



**POBIERZ
NUMER!**

KÖHERSEN



Roboty gotujące

Młynki i spieniacze

Frytkownice



Konkurs „Elektrośmiectwo”
oddajesz – nagrody
dostajesz!”

UOKiK poddał
kontroli
grille elektryczne

Nowa siedziba centrum
badań i rozwoju BSH
w Rzeszowie

JURA E8 (EC)
– bestseller
w nowej odsłonie

SPIS TREŚCI

W NASTĘPNYM NUMERZE



Fot. Koherssen

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Frytkownice tradycyjne i beztłuszczowe

Popularność frytkownic rośnie, dotyczy to przede wszystkim modeli beztłuszczowych, które coraz częściej trafiają do oferty różnych producentów.

Nowości produktowe

Drobny, kuchenny sprzęt AGD.

Roboty gotujące

4 Ceny sobie łatwość przygotowywania posiłków, dlatego konsumenci wprost pokochali wielofunkcyjne roboty gotujące. 18

Młynki i spieniacze

8 Metod parzenia kawy jest wiele – przelewowa, ciśnieniowa, cold brew, dripper czy kawiarka to tylko kilka sposobów na uzyskanie ulubionego napoju. 28

Ekspresy

profesjonalne

Ze względu na łatwość obsługi w biurach sprawdzą się przede wszystkim ekspresy automatyczne.

Szybkowary elektryczne i tradycyjne

W życiu i gotowaniu nie ma czasu do stracenia, dlatego wymyślono szybkowar. To nic innego jak garnek do gotowania pod ciśnieniem.

Urządzenia do gotowania na parze

Gotowanie na parze to jeden z najzdrowszych sposobów termicznej obróbki żywności.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt SDA*



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

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, listopad 2023

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7492

Numer wydania:
Nr 11, listopad 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

Amica
for living



Chrupiące dania bez tłuszczu

Zaprosz do swojej kuchni **AirFryer Amica**, dzięki któremu przygotujesz nie tylko frytki, ale wiele innych potraw bez użycia tłuszczu.

Skorzystaj z jednego z 8 programów automatycznych:

- **Air Fry** – smażenie beztłuszczowe,
- **Roast** – opiekanie,
- **Toast** – tostowanie,
- **Broil** – podpiekanie,
- **Reheat** – podgrzewanie,
- **Bake** – pieczenie,
- **Frozen food** – rozmrażanie,
- **Dehydrate** – suszenie.

Tylko jedno urządzenie, a tyle zdrowych, pysznych i chrupiących dań.

amica.pl



Programy
automatyczne

Konkurs „Elektrośmieci oddajesz – nagrody dostajesz!”

Przedsiębiorstwo przetwórstwa elektroodpadów Enviropol PL organizuje już dieciesiątą, jubileuszową edycję ogólnopolskiego konkursu „Elektrośmieci oddajesz – nagrody dostajesz”.

Kierowana do placówek oświatowych, wychowawczych i terapeutycznych na terenie całej Polski akcja ma zaangażować dzieci, młodzież i ich rodziców w aktywną zbiórkę zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (elektrośmieci) oraz zużytych baterii. Do konkursu można przystąpić w dowolnym czasie, jednak nie później niż 30 czerwca 2024 r. Placówkę należy zgłosić na stronie internetowej konkursu. enviropol.pl. Podmioty biorące udział w konkursie w poprzednim roku nie muszą ponownie wypełniać formularza zgłoszeniowego. W przypadku utraty loginu lub hasła organizator zaleca kontakt pod adresem: edukacja@asekol.com.pl. Zadaniem placówki jest organizacja zbiórki elektrośmieci

i zużytych baterii. Następnie zgłasza ona odbiór odpadów. Organizator odbiera je, waży oraz wpisuje ich masę i nalicza punkty na konto placówki. Gdy uczestnik przekazuje jednorazowo mniej niż 1000 kg (minimum logistyczne to 500 kg elektro-

śmieci) przelicznik to 1 kg = 0,20 z ł. Dla wartości od 1000 do 2000 kg przelicznik wynosi 1 kg = 0,30 zł, a powyżej 2000 kg wzrasta on do wartości 1 kg = 0,40 zł. Zebrane punkty wszyscy uczestnicy mogą wymienić na nagrody zgodnie z katalogiem lub przekazać je na cel charytatywny. Najaktywniejsze placówki, z najlepszymi wynikami w zbiórce, mogą zdobyć nagrody specjalne, takie jak karty premiowe Sodexo i karty podarunkowe Empiku. Ich wartość to 5000, 3000 lub 2000 zł brutto, odpowiednio za pierwsze, drugie i trzecie miejsce na szczęblu ogólnopolskim. Na etapie wojewódzkim wartość nagród to odpowiednio 2000, 1500 oraz 1000 zł brutto. Nagrody z poszczególnych etapów łączą się. Regulamin akcji, materiały edukacyjne oraz formularz zgłoszeniowy dostępne są na stronie konkursu enviropol.pl lub po zeskanowaniu kodu QR.



UOKiK

Poddał kontroli grille elektryczne

Trzy wojewódzkie inspektoraty IH: w Gdańsku, Kielcach i Poznaniu w okresie marzec – czerwiec 2023 r. sprawdziły oznakowanie 8 modeli grilli elektrycznych.



Wszystkie produkty były również weryfikowane w laboratorium – eksperci sprawdzili ich konstrukcję. Sprawdzone 8 sklepów wielkopowierzchniowych, w tym 2, które sprzedawały produkty też przez Internet. Ogółem kontrolą objęto 6 produ-

centów i 2 dystrybutorów. Niektóre grille były wytworzone w Chinach na zlecenie polskich podmiotów, które w świetle przepisów stały się ich producentami. 5 grilli elektrycznych pochodziło z Chin, 2 z Polski i 1 z Turcji. Inspektorzy weryfikowali, czy produkty mają:

- prawidłową deklarację zgodności,
- dokumentację techniczną,
- dane identyfikacyjne,
- nazwę producenta/importera,
- informacje identyfikujące grill elektryczny,
- znak CE,
- poprawną instrukcję w języku polskim.

Na 8 modeli grilli w 2 stwierdzono nieprawidłowości. W 2 przypadkach wystąpił brak w instrukcji obsługi informacji, które pozwalają na bezpieczne używanie sprzętu.

W 1 przypadku wystąpiło oznakowanie sprzeczne z instrukcją, które może skutkować niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.

W laboratorium badawczym sprawdzono bezpieczeństwo konstrukcji produktów. W badaniach laboratoryjnych zbadano wszystkie kontrolowane grille elektryczne (8 modeli). Testy zakończyły się pozytywnymi wynikami. Wykaz skontrolowanych produktów oraz pełny raport dostępne są po zeskanowaniu kodu QR.



Porady dla przedsiębiorców

- ➔ Za wprowadzenie do obrotu przez producenta bądź importera grilla elektrycznego niezgodnego z wymaganiami (np. pod względem konstrukcyjnym) **kara wynosi do 100 tys. zł.**
- ➔ Za każdą niezgodność formalną np.: brak danych producenta/importera **kara wynosi do 10 tys. zł.**
- ➔ Brak oznakowania CE – **kara wynosi do 20 tys. zł.**
- ➔ Niebezpieczny produkt zgłaszany jest przez UOKiK do unijnego systemu **Safety Gate RAPEX** – aby nie trafił w ręce europejskich konsumentów.

jura[®]

„Świeżo
mielona, nie
z kapsułki.”

R.F.



Ciesz się jak Roger Federer: na przykład dzięki E8,
najbardziej udanemu w pełni automatycznemu modelowi JURA.

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



jura.com

Nowa siedziba centrum badań i rozwoju w Rzeszowie

B/S/H/



Spółka BSH zawarła umowę dotyczącą budowy nowej siedziby dla centrum badań i rozwoju małego AGD w Rzeszowie. Nowy obiekt powstanie przy ul. Klementyny Hoffmanowej na terenie należącym do BSH.

W nowoczesnym budynku o powierzchni ponad 2 tys. m² będzie pracowało około 100 osób. Firma rozpoczęła już przygotowywanie placu budowy. W nowym, dwupiętrowym budynku znajdują się pomieszczenia do testów i pomiarów, proto-

typowna, a także przestrzeń biurowa, sale konferencyjne i pokoje spotkań. W części do testów firma odwzoruje m.in. rzeczywiste warunki domowe. – *Będziemy tu rozwijać najnowocześniejsze technologie i urządzenia małego AGD. Misją naszej firmy jest poprawianie jakości życia w domach milionów ludzi na całym świecie, a Rzeszów ma w jej realizacji coraz większy udział. To bez wątpienia zasługa naszych zaangażowanych pracowników, którzy potrafią odważnie myśleć w nieszablony sposób* – powiedział Richard Dalacker, dyrektor oddziału BSH w Rzeszowie.

Z kolei Andrzej Gdula, dyrektor ds. business administration w BSH w Rzeszowie, podkreśla, że nowy budynek będzie przyjazny dla pracowników. – *Nowa siedziba R&D będzie miejscem pracy dla około 100 osób. Będzie pełna zieleni i dziennego światła. Nowoczesne przestrzenie wspólne będą zachęcały do spotkań i twórczej pracy. Pracownicy będą też mieli do dyspozycji m.in. otwarty taras* – powiedział Andrzej Gdula.

Całkowita wartość projektu to prawie 24 mln zł. Część budowlana zostanie zrealizowana przez Strabag. Przenosiny R&D do nowego budynku są zaplanowane na 2025 r.

– *Cieszymy się, że BSH powierzyło nam realizację tak ważnej dla siebie inwestycji, jaką jest centrum ba-*

dań i rozwoju, które będzie miejscem powstawania nowych innowacyjnych rozwiązań stosowanych w sprzęcie AGD. To kolejny kontrakt, po rozbudowie warszawskiej siedziby, który realizujemy dla BSH. Jestem przekonany, że również ten projekt ukończymy z sukcesem i zgodnie z oczekiwaniami inwestora. Strabag posiada odpowiedni know-how i doświadczenie w budowie tego typu obiektów. Wspomnieć można choćby realizowane przez nas aktualnie w sąsiednim województwie, w Lubartowie, centrum badawczo rozwojowe IPT Fiber – powiedział Wojciech Trojanowski, członek zarządu Strabag.

BSH produkuje na Podkarpaciu kapsułkowe ekspresy do kawy, maszynki do mielenia i odkurzacze. Ten sprzęt gospodarstwa domowego marek Bosch i Siemens trafia do klientów głównie z Europy Zachodniej, ale także z innych regionów świata oraz z Polski. W rzeszowskim centrum badań i rozwoju BSH są opracowywane i testowane nowoczesne modele urządzeń wprowadzane następnie do produkcji. Firma poszukuje właśnie inżynierów i stażystów.



– *Badania i rozwój są dla BSH niezwykle ważne. Dlatego nawet teraz, w okresie wielu gospodarczych wyzwań, nie zwalniamy tempa inwestycji, również w tej dziedzinie. Jestem przekonany, że nowa siedziba dla naszego R&D w Rzeszowie stanie się sercem innowacyjności dla małego sprzętu AGD. Cieszę się, że rozwijamy się w stolicy Podkarpacia. Nasz wyjątkowy zespół już teraz tworzy tu rozwiązania wykorzystywane w BSH na całym świecie*

– **Konrad Pokutycki**, prezes zarządu BSH w Polsce.

Nowoczesne centrum R&D w Rzeszowie to inwestycja o wartości prawie 24 mln zł. Zatrudnienie w nim znajdzie ok. 100 osób.



ZELMER JESTEM FUNKCJONALNY

A Ty, czego jeszcze o mnie nie wiesz?



MOC
120 W

15
USTAWIEŃ
MIELENIA

STALOWE
ŻARNA

Młynek do mielenia kawy Zelmer. Wydobywa z ziaren najlepszy smak!

Młynek do kawy ZCG7925. Moc 120 W. Pojemność pojemnika na kawę mieloną 100 g. Pojemność pojemnika na kawę ziarnistą 100 g. Mechanizm mielenia - stalowe żarna. 15 ustawień mielenia kawy. Antypoślizgowe nóżki. Obudowa z wysokiej jakości tworzywa sztucznego. Zwijany przewód. Blokada bezpieczeństwa. Wygodne pokrętko z pewnym uchwytem.



www.zelmer.pl

zelmer
niezawodnie

Domowe frytkownice – tradycyjne i beztłuszczowe



Temat numeru!



FRYTKOWNICE



PETRA[®]
ELECTRIC
SINCE 1968

Fot. Petra

FRYTKOWNICE

Temat numeru!

Popularność frytek rośnie, dotyczy to przede wszystkim modeli bez-tłuszczowych, które coraz częściej trafiają do oferty różnych producentów. Możliwość zdrowszego przygotowania przekąsek czy pełnoprawnych dań to tylko jeden z powodów, dla których chętnie po nie sięgamy.

Dzięki frytkownicy zdrowe frytki możemy przygotować sami, mając kontrolę nad całym procesem smażenia, a także stosując minimalną ilość tłuszczu. Wystarczy zaopatrzyć się we frytkownicę, którą możemy wykorzystywać też do przygotowania innych dań, takich jak racuchy, kurczak, faworki, krewetki w tempurze, ryby czy warzywa w cieście. Jak wiadomo, we frytkownicach smaży się w głębokim oleju. Taki rodzaj przygotowywania potraw jest zakazany, a wręcz piętnowany w wielu dietach, dlatego w trosce o nasze zdrowie obok frytkownic klasycznych producenci wprowadzili na rynek urządzenia redukujące zużycie oleju.



PETRA PT5175VDEEU10



CONCEPT FR3500

Dzięki temu potrawy mogą zawierać nawet o około 80 proc. mniej tłuszczu.

Frytkownice klasyczne

Wciąż dużą popularnością cieszą się klasyczne frytkownice. Konstrukcja urządzenia jest bardzo prosta. Główny element stanowi miska, w której podgrze-

Duża pojemność dla rodziny – Zelmer ZAF7120

Coraz częściej frytkownice stanowią alternatywę dla innych urządzeń AGD, np. model Zelmer ZAF7120 dzięki dużej pojemności może zastąpić piekarnik. Urządzenie oferuje moc 1700 W, a jego pojemność to 12 l. Sprzęt oferuje aż 10 automatycznych programów, wśród których znajdziemy np. frytki, różne rodzaje mięsa, ryby i owoce morza, a także kurczaka, pieczenie, prażenie, dehydrację, podgrzewanie oraz rozmrażanie. W razie potrzeby można skorzystać z trybu manualnego z regulacją temperatury do 200 °C. Dzięki programowi do suszenia owoców i warzyw przygo-



tujemy z nich pyszne przekąski. Atutem urządzenia jest również bogate wyposażenie. W zestawie znajdziemy dwie blachy do pieczenia, które zapewnią doskonałość każdego wypieku, a taca na olej umożliwi utrzymanie czystości i higieny podczas przygotowywania posiłków. Uchwyt ze szczypcami jest nieoceniony w bezpiecznym przenoszeniu gorących elementów, natomiast obrotowy kosz o pojemności 2,9 l to gwarancja równomiernego smażenia. Dodatkowo haki do różna pozwolą na przygotowanie soczystego mięsa na wiele sposobów.



HISENSE HAF2900D

wany jest olej. Na obudowie znajdują się pokrętki z regulacją temperatury oraz czytelna ikonografia, która sugeruje ustawienie właściwe dla danego typu produktu. Lampka informuje o osiągnięciu odpowiedniej temperatury. Po umieszczeniu składników w koszu wkładamy go w misę z rozgrzanym olejem, a następnie zamykamy frytkownicę. W porównaniu np. do garnka frytkownica jest wygod-



SHARP AF-GS552AE-B

niejsza, nie zajmuje palnika na płycie grzewczej oraz umożliwia dokładniejszą kontrolę temperatury. Oprócz tego urządzenie jest wyposażone w pokrywę z filtrem, która ogranicza rozprzestrzenianie się zapachów w pomieszczeniu. Oczywiście, największymi wadami tradycyjnej frytkownicy są duże zużycie oleju oraz obawy o zdrowie. Faktycznie, zbyt częste jedzenie potraw z tego typu frytkownicy nie jest najlepszym pomysłem. Jednak dla wie-



MPM MFR-07

Funkcja synchronizacji pracy – Petra PT5196GWVDE



Dzięki podwójnym koszom frytkownica Petra PT5196GWVDE idealnie nadaje się do szybkiego przygotowania różnych dań. Możemy łatwo upiec np. mięsne i wegetariańskie przekąski praktycz-

nie równocześnie. Łączna pojemność koszy to 7,6 l. Wyposażone są w wygodne okienka, dzięki którym możemy na bieżąco podejrzeć proces przygotowywania zawartości. Duży atut stanowią programy automatyczne, przy ich pomocy bez trudu przygotowujemy najpopularniejsze dania. Temperaturą i czasem dla każdego kosza można sterować niezależnie. Innowacyjna funkcja synchronizacji pozwala np. na opóźnienie uruchomienia jednego kosza, w którym posiłek będzie przygotowywał się krócej, aby dania z obu komór były



dostępne jednocześnie. Urządzenie jest również energooszczędne – jak podaje producent, koszt przygotowania kurczaka we frytkownicy będzie o nawet 57 proc. mniejszy niż w przypadku piekarnika o mocy 1,8 kW.



Fot. Petra

lu osób smak potraw smażonych w głębokim oleju jest niepowtarzalny i właśnie takie frytki preferują, a z tym argumentem trudno dyskutować.

Dostępne funkcje

Frytkownicy dzielą się na takie z wbudowaną misą i takie, w których misę można zdemontować. Te drugie są praktyczniejsze i łatwiej utrzymać je w czy-

zakryta. Wśród wolnostojących możemy spotkać modele 2 w 1, które są frytkownicami i zestawami do fondue jednocześnie. Te do zabudowy montowane są na stałe w blat kuchenny. Im większa moc frytkownicy, tym urządzenie będzie mogło dłużej pracować bez przerwy i się nie przegrzać. Dobre modele mają moc nawet do 2400 W. Istotną jest pojemność misy na olej i kosza na frytki. Jeśli mamy dużą rodzinę, powinniśmy zainwesto-

wać w większy model, żeby móc w nim przygotować kilka rzeczy jednocześnie. W większych frytkownicach możemy przygotowywać także kurczaka czy rybę. Niektóre modele mają opatentowany system easy clean, który pozwala łatwo opróżnić frytkownicę z oleju za pomocą specjalnej rurki. Niektóre urządzenia wyposażono także w okienko podglądowe, dzięki któremu można obserwować postępy w pracy urządzenia.



ZELMER ZAF3550

stości. Misy zazwyczaj mają od 1 do 4 l pojemności. Oprócz tego zawierają kosz na frytki, element grzejny i filtr. Do najciekawszych funkcji i rozwiązań w tych urządzeniach należą sygnał dźwiękowy, lampki kontrolne, spust oleju, termiczne rączki czy zabezpieczenie przed przegrzaniem. Standardem jest regulacja temperatury. Niektóre modele mają również obrotowe kosze lub dodatkowy pojemnik na olej. Atutami są nieprzywierająca powłoka, nienagrzewająca się obudowa i ergonomiczne uchwyty. Są modele, które można myć w zmywarce. Opatentowane systemy filtracji służą temu, żeby olej był czysty, a potrawy zdrowsze. Frytkownicy można podzielić ze względu na to, czy są wolnostojące, czy do zabudowy. W wolnostojących grzałka jest



Fot. Amica

Wybierając frytkownicę, powinniśmy zwrócić uwagę na rozmiar koszyka, który powinien być dostosowany do liczby najczęściej przygotowywanych porcji.



CONCEPT FR1200 Fit

Frytkownice beztłuszczowe

Urządzenie oprócz grzałki jest wyposażone w system cyrkulacji powietrza, który równomiernie rozprowadza ciepło w jego wnętrzu. Najważniejsze jednak, że nie zużywa przy tym dużo tłuszczu, unika więc nadmiernego obciążenia układu trawien-

Łatwe i szybkie pieczenie – Hisense H06AFBS1S3



Gorące powietrze krąży od góry do dołu, aby zapewnić idealną dystrybucję ciepła, dzięki czemu frytkownica Hisense

H06AFBS1S3 równomiernie opieka dania, które mają chrupiącą skórkę i pozostają wilgotne w środku. Ręczna zmiana temperatury podczas pracy urządzenia umożliwia dostosowanie jej do rodzaju potrawy. Można rów-

nież wybrać jeden z 9 zaprogramowanych programów i automatycznie ustawić idealną temperaturę. Wbudowany timer może zostać ustawiony do 60 minut. Po określonym czasie urządzenie wyłączy się

automatycznie i poinformuje o tym sygnałem dźwiękowym. Nie musimy więc obawiać się przypalenia przygotowywanych potraw. Pojemność kosza frytkownicy to 5 l, a wszystkie jej funkcje dostępne są za pomocą wygodnego, elektronicznego panelu sterującego z wyświetlaczem.



PETRA PT5314HEVDEEU10

nego, eliminujemy tłuste plamy i towarzyszący im bałagan, wreszcie pozbywamy się nieprzyjemnych zapachów. Pojemność urządzeń wynosi nawet 5 l, a maksymalna moc to ok. 1500 W. Najnowocześniejsze modele wyposażone są w automatyczne zabezpieczenie przed przegrzaniem, regulację temperatury i czasu pracy, a nawet specjalne formy do pie-

czenia ciast lub babeczek. Misa powinna być wykonana z powłoki zapobiegającej przywieraniu. Urządzenia te są nie tylko szybkie i wydajne, ale zwykle także bardzo komfortowe, bowiem często niektóre elementy można myć w zmywarce. Inne zalety frytkownicy powietrznej to możliwość np. pie-



GORENJE AF1409DB

czenia ciast czy babeczek. Niektóre modele mogą również suszyć żywność lub ją podgrzewać. Takich opcji nie znajdziemy w tradycyjnych frytkownicach.

Frytkownice podwójne

Ciekawym trendem są frytkownice podwójne. Na polskim rynku to stosunkowo nowe rozwiązanie i produkty te dopiero zdobywają popularność, znajdziemy je w ofercie wyspecjalizowanych marek. W segmencie tym dostępne są przede wszystkim frytkownice beztłuszczowe. Urządze-



AMICA AFM 4011

nie jest wyposażone w dwie duże komory, najczęściej w tym samym rozmiarze. Oczywiście zaleta to możliwość przygotowania dwukrotnie większej ilości żywności. Jednocześnie jednak takie rozwiązanie jest bardziej praktyczne i ekonomiczne niż frytkownica powietrzna z jedną dużą komorą. Przede wszystkim, gdy zajdzie taka potrzeba, można skorzystać z tylko jednej komory, co redukuje zużycie energii. Druga zaleta to możliwość przygotowywania jednocześnie dwóch potraw o innych wymaganiach. W jednej komorze możemy umieścić np. mięso, a w drugiej warzywa lub przekąski wegetariańskie. Mamy przy tym pewność, że tłuszcz z mięsa nie dostanie się do nich, co przecież ma znaczenie dla wegetarian. Oczywiście, obie komory są wyposażone w kompletne oddzielne sterowanie i regulację takich parametrów jak temperatura czy timer. Najlepsze modele wyposażone są również w funkcję synchronizacji pracy komór. Oznacza to, że potrawy wy-



SALTER EK4548



ADLER AD 6310

magające różnego czasu przygotowywania będą gotowe jednocześnie, tak żebyśmy mogli naraz podać np. mięso oraz dodatki.

Sterowanie frytkownicą

Jak wspomnieliśmy, tradycyjne frytkownice zazwyczaj są wyposażone w pokrętko do regulacji temperatury, a wskaźnik gotowości informuje o jej osiągnięciu. Bardziej zaawansowane panele sterujące są stosowane we frytkownicach powietrznych. Najczęściej urządzenie jest wyposażone w wyświetlacz, na którym precyzyjnie można ustawić dany zakres tempera-



ZELMER ZAF6500

tury, np. od 60 do 200 °C ze skokiem co 5 °C, dzięki czemu będzie ona idealnie dopasowana do przygotowywanej potrawy. Większość urządzeń jest również wyposażona w programy automatyczne, dzięki którym łatwiej i szybciej przyrządzimy wybrane dania. Są one domeną frytkownic beztłuszczowych. Najpopularniejsze z programów to pizza, kurczak, ryby, wieprzowina, wypieki czy warzywa. Dodatkowo sprzęt może być wyposażony w funkcję pieczenia ciast. W zestawie mogą się nawet znajdować odpowiednie formy. Atutem jest również wbudowany timer. Wystarczy ustawić określony czas i urządzenie

wyłączy się automatycznie, gdy jedzenie będzie gotowe, oraz poinformuje nas o tym sygnałem dźwiękowym. Jeśli sprzęt nie ma programów automatycznych, to najczęściej w instrukcji producent podaje, jakie parametry powinniśmy dobrać do konkretnych potraw. Często na obudowie znajduje się także czytelna ikonografia.

Moda na aplikacje mobilne również nie ominęła rynku frytkownic powietrznych. Ich największą zaletą jest, oczywiście, możliwość programowania trybów pracy urządzenia z poziomu telefonu. Bez trudu usta-



CAMRY CR 6311

wimy np. wybrany program automatyczny dla danego dania lub w opcji manualnej samodzielnie dostosujemy temperaturę oraz czas opiekania. Producenci w aplikacjach często zamieszczają także przepi-



SALTER EK5604

sy na przygotowanie różnych potraw. W przypadku niektórych urządzeń pojawiają się również funkcje społecznościowe. Użytkownicy mogą udostępniać swoje przepisy innym oraz je komentować. Atutem w niektórych modelach może być także opcja sterowania przy pomocy asystenta głosowego, np. Amazon Alexa lub Google.

Frytkownica beztłuszczowa a ekonomia

Zdarzają się stwierdzenia, że sprzęt taki jak frytkownica beztłuszczowa można zastąpić piekarnikiem z termoobiegiem. Jednak jest to tylko częściowa prawda. Przede wszystkim frytkownice bardzo dobrze sprawdzą się w przygotowywaniu mniejszych porcji jedzenia. Ich zaletą są kompaktowe rozmiary. Dzięki temu urządzenie na-

Kompaktowa frytkownica – Sharp AF-GS404AE-B

Jedną z głównych zalet korzystania z frytkownicy beztłuszczowej Sharp AF-GS404AE-B w porównaniu z konwencjonalnym piekarnikiem jest energooszczędność. Możemy zaoszczędzić nawet 50 proc. energii względem piekarnika o mocy 1600 W. Urządzenie wyposażone jest w kosz o pojemności 4 l, który jest pokryty powłoką nieprzywierającą. Dostępne są dwie funkcje gotowania (podgrzewanie wstępne i gotowanie zamrożonych produktów) oraz 8 trybów automatycznych. Wyborem metod gotowania, temperaturą czy czasem możemy wygodnie sterować za pomocą cyfrowego panelu sterowania z pokrętkiem.



Fot. Sharp



ZELMER ZAF9000 Dual

grzewa się bardzo szybko i jest gotowe do pracy po kilku chwilach. Oprócz tego pozwala na szybsze pieczenie niż w tradycyjnym piekarniku. Urządzenia te są więc doskonałym wyborem dla osób, które często przygotowują pieczone potrawy, ponieważ zużywają także znacznie mniej energii elektrycznej i pozwalają obniżyć rachunki. Dodajmy do tego, że frytkownice beztłuszczowe zużywają znacznie mniej oleju niż modele tradycyjne. To również pozwala znacząco zmniejszyć koszt przygotowywania potraw, a przy tym są one zdrowsze.

Akcesoria i funkcje

Przed zakupem warto sprawdzić, jakie funkcje oferuje frytkownica. Dotyczy to przede wszystkim modeli typu airfryer, ponieważ mogą one być wyposażone również w liczne akcesoria, które sprawiają, że sprzęt zyskuje nowe możliwości.

Alarm dźwiękowy – funkcja informuje, np. o zakończeniu pracy urządzenia.

Cool touch – nienagrzewający się uchwyt frytkownicy, który pozwala wyjąć naczynie robocze bez konieczności korzystania z rękawicy kuchennej.

Forma do ciasta – zestaw form do przygotowywania wypieków, np. babeczek.

Grill – zestaw akcesoriów przeznaczonych do grillowania potraw we frytkownicy.

Pizza – zestaw akcesoriów, które pozwalają na przygotowanie pizzy we frytkownicy typu airfryer.

Programy automatyczne – predefiniowane ustawienia przygotowane z myślą o konkretnych potrawach. Dzięki nim wystarczy włożyć składniki do naczynia, następnie wybrać program i po upływie określonego czasu danie będzie gotowe.



CONCEPT FR2500

Programator czasowy – to przydatne rozwiązanie. Możemy przygotować wcześniej produkty, umieścić w koszu i ustawić, o której ma się włączyć urządzenie. Dzięki temu np. po powrocie do domu będzie na nas czekał świeżo przygotowany posiłek.

Sonda termiczna – pozwala na kontrolę temperatury mięsa w jego wnętrzu. Szczególnie przydatna podczas pieczenia większych fragmentów mięsa czy grillowania, np. steków.

Synchronizacja pracy komór – dla dań z różnym czasem pieczenia frytkownica dwukomorowa synchronizuje czas pracy, tak by były one gotowe jednocześnie

Wygodne sterowanie funkcjami umożliwia czysty i przejrzysty elektryczny panel z wyświetlaczem.



SALTER EK4628

Timer – funkcja pozwalająca na ustalenie czasu pracy frytkownicy i jej automatycznego wyłączenia.

Czyszczenie i użytkowanie frytkownicy

W przypadku frytkownic typu airfryer dużym atutem jest łatwość czyszczenia. Wynika ona przede wszystkim z użycia jedynie niewielkiej ilości oleju. Zabrudzeniu ulegają przede wszystkim kosz oraz komora frytkownicy. Pokryte są jednak powłoką nieprzywierającą, dzięki czemu do usunięcia resztek jedzenia zazwyczaj wystarczy gąbka z niedużą ilością detergentu. Mycie elementów frytkownicy w zmywarce jest możliwe tylko pod warunkiem, że zezwala na to instrukcja. Obudowę urządzenia



MPM MFR-06

zazwyczaj wystarczy przetrzeć wilgotną ściereczką z mikrofibry.

Atutem frytkownic jest również bezpieczeństwo użytkowania. Urządzenia wyposażone są w nóżki antypoślizgowe, które zapewniają stabilność na kuchennym blacie. Oprócz tego mają niezbędne zabezpieczenia, np. przed przegrzaniem, oraz automatyczne wyłączniki czasowe. Urządzenie może mieć również blokadę przed przypadkowym uruchomieniem, gdy nie jest prawidłowo złożone. Może także wyłączyć się automatycznie, gdy kosz zostanie wyjęty.



Fot. Salter

NOWOŚĆ



SHARP
Be Original.

Frytkownice beztłuszczowe

AF-GS552AE-B | AF-GS404AE-B

Poznaj nowe **frytkownice beztłuszczowe** i odkryj sposób na zdrowe i szybkie przygotowywanie ulubionych posiłków.

Szybsze gotowanie dzięki cyrkulacji gorącego powietrza.

Do 90% mniej tłuszczu niż przy smażeniu w głębokim oleju.

Oszczędność energii w porównaniu z tradycyjnym piekarnikiem.



ADLER. Wyciskarka i maszynka AD 4131

Mielenie, wyciskanie i szatkowanie

Propozycja marki Adler, model AD 4131, to innowacyjna i wielofunkcyjna wyciskarka wolnoobrotowa, która przynosi do kuchni trzy różne możliwości w jednym urządzeniu.



Dzięki swojej wszechstronności pozwala na przygotowanie różnorodnych potraw i zapewnia łatwość obsługi. Efektywny system ekstrakcji soku, osiągający poziom nawet 75 proc., pozwala cieszyć się pełniejszym i bardziej odżywczym napojem. Mimo swojej wyjątkowej wydajności wyciskarka Adler AD 4131 ma kompaktową obudowę silnika, dzięki cze-

mu zajmuje zaledwie 15 cm szerokości w kuchennej przestrzeni. To oznacza, że możemy cieszyć się wszystkimi korzyściami wyciskania soku bez konieczności zajmowania dużej ilości miejsca na blacie. Wyciskarka ta jest wyposażona w funkcję cofania ślimaka, co czyni jej obsługę wyjątkowo łatwą. W razie ewentualnego zatkania wystarczy użyć tej funkcji, aby usunąć wszelkie przeszkody i kontynuować proces wyciskania soku. Co więcej, urządzenie charakteryzuje się niskim poziomem hałasu – ok. 64 dB. Wyciskarka Adler AD 4130 jest wyposażona w wydajny silnik prądu stałego, który gwarantuje efektywność i niezawodność w trakcie wyciskania. Dodatkowo nóżki antypoślizgowe zapewniają stabilność urządzenia podczas pracy, co zwiększa bezpieczeństwo i wygodę użytkowania. Jedną z głównych funkcji modelu Adler AD 4131 jest maszynka do mielenia mięsa, wyposażona w sitko numer 8. Sitko to jest dostępne w trzech różnych rozmiarach otworów: 3, 5 i 7 mm. Dzięki temu mamy pełną kontrolę nad rozmiarem mielonego mięsa, co pozwala na przygotowanie potrawy dokładnie według pre-



ferencji. Adler AD 4131 ma także funkcję szatkownicy do warzyw, która umożliwia szybkie i wygodne krojenie, siekanie lub tarcie różnych warzyw. To doskonałe narzędzie do przygotowywania sałatek, surówek, zapiekanek i innych dań, które wymagają precyzyjnego przygotowania składników.

MPM. Kuchenka indukcyjna MKE-15

Mobilne gotowanie

Funkcyjna indukcyjna płyta grzewcza MPM MKE-15 pozwala przyrządzić pełnowartościowy posiłek, gdziekolwiek jesteście. Jest idealna do małych kuchni, hotelowych pokoi, a także doskonale sprawdzi się w trakcie dłuższych wakacji czy weekendowych wypadów za miasto.



Urządzenie zostało wyposażone w timer, który pozwala na precyzyjne odmierzenie czasu w zakresie od 0 do 180 minut. Dzięki temu nie musimy się już obawiać, że rozgotujemy lub przypalimy swoje ulubione danie. Dodatkowo dzięki regulacji temperatury (od 60 do 240 °C) oraz wskaźnikowi mocy z regulacją (od 200 do 2000 W) dopasujemy odpowiednie parametry do swoich potrzeb. Urządzenie dysponuje imponującą mocą, wynoszącą aż 2000 W, co zapewnia niezwykle



szybkie podgrzewanie potraw. Dzięki temu w zaledwie chwilę będziemy mogli cieszyć się smakiem ulubionych dań, jednocześnie minimalizując zużycie energii. Kuchenka indukcyjna MKE-15 ma blokadę panelu sterowania, dzięki czemu nie musimy martwić się o przypadkową zmianę ustawień. Antypoślizgowe nóżki zapewniają komfort użytkowania i bezpieczeństwo. Gwarantują, że płyta nie przesunie się po blacie podczas mieszania. Kuchenka indukcyjna MKE-15 pomimo niewielkich rozmiarów oferuje wszechstronne pole grzewcze o średnicy 190 mm, które doskonale sprawdzi się zarówno z małymi, jak i większymi naczyniami o średnicy od 120 do 260 mm. Dzięki temu bez problemu podgrzemy mleko w małym rondelku, jak i ugotujemy wyśmienitą zupę w dużym garnku.

DOSKONAŁE REZULTATY. BEZ PRZEWODU.

Przygotuj, gotuj i piecz bez ograniczeń!

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



PETRA[®]
ELECTRIC
SEIT 1968

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



Roboty kuchenne z funkcją gotowania



Cenimy sobie łatwość przygotowywania posiłków, dlatego konsumenci wprost pokochali wielofunkcyjne roboty gotujące. Rozbudowane bazy przepisów i koncepcja przygotowywania potraw sprawiają, że urządzenia te coraz częściej goszczą w naszych kuchniach.

Urządzenie nie zajmuje dużo miejsca i składa się z kilku elementów. Wszystkie składniki przygotowywanej potrawy zazwyczaj umieszczone są w misie, a to oznacza, że nie musimy brudzić wielu naczyń. Danie wychodzi już gotowe z robota lub ewentualnie przygotowaną masę należy np. przelać do formy i wstawić do piekarnika. Desery, zupy, dania główne, ciasta oraz wiele innych przygotowujemy właśnie za pomocą wielofunkcyjnych robotów gotujących.

Parametry i budowa

Budowa większości modeli jest bardzo podobna. Podstawę stanowi korpus, w którym są umieszczone silnik i panel sterujący. Sprzęt jest także wyposażony w naczynie z elementem grzewczym. Za-



ELDOM MFC2505 Perfect Mix2

zwyczaj moc grzałki to ok. 1000 W, a temperatura pracy może być regulowana w określonym zakresie, np. od 37 do 120 °C. Wbudowany czujnik pozwala na kontrolę temperatury wewnątrz misy, a wbudowana w korpus waga umożliwia odważanie kolejnych składników w jednym naczyniu. Waga dodatkowo wyposażona jest w funkcję tarowania i doważania. Moc robotów z funkcją gotowania wcale nie jest duża i wynosi np. 500 W. Przy takim poziomie mocy urządzenia pracują z prędkością od 40 do ok. 10 200 obr./min. Są także wyposażone w opcję regulacji prędkości obrotowej. Sercem robota jest naczynie, najczęściej wykonane ze stali nierdzewnej. Nie ma co ukrywać, że właśnie ten materiał jest najczęściej wybierany przez producentów. Jest trwały, odporny na uszkodzenia i wysoką temperaturę, a dodatkowo dobrze utrzymuje ciepło. Misy lub naczynia są różne w zależności

od urządzenia. Ich pojemność może wynosić nawet 3,5 l, co pozwala przygotować większą ilość produktów. Obowiązkowo wyposażone są w nienagrzewający się uchwyt i pokrywkę, która nie tylko zamyka naczynie, ale także uruchamia czujniki bezpieczeństwa, a także demontowane ostrza, odpowiadające za rozdrabnianie składników. Niewielkie wymiary i masa (do ok. 5 kg) sprawiają, że robot sprawdzi się nie tylko w domu. Urządzenie możemy spakować i zabrać ze sobą, np. na wyjazd, żeby nawet na urlopie w wynajętym domku letniskowym móc korzystać z funkcjonalnego sprzętu i łatwo przygotowywać zdrowe posiłki. Często producenci dołączają lub oferują możliwość zakupu dodatkowej torby, która ułatwi transport.

Sterowanie urządzeniem

Siła robotów, oprócz wielofunkcyjności, tkwi w ich sterowaniu. Urządzenie jest wyposażone w tryb ręczny, jednak warto skorzystać z programów automatycznych i gotowych przepisów. Standardem jest elektroniczny panel sterowania, często nawet z ekranem dotykowym. Wyświetla on wszystkie komunikaty i dokładnie przeprowadza nas przez proces przygotowywania dania. Dzięki wbudowanej wadze urządzenie informuje, ile składników powinniśmy dodać, i samo odmierza ich właściwą ilość. Cały proces przygotowywania – mieszanie składni-



Bazy dostępnych przepisów są stale aktualizowane przez producentów.

Fot. Köhler

Fot. Köhler

Wszechstronny i stylowy – Kohersen CY021



Robot gotujący CY021 marki Kohersen dzięki mnogości opcji gotowania i intuicyjnemu interfejsowi przeprowadzi nas przez proces przygotowywania dań głównych, zup, ciast, pieczywa, sosów, koktajli, soków i wielu innych. Urządzenie zostało wyposażone w duży kielich do gotowania, którego pojemność użytkowa to 2,3 l. W zestawie z robotem Kohersen CY021 znajdziemy akcesoria do przygotowywania potraw na parze, dzięki którym zastąpi on np. parowar. Dodatkowym atutem jest zdejmowana waga, ułatwiająca odmierzenie właściwych porcji składników niezbędnych do przygotowywania dań. Dużym atutem jest ekran dotykowy o dużej rozdzielczości, który pozwoli w wygodny sposób korzystać z panelu zarządzania robotem. Intuicyjny interfejs krok po kroku przeprowadzi użytkownika przez proces przygotowywa-



nia wybranego dania. Recepturę można wybrać z bogatej bazy darmowych przepisów dostarczonych przez producenta. Część z nich jest zapisana w pamięci urządzenia, a inne są dostępne w chmurze, co pozwala na aktualizację bazy o propozycje nowych dań. Urządzenie wyposażone jest w tryb manualny, w którym można wprowadzać własne parametry pracy. Dodatkowo można skorzystać z 18 automatycznych programów, które odwzorowują najpopularniejsze zastosowania sprzętu. Atutem jest dostępność aplikacji mobilnej. Producent nie zapomniał również o wydajnych parametrach – zarówno moc silnika, jak i grzałki wynoszą po 1000 W. Dzięki temu sprzęt poradzi sobie z przetwarzaniem nawet twardych składników i szybko je podgrzeje. Robot jest dostępny w czarnej, szarej oraz białej wersji kolorystycznej, co ułatwia dopasowanie do kuchennej aranżacji.



Fot. Kohersen

ków, ich podsmażanie, gotowanie odbywa się przy pomocy robota i w jego naczyniach, dlatego sprzątanie nie jest wcale uciążliwe.

Baza przepisów

Najbardziej zaawansowane modele robotów gotujących są wyposażone w Wi-Fi. Pozwala to na bezprzewodowe aktualizowanie bazy przepisów. To właśnie wsparcie producenta stanowi w dużej

mierze o sile sprzętu, a w sieci wokół najpopularniejszych urządzeń tworzą się całe społeczności, w których ich użytkownicy wymieniają się poradami użytkowymi czy rezultatami gotowania. Przed zakupem zdecydowanie warto sprawdzić, jakimi możliwościami dysponuje urządzenie, a także jak często producent aktualizuje bazę przepisów o nowe pozycje. Popularne są np. przepisy sezonowe, gdy w danym okresie roku, np. na święta, w aplikacji



MPM iCook MRK-28

pojawiają się tematyczne propozycje. Bazy przepisów składają się z nawet kilku tysięcy pozycji, które są katalogowane według różnych kryteriów tematycznych, np. zupy, dania mięsne i wegetariańskie oraz wiele innych. W przypadku braku danego składnika platforma może proponować jego zamiennik. Przepisy z jednego urządzenia możemy wykorzystać na sprzęcie innego producenta, jednak nie zawsze efekt będzie taki sam. Wynika to przede wszystkim z różnych parametrów, np. prędkości obrotowej mieszadeł. Warto dodać, że niektórzy producenci wymagają opłaty abonamentu za dostęp do bazy przepisów.

Akcesoria do robotów

Ważnym elementem, jak w każdym robocie kuchennym, są dostępne akcesoria. Do najważniejszych zaliczamy nóż miksujący, końcówkę do mieszania, do ubijania piany i przygotowywania sosów, pojemnik do gotowania ryżu, owoców lub



SAM COOK PSC-11/B

warzyw oraz naczynie do gotowania na parze. Oprócz tego w zestawie często znajdziemy łyżkę do zagarniania ciasta ze ścianek czy miarkę z podziałką, ułatwiającą dozowanie składników. Przydatna jest również tarcza tnąca, umożliwiająca tarcie warzyw lub krojenie ich na plasterki. Producenci mogą także oferować dodatkowe wyposażenie, np. dodatkową misę o większej pojemności, która pozwoli na przygotowanie większej liczby porcji potrawy.

Funkcje w robotach gotujących

To właśnie dostępne akcesoria odpowiadają za realizację konkretnych funkcji. Warto więc dokładnie sprawdzić wyposażenie modelu, który nas interesuje, oraz czy są do niego dostępne jakieś akcesoria. Możemy wymienić kilkanaście najpopularniejszych funkcji robotów gotujących.

■ **Gotowanie na parze** – dotyczy tych modeli, które wyposażone są w specjalne wkłady. To najzdrowszy sposób przygotowywania posiłków i doskona-

■ **Mielenie, proskowanie, ścieranie** – dotyczy nie tylko orzechów czy cukru. Dzięki możliwości ustawienia czasu i prędkości łatwiej jest uzyskać pożądaną efekt.

■ **Rozdrabnianie** – dzięki specjalnym nożom rozdrabnianie warzyw, mięsa czy kostek lodu nie może być już łatwiejsze.

■ **Przyrządzanie napojów** – funkcja ta pozwala m.in. na zrobienie koktajli czy smoothie z owoców lub warzyw.

■ **Przygotowywanie wywarów** – to funkcja skracająca czas przygotowywania wywarów do zup czy sosów.

■ **Ważenie** – wbudowana waga zapewnia precyzję odmierzenia składników, nawet tych, które dokładamy do naczynia. Jest to istotne zwłaszcza wtedy, gdy przygotowujemy potrawę według przepi-

su i od dokładnego odmierzenia zależy powodzenie procesu.

■ **Kontrola i odmierzanie czasu przygotowania potrawy** – to duże ułatwienie, które sprawia, że nie musimy nieustannie doglądać gotującej się potrawy i troszczyć, żeby się nie przypalała czy nie wykipiła. W tym czasie możemy robić inne rzeczy bez obawy, że cały nasz trud gotowania pójdzie na marne.

■ **Podgrzewanie potrawy** – zazwyczaj jest to podgrzanie danego dania do bezpiecznej temperatury, zarówno dla dziecka, jak i osoby dorosłej.

■ **Zmielenie ziaren na mąkę** – interesująca funkcja, szczególnie dla miłośników tezy, że jeśli można zrobić coś samemu, to po co kupować gotowe. Przyda się także, gdy chcemy np. upiec domowy chleb czy ciasto.



KOHERSEN ZT100

ła metoda przygotowywania ryb, warzyw, owoców morza, a także mięsa.

■ **Wyrabianie ciasta** – umożliwiają to specjalne mieszadła. W robocie można przygotować ciasto na pizzę, pieczywo, ciasto francuskie czy masy do ciast.

■ **Rozcieranie i szatkowanie** – aby to osiągnąć, wystarczy ustawić czas i prędkość rozdrabniania, by uzyskać pożądaną efekt. W ten sposób można zrobić kremy, purée czy desery owocowe.

■ **Emulgowanie** – to łatwy sposób na przygotowanie majonezu, sosów do mięsa czy lodów i musów.

■ **Ubijanie** – to jedna z podstawowych funkcji wszystkich robotów kuchennych. Odpowiednie mieszadła umożliwiają ubijanie jaj czy śmietany, a także np. przygotowanie lukru do ozdabiania wypieków.

■ **Miksowanie** – czyli mielenie produktów bez miazdzenia ich. Przydatne podczas robienia kremów czy ciasta na naleśniki.



Popularnym wyposażeniem robotów gotujących jest naczynie do gotowania na parze.

Fot. Kohersen

ROBOTY

- **Ubijanie śmietany na masło** – przy odrobinie dobrej woli w urządzeniu możemy przygotować pyszne i zdrowe domowe masło.
- **Przygotowywanie jogurtu** – jogurty naturalne to bogactwo dobrych dla zdrowia elementów. Warto przygotowywać je w domu, samodzielnie. Nie tylko mamy kontrolę nad każdym ich składnikiem, ale i możemy samemu tworzyć dowolne wersje smakowe.
- **Przygotowywanie lodów** – jeśli lubimy lody, warto zastanowić się nad robotem, który po-



MPM iCook MRK-18

Czytelny ekran dotykowy przeprowadza użytkownika przez proces przygotowania potrawy.

może nam w ich przygotowaniu. Warto wiedzieć, że na rynku istnieją także specjalne domowe automaty do wyrobu tych pysznych smakołyków. Nie tylko mamy pełną kontrolę nad ich walorami smakowymi, ale i pewność, że przygotowane będą bez polepszaczy smaku czy konserwantów.

- **Przygotowywanie kawy, kawy mrożonej i innych mrożonych napojów** – jedno urządzenie może zastąpić kilka innych, w tym po części nawet ekspres do kawy. Bez wątplenia znakomita funkcja dla miłośników energetycznych ziaren. Możliwość przygotowania profesjonalnej mrożonej kawy latem – nieoceniona.

Czyszczenie urządzenia

Kolejnym powodem popularności robotów gotujących jest łatwość czyszczenia. Większość modeli jest wyposażona w program myjący. Wystarczy dodać nieco detergentu do mycia naczyń oraz włączyć ciepłą

wodę do miski i uruchomić program lub kilkakrotnie tryb pulsacyjny. Po tym należy opłukać misę i wytrzeć ją do sucha. Wybrane wyposażenie oraz komponenty robotów gotujących mogą być myte w zmywarce, pod warunkiem że zezwala na to producent urządzenia. Wszelkie porady dotyczące czyszczenia oraz konserwacji sprzętu dostępne są również w instrukcji obsługi.



Fot. MPM

Jeszcze wygodniejsze gotowanie – MPM iCook 2.0 MRK-38



Do obsługi funkcjonalnego robota MPM iCook 2.0 MRK-38 służy czytelny i duży, bo aż 7-calowy, ekran dotykowy. Urządzenie zostało wyposażone w nowoczesny system łączności Wi-Fi, który pozwoli na aktualizację bazy przepisów. Na wyciągnięcie ręki są setki przepisów krok po kroku, dostępne w języku polskim, angielskim i ukraińskim. Integralną częścią zestawu jest dzbanek ze stali nierdzewnej o pojemności maksymalnej 4,5 l (pojemność użytkowa to 3,5 l). Ma otwór w pokrywie, umożliwiającą dodawanie produktów w czasie pracy

bez ryzyka pobrudzenia blatu kuchennego, oraz wygodną rączkę dla komfortu użytkownika. Urządzenie ma 8 automatycznych programów: zagniatanie, gotowanie na parze, funkcję powolnego gotowania sous vide, gotowanie, rozdrabnianie, siekanie, tryb turbo oraz ważenie. Robot został też wyposażony w funkcję rewersu (obrotu wsteczne silnika), funkcję interwału (zmienna praca), regulację temperatury w zakresie od 37 do 130 (co 1 °C), wbudowaną wagę z możliwością pomiaru w zakresie 0 – 5 kg (co 1 g), timer od 0 do 90 min (co 1 s) i 12-stopniową regulację prędkości. Ten szeroki wachlarz możliwości gwarantuje, że przygotowanie najbardziej zaawansowanych potraw nie będzie już stanowiło problemu. Wraz z termostatem iCook 2.0 otrzymamy szereg przydatnych akcesoriów

wykonanych z elementów plastikowych niezawierających bisfenolu (BPA free): nóż do siekania i wyrabiania, przystawkę do mieszania zup i innych potraw, motylek do ubijania masła, majonezu i lekkich kremów, naczynie do gotowania na parze z pokrywą i tacą, koszyk do gotowania produktów sypkich, np. kaszy, ryżu itp., dwustronną pełną tarczę do krojenia w plastry i siekania oraz dodatkową pokrywę z popychaczem, łopatkę i miarkę z podziałką – 10 ml, 20 ml, 30 ml.



Fot. MPM

KÖHERSEN®

Wielofunkcyjny robot kuchenny z funkcją gotowania CY021

Wiele urządzeń kuchennych w jednym.

Ponad 150 darmowych przepisów na start i setki kolejnych do pobrania!



Dowiedz się więcej:



www.koheresen.pl

2000
WAT

Najwyższa moc
Najwyższe obroty



18 automatycznych
programów



Ponad
300 darmowych
przepisów



Ekran dotykowy
i sterowanie aplikacją
mobilną

JURA. Ekspres automatyczny E8 (EC)

Bestseller w nowej odsłonie

Model E8 to jeden z najpopularniejszych ekspresów automatycznych marki JURA. Jego nowa wersja z oznaczeniem EC została zaprezentowana podczas tegorocznych targów IFA i wnosi kilka ważnych nowości dla użytkowników.



Jedną z nich jest duży, 3,5-calowy wyświetlacz, otoczony sześcioma przyciskami sterującymi, który ułatwia poruszanie się po wszystkich funkcjach. Dzięki przejrzystym obrazom i grafikom można intuicyjnie korzystać z wielu możliwości E8. Ustawienia wszystkich specjalów i ich indywidualne umiejscowienie na ekranie mogą być dowolnie dostosowane,

wywane, a nazwy produktów mogą być wyświetlane lub ukrywane. Istotne informacje są wyraźnie wyświetlane na kokpicie. Aby ułatwić konserwację, czyszczenie systemu mlecznego One-Touch, zapewniające nieskazitelną higienę, uruchamiamy za naciśnięciem jednego przycisku. Zaawansowany młynek P.A.G.2 (Profesjonalny Młynek Aroma 2) zapewnia idealnie mieloną kawę filiżanką za filiżanką. Poziomy mielenia można regulować w dowolnym momencie za pomocą ergonomicznie ukształtowanego przełącznika wyboru, także w stanie spoczynku. Ósma generacja jednostki zaparzającej 3D odpowiada za idealne warunki parzenia i maksymalny smak. Dzięki temu E8 przekonuje doskonałym smakiem kawy przez cały okres użytkowania urządzenia. Funkcja Extra Shot w ekspresie JURA E8 (EC) może być przypisana do każdego specjalu mlecznego w indywidualnych ustawieniach produktu. Nowoczesny, smukły wygląd charakteryzuje się harmonijnie symetrycznymi liniami. Ekspres jest dostępny w kolorach dark inox i piano white.



ZELMER. Krajalnica elektryczna ZFS0919

Wytrzymała i solidna obudowa

Do szybkiego krojenia równych plastrów czy kromek najlepiej wykorzystać dobrej jakości krajalicę, jak Zelmer ZFS0919. Ostry nóż oraz obudowa wykonana z trwałych materiałów stanowią gwarancję długiego użytkowania.

Krajalnica o mocy aż 150 W to gwarancja szybkości i precyzji w jednym. Jej wydajny silnik zapewnia, że każdy produkt da się łatwo pokroić bez względu na twardość. Krajalnica Zelmer ZFS0919 z metalową obudową wyróżnia się dużą trwałością. Jest ona wytrzymała oraz łatwa w czyszczeniu i bez trudu

zniesie codzienne użytkowanie. Atutem jest regulacja grubości krojenia. Należy obrócić pokrętkę i płynnie ustawić zakres od 0 do 15 mm, aby uzyskać pożądaną grubość plastrów. Taka regulacja to wygoda i swoboda w przygotowywaniu posiłków, które zachwycą nie tylko smakiem, ale i prezentacją.



W krajalnicy znajduje się ząbkowane ostrze o średnicy 170 mm, które gwarantuje precyzyjność i doskonałość w każdym cięciu. Jego unikatowa konstrukcja sprawia, że zarówno twarda bagietka, jak i miękka mozzarella są krojone z łatwością. Co więcej, ostrze jest wyjmowane, co ułatwia jego czyszczenie i konserwację. Ostrze wymaga ostrożności, dlatego producent zadbał o bezpieczeństwo. Krajalnica została wyposażona w blokadę chroniącą przed przypadkowym włączeniem. Aby ją uruchomić, konieczne jest przytrzymanie specjalnego przycisku. Dodatkowo solidne przyssawki w miejscu nóżek zapewniają urządzeniu stabilną pozycję w każdych warunkach.

ADLER

EUROPE

MŁYNEK
DO KAWY

AD 4446

4 warianty kolorystyczne



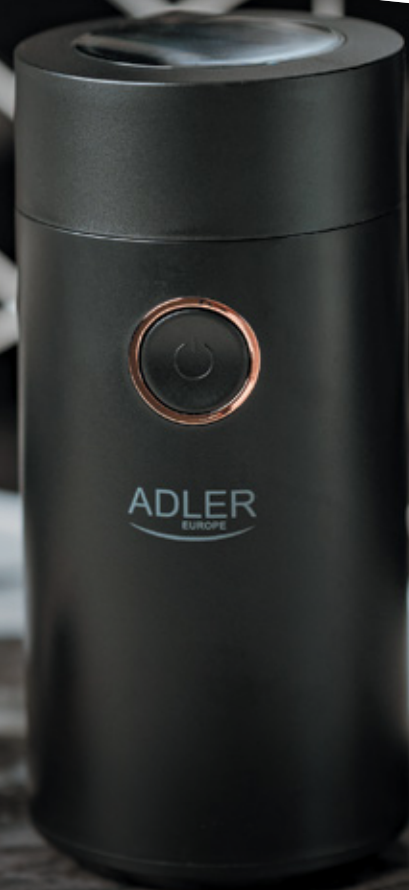
Pojemność do
75 gramów



Przezroczysta
pokrywa



Kabel ładowania
do złożenia



WWW.ADLEREUROPE.EU

CONCEPT. Blender ręczny TM5500

Miksuje, ubija, miesza, sieka, miażdży i trze

Blender ręczny Concept TM5500 potrafi to wszystko. Dzięki wydajnemu silnikowi o mocy 1500 W bez trudu radzi sobie z nawet najbardziej wymagającymi kuchennymi zadaniami.

Możemy wygodnie obsługiwać blender ręczny TM5500 jedną ręką, a podświetlane przyciski oferują wybór dwóch trybów pracy z możliwością płynnej regulacji prędkości. Dzięki ergonomicznie wyprofilowanej rękojści blender jest wygodny w trzymaniu. Bardzo łatwa jest również wymiana akcesoriów, wystarczy nacisnąć jeden przycisk. Wszystkie części blendera mające kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej. Poszczególne pojemniki i noże do siekania można myć w zmywarce. Urządzenie ma spiralny kabel, który nie będzie przeszkadzał w pracy. W razie potrzeby lekko się rozciągnie, aby zapewnić dużo miejsca, a następnie zwinie się z powrotem do pierwotnego kształtu. Oprócz tradycyjnej stopy miksującej z 4 nożami ze stali nierdzewnej, która zapewnia delikatną konsystencję sosów, kremowych zup, domowego majonezu lub jedzenia dla dzieci, w zestawie znajdziemy całą gamę przydatnych akcesoriów. Jednym z nich jest spiralizer, za pomocą którego w mgnieniu oka przygotujemy oryginalne i zdrowe dodatki. Dzięki trzem wymiennym nasadkom poradzi sobie z ma-

karonem owocowo-warzywnym, spaghetti czy spiralkami. Spiralizer pomoże stworzyć ze zwykłych warzyw atrakcyjną przystawkę, której nikt się nie oprze. Docenią to szczególnie miłośnicy zdrowego trybu życia oraz rodzice małych dzieci, którzy zakochają się w zabawnych kształtach. Kolejnym z akcesoriów jest rozdrabniacz, który przyspieszy i ułatwi przygotowania w kuchni. Sieka warzywa, owoce, zioła, sery, mięso, orzechy lub kruszy lód do napoju w mgnieniu oka. Nakładka do puree nadaje się do przetwarzania gotowanych ziemniaków, marchwi, dyni i innych warzyw lub owo-

ców. Możemy jej użyć do przygotowania miękkiego puree dla malucha lub smacznego dodatku do dania głównego. Podwójna trzepaczka poradzi sobie z przygotowaniem domowej bitej śmietany, piany z białek, kremów oraz lekkich ciast, np. na naleśniki, gofry. W zestawie znajdziemy także spieniacz do mleka, który ułatwi przygotowanie np. cappuccino czy mrożonej kawy.

Dzięki pojemnikowi na smoothie z nasadką do siekania możemy z łatwością zamienić blender ręczny TM5500 w mikser do smoothie. W mgnieniu oka przygotowujemy zdrowe smoothie, milkshake czy orzeźwiająca kawę mrożoną. W zestawie znajduje się również wieczko z zamykanym bidonem, dzięki któremu z łatwością zamienimy pojemnik w zwykłą butelkę do picia, którą możemy wstawić do lodówki lub zabrać ze sobą wszędzie. Jeśli potrzebujemy przetworzyć dużą ilość jedzenia, która nie zmieściłaby się w rozdrabniaczu, możemy użyć robota kuchennego o pojemności pojemnika 1,5 l. W kilka chwil posiekamy cebulę, warzywa, a nawet mięso na domowy tartar dla siebie i znajomych. Robota kuchennego można również używać jako tarki do drobnego i grubego tarcia lub krojenia cienkich plasterków.



 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



AKCESORIA

Aksesoria do ekspresów do kawy



Fot. Tchibo

Metod parzenia kawy jest wiele – przelewowa, ciśnieniowa, cold brew, dripper czy kawiarka to tylko kilka sposobów na uzyskanie ulubionego napoju. Niezależnie od preferowanej metody kluczem są odpowiednie, świeżo mielone ziarna. Dlatego tak ważne jest dobranie również odpowiednich akcesoriów do przygotowania kawy.

Spośród podstawowych akcesoriów można wymienić młynek czy spieniacz do mleka. Jednak to niejedynie warte uwagi urządzenia. Wbrew pozorom nawet do modeli automatycznych można dobrać przydatne akcesoria, np. chłodziarkę do mleka czy ogrzewacz do filiżanek. Dzięki temu kawa będzie zawsze podana w odpowiednich warunkach.

**ADLER
AD 4495**



Rodzaje młynków do kawy

Jeśli korzystamy z ekspresu przelewowego lub kolbowego, to z pewnością warto zakupić młynek do kawy, aby zawsze korzystać ze świeżo zmielonych ziaren – tylko w ten sposób zachowamy pełnię aromatu przygotowanego napoju. Na rynku znajdziemy młynki udarowe z ostrzami i żarnowe. Zalety modeli udarowych to przede wszystkim

**ZELMER
ZMF0550**



TCHIBO 157781

przystępna cena i niewielkie rozmiary. Dobrze radzą sobie z mieleniem ziaren kawy, jednak nie ma możliwości regulacji stopnia zmielenia, która jest przydatna, jeśli często parzymy kawę różnymi metodami. Oprócz tego w trakcie pracy ostrza nagrzewają się, a to może wpływać na smak kawy, przez co będzie bardziej gorzka. Jeśli więc korzystamy z dobrych ziaren, to zwyczajnie szkoda mleć je w młynkach udarowych. Młynek udarowy warto wybrać, gdy zależy nam przede wszystkim na małych rozmiarach, a kawę pijamy okazjonalnie. Oprócz tego można go wykorzystać np. do mielenia ziół czy orzechów. Oczywiście, ważne jest, by go dokładnie czyścić, żeby mielone wcześniej produkty nie wpływały na smak kawy.





Dostępne są młynki ręczne i elektryczne zasilane akumulatorami oraz sieciowo. Jeśli sprzęt będzie użytkowany głównie w domu, dobrze sprawdzi się młynek sieciowy, który będzie zawsze gotowy do pracy. Modele ręczne i akumulatorowe polecamy osobom, które cenią sobie mobilność. Dzięki różnym metodom parzenia kawy, np. aeropress,

CAMRY
CR 4443

aby cieszyć się jej znakomitą smakiem, nie musimy korzystać z ekspresu. Młynek bezprzewodowy sprawdzi się np. pod namiotem czy na kempingu. Warto wybrać model, który jest ładowany przez port USB – to uniwersalny standard, więc młynek doładujemy np. ładowarką telefonu czy powerbankiem.

JURA Hot & Cold



Młynki żarnowe

Dla wymagających kawoszy najlepszym wyborem są modele żarnowe. Ziarna są w nich ścierane pomiędzy żarnami. Odległość żaren można regulować, co pozwala na uzyskanie różnego stopnia zmielenia. Ich dokładna liczba zależy od konkretnego modelu urządzenia, ale młynki żarnowe mogą mieć nawet kilkadziesiąt różnych stopni ustawień mielenia, dzięki czemu bez problemu uzyskamy



TCHIBO
126854

kawę odpowiednią zarówno do ekspresu kolbowego, jak i przelewowego. Po zmieleniu kawa trafia bezpośrednio do pojemnika, można przygotować od razu np. 200 g zmielonej kawy. Młynek może być również wyposażony w wagę, więc łatwo zaprogramujemy np. zmielenie kilku gramów kawy wprost do kolby, w sam raz na poranne espresso. W zależności od stopnia zaawansowania młynka będzie on wyposażony w po-



Fot. Tchibo

Opcja regulacji grubości mielenia w młynku żarnowym pozwala na jej dostosowanie do rodzaju ziaren i sposobu parzenia kawy.

Odpowiednio zmielona kawa – młynek JURA P.A.G.



do kawy zaczął precyzyjnie pracować. Zwolnienie przycisku powoduje jego zatrzymanie. W praktycznej mierze można w każdej chwili zobaczyć ilość mielonej kawy. Do wyboru jest siedem stopni mielenia, które zapewniają optymalne rezultaty mielenia dla pożądanego specjału. Młynek do kawy P.A.G. jest stylowy i kompaktowy. Dlatego bez problemu zmieści się w każdym miejscu. Dzięki prostemu wzornictwu, dobrej jakości materiałom i precyzyjnemu wykonaniu urządzenie wpisuje się w asortyment produktów JURA, tworząc harmonijny komplet z ekspresem ONO.

Młynek JURA Professional Aroma Grinder (P.A.G.) bazuje na rozwiązaniach stosowanych w automatycznych ekspresach do kawy producenta. Dzięki dopracowanej geometrii młynka uzyskuje on optymalną krzywą mielenia. Gwarantuje to bardzo głęboki aromat, niezmiernie dobrą jakość mielenia oraz uzyskanie idealnego smaku przez cały okres trwałości młynka. Atutem jest łatwa obsługa – wystarczy nacisnąć ergonomiczny przycisk, żeby młynek



krętko z regulacją grubości mielenia lub nawet programator elektroniczny oraz wyświetlacz. To najbardziej zaawansowane urządzenia. Na ekranie możemy zaprogramować, jaka porcja kawy ma zostać zmielona oraz na jaką grubość. Jeśli mielimy kawę w większych ilościach, warto wyposażyć się w pojemnik próżniowy do jej przechowywania. Dzięki niemu zmielona kawa dłużej zachowuje aromat, a zatem i walory smakowe.



AMICA
FD 3011

Spieniacze do mleka

Wartym uwagi urządzeniem jest spieniacz do mleka. Przede wszystkim pomoże on uzyskać lekką i kremową mleczną piankę lub po prostu podgrzać mleko. Jest więc dobrym wyborem, jeśli korzystamy z ekspresu kolbowego, przelewowego lub automatycznego do kawy czarnej. Dzięki



TCHIBO
152072

niemu możemy poczuć się jak domowy barista. W trakcie podgrzewania nie przypala mleka. Oprócz tego przy jego pomocy możemy spienić również zimne mleko, np. żeby dodać je do deserów czy mrożonej kawy. Sprawdzi się także w przygotowywaniu pianki z napojów roślin-

SALTER EK5030



Fot. JURA

AKCESORIA



Fot. Zelmer

Spieniacz do mleka pozwoli przygotować także np. kakao. Będzie również dobrym uzupełnieniem ekspresu przygotowującego kawę czarną.

SALTER EK5134



nych, np. sojowych. Funkcja podgrzewania mleka pozwala wykorzystać je np. do przygotowywania gorącego kakao czy płatków. Niektóre elementy urządzenia można myć w zmywarce, więc czyszczenie nie stanowi problemu.

Kupując spieniacz, powinniśmy zwró-

cić uwagę na jego pojemność, ta zazwyczaj wynosi do ok. 300 ml w przypadku podgrzewania mleka i ok. 200 ml dla przygotowywania pianki. Niektóre modele wyposażone są w programy automatyczne, np. cappuccino czy latte, co pozwala przygotować piankę o strukturze odpowiedniej dla danego napoju. Dzięki funkcji automatycznego wyłączenia proces spieniania odbywa się samodzielnie, a nam pozostaje czekać na gotowy efekt. Czyszczenie spieniacza ułatwi możliwość mycia w zmy-

CONCEPT NM4100 Nordic



starczy włączyć ekspres i wybrać ulubioną kawę, nie musimy wyciągać z lodówki pojemnika z mlekiem i go podłączać. To polecane rozwiązanie, jeśli ekspres jest wykorzystywany głównie do kawy mlecznej.

Dla wielu osób dobrym wyborem będzie również przyniowy pojemnik na mleko. Konstrukcja podobna do termosu sprawia, że jest w stanie utrzymać niską temperaturę nawet przez cały dzień. Dzięki łatwemu czyszczeniu zachowanie higieny nie zajmuje dużo czasu.

Idealna mleczna pianka – Amica FD 4011 Fomis



ko, nacisnąć przycisk i w kilka chwil przygotuje je w odpowiedni sposób. Do dyspozycji oddano takie tryby jak ciepła pianka, idealny przy przygotowywaniu mlecznej kawy, zimna pianka, gdy latem mamy ochotę na orzeźwiająca kawę z lodem, oraz podgrzewanie mleka, który pozwoli szybko zagrzać mleko do płatków czy na kakao. Wystarczy tylko włączyć urządzenie, a spieniacz sam wykona swoją pracę. Kiedy mleko osiągnie temperaturę ok. 70°C, element grzejny zostanie automatycznie odłączony, a mieszadło przestanie się obracać. Dzięki temu

nie musimy pamiętać o wyłączeniu spieniacza. Maksymalna pojemność w trybie podgrzewania wynosi 250 ml, a w przypadku spieniania 150 ml. Wyposażony w ergonomiczny uchwyt kubek spieniacza z łatwością ustawimy na podstawie grzewczej. Również szybko możemy go zdjąć w celu umycia. Dzięki ukrytemu w podstawie czujnikowi urządzenie rozpoznaje, czy kubek jest na swoim miejscu.



Specjalny system mieszający zapewnia nie tylko idealną konsystencję pianki – jego przemyślana konstrukcja ułatwia też utrzymanie urządzenia w czystości. Mieszadło nie jest bowiem przytwierdzone do podłoża, a obraca się dzięki specjalnemu systemowi magnesów. Spieniacz Amica FD 4011 Fomis jest niezwykle łatwy w obsłudze, wystarczy włączyć mle-

Fot. Amica

JURA Cool Control 1.0 I



warce, dlatego wybierając sprzęt, zwróćmy uwagę, czy producent na to pozwala.

Pojemniki i chłodziarki na mleko

Dla smakoszy kawy mlecznej chłodziarka do mleka jest niezbędnym dodatkiem. Jakie mleko pini się najlepiej? Schłodzone do temperatury 4 °C oraz pełnotłuste. Zaleta chłodziarki to fakt, że pozwala na bieżąco utrzymać właściwy stan mleka, w przeciwieństwie do np. karafki. Biorąc pod uwagę, jak mocno projektanci przykładają się również do wzornictwa nowoczesnych ekspresów, to chłodziarka jest rozwiązaniem znacznie bardziej estetycznym niż np. stojący karton mleka. Chłodziarka jest również łatwa w czyszczeniu. Wykonany ze stali szlachetnej pojemnik możemy po prostu umyć w zmywarce. Na rynku dostępne są zarówno chłodziarki, do których trzeba przelewać mleko, jak i takie, w których umieszczamy cały karton. Atutem jest również gotowość do działania. Wy-

starczy włączyć ekspres i wybrać ulubioną kawę, nie musimy wyciągać z lodówki pojemnika z mlekiem i go podłączać. To polecane rozwiązanie, jeśli ekspres jest wykorzystywany głównie do kawy mlecznej. Dla wielu osób dobrym wyborem będzie również przyniowy pojemnik na mleko. Konstrukcja podobna do termosu sprawia, że jest w stanie utrzymać niską temperaturę nawet przez cały dzień. Dzięki łatwemu czyszczeniu zachowanie higieny nie zajmuje dużo czasu.

Podgrzewacze filiżanek

Kawa musi być podawana w odpowiedniej temperaturze. Napar może bardzo szybko wystudzić się, jeśli zostanie podany w chłodnym naczyniu. Dlatego producenci bardzo często wyposażają ekspresy w podgrzewacz. Zazwyczaj jest to tacka umieszczona na górze obudowy, na której zmieścimy kilka szklanek lub filiżanek. W branży gastronomicznej stosuje się duże, samodzielne podgrzewacze, które mieszczą nawet kilkanaście naczyń. Na rynku konsumenckim produkty takie oferują tylko najbardziej wyrafinowane marki, np. JURA. Podgrzewacze są dostępne w różnych rozmiarach, dzięki czemu możemy wybrać model idealnie dopasowany do naszych potrzeb, np. na 6 filiżanek lub więcej, jeśli często podajemy kawę gościom.

ZELMER ZCG7925



Amica
for living



Aksamitna pianka z domowej kawiarni

Ze spieniaczem do mleka Amica FD 4011 z łatwością przygotujesz ulubiony napój z aksamitną pianką.

- **Magnetyczny system mieszający** – zapewni doskonałą konsystencję pianki.
- **Spienianie mleka na ciepło i na zimno** – pozwoli przygotować perfekcyjne latte czy kawę mrożoną.
- **Podgrzewanie mleka** – mleko bez spieniania, idealne do pysznego kakao.
- **Automatyczne wyłączenie** – pewność, że mleko nie wykipi.

Postaw na sprawdzone rozwiązania i delektuj się idealnie spienionym mlekiem.



**Magnetyczny
system mieszający**

Breville®

www.breville-polska.pl

ESPRESSO
CAPPUCINO
LATTE MACCHIATO

Za naciśnięciem

**JEDNEGO
PRZYCISKU**



ekspres do kawy
*Prima***LATTE**™



30 years
DLF
Distributed by