

SELL

100
STRAN!

JEDINÝ ČESKÝ B2B MAGAZÍN O TRHU S DOMÁCÍMI SPOTŘEBIČI – 17 LET NA TRHU

Miele KM 8000 a M Sense

Jaro 2026 přinese novou
éru inteligentního vaření



Markus Miele

**„EVROPA NENÍ
SLABÁ. NADMĚRNÁ
BYROKRACIE ALE
SNIŽUJE NAŠI
EFEKTIVITU“**

Exkluzivní interview
s výkonným ředitelem
a spolumajitelem Miele

NIQ – KUPNÍ SÍLA V EVROPĚ

Česko stahuje náskok Západu, ale
Praha zůstává osamoceným ostrovem
bohatství



Tomáš Hanzlík

**„JSME JEDINÁ
SPECIALIZOVANÁ
FIRMA, KTERÁ NABÍZÍ
FULFILLMENT PRO
MDA“**

Interview s ředitelem
nové služby Shipify, za
níž stojí lídr logistiky
velkých spotřebičů

DIGITÁLNÍ PAS VÝROBKU

Výrobci se bojí černé díry na peníze.
Volají po pragmatismu

SKUPINY VÝROBKŮ

Vestavné trouby
Indukční desky



Karel Machovský

**„VLASTNÍ ZNAČKA
JE CESTOU
K NEZÁVISLOSTI“**

Obchodní ředitel
Espresso Professional
o nové značce kávovarů
Embassy



EVROPSKÝ PARADOX

**POŠKODÍ UHLÍKOVÉ CLO VÝROBCE
NA STARÉM KONTINENTU?**

elektrowin

PF 2026



Víte, kam s nimi,
až doslouží?



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

20^{LET}
elektrowin

Váš Elektrowin

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

jsme ve finále roku 2025 a můžeme bilancovat a vyhlížet rok 2026. V průběhu listopadu a prosince pro mě nastává období, kdy se v takřka nekonečném sledu setkávám se zástupci značek a distributorů v rámci jednání o spolupráci pro následujících 12 měsíců. Během těchto setkání samozřejmě často diskutujeme o tom, co očekávat v následujícím roce. Letošní debaty se bez ohledu na velikost firmy a její formát, tedy ať už jde o mezinárodní zastoupení, či pouze lokální společnost, nenesly v příliš pozitivním duchu. Není divu. Loni jsme byli svědky přelomových změn na straně prodejních kanálů, letos došlo na jejich plné propsání do byznysu, což v případě některých menších distribučních firem znamenalo výrazné poklesy obrátu. A situace se dotkla i velkých značek, ačkoliv na ně nemá dopady existenciální. Alespoň zatím. Realita trhu se třemi velkými prodejci, kteří mají každý svou vlastní privátní značku, je poměrně nemilosrdná a zejména distribuční firmy bez velkých zdrojů a marketingových aktivit mají mnohem větší problém své zboží do trhu dostat. Někteří velcí prodejci navíc kvůli dalšímu posílení svých pozic trpí celkem přirozenou, leč nepříliš ctnostnou nemocí jménem arogance, a tak se opět na trhu množí zprávy o vylistování produktů, aniž by byl dodavatel předem o tomto rozhodnutí informován, a podobně. Realita trhu je jedna věc, všichni v elektře chápou, jak se věci mají. Elementární slušnost by ale snad mohla být zachována...

Když odhlédnu od osobních selhání některých manažerů, celkový chmurný pohled na trh to nemění. Vytrácí se variabilita a spotřebitel se zužuje výběr – a i když ne nutně papírově, tak reálně ano, protože je v prodejnách či algoritmy postrkován k velmi omezené skupině značek. Co ale čekat od roku 2026? Nejen já, ale i další lidé z oboru, s nimiž jsem v posledních týdnech diskutoval, očekávají první oběti. Pokud rok 2025 s některými firmami oťrásl, příští rok pravděpodobně přinese poslední kapitoly některých příběhů. Zdá se to být nevyhnutelné. A to nejen kvůli konsolidaci, ale i celkové situaci v Evropě a u nás. Ať už jde o nové regulace nadále zvyšující náklady výrobců, nebo třeba nadále zpomalené stavebnictví. Jeden insider také poznamenal, že spouště lidem zasáhlo do rozpočtu refinancování hypoték, nyní s výrazně vyšší úrokovou sazbou, než jakou měli fixovanou předtím. V neposlední řadě pak zvyšují tlak asijské firmy, hlavně ty čínské, které vrhají na evropský trh spoustu peněz a doslova si ho kupují. Přestože Číňané výhledově investice omezí a zracionalizují, nic to nemění na tom, že jsou jejich západní konkurenti hnáni dál do kouta.

Pokud sečteme vše, co jsem popsal, jeví se jisté pročištění trhu jako nevyhnutelné. Ať už to bude příští rok, nebo třeba až v roce 2027. Jaký smysl má v takovém prostředí podnikat s elektronikou a spotřebiči, podkládají si mnozí nabízející se otázku...

I přes výše popsanou nepříjemnou realitu trhu přejí celému oboru domácích spotřebičů to nejlepší do nového roku, hodně sil a důvtipu, jak přicházejícím výzvám čelit.



Lubor Jarkovský
šéfredaktor

Když se technologie potká s řemeslem.

Český UNiBON bodoval v mezinárodní soutěži SUPERSTAR DISPLAY 2025.

Vystavit produkt už dávno nestačí. Moderní retail se mění v prostředí, kde hraje hlavní roli zážitek. Zákazník chce nejen vidět, ale i zkoumat, cítit a chápat. A právě v tom uspěl český UNiBON, který v letošním ročníku mezinárodní soutěže SUPERSTAR DISPLAY 2025 získal 2. místo se svým interaktivním řešením pro značku ASUS.

Z prodejního místa zážitkový prostor

Oceněný display vznikl jako kombinace interaktivní prezentace a čistého designu, který přirozeně vede zákazníka k objevování. Nejde jen o to přilákat pozornost – cílem je vytvořit prostředí, které zákazníka vtáhne, pobídne ho k interakci a zároveň mu poskytne jasné, srozumitelné informace.

Každý detail – od výběru materiálů až po konečnou instalaci v prodejnách Alza.cz – byl navržen s důrazem na kvalitu, funkčnost a estetiku.



Alza.cz Showroom Praha 7

„Naším cílem bylo vytvořit display, který nejen prezentuje produkty, ale zároveň přináší zákazníkovi zážitek a přirozeně ho vtahuje do příběhu značky.“

říká tým UNiBON.

Display se stal přirozenou součástí prostoru a zároveň výrazným prvkem, který dokáže zaujmout i v dynamickém retailovém prostředí.

Technologické prvky se zde propojují s řemeslnou precizností, čímž vzniká instalace, která působí přirozeně a elegantně, a přitom efektivně podporuje komunikaci značky. Interaktivita není samoučelná – její role je vést zákazníka krok za krokem k hlubšímu porozumění produktu.



Alza.cz Showroom Praha 7



Alza.cz Showroom Praha 7

unibon.cz

361°
Nabízíme 360° služby.

Ten jeden stupeň navíc?
To jsme my – váš partner.

Úspěch, který inspiruje

Technologické prvky se zde propojují s řemeslnou precizností, čímž vzniká instalace, která působí přirozeně a elegantně, a přitom efektivně podporuje komunikaci značky. Interaktivita není samoúčelná – její role je vést zákazníka krok za krokem k hlubšímu porozumění produktu.

UNI-BON přitom dlouhodobě kombinuje kreativitu s technickým know-how – od návrhu přes výrobu až po instalaci a logistiku. Díky tomu má kontrolu nad každým detailem a dokáže zaručit špičkový výsledek, který zaujme zákazníky i odbornou veřejnost.

Součástí úspěchu je také schopnost reagovat na specifika retailového prostředí: od odolnosti konstrukce až po ergonomii ovládání. Display byl testován a laděn tak, aby přirozeně fungoval v provozu, byl snadno pochopitelný pro zákazníka a zároveň reprezentoval značku ASUS v souladu s její vizuální identitou.



Z předávání ceny Super Star Display v Mainzu.



Alza.cz Showroom v OC NIVY



Víc než jen display

Tento projekt ukazuje, že moderní in-store prezentace může mít ambice přesahující běžné vystavení produktu. Pokud se spojí technologie, kvalitní design a odborné řemeslné zpracování, vzniká řešení, které umí zaujmout, vzdělávat i bavit. A právě v tom spočívá rostoucí význam podobných instalací v dnešním retailu.

Úspěch UNI-BONu tak není jen výsledkem jedné soutěže, ale potvrzením dlouhodobé strategie, která klade důraz na inovace, kvalitu a propojování oborů. A zároveň inspirací pro české značky a tvůrce, kteří chtějí uspět i za hranicemi.



Alza.cz Showroom Praha 7



KOHERSEN®

ŠPIČKOVÉ NÁDOBÍ A NOŽE KOHERSEN KONEČNĚ NA ČESKÉM TRHU

Značka Kohersen přináší unikátní spojení trvanlivosti nerezové oceli a uživatelského komfortu nepřilnavých povrchů. Díky patentované technologii Black Cube a preciznímu zpracování damaškové oceli definují tyto produkty novou kvalitativní úroveň v segmentu kuchyňského vybavení.

Zákazníci dnes nehledají pouze design, ale především funkčnost a dlouhou životnost. Odpovědí na tyto požadavky je inovativní portfolio nádobí a nožů Kohersen, které v sobě snoubí korejské technologické know-how s prémiovými materiály. Základem úspěchu v kategorii varného nádobí je hybridní konstrukce, která eliminuje nedostatky běžných nepřilnavých povrchů a zároveň zachovává tepelné vlastnosti profesionálního nerezového nádobí. V kategorii krájení pak dominuje vrstvená ocel s extrémní tvrdostí.



Nože ostré jako břitva

Damašková ocel a ruční výroba

Pokud nádobí Kohersen stojí na inovativních řešeních, pak u nožů této značky je základem návrat k tradičnímu řemeslu v kombinaci s moderní metalurgií. Zákazníci mohou vybírat ze dvou exkluzivních modelových řad, které uspokojí i náročné estetické požadavky. První z nich je kolekce **Elegance EBONY WOOD**, která se vyznačuje rukojetí z ušlechtilého afrického ebenového dřeva, které je odolné proti vlhkosti. Druhou variantou je řada **Professional OLIVE WOOD**, jež sází na výraznou kresbu a odstín italského olivového dřeva. Společným jmenovatelem obou sérií jsou čepele kované z 67 vrstev damaškové oceli. Jádrem tvoří vysoce uhlíková ocel, která zajišťuje extrémní tvrdost 60 ± 1 HRC podle Rockwellovy stupnice. Toto jádro je po stranách chráněno vrstvami měkčí nerezové oceli, což dodává noži pružnost a vytváří charakteristický vzor Raindrop na čepeli.

Základním nástrojem každého profesionála je šéfkuchařský nůž. V případě značky Kohersen je to například model **Elegance EBONY WOOD 21,6 cm**. Jeho vyvážená geometrie a ostří broušené pod úhlem, který zaručuje dlouhotrvající ostrost, si poradí s krájením masa i sekáním bylinek. Ergonomický tvar rukojeti zajišťuje bezpečný úchop i při dlouhé práci.



Pro specifické úkony řadu doplňuje robustní **sekáček CLEAVER 16,5 cm**, určený pro zpracování větších kusů surovin, nebo **vidlička na maso** pro precizní servírování.



Pro jemnou práci se zeleninou a ovocem je ideální volbou **nůž na zeleninu Professional OLIVE WOOD 8,9 cm**. A aby ostří zůstalo stále perfektní, obsahuje nabídka profesionální **ocílku**, která je nezbytná pro pravidelnou údržbu fazety ostří.

Všechny nože Kohersen procházejí procesem ručního leštění a ostření a jsou dodávány v luxusních dárkových boxech, což podtrhuje jejich prémiový charakter.



Hybridní nádobí

Odolnost nerez, komfort nepřilnavosti

Základem varného nádobí Kohersen je patentovaná technologie **Black Cube**. Ta řeší odvěký problém náchylnosti nepřilnavých vrstev k poškrábání. Povrch nádobí tvoří specifická struktura připomínající včelí plástve, kde vystouplé body z nerezové oceli vytvářejí ochrannou mřížku. Samotná nepřilnavá vrstva se nachází v prohlubních pod touto úrovní. Díky tomu se kovové náčiní při míchání či obracení pokrmů dotýká pouze ocelových výstupků a nepřilnavý povrch zůstává nedotčen.

Tato konstrukce je navíc posílena vrstvou **Diamond**, která výrazně zvyšuje odolnost proti otěru. Testy prokázaly výdrž přesahující **10 000 cyklů**, což je hodnota, která násobně převyšuje běžné standardy v oboru. Samozřejmostí je absence škodlivých látek PFOA a PFOS.



Pára a precizní vaření – řada hrnců Black Cube

Vlajkovou lodí nabídky hrnců je velkoobjemový hrnec **Black Cube 28 cm s povrchem DIAMOND** s objemem 8,3 l a přídatnou vložkou pro vaření v páře. Tento model demonstruje variabilitu systému – zatímco spodní část funguje jako standardní hrnec s excelentní vodivostí, nástavba umožňuje šetrnou přípravu zeleniny či ryb bez ztráty vitaminů.

Pro každodenní vaření doplňují řadu kompaktnější rozměry. **Rendlík Black Cube 16 cm s povrchem DIAMOND** je ideální pro redukcí omáček či ohřev mléka, zatímco univerzální modely **hrnce o velikosti 20 cm a 24 cm** pokrývají potřeby běžné přípravy příloh a polévek.



Všechny hrnce disponují sendvičovým dnem a tělem typu Tri-ply. Kombinace nerezové oceli a hliníkového jádra zajišťuje bleskový nástup teploty. Nádobí dosáhne teploty 200 °C již za 60 vteřin, což představuje významnou energetickou i časovou úsporu.



Pánve pro mistry chuti

Wok a specializované tvary

Stejnou technologickou vyspělost jako hrnce nabízí i pánve Kohersen. I zde hraje klíčovou roli oboustranná funkční plocha Black Cube, která umožňuje mytí v myčce bez rizika koroze či degradace hliníkového jádra. Díky celokovové konstrukci rukojetí je navíc možné veškeré nádobí používat i v troubě až do teploty 260 °C, což oceníte při dopékání steaků nebo gratinování.

Středobodem nabídky je **pánev wok Black Cube 32 cm s povrchem DIAMOND**. Díky svému kónickému tvaru a technologii rovnoměrné distribuce tepla po stěnách nádoby je ideální pro metodu stir-fry. Hliníkové jádro uvnitř stěn zajišťuje, že teplo není koncentrováno pouze na dně, ale šíří se celým korpusem, což je pro přípravu ve woku klíčové.



Sortiment dále rozšiřuje hluboká **pánev na omáčky s průměrem 26 cm**, která díky kolmějším stěnám nabízí větší objem pro dušení pokrmů.

Pro milovníky sladkých snídaní je v nabídce **pánev na palačinky (29 cm)** s nízkým okrajem pro snadné obracení nebo základní **pánev s průměrem 20 cm** pro rychlou přípravu menších porcí. Hybridní povrch zde exceluje – umožňuje dosáhnout Maillardovy reakce (zlatavého opečení) stejně efektivně jako na nerez, ale bez připalování.





Haier

To nejlepší z technologií Haier v kategorii vestavných trub

Bionicook™ Technologie



Haier zlepšuje každodenní život pomocí špičkových inovací a dokonale vyladěných domácích spotřebičů. Technologie **Bionicook™** propojuje nejnovější technologie s lidským přístupem a přináší vaření na míru s dokonalou přesností.

Trouby řady **Haier ID Series** přinášejí vaření přesně na míru – dokáží se přizpůsobit vašemu stylu i preferencím. Technologie **Bionicook™** kontrolují každý klíčový prvek celého procesu, aby zajistily precizní a konzistentní výsledky odpovídající právě vašemu způsobu vaření.

Ovládání na dálku díky aplikaci



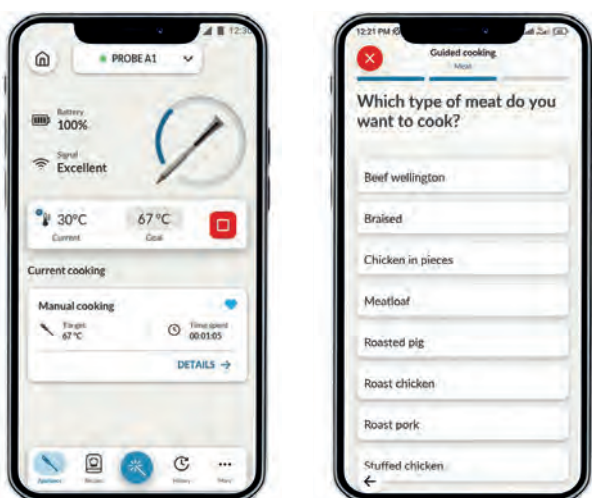
Plně propojený zážitek z vaření

Aplikace hOn je digitální platforma, která vám umožní ovládat, spravovat a plně využít potenciál připojených spotřebičů Haier. Aplikace **hOn** zpřístupňuje vaření díky inteligentní konektivitě a možnostem personalizovaného ovládání. Umožňuje vzdáleně nastavovat spotřebič, sledovat krok za krokem recepty a přijímat upozornění v reálném čase, což zajišťuje precizní výsledky při každém vaření. Díky intuitivnímu rozhraní se aplikace přizpůsobuje vašim individuálním potřebám a přináší tak do kuchyně větší pohodlí a efektivitu.



Využijte multitasking s dálkovým ovládáním

Využijte svůj čas v kuchyni naplno díky funkci dálkového ovládání v aplikaci **hOn**. Sledujte průběh vaření přímo ze svého telefonu a okamžitě dostávejte upozornění, když je pokrm hotový. Intuitivní a snadné ovládání vám umožní mít vše pod kontrolou bez zbytečné námahy.



Mnoho doplňkových funkcí

Aplikace **hOn** nabízí rychlý přístup k nejpoužívanějším funkcím, spouští čisticí programy a v případě potřeby vás propojí se zákaznickou podporou. Díky průvodci vařením s bezdrátovou sondou a plně propojenému ekosystému zjednodušuje každodenní úkoly. Objevte odborné tipy, personalizovaná doporučení a rady pro údržbu, které zajistí, že váš spotřebič bude vždy v perfektním stavu.



Stáhněte si aplikaci hOn



www.haier.cz

Haier

#1 na světě

* Celosvětová jednička v podílu na trhu s domácími spotřebiči 16 let za sebou. Zdroj: Euromonitor International Limited 2024.



Bionic Intelligence

Vaření podle vaší chuti

Nová éra vaření, která se přizpůsobuje vašim potřebám. Trouba se stává ideálním kuchyňským společníkem, který sleduje **průběh vaření** a automaticky nastavuje ideální parametry, aby každý pokrm byl připraven přesně podle vašich představ – od výběru **receptu** s automatickým nastavením vaření až po tvorbu a přizpůsobení **vlastních receptů** s časem, teplotou, ingrediencemi a poznámkami.

Více než 300 receptů

Objevte přes **300 pečlivě vybraných receptů** v aplikaci **hOn**, každý doplněný o praktické tipy a doporučení. Díky možnosti dálkového ovládání a personalizace vaření si každý recept snadno přizpůsobíte svým potřebám a stylu, a získáte tak plnou kontrolu nad výsledkem.

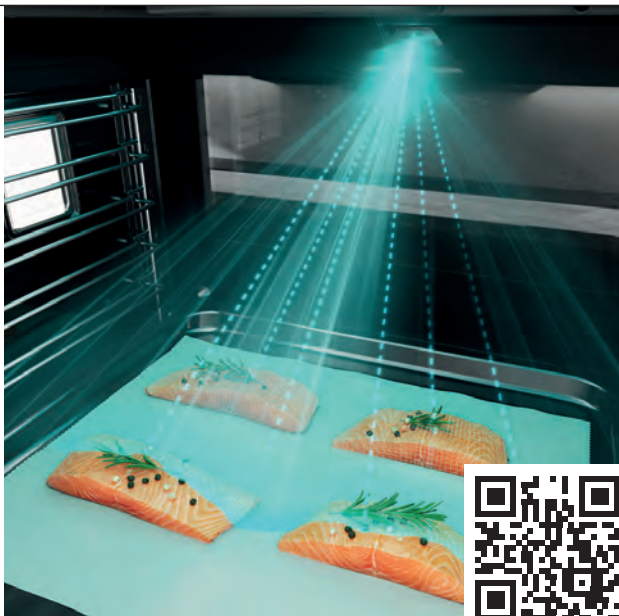
Automatické aktualizace

Vaše trouba zůstává vždy na špičce možností díky automatickým aktualizacím přes aplikaci **hOn**, které nejenže přinášejí nové funkce, ale postupně rozšiřují i nabídku receptů, takže se vaše domácí vaření neustále vyvíjí a zlepšuje.

Oblíbené programy

Propojení trouby s aplikací **hOn**, které vám umožní ukládat si své oblíbené recepty přímo do aplikace*. Můžete je mít vždy po ruce, snadno je upravovat podle svých potřeb, a mít tak své oblíbené postupy vaření dostupné kdykoli.

* Dostupné dle modelu



Bionic Vision

S přesností profesionálního kuchaře přináší **Bionic Vision** do vaší kuchyně integrovanou **kameru**, která rozpozná širokou škálu pokrmů – od předkrmů až po dezerty, a automaticky nastaví ideální program pečení. Inspirována zkušenostmi profesionálních kuchařů, tato technologie nabízí nový pohled na vaření a umožňuje sledovat, upravovat a doladit každý pokrm k dokonalosti. Díky vzdálenému přístupu přes aplikaci **hOn** můžete navíc průběh vaření kontrolovat a sdílet své recepty s přáteli.



Bionic Precision

Navržená pro maximální pohodlí a kontrolu teploty. Technologie **Bionic Precision** optimalizuje celý proces vaření pro dokonalé výsledky a zajišťuje přesnou regulaci teploty díky bezdrátové sondě, kterou lze využít jak v troubách, tak na varných deskách. Integrované doplňkové senzory vám umožní snadno připravit dokonalé pokrmy nebo udržet jejich ideální teplotu.



Bionic Flexibility

Zažijte snadnou kontrolu a dokonale vyvážené vaření přesně podle vašich představ. S **7 úrovněmi pečení** se trouba přizpůsobí jakémukoli požadavku na přípravu pokrmu. Díky **prostornému 78litrovému objemu** a **teleskopickým výsuvům** máte dokonalý přístup ke všemu, co se v troubě připravuje. Dvě **vnitřní světla** zajišťují 360° viditelnost, takže můžete každý krok vaření sledovat a doladit k dokonalosti.



Bionic Steam

Pro ještě zdravější vaření, Haier přichází s technologií **Bionic Steam** – dvěma odlišnými režimy asistované páry, které umocní chuť a přizpůsobí se vašemu stylu vaření. Vycházejí z know how zkušených šéfkuchařů a jsou poháněny technologií, která zajišťuje precizní a konzistentní výsledky. Od jemného napařování až po intenzivní páru – každý program promění domácí vaření ve skutečný gurmánský zážitek s profesionální kvalitou.

22



26



28



50



Obsah

8/2025

3 Editorial

4 Když se technologie potká s řemeslem

Český UNIBON bodoval v mezinárodní soutěži Superstar Display 2025

8 Novinky a video

Video prezentace nové generace kávovaru JURA E8

9 Podlahové myčky Tineco S6 Stretch uklidí i pod nábytkem. Sklopíte je až do úhlu 180°

10 Inovativní péče o vlasy s technologiemi Steam Curl a Automatic Rotation. Novinky značky Bellissima Italia

12 Novinky a video

Test nejvyspělejšího robotického vysavače Concept VR4130

13 Cuisinart Tri-Zone

Třízónová horkovzdušná fritéza, která připraví i velkou pizzu

16 Novinky a video

Video prezentace vysavače Dyson V16

18 Novinky a video

Test americké horkovzdušné fritézy Fritaire

20 To nejlepší z portfolia De'Longhi Group

22 Další ohrožení evropské produkce spotřebičů. APPLiA varuje před neférovou výhodou dovozu a žádá rozšíření uhlíkového cla

25 Bestsellery Lauben roku 2025 pro zdravé vaření, které definuje kuchyňské trendy

26 Markus Miele, výkonný ředitel a spolumajitel Miele: Evropa není slabá. Nadměrná byrokracie ale snižuje naši efektivitu

28 Slavnostní otevření Miele Experience Center v Brně se neslo ve velkolepém duchu za účasti nejvyššího vedení

30 Jaro 2026 přinese novou éru vaření.

Miele uvede na český trh inteligentní systém M Sense a varné desky KM 8000

32 Skupina výrobků

Vestavné trouby

33 Ve jménu úspory místa

DOMO představuje vertikální fritézu a extra kompaktní indukční vařiče

43 Nová generace vestavných myček Concept: technologie Plus Wash a Sliding Door

45 Hisense RQ600P7SKE PureView: chytrá multidoor chladnička, která drží krok s moderní domácností

48 Haier I-Pro Shine Series

Vestavné myčky nové generace s technologií Biovitae

50 Tomáš Hanzlík, ředitel společnosti Shipify: Jsme jediná specializovaná firma na trhu, která nabízí fulfillment pro kategorii velkých domácích spotřebičů

52 Novinka v logistice velkých spotřebičů. Fulfillment by Shipify otevírá dveře k růstu i menším e-shopům

54 Novinky a video

Video prezentace ekologických kávovarů a kapslí švédské značky Sjöstrand

56 Novinky Amica pro začátek roku 2026

Troubu na pizzu i zdravé fritování a široká ofenziva v kategorii myček

58 Karel Machovský, obchodní ředitel Espresso Professional: Vlastní značka je cestou k nezávislosti. Nechceme se s ní omezovat jen na český a slovenský trh

59 Rohnsen

Objevte novou generaci zdravého vaření!

60 Vestavné spotřebiče Philco

Vaření, které vás bude bavit

62 Digitální pas výrobku

Ambiciózní plán EU se nesmí stát „černou dírou“ na peníze. Výrobci volají po pragmatismu a využití EPREL

65 Philips Baristina spojuje svět baristů s maximálním

66 Electrolux 900

Synergie konektivity a precizní senzorky pro profesionální výsledky v domácí kuchyni

68 Novinky

Čínský gigant JD.com skutečně ovládne MediaMarkt a další zprávy

70 Haier ID Titanium Series 6

Skrýtá síla americké lednice
– SBS řešení Haier pro vestavbu na míru

72 NIQ – kupní síla v Evropě 2025

Česko stahuje náskok Západu, ale Praha zůstává osamoceným ostrovem bohatství

75 Philips OneUp

Extra lehký elektrický mop, který mění segment mokrého úklidu

76 Nutribullet

Osobní mixér pro život v pohybu

78 Další dílek v mozaice úpadku evropské výroby. BSH zavře dvě německé továrny, o práci přijde 1 400 lidí

79 Kohersen NX CERAMIC

Nová éra vaření s technologicky vyspělou keramikou

80 Faber představuje novou generaci varných desek Galileo s odsáváním. První modely jsou již v prodeji

82 Skupina výrobků

Indukční varné desky

90 Stručný průlet novinkami Teka 2025

Umění, temná elegancie a technologická evoluce pro moderní kuchyně

97 Ooni Volt 2

Nová elektrická pizza pec, kterou využijete celoročně

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

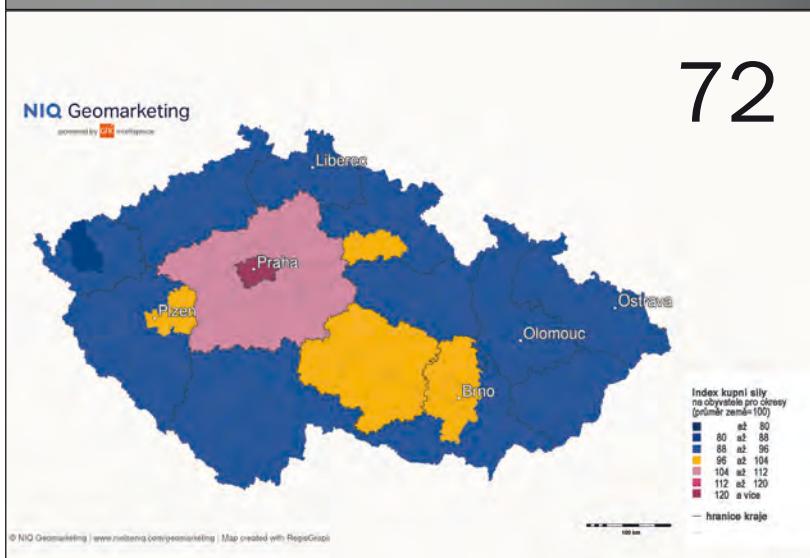
58



62



72



78





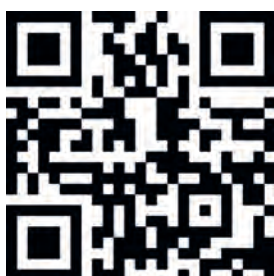
NOVÁ JURA E8

Jaká vylepšení přináší 5. generace úspěšného kávovaru?

www.sellmag.cz

red editions

VIDEO



<https://video.sellmag.cz/JURAE8>

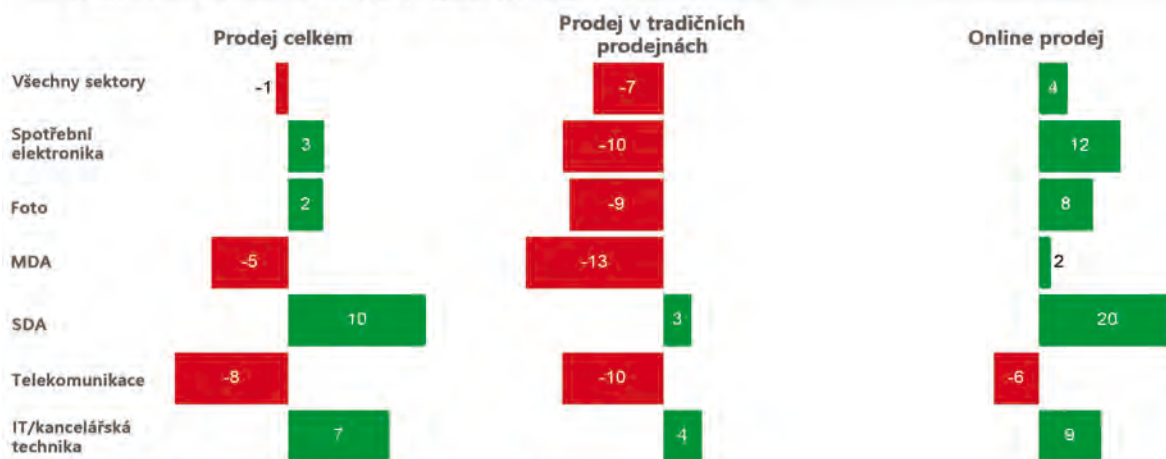
Říjen přinesl mírné zlepšení na trhu, MDA však zůstává v červených číslech

Říjnová data společnosti NIQ/GfK působí o něco méně negativně než čísla z měsíce září, ale velký optimismus na trh nepochybně nepřinesou. Když se zaměříme na sektory spotřebičů, tak zatímco trh jako celek vykazuje příznivější dynamiku než v předchozím měsíci, sektor MDA se nadále potýká s meziročním poklesem. Negativní trend se týká zejména klíčových kategorií, které se na výsledcích podepisují nejvýrazněji. „Srovnání je o něco lepší než v září, ale pokračuje meziroční pokles prodejů klíčových kategorií chlazení a praní,“ komentuje situaci Ondřej Černý, senior consultant CSM CZ/SK | Tech & Durables ze společnosti NIQ. Vývoj v oblasti SDA je naopak nadále pozitivní a tento sektor vykazuje pokračování silného růstu.

Vývoj trhu technického spotřebního zboží v Česku Říjen 2025 vs říjen 2024

NIQ

Procentuální srovnání hodnoty prodejů za uvedené období



NIQ

powered by GfK intelligence

PRJ 02415 - RQ 019020 - RP 02843109 - ID 04840524



Podlahové myčky Tineco S6 Stretch uklidí i pod nábytkem. Sklopíte je až do úhlu 180°

Světová jednička v mokrosuchém vysávání představuje letošní novinky v řadě S6 Stretch, která je navržena tak, aby vyřešila jeden z největších problémů při úklidu – nedostupná místa pod nízkým nábytkem. Díky revoluční konstrukci, která umožňuje sklopení o plných 180°, se mokré čištění stává skutečně komplexním.

Flexibilita a technologie řady S6 Stretch

Jádrem obou novinek je unikátní design, který umožňuje přístroj položit zcela naplocho bez nadzdvíhnutí podlahové hubice. V této poloze dosahuje tělo myčky výšky pouhých 13 cm, což umožňuje pohodlné čištění pod pohovkami, postelemi a dalším nábytkem. Aby byl zaručen konzistentní výkon i při extrémním náklonu, jsou modely vybaveny inovativní tříkomorovou konstrukcí, která efektivně odděluje pevné nečistoty, kapaliny a vzduch.

O samotnou kvalitu čištění se stará pokročilá technologie Tineco MHCBS (Multi-stage Hybrid Cleaning Brush System). Toto řešení zajišťuje, že kartáčový válec zůstává během celého úklidu vždy čistý a nepřenáší nečistoty zpět na podlahu. Kombinuje neustálý oplach válce čistou vodou, konstantní rotaci 450 otáček za minutu a integrovanou plovoucí škrabku. Samozřejmostí je přítomnost chytrého senzoru iLoop, který v reálném čase detekuje úroveň znečištění a automaticky přizpůsobuje sací výkon i množství vody. Obě myčky rovněž disponují vylepšeným oboustranným čištěním až k okrajům místností.

Po ukončení práce stačí přístroj umístit do stanice a aktivovat cyklus samočištění FlashDry. Ten využívá nejen ohřátou vodu, ale následně i horký vzduch o teplotě 85 °C, který kompletně vysuší kartáč i vnitřní trubice během pouhých 5 minut, čímž zabráňuje vzniku plísní a zápachu.



Tineco Floor One S6 Stretch Extreme

Model S6 Stretch Extreme je výkonná a specializovaná podlahová myčka určená pro uživatele, kteří vyžadují maximální efektivitu při mokrému čištění. Disponuje vysokým výkonem a nabízí provozní dobu až 40 minut na jedno nabití. Kromě automatického režimu řízeného senzorem iLoop nabízí i režim Max pro odolné skvrny a praktický režim sání, který slouží k vysávání rozlitých tekutin bez dávkování vody.

Tineco Floor One Switch S6 Stretch

Model S6 Switch Stretch představuje multifunkční řešení 2 v 1 pro kompletní úklid domácnosti. Základem je unikátní konstrukce SwitchPro, díky níž lze snadnopřeměnit zařízení z podlahové myčky na plnohodnotný tyčový vysavač. A to jak v podlahové podobě, tak ruční. Pro mytí podlah nabízí výdrž až 40 minut na jedno nabití, zatímco v roli tyčového vysavače pak poskytne až 65 minut provozu, silný sací výkon 18 kPa a pokročilou 6stupňovou filtraci HEPA. Ve výbavě vysavače nechybí ani speciální kartáč ZeroTangle proti namotávání vlasů a chlupů nebo LED osvětlení na hlavici.





Bellissima Ricci&Curl HD 21005

Inovativní péče o vlasy s technologiemi Steam Curl a Automatic Rotation. Novinky značky Bellissima Italia

Italský specialista na péči o krásu, značka Bellissima, má zaručený recept na krásné účesy. Stačí podle aktuální potřeby zvolit ten správný nástroj a během chvíle je hotovo. Bez ohledu na to, zda máte odolné a nepoddajné, nebo naopak jemné a poléťavé vlasy.

Zatímco konvenční metody úpravy vlasů často spoléhají pouze na vysoké teploty, které mohou vést k dehydrataci a poškození kutikuly, nové přístroje v portfoliu značky Bellissima integrují systémy aktivní ochrany. Ať už se jedná o využití páry pro definici kudrlin, nebo o inteligentní automatizaci s ionizací, společným jmenovatelem je zde technologie sloužící zdraví vlasů. Prodejci a specialisté v oboru elektřiny by měli věnovat pozornost zejména technickým parametrům těchto modelů, které je odlišují od běžné konkurence v daném segmentu.

Parní revoluce pro vlnité vlasy Bellissima Steam Ritual 11926

První z představovaných novinek, model Steam Ritual, zcela mění přístup k vysoušení a úpravě kudrnatých a vlnitých vlasů. Jedná se o specializovaný parní difúzer, který využívá unikátní technologii Steam Curl. Principem fungování tohoto systému je generování optimálního množství páry, která proniká hluboko do struktury vlasu. Na rozdíl od klasického horkého vzduchu, který pouze odpařuje vodu z povrchu, pára zajišťuje, že vlas zůstává hydratovaný, pružný a lesklý.

Klíčovým benefitem technologie Steam Curl je eliminace krepatění, což je jeden z nejčastějších problémů majitelék vlnitých vlasů. Pára totiž při kontaktu s vlasem pomáhá uzavírat šupinky na jeho povrchu, čímž vyhlazuje strukturu a zajišťuje vysoký lesk. Přístroj disponuje příkonem 310 W, což je hodnota optimalizovaná pro efektivní tvorbu páry bez zbytečně vysoké energetické náročnosti či rizika přehřátí pokožky hlavy.



Systém Double Care a variabilita použití

Pro profesionální zacílení na různé typy vlasů je difuzér vybaven systémem Double Care. Ten umožňuje volbu mezi dvěma úrovněmi intenzity páry. Díky tomu lze přístroj přizpůsobit jak jemným vlasům či citlivé pokožce hlavy, tak i hustým a nepoddajným kadeřím, které vyžadují intenzivnější zásah. Tato variabilita zajišťuje, že hydratace probíhá vždy šetrně a bezpečně.

Zařízení je koncipováno pro dva základní scénáře použití, což výrazně rozšiřuje jeho prodejní argumenty:

- Na mokré vlasy – při použití po mytí pára nejen vysouší, ale také otevírá kutikulu vlasu pro lepší absorpci aplikovaných vlasových přípravků. Tím se zvyšuje účinnost kondicionérů či stylingových krémů a výsledkem je mimořádně definovaný účes.
- Na suché vlasy – přístroj lze využít i mezi jednotlivými mytími pro oživení účesu. Pára navrácí zplhlým vlnám jejich tvar, objem a elasticitu, aniž by bylo nutné vlasy znovu namáčet a zatěžovat celým procesem mytí. Z hlediska konstrukce je Steam Ritual vybaven nádržkou na vodu o objemu 50 ml. Ačkoliv se může tato hodnota zdát nízká, díky efektivnímu systému dávkování vystačí jedno naplnění demineralizovanou vodou na kompletní úpravu i dlouhých a hustých vlasů. Samozřejmostí je funkce Start & Stop Steam, která umožňuje okamžité přerušování výdeje páry stiskem tlačítka, a bezpečnostní automatické vypnutí po 30 minutách nečinnosti. Ergonomický design rukojeti a difuzérové hlavy je navržen tak, aby bylo možné pohodlně ošetřit všechny partie hlavy.



Inteligentní styling

Bellissima Ricci&Curl HD 2100S

Druhou významnou novinkou je automatická kulma Ricci&Curl HD, která cílí na uživatele vyžadující precizní vlny bez nutnosti složité manuální manipulace. Jádrem tohoto zařízení je technologie Automatic Rotation. Tento inovativní rotační systém automaticky navine pramen vlasů na topné těleso. Uživatel pouze vloží pramen do speciálně tvarované hlavy kulmy a stiskne tlačítko. Rotace je obousměrná, což je nezbytné pro dosažení přirozeného vzhledu účesu – vlny lze natáčet směrem k obličeji i od něj, případně směry střídát pro větší objem.



Kulma pracuje s průměrem topného tělesa 25 mm. Tento rozměr je ideálním kompromisem, který umožňuje vytvářet jak pevné, jemné kudrlinky, tak i volnější, výrazné vlny, a to v závislosti na době působení tepla a typu vlasů.

Ion Ceramic Coating a teplotní management

Aby nedocházelo k tepelnému poškození vlasového vlákna, je povrch topného tělesa opatřen vrstvou Ion Ceramic Coating. Keramika zajišťuje dokonalý skluz vlasů po povrchu a rovnoměrnou distribuci tepla, čímž eliminuje vznik horkých míst, která by mohla vlas spálit. Integrovaný generátor iontů pak během stylingu saturuje vlasy zápornými ionty, což přirozeně redukuje statickou elektrinu, zabraňuje krepatění a dodává vlasům zrcadlový lesk.

Model Ricci&Curl HD nabízí tři úrovně nastavení teploty: 170 °C, 190 °C a 210 °C. Rozsah je zvolen tak, aby pokryl potřeby všech typů vlasů – od jemných a barvených až po silné a hrubé. Zařízení je vybaveno systémem rychlého ohřevu, takže je připraveno k použití během několika okamžiků. Významným prvkem, který zvyšuje uživatelský komfort a bezpečnost, je automatický časovač. Ten zvukovým signálem (pípnutím) upozorní uživatele na moment, kdy je vlna hotová. Tím se předchází přehřívání vlasů zbytečně dlouhým působením tepla. Konstrukce kulmy zahrnuje také hrot proti popálení (Cool Tip), který zůstává chladný i během provozu, a umožňuje tak bezpečnou manipulaci v blízkosti hlavy.



Praktické detaily a parametry

Obě novinky značky Bellissima jsou navrženy s důrazem na dlouhou životnost a pohodlí při používání. Model Ricci&Curl HD disponuje otočným kabelem o délce 1,8 m. Součástí je také praktická spona B-Clip pro uspořádání kabelu při skladování. Bezpečnostní funkce automatického vypnutí je zde nastavena na 60 minut.

Tyto a další výrobky italské značky Bellissima objednávejte pro své obchody u společnosti BVZ Commerce.



BELLISSIMA
ITALIA

Test robotického vysavače Concept VR4130

**Nejvyspělejší model
české značky
se vymyká unikátní
podlahovou myčkou**

www.sellmag.cz



VIDEO



<https://video.sellmag.cz/VR4130>

Hurom zmenšuje své odšťavňovače. Model E30-ST je nejlehčí ve své třídě

Jihokorejská společnost Hurom, která patří mezi přední hráče v oblasti pomalého odšťavňování, rozšiřuje své portfolio o model Hurom E30-ST. Novinka navazuje na úspěšnou řadu Pure Press Line, oproti které však přináší ještě kompaktnější rozměry a nižší hmotnost. S váhou pouhých 4,3 kg a rozměry 390 × 142 mm jde o nejlehčí přístroj ve své třídě, který snadno padne do ruky a nezabere místo v kuchyni.

Základem je patentovaná technologie pomalého lisu, která suroviny zpracovává při nízké teplotě, čímž v nich zachovává maximum živin. Plnicí otvor byl navržen pro vkládání celých kusů ovoce bez nutnosti krájení. Součástí balení jsou dvě sítka – jemné pro čistou šťávu a hrubé pro nápoj s dužinou. Veškeré díly jsou vyrobeny z materiálů bez BPA.





Cuisinart Tri-Zone

Třízónová horkovzdušná fritéza, která připraví i velkou pizzu

Značka Cuisinart přichází na český trh s dlouho očekávanou mimořádnou fritézou, kterou jsme již stručně avizovali v magazínu SELL během léta. Nový model Tri-Zone AFT13XSSE není pouhou fritézou s větším objemem, ale komplexní varnou stanicí. Díky tříkomorovému systému, který kombinuje dvě klasické fritovací zásuvky s plnohodnotnou spodní pečicí troubou, umožňuje připravit předkrm, hlavní chod i přílohu v jediném cyklu.

Architektura 2 + 1 Synergie proudění vzduchu a statického pečení

Zatímco většina duálních fritéz na trhu sází na dva identické koše vedle sebe, Cuisinart u modelu Tri-Zone zvolil inovativní hybridní konstrukci. V horní části spotřebiče se nacházejí dvě samostatné horkovzdušné zásuvky, které jsou ideální pro technologii rychlého proudění vzduchu Air Advantage™. Obě tyto zóny jsou určeny pro klasické fritování, restování či grilování surovin, které vyžadují intenzivní cirkulaci tepla pro dosažení křupavého povrchu.

Skutečnou revolucí je však integrace třetí, spodní zóny. Jedná se o plochou pečicí zásuvku, která funguje na principu klasické trouby. Tento prostor je speciálně navržen pro pokrmy, které by v běžném koši ztratily tvar nebo vyžadují rovnoměrné pečení na plocho – typicky pizza, koláče, toasty nebo zapékané pokrmy. Tato variabilita dává uživateli naprostou autonomii nad tepelnou úpravou tří zcela odlišných typů surovin současně.

XXXL kapacita a precizní management času

S celkovou kapacitou, která řadí tento model mezi největší na trhu, cílí Cuisinart na velké rodiny a náročné kuchaře. Horní fritovací sekce nabízí celkový objem 8,6 l, zatímco spodní pečicí zásuvka přidává dalších 5 l prostoru. Dohromady tak



spotřebič disponuje nebývalou kapacitou, která však díky inteligentnímu řízení neznamená chaos v kuchyni. Pokročilé uživatelské rozhraní umožňuje nezávislé nastavení teploty a času pro každou ze tří zón. Klíčovou funkcí je zde technologie synchronizace, která zajistí, že navzdory odlišným časům přípravy v jednotlivých komorách bude celé menu hotové v jeden okamžik. Nechybí ani funkce Match, která jediným stiskem zkopíruje nastavení jedné zóny do druhé pro vaření velkého objemu téže suroviny.

Nejen 9 funkcí

Všestrannost modelu

Tri-Zone podtrhuje 9 přednastavených varných režimů. Kromě standardních funkcí jako Air Fry (horkovzdušné fritování), Roast (pečení masa), Bake (klasické pečení), Grill (grilování), Keep Warm (udržování teploty) a Dehydrate (sušení) přináší specifické režimy pro spodní troubu – Pizza a Toast. Zajímavým doplňkem je funkce Re-crisp, navržená pro obnovení křupavosti u již vychladlých pokrmů či zbytků.

Výrobce klade velký důraz také na zdravotní nezávadnost a kvalitu zpracování. Model je součástí rodiny produktů PFAS-free, což znamená, že nepřilnavé povrchy jsou tvořeny keramickou vrstvou bez obsahu škodlivých látek. Interiér spotřebiče je navíc kompletně kovový, což zajišťuje lepší tepelnou vodivost a odolnost ve srovnání s plastovými alternativami.



LIEBHERR

Velkolepé, až do
nejmenších detailů



Zásobník Water & Ice

Zásobník Water & Ice má neustále připravenou studenou vodu, kostky ledu a ledovou tříšť. Praktické řešení: Množství vody v dávkovači lze individuálně nastavit pro příslušnou požadovanou nádobu.



VarioTempZone

Maximální flexibilita: VarioTempZone lze nastavit na stupeň přesně od -18 do -10 °C a od -2 do $+5$ °C, a stává se tak v případě potřeby extra chladicí zónou.

Frenchdoor hlavní funkce

Water &
Ice
Centre

Vario
Temp
Zone

Flex
Door
System

Bio
Fresh

Glass &
Steel
Interior

No
Frost

Soft
System

Smart
Device

MBbsdi 9028 ♦ Řada Plus



FlexDoorSystem

Tiše otevřít, tiše zavřít: Pomocí patentovaného systému FlexDoorSystem otevřete a zavřete dveře Frenchdoor i jednotlivě velice lehce a bezpečně – a 100% těsné uzavření šetří energii.



TerraSteel

Exkluzivní design v teplých tónech: TerraSteel se dokonale hodí k přírodním materiálům a vytváří elegantní akcent. A mimochodem: Technologii TerraSteel je vybaven i vnitřní prostor.

Dyson V16

**Podrobná prezentace
+ několikátýdenní
zkušenost z testování**



www.sellmag.cz



red editions

VIDEO



<https://video.sellmag.cz/V16>



Midea boduje s unikátní klimatizací PortaSplit.

Získala za ni i ocenění Time

Klimatizace Midea PortaSplit byla zařazena na prestižní seznam „Best Inventions of 2025“ časopisu Time. Ocenění si vysloužila především díky inovativní konstrukci, která kombinuje výkon a tichý chod splitové jednotky s flexibilitou mobilních klimatizací. Klíčovou výhodou je instalace bez použití nářadí, kterou zvládne uživatel sám bez pomoci odborníka.

Zařízení je kompatibilní s většinou evropských oken a řeší problémy spotřebitelů, kteří nemohou provádět stavební úpravy pro klasický split. Oproti běžným mobilním klimatizacím nabízí Midea PortaSplit vyšší účinnost a výrazně nižší hlučnost. Jedná se zároveň o efektivní tepelné čerpadlo vzduch-vzduch, což z novinky činí zajímavou alternativu pro ekonomické vytápění. Produkt zaznamenal obrovský úspěch v Německu a nyní expanduje na další trhy.

jura®

„Čerstvě
namletá,
nikoli
z kapsle.“

RF



Užívejte si jako Roger Federer. Kávovar Z10 zvládne připravit celkem 51 specialit ze čtyř světů požitků: Hot Brew, Light Brew, Cold Brew a Sweet Foam.

Roger Federer, švýcarská tenisová ikona a ambasador značky JURA od roku 2006.



jura.com

Kompletně průhledná horkovzdušná fritéza Fritaire

Otestovali jsme unikátní novinku, která nabízí i motorizovaný rožeň a je dostupná v 7 barvách



rededitions

sellmag.cz



VIDEO



<https://video.sellmag.cz/fritaire>



Electrolux Group mění strukturu a oznamuje personální změny ve vedení

Zleva doprava Patrick Minogue, Leandro Jasiocha a Eduardo Mello

Společnost Electrolux Group oznámila na konci října změny ve svém vrcholovém managementu a organizační struktuře, které vstoupí v platnost 1. ledna 2026. Cílem je posílení regionálního zaměření a zákaznického přístupu na klíčových trzích. Dosavadní obchodní oblasti (Business Areas) se nově přejmenovávají na takzvané „regiony“. Klíčovou strukturální změnou je rozdělení dosavadní oblasti EA (Evropa, Asie-Pacifik, Blízký východ a Afrika) na dva nové, samostatné celky: region EMEA (Evropa, Blízký východ a Afrika) a region APAC (Asie-Pacifik). Zatímco Region APAC se zaměří primárně na komerční aktivity, marketing a produktové řady, ostatní regiony si ponechají i plnou zodpovědnost za operativu, včetně výroby.

Se změnami souvisí i významná personální obměna. Leandro Jasiocha, který dosud vedl Latinskou Ameriku, byl jmenován novým šéfem klíčového regionu EMEA. Nahradí Annu Ohlsson-Leijon, která se rozhodla skupinu opustit. Novým šéfem regionu Latinská Amerika se stane Eduardo Mello. V regionu Severní Amerika byl jmenován Patrick Minogue, jenž nahradí odcházejícího Ricarda Conse.

Spolehlivost sušiček Beko opět ověřena

beko

Nabídka sušiček Beko s oceněním Značka kvality dTest se rozrostly o další tři modely. Všechny tyto sušičky obstály v odborných nezávislých testech, ve kterých získaly hodnocení 65 % a více, a řadí se tak mezi nejlépe hodnocené produkty.



Sušička B3T42242

Sušička BM3T48249W

Sušička BM3T4824WC

Sušička BM3T4824WBB

Sušička DPY8506GXB2

Beko součástí evropské jedničky domácích spotřebičů

Značka Beko je součástí evropské jedničky mezi výrobci velkých domácích spotřebičů. Stavíme na více jak 60 letech zkušeností a inovací a denně pomáháme milionům domácností.



Parní funkce SteamCure Svěží prádlo i bez vyprání

Pára SteamCure osvěží a odstraní pachy z jinak čistého oblečení, takže jej nemusíte zbytečně prát. Pomůže také v narovnání pomačkaného prádla pro snadší žehlení.



ProSmart inverterový motor Prodloužená záruka na 10 let

ProSmart™ inverterový motor má tišší provoz, delší životnost a spotřebuje méně elektřiny oproti běžnému motoru. Navíc s 10 lety záruky zdarma (po registraci na beko.cz).

10
let záruky
na motor

To nejlepší z portfolia De'Longhi Group

Pro rok 2025 De'Longhi Group připravilo kolekci, která opět posouvá hranice inovací a udržitelnosti. Ať už zákazníci hledají kávovar, který připraví Cold Brew jediným dotykem (De'Longhi), chytrý a výkonný parní generátor (Braun), nebo tichý, ale výkonný mixér pro život v pohybu (Nutribullet), portfolio De'Longhi Group přináší ověřenou kvalitu a prémiové produkty v segmentu malých domácích a kuchyňských spotřebičů.

V následujícím přehledu najdete TOP produkty De'Longhi Group pro rok 2025 – dokonalou kombinaci výkonu, intuitivního ovládání a designu, který inspiruje.

Plnoautomatický kávovar De'Longhi PrimaDonna Aromatic

Kávovar PrimaDonna Aromatic připraví šálek kávy s dokonale vyváženou chutí a vůní. Intuitivní 5" dotykový displej umožňuje rychlý a pohodlný výběr z více než 35 horkých, ledových i cold brew nápojů. Technologie Bean Adapt automaticky upravuje hrubost mletí, množství kávy i teplotu spaření pro optimální extrakci, zatímco technologie Cold Extraction zajišťuje snadnou přípravu osvěžujících nápojů Cold Brew i během teplých dnů.



Pákový kávovar De'Longhi La Specialista Touch

Kávovar La Specialista Touch kombinuje tradiční baristické postupy s moderními technologiemi. Barevný dotykový displej usnadňuje výběr z 10 přednastavených receptů, včetně horké vody, s možností úpravy parametrů podle požadovaných preferencí. Technologie Cold Extraction pak zajišťuje snadnou přípravu osvěžujících nápojů Cold Brew i v teplých dnech. Integrovaný mlýnek s 15 stupni hrubosti mletí optimalizuje mletí zrn pro maximální chuťový zážitek, zatímco parní tryska Auto LatteArt garantuje perfektní napěnění mléka s ideální texturou a teplotou.



Parní generátor Braun CareStyle 9

Chytrý. Jediněčný. Maximálně výkonný. Parní generátor Braun CareStyle 9 (IS9090BK) je vlajkovou lodí značky Braun. Tento nejvýkonnější model snoubí prémiový design s inovativními technologiemi. AutoClean provádí automatické odvápnění (pouze 2 minuty), což zaručuje dlouhodobý výkon bez starostí. Auto Steam snímá pohyb žehličky a automaticky uvolňuje optimální množství páry, bez nutnosti

stisknout tlačítko páry. Ergonomická rukojeť s certifikací ErgoCert zajišťuje maximální komfort a snižuje námahu zápěstí i celého těla. Ovládání usnadňuje funkce iMode, přístupná přímo na rukojeti žehličky. Extra silný parní výkon 190 g/min a silný parní ráz zaručují vždy dokonalé výsledky.



Plnoautomatický kávovar De'Longhi Rivelia

Inovativní kávovar Rivelia zaujme promyšleným a elegantním designem. Systém Bean Switch umožňuje rychlou výměnu zásobníku na zrnkovou kávu a nabízí možnost vyzkoušet různé druhy zrn. Jediným dotykem lze připravit až 16 nápojů, od autentického italského espressa přes krémové cappuccino až po osvěžující ledové americano. Automatický systém LatteCrema Hot zajišťuje perfektní napěnění mléka. Moderní minimalistický design s elegantními prémiovými detaily navíc činí z kávovaru Rivelia stylový doplněk každé kuchyně.

Horkovzdušná fritéza Braun MultiFry 5

Horkovzdušná fritéza Braun MultiFry 5 (HF5073/5075) je prémiový multifunkční spotřebič 3v1 – fritéza, trouba a gril. Základem je inovativní technologie RealOven se dvěma topnými tělesy (horní a spodní), která zajišťuje rovnoměrné a rychlé výsledky. S velkorysým 6litrovým objemem pojme i celé menší kuře, zatímco 20 přednastavených programů garantuje maximální flexibilitu a jednoduché ovládání. Průhledové okénko a vnitřní osvětlení poskytují kontrolu nad přípravou pokrmu bez nutnosti otevírání. Vyjímatelná nádoba a grilovací mřížka jsou uzpůsobeny pro snadné mytí v myčce na nádobí.



Kontaktní gril MultiGrill 9 Pro

Braun MultiGrill 9 Pro (CG9167) představuje domácí kontaktní gril na profesionální úrovni. Disponuje dvěma nezávislými termostaty a integrovanými topnými tělesy, které zajišťují rychlý ohřev a rovnoměrnou distribuci tepla. Pro absolutní kontrolu je model vybaven teplotní sondou s přesností na 1 °C. MultiGrill 9 Pro nabízí vysokou flexibilitu díky až třem sadám plotýnek (hladké, žebrované, vafle) a 3 nastavitelným polohám (kontaktní, barbecue, trouba). Plné rozložení o 180° zdvojnásobuje grilovací plochu. Všechny nepřilnavé plotýnky jsou vhodné pro mytí v myčce na nádobí.



Nutribullet 900

Seznamte se s řadou nutribullet® Pro. Kompaktní provedení mixéru nabízí výkonný 900 W motor. Mixéry z této řady mají charakteristickou matnou barvu, díky které je výsledné provedení stylové. Navíc jsou čepele s certifikátem Nutrient Extraction velmi odolné a zjednoduší přípravu vašeho pokrmu tím, že snadno přemění čerstvé ingredience na dokonale jemné a hladké výsledky. Stačí otočit, stlačit a mixovat – tento kompaktní a intuitivní mixér připraví čerstvé smoothie za 60 sekund. Snadno se čistí: čepele jednoduše opláchnete a ostatní příslušenství můžete mýt v myčce. Extrakční čepel se šesti noži zajišťuje dokonalé zpracování surovin, včetně těch tvrdších.



Nutribullet Ultra

S výkonem 1200 W, intuitivním osvětlením a zvýšenou odolností čepele představuje nutribullet® Ultra novou generaci mixování.

Je navržen tak, aby produkoval zvuk o nižších frekvencích, díky čemuž je naším dosud nejtisším mixérem, a jeho mixovací nádoby Tritan™ Renew přinášejí odolnost do vaší kuchyně. Velkokapacitní mixovací nádoby jsou navrženy pro udržitelnost z materiálu Tritan™ Renew – z 50 % vyrobené z certifikovaného recyklovaného materiálu. Je elegantní, výkonný a vždy směs skvěle rozmixuje.

Nutribullet Flex

Působivý design v kombinaci s přenosným výkonem, to je nutribullet Flex™. Inovativní přenosný mixér navržený pro život v pohybu. Díky snadno odnímatelné základně motoru můžete hned po mixování popadnout nádobu a vyrazit na cesty bez přebytečné zátěže. Nepropustné to-go víčko s rukojetí zajišťuje pohodlí i ochranu před vylitím při každém dobrodružství. S výkonem 7,4 V a vylepšenou technologií ostří vám tento decentní přenosný mixér pokaždé připraví lahodný a jemný nápoj. Další promyšlená vychytávka – čepele můžete bez obav mýt v myčce. Svůj Flex můžete mít v šesti barevných provedeních. Která barva vám padne do oka? Výkonný, přizpůsobivý, lehký a přenosný mixér, který připraví všechny vaše oblíbené smoothies, mléčné nápoje, koktejly a spoustu dalších. Záleží jen na vaší fantazii. nutribullet Flex™ vás neklame!



Kuchyňský robot Kenwood Titanium Chef Baker XL

Kuchyňský robot Titanium Chef Baker je vybaven silným 1200W motorem, který si hravě poradí i s velmi náročnými úkoly. Kromě špičkových metel určených pro dokonalé mísení potěší také integrovaná váha EasyWeigh™ a dvojice do sebe zapadajících mís DuoBowl, které výrazně usnadňují práci při pečení.



Kuchyňský robot Kenwood Titanium Chef Patissier XL

Kuchyňský robot Titanium Chef Patissier má výkonný digitálně řízený 1400W motor, který si poradí i s hutnými těsty. O perfektní výsledky se stará také mísa EasyWarm™, která umí jemně zahřát obsah, takže rychleji rozpustí čokoládu a urychlí kynutí. Dvě do sebe zapadající mísy DuoBowl a prémiové metly zajišťují pohodlnou a přesnou práci. Patissier XL tak nabízí spojení vysokého výkonu a maximálního komfortu při pečení.





Fotografie z produkce praček společnosti BSH v německém Nauenu. Firma v říjnu oznámila, že se chystá tuto továrnu postupně uzavřít. Přestože to nesouvisí přímo s problematikou uhlíkového cla, jde o další dílek v mozaice životaschopnosti evropské produkce. Více informací o chystaných změnách ve výrobních závodech BSH najdete na straně 78.

Další ohrožení evropské produkce spotřebičů. APPLiA varuje před neférovou výhodou dovozu a žádá rozšíření uhlíkového cla

Výrobci domácích spotřebičů v Evropské unii hrozí bezprostřední ztráta konkurenceschopnosti. Zatímco oni budou muset do cen svých výrobků v nejbližších letech promítat rostoucí náklady na uhlík obsažený v surovinách, dovozci hotových produktů ze třetích zemí tuto povinnost zatím nemají. Asociace APPLiA, sdružující evropské výrobce, varuje, že tato situace vytváří neférovou a neudržitelnou výhodu pro mimoevropské producenty. Pokud Evropská komise urychleně nerozšíří mechanismus uhlíkového vyrovnání na hranicích (CBAM) i na finální výrobky, jako jsou pračky, lednice či tepelná čerpadla, hrozí likvidace evropských marží a masivní přesun výroby mimo EU.

Mechanismus uhlíkového vyrovnání na hranicích (CBAM) je klíčovým pilířem ambiciózního programu „Fit for 55“ a představuje jedno z nejzásadnějších opatření Evropské unie k řešení klimatické změny. Jeho primárním cílem je vyrovnat cenu uhlíku pro výrobky z evropské produkce a dovoz, a tím motivovat k čistší průmyslové výrobě i ve třetích zemích. V praxi má zabránit takzvanému „úniku uhlíku“, kdy by se evropští výrobci kvůli přísným ekologickým normám a cenám emisních povolenek stěhovali do zemí s benevolentnějšími pravidly. Proto je paradoxní, že nyní hrozí zvýhodnění dovozu na úkor evropské produkce.

Aktuálně se nacházíme v přechodném období, které začalo 1. října 2023 a skončí 31. prosince 2025. V této fázi se na dovozce vztahuje pouze oznamovací povinnost bez přímých finančních dopadů. Od 1. ledna 2026 se však situace dramaticky změní a systém najede na ostrý provoz. Dovožci budou muset mít status

schváleného deklaranta CBAM a vznikne jim povinnost nakupovat certifikáty odpovídající emisím obsaženým v dováženém zboží.

Nerovné podmínky na trhu

Paradox surovin vs. hotových výrobků

Současné nastavení nařízení CBAM se vztahuje pouze na suroviny a komodity s vysokou uhlíkovou náročností. Konkrétně jde o cement, železo a ocel, hliník, hnojiva, elektřinu a vodík. Toto omezení však vytváří paradoxní a pro evropský zpracovatelský průmysl nebezpečnou situaci na trhu s finálními výrobky.

Problém spočívá v diametrálně rozdílném přístupu k výrobcům operujícím uvnitř EU a těm mimo ni:

- **Výrobce v EU:** v rámci systému EU ETS (obchodování s emisními povolenkami) dochází k postupnému rušení bezplatných povolenek. To znamená, že evropský výrobce praček musí nakupovat



ocel, hliník a další materiály, které jsou již na evropském trhu zatíženy plnou cenou uhlíku. Jeho vstupní náklady tedy výrazně rostou, protože dodavatelé surovin přenášejí cenu emisí na něj.

- **Výrobce mimo EU:** nakoupí suroviny ve své zemi (např. v Asii), kde uhlíková daň neexistuje nebo je minimální. Z těchto „levných“ a nezatížených surovin vyrobí pračku a doveze ji do EU jako hotový výrobek. Protože se CBAM v současné podobě vztahuje pouze na základní suroviny, ale ne na hotové výrobky, dovozce při vstupu na jednotný trh

EU žádné uhlíkové clo neplatí.

Výsledkem je, že dovážený výrobek má umělou cenovou výhodu, která nevychází z vyšší efektivity výroby nebo inovací, ale čistě z absence ekologického zpoplatnění v zemi původu. Článek 30 nařízení našťestí ukládá Evropské komisi povinnost posoudit riziko úniku uhlíku i u navazujících výrobků a do konce přechodného období připravit legislativní návrh na případné rozšíření působnosti. Právě na tento aspekt nyní APPLiA s naléhavostí upozorňuje, neboť bez něj hrozí evropským firmám existenční potíže.

Domácí spotřebiče v ohrožení aneb řeč čísel

Sdružení APPLiA ve své studii detailně analyzovalo materiálové složení běžných domácích spotřebičů. Závěry jsou jednoznačné – tyto produkty obsahují extrémně vysoký podíl surovin, na které se CBAM již vztahuje. Například typická automatická pračka je tvořena z přibližně 70 % materiály spadajícími pod regulaci CBAM.

Detailní rozbor složení jedné pračky ukazuje následující hmotnosti klíčových materiálů, které vstupují do výpočtu uhlíkové stopy:

- **Ocel: 22,8 kg** (tvoří kostru a plášť spotřebiče)
- **Cement: 3,9 kg** (používá se v závaží pro zajištění stability při odstředování)
- **Hliník: 3,3 kg** (součásti motoru a konstrukční prvky)
- **Nerezová ocel a další slitiny** – další významné podíly

Trh s domácími spotřebiči je přitom charakteristický tvrdou konkurencí a operuje s velmi nízkými ziskovými maržemi, často v řádu jednotek procent. Jakékoli externí zvýšení nákladů, které nelze přenést na zákazníka (kvůli levnější konkurenci z dovozu), je pro výrobce fatální.

Ocel je klíčová surovina pro výrobu domácích spotřebičů. Fotografie z továrny společnosti Miele.



renci z dovozu), je pro výrobce fatální.

Scénáře finančních dopadů – likvidace zisku

Studie modelovala dopady zavedení plného zpoplatnění uhlíku ve dvou cenových scénářích, které reflektují očekávaný vývoj na trhu s emisními povolenkami. První scénář počítá s cenou povolenky 75 EUR za tunu CO₂ (odhad pro rok 2025), druhý s cenou 120 EUR za tunu CO₂ (pravděpodobný scénář budoucího vývoje s tím, jak se bude snižovat množství povolenek v oběhu).

Případová studie – pračky

U pračky vyrobené v Evropském hospodářském prostoru (EHP) by dodatečné náklady na uhlík vypadaly následovně:

- Scénář 75 EUR/t CO₂: Nárůst výrobních nákladů o 7,18 EUR na jeden kus.
- Scénář 120 EUR/t CO₂: Nárůst výrobních nákladů o 11,50 EUR na jeden kus.

Ačkoliv se částka 7 nebo 11 eur může zdát z pohledu koncové ceny spotřebiče pro zákazníka jako marginální, z pohledu výrobce a jeho nákladové struktury jde o zásadní sumu. APPLiA upozorňuje, že tyto dodatečné náklady přibližně odpovídají celkové ziskové marži výrobce v okamžiku, kdy pračka opouští bránu

a kovů vysoký. Zvláště varovná jsou data pro technologie, které jsou klíčové pro energetickou transformaci:

- **Tepelná čerpadla pro ohřev vody (270l)** – nárůst nákladů: 13,53 EUR (při 75 EUR/t) až 21,65 EUR (při 120 EUR/t). Zde je dopad nejmasivnější kvůli vysoké hmotnosti a složitosti zařízení.
- **Ohřívače vody (bojlery 200l)** – nárůst nákladů: 6,34 EUR až 9,86 EUR.
- **Trouby** – nárůst nákladů: 5,01 EUR až 8,01 EUR.
- **Sušičky prádla** – nárůst nákladů: 4,93 EUR až 7,98 EUR.
- **Chladničky** – nárůst nákladů: 4,12 EUR až 6,60 EUR.
- **Myčky nádobí** – nárůst nákladů: 3,76 EUR až 5,99 EUR.
- **Klimatizace** – nárůst nákladů: 3,10 EUR až 4,95 EUR.

Tato data jasně demonstrují, že problém není izolovaný, ale dotýká se celého spektra bílé techniky a technického vybavení budov. U tepelných čerpadel by paradoxně evropská legislativa znevýhodňovala místní výrobce oproti dovozu, což je v přímém rozporu se snahou EU o strategickou autonomii v zelených technologiích a podporu lokálního průmyslu.



továrny (před připočtením marží distributorů, dopravy a maloobchodních prodejců). Pokud by evropský výrobce musel tento náklad absorbovat, zatímco dovozce nikoliv, jeho zisk by se propadl na nulu nebo do záporných čísel. Výroba v Evropě by se stala ekonomickým nesmyslem.

Dopady na další kategorie spotřebičů

Analýza se nezastavila jen u praček. Podobně alarmující čísla ukazuje studie i u dalších kategoriích, kde je podíl oceli

Vysoká expozice mezinárodnímu obchodu

Klíčovým argumentem pro zařazení spotřebičů do mechanismu CBAM je míra jejich vystavení mezinárodní konkurenci. Pro tento účel se používá indikátor obchodní intenzity (Trade Intensity – TI), který měří součet vývozu a dovozu v poměru k celkovému obrátu sektoru. Čím vyšší číslo, tím otevřenější je trh a tím snáze může dojít k nahrazení domácí výroby dovozem.

Sektor výroby domácích spotřebičů vykazuje extrémně vysokou míru otevřenosti. Podle dat Eurostatu dosahuje Trade Intensity hodnoty 36 %. Pro kontext – v rámci pravidel pro třetí fázi EU ETS byla hodnota nad 30 % považována za hranici indikující vysoké riziko úniku uhlíku a nárok na bezplatné povolenky. Nyní, když se bezplatné povolenky ruší, musí nastoupit jiný ochranný mechanismus – a tím je právě rozšířený CBAM.

Srovnání s jinými průmyslovými odvětvími ukazuje, že výrobci spotřebičů jsou globálnímu trhu vystaveni více než mnozí jiní:

- **Výroba čerpadel a kompresorů:** 65 % (extrémně vysoká expozice)
- **Kovové výrobky** (šrouby, spojovací materiál): 59 %
- **Domácí spotřebiče:** 36 %
- **Zemědělské a lesnické stroje:** 31 %
- **Motorová vozidla:** 28 %
- **Elektrické kabely:** 24 %

Zatímco automobilový průmysl (28 %) je často středem pozornosti médií i politiků, výrobci spotřebičů (36 %) čelí ještě většímu tlaku z globálního trhu. Pokud nebude CBAM rozšířen, evropští výrobci nebudou schopni konkurovat levnějšímu dovozu, který nenese břemeno klimatických poplatků, a výroba se z Evropy vytratí.

Jak to řešit? Tři cesty pro výpočet cla APPLiA ve své studii nejen varuje před riziky, ale přichází i s konkrétním a konstruktivním návrhem řešení. Pokud by došlo k nezbytnému rozšíření působnosti CBAM na hotové výrobky, navrhuje asociace tři možné metodiky pro výpočet uhlíkového cla při dovozu. Tyto metody jsou odstupňovány podle složitosti

a přesnosti, aby byla implementace pro firmy i celní úřady zvládnutelná.

Jednoduchá metoda

Tato varianta by využívala „defaultní“ (paušální) hodnoty. Evropská komise by stanovila typické množství surovin (ocel, hliník atd.) v průměrné pračce či lednici a vynásobila by je defaultními emisními faktory pro tyto suroviny. Dovozce by nemusel složitě dokládat složení každého dílu. Jde o administrativně nejméně náročnou cestu, ideální pro menší dovozce nebo pro úvodní roky platnosti nařízení.

Prostřední metoda

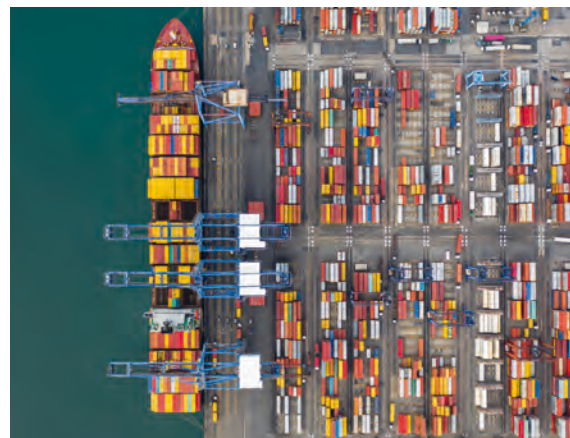
V tomto případě by dovozce nahlásil skutečné materiálové složení svého výrobku (např. „tato konkrétní pračka obsahuje 25 kg oceli, ne tabulkových 22,8 kg“). Toto skutečné množství by se pak vynásobilo defaultními emisními hodnotami stanovenými Komisí. Tato metoda je přesnější, protože reflektuje realitu konkrétního designu produktu, ale stále nevyžaduje složité mapování emisí v celém dodavatelském řetězci hluboko ve třetích zemích.

Pokročilá metoda

Nejpřesnější varianta, která je plně v duchu filosofie CBAM. Výpočet by byl založen na skutečném materiálovém složení a skutečných emisích, které dovozce doloží přímo od svých dodavatelů surovin (oceláren, hliníkáren). Pokud výrobce v Asii prokáže, že používá k výrobě oceli čistou energii (např. zelený vodík), zaplatí nižší clo. Tato metoda nejvíce motivuje k dekarbonizaci průmyslu ve třetích zemích.

Asociace doporučuje, aby zejména v prvních letech byly k dispozici všechny tři

možnosti. To by umožnilo firmám a celním orgánům se na nový systém adaptovat bez kolapsu mezinárodního obchodu a zbytečných průtahů na hranicích.



Čas se krátí – rok 2026 jako milník

Definitivní režim CBAM začne platit od 1. ledna 2026. V České republice se na tuto změnu připravují i státní instituce – Celní správa ČR bude mít na starosti registraci dovozců a dohled nad dovozem, zatímco Ministerstvo životního prostředí bude spravovat prodej certifikátů a kontrolu emisí.

Pro evropský průmysl domácích spotřebičů však hodiny tikají rychleji než pro úředníky. Rozhodnutí o tom, zda budou do systému zahrnuty i finální výrobky, musí padnout v dohledné době, aby se trh stihl připravit. Evropská komise má podle článku 30 povinnost předložit zprávu a návrhy do konce přechodného období.

Studie a data předložená asociací APPLiA jsou jasným apelem. Pokud Komise nevyslyší argumenty o riziku likvidace marží a nezařadí pračky, lednice a další spotřebiče do systému CBAM, rok 2026 nepřinese jen novou byrokracii, ale skutečný cenový šok pro evropské výrobce. Ti by se ocitli v boji, který nemohou vyhrát – ne proto, že by vyráběli hůře, méně kvalitně nebo dražší, ale proto, že hrají podle pravidel, která jejich konkurenti nemusejí dodržovat. To ostatně není pro evropské firmy nic nového, viz hlasitě diskutovaný problém marketplaceových platforem s ohledem na cla, bezpečnost produktů či odvádění recyklačních příspěvků. Rozšíření CBAM každopádně není otázkou protekcionismu, ale základní spravedlnosti a nutnou podmínkou pro zachování výroby spotřebičů v Evropě.

Lubor Jarkovský





Bestsellery Lauben roku 2025 pro zdravé vaření, které definuje kuchyňské trendy

Značka Lauben nabízí v segmentu kuchyňských spotřebičů množství kvalitních a praktických pomocníků. Klíčem k jejímu úspěchu jsou produkty, které kombinují inovativní technologie, prémiový design a snadné ovládání. Do popředí zájmu se přitom letos dostala zejména řešení pro zdravější přípravu pokrmů. Představujeme tři pilíře, které definují současný úspěch značky – rýžovar s funkcí oddělení sacharidů, přesný sous-vide vařič a výkonnou dvouzónovou fritézu.



Rýže s nižším obsahem sacharidů Lauben Low Sugar Rice Cooker 1500AT

Tento prémiový multifunkční rýžovar si získal zákazníky především díky unikátní funkci Low Sugar. Během speciálního procesu vaření technologie automaticky separuje část sacharidů. Přebytké cukry jsou odděleny od škrobu a přeměněny v želatinu ve vnitřní poklici, čímž se jejich obsah v hotové rýži sníží až o 40 %. Přístroj nabízí 6 nastavitelných režimů (např. polévka, kaše). Nádobka o objemu 1,5 l má nepřilnavý povrch a lze ji mýt v myčce.

Michelinská kuchyně v domácích podmínkách Lauben Sous Vide Stick SV01

Metoda vaření ve vakuu při přesně řízené nízké teplotě je díky tomuto ponornému vařiči dostupná všem. Přístroj s výkonem 1 200 W zajišťuje rychlý a přesný ohřev vody v rozsahu 20–95 °C s maximální odchylkou ± 1 %. Výkonná, ale tichá pumpa zajišťuje cirkulaci v nádobách o objemu až 15 l. Ovládání je intuitivní, probíhá jediným tlačítkem. Vaření metodou sous-vide zachovává v surovinách maximum živin, chutí a vyžaduje minimum tuku.



Hlavní chod i příloha najednou Lauben DualZone Air Fryer 8000BC

Další bestseller značky Lauben řeší elegantním způsobem přípravu více pokrmů. Díky dvěma košíkům o celkové kapacitě 8 l a technologii DualZone lze nastavit pro každý koš oddělený program, teplotu i čas. Klíčová je funkce synchronizovaného ukončení, která zajišťuje, že jsou oba pokrmy hotové přesně ve stejný okamžik. Přístroj využívá 360° cirkulaci horkého vzduchu pro smažení téměř bez tuku. Nabízí 8 programů, digitální displej a průhledová okénka pro kontrolu stavu pokrmů během přípravy.



Markus Miele: Evropa není slabá. Nadměrná byrokracie ale snižuje naši efektivitu

Evropský trh s domácími spotřebiči prochází velmi obtížným obdobím. Prodej velkých bílých spotřebičů klesá a tlak ze strany asijských výrobců, kteří v uplynulém desetiletí odkoupili mnoho původně evropských firem, se zvyšuje. O těchto výzvách, udržitelnosti evropské výroby a jedinečných výhodách rodinného podnikání na turbulentním globálním trhu jsme hovořili s Markusem Mielem, výkonným ředitelem společnosti Miele.



Prodeje velké bílé techniky jsou v Evropě slabší a sílí tlak ze strany asijských firem, které v průběhu poslední dekády skupily spoustu původně evropských firem. Jak tento vývoj vnímáte? A jak těmto změnám čelíte v rámci své strategie?

Naše společnost je úspěšná, protože vždy existovala konkurence, která nás udržovala v bdělosti. Když se řekne Asie, většina lidí si představí masový trh. Ten je do jisté míry oddělený od prémiového segmentu, ve kterém působíme, i když to nás před těmito konkurenty zcela nechrání. Asi se ale shodneme na tom, že existují různá očekávání zákazníků. Miele poskytuje kompletní prémiový balíček, včetně vlastních servisních techniků, což je součást celkového zážitku, který nabízíme.

Myslím si, že trh s velkými domácími spotřebiči (MDA) je stále o něco méně ohrožený než trh s malými domácími

spotřebiči (SDA). Na trhu SDA se noví účastníci velmi rychle rozšiřují. Přesto vnímáme, že i v kategorii malých spotřebičů lidé oceňují kvalitu. Například v oblasti vysavačů stále rosteme. Zajímavé je, že zákazníci stále kupují hodně klasických sáčkových vysavačů. A ačkoliv tento trh pomalu klesá, je to velmi pomalý proces a stále držíme významný podíl.

Nejde samozřejmě pouze o silící konkurenci z východu, ale také o samotnou situaci v Evropě s ohledem na rostoucí náklady, zejména energie. Vy sami jste před časem přesunuli výrobu praček z německého Güterslohu do poleského Ksawerowa. Je vůbec evropská výroba spotřebičů udržitelná?

Odvětví se pochopitelně nachází ve fázi změn. Neustále se snažíme o optimalizaci a musíme zůstat flexibilní. Spousta našich koncových zákazníků žije v oblasti střední Evropy. Z logistického hlediska,

s ohledem na náklady, emise CO₂ a udržitelnost, má smysl zde vyrábět.

Ano, výroba se do značné míry přesunula na východ, ale pokud se podíváme dále do budoucnosti, lze očekávat nástup větší automatizace. Pokud se tak stane, rozdíl ve mzdách nebude tak velký. Celé toto téma se týká efektivitu výroby a nová vlna automatizace by mohla dokonce přivést továrny zpět. Navíc nejde úplně říct, že se výroba dosud přesouvala pouze jedním směrem. Když se podíváte na globální průmysl, mnoho asijských konkurentů má z logistických důvodů výrobu také v Evropě, například v kategorii chladniček a mrazniček.

Zpráva, že čínský gigant JD.com kupuje MediaMarkt, vyvolala na trhu elektra značný rozruch. Skoro to vypadá, jako by evropské společnosti nebyly schopny růst a rozvíjet se bez čínských peněz...

Co považujete za hlavní problém?

Je Evropa opravdu tak slabá?

Ne, neřekl bych, že je Evropa slabá. Co považuji v Evropě rozhodně za náročné, jsou pravidla a předpisy. Tedy ona přemíra byrokracie. Uvedu vám jednoduchý příklad. Když cestuji do České republiky, musím vyplnit formulář A1, který potvrzuje mé sociální pojištění v Německu. Pokud mám servisního technika v Německu poblíž hranic a zákazník v Nizozemsku potřebuje pomoc, nemohu ho tam jen tak poslat. Musím vyplnit tento formulář, jehož zpracování může trvat jeden nebo dva dny. A musím ho vyplňovat znovu a znovu pro každou jednotlivou cestu. Takovou byrokracii jsme na kontinentu vytvořili. Je to nákladné, snižuje to naši efektivitu a nakonec za to musí zaplatit zákazník. V tomto ohledu by se Evropa mohla zlepšit.

Nicméně Miele není poslední evropská společnost vyrábějící domácí spotřebiče. V Evropě stále působí mnoho úspěšných společností. A ano, míří sem čínské peníze. Na druhou si je dobré uvědomit, že my máme také dceřinou společnost v Číně a prodáváme na tamním trhu. Oni otevírají své trhy, my otevíráme naše. Není to jednosměrná ulice.

Během léta odeslala organizace APPLiA otevřený dopis předsedkyni Evropské komise, v němž apelovala na to, aby nebyl sektor domácích spotřebičů přehlížen.

Faktem je, že politici i velká média řeší hlavně automobilový průmysl nebo energetiku. Miele je pod dopisem také podepsané, spolu s dalšími 14 firmami. Cítíte se ze strany EU opomíjeni?

Máte pravdu. My jsme takovým „menším bratrem“ automobilového průmyslu. Pokud mluvíme o cenách energií, bylo by jejich snížení přínosem nejen pro automobilový průmysl, ale také pro ocelářský průmysl a všechny ostatní. V Německu se vede velká diskuse o dotované ceně pro průmysl, což by pomohlo všem výrobcům.

Nejdůležitějším tématem však je nutnost znovu získat důvěru spotřebitelů. Lidé cítí kvůli současné geopolitické situaci velkou nejistotu ohledně budoucnosti. Spotřebitelská důvěra není dobrá, což vede k tendenci víc šetřit. Peníze jsou na spořicí účtech, jejichž majitelé je momentálně nejsou ochotni utrácet.

Myslím si, že jedním z nejdůležitějších faktorů je vytvořit lepší výhled do budoucnosti, aby měli spotřebitelé znovu elán nakupovat. Součástí tohoto procesu je samozřejmě výše úrokových sazeb. Stavebnictví se opět rozbíhá, ale z velmi nízké úrovně. Jakmile začnou přibývat nové stavby, pomůže to snad celému odvětví MDA.

V posledních měsících se stále intenzivněji diskutuje o digitálním pasu výrobku (DPP). Mnozí ho považují za zbytečný. V interview pro náš magazín ho tak označil i Paolo Falcioni, generální ředitel APPLiA. Souhlasíte s ním?

Jak tuto iniciativu vnímáte vy?

Myslím, že je velmi důležité vědět, co je uvnitř spotřebiče, zejména pro recyklaci a opětovné použití materiálů. My ale víme velmi přesně, z čeho se naše výrobky skládají. Máme seznam materiálů, známe software, který používáme. V jistém smyslu tedy již digitální produktový pas pro každý spotřebič existuje. Problém je v tom, že se objevují různé představy, co by měl být DPP a jak by měl vypadat. Různé skupiny zákazníků totiž chtějí mít k dispozici různé informace. Debata okolo některých pravidel a předpisů každopádně nemá ten správný směr. Větší složitost vede k neefektivitě, a to nepomáhá ani průmyslu, ani spotřebitelům.

Miele na trhu jednoznačně vyčnívá tím, že se jedná od založení o rodinnou firmu. V současnosti už jde celkem o raritu. Jaké jsou výhody této struktury? A jaké představuje výzvy z pohledu řízení?

Obecně vzato rodinné společnosti mají tendenci mít dlouhodobější výhled. Samozřejmě také přemýšlíme o příštím čtvrtletí, ale když se podíváme na investiční cykly, ptáme se sami sebe, zda

nám daná investice pomůže za 5, 10 nebo dokonce 20 let. Neovlivňují nás změny cen akcií. Ptáme se sami sebe: „Splňujeme přání zákazníka?“ To je pro nás mnohem důležitějším aspektem, což nám umožňuje vést společnost udržitelnějším a zdravějším způsobem z dlouhodobého hlediska. Hledáme „správný postup“ a jdeme přímo, ne klikatou cestou.

Musím však podotknout, že nikdo nechodí do obchodu s tím, že chce produkt od rodinné firmy. Lidé chtějí skvělou myčku nebo pračku. To znamená, že stále musíme reagovat na trh a poskytovat zákazníkům produktové benefity, které hledají.

Miele je tradičním evropským výrobcem, ale postupně jste expandovali do celého světa. Jak se vám daří na asijských trzích a v Americe?

Spojené státy jsou po Německu naším druhým největším trhem. Působíme tam již více než 40 let, od počátku 80. let. Postupovali jsme pozvolna krok za krokem. Nemůžete se prostě vrhnout na celou Ameriku – nejprve je nutné vybudovat servisní síť. Začali jsme ve velkých městech, jako je New York, pak Kalifornie a středozápad. Stále existují státy, kde nemáme žádné prodejce, protože tam nemáme servis. To je onen postupný přístup rodinné společnosti. Budujeme organizaci tempem, které jsme schopni zvládnout, přičemž v USA stále rosteme, navzdory konkurenci místních prémiových značek.

Asie je naproti tomu nejednoznačná. Například v Austrálii rosteme velmi dobrým tempem. Čína, která je pro nás druhým největším trhem v regionu, je komplikovanější – kvůli nejistotě zákazníků tam zpomalují stavby bytových projektů, a tedy i náš byznys. Jiné země, jako Japonsko a Jižní Korea, si vedou docela dobře, ale jsou samozřejmě menší než Čína.

Ještě před nástupem Donalda Trumpa jste koncem loňského roku otevřeli svou první americkou továrnu v Alabamě. Pokud se nepletu, vyrábíte v ní trouby a sporáky. Otevřeli jste ji kvůli clům? Budete továrnu ještě rozšiřovat o další výrobní linky?

Hned na úvod musím upozornit, že rozhodnutí postavit továrnu v Alabamě bylo přijato ještě před zvolením Donalda Trumpa. Dosud jsme vyráběli sporáky pro americký trh v Německu a vždy jsme říkali, že jakmile dosáhneme určitého prodaného objemu, přesuneme výrobu

do USA. Jedná se o velké výrobky a jejich přeprava je velmi nákladná.

Kromě toho jsme ale chtěli mít továrnu v USA také proto, abychom byli blíže americkým spotřebitelům, jejichž potřeby a požadavky jsou odlišné. Když jsme do USA vstoupili, začali jsme s evropskými 60cm troubami, které jsou vhodné pro byty na Manhattanu, ale ne pro Texas, takže jsme museli přizpůsobit naše portfolio místním spotřebitelům. Naše americké zaměstnance pro továrnu v Alabamě jsme vyškolili v Německu a do USA jsme vyslali zase německé zaměstnance, abychom zajistili stejné standardy kvality, což je pro nás nanejvýš důležité. V současné době tam vyrábíme trouby, sporáky a varné desky. Další plány na rozšíření nemáme, ale uvidíme, co přinese budoucnost. A pokud jde o cla, tak ta samozřejmě zvyšují ceny. Hrací pole se změnilo, ale provedli jsme určité úpravy a naše podnikání v USA pokračuje dál.

Když se podíváme na region střední a východní Evropy, které z trhů jsou pro Miele klíčové? A kde vidíte největší potenciál do budoucna?

Máme 48 poboček po celém světě a na všech trzích střední a východní Evropy máme lokální zaměstnance. Vytvořili jsme tuto strukturu z obchodních důvodů. A možná ještě větší roli v tom hrálo vybudování servisního zázemí. Nemůžete přeci poslat servisního technika z Budapešti do Prahy. Díky místním týmům získáváme navíc hodnotnou zpětnou vazbu. Lidé mají různé potřeby, kulturní zvyky a připravují různá jídla. Naše řešení spočívá v centralizaci věcí, které centralizovat lze, jako je back-office podpora do centrály clusteru. Ta je v případě tohoto regionu ve Varšavě. Musíme mít ovšem místní zaměstnance na jednotlivých trzích. Jazyky se liší a trhy dozrávají různým tempem, což často souvisí s úrovní příjmů. Trhy jako Česká republika a Polsko jsou velmi úspěšné. Rozvíjejí svůj průmysl, s nímž přichází bohatství, a lidé si následně mohou dovolit kvalitnější spotřebiče. I tyto trhy mohou být citlivé na cenu, ale současně vyžadují vysokou energetickou účinnost spotřebičů. Zde bych zmínil jako příklad naše myčky nádobí, které jsou všechny ve třídě A. S růstem HDP ve východní Evropě se otevírají dveře k rostoucím prodejm prémiových spotřebičů. A jelikož spolu mluvíme v naší nové brněnské kanceláři, musím říci, že Česká republika si vede velmi dobře. Máme zde skvělý tým.



Pásku při slavnostním otevření přestříbli (zleva doprava): Josef Jelínek, country manager Miele CZ/SK, Ieva Kulberga, generální ředitelka Miele pro střední a východní Evropu a Dr. Markus Miele, výkonný ředitel a spolunajítel společnosti.

Slavnostní otevření Miele Experience Center v Brně se neslo ve velkolepém duchu za účasti nejvyššího vedení

Německý prémiový výrobce domácích spotřebičů Miele pokračuje v investicích na českém trhu a v polovině listopadu slavnostně otevřel nové prostory v Brně. Původní showroom firma vyměnila za moderní koncept Experience Center o rozloze 250 m², který se nachází v dynamicky se rozvíjícím areálu Vlněna. Krok potvrzuje snahu značky posouvat zákaznickou zkušenost na úroveň, která odpovídá současným nárokům na prémiový segment.



Design s důrazem na udržitelnost a modularitu

Nové centrum není jen prostým místem prodeje, ale především prostorem pro prezentaci nejnovějších technologií a designu. Koncept, který si společnost vyvinula interně, sází na modulární systém interiéru. Ten umožňuje snadnou obměnu panelů a prezentačních prvků bez nutnosti složitých rekonstrukcí, čímž se prodlužuje životnost prostoru a minimalizuje odpad.

Z technického hlediska stojí za zmínku důraz na ekologii, který je pro Miele dlouhodobě typický. Osvětlení zajišťují úsporné LED technologie snižující spotřebu energie až o 64 %.

VIDEO



<https://video.sellmag.cz/mielebrno>

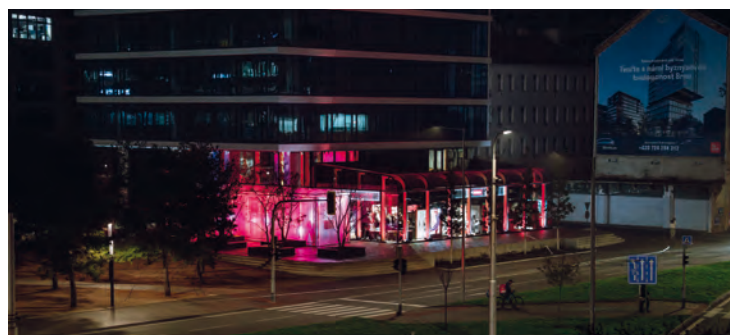
Již krátce po dokončení všech prací na novém Miele Experience Center jsme do prostor zavítali s kamerou. Podívejte se na naši na krátkou reportáž.



Nová kapitola pro Miele

Volba lokality v areálu Vlněna, který vznikl revitalizací bývalé textilní továrny, není náhodná. Spojení historie s moderní architekturou a udržitelným přístupem koresponduje s hodnotami rodinné firmy založené už v roce 1899.

„Pro nové Miele Experience Center jsme si vybrali Vlněnu, protože odráží stejné hodnoty, které definují naši značku – inovaci, kvalitu a vizi budoucnosti,“ uvedl k otevření Josef Jelínek, country manager Miele pro Česko a Slovensko. Dle jeho slov nejde jen o otevření nového prostoru, ale o vstup do nové éry zapojení zákazníků a prezentace značky, která má být místem setkávání a inspirace. Pro zákazníky v moravské metropoli tak vznikl prostor, kde si mohou kompletní portfolio nejen prohlédnout, ale v rámci plánovaných workshopů a prezentací také vyzkoušet.



Grand Opening s kuchařskou elitou

Slavnostní otevření, které proběhlo 13. listopadu, bylo pro české a slovenské zastoupení značky významným milníkem. Akce se osobně zúčastnil Dr. Markus Miele, výkonný ředitel a spolumajitel společnosti, spolu s dalšími členy top managementu, Peterem Virsikem a Ievou Kulbergou. Nechyběli ani obchodní partneři, zástupci médií a ambasadoři značky.

Že je pro Miele klíčové propojení špičkové techniky s reálným zážitkem, potvrdil i doprovodný program. O gastronomickou stránku večera se postarala skutečná kuchařská elita – slavní šéfkuchaři Zdeněk Pohlreich a Tomáš Reger. Ti přímo na místě připravovali pestré menu, které mohli ochutnat všichni přítomní hosté, a demonstrovali tak schopnosti spotřebičů v praxi.



Menu pro hosty připravil asi nejslavnější český šéfkuchař současnosti Zdeněk Pohlreich, který s Miele spolupracuje dlouhé roky. Druhé menu měla na starosti brněnská hvězda Tomáš Reger stojící za úspěšným podnikem Element.



Jaro 2026 přinese novou éru vaření. Miele uvede na český trh inteligentní systém M Sense a varné desky KM 8000

Dlouho očekávaná generační obměna varných desek německého prémiového výrobce je tady. Značka Miele připravuje na přelom prvního a druhého čtvrtletí roku 2026 uvedení zcela nové řady indukčních desek KM 8000, které definují nový standard nejen v oblasti designu, ale především v technologické interakci mezi spotřebičem a nádobím. Přichází revoluční systém M Sense, díky němuž se uživatelům už nikdy nic nepřipálí ani nepřeteče.

Svět domácích spotřebičů se neustále posouvá směrem k vyšší míře automatizace a intuitivního ovládání. Společnost Miele v tomto trendu potvrzuje svou pozici technologického lídra a představuje komplexní řešení, které aktivně doprovází proces vaření. Jádrem inovace je propojení nových indukčních desek KM 8000 a inteligentního nádobí M Sense. Tento systém, pyšný několika patenty, přináší do kuchyní dosud nevídanou přesnost regulace teploty a komfort, který ocení jak začátečníci, tak zkušení kulinářští nadšenci.

KM 8000

Minimalismus a funkční estetika

Nová generace varných desek KM 8000 zaujme na první pohled svým minimalistickým designem. Výrobce se zaměřil na maximální redukci grafických prvků, aby spotřebič v klidovém stavu opticky splynul s pracovní plochou a nerušil čisté linie moderních otevřených kuchyní. U vlnkových modelů této řady posouvá



Miele estetiku ještě o úroveň výše pomocí prvku LightLine. Jedná se o sofistikovaný podsvícený pruh, který elegantním způsobem vizuálně odděluje ovládací zónu od samotné varné plochy a aktivuje se pouze při zapnutí přístroje.

Důležitou novinkou je také povrchová úprava MattFinish – matná černá sklokeramika nejenže působí mimo-

řádně exkluzivně, ale přináší i praktické benefity. Povrch je vysoce odolný proti poškrábání, ke kterému může dojít posouváním hrnců, a zároveň disponuje anti-fingerprint efektem, jenž výrazně eliminuje viditelnost otisků prstů. Pro zastánce klasiky však v nabídce zůstává i lesklá varianta Diamond Finish s extrémní tvrdostí.



Flexibilita bez hranic a profesionální ovládání

Z technologického hlediska nabízejí desky KM 8000 maximální svobodu při vaření. Portfolio zahrnuje modely s celoplošnou indukcí FullSurface, kde lze umístit až 6 kusů nádobí kamkoliv na plochu bez ohledu na předdefinované zóny. Alternativou jsou modely s flexibilními zónami PowerFlex, které umožňují spojování ploch pro použití velkých pekáčů či grilovacích desek.

Zásadní inovací prošlo ovládání. Nové inteligentní voliče výkonu, označované jako SingleSlide a MultiSlide, poskytují okamžitý přehled a precizní kontrolu. Uživatelé jistě ocení možnost nastavení výkonu v jemnějších krocích, například na stupeň 7,5 nebo 8,5, což umožňuje přesnější doladění teploty. Pro skutečné nadšence je u desek FullSurface připraven režim ProfiMode. Ten rozděluje varnou plochu do 3 výkonnostních zón – zatímco v přední části desky je výkon nejvyšší pro prudké opékání, směrem dozadu klesá, což je ideální pro pozvolné vaření nebo udržování teploty. Stačí tedy hrnec pouze posunout, podobně jako to dělají šéfkuchaři v profesionálních provozech.

M Sense Inteligence ukrytá v nádobí

Skutečnou revoluci však představuje systém M Sense. Jde o zcela unikátní způsob měření a regulace teploty, který vychází z přímé komunikace mezi nádobím a varnou deskou. Zatímco běžné senzory měří teplotu skla pod hrncem, technologie M Sense využívá senzory integrované přímo ve stěnách a dně nádobí.

Miele bude nabízet dva typy tohoto inteligentního nádobí. Prvním je speciální pánev, která je osazena jednou teplotní sondou. Na výběr bude ve variantě s nepřilnavým povrchem i v tradičním nerezovém provedení. Druhým jsou hrnce vybavené hned 3 senzory. Ty jsou strategicky rozmístěny – jeden snímá teplotu dna uprostřed, druhý měří teplotu u dna po straně a třetí je umístěn v horní části u okraje nádoby. Díky tomuto sofistikovanému měření systém přesně ví, jak příprava jídla probíhá.

Data ze senzorů jsou bezdrátově přenášena do elektroniky varné desky KM 8000, která následně automaticky reguluje výkon induktorů. Výsledek? Mléko už nikdy nepřekypí a steak se na pánvi nepřipálí. Obsluha systému je



přitom maximálně intuitivní a probíhá prostřednictvím ovládacího prvku DirectTouch umístěného přímo na madle nádobí. Uživatel má k dispozici 4 hlavní provozní způsoby: ohřev, smažení, pozvolné vaření a vaření.

Úspora a konektivita

Technologie M Sense má kromě komfortu i ekonomický rozměr. Díky přesné regulaci a možnosti vaření s poklicí dochází k úspoře energie až o 30 %. Speciálně konstruovaná poklice odvádí páru cíleně, čímž zabraňuje „poskakování“ poklice a ztrátám tepla. Samotné nádobí je navrženo s důrazem na praktičnost – je vhodné do myčky a elektronický modul v rukojeti je napájen vyměnitelnou baterií s dlouhou životností. Celý ekosystém uzavírá pokročilá konektivita. Desky KM 8000 jsou samozřejmě kompatibilní s funkcí Con@ctivity, která automaticky řídí výkon odsavače par podle dění na varné desce. Novinkou je zjednodušené párování spotřebičů s aplikací Miele App pomocí technologie NFC. Aplikace pak nabídne rozšířené funkce jako FoodAssistant, který doporučí správný program pro konkrétní surovinu a odešle jej přímo do nastavení varné zóny, nebo funkci CookAssist pro provázení recepty krok za krokem. Komplexní portfolio nových desek bude disponovat označením „M Sense ready“, což dává zákazníkům jistotu, že investují do systému připraveného na budoucnost vaření.



Z funkce Air Fry se stává běžná záležitost.

Trendy je i nadále program na pizzu s teplotou nad 300 °C

Popularita horkovzdušných fritéz vede výrobce vestavných trub k nasazení totožného způsobu přípravy také do jejich spotřebičů, i když jde leckdy jen o marketing, protože horkovzdušný způsob přípravy zvládají trouby dlouhé roky. Příval speciálních pizza trub se spíše zastavil, ale funkci nyní přidávají i výrobci, kteří nejdou s teplotou vysoko nad 300 °C. Opět tak jde hlavně o marketingový počín.

Funkce Air Fry

Trouby, které se chlubí funkcí horkovzdušného „smažení“ a mají pro něj dedikovanou funkci, jsou většinou dodávány se speciálním perforovaným plechem nebo vyložené košem, kde je průchod vzduchu zdaleka nejlepší. Najdou se ale i firmy, které sice funkci Air Fry ve spojení se svými modely propagují, ale speciální plech nebo koš nedodávají. To nepovažujeme za nejšťastnější řešení, protože zákazník nemůže tuto funkci plně využít. Na běžném plechu logicky nefunguje správně. Ostatně, tímto způsobem se připravovaly hranolky v troubě dříve. Nevýhodou bylo pochopitelně nerovnoměrné opékání jejich povrchu a nutnost velmi častého otevírání trouby a promíchávání obsahu plechu.

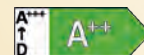
Magie vysoké teploty při přípravě pizzy

Dalším fenoménem na trhu jsou specializované elektrické pizza trouby s teplotou 400 °C, či dokonce více. Nyní máme na mysli ony solitérní volně stojící modely. Jako první na tento trend reagovala před pár lety značka Teka. Postupně následovaly některé další. U těchto trub se teplota v pizza programech pohybuje od nějakých 320 °C do 350 °C. Další vlna pak přišla v posledním roce, kdy už se ale nejedná o modely s maximální teplotou vysoko nad 300 stupni. Drží se spíše 280 °C až 300 °C, přičemž ne ke všem je automaticky dodáván pizza kámen, který je pro přípravu této italské speciality naprosto klíčový. Zde opět hraje o něco větší roli marketing.



AEG

9000 ProAssist SteamPro TP9SB831AB



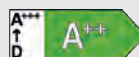
- Multifunkční trouba se 100% párou
- 70 l
- AI funkce
- Teplotní sonda
- Parní čištění

Prémiový model představuje absolutní špičku v nabídce značky AEG. Trouba disponuje funkcí SteamPro, která umožňuje nejen pečení s přidavkem páry, ale i plnohodnotné vaření ve 100% páře a přípravu pokrmů metodou sous-vide. S dosažením perfektních výsledků pomůže i umělá inteligence AI TasteAssist, která dokáže optimalizovat nastavení trouby pro konkrétní recepty, které si vyhledáte na internetu. Umělá inteligence je přečte a zanalyzuje. Následně doporučí nastavení trouby včetně možnosti využití páry bez ohledu na to, zda se s párou v samotném receptu počítá. Veškeré ovládání probíhá přes velký barevný dotykový displej CookSmart Touch+, který vás intuitivně provede přípravou jídla. Nechybí samozřejmě teplotní sonda pro přesnou kontrolu propečení masa. Trouba se také pyšní funkcí rychlého zahřátí a energetickou třídou A++.

Dostupnost: v prodeji

Amica

ED77639BA++ S-Type



- Multifunkční trouba
- 72 l
- Program Pizza 280 °C
- Funkce AirFry
- Katalytické čištění

Nová vestavná trouba Amica v elegantním černém provedení z řady S-Type zaujme milovníky italské kuchyně i zdravého smažení. Nabízí totiž speciální program na pizzu s teplotou až 280 °C, díky kterému v kombinaci s pizza kamenem (součástí vybavy) dosáhnete křupavého těsta jako z pece. Dalším tahákem je funkce AirFry pro horkovzdušné fritování s minimem tuku, k němuž slouží speciální perforovaný plech. Ovládání je řešeno kombinací dotykových ikon a otočného voliče. Vše doplňuje barevný LED displej. Trouba nabízí celkem 13 funkcí pečení, teleskopické výsuvy s plným výsuvem a tlumené dovírání dvířek SoftClose. O údržbu se starají katalytické desky.



Dostupnost: leden 2026



DOMO DO550FR



DOMO DO549FR

Ve jménu úspory místa DOMO představuje vertikální fritézu a extra kompaktní indukční vařiče

**DOMO
ELEKTRO**
Vaše správná volba

Horkovzdušné fritézy se v posledních letech proměnily z módního výstřelku v nepostradatelnou součást našich kuchyní, která šetří čas i energii. Značka DOMO, která má na českém trhu nebyvale širokou nabídku více než 15 modelů, nyní přichází s inovativním konstrukčním řešením. Nová generace spotřebičů se zaměřuje na maximální výkon při minimálních nárocích na prostor, což dokazuje unikátní vertikální fritéza i kompaktní indukční vařiče.



Vertikální inovace

Hlavní novinkou v portfoliu je dvojitá horkovzdušná fritéza DOMO DO550FR, která přináší revoluční vertikální uspořádání dvou koší nad sebou. Toto konstrukční řešení ušetří až 30 % místa na kuchyňské lince ve srovnání s klasickými modely s koši situovanými vedle sebe. Celkový objem 10 l je rozdělen na horní nádobu o objemu 3,5 l a spodní o objemu 6,5 l, což umožňuje přípravu až 2 kg surovin.

Zásadní technologickou předností je rozdílný způsob ohřevu v jednotlivých zónách. Spodní velká komora využívá klasické topné těleso pro rovnoměrný a stabilní ohřev, ideální pro hlavní chody, jako je maso či ryby. Naproti tomu horní komora je osazena halogenovým topným tělesem, které díky infračervenému záření hřeje okamžitě a efektivně opéká povrch, což oceníte při přípravě křupavých příloh. Samozřejmostí je funkce synchronizace, která zajišťuje, že pokrmy v obou koších budou hotové ve stejný čas, a to i při různé délce přípravy. Fritéza disponuje plně digitálním dotykovým ovládáním pro každou zónu zvlášť.

V nabídce značky se objevuje také model DO549FR, který sdílí identickou kapacitu a vertikální design. Rozdíl spočívá v ovládacím panelu, na němž tento model kombinuje LED displej s otočným voličem pro uživatele preferující mechanický prvky.

Indukce pro každý prostor

Filozofii úspory místa následuje i nový indukční vařič DOMO DO30211IP. Jde o vertikální „dvouplotýnku“ s varnými plochami o průměru 16 cm a 14 cm umístěnými za sebou, nikoliv vedle sebe. S celkovým příkonem 3 100 W a 10 stupni nastavení výkonu poskytuje plnohodnotnou náhradu varné desky v menších kuchyních.

Pro studenty, na chatu či do skutečně miniaturálních prostor je určen model DOMO DO30112IP. Tento kulatý jednoplotýnkový vařič s příkonem 2 000 W zaujme kompaktním designem a otočným ovladačem v imitaci dřeva. I přes malé rozměry nabízí aktivní indukční plochu 18 cm a vysokou bezpečnost díky automatické detekci nádobí.





Dostupnost:
novinka již v prodeji

ASKO OCSM66BSH

- Bez en. štítku
- Multifunkční parní a mikrovlnná trouba
- 71 l
- 5 způsobů ohřevu v jednom
- Invertorový mikrovlnný systém
- Parní čištění

Unikátní kompaktní trouba prémiové značky ASKO v sobě kombinuje 5 režimů přípravy: klasické pečení, vaření v páře, mikrovlnný ohřev a jejich vzájemné kombinace (mikrovlny s horkým vzduchem či pára s horkým vzduchem). Jedná se o spotřebič v provedení z černé nerezové oceli. Mikrovlnný systém využívá invertorovou technologii pro plynulejší a šetrnější ohřev. Ovládání zajišťuje barevný dotykový displej v kombinaci s otočným knoflíkem. V menu najdete přednastavené recepty a široké možnosti nastavení. Ve výbavě pak najdete vedle sady plechů i plně výsuvné teleskopické lišty na jedné úrovni či oboustranné osvětlení. Dvířka disponují motorizovaným jemným otevíráním i dovíráním. Troubu lze propojit s aplikací ConnectLife a kontrolovat či nastavovat na dálku z telefonu.

Beko MBBIS10600MTMSE

- Multifunkční trouba s připařováním
- 72 l
- Teleskopické výsuvy
- Konektivita
- Katalytická zadní stěna + parní čištění

Vestavná trouba Beko v matném černém provedení dorazila aktuálně na trh, a je tedy žhavou novinkou v portfoliu značky. V jejím popisu je zdůrazňována především technologie SteamAid pro pečení s podporou páry. Vodu stačí nalít do určené nádrčky a trouba ji během pečení automaticky dává do prostoru, což zajistí šťavnatost pokrmu. V případě pečiva pak vláčnost a křupavou kůrku. O rovnoměrnou distribuci tepla se stará systém AeroPerfect. Trouba nabízí také program 3D pečení, který kombinuje horní a spodní ohřev se zadním kruhovým tělesem a ventilátorem. Ovládání je řešeno přes LED displej s dotykovým ovládáním. Údržbu usnadňuje katalytická zadní stěna a funkce parního čištění SteamShine. Dvířka jsou vybavena systémem tichého dovírání SoftClose.



Dostupnost:
novinka již v prodeji

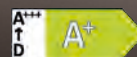


Dostupnost: v prodeji

Bosch Serie 4 HRG532BB3

- Multifunkční trouba s připařováním
- 71 l
- Přídavná pára
- Funkce Air Fry
- Katalytická zadní stěna a parní čištění

Model z řady Serie 4 od značky Bosch v černém provedení dorazil na trh loni na podzim. Jedná se o troubu střední třídy, která nabízí funkci přídavné páry pro zlepšení výsledků pečení. Díky připařování jsou pokrmy na povrchu křupavé a uvnitř zůstávají šťavnaté. Voda se doplňuje do nádrčky integrované v předním panelu. Dalším lákadlem je funkce Air Fry pro zdravější „smažení“ prostřednictvím horkého vzduchu, pro které je v balení přichystán speciální plech. Trouba disponuje 15 automatickými programy AutoPilot, které usnadňují přípravu různých druhů jídel. O čistotu zadní stěny se stará porézní povrch EcoClean Direct, který pohlcuje tuky. Celý vnitřní prostor pak lze vyčistit hydrolyzou, tedy za použití páry. Ovládání zajišťuje LED displej s dotykovými tlačítky.



AHOJ
HORKOVZDUŠNÁ,
EXTRA
TALENTOVANÁ,
ZARUČENÝ
ZÁŽITEK.



HELLO POSSIBILITIES

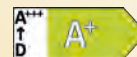
SEVERIN



Dostupnost: v prodeji

Brandt BOR7586BB

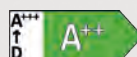
- Multifunkční trouba se 100% párou
- 73 l
- Automatické programy
- Inovativní tvar grilu
- Pyrolýza



Už před třemi 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 přídatnou 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 spodní část má vylepšenou izolaci. V pečicím prostoru se nachází nový typ grilu nazvaný Omega – umožňuje nastavení 4 stupňů výkonu a má upravený tvar, aby příprava jídla probíhala rovnoměrněji.

Candy Bake 800 CA6 NP5B3LYTB

- Multifunkční trouba s připařováním
- 78 l
- Program Pizza 300 °C
- Konektivita
- Pyrolýza i parní čištění



Značka Candy uvádí na trh novou řadu trub Bake 800 s nadstandardním objemem 78 l. Tento model v energetické třídě A++ je vybaven technologií Steam Lite, která umožňuje využít přídatnou páru v kombinaci s různými topnými tělesy pro lepší výsledky pečení. Voda se nalévá do otvoru na přední straně – nachází se za dvířky, která je nutné pro doplnění vody otevřít. Nálévka pro doplnění vody je dodávána s troubou. Uživatel má k dispozici 13 programů včetně speciálních funkcí jako Pizza (až 300 °C) nebo AirFry. Trouba disponuje pyrolytickým čištěním, které spálí veškeré nečistoty při teplotě 430 °C, ale běžné čištění lze provádět i pomocí páry. Tato varianta je energeticky výrazně úspornější. Ovládání kombinuje zamačkávací knoflíky s dotykovým displejem. Díky wi-fi lze troubu ovládat na dálku přes aplikaci hOn.

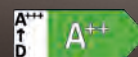


**Dostupnost:
novinka již v prodeji**



Concept ETV9760ds TITANIA

- Multifunkční trouba
- 80 l
- Teplotní sonda
- 2 páry teleskopických výsuvů
- Katalytické a parní čištění



Letošní novinka v kategorii vestavných trub značky Concept spadá do designové řady Titania. Na první pohled zaujme elegantním provedením v tmavém nerez. Její hlavní předností je ovšem mimořádný vnitřní objem 80 l, který patří k největším na trhu. Trouba nabízí 16 funkcí včetně horkovzduchu, grilu či programu na pizzu (pizza kámen je nutné dokoupit). Součástí výbavy je teplotní sonda pro přesné pečení masa a hned 2 páry 100% teleskopických výsuvů. K čištění slouží parní funkce Easy Clean v kombinaci s katalytickými deskami na bocích. Ovládání je řešeno pomocí dotykového panelu s LED displejem.

**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

OBJEVTE **NOVOU** ŘADU

VAN GOGH

MUSEUM EDITION



Inspirována uměním a odkazem Vincenta van Gogha představuje společnost Teka ve spolupráci s Van Gogh Museum v Amsterdamu speciální edici domácích spotřebičů.

Tato jedinečná edice kombinuje špičkovou technologii s odvážným designem. Od dvoubarevných skleněných povrchů po šampaňské nerezové akcenty, každý detail zachycuje podstatu Van Goghova ikonického obrazu *Slunečnice*.

TEKA

Van
Gogh
Museum
Amsterdam



De Dietrich DOP4756MB

- Multifunkční trouba
- 73 l
- Nízkoteplotní pečení

- Automatické pečení
- Pyrolytické čištění



Špičková trouba francouzské značky De Dietrich v provedení Master Black s matným černým povrchem a měděnými detaily pochází z nové řady Philharmonie. Nabízí exkluzivní funkci plně automatického pečení Chef pro 17 druhů pokrmů, kdy senzor Perfect Sensor sám analyzuje vlhkost a upravuje parametry přípravy. Pro přesné propečení masa na zvolenou úroveň není potřeba ani masová sonda. Specialitou je také nízkoteplotní pečení pro přípravu masa, inspirované profesionální gastronomií. Trouba disponuje velkým barevným TFT displejem v češtině a konektivitou pro ovládání přes aplikaci. V jejím menu najdete na 150 receptů. Samozřejmostí je pyrolytické čištění a dvířka Cold Door se 4 skly, která zůstávají chladná i během čištění. Troubu jsme v době uvedení na trhu osobně vyzkoušeli. Podívejte se na naše video.



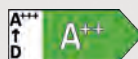
Dostupnost:
novinka již v prodeji

<https://video.sellmag.cz/dedietrich1>

Electrolux 700 MealAssist EOE9P3XT

- Vestavná trouba s teplotní sondou
- 71 l
- Teplotní sonda

- Asistované vaření
- Pyrolytické čištění



Vestavná trouba série 700 MealAssist je navržena tak, aby vám usnadnila přípravu pokrmů a zaručila vždy perfektní výsledky. Klíčovým prvkem je integrovaná teplotní sonda, která sleduje teplotu uvnitř pokrmu a po dosažení nastavené hodnoty troubu automaticky vypne. Díky funkci asistovaného vaření vám trouba sama navrhne optimální nastavení pro různé druhy jídel. Ovládání je intuitivní díky dotykovému displeji. Samozřejmostí je funkce rychlého zahřátí a pyrolytické čištění, které vás zbaví nutnosti drhnutí vnitřku trouby. Stejně jako model od AEG i tato trouba disponuje konektivitou a možností využít AI pro analýzu jakéhokoliv receptu z internetu. Umělá inteligence na základě poskytnutého receptu navrhne vhodné nastavení trouby.



Dostupnost: v prodeji



ETA 478790000

- Multifunkční trouba
- 77 l
- Program Pizza 300 °C

- Funkce Air Fry
- Pyrolytické čištění



Vestavná trouba české značky ETA v elegantní kombinaci černého skla a nerezů nabízí nadstandardní objem 77 l, díky čemuž hravě zvládne i velkou rodinnou hostinu. Mezi 11 funkcemi vyniká speciální program na pizzu, který umožňuje pečení při teplotě až 300 °C pro dosažení autentického křupavého korpusu. Zdravější přípravu pokrmů zajistí funkce Air Fry pro horkovzdušné fritování bez tuku. Součástí výbavy je teplotní sonda pro precizní kontrolu propečení masa a teleskopické výsuvy pro pohodlnou manipulaci. Údržbu spotřebiče maximálně usnadňuje pyrolytické čištění.

Dostupnost:
novinka již v prodeji

Miele



Nově nastavená laťka elegance v roce 2025 v podání **Miele Pearl Beige**



Styl a inovace v jednom

Běžová je v interiérovém designu symbolem elegance a nadčasovosti. Miele přichází s novým barevným provedením perleťová běžová (Pearl Beige), které spojuje sofistikovaný vzhled s inovativní technologií. Tento neutrální odstín kombinuje jemné šedé tóny s béžovou a vytváří harmonický designový prvek pro moderní kuchyně.



Minimalismus v dokonalé podobě

Nová řada vestavných přístrojů ArtLine bez rukojetí se hladce začleňuje do různých interiérových konceptů. Díky dotykovému ovládání Touch2Open lze spotřebiče otevřít jemným dotykem, což podporuje čisté linie a minimalistický vzhled.



Vysoká variabilita a široká nabídka

Miele nabízí široké portfolio vestavných spotřebičů v perleťové béžové – od pečicích a parních trub, přes vestavné kávovary, až po vlnotéky. Součástí kolekce je také designová nástěnná digestoř, která je nejen elegantním, ale i funkčním prvkem s tichým provozem pouhých 50 dB.



Exkluzivní design bez kompromisů

Kromě perleťové béžové Miele nabízí také varianty grafitově šedá, obsidian černá (matná i lesklá) a nerez CleanSteel, což umožňuje vytvořit kuchyni přesně podle individuálních představ.



Jedinečné propojení barev a materiálů

Perleťová béžová vynikne v kombinaci s černými akcenty, tmavým dřevem i světlými pastelovými tóny. Jemně třpytivý lesklý povrch dodává prostoru sofistikovanost a umožňuje dokonale sladit jednotlivé prvky kuchyně.



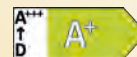
**Nechte se inspirovat a objevte krásu
inovativního designu Miele!**



Gorenje BP6138B

- Multifunkční trouba
- 77 l
- Automatické programy

- Funkce AirFry
- Pyrolýza



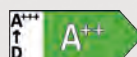
Tato multifunkční trouba z řady G800 zaujme na první pohled pokročilým barevným TFT displejem VisionPlus, který umožňuje intuitivní ovládání a přístup k rozsáhlé knihovně receptů. Díky extra velkému objemu 77 litrů a možnosti regulace teploty do 300 °C zvládne i náročné kulinářské výzvy. Pro milovníky smaženého jídla, které ale chtějí připravovat zdravěji, je k dispozici funkce AirFry. Ta umožňuje intenzivní horkovzdušné fritování bez nutnosti přidávat tuk. Ve výbavě nechybí termosonda pro přesnou kontrolu teploty masa ani automatické programy AutoBake s výběrem z více než 70 receptů. Údržbu zajišťuje prémiová funkce pyrolytického samočištění využívající extrémně vysoké teploty, přičemž teleskopické výsuvy není pro čištění potřeba demontovat. Spotřebič lze ovládat i na dálku přes wi-fi a aplikaci ConnectLife.

Dostupnost: v prodeji

Haier ID Series 6 H6 ID68M5YTB

- Multifunkční trouba
- 78 l
- Kamera Bionic Vision

- Teplotní sonda
- Pyrolýza



Chytrá trouba Haier z řady ID Series 6 přináší do kuchyně umělou inteligenci a integrovanou kameru Bionic Vision, díky které můžete sledovat průběh pečení přímo na svém telefonu. Kameru lze použít také k rozpoznání vloženého jídla – a to v aplikaci hOn, přičemž systém následně nabídne nejvhodnější nastavení přípravy. K ovládání trouby slouží vedle aplikace hOn samozřejmě i velký dotykový LCD displej na čelní straně spotřebiče. Na displeji najdete rozhraní ID Ultimate s přístupem k receptům a funkcím. Trouba s velkým objemem 78 l je vybavena teplotní sondou a programem AirFry. Díky konektivitě může být software trouby aktualizován o nové funkce a recepty. Čištění zajišťuje pyrolýza nebo ekologická hydrolyza. Naše redakce troubu nedávno otestovala přímo v showroomu Haier. Video prezentaci a test klíčových funkcí vydáme v příštích týdnech na našem youtubeovém kanálu.



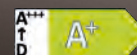
**Dostupnost:
novinka již v prodeji**



Hisense H066F PizzaChef

- Multifunkční trouba s přídavnou párou
- 77 l

- Program Pizza 350 °C
- Funkce AirFry
- Pyrolýza



Značka Hisense vstoupila do segmentu speciálních trub se zvýšenou maximální teplotou na 350 °C už na veletrhu IFA 2024. Po jeho skončení postupně zaměřily tyto speciální trouby na trh – a to jak modely Hisense, tak Gorenje. Model Hisense má plně dotykové ovládání. Na rozdíl od modelů Gorenje, které nabízejí otočný volič. Výrobní platforma je ale pochopitelně stejná, takže záleží pouze na tom, zda zákazník preferuje kompletně dotykové ovládání, nebo dotykové ovládání kombinované s tradičním knoflíkem. Model Hisense 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.

Dostupnost: v prodeji



ID SERIES 6

UMĚLÁ INTELIGENCE VE VAŠÍ KUCHYNI

Trouba řady **ID SERIES 6** se stává okem vaší kuchyně, které zcela změní váš úhel pohledu. Interní kamera **Bionic Vision** s umělou inteligencí **Artificial Intelligence Inside™** a funkcí **Preci Taste** rozpozná, jaký pokrm jste do trouby vložili, a automaticky nastaví ideální program pečení. Na dálku prostřednictvím aplikace **hOn** monitoruje jeho průběh, zastaví pečení v okamžiku, kdy je jídlo hotové, a vytvoří obsah, který můžete rovnou sdílet na sociálních sítích.

Objevte kouzlo podmanivého osvětlení **Partlight** pod ovládacím panelem trouby. To vytvoří příjemnou atmosféru ve vašem domově a díky střídání různých barev snadno poznáte, v jaké fázi se příprava vašeho pokrmu zrovna nachází. To a kompletní sadu technologií **Bionic** najdete v nové řadě vestavných spotřebičů **ID SERIES**.



Objevte řešení na míru
díky aplikaci hOn

Haier

#1 na světě

* Celosvětová jednička v podílu na trhu s domácími spotřebiči 16 let za sebou. Zdroj: Euromonitor International Limited 2024.

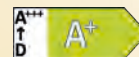


Dostupnost:
novinka již v prodeji

LG WS7D7632WB

- Multifunkční trouba
- 76 l
- Rozsvícení poklepáním

- Air Sous Vide
- Parní čištění

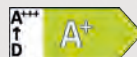


Značka LG po letech otálení vstoupila letos plnohodnotně na trh vestavných spotřebičů. V nabídce samozřejmě nechybí ani trouby. Model se stříbrným čelním panelem a madlem si bere z kategorie chladniček LG technologii InstaView – stačí dvakrát zaklepat na dvířka a vnitřek se rozsvítí, takže můžete zkontrolovat pokrm bez úniku tepla. Světlo tedy nemusí svítit neustále a ani není potřeba pro jeho rozsvícení hledat tlačítko. Trouba dále nabízí režim Air Sous Vide pro precizní vaření při nízkých teplotách, které zajistí perfektní texturu a šťavnatost. Technologie ProBake Convection zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla pro dokonalé pečení. Údržbu usnadňuje systém EasyClean pro rychlé parní čištění v kombinaci s pyrolýzou pro důkladné odstranění nečistot. Samozřejmostí je propojení s aplikací LG ThinQ.

Miele DGC 7151

- Multifunkční trouba se 100% párou
- 76 l
- Technologie MonoSteam

- Funkce TasteControl
- PerfectClean (speciálně upravený smalt)



Tento model není jen obyčejnou troubou, ale plnohodnotným konvektomatem v elegantním designu v černém provedení s výrazným nerezovým madlem. Kombinuje výhody parní a multifunkční pečicí trouby. Technologie MonoSteam stojí na generátoru páry, která je vstřikovávána z jednoho otvoru do pečicího prostoru. Vařit lze jak ve 100% páře, tak využít přídavné páry k pečení. Funkce Vlhkost plus dodává pečivu nadýchanost a lesklou kůrku. V případě masa zase zajistí zachování šťavnatosti. Unikátní funkcí je TasteControl, která po ukončení programu pootevře dvířka a rychle ochladí prostor, aby se zabránilo nežádoucímu převaření pokrmu. Ovládání DirectSensor S s textovým displejem je intuitivní a nabízí řadu automatických programů. Vnitřní prostor je opatřen úpravou PerfectClean pro snadné čištění. Jedná se o speciálně zušlechťený smalt s vysoce kluzným povrchem. Nečistoty tak z povrchu snadno otřete bez jakéhokoliv drhnutí.



Dostupnost: v prodeji

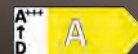


Dostupnost:
novinka již v prodeji

Mora VTPS 555 BXB

- Multifunkční trouba s připařováním
- 77 l
- Program Pizza 300 °C

- Funkce Extra pára
- Pyrolytické čištění



Nová generace trub české značky MORA přichází s extra velkým objemem 77 l a klenutým tvarem vnitřního prostoru HomeMade, který je inspirován tradičními pecemi na dřevo pro dokonalou cirkulaci vzduchu. Trouba nabízí funkci Extra pára pro pečení s přídavkem páry, což oceníte zejména při přípravě domácího chleba. Jedná se o základní parní řešení s nalitím vody do mělkého plechu, který uživatel vloží na dno trouby. Pro milovníky italské kuchyně je připraven program Pizza s teplotou až 300 °C (pizza kámen je potřeba dokoupit zvlášť). Nechybí ani moderní funkce horkovzdušného fritování alias Air Fry (perforovaný plech není součástí příslušenství). O dokonalé vyčištění pečicího prostoru se postará program PyroClean, který při vysokých teplotách spálí veškeré nečistoty na prach. Dvířka se 4 skly si udržují během čištění bezpečnou teplotu.

concept

chytré vymyšleno pro život



Nová generace vestavných myček Concept: technologie Plus Wash a Sliding Door

Značka Concept letos rozšířila své portfolio o sedm nových vestavných myček nádobí, které kombinují moderní design, praktické funkce a vysoký výkon. Nová řada zaujme nejen elegantním zpracováním, ale především dvěma klíčovými inovacemi – mycím ramenem Plus Wash pro dokonale čisté nádobí a posuvnými panty Sliding Door, které usnadňují instalaci a zajišťují čistý vzhled kuchyně.

Nová řada vestavných myček Concept vznikla s cílem nabídnout zákazníkům ještě vyšší komfort při každodenním používání. Hlavní inovací je mycí rameno Plus Wash, které bylo vyvinuto pro maximální účinnost a rovnoměrné mytí nádobí bez ohledu na míru znečištění. Dvojice ramen – hlavní a pomocné – se otáčí různou rychlostí a opačným směrem, čímž zajišťuje důkladné pokrytí celého prostoru myčky a perfektní výsledky při každém cyklu.

Druhou výraznou novinkou je systém posuvných pantů Sliding Door, který přináší větší flexibilitu při plánování kuchyně. Při otevření se čelní dvířka myčky elegantně posouvají po přední straně spotřebiče nahoru, takže nenarážejí do soklu a nevyžadují žádné úpravy nábytku. Výsledkem je čistý design kuchyňské linky bez mezer a výřezů, jednodušší instalace a perfektní kompatibilita i se systémy METOD.



vymyšleno
chytré

MNV3460



MNV5560



MNV5545



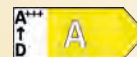
MNV2245bc



Prohlédněte si
myčky Concept



Philco POP 7616 SFPB KING

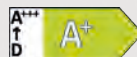


- Multifunkční trouba s přípravou
- 76 l
- Program Pizza 310 °C
- Nízkoteplotní pečení
- Pyrolytické čištění

Nový model z řady King značky Philco dorazil na trh na jaře. Poprvé jsme tento a další nastupující modely viděli na veletrhu Favia Day. Trouba s objemem 76 l disponuje technologií Steam Base pro pečení s podporou páry, která zajistí šťavnatost pokrmů. Jedná se o nejjednodušší řešení v podobě nalití vody na plech, který se následně umístí na první pečicí úroveň. Z dalších funkcí je nepochybně zajímavá možnost nízkoteplotního pečení v rozmezí 35–120 °C až po dobu 24 hodin, což je ideální pro metodu pomalého vaření. Ve výbavě nechybí program AirFry (fritovací koš dodáván) ani speciální režim pro pizzu (pizza kámen je potřeba dokoupit). Ovládání kombinuje otočné voliče s dotykovým displejem. O dokonalou čistotu vnitřního prostoru se stará pyrolýza, která spálí nečistoty při teplotě 500 °C.

Dostupnost:
novinka již v prodeji

Samsung NV7B4550VAK



- Multifunkční trouba s přípravou
- 76 l
- Dvířka Dual Cook Flex
- Konektivita
- Pyrolýza i parní čištění

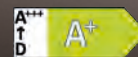
Vybrané modely trub Samsung se na trhu vymykají díky systému Dual Cook Flex, který umožňuje rozdělit vnitřní prostor na 2 nezávislé zóny s odlišným nastavením teploty a času. Díky děleným dvířkům můžete přistupovat k horní zóně, aniž byste narušili pečení v té spodní. Trouba podporuje pečení s párou pomocí funkce Natural Steam (nalitím vody na dno) a nabízí režim Air Sous Vide pro precizní přípravu pokrmů. Trouba má celočerné provedení s inverzním displejem a dotykovými ikonami, které doplňují 2 otočné voliče. Využít můžete i konektivitu v rámci aplikace SmartThings. O čistotu pečicího prostoru se stará pyrolytické čištění. Pro běžné a frekvencovanější čištění je k dispozici i pára.



Dostupnost: v prodeji



Siemens iQ300 HR232GEB3



- Multifunkční trouba s přípravou
- 71 l
- Plně dotykové ovládání
- Funkce Air Fry
- Katalytická zadní stěna a parní čištění

Letošní novinka v katalogu německé značky Siemens je vybavena funkcí addedSteam, která umožňuje přidávat páru během pečení pro dosažení křupavé kůrky a šťavnatého vnitřku. Voda se doplňuje do zásobníku integrovaného v ovládacím panelu. Pro zdravější přípravu pokrmů je k dispozici režim Air Fry, k němuž obdržíte i speciální plech. Automatické programy cookControl15 garantují nejlepší výsledky u řady pokrmů. Čištění usnadňuje povrchová úprava ecoClean Plus na zadní stěně, která absorbuje tuky. Pro celkové vyčištění pečicího prostoru může uživatel využít hydrolyzu. Ovládání zajišťuje přehledný dotykový panel s LED displejem. Ovládací panel neobsahuje žádná hardwarová tlačítka, takže ho lze snáze udržovat čistý.

Dostupnost:
novinka již v prodeji

Hisense RQ600P7SKE

PureView: chytrá multidoor chladnička, která drží krok s moderní domácností

Novinka z prémiové řady PureView, jejíž uvedení je plánováno na březen 2026, přináší do moderní kuchyně víc než jen velkorysý objem. Je to chladnička navržena tak, aby zrychlila každodenní rutinu, posílila čerstvost a bezpečné skladování potravin a zároveň nabídla chytré funkce, které se přizpůsobí reálnému životu domácnosti. V kategorii multidoor modelů zaujme kombinací praktických inovací, inteligentního ovládání a promyšleného vnitřního uspořádání.



PureView Door: čerstvost na první pohled

Průhledové okno ve dvířkách umožňuje zkontrolovat obsah chladničky rychle a pohodlně, bez nutnosti ji otevírat. Uživatel tak nemusí zbytečně pátrat v policích. Výsledek je příjemně jednoduchý – rychlejší orientace a méně teplotních výkyvů v chladicím prostoru, což přispívá k udržení čerstvosti potravin. Celé řešení navíc podporuje čistý, moderní vzhled spotřebiče, který dokonale ladí se současnými designovými trendy v kuchyních.

Systém PureView nabízí dvě možnosti aktivace vnitřního osvětlení. TouchLight umožní okno ovládat poklepáním, SenseLight pak rozsvítí vnitřek automaticky při přiblížení.

Intelligent Hub: chytré řízení zásob bez námahy

Řada PureView staví na myšlence chytrého domácího provozu a RQ600P7SKE to potvrzuje vestavěným Intelligent Hubem. Dotykový 6,86" displej přímo na dveřích mění chladničku v praktické centrum kuchyně. Jde o rozhraní, které pomáhá spravovat zásoby, sledovat jejich trvanlivost a včas upozornit na potraviny blížící se ke spotřebě. K tomu přidává inspiraci v podobě receptů a podporuje tvorbu vlastních nápojových kombinací. Intelligent Hub tak není jen designový doplněk, ale reálný



pomocník, který usnadňuje plánování, vaření i každodenní rozhodování o tom, co je potřeba dokoupit.

Anti-Bacterial Guard: čisté prostředí pro delší čerstvost

Tato technologie využívá antibakteriální vnitřní úpravu, která eliminuje až 99,9 % bakterií. Díky tomu lednice udržuje čistší prostředí pro uložené potraviny a podporuje jejich delší čerstvost i zachování chuti.

Advanced UV Water Treatment Technology: čistá voda, kdykoli chcete

Uživatelský komfort zvyšuje napojení lednice na přívod vody. Součástí výbavy je vestavěný filtr i technologie UV sterilizace, která eliminuje až 99,9 % bakterií, takže voda je čistá a bezpečná při každém použití. Domácnost má stále po ruce kvalitní pitnou vodu bez potřeby filtračních konvic či jiných externích řešení.

Express Ice: led bez čekání

Inteligentní výrobce ledu produkuje led až o 50 % rychleji než běžné systémy a zajišťuje, že led bude k dispozici přes-

ně ve chvíli, kdy je potřeba – ať už jde o běžný denní provoz, nebo situace, kdy se doma sejde víc lidí.

My Fresh Choice: prostor, který se přizpůsobí vám

Velkokapacitní chladnička musí umět reagovat na to, co daná domácnost zrovna potřebuje. Jeden ze dvou oddílů mrazničky nese název My Fresh Choice. Uživatel v něm může nastavit teplotu od -20°C do $+5^{\circ}\text{C}$ a volitelně tak zvětšit buď prostor chladničky, nebo naopak mrazáku.

Velký prostor pro domácnost, která žije naplno

Celkový objem 615 litrů dává v případě chystané novinky domácnosti jistotu, že se do ní bez stresu vejde týdenní nákup i suroviny na víkendové vaření pro širší rodinu. Chladicí část nabízí 349 litrů, mrazicí 266 litrů. Rozměry $914 \times 730 \times 1790$ mm odpovídají robustnímu multidoor provedení, které se v kuchyni přirozeně stává dominantou. Energetická třída E v praxi znamená roční spotřebu 344 kWh.

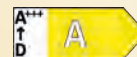




Smeg SFP67C1TPO

- Multifunkční trouba
- 65 l
- Rustikální design

- Elektronické řízení teploty
- Pyrolýza



Tato vestavná trouba z designové řady Cortina v sobě snoubí jedinečný retro vzhled s moderními technologiemi. Její dominantou jsou analogové hodiny a stylové ovládací prvky v barvě antracitu. I přes svůj klasický vzhled nabízí pokročilé funkce, včetně 9 pečicích programů a elektronického řízení teploty pro rovnoměrné pečení. Velkou předností je systém pyrolytického čištění, který při vysoké teplotě spálí veškeré nečistoty na popel, jež následně snadno setřete. Vnitřní prostor je chráněn odolným smaltem Ever Clean. Dvířka jsou vybavena systémem Soft Close pro tlumené dovírání a zůstávají na dotek bezpečná i během pyrolýzy díky 4 vrstvám skla. Prezentovaná trouba je v krémové barvě. Na výběr i je antracitová verze.

Dostupnost: v prodeji

Teka Van Gogh HLB 84 P VG

- Multifunkční trouba s připařováním
- 71 l
- Teleskopické výsuvy

- Designová edice
Van Gogh Museum Edition
- Pyrolýza a parní čištění



Tato trouba je skutečným designovým skvostem inspirovaným dílem slavného malíře. Na trh dorazila v rámci ucelené kolekce připravené ve spolupráci s nizozemským muzeem Vincenta van Gogha. Vyznačuje se unikátním barevným provedením s detaily v barvě šampaňského a jedinečnými prvky, jako je podpis samotného malíře. Kromě vzhledu zaujme systémem DualClean, který kombinuje pyrolýzu pro důkladné hloubkové čištění a funkci HydroClean pro každodenní údržbu pomocí páry. Technologie SurroundTemp zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla, takže lze péct i na více úrovních najednou. Teka dodává k troubě i speciální misku, která se postaví na dno trouby. Před pečením se do ní nalije voda. Lze tak péct s podporou páry. Ve výbavě nechybí teleskopické výsuvy a tlumené dovírání dvířek SoftClose.

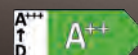


**Dostupnost:
novinka již v prodeji**



Whirlpool W Collection WOI11P8FHT2SBAF

- Multifunkční trouba se 100% párou
- 73 l
- Program Pizza 310 °C
- Funkce Air Fry
- Parní čištění



Nová vlnková loď z řady W Collection v elegantním černém provedení nabízí technologii 6. SMYSL, která využívá chytrých senzorů pro automatizaci přípravy. K dispozici jsou i přednastavené recepty. Přípravou vás provede barevný dotykový displej. Trouba disponuje systémem SteamSense+, jenž vstříkne páru do pečicího prostoru. Použít ji lze jak k parnímu vaření, tak připařování během pečení. Nechybí ani možnost přípravy metodou sous-vide. Unikátní je čtyřbodová teplotní sonda MultiSense, která zajišťuje precizní kontrolu teploty uvnitř masa i tekutých pokrmů (např. v těstu). Funkce Cook4 umožňuje péct až 4 různá jídla najednou bez mísení chutí. Součástí výbavy je také speciální perforovaný plech pro funkci AirFry. Za pozornost stojí určitě i program na pizzu s teplotou až 310 °C. Čištění zajišťuje hydrolytický systém Hydroclean.

**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

Sage®

Master Every Moment™

**Maximální automatizace.
Maximální výkon.**

SES995 | The Oracle Dual Boiler

Představujeme náš nejvyspělejší model Oracle® – s výkonným čtyřjádrovým procesorem a citlivým 5,7“ dotykovým displejem, který umožňuje snadné přepínání mezi dvěma režimy.



SES995 | The Oracle Dual Boiler

DMOC: 71 999,- | www.sagecz.cz

Novinka

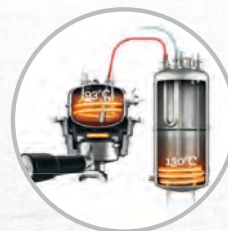


LCD display

Interaktivní dotykový displej 5,7“ vás provede celým procesem přípravy nápoje, včetně šlehání mléka.

Výkonný trojitý tepelný systém

Dva nerezové ohřívače vody a prohřívání spařovací hlavy, ovládaná elektronicky řízeným systémem kontroly teploty (PID).



Automatické tempování a mletí

Systém The Oracle™ má automatické mletí kávy, dávkování a její tempování. Zjednodušuje tak nejtěžší části ruční přípravy kvalitního a výborného espressa.



Kónické mlýnky

Kónické mlýnky Baratza® s tvrdé oceli umožňují až 45 úrovní nastavení mletí kávových zrn.



Šlehání mléka

Tři nová nastavení pro automatické šlehání mléka, jako je například mandlové, ovesné nebo sojové jedním dotykem.





I-Pro Shine Series

Vestavné myčky nové generace s technologií Biovitae



Vestavné myčky nové řady Haier I-Pro Shine přinášejí do segmentu prémiových vestavných spotřebičů řešení, která posouvají hygienu, výkon i uživatelský komfort na zcela novou úroveň.

Díky patentované technologii Biovitae, která využívá vícevlňové spektrum viditelného LED světla k eliminaci bakterií, virů, plísní i biofilmu, a to bez použití UV záření, mimořádné kapacity až 16 sad nádobí, energetické třídě A a souboru pokročilých funkcí se stávají volbou pro všechny, kteří hledají kvalitní a technicky pokročilé řešení pro moderní kuchyni.

Biovitae: Inovativní dezinfekce bez UV záření

Technologie **Biovitae** využívá speciální **multifrekvenční LED světlo viditelného spektra k eliminaci bakterií, virů, plísní, spor i biofilmu**. Na rozdíl od UV technologie neobsahuje žádné UVA/B/C záření, je tedy zcela bezpečná i při nepřetržitém provozu v přítomnosti lidí nebo zvířat.

V praxi Biovitae zajišťuje trvalou redukci mikrobiální zátěže a zápachu uvnitř myčky, což ocení především domácnosti, které myčku plní postupně.

Dezinfekce pro nádobí i drobné předměty

Myčka nabízí dvě funkce, které využívají dezinfekční schopnosti LED osvětlení. **BIOVITAE 45 °C** – program s nízkou spotřebou pro hygienické mytí běžně znečištěného nádobí.

A **kontrolku Biovitae**, která se stará o dezinfekci bez vody pro předměty každodenní potřeby, například mobilní telefony či hodinky.

ODOR SAFE: Svěží a čisté prostředí mezi cykly

Funkce **ODOR SAFE** využívá světlo Biovitae k udržení **svěžího a hygienického prostředí uvnitř myčky** až po dobu deseti hodin bez použití vody. Tato vlastnost je ideální v situacích, kdy se myčka plní postupně a první vložené nádobí by jinak mohlo způsobovat nepříjemný zápach.

Silný výkon a velkorysý prostor

Model I-Pro Shine Series 6 s energetickou **třídou A** nabízí kapacitu 14 sad nádobí a velmi tichý provoz pouhých 44 dB(A), model I-Pro Shine Series 4 pojme **kapacitu až 16 sad nádobí** a v energetické třídě B dosahuje pouze 40 dB(A) hlučnosti.

O tichý a dlouhodobě spolehlivý chod se stará invertorový motor. Vnitřní uspořádání tvoří tři koše, polohování Easy-Click či sklopitelné držáky talířů a šálků.

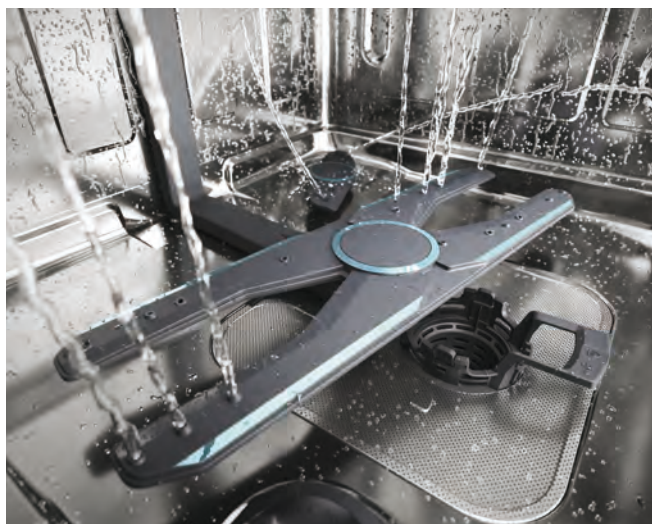
H-Spray Arm pro rovnoměrné mytí

Nové rozšířené **mycí rameno ve tvaru H** zajišťuje širší pokrytí spodního koše a přesnější rozvod vody v průběhu mycího cyklu. V kombinaci s dalším ramenem pro horní koš a **Cutlery Shine Plus** systémem s přídatnými tryskami pro mytí příborů ve třetím koši přináší stabilně vysokou účinnost mytí.

Intelligentní programy a připojení k aplikaci hOn

Myčky nabízí **10 programů**, včetně intenzivního 75 °C, úsporného EKO 45 °C, rychlého cyklu 59 min / 65 °C, tichého nočního programu i dvou adaptivních režimů SMART AI, které automaticky volí optimální délku a teplotu podle míry zašpinění. Nechybí Wi-Fi/Bluetooth připojení a ovládání přes **aplikaci hOn**. **Světelná projekce na podlahu** informuje o aktuální fázi programu (odložený start, Biovitae, AddDish) a zbývajícím čase, takže uživatel okamžitě vidí, v jaké části cyklu se myčka nachází.

Na konci programu **se dveře automaticky pootevrou**, aby mohla unikát pára a přirozená cirkulace vzduchu urychlila sušení bez další spotřeby energie. Pro dosažení ještě lepšího výsledku je myčka vybavena **funkcí Extra Dry**, která prodlužuje závěrečnou fázi sušení a zvyšuje teplotu, aby i plastové nebo komplikovaně tvarované nádobí vyšlo ze spotřebiče dokonale suché.



V nabídce jsou dva modely – I-Pro Shine Series 6 XS 4A4M4BB (32901923) a I-Pro Shine Series 4 XI 6B0M3BB (32901918).

www.haier.cz

* Celosvětově jednička v podílu na trhu s domácími spotřebiči 16 let za sebou.
Zdroj Euromonitor International Limited 2024.

Haier
#1 na světě



Tomáš Hanzlík: Jsme jediná specializovaná firma na trhu, která nabízí fulfillment pro kategorii velkých domácích spotřebičů

Na českém trhu se objevila nová fulfillmentová služba cílící na menší a střední e-shopy. Shipify ale není úplným nováčkem. Spíš naopak. Za novou obchodní značkou stojí matador oboru, společnost Helicar, která vznikla už začátkem 90. let. O tom, co prostřednictvím Shipify nabízí, jsme si povídali s jejím ředitelem Tomášem Hanzlíkem.



Za značkou Shipify stojí zázemí firmy Helicar, která se v logistice pohybuje přes třicet let. Se Shipify vstupujete na trh, kde už operuje řada velkých přepravců. V čem je zásadní rozdíl, když si e-shop pro doručení lednice nebo pračky vybere specialistu, jako jste vy? Je to jednoduché. Přestože najdete na českém trhu v současnosti mnoho firem, které fulfillment nabízejí, žádná z nich není specializovaná na sektor velkých domácích spotřebičů. Žádná nemá přes 30 let zkušeností v oblasti logistiky těchto objemných zařízení s poměrně vysokou hmotností. Jedná se doslova o těžkou disciplínu a my jsme jediná specialista na logistiku tohoto zboží v České republice. Přestože je Shipify nová obchodní značka, firmy, které s námi navážou spolupráci, se mo-

hou spolehnout nejen na naše bohaté zkušenosti, ale i silné zázemí se sklady v Čechách, na Moravě i na Slovensku.

Bolestivým místem při prodeji bílé techniky a velkých spotřebičů je jejich náchylnost k poškození během přepravy. Každá promáčklna nebo rozbité sklo stojí obchodníka peníze i reputaci. Jaká konkrétní opatření – ať už jde o techniku, nebo školení lidí – jste zavedli, abyste riziko poškození zboží stlačili na naprosté minimum?

Jak jsem řekl, jsme specialisté. Ve všech terminálech včetně překladišť máme odpovídající techniku a vybavení, vhodné pro manipulaci s velkými domácími spotřebiči. Samozřejmostí je i vyškolený personál a zavedené certifikované postupy sledování kvality. A to nejen po

stránce technické, jako je třeba měření tlaku v manipulačních kleštích, ale i po stránce procesní. Přesto samozřejmě občas k nějakým poškozením dojde. Ve většině případů jde ovšem o obaly, což je věc, kterou řešíme na denní bázi formou přebalování spotřebičů do originálních obalů dodaných přímo z výrobních závodů dodavatelů.

Při doručení těžkého spotřebiče, často až do bytu, je kurýr jedinou tváří e-shopu, kterou zákazník reálně vidí. Vaše služba slibuje nejen dopravu, ale i odbornou instalaci. Jak zajišťujete, aby vaše posádky zvládly spotřebič nejen vynést do patra, ale také ho profesionálně zapojit, aby vše odpovídalo normám a záručním podmínkám?

Spolupracujeme s našimi zákazníky, tedy výrobci samotných spotřebičů. Ti pořádají pravidelná školení, jichž se účastní naše posádky, které následně zavázejí spotřebiče koncovým zákazníkům. A jak zmiňujete, vynášejí je až k nim do bytu nebo domu, kde je profesionálně zapojí. Vše probíhá podle platných norem a záručních podmínek. Majitel e-shopu si tedy může být jistý, že služba splní očekávání zákazníka, který si spotřebič na jeho webu objednal.

Nabízíte nejen přepravu, ale i kompletní skladování a expedici zboží přímo z vašich skladů, tedy tzv. fulfillment. To má mimo jiné velký dopad na ekologii. Můžete vysvětlit, jak tento model pomáhá snižovat ekologickou, ale i ekonomickou zátěž? Jde nám především o odstranění zbytečných převozů zboží mezi sklady dodavatelů a e-shopů napříč republikou.

Dám vám příklad toho, jak dnes mnohdy logistika velkých spotřebičů probíhá. Někdo z Prahy si objedná na ostravském e-shopu chladničku. Z našeho skladu se tato chladnička převáží do skladu daného e-shopu v Ostravě, aby následně putovala zase zpátky do Prahy do bytu zákazníka. Ano, zní to absurdně, ale běžně se to děje. My chceme toto zbytečné převážení, během něhož se navíc zvyšuje riziko poškození výrobku, eliminovat. Má to jak ekologický, tak pochopitelně ekonomický rozměr. Místo toho, aby se chladnička fyzicky převážela, proběhne

její pohyb pouze digitálně. To znamená, že naše systémy zajistí, aby se pro závoz alokovala lednice na skladě, který je k zákazníkovi nejbližší. V tomto případě tedy v tom pražském. Zcela tak odpadá zbytečné převážení spotřebiče napříč republikou, které je zbytečné, drahé a neekologické. A pokud jde o způsob účtování fulfillmentu, umožňujeme klientům se zbavit téměř všech fixních logistických nákladů a nést náklady spojené jen s přímým prodejem.

Vánoce a slevové akce typu Black Friday jsou pro e-shopy klíčovým obdobím roku, ale logistika v té době často dosahuje svých limitů. Jak máte dimenzované kapacity vozového parku a skladů, abyste svým partnerům dokázali garantovat včasné doručení a udržení kvality služeb i v tomto nejnáročnějším období?

Tato exponovaná období se příliš netýkají velkých spotřebičů, protože prodeje velkých spotřebičů nejsou primárně hnané slevovými akcemi a sezonami. Lednici kupujete zpravidla, když se vám ta stávající rozbije. Nebo naopak nákup plánujete delší dobu v rámci vybavování nového bytu. Přesto samozřejmě nějaký dopad na prodeje mají a každý rok určitý růst zaznamenáváme. Naše kapacity jsou každopádně dostatečné, abychom takové situace bez problému zvládli. Jsme zvyklí na všelijaké výkyvy v průběhu roku. Nejde o nic, co by nás překvapilo.

Zákazníci jsou dnes nároční a nechtějí na novou myčku čekat doma celý den bez bližších informací. Jak přesně funguje vaše komunikace směrem ke koncovému zákazníkovi? Dokážete mu dát vědět dostatečně přesný časový úsek doručení, aby si mohl den lépe naplánovat?

Den před závozem je klient informován o plánovaném doručení zásilky a v den doručení pak dostává upřesňující zprávu ve formě SMS s časovým oknem doručení. Zároveň obdrží kontakt na doručující posádku, aby se s ní mohl snadno spojit a domluvit na detailech závozu.

S doručením nového spotřebiče jde ruku v ruce povinnost postarat se o ten starý. Pro mnoho e-shopů je to administrativní i logistická zátěž. Jak tento proces zpětného odběru a následné ekologické

likvidace řešíte, aby byl pro obchodníka co nejjednodušší a pro zákazníka pohodlný?

Z pohledu spotřebitele je situace taková, že odvezeme starý spotřebič včetně obalových materiálů po vybalení a instalaci spotřebiče nového. Zákazníkovi tedy zůstane doma pouze objednaný spotřebič, zapojený a plně funkční. Pro obchodníky je klíčové, že staré zařízení předáme společnosti, která je specializovaná na jeho ekologickou likvidaci. K tomu se samozřejmě vede podrobná evidence. Obchodník má tak veškeré podklady k tomu, že splnil zákonnou povinnost odvozu starého spotřebiče a jeho předání k recyklaci.

Aby vše fungovalo hladce, musí spolu komunikovat e-shop a váš systém. Jak složité je pro obchodníka napojit se na Shipify? Nabízíte řešení, které umožní automatický přenos dat o objednávkách, aniž by to vyžadovalo složitý ruční zásah?

Co se týče způsobu datového napojení a sledování zásilek, máme pro obchodníky připraveno několik variant.

Pro malé e-shopy bez vlastního informačního systému, jako je například SAP, je tu možnost objednat doručení zásilky přes naši zákaznickou zónu na webu nebo zasláním datového souboru CSV. Ideální je ovšem varianta napojením přes API. Zde probíhá online výměna všech informací mezi námi a klientem, takže lze celý logistický proces detailně sledovat v reálném čase po síti.

Proč by měly menší a střední e-shopy vsadit právě na Shipify?

V oboru jsme jedinými specialisty a nabízíme službu, díky níž mohou tyto obchody konečně konkurovat těm největším hráčům, kteří v posledních letech výrazně zvýšili kvalitu svých služeb. Spotřebitelé na tyto služby evidentně slyší a mají o ně rostoucí zájem. Menší prodejci ale nejsou schopni takovou úroveň dodání zboží vlastními silami zajistit. Nebylo by to pro ně ekonomické. Shipify jim k tomu otevírá dveře. E-shop ušetří a současně pozvedne nabídku svých služeb na vyšší úroveň.





Novinka v logistice velkých spotřebičů. Fulfillment by Shipify otevírá dveře k růstu i menším e-shopům

Provozovat e-shop s drobnou elektronikou nebo módou je jedna věc. Prodávat pračky, lednice nebo objemné televizory je však disciplína zcela odlišná, která klade extrémní nároky na skladování, manipulaci i samotné doručení. Mnoho menších a středních prodejců naráží na limity běžných přepravních služeb, což vede k poškození zboží a nespokojenosti koncových zákazníků. Řešením je profesionální fulfillment specializovaný na „big box“ segment. Právě ten přináší na trh značka Shipify, opírající se o více než 30 let zkušeností s logistikou pro nejvýznamnější hráče na trhu.

Zatímco u malých zásilek je proces fulfillmentu na českém trhu již poměrně saturován, oblast velkých domácích spotřebičů (MDA) zůstávala dlouho doménou jen těch největších e-commerce gigantů, kteří si mohli dovolit budovat vlastní masivní infrastrukturu. Společnost Shipify však nyní mění pravidla hry. Svou logistickou síť, která ročně odbaví přes 2 miliony spotřebičů, otevírá i dalším obchodním partnerům. Nabízí jim tak možnost konkurovat velkým prodejcům nejen cenou, ale především kvalitou doručení a doprovodných služeb.

Technologické zázemí a kapacity

Základem služby Fulfillment by Shipify jsou strategicky rozmístěná logistická centra v blízkosti Prahy, Brna a Bratislavy. Disponují úctyhodnou skladovou plochou přesahující 75 000 m², což zajišťuje dostatečnou kapacitu i pro sezonní špičky. Nejde však pouze o metry čtvereční.



Sklady jsou vybaveny moderními regálovými systémy a manipulační technikou, která je specificky navržena pro šetrné zacházení s těžkým a objemným zbožím.

Celý proces skladování je řízen pokročilým WMS (Warehouse Management System). Každý pohyb zboží, od příjmu od dodavatele přes uskladnění až po



<https://video.sellmag.cz/shipify>



vychystání, je digitálně zaznamenaná a sledována. Díky tomu je míra chybovosti sražena na absolutní minimum. Pro partnery to znamená, že mají o svém zboží informace kdykoliv k dispozici.

Přidaná hodnota „poslední míle“

Kritickým bodem prodeje velkých spotřebičů je jejich doručení. Běžné kurýrní služby často končí u prvních uzamýkatelných dveří, což je pro zákazníka, který si objednal 80kg americkou lednici, značný problém. Shipify staví svou službu na doručení až do domu s přidanou hodnotou.

Každodenní provoz zajišťuje flotila více než 100 vozidel. Zásadní rozdíl oproti běžné přepravě spočívá v tom,

že posádky jsou trénovány specificky na manipulaci s bílou technikou. Standardem je vynesení spotřebiče až do bytu, jeho ustavení na místo a základní instalace. Samozřejmostí je pak ekologická likvidace obalového materiálu i starého zařízení, které posádka odveze zpět. Zákaznickou zkušenost dále vylepšuje možnost platby na místě (dobírka) a precizní komunikace s příjemcem ohledně času doručení.

Datová integrace a reporting

V dnešní době je rychlost informací stejně důležitá jako rychlost samotného doručení. Shipify nabízí plné datové propojení se softwarem e-shopu. Díky API rozhraní proudí data mezi skladem a obchodníkem v reálném čase.

- **Příjem objednávek** – jakmile zákazník na e-shopu dokončí objednávku, systém Shipify ji okamžitě eviduje a zahajuje proces vychystávání.

- **Stav zásob** – e-shop má neustálý přehled o aktuálním stavu skladu, což eliminuje riziko prodeje zboží, které není fyzicky k dispozici.

- **Sledování zásilek** – koncový zákazník i prodejce mohou sledovat cestu zásilky online, což zvyšuje důvěryhodnost a snižuje zátěž na zákaznickou podporu e-shopu.

Komplexní řešení reverzní logistiky

Specifickou bolestí prodejců elektroniky jsou vratky a reklamace. Doprava poškozené pračky zpět do skladu je logisticky i finančně náročná. Shipify v rámci svých služeb přebírá i tuto agendu. Zajišťuje kompletní proces reverzní logistiky včetně svozu poškozeného či vráceného zboží od zákazníka.

Unikátní službou je pak možnost výkupu poškozeného zboží. Prodejce se tak nemusí starat o to, co s rozbíleným nebo lehce poškozeným kusem udělá. Shipify nabízí řešení, které e-shopům uvolňuje ruce a cash-flow, aby se mohly soustředit na to podstatné – na prodej a marketing.

Partner pro růst

Spolupráce se Shipify není jen o pronájmu regálů. Je to partnerství, které umožňuje menším subjektům využívat synergie a know-how lídra na trhu. Díky sdílené logistice dosáhnou partneři na ceny a úroveň služeb, které by při vlastním řešení byly nedosažitelné. V době, kdy zákazníci očekávají bezchybný servis, se logistika stává klíčovým faktorem úspěchu. A Shipify je připraveno být tím motorem, který váš e-shop posune vpřed.



Ekologické károvary a kapsle

Sjöstrand

**Vyzkoušeli jsme švédské řešení,
které nezná kompromisy**



rededitions



sellmag.cz

VIDEO



<https://video.sellmag.cz/sjostrand>

Nový vysavač Gorenje NEO dorazí v březnu

Značka Gorenje připravuje k uvedení novou řadu vysavačů NEO. Model SVC259449NDCO kombinuje silný výkon s minimalistickým designem a je připraven zvládnout každodenní suchý i mokrý úklid. Díky výkonnému InverterPower motoru a multicyklonové HEPA 13 filtraci si poradí i s jemným prachem a alergeny, zatímco LED osvětlení na kartáči zvýrazní skryté nečistoty. Samozřejmostí je odnímatelná baterie, která umožňuje nepřerušené čištění, a chytrý displej poskytující informace o aktuálním režimu, době provozu či nutné údržbě. Vysavač je kompatibilní s celou škálou příslušenství řady NEO, takže pokryje úklid různých typů povrchů – od podlah přes čalounění až po těžko přístupná místa. Očekávaná dostupnost na trhu je březen 2026.





Haier prodává svou továrnu v Rumunsku. Výroba chladniček zde definitivně skončila

Společnost Haier Tech Europe nabízí k prodeji svůj výrobní závod v rumunském regionu Prahova, o jehož uzavření jsme informovali už před pár měsíci. Tento krok je součástí širší restrukturalizace evropské výrobní sítě firmy a navazuje na strategickou revizi, která vedla k ukončení tamního provozu. Prodej moderního areálu v průmyslové zóně Aricești Rahtivani, který se rozkládá na pozemku o velikosti 130 000 m² a nabízí 58 000 m² zastavěné plochy, dostala na starost jako exkluzivní poradce společnost Colliers.

Závod má přitom velmi krátkou historii. Výroba chladniček zde byla zahájena teprve na konci roku 2021 po investici ve výši 70 milionů eur. Jednalo se tehdy o první továrnu společnosti Haier v Evropské unii. Firma naši redakci krátce po spuštění výroby na místo pozvala a přinesli jsme z něho foto i video reportáž, kterou nadále najdete na našem youtubeovém kanále. O uzavření provozu rozhodlo vedení firmy na začátku roku 2025. Cílem prodeje je nyní najít kupce, ideálně někoho z výrobního sektoru.



Brno má nejzajímavější prodejnu kávovarů v ČR

Málokdy se stane, že při vstupu do nějakého obchodu člověk ustrne a začne přemítat o tom, že takto jedinečný a stylový prostor opravdu dlouho neviděl. Přesně takový dojem jsme měli z návštěvy nově otevřené prodejny [Dokonalakava.cz](https://www.dokonalakava.cz) v Brně. Světlý přívětivý interiér s temperamentními křivkami se dělí na dvě části – po vstupu na vás čeká espresso bar italského střihu s nebývale sympatickými cenami kávy i sladkého pečiva. Zadní část obchodu je pak tvořena showroomem kávovarů, které si můžete nejen prohlédnout, ale také vyzkoušet. Na místě vystavují značky JURA, Sage, Lelit a Embassy, takže na své si přijdou jak zájemci o „automat“, tak o seriózní „páku“.

Obchod této úrovně by si nepochybně zasloužila i další města včetně Prahy, která se musí před moravskou metropolí sklonit, neb žádný podobný koncept prozatím nemá.



Amica
for living



Novinky **Amica** pro začátek roku 2026

Trouby na pizzu i zdravé fritování a široká ofenziva v kategorii myček

Značka Amica nepolevuje v inovacích a pro rok 2026 si připravila výrazné rozšíření portfolia vestavných spotřebičů. Na trh zamíří modely trub, které reagují na aktuální kulinářské trendy, jako je horkovzdušné fritování či domácí pečení pizzy. Současně dochází k obměně a doplnění řady myček nádobí Amica Studio, které přinášejí nejen nižší spotřebu energie, ale také pokročilé hygienické funkce a konektivitu.



Domácí pizzerie i fritování bez tuku

Dvojice nových trub **ED77639BA++ S-Type** a **ED6769BA+ S-Type** přichází s bohatou výbavou příslušenství přímo v balení, což je pro koncového zákazníka silný prodejní argument. Oba modely disponují funkcí **AirFry**, která ve spolupráci se speciálním síťovaným plechem (součástí dodávky) umožňuje přípravu křupavých hranolků, zeleniny či masa s minimem tuku. Díky intenzivní cirkulaci horkého vzduchu je dosaženo efektu smažení, ovšem bez zbytečných kalorií navíc.

Druhým výrazným benefitem je specializovaná **funkce Pizza**. Trouby Amica v tomto režimu dosahují teploty až **280 °C**, což je pro správné upečení pizzy klíčové. Aby byl výsledek autentický, dodává výrobce k oběma modelům také kvalitní pizza kámen. Ten akumuluje teplo a zajišťuje, že těsto bude zespodu dokonale propečené a křupavé během několika málo minut. Vyšší model **ED77639BA++ S-Type** v energetické třídě A++ se pyšní barevným LED displejem a intuitivním ovládáním pomocí digitálního knoflíku, který kombinuje otáčení a stisk. Nabízí celkem 13 programů pečení, katalytické čištění pro snadnou údržbu a komfortní dovírání dveří **SoftClose**.

Model **ED6769BA+ S-Type** (energetická třída A+) pak nabízí oranžový LED displej se dvěma digitálními knoflíky a 10 programů. U obou novinek nechybí teleskopický výsuv se 100% výjezdem pro bezpečnou manipulaci s horkými plechy a velkorysý objem 72 l.

Amica
for living



Nová generace myček Amica Studio

Významné oživení čeká v únoru také kategorii mytí. Do série **Amica Studio** přichází hned několik vestavných modelů v šířkách 60 cm i 45 cm, které pokrývají široké spektrum energetických tříd a výbav. Důraz je kladen především na tichý chod, který zajišťují moderní bezkartáčové motory SilentDrive 2.0, a na flexibilitu instalace.

Vlajkovou lodí nové nabídky v šířce 60 cm se stává model **DIM66B7EBONC STUDIO** a v kategorii 45 cm pak **DIM46B6EBOC STUDIO**. Oba spotřebiče se řadí do vysoce úsporné **energetické třídy B** a pracují s hlučností pouhých 42 dB(A). Tyto modely nabízejí maximální uživatelský komfort díky možnosti ovládání přes mobilní aplikaci a systému **OpenDry**, který po skončení cyklu automaticky pootevře dvířka myčky. Tím je zajištěno přirozené a rychlé dosušení nádobí bez nutnosti utírání.

Pro kuchyňská studia je zásadní přítomnost systému **Sliding Door** (kluzné panty), který umožňuje instalaci myčky i do kuchyně s nízkým soklem bez nutnosti jeho výřezu. Dvířka se při otevírání posouvají směrem nahoru, což eliminuje vznik nevzhledných mezer mezi soklem a dvířky.



Hygiena na prvním místě

Všechny nové myčky, včetně modelů v energetické třídě D a ještě cenově dostupnějších variant ve třídě E, jsou vybaveny technologiemi zaměřenými na hygienickou čistotu. Systém **SteamPower** využívá horkou páru v závěru mycího cyklu k redukci bakterií a zajištění lesklého nádobí bez šmouh. U vybraných modelů nalezneme také speciální antibakteriální filtr, který eliminuje patogeny a zabraňuje vzniku nepříjemných pachů uvnitř spotřebiče.

Samozřejmostí je u většiny novinek podlahová světelná signalizace provozu **BlueDot+**, variabilní vnitřní uspořádání se třetí zásuvkou na příbory **MaxiSpace3** a funkce **Add+**, která umožňuje bezpečně přidat nádobí i v průběhu mycího cyklu.

www.amica-spotrebice.cz

Karel Machovský: Vlastní značka je cestou k nezávislosti. Nechceme se s ní omezovat jen na český a slovenský trh

Společnost Espresso Professional, která působí dlouhé roky jako distributor a servis vybraných značek kávovarů, se odhodlala k odvážnému kroku uvést na trh své vlastní stroje. Se značkou Embassy přišla už loni v profesionálním segmentu a letos rozšířila portfolio o první domácí model. Co vede distributora k vývoji vlastního hardwaru v tak silně konkurenčním prostředí a jaké další novinky chystají například ve spolupráci s italskou ikonou Gaggia? O tom s námi hovořil Karel Machovský, obchodní ředitel firmy.

EMBASSY

Vstupujete na trh se svou vlastní značkou kávovarů Embassy. Jde nepochybně o odvážný počín v silně konkurenčním segmentu, kde dominují slavné a často stoleté mezinárodní značky. Proč jste se tak rozhodli a jaké máte s novou značkou ambice?

Je to pro nás jak přirozený vývoj, tak strategický posun. V portfoliu máme spoustu zvučných jmen, jako Melitta, Gaggia, Saeco nebo Dr. Coffee, se kterými dlouhodobě spolupracujeme, ale po letech sbírání zkušeností jsme cítili silnou potřebu přidat něco, co bude vycházet přímo z naší DNA a co budeme skutečně vlastnit. Chtěli jsme mít v nabídce produkt, který budeme mít plně pod kontrolou, a to nejen obchodně, ale především technologicky. Bylo pro nás klíčové mít možnost podílet se na vývoji. Naší ambicí je vybudovat z Embassy silného hráče na trhu.

Embassy se primárně zaměřuje na profesionální kávovary, takže nejde pouze o samotné stroje, ale také služby, které k nim nabízíte. Proč by měly firmy zvolit právě vaše řešení pro své kanceláře, penziony či restaurace?

V profesionálním segmentu je samotný kávovar jen začátek, řekl bych taková vstupenka do hry. Základem úspěchu je ale kompletní řešení pro firmy. I ten nejlepší a nejdražší stroj totiž potřebuje pravidelný servis a údržbu, aby fungoval spolehlivě a dlouhodobě. Poskytujeme proto ucelený balíček služeb, který zahrnuje odborné instalace, neustálý monitoring stavu stroje, pravidelnou údržbu a samozřejmě rychlé servisní zásahy v případě potřeby. Nedílnou součástí

našich služeb je i školení personálu. Firmám navíc nabízíme flexibilní financování, což je v dnešní době pro mnoho podniků klíčový rozhodovací faktor.

Zmínili jste, že jste chtěli mít kontrolu nad technologií. Jak konkrétně probíhal vývoj těchto strojů a kdo se na něm podílel?

Šlo o velmi intenzivní a komplexní proces, na kterém se ve spolupráci s výrobou podílela v podstatě polovina naší firmy. Kávovary Embassy jsme připravovali na základě pečlivého sběru ohlasů z trhu. Naslouchali jsme požadavkům zákazníků, ale snad ještě důležitější pro nás byly poznatky přímo z terénu od našich servisních techniků. Právě oni nejlépe vědí, co je na strojích nejvíce namáháno, co se kazí a kde mají konkurenti slabá místa. Díky tomu jsme mohli přinést stroje, které jsou odolné, praktické a servisně přívětivé. Značka je na trhu rok a zatím sbíráme pouze kladné ohlasy. Potvrdilo se nám, že takto koncipované profesionální stroje našim partnerům v nabídce chyběly.

Na trh jste uvedli také první domácí model automatického kávovaru Embassy Nairobi. V čem tento model na trhu vyčnívá a na jaké prodejní kanály s ním cílíte?

Model Embassy Nairobi je pro nás důkazem, že lze přinést prvky profesionálních strojů i do běžné domácnosti, což v této kategorii není standardem. Výzvou bylo zmenšení některých součástí tak, aby se vešly do kompaktního těla kávovaru, aniž bychom slevili z nároků na výkon a životnost. Cílíme s ním především na prémiové e-shopy a partnerské showroomy.



Je pro nás nesmírně důležité, aby si zákazníci mohli kávovar fyzicky vyzkoušet na prodejně, osahat si ho a ochutnat kávu. Dlouhodobým cílem je stát se silným hráčem v Česku a na Slovensku a následně s touto značkou prorazit i v dalších zemích regionu.

Společnost Espresso Professional není jen distributorem, ale také servisem. Kde máte provozovny a jaké všechny služby v této oblasti nabízíte?

Kvalitní a dostupné servisní zázemí vnímáme jako naprostou nutnost pro budování důvěry. Máme dvě hlavní servisní střediska, v Praze a v Brně. Z těchto dvou strategických míst pokrýváme záruční i pozáruční servis pro celou Českou republiku i Slovensko. Kromě oprav nabízíme i pravidelnou údržbu a individuální servisní plány pro firemní klientelu.

Lze očekávat v příštím roce nějaké zajímavé novinky od dalších značek, které máte v distribuci, nebo se vše bude točit kolem Embassy?

Co se týče značky Embassy, tam intenzivně připravujeme další model, který vyplní mezeru v našem současném portfoliu a bude spadat spíše do profi sektoru, kde vidíme velký potenciál. Rozhodně však neusínáme na vavřínech ani u ostatních značek v našem portfoliu. Velmi zajímavou a očekávanou novinku chystáme v segmentu domácích pákových kávovarů u italské značky Gaggia. V prvním čtvrtletí roku 2026 uvedeme na trh model Gaggia Classic Up. Půjde o stroj, který svými parametry i cenovkou přesně vyplní prostor mezi současným cenově dostupnějším pákovým modelem Classic a prémiovým modelem Classic GT. Věříme, že to bude pro fanoušky této legendární značky velmi atraktivní volba.



Objevte novou generaci zdravého vaření!

Horkovzdušné fritézy se staly nedílnou součástí moderních kuchyní, ovšem nároky spotřebitelů na kapacitu a variabilitu přípravy pokrmů neustále rostou. Značka Rohnsen proto přichází s dvojicí inovativních modelů, které nabízejí nadstandardní objem 10 l a systém dvou oddělených košů.

Díky tomu lze připravit hlavní chod i přílohu současně, aniž by docházelo k mísení chutí či vůní. Zákazník si navíc nově může vybrat, zda upřednostní tradiční horizontální uspořádání, nebo sáhne po trendy vertikálním modelu, který výrazně šetří místo na kuchyňské lince.



Rohnsen R-2891

Symetrický výkon v elegantním designu

Tento model s příkonem 2 400 W sází na ověřenou koncepci dvou košů umístěných vedle sebe. Celkový objem 10 l je zde rozdělen symetricky na 2x 5 l, což poskytuje maximální flexibilitu při vaření velkého množství jídla pro celou rodinu. Uživatel ocení velký barevný LED dotykový panel s 8 přednastavenými automatickými programy a technologii rovnoměrného „360° 3D“ topného systému, který zajišťuje precizní propečení ze všech stran. Klíčovou funkcí je zde technologie Cook Assist, umožňující synchronizaci dokončení přípravy v obou koších najednou, i když se v každém připravuje jiný pokrm při odlišné teplotě. Komfort používání zvyšuje integrované vnitřní osvětlení a průzor, díky němuž lze sledovat průběh vaření bez nutnosti otevírání košů a zbytečného úniku tepla.



Rohnsen R-2892

Revoluční vertikální řešení pro úsporu místa

Pro ty, kteří bojují s nedostatkem prostoru na pracovní desce, je určena inovativní fritéza R-2892 s koši umístěnými nad sebou. I přes kompaktnější půdorys nabízí totožný celkový objem 10 l, který je však rozčleněn asymetricky na horní menší koš o objemu 3,5 l a spodní velký koš s kapacitou 6,5 l. Toto uspořádání je ideální pro logické rozdělení surovin – například hranolky v horním koši a velké kusy masa v tom spodním. Model disponuje vysokým příkonem 2 500 W (1 000 W horní / 1 500 W spodní zóna) a nabízí 10 automatických programů. Ani zde nechybí funkce Cook Assist pro synchronizaci času dokončení či připomenutí promíchání.



Vestavné spotřebiče Philco: Vaření, které vás bude bavit

Moderní kuchyň dnes není o množství spotřebičů, ale o těch správných. Vestavné spotřebiče Philco kombinují elegantní design, intuitivní ovládání a promyšlené funkce, které skutečně slouží, dnes i za deset let. Prémiová řada vestavných trub King ukazuje, že jedna trouba může nahradit několik malých spotřebičů, a nová generace indukčních desek přináší řešení pro každý typ domácnosti. Ať už zařizujete kuchyň od nuly, nebo modernizujete starší byt, Philco nabízí spolehlivé vestavby s prodlouženým servisem +3 roky zdarma.

Troubám vládne King: jedna trouba, mnoho možností

Moderní trouba už dávno není jen o pečení. Díky chytrým programům dnes dokáže nahradit horkovzdušnou fritézu, sušičku ovoce, nízkoteplotní pečení, pec na pizzu i parní technologii. Uživatelé tak získají univerzální přístroj, který šetří místo i čas. Podle produktového manažera Radka Lanče jsou trouby

King určeny lidem, kteří vaří doma a vyžadují kvalitu a vysoký komfort. V praxi to znamená, že uživatel skutečně nemusí řešit několik menších spotřebičů, jedna trouba zastane vše, a ještě umožní vařit zdravěji a rychleji.

Co umí trouby King?

AirFry – fritování bez tuku, s fritovacím košem součástí u vybraných modelů
Pizza až 310 °C – křupavá pizza do 5 minut, teplota výjimečná v této třídě
Nízkoteplotní pečení 35–120 °C až 24 hodin – ideální pro maso, slow cooking, křehké recepty
Sušení potravin – nejen v době houbařské sezóny
SteamBase – pečení s podporou páry pro šťavnaté výsledky
ReadyCook – sedm automatických programů, které s minimem úsilí zvládnou dezerty, žebírka nebo křídla
Objem 76 l, tiché zavírání SoftClose, teleskopické výsuvy

Indukční desky Philco: každá domácnost žádá své

Philco navrhuje varné desky tak, aby skvěle zapadly do různých kuchyní. Od malých bytů, přes kuchyňské renovace ve starších domech, chalupy i velké rodinné kuchyně. Důraz je kladen na snadné ovládání, dlouhou životnost a bezpečnost. Philco k nim nabízí také prodloužený servis +3 roky zdarma, což je v segmentu vestaveb silná konkurenční výhoda.

Výkon velké desky v malém formátu

Deska Philco **PHD 3021 ES** překvapí flexibilitou i vysokým výkonem v minimalistickém rozměru 29 cm. Nabízí dvě varné zóny o průměru 18 a 21 cm, které lze díky funkci FlexiZone propojit do jedné velké plochy například pro použití grilovacího tácu. Ovládání je intuitivní díky Slideru, samozřejmostí je funkce Boost pro okamžité navýšení





výkonu, časovač až na 99 minut či praktická pauza při vaření. Nechybí kompletní bezpečnostní výbava včetně dětského zámku, AutoStopu a indikace zbytkového tepla. Díky napájení na 230 V se snadno instaluje a je ideální volbou do malých kuchyní, garsoniér nebo na chalupy.



Skvěle vybavená indukce pro menší kuchyně

Philco **PHD 450 E** je výjimečná indukční deska v šířce 45 cm, která kombinuje kompaktní formát s velkými možnostmi. Nabízí tři varné zóny – dvě o průměru 18 cm a jednu 21 cm – a k nim intuitivní dotykové ovládání s funkcemi Boost, Pauza a PowerManagement pro bezpečný provoz kdekoli. Automatická detekce hrnce zajišťuje přesný ohřev a energetickou úsporu, nepřetržitý nízký výkon oceníte při pomalém vaření. Bezpečnost posilují funkce jako AutoStop a dětský zámek. Deska je elegantním a přitom



praktickým řešením pro menší kuchyně, kde nechybí prostor na moderní technologie.

Chytrá volba do bytů se zásuvkou 230 V

Model **PHD 640 EIP** je navržen pro domácnosti, kde není k dispozici třífázový proud, pro starší byty nebo rekreační objekty. Stačí ho zapojit do běžné zásuvky 230 V, přesto nabízí plnohodnotné čtyři varné zóny o průměru 18 cm. Každá z nich pracuje s výkonem 1 500 až 2 000 W, zatímco celkový příkon



desky je řízen tak, aby odpovídal jednofázovému zapojení a umožnil bezpečný provoz. Ovládání je pohodlné a intuitivní díky přehlednému dotykovému panelu s časovačem až na 99 minut. Bezpečný provoz zajišťuje dětská pojistka, indikace zbytkového tepla a ochrana proti přehřátí či přetečení. Jde o praktické a dostupné řešení pro každodenní vaření.

Když vestavba dokonale padne

Správně zvolený vestavný spotřebič musí sedět domácnosti nejen rozměry, ale hlavně způsobem používání. Proto Philco vyvíjí své produkty tak, aby přinášely spolehlivost na mnoho let, moderní technologie s praktickým přínosem a design, který zapadne do každé kuchyně. Ať už zvolíte prémiovou troubu Philco King, nebo si vybíráte mezi různými indukčními deskami, společným jmenovatelem je jednoduché ovládání, kvalitní zpracování a smysl pro skutečné potřeby uživatelů.

Více informací o jednotlivých modelech a kompletní nabídku najdete na www.philco.cz





Digitální pas výrobku

Ambiciózní plán EU se nesmí stát „černou dírou“ na peníze. Výrobci volají po pragmatismu a využití EPREL

Zatímco na jarním International TCG summitu v Praze rezonovala frustrace lídrů elektrotechnického průmyslu z neustálého přívalu nových regulací, v Bruselu se již intenzivně pracuje na detailech jedné z nekomplexnějších novinek – digitálním pasu výrobku (DPP). Sdružení výrobců domácích spotřebičů APPLiA nyní vydalo podrobné stanovisko, ve kterém varuje před budováním nákladných duplicitních systémů. Apeluje na Evropskou komisi, aby projekt odstartovala v omezeném režimu a využila již funkční databázi EPREL.

O tom, že evropský průmysl vnímá současnou legislativní smršť jako „smrt tisíce řezů“, jsme psali již na jaře v naší reportáži z TCG summitu. Jedním z hlavních strašáků, který byl na konferenci skloňován, je právě DPP, vycházející z nařízení o ekodesignu. Myšlenka je to ušlechtilá – poskytnout transparentní data o složení, opravitelnosti a recyklovatelnosti každého kusu zboží. Problém se však skrývá v detailech chystaného projektu a v nákladech na jeho realizaci.

APPLiA ve svém aktuálním dokumentu „Digitální pas výrobku musí začít v malém, férově a pragmaticky“ předkládá jasné argumenty, proč by se EU měla vyvarovat megalomanského budování nových databází na zelené louce.

Poučení z minulosti – podceněné náklady na IT

Sdružení upozorňuje, že jakýkoliv nový IT systém s sebou nese obrovské náklady, které zákonodárci historicky chronicky podceňují. Jako odstrašující příklad uvádí databázi EPREL. V roce 2017 odhadovala dopadová studie Evropské komise jednorázovou investici na 1,5 milionu eur s ročními provozními náklady 150 tisíc eur. Realita však byla násobně dražší a náročnější. Kompletní přesná čísla nejsou k dispozici, ale například jen sektor osvětlení v rámci asociace Lighting-Europe vypočítal, že pro něj představuje EPREL dodatečné roční náklady 29 milionů eur ročně. Jak je možné, že jsou náklady mnohonásobně vyšší? Úřední-

ci původně odhadovali, že se budou do systému registrovat ročně tisíce modelů světelných zdrojů. V realu jich je ale až o dva řády více.

Vraťme se ale k DPP. Vybudování infrastruktury pro tento systém bude vyžadovat centrální registr na straně Komise, robustní decentralizovaná úložiště na straně výrobců a kontrolní mechanismy na straně členských států. To vše v době, kdy evropské firmy bojují o konkurenceschopnost s asijskými rivaly.

Mýtus o „dostupných datech“

Častým omylem podle zástupců průmyslu je představa, že všechna data potřebná pro DPP už v systémech firem existují a stačí je jen „nahrát“. Opak je pravdou. ►

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



Data, která mají mít v pasu vypovídající hodnotu, se musí často složitě vytvářet nebo dopočítávat.

APPLiA uvádí příklad s materiálovým složením – zatímco firma může mít v systému uvedenou váhu materiálu, údaj o uhlíkové stopě se musí spočítat. Stejně tak interní klasifikace nemusí být dostatečně detailní. Kde má firma dnes v systému položku „plast“ nebo „ostatní“, bude DPP v budoucnu vyžadovat přesné rozlišení mezi přírodními elastomery a umělými polymery. Získávání těchto dat od dodavatelů napříč globálními řetězci, ověřování jejich správnosti a jejich standardizace představují vpravdě herkulovský úkol.

Nejdřív využijme to, co už máme

Generální ředitel APPLiA Paolo Falcioni v nedávném rozhovoru pro náš magazín zdůraznil, že by bylo neefektivní a nadbytečné vytvářet zcela nové digitální infrastruktury, když již existuje databáze EPREL, do které výrobci investovali nemalé prostředky. Aktuální dokument sdružení APPLiA tuto myšlenku rozvádí do konkrétních požadavků:

- **Využití EPREL** – pro produkty, které již jsou v databázi EPREL, by mělo být splnění požadavků EPREL považováno za splnění požadavků DPP – alespoň v počáteční fázi.

- **Žádná data bez přidané hodnoty** – povinná by měla být jen ta data, která mají prokazatelný přínos. Například informace o recyklaci na úrovni jednotlivých položek by neměly být vyžadovány, pokud není jasné, kdo a jak je využije.

- **Ověřitelnost** – pokud nelze správnost údaje vymáhat a ověřit, neměl by být v pasu vyžadován. Jinak hrozí zaplavení systému „falešnými daty“, která jen zmatou spotřebitele i recyklátory.

Digitalizace návodu nesmí čekat na pas

Zajímavým bodem stanoviska je také otázka papírové dokumentace. Výrobci dlouhodobě volají po možnosti nahradit tištěné návody a bezpečnostní instrukce digitálními verzemi. APPLiA však důrazně varuje před tím, aby byla tato možnost podmíněna zavedením DPP.



Vzhledem k tomu, že vývoj a implementace DPP potrvá ještě dlouho, mělo by být povolení „bezpapírové“ dokumentace od tohoto procesu odděleno, aby se úspory a ekologické přínosy mohly realizovat okamžitě. Až bude DPP funkční, může se stát nástrojem pro přístup k těmto dokumentům, ale neměl by být podmínkou pro jejich digitalizaci nyní.

Zpráva APPLiA je v souladu s tím, co jsme slyšeli na TCG summitu i v rozhovoru s šéfem asociace. Evropští výrobci se nebrání inovacím ani udržitelnosti, ale odmítají platit účet za neefektivní byrokracii, která jejich produkty prodražuje a znevýhodňuje na globálním trhu.

Lubor Jarkovský



“Pravé espresso, jednoduše.”

Philips Baristina spojuje svět baristů s maximálním komfortem

Na český trh míří zcela nová kategorie pákových kávovarů. Philips Baristina cílí na rostoucí segment spotřebitelů, kteří touží po autentickém zážitku z čerstvě namleté kávy, ale zároveň je odrazuje složitost, údržba a velikost tradičních automatických strojů. Baristina přináší revoluční řešení, které kombinuje kvalitu espressa jako od baristy s jednoduchostí, jakou dosud nabízely jen kapslové systémy.



Inovativní proces přípravy – mletí, pechování a extrakce v jednom

Jádrem technologie Baristina je automatizace klíčových kroků, které jsou u manuálních kávovarů zdrojem nejistoty a vyžadují praxi. Uživatel jednoduše zasune portafiltr (páku) do přístroje. Kávovar následně automaticky namele přesnou dávku z čerstvých zrn pomocí integrovaného keramického mlýnku a tuto dávku precizně upěchuje přímo ve filtru. Ihned poté proběhne extrakce pod vysokým tlakem čerpadla 16 barů,

což zaručuje bohatou cremu a plnou chuť jako z kavárny, a to vše v čase pod 60 vteřin.

Design a údržba bez kompromisů

Baristina byla navržena s ohledem na limity moderní kuchyně. S šířkou pouhých 18 cm se vejde prakticky kamkoliv, čímž řeší jednu z hlavních bariér u plnoautomaticů. Přístroj je navíc s hlučností 72 dB(A) mimořádně tichý. Zásadní inovací je i minimalistická údržba. Odpadá složité čištění vnitřní spařovací jednotky a dalších částí kávovarů – veškerá péče spočívá v jednoduchém opláchnutí portafiltru pod vodou. Kávová sedlina se snadno odstraní z páky stiskem tlačítka a lze ji efektivně využít jako kompost.

Ekosystém pro všechny druhy káv

Pro milovníky mléčných specialit je k dispozici separátní napěňovač mléka. Ten je navržen pro tvorbu studené i teplé mikropěny a je optimalizován i pro různé druhy rostlinných alternativ. Samotný kávovar nabízí volby pro espre-



so, lungo a funkci Intensity Boost pro silnější chuť. Philips klade důraz i na udržitelnost, takže je novinka energeticky úsporná a k její výrobě se používají recyklované plasty. Použito jich je více než 50 %. Obal, v němž je dodávána, neobsahuje plasty vůbec žádné.

Nová řada Philips Baristina vstupuje na trh v elegantním černém a mléčně bílém provedení.



Electrolux 900

Synergie konektivity a precizní senzorky pro profesionální výsledky v domácí kuchyni

Současný trh s vestavnými spotřebiči prochází zásadní transformací, kdy se těžiště inovací přesouvá z prostého zvyšování výkonu směrem k inteligentní asistenci a automatizaci procesů. Premiová řada spotřebičů Electrolux 900 demonstruje, jak lze pomocí pokročilé senzorky a algoritmů umělé inteligence eliminovat chybovost lidského faktoru. Tyto technologie nejsou pouhým marketingovým doplňkem, nýbrž funkčním nástrojem, který reálně mění proces přípravy a uchovávání pokrmů. Podívejme se detailně na technologická řešení u vlnkových modelů trub, varných desek a chlazení.

Nejvyšší řada spotřebičů Electrolux se vyznačuje integrací technologií, které byly donedávna doménou profesionálního gastru. Nejedná se však pouze o hardware, ale především o softwarovou nadstavbu a konektivitu, která umožňuje spotřebičům „přemýšlet“ za uživatele. Klíčovými prvky jsou zde přesná regulace teploty, řízení vlhkosti a využití bezdrátového propojení jednotlivých zařízení a příslušenství.

Parní trouba SteamPro

Přesné řízení vlhkosti

V segmentu pečicích trub představuje model **Electrolux 900 ProAssist SteamPro** technologický vrchol, který posouvá použití páry na novou úroveň. Zatímco běžné parní trouby vyžadují od uživatele znalost správného poměru páry a horkého vzduchu, technologie **Steamify**® tento proces plně automatizuje. Systém funguje na bázi kontinuálního vyhodnocování nastavené teploty. Uživatel tedy zvolí teplotu a trouba automaticky dopočítá a nastaví optimální úroveň páry. Pro teploty nad 140 °C je pára dávkována pro vytvoření křupavé kůrky při zachování šťavnatosti, zatímco při nižších teplotách systém přechází do režimu dušení či šetrného parního vaření.



Zásadním benefitem pro výslednou kvalitu pokrmu je schopnost trouby používat také **metodu Sous-Vide**. Přesná elektronická regulace s přesností na stupeň Celsia umožňuje dlouhé vaření ve vakuu, což je postup, který byl dříve bez speciální vodní lázně v domácích podmínkách jen těžko dosažitelný.

Novinkou, která posouvá hranice asistovaného vaření, je potom funkce **AI TasteAssist**. Tento systém využívá umělou inteligenci k analýze běžných receptů z webového prostředí a jejich konverzi do nastavení trouby. Algoritmus navíc upraví tradiční postup pečení pro kombinovanou parní troubu, čímž optimalizuje čas přípravy a výslednou texturu pokrmu. Spolu s teplotní sondou, která měří teplotu uvnitř jídla a při dosažení cílové hodnoty proces ukončí, se jedná o chytrý systém zajišťující konzistentní výsledky.



Indukční deska SensePro

Vaření řízené bezdrátovou sondou

V oblasti varných desek přináší model **Electrolux 900 SensePro** revoluční změnu ve způsobu vaření. Tradiční stupně výkonu jsou sice nadále k dispozici, ale zásadní řídicí veličinou se stává přesná teplota. Klíčovým prvkem je totiž dodávaná bezdrátová teplotní sonda, která nefunguje pouze jako pasivní teploměr, ale aktivně komunikuje s indukční deskou.

Tato technologie umožňuje udržovat **konstantní teplotu s přesností na 1 °C**, což otevírá cestu k technikám, jako je pošírování, konfitování nebo již zmíněné Sous-Vide vaření přímo na varné desce. Uživatel na barevném dotykovém displeji zvolí požadovaný výsledek nebo teplotu a deska autonomně reguluje výkon induktorů tak, aby nedocházelo k teplotním výkyvům.

Z hlediska bezpečnosti a uživatelského komfortu je zásadní technologie **SenseBoil & Fry**. Senzory vibrací a inteligentní algoritmy detekují bod varu vody a automaticky sníží výkon dříve, než dojde k překypění. U smažení pak senzory udržují stabilní teplotu pánve, čímž zamezují přepalování oleje a degradaci surovin.

Profesionálnímu zaměření odpovídá i flexibilita varných zón. **Funkce Bridge** umožňuje spojení dvou samostatných zón do jedné velké plochy, což je nezbytné pro použití atypického nádobí, jako jsou grilovací desky nebo velké pekáče. Z funkční výbavy pak jmenujme ještě technologii **Hob2Hood®**, která bezdrátově synchronizuje chod odsavače par s aktivitou na varné desce, čímž odpadá nutnost manuálního ovládání ventilace.

Chlazení 900 MultiChill

Aktivní ochrana čerstvosti potravin

Původní bezvadný stav surovin před samotnou tepelnou úpravou je často podceňovanou oblastí. Vestavná kombinovaná chladnička **Electrolux 900 MultiChill** přistupuje ke skladování potravin s maximální citlivostí. Základem je technologie **TwinTech® No Frost**, která využívá dva zcela oddělené chladicí okruhy. Na rozdíl od standardních systémů No Frost, které vysušují vzduch v celém objemu spotřebiče, TwinTech® udržuje v chladicí části optimální vlhkost, zatímco mrazicí část zůstává suchá a bez námrazy. Tím se zamezuje vysušování čerstvých potravin.

Pro nejcitlivější suroviny, jako jsou ovoce a zelenina, je určena oddělená zásuvka **GreenZone+**. Ta je vybavena speciální membránou, která automaticky reguluje vlhkost vzduchu uvnitř. Membrána propouští přebytkovou vlhkost ven, aby nedocházelo ke kondenzaci a hnilobě, ale zároveň brání vysychání. Výsledkem je zachování až 95 % vitamínů i po 11 dnech skladování.

Vrcholem variability je pak **zóna MultiChill 0°**. Jedná se o prostor s vlastní regulací teploty a cirkulací vzduchu, který lze přizpůsobit aktuálním potřebám. Uživatel může tuto sekci využít pro pomalé rozmrazování, skladování masa a ryb při teplotách blízko nule nebo pro uchování zbytků jídel či kynutí těsta.

Kombinace invertorového kompresoru, na který je poskytována **10letá záruka**, a vyspělé izolace zajišťuje nejen stabilní vnitřní klima, ale také tichý chod s hlučností **pouhých 35 dB(A)**. Důraz na udržitelnost je patrný i z konstrukce vnitřního prostoru, který je až ze 70 % vyroben z recyklovaného plastu.



Portfolio vestavných spotřebičů Electrolux 900 představuje ucelený ekosystém, kde jednotlivé technologie na sebe logicky navazují a poskytují uživateli asistenci na úrovni, která stírá rozdíly mezi amatérským a profesionálním vařením.

JURA J10 twin. Nový prémiový model dorazí do Česka na jaře 2026

Švýcarský specialista na automatické kávovary JURA uvedl v posledních týdnech jak pátou generaci svého nejprodávanějšího kávovaru E8, tak druhou generaci modelu Z10, určeného nejnáročnějším uživatelům. Na jaře 2026 pak přijde s další novinkou v podobě modelu J10 twin. Jak už název napovídá, hlavním benefitem tohoto přístroje je integrace dvou precizních mlýnků P.A.G.3+. Díky nim lze mít v kávovaru současně připraveny dva odlišné druhy zrnkové kávy – například klasickou a bezkofeinovou, případně variantu se světlým a tmavým pražením. Volba je čistě na uživateli, který si může pro každou přípravu zvolit konkrétní mlýnek nebo dokonce vytvořit vlastní směs. Přístroj zvládá také oblíbené Cold Brew speciality díky technologii Cold Extraction Process a nabízí i nápoje s ochucenou mléčnou pěnou. Veškeré ovládání zajišťuje intuitivní Panorama Coffee Panel, jaký jsme poprvé viděli u super prémiového kávovaru JURA GIGA 10. Na český trh se tento technologický skvost chystá na jaře roku 2026.



Shark NINJA

SharkNinja sází na umělou inteligenci a otevírá novou výzkumnou laboratoř

Společnost SharkNinja, známá svými originálními inovacemi v oblasti malých domácích spotřebičů, oznámila

strategické partnerství s Boston University. Společně otevírají specializované centrum SharkNinja AI and Analytics Lab, které se zaměří na hlubší využití pokročilé analytiky a umělé inteligence při vývoji budoucích produktů. Cílem je zrychlit inovační cyklus a lépe reagovat na potřeby spotřebitelů pomocí přesných dat. Laboratoř poskytne špičkové zázemí nejen vývojářům firmy, ale také studentům Questrom School of Business, kteří získají unikátní přístup k reálným byznysovým projektům. Pro SharkNinja jde o další krok v posilování technologického náskoku na globálním trhu.



Čínský JD.com skutečně ovládne majitele MediaMarktu. Drží už výrazný většinový podíl

Čínský e-commerce gigant JD.com se zásadně přiblížil k plnému převzetí německé skupiny Ceconomy, která je mateřskou společností řetězců s elektronikou MediaMarkt a Saturn. JD.com nyní drží 85,2 % akcií, přičemž celá transakce oceňuje německou společnost na 2,2 miliardy eur. Většinu podílu získal čínský hráč formou veřejné nabídky, zbytek pak dohodou s rodinným holdingem Convergenta. Ačkoliv německý antimonopolní úřad již vstup investora posvětil, čeká se ještě na vyjádření orgánů EU. Celý proces akvizice by měl být finálně uzavřen v první polovině roku 2026. Pro evropský retailový trh se spotřební elektronikou jde o jednu z nejzásadnějších událostí posledních let.

dyson



Děkujeme

*našim partnerům i časopisu SELL za uplynulý rok
plný zajímavých momentů i krásných výsledků.
Do roku nadcházejícího přejeme mnoho dobrých
rozhodnutí, nadhled i odvahu pro vše, co přinese.
Ať je pro nás všechny rokem, který se vyplatí pamatovat.*

SOLIGHT

Výhradní distributor Dyson
pro Českou republiku a Slovensko.



ID TITANIUM SERIES 6

Skrytá síla americké lednice: side-by-side řešení Haier pro vestavbu na míru

Americké lednice se staly synonymem pro komfort, přehlednost a dostatek prostoru. Řada domácností ale naráží na limity při jejich začlenění do kuchyňského konceptu – především pokud chtějí zachovat čistý vzhled vestavby. Spojením dvou samostatných vestavných spotřebičů – chladničky a mrazničky Haier z řady ID TITANIUM SERIES 6 vzniká unikátní multitemplotní side-by-side řešení pro velké kuchyně a náročné uživatele. Výhodou je kombinace obrovské kapacity úložného prostoru (278 litrů u chladničky a 256 litrů u mrazničky) a čistého vestavného designu bez kompromisů s výškou spotřebičů 177,2 cm.



Čerstvost na prvním místě

Chladnička i mraznička Haier ID TITANIUM SERIES 6 jsou navrženy tak, aby uchovaly potraviny v té nejvyšší kvalitě co nejdelší dobu. Jednou z technologií, která se o to stará je **Air Surround**, díky které vzduch proudí uvnitř spotřebičů v horizontálních kruzích rovnoměrnějším a jemnějším způsobem, čímž zachovává konzistenci a šťavnatost potravin.

Každý ze spotřebičů je vybaven také **dvěma výparníky**, které zajišťují trvale stabilní úroveň teploty a vlhkosti uvnitř chladničky i mrazničky.

Antibakteriální systém **ABT Pro** odstraňuje až 99,99 % bakterií, které se běžně množí při nízkých teplotách a mohou vytvářet nepříjemné pachy.

Inovativní zóny pro dlouhodobou svěžest

Horní část chladničky tvoří skleněné police, zásuvka **Fresh Zone** na teleskopických výsuvkách, dveřní oddělené boxy a 2 balkónové police. Ve spodní části najdete 2 velké a jednu malou zásuvku **MyZone**, která nabízí jedním dotekem nastavení teplotních podmínek v rozmezí +4 °C až -7 °C (po 1 °C), vč. režimu vhodného pro pomalé rozmrazování.

Speciální pozornost byla věnována i zachování čerstvosti ovoce a zeleniny, a to režimem **Fruit & Vegetables** s optimální teplotou +4 °C.

Mraznička má také svá specifika a teplotní zóny. Horní část tvoří skleněné police a jedna výsuvná zásuvka **Freeze Zone**. Tuto horní oblast lze teplotně regulovat v rozmezí -12 °C až -18 °C (po 1 °C). Dolní část mrazničky tvoří 2 velké a jedna malá zásuvka Freeze zone, kde je možné teplotu měnit v rozmezí -18 °C až -24 °C (po 1 °C).

Chytré nastavení pro správné skladování

Displej umístěný uprostřed zásuvek chladničky i mrazničky umožňuje aktivovat přednastavené funkce. U chladničky jde o režim **Holiday** (+17 °C), který je určen pro období delší nepřítomnosti. Díky vyšší teplotě pomáhá šetřit energii, zároveň ale udržuje vnitřní prostředí aktivní a zabráňuje vzniku zatuchlého zápachu či plísní.

Standardní režim **Fridge** udržuje stálou teplotu +5 °C a je ideální pro každodenní používání a skladování běžných potravin.

Pokud je potřeba rychle ochladit větší množství nově vložených potravin lze aktivovat režim **Super Cool**, který dočasně sníží teplotu na +1 °C a urychlí proces chlazení.

Pro maximální pohodlí a komfort užívání

Chladnička i mraznička je vybavena Wi-Fi a Bluetooth kvůli propojení s aplikací **hOn**, která umožňuje ovládání spotřebičů na dálku a kontrolu teploty, čímž zlepšuje uchovávání potravin a minimalizuje plýtvání.

Celkový uživatelský komfort pak dotváří stropní **LED osvětlení Daylight** v kombinaci s oboustranným bočním policovým osvětlením, které zajišťuje perfektní přehled o všech potravinách, a také tiché a plynulé zavírání dvířek díky mechanismu **Soft Close**.

Modelové označení: chladnička HMLT7518EWF, mraznička HUT7518EWF.



www.haier.cz

* Celosvětově jednička v podílu na trhu s domácími spotřebiči 16 let za sebou.
Zdroj Euromonitor International Limited 2024.

Haier
#1 na světě



NIQ – kupní síla v Evropě 2025 Česko stahuje náskok Západu, ale Praha zůstává osamoceným ostrovem bohatství

Evropané měli v roce 2025 k dispozici v průměru 20 291 eur na osobu, což představuje meziroční nárůst o 4 %. Pro sektor domácích spotřebičů a elektroniky obecně je to sice pozitivní signál, nicméně realita trhu se liší v rámci jednotlivých kategorií. Zejména trh velkých spotřebičů je na tom od skončení covidového boomu poměrně špatně napříč celým starým kontinentem. Data společnosti NIQ (GfK) na sklonku roku potvrzují také propastné rozdíly mezi jednotlivými oblastmi Evropy. Zatímco průměrný Čech operuje s rozpočtem necelých 16 tisíc eur, což nás řadí na 23. místo žebříčku kupní síly, naši západní sousedé mají k dispozici téměř dvojnásobek. Zajímavé srovnání nabízí pak Polsko, jehož metropole svou kupní silou předběhla překvapivě i Prahu.

Z pohledu prodejců elektra a výrobců spotřebičů je kupní síla jedním z klíčových ukazatelů. Definuje objem finančních prostředků, které domácnostem zbudou po zaplacení daní a povinných odvodů na nákupy potravin, bydlení, energie, ale právě i na spotřební zboží, dovolené či mobilitu. Aktuální studie „NIQ – kupní síla v Evropě 2025“ ukazuje, že ačkoliv nominální hodnota příjmů letos vzrostla, trh zůstává silně polarizovaný.



Kupní síla - top 10 okresů v České republice

Pořadí (ze 77)	Okres	Počet obyvatel	Kupní síla na obyvatele v eurech	Národní index*	Evropský index*
1	Praha	1,397,880	20,503	128.7	101.0
2	Praha-západ	161,920	17,220	108.1	84.9
3	Praha-východ	204,547	16,964	106.5	83.6
4	Beroun	102,562	16,851	105.8	83.0
5	Benešov	103,908	16,796	105.5	82.8
6	Příbram	118,285	16,795	105.4	82.8
7	Mladá Boleslav	137,726	16,782	105.4	82.7
8	Kladno	171,506	16,770	105.3	82.6
9	Kutná Hora	78,565	16,758	105.2	82.6
10	Kolín	108,281	16,701	104.9	82.3

Zdroj: © NIQ Purchasing Power Czech Republic 2025

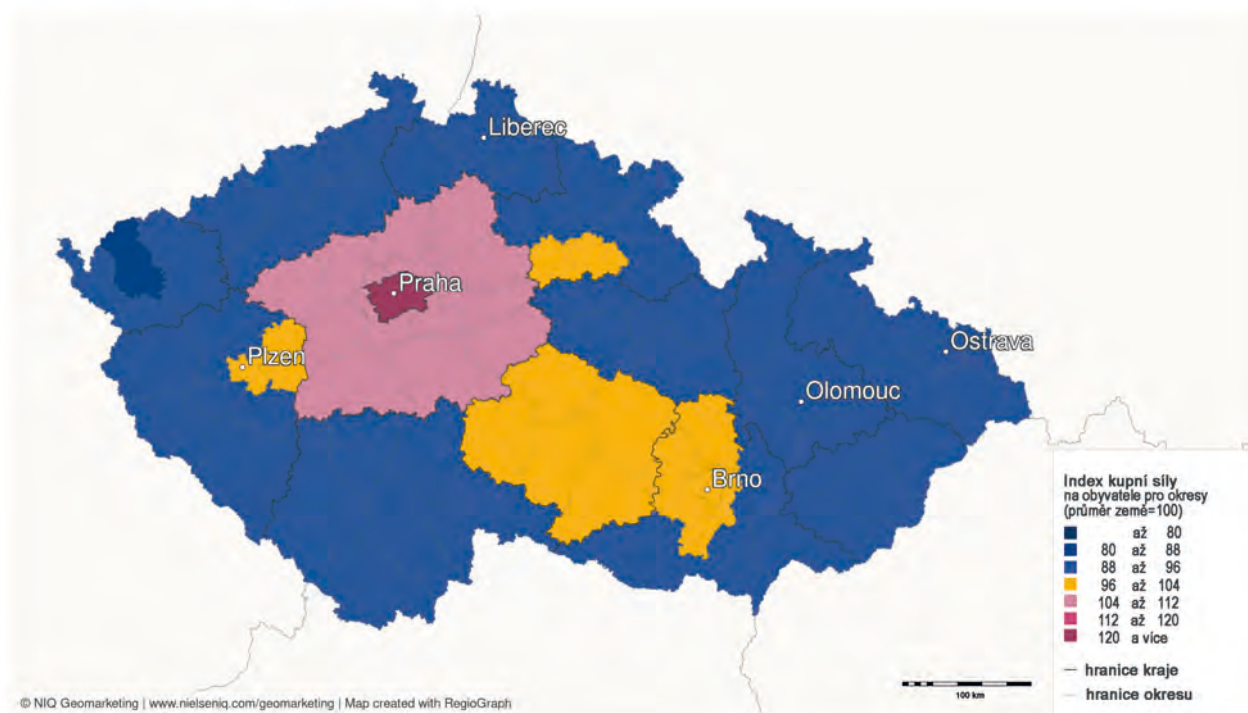
* Index: hodnota na obyvatele / průměr = 100

Česko – Praha jako jediný region nad evropským průměrem

Česká republika se v žebříčku 42 evropských zemí letos umístila na 23. místě s průměrnou kupní silou 15 928 eur (cca 400 000 Kč) na obyvatele. To nás řadí na úroveň 78,5 % celoevropského průměru. Ačkoliv se tak postupně přibližujeme vyspělejší části Evropy, detailní pohled na mapu republiky ukazuje na trvajícím cent-

NIQ - kupní síla Česká republika 2025

NIQ Geomarketing
powered by  intelligence



ralizaci bohatství.

Jasným lídrem je nepřekvapivě Praha. Obyvatelé hlavního města mají v roce 2025 k dispozici v průměru 20 503 eur, což je o téměř 29% více, než je celostátní průměr. Praha je zároveň jediným českým okresem, který překonává celoevropský průměr (index 101,0).

Z pohledu prodejců prémiových spotřebičů a high-end elektroniky je zřejmé, kde leží těžiště trhu. Top 10 nejbohatších okresů se i letos nachází výhradně v Praze a jejím bezprostředním okolí. Na druhém a třetím místě figurují okresy Praha-západ (€ 17 220) a Praha-východ (€ 16 964). Do první desítky se nově probojoval Kolín, zatímco Brno-město z ní vypadlo.

Na opačném pólu žebříčku se nachází okres Sokolov. Zde dosahuje kupní síla pouze 13 995 eur, což je zhruba 88% českého průměru. Pro celoplošné řetězce s elektronikou to znamená nutnost nadále pečlivě diferencovat nabídku sortimentu – to, co je standardem v Praze, může být v pohraničí neprodejným luxusem.

Polský paradox

– chudší průměr, ale bohatší elita

Mimořádně zajímavé je srovnání s naším severním sousedem. Polsko se v celkovém žebříčku umístilo až za Českem na 26. místě s průměrem 14 156 eur (69,8% ev-

ropského průměru).

Pokud se však podíváme na mikroregiony, Polsko nabízí překvapení. Lídr tamního žebříčku, okres Sopoty, dosahuje kupní síly 22 275 eur a těsně v závěsu je Varšava s 21 743 eury. Obě tato polská města tedy disponují vyšší kupní silou na obyvatele než samotná Praha (€ 20 503). To naznačuje, že ačkoliv je polský trh jako celek méně saturovaný, v klíčových metropolitních existuje silná a bonitní klientela, která si může dovolit dražší elektroniku než průměrný obyvatel českého hlavního města. Rozdíly v Polsku jsou však extrémní – nejbohatší Sopoty mají 2,4× vyšší kupní sílu než nejchudší okres

Brzozowski.

Západní sousedé hrají jinou ligu

Při pohledu na západní hranici je zřejmé, že propast v kupní síle zůstává značná.

- Rakousko obsadilo 8. místo s průměrem 29 852 eur.
- Německo je hned v závěsu na 9. místě s 29 566 eury.

Průměrný Rakušan nebo Němec má tedy k dispozici téměř dvojnásobek prostředků než průměrný Čech. Z hlediska trhu s elektronikou to vysvětluje, proč je saturace drahými produkty (např. vyspělé robotické vysavače, prémiové kávovary či OLED TV) na těchto trzích stále výrazně vyšší. Německý trh je navíc speci-

Kupní síla v Evropě (Top 10)

Hodnocení 2025 (předchozí rok)	Země	Počet obyvatel	2025 kupní síla na obyvatele v eurech	Evropský index kupní síly*
1 (1)	Litčenštejnsko	40,015	71,130	350.5
2 (2)	Švýcarsko	8,962,258	53,011	261.3
3 (3)	Lucembursko	681,973	38,929	191.9
4 (4)	Island	389,444	38,767	191.1
5 (5)	Dánsko	5,992,734	33,211	163.7
6 (7)	Velká Británie	69,281,437	30,486	150.2
7 (12)	Irsko	5,351,681	30,205	148.9
8 (6)	Rakousko	9,158,750	29,852	147.1
9 (9)	Německo	84,669,326	29,566	145.7
10 (8)	Norsko	5,594,340	29,028	143.1
	Evropa (celkem)	684,873,675	20,291	100.0

Source: © NIQ Purchasing Power Europe 2025
směnný kurz pro země mimo eurozónu: prognóza Evropské komise z 19. května 2025 pro rok 2025

* Index: hodnota na obyvatele / průměr = 100



fický svou homogenitou v západní části, zatímco v Itálii nebo Španělsku vidíme ostré regionální rozdíly. Například v Itálii (průměr € 21 952) je severní provincie Bolzano/Bozen (€ 30 414) na úrovni Německa, zatímco jižní Crotone (€ 14 257) je pod úrovní českého průměru.

Další postřehy z Evropy

- Absolutní vítěz: nejvyšší kupní sílu v Evropě mají opět obyvatelé Lichtenštejnska (€ 71 130), následovaní Švýcarskem (€ 53 011) a Lucemburskem (€ 38 929).
- Skokan roku: velkým vítězem letošního

ho průzkumu je Irsko, které si polepšilo o pět příček a s částkou 30 205 eur se dostalo na 7. místo v Evropě.

- Východní Evropa: Rumunsko (31. místo) vykazuje kupní sílu 11 105 eur, což je zhruba 55 % evropského průměru. I zde ale platí pravidlo silné metropole – Bukurešť (€ 22 676) má více než dvojnásobek celostátního průměru a kupní silou překonává i Prahu či Varšavu.
- Chvost žebříčku: nejnižší kupní sílu má nadále ruskou invazí zmítaná Ukrajina (€ 2 946), kde mají lidé k dispozici méně než 15 % evropského průměru.

Bilance roku 2025

Jak už bylo řečeno v úvodu, studie NIQ pro letošní rok reportuje nominální růst kupní síly o 4,0 %. Je však nutné zdůraznit slovo „nominální“ – hodnoty nejsou očištěny o inflaci. Reálná ochota spotřebitelů utrácet za nové spotřebiče tak i na konci roku 2025 není nijak zářivá, jak dokazují poslední čísla NIQ (GfK) z českého trhu (viz strana 8).

Data týkající se kupní síly nicméně potvrzují dlouhodobý trend – země s nižší kupní silou zaznamenávají nadprůměrný růst, čímž se rozdíly v Evropě postupně zmenšují. Zatímco před deseti lety byl rozdíl mezi nejbohatším a nejchudším státem 66násobný, dnes je „jen“ 24násobný. Pro výrobce elektra to je signál, že trhy střední a východní Evropy sice stále nedosahují objemů Západu, ale jejich potenciál pro růst hodnoty prodeje je nezanedbatelný.

Lubor Jarkovský

Kupní síla - vybrané země

Hodnocení 2025 (předchozí rok)	Země	Počet obyvatel	2025 kupní síla na obyvatele v eurech	Evropský index kupní síly*
6 (7)	Velká Británie	69,281,437	30,486	150.2
16 (16)	Itálie	58,934,177	21,952	108.2
17 (17)	Španělsko	48,619,695	20,134	99.2
23 (24)	Česká republika	10,909,500	15,928	78.5
26 (27)	Polsko	37,489,087	14,156	69.8
31 (32)	Rumunsko	19,067,576	11,105	54.7

Source: © NIQ Purchasing Power Europe 2025

*Index: hodnota na obyvatele / průměr = 100

směnný kurz pro země mimo eurozónu: prognóza Evropské komise z 19. května 2025 pro rok 2025



Philips OneUp

Extra lehký elektrický mop, který mění segment mokrého úklidu

Značka Philips přichází s novinkou, která má potenciál zásadně změnit způsob, jakým spotřebitelé přistupují k vytírání. Tradiční mopy, které často jen roztírají špinavou vodu, a časově náročné mokré čištění plné kompromisů jsou minulostí. Nový elektrický mop Philips OneUp 5000 Series přináší patentovanou technologii, která aktivně odsává špinavou vodu a zároveň vždy vytírá pouze čistou. Výsledkem jsou 2× čistší podlahy a 2× rychlejší vytírání ve srovnání s manuálním mopem, přičemž přístroj je na rozdíl od velkých podlahových myček lehký a snadno se s ním manipuluje.

Patentovaná technologie OneUp v praxi
Jádrem produktu je inovativní technologie OneUp. Na rozdíl od běžných metod, kde se hadr opakovaně namáčí do stejné špinavé vody, má Philips OneUp integrované dvě oddělené nádržky. Patentovaný systém aktivně čerpá čistou vodu z nádržky o objemu 281 ml na speciální podložku a současně tichý mechanismus odsává veškerou kontaminovanou vodu do separátní 178ml nádrže. Tím je zaručeno, že podlaha přichází do styku pouze s čistou vodou, což vede k odstranění až 99,9 % bakterií a zanechává povrch zářivě čistý bez šmouh.

Efektivita a pohodlí pro moderní domácnost

Novinka od značky Philips nejenže čistí důkladněji, ale také výrazně rychleji. Díky tomu, že mop zároveň dává optimální množství vody a ihned odsává přebytečnou vlhkost, dosahuje o 50 % rychlejšího schnutí podlah ve srovnání s tradičním způsobem vytírání. To řeší jeden z hlavních problémů, který spotřebitelé při vytírání vnímají – zdlouhavé čekání na suchý povrch. Akumulátorové



provedení poskytuje na jedno nabití až 70 minut provozu, což pohodlně stačí na úklid plochy až 70 m² na jednu nádrž. Štíhlá konstrukce a plně otočný 360° kloub navíc umožňují maximální dosah i pod nízký nábytek, kam se s běžným mopem a kbelíkem uživatel jen těžko dostane. Novinka se svou mimořádně nízkou hmotností 1,9 kg může také oslovit zákazníky, kteří zvažují koupi podlahové myčky, ale doposud nabízené výrobky se jim zdají příliš velké a těžké.

Cíleno na spotřebitele unavené vytíráním

Philips OneUp je navržen pro širokou cílovou skupinu, která vnímá vytírání jako nutné zlo. Jsou to uživatelé, kteří standardně nejprve vysávají a až poté vytírají – OneUp totiž není určen



k nasávání hrubých nečistot, jako jsou drobký nebo rýže. Jeho posláním je nahradit namáhavou a nehygienickou práci s mopem a kbelíkem. Navíc se jedná o cenově dostupné řešení pro ty, kteří hledají bezstarostné mokré čištění, ale nechťejí investovat do dražších a objemných podlahových myček typu 2 v 1. Spotřebitelské testy přitom hovoří jasně. 9 z 10 lidí, kteří OneUp vyzkoušeli, by se už nevrátilo ke svému starému mopu.

Kompletní ekosystém a snadná údržba

K efektivnímu úklidu přispívají i speciální vyměnitelné podložky OneUp Pads. Ty jsou navrženy pro optimální distribuci vody a sběr nečistot, jsou prátelné v pračce a mají životnost až 6 měsíců. Pro dosažení nejlepších výsledků je určen ultra koncentrovaný čistič podlah Philips OneUp. Jedna 40ml lahvička nahradí až tři lahve běžného čisticího prostředku, což je silný argument i z hlediska udržitelnosti a opakovaných nákupů. Samotná údržba mopu po použití je extrémně jednoduchá – stačí vyprázdnit nádržku na špinavou vodu a vložit podložku do pračky.



nutribullet®



NUTRIBULLET FLEX™ PORTABLE BLENDER

Osobní mixér pro život v pohybu

Kompaktní rozměry, vysoký výkon a promyšlené detaily – nový osobní mixér nutribullet Flex™ přináší spojení praktičnosti, stylu a každodenní použitelnosti. Díky odnímatelné motorové základně, velkému objemu a schopnosti rozmixovat i mražené suroviny představuje atraktivní novinku pro zákazníky, kteří chtějí žít zdravě i na cestách.

Na trh přenosných mixérů přichází nový hráč, který reprezentuje výkon, praktičnost a promyšlený design – **nutribullet Flex™**. Tento osobní mixér vás oslní nejen pestrými barvami, ale i řadou inovací, které jsou jasnou odpovědí na potřeby dnešních uživatelů. Padne do oka všem, kdo vyznávají zdravý životní styl, i když jsou stále v pohybu. Mezi jeho hlavní přednosti patří spolehlivost, jednoduchá údržba a styl.



Zásadní inovací je **odnímatelná základna motoru**, která se z 50 % podílí na celkové váze mixéru. Díky tomu s sebou nemusíte nosit žádnou přebytečnou zátěž – jen lehkou nádobu z odolného tritanu s hotovým nápojem. Svou kapacitou až 590 ml překonává standardy přenosných modelů a umožňuje přípravu velkých porcí smoothies, proteinových nápojů a koktejlů bez nutnosti opakovaného mixování.

Přes své kompaktní rozměry neztrácí Flex nic na síle. **Výkonný 7,4V motor** a čtyřramenná nerezová čepel si poradí nejen s ovocem, ale i s ledem, mraženými surovinami nebo tvrdými ingrediencemi, jako jsou ořechy. Výsledkem jsou vždy jemné, do hladka rozmixované nápoje na cestu do práce, na trénink nebo do přírody.



Celkový komfort zvyšuje **snadná údržba**. Blok s čepelí je odnímatelný a lze jej mýt v myčce společně s nepropustným víčkem s praktickou rukojetí a samotnou nádobou. Nabíjení probíhá prostřednictvím **USB-C kabelu**. Port pro připojení kabelu je chráněný silikonovou krytkou pro delší životnost. Mrknutím oka na **LED indikátor** stavu baterie zjistíte, kolik toho váš Flex zvládne namixovat. Nabitá baterie má energii na minimálně **15 plnohodnotných mixovacích cyklů**.



Flex je nejen praktickým pomocníkem, ale i **stylovým doplňkem**. Eleganční zaoblené tvary a atraktivní barvy (mandarinková, orchidejová, antracitová, safírová, lesní zelená a bílá) osloví mladé trend-settery i milovníky moderního designu na vrcholu kariéry.

Objevte více na
www.nutribullet.com





Výrobní linka praček v Nauenu. Foto: BSH

Další dílek v mozaice úpadku evropské výroby. BSH zavře dvě německé továrny, o práci přijde 1 400 lidí

Evropská produkce domácích spotřebičů zažívá těžké časy. Sdružení APPLiA bije už delší dobu na poplach, ať už jde o přehlížení tohoto tradičního sektoru ze strany EU, nebo o přival nových regulací, jak píšeme na straně 22. Nyní přichází reakce na situaci také ze strany evropského lídra, který v tiskové zprávě ani nelakuje situaci na růžovo, jak bývá obvyklé. Firma oznámila, že v rámci zajištění budoucí konkurenceschopnosti ukončí výrobu ve dvou německých závodech. Důvodem je dlouhodobý pokles poptávky, stagnující realitní trh a všudypřítomný tlak na cenu, kterému nelze při stávajících nákladech v Německu efektivně čelit.

Situace v oboru je natolik vážná, že k citelným řezům musí přistoupit i tak silný hráč, jakým je skupina BSH. Vedení společnosti rozhodlo, že do poloviny roku 2027 postupně ukončí výrobu praček v závodech v Nauenu. Ještě tvrdší zásah čeká závod v Brettenu, kde se vyrábějí sporáky a odsavače par. Zde má dojít k ukončení produkce i logistických operací do konce prvního čtvrtletí roku 2028. Zmíněné kroky se dotknou přibližně 1 400 zaměstnanců, z toho zhruba 980 v Brettenu a 440 v Nauenu.



Draze zaplacená konkurenceschopnost

Zpráva o uzavírání továren v domovském Německu je pro trh jasným signálem, že současný stav je dlouhodobě neudržitelný. BSH v tiskovém prohlášení otevřeně přiznává, že přetrvávající pokles trhu, změny ve spotřebitelském chování a především zvýšená poptávka po cenově dostupnějších spotřebičích vedly k trvalému nevyužití výrobních kapacit. Ani v dohledné budoucnosti přitom nelze očekávat relevantní růst trhu, který by situaci zvrátil.

„Tento krok je nezbytný pro zajištění naší budoucnosti a konkurenceschopnosti,“ uvedl Matthias Metz, předseda představenstva BSH. Firma sice v posledních třech letech investovala do svých německých provozů přibližně 300 milionů eur, avšak realita trhu a vysoké náklady na výrobu v Ně-

mecku si vybírají svou daň. Produkce se tak přesune do jiných evropských závodů, kde lze očekávat příznivější poměr nákladů a efektivitu.

Evropský kontext

Krok BSH není v kontextu evropského dění ojedinělý a jen podtrhuje složitou situaci, v níž se západní výrobci nacházejí. Vysoké ceny energií, byrokratická zátěž a mzdové náklady v západní Evropě činí tamní produkci v segmentu mainstreamových spotřebičů stále obtížněji udržitelnou v boji s asijskou konkurencí. Podobný scénář jsme ostatně viděli u rodinné firmy Miele, která již dříve ohlásila přesun výroby praček z Německa do Polska ve snaze snížit náklady.

Dominový efekt napříč Evropou

Nervozita je cítit napříč celým kontinentem. Zatímco německé firmy BSH a Miele řeší situaci optimalizací výroby a přesuny kapacit, jinde je situace ještě složitější. Francouzská Groupe Brandt musela zahájit hledání strategického partnera, aby zajistila svou finanční stabilitu. Švédský Electrolux se potýká s odtokem likvidity, nárůstem dluhu a čelí spekulacím o nutnosti navýšení kapitálu. Evropští výrobci se tak ocitají v sevření mezi klesající poptávkou spotřebitelů a agresivní expanzí čínských gigantů, kteří díky akvizicím a obrovským investicím přepisují mapu trhu domácích spotřebičů.

Lubor Jarkovský



Kohersen NX CERAMIC

Nová éra vaření s technologicky vyspělou keramikou

Značka Kohersen rozšiřuje své portfolio o novou řadu pánví NX CERAMIC, která je navržena pro náročné kuchaře vyžadující špičkový výkon, odolnost a zdravotní nezávadnost. Tato kolekce představuje technologický posun v oblasti kuchyňského nádobí, a to díky využití inovativního keramického povrchu, který kombinuje vysokou tepelnou odolnost s vynikajícími nepřilnavými vlastnostmi.



Revoluční povrch bez chemie

Základem nové řady je pokročilá povrchová úprava NX CERAMIC, která neobsahuje žádné škodlivé látky, jako jsou PFOA, PTFE, PFOS, PFAS či těžké kovy. Díky tomu se při zahřívání neuvolňují toxické výpary a příprava pokrmů je zcela bezpečná. Povrch je navíc extrémně tvrdý a odolný vůči poškrábání, což umožňuje použití kovového náčiní bez rizika poškození. Klíčovou vlastností je tepelná stabilita. Pánve NX CERAMIC snesou teploty až do 300 °C, což je činí ideálními pro prudké smažení, restování masa i přípravu pokrmů, které vyžadují vysoký žár pro vytvoření dokonalé krusty. Díky efektivnímu rozvodu tepla se navíc rychle zahřívají, čímž šetří energii a zkracují dobu vaření.

Funkční design a univerzální použití

Konstrukce pánví je promyšlená do posledního detailu. Tělo z kvalitního hliníku zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla po celé ploše, zatímco ergonomická rukojeť garantuje bezpečný a pohodlný úchop. Design v elegantním matném provedení (odstín Pantone 7540 C) působí moderně a snadno zapadne do každé kuchyně.

Všechny modely z řady NX CERAMIC jsou kompatibilní se všemi typy varných desek, včetně indukce, plynu, elektřiny a sklokeramiky. Navíc je lze mýt v myčce nádobí, což výrazně usnadňuje údržbu. Před prvním použitím výrobce doporučuje provést tzv. kalení (zahřátí s trochou oleje), které posílí odolnost povrchu.



Přehled modelů řady NX CERAMIC:

- Grilovací pánev Kohersen NX Ceramic 26 cm – grilovací pánev s žebrovaným dnem pro efekt grilování.
- Pánev Kohersen NX CERAMIC 20 cm – univerzální pánev menšího průměru pro každodenní použití.
- Pánev Kohersen NX CERAMIC 24 cm – střední univerzální pánev pro běžné vaření.
- Pánev Kohersen NX CERAMIC 28 cm – velká pánev vhodná pro přípravu rodinných porcí.
- Pánev na restování Kohersen NX Ceramic 26 cm – hlubší pánev typu „sauté“, ideální na dušení a přípravu pokrmů s omáčkou.

Nádobí a další produkty značky Kohersen objednávejte pro své obchody u společnosti BaSys CS.



Faber představuje novou generaci varných desek Galileo s odsáváním. První modely jsou již v prodeji

Nová éra integrovaného odsávání přichází. Společnost Faber uvádí na trh produktovou řadu Galileo, která představuje strategický posun v designu, funkčnosti a konstrukčním řešení. Novinky, jejichž postupné uvádění na trh začalo v závěru podzimu 2025 a vyvrcholí na jaře 2026, přinášejí zcela novou platformu motoru s bezkonkurenčním poměrem výkon / hluchnost, inovovaný systém filtrace a prémiové materiály v čele s výrazně odolnějším matným povrchem.



Produktová ofenziva italské společnost Faber je strukturována do dvou fází a pokrývá několik cenových segmentů. Zatímco závěr roku 2025 patří uvedení modelů Galileo Ring a Galileo Slim Ring, v březnu a květnu 2026 bude následovat kompletní obměna a rozšíření portfolia o další technologicky vyspělé modely. Cílem této evoluce je nabídnout maximálně efektivní řešení pro každou kuchyni s důrazem na úsporu místa a snadnou údržbu.



Kompaktnější motor a voděodolná konstrukce

Zásadní technologickou změnou u řady Galileo je přepracovaná vnitřní architektura spotřebiče. Vývojové oddělení Faber vyvinulo zcela novou, kompaktnější motorovou jednotku. Úpravou lopatek oběžného kola i dalších částí ventilátoru bylo dosaženo maximálního potlačení hluchnosti. Díky umístění motoru do centrální pozice a zúžení výstupní části se podařilo u modelů o šířce 83 cm snížit celkovou výšku spotřebiče na pouhých 22,2 cm. Zmíněná optimalizace má přímý dopad na instalaci a využitelnost kuchyňské linky. Díky redukované výšce a promyšlené konstrukci nedochází ke ztrátě úložného prostoru v první zásuvce pod varnou deskou.

Vyjímatelná jímka pod sací štěrbinou bezpečně zachytí až 0,2 litru tekutiny. Konstrukce navíc umožňuje efektivně zvládnout i větší množství rozlité kapaliny. V extrémním případě odvede bezpečnostní ventil ve spodní části produktu tekutinu do snadno přístupné a čistitelné nádržky. Samotný motor je navíc koncipován jako voděodolný, což v kombinaci s propracovaným systémem odvodu kapalin zajišťuje v jakékoliv situaci vysokou bezpečnost provozu.

Inovovaný systém filtrace a snadná údržba

Výrazným vylepšením prošel systém tukových a pachových filtrů, který klade důraz na ergonomii a snadný přístup. Nový tukový filtr se vyznačuje speciálním tvarem písmene „W“, který zvyšuje efektivitu zachytávání nečistot a zároveň klade protékajícímu vzduchu jen minimální odpor.

Zásadní novinkou pro uživatele je přístup k pachovým filtrům přímo shora přes mřížku sání. Není tedy nutné zasahovat do soklu či vnitřku skříňky. Portfolio pachových filtrů je navíc u značky Faber velmi široké – nabízí flexibilitu výběru mezi skládaným filtrem, regenerovatelným filtrem s dlouhou životností a vysoce účinným, téměř „věčným“ keramickým filtrem.



Prémiový povrch Schott Ceran® Matte Black

V segmentech Better a Best přichází Faber s použitím exkluzivního materiálu Schott Ceran Matte Black. Tento povrch v elegantní matné černé barvě není jen designovým prvkem, ale přináší i hmatatelné funkční benefity.

Matné sklo nabízí výrazně vyšší odolnost proti poškrábání ve srovnání se standardní sklokeramikou a je méně náchylné na ulpívání otisků prstů. Povrch si tak déle zachovává svůj původní vzhled a snáze se udržuje. Matný finiš navíc snižuje odlesky osvětlení v kuchyni, čímž přispívá k lepší čitelnosti ovládacích prvků.

Inteligentní ovládání N'Sense a variabilita zón

S řadou Galileo přichází také nová generace uživatelského rozhraní nazvaná N'Sense. Ovládací prvky sázejí na minimalistický design, přičemž pokud je deska vypnutá, ovládací panel je zcela neviditelný a nenarušuje čisté linie spotřebiče.

Podle úrovně výbavy jsou k dispozici různé typy ovládání, od přímého dotykového (Direct Touch) až po pokročilé posuvníky (Multi Slider) s bílým podsvícením u nejvyšších modelů. Rozhraní je navrženo tak, aby se funkční prvky zobrazily pouze ve chvíli, kdy jsou skutečně potřeba.

Významným posunem je i variabilita indukčních varných zón. Nové modely nabídnou širokou škálu konfigurací, od klasických kruhových zón přes osmiúhelníkové až po pokročilé flexi zóny a bridge zóny, které umožňují spojení varných ploch pro použití velkého nádobí.

Rozdělení modelových řad a dostupnost

Nová generace Galileo bude na trh uváděna ve dvou fázích.

- **Listopad 2025:** První vlna přinesla aktuálně modely Galileo Ring (83 cm) a Galileo Slim Ring (60 cm). Tyto novinky nabízejí ovládání Direct Touch s červeným podsvícením a nové konstrukční řešení mřížky sání.

- **Březen 2026:** Druhá vlna výrazně rozšíří nabídku vyšších modelů s šířkou 83 cm. Na trh dorazí modely jako Galileo Shadow, Galileo Wide či Galileo Turn. Tyto novinky se budou vyznačovat matným sklem, ovládaním Multi Slider s bílým podsvícením a propracovanými detaily, jako je mechanická klapka sání.

Původní generace Galileo tak bude od března 2026 postupně nahrazena novými variantami s vylepšenými parametry proudění vzduchu a nižší hlučností.





Flexibilní zóny pronikají do nejnižšího cenového segmentu

Kategorie indukčních desek není z pokračující cenové eroze bohužel vyňata. Ceny indukčních varných desek meziročně opět klesly, jak uvádí NIQ/GfK ve svém komentáři ke kategoriím. My jsme při přípravě produktového přehledu zaznamenali posun dříve prémiových prvků i do nejnižšího segmentu.

Nejde samozřejmě o plošnou záležitost, ale i v našem přehledu najdete levné indukční desky, které se chlubí flexibilními zónami a různými doplňkovými funkcemi. Vývoj na trhu MDA není už delší dobu pozitivní a tlak na cenu sílí ve snaze vyprázdnit sklady, zachovat chod továren... zkrátka udržet celý ten výrobní a prodejní řetězec v chodu.

V následujícím přehledu najdete 25 modelů indukčních desek. Podařilo se nám zařadit naprostou většinu značek, které jsou na českém trhu aktivní. Jedná se o mix desek s různými rozměry a funkční výbavou. Nechybí tedy ani modely s integrovaným odsavačem. Snaha byla v přehledu uvést co nejnovější modely, jak je už v SELLu zvykem.

AEG PE7000S80

- Indukční deska s integrovaným odsavačem
- Šířka 80 cm
- 2 dvojité flexi zóny
- Matný povrch SaphirMatt

Tato deska kombinuje dvě aktuálně nejžádanější technologie v jednom spotřebiči – integrovaný odsavač par a speciální matný povrch. Sklokeramika SaphirMatt je vysoce odolná proti poškrábání, otiskům prstů a mnohem snadněji se čistí než běžný lesklý povrch. Z hlediska vaření nabízí deska funkci Bridge, která umožňuje spojit 2 varné zóny na každé straně do jedné velké, což se hodí pro grilovací tály nebo velké pekáče. Nechybí ani technologie SenseFry zajišťující udržování optimální teploty pro smažení bez přepalování tuku. Odsavač par pracuje automaticky díky funkci Hob2Hood, která reguluje výkon ventilátoru podle intenzity vaření. Systém je vybaven uhlíkovým filtrem s dlouhou životností, jež lze snadno regenerovat v troubě. Odsavač v desce spadá do energetické třídy A+. Výkon odsávání se pohybuje v rozmezí 270 až 650 m³/h při hlučnosti 50 až 69 dB(A).



Dostupnost:
novinka již v prodeji

NIQ

NIQ/GfK: Pokročilejší trouby i varné desky

Zatímco celý trh velké bílé techniky v Česku meziročně ztrácí zhruba 3 %, vestavným troubám a varným deskám se daří nepochybně lépe. Celkové tržby za trouby jsou letos (do října) stejné jako loni. Obě kategorie jsou ale postiženy cenovou erózí.

Vestavné trouby i varné desky nabízejí za dostupnější cenu pokročilejší technické parametry. Trouby s pyrolytickým čištěním stály před rokem 15 300 Kč, letos už jen 14 200 Kč. Častější je parní program, i když jen v základní va-

riantě bez parního generátoru. Energetická účinnost je čím dál důležitější i u trub, modely se štítkem A jsou vytlačovány úspornějšími A+.

Téměř dvě třetiny prodaných varných desek jsou indukční, s průměrnou cenovkou 9 100 Kč. 23 % patří sklokeramickým deskám – představují výrazně dostupnější variantu za průměrných 4 200 Kč. Z druhé strany cenového spektra pokračuje nárůst prémiových modelů s integrovaným odsavačem par. U varných desek stejně jako u trub stoupá počet modelů, které je možné ovládat pomocí aplikace.

Zdroj:
Ondřej Černý, NIQ/GfK
ondrej.cerny@nielseniq.com

Indukční varné desky Whirlpool

Možnosti,
které vás
inspirují

MATT PROTECT

Nové modely
s matným povrchem

Elegantní a originální design,
který je odolnější vůči poškrábání
i otiskům prstů.

Heat Control

Dokonalé výsledky při každém
vaření díky možnosti nastavit
přesnou teplotu místo
výkonových stupňů.



CLEAN PROTECT™

CleanProtect™

Údržba je jednodušší než
dříve díky speciální povrchové
nanoúpravě, desku stačí čistit
pouze vodou.



Whirlpool
SENSING WHAT MATTERS



Airforce Visio Pro 90 A

- Indukční deska s integrovaným odsavačem
- Šířka 90 cm
- 2 dvojité flexi zóny
- Automatické programy

Italská značka Airforce, specialista na odsávání, přináší velkorysý 90cm model indukční desky s odsavačem, který vyniká promyšleným systémem ventilace. Srdcem integrované digestoře je tichý a výkonný motor v originálním svislém provedení, díky kterému nezabírá tolik místa a pod desku lze do skříňky instalovat zásuvku. Specialitou je elektronicky ovládaná vstupní klapka odsávání – při vypnutí se zcela uzavře a vytvoří s deskou jednolitou rovinu, což usnadňuje čištění a zlepšuje vzhled kuchyně. Varná část nabízí 4 zóny, které lze po stranách spojit do tzv. mostů (Bridge) pro vaření ve velkých nádobách. Ovládání je řešeno dotykovým sliderem pro každou zónu zvlášť. Součástí vybavy jsou i funkce pro šetrné rozpouštění, udržování teploty, časovač, minutka či dětská pojistka. Odsavač v desce se řadí do velmi úsporné energetické třídy A++. Maximální výkon odtahu dosahuje 665 m³/h a hlučnost se drží mezi 39 a 64 dB(A).

Dostupnost: v prodeji

Amica DSI 842 SBB

- Flexi indukce s integrovaným odsavačem
- Šířka 83 cm
- 2 dvojité flexi zóny
- BLDC motor

I značka Amica vstoupila nově do kategorie indukčních desek kombinovaných s odsavačem. Varná plocha nabízí 4 zóny, jež lze díky funkci Bridge na levé i pravé straně spojit do 2 velkých flexi zón pro vaření v objemném nádobí. Srdcem odsavače je tichý a efektivní BLDC motor. Ovládání je řešeno komfortně pomocí centrálně umístěného dotykového panelu. Deska se zaoblenými hranami disponuje funkcí Power Management, časovačem a funkcí Booster. O bezpečnost se stará soubor automatických ochrán v případech přetečení či proti přehřátí, detekce malých předmětů a dětská pojistka. Nechybí ani indikace nasycení uhlíkového filtru. Odsavač v desce je řazen do energetické třídy A. Maximální výkon dosahuje 598 m³/h. Hlučnost se pohybuje od 55 dB(A) do 74 dB(A).



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**



ASKO Celsius°Cooking HIHD854GF

- Flexi indukce s integrovaným odsavačem
- Šířka 83 cm
- 2 dvojité 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 černého tvrzeného skla nabízí také technologii Celsius°Cooking pro automatické vaření s přesnou teplotou – uživatel má k dispozici externí teplotní sondu, kterou připevní do držáku na bok hrnce nebo pánve. Případně ji 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. Odsavač patří do energetické třídy A a nabízí maximální výkon odsávání až 617 m³/h. Při plném zatížení nepřekračuje hlučnost hranici 60 dB(A).

**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

Beko HII 64600 AFT

- Flexi indukce
- Šířka 60 cm
- 1 dvojitá flexi zóna + 2 standardní zóny
- Časovač

Žhavá novinka v kategorii indukčních desek cílí na masovější trh, jak napovídá její šířka 60cm. Deska disponuje technologií IndyFlex, což v tomto případě konkrétně znamená, že lze na levé straně spojit 2 varné zóny do jedné větší obdélníkové plochy. Kompaktnější ovládání umožnilo zvětšit plochu flexibilních zón, přičemž mezi zónami lze snadno přepínat a ovládat jejich výkon jedním sliderem. Součástí funkční vybavy je časovač, Booster a možnost pozastavení vaření se zachováním všech nastavení. Deska se navíc snadno instaluje díky systému EasyFit, kdy ji stačí vložit do výřezu a zacvaknout bez nutnosti šroubování.



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

NOVINKA

Vaření, které vás bude bavit

Vestavné spotřebiče Philco přináší **moderní vzhled**, **snadné ovládání** a funkce, které při vaření skutečně oceníte.



Indukce s přenesením výkonu
PHD 6420 HPSB

PowerTransfer automaticky přenesou nastavený výkon na novou zónu společně s hrncem, **DynamicZone** automaticky mění intenzitu ohřevu podle toho, kde hrnec stojí. Rychle a jednoduše.



Digestoř, na kterou stačí mávnout
PEW 600 GCB

Čerstvý vzduch v kuchyni mávnutím ruky. Výkonný odtah se rychle postará o čistý vzduch. Díky **MoveControl** můžete digestoř ovládat gesty, což se hodí, když máte ruce špinavé od vaření.



Velkorysá trouba pro každý nápad
POP 7616 SFPB King

Díky speciálním programům **Pizza 310 °C**, **AirFry** pro zdravější fritování nebo **AirDry** na sušení potravin zvládnete cokoliv. A navíc čištění bez námahy a bez chemie díky pyrolýze.





Bosch Serie 6 PVQ61CHB1E

- Flexi indukce
- Šířka 60 cm

- 2 dvojité flexi zóny
- Senzor na smažení PerfectFry Plus

Deska německé značky Bosch přináší funkci CombiZone, která umožňuje spojit vždy 2 zóny napravo a nalevo do jedné větší plochy pro pečení v pekáči nebo použití grilu. Uživatel si může vybrat ze 17 teplotních stupňů výkonu. Ovládání DirectSelect+ je intuitivní – usnadňuje ho světelná linka indikující nastavený výkon. Pokud je deska vypnutá, není většina ovládacích prvků vidět. Díky konektivitě lze desku propojit s odsavačem par nebo integrovat do chytré domácnosti (aplikace Home Connect). Funkce Oblíbené pak umožňuje uložit si nejčastější nastavení pod jedno tlačítko.

Dostupnost:
novinka již v prodeji

Brandt BPI365HSW

- Flexi indukce
- Šířka 60 cm

- 1 dvojitá flexi zóna + 2 standardní zóny
- Bílé provedení

Francouzská značka Brandt nabízí elegantní řešení pro světlé kuchyně v podobě této bílé indukční desky, kde je sklo plně probarvené a skutečně bílé. Levá část desky je tvořena flexibilní zónou horiZone o rozměrech 40 × 23 cm, kam můžete umístit i objemné oválné nádobí či gril. Deska disponuje funkcí Ultra Boost pro okamžitý nástup výkonu a nabízí 10 bezpečnostních prvků včetně ochrany proti přetečení či přehřátí. Součástí jsou také přednastavené funkce pro grilování a var, dále pak obnovení posledního nastavení nebo dětský zámek.



Dostupnost: v prodeji



Candy CDTP644SC/E1

- Flexi indukce
- Šířka 60 cm

- 2 dvojité flexi zóny
- Power Management

Cenově dostupná indukční deska z řady Candy Cook 600 nabízí při standardní šířce 60 cm pokročilé možnosti vaření díky funkci Bridge. Ta umožňuje spojit 2 varné zóny do jedné velké plochy, a to na obou stranách desky. Ovládání je řešeno moderním dotykovým dvojitým sliderem, který umožňuje plynulou regulaci výkonu. Velkou předností tohoto modelu je funkce Power Management, která dovoluje nastavit maximální příkon desky v několika úrovních (od 2,5 kW do 7,4 kW) s ohledem na hodnoty jističů v domácnosti. Samozřejmostí je funkce Booster pro rychlý ohřev vody, časovač či dětská pojistka.

Dostupnost: v prodeji

Concept IDV6160

- Flexi indukce
- Šířka 59 cm

- 2 dvojité flexi zóny
- Snadná montáž

Tento model české značky Concept sází na moderní design z černého skla bez rámečku s možností zapuštění do roviny s pracovní deskou. Navíc má deska nízký profil a vystačí si s 15 mm odvětrávacího prostoru. Deska je vybavena flexibilními zónami na levé i pravé straně, které lze spojit, a vytvořit tak 2 velké varné plochy. To oceníte zejména při vaření ve velkých hrncích nebo při použití litinových grilů. Ovládání je řešeno dotykovým sliderem, kde pohybem prstu snadno regulujete výkon. Každá ze 4 zón má vlastní slider. Nechybí funkce Powerbooster pro rychlý ohřev vody, časovač pro každou zónu zvlášť ani dětská pojistka.



Dostupnost: v prodeji

Bílá

Stardust Grey

Urban Beige

Dokonalá harmonie ve třech odstínech

Kuchyňské spotřebiče nemusí být jen černé – barevně sladěné sety Whirlpool budou elegantní součástí každé moderní kuchyně.



Whirlpool
SENSING WHAT MATTERS



Dostupnost: v prodeji

De Dietrich DPI4451GT

- Flexi indukce
- Šířka 65 cm

- 2 dvojité varné zóny
- Ovládání gesty rukou

Prémiový model francouzského výrobce zaujme netradiční tmavě šedou barvou, která dodá kuchyni sofistikovaný vzhled. Deska také zaujme šířkou 65 cm při zachování standardních rozměrů pro vestavbu. Obě strany tvoří flexibilní prostor horiZone (40 × 23 cm) s výkonem až 3 700 W. Horní a spodní zóny napravo i nalevo můžete používat samostatně i dohromady. Deska se ovládá pomocí dotykového barevného displeje, kde najdete i množství pokročilých funkcí a přednastavených programů včetně plně automatických receptů. Nechybí dokonce program pro sous-vide či blanšírování. A dodávána je i externí teplotní sonda, která měří teplotu přímo v připravovaném pokrmu. Samozřejmostí je v této kategorii možnost propojení s kompatibilním odsavačem. Unikátní funkcí je potom možnost ovládat desku pouhými gesty rukou – to přijde vhod zejména ve chvíli, kdy máte ruce od jídla a nechcete desku umazat.

Electrolux EIS82453IT

- Flexi indukce
- Šířka 77 cm

- 1 dvojitá flexi zóna + 2 standardní zóny
- Inteligentní senzory varu

Tato nadstandardně široká varná deska od Electroluxu je vybavena pokročilým asistentem SenseBoil, který využívá dat ze senzorů a automaticky udržuje správnou teplotu při vaření – po dosažení bodu varu upraví výkon, aby var nepokračoval příliš intenzivně. Funkce Bridge umožňuje na levé straně spojit 2 varné zóny do jedné velké plochy s rovnoměrným rozvodem tepla. Ovládání Direct Touch obsahuje slidery pro každou ze 4 přítomných zón. S kompatibilním odsavačem komunikuje deska pomocí systému Hob2Hood, který automaticky spouští a reguluje odtah podle aktivity na varné desce.



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**



ETA 579290000

- Flexi indukce
- Šířka 59 cm

- 1 dvojitá flexi zóna + 2 standardní zóny
- Posuvné ovládání slider

Indukční deska české značky ETA nabízí praktickou kombinaci klasických kruhových zón a jedné flexi zóny na pravé straně. Tu lze využít buď jako 2 samostatné plotýnky, nebo je spojit do jedné velké zóny, která je ideální pro větší nádobí. Výkon lze pohodlně regulovat pomocí dotykového slideru. Deska disponuje funkcí Booster pro všechny zóny, časovačem a funkcí Keep Warm pro udržování teploty jídla. Bezpečnost zajišťuje zámek ovládání a detekce nádobí. Deska je také chráněna proti přehřátí.

Dostupnost: v prodeji

Faber GALILEO RING A83

- Flexi indukce s integrovaným odsavačem
- Šířka 83 cm

- 2 dvojité flexi zóny
- Vodotěsný motor

Značka Faber, spojující švýcarskou kvalitu s italským designem, uvádí u příležitosti svého 70. výročí novou řadu varných desek. Model Galileo Ring A83 cílí na zákazníky hledající ten nejlepší poměr cena/výkon, přičemž nabízí vynikající parametry v oblasti hlučnosti a odvodu. Varná část disponuje 4 zónami, které lze spojit do 2 velkých bridge zón, a ovládá se přímým dotykem. Z inovovaných prvků zaujme nový tvar tukového filtru W shape pro snazší čištění či vylepšené uhlíkové filtry. Motor odsavače je tradičně umístěn centrálně a je vodotěsný. Výkon odsavače se pohybuje od 390 m³/h až 680 m³/h. Hlučnost pak od 59 dB(A) do 72 dB(A).



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

KÜHERSEN



Diamanty v kuchyni

Kuchyňské nádobí s oboustranným pláštěm, patentovanou povrchovou úpravou BLACK CUBE® s povrchovou úpravou DIAMOND

Objevte nádobí Kohersen Black Cube s jedinečným povrchem ve tvaru voštiny a povlakem DIAMOND. S dlouhou životností, odolné proti poškrábání, kompatibilní s každou varnou technologií a vhodné do trouby. Vařte zdravě – s minimálním množstvím tuku a maximální chutí!



Objednávejte
u společnosti
BaSys CS.





Teka FullBlack



Teka NEO



Teka Van Gogh Museum Edition

Stručný průlet novinkami Teka 2025

Umění, temná elegance a technologická evoluce pro moderní kuchyně

Značka Teka přišla v průběhu roku 2025 s mimořádně silným portfoliem, které definuje tři zcela odlišné, avšak technologicky vyspělé směry. Od nekompromisní temné elegance edice FullBlack přes praktickou evoluci v podobě řady NEO až po umělecký skvost inspirovaný Vincentem van Goghem. Společným jmenovatelem všech novinek je důraz na precizní dílenské zpracování, pokročilé systémy distribuce tepla a intuitivní ovládání. Teka se na trhu také vymyká tím, že jako jedna z mála značek dokáže nabídnout kompletní vybavení kuchyně včetně baterií a dřezů sladěných s designem spotřebičů.



Edice FullBlack

Dokonalá temnota a sjednocený design

První zásadní novinkou roku 2025 byla řada edice FullBlack. Jak název napovídá, jde o reakci na trvalý trend tmavých kuchyní. Spotřebiče kombinují černé sklo s černými nerezovými prvky, čímž vytvářejí jednotný, sofistikovaný



celek. Trouby z této edice se pyšní XXL kapacitou 71 litrů, což je o 30 % více než u standardních modelů, a jsou vybaveny teleskopickými výsuvy Plus extension s vytažením až 75 %. I zde se o perfektní propečení stará technologie SurroundTemp a o čistotu systém HydroClean.

To, co činí edici FullBlack na trhu skutečně výjimečnou, je možnost kompletního sladění kuchyňského vybavení. Teka k těmto spotřebičům nabízí designově identické granitové dřezy (například řady Stone nebo Clivo) a kuchyňské baterie v matně černém provedení. Zákazník tak nemusí řešit rozdílné odstíny černé od různých výrobců. Baterie i dřezy jsou navrženy tak, aby materiálově i vizuálně korespondovaly s madly a lištami trub či mikrovlnných trub. Tímto komplexním přístupem Teka potvrzuje svou pozici lídra v poskytování ucelených kuchyňských řešení.



Řada NEO

Synergie ergonomie a chytrých funkcí

Druhým pilířem nabídky pro rok 2025 je řada vestavných trub Teka NEO. Ta cílí na zákazníky hledající vyvážený poměr mezi minimalistickým designem, kvalitou, výkonem a pořizovací cenou. Dominantním prvkem čelní masky je nová, ergonomicky tvarovaná rukojeť o výšce 29 mm, která zajišťuje bezpečný úchop, a designové logo „T-Jewel“. Ovládání kombinuje moderní dotykové prvky se zamačkávacími „push-pull“ ovladači, které po použití splynou s povrchem panelu, což usnadňuje údržbu.

Z technologického hlediska je řada NEO vybavena o 35 % větším displejem pro lepší čitelnost údajů. Srdcem trub je systém SurroundTemp, který pomocí zadního kruhového tělesa a ventilátoru garantuje zcela rovnoměrnou distribuci tepla. To je klíčové pro pečení na více úrovních současně. Pro příznivce zdravého vaření integrovala Teka funkci AirFry pro smažení horkým vzduchem s minimem tuku a funkci EasySteam pro pečení s přídavnou párou. Údržbu zajišťuje jednak pyrolýza a jednak systém HydroClean, který využívá sílu páry k uvolnění mastnoty a lze ho používat častěji s minimálními náklady na energii. Vnitřní prostor chrání nový smalt BrightClean, jenž je extrémně hladký a odolný.

Van Gogh Museum Edition

Kuchyně jako umělecké dílo

Pro milovníky unikátního designu připravila Teka ve spolupráci s Van Gogh Museum v Amsterdamu tuto speciální řadu svých spotřebičů. Výsledkem jsou zařízení inspirovaná ikonickým dílem „Slunečnice“. Tato řada se vymyká běžné produkci použitím specifických materiálů a barev. Základem je černé sklo doplněné o prvky z oceli v odstínu šampaňského, které dodávají spotřebičům hřejivý a luxusní nádech. Unikátnost podtrhuje autentický podpis Vincenta van Gogha a serigrafie jeho originální skici přímo na panelech spotřebičů. Tato řada však není jen o vzhledu. Zahrnuje technologickou špičku v nabídce značky – od trub přes indukční a plynové varné desky až po odsavače a chladničky. U trub najdeme pokročilé teplotní sondy a automatické programy, zatímco varné desky nabízejí flexibilní zóny pro použití nádobí nestandardních tvarů. Edice Van Gogh je důkazem, že domácí spotřebič může plnit funkci solitérního uměleckého prvku v interiéru, aniž by slevil z požadavků na funkčnost.





Dostupnost:
novinka již v prodeji

Gorenje G800 GEH8433BSCWF

- Flexi indukce s integrovaným odsavačem
- Šířka 83 cm
- 1 dvojitá flexi zóna + 2 standardní zóny
- Automatické programy

Tato 83 cm široká indukční deska z prémiové řady G800 představuje elegantní řešení 2 v 1, které v sobě spojuje varnou zónu a výkonný odsavač par. Praktická je funkce AutoAdjust, jež automaticky upravuje výkon odsávání podle intenzity vaření a postará se o čistý vzduch bez nutnosti manuálního zásahu. Deska zaujme minimalistickým ovládáním LumiSliders, které po vypnutí zcela splyne s povrchem a stane se neviditelným. Pro vaření ve velkých pekáčích je k dispozici funkce BridgeArea pro spojení 2 zón nalevo. Na pravé části desky se nacházejí 2 klasické kruhové varné plochy. Uživatel má k dispozici několik přednastavených programů – konkrétně to jsou Ohřev, Rozpouštění, Dušení, Grilování, Smažení a Vaření. Novinka zaujme dále tím, že její odsavač spadá do nejúspornější energetické třídy A+++. Výkon se pohybuje od 157 m³/h až po 627 m³/h v režimu Boost. Maximální úroveň hluku je 68 dB(A). Nechybí ani možnost propojení s aplikací ConnectLife.

Haier ID Series 6 HA2MTB58IWB1S

- Flexi indukce
- Šířka 65 cm
- 2 flexi zóny – každá se 4 segmenty
- Regulace výkonu posuvem nádoby

Tato deska z řady ID Series 6 zaujme šířkou 65 cm a elegantním provedením z černého skla bez úkosu. Ovládání Multislider je ve vypnutém stavu neviditelné a po zapnutí svítí bílou barvou. Haier přidává i pokročilé funkce, jako je VaryCook, která na flexibilní zóně vytvoří 3 teplotní oblasti – pro změnu intenzity ohřevu tak stačí hrnec pouze posunout. Deska nabízí konektivitu přes wi-fi s aplikací hOn, funkci Preci Synchron pro automatické ovládání digestoře a Power Management pro omezení výkonu. Varné zóny Multizone se přizpůsobí velikosti nádobí pro rovnoměrné vaření. Součástí funkční výbavy jsou také přednastavené programy, časovač a možnost pozastavení vaření.



Dostupnost:
novinka již v prodeji



Hisense HI62FQCB

- Flexi indukce
- Šířka 60 cm
- 2 dvojitá flexi zóny
- Automatické programy

Deska Hisense nabízí plnou flexibilitu díky možnosti spojení zón na obou stranách do velkých svislých ploch. Vyniká nabídkou automatických programů – například pro grilování s nastavením stupně propečení steaků, dušení při stabilní teplotě, rozpouštění čokolády/másla či udržování jídla v teple. Z dalších funkcí jmenujme časovač pro vaření vajíček či MoveZone se 2 různými úrovněmi výkonu na flexibilní zóně. Když je jídlo hotovo, stačí hrnec posunout do horní části zóny, kde je udržováno v teple. Vy se můžete mezitím věnovat dalším činnostem v kuchyni.

Dostupnost: v prodeji

LG CBIZ2437B

- Flexi indukce
- Šířka 59 cm
- 2 dvojitá flexi zóny
- Propojení s odsavačem

Indukční deska od LG sází na moderní technologie a konektivitu. Pomocí aplikace LG ThinQ můžete monitorovat stav desky včetně časovačů pro jednotlivé zóny, a dokonce i spotřebu energie. Deska disponuje 2 flexibilními varnými plochami. Ovládání je řešeno nezávislými posuvníky pro každou zónu, což zajišťuje rychlou a přesnou regulaci teploty. Užitečná je funkce Stop & Go, která umožňuje vaření kdykoli pozastavit a následně obnovit se stejným nastavením. Samozřejmostí je režim Boost či možnost bezdrátového spojení desky s kompatibilním odsavačem.



Dostupnost:
novinka již v prodeji

Amica
for living

retro, které si zamilujete



vestavné sety v antracitové / béžové barvě



celé spektrum retro chlazení



Miele KMDA 7876-1 FL

- Flexi indukce s integrovaným odsavačem
- Šířka 80 cm
- 2 dvojité flexi zóny
- Matný povrch MattFinish

Tato deska od Miele patří do trendy kategorie s inovativním matným povrchem MattFinish, který nejenže vypadá luxusně, ale je také výrazně odolnější proti poškrábání a otisky prstů na něm nejsou téměř vidět. Integrovaný odsavač se silným motorem Silence je navzdory vysokému výkonu mimořádně tichý. Flexibilní varné zóny PowerFlex XL nabízejí dostatek prostoru i pro velké nádoby a díky funkci Con@ctivity deska automaticky řídí výkon odsávání. Funkce ComfortSelect White s bílým podsvícením číselné řady podtrhuje čistý a moderní vzhled spotřebiče. Integrovaný odsavač spadá do energetické třídy A+ a nabízí výkon odvodu od 205 m³/h do 606 m³/h. Hlučnost se pohybuje od 41 dB(A) po 68 dB(A).

Dostupnost: v prodeji

MORA VDIS 677 C

- Flexi indukce
- Šířka 60 cm
- 1 dvojitá flexi zóna + 2 standardní zóny
- Technologie OptimalHeat Systém

Nová generace indukčních desek MORA přichází s patentovanou technologií OptimalHeat System, která zajišťuje tichý, stabilní a rovnoměrný ohřev bez nechtěných teplotních výkyvů. Deska nabízí 4 indukční zóny, přičemž díky funkci FlexiZone lze dvě zóny nad sebou propojit v jednu velkou plochu pro objemnější nádoby. Ovládání je řešeno intuitivním dotykovým posuvníkem (Slider). Model disponuje praktickými funkcemi jako EasyMelt pro šetrné rozpouštění (42 °C), KeepWarm pro udržování teploty (70 °C), funkcí Pause pro dočasné zastavení vaření či funkcí SuperBoost pro extra výkon. Desku s elegantními broušenými hranami lze snadno zabudovat i do roviny s pracovní deskou.



**Dostupnost:
novinka již v prodeji**



Philco PHD 6420 HPSB

- Flexi indukce
- Šířka 59 cm
- 2 dvojité flexi zóny
- Funkce Power Transfer

Indukční varná deska Philco poskytuje naprostou volnost při práci s více pokrmy zároveň, a to díky 2 multizónám Bridge. Z vaření se stává intuitivní zážitek zásluhou funkce DynamicZone, která se přizpůsobí poloze nádoby, a funkce Power Transfer s automatickým přenosem nastavení mezi zónami. Uživatel má k dispozici samostatné senzorové ovládání Slider pro každou ze 4 zón, což umožňuje přesné nastavení jedné z 9 úrovní výkonu. Ve výbavě nechybí 4x Booster pro okamžité zvýšení výkonu, časovač až na 8 hodin či funkce Pauza. Deska se zkosnou přední hranou nabízí také Power Management pro zapojení na 230 V nebo 400 V.

**Dostupnost:
novinka již v prodeji**

Samsung NZ64B7799GK/U2

- Flexi indukce
- Šířka 59 cm
- 2 flexi zóny – každá se 4 segmenty
- Odnímatelný magnetický ovladač

Tato indukční deska přináší unikátní způsob ovládání pomocí magnetického knoflíku, který zajišťuje precizní nastavení teploty i se znečištěnými rukama a lze jej z desky zcela odejmout. Levá i pravá část desky obsahuje flexibilní zóny, přičemž se pod každou z nich nachází 4 podlouhlé indukční zóny. Jednotlivé segmenty se automaticky spojují a rozdělují podle nádob, které na ně položíte. Teoreticky tak lze využít i každou ze 4 indukčních cívek zvlášť. Deska je vybavena displejem a funkcí Assist Sensor, která automaticky optimalizuje výkon pro dosažení nejvyšší efektivity. Vyžívá k tomu dodávanou externí teplotní sondu. Díky designu Slim Fit má deska ztenčený profil, což usnadňuje instalaci a poskytuje více úložného prostoru v kuchyňské lince. Nechybí ani wi-fi připojení pro monitorování vaření na dálku.



Dostupnost: v prodeji



THE INSPIRED HOME SHOW®

IHA's GLOBAL HOME +
HOUSEWARES MARKET

10-12 March 2026 | Chicago, USA
TUESDAY - WEDNESDAY - THURSDAY

WHERE THE INDUSTRY CONNECTS AROUND INNOVATION AND INSPIRATION

"With over 2,000 brands and hundreds of thousands of unique products from over 50 countries, don't miss attending **The Inspired Home Show® 2026**. When speaking with exhibitors, be sure to inquire about direct import programs that allow you to source directly from the factory without needing to worry about U.S. tariffs and transshipments. And for smaller orders, inquire about duty-drawback programs that allow foreign-made products to be exported from the U.S. without the burden of added U.S. tariffs.

Visit the Show to be inspired, to source new innovations and to experience our world-class city – we look forward to welcoming you to Chicago, March 10-12!"

– **DEREK MILLER**, President & CEO, International Housewares Association

Register for your FREE entrance badge:
TheInspiredHomeShow.com



© 2025 International Housewares Association. All Rights Reserved.





Siemens iQ500 ED61AHSC1E

- Flexi indukce
- Šířka 60 cm

- 1 dvojitá flexi zóna + 2 standardní zóny
- Senzor fryingSensor Pro

Model ze série iQ500 v černém matném provedení nabízí funkci combiZone, která umožňuje spojit 2 indukční zóny do jedné pro použití rozměrného nádobí. Ovládání Multitouch+ zajišťuje přímou a snadnou regulaci teploty dotykem. Zásadní funkcí je zde fryingSensor Pro, který hlídá teplotu v pánvi a zabráňuje tak připálení pokrmů. Deska podporuje technologii Home Connect pro vzdálenou správu a integraci do chytré domácnosti. Díky systému Intelligent hood automatic dokáže deska spolupracovat s kompatibilním odsavačem par a automaticky jej ovládat. Design je bezrámečkový.

Dostupnost:
novinka již v prodeji

Smeg SI364BM

- Klasická indukce
- Šířka 60 cm

- 4 standardní varné zóny
- Ovládání pomocí knoflíků

Tato 60cm indukční varná deska z designové řady Classica spojuje moderní technologii vaření s tradičním způsobem ovládání. Místo dotykových panelů zde najdete 4 ovládací knoflíky s ocelovým vzhledem. Umístěné jsou samozřejmě v přední části. Deska v černém provedení se zkoseným okrajem nabízí přesnou regulaci výkonu a funkci automatického přizpůsobení průměru nádobí. Součástí výbavy je systém Eco-Logic Advance pro optimalizaci spotřeby energie s možností omezení příkonu. A to od 2,4 kW v krocích po 0,1 kW. Nechybí ani indikace zbytkového tepla či ochrana proti náhodnému spuštění.



Dostupnost: v prodeji



Teka Van Gogh IBF 95 FST VG

- Flexi indukce
- Šířka 90 cm

- 2 dvojitá flexi zóny + 1 standardní zóna
- Design edice Van Gogh

Tato 90cm široká indukční deska je skutečným designovým skvostem z edice Van Gogh. Její povrch zdobí motiv inspirovaný obrazem Slunečnice ve dvoubarevném provedení s detaily v šampaňské barvě. Varná deska disponuje celkem 5 varnými zónami, včetně 2 zón Flex, které lze spojit dohromady. K ovládání slouží dotykový Slider. Zásadní jsou speciální funkce s teplotními senzory (DirectFunctions), které automaticky udržují správnou teplotu pro smažení, grilování, rychlý var nebo udržení teploty. Součástí funkční výbavy je také časovač či možnost pozastavení vaření při zachování všech nastavení.

Dostupnost:
novinka již v prodeji

Whirlpool WL S3777 NE

- Flexi indukce
- Šířka 77 cm

- 1 dvojitá flexi zóna + 2 standardní zóny
- Technologie 6. SMYSL

Pokud hledáte o něco více prostoru pro vaření, než nabízejí standardní 60cm modely, může vás zaujmout tato cenově dostupnější deska Whirlpool v šířce 77cm. Větší rozměr desky umožňuje komfortnější manipulaci s nádobím. Deska je vybavena funkcí FlexiCook, která umožňuje spojit 2 varné zóny vlevo do jedné velké aktivní plochy pro umístění větších hrnců či pekáčů. Zbýlé 2 zóny jsou standardního typu. Zásadní je u tohoto modelu technologie 6. SMYSL, která nabízí asistované vaření prostřednictvím 4 přednastavených funkcí: Udržování v teple, Rozpouštění, Dušení a Uvedení do varu. Ovládání řeší Whirlpool pomocí slideru pro snadnou regulaci. Z praktických funkcí nechybí Power Management nebo Booster.



Dostupnost: v prodeji



Ooni Volt 2

Nová elektrická pizza pec, kterou využijete celoročně

Přestože je značka Ooni především synonymem pro špičkové venkovní pece na pizzu využívající plyn či dřevěné pelety, už před časem překvapila svým prvním elektrickým modelem. Nyní přichází na trh s druhou generací této trouby, která otevírá dveře k autentické neapolské pizze i lidem bez zahrad a balkonů. V kuchyni ji lze navíc používat celoročně. A díky patentované technologii Pizza Intelligence™ a schopnosti dosáhnout extrémních teplot nabízí výkon, který byl doposud doménou výhradně komerčních zařízení.



Prodejci domácích spotřebičů se často setkávají s poptávkou po zařízení, které by v domácích podmínkách dokázalo replikovat výsledky z profesionální pizzerie. Běžné domácí trouby s maximem okolo 300 °C však na tento úkol nestačí. Ooni Volt 2 tento technologický limit překonává a přináší na trh řešení bez kompromisů.

Výkon bez kompromisů: 450 °C za 12 minut

Klíčovým parametrem pro přípravu pravé pizzy je teplota. Model Ooni Volt 2 je schopen dosáhnout vnitřní teploty 450 °C, což je hodnota nezbytná pro správnou reakci těsta a vytvoření typických „leopardích“ skvrn na okrajích.

Ohromující je však především rychlost nahrátí. Díky optimalizovanému výkonu a izolaci je pec připravena k pečení již za 12 minut od zapnutí. Samotná příprava neapolské pizzy pak v této teplotě trvá pouhých 90 vteřin. Pečící kámen akumuluje teplo a zajišťuje perfektně propečenou spodní část korpusu, zatímco horní topné těleso se stará o bleskové zapečení ingrediencí.

Pizza Intelligence™ a aktivní řízení teploty

To, co činí Ooni Volt 2 skutečnou technologickou špičkou v segmentu, je systém Pizza Intelligence. Nejedná se pouze o termostat, ale o komplexní adaptivní řídicí systém, který v reálném čase upravuje výkon horního a spodního topného tělesa.

Uživatel má k dispozici 3 přednastavené automatické režimy pro různé styly pizzy:

- **Neapolská** – zaměřuje se na maximální žár pro rychlý výsledek.
- **Tenká a křupavá** – optimalizuje poměr tepla pro propečenější krustu.
- **Pan Pizza** – upravuje distribuci tepla pro těsta pečená na hlubokém plechu.

Pro zkušené pekaře je k dispozici plně manuální režim. Unikátní je funkce Boost, která dokáže krátkodobě extrémně rozpálit horní topné těleso. To je klíčové při vkládání nové pizzy do pece, kdy je potřeba okamžitě kompenzovat únik tepla otevřenými dvířky a zajistit konzistentní výsledek pečení i při větším množství kusů připravovaných po sobě.

Univerzální využití a precizní konstrukce

Ačkoliv je Ooni Volt 2 primárně specialistou na pizzu o průměru 30 cm, široký teplotní rozsah z ní činí univerzální nástroj. Teplotu lze regulovat již od 20 °C, což umožňuje využití pece pro kynutí těsta nebo šetrné rozmrazování. Naopak při vyšších teplotách (ale nižších než pro pizzu) skvěle poslouží pro prudké restování zeleniny, přípravu steaků nebo pečení chleba.



Z konstrukčního hlediska je pec navržena tak, aby bezpečně fungovala na běžné kuchyňské lince. Plášť z práškové lakované oceli je tepelně izolován a dvířka jsou osazena trojitým borosilikátovým sklem, které minimalizuje úniky tepla a udržuje vnější povrch bezpečný na dotek. Vestavěný časovač a intuitivní ovládání podtrhují zaměření na uživatelský komfort. Pro více informací a velkoobchodní objednávky kontaktujte oficiálního distributora značky Ooni.

Magazín SELL obdržel pizza pec k otestování a připravuje video, které již brzy vydá na svém youtubeovém kanále [youtube.com/@sellcz](https://www.youtube.com/@sellcz)



V příštím čísle SELL:

První vydání roku 2026 očekávejte po zimní pauze až v polovině března. My se mezitím vydáme na některé americké veletrhy. Očekávat můžete video reportáž z největšího technologického svátku CES, a to už během ledna na našem youtubovém kanále.

DOCESTM

Powered by The Consumer Technology Association[®]



KÄRCHER



NEZBLÁZNĚTE SE Z ÚKLIDU!

**AUTONOMNÍ MYTÍ OKEN
PRO VAŠE MAXIMÁLNÍ
POHODLÍ**

**NOVÉ ROBOTICKÉ
MYČKY OKEN
RCW 2 A RCW 4**

**Více na
www.karcher.cz**



KOLEKTIVNÍ SYSTÉM

PRO SBĚR VYSLOUŽILÝCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ

-  100% plnění zákonných povinností výrobců
-  Nejširší síť sběrných míst v České republice
-  ESG reporting včetně uhlíkové stopy

Partnerství, které dává smysl

