

SELL

JEDINÝ ČESKÝ B2B MAGAZÍN O TRHU S DOMÁCÍMI SPOTŘEBIČI – 16 LET NA TRHU

DE'LONGHI La Specialista Touch

Nový model v ikonické řadě dorazí na trh již v 1. čtvrtletí 2025



Adéla Shejbalová,
De'Longhi

„TRANSFORMACI STRUKTURY MÁ DE'LONGHI ZA SEBOU. NADÁLE ZŮSTÁVÁ LÍDREM TRHU KÁVOVARŮ“

„GAGGIA MÁ NA PŘÍŠTÍ DVA ROKY AMBICIÓZNÍ PLÁNY“



Alessio Giambertone,
Gaggia



Karel Machovský,
Espresso Professional

MIDEA CHCE VYRAZIT V ROCE 2025 DO BITVY O EVROPU

Probudí akvizice Teka Group dřímajícího čínského obra?



Daniel Kowala,
Elmax Store

„NIKDO NEINVESTUJE DO INDUKCE V EVROPĚ TOLIK JAKO SKUPINA BRANDT“



Petr Donát, FAST ČR

„NÁROČNÉ DVA ROKY JSME PŘETAVILI V 30% RŮST ZNAČKY PHILCO“

SKUPINY VÝROBKŮ

Kávovary
Vestavné trouby
Indukční varné desky



Zdeněk Michálek,
oXyShop

„B2B E-COMMERCE JE NA SVĚM ZAČÁTKU. POTENCIÁL JE OBROVSKÝ“



Okay má plán na svou záchranu

Dodavatele žádá o odpuštění velké části dluhu. Podaří se řetězci přežít?

BMK servis



Vážení obchodní partneři, děkujeme Vám za spolupráci a projevenou důvěru v uplynulém roce, přejeme Vám hezké Vánoce a do nového roku

2025

Vám přejeme hodně zdraví, štěstí a osobních i pracovních úspěchů.
Zároveň se těšíme na další spolupráci s Vámi.

BMK
SERVIS

CANDY



Haier



BOSCH

SIEMENS

Miele

TEKA



orava

CHIQ



VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

otevřeli jste poslední vydání SELLu za rok 2024. Mnozí z vás jím nepochybně listují v době, kdy už kalendář ukazuje leden 2025. Právě z toho důvodu jsme se v čísle zaměřili spíše na budoucnost, byť v některých textech se v rámci kontextu a toho, co události nedávné minulosti ještě dál způsobí, ohlížíme zpět. Rok 2024 byl totiž nepochybně velmi transformativní a přinesl změny jak celkově v Evropě, tak na naší domácí půdě. To vše bude již 5. února tématem takzvaného „TCG Preview“, setkání branže technického spotřebního zboží pořádaného prestižním TCG summitem, který se koná každý rok v jiné evropské metropoli. Samotný summit dorazí do Prahy mezi 9. a 11. dubnem a určitě byste mu měli věnovat pozornost. Do Prahy se sjede mnoho zajímavých osobností nejen evropského, ale i globálního významu. Magazín SELL drobně přispěl k organizaci celé události zapojením některých lokálních špiček z oboru. Všem, kdo dostali pozvánku na únorové „preview“, doporučuji se registrovat. Tato akce je zcela zdarma a poslouží nejen jako avízo toho, co nás čeká v Praze v dubnu, ale také jako diskusní a networkingový event tuzemského trhu. Více informací o celém International TCG Summit najdete na straně 42.

Na závěr úvodníku bych chtěl, jako skoro každý rok, poděkovat všem firmám, které podporují projekt SELLu a umožňují mu nejen existovat, ale rozvíjet se a posouvat dál. V současnosti už jsou vás více než tři desítky! Přiznám se, že o něčem takovém se mi před takovými deseti lety ani nesnilo. Ještě jednou díky.

A celému trhu přeji, aby vstoupil do roku 2025 pravou nohou
Lubor Jarkovský



Lubor Jarkovský
šéfredaktor



ID SERIES S BIONIC TECHNOLOGIEMI

MAXIMÁLNÍ DOKONALOST VE VAŠÍ KUCHYNI

Moderní design a estetika, která dokonale propojuje prvky exteriéru a interiéru, povznesou vaše vaření na opravdový zážitek a zaujme všechny vaše smysly v jedné vteřině. Značka Haier představuje novou řadu vestavných spotřebičů **ID SERIES** a s ní díky sadě technologií **BIONIC** a využití umělé inteligence **Artificial Intelligence Inside™** nový standard designu a funkcí, který mění zvyky a otevírá dveře do skutečně prémiové domácnosti.



Objevte řešení na míru
díky aplikaci hOn

Haier

#1 na světě

OD VAŘENÍ K ZÁŽITKU

ID SERIES NA MÍRU PODLE VAŠEHO VKUSU

VÍTEJTE V KUCHYNI BUDOUCNOSTI

Inovativní a revoluční přístup, který promění vaši kuchyni v neobyčejný zážitek, to přináší nová řada vestavných spotřebičů Haier ID Series. Sada technologií Bionic, které využívají umělou inteligenci, se dokonale přizpůsobí vašim potřebám a pomůže připravit prvotřídní pokrmy i na domácí půdě. Objevte v sobě šéfkuchaře s vynikajícím citem pro design a špičkové technologie.



BIONIC VISION

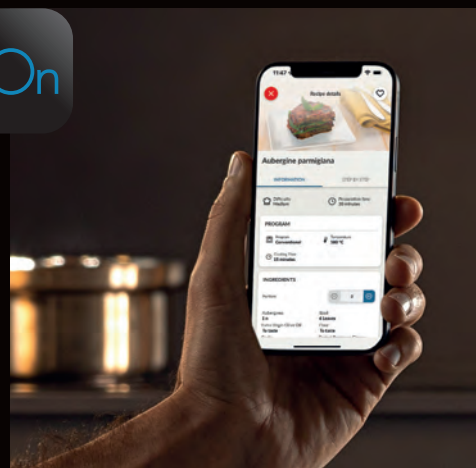
Nová trouba řady **ID SERIES 6** se stává okem vaší kuchyně, které zcela změní váš úhel pohledu. A to doslova, díky technologii **Bionic Vision** – interní kameře s umělou inteligencí **Artificial Intelligence Inside™** a funkcí **Preci Taste**. Ta rozpozná, jaký pokrm jste do trouby vložili a automaticky nastaví ideální program pečení. Na dálku prostřednictvím aplikace hOn monitoruje jeho průběh, zastaví vaření v okamžiku, kdy je jídlo hotové, a vytvoří obsah, který můžete rovnou sdílet na sociálních sítích. Ale to není vše: trouba si dokáže zapamatovat vaše preference pečení a pracovat na ještě preciznějším doporučení na míru vašim zvykům.





BIONIC INTELLIGENCE

Kuchyně plně propojená s vaším životem a potřebami. Stejně jako s aplikací **hOn**, která vám poskytuje možnost ovládání na dálku, sledování průběhu vaření, nastavení teploty a přístup k doplňkovému obsahu, jako je více než 300 receptů vybraných šéfkuchařem s cennými tipy přímo a pohodlně z vašeho chytrého telefonu, ať jste kdekoliv a kdykoliv chcete. Vytvořit a uložit můžete také vlastní recepty s možností přidat délku pečení, teplotu, přísady a další potřebné poznámky.



BIONIC FLEXIBILITY

Perfektní výsledky vaření na všech úrovních. **Bionic Flexibility** vám poskytuje dokonale přizpůsobený výkon v každé situaci a rychlost, kterou potřebujete, kdykoli budete chtít. Sedm úrovní pečení, díky nimž bude vaše trouba ID SERIES vhodná pro každou přípravu, technologie **Varycook** a **Multizone**, které vám umožní ovládat varnou desku technikami šéfkuchaře, působivý 44litrový prostor kompaktních trub, díky kterému získáte další prostor pro vaše kulinářské umění. Flexibilita jako nová dimenze zcela přizpůsobená vám a vašim potřebám.



BIONIC PRECISION

Technologie **Bionic Precision** přináší preciznost šéfkuchaře do vaší kuchyně, umožňuje maximálně využít každou surovinu díky přesné kontrole teploty během celého procesu vaření. Funkce **Preci Probe** s chytrými programy a recepty vám umožní sledovat teplotu jídla pomocí bezdrátové sondy a upozorní vás, jakmile dosáhnete dokonalého výsledku. Řada ID Series vám zaručí přípravu pokrmů s maximální přesností a důrazem na detail.



OSVĚTLENÍ PARTLIGHT

Detaily tvoří celek. Proto klademe důraz na funkční design a precizní řemeslné zpracování. Objevte kouzlo podmanivého osvětlení **Partlight** umístěného pod ovládacím panelem trouby. Toto osvětlení nejenže dokáže vytvořit příjemnou atmosféru ve vašem domově, ale je zároveň mimořádně praktické. Díky různým barvám osvětlení snadno zjistíte, co se v troubě právě děje a v jaké fázi se nachází příprava vašeho jídla.



PARNÍ ASISTENCE

Nová řada ID SERIES vám nabízí kuchyni na míru, která umožňuje vařit chutně a zdravě. Vyzkoušejte funkce asistovaného vaření v páře **Steam Plus** a **Steam Lite**, které jsou ideální pro přípravu pokrmů se zachováním jejich vlhkosti, živin a přirozené chuti. Podle zvoleného modelu trouby stačí nalít vodu do speciální nádrčky s objemem 200 ml nebo 1 litr a vybrat odpovídající program. Ten vám usnadní přípravu lahodných a zdravých jídel za pomoci páry.



INOVATIVNÍ UŽIVATELSKÉ ROZHŘANÍ

ID ULTIMATE



Pozvedněte své kulinářské zážitky na zcela novou úroveň díky našemu modernímu barevnému dotykovému TFT displeji. Tento intuitivní a snadno ovladatelný displej vám umožní plynule procházet všemi funkcemi, čímž vám usnadní přípravu jídla a zajistí maximální pohodlí.

ID ADVANCED



Ponořte se do neuvěřitelného vizuálního zážitku. Tento živý a přehledný displej vám umožní snadno a rychle procházet nabídku programů, a přitom zajišťuje intuitivní ovládání vaší trouby. S každým dotykem získáte přesnou kontrolu a s každým pohledem si užijete každý detail, který vám usnadní přípravu jídel a zpříjemní čas strávený v kuchyni.

ID PREMIUM



Navrženo tak, aby překonalo omezení tradičních tříknoflíkových trub a nabídlo intuitivní zážitek, který vás posune na vyšší úroveň vaření. Díky LCD obrazovce můžete snadno ovládat funkce, nastavit teplotu i dobu pečení tím nejpohodlnějším způsobem.

ID SUPERIOR



Objevte zcela nový zážitek z vaření s inovativní technologií přesné regulace teploty, která zajišťuje dokonalé výsledky při každém použití. Multifunkční ovládání vám nabídne až 12 různých funkcí, díky kterým budete mít neomezené možnosti pečení a přípravy pokrmů.

Cuisinart®



Marek Fichtner
doporučuje!

Marek Fichtner

kuchyňský robot
Cuisinart SM50WHE

Zmrzlinovač Cuisinart ICE48E

Zmrzlina jako od „Itala“

Zmrzlinovač Cuisinart ICE-48E přináší do domácností radost z vlastních zmrzlinových kreací, které se lehce vyrovnají pohárům z profesionálních cukráren. Přístroj s vyjímatelnou dvojitěnou nádobou zvládne připravit zmrzlinu, sorbety či mražené jogurty do 30 minut. Díky páce pro dávkování vypadá výsledný dezert jako z točeného stroje. Zdobení je zábavné díky integrovaným dávkovačům posypek a držáku kornoutků. Nechybí ani nádobka na polevy, které lze zahřívat, což umožňuje vytvářet dokonalé zmrzlinové pochoutky. Cuisinart ICE-48E přináší zážitek, který ocení celá rodina.



Kávovar Cuisinart DGB2E

Kompaktní rozměry a unikátní „single cup“ koncept

Tento jedinečný překapávač cílí na menší domácnosti, kde se ráno připravuje zpravidla pouze jedna káva. Navíc jde o zajímavou alternativu kapslových kávovarů či pákových modelů na espresso. Novinka může s ohledem na stoupající popularitu překapávané kávy mezi kávovými nadšenci v Česku upoutat pozornost a vhodně doplnit poměrně jednotvárný sortiment vašeho obchodu, v němž jasně vládnou modely na espresso.

Kávovar se vymyká svou koncepcí, kdy obsahuje mlýnek zrnkové kávy, kterou dávkuje přímo do omyvatelného filtru. To není u překapávačů běžné. Filtr s kávou následně uživatel vloží do kávovaru a může spustit přípravu. Na výběr jsou 3 velikosti kávy – 120 ml, 210 ml a 300 ml. Zásobník na zrna má kapacitu 100 g a vyjímatelná nádržka na vodu 1,35 l.



Kávovar Cuisinart DCC780E

Vkusný a praktický překapávač

Alternativní způsoby přípravy kávy jsou u nás v posledních letech stále populárnější. Jedním z nejběžnějších je použití překapávače, se kterým si snadno a rychle dopřejeme větší ranní kávu. Cuisinart nabízí například tento model s nadstandardně velkou skleněnou karafou o objemu 1,8 l a komfortním elektronickým ovládním, u něhož najdete i časovač. Praktická je i funkce zobrazování hodin. Přípravu samotné kávy vylepšuje velká hlavice pro rovnoměrné rozložení vody ve spařovacím kuželu. Plná záruka 3 roky.





Pizza trouba Cuisinart CPZ120E

Neapolská pizza snadno a rychle

Vykouzlit v běžné domácí troubě pravou italskou pizzu není jednoduché. Popravdě je to v podstatě nemožné, protože na celém světě zbožňovaná pochoutka vyžaduje přípravu při výrazně vyšší teplotě, než jakou nabízejí klasické trouby a sporáky. Navíc je potřeba použít při přípravě takzvaný pizza kámen, aby měla pizza křupavý korpus a upekla se během dvou až tří minut.

Cuisinart chce svým zákazníkům přesně takovou pizzu dopřát i v domácích podmínkách, a proto představuje speciální troubu, v níž lze upéct tradiční neapolský typ o velikosti 31 cm při teplotě až 400 °C. S dodávaným příslušenstvím se můžete pustit také do chicagského stylu „deep dish“ pizzy či ohřát již vychladlou pizzu, aby vám opravdu chutnala.

Digitální parní hrnec

Cuisinart STM1000E

Zdravé jídlo snadno a rychle

Pořízení multifunkční parní trouby není rozhodně levnou záležitostí. Cenově mnohem příjemnější alternativou může být tento hrnec pro vaření v páře. Jeho chytře navržený design zajišťuje, že pára obklopí jídlo ze všech stran a dostává se k němu i shora. Příprava jídla je v tomto hrnci nejen rychlá, ale především zdravá, protože nevyžaduje žádný přidaný tuk nebo olej. Hrnec je připraven k provozu už 30 vteřin od zapnutí a má celkovou kapacitu 5 l. Na displeji lze nastavit časovač a k dispozici jsou i funkce udržování teploty, opětovného ohřevu a pauzy (umožňuje jídlo okořenit nebo přidat další ingredience bez přerušení cyklu vaření). Dodáván je nerezový napařovací táč, dvě samostatné nerezové nádoby na menší zeleninu, skleněná napařovací mísa i kniha receptů.



Horkovzdušná fritéza

a trouba Cuisinart TOA60E

Řešení 2 v 1

nejen na chatu či chalupu

Největším prodejním hitem posledních let od značky Cuisinart je tato jedinečná volně stojící mini trouba, která funguje i jako horkovzdušná fritéza. Na rozdíl od ní má ale celkem 7 funkcí, takže kromě fritování pomocí horkého vzduchu umí také opékat, péct, grilovat, zapékat, toastovat a udržovat jídlo v teple. Díky kapacitě 17 l v ní lze najednou připravit jídlo pro celou rodinu, přičemž teplotu vybíráte mezi 90 °C a 230 °C. Dodávána je s roštěm, košíkem na fritování a plechem. Plná záruka 3 roky.



Food procesor Cuisinart 1300BE

Výkon, spolehlivost a nadstandardní výbava

Vlajkovou lodí portfolia food procesorů Cuisinart je tento model určený opravdovými nadšenci do vaření. Co všechno jim nabízí? Základ tvoří stabilní a robustní tělo s 550W motorem. Z množství dodávaného příslušenství budou vaši zákazníci nepochybně příjemně překvapeni.

- 2 mísy s objemem 3 l a 0,95 l vložené do sebe. Suroviny z menší nádoby se díky těsnění do větší při zpracování nedostávají.
- Sekací a mixovací čepele
- Hnětací hák na těsto
- Polohovatelný přesný krájecí kotouč pro plátky 1–7 mm (s nastavením po 1 mm)
- Oboustranný kotouč pro jemné nebo střední strouhání
- Kostičkovač
- Spiralizér
- Pouzdro pro uložení a organizaci příslušenství
- Kniha receptů



Rýžovar Cuisinart CRC400E

Nejen dokonalá rýže

Připravit rýži, aby měla tu správnou tvrdost, konzistenci a nebyla z ní bílá blátivá kaše, vyžaduje zkušenosti a um. Jednoduchým řešením je pořízení rýžovaru, který se o vše postará za vás a vždy nabídne ten nejlepší výsledek. A to i v případě speciální rýže na sushi. Model Cuisinart CRC400E lze samozřejmě použít i k vaření různých druhů obilovin a dalších pokrmů včetně ryb nebo zeleniny. Jelikož hrnec funguje na principu vaření v páře, uchovávají si potraviny nutriční látky.



Mlýnek na sůl a pepř Cuisinart SG6BE

Elegantní řešení s dobíjecím stojánkem

Vždy připraven k použití – takto by se dal jednoduše popsat elektrický mlýnek Cuisinart s integrovaným akumulátorem a dobíjením v dodávaném stojánku. Obsahuje 2 samostatné nádoby, zpravidla na sůl a pepř, a k mletí používá keramické kameny. Vyjímatelná miska ve spodní části shromažďuje přebytečné kousky a udržuje pracovní plochu v čistotě. Vestavná měrka umožňuje přesně tolik koření, kolik je potřeba.





6



16



20



34

Obsah

8/2024

3 Editorial

6 Okay má plán na svou záchranu. Součástí návrhu je požadavek na prominutí až 50 % dluhů

8 Novinky a video

Video prezentace inovativního kartáče Rowenta Hair Therapist

9 Traminal představuje „kalendář“ prémiových značek

10 Catler

Do detailu vyladěné kávovary

12 Novinky a video

Video prezentace podlahové myčky Dyson WashG1

14 Novinky

ChiQ čelí v USA záказu a další zprávy

16 Čínská šachová partie v Evropě

Midea vyrazí během roku 2025 do bitvy o starý kontinent
midea-ifa.jpeg

20 Adéla Shejbalová z De'Longhi: Transformace struktury je už za námi. V kávovarech jsme nadále jasným lídrem trhu

22 De'Longhi La Specialista Touch

Spojení ikonického designu a inovace

24 Skupina výrobků

Kávovary

25 Studené, sladké i horké kávy

Inovativní JURA J10 již na jaře 2025

27 Na vlně nostalgie s novou unikátní snídaňovou kolekcí Rohnson

32 Inovovaná Gaggia Magenta

Model Moonlight Grey přináší i novou trendy funkci

34 Alessio Giambertone: Gaggia má na příští dva roky ambiciózní plány. Všechny kávovary vyrábí a bude nadále vyrábět v Itálii

35 Karel Machovský z Espresso Professional: Domácí kávovary jsou pro nás stejně důležité jako ty profesionální

36 Haier ID Titanium Series 6

Čerstvost na míru vašim potřebám

38 Rok 2024, rok změn. 7 nejdůležitějších událostí roku 2024 z českého pohledu

40 Vaření a pečení s novými spotřebiči Candy Bake a Candy Cook

42 Prestižní International TCG Retail Summit dorazí v dubnu do Prahy. Promluví i přední postavy české scény

44 Novinky

Luboš Filip nově v HP Tronicu a další zprávy

45 Praktické pultové mrazničky PRIMO míří na český trh. Včetně netypického 99litrového modelu

46 Novinky

MORA oslavila 200 let a další zprávy

48 Nové portfolio kuchyňských spotřebičů Whirlpool W Collection

50 Petr Donát z FAST ČR: Poslední dva roky byly extrémně náročné. Tvrdou práci jsme ale přetavili v 30% růst značky Philco

52 Philco Cooking Black

Králové černé elegance a výkonu ve vaší kuchyni

55 Zrcadlo aneb chvilka k zamyšlení

Nastal začátek konce lokálních zastoupení?

56 Skupina výrobků

Vestavné trouby

63 Unibon

Už 30 let servisujeme retail

66 Pestrý mix vestavných spotřebičů Amica

68 Daniel Kowala z Elmax Store: Nikdo v Evropě neinvestuje do indukční technologie tolik jako skupina Brandt. Nová vestavba De Dietrich bere dech

70 De Dietrich Philharmonie

Designový a technologický skvost míří na český trh

74 Zdeněk Michálek z oXyShop: B2B e-commerce je na svém začátku. Potenciál je obrovský

Zdenek Michalek - Oxyshop.jpg

76 Nové barevné provedení vestavných spotřebičů Miele

Perleťové běžová se hodí do většiny interiérů

78 Skupina výrobků

Indukční varné desky

88 Beko

Jak vysvětlit technologie? Zábavně!

90 Cuisinart chystá marketingovou ofenzivu i spoustu novinek na rok 2025

92 Teka se připravuje na transformativní rok 2025

Stávající nabídka se nadále na trhu vymyká

95 Veletrhy 2025

Kam vyrazíme s kamerou?

96 Daewoo Je zpět na českém trhu. Značka zamířila nejprve do Alza.cz. Připravuje se širší distribuce

YDAVATEL • MAMURI HUNGARY KFT. • ZODPOVĚDNÝ YDAVATEL
JEDNATEL SPOLEČNOSTI MAMURI HUNGARY KFT. • ŠĚFREDAKTOR
LUBOR JARKOVSKÝ • REDAKTOŘI • VLASTIMIL RŮŽIČKA • JINDŘICH LAUSCHMANN
• VIDEO • BOLESLAV SVOBODA • KOREKTOR • JAROSLAV TESAŘ • FOTO
ARCHIVY VÝROBCŮ • GRAFIKA • TAMÁS VIG • REDAKCE • VIŠŇOVÁ 12, PRAHA 4,
140 00 • TELEFON • +420 777 166 495 • EMAIL • INFO@REDEDITIONS.CZ
WEB • WWW.REDEDITIONS.CZ • DISTRIBUCE V ČR • SEND PŘEDPLATNÉ, S.R.O.
TISKÁRNA • PRE-PRESS & PRESS STUDIO, JAKUB KUBŮ, ČESKÁ REPUBLIKA • ISSN
ISSN 1786-6782 • EV 16/08

35



42



50



68



Poslední otevřená pražská prodejna řetězce Okay se nachází na Proseku.

Okay má plán na svou záchranu. Součástí návrhu je požadavek na prominutí až 50 % dluhů

Řetězec Okay, který se již několik měsíců potýká s finančními problémy, zmenšil svou síť prodejen a zahájil poměrně razantní propouštění. Nyní je firma v tříměsíční ochraně před věřiteli, čímž se snaží předejít svému krachu. Problém pro ni nepředstavují pouze dluhy překračující půl miliardy korun, ale i to, že má v posledních měsících problém získat od dodavatelů nové zboží k prodeji. Redakce magazínu SELL získala návrh restrukturalizace společnosti Okay, který mimo jiné počítá s odpuštěním až poloviny dluhu ze strany věřitelů. Šance na schválení je dle názorů insiderů z branže domácích spotřebičů velká.

V dokumentu uvádí Okay jako důvody svých problémů nepříznivý ekonomický vývoj, důsledky pandemie, vysokou inflaci a změny spotřebitelského chování. To vše jí způsobilo výrazné finanční ztráty navzdory investicím do e-commerce. Zmíněna je i silná konkurence zahraničních e-shopů. Okay má samozřejmě pravdu, že odkládání nákupů ze strany spotřebitelů v posledních letech, pokles trhu s elektrem v rámci postcovidové korekce (během pandemie naopak prodej bujely) či skokové zvýšení nákladů na provoz představovaly pro trh nemalý problém. Změnám a jejich dopadům čelili všichni. A spousta firem, stejně jako Okay, přestřelila svá covidem vyhnaná očekávání, kam trh s elektrem dál poroste. Příliš velké skladové plochy a další zpětně vzato neuvážené investice potrápily



Prezentace produktů byla v Okay vždy velmi jednoduchá až strohá.
Firma se vždy profilovala jako prodejce s nízkými cenami.

celý trh. Problémy firmy Okay ale tkví dle našeho názoru ještě v dalších oblastech – Datart, Planeo, Alza a další firmy se s negativními vlivy dokázaly vyrovnat a naopak dál investovat, růst, akvírovat a tak dále. Okay na rozdíl od zmíněných konkurentů zůstal v mnoha ohledech trčet v minulosti. Dodavatelé celé roky v diskusích o tomto řetězci hovoří o „devadesátkové“ firmě, která v systému svého fungování z devadesátých let příliš nevystoupila.

Krach řetězce Okay si nezávislé značky nepřejí

Přestože mnohým dodavatelům dluží firma Jindřicha Životského nemalé peníze a v rámci případného schválení zmíněného návrhu by jim ani velkou část dluhů neuhradila, není postoj branže k Okayi vyloženě negativní. Mimo záznam naprostá většina zástupců těchto firem hovoří o tom, že konec řetězce povede jen k dalšímu posílení dominujících velkých prodejců, kteří mají všichni své privátní značky. Okay je pro značky posledním poměrně významným hráčem, který žádnou privátní značku nemá, takže nejsou při vyjednávání s ním diskriminováni. Výjimkou není u konkurentů striktní odmítnutí či přinejmenším nezáměr o určité zboží s tím, že mají srovnatelný produkt pod vlastní značkou (a je na něm mnohem větší marže).

Pro nezávislé značky a výrobce je na konsolidovaném trhu těžší a těžší uspět, a tak se jejich názoru, že by bylo pro celý trh lepší, kdyby Okay přežil, nelze divit. Otázkou samozřejmě je, jak by následně fungovaly jejich obchodní vztahy po tom, co by někteří z dodavatelů odepsali až desítky milionů korun.

Kolik zaplatí Okay dodavatelům?

Firmám z kategorie dodavatelů zboží navrhuje Okay uhradit 45% dluhů – 25% do 30 dnů ode dne účinnosti restrukturalizačního plánu (předpokládá se, že k tomu dojde nejpozději v polovině roku 2025) a 20% v rovnoměrných měsíčních splátkách po dobu jednoho roku. Mezi významné věřitele z této kategorie patří firmy Gorenje či Concept Jindřicha Valenty, pro které byl Okay velmi důležitým prodejním kanálem. Jejich názor na plán restrukturalizace bude důležitý, protože za každou 1 korunu pohledávky případně straně jeden hlas. Okay v dokumentu uvádí, že předpokládaný termín hlasování je březen 2025, kdy návrh předloží dotčeným stranám. Vedle dodavatelů zboží patří mezi významné věřitele banka UniCredit či pronajímatelé skladových a prodejních ploch.

Životský plánuje uzavřít kamenné prodejny

Okay již v druhé polovině roku 2024 zahájil svou transformaci, která vedla jak

k uzavření nejméně úspěšných prodejen, tak výraznému propouštění zaměstnanců. Další vlna zavírání prodejen ovšem již nebyla z popudu řetězce, nýbrž pronajímatelů, kterým Okay dlužil nájemné. Jindřich Životský měl v posledních týdnech schůzky s mnoha dodavateli a postupně jim prezentuje svou vizi revitalizace firmy Okay. Základem je zrušení kamenných prodejen, jak nám potvrdilo několik na sobě nezávislých zdrojů. Nahradit je mají skladové výdejny podobné té, jakou už provozuje Okay v Brně. Cílem je celý proces prodeje maximálně zlevnit a zaměřit se na prodej přes internet při zcela minimálních investicích do komunikace. Okay nechce platit za spolupráci s Heurékou ani dalšími nástroji, které výrazně podporují prodej, říkájí naše zdroje.

Okay bude i v případě, že dojde ke schválení restrukturalizačního plánu, čelit mnoha negativním faktorům. Určitou šanci situaci ustát ale má. A jak už jsme napsali, zástupci několika značek nám mimo záznam potvrdili, že je schválení připravovaného návrhu pravděpodobné. Nic to však nemění na tom, že má Okay nadále problém sehnat zboží. Firmy, kterým dluží peníze, často odmítají dodat další produkty navzdory nabízené platbě předem. Především ve větších firmách je totiž stávající dluh pro další spolupráci překážkou.

Co vše chce Okay podle svého návrhu změnit?

- Optimalizace provozu – snížení skladových a logistických nákladů, zefektivnění obrátkovosti zásob a cílené snížení mzdových výdajů.
- Přesměrování marketingu – zvýšená orientace na digitální kanály.
- Uzavření ztrátových prodejen – snížení počtu kamenných poboček a zaměření se pouze na 5–10 klíčových lokalit, což má výrazně snížit také mzdové náklady firmy.
- Úprava dluhů – částečné prominutí dluhů věřitelů a rozložení jejich splácení do jednoho roku.

Okay v závěru prezentace projektu své záchrany uvádí, že věří, že restrukturalizace povede k dlouhodobé stabilizaci a udrží firmu mezi předními maloobchodníky na českém trhu. Společnost zdůrazňuje svůj závazek vůči zákazníkům, zaměstnancům i obchodním partnerům a vyzývá k podpoře tohoto procesu. Zda ve své snaze uspěje, se dozvíme nejpozději za pár měsíců.

Redakce magazínu SELL požádala firmu Okay o vyjádření k článku. Do uzávěrky čísla neobdržela reakci.

Lubor Jarkovský



Okay koupil v roce 2012 sedm prodejen nábytkářského řetězce Jena a postupně rozšířil sortiment právě o nábytek i v některých svých prodejnách. Zprvu zvláštní kombinace se ukázala jako funkční, byť nábytek tvoří jen asi pětinu obratu firmy. Na rozdíl od cenově zerodovaného elektra je na něm výrazně vyšší marže. Na druhou stranu vyžaduje jeho prezentace nemalé plochy.

VĚDECKY DOKÁZÁNO

**Rowenta
Hair Therapist**

**Inovativní kartáč
obnovuje
až 78 %
poškozených
vlasů**

rededitions

www.sellmag.cz

VIDEO


<https://tinyurl.com/rowenta24>

Rowenta uvedla na trh nový kartáč na vlasy, na jehož vývoji pracovala několik let. Novinka slibuje obnovení a oživení vlasů. Jak funguje? A co s vlasy dělá? Podívejte se na video.



Stylová a moderní AGA Black Edition jako ikona kuchyně

Legendární značka AGA představuje nové provedení Black Edition, které sleduje aktuální trendy v podobě stále větší obliby spotřebičů v černé barvě. Novinka vyniká kompletně černým povrchem z vrstveného smaltu, který pokrývá každý detail, od vík varných desek až po tradičně stříbrné madlo. Výsledkem je elegantní a dramatický vzhled, jenž dodá každé kuchyni punc luxusu.

Každý model z této kolekce má řadu inovativních funkcí a díky šířce od 100 cm do 210 cm je nabídka mimořádně široká. Sporáky AGA nabízejí bezkonkurenční zážitek z vaření a řada 7 Series je posouvá ještě o kousek dál díky dalším funkcím navrženým tak, aby dokonale vyhovovaly vašim preferencím.

Kalendář prémiových značek

Traminal, s. r. o. – výhradní dovozce a distributor prémiových značek – vysoká kvalita, dlouhá životnost a vlastní servis

Vše skladem



Kuvings AUTO10

Hands-Free odšťavňovač!
AUTOMatické krájení a lisování, nejsnazší čištění, maximální výtěžnost a obsah nutrientů, dokonale čistá šťáva, záruka 10 let.



Vitamix A3500

Číslo 1 mezi mixéry celého světa. IKONA s historií přes 100 let! Dokonale zkapalní a pulverizuje. Miláček michelinských kuchařů. Záruka 10 let!



Big Berkey

Až 23 TISÍC litrů pitné vody s jediným filtrem. Bez připojení na elektřinu či tlakovou vodu. Odstraní dokonce i viry. Dokonale čistá voda kdykoli a kdekoli.



OneLife

Čistička vzduchu s jediným omyvatelným FILTREM na celý život! Žádné skryté náklady. Odstraní nečistoty až 30x menší než HEPA filtr!



NutraMilk processor

Nejvýkonnější stroj svého druhu na světě. Nejsnazší domácí i komerční výroba čerstvého PŘÍRODNÍHO rostlinného a ořechového mléka a másla bez aditiv.



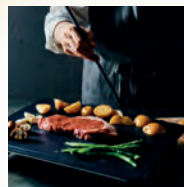
Ankarsrum

UNIKÁTNÍ systém rotační mísy, široká řada příslušenství, extrémní efektivita a síla při hnětení těsta, největší kapacita nádoby a záruka 7 let!



IRD5 CI by Yden

Nejúčinnější technologie INFRA sušení potravin. Uchová více živin, chuti, barvy, vůně a prodlouží trvanlivost. Šetří energii a místo na uskladnění.



Abien Magic Grill

Vrchol technologie grilování. Jediný svého druhu, stolní TEPPANYAKI gril se senzorovou termální fólií pro barbecue bez kouře po celý rok. Skvělý je i na vajíčka a palačinky.



Lurch

Termo láhve, jídelní boxy a další pomocníci. Super atraktivní DESIGN, extrémní odolnost, spolehlivost, paleta barev a prémiová kvalita. Do práce, do školy i pro outdoor.



Eaziglide Neverstick

Prémiová řada ULTRA nepřilnavého vysoce odolného nádobí s patentovanou technologií povrchové úpravy zaručující dokonalé vaření.



AMT World's Best Pan

EXTRÉMNĚ odolné a mimořádně efektivní nepřilnavé nádobí německé výroby s unikátní vrstvou teflonu tvrzeného keramickou složkou.



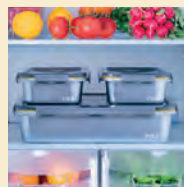
Samura

VYBROUŠENÉ kuchyňské nože. Dokonalá fúze staletími prověřené japonské nožářské tradice a moderních evropských technologií, preciznosti, designu a super kvality.



Waldner-Biotech Single

RUČNĚ vyrobený mlýnek na obilí z masivního dřeva, maximální efektivita mletí na skutečných kamenech, nastavitelná hrubost mouky. Mele všechny zrniny.



PIKA

Vše v jednom! Potravinové boxy ze skla či nerezové oceli pro použití v mikrovlně i pečicí troubě a lednici i mrazáku. Boxy lze vakuovat i štosovat.

Do detailu vyladěné kávovary



Káva na míru vašemu životnímu stylu

Značka Catler přináší na trh široké portfolio kávovarů, které uspokojí jak příležitostné milovníky kávy, tak i náročné gurmány. Od elegantních pákových modelů přes chytré automatické kávovary až po praktické kapslové systémy nebo stylové překapávače. Nezáleží, jakou kávu pijete – záleží, aby chutnala dokonale. Naším závazkem je prvotřídní kvalita vydané kávy a perfektní chuť s plným aroma.

Pákové espresso, umění ve vašich rukou

Milovníci autentického espressa ocení prémiový model páky **Catler ES 910**, který kombinuje klasický design s moderními technologiemi. Systém dvojitého čerpadla a přesná regulace teploty zajišťují dokonalou extrakci kávy, zatímco mlýnek s 30 úrovněmi hrubosti mletí umožňuje přizpůsobit chuť i vašim velmi specifickým preferencím. Kávovar je určen pro opravdové fajnšmekry, kteří ocení individualitu v každém šálku. Jedná se o špičkové pákové espresso s maximální kontrolou nad celým procesem přípravy kávy. Tlak 20 barů pro extrakci kávy a 5 barů pro ohřev páry zaručuje dokonalé espresso i sametově nadýchanou mléčnou pěnu. Páka o průměru 58 mm, 30 úrovní nastavení mletí



a nádrž na vodu o objemu 2,5 litru poskytují maximální flexibilitu pro přípravu nápojů. Kombinace masivního kovu, černého dotykového displeje a klasického manometru dodává přístroji elegantní vzhled, který v kuchyni vynikne. Každý den si můžete užívat autentickou chuť espressa, cappuccina nebo latté ve své vlastní kavárně.

Automatické kávovary, pohodlí a preciznost

Pro ty, kdo hledají komfort a rychlost, nabízí značka Catler řadu automatických kávovarů. O modelu **Catler EA 950** říkáme, že se jedná o super automatické espresso. Je perfektní kombinací funkčnosti, kvality a pohodlí a je určeno pro vysokou



Catler EA 850



Nastavení
mlýnku



Tlak 19 barů



denní zátěž, protože vám s přehledem připraví velké množství káv s mlékem nebo bez. Má nerezový ocelový mlýnek s možností nastavení hrubosti mletí, zásobník na čtvrt kilo kávy a nádržku na vodu s objemem 1,7 l, kterou pohodlně doplníte. Také je vybaven systémem inteligentního čištění, aby každá vaše káva byla dokonalá. Můžete si vybrat ze 7 druhů nápojů. Kávovar je vybaven i napěňovačem mléka, a tak si vychutnáte kromě fantastického espressa také nadýchané cappuccino.

Pokud rádi zkoušíte něco nového, pořiďte si model **Catler EA 850** a hrajte si s chutí kávy. Na velkém 7" barevném displeji si zvolíte, na jaký nápoj máte zrovna chuť, a připravte si ho díky možnosti vlastního nastavení tak, jak ho máte rádi. Navíc si může vybrat z 18 kávových receptů z celého světa, připravíte si potřebné ingredience a displej vás provede krok za krokem přípravou například Cherry Lady, Café Bombón nebo Velvet. Samozřejmostí jsou automatická nastavení pro espresso, americano, macchiato nebo Cortado. Automatické espresso má tlak 19 bar, je vybaveno ocelovým mlýnkem s možností nastavení hrubosti mletí a zásobníkem na kávu s kapacitou 250 g. Precizní příprava kávy se potkává s velmi výrazným moderním vzhledem. U obou zmíněných automatických kávovarů oceníte i možnost vyjmutí spařovací jednotky a možnost udržovat kávovar jednoduše v perfektní čistotě.

Catler EA 802 Cubisto



Nastavení
mlýnku



Tlak 19 barů



Rodinu spolehlivých automatů uzavírá model **Catler Cubisto**, který nabízíme ve třech designově odlišných provedeních s mlékem nebo bez. Má nerezový mlýnek s nastavením hrubosti mletí, tlak 19 barů, vyjímatelnou nádrž na vodu o objemu 1,2 litru a na přehledném dotykovém displeji snadno navolíte espresso, lungo či jen horkou vodu. Je to dokonalost kávy v kostce.

Kapslové systémy, rychlost a flexibilita

Pokud je váš život dynamický, chápeme, že svou oblíbenou kávu potřebujete tady a teď! Pro vás máme v nabídce kapslová espressa **Porto** a **Renzo**. Nabízejí možnost přípravy kávy z různých druhů kapslí a také z mleté kávy. Jsou kompaktní, takže s vámi mohou držet krok. Kávovar **Porto** s označením **ES 7XX** nabízíme ve 4 barevných provedeních. Pro milovníky pořádku i se zásobníkem na kapsle a adaptéry. Ty jsou tři pro nejprodávanější druhy kapslí a jeden na mletou kávu. Pro milovníky funkční krásy máme dokonale postavené kapslové espresso **Renzo ES 750 G** v šedém a **ES 751 B** v černém provedení. Vyniká tlakem 20 barů, velkou nádrží na vodu s objemem 1,6 litru a moderním

Catler ES 751 B Renzo



Tři velikosti
šálku



Tlak 19 barů



barevným displejem. Má také tři adaptéry na kapsle nejrozšířenějších rozměrů a adaptér na mletou kávu. Je na rozdíl od série Porto vybaven zásobníkem na mléko s napěňovačem. Catler Renzo vdává hold nejen italské architektuře, ale i perfektnímu espressu.

Filtrovaná káva s dotekem elegance

Potřebujete silnou a velkou kávu? Pak pro vás máme kávovar na filtr **Catler CM 4012**. Díky manuálnímu nastavení teploty vody v rozmezí 80–98 °C a integrované váze s přesností ± 3 g si

Catler CM 4012



Volba 1-4
šálků



snadno vyladíte chuť a intenzitu.

Luxusní skleněná karafa s kapacitou 1 litru podtrhuje výjimečný design tohoto přístroje, který si poradí jak s ruční přípravou, tak s automatickými programy. Funkce jako odložený start, odvápnění nebo ohřátí vody na 100 °C dělají z tohoto kávovaru dokonalého společníka pro každodenní kávový rituál.

Mlýnek na kávu dělá chuť

Tajemství dokonalého espressa je ukryto v mlýnku a umění s ním zacházet. Správně připravená káva představuje 70 % úspěchu. Catler proto nabízí profesionální mlýnky na kávu. Kónický mlýnek **Catler CG 8011** je osazený kovovými výměnnými kameny, má 25 stupňů nastavení hrubosti, 2 držáky pro různé velikosti pák a zásobník na 250 g kávy. Model **Catler CG 510** v moderním vzhledu s LED displejem má 31 nastavení hrubosti mletí, takže s ním namelete kávu pro všechny známé druhy přípravy, je také vybaven 2 držáky pro různé velikosti pák včetně profesionální.

Catler CG 510



31 stupňů
nastavení
hrubosti
mletí



Ať už hledáte klasické espresso, multifunkční automat s chytrými funkcemi nebo filtr, Catler je váš spolehlivý partner pro každodenní dokonalou kávu.

Inspirujte se na www.catler.cz

rededitions

Dyson washG1

Vyzkoušeli jsme první podlahovou myčku Dyson

www.sellmag.cz

VIDEO



<https://tinyurl.com/washg1>

Britský Dyson vyslal na trh svůj vůbec první vytírač podlah. Dostojí firma svému renomé a překoná novinka konkurenci?

AEG

TESTSIEGER
Stiftung Warentest
GUT (1,8)

TESTSIEGER
Stiftung Warentest
GUT (1,8)

TESTSIEGER
Stiftung Warentest
GUT (1,8)

TESTSIEGER
Stiftung Warentest
GUT (1,8)

TESTSIEGER
Stiftung Warentest
GUT (1,8)

7000 WASCHMASCHINE TR772380

6000 WASCHMASCHINE L6F62370

9000 WÄSCHTROCKNER TR9775680

8000 WÄSCHTROCKNER TR877340

9000 WÄSCHTROCKNER TR9775680

AEG získalo 5 ocenění Stiftung Warentest v rekordním čase

Značka AEG dosáhla významného milníku v kategorii péče o prádlo. Během pouhých 14 měsíců se stala první značkou, jejíchž pět modelů získalo prestižní ocenění Stiftung Warentest, který je považován za jeden z nejvyšších a nejvýhodnějších testů v Evropě.

Tento úspěch zahrnuje pračky, sušičky i kombinované modely. V případě sušičky AEG 9000 AbsoluteCare Plus TR9T75680 hovoří Stiftung dokonce o „novém zlatém standardu“ v rámci této kategorie spotřebičů. Všechny spotřebiče pak spojuje snaha o maximální efektivitu chodu za použití inovativních technologií, mezi nimiž nechybí chytré měřicí senzory, parní funkce a další. Některé z oceněných modelů jsou dostupné i na českém trhu – ať už konkrétní model, nebo jeho ekvivalent určený k prodeji u nás.

PHILIPS

Airfryer

Překvapení plné chuti

**Philips Airfryer.
Za všech okolností.**

Philips 7000 Series Airfryer Combi
Philips 3000 Series Airfryer Dual basket

S řadou fritéz Philips Airfryers
zvládnete cokoli.



innovation  you



LG mění svou strukturu v rámci nové dlouhodobé strategie „Vize budoucnosti 2030“

Společnost LG Electronics oznámila v druhé polovině listopadu řadu organizačních změn, které schválila její správní rada. Cílem této restrukturalizace je urychlit realizaci střednědobé až dlouhodobé strategie společnosti „Vize budoucnosti 2030“ posílením meziorganizační synergie.

Základ budou tvořit čtyři samostatné společnosti – Home Appliance Solution (HS), Media Entertainment Solution (MS), Vehicle Solution (VS) a Eco Solution (ES). Změny včetně nových názvů mají reflektovat vývoj na trhu a větší zaměření na služby, které se s používáním výrobků pojí. Například divize MS se zaměří na operační systém webOS, z něhož chce učinit jednu z předních platform pro poskytování obsahu.



Čínský Changhong čelí obvinění z nucené práce a v USA byl zakázán prodej jeho výrobků

Americká vláda zařadila čínskou společnost Changhong Meiling Co., která mimo jiné vyrábí spotřebiče a televizory pod značkou ChiQ, na seznam zakázaných subjektů. Důvodem je podezření na využívání nucené práce v čínském regionu Sin-tiang. Tento krok je součástí širšího úsilí USA o omezení dodávek výrobků spojených s porušováním lidských práv. Vláda USA potvrdila, že na základě zákona o prevenci nucené práce Ujgurů je blokován dovoz spotřebičů a televizorů z produkce Changhong Meiling do USA.

Changhong, působící také v Česku, produkuje elektroniku od televizorů po domácí spotřebiče. Tento případ odráží rostoucí tlak na společnosti, aby sledovaly své dodavatelské řetězce a zajišťovaly, že nejsou spojeny s praktikami nucené práce. USA přitom nejsou jedinou zemí, která podniká podobné kroky; obdobné restriktce zavedla i Kanada a další státy.



Miele Brand Day ukázal novinky z IFA konečně v Česku

Německá společnost Miele oslavila své 125. výročí i v České republice formou celodenní prezentační akce konané v pražském Miele Experience Center. K vidění zde byly jak právě uváděné vestavné spotřebiče v perleťově béžovém provedení, tak teprve chystané novinky v podobě nastupující generace vysavačů Guard či praček a sušiček Nova Edition.

Večerní částí, která byla vyhrazená obchodním partnerům, provázeli hosty moderátor Libor Bouček. Akce se zúčastnili také ambasadoři značky – slavný šéfkuchař Zdeněk Pohlreich, vítězka MasterChef Kristína Nemčková, modelka Jitka Nováčková, beach volejbalistů Ondřej Perušič s Davidem Schweinerem a nově také food influenceri Lubojatzky Couple.



Čínská šachová partie v Evropě

Midea vyrazí během roku 2025 do bitvy o starý kontinent

- **Dřímající Midea se probouzí a plánuje velkolepý vstup do hry**
- **Haier a Hisense se připravují na střet**
- **Spojení Beko a Whirlpool jako hradba proti náporu z Číny**
- **Korejské firmy pokračují v rozvoji, ztrácejí ale svou někdejší dravost**

Rok 2025 s velkou pravděpodobností přinese v Evropě další velké představení na trhu domácích spotřebičů a opět bude důkazem pokračujícího posilování expandujících asijských firem na úkor tradičních západních výrobců, kteří se ocitají pod stále větším tlakem. Obr Midea, který dlouhé roky přešlapoval v Evropě na místě, totiž plánuje v kontextu s avizovanou akvizicí Teka Group výrazně změnit charakter svého působení na kontinentu. V Evropě i v Česku to výhledově přinese další změny – lze očekávat, že budou nadále posilovat zejména čínské firmy, a to i díky chytré zvolené strategii akvizic tradičních evropských výrobců a značek.

„Host vyhazuje vrchního“

Evropské i americké firmy si na sebe v posledních desetiletích upletly bič. Překotný přesun produkce do Číny za účelem snížení nákladů začal přinášet na západní trhy už od osmdesátých let cenově dostupnější produkty. Nadšení spotřebitelů z klesajících cen výrobků včetně spotřebičů, za nimiž stála v nemalé míře i méně nákladná výroba v „levnějších“ zemích včetně Číny, bylo obrovské. Stejně jako značek z růstu trhu. V tichosti za velkého přispění západních peněz ovšem vyrostly v Číně, ale i Turecku a dalších zemích producenti, kteří svým někdejšími chleboďárcům tak trochu přerostli přes hlavu. Midea, Haier, Hisense, Arçelik či Vestel nedominují pouze několik posledních let v berlínských halách veletrhu IFA,



Továrna Midea v Číně, kde se produkují mikrovlnné trouby.

kde přebírají plochy od (z pohledu Evropana) tradičních značek, ale celkově na světovém trhu spotřebičů. A zejména od druhé poloviny minulé dekády se začaly angažovat ve velkém mimo své domácí oblasti. Jejich příchod do Evropy prostřednictvím akvizic zcela přepsal rozložení sil na trhu domácích spotřebičů. Situace je pro západní konkurenty o to vážnější, že několik desetiletí zadá-

vali (a nadále zadávají) u těchto firem výrobu vlastních produktů. Midea a spol. tak měly dostatek času se nejen naučit vyrábět kvalitní spotřebiče, ale vzít si od jednotlivých vzájemných konkurentů ty nejlepší nápady, technologie a řešení. Do Evropy tak přicházejí jako vyspělí a kvalitní producenti, navíc s jednoznačnou výhodou mnohdy kvalitnějších digitálních platform a smart systémů.



Poprvé vystavoval Hisense spolu s Gorenje a Asko na veletrhu IFA v roce 2019.

Čínské peníze v Evropě

V případě velkých čínských výrobců domácích spotřebičů lze hovořit v zásadě o třech firmách – Haier, Hisense a Midea. Samozřejmě jsou i další, jako Gree, ale tato společnost se soustředí hlavně na výrobu klimatizací. Ze zmíněné trojice již velmi aktivně v Evropě působí Haier a Hisense, přičemž první jmenovaný je už osm let za sebou nejrychleji rostoucím výrobcem v Evropě. Klíčovou pro jeho vstup na zdejší trhy byla akvizice italského výrobce Candy Hoover v roce 2018. Ve stejném roce koupil Hisense slovinskou firmu Gorenje. Pouze Midea žádný takový krok nepodnikla a v následujících letech se pravidelně spekulovalo, koho koupí. Mnoho lokálních evropských producentů už přitom nezbyvalo. Že však Midea něco chystá, bylo zjevné už z jejich velkolepých účastí na veletrhu IFA. Jednoznačně vysílala signál, že má o Evropu zájem, byť působilo zvláště až rozporuplně, že se další měsíce a roky nic neděje. Firma na jednu stranu ukazovala působivé technologické inovace v Berlíně, aby současně vysílala do zdejších obchodů jen to nejlevnější zboží. Roli v tom mohla hrát i její větší roztržitost na množství v podstatě nezávisle fungujících firem. Po letech čekání, co třetí čínský gigant v Evropě předvede, se konečně dočkáme již brzy odpovědi.



Midea oznámila dohodu s Teka Group v červnu 2024.

Midea se připravuje na schválení akvizice Teka Group

V roce 2023 sama Midea potvrdila svůj zájem o firmu Electrolux. I když to mohlo působit zvláště – že je Electrolux příliš velkým soustem, když Haier a Hisense kupovaly mnohem méně významné evropské značky a producenty –, opak byl pravdou. Tehdy 58miliardová (USD) Midea chtěla koupit několikanásobně menší Electrolux. Jenže k dohodě překvapivě nedošlo, byť se v kuloárech nadále spekuluje o tom, že nejsou jednání zcela mrtvá.

Midea každopádně přistoupila k alternativnímu řešení v podobě Teka Group. Na českém trhu nemá žádnou velkou pozici, jenže 12 továren po světě a globální přítomnost s jednoznačným důrazem na domácí Evropu by z ní učinily pro Mideu ideální vstupenku na Západ. A přestože ještě není transakce schválena ze strany antimonopolních úřadů, máme ze zdrojů blízkých firmě podrobné informace o jejich plánech, jakmile akvizice získá zelenou. K tomu by mohlo dojít už v lednu.

Co chystá Midea v Evropě?

Jakmile dojde k potvrzení akvizice Teka Group a podpisu smlouvy, chystá se Midea dle našich zdrojů aktivovat takzvaný „120denní plán“, který se týká všech

oblastí integrace Teka do svých struktur. Již nyní na všem Midea intenzivně pracuje a analyzuje situaci včetně toho, co bude Teka potřebovat pro svůj odraz k dynamickému růstu. Podobně jako v Haieru nebo Hisensu nebudou Číňané do zakoupené struktury ihned vstupovat, ale chtějí maximálně využít lokálního know-how. Na druhou stranu lze ale očekávat výrazné zaměření na zefektivnění činnosti. Midea, stejně jako další asijské firmy, je hodně zaměřená na data a jejich analýzu. Veškeré zvolené kroky by měly být podloženy a učiněny na základě faktů. Že je Midea pro Teku tím správným partnerem, který firmě pomůže, dokazuje kupříkladu i to, že situaci, kdy nemá Teka výrobní linku na klasické hi-light sklokeramické desky, jejichž prodeje se oproti očekáváním přestaly propadat, Midea ještě v roli obchodního partnera rychle vyřešila a tento typ desek španělské firmě dodala.

Co je pro Teka Group také zásadní, je refinancování půjčky, jejíž vysoké úroky firmu trápily. Refinancování zajistí právě Midea. A to není samozřejmě vše. Midea se chystá do společnosti Teka dále investovat a poskytne jejím značkám obrovské množství inovací. Současně by mělo dojít k rozšíření produktového portfolia – například o zcela nové designové řady či zcela nové kategorie, jako jsou ohřívače vody.



Sídlo Midea Group ve městě Bejjiao v Číně.



Plnohodnotný návrat značky Küppersbusch na český trh by nepochybně leckdo uvítal.

Jak to bude se značkami?

Midea bude dle našich zdrojů nedáale působit v Evropě pod vlastní značkou – využít chce ale logicky struktur Teika Group k jejímu většímu prosazení. Značka Midea by měla podle předběžných plánů zaujmout pozici ve vstupním cenovém segmentu. Někde uprostřed bude působit Teika a v prémiové oblasti zůstane Küppersbusch, jenž by se měl vrátit výhledově mezi aktivní značky také na český trh.

Vše zmíněné je samozřejmě podmíněno schválením transakce ze strany úřadů. Pokud k tomu dojde, jak se předpokládá, chce Midea v druhé polovině roku zorganizovat globální setkání, kde představí svou novou strategii (nejen) pro Evropu a vizi do budoucna.

Midea je obr, kterého nemohou podceňovat ani Haier a Hisense

Přestože se obě čínské firmy již v Evropě etablovaly, budou mít v Midee v příštích letech významného konkurenta, který může zbrzdit tempo jejich růstu. Ostatně i Haier a Hisense mezi sebou několik posledních let svádějí v Evropě lýtý boj. Během letoška se v zákulisí trhu objevily informace, že Hisense není spokojen s vysokou dynamikou růstu konkurenčního Haieru. Rivalita mezi oběma firmami trochu připomíná korejský scénář „Samsung vs. LG“. Pokud Midea uvede do chodu své diskutované plány, přinese to na trh další velké změny. Primárně spolu budou

na kontinentu zápasit tři čínské subjekty díky pokračujícím obrovským investicím, jimiž tradiční hráče výrazně překonávají. Pochopitelně může do vývoje zasáhnout situace v Číně, kde bují dlouho skrývaný problém v podobě utajovaných dluhů místních samospráv. Celá záležitost je přímo spojená s obrovským rozvojem infrastruktury a realitního trhu během posledních 20 let a následnou kocovinou, již obrovská zadluženost a správa dluhu přináší. Přestože se snaží čínská vláda situaci řešit, celý problém jen tak nezmizí a může mít dopad i na situaci velkých čínských firem včetně výrobců spotřebičů.



Fotka z demonstrace proti uzavření neapolské továrny Whirlpool.

Haier ani Hisense v každém případě nemohou plánované aktivity Midey v Evropě podcenit, i když zatím jejich domácí konkurent koupil pouze Teika Group a původní výrazně ambicióznější plán se vstupem do Electroluxu (prozatím) nevyšel.

Beko Europe – turecko-americké spojení proti Dálnému východu

S ohledem na investice, které čínské firmy v Evropě realizují do výroby, marketingu a dalších oblastí, není divu, že dělají vrásky na čele svým konkurentům. Ať už Arçeliku, nebo evropským výrobcům, z nichž zbývají v mainstreamu dva významní, BSH a Electrolux, a v prémiovém segmentu Miele.

Když se teď chvíli zastavíme u Arçeliku, ten patří jednoznačně mezi Evropě bližší subjekty, které učinily jednoznačné kroky ve snaze čelit asijské invazi, kdy v první vlně přišly korejské firmy a ve druhé ty čínské. Vznik Beko Europe vnímáme coby snahu na straně Arçeliku posílit a na straně amerického Whirlpoolu vyřešit své problematické a uvadající evropské podnikání. Nová firma musí nyní co nejrychleji dokončit procesy spojení dvou původně separátních struktur a najet na velmi efektivní provoz, aby byla schopna účinně asijskému dobývání Evropy čelit. Snahu rozhodně má. Je to vidět na nedávno ohlášeném pokusu restrukturalizovat nákladnou italskou výrobu. S ohledem na zaměstnanecké smlouvy a zákony v Itálii to však nebude mít vůbec jednoduché. Whirlpool se snažil celé roky ukončit výrobu v továrně u Neapole, která byla těžce ztrátová, což se mu nakonec podařilo, ale byl to velmi nákladný proces. Zaměstnanci dostali odstupné až 95 tisíc eur. Ačkoliv lze pochopit, že lidé nechtěli přijít o práci a báli se o svou budoucnost, právě síla odborů a celkově náklady na výrobu v Itálii včetně astronomických odstupných jsou v důsledku tím, co žene výrobce z Itálie pryč.



Že má Samsung velký zájem o trh vestavných spotřebičů v Evropě dokazuje už několik let. A to i svou účastí a nadstandardně velkou prezentací na německém „kuchyňářském“ veletrhu Area30.

Beko Europe proto musí podniknout nepopulární kroky, jinak by celé spojení s Whirlpoolem bylo spíš zátěží než odrazovým můstkem pro výrazné posílení na evropském trhu.

Firem s evropskou vlastnickou strukturou je jako šafrán

Pronikání asijských firem do Evropy přepsalo během posledních dvou dekad kompletně zdejší trh spotřebičů. A přestože zůstává BSH v Evropě lídrem, změna v pořadí není během následujících let vyloučena. Němci jsou si toho vědomi a neusínají na vavřínech – do výzkumu a vývoje investují rekordní sumu 850 milionů eur. Musí. Jinak nemají proti dravým Asijscům šanci svou pozici v Evropě udržet.

V jiné situaci je švédský Electrolux, který prochází určitou reorganizací a snaží se významně snížit náklady. Akcie firmy od začátku roku klesly o více než 20% a výrazným poklesem reagovaly hlavně po zveřejnění nepříliš pozitivních výsledků za třetí čtvrtletí. Důvodem ale není situace v Evropě, kde bylo dosaženo solidní 4,2% marže, což výrazně předčilo očekávání analytiků, nýbrž v Severní Americe, kde zůstává Electrolux nadále v červených číslech. Švédský deník Dagens industri ve své analýze nedávno uvedl, že bude možná Electrolux realizovat novou emisi akcií, protože výše úvěrů společnosti aktuálně téměř odpovídá její tržní kapitalizaci. Pro Electrolux by dle našeho názoru bylo nejlepší, pokud by se s Mideou na spojení nakonec dohodl. Příliv investic z Číny by pro něj byl živou vodou jako před pár lety pro Gorenje nebo Candy Hoover.

Posledním významným evropským výrobcem je rodinná firma Miele, která také čelí nemalým výzvám. Dokazuje to na začátku roku ohlášený přesun výroby praček z Německa do Polska. Snaha dosáhnout větší efektivity a snížit náklady je zjevná. I pro Miele představují asijské firmy konkurenci – nejvyšší modely praček, lednic, ale i vestaveb od Samsungu, LG, Haieru či prémiové značky Asko se souboje s Miele rozhodně nebojí. Přestože se na některých trzích včetně Česka snažila firma dlouhé roky tvářit, že konkurenci vlastně nemá, v tomto případě bylo přání otcem myšlenky. Realita trhu je jiná a změny, kterými prochází, jsou jednoznačnou reakcí na vývoj, jež v Evropě v posledních letech sledujeme.

A co Korejci?

Více než dekádu způsobovaly tradičním výrobcům spotřebičů neklidné spaní Samsung a LG. Přestože nyní iniciativu převzaly čínské subjekty, nelze Korejce také podceňovat. Na mnoha trzích se již silně etablovali i ve vestavných spotřebičích, byť Česko do tohoto výčtu nadále nepatří. Na zdejšímu trhu Korejci tak trochu ztratili původní dynamiku – zdá se, že etapa neomezených „helicopter money“ skončila a v Soulu už očekávají, že se začnou investice vracet. Největší problém korejských firem tkví především v tom, že v rámci trhu spotřebičů dorazily do Evropy jako první (Japonců se týkala téměř výhradně spotřební elektronika). Rozhodli se pro velmi nákladnou strategii budování vlastních (z tehdejšího pohledu) nových značek a etablování vlastních struktur od nuly. Číňané již proto zvolili mnohem

efektivnější a rychlejší cestu prostřednictvím akvizic lokálních značek, a to včetně veškerých struktur. Korejce cesta, již zvolili, nyní tíží, protože proniknout do nových segmentů je pro ně mnohem složitější než pro čínské konkurenty, kterým k tomu slouží lokální týmy Candy Hoover, Gorenje a již brzy také Teka Group. Číňané zkrátka přeskočili několik kapitol a mají proti Korejcům dokonce nemalou konkurenční výhodu, protože se jejich aktivity tváří jako lokální a pracují se zavedenými, obchodním partnerům i spotřebitelům, důvěrně známými značkami. Samsung a LG už dnes jejich názvy pochopitelně netíží a staly se naopak jejich silnou stránkou, jenže se k tomu museli Korejci probíjovat dlouhé roky mravenčí prací a nemalými investicemi. Hisense i Haier proti tomu zařadily v Evropě od svých seriózních startů, tedy od zmíněných akvizic, plnou rychlost.

Závěrem

Midea coby zkušený producent a dodavatel západních značek s produkcí velké množství vlastních komponent, desítkami tisíci patentů a dekadami let zkušeností v oboru má jednoznačně potenciál stát se v Evropě během několika let jedním z top hráčů. Zda tomu tak nakonec bude, teprve uvidíme. Její plány na příští rok ale působí, že chce konečně stanout po boku Haieru a Hisense v roli třetího čínského dobytce Evropy. A i kdyby ne, asijské firmy obecně budou spíše dál posilovat. Konsolidace trhu na straně výrobců tedy ještě nekončí.

Lubor Jarkovský

Adéla Shejbalová:

Transformace struktury je už za námi. V kávovarech jsme nadále jasným lídrem trhu

Firma De'Longhi vládne už více než 15 let českému trhu s kávovary. V posledních letech ale prošla výraznými strukturálními změnami, které měly dopad i na obchodní strategii. Nejen o tom jsme hovořili s Adélou Shejbalovou, která v De'Longhi působí na pozici national key account manager pro český a slovenský trh.

DēLonghi Group

De'Longhi má v Česku za sebou zhruba pět let s novou strukturou a vedením. Změna proběhla těsně před turbulentním covidovým obdobím, které přineslo nejen vysoké prodeje, ale i následnou citelnou korekci a dlouhotrvající problémy v produkci. Jak si firma stojí nyní v kontextu událostí posledních let? A co vidíte jako největší výzvu pro nejbližší budoucnost?

Hned na úvod musím říct, že jsem nebyla na úplném začátku těchto změn. Nastoupila jsem do De'Longhi v září 2021, kdy už měla firma tu nejsložitější etapu poznamenanou i covidem za sebou. Na druhou stranu měla za sebou také etapu největšího růstu a prodeje, které se v letech 2020 a 2021 odehrávaly. Nastoupila jsem v době, kdy začal trh záhy chladnout a nastávala fáze korekce. S tou se musely vypořádat všechny firmy na trhu, stejně jako s problémy v logistice, výrobě a dalších oblastech. Za nás mohu říct, že jsme se v mnoha věcech poučili a upravili procesy, abychom byli schopni pružněji reagovat. Fáze transformace, již zmiňujete, je už za námi. Jediné, co se změnilo, je, že nám do clusteru přibýly Ukrajina a Moldávie a velmi čerstvě také všechny tři baltské státy. Ve srovnání s dobou mého nástupu je tedy region výrazně větší.

Když jste do De'Longhi přišla, bylo to na pozici šéfký značky Braun pro Česko, Polsko a Slovensko. Po loňském odchodu Stanislava Brázdy jste ale víceméně převzala jeho pozici, byť má trochu jiný název. Změnila se nějak struktura obchodního týmu v Česku? Či v regionu? Název pozice je jiný, ale je to spíš formální záležitost. Ve struktuře obchodního týmu

se nic nezměnilo. Respektive změnilo pouze s ohledem na vývoj trhu a to, že máme v clusteru více zemí, což přirozeně vedlo ke zvětšení týmu. V jednotlivých zemích je pak struktura velmi podobná.

Výrazné změny, které přišly s přesunem Andrey Nataleho do Číny, s sebou začátku nesly poměrně citelný propad vašeho tržního podílu v kávovarech, který se ve vašich nejméně úspěšných letech blížil dokonce těžko uvěřitelným 70 %. Jaká je situace nyní? Podařilo se již tržní podíl stabilizovat?

Kávovary jsou dlouhodobě rostoucí segment a bylo jasné, že dříve či později se na něj intenzivněji zaměří další firmy. Každý, kdo vidí potenciál tohoto trhu, chce být součástí tohoto růstu a tím, jak se objevují noví hráči, tak se tržní podíly mění. Je to běžná věc. Naši vyzyvatelé to mají o to jednodušší, že jde o trh s jedním dominantním subjektem, námi, a ne o fragmentovaný trh s větším počtem značek, které by si rovnoměrněji trh rozdělily. Nám se ale podařilo tržní podíl stabilizovat a nadále držíme pozici velmi silné jedničky. A pozici lídra si chceme udržet, a to i tím, že neustále přinášíme inovace pro zákazníka. Ostatně jsme v kávovarech jedničkou i na globální úrovni.

Jaká je celková situace v kategorii kávovarů? Zejména těch automatických. Obnovila se již poptávka v plném rozsahu po postcovidovém propadu?

Přestože došlo na trhu s kávovary v letech 2022 a 2023 k určité korekci, určitě nešlo o žádnou krizi. Zmíněné roky sice zaznamenaly pokles, ale je potřeba si uvědomit, že rok 2021 byl kvůli pandemii rekordní.

Roky 2022 a 2023 byly přitom z hlediska prodeje srovnatelné s rokem 2020 a byly výrazně nad rokem 2019. Už v závěru loňského nastalo oživení a z dosavadních čísel vyplývá, že letošek bude určitě nad rokem 2023, pokud v posledních týdnech do Vánoc nenastane nějaká nepředvídatelná situace.

Změnily se nějak preference zákazníků v rámci cenových segmentů?

Kávovary nejsou nezbytné zboží, jako pračky nebo lednice, což má na trh samozřejmě vliv. A to jak pozitivní, tak negativní. Jsou zákazníci, kteří si koupí v současnosti levnější model, ale stejně tak jsou ti, kteří investují víc, protože kávovar je něco, čím si udělají radost. To určitě nejde říct vždy o ostatních spotřebičích. Vidíme pokračující přesun zákazníků k modelům s mléčným systémem i to, že pozitivně reagují na nové trendy, jako jsou ledové kávy, cold brew či používání mléčných alternativ. Prémiový segment je v růstu.

Velkým tématem je na trhu cenová eroze. Je to navíc téma, k němuž se s ohledem na zvýšenou aktivitu antimonopolního úřadu málokdo veřejně vyjadřuje. Přesto se pokusíme téma otevřít. Patříte do clusteru spolu s Polskem a Slovenskem. Jsou nastaveny stejné podmínky pro obchodní partnery ve všech těchto zemích? Není cestou k cenové stabilitě jednoduše to, že firma zvolí jednotnou strategii v rámci nějakých větších územních celků?

My samozřejmě máme nastavena stejná pravidla pro všechny naše pobočky v regionu. To, jaká je koncová cena, je ale na prodejci. Ne na nás.



Další bující problém na trhu jsou kompenzace a podpory vyplácené resellerům často z marketingových rozpočtů. Tak trochu se tak skrývá ve firmách fakt, že se některé zboží tlačí do trhu s naprosto minimálním ziskem, nebo dokonce ve ztrátě. Zdá se, že s posilováním privátních značek a konsolidací prodejních kanálů se situace v oblasti kompenzací a podpor jen zhoršuje. Je z toho vůbec nějaká cesta ven? Jak zmenšující se spirálu zastavit?

My tyto kompenzace nepodporujeme. Samozřejmě, kdo v této věci profituje, je koncový zákazník. Ne my a ani prodejce. Náš trh je navíc velmi specifický. Podívejte se na potraviny, které v posledních letech výrazně zdražily, zatímco v segmentu spotřebičů se nic takového nestalo.

Ještě před pár lety platilo, že ve velmi specifické kategorii pákových kávovarů s integrovaným mlýnkem působila víceméně pouze značka Sage. Pak jste se přidali vy a postupně přibýly ještě další firmy. Pokračuje tento sektor v dynamickém růstu? Kde vidíte jeho strop? A jak jste se v něm etablovali vy?

Růst tohoto segmentu pokračuje, i když už není vývoj tak dynamický jako před třemi nebo čtyřmi lety. Loni ještě rostl o nějakých 15 %. Letos to bude spíš tak 8 %. Růst tedy zpomaluje, ale je si potře-

ba uvědomit, že je to z většího základu. Věřím, že tato kategorie kávovarů nedosáhla ještě svého stropu. Existuje spousta lidí, kteří chtějí mít nad celým kávovým rituálem kontrolu a hledají řešení, které nezabere na kuchyňské lince tolik místa. Pákové modely s integrovaným mlýnkem jsou určitě kompaktnější řešení než pákový kávovar a separátní mlýnek. Jde také o elegantnější řešení v krásném designu. My tedy v tomto segmentu vidíme další potenciál a připravujeme k uvedení novinky. Hned na jaře 2025 zamíří na trh nový model La Specialista Touch, který ostatně obchodníkům prezentujeme už v tomto vydání vašeho časopisu.

Když jsme před časem dělali rozhovor s jedním z vašich konkurentů, mluvil o velkých rozdílech mezi českým a slovenským trhem v cenovém těžišti. Vnímate také významný rozdíl mezi tím, jaké výrobky z vašeho portfolia kupují Češi a jaké Slováci?

Pokud jde o cenové segmenty, pravdou je, že se na Slovensku prodávají levnější modely než v Čechách. Trendy se na Slovensku propisují do trhu o něco později. Obecně lze ovšem říct, že jak čeští, tak slovenští zákazníci rádi zkouší nové trendy, jako je již zmíněná studená extrakce. Na co jsme samozřejmě zvědaví, je, jak se projeví v příštím roce na Slovensku schvá-

lený konsolidační balíček a i takzvaná transakční daň.

Stále se bavíme o značce De'Longhi, protože chtít nechtít hraje v rámci vašeho obrátu prím. Celé roky od různých představitelů De'Longhi slyšíme, že se i Kenwood, Braun a Nutribullet dočkají významnější podpory. Lze čekat, že jim bude v komunikaci věnován výhledově větší prostor?

De'Longhi je naše nejviditelnější značka, což je logické, protože její hlavní produkt v podobě kávovaru má pozici jakéhosi objektu touhy. Nejde o spotřebič, bez kterého nemůže domácnost fungovat. Je to spotřebič, který zákazník chce, přeje si ho, aby udělal sobě a dalším v rodině radost a zpříjemnil si den. Přesto naše další značky určitě nezanedbáváme. Například nyní běží v televizi reklamní kampaň na naše elektrické grily a tyčové mixéry Braun. Naše nejmladší značka Nutribullet zase dynamicky roste, cílí na mladší zákazníky, kteří sledují nejnovější trendy ve výživě. A značka Kenwood zase nedávno uvedla na trh unikátní řadu Go Collection, která výrazně vybočuje z dosavadního portfolia. Je hravá a řeší palčivý problém s uskladněním pomocníků pro přípravu jídel, zejména kuchyňského robotu. Model z této řady je nejen menší, ale je také snadno přenosný.

DeLonghi

Spojení ikonického designu a inovace

La Specialista TOUCH

Společnost De'Longhi představuje svůj první pákový kávovar s dotykovým displejem, který vás krok za krokem dovede k perfektnímu šálku kávy. La Specialista Touch spojuje ikonický design pákového kávovaru De'Longhi s inovativními technologiemi, které činí přípravu kávy jednoduchou a interaktivní. Na trhu se objeví v průběhu prvního kvartálu roku 2025.



EC9455.M



Intuitivní dotykový displej

La Specialista Touch nabízí interaktivní zážitek z přípravy kávy díky barevnému 3,5" displeji. Snadno si vyberete z 7 nápojů, které můžete přizpůsobit přesně podle vašich preferencí. Přizpůsobte si množství dávky kávy, velikost kávy a dokonce i úroveň napěnění mléka.



Přesnější a rychlejší mlýnek

Ocelový mlýnek La Specialista Touch, který nabízí 15 stupňů hrubosti mletí, zaručuje přesné a konzistentní mletí. Kávovar je díky inovovanému termobloku připraven k použití už za 20 sekund od zapnutí.



Napěnění mléka s Auto LatteArt

Díky systému Auto LatteArt je napěnění mléka snadné a rychlé. Na displeji si stačí vybrat z 5 úrovní napěnění a 4 teplot mléka a kávovar už udělá vše za vás. Pro ty, kteří upřednostňují ruční napěnění, lze systém Auto LatteArt přepnout do manuálního režimu a mléko napěnit podle vlastních představ.

Perfetto. Od zrnka po šálek.



DeLonghi**N°1**v kávovarech
na espresso**Nezávislý výzkumný institut,
lídr v prodeji pro rok 2023

Široká nabídka nápojů včetně Cold Brew

Na dotykovém displeji si můžete vybrat z 7 nápojů, včetně Latte Macchiato, Flat White, Cappuccina nebo Espresso. Kávovar La Specialista Touch je navíc vybaven inovativní technologií Cold Extraction od De'Longhi, která umožňuje přípravu osvěžujících Cold Brew nápojů do 5 minut.



Vyvážený proces přípravy

Kávovar disponuje také technologií Bean Adapt, která přizpůsobí parametry mletí danému druhu kávových zrn tak, aby extrakce kávy byla pokaždé vždy dokonalá. Ideální extrakci zajišťuje také technologie Aktivní kontrola teploty, která udržuje konstantní teplotu vody během celého procesu přípravy kávy.



Baristická sada

Novinkou je baristická sada, která obsahuje inovované pěchovadlo, které usnadňuje proces pěchování, což ocení každý milovník kávy. Baristická sada obsahuje také konvičku na mléko, trychtýř na dávkování a pěchování, nástavec pro úpravu dávky, podložku na pěchování, jehlu na čištění parní trysky, 2 sítko na kávu a podstavec pod espresso šálek.



Nové a chystané kávovary

Trh s kávovary se již z postcovidové korekce zotavil a zájem spotřebitelů opět roste. Výrobci proto v ještě větší míře vysílají do prodeje nové modely s inovativními funkcemi. Například ze studené extrakce se pomalu stává mainstreamová záležitost. Dokládá to i následující přehled, v němž jsme se zaměřili výhradně na kávovary zcela nové či teprve chystané, a to až s výhledem do jara 2025.

Automatické kávovary:



Dostupnost:
novinka již v prodeji

Beko CaffèExperto CEG 7348X

Plnoautomatický kávovar s funkcí studené extrakce

Značka Beko se dál posouvá ve světě kávovarů do vyšších cenových pater. Její nejnovější plnoautomat s odnímatelnou karafou na mléko disponuje velkým dotykovým barevným displejem, na kterém lze po volbě nápoje velmi jednoduše upravit intenzitu kávy, její objem a množství mléčné pěny pomocí posuvných ikon. V nabídce najdete vedle rozšířených káv i méně známé, jako je cortado nebo ristretto bianco, či přípravu většího množství kávy do termohrnku na cesty. Nechybí ani trendy studená extrakce kávy. Mléčnou pěnu ale kávovar vydává pouze horkou. Kávovar používá ocelový mlýnek s 13 nastaveními hrubosti, zásobník kávy s kapacitou 250 g a 2l nádržku na vodu. Využít můžete také konektivitu a aplikaci HomeDirect – slouží ke snadnému nastavení káv, tvorbě vlastních nápojů, updatu firmwaru či diagnostice. Základní funkce kávovaru lze dokonce ovládat pomocí hlasových asistentů Google a Amazon.

Catler EA 950

Plnoautomatický kávovar s rychlým výdejem káv

Značka Catler intenzivně rozšiřuje a kompletuje svou nabídku kávovarů včetně automatů. Nejvyšší model v plnoautomatickém provedení se objevil na trhu během léta. Mezi jeho přednosti patří rozměrný ovládací panel, na němž vedle barevného displeje najdete podsvícené dotykové ikony, které slouží k ovládní stroje. Mezi ikonami jsou i nejpoblárnější kávy, jako je espresso, americano či cappuccino. Pro jejich výběr tak není potřeba scrollovat v menu apod. Stačí jediný stisk. Celkem umožňuje kávovar přípravu 7 druhů nápojů. Dodáván je s odnímatelnou karafou na mléko. U mlýnku s ocelovými kameny lze upravit hrubost mletí. Zásobník pojme 250 g kávových zrn a nádržka 1,7l vody.



Dostupnost:
novinka již v prodeji



Dostupnost: duben 2025

De'Longhi PrimaDonna Aromatic ECAM630.75.TM

Plnoautomatický kávovar s velkým displejem, studenou extrakcí a studenou mléčnou pěnou

Na jaře 2025 se můžete těšit na zcela nový prémiový kávovar italské značky De'Longhi v rámci její úspěšné řady PrimaDonna. Novinka s nerezovým šasi a 5" dotykovým barevným displejem umožní přípravy horkých i ledových nápojů. Dodávána bude jak s karafou LatteCrema Hot, tak LatteCrema Hot, takže zvládne nejen studenou extrakci kávy, ale i studenou mléčnou pěnu. Chybět nebude ani inovativní funkce CoffeeRoutine, s níž přišla jako první řada kávovarů Rivelia. Tato funkce umožňuje uložit konkrétní nastavení nápoje pro tři různé části dne – ráno, oběd, odpoledne/večer. Pokud je funkce aktivovaná, nabídka nápojů na displeji se automaticky mění pro danou fázi dne. Další pokročilou funkcí je potom Bean Adapt v podobě průvodce, který pomůže kávovar optimálně nastavit pro určitý druh kávových zrn. Samozřejmostí potom bude přepínání uživatelských profilů, jednoduché čištění a další prvky, na jaké jsme již u kávovarů De'Longhi zvyklí. Mlýnek má ocelové mlecí kameny.



Studená extrakce



Studená extrakce s ochucenou studenou mléčnou pěnou



Horká extrakce s horkou ochucenou mléčnou pěnou



Moderní ovládání dotykem a tahem po displeji

Studené, sladké i horké kávy Inovativní JURA J10 již na jaře 2025

Hvězda posledního veletrhu IFA se chystá na český trh. Už za pár měsíců budete moci svým zákazníkům nabídnout jedinečný plnoautomatický kávovar, který nabízí vedle tradičních horkých kávových specialit také ty studené připravené pomocí studeného extrakčního procesu a se studenou mléčnou pěnou. Současně budete moci využít funkci Sweet Foam, tedy ochucené mléčné pěny. Kávovar v provedení Piano Black a se širokými možnostmi nastavení a úprav menu dorazí na trh v dubnu 2025.



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

Gaggia Cadorna Prestige Over Ice

Plnoautomatický kávovar s funkcí studené extrakce

Vedle modelu Magenta Prestige s funkcí Over Ice a v provedení Moonlight Grey, který český distributor podrobně prezentuje na straně 32, míří na trh ještě model Cadorna Prestige se stejnými inovacemi. Má tedy neotřelou barvu inspirovanou povrchem Měsíce a k původním 14 nápojům přidává ještě patnáctý v podobě studené extrakce. Mléčnou pěnu připravuje pouze horkou. K dispozici jsou 4 uživatelské profily a podrobná nastavení včetně velikosti kávy či její teploty. Odnímatelná karafa na mléko používá systém dvojitého napěnění, aby se eliminovala přítomnost větších bublinek a vznikla kompaktní mikropěna. Po použití se provede automatické čištění mléčných cest. Hrubost mletí lze nastavit v 10 krocích a síla aromatu v 5 krocích. Do zásobníku na zrna se jich vejde 300 g. Nádržka na vodu má objem 1,5 l. Kávovar navržený a vyrobený v Itálii používá ovládací panel s barevným displejem a tradiční tlačítka.

JURA J10

Plnoautomatický kávovar s možností přípravy ochucené i studené mléčné pěny a studenou extrakcí

Začátkem jara bude na český trh uveden luxusní plnoautomatický kávovar JURA, který byl představen na veletrhu IFA 2024. Novinka zaujme vedle prémiového provedení především tím, že nabídne studenou extrakci, studenou mléčnou pěnu, a dokonce ochucenou mléčnou pěnu. Vůbec poprvé si tak budou moci zákazníci připravit studenou mléčnou specialitu s příchutí. Mezi další přednosti bude patřit novější typ ovládacího panelu s dotykovým displejem, na kterém se budete pohybovat v menu potáhnutím prstem podobně jako na chytrém telefonu. Uživatel bude moci vytvářet i vlastní kávy s vlastními názvy. Stejně jako u dalších novějších kávovarů JURA nebude chybět možnost změny hrubosti mletí nápoje od nápoje. Mlecí kameny jsou z oceli. Stroj dorazí v jednom barevném provedení (Piano Black) a s integrovanou konektivitou. Zásobník na zrna bude mít kapacitu 280 g a nádržka na vodu 1,9 l.



Dostupnost: duben 2025



**Dostupnost:
1. čtvrtletí 2025**

KRUPS Sensation Milk EA912910

Plnoautomatický kávovar s novým mléčným systémem

Už na začátku roku 2025 bude uvedena na trh zcela nová řada kávovarů KRUPS nazvaná Sensation Milk. Firma ji v předstihu stručně prezentovala v SELLu 6/2024 (str. 45). My jsme do aktuálního přehledu zvolili model v tmavě šedé barvě. K dispozici bude ještě antracitová (EA912B10). Kávovary mají velkorysý ovládací panel s dotykovými ikonami a inverzním displejem. Kromě toho se na čelní straně nachází LED pásek měnící barvu podle toho, co kávovar potřebuje. Uživatel má přímý přístup k 6 nápojům, které lze připravit. Konkrétně to jsou espresso, lungo, filtrovaná káva, cappuccino, latte macchiato a caffè latte. KRUPS zdůrazňuje hlavně přítomnost nového systému pění mléka Milk Maestro s odnímatelnou nádobkou, nastavením hustoty mléčné pěny a snadným čištěním (všechny její součásti lze dát do myčky). Mlýnek má ocelové mlecí kameny. Do nádržky se vejde 1,7 l vody a do zásobníku 260 g zrnkové kávy.



Na vlně nostalgie s novou unikátní snídaňovou kolekcí Rohnson

Možná si po přečtení titulku článku kladete otázku, co může být unikátního na snídaňových setech v retro designu, ale Rohnson opět dokazuje, že umí nabídnout něco navíc. V tomto případě je to rozšíření standardní trojice produktů – varná konvice, topinkovač a kávovar – o sendvičovač. Novou řadu Nostalgia můžete svým zákazníkům nabídnout hned ve 3 barevných provedeních – tradiční béžové, výraznější zelené nebo bytostně elegantní černé.



Topinkovač

- na 2 plátky pečiva
- 3 funkce – rozmrazování, ohřev, okamžité přerušení provozu
- dekorativní regulátor indukující nastavenou úroveň opečení (1–7)
- dekorativní páčka
- automatické centrování pečiva
- uskladnění napájecího kabelu v základně
- nerezové detaily
- příkon 800 W
- R-2210 (béžová) / R-2215 (zelená) / R-2220 (černá)



Rychlovarná konvice

- objem 1,7 l
- dekorativní panel s ukazatelem teploty
- konektor Strix pro dlouhou životnost
- ukazatel hladiny vody a modrá světelná indikace provozu
- automatické vypnutí
- nerezová dekorace víka
- příkon 1 850–2 000 W
- R-7710 (béžová) / R-7715 (zelená) / R-7720 (černá)



Kávovar (překapávač)

- objem nádoby 1,5 l (až 12 šálek)
- funkce udržování teploty
- vyjímatelný a omyvatelný permanentní filtr a držák filtru
- modrá světelná indikace provozu
- funkce proti odkapávání (Andri-drip)
- energeticky úsporný systém ERP
- příkon 900 W
- R-940 (béžová) / R-945 (zelená) / R-950 (černá)

Sendvičovač

- velké pečící pláty 27,5 × 18 cm
- nepřilnavý povrch desek s mramorovou úpravou (bez PFAS)
- snadné čištění desek
- možnost grilování v otevřené pozici (180 °)
- světelná indikace provozu a připravenosti
- tepelně izolovaná rukojeť
- odkapávání miska
- zámek rukojeti a možnost skladování ve svislé poloze
- příkon 1 500 W
- R-2710 (béžová) / R-2715 (zelená) / R-9 (černá)





Miele CVA 7845 Perleťová béžová

Vestavný plnoautomatický kávovar v novém barevném provedení a se 3 zásobníky na zrna

Tento kávovar není vlastně úplnou novinkou, protože byl uveden na trh již v roce 2021. Přesto ho zařazujeme do přehledu. Důvodem je, že nově dorazil v provedení Pearl Beige alias perleťová béžová. Jedná se o nové barevné provedení vestavných spotřebičů Miele, které bylo nedávno zařazeno do prodeje také v Česku. Kávovar s barevným dotykovým displejem cílí na nejnáročnější zákazníky. Dokáže připravit 2 mléčné speciality najednou, používá odnímatelnou nádobku na mléko a většinu čistících programů provádí automaticky. Velká část vyjímatelných komponent je navíc vhodná k mytí v myčce. Čím se na trhu rozhodně vymyká, je přítomnost hned 3 zásobníků na kávová zrna. Lze mezi nimi přepínat manuálně nebo je trvale přiřadit k určitému nápoji. Miele zdůrazňuje, že změna se projevuje okamžitě nápoj od nápoje, protože v systému nezůstávají žádné zbytky kávy z předešlého mletí. Po vložení šálku pod trysku se díky funkci CupSensor automaticky nastaví její výška. Celkový objem zásobníků na zrnkovou kávu je 600 g. Kávovar můžete připojit na přívod vody.

**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

Philips 5500 LatteGo EP5547/90

Plnoautomatický kávovar s funkcí studené extrakce a rychlým čištěním

Své inovované kávovary LatteGo uvedla značka Philips na trh v průběhu letošního roku. My jsme se rozhodli do přehledu zařadit jeden z modelů z řady 5500. Novinka staví, jak už její název napovídá, na již osvědčeném systému přípravy mléčné pěny LatteGo. Jedná se o jednoduchou nádobku na mléko, jejíž největší výhodou je rychlé čištění. Philips se dokonce chlubí, že jde o systém s nejrychlejším čištěním na trhu – nádobku stačí pokaždé během pouhých 10 vteřin umýt pod tekoucí vodou ve dřezu. Pokud jde o samotnou pěnu, Philips slibuje, že je hustá a jemná. A nemusí být nutně z mléka. Použít můžete i rostlinné alternativy. Zásadní inovací je u nové řady schopnost připravit nejen teplé, ale také studené kávové speciality. Konkrétně jich tento model nabízí rovných 20. A nejde pouze o studenou extrakci kávy. U studených nápojů je připravována také studená mléčná pěna. Philips současně zapracoval na snížení hlučnosti nových kávovarů – dosáhl redukce hluku o 40% ve srovnání se starší generací jeho automatických strojů. Mlýnek je keramický.



Podívejte se na
podrobnou prezentaci
nových kávovarů
Philips v našem videu:
<https://bit.ly/philips2024>



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

Siemens EQ500 integral TQ517R03

Plnoautomatický kávovar s přehledným ovládacím panelem

Nový model plnoautomatu ve verzi „integral“ přichází s mléčným systémem, u něhož se nádobka připojuje přímo do kávovaru na jeho levém boku. Stroj ostřejších rysů kombinuje dotykové ikony s barevným displejem. V případě nápojů jde v podstatě o obrázky na zkosené části horní strany kávovaru, přičemž displej a další ovládací prvky se nacházejí již na horní rovné ploše. Uživatel má tedy rychlý přístup k nejpoblábnějším kávám. Stroj zvládne připravit 2 mléčné nápoje najednou a chlubí se plně automatickým čištěním mléčného systému pomocí páry. Při výdeji kávy lze využít také funkci aromaDouble Shot pro silnější zážitek z kávy – příprava dvou espress probíhá separátně, takže kávovar každou dávku zvlášť namele a extrahuje. Jak už je u značky Siemens zvykem, mlýnek je keramický. Nádržka na vodu má objem 1,9l. Do zásobníku na kávu se vejde 270 g zrn.

Lauben

Dokonalá káva?

S námi to jde... **tak nějak samo.**



Lauben Grind&Drip Coffee Maker 600BB

Designový kávovar v kompaktní velikosti



Integrovaný mlýnek

Vestavěný mlýnek zajistí čerstvou kávu, ale zvládne ji i z předem namletých zrn.



Omyvatelný filtr

Omyvatelný nerezový filtr šetří přírodu i rozpočet, jednorázové už nejsou potřeba.



Technologie Lauben Antidrip®

Systém umožní nalít si kávu i během přípravy – bez konvice káva nekape.



Funkce Keep Warm

Vystydlé kávé je konec, funkce Keep Warm ji udržuje stále teplou.



Technologie Cool Touch

Díky této technologii zůstává povrch přístroje chladný, takže nehrozí popálení.



www.lauben.com | [f](#) laubeneurope | [@](#) lauben_europe

Značka **Lauben** přináší **moderní** a **designové** spotřebiče, které jsou **spolehlivé**, **snadno ovladatelné** a **šetří váš čas** v kuchyni i při péči o domácnost.

Díky **kuchyňským pomocníkům** Lauben budete vařit **zdravě**, **bezpečně** a s těmi **nejlepšími výsledky**. **Pořádek** v domácnosti obstaráte **rychle** a **bez zbytečné námahy**.



Rohnson R-98028 Hot & Cold

Pákový kávovar s funkcí studené extrakce

Značka Rohnson se letos intenzivně zaměřila na rozšiřování své nabídky pákových kávovarů s moderněji pojatými modely – ať už jde o design a ovládání, či funkce. Množství novinek včetně tohoto modelu nabízí funkci studené extrakce kávy. Dotykový ovládací panel s přímým výběrem nápojů a funkcí obsahuje displej zobrazující teplotu vody. Kávovar obsahuje dvojitý systém řízení teploty, aby extrakce kávy probíhala optimálním způsobem. Součástí výbavy je samozřejmě i parní tryska. Nádržka na vodu má objem 1,5 l. Kávovar pracuje s tlakem 20 barů.

Dostupnost:
novinka již v prodeji

Lauben 600BB

Překapávač s integrovaným mlýnkem

Na trhu se postupně objevují vyspělejší překapávače s integrovaným mlýnkem, díky kterému připravují opravdu čerstvou kávu se silným aroma. Letošní novinka značky Lauben je přesně takovým typem překapávače. Množství namleté kávy lze nastavit, a to ve 2 úrovních času mletí. Použít samozřejmě lze i předem namletou kávu. Novinka zaujme také kompaktními rozměry a koncepcí s konvicí, která se zasouvá do kávovaru. Nechybí systém AntiDrip, aby bylo možné kávu nalít do šálku ještě před dokončením celého spařovacího cyklu. Najednou lze připravit až 4 šálky kávy. Z dalších funkcí jmenujme časovač, automatické vypnutí a udržování kávy při optimální teplotě. Součástí příslušenství je omyvatelný filtr z nerezové oceli.



Dostupnost:
novinka již v prodeji



Severin Filka KA 4852

Inovovaná verze překapávače s integrovaným mlýnkem

Kávovar Severin Filka rozvířil před dvěma lety celkem klidné vody trhu překapávačů nejen svou koncepcí s integrovaným mlýnkem, ale prémiovým provedením s nerezovými prvky a modernějším designem. Severin na základě ohlasu uživatelů přišel letos s druhou generací kávovaru, u něhož bylo výrazně zjednodušeno ovládání. Kávovar nyní obsahuje vyspělejší displej a průvodce nastaveními. Další výhody zůstávají – funkce přípravy nejen konvice, ale také jednotlivých šálek s různým objemem. Šálek lze v případě potřeby postavit na odnímatelnou plochu, která ho přiblíží k vypuštění.

Dostupnost:
novinka již v prodeji

JABLUM

vaše pražírna kávy



Velká radost z malých věcí.

www.jablum.cz

**Kávové centrum
PRAHA**

Sezemická 2757/2
193 00 Praha 20

**Kávové centrum
MLADÁ BOLESLAV**

Bezděčín 113
293 01 Mladá Boleslav

**Kávové centrum
LIBEREC**

Andělská cesta 617/7
460 01 Liberec

**Kávové centrum
HRADEC KRÁLOVÉ**

Jana Černého 545/48
503 41 Hradec Králové



Inovovaná Gaggia Magenta Model Moonlight Grey přináší i novou trendy funkci

U příležitosti 25. výročí od prodeje prvního automatického kávovaru značky Gaggia přichází tento tradiční výrobce se 100% italskou produkcí a pestrou historií sahající až do 30. let minulého století s novým modelem Gaggia Magenta Prestige v provedení Moonlight Grey. Novinka se chlubí nejen neobvyklou barevnou úpravou, ale také novou funkcí „Coffee Over Ice“ a vylepšenou karafou na mléko.

Nová káva Coffee Over Ice

Inovativní ledová káva „Over Ice“ představuje nový způsob přípravy a nový chuťový zážitek z nápoje, který miluje celý svět. Inovovaný kávovar Magenta Prestige jediným dotykem vydá kávu, kterou je ideální nechat připravit do sklenice na kostky ledu. Speciální proces extrakce zachovává kvalitu kávy i při nižší teplotě vody, procházející přes čerstvě pomletá zrna ve spařovací jednotce. Aroma je zachováno, spařování probíhá o něco pomaleji a výsledkem je nápoj, který lze ochutnat tak, jak je, nebo obohatit mlékem, rostlinnými alternativy či nápojovými sirupy.

U nové kávy lze nastavit úroveň aroma, a dokonce nechybí ani možnost zesílení kávy, aby byla chuť ještě intenzivnější. Kromě toho je možné připravit dvě kávy najednou (s prvním mletím a spařením a následným druhým mletím a spařením) nebo zvolit možnost mleté kávy.





Další inovace nového modelu

- Pogumovaná pracovní plocha
- 3D logo na výdejní jednotce
- Kovový úchyt a víko karafy

Až 13 nápojů na stisk tlačítka

Původní kávovar Magenta Prestige se pyšnil nabídkou 12 druhů nápojů. Nová verze v provedení Moonlight Grey přidává popisovanou třináctou kávu „Over Ice“. Další volby, na které jste zvyklí, zůstávají. Jejich obrázky se zobrazují přímo na displeji kávovaru. Stačí jeden zvolit a během chvilky už míří do šálku káva, případně mléčná pěna nebo horká voda na čaj.



Moonlight Grey – barva Měsíce

Kromě nového nápoje má nový model také zcela novou barvu svého pláště: Moonlight Grey. Jedná se o světlý tón šedé v kombinaci s černými detaily, inspirovaný povrchem Měsíce. Design si klade za cíl evokovat tisícletou fascinaci lidstva naším věčným souputníkem a podtrhuje objevitelského a inovativního ducha značky Gaggia. A důvod pro vytvoření této jedinečné barevné varianty je ještě jeden. Letos navíc neuplynulo jen 25 let od uvedení prvního superautomatu Gaggia na trh, ale také 55. výročí prvního přistání na Měsíci. Takže stejně jako člověk vstoupil na neprobádaná území, my nyní objevujeme novou část kávového vesmíru.



Dotykové ovládání a barevný displej

Barevný displej s náhledy káv a jejich názvy doplněný o dotykové plochy, jejichž údržba je výrazně jednodušší než v případě tradičních tlačítek, je dominantním designovým prvkem kávovaru. Jihoevropský náboj dodává kávovaru červená linka okolo kávové výpusti, která je samozřejmě výškově nastavitelná. Maximální výška je 15 cm, takže se pod ni vejdou i vyšší sklenice na latte macchiato.



Pocta inovacím a tradicím

Představení kávy „Over Ice“ otevírá dveře novým chuťovým zážitkům a zachovává kvalitu a preciznost, které jsou pro kávovary Gaggia charakteristické od samého počátku. Tato novinka navazuje na naši tendenci spojovat tradici a modernitu a dbát na design, eleganci, technologie a objevování. Cesta značky Gaggia pokračuje...

Je libo model Cadorna Prestige v provedení Moonlight Grey?

Kromě plnoautomatického kávovaru Magenta Prestige přichází v novém provedení a s novou funkcí „Coffee Over Ice“ také model Cadorna Prestige. Stroj zaoblenějších tvarů vsází na barevný displej doplněný o rozměrná tlačítka, která zajišťují velmi komfortní a jednoduché ovládání.



V průběhu roku 2025 se můžete těšit na další inovované modely z řad Magenta a Cadorna. Všechny již budou nabízet funkci „Coffee Over Ice“ a další vylepšení.

GAGGIA
MILANO

www.espressoprofessional.cz

ESPRESSO
PROFESSIONAL
PROFESSIONAL COFFEE SOLUTIONS

Alessio Giambertone: Gaggia má na příští dva roky ambiciózní plány. Všechny kávovary vyrábí a bude nadále vyrábět v Itálii

Když v roce 1938 spatřilo světlo světa první espresso, jak ho dnes známe, stál za ním vynálezce Giovanni Achille Gaggia. Firma používající v názvu jeho příjmení se nadále intenzivně hlásí k odkazu svého zakladatele. Na následující dva roky má připravenou nabitou roadmapu novinek, expanduje na nové trhy a nemalý zájem má i o český a slovenský trh, jak nám v rozhovoru potvrdil její exportní manažer Alessio Giambertone.

GAGGIA
MILANO



Hned na úvod se vás musíme zeptat na jednu věc. V posledních dvou dekádách proběhla spousta změn ve vlastnické struktuře Gaggia. Jakou roli v ní hraje nizozemský Philips, případně firma Versuni?

Gaggia patří do Versuni Group, která vznikla odprodejem divize Domestic Appliances společnosti Philips. Gaggia ovšem funguje jako nezávislá firma s vlastním managementem a od prosince 2023 s plně integrovaným výrobním závodem v Itálii. Firma si hodně zakládá na svém dědictví, odkazu našeho zakladatele a tvůrce espressa, vášni pro kávu i na tom, že jsme skutečně italský výrobce kávovarů.

Vy působíte na pozici exportního manažera. Jaké trhy máte na starosti?

Vedle Evropy, vyjma domácí Itálie, je to Latinská Amerika, Afrika a Indie. Celkem mám na starost 40 zemí.

Které z těchto trhů jsou pro značku Gaggia nejdůležitější? A kde vidíte největší potenciál?

V rámci Evropy jsou to určitě Velká Británie a Německo. Prostor pro růst vidíme samozřejmě také v České republice a na Slovensku, kde poptávka po kvalitnější kávě roste již řadu let, což se již potvrdilo také v sousedních zemích. Velký potenciál však vidíme i na trzích mimo Evropu, kde se kultura kávy výrazně rozvíjí.

Spolupracujete všude s distributory? Nebo máte někde i vlastní zastoupení?

Na každém trhu máme distributora. Velmi často jsou to firmy, které spolupracují se značkou Gaggia velmi dlouhou dobu a identifikují se s ní.

Gaggia je proslavená svými pákovými kávovary, ale působí už dlouho také v segmentu automatů. Jak se liší jejich zákazníci?

Máte pravdu, na trhu automatických kávovarů nejsme určitě nováčkem. Ostatně jsme nedávno oslavili 25. výročí od vstupu do této kategorie. Historicky jsme ale spjatí s pákovými kávovary, jejichž prostřednictvím jsme zapsáni u kávových nadšenců. Ve firmě jim říkáme „Coffee

Geeks“. Jde o lidi, kteří sledují trendy ve světě kávy, užívají si rituál z přípravy a káva je pro ně vášní. Nejde jim o to si koupit stroj. Chtějí zážitek. Na ně cílíme s naší legendární řadou Classic. Pro ty, kteří chtějí do tohoto světa vstoupit, jsme uvedli letos cenově dostupnější model New Espresso. A za pár měsíců naopak přijdeme s novinkou cílenou na ty nejnáročnější milovníky dobré kávy. Zatím nemohu být konkrétní, protože odhalení této novinky je plánováno až na první čtvrtletí 2025.

A u automatických kávovarů jsou našimi zákazníky všichni, kdo chtějí vynikající kávu, ale žádají širokou nabídku nápojů a možnosti nastavení přípravy černých i mléčných káv. Zaměřujeme se na obě skupiny a kontinuálně investujeme do vývoje v obou kategoriích produktů, abychom měli nabídku pro všechny druhy zákazníků. A nejde jen o nějaká líbivá prohlášení do rozhovoru. Letos jsme vytvořili ambiciózní roadmapu na roky 2025 a 2026, kdy přijdeme na trh se spoustou novinek v rámci pákových i automatických kávovarů.

Zdůrazňoval jste, že výroba probíhá v Itálii. Kde přesně?

Ano, všechny naše kávovary i mlýnky jsou produkovány v továrně Gaggio Montano v provincii Bologna. Na místě probíhá také vývoj. V posledních letech jsme do vývoje výrazně investovali, což se projevilo jak v počtu nově uvedených produktů, tak v rozšíření týmu. Intenzivně pracujeme také na komunikaci, přičemž se zaměřujeme na firemní a produktová videa a vizuální obsah na sociálních sítích, abychom zajistili jednotnou image značky po celém světě.

Karel Machovský: Domácí kávovary jsou pro nás stejně důležité jako ty profesionální

Firma Espresso Professional, jak už vyplývá z jejího názvu, se etablovala zpočátku především jako dodavatel a servis profesionálních kávovarů. Celé roky už jí ale nejsou cizí ani domácí modely, přičemž v tomto segmentu působí mimo jiné jako výhradní distributor značek Bialetti a Gaggia. O tom, jak se její byznys v posledních letech změnil a jak chce dosáhnout růstu v silně konkurenčním prostředí, jsme si povídali s Karlem Machovským, obchodním ředitelem firmy.

ESPRESSO
PROFESSIONAL

PROFESSIONAL COFFEE SOLUTIONS

Společnost Espresso Professional distribuuje na českém a slovenském trhu hned několik značek domácích spotřebičů, ale jejím hlavním zaměřením je historicky segment profi kávovarů. Jak se vám v postcovidové a silně inflační etapě daří v této oblasti? Neustále čteme o tom, že spousta restaurací, zejména vesnických hospod, zavírá...

Letošní rok je prvním v naší historii, kdy se obrátově víceméně srovnal význam domácích a profi kávovarů. Není to ale tím, že by nám klesaly prodeje profesionálních strojů. Oba segmenty rostou. Domácí ovšem rychleji a dohnal ten profesionální. Abych nemluvil jen obecně, ve srovnání s loňskem jde o solidní růst, a ve srovnání s rokem 2023 dokonce o růst v desítkách procent. Navíc je kontinuální.

Čím to, že došlo k takovému skoku?

Vidíme u domácích kávovarů růst prodeje v řetězcích. Současně nabyla hodně na významu naše spolupráce s některými velkoobchody. Určitý vliv má také náš vlastní e-shop domacikavovary.cz. Pracujeme i na aktivnější komunikaci – a to i na Facebooku nebo Instagramu. Na těchto sítích nejde o nějaký obrovský růst sledujících. Přibývají pozvolna. Trend růstu je ovšem zjevný. A ještě bych to přiřkl jedné věci. Jsme hodně aktivní na různých výstavách. A to jak těch určených pro veřejnost, tak těch B2B pro lidi z oboru. Jsme zkrátka víc vidět a projevuje se to na našich výsledcích.

Jsou pro značku Gaggia prodejné úspěšnější automaty, nebo její „pákovky“, s nimiž je mezi kávovými nadšenci historicky proslavená?



Obě kategorie se prodávají dobře. U pákových kávovarů má Gaggia výhodu, že jde mezi kávovými nadšenci o známou značku. Model Classic je dokonce považován za takovou legendu, takže je jednodušší ho prodat. Chceme se proto nyní soustředit na automatické modely a dostat je víc do povědomí lidí. Jsme rádi, že přichází Gaggia s různými zajímavými novinkami, jako je například exkluzivní provedení Moonlight Grey u nejvyšších modelů Magenta a Cadorna. Nejde ale pouze o vzhled. Tyto novinky přinášejí také novou funkci „over ice“, tedy pro přípravu ledové kávy.

A co Bialetti? U osmihranné moka konvičky se toho přece tolik vymyslet nedá...

To byste se divil. Samotný výrobek je sice stejný, ale je uváděn v různých limitovaných edicích. Nejnověji na-

příklad ve spolupráci s módní ikonou Dolce & Gabbana, ale také s designem inspirovaným úspěšnými seriály z Netflixu, jako jsou Bridgertonovi nebo Hra na oliheň. Poslední jmenovaná „limitka“ dorazí v prvním kvartálu. O tyto specifické série je každopádně mimořádný zájem.

Vedle značek, které máte ve výhradní distribuci, spolupracujete ještě s dalšími. Které to jsou?

Ano, v profi segmentu jsme výhradním distributorem kávovarů Melitta, ale dodáváme na trh také stále populárnější kávovary Dr.coffee a nově chystáme i vlastní značku Embassy. Nejprve ji chceme etablovat v profesionální sféře a zaměřit se na oblast HORECA. Myslím, že kávovary budou na trhu vyčnívat, protože umožní i přípravu ochucených káv nebo horké čokolády.



NOVINKA

ID TITANIUM SERIES 6

ČERSTVOST NA MÍRU VAŠIM POTŘEBÁM



Celosvětový lídr v oblasti chlazení transformuje svou nabídku vestavných spotřebičů a přichází s novými vestavnými chladničkami ID TITANIUM SERIES 6. Tyto lednice poprvé implementují všechny pokročilé technologie charakteristické pro volně stojící spotřebiče této značky, do vestavných řešení. Tím přináší jedinečné funkce, dokonalé uchování potravin, maximální uživatelský komfort a špičkový design.



Chladničky ID TITANIUM SERIES 6 jsou navrženy tak, aby se přizpůsobily specifickým potřebám spotřebitelů. LED osvětlení **Daylight** na zadním panelu ledničky, které se postupně rozsvěčí, a světlo v mrazáku, prosvítí celý vnitřní prostor a umožňuje tak plnou viditelnost všech potravin na každé polici, vpředu i vzadu a v každém rohu.

Díky technologii **Air Surround** proudí vzduch uvnitř chladničky v horizontálních kruzích rovnoměrnějším a jemnějším způsobem, čímž zachovává konzistenci a šťavnatost potravin až na 99 %*. Speciální boční výstupy totiž studený vzduch distribuují rovnoměrně a obklopují potraviny v celém prostoru chladničky, čímž se zabrání přímému proudění na potraviny bez ztráty jejich hmotnosti a vysušení. **Systém ABT Pro** odstraňuje až 99,99 % bakterií, které se běžně množí při nízkých teplotách a mohou vytvářet nepříjemné pachy.

Humidity Zone a My Zone jsou speciální přihrádky navržené pro udržování a neustálé sledování úrovně vlhkosti a teploty podle druhu uložených potravin. V zásuvce **My Zone** určené pro čerstvé potraviny pouhým dotykem upravíte teplotu od 0 do 5 °C, zásuvka **Humidity Zone** udrží díky speciální membráně HCS z rostlinných vláken až 90% vlhkost a zachová tak svěžest ovoce a zeleniny. Ostatní vnitřní uspořádání chladniček je zcela přizpůsobitelné díky **flexibilitě mnoha prvků**, včetně polic, zásuvek a držáku na lahev.

Aby byla splněna ta nejvyšší očekávání spotřebitelů, tato řada nabízí špičkovou **energetickou třídu C a D**, nejnižší úroveň hluku v kategorii a velkou kapacitu vnitřního prostoru **v rozměrech 55 x 177, 55 x 193 a 70 x 193**, aniž by se musel obětovat styl a eleganci.



Produkty lze ještě více přizpůsobit také díky propojení **s aplikací hOn**, která umožňuje ovládání spotřebičů na dálku, kontrolu teploty a zlepšuje uchování potravin, čímž se minimalizuje plýtvání. Aplikace navíc zahrnuje funkci řízení teploty pomocí umělé inteligence (Proactive Temperature Management),



kteřá na základě nákupních zvyklostí, návyků a počasí předvídá potřeby uživatele a nastavuje správnou teplotu.

* Test vydaný nezávislou externí technikou laboratoří srovnávající Air Surround s technologií Direct Flow (modely Haier Group: CFE735CSJ a CVBN6184WBF/S1).



www.haier.cz

Haier

#1 na světě

* Celosvětová jednička v podílu na trhu s domácími spotřebiči 15 let za sebou. Zdroj: Euromonitor International Limited 2023.



Rok 2024, rok změn. 7 nejdůležitějších událostí roku 2024 z českého pohledu

Trh směřuje jak na straně značek/výrobců, tak prodejních kanálů k další konsolidaci. Menší firmy v jedné či druhé skupině se ocitají pod stále větším tlakem zbytnělých konkurentů a v případě Česka hrají v celé věci významnou část privátní značky. Během roku 2024 bylo vše zmíněné ještě akcelerováno a čas na vydechnutí nebude ani v roce 2025.

1. Schválení spojení „Beko-Whirlpool“ ze strany antimonopolních úřadů a vznik Beko Europe

Jako snahu účinně čelit pokračující čínské invazi do Evropy lze primárně vnímat vznik společného evropského podniku tureckého Arçeliku a amerického Whirlpoolu. Beko Europe je ale také určitým mírným exitem druhé jmenované firmy z Evropy. Whirlpoolu se na kontinentu už mnoho let příliš nedařilo a v rámci celé americké korporace byla právě evropská část nejslabším článkem. Čtvrtinový podíl v nové firmě lze proto vnímat hlavně jako symbolický. Druhá polovina letošního roku se již nesla plně ve znamení fúze a postupně přešla do fáze optimalizace, která se projevuje na všech úrovních firmy. Na evropské úrovni je to nejviditelněji uzavírání některých výrobních závodů v Polsku a v Itálii. Na lokální pak současná transformace nakonec vede k chystanému odchodu Romana Kantora z pozice generálního ředitele.

2. Spojení firem HP Tronic a NAY

Lokální transakcí roku je určitě vytvoření nové česko-slovenské skupiny Nay-Datart, čímž se na trhu ještě zvýraznil často diskutovaný duopol „Alza a Datart“. Zejména tyto dva největší tuzemští prodejci elektrika svádějí soubor o zákazníky a předhánějí se v tom, co nabídnout a v čem oponenta překonat. Další významný hráč, Planeo, stojí trochu mimo tento střet. Firma spadající pod velkoobchod FAST ČR se především snaží dohnat manko v oblasti e-commerce, kde dlouho vůbec nepůsobila, a nadále posilovat svou síť.

Několik zdrojů naší redakce z trhu hovoří o dalším zvyšování požadavků na

kompenzace a podpory v rámci jednání o spolupráci v roce 2025. Nejvíce se v této souvislosti v diskusích insiderů skloňuje nepřekvapivě Datart, kterému spojení s Nay přidalo na síle i sebevědomí.

3. Finanční problémy řetězce Okay

Tématu řetězce Okay se věnujeme na začátku čísla (str. 6). Už nyní je téměř jisté, že Okay plánuje postupně uzavřít většinu svých kamenných prodejen a transformovat se na online prodejce se skladovými výdejny na několika místech v republice. Alespoň tak Jindřich Životský prezentoval svou vizi dodavatelům během nedávných schůzek, o nichž jsme byli informováni. Případný pád řetězce by nebyl pro český trh dobrou zprávou, protože by na něm již nezbyl žádný významný prodejce bez privátní značky.

4. Pokračující tažení antimonopolního úřadu českým trhem a nečekaný náraz úředníků na právní val

Od zásahu v Electroluxu navštívili úředníci antimonopolního úřadu ještě několik dalších firem, a některé dokonce pokutovali. V posledních měsících ale byly jejich (viditelné) aktivity utlumeny poté, co úřad neuspěl v HP Tronicu a (zatím částečně) v Beku. Podle všeho nebyl postup úředníků správný. Je možné, že nakonec nebudou Beko či Gorenje platit žádnou pokutu?

5. Konec CZC.cz, masové propouštění v Mall.cz

Před dvěma lety byl v oboru elektrika cítit strach z příchodu zahraničních online tržišť. Ten už dávno pominul, když se ukázalo, že v elektriku marketplacy prodejními kanály neotře-

sou. Branže proto se zdviženým obočím v rámci tohoto tématu sleduje především počínání polských manažerů Allegra a jejich určitou bezradnost, jak naložit s úspěšnou značkou CZC.cz a méně úspěšnou značkou Mall.cz. Jejich útlum či rozmělnění, o nichž jsme psali už před více než rokem, nakonec nastaly. A spolu s tím i velké propouštění.

6. Vstup značek Shark a Ninja na český trh

Trh malých domácích spotřebičů je v posledních letech poměrně nudný, protože od vstupu značky Sage se na něm vše točí jen okolo levné čínské OEM produkce, určitého úpadku zavedených značek a nástupu značek privátních. Příchod americké firmy SharkNinja proto vnímáme jako mimořádně důležitou událost. Její výrobky jsou zajímavé, leckdy s unikátními prvky či funkcemi. Navíc se Američané nebojí investovat do marketingu. Zda se jim podaří rozlousknout prostřednictvím distributora i oříšek českého trhu s extrémně silnými privátními značkami, se začne ukazovat už v průběhu roku 2025.

7. Midea kupuje Teka Group

O velkých plánech Midea pro Evropu se můžete dočíst na straně 16. Ze strany profesionálů z branže panuje vůči těmto informacím určitá skepse s ohledem na dosavadní zkušenosti s roztržitou strukturou Midea Group. Vstup na evropský trh si chtějí Číňané usnadnit akvizicí Teka. Bude to stačit? Uvidíme pravděpodobně v blízké budoucnosti. Schválení transakce je očekáváno na přelomu ledna a února.

Lubor Jarkovský

nutribullet®

Vychutnejte si
barevnější Vánoce



nutribullet

900
wattů

NB907CP

nutribullet

N°1

Značka stolních
mixérů na světě.*

*Nezávislý výzkumný institut
Lider prodeje za celý rok 2023

CANDY

Vaření a pečení s novou Candy

Candy Bake a Candy Cook pro každou kuchyni

Značka Candy po svém nedávném rebrandingu uvádí na trh nové produkty. Jedněmi z nich jsou zástupci kategorie vestavných spotřebičů. Nové trouby Candy Bake sladěné s mikrovlnkami Candy Wave a indukční varné desky Candy Cook s integrovaným odsavačem par tvoří perfektní set do každé moderní kuchyně.



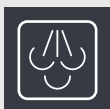
Varná deska a odsavač 2v1

Varné desky Candy Cook s integrovaným odsavačem par šetří místo a zároveň poskytují vysoký výkon odtahu výparů z vaření. Odsavače jsou určeny pro recirkulaci i pro odtah, čistí vzduch pomocí uhlíkových a tukových filtrů a mají 3 úrovně odsávání. Velmi praktický je **automatický režim**, který přizpůsobuje výkon odsávání aktuálnímu výkonu varné desky. Varné desky se 4 varnými zónami a 9 úrovněmi výkonu jsou dostupné v šířce 83 cm. Funkce **Keep Warm** udržuje jídlo teplé, funkce **Power Management** umožňuje nastavení jejich maximálního příkonu dle možností zdroje tak, aby se zabránilo přetížení.



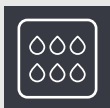
Peče bez předehřívání a celou večeři najednou

Ušetřete čas s technologií **No Preheat**. Náročný den v práci, a ještě jdete domů pozdě? Nebojte se, delikátní večeři připravíte raz dva. Trouby Candy Bake umožňují zahájit pečení, bez nutnosti předehřívání vnitřního prostoru. Funkce **Full Menu**, která je součástí aplikace hOn, navíc umožňuje vařit kompletní menu díky výběru ze šesti různých úrovní pečení, z nichž čtyři mohou být použity současně (v závislosti na modelech).



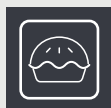
Easy Steam s dotekem páry

Candy kombinuje tradiční vaření s asistovanou párou, aby zvýraznila všechny přirozené chutě jídel a zachovala důležité živiny. Stačí nalít doporučené množství 200 ml vody na speciálně upravené dno trouby a využít sílu páry. Ideální je i pro přípravu chutných pudinků a dortů profesionálním způsobem.



Trouba, která se sama vyčistí

Trouby Candy Bake jsou vybaveny kompletní sadou čistících systémů. Integrovaný **katalytický panel** absorbuje mastné kapky během vaření. Systém **Click&Clean** umožňuje vyjmout a vyčistit vnitřní sklo trouby ve dvou rychlých krocích. **Aquactiva** je hydrolytický čistící systém, který umožňuje snadno čistit troubu pomocí páry nalitím 300 ml vody na dno trouby a nastavením 30minutového programu. U vybraných modelů najdete přednastavené **pyrolytické cykly** (Eco a Super), které při teplotě až 430 °C spálí zbytky jídla a nečistoty na prach.



Vnitřní výbava a programy pro kulinářské zážitky

Sof Close pomalu otevírá a dovírá dvířka, **teleskopické výsuvy** umožňují vysunout plech bezpečně jednou rukou, vybrané modely jsou navíc vybaveny speciálním **fritovacím košem AirFry** pro zdravější smažení na malém množství tuku. **12 programů** pomůže uvařit dokonalou večeři z jakékoliv světové kuchyně – zvolte víceúrovňové pečení, pizzu, maso, ryby, zeleninu nebo třeba gratinování a supergril.



Více na www.candycr.cz



Prestižní International TCG Retail Summit dorazí v dubnu do Prahy. Promluví i přední postavy české scény

Setkání oboru technického spotřebního zboží svede do centra Prahy velké osobnosti nejen evropské, ale i světové scény z oblasti spotřební elektroniky a domácích spotřebičů. A to jak zástupců značek a výrobců, tak prodejců. Přijdou čelní zástupci firem jako MediaMarktSaturn, Euronics International, BSH či Beko Europe. Chybět nebude ani český diskusní panel, na jehož organizaci se podílí magazín SELL coby mediální partner TCG summitu.

Přední mezinárodní konference se koná každý rok v jiné evropské metropoli a vůbec poprvé zavítá mezi 9. a 11. dubnem 2025 do Prahy. Českým profesionálům z oboru se tak otevírá jedinečná možnost účasti bez cestování za hranice republiky. Mezi hlavní témata se zařadí transformace a konsolidace trhu, nástup umělé inteligence, regulace ze strany Evropské unie a další klíčové otázky, jimiž se trh aktuálně intenzivně zabývá.

Registrujte se

Zajistit si vstup na konferenci můžete už nyní, kdy je až do 31. ledna 2025 poskytována speciální sleva 200 eur. Akce se bude konat 9. až 11. 4. v pražském hotelu Marriott (V Celnici 8, Praha 1).

Osobnosti ze zahraničí aneb kdo přijede do Prahy

- Sarah Bartz, Global Strategic insights director, NielsenIQ GfK
Ústup opatrného spotřebitele a jeho proměna v rozhodného nakupujícího
- Prof. Dr. Dennis-Kenji Kipker, research director, Cyberintelligence Institute
Nové výzvy pro IT budoucnosti
- Ragip Balcioglu, CEO, Beko Europe
Strategie pro udržitelné podnikání v náročném evropském prostředí
- Hans Carpels, president, Euronics International
- Přeregulovaná Evropská unie jako problém pro trh s elektrem?
- Saif Khan, global MD & CEO, BSH India
Indie jako příležitost – tamní trh a možnosti výroby

...a další osobnosti

Magazín SELL je mediálním partnerem akce stejně jako takzvaného TCG Summit Preview, komornějšího setkání zaměřeného výhradně na český a slovenský trh, na němž promluví vedle Petra Beny, Daniela Nového a Tomáše Opluštila také Zdeněk Bárta, generální ředitel GfK Czech.

Česká scéna na TCG summitu



11 INTERNATIONAL TCG
RETAIL SUMMIT



Petr Bena,
místopředseda
představenstva,
Alza.cz



Daniel Nový,
člen představenstva,
skupina Nay-Datart



Tomáš Opluštil,
ředitel maloobchodu,
Planeo

Multifunkční kávovary,

se kterými připravíte cold-brew,
i rychlou kávu z kapsle

beko



Automatické kávovary Beko

- Připraví nejrůznější druhy kávy od espressa až po cold brew *
- Integrovaný šlehač mléka nebo parní tryska
- Přehledný dotykový displej s přímou volbou typu nápoje



Pákové kávovary Beko

- Možnost přípravy kávy z mleté kávy, ale i z běžně používaných kapslí *
- Integrovaný šlehač mléka nebo parní tryska
- Přehledný dotykový displej s přímou volbou typu nápoje

* dle modelu



Haier Smart Home dokončil akvizici značky Kwikot

Už v létě oznámil švédský Electrolux dohodu o prodeji své jihoafrické dceřiné společnosti čínskému Haieru. V transakci jde o řešení pro ohřev vody dodávané v Jižní Africe na trh pod značkou Kwikot. Akvizice byla nyní dokončena.

Sám Electrolux koupil afrického výrobce ohřivačů vody v roce 2017. V rámci svého zestřihování, snižování nákladů a pokračující transformace se ale rozhodl Kwikot prodat. Haieru, v jehož expanzivní strategii začíná hrát Afrika stále důležitější roli, vidí ve firmě s největším výrobním závodem na ohřivače vody v Jihoafrické republice potenciál. Vnímá ji i jako vstupní bránu pro své celkové posílení v regionu.



Samsung spustil v Koreji program předplatného domácích spotřebičů

Obchodní model, který stále intenzivněji proniká do hudební a video distribuce, softwaru, ale hovoří se o něm i v automobilovém průmyslu, se stále častěji skloňuje také ve světě domácích spotřebičů. V Evropě se o něm nejvíc píše v kontextu s iniciativou BlueMovement firmy BSH, která je zatím dostupná v Nizozemsku a Německu. Zájemci si mohou za měsíční poplatek předplatit vybrané spotřebiče – nezískávají je tedy do osobního vlastnictví. Poplatek obsahuje i veškerou údržbu, opravy a případnou výměnu za funkční zařízení.

Nyní představil velmi podobnou iniciativu také Samsung, a to na svém domácím trhu pod názvem „AI Subscription Club“. Název je trochu zavádějící, protože nejde o předplatné umělé inteligence, nýbrž skutečně domácích spotřebičů, které AI využívají. Součástí služby je ještě širší využití konektivity a platformy SmartThings – zákazníci obdrží každý měsíc zprávu s podrobnými údaji o diagnostice zařízení, způsobu používání a spotřebě energie. Samsung ovšem není v Koreji první firmou, která takovou službu nabízí. Konkurenční LG patří na tamním trhu mezi průkopníky této koncepce. Vůbec první vlaštkou byl už v roce 2009 zápůjčkový program vodních filtrů.



Luboš Filip nově ve firmě HP Tronic

Novou posilu zlínské firmy se na pozici šéfa importu velkých domácích spotřebičů stal od prosince Luboš Filip, který v průběhu letošního podzimu opustil po zhruba roce čínskou Mideu, kde pracoval jako obchodní manažer pro Česko, Slovensko, Maďarsko a baltské země. V HP Tronicu se bude zaměřovat primárně na rozvoj portfolia velkých spotřebičů značky ETA. Na podobné pozici již působil v minulosti ve firmě FAST ČR, kde měl na starost značku Philco. V oboru domácích spotřebičů se Luboš Filip pohybuje už od konce 90. let.

DOMO ELEKTRO

Vaše správná volba



Praktické pultové mrazničky PRIMO míří na český trh. Včetně netypického 99litrového modelu



PRIMO PR158DVK

- Objem mrazáku: 99 l
- Přepínání mezi mrazicím a chladicím režimem
- Energetická třída E
- Roční spotřeba: 169 kWh
- Hlučnost: 38 dB(A)
- Klimatická třída: SN-N-ST
- Vybavení: forma na led, škrabka na námrazu, košík
- Rozměry: 85 × 54,7 × 44,6 cm (v × š × h)



PRIMO PR159DVK

- Objem mrazáku: 143 l
- Přepínání mezi mrazicím a chladicím režimem
- Energetická třída E
- Roční spotřeba: 182 kWh
- Hlučnost: 40 dB(A)
- Klimatická třída: SN-N-ST
- Vybavení: škrabka na námrazu, košík
- Rozměry: 85 × 60 × 56 cm (v × š × h)



PRIMO PR160DVK

- Objem mrazáku: 198 l
- Přepínání mezi mrazicím a chladicím režimem
- Energetická třída E
- Roční spotřeba: 200 kWh
- Hlučnost: 41 dB(A)
- Klimatická třída: SN-N-ST
- Vybavení: škrabka na námrazu, košík
- Rozměry: 85 × 77 × 56 cm (v × š × h)



www.domo-elektro.cz

PRIMO



MORA oslavila 200 let

Tradiční česká značka MORA má opravdu bohatou historii, v níž se odkazuje až do roku 1825, kdy v Mariánském Údolí vznikla první slévárna. Na místě se tak začalo vyrábět železo, později i výrobky, jako hřebíky a další železářské zboží. První spotřebiče na místě spatřily světlo světa ve 30. letech minulého století. Úctyhodný milník slavila značka 12. prosince v Praze, celkem příznačně v Křížkové pavilonu B, který byl před dvěma lety kompletně zrekonstruován a nese jméno podle slavného českého průmyslníka a vynálezce Františka Křížíka. Akce se konala za účasti zástupců společnosti Gorenje, resellerů a dalších hostů. Večerem provázeli Adéla Gondíková a Petr Vondráček.



Upgrade továrny praček BSH v polské Lodži

Dlouhé roky byly v tomto závodě německého výrobce domácích spotřebičů používány vstříkované plastové díly od externích dodavatelů. Nově jsou ale vyráběny přímo v podniku pomocí specializovaných strojů firmy Wittmann, která patří ke světovým lídrům v této průmyslové oblasti. V Lodži tak mají zaměstnanci BSH k dispozici velké a výkonné stroje MacroPower – každý z nich je vybaven mnoha automatizačními prvky.

Nasazením nové technologie do výroby došlo i k vylepšení samotných praček včetně snížení jejich hlučnosti. Firma také snížila náklady na produkci spotřebičů, což je v době zvýšených nákladů na energie a celkové inflační vlně, která se Polsku pochopitelně nevyhnula, také zásadní aspekt této investice.



nutribullet®

Vychutnejte si
barevnější Vánoce



nutribullet.



1200
wattů

NB1206DGCC

nutribullet

N°1

Značka stolních
mixérů na světě.*

*Mezinárodní výzkumný institut
Líder prodeje za celý rok 2023

Nové portfolio kuchyňských spotřebičů Whirlpool W Collection

Rok 2025 přináší pro značku Whirlpool zásadní změny v klíčovém segmentu vestavných kuchyňských spotřebičů. Značka uvede přibližně 70 nových modelů v rozmanitých designových provedeních, s různými technickými specifikacemi, pokročilým vybavením a zcela novými funkcemi.

Tato komplexní řada zahrnuje nejen nástupce stávajících modelů W Collection, ale také přináší inovace v oblíbené řadě Absolute. Whirlpool tímto krokem představuje kompletní kuchyňské portfolio, které umožňuje každému zákazníkovi najít přesně to, co odpovídá jeho potřebám – a to do nejmenšího detailu.

Do nabídky postupně přibudou horkovzdušné, mikrovlnné a kompaktní trouby, stejně jako nové modely varných desek. Po delší době se portfolio rozšiřuje také o vestavné vinotéky, které ladí s ostatními spotřebiči této řady.



Ikonická technologie 6. SMYSL jako inteligentní pomocník pro každodenní komfort

Ikonická technologie 6. SMYSL byla navržena tak, aby rozuměla potřebám zákazníků a umožnila spotřebičům Whirlpool dosahovat výjimečných výsledků s minimální námahou. Přináší snadné ovládání a nabízí asistované funkce a intuitivní procesy, které zjednodušují každodenní život.

Design nových trub a setů

Nová nabídka spotřebičů přináší širokou škálu barevných provedení horkovzdušných a mikrovlnných trub, která osloví i ty nejnáročnější. Spojujícím prvkem všech modelů je minimalistický design, který se hodí do jakékoliv kuchyně, důraz na detail a na precizní zpracování.

Základ tvoří nadčasová kombinace nerez a černého skla, kterou doplňuje několik modelů v kompletně celočerném provedení a také stále populárnější elegantní sety v bílé. Mezi méně tradiční, avšak velmi poutavé varianty, patří matně šedá horkovzdušná trouba nebo lesklý šedý set se dvěma variantami mikrovlnné trouby. Barevné možnosti uzavírá originální béžovo-šedý odstín označený jako Urban beige, který svou neutrálností dokonale zapadne do mnoha moderních i tradičních interiérů.



Bílá



Šedá lesklá



Šedá matná



Černá



Černá s nerezovými prvky



Urban beige

Variabilita designu se promítá i do pestrého řešení madel. Některé modely nabízejí robustnější externí madlo, jiné naopak jemné a úzké provedení, a to ve variantách kontrastního nerez k černému sklu nebo tmavého madla, které podporuje jednotnost designu. V nabídce samozřejmě nechybí ani modely s integrovaným madlem.

Vylepšení se dočkalo také osvětlení, kdy halogenová světla nahradí LED. Nejvyšší modely mají robustnější boční mřížky ve srovnání s předchůdci, které zabezpečují větší stabilitu plechů a grilovací mřížky. Z pohledu panelu a řešení displeje nabízí nová W Collection tři základní provedení trub.



Středové tlačítko s ikonou 6. SMYSL



Černobílý dotykový displej



Barevný dotykový displej

Trouby s novými funkcemi

Sous Vide

Pro dokonale jemné maso

NOVINKA

U modelů, které disponují programem SteamSense+, tedy možností 100% páry, lze využít i stále více populární variantu vaření Sous Vide. Jejím principem je příprava pokrmů ve vakuově uzavřených plastových sáčcích v páře, po delší dobu a při přesné teplotě. Výsledkem jsou dokonale jemné a šťavnaté pokrmy v čele s různými druhy masa, pro které se tato možnost dokonale hodí.



Teplotní sonda

Inovovaná sonda u více modelů

U více modelů, než tomu bylo dříve, jsou k dispozici také různé typy teplotních sond. Mezi ně patří například i nejpřpracovanější patentovaný typ čtyřbodové samonosné pravoúhlé sondy, která je vhodná i pro použití v tekutých pokrmech. Tato inovace překračuje tradiční využití sondy pouze pro maso, ryby a drůbež. Senzory sondy neustále sledují teplotu v jádru pokrmu, automaticky přizpůsobují pečicí cyklus a vypnou troubu, jakmile je pokrm hotový.

Automatické režimy podporované sondou pro různé kategorie pokrmů jsou Maso, Zapečené pokrmy a těstoviny, Chléb, Pizza a focaccia, Kynuté pečivo a sladké pokrmy.

Mezi tradiční a velmi oblíbené funkce, které samozřejmě bude obsahovat i nová řada, patří například Cook4 pro pečení více různých pokrmů najednou bez mísení vůní, automatické recepty technologie 6. SMYSL a také různé varianty samočisticích systémů jako je pyrolýza, katalytické panely nebo čištění s pomocí páry a mnohé další.



Pizza

Domácí cesta k perfektní pizzě

NOVINKA

Naprostou novinkou v konkrétních funkcích nových trub Whirlpool je speciální program na pečení Pizzy. Pro její ideální přípravu je klíčová především vysoká teplota. Aktuální modely přichází s bezkonkurenční možností pečení při až 310 °C v kombinaci s extra krátkým časem předehřátí.

Příprava pizzy nikdy nebyla snazší – nepotřebujete žádné další příslušenství, jako je třeba pizza kámen. Jednoduše vložíte pizzu přímo na plech a při přípravě z čerstvých surovin si za méně než 10 minut vychutnáte dokonale křehké těsto s ideálně křupavou kůrkou.



Vaření s pomocí páry

Pro zdravé a chutné pokrmy

Portfolio trub, které nabízí různé možnosti vaření v páře pro zdravé a chutné pokrmy, se s novou řadou rozšiřuje. Zákazníci naleznou u jeho velké části modely, které dávkuje páru ve 100% intenzitě, varianty s intenzitou dávkování na 75 %, 50 % a 25 % a nebo verze s 50% a 25% intenzitou dávkování páry. Inovované je také technické řešení, které vede k tomu, že pára je generována okamžitě po aktivaci programu a nenastává časová prodleva, která byla nutná k nahřátí zásoby vody a tvorbě páry.

AirFry

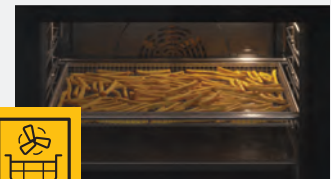
Zdravější cesta k dokonale křupavým pokrmům

NOVINKA

Nová funkce, která umožní připravit oblíbené smažené pokrmy s minimálním množstvím oleje, a to bez kompromisů v chuti nebo křehkosti. Díky pokročilé technologii cirkulace horkého vzduchu a speciálnímu plechu AirFry lze připravit dokonale křupavé hranolky, kuřecí nugety nebo třeba zeleninové chipsy s až o 50 % méně tuku* ve srovnání s tradičním smažením.

Výhody funkce Whirlpool AirFry:

- **Zdravější smažení:** redukce tuku bez ztráty chuti
- **Dokonale křupavost:** horký vzduch rovnoměrně obklopuje potraviny, čímž zajišťuje skvělou texturu
- **Jednoduché použití:** umístíte potraviny v jedné vrstvě na speciální AirFry plech a postupujte podle snadných pokynů
- **Všestrannost:** ideální pro širokou škálu jídel – od masa po zeleninu



* Na základě výsledků testů provedených v externí certifikované laboratoři. Srovnání mezi mraženými hranolkami připravenými pomocí AirFry bez přidání oleje a smažením v oleji (fritéza / smažení na pánvi). Výsledky funkce AirFry se mohou lišit v závislosti na druhu potravin a přidání oleje.

Programem Pizza a AirFry disponují všechny modely trub, některé mají v základní výbavě speciální AirFry příslušenství - mřížku, kterou lze samozřejmě také dokoupit samostatně.

Velkorysá nabídka kompaktních trub

NOVINKA

Zásadní proměny a rozšíření se dočká také nabídka kompaktních trub, kterých bude více než 10 modelů.

Jedná se o spotřebiče s velmi flexibilním využitím, které mají výšku 45 cm a objem 52 litrů, a mohou se tak stát zajímavou alternativou kombinace mikrovlnné a horkovzdušné trouby pro menší domácnosti, nebo naopak doplňkem těchto spotřebičů pro vícečlenné rodiny.

Portfolio trub nabídne k výběru varianty s možností přípravy pokrmů až na 3 úrovních, vaření v páře, funkce Crisp a Crisp Fry, automatické recepty, teplotní sondu, rozmrazování a mnohé další.



Petr Donát: Poslední dva roky byly extrémně náročné. Tvrdou práci jsme ale přetavili v 30% růst

Značka Philco prošla v roce 2023 nemalou krizí. Odchod jejího někdejšího šéfa dal následně do pohybu spoustu změn, která vedla v první fázi k propadu tržního podílu a odchodu většiny původního týmu. O tom, jak se podařilo zvrátit negativní trend i co připravuje Philco na rok 2025, s námi hovořil Petr Donát, který značce od ledna 2023 šéfuje.

PHILCO 

Famous for Quality the World Over

Před pár týdny jste se vrátil z Číny z veletrhu Canton Fair. Jaké novinky a zajímavosti jste na místě viděli?

Ano, vyrazili jsme na tento tradiční veletrh. Jedna věc je tam něco vidět, nechat se něčím nadchnout, a druhá věc je to reálně uvést na český trh. U mnoha výrobků, které se bez problému dostanou do USA nebo Austrálie, je problém s dovozem do EU kvůli přemíře byrokracie a nutné certifikaci. Je to frustrující, protože na jiné trhy ve světě mají produkty mnohem snazší cestu. Jsou často konstrukčně jednodušší, nepřekombinované, i když mají třeba vyšší spotřebu energie. Jenže je potřeba se podívat nejen na to, jakou má výrobek spotřebu, ale také kolik energie je potřeba vložit do jeho produkce. Jednodušší spotřebiče se vyrábějí snáze, méně nákladně.

Čína je poslední roky velkým tématem s ohledem na její expandující automobilky, které nabízejí levné elektromobily. Evropské automobilky naopak procházejí nyní velkou krizí. Jak vnímáte produkci spotřebičů v Číně? Určitě nelze plošně říct, jako třeba před patnácti let, že by čínská elektronika byla nekvalitní a druhořadá...

Tady bych si dovilil zmínit Martina Jahna, který někde nedávno řekl, že se nebojí Číňanů, kteří něco zkopírují, ale těch, kteří vymyslí svoje technologie. Číňané jsou dnes někde úplně jinde než před deseti lety. Dokonce bych si dovilil říct, že jsou jinde než před covidem. Je vidět, jak se zlepšili a že nemusí jen kopírovat. Opravdu dokážou vymyslet svá řešení, své technologie a svůj design. Kvalita produkce šla výrazně nahoru a na těch výsledných spotřebičích a další elektronice je to vidět.

Rozhovor jsme odstartovali velmi konkrétními dotazy, protože Philco, i když je

obchodní značkou, se jako úplně typická obchodní značka nechová. Často uvádí na trh výrobky, které v některých aspektech překonávají tradiční velké výrobce a značky. Například letos jste jako vůbec první představili side by side lednici v energetické třídě A. Působí to, že máte se značkou velké plány a ambice vám nechybějí. Kam Philco konkrétně směřuje?

Přestože mě naše prvenství s americkou lednicí v energetické třídě A nesmírně těší, nejde pouze o tuto konkrétní věc. Už před lety jsme například jako první představili pultové mrazáky s technologií Frost Protection, která je umožňuje provozovat i při teplotách do -15°C okolní teploty. A stejně tak máme v portfoliu nadále některé kombinované lednice s tímto systémem. Představte si, že máte takový mrazák nebo chladničku na chalupě. Nemusíte ji vypínat, převážet obsah a neustále řešit, jaké bude během zimy počasí. Jak vidíte, nechceme jít pouze s hlavním proudem, sledovat, co dělají ostatní, nýbrž přicházet s novými praktickými řešeními. Cíl je tedy velmi jednoduchý – být etablovanou značkou, být partnerem domácností v zemích, ve kterých máme na značku licenci.

Vratme se ještě k té „áčkové“ side by side lednici. Jste možná příliš skromný, když jste to téma tak rychle přešel. Jde ale přece o velký počín. Obzvlášť u obchodní značky. Vždyť jste předběhli všechny velké zavedené značky s vlastními výrobními kapacitami a vývojem...

Nám samozřejmě dělá radost, že se podařilo tento rok připravovaný projekt dotáhnout do konce. Věřte, že to nebylo jednoduché. Ve firmě skoro nikdo nevěděl, co chystáme. Úzkostlivě jsme celou věc tajili, aby se nedostala ke konkurenci. Celkově spadá tento „launch“ do naší pokračující snahy rozšířit a obměnit portfolio o kon-

kurenceschopné či zcela jedinečné modely. Současně se maximálně snažíme o určitou kontinuitu, na niž není trh u obchodních značek úplně zvyklý. Mám teď na mysli to, že třeba v naší řadě praček a sušiček King držíme už dlouho jednu výrobní platformu a jeden design. Nové modely se tak liší hlavně v oblasti spotřeby. Je to samozřejmě výhodné jak pro image značky, tak z hlediska obchodu, servisu a marketingové komunikace.

Mluvíte o obměně portfolia. Letos jste částečně upravili strategii a nově se zaměřujete na extra úsporné produkty. Nejde jen o americké lednice...

Celý trh se posouvá směrem ke spotřebičům s extra úsporným provozem, ale v našem případě nejde vlastně o novinku. Měli jsme takové produkty vždycky – pouze jsme to neuměli dobře komunikovat. To se nyní změnilo a i toto téma jsme konečně uchopili ze správného konce.

Vy nakupujete spotřebiče jak v Číně, tak v Turecku, což jsou takové dvě hlavní „OEM“ velmoci. Stejně tak činí i spousta značek, které se historicky označují za „áčkové“. Jak toto dělení vnímáte? Platí ještě vůbec?

Nikdo dnes není schopen vyrobit vše. I tradiční značky, které mají spoustu vlastních továren, nakupují u výrobců v Číně nebo v Turecku. Možná byste se divil, jaké krabice člověk při návštěvě těchto továren na místě vidí, tedy jaké značky jsou na těchto krabicích uvedeny. Proto si dovilím říct, že toto historické dělení na „áčkové“ a „běčkové“ značky už neplatí, protože produkovat vše sám není ekonomicky udržitelné. Všichni tedy využívají velké OEM producenty a v podstatě je pak spíš otázkou, do jaké míry si mohou výrobek customizovat. Vše je o jednáních a samozřejmě i velikosti objednávky. Kdo si vybere ty správné vý-

robce, nemá jen kvalitní produkt, ale má produkt, který reflektuje konkrétní potřeby a přání zákazníků v dané zemi. Uvedu jeden příklad – u leckterých praček nebo sušiček používají značky jen přelepky místo toho, aby byl celý ovládací panel kompletně lokalizován. Nemusím snad zdůrazňovat, že naše modely mají panel v češtině, v Maďarsku v maďarštině a třeba v Polsku v polštině.

Jak výrobce vybíráte? Co vše hraje roli?

Kromě kvality výrobku, možnosti zasáhnout do jeho provedení a výbavy je to dostupnost náhradních dílů. EU po nás chce, abychom měli k dispozici náhradní díly po dobu deseti let. Proto je extrémně důležité vybrat opravdu správného výrobce, který bude díly dodávat.

Značku Philco vedete necelé dva roky. Určitě to nebylo jednoduché období, protože jste značku převzal po celkem nečekaném odchodu Luboše Filipa. Navíc jste měl krátce potom vážnou dopravní nehodu. Značka ale navzdory těmto okolnostem vyrostla během této doby skoro o 30 %. Jak celé to období vnímáte při pohledu zpět?

Byla to mimořádně komplikovaná etapa. Způsob odchodu Luboše Filipa neodpovídal tomu, co by člověk očekával od ředitele značky. Jako člověk, který byl součástí jeho týmu, musím říct, že to z jeho strany nebylo úplně fér. Ze dne na den jsme se ocitli bez vedení, nikdo neměl informace, nic nebylo předáno. Vedení společnosti FAST přišlo s rychlou nabídkou na převzetí řízení týmu, kterou jsem přijal. Pár týdnů nato následovala ona nehoda. Nevěděl jsem tehdy, zda budu moct vůbec pokračovat. Několik měsíců jsem byl upoután na nemocniční lůžko. Přestože jsem se nemohl pohybovat, firma mi umožnila do procesu změn zasahovat. To, že mě nehodila přes palubu, pro mě bylo opravdu živou vodou. Mentálně mě to posílilo a nepochybně to přispělo k mému uzdravení.

Philco se v té době potýkalo i s horšími prodeji, že?

Ano, v první polovině roku 2023 jsme ztraceli výkon a ve srovnání s přecházejícím rokem jsme klesali. Museli jsme stabilizovat tým a změnit obchodní politiku. Ten propad trval zhruba do října 2023. Pak jsme ale začali sklízet první ovoce, které bylo výsledkem zmíněných změn. Přesto jsme museli neustále překonávat nové překážky,

kteří se často objevovaly na denním pořádku. Co následovalo, je růst o 30 %, což není úspěchem mým či jiného jednotlivce. Je to úspěch celého nového týmu, který tvrdě pracoval, držel si určité vize a občas se nebál riskovat.

Zmínili jste nový tým. Personálních změn proběhlo od roku 2023 opravdu hodně. Už je personální transformace u konce?

Transformace ještě u konce není, protože neustále někoho hledáme. Z původního týmu zbyli v tom novém pouze dva obchodní zástupci. Většina lidí odešla sama z vlastního rozhodnutí. Nebylo jich málo, a tak jsme si prošli určitou personální krizí. Dnes ale sedí v týmu až na jednu výjimku výhradně lidé, kteří již pracovali v oboru spotřebičů. Jsou to zkušení profesionálové, kteří vědí, co mají dělat a proč. Nemám radost pouze z jejich odborné úrovně. Celý ten tým funguje jako švýcarské hodinky. Neexistuje v něm řevnivost. Všichni si lidsky sedlí, spolupracují a vzájemně si pomáhají. Musím říct, že v lepší partě jsem nikdy nebyl.

Philco má komplexní portfolio obsahující jak volně stojící, tak vestavné spotřebiče. Které produktové kategorie jsou pro vás aktuálně klíčové? A ve kterých byste rádi výrazně posílili?

Jsme silně etablovaní v chlazení a mražení, hlavně tedy v určitých kategoriích. Například jsme jednička v podsegmentu malých lednic a máme 25% podíl v jednodveřovém chlazení. Chceme proto posílit v dalších kategoriích, jako jsou kombinace s mrazákem dole. Proto jsme začali do portfolia zařazovat nové modely s nižší spotřebou.

Výzvou pro nás je určitě kategorie mytí a praní, na které se budeme zaměřovat v roce 2025. A také na vestavbu, protože tam máme starší výrobky. Budeme proto obměňovat prakticky celý sortiment.

Pracujete pro společnost FAST ČR, která má na značku Philco zakoupenou licenci. Je tedy logické, že máte silnější zázemí v řetězci Planeo, případně v dceřině společnosti Favia, jediném specializovaném velkoobchodu na vestavné spotřebiče v ČR. Jak se ale daří značce Philco v dalších kanálech s ohledem na pokračující konsolidaci trhu?

Planeo je pro nás nejdůležitějším kanálem, což je logické. Co stojí určitě za pozornost, je naše pozice na nezávislém trhu.



Nějakých 30 % obrátu realizujeme přes tento kanál. Toho si nesmírně vážím. Je to výsledek tvrdé práce našich obchodních zástupců. Nadále držíme velmi robustní sestavu pro nezávislý trh, zatímco ostatní firmy tyto týmu spíše redukuje. V segmentu kuchyňských studií a truhlářů jsme, pravda, ztratili. I kvůli méně konkurenceschopnému portfoliu ve vestavbě. Příští rok se to však změní a věřím, že i díky společnosti Favia se na pozice vrátíme.

Celou dobu se bavíme o značce Philco v kontextu s českým trhem. Jak je na tom za hranicemi? Působíte s ní také na Slovensku, v Polsku a v Maďarsku.

A nejen v těchto zemích. Philco dodáváme také na Ukrajinu a do Litvy. Slovensko je přirozeně po Česku druhým nejdůležitějším trhem. Máme zde vlastní prodejny Planeo. Kde míříme k velkým číslům, je Polsko, což je dáno velikostí tohoto trhu a tím, že tamnímu týmu šéfuje velmi zkušený manažer, který dřív pracoval pro Electrolux.

V případě velkých domácích spotřebičů je velmi důležitá kvalita servisu. Jak máte nastaveny servisní služby?

Servis a poprodejní služby jsou základem toho být na trhu úspěšný. Zákazníka zklamete jenom jednou. Získat zpět jeho důvěru je mnohem nákladnější než ho dostat k „prvónákupu“. Zprovoznili jsme proto nedávno call centrum, linku technické podpory, online nákup náhradního dílu a příslušenství i možnost nahlášení poruchy online. Servisní prostředí samozřejmě trápí dlouhodobý nedostatek kvalitních servisních techniků. Snažíme se proto maximálně zefektivnit celý proces opravy od zajištění náhradního dílu až po samotný příjezd technika k zákazníkovi. Servis máme dobrý. Určitě je však co zlepšovat.



Philco Cooking Black: Králové černé elegance a výkonu ve vaší kuchyni

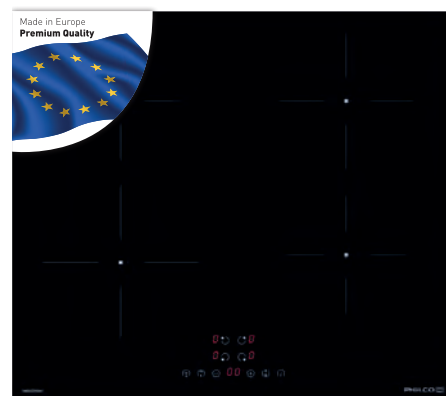
Černé spotřebiče už dávno nejsou jen otázkou módy – černá je symbolem nadčasovosti, elegance a univerzálního designu, který se přizpůsobí jakémukoliv interiéru. Řada Cooking Black od značky Philco spojuje precizní zpracování s moderními technologiemi. Hlavním cílem je přinášet spotřebiče, které skutečně plní svůj účel, vyniknou výkonem a efektivitou, ale dbají i na šetrnost k životnímu prostředí díky energeticky úsporným funkcím. Objevte klíčové produkty této řady, které vám ukáží, proč je Philco Cooking Black králem vestavných spotřebičů.

Efektivní a bezpečné vaření s dotekem elegance

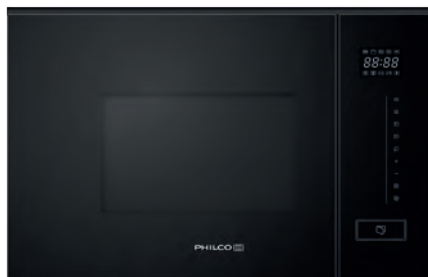
Indukční varná deska **Philco PHD 640 GPB** je ideální volbou pro každého, kdo hledá výkonnou a zároveň bezpečnou varnou desku s moderním designem. Díky 9 úrovním výkonu a funkcím jako **Booster** nebo **Keep Warm** přináší deska maximální flexibilitu pro různé typy přípravy pokrmů. Bezpečnostní funkce jako **dětská pojistka**, **indikace zbytkového tepla** a **ochrana proti přehřátí** zajistí klid při vaření a kvalitní

bez rámečkové provedení se senzorovým ovládním zase snadnou obsluhu i údržbu. S touto varnou deskou zvládnete vařit efektivně a bezpečně. **Evropská výroba** a prvotřídní materiály zaručují dlouhou životnost, má flexibilní napájení s možností připojení do 230 V i 400 V díky funkci **Power Management**. Oceníte praktické funkce jako automatickou detekci hrnce, funkci Pauza během vaření, nastavení časovače nebo ochranu proti přetečení. Výběrem kvalitní indukční desky šetříte elektřinu

díky kratší době ohřevu a přesnému řízení teploty.



Inspirativní pomocník pro moderní kuchyni



Vestavná mikrovlnná trouba **Philco PMD 2085 BIB** přináší nejen funkčnost, ale také design, který nadchne každého milovníka moderního interiéru. Černé sklo s bílým podsvícením dotykového displeje působí elegantně a zároveň minimalisticky. S objemem 20 litrů, grilem o výkonu 1 000 W a 8 automatickými programy nabízí široké možnosti přípravy pizzy, těstovin, ryb, masa, zeleniny, přes vaření brambor až po popcorn nebo ohřev nápojů. Kombinuje krásu, výkon i praktičnost a stane se nezbytným pomocníkem v každé kuchyni. Ať už připravujete rychlé večeře, nebo experimentujete s recepty, nezklame vás. Automatické programy pro různé typy jídel, 5 úrovní výkonu a funkce rychlého startu, rovnoměrná distribuce mikrovln a rozmrazovací programy, otočný talíř o průměru 25,5 cm, dětská pojistka a osvětlený vnitřní prostor, to vše zabaleno v elegantním designu z černého skla se snadnou údržbou.

Pečení s párou, designem a výkonem

Multifunkční vestavná trouba **Philco POB 759 TSB** z řady Cooking Black je dokonalým spojením moderní elegance, vysokého výkonu a snadné údržby. Její černé provedení s intuitivním dotykovým ovládáním a praktickými otočnými knoflíky dodává kuchyni profesionální



vzhled, který ocení i nároční kuchaři. S objemem 78 litrů a širokou nabídkou funkcí zvládne vše od pomalého nízkoteplotního pečení až po intenzivní grilování. Díky technologii **SteamBase** – pečení s podporou páry připravíte pokrmy jako profesionál, šťavnaté a plné chuti. A funkce **SteamClean** zase díky páře odstraní mastnotu a pomůže s úklidem. Rozsah teplot 50–250 °C, 7 úrovní pro plechy a teleskopický výsuv pro bezpečnou manipulaci, kombinace dotykového ovládání a otočných knoflíků pro intuitivní ovládání a v neposlední řadě trojitě prosklené dvířky s pomalým zavíráním **SoftClose** předurčují tuto troubu stát se středobodem vaší kuchyně.

Pečení i údržba bez kompromisů

I další model **Philco POB 759 B** v sobě spojuje styl a funkčnost a je jasnou volbou pro všechny, kteří často vaří a potřebují se na troubu spolehnout ve všech ohledech. S devíti programy včetně 3D pečení a horkovzdušného grilu je připravena na jakýkoli kulinářský



úkol. A díky provedení **EasyClean** ji po výkonu snadno uklidíte – s podporou páry a hladkého smaltovaného povrchu ji stačí setřít. Ať už pečete rodinnou večeři nebo zkoušíte nové recepty, tento model splní vaše očekávání a stane se ozdobou každé kuchyně. 9 programů včetně nízkoteplotního pečení, 3D pečení

a Super Grilu, 78 litrů a 7 úrovní pro plechy zaručují dostatečný prostor a flexibilitu. Díky **SoftClose** dvířkům s trojitým prosklením máte zaručenou bezpečnost i komfort při každodenním používání. Tento designově dotažený spotřebič z kolekce **CooKingBlack** kombinuje styl, výkon i snadnou údržbu.

Čerstvý vzduch mávnutím ruky

Digestoř je v kuchyni nenahraditelným pomocníkem, který plní hned několik klíčových funkcí. Její hlavní úlohou je zajištění čistého vzduchu – odvádí pachy, páru, mastnotu a drobné částice, které vznikají při vaření. Bez digestoře se tyto látky usazují na stěnách, nábytku i na spotřebičích. Kvalitní odsavač par však přináší nejen hygienu a snazší údržbu kuchyně, ale také zdravější prostředí. V moderních domácnostech, kde se často propojuje kuchyň s obývacím prostorem, se digestoř stává ještě důležitější. Kvalitní modely dokážou efektivně zabránit šíření pachů po celé domácnosti, a to i při intenzivním vaření. Moderní odsavače z kolekce **Philco Cooking Black** nabízejí nejen vysoký výkon, ale také stylový design a praktické funkce, které zjednodušují každodenní použití.

Diskrétní elegance s maximálním pohodlím

Je ideální volbou pro moderní kuchyně, kde je na prvním místě pohodlí a nenápadný design. Díky inovativní technologii **MoveControl** lze odsavač ovládat gesty – stačí jednoduché mávnutí rukou, abyste ho zapnuli, vypnuli, nebo změnil rychlost odsávání. Tato funkce je skvělým řešením při vaření, kdy máte ruce znečištěné od práce. Elegantní černé sklo splyne s interiérem a přidá na stylu



každé kuchyni. **MoveControl** je praktické a hygienické ovládání gesty, obzvláště, když je díky plné integraci odsavače snížený přístup k ovládání.



Maximální výkon 381 m³/hod. si poradí s nežádoucími pachy a párou, odsavač má možnost odtahu i recirkulace, používá hliníkový tukový filtr a uhlíkový filtr Air 2. Je ideální pro kuchyně, kde je důležité nenápadné a praktické řešení odsávání. Bezdotykové ovládání a moderní design z černého skla z něj činí dokonalý doplněk každé domácnosti.

Styl a výkon pro otevřené kuchyně

Kombinuje vysoký výkon s elegantním provedením z černého skla. I on se díky funkci **MoveControl** stává ideálním pomocníkem pro ty,



kteří chtějí mít čerstvý vzduch v kuchyni a zároveň si užít snadné a hygienické ovládání gesty. Díky maximálnímu výkonu odsávání 663 m³/hod. si poradí i v prostorných kuchyních nebo při náročném vaření. **MoveControl** zajišťuje pohodlnou obsluhu i při plném nasazení v kuchyni, odsavač má možnost odtahu i recirkulace, průměr odtahu je 150 mm, LED osvětlení (2 x 1 W) zajistí perfektní přehled nad varnou plochou a černé sklo dodá kuchyni moderní a luxusní vzhled. Je ideálním řešením pro otevřené a prostorné kuchyně, kde je zapotřebí vysoký výkon a stylový design. Funkce ovládání gesty přináší pohodlí a moderní technologii, kterou ocení každý kuchař.

Více o spotřebičích **Philco** na www.philco.cz

Nastal začátek konce lokálních zastoupení?

Některé změny na trhu se odehrávají poměrně rychle, až překotně. Často k nim vede ale vcelku dlouhá cesta a v náznacích se následně uragány přepisující mapu trhu objevují roky dopředu. Současná proměna trhu, na němž ubývá samostatných značek coby separátních vzájemně si konkurujících výrobců, může být předzvěstí další konsolidace. Tentokrát interní.



Lubor Jarkovský

Řízení aktivit na slovenském trhu z české centrály je v oboru poměrně běžné už od 90. let, byť mnoho tradičních značek dlouho mělo na Slovensku kancelář, či dokonce pobočku. Postupně se ale od tohoto nákladného modelu ustupuje a v průběhu let se struktura spíš zeštíhlovala, než by nabývala. Při pohledu do historie pak najdete i příklady pokusů „vyřešit“ Česko a Slovensko sloučením do jednoho clusteru s Polskem a řízením z Varšavy. Všichni víme, že je to model bezvýhradně nefunkční. Spálili se tak LG, Panasonic a někteří další. Fragmentace Evropy, zejména v našem regionu, kde se nachází množství menších a středních trhů, každý s jiným jazykem, byla a nadále je pro velké korporáty těžko zdolatelnou výzvou. Obzvláště pro ty firmy, které jsou často zvyklé, že 10 milionů lidí není populace státu, nýbrž města. Hodit ovšem všechny národy ve střední, východní a jihovýchodní Evropě do jednoho pytle a nasadit jednotnou strategii nekončí zpravidla fenomenálním úspěchem.

Náklady a ceny

Přesto nelze absenci kanceláře a robustního lokálního týmu úplně odepisovat, protože to, co nefungovalo před deseti či patnácti lety, může fungovat v budoucnu. Vývoj na trhu tomu jde vstříc, jak ukazuje například Liebherr, který nemá v Česku své vlastní sídlo a komplexní tým, nýbrž pouze obchodní část. Prodejci tedy mají od firmy místní podporu a servis, struktura je ovšem mnohonásobně levnější než v případě plnohodnotného zastoupení.

To, že toto nastavení funguje v případě velmi specifického výrobce zaměřeného především na vyšší cenový segment a jednu kategorii produktů, neznamená, že s ním mohou přijít hned další. Například z pohledu marketingu a komunikace je pochopitelně vhodnější, pokud nejsou aktivity řízeny centrálně. Ona schopnost rozumět místnímu trhu, mít s ním sepejetí, bývá klíčovou ingrediencí skutečného úspěchu. Přesto jsem přesvědčen, že v příštích letech bude tradiční struktura firem s nákladnými lokálními pobočkami podrobena minimálně kritické analýze. Situace na trhu je totiž taková, že většina firem z oboru spotřebičů není v Evropě v zisku, jak dokládají jejich roční výsledky. Prakticky všichni se potýkají s bujícími náklady a nebývalou cenovou erozí, což je z dlouhodobého hlediska smrtící kombinace. Firmy tak neustále hledají způsoby, jak ušetřit, což se zatím projevuje především jejich spojováním do větších celků. V rámci těchto procesů ale nelze ignorovat ani to, že leckteré strádající evropské podniky byly probuzeny k životu čínskými penězi – Gorenje, Candy Hoover a nejnověji to po schválení transakce bude TeKa Group. Nebyt Číňanů, je otázka, zda by dříve či později některá z těch firem nenásledovala Ardo a další firmy, které tržní změny neustály.

Zastoupení hned neskončí

Předchozím textem nechci říct, že máme očekávat rušení poboček v dohledné době. Jen vnímám zatím ony jemné a mírné náznaky toho, že k něčemu takovému může dojít. Je to možný scénář, který nelze ignorovat a zavírat před ním oči. Pozici zastoupení rozhodně nepomáhá ani konsolidace prodejních kanálů, plíživé oslabování nezávislého trhu a naopak silný nástup privátních značek. Ostatně vždyť i samotné české pobočky v posledních letech přišly například s redukcí množství obchodních zástupců. Úspory a zvýšení efektivity s sebou ovšem nesou i snížení významu samotného zastoupení. Jak jinak vnímat zmenšení obchodního týmu.

Trouby jsou zase chytřejší. Rozšiřuje se vyšší teplota nad 300 °C

V kategorii vestavných trub neprobíhá z roku na rok žádná revoluce měnící pravidla hry. Přesto je vidět, jak se trh postupně posouvá směrem k chytrým sensorům, konektivitě a páře. Současně se začíná projevovat fenomén „pizza“. Vedle samostatných specializovaných pizza trub se i v segmentu vestaveb objevují častěji modely s extra vysokou teplotou a příslušenstvím na přípravu pizzy.

Pravá italská pizza se připravuje v pecích, kde je teplota vysoko přes 500 °C. Právě to spolu kameninovým povrchem hraje zásadní roli v tom, aby byl výsledek na talíři dokonalý. Přestože domácí pizza trouby tak vysokých teplot nedosahují, posun nad 300 °C a použití pizza kamene umožňuje připravit pizzu na úrovni restaurace. Aktuálně převzala pozici rekordmana firma Gorenje, která uvedla na trh nové modely trub s teplotou 350 °C. V prodeji jsou také modely pod značkou Hisense a funkce bude dostupná také u prémiové značky ASKO. Nové s vylepšeným pizza programem přijde na trh značka

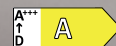
Whirlpool u svých chystaných modelů. Teplota bude 310 °C, což platí také pro značku Beko. A nadále dodává na trh své modely Teika, která s 340 °C dlouho držela rekord v maximální teplotě. Nové modely Candy a Haier nabízejí v programu na pizzu 300 °C.

Z dalších trendů je viditelné rozšiřování barevných displejů a s nimi spojených pokročilých funkcí, jako jsou kompletní představené recepty a různé chytré funkce. Týká se to hlavně vyšší kategorie trub, kde pak nejsou výjimkou ani senzory a plně automatické řízení přípravy.



Dostupnost: v prodeji

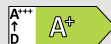
AEG série 6000 BEB351111B



- Multifunkční trouba s připařováním
- 72 l
- Pára – vlis na dně
- Pečení až na 3 úrovních
- Hladký smalt

Trouba značky AEG spadající do nižší střední cenové třídy má tradiční ovládání se dvěma zásuvnými otočnými voliči, které doplňuje displej a tlačítka pro nastavení minutky. Jedná se o model s funkcí přídavné páry, nazývané u AEG jako SteamBake. Systém tvorby páry je řešen nejjednodušším způsobem prostřednictvím vlisu na dně pečicího prostoru, kam se nalije voda. Následně stiskne uživatel tlačítko v pravé části čelního panelu, aby funkci aktivoval. Díky rovnoměrné distribuci horkého vzduchu umožňuje trouba péct na 3 úrovních najednou. Trouba nenabízí žádný speciální program pro čištění pečicího prostoru. Vnitřní úprava je v snadno čistitelném smaltu.

Amica TXH 212 CRB



- Multifunkční trouba s přídavnou párou
- 77 l
- Pára – vlis na dně
- Dotykový ovládací panel
- Katalytické desky

Novinka uvedená v posledních měsících na trh staví na systému Amica BakingPro, který zajišťuje jednak rovnoměrnější pečení a současně rychlý předehřev (150 °C do 4 minut). Trouba dále disponuje 19 přednastavenými programy pečení, 12 pečicími funkcemi včetně horkého vzduchu, teleskopickými výsuvy a dvířky se 3 skly. Skla lze snadno vyjmout bez použití jakéhokoliv nářadí. Všimněte si také nadstandardního vnitřního objemu a celočerného provedení bez jakýchkoliv fyzických ovládacích prvků. Amica u tohoto modelu zvolila kompletně senzorické ovládání, což usnadňuje údržbu čelní strany trouby. Na výběr jsou vedle standardních funkcí také přednastavené programy.

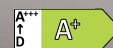


**Dostupnost:
novinka již v prodeji**



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

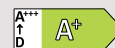
ASKO OCS8678GG



- Multifunkční trouba se 100% párou
- 73 l
- Automatické programy
- Teplotní sonda a sous-vide
- Parní čištění

Multifunkční parní trouba z řady Pearl Grey Elements zaujme na první pohled minimalistickým designem, povrchem z keramického skla v jemně šedé barvě s metalickými částicemi i precizním řemeslným zpracováním. Novinka s objemem 73 l nabízí mimo jiné přípravu pokrmů i ve 100% páře nebo metodou sous-vide. Využívá systém Pure Steam oddělující kondenzovanou vodu od páry. Vodu následně vrací do parního systému. Trouba nabízí i všechny další způsoby pečení, použití pečicí sondy nebo třífázové pečení. O komfortní obsluhu se postarají teleskopické výsuvy umístěné ve třech úrovních. K čištění slouží pára, jejíž použití je energeticky méně náročné než pyrolýza. Trouba se ovládá přes dotykový barevný LCD displej, na kterém je kromě všech ovládacích prvků k dispozici i 160 automatických programů. Pokud při pohledu na fotku přemýšlíte, kde se nachází nádržka na vodu – je skryta za panelem v pravém horním rohu čelní strany trouby. Jelikož není prakticky vidět, nenarušuje souměrnost designového pojetí spotřebiče.

Beko BBIS13300XMPE



- Multifunkční trouba s připařováním
- 72 l
- Inovativní konstrukce parního systému
- Teleskopické výsuvy
- Pyrolýza a čištění

Vybavenější model trouby Beko s dotykovým ovládacím panelem a zamačkávacími knoflíky používá systém AeroPerfect v podobě inovovaného proudění vzduchu pro ještě rovnoměrnější pečení. Trouba nabízí funkci přídavné páry. Uživatel ale nemusí lít vodu do pečicího prostoru. Místo toho se používá nádržka – při docvaknutí se spustí tvorba páry. Pokud nádržku povytáhnete ven, proces zastavíte. Uživatel si tak může řídit množství páry v pečicím prostoru manuálně a nemusí otevírat dvířka. Z dalšího vybavení Beko upozorňuje na teleskopické výsuvy, rovnoměrnou distribuci tepla a halogenové osvětlení. K běžnému čištění je určena hydrolyza. Důkladnou údržbu pak obstará pyrolytický program. Při výrobě spotřebiče byly použity materiály, které vznikly recyklací rybářských sítí a dalšího odpadu.

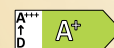


Dostupnost: v prodeji



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

Bosch Serie 6 HRG578BB7



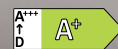
- Multifunkční trouba s přídavnou párou
- 71 l
- Automatické programy
- Řízená tvorba páry
- Pyrolýza

Nová trouba značky Bosch má výsuvnou nádržku na vodu a umožňuje uživateli nastavit množství přídavné páry ve 2 úrovních. Jedná se tedy o sofistikovanější a vyspělejší řešení než v případě modelů, kam se jen lije voda na dno trouby nebo na plech. U novějších modelů trub Bosch si také všimněte decentnějšího inverzního displeje a nenápadných černých otočných voličů. V rámci funkční výbavy můžete vybírat z 30 představených automatických programů. Prostřednictvím aplikace Home Connect lze aktivovat nějaké speciální funkce, jako je horkovzdušné smažení. Perforovaný plech je dodáván v základním příslušenství. Naproti tomu teleskopické výsuvy je potřeba dokoupit zvlášť.



Dostupnost:
novinka již v prodeji

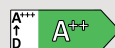
Brandt BOR7586BB



- Multifunkční trouba se 100% párou
- 73 l
- Automatické programy
- Inovativní tvar grilu
- Pyrolýza

Už před dvěma lety uvedla francouzská značka Brandt na český trh novou vestavnou troubu BOR7586BB, která jako jedna z mála na trhu nabízí kombinaci horkovzduchu, vaření ve 100% páře a pyrolytického čištění. Model s intuitivním ovládáním prostřednictvím barevného displeje se symboly a texty v češtině (i slovenštině) samozřejmě umožňuje i kombinaci pečení s přidávanou párou a nepostrádá moderní funkce, jako je kulinářský průvodce pomáhající uživateli s přípravou 97 druhů pokrmů. Vedle displeje přitahuje na čelní straně pozornost také podsvícená nádržka na vodu s elektronicky řízeným otevíráním. Dvířka obsahují 4 skla a spotřebič má vylepšenou izolaci. V pečicím prostoru se nachází nový typ grilu nazvaný Omega – umožňuje nastavení 4 stupňů výkonu a má upravený tvar, aby probíhala příprava jídla rovnoměrněji.

Candy Bake 800 CA6 NP5B3LYTB



- Multifunkční trouba s přidávanou párou
- 78 l
- Konektivita
- Inovativní konstrukce parního systému
- Pyrolýza a parní čištění

Značka Candy představila na posledním veletrhu EuroCucina své nové logo a kompletní obměnu portfolia. Nechybí ani vybavenější modely trub, které nezaujmu pouze modernějším designem a lepším dílenským zpracováním. Pyšní se i vyspělejšími funkcemi a inovativními prvky. U tohoto modelu je to systém připařování – trouba nemá klasickou zásuvnou nádržku na vodu, ale výrobce nejde ani cestou obvyklého prolisu na dně pečicího prostoru. Po otevření dvířek připojí uživatel na určené místo v boku dodávanou nálevku. Nalije 200 ml vody do integrovaného zásobníku. Dedikované topné těleso ohřívá vodu a v případě vybraných programů je do prostoru vpouštěna pára. Trouba dále zaujme možností zahájit pečení bez předehřívání, pečením až na 6 úrovních, přehledným ovládacím displejem či konektivitou. Candy také upozorňuje na energetickou třídu A++.

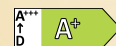


Dostupnost:
novinka již v prodeji



Dostupnost: v prodeji

Concept ETV8760ds



- Multifunkční trouba
- 72 l
- Program na pizzu
- Katalytické desky

Trouba z designové řady Titania v tmavém nerezovém provedení má 12 pečicích funkcí včetně horkého vzduchu a lze v ní péct na 2 úrovních najednou. Ze speciálních programů zmiňme ty pro kynutí těsta, na pizzu nebo rozmrazování. Trouba má dokonce teplotní sondu, která se hodí jak pro přípravu masa, tak pečiva. Manipulaci nejen s plechy usnadňují 2 páry 100% teleskopických výsuvů. Boční stěny trouby jsou osazeny katalytickými deskami, které se přirozeně regenerují. Concept zdůrazňuje pestré dodávané příslušenství – konkrétně je dodáván mělký plech, hluboký plech, rošt, již zmíněné teleskopy, teplotní sonda a katalytické desky. Dvířka s tlumeným dovíráním obsahují 3 skla, která ochlazuje ventilátor. Mezi doplňkové funkce patří opožděný start pečení a minutka.

Myčky nádobí Electrolux vrátí nádobí a křehkému sklu čistotu a lesk. Kromě toho, že se perfektně postarají o nádobí a ušetří spoustu času, jsou také šetrné k životnímu prostředí.

For better living. Designed in Sweden.



Satelitní rameno

Pět sprchovacích úrovní se satelitním ramenem s dvojitou rotací zabezpečuje nejdůkladnější umytí jakéhokoli nádobí. Voda se dostane do každého koutu i v přeplněné myčce.

Jak to funguje?



QuickSelect

S ovládním QuickSelect nemusíte hádat a tipovat ideální mycí program. Stačí jeden dotek a myčka už se postará o vše. Představujeme zcela nový způsob péče o nádobí. Pomocí posuvného ovladače jednoduše nastavíte dobu cyklu.

Jak to funguje?



Příborová zásuvka

Do zásuvky MaxiFlex se vejde vše. Neforemné naběračky a další náčiní, dlouhé nože i běžné příbory, vše si pohodlně najde své místo. Přizpůsobitelné příčky vám navíc poskytnou absolutní flexibilitu.

Jak to funguje?



AirDry

Technologie AirDry otevře dvířka myčky na šířku 10 cm několik minut poté, co začala fáze sušení. Nádobí se přirozeným prouděním vzduchu dosuší a zároveň se tím sníží spotřeba energie.

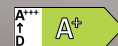
Jak to funguje?





**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

De Dietrich DOR4747MB



- Multifunkční trouba se 100% párou
- 73 l
- Automatické programy
- Nízkoteplotní pečení
- Pyrolýza

Žhavá novinka z nastupující nové generace spotřebičů francouzské značky De Dietrich nazvané Philharmonie je nabita nejnovějšími technologiemi, funkcemi a inovativní výbavou. Umožňuje vaření ve 100% páře, přidání páry k pečení, standardní pečení různými způsoby a nízkoteplotní pečení včetně metody sous-vide. Kromě toho nabízí množství smart funkcí – trouba sama doporučí ideální režim přípravy, přičemž má celkem 24 funkcí a více než 150 přednastavených receptů využívajících umělou inteligenci. A nechybí ani funkce regenerace jídla (zdravý a šetrný ohřev), horkovzdušné smažení či sušení. K ovládní slouží 4,3palcový LCD displej a k čištění pyrolýza. Do přehledu zařazujeme model v provedení Master Black. V prodeji budou i další varianty.

Electrolux EOD6F77WZ



- Multifunkční trouba s přídavnou párou
- 72 l
- Pára – vlis na vodu
- Teplotní sonda
- Katalytické desky a parní čištění

V nabídce značky Electrolux najdeme samozřejmě všelijaké sofistikované modely trub s parním generátorem a dalšími nadstandardními funkcemi, ale my jsme se rozhodli do přehledu zařadit jednodušší a cenově dostupnější variantu, která je na trhu novinkou. Trouba v celočerném designu nabízí funkci SteamBake, tedy pečení s přídavnou párou. Jedná se o konstrukčně nejjednodušší řešení s vlisem na vodu. Součástí výbavy je i teplotní sonda, která se připojuje k troubě – ta pak kontroluje teplotu uvnitř jídla a ukončí přípravu, jakmile je nastavené teploty dosaženo. Péct lze až na 3 úrovních najednou. Díky konektivité má uživatel možnost kontrolovat a upravovat nastavení i na dálku z aplikace. Trouba obsahuje katalytickou zadní stěnu. K čištění celého prostoru lze použít páru.



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**



**Dostupnost:
leden 2025**

Haier ID Series 6 H6 ID68M5YTB

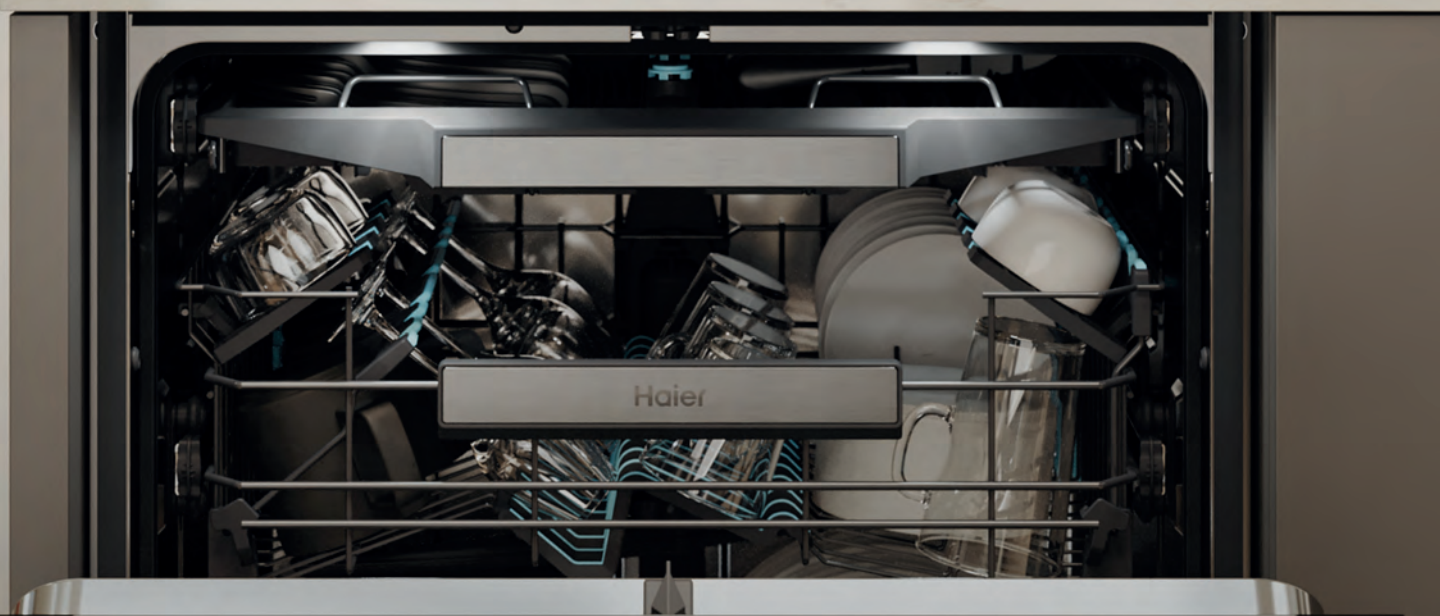


- Multifunkční trouba s kamerou
- 78 l
- Bezdrátová teplotní sonda
- Konektivita
- Pyrolýza a parní čištění

Nové modely vestavných trub Haier, s nimiž jsme se setkávali v posledním více než roce na světových veletrzích, se konečně dostávají na český trh včetně vysoce vyspělé varianty z řady ID Series 6. Trouba s velkým dotykovým displejem, na kterém lze zobrazit i kompletní recepty, obsahuje ve dvířkách trouby kameru, která neslouží jen ke kontrole jídla na dálku. Kameru využívá i systém Bionicook rozpoznávající vložené potraviny. Umělá inteligence pak pomůže s přípravou. V rámci hardwarového vybavení trouby musíme zmínit tlumené otevírání i zavírání dvířek, teleskopické výsuvy, perforovaný plech pro horkovzdušné smažení a bezdrátovou teplotní sondu. Trouba také nabízí v programu pro pizzu teplotu až 300 °C. Čistit troubu lze pomocí pyrolýzy. Pro frekventovanější údržbu s nižší spotřebou energie pak slouží hydrolyza trvající 90 minut.

I-PRO SHINE SERIES 6

Od čistoty k dokonalému lesku



AŽ O 60 % LEPŠÍ MYCÍ VÝKON*.

Nové myčky **I-Pro Shine Series 6** jsou navrženy tak, aby odstranily všechny typy nečistot a dodaly vašemu kuchyňskému nádobí mimořádný lesk. Inovativní třetí příborový koš se systémem **Cutlery Shine Plus** disponuje vlastní sadou **5 rotačních trysek směřujících vodu přímo na příbory**, a to v kombinaci s **přídavnou vodní tryskou** shora. Navíc, zcela nové **spodní ostřikovací rameno ve tvaru písmene «H»** výrazně zvyšuje výkon a zdvojnásobuje pokrytí spodního koše během mytí. Maximální technologie s minimální spotřebou energie díky **energetické třídě A**. Nejčistší čistota je zde.

* Haier I-Pro Shine Series 6 vs Haier WashLens Series 5 (14 sad nádobí, normativní znečištění, program Rapid 59').



Haier



Dostupnost:
novinka již v prodeji

Hisense H066F PizzaChef



- Multifunkční trouba s přidavnou párou
- 77 l
- Automatické programy
- 350 °C na pizzu a horkovzdušné fritování
- Pyrolýza

Firma Hisense avizovala vstup do segmentu speciálních trub se zvýšenou maximální teplotou na 350 °C už na posledním veletrhu IFA. Novinku uvádí na trh jak v rámci portfolia značky Hisense, tak Gorenje. My jsme do přehledu vybrali model Hisense, který se profiluje jako moderní technologická značka. Trouba má tedy na rozdíl od modelu Gorenje plně dotykové ovládání. Výrobní platforma je ale pochopitelně stejná, takže záleží pouze na tom, zda zákazník preferuje kompletně dotykové ovládání, nebo dotykové ovládání kombinované s otočným voličem. Model Hisense dále nabízí 22 automatických programů a vícefázové pečení s možností nastavení jednotlivých fází dopředu. K čištění používá trouba pyrolýzu. Připojit ji lze k wi-fi a ovládat na dálku z telefonu v rámci systému ConnectLife.

Miele H 7464 BPX Perleťová béžová



- Multifunkční trouba s přidavnou párou
- 76 l
- Parní generátor
- Konektivita
- Pyrolýza

Stejně jako do přehledu kávovarů i do přehledu trub zařazujeme aktuální novinky v nedávno představeném provedení nazvaném Perleťová béžová. Samotná trouba nová není. Již nějakou dobu je v prodeji v jiných barvách – grafitově šedá a obsidian černá. Její specifikace jsou ve všech třech verzích stejné. Jedná se o model s funkcí přidavné páry, kterou Miele nazývá jako klimatické pečení. Pára vzniká v generátoru a je řízeně vstříkována do pečicího prostoru. Praktická je určitě i technologie TasteControl zajišťující rychlé ochlazení vnitřního prostoru, čímž se zabrání nechtěnému přepečení nebo převaření jídla. Funkce dokáže udržovat případně jídlo teplé, aby bylo připraveno k servírování. Součástí výbavy jsou také automatické programy či teplotní sonda. Zmínovat teleskopické výsuvy, tlumené otevírání dvířek nebo konektivitu je v této cenové kategorii asi zbytečné.

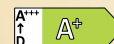


Dostupnost:
novinka již v prodeji



Dostupnost: v prodeji

Mora VTPS 787 BXB



- Multifunkční trouba s připařováním
- 77 l
- Pára – voda se lije na plech
- Program pizza 300 °C
- Pyrolýza

Trouba s extra velkým objemem 77 l nabízí funkci přidavné páry a teplotní sonda pro snazší přípravu jídel. Přidavná pára je řešena nejjednodušším konstrukčním způsobem – uživatel nalije vodu do mělkého plechu před zahájením pečení. Trouba má celkem 22 automatických pečicích programů včetně speciálního na pizzu. Uživatel pouze vybere typ jídla a jeho hmotnost a trouba zvolí správnou teplotu od 30 až do 300 °C a napoví, kam plech nebo pekáč umístit. Nechybí ani program pro zdravé horkovzdušné fritování bez tuku (perforovaný plech není součástí příslušenství). Velkorysý vnitřní prostor trouby je klenutý po vzoru tradičních kamenných pecí a zaručuje rovnoměrné pečení i objemných jídel. Komfort zvyšuje dvojité osvětlení, praktický teleskopický výsuv, tlumené zavírání i otevírání dvířek a účinné automatické čištění pomocí pyrolýzy.

UNIQUE RETAIL SOLUTION

JIŽ 30 LET SERVISUJEME RETAIL

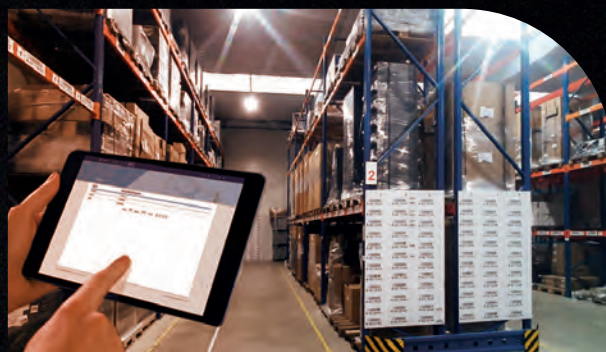
UNiBON I.S.M. s.r.o. již více jak 30 let usnadňuje svým klientům pečovat o vysokou úroveň kvalitních a reprezentačních prodejních míst, jeho prostředí a samotnou kulturu prodeje.

Další součástí rozsáhlých služeb skupiny UNiBON jsou tak servisní a logistické činnosti, skladovací služby spojené se správou a přesnou evidencí majetku zákazníka s On-line přístupem a e-shopem, distribuce a instalace P.O.P./P.O.S. i rozsáhlých Shop-in-Shop a prodejních celků. Ekologickou likvidaci samozřejmě řešíme v souladu se zákony a požadavky na ESG/udržitelnost.

V globálním měřítku zajišťujeme dopravu i instalaci objemných zakázek do zahraničí a máme bohaté zkušenosti s námořní a leteckou dopravou, včetně vývozu do třetích zemí.

I.S.M. je tu pro klienty, kteří ocení centralizované skladování svých P.O.P./P.O.S. reklamních materiálů u zkušeného partnera, který zajistí nejen kvalitní uskladnění, rozdělení materiálu a jeho přípravu na distribuci, případné opravy či kompletní repasy a další služby spojené s efektivní správou klientova majetku.

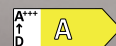
Naší vizí je stát se lídrem na trhu v oboru skladovacích, servisních a logistických služeb napříč Retailem, a to s širokým rozsahem nabízených služeb, jejich kvalitou a úrovní spokojenosti klientů.





Dostupnost:
novinka již v prodeji

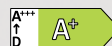
Philco POP 7880 TBX



- Multifunkční trouba
- 78 l
- Dotykové ovládání
- Otočný rožeň
- Pyrolýza

Značka Philco postupně obměňuje a inovuje své portfolio vestavných spotřebičů. Během podzimu v katalogu přibyla i tato vestavná trouba s nadstandardním vnitřním objemem 78 l. Na čelní straně nenajdete žádná tlačítka a otočné voliče – vše je řešeno dotykovými plochami doplněnými o displej, což usnadňuje údržbu. Vybírat můžete z 9 pečících programů, přičemž lze využít i dodávaný rožeň, například pro grilování kuřete. Součástí funkční výbavy je také horký vzduch nebo program na pizzu. Vzhledem k tomu, že trouba používá k čištění pyrolýzu, netřeba se bát ani zmíněného grilování na rožni. Tlumeně dovíraná dvířka obsahují 4 skla. Za vyšší bezpečnost a uživatelský komfort vděčí tento model teleskopickému výsuvu.

Teka Infinity | G1 HLB 85-G1 P BM



- Multifunkční trouba
- 70 l
- 340 °C na pizzu

- Pizza kámen v příslušenství
- Pyrolýza a parní čištění

Ze speciální řady Infinity | G1, za jejímž designem stojí slavné studio Italdesign Giugiaro, zařazujeme tento model trouby. Matný černý vzhled doplňují detaily v měděné barvě. Z pohledu funkcí jde o troubu velmi podobnou již prodávané loňské novince Maestro Pizza. I tento model totiž dosahuje až rekordních 340 °C ve speciálním programu pro přípravu pizzy. Aby byla italská pochoutka stejně křupavá, jak jsme zvyklí z restaurací, je trouba dodávána i s pizza kamenem, jehož použití je pro dosažení kýžených výsledků stejně důležité jako nastavení 340 °C. Trouba nabízí všechny běžné pečící programy, je vybavena teleskopickými výsuvy a funkcí rychlého předehřevu. Dokonce k ní dostanete lopatku na pizzu. Díky technologii SurroundTemp zajišťuje optimální distribuci tepla. Ovládání koncipuje Teika celkem tradičně – tvoří ho 2 otočné voliče, dotykové ikony a jednoduchý displej.



Dostupnost: v prodeji



Dostupnost:
únor 2025

Whirlpool WOI118HT2SSMA



- Multifunkční trouba
- 73 l
- 310 °C na pizzu a horkovzdušné fritování
- Provedení v černém nerez
- Parní čištění

Nová generace vestavných spotřebičů W Collection, která byla poprvé prezentována na jaře 2024 na veletrhu EuroCucina, začne již brzy vysílat své první vlašťovky na náš trh. Jednou takovou bude i tato trouba v matné šedé barvě – oficiálně jako stardust grey matte. Novinka s barevným dotykovým displejem a beztláčítkovým ovládacím panelem nabídne 30 přednastavených receptů v rámci technologie 6. SMYSL, která se o kontrolu přípravy postará. Z moderních funkcí pak nebude chybět AirFry pro horkovzdušné smažení (perforovaný plech v příslušenství) a speciální program High Heat Pizza, který nebude vyžadovat pizza kámen. Příprava bude probíhat při 310 °C. Dále jmenujme funkci Ready2Cook, která vás zbaví nutnosti předehřívání trouby, či konektivitu. K čištění pečicího prostoru poslouží hydrolyza.

Pro nejvyšší nároky

↑
194
↓

Bio
Fresh

Light
Tower

Glass &
Steel
Interior

No
Frost

Ice
Maker

Soft-
Telescopic

Soft
System

Smart
Device



G Made
in Germany

Rozšiřujeme svůj sortiment vestavných kombinovaných chladniček a mrazniček. Nebo by bylo lepší říci, že ho zvyšujeme? Naše vestavné XL spotřebiče s výškou 194 cm dokonale splynou s designem kvalitních kuchyní – a vynikají ve všech ohledech: dvě přihrádky BioFresh, maximální energetická účinnost ve své třídě a nadčasový elegantní design. Objevte naše nové vestavné spotřebiče velikosti XL v řadách Pure, Plus a Prime a naplňte i ty nejvyšší nároky svých zákazníků.

LIEBHERR

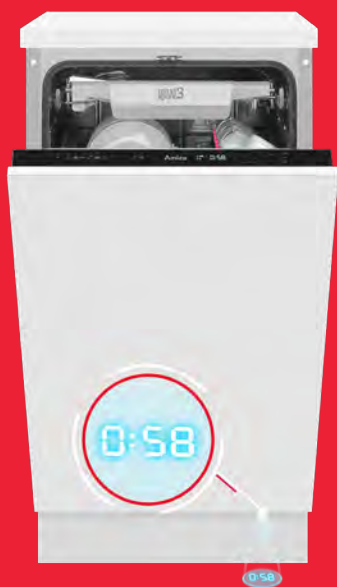
Amica

for living



Pestrý mix vestavných spotřebičů Amica

Značka **Amica neustále inovuje** své produktové portfolio a přichází s technologicky vyspělejšími a úspornějšími spotřebiči. Přinášíme tipy na žhavé novinky i prodejní hvězdy, které se vyznačují skvělým **poměrem ceny a výkonu**.



Amica MI 446 TBIM

Vestavná 45cm myčka

Plně integrovaná novinka s funkcí TimeDisplay zobrazuje za chodu **zbývající čas mycího cyklu přímo na podlaze**. Zobrazován je i čas do začátku mytí v případě, že je aktivována funkce odloženého startu. Myčka spadající do **energetické třídy B** používá nejnovější generaci motoru SilentDrive 3.0, nepostrádá funkci automatického otevření dvířek (OpenDry) nebo parní funkci **SteamPower**, která pomocí horké páry použité na konci mycího cyklu **snižuje množství bakterií**. Nádobí je díky tomu také lesklejší a rychleji schne. Z dalšího jmenujme **nízkou hlučnost 42 dB(A)**, samostatnou příborovou zásuvku, 3 nezávislá ostříkova ramena a systém AquaStop. Myčka pojme 10 sad nádobí a dokáže umýt a usušit plnou náplň méně zašpiněného nádobí už za 58 minut.



Amica MI 647 TBIM

Vestavná 60cm myčka

Z modelů s plnou šířkou byste určitě neměli opomenout tuto novinku v **energetické třídě B**, která je již také vybavena nejnovějším typem **invertorového motoru SilentDrive 3.0**, systémem **OpenDry** (automatické otevření dvířek po skončení programu) a **parní technologií SteamPower**. Myčka nabízí celkem **9 programů**, přičemž mezi nimi najdete i rychlý 58minutový, který za tuto dobu umyje a usuší plnou náplň, tedy 14 sad méně zašpiněného nádobí. Uživatelé jistě ocení novou funkci TimeDisplay s **projekcí zbývajícího času na podlahu**, odložený start či ochranu AquaStop. Součástí výbavy jsou 3 nezávislá sprchující ramena a antibakteriální filtr. K mytí příborů slouží samostatná zásuvka nad horním košem.

Amica
for living



Amica TXB 123 TCPDNB Pyro

Multifunkční pyrolytická trouba

Vestavná trouba X-Type v celočerném provedení má plně **dotykové ovládání**, takže se celá čelní strana udržuje snáze čistá. Nabízí velký objem 77 litrů a vysoce účinné **pyrolytické čištění**, které spálí veškeré nečistoty na prach. Mezi další důležité prvky patří takzvaný **katalyzátor zápachu**, výrazně snižující zápach a vůně při pečení, nebo inovativní systém BakingPro s většími topnými tělesy pro ještě rovnoměrnější propečení jídla. Předehřev trouby trvá pouhé 3 minuty. Z další výbavy stojí za pozornost teleskopický výsuv (s funkcí STOP), **tlumené dovírání** a přítomnost **4 skel ve dvířkách**.



Amica TXB 116 TCRBDKB

Multifunkční trouba s parní funkcí

Vestavná trouba v celočerném provedení se zamačkávacími podsvětlenými knoflíky, displejem a dotykovým ovládacím panelem má velký vnitřní objem 77 litrů a celkem 11 programů včetně grilu a horkého vzduchu. Součástí funkční výbavy je i **technologie SoftSteam** pro snadné pečení s přidanou párou. Stačí nalít vodu do vlisu na dno trouby a zapnout patřičný pečicí program. Nechybí ani **teleskopické výsuvy** a katalytické samočisticí desky. Dvířka mají **trojité sklo** a zůstávají při pečení mnohem chladnější a bezpečnější na dotek.



Amica DI 6415 SBB

Flexibilní indukční varná deska

Významnou letošní novinkou u značky Amica jsou indukční desky s vylepšeným chodem **bez kolísání intenzity ohřevu** a lepší funkční výbavou. Najdete u nich například **4 přednastavené programy** s přípravou při 42 °C (rozpouštění čokolády/másla), 70 °C (ohřívání / udržování v teple), 94 °C (vaření těstovin nebo rýže) a nově 200 °C pro grilování. Deska disponuje funkcí **power management** (230 V / 400 V) a **dvěma zónami Auto Bridge** spojujícími zóny na pravé a na levé straně vždy do jedné velké. Chybět nemohou ani funkce, jako je Pauza, Booster nebo Časovač. Sensorové ovládání umožňuje měnit úroveň výkonu ve 14 úrovních.



Amica DP 6413 LZBG

Plynová varná deska s hořákem wok

I klasická plynová deska může být moderně pojatá. Dokazuje to tento model **v černém skle a s designovými černými knoflíky**, které poskytují velmi přesné ovládání výkonu prostřednictvím technologie **Flame Control**. Chybět nemůže ani integrované zapalování a bezpečnostní pojistky. Jeden z hořáků je **typu wok**. Rošty jsou vyrobeny z kvalitní litiny.

www.amica-spotrebice.cz

Daniel Kowala: Nikdo v Evropě neinvestuje do indukční technologie tolik jako skupina Brandt. Nová vestavba De Dietrich bere dech

Prémiová francouzská značka De Dietrich uvádí na trh novou generaci svých vestavných spotřebičů. Na českém trhu dojde k oficiálnímu představení koncem ledna v nově zrekonstruovaném showroomu značky v Praze. Nejen o tom jsme hovořili s Danielem Kowalou, obchodním ředitelem společnosti Elmax Store, která zajišťuje distribuci několika značkám domácích spotřebičů včetně De Dietrich. Věnuje se ale i rozvoji vlastních značek.



Na trhu působí firma Elmax Store více než 25 let. Postupně rozšířila své aktivity. Dnes se věnuje velkoobchodní činnosti, distribuci, má dokonce vlastní značky a provozuje vlastní e-shop, ale také kamenné prodejny. Je toho opravdu hodně. Co je pro vás stěžejní?

Nejdůležitější je pro nás určitě velkoobchodní distribuce vlastních značek a značek, které na trhu zastupujeme. Tato činnost tvoří 80% obrátu a řekl bych, že je jí věnováno také podobné množství našeho času a energie.

Většina firem z oboru domácích spotřebičů se dnes soustředí na spolupráci s velkými hráči, jako jsou Alza, HPTronic a FAST. Jak je tomu u vás?

Kráčíme trochu jinou cestou. Pro nás je klíčový nezávislý trh, kuchyňská studia a truhláři. Náš sortiment u velkých prodejců většinou nenajdete. Je pro nás sice těžší a složitější obsloužit 500 drobných hráčů místo dvou nebo tří velkých, ale je to základem naší strategie. Tím se od většiny firem a velkých značek na trhu odlišujeme.

Z řetězců jste ale spolupracovali s firmou Okay. Dodáváte jí nadále výrobky? Dluží vám nějaké peníze?

Ano, dodávali. U Okay žádné pohledávky nemáme, protože jsme do tohoto řetězce přestali dodávat už před časem. Samozřejmě je to pro nás výpadek, který cítíme, ale doháníme to exportem na Slovensko, do Polska a prostřednictvím lokálního partnera také do Maďarska. Využíváme toho, že mohou partneři čerpat z našeho skladu a dalších oblastí, našeho stabilního zázemí. Na Slo-

vensku díky tomu poměrně dynamicky rosteme a aktuálně posilujeme tým v Polsku, kde vidíme nemalý potenciál.

Ve které činnosti máte rezervy a současně v ní vidíte potenciál do budoucna?

Jsme si vědomi toho, že musíme investovat víc do marketingu, aby byly výrobky a značky, které dodáváme na trh, víc vidět. Naším cílem je opravdu výrazně navýšit viditelnost značek. A to jak směrem ke koncovým zákazníkům, tak developerům a architektům. Nejsme firma, která si chce zajišťovat odbyt zboží cenou. Potřebujeme, aby naše značky lidé vnímali a zařadili je do výběru. Potenciál pro to je velký. Víím, že existují velmi početné facebookové skupiny, kde lidé diskutují o výběru spotřebičů a v případě značek Brandt a De Dietrich tam nezaznívají prakticky žádné negativní ohlasy. Přispívají tam i truhláři a majitelé kuchyňských studií. Obě zmíněné značky patří ještě s jednou velkou konkurenční mezi nejdoporučovanější. Jsme za to samozřejmě rádi. Každopádně tím chci říct, že kvalita výrobků, jejich funkce, technologie i design jejich majitelé oceňují. Musíme toho využít a rozšířit o našich značkách povědomí.

Nadále provozujete i vlastní prodejny Elmax Store. Soustředěné jsou spíše ve východní části republiky. Jak se jim na měnícím se trhu daří? Konsolidace prodejních kanálů jednoznačně stupňuje tlak na menší resellery.

Lokace našich prodejen je dána historicky a určitě neplánujeme síť nějak rozšiřovat. V nedávné minulosti jsme do stávajících

obchodů investovali a modernizovali je. Vnímáme je především jako dobrý prvek pro sběr informací od spotřebitelů, možnost sledovat, jak se mění jejich požadavky či nároky. Určitě nám tedy pomáhá i v naší hlavní činnosti, tedy velkoobchodním prodeji, když máme vhléd do maloobchodu.

Zmiňujete sledování trendů a požadavků zákazníků. Jak se tržv této oblasti mění a kam směřuje?

Vidíme jasný posun k nájemnímu bydlení. Dokud neklesnou úrokové sazby hypoték, tak se trh s nemovitostmi příliš nepohne. Jenže pokles sazeb samozřejmě pak povede k většímu zdražení a nedostupnosti bydlení. My se mimo jiné hodně věnujeme také oslovování firem, které vybavují nájemní byty. Klasický model, kdy zákazník přišel do prodejny, nefunguje stejně dobře jako v minulosti. Je potřeba hledat nové cesty, jak spotřebiče prodat. Navíc faktem je, že díky internetu je zákazník někdy dokonce lépe informovaný než prodáváč. Přichází do prodejny připraven. Sice se nadále věnujeme školení resellerů, ale současně investujeme do edukace koncových zákazníků, protože ti rozhodují o tom, co si koupí, a chceme, aby věděli, proč mají chtít naše řešení.

Už jsme nakousli téma konsolidace trhu v kontextu s vašimi prodejny. Co pro vás posilování největších prodejců znamená celkově v rámci vašich aktivit a strategie?

Tyto změny se dotýkají hlavně segmentu volně stojících spotřebičů. Trh se tímto vývojem přibližuje k polské-

mu modelu, kde jsou vlastně dva velcí prodejci. Na nás to ovšem nedopadá tolik, protože se orientujeme na nezávislé elektro prodejce, kuchyňská studia, truhláře, architekty a developery. S vybranými prodejci také realizujeme úspěšný projekt Center vestavných spotřebičů.

Kromě obchodů máte ještě showroomy. Jejich provoz je nepochybně nákladnou záležitostí. Jak se vám tento nadstandardní způsob prezentace osvědčil? K čemu všemu showroomy slouží?

Showroomy máme dva, jeden v Praze, kde se právě dokončuje rekonstrukce, a v Bratislavě. Ještě v Brně pak máme vyhrazený prostor pro prezentace De Dietrich v kuchyňském studiu Cígler. V rámci našich prodejen už nelze o showroomech – jde většinou o „shop in shop“ koncept s širokou nabídkou našich vestavných spotřebičů. Showroomy jsou pro nás v každém případě velmi důležité, protože v nich organizujeme školení a prezentace. Profesionálové i běžní zákazníci si mohou spotřebiče osahat, vyzkoušet a dozvědět se o nich ty nejpodrobnější informace.

Pražský showroom již brzy nabídne prezentaci nové řady De Dietrich Philharmonie. Kdy se dočkáme?

Slavnostní otevření plánujeme na přelom ledna a února. Prostory prošly kompletní rekonstrukcí a úpravou dispozic, aby vše lépe vyhovovalo našim prezentacím pro početnější skupiny lidí. Musím říct, že jsme měli velké štěstí, protože za návrhem nových prostor stojí studio slavného a velmi úspěšného designéra Radovana Mačáka, který se před časem objevil v českém Forbesu. Důvodem je jeho obrovský úspěch nejen doma, ale i v Asii, kde navrhuje interiéry pro velké firmy. Možná si říkáte, jak je možné, že zrovna takto věhlasný interiérový designér pracuje na našem showroomu a osobně dohlíží na průběh prací. Důvod je velmi prostý. Zaujaly ho spotřebiče De Dietrich a přišel se k nám na ně před časem podívat, když vybíral vybavení nové kuchyně. Díky tomu jsme s ním navázali kontakt a podařilo se nám ho nakonec i přes jeho obrovské vytížení přesvědčit, aby pro nás jeho firma prostory navrhla.

Před lety jste si prošli nelehkým obdobím. Nejprve hrozilo, že o značky Brandt a De Dietrich přijdete, když je

koupila španělská firma Fagor. Ta pak zkrachovala a nastalo další období nejistoty. Jak tyto události vnímáte s odstupem času?

Ano, bylo to velmi složité období. Nerad se k němu vracím. Navíc se snažím vždy hledět spíš vpřed. Řeknu k tomu jen to, že jsem rád, že nedošlo k tomu, co se stalo v Polsku, kde zůstali obchodníci bez servisu a zázemí. K tomu zde nedošlo. Nikdy jsme zákazníky nenechali na holičkách. Od chvíle, kdy převzala skupinu Brandt firma Cevital, realizovala obrovské investice do výroby a vývoje. Stovky milionů eur šly do nové řady spotřebičů, výrobního parku v Alžírsku i do produkce ve Francii. Nevím popravdě o evropské firmě, která by takto investovala do vývoje indukční technologie. Dovolím si dokonce říct, že právě v indukčních deskách jsme o mnoho let před konkurencí, jak se trh postupně přesvědčí v případě nové generace spotřebičů.

Co všechno se vyrábí ve Francii? A co v Alžírsku?

Ve francouzském závodě jsou produkovány veškeré vestavné spotřebiče. V Alžírsku pak vrchem plněné pračky a nově také myčky, jejichž produkce byla spuštěna teprve nedávno. Vyrábějí se tam ale i komponenty včetně tištěných spojů. Cevital díky tomu neměl během covidu problém s výrobou, protože nebyl závislý na externích dodavatelích čipů. To je celkem unikát na trhu. Ve Francii má zase skupina linku na navíjení induktorů nebo smaltovnu, kde se dělají smalty do pyrolytických trub. Úroveň výroby je opravdu mimořádně vysoká.

A co další značky, které distribuujete? Čekají nás nějaké novinky i u nich?

Co se týče naší vlastní značky Kluge, kterou jsme před necelými deseti lety uváděli na trh s cílem ji využívat v projektech nájemních bytů, ale osvědčila se také v segmentu kuchyňských studií, plánujeme nový sortiment. Očekáváme, že ho začneme uvádět v druhé polovině roku 2025 a v roce 2026. Spotřebiče se budou i nadále vyznačovat vynikajícím poměrem ceny a výkonu při zachování 4leté záruky zdarma. Výrobky u nás ve firmě testujeme a chceme mít jistotu, že splní očekávání.

U značky ROMO můžete na jaře očekávat nové pračky a sušičky z italské výroby. Chystáme také nové myčky. Nepůjde určitě o nejlevnější produkty na trhu.



Nechceme, aby značka byla považována za „lacinou“. V první řadě nám záleží na životnosti a na kvalitě. To, že jdeme správným směrem, nám letos potvrdil i spotřebitelský průzkum (dTest). S ROMO cílíme dominantně na nezávislý trh.

Značka De Dietrich přichází letos postupně s novou generací svých vestavných spotřebičů. Jak je vnímáte vy sám? Mají potenciál stát se zajímavou alternativou velkých značek z prémiového segmentu?

Ty novinky jsou opravdu úžasné. Navíc patříme do skupiny distributorů, která má možnost ovlivňovat, jaké výrobky se do nové řady nakonec dostanou. Například provedení v matné černé barvě je výsledkem požadavku, který vzneslo právě uskupení distributorů, jehož jsme členem.

Nové produkty mají tedy potenciál, opravdu velký potenciál. Už v dubnu uvedeme na trh například bezzónovu indukci s ovládáním pomocí gest, s TFT displejem a novou konstrukcí induktorů. Na 90 cm širokém modelu bude možné mít až 15 nádob. To asi nikdo nevyužije, ale dokládá to onu vyspělost indukční technologie, jakou skupina Brandt vyvinula. I odezva desky a detekce nádobí bude rychlejší. Navíc budeme mít desku s 5000W induktorem, který je asi jediným na trhu schopným opravdu obsloužit pánev typu wok.

V troubách je zase extra rychlý software – reakce jsou třikrát rychlejší než u starší řady. Menu bylo kompletně přepracováno, aby byl pro uživatele výběr správného postupu jednodušší a intuitivnější. Nemluvě o nových technologiích a funkcích, které prezentujeme ve vašem časopise v samostatném článku.

De Dietrich



PHILHARMONIE

DESIGNOVÝ A TECHNOLOGICKÝ SKVOST MÍŘÍ NA ČESKÝ TRH

Příběh francouzské značky De Dietrich psaný už od roku 1684 otevírá další kapitolu své bohaté historie uvedením nové generace vestavných spotřebičů. Novinky se na trhu vymykají nejen díky svému jedinečnému designu, ale také svými technologiemi, jimiž posouvají možnosti domácí přípravy pokrmů na novou úroveň. Samozřejmostí je potom mimořádné dílenské zpracování za použití ušlechtilých materiálů. Nastupující řada spotřebičů De Dietrich Philharmonie rozehraje opravdový kulinářský koncert ve vaší kuchyni.



Jediná kombinovaná pyrolytická trouba se 100% párou na trhu De Dietrich jako jediná značka na trhu (spolu se sesterskou značkou Brandt) nabízí unikátní kombinovanou pyrolytickou troubu se 100% párou. Tato inovace přináší to nejlepší z obou světů: domácí konvektomat s precizní kontrolou vlhkosti pro šťavnaté, rovnoměrně upečené pokrmy a současně to neúčinnější pyrolytické čištění, které zbaví troubu všech nečistot snadno a bez námahy.

Pomocí programu Pyro Express rychle a efektivně odstraníte veškeré nečistoty i v těžko přístupných místech, a trouba tak bude dokonale připravená na zdravé pečení ve 100% páře. Jen čistá trouba peče zdravě. Proč se spokojit s kompromisy, když můžete mít to nejlepší?

Navigace AI Smart

Velký dotykový TFT displej vám umožní komunikovat s troubou stejně snadno, jako byste měli po ruce celý kuchyňský tým. Díky technologii umělé inteligence De Dietrich vás trouba provede každým krokem vaření. V automatickém režimu si jednoduše vyberete recept a trouba se postará o zbytek. U vybraných modelů nemusíte ani zadávat množství jídla. Stačí jen jednoduše vybrat recept a aktivovat ho. Inteligentní senzory samy poznají, kdy je pokrm hotový, a ukončí přípravu. Prakticky tak neexistuje možnost, že by uživatel něco zkazil. Současně celý systém výrazně zjednodušuje a zrychluje přípravu.

Pochopitelně nechybí ani manuální režim, v němž vám trouba doporučí ideální nastavení, aby byl výsledek vždy perfektní. Pokud preferujete vlastní nastavení, můžete si parametry pečení zvolit sami. Během vaření můžete snadno zkontrolovat pokrok na displeji a díky intuitivnímu ovládání máte vždy dokonalý přehled.



MULTIFUNKČNÍ TROUBY

Nové trouby De Dietrich vytvářejí dokonalou rovnováhu mezi technologií a estetikou, takže rozzáří každou kuchyň nejen samy o sobě, ale také dokonalými výsledky na talíři. Toužíte připravit hovézí Wellington? Dokonale propečeného mořského vlka? Křupavé makronky? Nebo jiné recepty, na které byste si běžně netroufli? Vestavné trouby z řady Philharmonie z vás učiní kulinářského mistra.



AI teplotní sonda

Multifunkční pyrolytická trouba s bezdrátovou teplotní sondou AI ještě dále zjednodušuje pečení. I bez větších zkušeností si můžete troufnout třeba na rostbíf beze strachu z toho, že byste maso příliš propekli. Sonda měří teplotu uvnitř pokrmu na stupeň přesně a automaticky zastaví program, jakmile je dosaženo ideální teploty. Výsledkem je perfektně upečené jídlo bez potřeby kontroly – jednoduše nastavte a nechte troubu pracovat za vás.

Smart Control (WiFi)

Smart Control umožňuje spárování se smartphonem nebo tabletem a následné pohodlné ovládání přes aplikaci De Dietrich Smart Control. Díky wi-fi konektivité a aplikaci Smart Control lze s troubou snadno komunikovat a upravovat veškeré parametry pečení na dálku například od kuchyňského stolu nebo od televize. Nemusíte tak být neustále v kuchyni, ba dokonce ani doma.

Automatické pečení AI Sensor

Trouby De Dietrich přináší exkluzivní technologii pro zcela autonomní přípravu pokrmů. Funkce AI Sensor umožňuje maximálně snadnou přípravu pokrmů v plně automatickém režimu.

Pouze 3 kroky:

1. v menu funkce Auto zvolíte příslušný pokrm
2. vložíte ho do úrovně trouby, která je zobrazena na displeji
3. zavřete dvířka

AI Sensor, technologie patentovaná společností De Dietrich, se pomocí sofistikovaných algoritmů postará o vše ostatní. Sama si nastaví vhodný typ pečení, ideální teplotu pečení a správný čas přípravy. Díky dokonale přesnému teplotnímu a vlhkostnímu čidlu Perfect Sensor si trouba neustále hlídá celý proces pečení a poskytuje zpětnou vazbu elektronickému regulátoru, který průběžně upravuje všechny parametry pečení pro naprosto bezchybný výsledek.

Nízkoteplotní pečení

Tento šetrný, pozvolný a rovnoměrný způsob pečení při teplotách pohybujících se v rozmezí 73 °C až 100 °C je ideální pro přípravu obzvláště jemného a chutného masa. Nízkoteplotní pečení bylo donedávna doménou zejména špičkových profesionálních kuchařů, jelikož v běžných troubách tento proces vyžaduje trpělivost, cit a značné zkušenosti. Naštěstí díky plně automatickým nízkoteplotním programům v troubách De Dietrich si může tento vybraný způsob úpravy dopřát každý, navíc s garancí bezchybných výsledků.

A to není vše. Některé programy kombinují



pozvolné pečení s krátkým pečením při teplotách vyšších než 140 °C, aby došlo k takzvané Maillardově reakci, která dodá pokrmu intenzivní chuť a zlatavou kůrku. A opomenout nesmíme ani takové detaily, jako je speciální rošt, který zajistí dokonalou cirkulaci teplého vzduchu, takže není nutné maso otáčet.

S novými troubami De Dietrich můžete používat postupy, jaké byly doposud vyhrazeny opravdu zkušeným domácím kuchařům či profesionálům z oboru gastronomie.

Sušení

Proces dehydratace umožní sušení velkého množství různých potravin včetně ovoce, zeleniny, hub, aromatických bylin nebo koření při dokonale řízené teplotě mezi 35 °C a 80 °C. Celý proces sušení zabraňuje vytváření bakterií, a tak můžete potraviny uchovat i po několik měsíců a mít je po ruce, kdykoliv budete chtít. K sušení vybírejte jen zralé suroviny, bez známek poškození, napadení hnilobou či plísní. Nebojte se sušit kyselé nebo málo sladké plody (například kyselá jablka). Naopak je vyhledávejte, protože v surovinách se v průběhu dehydratace koncentrují cukry a přírodní aroma, takže oproti čerstvým potravinám mají výraznější a sladší chuť.

Pokud chcete předejít zhnědnutí některých druhů ovoce (hrušek, jablek, meruněk apod.), tak nakrájené plátky ovoce před sušením namočte do směsi připravené z 250 ml vody a 1 lžice citronové šťávy.

Sous Vide

Metoda přípravy sous-vide přináší do vaší kuchyně jídla, která byla dlouhé roky výhradní doménou těch nejlepších restaurací. A to díky přítomnosti konvektomatu v profesionální kuchyni.

Moderní multifunkční parní trouby jsou ale v podstatě takovými domácími konvektomaty, a tak se tato metoda dostala k širší veřejnosti.

Technologie umožňuje připravit potraviny ve vakuu ve 100% páře, díky čemuž zůstávají šťávy, přirozené chutě a živiny plně zachovány. U nových trub De Dietrich stačí použít parní příslušenství, položit vakuovaný pokrm (maso, ryby, zeleninu nebo ovoce) na mřížku a vybrat program Sous Vide. Potraviny se pošírují pomalu a při stejnoměrné teplotě, což zaručuje, že si uchovají dokonalou texturu bez převaření.

Díky funkci Sous Vide v troubě dosáhnete jemného a intenzivně chutného pokrmu, aniž byste museli opustit pohodlí svého domova.



Air Fry

Stále populárnější horkovzdušné fritování už nevyžaduje, abyste si pořizovali samostatný spotřebič, který bude na kuchyňské lince zbytečně zabírat drahocenný prostor. S novými troubami De Dietrich si užijete dokonale křupavé pochoutky s minimem oleje díky funkci Air Fry. Tato technologie využívá proudění horkého vzduchu k rovnoměrnému a rychlému pečení, což vytváří křupavou kůrku a šťavnatý vnitřek – přesně jako u klasického smažení, ale mnohem zdravěji. Stačí vložit oblíbené potraviny na děrovaný plech, vybrat program Air Fry a už za pár minut si vychutnat lahodné hranolky, zeleninu, kuřecí křídélka nebo ryby – to vše s minimem tuku. S funkcí Air Fry tak dosáhnete skvělých výsledků bez zbytečného oleje a bez zdouhavého smažení. A ještě ušetříte prostor na pracovní ploše kuchyně.

5 jedinečných barevných provedení

De Dietrich si je vědom vytříbeného vkusu svých zákazníků, a tak přináší na trh hned 5 barevných provedení spotřebičů, aby si každý nejen vybral, co je jeho srdci esteticky nejbližší, ale také měl možnost dokonale sladit spotřebiče se zbytkem kuchyně.

Heritage

Dokonalá harmonie intenzivní černé s jemnými měděnými akcenty vytváří pocit neobyčejné elegance. Řada Heritage podtrhuje historické dědictví značky a její inovativní sílu.

Infinite Black

Hluboká černá v této kolekci ztělesňuje nekompromisní eleganci, která odráží nekonečnou sofistikovanost a styl.

Stellar Steel

Sonáta hluboké černé barvy protkaná rafinovanými detaily z nerezové oceli. Kolekce Stellar Steel dodává moderním interiéřům neopakovatelný šarm.

Master Black

V matném provedení získává černá nebývalou hloubku a sametové nuance, které lákají k dotyku. Tato moderní a precizně vyvážená kompozice je jemně prozářena lesklou černou a doplněna elegantním kouřovým sklem.

Eternal White

Kolekce Eternal White přináší dokonalou symfonii čistoty a sofistikovanosti. Nadčasová harmonie bílé, obohacená nerezovou ocelí, zachycuje světlo a podtrhuje krásu pečlivě vybraných materiálů.

Indukční desky

Indukční desky De Dietrich promění vaše recepty v dokonalé pokrmy a zbaví vás všech zbytečných omezení při vaření. Vyrobené z ušlechtilých materiálů a s minimalistickým designem poskytují prostor pro plné rozvinutí vašeho kulinářského talentu.

Redukce omáček, telecí ragú, restované mušle... Díky indukčním deskám Philharmonie dosáhnete perfektních výsledků s pomocí přesných pokynů, které se zobrazují přímo na displeji. Vaše kuchyně nikdy nebyla tak snadno ovladatelná, s takovou brilancí a lehkostí.

Backlight

Podsvícený panel

Spojení kvalitních materiálů a textur, precizní detaily a jedinečný povrch, tato kolekce indukčních desek v sytém černém skle je určena milovníkům neobyčejného designu, kteří hledají kombinaci harmonie a elegance.

Díky nové technologii Backlight zůstává ovládací panel po vypnutí zcela skrytý, takže se deska plynule začlení do prostoru bez rušivých prvků. Symbol vytříbeného stylu pro ty nejelegantnější interiéry.



AI teplotní sonda

Srdce kulinářské dokonalosti

Bezdrátová teplotní sonda AI Talent umožňuje přesnou kontrolu teploty pokrmů na stupeň přesně. Sonda v reálném čase přenáší informace do ovládacího panelu, což vám pomůže mít vaření pod absolutní kontrolou – nebo můžete nechat desku, aby automaticky nastavila ideální parametry za vás.

3 režimy vaření podle vašich potřeb a dovedností:

- Průvodce nabízí 10 receptů pro přesnou přípravu s AI sondou, od zeleniny po foie gras, filet mignon či rybí steaky.
- Asistovaný režim nabízí 7 přednastavených funkcí, včetně temperování čokolády, sous-vide, dušení, vaření nebo smažení. Teplota se nastaví automaticky podle typu přípravy a vy ji můžete přizpůsobit vašemu receptu pro perfektní výsledek.
- Manuální režim vám umožní nastavit přesnou teplotu ručně. Jakmile je dosaženo požadované teploty, deska vás upozorní zvukovým signálem.

AI Chef

Krok za krokem k dokonalému výsledku. Nechte se umělou inteligencí a barevným dotykovým TFT displejem s vysokým rozlišením vést krok za krokem k výjimečným kulinářským obzorům.



s recepty vytvořenými předními šéfkuchaři. Celkem máte na výběr 25 ikonických francouzských a světových pokrmů. Od ingrediencí přes množství a postupy – každý krok je detailně popsán jako v kuchařce, takže vám nikdy nebude chybět přesnost, inspirace ani odvaha.

AI Průvodce

Spolehlivý průvodce k dokonalosti

Tato autonomní technologie vám pomůže s přípravou a kontrolou pokrmů. Vyberte si z 84 receptů v AI průvodci a postupujte podle instrukcí. AI vám poradí, jaký typ nádobí a varnou zónu použít, a sama upraví výkon a dobu vaření pro dokonalý výsledek.



horiZone

Vrchol revoluční technologie

Modulární varná zóna horiZone o rozměrech 40 × 23 cm představuje nekomplexnější řešení na trhu a vrchol technologického know-how francouzských inženýrů De Dietrich. Tato flexibilní zóna pojme všechny typy velkých, oválných či obdélníkových nádob, včetně 23cm pánve nebo 40cm oválného pekáče.

horiZone nabízí širokou škálu konfigurací pro neomezené možnosti vaření. Můžete rozmístit několik malých hrnců nebo jednu velkou nádobu přesně podle svých potřeb a využít tak celý prostor bez omezení.

Grilovací funkce

Nová dimenze opékání masa i zeleniny

Vyzkoušejte ty nejlepší letní recepty přímo na své indukční desce a objevte autentickou chuť a jedinečné aroma grilování. Grilované jehněčí kotletky nebo hovězí steak – vše, co máte rádi, snadno připravíte po celý rok.

De Dietrich nabízí volitelný litinový gril, který se dokonale hodí na varnou zónu horiZone vaší desky Philharmonie. Díky speciální grilovací funkci můžete připravovat maso a ryby tak, aby byly dokonale propečené a šťavnaté. Jemná marináda navíc zdůrazní jejich chuť a křehkost. Bojíte se, že maso příliš propečete? Využijte teplotní AI sondu!

Autolink

Chytré propojení indukční desky a odsavače

Soustředte se během vaření pouze na přípravu jídla a nechte většinu nastavení na spotřebičích, a to včetně aktivace odsavače. Díky infračervenému propojení se odsavač automaticky aktivuje při zapnutí varné desky, přizpůsobuje sílu odsávání podle intenzity vaření a na konci se sám vypne. Užijte si vaření naplno, zatímco odsavač sám zajistí svěží vzduch.



Induktor Tenor 5 500 W

Pro nekompromisní výkon na úrovni mistra

Špičkoví kuchaři se shodují: k úspěchu každého receptu je klíčová nejen preciznost, ale také rychlost ohřevu a výkon. Nový induktor Tenor s dvojitým induktorem a systémem expresního výkonu splňuje přesně tyto nároky. 30cm varný prostor dosahuje výkonu až 5 500 W, takže ohřívá jídlo rekordní rychlostí, což znamená úsporu času o 45 % ve srovnání s běžnou zónou o výkonu 3 000 W při stejné spotřebě energie. Díky induktoru Tenor přivedete vodu k varu během okamžiku a vaše maso bude dokonale opečené s mimořádnou přesností – pro výsledky, které posunou vaše vaření na novou úroveň.

Nejvyšší standardy bezpečnosti

Aby byla varná deska během čištění zcela bezpečná, funkce Clean Lock umožňuje dočasně zablokovat všechny příkazy na jednu minutu. Všechny desky jsou vybaveny 10 úrovněmi zabezpečení, které zaručí klidné a bezproblémové vaření.

1. ochrana proti přehřátí: speciální technologie De Dietrich omezí teplotu pod varnou zónou na 300 °C, což zamezí riziku vznícení oleje
2. ochrana proti přetečení: pokud se kapalina dostane na ovládací panel, deska se automaticky vypne
3. zámek ovládání: zamezuje náhodnému zapnutí, zejména dětmi
4. indikátor zbytkového tepla: signalizuje, že povrch zůstává horký, pokud teplota přesahuje 65 °C
5. automatické vypnutí: pokud necháte nádobu dlouho bez dohledu, deska se sama vypne
6. detekce nádobí: pokud na desce není žádná nádoba, LED diody blikají a systém se po minutě vypne
7. ochrana proti malým předmětům: přístroje nebo malé nástroje nezpůsobí ohřev, indukce se aktivuje pouze u kovových předmětů větších než 10 cm
8. detekce napětí: deska rozpozná nízké napětí
9. kontrola připojení: zvukový signál a ochrana obvodů při nesprávném připojení
10. ochrana proti přepětí: chrání obvody proti poškození, například při bouřce

Zdeněk Michálek: B2B e-commerce je na svém začátku. Potenciál je obrovský

Jakými změnami prošel český online prodej v posledních letech? A jakým výzvám firmy nyní čelí? O těchto a další otázkách včetně nástupu B2B e-commerce, AI či online tržišť s námi diskutoval Zdeněk Michálek, spolumajitel a zakladatel společnosti oXYShop, která se zaměřuje na vývoj středních a velkých e-shopů a B2B portálů na míru.



Jste na trhu e-commerce už víc než 20 let. Jak byste popsali vývoj e-commerce za posledních 10 let?

Před covidem zažíval e-commerce trh plynulý a stabilní růst, ročně o 12 až 20%. To firmám umožňovalo plánovat s předpokladem, že další rok přinese obdobné trendy jako ten předchozí. Covid ale všechno změnil. Během něj se online trh přehřál – a firmy, které se na digitální transformaci nestihly připravit, čelily vážným problémům. Toto období bylo skutečnou zkouškou odolnosti a připravenosti firem na rychlé změny.

Po covidu přišla další výzva – poprvé za celou historii české e-commerce došlo k výraznému poklesu hned několik let po sobě. Mnoho firem, které byly nastavené na prorůstový model, se muselo adaptovat na úplně novou realitu, kde růst nebyl samozřejmostí. Důležitou roli začala hrát také e-commerce tržiště, která změnila konkurenční prostředí.

Období covidu přimělo spoustu značek ke spuštění vlastního on-line prodejního kanálu. Už je tento „boom“ za námi? Nebo ještě očekáváte nějakou další vlnu ze strany otálejících firem?

Covid byl obrovským katalyzátorem digitalizace, ale nejen ve formě krátkodobého boomu. Spíše bych to nazval změnou paradigmatu, kdy si mnoho firem uvědomilo, že bez online kanálu, na kterém budou schopny odprezentovat – „prodat“ – svou vlastní značku, svou přidanou hodnotu a své USP, budou zranitelné.

A domnívám se, že další vlna digitalizace je nevyhnutelná – a to z několika důvodů. Za prvé, nákupní návyky zákazníků se definitivně změnily. Za druhé, stále přibývá technologických nástrojů, které online podnikání zlevňují a zjednodušují. A za třetí, firmy si více než kdy jindy uvědomují, že online prodej není jen doplněk, ale plnohodnotný kanál s obrovským potenciálem.

Najednou se zde pohybuji i mimoevropská tržiště, která převrací dosavadní pohled na lokální e-commerce, změnilo se i to, jak se firmy s takovou konkurencí vyrovnávají. Přesto však stále existují podniky, které digitální transformaci odkládaly – anebo dosud váhají.

Jsou tržiště hrozbou, nebo příležitostí? Jak by měly české firmy reagovat na rostoucí konkurenci tržišť a zahraničních platform?

Tržiště jako Allegro, Mall nebo Temu představují pro „standardní“ online kanály obrovskou výzvu, ale mohou být i příležitost. Klíčem je diverzifikace. Naše doporučení klientům je, aby tržiště vnímali jako doplněk ke své vlastní e-commerce strategii, nikoliv jako primární odbytový kanál.

Prodejce nebo výrobce se musí smířit s tím, že možnost komunikace značky je na marketplace velmi omezená. Výhodou tržišť je, že se na nich pohybuje významný počet potenciálních zákazníků, kteří se z fáze „SEE“ nebo „THINK“ už posunuli do fáze „DO“. Přechod prodejce výhradně na tržiště však znamená popření vlastní značky, omezení komunikace vlastní přidané hodnoty – a tedy v konečném důsledku popření toho, „proč vlastně ten byznys dělám“.

Prodejce tedy musí najít jiný způsob, který mu umožní jeho přidanou hodnotu realizovat – a jak se vymezit proti tomu, co by ho zabilo. Proti tomu, že zůstane jedním z mnoha na tržišti, a jediným diferenciatorem pro něho zůstane cena. Tržiště mohou sloužit jako vstupní bod pro získání širšího publika, ale je nutné současně budovat vlastní značkový kanál, například vlastní prezentační web nebo vlastní e-shop, který poskytne přidanou hodnotu a odliší firmu od konkurence.

Pomáháme firmám s integrací marketplace, dropshippingu a exportem dat přímo z jejich systémů. Zároveň je učíme efektivně pracovat s daty, protože data získá-

ná z vlastního e-shopu využíváme v rámci automatizovaných exportů na tržiště či dropshipping. Tato kombinace umožňuje firmám získat to nejlepší z obou světů. Není to jen „černá nebo bílá“.

Všimli jste si nějaké další změny? Jaké další příležitosti přinese e-commerce?

Očekávám, že tržiště české e-commerce se přenesou z naprosto převažující B2C orientace do kombinace B2B a B2C přístupu. Právě u B2B vnímáme v tomto okamžiku pro české firmy největší potenciál. A poté, co B2C zažilo svůj boom během covidu, nyní se setkáváme s nárůstem poptávky zejména u B2B e-commerce řešení.

Výrobci a prodejci, kteří byli dosud orientovaní výhradně na offline kanály nebo delegovali obchodní aktivity na distributory, si začínají uvědomovat, že přímý kontakt s firemním zákazníkem prostřednictvím digitálních kanálů je nejen konkurenční výhodou, ale i nezbytností.

Vnímáme to jako další fázi transformace trhu, který má potenciál růst i v následujících letech. B2B e-commerce nabízí možnost diverzifikace prodejních kanálů, zvýšení efektivity díky automatizaci a optimalizaci procesů nebo lepší správu komplexních systémů. Tento potenciál podporujeme našimi prefabrikovanými odvětvovými řešeními, jež zkracují dobu implementace a snižují finanční náročnost projektů.

Stále častěji se setkáváme na e-shopech s různými chatboty. Jak se bude nasazování AI projevovat na samotném e-shopu? Zejména ve vyhledávání, třídění produktů a poradenství. Kam se online prodej díky AI posune v příštích letech?

Chatboty jsou jen začátkem, a to z mého hlediska nepříliš úspěšným – znám jen málo jejich skutečně úspěšných nasazení, které by koncového zákazníka spíše neodrazovaly. Vývoj půjde spíše jiným směrem: AI bude schopna v budoucnu změnit

přístup k zákazníkovi do té míry, že bude schopna personalizovat e-shop konkrétnímu zákazníkovi „na míru“.

AI ale pomůže i v jednotlivostech. V oblasti vyhledávání produktů AI už teď zajišťuje přesnější a intuitivnější vyhledávání pomocí přirozeného jazyka, bez nutnosti přemýšlení nad potřebnými klíčovými slovy. Stačí popsat, co hledáte, a AI to pochopí. Podobně může AI analyzovat data o uživatelském chování zákazníka a automaticky přizpůsobovat zobrazené produkty jeho preferencím – a samozřejmě preferencím prodávajícího. Doporučovat produkty na základě předchozích interakcí. A dokonce předcházet zádrhelům nebo opuštění nákupního procesu v reálném čase.

Samostatnou kapitolou jsou různé virtuální asistenti, konfiguratory, hlasový vstup, rozšířená realita, simulace, kde si zákazník produkt „vyzkouší“ v rozšířené realitě ještě před nákupem. Online prodej díky tomu může být nejen efektivnější, ale i přístupnější, názornější a zajímavější, může být více hrou – tam, kde to dává smysl.

Řekněte nám o svém B2B řešení více? Jak zajišťujete flexibilitu řešení pro firmy z různých odvětví?

V průběhu let jsme implementovali odvětvová B2B řešení, která umožňují rychlejší nasazení s nižšími náklady a menšími nároky na klienta než řešení na zelené louce. Tato řešení jsou platformami, ne „krabice-mi“. To znamená, že zůstávají plně přizpůsobitelná individuálním potřebám firem a umožňují klientům rozvoj směrem, který je pro ně nejvhodnější. Netlačí je nějakým směrem, což je běžné pro omezená krabicová řešení.

Například u výrobních firem, které se teprve „seznamují“ s digitálním prostředím, dokážeme relativně rychle nasadit minimální řešení, které postupně rozšiřujeme podle jejich požadavků a potřeb. U větších hráčů, kteří potřebují komplexní integraci do procesů, se zaměřujeme na maximální přizpůsobení a následný dlouhodobý rozvoj. A tady bych rád zdůraznil: je pro nás samozřejmostí přizpůsobit se klientovi. Ne naopak – chtít, aby se klient přizpůsobil nám.

Jak bolestivá je pro B2B klienta taková digitalizace?

Snažíme se společně s klientem najít byznysový model, který bude fungovat nejen

tam, kde byli dosud zvyklí, v kamenném světě, ale který bude fungovat v kombinaci offline a online světa.

Model, který klientovi dovolí ne popřít, ale naopak zvýraznit vlastní značku. Model, kde je možnost prodávat s vyšší přidanou hodnotou. Který umožní zefektivnit odbytové a prodejní kanály a udělat to, co klient potřebuje nejvíce – diverzifikovat, postavit se z hlediska prodeje na více pilířů.

Kdo jsou vaši nejčastější zákazníci? Pro koho je vaše řešení ideální?

Nejčastěji spadají do segmentu středních a větších firem. Obvykle se jedná o společnosti s obratem nad 100 milionů korun ročně, které hledají řešení na míru, protože jejich procesy a požadavky už překračují možnosti krabicových platform. Často potřebují integrovat více interních systémů – ERP, CRM, nástroje na správu logistiky a další. Jde leckdy o podniky spíše výrobního charakteru, které vstupují do e-commerce poprvé nebo potřebují transformovat stávající řešení.

Vedle toho spolupracujeme i s obchodně orientovanými firmami z odvětví, která jsou nestandardní pro e-commerce, mají unikátní produkt nebo se vyznačují potřebou unikátních funkcí. Tyto společnosti vidí v online prostředí klíčovou příležitost pro růst a chtějí dlouhodobého partnera, který je provede celým procesem.

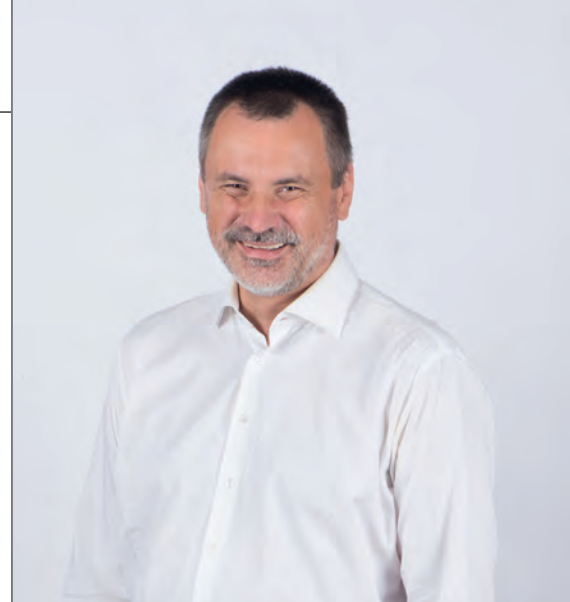
A která odvětví jsou pro vás klíčová?

Poměrně známé je řešení pro našeho klienta z oblasti hutního materiálu, firmy Kovian. To letos získalo první cenu v soutěži WebTop100 v kategorii B2B e-commerce portál. Kovian, jako průkopník v oblasti online prodeje hutního materiálu, více než 80% celkového obrátu firmy realizuje právě prostřednictvím tohoto portálu, což vnímáme jako velký společný úspěch.

Jako další je možné uvést věrnostní programy u řešení pro velkého výrobce a prodejce krmiva pro psy a kočky, firmu VAFO. Z odvětvových oblastí je pro nás významná mimo jiné oblast automotive. A zajímavé mohou být i naše implementace v oblasti vybavení pro zemědělce a vinaře, které jsme realizovali například pro portál Spuchlak.sk.

Jaké konkrétní výzvy řešíte u klientů z B2B segmentu oproti B2C?

B2B řešení vnímáme jako okno dovnitř firmy. Často jsou komplexnější než B2C pro-



jekty, protože zahrnují více propojených systémů a větší důraz na detailní informace o logistice nebo cenovou politiku. Relativně jednoduchý B2B prodejní e-commerce systém se v průběhu času velmi často rozvíje do něčeho, co úzce navazuje i na výrobní proces ve firmě.

Rozdílem je často i zvládnutí složitějších cenových politik a individuálních cen, řešení logistických matic a návazností v subdodavatelských řetězcích.

Častým požadavkem bývá i sloučení B2B a B2C řešení do jednoho. Zajímavý byl tento přístup třeba u klienta CZC.cz, kde jsme realizovali systém „shop-in-shop“, přizpůsobený požadavkům B2B klientů.

Přestože v Česku online tržiště zatím nezpůsobila žádnou okamžitou revoluci v e-commerce, nepochybně dál porostou. U zahraničních platform jsou ale čeští zákazníci většinou nemile překvapeni výrazně horší úrovní webu. Zejména filtrování produktů je na čelných českých e-shopech na úplně jiné úrovni. Je opravdu úroveň e-shopů v Česku ve srovnání se zahraničím výrazně vyšší? A máme někde naopak skluz?

České e-shopy mají v mnoha ohledech velmi vysokou úroveň, zejména co se týče uživatelské přívětivosti a technologií, jako je produktové filtrování nebo rychlost doručení. V těchto oblastech máme rozhodně náskok před mnoha zahraničními trhy. Naši zákazníci si zvykli na vysoké standardy, což nutilo české e-shopy neustále inovovat a posouvat se. To ale neznamená, že nemáme co dohánět. Například v oblasti využívání velkých dat nebo marketingové automatizace jsme ve srovnání se západními trhy stále spíše na začátku. Rovněž v oblasti expanze máme co dohánět – většina českých e-shopů se orientuje na lokální nebo regionální trh, zatímco zahraniční hráči od počátku plánují v širším měřítku. Inspirace tedy existuje na obou stranách.

Miele



Nové barevné provedení vestavných spotřebičů Miele Perleťová béžová se hodí do většiny interiérů

Běžová barva je ve světě interiérového designu v současné době velkým trendem. Stejně jako černá přináší elegantní a nadčasový prvek do celé řady různých prostorů a designových konceptů. Perleťová béžová jako nová interpretace tohoto moderního odstínu dodává vestavným kuchyňským přístrojům Miele decentní vzhled – zejména v kombinaci s designovou řadou ArtLine bez rukojetí.

Perleťově béžové spotřebiče Miele k sobě přitahovaly pozornost již na veletrzích EuroCucina a IFA. Nyní se dostávají také k českým zákazníkům, kteří ocení univerzálnost jejich vnější úpravy. Nová úprava přidává jemně třpytivý šedý prvek do vysoce lesklých skleněných povrchů. Přístroje Miele v tomto odstínu se stejně dobře doplňují se světlejšími i tmavšími barvami a materiály a přinášejí do každého prostředí něco jedinečného. Vedle bílé nebo pastelových odstínů pomáhá nová barva vytvořit vzdušné a světlé domácí prostředí. Kombinace jemného zemitého tónu s tmavým dřevem nebo

černými akcenty dodává kuchyním výrazný, ale stále hřejivý vzhled. S jemnými efekty je perleťová béžová schopna navodit celkový pocit harmonie v celé řadě prostředí.

Mimořádný odstín skutečně vynikne v designové řadě ArtLine, jejíž minimalistický koncept zcela eliminuje rukojeti. Přístroje v tomto stylu se otevírají dotykem sensorového ovládání na integrovaném uživatelském rozhraní Touch2Open. Například u pečicích trub otevírá sensorové ovládání dvířka pomocí motorku, která se díky tomu hladce otevírou.



Kompletní řada pro kuchyně

Designová řada ArtLine v provedení perleťové béžové zahrnuje pečicí trouby, kombinované parní trouby a parní trouby s funkcí mikrovlnného ohřevu. K dispozici jsou také vestavné kávovary nebo nahříváč Gourmet.



Odsavač par s nízkou hlučností

Výrazným prvkem každé kuchyně se stane nástěnná digestoř (DAH 4980 PEBE), která ponechává nad varnou deskou dostatek prostoru, což ocení i lidé vyššího vzrůstu. Její design organicky ladí s ostatními přístroji díky ovládacím prvkům integrovaným do skleněného povrchu, jehož tělo zaujme jemným perleťově béžovým odstínem. Ve srovnání s ostatními nástěnnými digestořemi od Miele má tento 90 cm široký model hlučnost pouhých 50 dB(A), a je tedy přibližně o 20 % tišší, navzdory vysokému průtoku vzduchu.



Inovativní trouby

Pro mnohé se stane kulinářským epicentrem domácí konvektomat DGC 7860 HCX Pro, ve kterém lze péct, a to i za použití pokrmového teploměru, připravovat jídlo v páře či využít kombinaci obou metod. Po použití lze konvektomat vyčistit pomocí technologie HydroClean, která díky směsi vody a speciálního čisticího prostředku zbaví pečicí prostor veškeré mastnoty a odolných nečistot. Z kategorie kompaktních spotřebičů (45 cm) zase doporučujeme pečicí troubu kombinovanou s mikrovlnou (H 7840 BMX). Oba spotřebiče můžete ovládat pomocí přehledného dotykového displeje, který zobrazuje ve vypnutém stavu hodiny. Jakmile se k troubě přiblížíte, rozsvítí se displej senzorem pohybu.



Vyspělé vinotéky

Řadu doplňuje výběr vestavných vinoték dostupných ve dvou modelech: KWT 6422 iG-1 pro niku 88 cm a KWT 7112 iG s výškou 45 cm. Větší model pojme 33 lahví velikosti Bordeaux, zatímco menší přístroj může pojmout 18 lahví – a to už je značná sbírka v tak kompaktním prostoru. Model KWT 6422 iG-1 nabízí také dvě individuálně nastavitelné teplotní zóny. Obě vinotéky jsou vybaveny panely TouchControl, policemi z bukového dřeva, dynamickým chlazením a možností připojení k síti.

Další barevná provedení na výběr

Vedle provedení perleťové béžové jsou vestavné modely Miele dostupné také v grafitově šedé, obsidian černé (matné nebo lesklé) a nerezové variantě CleanSteel. Miele tak přináší možnosti výběru. S rozsáhlou nabídkou produktů otevírá řadu designových možností, které v tomto ohledu momentálně nemají konkurenta. Přístroje Miele v odstínu perleťová béžová byly uvedeny na trh od listopadu 2024.

Indukční desky s integrovaným odsavačem už nabízejí i cenově dostupné značky

Z prémiové funkce se stává pomalu standard, což platí také pro flexi provedení desek či přednastavené programy. Pochopitelně desky s touto výbavou nejsou ty nejlevnější na trhu, ale současně nejde ani o prémiovou záležitost vyhrazenou jen značkám ze středního nebo prémiového segmentu.

Z indukčních desek se stal na trhu standard a již mnoho let dominují prodejem. Přispěl k tomu především pokles pořizovacích cen – v případě obyčejných modelů s kruhovými zónami v současnosti i pod 5 tisíc korun. Přestože cenová eroze odemkla segment indukčních desek v podstatě všem zákazníkům, stejně jako v dalších kategoriích domácích spotřebičů lze konstatovat, že překročila únosnou hranici. Dobrou zprávou je, že vybavenější desky si svou odpovídající hodnotu udržují.

Od loňska opět přibylo značek, které mají model s integrovaným odsavačem. Nově ho nabízí i cenově dostupná značka Candy. Lze očekávat, že i v této specifické skupině desek půjde cena postupně ještě dolů s tím, jak přibývá konkurentů.

Dalším velkým trendem je rozšiřování nabídky desek s matným černým povrchem, který je výrazně odolnější. Jako první ho představila už před více než dvěma lety značka AEG. Postupně se ale objevuje u dalších značek, protože se jedná o řešení od dodavatelů, jako je Schott, EuroKera a další.



AEG série 6000 NIK85M00AZ

- Flexi indukce
- Šířka 75 cm
- 2 dvojitě flexi zóny + 1 standardní zóna
- Propojení s odsavačem

Zbrusu nová 75cm varná deska značky AEG patří mezi nové modely s až 4x odolnějším povrchem proti poškrábání. Vedle odolné matné černé plochy SaphirMatt se deska vyznačuje poměrně netypickým rozložením. Na stranách najdeme vždy po 2 zónách, které disponují funkcí Bridge. Z každé strany tak lze vytvořit jednu velkou flexi zónu. Uprostřed se pak nachází ještě pátá varná plocha, která je standardního typu. Ovládání řeší výrobce pomocí klasického slideru – každá zóna má vlastní ovladač. Důležitá je i funkce Hob2Hood propojující desku s kompatibilními odsavači AEG. Zmínit musíme ještě časovač ve verzi Eco – vypíná ohřev ještě před vypršením času vaření. O dokončení pokrmu se postará zbytkové teplo. Uživatel každopádně šetří díky této funkci energii. Booster, Pauza a další standardní prvky jsou samozřejmostí.

Dostupnost:
novinka již v prodeji

Amica DI 6410 PPB

- Klasická indukce
- Šířka 59,2 cm
- 4 tradiční varné zóny
- Automatické programy

Amica už před časem uvedla na trh nové modely indukčních desek s lepší technologickou výbavou. A to nejen dražší flexi varianty, ale také cenově dostupné s tradičními kruhovými zónami. Do přehledu zařazujeme model, který disponuje dotykovým ovládaním, časovačem a dětským zámekem. Jeho největší devízou jsou ovšem nadstandardní funkce, jako automatické rozpoznání přítomnosti hrnce a automatické programy s přesně udržovanou teplotou 42 °C, 70 °C a 94 °C. Oproti starší generaci desek pak přibyla ještě funkce gril (200 °C). Nechybí ani funkce Pauza či Booster. Desku lze instalovat do kuchyňské desky o tloušťce 28 mm přímo nad troubu nebo 12 mm, pokud je pod varným modulem zásuvka. Celkový příkon činí 3,7 kW.



Dostupnost: v prodeji

Amica
for living

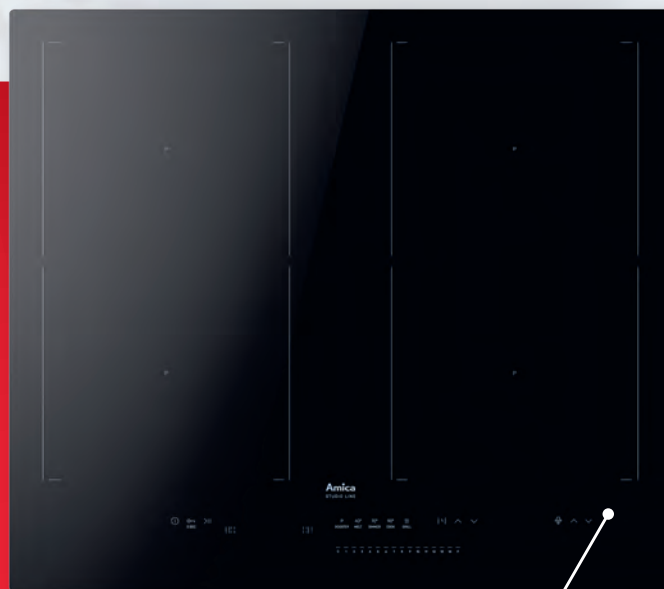


Umění přesnosti ve vaření

Vaření pod plnou kontrolou díky HobControl Pro® – žádné míchání, žádné připalování nebo převaření! Inteligentní algoritmus upravuje výkon ohřevu v rámci přesných teplotních programů: pro tání 40°C, pro dušení 70°C, pro dušení 90°C, pro grilování 200°C.

Pohodlné připojení

Automatické a stabilní spojení odsavače par s varnou deskou pomocí funkce "Bluetooth". Inteligentní algoritmus sleduje intenzitu vaření na varné desce a upravuje výkon odsavače par.



HoodConnect Pro®



ASKO Celsius°Cooking HIHD854GF

- Flexi indukce s integrovaným odsavačem
- Šířka 83 cm
- 2 dvojitě flexi zóny
- Externí teplotní senzor

Indukční varná deska prémiové značky ASKO má v sobě zabudovaný výsuvný odsavač par Elevate s 5 stupni výkonu a dvojitým ventilátorem pro zajištění opravdu účinného odtahu par. Varná deska v mimořádně atraktivním provedení z matného břidlicově černého tvrzeného skla nabízí také technologii Celsius°Cooking pro automatické vaření s přesnou teplotou – uživatel má k dispozici externí teplotní sondu, kterou připevňuje do držáku na bok hrnce nebo pánve. Případně i zapíchne do masa. Sonda měří teplotu v pokrmu a deska na základě naměřené hodnoty pozná, kdy je jídlo hotové. K dispozici je jak manuální nastavení, tak předdefinované programy. Pokud jde o údržbu odsavače, najdete v desce 2 snadno vyjímatelné tukové filtry z nerezové oceli, které lze mýt v myčce. Na potřebu čištění deska upozorní. Příkon desky dosahuje až 7,2 kW.

Dostupnost: v prodeji

Beko HII68811NT

- Flexi indukce
- Šířka 58 cm
- 2 flexi zóny – 8 + 1 segment
- Regulace výkonu posunem hrnce

Vyspělá indukční deska značky Beko už při prvním pohledu zaujme netypickým rozložením varných zón. Nejenže její 2 flexi zóny mají každá 4 segmenty, ale uprostřed desky se ještě nachází centrální obdélníková zóna. Podlouhlou nádobu tak můžete umístit nejen přes 4 standardní segmenty, ale otočit ji, aby zasahovala na středovou plochu. Uvolníte si tak na levé nebo pravé flexi zóně místo na další hrnec. Beko přidává i množství pokročilých technologií, jako je MoveFunction pro změnu intenzity vaření pouhým posunem nádoby do horní části flexi zóny. Nebo funkce AutoCook pro rychlé nastavení dle způsobu tepelné úpravy jídla – vybírat můžete mezi smažením, vařením a udržováním teploty. Firma v popisu také zdůrazňuje jednoduchou instalaci bez potřeby vrtání a šroubování. Desku stačí vložit do výřezu a systém EasyFit zajistí její fixaci.



Dostupnost: v prodeji



Bosch Serie 6 PIX631HC1E

- Flexi indukce
- Šířka 60 cm
- 4segmentová flexi zóna + 2 standardní zóny
- Konektivita

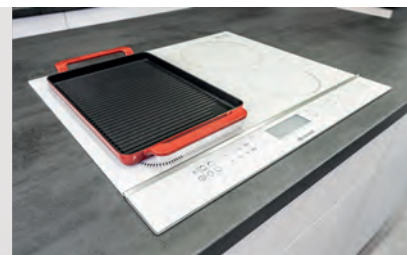
Už v roce 2023 zařadila značka Bosch do nabídky tuto indukční desku kombinující moderní 4segmentovou flexibilní zónu se 2 klasickými kruhovými varnými plochami. Flexi zóna má celkové rozměry 38 × 23 cm. V přední části desky je zkosená hrana a ovládání, které výrobce nazývá jako Multitouch+. Najdete zde jednu stupnici výkonu, jednoduché přepínání mezi zónami i rychlý přístup k dalším funkcím. Mezi ty nejdůležitější patří chytrý senzor PerfectFry Plus zabraňující přepalování tuku a příliš prudkému smažení jídla. S nastavením pomůže aplikace Home Connect přímo dle určitého receptu – nastavení desce odešle přes wi-fi. Konektivita ale slouží také k propojení desky s odsavačem, který se po zahájení vaření automaticky zapne, nebo k diagnostice. Celkový příkon desky dosahuje až 7,4 kW.

Dostupnost: v prodeji

Brandt BPI264HSW

- Flexi indukce
- Šířka 60 cm
- 1 dvojitě flexi zóna + 2 standardní zóny
- Automatické programy

Méně typická bílá indukční deska od francouzské značky Brandt zaujme na první pohled. V nabídce najdete i její dvojče v tradiční černé barvě (BPI264HSB). Rozdělena je na levou část horiZone, což je flexibilní varná plocha s celkovými rozměry 40 × 23 cm. Její 2 části lze používat pochopitelně i separátně. Při spojení pak můžete na plochu položit například celý gril, který je vidět na obrázku (nutno dokoupit zvlášť). Na pravé straně desky se nachází 2 klasické kruhové zóny. Z funkcí stojí za pozornost Ultra Boost, zajišťující podle výrobce ještě o 20 % rychlejší ohřev než klasický Boost. Dále pak funkce Boil určená k vaření rýže, těstovin a dalších příloh. Deska v tomto módu nejprve uvede rychle vodu do varu, následně udržuje mírnější var. Pro použití zmíněného grilu je k dispozici speciální mód a nechybí ani rychlá obnova nastavení v případě neúmyslného vypnutí desky. Celkový příkon dosahuje až 7,4 kW.



Dostupnost: v prodeji

Smažené, ale zdravě

Horkovzdušné fritézy Beko

beko

Čtyři nové modely horkovzdušných fritéz Beko připraví zákazníkům oblíbená smažená jídla chutně, a přitom za použití pouze jedné lžičky oleje. Všechny modely fritéz se ovládají pomocí přehledného dotykového displeje, na kterém lze zvolit jeden z přednastavených programů, případně další funkce jako udržení teploty, grilování či sušení (dle modelu). Snadnou údržbu košů zajišťuje nepřilnavý povrch nádoby, kterou lze u většiny modelů mýt myčce.



FRL6488

- Dva koše s nezávislým ovládním pro přípravu dvou jídel najednou s celkovou kapacitou 9,5 l
- Funkce vaření, grilování a udržení teploty
- Odnímatelné koše vhodné do myčky nádobí



FRL5388B

- Dva koše s nezávislým ovládním pro přípravu dvou jídel najednou s celkovou kapacitou 9,5 l
- Funkce vaření a udržení teploty
- Odnímatelné koše vhodné do myčky nádobí



FRL5474B

- Koš s celkovou kapacitou 7,6 l
- Vaření v páře SteamFry
- Funkce sušení a udržení teploty
- Odnímatelný koš vhodný do myčky nádobí



FRL2244B

- Koš s celkovou kapacitou 4,7 l
- Funkce udržení teploty
- Odnímatelný koš





Dostupnost:
novinka již v prodeji

Candy CIH8I4CF

- Indukce s integrovaným odsavačem
- Šířka 83 cm
- 4 tradiční varné zóny
- Časovač a pauza

V rámci své probíhající „renesance“ nezměnila značka Candy pouze své logo, ale uvádí na trh i množství nových produktů, které zaujmou modernějším designem a inovativními technologiemi. Dokazuje to například i to, že cenově dostupná značka vstoupila do segmentu indukčních desek s integrovaným odsavačem, kde nabízí 59 cm široký model i tento luxusnější 83cm. Deska určená k zapojení pro recirkulaci má centrálně umístěný integrovaný odsavač a na obou stranách vždy po 2 varných zónách – ty nejsou typu flexi, takže je nelze spojit. Zadní zóny mají 160mm induktor, přední 180mm. Na výběr je 9 úrovní výkonu. Z doplňkových funkcí nechybí Booster, Pauza či funkce udržování jídla v teple. Odsavač má 3 stupně výkonu a Booster. Maximální úroveň odtahu je 477 m³/h.

Concept IDV6160

- Flexi indukce
- Šířka 59 cm
- 2 dvojitě flexi zóny
- Možnost zabudování do roviny s pracovní deskou

Značka Concept představila nedávno několik nových modelů indukčních varných desek. Jedním z nich je i tento model bez zkosených hran a s možností zabudování do jedné roviny s pracovní deskou. Firma navíc upozorňuje na velmi jednoduchou montáž bez nářadí a možnost instalace s pouhými 15 mm odvětrávacího prostoru. Mezi další devízy pak patří použití čtvercových cívek, které mají zajišťovat ještě rovnoměrnější distribuci energie. Přední a zadní zóny jde vždy spojit do jedné velké. Ovládání řeší Concept pomocí slideru a přidává funkci časovače nebo dětské pojistky. Jmenovitý příkon desky činí 7,4 kW.



Dostupnost:
novinka již v prodeji



Dostupnost:
novinka již v prodeji

De Dietrich DPH4840BT

- Flexi indukce s integrovaným odsavačem
- Šířka 80 cm
- 2 dvojitě flexi zóny
- Externí teplotní sonda

Prémiová a tradiční francouzská značka De Dietrich postupně uvádí na český trh spotřebiče z nové řady Philharmonia. My jsme z čerstvě představených indukčních desek vybrali do přehledu model s integrovaným odsavačem a flexi zónami, které mají každá celkové rozměry 40 × 23 cm. Samozřejmě lze všechny 4 zóny používat i samostatně. De Dietrich přibaluje i sondu AI Talent, s níž lze měřit teplotu přímo v jídle i hrnci. K dispozici jsou různé funkce pro využití sondy – opékání, zahřívání, expertní režim, smažení, rozpouštění, pomalé vaření, sous-vide či var. Uživatel má navíc možnost využít několik desítek automatických receptů. Celkový příkon desky je až 7,4 kW – regulovat ho lze v 20 stupních. Nechybí funkce horiZone play pro využití litinového grilu. Součástí dodávky je i sada pro zapojení v recirkulačním režimu odsavače. Ten nabízí maximální výkon 680 m³/h. Hlučnost začíná na 54 dB(A) a nepřekračuje 64 dB(A).

Elica NikolaTesla Unplugged Raw

- Flexi indukce s integrovaným odsavačem
- Šířka 90 cm
- 2 dvojitě flexi zóny
- Automatické programy

Na jaře 2024 jsme zahlédli tuto desku na veletrhu EuroCucina a zařadili ji do naší reportáže. Jedná se o luxusní 90cm indukci, kterou už prodává Elica ve dvou verzích. Tato třetí je ale novinkou. Odlišuje se použitím matného černého povrchu, který je odolnější proti poškrábání. Navíc jde o současný designový trend. Deska přitahuje na první pohled pozornost tradičními otočnými voliči pro nastavení výkonu. Zóny v pravé části a v levé části lze vždy spojit do jedné velké varné plochy. Využít lze také funkce rozpouštění (máslo, čokoláda...) a udržování jídla v teple. Maximální výkon odtahu je 620 m³/h. Hlučnost se pohybuje mezi 34 dB(A) a 67 dB(A).



Dostupnost:
1. čtvrtletí 2025

ELEGANTNÍ POVRCHOVÁ ÚPRAVA SAPHIRMATT

TRVALÁ ELEGANCE



Atraktivní matný
povrch a až 4x
méně škrábanců*.



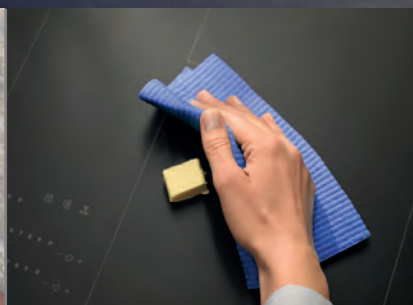
Deska odráží o 80 %
méně světla než
standardní povrch.



Povrch SaphirMatt
je odolný vůči otiskům
prstů a skvrnám.



Povrch
SaphirMatt
se snáze čistí.



SaphirMatt
Indukční varné desky
odolnější proti poškrábání

www.electrolux.cz | [f electroluxceskarepublika](https://www.facebook.com/electroluxceskarepublika) | [@electrolux.cz](https://www.instagram.com/electrolux.cz)

*Na základě externích testů v porovnání s naší standardní
varnou deskou bez speciální povrchové úpravy.

For better living. Designed in Sweden.



Gorenje HET949BSC

- Flexi indukce s integrovaným odsavačem
- Šířka 83 cm
- 2 dvojitě flexi zóny
- Detekce polohy nádob

Stálce portfolia značky Gorenje v podobě desky s technologií spodního odtahu obsahuje 2 flexi zóny po stranách. Odsavač je umístěn centrálně, jak je na trhu obvyklé. Při spojení levé nebo pravé části do jedné velké varné plochy tak můžete na desce i grilovat. Uživatel může využít i časovač pro vaření a separátní časovač pro funkci odsávání. Praktický je také režim SoftMelt pro rozpouštění másla nebo čokolády bez použití vodní lázně. Co se týče odsávání, maximální výkon činí 620 m³/h, při aktivaci funkce Power Boost je to až 700 m³/h. Hlučnost dosahuje 66 dB(A). Desku můžete instalovat do jedné roviny s pracovní plochou.

Dostupnost: v prodeji

Haier Series 6 I-TOUCH HAMTSJ86TFTCF/1

- Flexi indukce
- Šířka 80 cm
- 4segmentová flexi zóna + 2 tradiční zóny
- Konektivita

Varná deska cílená na náročnější uživatele je 80cm model s takzvanou Multizone a 2 klasickými zónami. Multizone je pokročilá flexibilní plocha o velikosti 36 × 19,5 cm tvořená 4 segmenty. Každý má rozměr 9 × 19,5 cm, přičemž jako samostatná zóna funguje vždy jejich dvojice (horní a spodní). Pokročilejší konstrukce přináší i funkci VaryCook, díky níž lze vytvořit na Multizone 3 tepelné zóny a pouhým posunem hrnce nebo pánve řídit intenzitu vaření. Zónu můžete samozřejmě používat i jako jeden celek s pekáčem nebo grilem nebo klasicky jako 2 běžné varné plochy. Ovládání desky probíhá pomocí dotykového černobílého LCD displeje, na němž najdete i funkce Booster, Pauza, Udržování jídla v teple nebo třeba Mírný var. Další funkce jsou k dispozici v aplikaci hOn. Jmenovitý příkon desky dosahuje 7,4 kW.



Dostupnost: v prodeji



Hisense I6456CB

- Flexi indukce
- Šířka 59,5 cm
- 2 dvojitě flexi zóny
- Přednastavené programy

Už na podzim 2023 vstoupila značka Hisense na trh vestavných spotřebičů. Zatím má v nabídce 2 modely indukčních desek. My jsme vybrali variantu s minimalistickým ovládáním pomocí slideru a 2 flexibilními zónami a některými nadstandardními funkcemi. Konkrétně jde o funkce Gentle Melt (pozvolné rozpouštění při teplotě 42 °C), Keep Warm (udržování jídla při teplotě 70 °C), Rapid Boil (rychlé uvedení do varu a následné automatické snížení výkonu) nebo Smart Boil zabraňující převaření jídla. Za pozornost stojí také technologie chytrých programů Smart Cooking s přesným nastavením teploty v závislosti na tom, zda budete vařit, dusit nebo grilovat. Smart Simmer zase slouží k dušení – probíhá těsně pod bodem varu. Jmenovitý příkon desky činí 7,36 kW.

Dostupnost: v prodeji

Miele KM 7897-1 FL Diamond

- Bezzónová indukce
- Šířka 93,6 cm
- Odolný povrch DiamondFinish
- Konektivita

Velkorysá 90cm indukční deska v bezzónovém provedení využívá velké množství samostatných malých induktorů, které se aktivují pouze v případě, že se nad nimi nachází nádoba. Deska dokáže rozpoznat až 6 jednotlivých nádob, s nimiž lze po povrchu volně hýbat, aniž by došlo ke ztrátě nastavení. Další devízou této novinky je její provedení bez rámečku – lze ji tedy instalovat i jako zapuštěnou do pracovní desky. Povrchová úprava DiamondFinish zajišťuje desce vysokou odolnost proti škrábancům a změně vzhledu. Díky rozměrům se do přední části plochy vešlo komfortní ovládání SmartSelect White s číselnými řadami pro rychlou a snadnou volbu výkonu. Miele také zmiňuje funkci Con@ctivity propojující desku s odsavačem par. Samozřejmě jsou rozličné doplňkové funkce, například pro pozastavení a obnovení vaření, nebo časovač. Varná plocha desky má rozměry 87 × 38 cm. Jmenovitý celkový příkon je 11 kW.



Dostupnost: v prodeji



Nové indukční varné
desky s přesným
nastavením teploty
HeatControl



Whirlpool
SENSING WHAT MATTERS



Dostupnost:
v průběhu roku 2025

<https://tinyurl.com/2024area30>
Podrobná prezentace desky NOVY Undercover je součástí naší reportáže z veletrhu Area30

NOVY Undercover

- Flexi indukce integrovaná do pracovní desky
- Šířka 107 cm
- Více provedení na výběr
- Dálkový ovladač s displejem

Belgická firma NOVY představila veřejnosti svou očekávanou novinku na podzimním veletrhu Area30 v Německu. Deska spoluvytváří nový trend kompletní integrace indukčního řešení do pracovní plochy kuchyně. Přítomnost desky odhalují pouze nenápadné senzory teploty a minimalistický ovládací panel pro zapnutí a indikaci zahřátí dané pozice. Funkce a další nastavení se již ovládají pomocí bezdrátového modulu s displejem. Na výběr bude deska ve dvou variantách – se 4 flexibilními zónami (2 lze vždy spojit do jedné velké) nebo 3 zónami (2 flexibilní, 1 kruhová s průměrem 28 cm). Pracovní desky, které je nutné při instalaci použít, nesou název Dektor a vyvinula je firma Cosentino. Na výběr je více než 40 variant. Zmíněné teplotní senzory jsou potom k dispozici ve 3 barvách – stříbrná, černá a zlatá. Novinka je nyní zařazována do prodeje na klíčových trzích. Během roku 2025 by se ale měla dostat také do nabídky českého distributora značky NOVY.

Philco PHD 641 GSPB

- Flexi indukce
- Šířka 60 cm

Značka Philco představila letos hned několik nových modelů indukčních varných desek, u nichž zdůrazňuje, že pocházejí z evropské výroby. Do přehledu zařazujeme model, který kombinuje klasiku a modernu. Nabízí totiž 2 klasické zóny a jednu dvojitou flexibilní. Mezi praktické doplňkové funkce patří Pauza, automatická detekce nádobí a časovač pro varné zóny. Výkon lze ovládat v 9 stupních pomocí slideru. Součástí vybavy je také dětská pojistka a ochrana proti přehřátí a přetečení. Deska bez rámečku má příkon až 7,2 kW.

- 1 dvojitá flexi zóna + 2 standardní zóny
- Pauza a udržování teploty jídla



Dostupnost:
novinka již v prodeji



Teka MasterSense Air AFF 87601 MST BK

- Indukční deska s integrovaným odsavačem
- Šířka 80 cm
- 4segmentová flexi zóna
- + 2 standardní zóny

Už v roce 2023 vstoupila Teka do dynamicky rozvíjejícího se segmentu desek s integrovaným odsavačem. Její řešení zaujme provedením i výbavou. MasterSense Air disponuje automatickými programy a teplotními senzory, díky nimž udržuje tu správnou teplotu přípravy. Ať už je to rozpouštění másla nebo čokolády, udržování jídla v teple, grilování, smažení, pošírování a další způsoby tepelné úpravy surovin. Pravá varná zóna desky je flexibilní a tvoří ji celkem 4 segmenty, takže lze aktivovat vždy jen ty induktory, které jsou pro dané nádobí opravdu třeba. Celou flexibilní zónu využijete například při grilování. Samostatně jsou pak k dispozici vždy 2 segmenty tvořící jednu varnou zónu. V základu má tedy uživatel v pravé části k dispozici 2 varné plochy. Využit lze také přednastavené programy a uživatelé jistě ocení oddělené ovladače typu slider pro každou ze 4 zón a pro odsavač, který sám přizpůsobuje intenzitu odtahu výkonu vaření a počtu používaných varných zón. Manuální ovládání je možné také. Najdete u něj i funkci Fresh Air, která osvěžuje vzduch po dobu 24 hodin. Každou hodinu se na 10 minut aktivuje a zbavuje prostor kuchyně nepříjemných pachů.

Dostupnost: v prodeji

Whirlpool WEX9024DCFF

- Flexi indukce
- Šířka 91 cm

Značka Whirlpool připravuje uvedení mnoha nových spotřebičů zacílených na náročnější uživatele. Beko Europe si klade za cíl postupně posunout Whirlpool zpět do středního a vyššího středního cenového segmentu. Dokládá to mimo jiné tato extra široká flexi indukce s 5 varnými zónami. Z toho dvojice po stranách jsou flexibilního typu. Levá dvojice a středová zóna navíc disponují novou funkcí HeatControl, již Whirlpool prezentoval na posledním veletrhu EuroCucina. U těchto zón může uživatel velmi přesně nastavit požadovanou teplotu ohřevu. Nepůjde jen o fixně nastavené teploty v několika předdefinovaných programech, jak je na trhu obvyklé. Ve vypnutém stavu není na desce vidět ovládání – pouze tlačítko pro zapnutí. Deska je ošetřena speciální povrchovou úpravou CleanProtect v podobě nanovrstvy, která zajišťuje odolnost a umožňuje provádět údržbu sklokeramického povrchu bez chemických prostředků, pouze pomocí čisté vody.



Dostupnost:
1. čtvrtletí 2025

jura®



Profesionální W8

Kompaktní a všestranný profesionál

Čerstvě namletá, nikoli z kapsle.

I v omezených prostorových podmínkách ohromuje svou flexibilitou a kompetencí: W8 pracuje vždy a všude s cílem dosáhnout dokonalého požitku z kávy v profesionálním sektoru.



10-15
až 50 šálek / den



Hot Brew, americano,
mléko / mléčná pěna



jura.com

Jak vysvětlit technologie? Zábavně!

Vaření s Honzou Albrechtem

V rámci spolupráce s Honzou Albrechtem, vítězem kulinářské soutěže MasterChef Česko 2023, jsme připravili čtyři video recepty, které jednoduše vysvětlují užitečné technologie Beko a představují jejich využití přímo v praxi. Zákazníci si tak mohou připravit dobré jídlo pod taktovou MasterChefa, ale také se něco dozvědět o technologiích, které jim při vaření ušetří čas a práci. Mrkněte na recepty a zjistěte, jak lze představit technologie zákazníkovi zábavnou formou.



IndyFlex a Booster v hlavní roli



Kulajda s lesními houbami, liškami a zastřeným vejcem

Během přípravy kulajdy Honza využil varné zóny **IndyFlex**. Ty lze spojit do jedné velké, na které pak jde vařit ve velkém hrnci nebo připravit základ rovnou v pekáči. Funkce **Booster** zase ušetřila čas a urychlila vaření vody pro přípravu zastřeného vejce. Kromě toho je skvělým pomocníkem například při vaření těstovin, protože hrnec vody přivede k varu během chvilky.



SteamAid a Move v hlavní roli



Králičí stehna na česneku s bramborovou kaší

Králičí maso může být po klasickém pečení sušší, proto Honza využil pečení s podporou páry **SteamAid**. Během pečení se automaticky dávkuje pára, takže výsledné jídlo zůstane krásně vláčné.

Pro přípravu kaše se zase hodila funkce **Move**. Tou lze rychle regulovat teplotu vaření a zabránit přetečení hrnce jen pouhým pohybem v rámci varných zón. Zóna, kam se hrnec přesune, se automaticky spustí a nastaví nižší teplotu tak, aby hrnec nepřetékal, ale zároveň se nezastavil var.



AeroPerfect a udržení teploty v hlavní roli

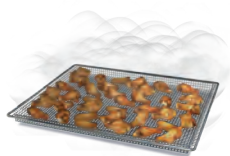


Kynuté koláče s mákem a švestkami

Program **udržení teploty** lze kromě uchování teploty jídla, aby nevystydlo, využít také na kynutí těsta díky možnosti nastavení teploty už od 40 °C. Pro rovnoměrné propečení koláčů bez nutnosti otáčení plechů Honzovi pomohla speciální cirkulace tepla **AeroPerfect** a program 3D pečení.



Rošt AirFry a HarvestFresh v hlavní roli



Kapří hranolky se zelným salátem

V přípravě kapří hranolek hrají hlavní roli speciální rošt **AirFry** a výkonné horkovzdušné pečení trub Beko. Tato kombinace nahradí horkovzdušné fritování, takže je ideální volbou například do malé kuchyně, kde je limitace místem pro umístění dalších spotřebičů.

Pro přípravu zelného salátu Honza využil uchování zeleniny v lednici v přihrádce **HarvestFresh**. Ta má speciální světelný režim, který uchová nejen zelí déle čerstvé, křupavé a plné vitamínů.





Cuisinart chystá marketingovou ofenzivu i spoustu novinek na rok 2025

Cuisinart se ve své komunikaci bude intenzivněji zaměřovat na svou historii a více než 50leté zkušenosti.

Americká značka působící ve 120 zemích světa začala již během druhé poloviny roku 2024 spouštět svou novou strategii, která se postupně začne výrazněji projevovat v jejích marketingových aktivitách včetně intenzivnější digitální komunikace a produkce optimalizovaného digitálního obsahu. A nejen to. Více se bude věnovat inovacím a vývoji produktů, kde staví na více než 50 letech zkušeností.

Trh malých domácích spotřebičů prošel v posledních desetiletích velkou transformací nejen u nás, ale také v dalších zemích. Přestože český trh je s mimořádně silnými privátními značkami poměrně specifický, levná čínská produkce a model obchodních značek nakupujících jednoduše zboží z katalogů čínských výrobců ovlivnily celý svět. Snížení kvality (a s tím i ceny), životnosti i jedinečnosti výrobků je globální záležitostí. V případě jedinečnosti máme na mysli především to, že asijští výrobci chrlí SDA v obrovském množství a výrobky jsou často víceméně stejné. Mohou se lišit designově, ale technologický a konstrukční základ je shodný – platí to hlavně pro privátní a obchodní značky, které si většinou výrobu nezadávají a jen kupují hotový produkt. Leckdy v téže továrně nakupuje více západních značek. A na tento trend naskočily částečně i značky tradiční, které mohou nadále samy vyrábět, jenže spoustu věcí současně jen nakupují. Pokud chce mít někdo komplexní portfolio výrobků, není ani reálné, aby vše produkoval sám.



Always the ideal amount
 Make one 475ml tub homemade ice cream -
 ideal for personal treats or dessert topping!

Komunikace se nebude točit jen okolo výrobků, ale také výsledků, jichž s nimi lze dosáhnout.

Samozřejmě je potřeba rozlišovat, protože mnoho firem má sice na svých produktech napsáno „Made in China“, ale zadávají si výrobu podle svého designu a vývoje, případně mají v Číně vlastní továrnu. A právě značky těchto firem se stále častěji staví do opozice vůči obchodním/přívátním značkám. Může to být kvalitou, zpracováním, ovšem mnohdy je to i prostřednictvím jedinečnosti svých řešení. Svůj úspěch na tom postavila nejviditelněji americká firma SharkNinja, ale nejen ona. Americký Cuisinart staví na velmi podobných základech, přičemž se s nimi rozhodl mnohem intenzivněji a viditelněji pracovat ve své komunikaci, aby v domácnosti Americe a na svých exportních trzích ukázal, že má smysl do lepšího a originálnějšího vybavení kuchyně investovat.

Zaostřeno na výsledky

Ve své nové komunikační strategii se Cuisinart nově zaměřuje na výsledky v podobě chutného jídla, jedinečné vlastnosti svých řešení a akcentuje rodinnou pohodu vyplývající z usnadnění vaření a přípravy jídla. Firma začíná pracovat s komplexní komunikací stojící na 4 pilířích – zvýšení povědomí o značce, informování spotřebitelů při výběru, podpoře samotného prodeje a následném sdílení pozitivních uživatelských zkušeností. V epicentru komunikace jsou především největší sociální sítě, pro které vzniká na míru šitý obsah s důrazem na video, jehož důležitost nadále roste.

Novinky pro rok 2025

Multizónové horkovzdušné fritézy

Mezi nejvýznamnější novinky bude patřit horkovzdušná fritéza TriZone, která nabídne dva poměrně klasicky pojaté koše a spodní extra velkou zásuvku, v níž půjde připravit celá pizza. První dva zmíněné košíky budou mít každý objem 4,3 litru, zatímco spodní mini trouba 5 litrů. Vejde se do ní pizza s průměrem až 30 cm. Ovládání bude plně dotykové se separátními displeji pro každý z košů. Pochopitelně nebude chybět funkce synchronizace přípravy, aby bylo jídlo v horních koších hotové ve stejný čas.



Třízónovou horkovzdušnou fritézu uvede Cuisinart na trh v roce 2025. Prvotní vizualizace. Konečný produkt se ještě může lišit.



Lightweight



Fits in the car



Portable

A tím nabídka vyspělých a nadstandardně pojatých „air fryerů“ nekončí. V přípravě je také extra velký model se dvěma koši (2× 5,2 litru) a prémiovým provedením. A dále pak kompaktní horkovzdušné trouby.

Zmrzlinovače

Výrazně bude rozšířeno portfolio zmrzlinovačů o nové kompaktní modely bez kompresoru, ale i výkonné kompresorové varianty. A přibudou ještě speciální zařízení pro domácí výrobu ledové tříště či unikátní zařízení, s nímž půjde během několika minut vyrobit zmrzliny, sorbety, mléčné koktejly nebo smoothie drinky z předmražených surovin.

Kompaktní aku mixéry

Jedním z velmi aktuálních trendů je jakási renesance osobních fitness mixérů nebo také smoothie mixérů, jak bývají označovány. Před pár lety šlo o obrovský prodejní hit. Nyní se tyto mixéry vrací, ovšem v bateriové verzi, kterou lze používat nejen doma, ale také na dovolené, při kempování, pikniku a podobně. Na západních trzích jde znovu o silně růstovou kategorii. Cuisinart uvede model s 20 000 ot./min. a praktickým dobíjením pomocí USB-C kabelu. Kapacita baterie vystačí na 10 mixování (30 vteřin každé).

Stolní mixéry

Jakýsi refresh čeká také běžné kuchyňské mixéry, které nabídnou vedle modernějšího a kompaktnějšího designu komfortní dotykové ovládání s množstvím přednastavených programů. Snaha Cuisinartu je, aby uživatel nechal mixér na pracovní ploše a neuklízěl ho. Menší rozměry tomu určitě pomohou, stejně jako dodávané tritanové lahve, které budou motivovat uživatele připravovat si zdravé koktejly na cesty.

Food procesory

Modernizace se dočká také klíčový segment food procesorů, který je se značkou Cuisinart bytostně spjatý, protože vynález tohoto zařízení vedl k jejímu vzniku. Food procesory nabídnou čistší design s příjemnými zaoblenými tvary.

NOVÉ kategorie

Kuchyňské nádobí

Na co se můžete také těšit, je rozšíření portfolia značky o kvalitní nádobí, příbory a nože, což jsou kategorie, kde má značka dlouhodobě v USA velmi silné postavení. Například v segmentu nerezových příborů to je 27% tržní podíl. Chybět nebude ani minimalistická a moderně pojatá řada varného nádobí a kuchyňských nástrojů nazvaná Kitchenista.



Vybavení venkovní a letní kuchyně

Kde má Cuisinart dále co nabídnout, je segment „outdoor“. Zde máme na mysli venkovní grily, pizza trouby a další pomůcky pro grilování a přípravu jídla na terasách, v pergolách či zahradách.

Lubor Jarkovský



Teka SteakMaster se speciálním grilem a teplotou až 700 °C zůstává naprostý unikátem na trhu vestavných trub.

Teka se připravuje na transformativní rok 2025

Stávající nabídka se nadále na trhu vymyká

Pro značku Teka bude příští rok zásadní a přinese nepochybně mnoho novinek. Přestože se do budoucna můžete těšit na přívál nových produktů, neměli byste opomíjet ani ty stávající. Mnoho z nich hledá na trhu jen těžko konkurenci. Ať už jde o jedinečnou troubu SteakMaster, pestrou nabídku trub Maestro Pizza nebo třeba dřezy s praktickými technologiemi a další úžasné vybavení kuchyně.

Teka SteakMaster

Multifunkční trouba se speciálním grilem na steaky

Přestože nevyžaduje příprava steaku žádné speciální postupy ani velký kulinářský talent, na obyčejné pánvi ho stejně jako v pořádné restauraci zkrátka neuděláte. Vedle kvalitního stařeného masa si totiž steakové maso žádá mnohem vyšší teplotu, než jakou pánev nebo standardní elektrický gril dokážou nabídnout. Nejlepší steakové restaurace totiž maso upravují na speciálních grilech s teplotou okolo 700 °C. A právě takovou ojedinělou funkci nabízí trouba SteakMaster od společnosti Teka. Příprava probíhá na masivním litinovém roštu, přičemž na barevném displeji si vyberete typ masa, včetně jednotlivých druhů steaků a jejich tloušťky. Trouba už sama zajistí následnou přípravu. O všech krocích vás informuje a celým procesem provede, abyste na talíři měli nakonec steak se stupněm propečení, jaké máte rádi.

Troubu je pochopitelně možné používat i ke zcela běžnému pečení různými metodami včetně horkého vzduchu. Pravidelné čištění vnitřního prostoru je doporučeno provádět pomocí parní funkce HydroClean. Důkladnou údržbu jednou za čas zajistí pyrolyza.





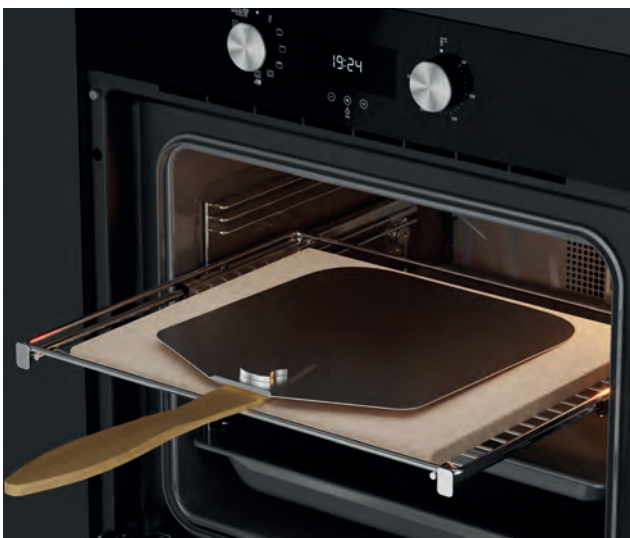
Teka Maestro Pizza
Multifunkční trouba se speciálním programem a příslušenstvím na pizzu

Nejen steaky, nýbrž i pizza si žádá výrazně vyšší teplotu, než jakou nabízejí běžné sporáky a trouby. Právě vysoká teplota je jedním z důvodů, proč neobsahuje pizza v dobré italské restauraci rozvařené suroviny, ale současně má křupavý tenký korpus. Na plechu a při teplotě 250 °C nelze dosáhnout stejného výsledku. Teka proto uvedla na trh model trouby Maestro Pizza, který je dodáván s pizza kamenem, lopatkou pro snadné vkládání a vyjímání pizzy a především programem, při kterém dosahuje teplota pečení až 340 °C. To vše vám pomůže vykouzlit pizzu, jakou si běžně dopřáváte mimo domov.

Trouby Maestro Pizza se také chlubí technologií SurroundTemp pro zcela rovnoměrnou přípravu, 8 různými funkcemi včetně tradičních, jako je horní a spodní ohřev či horký vzduch. Chybět nemohou teleskopické pojezdy nebo jednoduché ovládání s klasickými otočnými voliči a dotykovými ikonami. Vedle původního modelu HLB 8510 P BK v univerzálním moderním designu byla nově zařazena tato trouba do nabídky také v rámci designové řady Infinity | G1 s matným černým povrchem a měděnými detaily. Tento model najdete pod označením HLB 85-G1 P BM.

Teka Maestro Pizza v kompaktní verzi

Nejnovějším přírůstkem je potom kompaktní (45cm) trouba s označením HLC 8510 P BK, která je dodávána v oblíbeném designu „Black Glass“, tedy v černém skle jako původní a první model Maestro Pizza. Nechybí technologie SurroundTemp zajišťující rovnoměrnou přípravu jídla, teleskopické výsuvy Plus Extension Easy Slide a systém čištění DualClean (k běžnému čištění slouží parní HydroClean Pro, k důkladnému pak pyrolýza). Samozřejmostí je funkce expresního předehřevu a s ohledem na vysokou teplotu asi nikoho nepřekvapí 4 skla ve dvířkách trouby. Kámen na pizzu i lopatka jsou součástí příslušenství. Vnitřní objem trouby činí 45 l.



Teka Infinity | G1
Jedinečný italský design

Již v části věnované troubám Maestro Pizza byla zmíněna designová řada Infinity | G1, která zůstává vyčnívá díky svému designu a provedení v nabídce současného trhu. Řada vznikla ve spolupráci s přední italskou designérskou společností Italdesign Giugiaro a nabízí nadstandardní funkce i mimořádnou kvalitu dílenského zpracování.

Společnost Italdesign Giugiaro patří mezi ikony v oblasti automobilového designu, stejně jako její zakladatel Giorgetto Giugiaro, který byl dokonce v roce 1999 vyhlášen automobilovým designérem století. Designéři se inspirovali například nastupujícími trendy ve šperkařství, automobilovém průmyslu či v nejnovějších technologiích prémiových produktů. Spotřebiče proto nejen dobře vypadají, ale také se snadno ovládají a nabízejí bezchybnou funkčnost a precizní výsledky. Přestože se tento nový koncept neuchyluje k prvoplánové extravaganci a drží se tradičních barev, nemá strach být osobitý a jedinečný. Infinity | G1 je zhmotněním minimalismu, intuitivnosti a výkonu.

Vedle již zmíněné trouby Maestro Pizza HLB 85-G1 P BM tvoří tuto řadu i další spotřebiče, jako multifunkční kompaktní trouba, vestavná mikrovlnka, odsavač par, ohřevná zásuvka nebo varné desky (indukční i plynová).

Teka SteamGourmet
Multifunkční parní trouba

Největší novinkou letošního roku je vstup značky Teka do segmentu multifunkčních trub s parním generátorem. Na rozdíl od lacinějších variant s výliskem na dně trouby, kam se jen nalije voda, vytváří model Teka HLB 8550 SC páru v generátoru a vstříkne ji do pečicího prostoru. Tvorbou páry i její dávkování jsou přesně řízeny. V podstatě jde o takový domácí konvektomat, jaký používají profesionální kuchaři v restauracích.





3 způsoby využití páry

- FullSteam – troubu lze využít k vaření ve 100% páře bez funkce pečení. Ať už pro zdravé vaření zeleniny či ryb, a to i bez přidaného oleje, nebo pro velmi populární metodu sous-vide, což je kulinářská technika pro vaření při nízké teplotě jídla ve varném vakuovacím sáčku.
- CombiSteam – přináší kombinaci páry a tradičních pečicích funkcí. Na výběr jsou hned dvě varianty. Steam&Crisp využívá páru spolu s horním a spodním topným tělesem. Funkce je vhodná hlavně pro chleba, kuře, ryby, gratinované brambory nebo lasagne. Kdo chce dosáhnout mimořádné šťavnatosti masa, měl by zvolit režim TurboSteam, který vyživá ventilátor.
- Regenerate – nejste spokojeni s kvalitou jídla ohříváního v mikrovlnné troubě? Nevypadá jako čerstvě uvařené? Zkuste pokrm „regenerovat“ v parní troubě SteamGourmet – pára zajistí šetrný ohřev, zabrání vysušení a přispěje k zachování původní textury a vzhledu jídla, které bude vypadat a chutnat jako čerstvě uvařené.

Teka MasterSense Air

Indukční deska s integrovaným odsavačem

Integrace odsavače par přímo do varné desky je jasným trendem současnosti. Novinka z dílny společnosti Teka ovšem nezůstává jen u obyčejného spojení dvou jinak separátních spotřebičů. MasterSense Air AFF 87601 MST BK disponuje automatickými programy a teplotními senzory, díky nimž udržuje tu správnou teplotu přípravy. Ať už je to rozpouštění másla nebo čokolády, udržování jídla v teple, grilování, smažení, poširování a další způsoby tepelné úpravy surovin. Její pravá varná zóna je flexibilní – tvoří ji celkem 4 segmenty, takže lze aktivovat vždy jen ty induktory, které jsou pro dané nádobí opravdu třeba.

Odsavač v desce sám přizpůsobuje intenzitu odsahu výkonu vaření a počtu používaných varných zón. Navíc u něj najdete i praktickou funkci Fresh Air, která osvěžuje vzduch po dobu 24 hodin. Každou hodinu se na 10 minut aktivuje a zbavuje prostor kuchyně nepříjemných pachů.



Kvalitní grily Teka

Značka Teka nepůsobí pouze v oblasti tradičních velkých domácích spotřebičů. V její nabídce najdete i vodovodní baterie, dřezy a v neposlední řadě také grily. Aktuální žhavou novinkou je model kontaktního elektrického grilu nazvaný EliteGrill, který se chlubí 5 automatickými programy pro steaky, klobásy, sendviče, ryby a hamburgery. Nastavit lze také požadované propečení ve 3 úrovních (medium, medium-well a well-done). Pochopitelně má uživatel k dispozici i plně manuální nastavení přípravy včetně teploty od 150 °C do 230 °C. V případě potřeby lze gril rozevřít a zdvojnásobit tak grilovací plochu. Mezi další přednosti patří displej a dotykové ovládání usnadňující mimo jiné údržbu čelní strany grilu. Dále pak možnost vyjmout grilovací desky a mýt je v myčce nádobí. Vedle tohoto celoročního elektrického grilu má Teka v nabídce také plynové grily, určené pro venkovní použití.

Odolné i samočisticí dřezy Teka

Teka nenabízí pouze domácí spotřebiče. Neméně důležitým je pro značku segment dřezů, kde nedávno představila například speciální metalickou edici dřezů Flexlinea ve třech barevných provedeních – měděné, titanové a mosazné. Celá řada Flexlinea je samozřejmě mnohem širší a najdete v ní mimo jiné modely se speciální povrchovou úpravou Fortinox, při níž byl jejich povrch ostřelován těmi nejdrobnějšími mikrosférami (duté kuličky o velikosti několika mikronů) z prvotřídní austenitické nerezové oceli, která je extrémně odolná proti korozi. Po této speciální kúře získává samotný dřez mnohem tvrdší, homogennější a odolnější povrch, než je běžné. Na modely s povrchem Fortinox tak Teka poskytuje doživotní záruku.

Opomenout byste neměli ani technologii PureClean, která představuje samočisticí systém udržující oblast dřezu suchou. PureClean hledejte u vybraných modelů Flexlinea a nově také u cenově dostupnější řady BeLinea.

A v neposlední řadě musíme upozornit, že došlo nedávno k rozšíření řady Diamond, kde najdete nyní i menší modely bez odkapávací plochy.





Veletrhy 2025. Kam vyrazíme s kamerou?

Už v průběhu zimních měsíců se na našem youtubeovém kanále youtube.com/@sellcz objeví reportáž z lednového lasvegaského veletrhu CES. Na jaké další akce se v roce 2025 chystáme? Na některé vůbec poprvé s kamerou a vedle tradičních fotoreportáží přineseme i videoreporty.



Powered by The Consumer Technology Association®

CES – 7. 1. – 11. 1. 2025

Las Vegas, USA

Nejdůležitější veletrh spotřební elektroniky v globálním měřítku

Přestože není Consumer Electronics Show neboli CES žádnou specializovanou výstavou spotřebičů, už mnoho let na něj jezdíme, protože se jedná o největší světovou technologickou výstavu. Jsou zde prezentovány nejnovější inovace v různých oblastech – od robotiky, automobilů přes televizory, fotoaparáty až po domácí spotřebiče. Nečekejte ale plejády vestavných trub nebo kávovarů. Na CES jsou k vidění především futuristické koncepce a technologicky se vymykající zařízení. Ať už z dílny začínajících startupů, nebo zavedených velkých výrobců.

S ohledem na zimní pauzu ve vydávání časopisu přineseme reportáž nejprve na webu, přidáme i slíbené video a samozřejmě se k akci vrátíme i v prvním čísle časopisu, které je plánováno na první půlku března 2025.

NKBA | KBIS

Feb. 25 – Feb. 27

LAS VEGAS 2025

KBIS – 25. 2. – 27. 2. 2025

Las Vegas, USA

Velké spotřebiče od cenově dostupných až po superprémiové

KBIS neboli Kitchen and Bath Industry Show zůstává největším severoamerickým veletrhem pro profesionály z oblasti kuchyní a koupelen. Na tento veletrh se vůbec poprvé podíváme s kamerou, tudíž očekávejte informacemi nabitě

video na našem youtubeovém kanále. Pro našince nepůjde z velké části o výrobky, které by si mohli koupit – prezentovány budou vestavy a další velké spotřebiče určené především pro americký trh. Věříme ale, že „severoamerická exotika“ bude nejen pro lidi z oboru zajímavým zpestřením. Navíc jsme si už nyní jisti, že náš videoreport bude jediný svého druhu v češtině.

The Inspired Home Show – 2. 3. – 4. 3. 2025
Chicago, USA

Největší severoamerická akce značek domácích potřeb všeho druhu

Přímo ze slunného Las Vegas přeletíme do mrazivého Chicaga, kde se pár dnů po veletrhu KBIS koná další akce týkající se spotřebičů, byť zcela odlišná. Místo vestaveb, plejády sporáků a dalších velkých spotřebičů se na výstavišti McCormick Place po dobu tří dnů koncentrují značky domácích potřeb. Vedle všelijakých talířů, nožů, hrnců a dalších nástrojů je zde i celá sekce věnovaná kuchyňským spotřebičům a přístrojům pro úklid domácnosti. Nově přibudou ještě další sekce – vybava pro cestování a pro péči o domácí mazlíčky. Kromě fotoreportáže můžete očekávat i v tomto případě video, které bude nepochybně pestrou směsicí zajímavých novinek. Pochopitelně bude kladen důraz na novinky v oblasti spotřebičů.

IFA

IFA – 5. 9. – 9. 9. 2025

Berlín, Německo

Nejdůležitější veletrh pro trh domácích spotřebičů v Evropě

IFA zůstává epicentrem výstav spotřebního technického zboží na starém kon-

tinentě a je takovým zrcadlem toho, co se v Evropě děje a dít v dohledné době bude. Kdo chce mít přehled o tom, jaké spotřebiče budou výrobci v následujícím roce či dvou uvádět na trh, mít možnost je vůbec poprvé vidět, osahat si je a v některých případech vyzkoušet, měl by těch pár kilometrů za hranice Česka vyrazit.

Pro naši redakci je účast na IFA v podstatě povinná a budeme se v halách berlínského ExpoCenter City pohybovat opět celých pět dní, abychom pro vás nasbírali co nejvíce informací. Po vzoru posledního ročníku přineseme z IFA jednak koncentrovaný report nejdůležitějších novinek a následně podrobnější reportáže ze stánků předních výrobců.

a area 30

area30 a Küchenmeile

– 20. 9. – 25. 9. 2025

Löhne a okolí, Německo

Nejlepší výstava pro „kuchyňáře“ v dostupné vzdálenosti

Několik souběžně probíhajících prezentačních akcí v okolí západoněmeckého města Löhne navštěvujeme už několik posledních let pravidelně. Ani příští ročník nebude výjimkou. A s videem neslevíme ani zde, protože před pár měsíci vydaná videoreportáž z této akce měla na našem YouTubeu nečekaně vysokou sledovanost. Téměř 10 tisíc zhlédnutí není v případě reportu o veletrhu domácích spotřebičů vůbec špatné číslo. Výkon videa je jen o maličko horší než v případě mnohem významnějšího veletrhu IFA. Rozhodli jsme se proto, že do Löhne pojedje naše kamera znovu.

Lubor Jarkovský



Daewoo je zpět na českém trhu. Značka zaměřila nejprve do Alza.cz. Připravuje se širší distribuce

Po několika letech se na český trh vrací produkty známé korejské značky Daewoo. V nabídce jsou velké domácí spotřebiče, jako jsou lednice, pračky, sušičky, myčky, sporáky, ale také mikrovlnné trouby. Daewoo se prezentuje cenově dostupnými spotřebiči se zajímavou výbavou a chce tak navázat na svoje historické úspěchy v tomto segmentu. Základem všeho je kvalitní poprodejní servis, dostupnost náhradních dílů a zákaznická podpora.

Návrat značky Daewoo na český trh probíhá v první fázi prostřednictvím pečlivě vybraných volně stojících spotřebičů z několika kategorií. Modely byly zvoleny tak, aby vyplňovaly určité mezery na trhu. Najdete mezi nimi parní úzké sušičky prádla, různé typy lednic včetně modelů s šířkou 70 cm a další spotřebiče. Všechny novinky dosahují vynikajícího poměru ceny a výkonu, takže mají potenciál oslovit velmi širokou základnu spotřebitelů. Aktuálně jsou dostupné na Alza.cz, ale distribuce se bude dále rozšiřovat.



Daewoo WM-SB7452W0B0CZ

Úzká 7kg pračka

Pračka s hloubkou pouhých 41,6 cm se vejde i do koupelen, kam nelze standardní pračku umístit. I přes výrazně menší hloubku nabízí kapacitu 7 kg. Vybírat lze z pestré palety programů, přičemž čeští uživatelé nepochybně ocení lokalizovaný ovládací panel. Nechybí displej a doplňkové funkce, jako je odložený start nebo dětský zámek. Novinka řazená do energetické třídy B používá tichý, úsporný a spolehlivý inverterový motor. Odštěďování lze nastavit až na 1 200 ot./min. Hlučnost nepřekračuje 75 dB(A).



Daewoo TD-B7GT0W20CZ

Úzká 7kg sušička s tepelným čerpadlem

K popisované pračce můžete zákazníkům určitě doporučit tuto slim sušičku, která se chlubí oboustranným otáčením bubny a technologií s 8 chytrými senzory, které pomáhají optimalizovat sušení, aby bylo co nejušpornější. Ale nejen to. Zajišťují i vysokou kvalitu sušení prádla a zabraňují přesušení. Využit můžete vedle sušících programů také krátký cyklus pro osvěžení oblečení. Samozřejmostí je funkce proti pomačkání prádla, zatímco osvětlení bubny lze považovat za nadstandardní vybavu. I zde platí, že ovládací panel je v češtině. Sušička nesoucí označení energetické třídy B má hloubku 52,5 cm a na pračku ji lze postavit při použití mezikusu.

Daewoo CKM0462EWNA0-EU

70 cm široká volně stojící chladnička s mrazákem dole

Jednoznačným trendem na trhu chladniček je rozšiřování nabídky kombinovaných modelů se zvětšenou šířkou. I Daewoo nabízí tento typ lednice s celkovou kapacitou 427 l a praktickými extra širokými policemi a zásuvkami včetně nulové zóny. Lednice s technologií High-Tech No Frost, která zabraňuje tvorbě námrazy v mrazicím i chladicím



oddílu, patří s roční spotřebou 265 kWh do energetické třídy E. Rozměry spotřebiče jsou 173 × 70 × 71,2 cm (v × š × h).

Daewoo CKL0286EWMA0-EU

54 cm široká volně stojící chladnička s mrazákem dole

Kdo naopak nemá doma místa nazbyt, bude hledat řešení s menšími rozměry. V leckterých domácnostech nejde ani tak o výšku či hloubku zařízení, ale jeho šířku. A právě zde se hlásí o slovo tato statická chladicí a mrazicí kombinace s šířkou pouhých 54 cm. Při výšce 180 cm a hloubce 59,5 cm má celkový objem 288 l.



Daewoo DFF-A1BW47E30CZ

Volně stojící myčka nádobí

Myčka s kapacitou až na 13 sad nádobí má tradiční bílé provedení, s nímž kontrastuje přehledný ovládací panel v černé barvě. Jeho součástí je i displej zobrazující zbývající čas do konce programu. Myčka je vybavena samostatnou příborovou zásuvkou, ale dodáván je také vyjímatelný košík na příbory. V případě potřeby můžete upravit výšku horního koše, aktivovat odložený start či funkci poloviční náplně. Hlučnost novinky dosahuje maximálně 47 dB(A).

Daewoo CFN0323EWPA0-EU

Šuplíkový mrazák se systémem No Frost

Pro ty, kdo chtějí uchovat větší množství letní úrody či maso, je určen tento šuplíkový mrazák spadající do energetické třídy E. Nabízí kapacitu 226 l a jeho vnitřní prostor si rozděluje 6 zásuvek. Pro lepší orientaci v uložených potravinách obsahuje LED osvětlení. Hlučnost za chodu nepřekračuje 41 dB(A).

Spotřebiče značky Daewoo poptávejte u společnosti BVZ Commerce, oficiálního distributora značky pro Česko a Slovensko.



V příštím čísle SELL:

Po aktuálním vydání nás čeká tradiční zimní pauza, kdy se většina trhu věnuje výprodejům, nikoliv představování nových produktů. Další SELL očekávejte v první polovině března. Přineseme v něm i reportáže z některých amerických veletrhů, jichž se osobně zúčastníme. Letos navíc poprvé s kamerou! Důležitým událostem se samozřejmě budeme věnovat v sekci aktualit na našem webu a budeme o nich informovat na našem linkedinovém profilu.



BaByliss[®]

Air Power



ZAŽIJTE SÍLU VZDUCHU

S naší kolekcí pro styling od mokrých vlasů po suché

Kulmofén AS95E, Vysoušeč vlasů Air Wand AS6550E, Vysoušeč vlasů D6555DE
Distributor: Orbico s.r.o., Vinohradská 1597/174, 130 00 Praha 3, Česká republika

pf 2025



Přejeme klidné prožití vánočních svátků a do nového roku
hodně osobních i pracovních úspěchů.

elektrowin
www.elektrowin.cz

Váš Elektrowin