydatne, gdy skończymy przygotowywać danie, jednak musimy jeszcze przez jakiś czas wstrzymać się z jego podaniem. Większe możliwości pod względem funkcjonalnym dają wolnowary cyfrowe. To wynika, oczywiście,



CROCKPOT CSC063X

z bardziej zaawansowanego sterowania. Dzięki niemu część procesów można zautomatyzować. Dużym ułatwieniem jest timer, który programujemy, żeby urządzenie pracowało we wcześniej wybranym trybie przez określony czas. Po zakończeniu gotowania automatycznie włączy się funkcja podtrzymywania temperatury. Dzięki temu wolnowar może działać w pełni samodzielnie, nie musimy mieć go stale pod kontrolą. Urządzenie jest również wyposażone w funkcję opóźnienia startu.

Misa w wolnowarze

Oprócz pojemności misy warto zwrócić uwagę, z jakiego materiału została wykonana. Popularnym wyborem jest naczynie kamionkowe. Jest przystosowane do mycia w zmywarce, co stanowi duże ułatwienie podczas czyszczenia. Jest również odporne na wysokie temperatury, dlatego może być użytkowane w piekarniku, np. żeby zapiec ser. Coraz większą popularnością cieszą się wolnowary z misą wykonaną ze stopu metali oraz pokrytą powłoką ceramiczną. Jest ona, oczywiście, odporna na wysokie temperatury i może być użytkowana w piekarniku. Powłoka ceramiczna zapobiega przywieraniu potraw, co ma duże znaczenie, ponieważ misa taka może być wykorzystywana do podsmażania mięsa dla wydobycia dodatkowego aromatu czy odgrzewania potraw na każdego rodzaju płycie kuchennej, włącznie z indukcyjną. Naczynie może być, oczywiście, przechowywane

Dzięki wygodnym uchwytom urządzenie może być łatwo przenoszone.



MPM MWO-01M

w lodówce. Misa z pokrywą ceramiczną nie powinna być myta w zmywarce, a ręcznie. Jest ona jednak łatwa w czyszczeniu ze względu na swoje walory.

Możliwości wolnowaru

Z pewnością wielu osobom gotowanie w wolnowarze kojarzy się z daniami gulaszowymi, tzw. jednogarnkowymi, tymczasem możliwości są wprost nieograniczone. Przy pomocy wolnowaru przygotowujemy całą gamę różnych dań. Jeśli urządzenie jest odpowiednio duże, to w środku możemy przyrządzić np. całego kurczaka czy pieczeń. Misę można umieścić w piekarniku, żeby np. zapiec ser czy przyrumienić skórki. Oprócz tego w wolnowarze przyrządzimy zupy, owoce morza, rybę, gołąbki, marokański tadjin, a nawet szybki omelet na śniadanie. W wolnowarze możemy także przygotować kompot, konfitury i dżemy czy desery. Urządzenie sprawdzi się w zarówno w daniach mięsnych, jak i wegetariańskich. Ograniczają nas w zasadzie tylko własna kreatywność oraz dostęp do przepisów.

Czyszczenie i eksploatacja

Jak dbać o wolnowar, żeby służył długo i bezawaryjnie? Przede wszystkim należy go odpowiednio czyścić. Elementy narażone na zabrudzenie to, oczywiście, naczynie oraz pokrywa. Misy kamionkowe oraz pokrywa mogą być myte w zmywarce. Jeśli jednak mamy naczynie pokryte powłoką nieprzywierającą, np. DuraCera-



SALTER EK4612

mic, to zaleca się mycie ręczne, żeby jej nie uszkodzić. Niezależnie od typu misy przy myciu ręcznym należy stosować miękkie ściereczki lub gąbki. Nie powinno stosować się ostrych myjek czy środków o właściwościach ściernych. Naczynie kamionkowe przed myciem powinno ostygnąć. Nagła zmiana temperatury, np. zalanie nagrzanego naczynia zimną wodą, może je uszkodzić. Z zewnątrz sprzęt wystarczy wytrzeć wilgotną ściereczką z dodatkiem ciepłej wody i detergentu oraz wytrzeć do sucha. Pod względem użytkowym w wolnowarze nie trzeba stosować wielu rozwiązań zabezpieczających. Pokrywa może być zapinana na specjalne klipsy, a uchwyty nie powinny nagrzewać się w trakcie pracy. O stabilną pozycję na blacie dbają nóżki antypoślizgowe.



CROCKPOT CSC027X

i w zależności od trybu pracy pobór mocy wynosi od kilkudziesięciu w trakcie podtrzymywania temperatury do kilkuset watów podczas gotowania z dużą wydajnością. Nawet największe modele rzadko pobierają ponad 300 W.

Dostępne funkcje

Obsługa wolnowaru jest łatwa i wymaga jedynie chwili nauki. Podstawowe modele manualne są wyposażone zazwyczaj w pokrętki. W praktycznie wszystkich dostęp-



Fot. Salter



crockpot.

Wolnowar Crock-Pot

CSC066X - 5,6 l

Teraz możesz spędzać więcej czasu z rodziną lub przyjaciółmi, niekoniecznie w kuchni. Crock-Pot zajmie się gotowaniem.

Ten energooszczędny wolnowar z misą kamionkową o pojemności 5,6 l jest idealny dla 7 osób. Wbudowany timer zatrzymuje gotowanie po ustalonym czasie, a następnie przełącza urządzenie w tryb podtrzymywania temperatury, aby zachować Twoje danie ciepłe i gotowe do spożycia.

Ugotuj pyszne rodzinne posiłki, przygotuj przyjęcie, na którym dania będą gotowe dokładnie, kiedy chcesz. Duży, cyfrowy wolnowar TimeSelect oferuje dwa tryby gotowania, dzięki którym możesz dopasować swój posiłek dokładnie do ilości czasu, którym dysponujesz - idealny dla zabieganych gospodarstw domowych.

www.crockpot.pl

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.
- **Regulowany dozownik** – dopasowanie do każdej wysokości naczynia.
- **Wysokie ciśnienie** – doskonały aromat i odpowiednia moc kawy.

Wybierz ekspres o kompaktowym rozmiarze i przygotuj doskonałą kawę.



**Zintegrowany
system
spieniający**