

SELL

Built-in
speciál
- 76 stran!



**JEDINÝ ČESKÝ B2B MAGAZÍN
O TRHU S DOMÁČÍMI SPOTŘEBIČI
- 9 LET NA TRHU**

*Tradiční duel – byl lepší
Domácí veletrh HP Tronic,
nebo FAST Day?*

AEG posiluje na trhu vestaveb
a chystá konektivitu

**MARTIN SVOBODA ZE SPOLEČNOSTI
ELECTROLUX V EXKLUZIVNÍM
ROZHOVORU**

**GfK TEMAX:
TŘETÍ ČTVRTLETÍ PŘINESLO
POKRAČOVÁNÍ RŮSTU TRHU**

*Alza dobývá Maďarsko
V BUDAPEŠTI SE NASTĚHOVALA DO
NOVÝCH KANCELÁŘÍ A NASADILA
TELEVIZNÍ KAMPAŇ. MAĎARSKÝ
E-COMMERCE MŮŽE PROBRAT
Z LETITÉ LETARGIE*

*Pátek, který trval víc než týden
NEZTRÁCÍ „BLACK FRIDAY“
PRODLUŽOVÁNÍM SLEVOVÉHO
OBDOBÍ PUNC MIMOŘÁDNOSTI?*

*Amica si své partnery pečlivě vybírá
LUKÁŠ METELKA VYSVĚTLUJE, PROČ
SE ROZHODL ZMĚNIT ZAŽITÉ POŘÁDKY*

*Skupina výrobků
VESTAVNÉ TROUBY - 60 CM
VESTAVNÉ TROUBY S MAXI OBJEMEM
KOMPAKTNÍ VESTAVNÉ TROUBY
ODSAVAČE PAR*

*Proč jsou indukční desky
De Dietrich lepší?
NEJEN NA TUTO OTÁZKU ODPOVÍDÁ
DANIEL KOWALA ZE SPOLEČNOSTI
ELMAX V EXKLUZIVNÍM ROZHOVORU*

**NOVÝ GENERÁLNÍ ŘEDITEL
WHIRLPOOL CZ & SK CHCE
NASTARTOVAT RŮST FIRMY
EXKLUZIVNÍ ROZHOVOR
S LUKASZEM SYLWESTEREM**



LISTOPAD
PROSINEC
2017



PLUS X AWARD®

jura®

Maximální potěšení z kávy –
čerstvě namletá,
nikoliv z kapsle.



Nový model JURA S8.
Již brzy ve vašich obchodech!

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

držíte v ruce poslední letošní vydání magazínu SELL, které bylo pro naši redakci opravdu velkým soustem, protože jsme do něho přidali rovných 20 stran. Za celých už téměř 10 let, co časopis vydáváme, jsme tak obsáhlé vydání nepřipravovali. A důvod? V průběhu podzimu jsme hovořili s tolika lidmi, jeli na tolik různých akcí a i naši partneři toho měli tolik co říct ve svých vlastních produktových prezentacích, že nezbývalo než přidávat stránky. Osobně pevně věřím, že tento krok oceníte určitě víc, než kdybych vám zde nyní psal, že jsme škrtili a vypouštěli různá témata. Nebudu na druhou stranu zastírat, že nemalý prostor si v čísle uzmuly i jednotlivé značky. Nejde však o nějaký prvoplánový reklamní úder. Stejně jako naše redakce, tak celý trh se vyvíjí a někam posouvá. Před lety u nás vycházely povrchnější, stručnější a méně technické komerční články, jenže většina firem na trhu pochopila, že profesionálové z oboru si žádají mnohem víc, a k tomu je zkrátka potřeba větší plocha a větší úsilí při přípravě textů. Jsem rád, že mnoho našich partnerů začalo zapojovat do přípravy svých textů i školitele a produktové specialisty, protože úroveň časopisu tak nezvedají pouze naše vlastní texty, ale také ty jejich. A byť nesou označení „komerční“, jsou pro vás obchodníky podle mého názoru skutečně přínosné, jelikož vám podrobně představují nejnovější výrobky a technologie. Samozřejmě neustále vymýšlíme další způsoby a cesty, jak časopis nadále po obsahové stránce vylepšit. Nejsme lifestylový měsíčník, nejde nám o vizuální ohňostroj. Ten rádi přenecháme jiným. Naším cílem je přinášet časopis nabitý zajímavým obsahem, který vám pomůže v lepší orientaci na trhu, ať už jde o byznys, strategie, personálie, nebo produkty. A s tím letošním rokem uzavíráme a vstoupíme do toho nového, protože proces sebezdokonalování nikdy nekončí.

Příjemné čtení přeje



Lubor Jarkovský
šéfredaktor



TECHNOLOGIE
TRUE NO FROST™

True No Frost

- Technologie True No Frost zabraňuje vzniku námrazy v chladničce a tím šetří energii
- Energetická třída a spotřeba je neměnná po celou dobu provozu
- Chladí dvakrát rychleji, čímž snižuje zatížení chladicího systému a prodlužuje jeho životnost
- Nedochozí ke kondenzaci vlhkosti a zabraňuje tak tvorbě plísní
- Všechny řady chladniček Samsung



10 LET ZÁRUKA
NA KOMPRESOR

Digitální invertorový kompresor

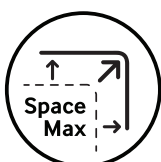
- Plynulý chod digitálního invertorového kompresoru, který nepřetržitě reguluje teplotu
- Rychlost kompresoru je upravována podle teplot snímaných senzory uvnitř i vně chladničky
- Při otevírání dveří tak nevznikají energeticky náročné výkyvy chodu motoru
- Tichý chod a 10letá záruka
- Všechny řady chladniček Samsung



TECHNOLOGIE
TWIN COOLING PLUS™

Twin Cooling Plus™

- Dvojitý chladicí systém se dvěma výparníky chladí oddělení chladničky a mrazáku zvlášť
- Je zajištěna optimální úroveň chlazení a vlhkosti – 75 %
- Potraviny zůstávají déle čerstvé a nedochází k nežádoucímu mísení pachů
- Řady: RB8000J/7000J/5000J/RS4000K
BRB6000
RT6000K/5000K
HM12 FSR/HM12/AW4-CD/AW2-CD



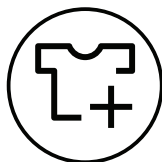
TECHNOLOGIE
SPACE MAX™

Space Max Technology™

- Více vnitřního úložného prostoru než průměrná chladnička
- Ztenčené vnitřní stěny vytvářejí větší a širší vnitřní kapacitu, ale vnější rozměry zůstávají zachovány
- Energetická účinnost je neměnná
- Větší vnitřní objem až o 30%
- Řady: RB8000J/7000J/5000J/RB6000K



Model	Řada	E třída	Barva	True No Frost	Multi Flow	Digitalní Invertorový kompresor	All Around Cooling	Twin Cooling Plus™	CoolSelect Zone/Flex Zone	Fresh Zone	Kitchen Fit™	Chef Collection	Space Max™	Metal Plate	Režim konverze	POZN
Kombinace s mrazákem dole																
RB36J8799S4/EF	RB8000J	A+++	Nerezová ocel	•	•	•		•		•	•	•	•	•		Chef Zone, Chef Pan, Chef Mode
RB41J7899S4/EF	RB7000J	A+++	Nerezová ocel	•	•	•		•				•	•	•		
RB38J7215SR/EF	RB7000J	A++	Nerezová ocel	•	•	•	•			•			•	•		
RB37K63632C/EF	RB6000K	A++	Černé sklo	•	•	•	•			•			•	•		
RB37J501MSA/EF	RB5000J	A+++	Kovový grafit	•	•	•	•		•	•			•	•		CoolSelect Duo
RB37J501MWW/EF	RB5000J	A+++	Sněhově bílá	•	•	•	•		•	•			•	•		CoolSelect Duo
RB37J500MSA/EF	RB5000J	A+++	Kovový grafit	•	•	•	•			•			•	•		CoolSelect Duo
RB37J506MSA/EF	RB5000J	A+++	Kovový grafit	•	•	•	•		•	•			•	•		CoolSelect Duo
RB37J500MWW/EF	RB5000J	A+++	Sněhově bílá	•	•	•	•		•	•			•	•		CoolSelect Duo
RB37J5349SL/EF	RB5000J	A+++	Nerez	•	•	•	•			•				•		
RB37J5329SS/EF	RB5000J	A+++	Inox	•	•	•	•			•				•		
RB37J5029WW/EF	RB5000J	A+++	Sněhově bílá	•	•	•	•		•	•			•	•		
RB37J5009SA/EF	RB5000J	A+++	Kovový grafit	•	•	•	•			•			•	•		
RB37J5345SL/EF	RB5000J	A++	Nerez	•	•	•	•			•			•	•		
RB37J5345SS/EF	RB5000J	A++	Inox	•	•	•	•			•			•	•		
RB37J5235SS/EF	RB5000J	A++	Inox	•	•	•	•			•			•	•		
RB37J5225SS/EF	RB5000J	A++	Inox	•	•	•	•			•			•	•		
RB37J5215SS/EF	RB5000J	A++	Inox	•	•	•	•			•			•	•		
RB37J5005SA/EF	RB5000J	A++	Kovový grafit	•	•	•	•			•			•	•		
RB37J5005BI/EF	RB5000J	A++	Černá	•	•	•	•			•			•	•		
RB37J5015WW/EF	RB5000J	A++	Sněhově bílá	•	•	•	•			•			•	•		
RB37J5015SS/EF	RB5000J	A++	Inox	•	•	•	•			•			•	•		
RB37J5018SA/EF	RB5000J	A+++	Kovový grafit	•	•	•	•	•		•			•	•		
RB37J5025SA/EF	RB5000J	A++	Kovový grafit	•	•	•	•			•			•	•		
RB33J3209WW/EF	RB3000J	A+++	Sněhově bílá	•	•	•	•		•							Police s Easy Slide Out
RB33J3419SS/EF	RB3000J	A+++	Inox	•	•	•	•		•							Easy Slide Out, Grap´N Go basket
RB33J3415SS/EF	RB3000J	A++	Inox	•	•	•	•									Easy Slide Out, Grap´N Go basket
RB33J3515SS/EF	RB3000J	A++	Inox	•	•	•	•			•						Police s Easy Slide Out
RB33J3420SS/EF	RB3000J	A+	Inox	•	•	•	•			•						Police s Easy Slide Out
RB33J3300SA/EF	RB3000J	A+	Kovový grafit	•	•	•	•									Police s Easy Slide Out
RB33J3219SS/EF	RB3000J	A+++	Inox	•	•	•	•		•							Police s Easy Slide Out
RB33J3219WW/EF	RB3000J	A+++	Sněhově bílá	•	•	•	•		•							Police s Easy Slide Out
RB33J3315SA/EF	RB3000J	A++	Kovový grafit	•	•	•	•			•						Police s Easy Slide Out
RB33J3215SS/EF	RB3000J	A++	Inox	•	•	•	•			•						Police s Easy Slide Out
RB33J3205SA/EF	RB3000J	A++	Kovový grafit	•	•	•	•			•						Police s Easy Slide Out
RB33J3315WW/EF	RB3000J	A++	Sněhově bílá	•	•	•	•			•						Police s Easy Slide Out
RB33J3215WW/EF	RB3000J	A++	Sněhově bílá	•	•	•	•			•						Police s Easy Slide Out
RB33J3205WW/EF	RB3000J	A++	Sněhově bílá	•	•	•	•			•						Police s Easy Slide Out
RB33J3015WW/EF	RB3000J	A++	Sněhově bílá	•	•	•	•			•						Police s Easy Slide Out
RB33J3030WW/EF	RB3000J	A+	Sněhově bílá	•	•	•	•									Police s Easy Slide Out
RB33J3200SA/EF	RB3000J	A+	Kovový grafit	•	•	•	•									Police s Easy Slide Out
RB33J3200WW/EF	RB3000J	A+	Sněhově bílá	•	•	•	•									Police s Easy Slide Out
RB33J3030SA/EF	RB3000J	A+	Kovový grafit	•	•	•	•									Police s Easy Slide Out
RB33J3000WW/EF	RB3000J	A+	Sněhově bílá	•	•	•	•									Police s Easy Slide Out
Vestavěná kombinovaná chladnička s mrazákem dole																
BRB260030WW/EF	BRB6000M	A+	Sněhově bílá	•	•	•	•									Police s Easy Slide Out
BRB260034WW/EF	BRB6000M	A++	Sněhově bílá	•	•	•	•									Police s Easy Slide Out
BRB260076WW/EF	BRB6000M	A++	Sněhově bílá	•	•	•	•	•	•	•						Police s Easy Slide Out
Kombinace s mrazákem nahoře																
RT43K6335SL/EO	RT6000K	A++	Nerez	•	•	•	•	•		•					•	
RT38K5435S9/EO	RT5000K	A++	Čistý inox	•	•	•	•	•		•					•	
FoodShow Case chladničky																
RH56J69187F/EF	HMI2 FSR	A++	Nerezová ocel	•	•	•	•	•						•		ShowCase, InnerCase
RH56J6917SL/EF	HMI2 FSR	A+	Nerez	•	•	•	•	•						•		ShowCase, InnerCase
Americké chladničky Side-by-Side																
RS53K4600SA/EF	RS4000K	A+	Kovový grafit	•	•	•	•	•								Homebar
RS53K4400SA/EF	RS4000K	A+	Kovový grafit	•	•	•	•	•								
RS57K4005SA/EF	RS4000K	A++	Kovový grafit	•	•	•	•	•								
RS7577THCSP/EF	HMI2	A+	Nerez	•	•	•	•	•								
RS7547BHCSP/EF	HMI2	A+	Nerez	•	•	•	•	•								
RS7778FHCSR/EF	HMI2	A++	Nerezová ocel	•	•	•	•	•								Homebar
RS7768FHCSR/EF	HMI2	A++	Nerezová ocel	•	•	•	•	•								Výrobník ledu ClearView
RS7768FHCB/EF	HMI2	A++	Černá	•	•	•	•	•								Výrobník ledu ClearView
French Door chladničky																
RF24FSEDBSR/EO	AW4-CD	A+	Nerezová ocel	•	•	•	•	•	•							
RFG23UERS1/XEO	AW2-CD	A+	Nerezová ocel	•	•	•	•	•	•							Dávkovač ledu
Jednodvřevé chladničky a mrazničky																
RR39M7145S9/EO	Twin	A++	Inox	•	•	•	•									Praktická sklopná polička
RZ32M7125S9/EO	Twin	A++	Inox	•	•	•	•									Výrobník ledu Slim
RR35H6165SS/EO	Twin	A++	Inox	•	•	•	•									Praktická sklopná polička
RZ28H6165SS/EO	Twin	A++	Inox	•	•	•	•									Otočný výrobník ledu



AddWash

AddWash

- AddWash dvířka umožňují přidávat oblečení nebo aviváž do pračky kdykoliv během pracího cyklu
- Stačí stisknout tlačítko "pauza" a otevřít AddWash dvířka
- Prádlo nebo aviváž můžete přidat cíleně i do určité prací fáze (např. jemnou halenku pouze na máchání)
- Řady: WW7500K/6500K/5600K/5500K/4500K/WD6500K/5500K

10 LET ZÁRUKA
NA MOTOR

Digitální invertorový motor

- Záruka vyšší energetické účinnosti a dlouhotrvajícího výkonu
- Využívá silné magnety pro tišší chod, díky tomu nedochází k mechanickému tření a opotřebení jeho součástí
- Dlouhá životnost podpořená 10letou zárukou
- Řady WW7500K/6500K/5600K/5500K/4500K/4100K/WW5000J/4000J/WD6500K/5500K/WD6000J/5000J/WD4000M

ŠETRNÉ PRÁNÍ
ecobubble™
TECHNOLOGY

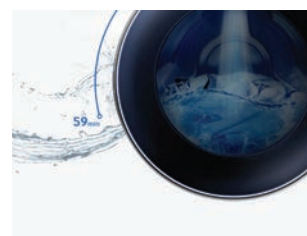
Technologie EcoBubble™

- Zaručuje kvalitní a šetrné praní
- Generuje aktivní pěnu, která vzniká obohacením prací lázně o kyslík a tím aktivuje účinné látky pracího prostředku (enzymy) již při nižších teplotách
- Místo na 60°C můžete prát na 40°C se stejným výsledkem praní
- Prací cyklus je šetrnější ke tkanině a šetří velké množství energie
- Všechny řady Samsung praček a praček kombinovaných se sušičkou

RYCHLÉ PRÁNÍ
MÉNĚ STAROSTÍ

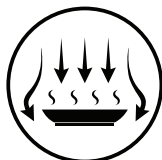
Extra rychlý program Super Speed

- Plnohodnotný program vypere až 5kg prádla za pouhých 59 minut
- Používá přímé vstřikování vody k rychlejšímu máchání prádla v bubnu pračky
- Urychluje odstředování
- Program je určen pro běžně zašpiněné prádlo
- Řady: WW7500K/6500K/WD6500K/WD6000J



Model	Řada	Kapacita	Efřída	Otřmin	Keramické topné těleso	Smart Check	EcoBubble	Motor s digitálním invertorem	Bubble Soak	AddWash dvřřka	Program Super Speed	Smart Control	POZN
9 kg													
WW90K7415OW/LE	WW7500K	9kg	A+++(-30%)	1400	•	•	•	•	•	•	•	•	AddWash
WW90K6414QW/ZE	WW6500K	9kg	A+++(-40%)	1400	•	•	•	•	•	•	•	•	AddWash
WW90J5446FX/ZE	WW5000J	9kg	A+++(-40%)	1400	•	•	•	•	•				CZ/SK panel
WW90J5446FW/ZE	WW5000J	9kg	A+++(-40%)	1400	•	•	•	•	•				CZ/SK panel
WW90J5446DW/ZE	WW5000J	9kg	A+++(-40%)	1400	•	•	•	•	•				CZ/SK panel
8 kg													
WW80K6414QW/ZE	WW6500K	8kg	A+++(-40%)	1400	•	•	•	•	•	•	•	•	AddWash
WW80J5446FW/ZE	WW5000J	8kg	A+++(-40%)	1400	•	•	•	•	•				CZ/SK panel
WW80J5446DW/ZE	WW5000J	8kg	A+++(-40%)	1400	•	•	•	•	•				CZ/SK panel
WW80J5446EW/ZE	WW5000J	8kg	A+++(-40%)	1400	•	•	•	•	•				CZ/SK panel
WW80J5545MW/ZE	WW5000J	8kg	A+++(-10%)	1400	•	•	•	•	•				CZ/SK panel
7 kg													
WW70K52109W/ZE	WW6500K	7kg	A+++(-20%)	1200	•	•	•	•	•	•			AddWash; CZ/SK panel
WW70K44305W/ZE	WW4500K	7kg	A+++	1400	•	•		•		•			AddWash; CZ/SK panel
WW70K5410UW/ZE	WW5500K	7kg	A+++(-30%)	1400	•	•	•	•	•	•			AddWash
WW70K5210UW/ZE	WW5500K	7kg	A+++(-30%)	1200	•	•	•	•	•	•			AddWash
WW70K5210WW/ZE	WW5500K	7kg	A+++(-30%)	1200	•	•	•	•	•	•			AddWash
WW70K42101W/ZE	WW4100K	7kg	A+++(-20%)	1200	•	•	•	•	•				CZ/SK panel
WW70K42106W/ZE	WW4100K	7kg	A+++(-20%)	1200	•	•	•	•	•				CZ/SK panel
WW70J5446FW/ZE	WW5000J	7kg	A+++(-40%)	1400	•	•	•	•	•				CZ/SK panel
WW70J5446DW/ZE	WW5000J	7kg	A+++(-40%)	1400	•	•	•	•	•				CZ/SK panel
WW70J5446EW/ZE	WW5000J	7kg	A+++(-40%)	1400	•	•	•	•	•				CZ/SK panel
WW70J5545MW/ZE	WW5000J	7kg	A+++(-10%)	1400	•	•	•	•	•				CZ/SK panel
WW70J5545DW/ZE	WW5000J	7kg	A+++(-10%)	1400	•	•	•	•	•				CZ/SK panel
6 kg													
WW60J42102W/ZE	WW4000J	6kg	A+++	1200	•	•	•	•	•				CZ/SK panel
WW60J4210JW/ZE	WW4000J	6kg	A+++	1200	•	•	•	•	•				CZ/SK panel
WW60J4210HW/ZE	WW4000J	6kg	A+++	1200	•	•	•	•	•				CZ/SK panel
WW60J4210LW/ZE	WW4000J	6kg	A+++	1200	•	•	•	•	•				CZ/SK panel
WW60J4060LW/ZE	WW4000J	6kg	A+++	1200	•	•	•	•	•				CZ/SK panel
WW60J42602W/ZE	WW4000J	6kg	A+++	1200	•	•	•	•	•				CZ/SK panel
WW60J4260JW/ZE	WW4000J	6kg	A+++	1200	•	•	•	•	•				CZ/SK panel
WW60J4260HW/ZE	WW4000J	6kg	A+++	1200	•	•	•	•	•				CZ/SK panel
WW60J4260NW/ZE	WW4000J	6kg	A+++	1200	•	•	•	•	•				CZ/SK panel
Suřřčka													
DV90M6200CW/ZE	DV6000M	9kg	A+++			•							Suřřicř nřstavec; CZ/SK panel
DV90M5200QW/ZE	DV5000M	9kg	A+++			•							Suřřicř nřstavec; CZ/SK panel
Prařřko - suřřřka													
WD90K6400OW/ZE	WD6500K	9kg	A	1400	•	•	•	•	•	•	•		AddWash; CZ/SK panel
WD90K5410OW/ZE	WD5500K	9kg	A	1400	•	•	•	•	•	•			AddWash; CZ/SK panel
WD80J6410AW/LE	WD6000J	8kg	A	1400	•	•	•	•	•		•		
WD80J5410AW/LE	WD5000J	8kg	A	1400	•	•	•	•	•				
WD80M4443JW/ZE	WD4000M	8kg	A	1400	•	•	•	•	•				CZ/SK panel

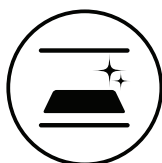
*Modře označenř novinky



HOTBLAST™

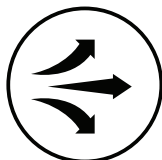
HotBlast™

- Snižuje dobu přípravy pokrmů až o 50 %
- Horký vzduch prochází průduchy přímo na povrch pokrmu
- Jídlo je rovnoměrně propečené nebo ohřáté
- Řada MW7000K

KERAMICKÝ
POVRCH

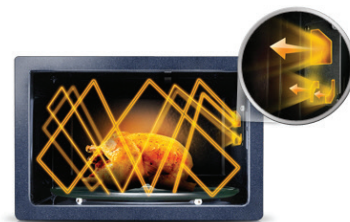
Keramický vnitřní povrch

- Povrch s dlouhou životností (10letá záruka), který chrání před bakteriemi
- Kvalitní a odolný keramický smalt je 7krát odolnější proti poškrábání
- Snadné čištění hladkého povrchu a dlouhodobé zachování stálé barvy
- Všechny řady chytrých trub Samsung

TDS - TROJITÁ
DISTRIBUCE
MIKROVLN

Systém TDS – trojitá distribuce mikrovln

- Inovativní systém 3 antén pro rovnoměrné rozmrazování, ohřívání a vaření
- Bez převařených okrajů nebo nedovařeného středu
- Širší pokrytí a přesnější distribuce tepla
- Všechny řady chytrých trub Samsung



RAPID DEFROST

Rozmrazování Rapid Defrost

- Rychlé a rovnoměrné rozmrazování
- Rozmrazená jídla nejsou nasáknuta vodou a převařená na okrajích
- Rozmrazování podle konkrétního druhu potravin – 4 možnosti
- Všechny řady chytrých trub Samsung



Zdravé vaření

- 20 přednastavených režimů
- Nahradí hotová bufetová jídla určená k ohřátí zdravými domácími pokrmy
- Připravené během několika minut
- Všechny řady chytrých trub Samsung



Model	řada	Příkon	Barva	Uvnitř keramický povrch / objem	TDS	Rapid Defrost	Eco Mode/ LED displej	Healthy Cooking/ AutoCook	Slim Fry™	Crusty Plate	Jogurt/ těsto	Slim Fit	POZN
Konvekce													
MC32K7055CT/EO	MW7000K	900 W	Stříbrný neo nerez	• / 32l	•	•	• / •	•	•	•	•		HotBlast
MC28H5135CK/EO	MW5100H	900 W	Černá	• / 28l	•	•	• / •	•	•	•	•		
MC28H5015AK/EO	MW5000H	900 W	Černá	• / 28l	•	•	• / •	•			•		
MC28H5015AW/EO	MW5000H	900 W	Bílá	• / 28l	•	•	• / •	•			•		
Grill													
MG23H3125NK/EO	MW3100H	800 W	Černá	• / 23l	•	•	• / •	•		•			
MG23F301EJW/EO	MUSE 3	800 W	Bílá	• / 23l	•	•	• / •	•		•			Vaření v páře
MG23F301TAS/EO	MUSE 3	800 W	Stříbrná	• / 23l	•	•	• / •	•					
MG23F301TAK/EO	MUSE 3	800 W	Černá	• / 23l	•	•	• / •	•					
Solo													
MS23H3115FK/EO	MW3100H	800 W	Černá	• / 23l	•	•	• / •	•					Vaření v páře
ME83M/XEO	MARIMBA 23	800 W	Nerez	• / 23l	•	•	• / •	•				•	
MS23F301TAS/EO	MUSE 3	800 W	Stříbrná	• / 23l	•	•	• / •	•					
MS23F301EAS/EO	MUSE 3	800 W	Stříbrná	• / 23l	•	•	• / •	•					
MS23F301EAW/EO	MUSE 3	800 W	Bílá	• / 23l	•	•	• / •	•					
MS23F301TFK/EO	MUSE 3	800 W	Černá	• / 23l	•	•	• / •	•					
ME73M/XEO	MARIMBA	800 W	Nerez	• / 20l	•	•	• / •	•				•	
ME731K/XEO	TRENDY	750 W	Bílá	• / 20l	•	•	• / •	•				•	
MW733K-B/XEO	SOFT 3	800 W	Černá	/ 20l	•	•	• / •	•				•	
ME732K-S/XEO	SOFT 2	800 W	Stříbrná	• / 20l	•	•	• / •						
ME71A/XEO	TRENDY	800 W	Bílá	• / 20l	•	•		•				•	



Nejsilnější sací výkon na světě 40W na kartáči

- Sací výkon POWERbot VR9300 pro různé povrchy a potřeby je stejně výkonný jako u tyčového vysavače
- Různé režimy vysávání
- Plánování vysávání na určitý čas a den



FullView Sensor™ 2.0 a Visionary Mapping™ Plus

- Rozpoznávání překážek bez narážení
- Visionary Mapping™ Plus – optimální vysávání celého prostoru
- Automatické vracení vysavače do základny v rámci prostoru až 320 m²



Edge Clean Master – vysává účinně i v rozích a podél stěn

- Edge Clean Master umístěný vpředu na vysavači zaručuje, že zanechá rohy a okraje u zdí čisté
- Když se hubice dotkne zdi, automaticky se sklopí uzávěrka, která vytvoří bariéru
- Uzávěrka umožní vysát ještě větší množství prachu



SAMOČISTICÍ
KARTÁČ

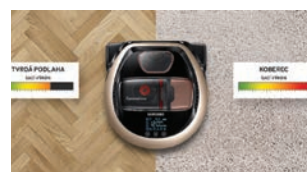
Samočisticí kartáč

- Kartáč automaticky odstraňuje namotané vlasy



Automatický sací výkon na základě povrchu

- Rozpozná typ povrchu, který vysává – zda koberec nebo tvrdou podlahu
- Rozpozná míru znečištění a automaticky přizpůsobí sací výkon



CycloneForce

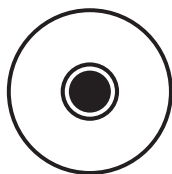
- Zabraňuje ucpávání filtru a tím zabezpečuje dlouhodobý sací výkon



Ovládání přes Wi-Fi

- Vysavač můžete ovládat, i když zrovna nejste doma





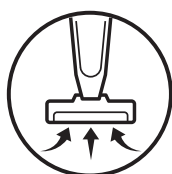
Point Cleaning™

- Stačí ukázat na místo, které chcete vysát
- Vysavač efektivně vysaje místo, na které jste ukázali



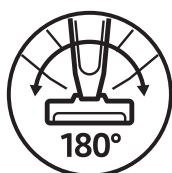
EZClean

- Technologie EZClean umožňuje jednoduše a hygienicky odstranit jakýkoli prach a nečistoty včetně dlouhých, zamotaných vlasů



Sací výkon 30W/10W

- Je vybaven 21,6V Lithium-ion baterií
- Vysavač nabijete za 3 hodiny
- Vysávání 13/30 min.



Easy Handling

- Rafinovaná konstrukce vysavače umožňuje rychlý pohyb okolo rohů nábytků a jiných překážek
- 180stupňové tělo vysavače zabezpečuje rychlé manévrování
- Větší kolečka zajišťují stabilnější a plynulejší pohyb



Model	Barva	Provedení	Sací výkon	Čas používání	Hlučnost	Vyměnitelná baterie	Technologie čištění	Kapacita	Štěrbínová hubice	VS6000KL - baterie	STICK - Prodloužená trubice	STICK - Extra filtr
Tyčové												
VS60K6030KB	Modrá	2-in-1 stojící	30W / 10W	13min / 30min	83dB	Ano	Cyclone Force™	0,25L	•	•	Volitelné*	•
VS60K6050KW	Bílá	2-in-1 stojící	30W / 10W	13min / 30min	83dB	Ano	Cyclone Force™	0,25L	•	•	Volitelné*	•

* vysavač nema v balení predizenu trubicu

Model	Řada	Sací výkon	Systematická navigaces automatickým nabíjením	Eliminace nárazů - Full View Sensor 2.0	Wifi + Aplikace	Typ baterie	Doba provozu (výkon)	Max. plocha pokrytí	Grafický displej	Čistící režim	Plán vysávání	Funkce dálkového ovladače	Funkce virtuální stěny	Samočistící kartáč	Dálkový ovladač	Virtuální stěna	Náhradní filtr
Robotické																	
VR10M701CUW	VR7000	10W	•	•		21.6V Li-Ion	30/60 min	210 m ²	LED	auto, spot	• 24h cyklus						
VR10M702CUW	VR7000	10W	•	•		21.6V Li-Ion	30/60 min	210 m ²	•	auto, repeat on/off, manual, spot	•	•					
VR10M703CWG	VR7000	10W	•	•	•	21.6V Li-Ion	30/60 min	210 m ²	•	auto, repeat on/off, manual, spot	•	+ laser			•		
VR20M705CUS	VR7000	20W	•	•		21.6V Li-Ion	30/60/90 min	320 m ²	•	auto, repeat on/off, manual, spot, silence	•	+ laser	•	•	•		
VR20M707CWD	VR7000	20W	•	•	•	21.6V Li-Ion	30/60/90 min	320 m ²	•	auto, repeat on/off, manual, spot, silence	•	+ laser	•	•	•	•	•
VR20K9350WK	VR9300	40W	•	•	•	21.6V Li-Ion	30/60/90 min	320 m ²	•	auto, manual, spot, silence, select go - přesný výběr plochy	•	+ laser	•		•	•	•



Obsah

Listopad-prosinec 2017

3 Editorial

8 Novinky

Zajímavosti ze světa bílé techniky

9 Dyson rozšiřuje svou řadu ventilátorů a teplotetů o čističku vzduchu Pure Hot+Cool

10 Alza pokračuje ve své „maďarské misi“.

Může změnit maďarský online byznys

12 Lukasz Sylwester, nový generální ředitel Whirlpool CZ&SK:

Naším hlavním cílem je znovu nastartovat Whirlpool k růstu. Rok 2018 bude ve znamení nových vestaveb a praček FreshCare+

14 Vestavné spotřebiče Whirlpool

Nekonečně mnoho kombinací pro jakoukoliv instalaci

18 Úroveň kontraktačních výstav opět o něco stoupla.

Domácí veletrh HP Tronic i FAST Day se letos povedly

22 Spotřebiče Beko pro každou kuchyň

24 Skupina výrobků

Vestavné trouby – 60 cm

29 Představujeme žhavou novinku: vestavné trouby Bosch Serie 6 a 4 s prémiovými vlastnostmi

34 MORA: Kolikrát v životě jste se chtěli stát kuchařským mistrem?

36 Martin Svoboda, šéf divize domácích spotřebičů Electrolux:

AEG posílilo díky Mastery Range v kategorii vestaveb. Chystáme také první spotřebiče s konektivitou

38 AEG Mastery Range

Kulinářské delikatesy nyní zvládne připravit každý

42 Skupina výrobků extra

Vestavné trouby s nadstandardní šířkou

43 Vestavby na českém trhu podle GfK**44 Lukáš Metelka, generální ředitel Amica CZ&SK:**

Pokračujeme v posilování značky, s některými velkoobchody nespolupracujeme, protože to pro nás není přínosné

46 Vestavné vaření se značkou Amica

Doporučte flexi indukční desky nebo designové trouby Integra

48 Skupina výrobků

Kompaktní vestavné trouby

52 Nová vestavná řada Hoover Vanity**54 Daniel Kowala, obchodní ředitel Elmax Store:**

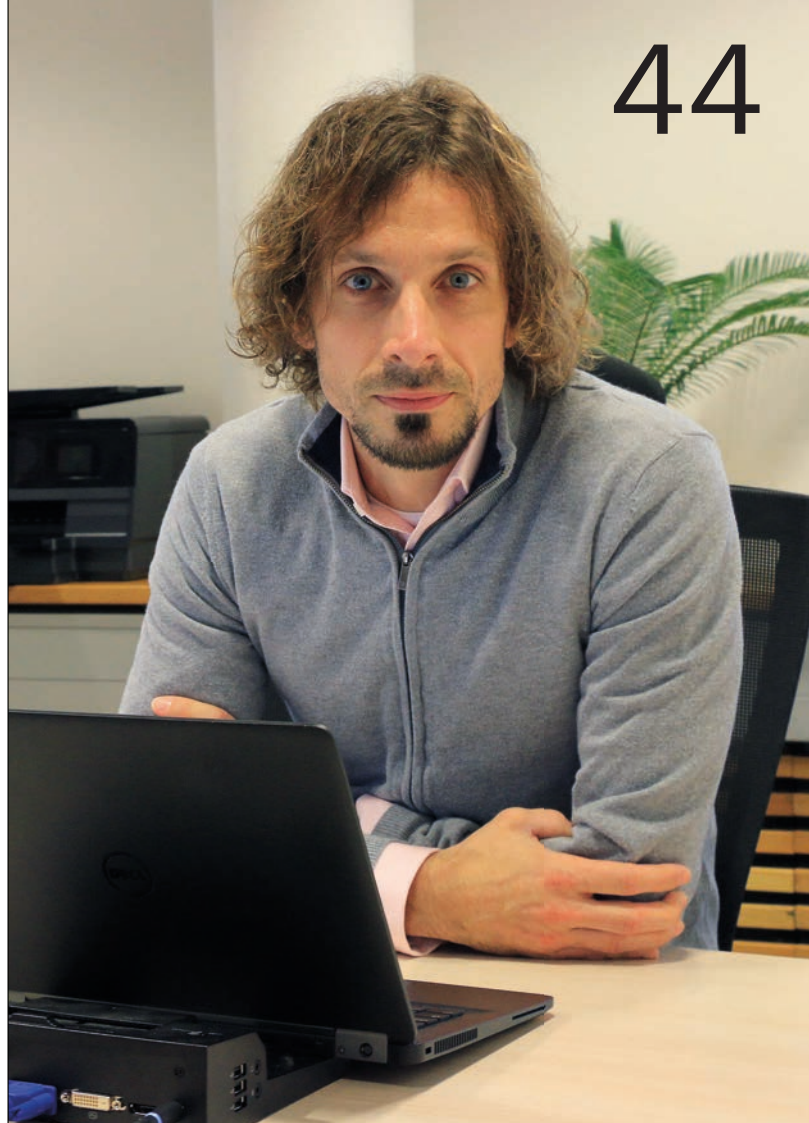
Indukční desky vypadají všechny stejně, rozdíly v kvalitě konstrukce jsou ale propastné

56 De Dietrich: Spotřebiče nové generace přicházejí na český trh**58 2018 – jaké trendy nás čekají v digitálním marketingu?****60 NTM získalo díky Elektrowinu do sbírek další spotřebiče i jejich příběhy****61 Pomalé odšťavňování – tajemství dokonalých hustých džusů a lahodných smoothie****62 Zrcadlo aneb chvílka k zamyšlení**

Na Hromnice o den více aneb nekonečný Black Friday

64 Nové americké chladničky Concept**66 Skupina výrobků**

Odsavače par

72 GfK TEMAX: Trh s elektronikou a spotřebiči pokračuje v růstu. Černým koněm jsou malé spotřebiče

1 SVĚTOVÁ
JEDNIČKA
MEZI
KUCHYŇSKÝMI
ROBOTY

TOKIOI NETAIVELA
HYDROPIVA ORGANIZACE
PRODEJE V HODNOTĚ
LEDEN - PROSINEC 2016



KENWOOD

Který bude *můj* Chef?

CHEF XL

**CHEF XL
ELITE**

**CHEF XL
TITANIUM**



Maminka



Hostitel



Expertka



**Záruka
10 let
na motor**

1 robot < **20+** nastavců < **100** možností

Mlýnek na maso

Bubínkové struhadlo

Nástavec na krájení kostiček

Mlýnek na obiloviny

Pomalý odšťavňovač/lis

Nástavec na ploché těstoviny - plát

Nástavce na Tagliatelle, Tagliolini, Trenette, Spaghetti

Nástavec na tvarované těstoviny

Tvořítka na tvarované těstoviny

Tvořítka na cukroví

Zmrzlinovač

Elektronická váha

Flexi metla

Metla pro jemné promísení

SPODNÍ VÝSTUP

VÝSTUP NÍZKÉ RYCHLOSTI

VÝSTUP VYSOKÉ RYCHLOSTI

Skleněný ThermoResist mixér

Mlýnek/chopper

Strouhač a kráječ

Odstředivý odšťavňovač

Lis na citrusy

Food processor



CHEF XL

1200 W



Odolný pomocník

- 1200W motor
- Nerezová 6,7l pracovní mísa
- Totální planetární systém míchání
- Variabilní rychlost s pozvolným startem + puls
- Kryt proti rozstříku s plnicím otvorem
- 3 výstupy rychlosti pro připojení 20+ nástavců
- **3 kovové metly:** balonová šlehačí metla, hnětací hák a K-metla
- Celokovové tělo
- Barva stříbrná

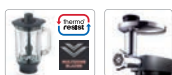
Metly:



KVL4170S Chef XL

V balení:

1,6 l skleněný Thermoresist mixér KAH358GL
Mlýnek na maso KAX950ME



KVL4220S Chef XL

V balení:

1,6 l skleněný Thermoresist mixér KAH358GL
Mlýnek na maso KAX950ME
Bubínková struhadla KAX643ME



CHEF XL ELITE

1400 W



Vychutnejte si každý okamžik

- 1400W motor
- Nerezová 6,7 l pracovní mísa s držadly
- Totální planetární systém míchání
- **Ovladač rychlosti s LED indikátorem**
- Variabilní rychlost s pozvolným startem + puls
- **Unikátní extra pomalá rychlost** pro jemné zapracování surovin
- Kryt proti rozstříku z materiálu Tritan s plnicím otvorem
- 3 výstupy rychlosti pro připojení 20+ nástavců
- **3 nerezové metly:** pevná balonová šlehačí metla, spirálový hnětací hák a K-metla
- **Bezpečnostní pojistka** zdviženého ramene
- Celokovové tělo
- Barva stříbrná

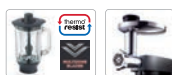
Metly:



KVL6370S Chef XL Elite

V balení:

1,6 l skleněný Thermoresist mixér KAH358GL
Mlýnek na maso KAX950ME



KVL6420S Chef XL Elite

V balení:

1,6 l skleněný Thermoresist mixér KAH358GL
Mlýnek na maso KAX950ME
Bubínková struhadla KAX643ME



CHEF XL TITANIUM

1700 W



Výkon, který inspiruje

- Extrémně výkonný 1700W motor s 10 letou zárukou
- Unikátní funkce **osvětlení pracovní mísy**
- Nerezová 6,7 l pracovní mísa s držadly
- Totální planetární systém míchání
- **Osvětlený ovladač rychlosti** s tlačítkem start/stop
- Variabilní rychlost s pozvolným startem + puls
- **Unikátní extra pomalá rychlost** pro jemné zapracování surovin
- Kryt proti rozstříku z materiálu Tritan s plnicím otvorem
- 3 výstupy rychlosti pro připojení 20+ nástavců
- **5 metel SYSTEMPRO:** pevná balonová šlehačí metla, spirálový hnětací hák a K-metla
- **2 speciální cukrářské metly:** Flexi metla na krémy a metla pro jemné promísení
- **Bezpečnostní pojistka** zdviženého ramene
- Celokovové tělo
- Barva grafitová

Metly: SYSTEMPRO™



KVL8400S Chef XL Titanium

V balení:

1,6 l skleněný Thermoresist mixér KAH358GL
Mlýnek na maso KAX950ME
Food processor KAH647PL



KVL8470S Chef XL Titanium Megapack

V balení:

1,6 l skleněný Thermoresist mixér KAH358GL
Mlýnek na maso KAX950ME
Food processor KAH647PL
Lis na citrusy AT312
Mini chopper/mlýnek AT320



Záruka
10 let
na motor



Beko je na nové adrese. Nové kanceláře ocení zaměstnanci i obchodní partneři

České zastoupení značky Beko po dlouhých letech vyměnilo starší, a kvůli značnému růstu firmy, již

nedostatečné zázemí v pražských Vokovicích za moderní prostory přímo u stanice metra Nové Butovice. Do Beka se tak nyní dostanete velmi pohodlně nejen vozem, ale také pražskou MHD. Firma zvolila příjemné prostředí, jehož pojetí a design kopírují přístup značky Beko k vývoji nových technologií, obchodu i koncovým zákazníkům. Kanceláře sami její zástupci popisují jako hřejivější, zábavnější a flexibilnější prostor připravený pro rozvoj kreativity a nových nápadů. Přímo na místě mohou například pohodlně testovat a zkusit nové spotřebiče a jejich funkce. Do budoucna

plánuje vedení firmy nové sídlo využít k lepšímu kontaktu se zákazníky. Beko nově najdete na adrese Bucharova 1423/6 v Praze 5. Do notoricky známé Shiran Tower už proto na kávu z nových automatických kávovarů Beko rozhodně nejezděte.



Orbico rozšiřuje nabídku značky Braun o zdravotní pomůcky

Distribuční společnost Orbico zařadila v průběhu letošního podzimu do svého portfolia nové kategorie výrobků německé značky Braun. Nejde ale o zařízení produkovaná firmou Procter & Gamble, nýbrž americkou firmou Kaz, která má značku Braun v licenci, podobně jako italská společnost De'Longhi, dodávající na trh spotřebiče Braun pro přípravu jídla a žehlicí techniku. Zmíněný Kaz vyrábí a prodává teploměry a měřiče tlaku, což jsou právě výrobky nově zařazené do produktové nabídky českého distributora. Na zahájení distribuce těchto zařízení nás upozornil na veletrhu FAST Day obchodní manažer Martin Desort z firmy Orbico.

Teploměry

Nejvíce zalistovaných výrobků spadá do kategorie teploměrů v různých cenových relacích. Vždy jde ale o sofistikované přístroje s velmi přesnými výsledky. Všechny modely si postupně projdeme.

Bezdotykový a čelní teploměr Braun NTF3000

Do nejvyšší kategorie patří tento model s maximálně jednoduchým, rychlým a pohodlným měřením, kte-



rý lze používat dvěma způsoby. Buď bezdotykově, když například dítě spí a nechceme ho budít, nebo dotykově (především sebedměření). NFT3000 používá patentovanou a klinicky ověřenou technologii, která zachytí v porovnání s běžnými čelními teploměry dvakrát více tělesného tepla.



Lékaři nejpoužívanější ušní teploměry Braun ThermoScan

Řada ThermoScan se pyšní tím, že její teploměry jsou v mnoha západních zemích nejpoužívanější přímo mezi pediatry a praktickými lékaři. Na českém trhu ji zastupují tři modely, z nichž nejvyšším je ThermoScan 7 s kódovým označením IRT6520. Vyznačuje se vysokou přesností a praktickými funkcemi – například umožňuje nastavení věkové kategorie, nepostrádá velký dobře čitelný LCD displej, paměť na 9 posledních měření a lze u něho používat jednorázové krytky pro maximální hygienu. Levnější alternativou jsou v této řadě ještě modely ThermoScan 5 IRT6020 a ThermoScan 5 IRT6020.

Klasické teploměry

I v nejnižší cenové kategorii obsahuje technologicky zajímavý teploměr v po-

době modelu Braun PRT2000. Najdete u něho totiž funkci Age Precision s nastavením věkové kategorie. Barevně podsvícený displej pak pomocí zelené, žluté nebo červené barvy indikuje závažnost naměřené teploty i podle věku pacienta. Teploměr zvládne provést měření během 8 vteřin.

Úplně nejjednodušší je potom model Braun PRT1000 s LCD displejem a měřením během 10 vteřin.

Digitální tlakoměr ExactFit 3

Výčet novinek uzavírá osobní tlakoměr BP6000 s profesionální přesností měření doloženou organizací ESH (Evropská společnost pro hypertenzi). Zařízení pracuje se systolickým a diastolickým tlakem i tepovou frekvencí. V balení najdete dvě velikosti manžet. Ovládání je velmi jednoduché a pohodlné. Díky velkým tlačítkům a rozměrnému LCD displeji by s ním neměli mít problém ani starší lidé. Tlakoměr disponuje pamětí na 40 měření pro 2 uživatele (včetně času a data) a dokáže vypočítat průměrné hodnoty z posledních 3 měření.



Více informací o teploměrech a tlakoměru značky Braun vám poskytnou obchodní zástupci společnosti Orbico, u které můžete pro svůj obchod výrobky také objednat.

DYSON ROZŠIŘUJE SVOU ŘADU VENTILÁTORŮ A TEPLOMETŮ O ČISTIČKU VZDUCHU PURE HOT+COOL

Air Multiplier je název patentované technologie, která je srdcem celé modelové řady produktů Dyson, jež způsobily revoluci na trhu s ventilátory. Nyní se tato řada rozrůstá také o multifunkční zařízení, která umí vzduch v místnosti nejen rozpohybovat, ale rovněž ohřát, optimálně zvlhčit a dokonce vyčistit.

Jak technologie Air Multiplier pracuje?

Tato jedinečná technologie je jedním ze stovek patentů značky Dyson a uživatelům přináší několik výhod. Produkty díky ní na první pohled zaujmou neotřelým vzhledem bez rotujících lopatek, což je dnes již designérskou signaturou zakladatele značky Jamese Dysona. Čím je tedy umožněno proudění vzduchu, když ne lopatkami? Vzduch je nasáván energeticky účinným digitálním motorem umístěným v základně každého zařízení. Při průchodu prstencovým otvorem v obvodu kruhové či elipsovitě horní části se proudění zrychluje a vzduch prochází nad aerodynamickou plochou s křídlovým profilem, kde se objem nasávaného vzduchu zvyšuje a jeho proudění se usměrňuje. Vzniká tím silný, plynulý a koncentrovaný proud vzduchu o vysoké rychlosti. Ten přináší mnohem větší uživatelský komfort než pulzující porывy vzduchu produkované lopatkovými ventilátory. Minimální vydávaný hluk všemi modely Dyson s technologií Air Multiplier je výsledkem mnohaletého výzkumu. Uživatelé v těchto neobyčejných ventilátorech získávají pro svůj interiér nejen vysoce funkční a krásné, ale také tiché zařízení.

Moderní design a bezpečnost

Celá řada Dyson Air Multiplier kromě vyspělých technologií vyniká i vytříbeným minimalistickým designem v bílo-stříbrném provedení. Vedle moderního vzhledu je ale design výhodný i z hlediska údržby. Díky absenci mřížek nebo lopatek vrtulí lze přístroje velmi jednoduše čistit. Jsou navíc mnohem bezpečnější, protože nemají žádná viditelná topná tělíska nebo rotující vrtule, které by ohrožovaly zvědavé děti či domácí mazlíčky. A při převrnutí se dokonce automaticky vypnou.

Čistička vzduchu Dyson Pure Hot+Cool

Zajímavou novinkou je kombinace hned několika zařízení v jednom. Přístroj s názvem Dyson Pure Hot+Cool je skloubením čističky vzduchu, ventilátoru i teplometu. Nejdůležitější vlastností přístroje je spolehlivé odstranění nežádoucích plynů a zachycení 99,5 % alergenů a škodlivin v místnosti. Díky filtru HEPA s borosilikátovým sklem, aktivní uhlíkovou vrstvou a grafitovou impregnační Tris zachytí pylové alergeny a prachové částice z venkovního ovzduší a odstraní dokonce i spory plísní. Používat ho lze i k ohřevu v zimě či ochlazení v létě.

Zařízení disponuje řízením proudu vzduchu Jet Focus se dvěma režimy. Pro směrový režim je teplý vzduch urychlován průchodem přes 2,5mm štěrbinu a podél křídlové plochy, která generuje silný proud teplého vzduchu a směřuje jej přímo. Pro rozptýlený režim prochází část proudu vzduchu druhou, tzv. sekundární štěrbinou. Poté, co se oba proudy vzduchu opět setkají, jsou vedeny 45stupňovým projektořem, čímž se vytváří silný a široký proud vzduchu.

V nabídce nadále zůstává pestré portfolio klasických ventilátorů Dyson i zvlhčovač vzduchu. Pro další informace a objednávky kontaktujte českého distributora značky, firmu SOLIGHT.





Alza pokračuje ve své „maďarské misi“. Může změnit maďarský online byznys

Když v srpnu 2016 oznámila Alza svůj vstup na maďarský trh, nikoho to příliš nepřekvapilo. Tehdy nově vybudované distribuční centrum na Slovensku tvořilo dokonalý odrazový můstek, aby zelený Alzák vtrhl k jižnímu sousedovi. Maďarsko je totiž mnohonásobně méně rozvinuté, pokud jde o online nakupování, a skýtá proto obrovský potenciál. Hlavně pro ty, kteří jsou schopni na tamní trh přenést své know-how odjinud. A zde má Alza oproti lokální konkurenci obrovskou výhodu.

Česká republika je jednou z nejrozvinutějších zemí s e-commerce v Evropě – patří jí pátá příčka v evropském žebříčku států dle podílu online prodeje. Letos by měl jejich podíl dosáhnout více než 10 % z celého maloobchodu. V Maďarsku to je téměř čtyřikrát méně. S rozvojem internetu a mož-

ností nakupovat pomocí chytrých telefonů nebo tabletů ale nastane v Maďarsku v blízké budoucnosti podobná „e-shopová“ revoluce, jak tomu bylo a nadále vlastně je i u nás. Tamní hráči zůstávali dlouhou dobu v určité letargii, protože online obchod byl pro ně spíše podružným tématem.

Tomu odpovídá úroveň služeb, webových stránek, které jsou často několik let staré a neoptimalizované pro telefony, a určitá nepružnost a těžkopádnost zdejší e-commerce. Pokud si porovnáme způsob fungování větších českých e-shopů a těch maďarských, můžeme konstatovat, že Maďarsko je minimálně o 5, ale spíše o téměř 10 let pozadu, byť dochází v poslední době k dynamickým změnám. Místní spáče z poklidné a velmi dlouhé siesty začala už loni probouzet právě Alza, jejíž zelený mimozemšťan vtrhl na obrazovky televizorů

a velmi intenzivně dává jak spotřebitelům, tak obchodníkům najevo, že přichází éra změn. Pro mnohé Maďary z byznysu se spotřebním technickým zbožím nejde vlastně ani tak o probuzení, jako o pořádný kopanec. Sázka na okamžitou dostupnost velkého množství zboží a rychlé doručení fungují Alze jak doma v Česku, tak na dalších trzích, kam expandovala. Maďarsko nebude výjimkou.

V říjnu se firma nastěhovala do nových kanceláří a byla vůbec prvním nájemníkem v zrekonstruované sedmipodlažní kancelářské budově Skylight City přímo v Budapešti. Součástí je samozřejmě i showroom a moderní prodejna a má ambice stát se podobnou nakupovací Mekkou, jakou je hlavní showroom a prodejna Alzy v pražských Holešovicích. Maďari mohli doposud objednávky vyzvedávat pouze v menší pobočce Alzy v centru Budapešti. Současně probíhá kontinuální nábor nových sil, který není úplně jednoduchý, protože pro mnoho pozic požaduje Alza jak perfektní znalost maďarštiny, tak češtiny. Každopádně má zelený mimozemšťan našlápnuto, aby nastartoval v Maďarsku online byznys, a přestože teď jeho příchod způsobil mnohým konkurentům vrásky na čele, ve výsledku mu možná budou děkovat, protože v základu bude stačit model Alzy okopírovat (jak mnozí učinili na české online e-shopové scéně).

Lubor Jarkovský



SAMSUNG

#JednodussiZivot

jednodussizivot.cz



Lukasz Sylwester:

Naším hlavním cílem je znovu nastartovat Whirlpool k růstu. Rok 2018 bude ve znamení nových vestaveb a praček FreshCare+

V české a slovenské pobočce společnosti Whirlpool došlo během posledních dvou let od zahájení akvizice Indesitu k mnoha změnám. Nový generální ředitel Lukasz Sylwester přišel do Prahy letos v červnu a slibuje, že etapa změn je u konce. Whirlpool má podle něj konečně stabilní vedení.

Whirlpool

Můžete se krátce představit českým obchodníkům s domácími spotřebiči? Odkud pocházíte? A kde jste do svého příchodu do Prahy působil?

Je to zhruba 6 měsíců, co jsem zamířil do vašeho hlavního města, a i když tady jsem krátce, mám za sebou celkem téměř 20 let zkušeností z byznysu s domácími spotřebiči. Po promoci na vysoké škole ekonomické v polské Vratislavi, kde jsem studoval marketing a management, jsem v Polsku pracoval pro firmu Polar, kterou krátce poté koupil Moulinex. Moje kariéra ve Whirlpool začala v roce 2003, když jsem nastoupil na pozici obchodního manažera pro kategorie chlazení a následně praní do naší italské centrály. Po 5 letech jsem zamířil do Jihoafrické republiky, kde jsem po stejnou dobu zastával pozici marketingového ředitele. Mimochodem mým nástupcem byl Ján Živný, který působil dlouhé roky jako šéf marketingu Whirlpool v Česku a na Slovensku. Z Afriky jsem se přesunul do Německa do centrály značky Bauknecht, kde jsem byl zodpovědný za kategorii chlazení a také jsem byl součástí týmu, který se věnoval procesu spojení Whirlpool a Indesit. V roce 2015 jsem se vrátil zpět do evropské centrály v Miláně jako ředitel divize klimatizací a příslušenství Wpro. A potom už následovalo další životní a pracovní dobrodružství v podobě mého angažmá v Praze.

Můžete v krátkosti říci, jak chcete v Česku a na Slovensku uspět v roli nového šefa zdejších poboček Whirlpoolu? Myslím si a současně i věřím, že tajemstvím úspěšného managementu je dělat věci jednoduše. Zjednodušení byznysu je klíčem k úspěchu, protože pokud se vše

stává příliš komplexním a složitým, potřebujete spoustu lidí, kteří se dané věci musejí věnovat a řešit s ní spjaté problémy. To vše vás hrozně zpomaluje, zastírá podstatu určitých otázek, vše je celkově krkolomné. Podle mě tedy tkví úspěch v jednoduché přímočaré organizaci firmy, kde každé oddělení má přesně určené priority a strategii. Pochopitelně potřebujete vedle toho, co jsem teď řekl, i kvalitní výrobky a dobrý marketing. Pokud je nemáte, můžete mít sebelepší organizační strukturu, ale bude to k ničemu. Druhým důležitým faktorem na zdejších trhu je pak podle mého názoru nabídnout to nejlepší našim partnerům – tedy nastavit všechny procesy a systémy, které činí z Whirlpoolu dobrého, předvídatelného a spolehlivého partnera pro společný byznys.

Jaké máte po svém nástupu priority? A jaké případné změny chystáte?

Aktuálně mám na seznamu jen několik zásadních věcí. Tou první a hlavní je vrátit Whirlpool zpět tam, kde byl a kam patří. Tedy rozhodně nad 20% tržního podílu. Povědomí o značce je na českém i slovenském trhu stále hodně vysoké, ale abych byl zcela upřímný, je o dost vyšší než náš současný tržní podíl. V tom vidím potenciál pro růst. A to i pro značku Indesit, která by měla být velmi silným konkurentem pro další značky v nižším cenovém segmentu.

Hovořil jste teď o značce Whirlpool a také o značce Indesit, ale nikoliv Hotpoint. Jaké máte plány s ní?

Aktuálně se pro ni snažíme na zdejších trhu najít tu správnou roli. Důvodem tohoto procesu je, že je lokálně Hotpo-

int posazen výše než Whirlpool, zatímco na jiných trzích je tomu naopak. Jasnou roli Hotpointu určíme v průběhu prvního pololetí příštího roku. Nejsilnějšími značkami, na které se chceme soustředit, jsou každopádně Whirlpool a Indesit.

Při každém setkání s generálním ředitelem společnosti Whirlpool pro Česko a Slovensko pokládáme tu samou otázku. Jaké máte plány se značkou Kitchen Aid? Váš předchůdce ohlásil její chystaný příchod v kategorii velkých spotřebičů, ale nikdy k tomu nedošlo.

Pokud jde o Kitchen Aid, je potřeba si uvědomit, že je to prémiová značka, která si žádá prémiovou investici, služby, logistiku, prezentaci, obchod, distribuci... prémiové všechno, abych tak řekl. Potřebujete kompletní high-endově nastavené oddělení pro Kitchen Aid, abyste mohli tuto značku nabídnout. Než se dočkáte toho, že vyrostete do velikosti, kdy se vám začne investice vracet, trvá to dlouho. V současnosti je má pozornost upřena na Whirlpool a Indesit a nemám žádné konkrétní plány s Kitchen Aid. Nicméně nebudu zastírat, že její uvedení je na rostoucím trhu samozřejmě lákavou představou...

Před více než dvěma lety byla oznámena akvizice Indesitu. Whirlpool se stal rázem největším výrobcem domácích spotřebičů na světě. Proces integrace dosavadního konkurenta nebyl jednoduchý a přinesl mnoho výzev. Jak jednu z největších akvizic v oblasti domácích spotřebičů vnímáte dnes? Co se podařilo? A co mohlo být zvládnuto lépe?

Když dochází ke spojení dvou firem s obratem 2,5 miliardy eur, je to opravdu komplexní záležitost. Je potřeba se posta-

rat o nespočet věcí, jako jsou zásobovací sklady, logistika, produktové portfolio, značky, lidé, IT systémy... Dokončit integraci všech složek byznysu trvá dlouho. Většinu původních struktur Whirlpool a Indesit jsme již spojili. Něco se podařilo lépe, něco hůře.

Co se týče naší lokální organizační struktury, jsem s ní spokojen, byť mi ve firmě schází trocha toho „Indesit DNA“. Je těžké říct, proč konkrétně chybí, ale už se to stalo a teď musíme hledět dopředu a věnujeme svou pozornost byznysu s kvalitním týmem, který jsme postavili.

A pokud byste se měl zamyslet nad budoucností? Jaké změny ještě nastaly? A co od nich mohou vaši obchodní partneři očekávat?

Máme nový informační systém, který konečně spojil Whirlpool a Indesit kompletně dohromady. Nasazujeme ho postupně trh po trhu a už 70% zemí, kde působíme, na něj přešlo. Naposledy to bylo Polsko včetně všech tamních továren. Zde v Česku a na Slovensku ho představíme v dubnu 2018. Od toho kroku mám velká očekávání, protože půjde o zásadní zlepšení pro naši každodenní činnost a obchod, což je důležité jak pro nás, tak především pro naše obchodní partnery. Plánování, lepší dostupnost výrobků, zkrátka celý náš firemní ekosystém bude lepší a plynulejší. Jsem přesvědčen, že tyto změny učiní z Whirlpool lepšího partnera pro byznys.

Zmínili jste se před chvílí o zdejším týmu. Jak jsme již poznamenali, došlo zde k velkým personálním změnám. Je už situace opravdu stabilizovaná? Nebo budete ještě hledat další posily?

Život znamená nikdy nekončící změnu. Přiznávám, že naše nedávná historie byla těch změn plná a že měla dopad na náš obchod i naše partnery. Oceňuji dynamický vývoj, ale byznys má rád stabilitu a kontinuitu, takže teď, po oné vlně změn, nastal čas stanout na pevné zemi. Budeme těžit z bohatých zkušeností, které současný tým má, a dlouhodobých vztahů s našimi partnery v Česku a na Slovensku.

Současná ekonomická situace je velmi dobrá a nálada na trhu pozitivní. Na našem malém trhu je ovšem konkurence velmi silná a tradiční značky jsou pod neustálým tlakem ze strany asijských

nebo tureckých firem. Jak s nimi chcete bojovat? Jakou strategii volíte?

Silná konkurence je dle mého názoru vždy dobrá pro koncové zákazníky. Já určitě nemohu ovlivnit, co plánují a dělají naši konkurenti. Musíme se tedy soustředit na to, co máme pevně v rukou, tedy silné portfolio značek, zajímavé a povedené novinky a kvalitní služby ve vztahu k našim obchodním partnerům.

Letošní rok slaví Whirlpool 25 let svého působení na československém trhu. Jak jste toto výročí oslavili?

Vyrazili jsme na Slovensko do Popradu, kam jsme pozvali více než 100 našich českých a slovenských obchodních partnerů, z nichž mnozí jsou s námi od úplného počátku. Byl to opravdu výjimečný den pro nás všechny. Navštívili jsme naši popradskou továrnu na výrobu praček, kde jsme viděli, jak vznikají nové modely naší klíčové řady FreshCare+. Víte, že z výrobní linky sjede každých 7 vteřin jedna? Myslím, že je to až neuvěřitelné. Byl jsem poctěn, že jsem mohl být součástí této akce. V průběhu těch posledních 25 let investoval Whirlpool nemálo peněz a energie do českého a slovenského trhu. A velká část této investice mířila právě do výroby a vývoje výrobků v Popradu.

Zmínili jste se o nových pračkách nazvaných FreshCare+. Co se za jejich jménem skrývá?

Tato řada je zaměřena skutečně na potřeby uživatelů a jejich komfort. Představte si, že dáváte do bubny várku prádla, zapnete program, ale pak musíte na několik hodin odejít. Nechat prádlo ležet po skončení pracovního cyklu v bubnu není ideální. Podle některých průzkumů zapomíná více než 70% lidí prádlo po vyprání v pračce. Přitom kvůli tomu může zapáchat a je nutné ho vyprat znovu. Díky parní funkci FreshCare+ toto plýtvání vodou a energií odpadá, protože naše unikátní technologie osvěžuje prádlo po dobu 6 hodin po skončení pracovního programu. Šetří tak čas, peníze, vodu a energii. Jedná se o funkci, která je zcela unikátní. Pračky FreshCare+ se po vyprání o prádlo postarají kombinací pohybů bubny a páry, a je tak zabráněno tomu, aby prádlo zapáchalo.



A co Whirlpool a chytré spotřebiče s konektivitou?

V širším pohledu bych řekl, že která z firem přinese do segmentu velkých spotřebičů tyto prvky v praktickém a uživatelsky provedeném provedení, zvítězí. Všichni je vyvíjejí a ukazují, ale faktem je, že spotřebiče se smart funkcemi představují velmi malou část trhu. Určitě bude segment smart výrobků růst a ve Whirlpoolu máme pro jejich vývoj samostatný tým. Například na začátku letošního roku jsme dokonce v Americe koupili známou food aplikaci a webovou stránku, která nám pomůže přinést do našich spotřebičů recepty a návody typu „krok za krokem“. Jmenuje se Yummly – aplikaci si můžete snadno stáhnout a používat. Každopádně je složité nyní říct, kam se budou smart funkce a konektivita v kategorii MDA ubírat. Možná dojde k něčemu podobnému jako před 10 lety se smartphony. Uvidíme.

Jaké novinky plánujete pro rok 2018? Slyšeli jsme, že přijdete se spoustou novinek v kategorii vestaveb, je to tak?

Ano, připravujeme kompletně nové řady výrobků pod značkami Whirlpool a Indesit nejen v segmentu vestavných spotřebičů. Většina z nich přijde v průběhu prvního a druhého čtvrtletí příštího roku. K prohlédnutí budou na veletrhu EuroCucina. Jsem si jistý, že tyto novinky způsobí na trhu opravdu poprask. Konkrétně očekávejte nové trouby, varné desky, odsavače, zkrátka kompletně novou řadu varné techniky s inovativními funkcemi a zcela novým designem. Pokračovat budeme také v rozvoji řady FreshCare+ a portfolia chladicí techniky. Koncoví zákazníci budou nadšeni. Počkejte a během pár měsíců se dozvíte detaily.



VESTAVNÉ SPOTŘEBIČE WHIRLPOOL NEKONEČNĚ MNOHO KOMBINACÍ PRO JAKOUKOLIV INSTALACI

Produktovou nabídku značky Whirlpool tvoří široká škála položek a jejich nemalá část je vestavného typu. V průběhu letošního roku přibyly ve většině kategorií zajímavé novinky, a tak vám přinášíme podrobný průřez portfoliem s typy jak na stávající, tak přicházející spotřebiče, které by v nabídce vašeho obchodu nebo studia neměly chybět.

Vestavné trouby

Jedním ze základních kamenů každé kuchyně je varné místo. Dříve to byl automaticky sporák, ale dnes spotřebitelé stále více přesouvají zájem k vestavným modelům v podobě samostatné trouby a varné desky dokonale integrovaných do kuchyňské linky.

Whirlpool dodává na český trh mnoho typů trub v různých cenových segmentech a různých designech. Mezi nejpopulárnější patří modely v designu Absolute, protože se kromě nadčasového provedení a funkční výbavy vyznačují velmi jednoduchým ovládním, které ještě výrazně usnadňuje technologie 6. smysl. Vybrané modely multifunkčních trub z této řady jsou k dispozici nejen v tradičním nerez, ale i dalších barvách, jako je bílá, černá nebo dokonce champagne.

Velký objem i snadné čištění

Katalog vestavných trub značky Whirlpool obsahuje několik modelů v designu Absolute. Nejoblíbenější model **AKZM 8480 IX** (nerez), **WH** (bílá), **NB** (černá) a **S** (champagne) se vyznačuje 73l pečicím prostorem, který lze velmi jednoduše čistit pomocí pyrolýzy. Technologie 6. smysl pak usnadňuje přípravu pomocí přednastavených kategorií a nabídky receptů. Stačí jen vybrat pokrm, zadat jeho hmotnost a trouba už se o veškeré nastavení včetně teploty, času a způsobu pečení postará sama. Ovládní je intuitivní a jednoduché díky centrálnímu tlačítku/voliči a grafickému displeji. Zmiňovat rychlé přehřívání vnitřního prostoru, horkovzdušnou přípravu jídla nebo jemně dovíraná dvířka (soft close) je už téměř zbytečné, stejně jako přítomnost teleskopických výsuvů dodávaných ve standardním příslušenství.

Alternativou bez pyrolýzy, zato s čištěním SmartClean pomocí páry, kdy stačí nalít na dno trouby 200 ml vody a aktivovat příslušný 30minutový program, je trouba s označením **AKZM 8420 IX**.



Wybrané modely trub Whirlpool používají k čištění systém SmartClean využívající páru k rozpuštění nečistot, které pak uživatel jednoduše setře hadříkem.

A pozor! Aktuálně uvedenou novinkou, která je již naskladněna, jsou cenově dostupnější modely **OKAZ9 6200 CS IX** (nerez) a **AKZ9 6270 IX** (nerez). Nadále zůstáváme v kategorii elektronicky řízených trub s 6. smyslem, 73l objemem a samozřejmě designem Absolute. Trouba **AKZ9 6270 IX** nepostrádá teleskopické výsuvy v základní výbavě. A v čem se liší? Model „6200“ používá parní čištění, zatímco model „6270“ pyrolýzu.

Mikrovlnné trouby, zn. vestavné

Ohřev pomocí mikrovlnného záření, na ten je značka Whirlpool dlouholetý specialista. Zcela změnila trh těchto trub díky dodnes používané funkci Crisp a na českém trhu také prosadila lépe vybavené mikrovlnky s horkým vzduchem nebo vařením v páře. Své výsadní postavení na trhu mikrovlnných trub dokazuje svou velkou nabídkou jak ve volně stojící, tak vestavné kategorii.



U vestaveb nechybějí trouby kompaktní kombinující plnohodnotnou 40l troubu s mikrovlnkou, modely s párou ani menší vestavné modely s výškou pouhých 38,5 cm a objemem 31 l. Konkrétně je řeč o modelech **AMW 730 NB** (černá) / **WH** (bílá) / **IX** (nerez) / **SD** (champagne). Modely s výškou 45,5 cm a objemem 40 l hleďte pod označením AMW 506, také v několika barevných verzích.

Varné desky

Letos na jaře uvedla značka Whirlpool na trh chytrou generaci svých indukčních desek nazvanou W Collection. Nastupující modely mají buď flexibilní zóny, které lze spojovat dohromady, používat na nich rozmanité tvary a velikosti nádob, nebo jsou zcela bezzónové. U desek také přibýly chytré senzory a funkce usnadňující vaření, zabraňující překypění jídla nebo přepalování oleje. Při vývoji byl kladen důraz též na intuitivní ovládání, možnost použití přednastavených receptů a barevnou stálost desek. U většiny nových desek najdete funkci ChefControl pro změnu teploty pouhým přesunem nádoby po flexibilní zóně. Vybrané modely používají dokonce patentovaný sklokeramický povrch iXelium s vysokou odolností proti mechanickému poškození a jednodušším čištěním bez agresivních čisticích prostředků.



Senzor SmartSense s technologií 6. smysl

Jednou z nejzásadnějších novinek u nových indukčních desek W Collection je chytrý senzor, zajišťující ideální teplotu vaření už od 35 °C. Přednastavené programy umožňují volbu určité činnosti, jako je například rozpouštění másla, pomalé vaření, ale i smažení nebo opékání. Uživatel se nemusí zabývat tím, jaká je pro danou činnost optimální teplota – jen zvolí a sleduje vhodný program a deska veškeré parametry vaření nastaví sama. Nejvyšší modely desek s textovými nebo barevnými displeji nabízejí intuitivní volbu z mnoha režimů včetně udržování teploty pokrmu, mírné vaření pod bodem varu a u nejvyšších modelů především 86 přednastavených receptů pro konkrétní oblíbené druhy jídel. U základních modelů desek se potom nachází takzvaný systém SmartSet v podobě automatických funkcí.

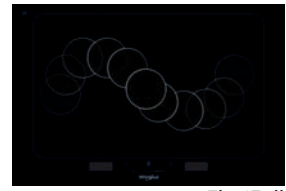
FlexiFull, FlexiSide a FlexiMax

V řadě W Collection naleznete v základu 3 typy desek. Vlakovou lodí je zcela bezzónová deska **SMP 658 C/BT/IXL** takzvaná „free indukce“, pod jejímž sklokeramickým povrchem iXelium se nachází 8 indukčních cívek. Lze tedy používat buď 8 samostatných zón, nebo je spojovat různě dohromady (až 4 v horizontální rovině, 2 ve vertikální). Deska má dotykové ovládání,

s textovým displejem v českém jazyce s asistovaným vařením typu „krok za krokem“.

Nově dostupnější indukční desky jsou dostupné v provedení s různými flexibilními zónami. Vyšší modely nabídnou FlexiMax zónu, vůbec první horizontálně orientovanou flexibilní zónu na trhu. Co to znamená? Zónu FlexiMax získáme spojením 2 zadních varných zón, zatímco v přední části jsou umístěny běžné varné plochy. Díky změněné orientaci flexibilní zóny je varná plocha až o 28 % větší a přináší uživateli ještě větší volnost při vaření. Tyto modely se mohou pochlubit už systémem SmartSense s technologií 6. smysl, zaručující perfektní výsledky v přípravě jakéhokoliv jídla.

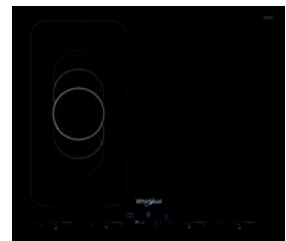
Základní modely nabídnou možnost vytvoření jedné zóny na levé straně desky. Flexibilní části automaticky detekují tvar nádoby a její velikost, takže se aktivují pouze odpovídající cívky. Zde hovoříme o takzvaném FlexiSide provedení desek. Právě tyto modely také nabídnou již v předchozím textu popisovaný základní systém automatického vaření SmartSet.



FlexiFull



FlexiMax



FlexiSide



Plynové desky

Vaření na plamenu patří i přes významný nárůst poptávky po indukčních deskách mezi českými zákazníky nadále mezi velmi populární. A značka Whirlpool jejich zájem pochopitelně reflektuje svou širokou nabídkou modelů na skle i nerez u včetně provedení s povrchem iXelium. Skleněné desky jsou k dispozici nejen v tradiční černé, ale například i barvě champagne. Většinu nabídky tvoří desky s šířkou 59 cm a 4 hořáky. Zde se jedná například o oblíbené desky **GOA 6425 NB** (černé sklo) a **GMF 6422 IXL** (nerez + iXelium). Doplnují je modely s 5 hořáky a šířkou 73 cm – zde to jsou konkrétně modely **GOA 7523/NB** (černé sklo) a **GMF 7522/IXL** (nerez + iXelium). Úzké 30cm desky se 2 hořáky můžete objednávat jak v černém skle, tak nerez.

Odsavače

Designové cítění zákazníků je stejně různorodé jako trh digestoří, kde najdeme mnoho rozličných řešení od těch v roli estetické dominanty kuchyně po ty téměř skryté v nábytku. Whirlpool nabízí mnoho typů odsavačů, aby uspokojil nároky svých zákazníků. Někdo zvolí levnější výsuvný model **AKR 749 IX** vhodný hlavně do menších kuchyní a někdo naopak designově mimořádný nástěnný odsavač **AKR 808 BG** v provedení černého skla. Tento nástěnný model s šířkou 80 cm dosahuje maximálního výkonu 647 m³/h a maximální hlučnosti 68 dB(A). Nebo můžete vsadit na jiný 80cm nástěnný odsavač **AKR 039 G BL** se štěrbinovým nasáváním vzduchu a výkonem až 627 m³/h s hlučností opět 68 dB(A). Pokud pro vás už bylo černé zbytečně moc, je tu nově představený 60 cm široký odsavač **WHVP 63 LT W** kombinující bílou čelní část s černým komínem. Zvládá odsávat až 713 m³/h při maximální hlučnosti 67 dB(A).



Myčky

Úspěšná řada myček Supreme Clean přinesla na trh vylepšené verze užitečných technologií PowerClean a PowerDry. Změn doznaly také koše a vnitřní uspořádání myček, takže vzrostla kapacita, snížila se hlučnost a klesla i spotřeba energie.



Samostatná příborová zásuvka je u modelů, které jsou jí vybaveny, flexibilní a její boční část napravo, nebo nalevo lze zasunout, aby uvolnila místo pro mytí vysokého skla v horním koši.

V kategorii vestavných myček Supreme Clean s šířkou 60 cm najdete množství modelů v nejušpurnější energetické třídě A+++, s funkcí 6. smysl nebo dokonce 6. smysl PowerClean s přídatnými vysokotlakými tryskami v zadní části mycího prostoru a aktivním sušením PowerDry, které zajistí perfektní osušení veškerého nádobí včetně toho plastového. Velkým přínosem je nepochybně přidání samostatné příborové zásuvky do vybraných modelů a navýšení celkové kapacity myček až na 14 sad nádobí. Na výběr jsou samozřejmě jak plně integrované varianty, tak ty s předním panelem.



Inovovaná technologie Power Clean

Společnost Whirlpool u nových modelů vylepšila už tak velmi povedenou technologii Power Clean, která nyní nese přízvisko „Pro“. Přídatný modul s tryskami se zmenšil a zlepšil svůj design, zatímco došlo k výraznému zvětšení plochy, kterou proud vody pokrývá. S tím se ještě zvýšila efektivita mytí hrnců a pánví, které se v zadním koši umísťují vertikálně, nikoliv horizontálně, a tak šetří místo pro další nádobí.

Senzorická technologie 6. smysl dokáže zjistit stupeň zašpinění nádobí a podle něho optimalizuje automatický program. U modelů s tryskami PowerClean Pro dochází pomocí této technologie k úpravě tlaku vody v těchto tryskách.

Jar na půl roku zdarma

Pokud jde o konkrétní produkty, zákazníci byste měli určitě upozornit na vyspělý plně integrovaný model **WIO 3T133 DEL**, ke kterému při koupi myčky do konce roku získá spotřebitel Jar na půl roku zdarma (dostupné do vydání zásob). Myčka pracuje v energetické třídě A+++, pojme až 14 sad nádobí a používá jak 6. smysl PowerClean, tak aktivní sušení PowerDry. A nepostrádá ani samostatnou příborovou zásuvku.

Akce s Jarem platí také pro model **WBO 3T323 6P X** s předním panelem a spotřebou pouhých 6 l vody při standardním mycím cyklu. 6. smysl PowerClean je součástí funkční výbavy této myčky. S podobnými parametry včetně 6l spotřeby vody a Jarem na půl roku zdarma přichází též nový model **WKIO 3T123 6P** v plně integrovaném provedení.

V kategorii 45cm myček vás jistě upoutá plně vestavný model **ADG 522 X** s kapacitou na 10 sad nádobí, samostatnou příborovou zásuvkou a technologií 6. smysl. Velmi dobře se umístil i v dTestu.

Vestavné chladničky

V kategorii vestavných chladniček neusíná Whirlpool na vavřínech a hledá možnost, jak nabídnout zákazníkům co největší prostor i u vestavných modelů včetně nadstandardně vysokého kombinovaného modelu, který poskytuje nebývale velký skladovací prostor. K dispozici jsou ovšem i monoklimatická řešení nebo modely s mrazicím boxem. Vybere si opravdu každý.

Žhavá novinka! 69 cm široké vestavné chladničky s největším objemem na trhu 400 l

Na trhu volně stojících chladicích a mrazicích kombinací najdeme už několik let poměrně novou kategorii 70 cm širokých modelů. Uživatelé u nich oceňují nejen celkově větší skladovací prostor, ale i větší šířku polic, kam lze lépe umístit větší talíře nebo tácy s pochoštěním apod. Whirlpool nyní rozšiřuje svou nabídku o chladničky s šířkou 69 cm, ovšem ve vestavném provedení. Díky této šířce a výšce 193,5 cm mají celkový užitný objem 400 l – 299 l má chladicí část a 101 l mrazicí. V nabídce jsou dva modely, **SP40 800 EU** a **SP40 801 EU**, s technologií 6. smysl Fresh Control, která zde udržuje optimální vlhkost vzduchu i stabilní teplotu. Oba modely se liší provede-



ním mrazničky – zatímco první jmenovaný používá technologii LessFrost, díky níž vzniká v mrazicí části méně námrazy, druhý jmenovaný používá systém StopFrost. V jeho případě je v horní části mrazničky umístěna speciální kovová deska (kolektor), na který se většina námrazy zachytí. Jednou za čas ji stačí vyjmout, opláchnout, osušit a vrátit zpět. Obě chladničky pracují v energetické třídě A+ a s nízkou hlučností 35 dB(A).

Standardní šířka, nadstandardní výška

Chladnička **ART 9811/A++ SF** s výškou 193,5 cm a šířkou 54 cm poskytne svému majiteli využitelný objem 308 l (z toho 80 l mrazák), který ocení zejména větší rodiny nebo obecně větší domácnosti. V chladicí zóně se o potraviny stará technologie 6. smysl Fresh Control. S prodloužením čerstvosti potravin pomáhá také antibakteriální filtr, čistící vzduch uvnitř chladicí části. Spotřebič pracuje v úsporné energetické třídě A++ a používá v mrazicím oddílu systém StopFrost. Za chodu také nevydává hluk větší než 35 dB(A).

Beznámrazová vestavba

Z vestavných kombinací typu No Frost byste neměli minout model **ART 890/A++/NF** pracující v energetické třídě A++. Ani tomu nechybí ve výbavě technologie 6. smysl No Frost. Vnitřní prostor si mezi sebou rozdělují chladicí a mrazicí část v poměru 201 l ku 63 l.



Evropská side by side ve vestavném provedení

Nejnáročnějším zákazníkům požadujícím extra velký skladovací prostor doporučte elegantní řešení v podobě kombinace vestavné monoklimatické chladničky **ARG 18081 A++** a vestavné beznámrazové mrazničky **AFB 1842 A++**.

Chladnička se vyznačuje užitným objemem 318 l, technologií 6. smysl Fresh Control a hlučností pouhých 34 dB(A). Vedle ní pak můžete instalovat mrazničku se systémem 6. smysl No Frost s opravdu vysokým mrazicím výkonem 22 kg / 24 h, 8 zásuvkami a funkcí Shock Freeze, díky níž zmrazí velmi rychle až 2 kg čerstvých potravin.



Úroveň kontraktačních výstav opět o něco stoupla

Domácí veletrh HP Tronic i FAST Day se letos povedly

Už několik let pravidelně navštěvujeme veletrhy dvou největších českých velkoobchodů spotřebního technického zboží a nemohli jsme nezaznamenat, že éra jednoduchých konstrukcí a stánků z nich postupně mizí. Větší množství firem do svých prezentací investuje, aby na veletrzích vynikly. Přestože bychom mohli o smyslu účasti na těchto akcích dlouze polemizovat, faktem je, že si žádný z hlavních hráčů nemůže dovolit na ně nejít. A když už se jich účastní, mají mnozí z nich snahu akci maximálně „vytěžit“.

Před dvěma lety jsme psali, že veletrh FAST Day byl tehdejším jasným vítězem, pokud jde o velikost výstavní plochy, celé pojetí akce včetně účasti známých osobností a moderovaného programu. Loni a letos ovšem nebyla stejně velká hala k dispozici, takže se u nás dostavil určitý pocit stísněnosti. Na jednu stranu mnohdy velmi úzké průchody mezi expozicemi evokovaly, že je na FAST Day hlava na hlavě, na druhou to z praktického hlediska nebylo příliš komfortní. A ne jeden návštěvník při srovnání s brněnskou akcí HP Tronicu nezapomněl zdůraznit, že výstaviště je

určitě vzhlednější prostředí než hala v průmyslové zóně.

Nabrněnském výstavišti je naopak vždy dostatek volného prostoru, přičemž letos ho možná bylo až příliš, protože samotný veletrh její plochu nepokryl snad ani z poloviny. Navíc se akce konala ve zcela nové obří hale, která byla ještě rozdělena posuvnou stěnou – nebyť jí, působil by Domácí veletrh tak nějak titěrně. Nadměrné množství volného prostoru na rozdíl od FAST Day vyvolávalo dojem menší účasti. Jelikož na obě akce proniká se železnou pravidelností poměrně velké množství lidí, kteří zkrátka projdou

dovnitř – především ti, kdo nejsou u daných velkoobchodů zalistováni, ale vidí ve vysoké koncentraci lidí z branže příležitost „udělat nějaký ten byznys“, oficiální čísla nemá z našeho pohledu smysl rozebírat. FAST měl každopádně před vstupem do své haly lépe zvládnutou a organizovanou kontrolu. Za jak důležité a přínosné pro své podnikání považují jednotlivé firmy tyto veletrhy, neukázala pouze plocha, kterou si pro své prezentace objednaly, ale i to, na který veletrh přivezly slavné tváře, s nimiž spolupracují. A v tomto směru jednoznačně zvítězil FAST Day.



AEG a Electrolux

V segmentu velkých domácích spotřebičů je pro značku Electrolux největším tématem nyní nová řada prání PerfectCare. Úsporné pračky a sušičky s českými ovládacími panely a pestrou paletou pokročilých technologií chtějí navázat na loňský úspěch řady péče o prádlo značky AEG.



Divize malých domácích spotřebičů Electrolux uvedla na trh množství sáčkových i bezsáčkových vysavačů splňujících novou přísnější normu eco design regulace.



Amica

U značky Amica jsme se samozřejmě nejvíce zajímali o novou řadu praček Dream Wash, která přijde začátkem příštího roku. Na fotce můžete vidět sušičku designově sladěnou s chystanými pračkami – jedná se o 9kg model s tepelným čerpadlem, invertorem a samočisticím filtrem.



Beko

U značky Beko se zejména na FAST Day shlukovalo mnoho lidí, protože zde Roman Vaněk vyráběl jedlé nafukovací balonky, a podle všeho je asi jediným člověkem v Česku, který to dokáže. Naučil se to od šéfkuchaře Granta Achatze, který v Chicagu provozuje restauraci Alinea, oceněnou třemi michelinskými hvězdami.



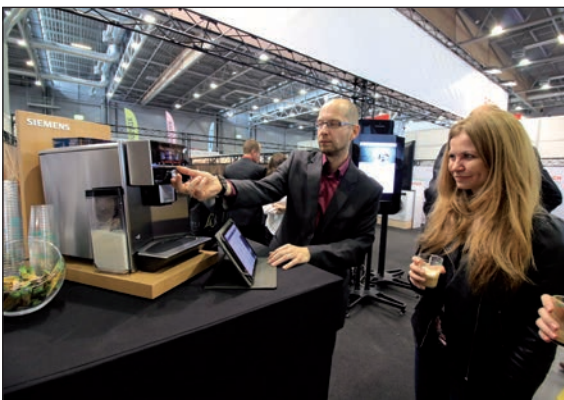
Bissell

V expozici společnosti Orbico nás nejvíc zaujal tento poměrně originální vysavač určený pro instalaci v garáži. Dodáván je s bohatým příslušenstvím a dlouhou hadicí (9,5 m). Lze ho spustit i v reverzním módu a použít k vyfoukání nepořádku ven mimo prostory. A vysávat dokáže jak suché nečistoty, tak ty mokré.



Braun, De'Longhi a Kenwood

Nová expozice společnosti De'Longhi vynikla hlavně v Brně, kde vyčnívala do výšky nad všemi ostatními, takže byla vidět prakticky z každého místa v hale. Pozornost přitahovala i díky tomu, že zde firma převáděla nové modely plnoautomatických kávovarů PrimaDonna Class či novou generaci kuchyňského robota Kenwood Cooking Chef s indukčním vařičem. Nejen my, ale i spousta návštěvníků obou veletrhů sem chodila „nenápadně“ zobat vynikající čerstvé škvarky, které měly podobný efekt jako brambůrky nebo arašídy. Jednou jste si zobli a byli jste odsouzeni se pravidelně vracet pro další.



Bosch a Siemens

U BSH jsou velkým tématem letošního podzimu kávovary Siemens, které se po letech vrací na český trh a nahrazují doposud prodávanou řadu značky Bosch. Siemens představil kompletně nové portfolio automatických kávovarů na veletrhu IFA a velmi rychle ho záhy uvedl do prodeje v Česku, aby stihl ještě předvánoční období. Dodává stroje od těch cenově dostupných až po prémiové za hranici 60 000 Kč. V Brně měla firma větší prezentaci a o nové kávovary jevíli nemalý zájem nejen obchodníci, ale i četná konkurence.



Candy a Hoover

Největším trhákem a překvapením u značky Candy bylo představení její nové tváře v podobě šéfkuchaře Emanuela Ridiho. Toho jsme se na místě samozřejmě zeptali, proč se značkou Candy zahájil spolupráci, a během rychlé přípravy vynikajícího rizota nám stihl říct: „*Přestože žiju a podnikám mnoho let v Česku, jsem do morku kostí Ital a mám italskou DNA. Candy je italská značka, kterou znám od malička, a vím, že ji doteď vlastní rodina jejich zakladatelů. To není v dnešním světě plném korporací už tak běžné. Velmi mě proto potěšilo, že jsem byl ze strany Candy osloven a že můžeme společně propagovat tradiční italskou značku.*“



Dirt Devil a VAX

Pro vždy usměvavého Martina Pitoňáka ze společnosti BaSys CS jsou jednou z hlavních priorit u značky Dirt Devil akumulátorové bezdrátové vysavače. A to jak loni představená řada Cavalier, tak letošní žhavá novinka Blade, která je aktuálně dostupná s až 32V akumulátory. Zkraje roku přijde i 40V model.



Dyson

V prezentační části značky stojící za vynálezem bezsáčkového cyklonového vysavače jsme se setkali s jejím českým produktovým manažerem Igorem Pífkou. Dyson reagoval na novou regulaci úpravou stávajících síťově napájených modelů a některé prvky u nich vylepšil – snížil u nich spotřebu energie, vybavil je novou pneumatickou hubicí s čidlem rozpoznávajícím typ podlahy a nově umožnil vyprázdnit nádobu na prach pouze jednou rukou. Nemalá pozornost pak byla v prezentaci věnována i novému akumulátorovému vysavači V7, který doplnil základní modely V6 a top modely V8.



ETA

U značky ETA se hodně hovořilo o osobní vaze s mobilní aplikací, protože ji na místě prezentovala i fitness trenérka Hanka Kynychová. Z hlediska byznysového nás ale mnohem více zaujal vstup ETA na trh elektrických zubních kartáčků, kam se mimochodem rychle žene i konkurenční Sencor. Není divu, jde o trh, který doposud měly v podstatě rozdělné značky Oral-B a Philips, přičemž tento segment zažil v posledních letech opravdu strmý růst. ETA se Sencorem chtějí pochopitelně situace využít a obsadit nižší cenová patra.

Gorenje a MORA

U značek Gorenje a MORA je hlavním tématem nová generace sporáků mířící na trh z nové výrobní linky v Mariánském Údolí. U MORA jsou zcela nové také vestavné trouby. Právě na tyto kategorie byl v Brně i Jihlavě kladen největší důraz.



Krups, Tefal a Rowenta

Společnost Groupe SEB představovala množství novinek včetně extra tichých bezsáčkových vysavačů, které dosahují „áčkové“ účinnosti sběru nečistot na kobercích a pevných podlahách pouze s jednou univerzální hubicí. Velký zájem byl i o nový tyčový vysavač Rowenta Clean&Steam (na fotce), který slouží také k vytírání podlahy a jejímu parnímu čištění.



LG

U značky LG se velká pozornost soustředila na chladničky InstaView Door-in-Door s prosklenými dvířky, na která stačí zaťukat, a vidíte do chladicího prostoru bez jejich otvírání. Z cenově dostupnějších produktů zde byla k vidění pestrá řada praček, pračkosušiček a sušiček s přímým pohonem Direct Drive a pokročilými funkcemi včetně těch parních.

Philco

Na FAST Day nás přivítali v části věnované značce Philco Luboš Filip, šéf importního oddělení MDA ve společnosti FAST ČR, a nová posila jeho týmu školitel Petr Donát. Oba nás upozornili hlavně na nové cenově dostupné pračky s 10letou zárukou na topení, kvalitní truhlicové mrazničky nebo komplexní nabídku vestavných spotřebičů.



Whirlpool

Už v zářijovém vydání byly v obsáhlém článku představeny nové pračky řady FreshCare⁺ vyráběné na Slovensku. Jejich stejnojmenná funkce přináší možnost ponechat prádlo v pračce až po dobu 6 hodin od vyprání, aniž by hrozilo, že bude prádlo zapáchat. Kromě toho nabízí u většiny modelů záruku na invertorový motor v délce 10 let.



Sage

Zajímavou novinkou na trhu je značka Sage, za níž stojí australský výrobce Breville. Na českém trhu se doposud jeho výrobky prodávaly hlavně pod značkou Catler, nicméně se sem importem dostávaly též pod značkou Gastroback. Novou strategií firmy je dodávat prémiové výrobky primárně pod značkou Sage, přičemž by se mělo postupně rozšířit její portfolio o další kategorie. Catler na trhu zatím zůstává, ale zaměří se hlavně na segment vaření. Jeho slavné pákové kávovary proto nyní hledejte pod značkou Sage. Zastoupení zajišťuje pro český, slovenský a maďarský trh FAST ČR.



Samsung

Korejský výrobce se nadále soustředí na propagaci praček a pračkosušiček AddWash, případně designově sladěných sušiček s tepelným čerpadlem. Velkým tématem jsou pro Samsung také robotické vysavače, jak jsme v poslední době informovali v SELLu a našich speciálech pro ekonomický deník E15. Samsungu se podařila nevídaná věc v tom, že kompletně předběhl veškerou konkurenci několikanásobným navýšením sacího výkonu u svých robotů. Situace je pro některé jeho konkurenty dokonce natolik vážná, že nechtějí, aby se jejich výrobky účastnily přímých srovnávacích testů prováděných nezávislými médii.

Jsme oficiální
partner
vysněné kuchyně

Spotřebiče Beko pro každou kuchyň

Ať už je potřeba zařídit zbrusu novou kuchyň, nebo jen vyměnit starou troubu, spotřebiče Beko jsou se svým jednoduchým designem správným krokem do každé kuchyně. A protože jen s designem se koláč neupeče, jsou vybavené mnoha užitečnými funkcemi, které usnadní vaření i úklid.

Čerstvost na prvním místě

Lednice je útočištěm, kde by vždy měla být nějaká ta dobrota. Proto mají lednice Beko systém chlazení NeoFrost™ s oddělením chlazením pro mrazicí část a lednici. S ním tak zůstávají potraviny déle čerstvé a bez míchání pachů a námrazy. Pomocníkem pro dlouho čerstvé potraviny je také přihrádka EverFresh+®, která udrží nejen ovoce a zeleninu, ale i sýry a maso, až 3x déle čerstvé a chutné. Početná rodina zase uvítá americkou chladničku s prostorem MultiZone™, kterou lze nastavit jako mrazák, nulovou zónu i lednici podle potřeb.



Vaření bez limitů

Varné desky Beko uspokojí i náročné kuchaře díky své variabilitě. U indukci je jako pro každý hrnc stvořený IndyFlex® se kterým lze spojit 4 varné zóny do jedné a u IndyFlex+® dokonce 8 varných zón do dvou. Pro urychlení vaření nechybí u indukci a sklokeramických desek funkce Booster, se kterou je dosaženo maximálního výkonu varné plochy během chvilky. Ani plynové desky nezahálí. Speciální WOK hořák zajistí rychlou přípravu jídla a rovnoměrnou distribuci tepla po celém spodku pánve.



Na fotce Roman Vaněk,
zakladatel Pražského
kulinářského institutu
a ambasador značky
Beko.



beko

Stále svěží vzduch v kuchyni

Odsavač má mít nejen dobrý tah, tichý chod, ale má také dobře vypadat. A v tom se odsavače Beko shodují. Jejich jednoduchý design dobře zapadne do každého kuchyně, ať už má jakýkoliv styl a s funkcí samočištění vzduchu návštěva nepozná, co bylo k obědu.



Nádobí bez práce

Myčky Beko jsou zárukou dokonale čistého nádobí bez ručního předmývání. Jejich speciální rameno AqualIntense® totiž dokáže umýt i připečené zbytky z pánví a pekáčů. Těch lze navíc umístit do myčky hned několik díky speciálním držákům plechů. Nedocenitelný je také program Quick&Shine™, který zajistí plnohodnotné umytí i usušení nádobí jen za 58 minut! Za zmínku určitě stojí interiér myček Beko, který lze upravit dle nádobí, např. koš Acrobat lze nastavit do tří výšek. Klíčem snadné instalace jsou panty SelfFit™ a FlexFit™, díky kterým není nutné při vestavbě prořezávat sokl a jsou samovyvažovací až do 9 kg.



Jednoduše dokonalé pečení

Trouby Beko jsou ideálním parťákem každého kuchaře, a nejen pro svůj velký objem. S funkcí Surf® je totiž každé jídlo jak od profesionála. Díky ní fouká trouba horký vzduch i ze stran, takže je jídlo rovnoměrně a rychleji propečené. Pokud je času málo, hodí se zase Split&Cook®, se kterou lze troubu rozdělit na dva prostory s rozdílnou teplotou. Co se týče čištění, ani v tom nejsou trouby Beko pozadu. Jednak lze jednoduše odejmout sklo dvířek pro snazší čištění, mají katalytickou desku, která pohlcuje mastnotu a lze jí také vyjmout a vyčistit, ale některé disponují i pyrolytickým čištěním, při kterém se trouba vyčistí prostě sama a bez drhnutí.



Proč doporučit spotřebiče Beko do vysněné kuchyně vašeho zákazníka?

Kvůli jejich jednoduchému designu, snadnému ovládní a technologiím usnadňující vaření.

beko

Varné desky Beko

- WOK hořák**
Pro rychlou přípravu a rovnoměrnou distribuci tepla na dno pánve.
- Trysky na propan butan**
Jsou součástí každé plynové desky Beko pro snadnou výměnu.



- IndyFlex® a IndyFlex+®**
Možnost spojení více varných zón do jedné až dvou velkých.
- EasyPlug**
Jednoduché zapojení indukční varné desky do zásuvky 230 V.
- Booster**
Zajistí maximální výkon varné zóny během chvilky.

Trouby Beko

- Split&Cook®**
Možnost rozdělení trouby na dva prostory s rozdílnou teplotou až o 80 °C.
- Teleskopické výsuvy**
Až 3 páry teleskopických výsuvů pro snazší manipulaci s plechy.
- 3 skla dveří**
Bezpečné na dotek při pečení, možnost vyjmutí skla pro snazší čištění

- Dotekové ovládání**
Snadné ovládání v češtině.

- Pyrolytické čištění**
Program pro snadné čištění, při kterém jsou vysokou teplotou nečistoty spálené na prach, který pak stačí z trouby vymést
- Surf®**
Vede horký vzduch i ze stran trouby pro rovnoměrné a rychlejší propečení jídla



Odsavače Beko

- Dálkové ovládání**
Pro pohodlné nastavení odsavače třeba i z gauče.



- Samočištění vzduchu**
Program pro kuchyň bez zápachu s ohledem na spotřebu (sám se zapíná jednou za hodinu po dobu 10 minut)

Jsme oficiální partner
každého dne

beko

Proč doporučit spotřebiče Beko do vysněné kuchyně vašeho zákazníka?

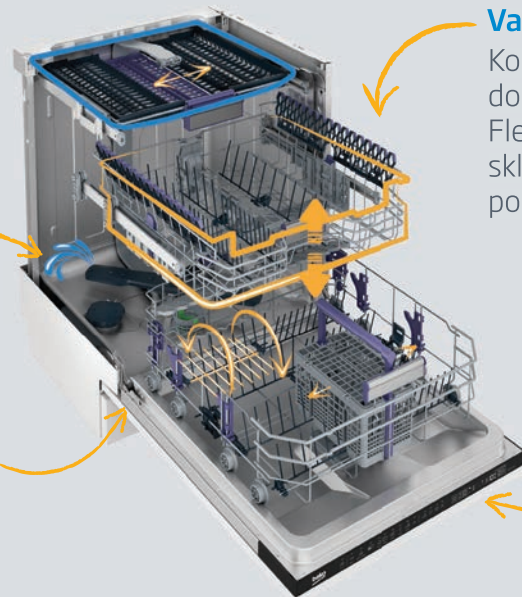
Kvůli jejich jednoduchému design, snadnému ovládní a technologiím usnadňující vaření.

beko

Myčky Beko

AquaIntense®
Přídavné mycí rameno, které umyje i nejpřípečenější zbytky

SelFit™ a FlexFit™ panty
Pro snadnou instalaci bez vyřezávání soklu, samovyvažovací až do 9 kg dvířek bez složitěho nastavování.



Variabilní interiér
Košík Acrobat nastavitelný do 3 výšek, držáky na plechy, Flexi příborová přihrádka, sklopné držáky nádobí, posuvný košík na příbory.

Quick&Shine™
plnohodnotný program, který umyje a usuší za 58 minut.

Lednice Beko

Aktivní modré světlo
Prodlužuje čerstvost ovoce a zeleniny a uchovává jejich vitamíny.

NeoFrost™
Dva nezávislé chladicí okruhy mrazicí části a lednice pro chlazení bez míchání pachů a námrazy.



EverFresh+®
Zásuvka s kontrolou teplotou a vlhkostí pro čerstvé potraviny až 30 dní.

MultiZone™
Prostor amerických lednic, který lze nastavit jako mrazák, nulovou zónu nebo lednici.

beko

Moje poznámky



Pro technologický posun trub z pohledu uživatele, konkrétně komfortu a snadnosti vykouzlit perfektní jídlo, byl důležitý příchod chytrých senzorů, teplotních sond a páry. Pokud trouba nabízí všechny tyto prvky, dokáže s ní upéct dokonalý rostbíf, chléb nebo koláč v podstatě i úplný kuchařský antitalent.

Není pára jako pára

U parních trub rozlišujte, zda jde o model s parním generátorem, nebo pouhým připařováním, kdy se zpravidla nalije voda na dno trouby. Pouze trouby s generátorem umožňují vaření v páře jako takové a pečení s přesně kontrolovaným přídavkem páry, který zamezuje vysoušení jídla. Připařování mu zabráňuje také, nicméně neslouží k vaření v páře, kdy je řízena jak její teplota, tak její množství.

Teplotní sonda

Sondu určenou hlavně do masa si může zákazník i dokoupit, ale to pak musí neustále kontrolovat, jakou teplotu ukazuje. Pokud má trouba sondu ve výbavě, znamená to, že je k ní připojena a získává z ní údaje o teplotě uvnitř pokrmu. V nastavení může uživatel zvolit, kdy má trouba pečení ukončit. Většina trub nabízí v menu volbu teploty uvnitř masa a pouze některé přímo stupeň propečení, aby nebylo nutné dohledávat, co vlastně vybraná teplota konkrétně znamená.

Smart funkce

Konektivita a ovládání spotřebičů pomocí chytrých telefonů postupně přicházejí. Mnoho značek však nadále vyčkává nebo nenabízí tyto funkce na zdejších trzích, protože jsou vázány na přeložení aplikace a dalšího obsahu, jako jsou recepty nebo postupy. Propojení s telefonem smysl určitě má minimálně pro přijetí notifikace, že trouba dokončila pečení, či možnost kontroly stavu jídla na dálku, pokud je vybavena například integrovanou kamerou. Nadále zůstávají ovšem tyto funkce na okraji zájmu spotřebitelů a jejich větší rozšíření teprve přijde.

Trouby jsou ještě chytřejší. Přibývá i teplotních sond a parních funkcí

Základem trhu jsou nadále obvyčejné cenově dostupné modely trub. Zákazníci ale i díky ekonomickému růstu a dobré náladě mnohem častěji sahají po dražších a vyspělejších spotřebičích. Reagují na to i masově orientované značky, které ve svých troubách nabízejí dříve vysoce prémiové prvky, jako je teplotní sonda do masa nebo funkce páry.

Celkově najdeme na českém trhu několik desítek značek, které dodávají vestavné trouby. My jsme jich do přehledu vybrali 15, přičemž se nám do něj vešla naprostá většina těch hlavních, a dokonce některé méně známé. Na segment trub se specializuje jen několik z nich – tím máme na mysli, že by pro něj vyvíjely nové pokročilé technologie a snažily se trouby posunout evolučně vpřed. Zařadit sem můžeme určité značky společností BSH, Groupe Brandt, Electrolux a v cenově dostupnějších sférách Beko a Gorenje. Do nejvyšších cenových sfér jsme v přehledu nezaměřili, takže Gaggenau nebo Miele řešit nebudeme.

GfK



Zdroj:
Zdeněk Bárta
Consumer Choices
Director CZ&SK,
GfK Czech

Vestavné trouby na českém trhu podle GfK

Prodej vestavných trub dynamicky narůstá. Za první polovinu roku 2017 se jich ve sledovaných odbytových cestách prodalo meziročně o 17 % více. V průměru za ně kupující zaplatili 8 800 korun, což bylo o procento méně než před rokem, a to navzdory rostoucímu podílu vybavenějších trub.

Vestavné trouby se samočištěním dosáhly za první pololetí podílu 60 %. Z nich se nejčastěji prodávaly mode-

ly s hydrolyzou, které pokryly 27 % z celkového prodeje v kusech. Samočištění katalýzou se vyskytovalo u 22 % prodaných výrobků, pyrolytické čištění zajistilo desetinu celkového objemu. Jeho podíl se meziročně zvedl, podobně jako u hydrolyzy, zatímco podíl trub s katalýzou v objemu i hodnotě mírně klesl.

Zákazníci preferují více než před rokem úspornější vestavné trouby energetické třídy A+ na úkor třídy A. V hodnotě se zvedl podíl úspornějších trub na 31 %, což bylo meziročně téměř o 12 procentních bodů více. Těžší se prodeje ale nadále zajišťoval sortiment v méně úsporné energetické třídě A.



AEG SteamPro BSK892330M

- Multifunkční trouba s parním generátorem
- Objem 70 l
- Teplotní sonda
- SousVide
- Přednastavené recepty

Aktuální vlajková loď vestavných trub značky AEG má kompletní funkční výbavu – najdete u ní parní generátor, teplotní sondu, inteligentní senzor vlhkosti i teleskopické výsuvy. Páru lze používat pro metodu vaření SousVide, vaření v pravé páře (100 % vlhkosti) nebo k přípravě během standardního pečení (25 %, 50 % nebo 75 % přidané vlhkosti). Menu trouby obsahuje několik stovek přednastavených receptů včetně těch pro SousVide. Troubu lze také používat k zavařování, sušení ovoce, přípravě jogurtu, kynutí těsta, nízkoteplotnímu pečení, ohřevu jídla nebo šetrnému rozmrazování potravin. Ovládání tvoří otočný prstenec doplněný LCD displejem. Pracovní rozsah teplot je 30–230 °C. Trouba spadá do energetické třídy A++. Její dvířka obsahují 4 skla. AEG na tento model poskytuje 5letou záruku.

Amica TITS 110 TSKX

- Multifunkční trouba
- Objem 65 l
- Teplotní sonda
- Teleskopické výsuvy
- Zamačkávací knoflíky

Do kategorie cenově dostupných multifunkčních trub patří tato letošní novinka značky Amica, která i přes nižší pořizovací cenu nabízí některé nadstandardní funkce nebo výbavu. Konkrétně to je například teplotní sonda do masa připojená přímo k systému trouby – jakmile je jídlo hotovo, spotřebič se vypne a upozorní uživatele zvukovým signálem. Nechybějí ani teleskopické výsuvy. Nabídka funkcí čítá 10 položek včetně horkého vzduchu. Amica také zdůrazňuje rychlé předehřátí, kdy trouba dosáhne 150 °C za pouhé 4 minuty. Dvířka mají trojitě sklo. Energetická třída A.



Ardesia F66EM9TX/2

- Multifunkční trouba
- Objem 60 l
- 8 druhů ohřevu
- Teleskopické výsuvy
- Displej s dotykovým programátorem

Z nabídky italské značky založené už v roce 1952 zařazujeme klasickou multifunkční troubu s horkým vzduchem. Ovládá se pomocí otočných voličů, které doplňuje digitální programátor, na němž lze zvolit začátek a konec pečení. Pečících režimů je k dispozici 8: horkovzduch, spodní + horní těleso s ventilátorem, spodní těleso s ventilátorem, spodní + horní těleso, centrální gril, dvojitý gril a rozmrazování. Vnitřek trouby je smaltový a dvířka mají dvojitě sklo. Celý spotřebič je řazen do energetické třídy A.



Beko BIMM 25400 XMS

- Multifunkční trouba
- Objem 71 l
- Teplotní sonda
- Nano úprava skla dvířek
- 3D pečení se všemi topnými tělesy

Z nabídky značky Beko zařazujeme troubu s dotykovým ovládáním a inverzním displejem, v jejíž výbavě naleznete mimo jiné teplotní sondu CookSense. Ta je připojena k systému trouby, abyste mohli nastavit, zda chcete pečení rare, medium nebo well done. Beko dále zmiňuje 3D pečení, kdy se aktivují všechna topná tělesa v troubě, funkci rozmrazování nebo dvířka CleanZone se speciální nano úpravou vnitřního skla, které lze snadno vyčistit navlhčeným hadříkem. Dvířka obsahují celkem 3 skla. Trouba pracuje v energetické třídě A.

Bosch Serie 6 HBA557BS0

- Multifunkční trouba
- Objem 71 l
- 7 druhů ohřevu
- Zamačkávací knoflíky
- Přednastavené recepty

Německá značka uvádí v průběhu letošního podzimu na trh nové modely trub v rámci Serie 6. Do přehledu zařazujeme model s elektronickou regulací teploty od 50 do 275 °C a funkcí AutoPilot10 s nabídkou přednastavených receptů nejběžnějších typů jídel. Na ovládacím panelu najdete kromě displeje ještě ukazatel přehřevu. Ze 7 druhů ohřevu stojí za pozornost 3D horký vzduch Plus s rovnoměrnou distribucí tepla. Stěny jsou typu EcoClean (katalytické), a to už v základu všechny, tedy zadní stěna, boky i strop. Trouba spadá do energetické třídy A.



Candy WATCH-TOUCH

- Multifunkční trouba se smart funkcemi
- Objem 80 l
- Dotykový displej ve dvířkách + kamera uvnitř
- 9 druhů ohřevu
- Přednastavené recepty a videorecepty

Očekávaná novinka, která byla v podobě vzorku představena už loni na jaře na veletrhu EuroCucina, zamířila v průběhu letošního roku na trh. Trouba je unikátní hlavně tím, že na místě skla dvířek má vsazen dotykový 19" displej a v pečícím prostoru umístěnu HD kameru. Displej funguje v podstatě jako tablet a můžete na něm sledovat videorecepty či si pouštět jakákoliv jiná videa. HD kamera uvnitř snímá jídlo, takže ho můžete kontrolovat jak na displeji trouby, tak na dálku v aplikaci Simply-Fi. Podrobně popisovat, že spotřebič disponuje konektivitou a lze ho připojit přes wi-fi do sítě, je asi zbytečné. Ze standardní výbavy nechybí pravý horký vzduch, teleskopické výsuvy či soft close dvířka (tiché dovírání). Trouba je řazena do energetické třídy A.



Amica

VÝJIMEČNÁ KOMBINACE ELEGANCE,
FUNKČNOSTI A ERGONOMIE
S UNIKÁTNÍM A MODERNÍM DESIGNEM.



INSPIRUJÍCÍ.
INOVATIVNÍ.
INTELIGENTNÍ.



Concept ETV7260

- Multifunkční trouba
- Objem 70 l
- Digitální programátor
- Teleskopické výsuvy
- Katalytické desky

Novinka v portfoliu české značky Concept nabízí 9 funkcí ohřevu včetně horkého vzduchu, které lze volit pomocí zamačkávacích knoflíků. Ovládání také obsahuje digitální programátor s minutkou a zobrazením času. Concept v popisu produktu upozorňuje na přítomnost jednoho páru teleskopických výsuvů, a to 100%, takže lze pokrm vysunout zcela mimo pečicí prostor. Trouba je dodávána také se 2 katalytickými deskami a otočným rožněm. Soft closing dvířka (tiché dovírání) mají 3 skla. Energetická třída A.

Electrolux EOA5654A0X

- Multifunkční trouba s připařováním
- Objem 72 l
- Katalytické desky
- Teplotní sonda
- SteamBake – připařování

Od značky Electrolux jsme zvolili model, který není vybaven integrovaným generátorem páry, takže jde o cenově dostupnější řešení. Přídavku páry při pečení dosáhnete nalitím 100 ml vody do prohloubeného dna v pečicím prostoru. Pro pečení nadýchaného a křupavého pečiva je na výběr přímo program SteamBake, který kromě páry používá kruhové topné těleso a ventilátor. Pro pečení masa zase uživatelé ocení přítomnost teplotní sondy připojené k systému trouby. Celý pečicí prostor je vybaven katalytickými deskami. Pro podporu samočisticí funkce těchto desek obsahuje trouba i speciální katalytický program a upozorňuje na potřebu jeho aktivace. Energetická třída A+.



De Dietrich DOP7785A

- Multifunkční trouba s pyrolýzou
- Objem 73 l
- Nízkoteplotní pečení
- Inteligentní senzor stavu pokrmu
- Přednastavené recepty s postupem

Nejvyšší model v nové generaci vestavných trub prémiové francouzské značky zaujme na první pohled 6" barevným dotykovým displejem kombinovaným s tradičním voličem s luxusním měděným kroužkem uvnitř. De Dietrich vybavil troubu inteligentním senzorem a automatickými recepty včetně těch pro nízkoteplotní přípravu jídla nebo francouzské cukrářské speciality. Na výběr je i speciálně navržený program pro pečení chleba. Samozřejmostí jsou v této kategorii teleskopické výsuvy. K čištění slouží pyrolýza s výběrem 3 úrovní a možností expresního čištění za 59 minut. Dvířka mají 4 skla. Trouba je řazena do energetické třídy A+.



Představujeme žhavou novinku: vestavné trouby Bosch Serie 6 a 4 s prémiovými vlastnostmi

Vybrané funkce vestavných trub, které byly dosud v nabídce pouze u prémiového segmentu Serie 8, jsou nyní k dispozici i v rámci středního segmentu v sériích 6 a 4 vestavných spotřebičů značky Bosch. Nabídka tak splňuje individuální požadavky zákazníků na výjimečnou kvalitu, špičkové technologie i atraktivní design. Díky široké škále modelů si snadno vybere každý zákazník.

Vynikající výsledek

Mít vše pod kontrolou je při přípravě jídla základem úspěchu. Kdo nemá čas nebo chuť pokrm v průběhu přípravy sledovat, ocení trouby s automatickými programy AutoPilot, které samy nastavují správnou teplotu, způsob ohřevu a dobu pečení pro vybrané jídlo a zaručují dokonalé výsledky bez jakékoli nutnosti průběžné kontroly. Díky 3D distribuci horkého vzduchu můžete do trouby umístit až 3 plechy najednou, což se hodí nejen při vánočním pečení. A až budete chystat sváteční kachnu, ryby nebo jiné druhy masa, využijete teplotní sondu PerfectRoast. Nepřetržitě a přesně měří teplotu uvnitř potraviny a ohlídá dosažení ideální úrovně, abyste měli pokrm správně propečený.



Praktické příslušenství

Kromě nových modelů trub představuje Bosch také velmi praktické příslušenství. Vedle klasického univerzálního plechu je k dispozici i univerzální plech s nepřilnavým povrchem. Už nemusíte používat papír na pečení ani plech vymazávat. A když přece jen něco na plechu zůstane, díky speciálnímu povrchu to velmi snadno vyčistíte. Do příslušenství nově přibily také dva úzké univerzální plechy (polovina klasického plechu), které jsou ideální pro přípravu dvou verzí jednoho pokrmu nebo pečení menšího množství jídla. Snadno je umístité i do myčky nádobí.

Pohodlná údržba

Každý, kdo někdy ručně čistil troubu, ví, jak namáhavá a časově náročná je to práce. Speciální vnitřní povrch nových trub Bosch z velmi jemných keramických částic absorbuje a redukuje mastnotu i zbytky jídla. Povrch se při každém zahřátí trouby regeneruje, vnitřek trouby tak zůstane čistý po celou dobu životnosti spotřebiče.

Kuchyně v harmonii

Moderní design a kombinace skla a nerezové oceli dodávají novým troubám Bosch jasný, charakteristický vzhled. Prvky, jako je tenký ovládací panel nebo leštěný nerezový proužek s logem Bosch, vytvářejí jednoznačné designové propojení s ostatními spotřebiči. Ať už je umístíte vedle sebe, nebo nad sebe, budou vypadat fantasticky. Trouby můžete krásně designově sladit i s odsavači, chladničkami, mrazničkami nebo myčkami nádobí ze sortimentu Bosch.

Produktové tipy

Z konkrétních produktů Serie 6 určitě doporučujeme model HBA3577S0 se 7l pečícím prostorem, 7 druhů ohřevu včetně 3D horkého vzduchu Plus a teplotní sondou. Nechybí ani LCD displej a nabídka automatických programů AutoPilot10. Vnitřní výbava obsahuje 2násobný teleskopický výsuv, z toho jeden typu ClipRail, který lze umístit do libovolné úrovně v troubě. Cenově dostupnější alternativou je například trouba Serie 4 HBA534ES0 – také se chlubí 7l vnitřního objemu, LED displejem s hodinami, jednonásobným teleskopickým výsuvem a 7 druhy ohřevu (i u ní najdete 3D horký vzduch Plus). Oba modely jsou řazeny do energetické třídy A*.

Více na www.bosch-home.cz

*Na stupnici tříd spotřeby energie od A+++ do D.



BOSCH
Stvořeno pro život



Grundig GEZST 47000 B

- Multifunkční trouba s rozdělením pečicího prostoru
- Objem 80 l
- Divide & Cook – rozdělení na dvě trouby
- Distribuce horkého vzduchu i z bočních stěn
- Přednastavené recepty

Tato trouba je jedinečná hlavně díky přítomnosti 2 ventilátorů a dělicí desky, díky níž v ní můžete vytvořit dva samostatné pečicí prostory, v nichž lze připravovat 2 různá jídla. A to různými způsoby pečení a s rozdílem nastavené teploty až 80 °C. Každý ventilátor používá vlastní topné těleso. Další výhodou trouby je konstrukce Multi-Taste s distribucí horkého vzduchu nejen zezadu, ale také z bočních stěn. Dvířka se 3 skly mají vnitřní stranu typu Excellent clean s nano úpravou pro snadné čištění. Zadní stěna trouby v pečicím prostoru je katalytická. Součástí příslušenství jsou i 2 dvojice teleskopických výsuvů. Energetická třída A.

Indesit IFW 6544 IX

- Multifunkční trouba
- Objem 71 l
- 8 druhů ohřevu
- Elektronické nastavení teploty
- Pečení na 2 úrovních najednou

Na jaře představila značka Indesit novou generaci svých cenově dostupných vestavných spotřebičů včetně trub. Do přehledu jsme z nich vybrali model s jednoduchým knoflíkovým ovládním. Vedle běžných způsobů pečení je na výběr i horký vzduch, díky němuž můžete péct ve 2 úrovních najednou. Displej trouby zobrazuje hodiny a slouží i jako časovač. Používání také usnadňuje funkce Turn & Cook, která sama zvolí vhodnou teplotu a dobu pečení pro nejběžnější pokrmy. Maximálně lze péct při 250 °C. Dvířka trouby se skládají ze 2 skel. Spotřebič nese označení energetické třídy A.



MORA VT 779 BX

- Multifunkční trouba
- Objem 65 l
- Dotykové ovládní
- Parní čištění EcoClean
- 3 páry teleskopických výsuvů

Z výroby v Mariánském Údolí míří nejen na český trh nové trouby značek Gorenje a MORA. Do přehledu zařazujeme model druhé jmenované, který je současně nejvyspělejší z jejího portfolia. Trouba kombinující černou a nerez upoutá na první pohled rozměrným dotykovým panelem s červeně podsvícenými ovládacími prvky a informacemi. MORA u ní také zdůrazňuje rychlé předehřátí na 200 °C za pouhých 6 minut, ukazatel aktuální teploty v pečicím prostoru, 15 funkcí přípravy a maximální teplotu pečení 275 °C. Pro čištění trouby je připraven program EcoClean – na dno stačí nalít vodu, spustit daný proces a poté setřít nečistoty žínkou. Trouba pracuje v energetické třídě A+.





HVĚZDY ITÁLIE

Emanuele Ridi doporučuje italské spotřebiče Candy
Italia mia!



Philco VT 779 BX

- Multifunkční trouba s pyrolýzou
- Objem 73 l
- 10 druhů ohřevu
- 4 skla ve dvířkách
- Uložení vlastního programu

Trouba s větším vnitřním prostorem má displej, senzorové ovládání Touch Control a klasické otočné knoflíky pro volbu způsobu pečení a nastavení teploty (50–250 °C) a času. Na displeji můžete nastavit odložený start, dobu vaření a hodiny. Akustický signál indikující stisk tlačítek lze vypnout. O čištění vnitřního prostoru se stará pyrolýza. I kvůli ní se skládají dvířka trouby hned ze 4 skel. Dodávány jsou 2 páry 75% teleskopických výsuvů už v základním příslušenství.

Siemens iQ700 HM876G2B6

- Multifunkční trouba s mikrovlnami, pyrolýzou a smart funkcemi
- Objem 67 l
- Inteligentní senzor stavu pokrmu
- Barevný displej s českým menu
- Teplotní sonda

Jeden z nejvybavenějších modelů v přehledu patří do velmi malé skupiny 60 cm vysokých trub, které nabízejí vedle standardních způsobů pečení ještě mikrovlnný ohřev. Právě díky němu lze u mnoha pokrmů dosáhnout až 50% zkrácení doby přípravy, kdy trouba chytře kombinuje pečení s mikrovlnným ohřevem. Její ovládání staví na 3,7" barevném displeji a dotykovém ovládání. Využit lze automatické recepty, kdy stačí jen zadat váhu vybraného jídla, a teplotní sondu roastingSensor Plus. K čištění je určen systém activeClean, což je marketingový název značky Siemens pro pyrolýzu. Důležité je uvést, že pro zahájení čištění není potřeba vyjmout teleskopické výsuvy. Trouba je typu Home Connect, takže ji můžete připojit do domácí sítě a kontrolovat na dálku.



Whirlpool AKZ9 6230 IX

- Multifunkční trouba
- Objem 73 l
- Přednastavené recepty
- Katalytické desky
- Pečení na 3 úrovních najednou

Novinka uvedená v průběhu letošního podzimu je dalším modelem značky Whirlpool v populárním designu Absolute. Používá technologii 6. smysl, takže pro rychlou přípravu jídla stačí jen zadat jeho typ a hmotnost. Trouba se už postará o zbytek sama. Ovládání je dotykové kombinované s centrálním otočným voličem. Whirlpool také zmiňuje rychlé předehřátí vnitřního prostoru, horkovzdušný ohřev a soft closing dvířka (pomalé dovírání). Vnitřní stěny trouby jsou katalytické. Součástí příslušenství je též jeden pár teleskopických výsuvů. Dvířka jsou tvořena 3 skly. Trouba patří do energetické třídy A+.

NOVINKA

Whirlpool

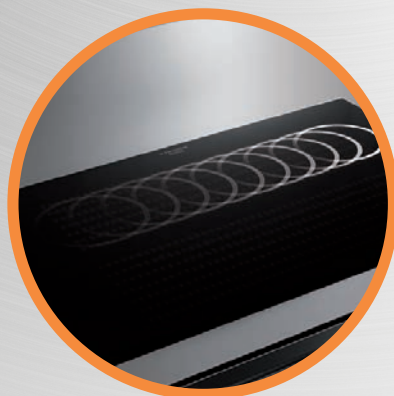


Nová řada indukčních varných desek Objevte **flexibilitu ve vaření**



6.SMYSL

Inteligentní senzory automaticky nastaví teplotu a čas pro každý způsob vaření.



FlexiMax

Velká variabilní zóna pro vaření kdekoliv.



Povrchová úprava
iXelium

Tradiční sklo

iXelium

Extra odolný povrch s jednoduchou údržbou.

Kolikrát v životě jste se chtěli stát kuchařským mistrem?

S novou generací spotřebičů české značky MORA se vám to podaří. Zbrusu nové vestavné trouby, varné desky, odsavače par, myčky nádobí, mikrovlnné trouby a sporáky MORA přicházejí nejen s inovovanými, technologicky vyspělými funkcemi. „Spotřebiče značky MORA jsou nejen kvalitní a spolehlivé, ale zdobí je i čistý, nadčasový design,“ prezentuje nové portfolio Jan Oplatka, produktový manažer značky MORA.



Sporáky

Legendární česká značka datuje svůj vznik už do roku 1825. Sporáky MORA, které byly dlouhé roky vlajkovým výrobkem značky, se v průběhu let staly neodmyslitelnou součástí každodenního života snad každé československé domácnosti. Nové modely sporáků (indukční, elektrické, kombinované nebo plynové) s multifunkční troubou jsou připraveny udělat vše pro perfektní výsledek vaření, pečení, grilování a maximální spokojenost kuchaře i strážníků. A pozor, MORA nyní nabízí největší objem sporáku v kategorii 50 cm na trhu – až 70 litrů. Všechny sporáky mají integrované zapalování hořáků v knoflíku, takže už nemusíte hledat sirky, když se chcete pustit do vaření. Celá řada stojí na nové výrobní platformě, která byla spuštěna v Mariánském Údolí.



Vestavné trouby a odsavače

Zavařování, rozmrazování, předehřívání, výroba domácího jogurtu, pečení na několika úrovních zároveň, aniž by došlo k mísení vůní a chutí, speciální program na pečení masa... Vestavné trouby MORA nové generace zkrátka dokážou cokoliv, nač si vzpomenete! Nový elektronický programovací modul s přednastavenými programy pečení umožňuje uložit až 8 vlastních receptů. Vnitřní zaoblený tvar trouby, inspirovaný tradiční kamennou pecí, nechává horký vzduch ideálně cirkulovat rovnoměrně ze všech stran. Díky objemu trouby 65 l už není problém ani pečení obrovského krocana či svatomartinské husy. Ať už se pustíte do přípravy jakéhokoliv jídla, odsavače par MORA se postarají o čistý vzduch v kuchyni bez nepříjemných výparů a zápachu. Bonusem je vysoký výkon, nízká hluknost, jednoduché ovládání. MORA jako jediná na trhu nabízí odsavač, který má až 7 možností odtahů, a je tak vhodným řešením především do panelových bytů.

MORA

PLNÁ ŽIVOTA OD 1825



Varné desky a chladničky

Nová generace varných desek MORA nabízí indukční, elektrické a plynové provedení ve variantách 60 cm a 30 cm a se čtyřmi možnostmi hran sklokeramických desek. Například indukční desky mají až 90% účinnost ohřevu na indukční zóně s minimálními tepelnými ztrátami. Litr vody přivedou k varu za pouhé 4 minuty! Maximálně efektivní jsou také chladničky MORA. Samozřejmostí je funkce Automatické odmrazování chladicího prostoru. Díky této technologii dochází k omezení tvorby námrazy v chladicí části chladničky, takže pracné a zdlouhavé odmrazování je už minulostí. Výhodou je do detailu promyšlené vnitřní uspořádání, včetně speciálních zásuvek FreshBox, VitaBox či MaxiBox.

Myčky nádobí

Dáváte přednost vestavným, nebo raději volně stojícím myčkám? Šířce 60, nebo 45 cm? Mezi myčkami nádobí MORA najdete různá provedení i rozměry, ze kterých si určitě vyberete. Vítanou flexibilitu přináší programy mytí od intenzivního programu RychléMytí až po úsporný Eco-Program s minimální spotřebou vody a energie. K dokonalému výsledku pomáhá funkce automatického pootevření dvířek po dokončení umývání SušeníPlus. Důmyslný systém AquaStop kontroluje jakýkoliv únik



vody v průběhu mytí. Díky funkci OdloženýStart je možné naprogramovat automatické zapnutí myčky až 24 hodin předem. Čas mytí nádobí tak můžete dokonale přizpůsobit chodu domácnosti.

Mikrovlnné trouby

Vášim potřebám se skvěle přizpůsobí i mikrovlnné trouby MORA – v nabídce jsou modely o objemu 17 až 32 litrů, s výkonem trouby od 700 do 1 000 W, mechanickým i elektronickým ovládáním... Některé modely mají navíc funkci grilu i možnost horkovzdušného ohřevu, takže můžete připravovat nejrůznější pokrmy včetně pečení masa, opékání nebo grilování.



www.mora.cz

Martin Svoboda: AEG posílilo díky Mastery Range v kategorii vestaveb. Chystáme také první spotřebiče s konektivitou

Růst trhu a zájem spotřebitelů o dražší spotřebiče má pozitivní vliv na tradiční značky zaměřené na střední a vyšší cenový segment. Sem určitě spadají jak AEG, tak Electrolux. Na odezvu z trhu, na některé letos uvedené novinky, konektivitu ve spotřebičích i konsolidaci prodejních kanálů jsme se zeptali šéfa divize domácích spotřebičů Electrolux Martina Svobody.



Ekonomice se daří. Dle informací monitoringové agentury GfK se daří i trhu s domácími spotřebiči. Jaká je ale situace na českém trhu optikou společnosti Electrolux? A co vnímáte jako určitá úskalí, která by pozitivní vývoj mohla narušit?

Samozřejmě že i Electrolux vnímá velmi dobrou ekonomickou situaci na českém trhu, která má určitě pozitivní vliv na zvýšenou ochotu lidí investovat a utráčet. Pozitivní posun v chování zákazníků vidíme především v tom, že jsou ochotni pořizovat si i dražší spotřebiče, které jim přináší nejen vyšší kvalitu a zajímavé nové technologie, ale především výrazně lepší „prožitek“ při jejich používání. A nemám na mysli pouze snazší či intuitivnější ovládání nebo nižší spotřebu. Jde především o lepší výsledek samotného procesu, ať už se jedná o skvělou péči o oblečení, či přípravu pokrmů na úrovni profesionálního kuchaře.

Co se týče případných úskalí pro českou ekonomiku, byl bych s výhledem na rok 2018 v zásadě optimistou, ale pokud bych měl přece jen nějaká zmínit, viděl bych dvě. Faktem je, že aktuálně jsme již na či velmi blízko vrcholu ekonomického růstu, takže do budoucna je otázkou, jak strmá může být křivka případné recese a kdy ji můžeme očekávat. A pak jsou tu samozřejmě vnější geopolitické faktory. Doposud byl nicméně dopad těchto udá-

lostí na lokální ekonomiku velmi malý a asi není důvod, aby se tento trend v budoucnu výrazně změnil.

Trh se za posledních 10 let zásadně změnil. Výrazněji se angažují korejské firmy, veletrh IFA ukazuje chuť čínských gigantů, jako je Midea, ukousnout něco z evropského koláče, byť v Česku jsou tyto firmy zatím neaktivní. Internetoví prodejci se posunuli blíže klasickému retailu a tradiční kamenné řetězce internetu. Na síle nabírají privátní značky velkoobchodů a na trhu dominují hlavně velcí prodejci, kteří často skoupili nebo skupují ty menší. Co toto všechno znamená pro strategii Electroluxu, obchodní model, servis a služby?

Konsolidace trhu v mnoha oblastech probíhá a je to současný trend. Například spojení Euronicsu a Datartu se dalo očekávat. Oněch původních 20 %, která HP Tronic v Datartu měl, bylo takovou přípravou toho, co přichází nyní. Vyvolává to samozřejmě mnoho otázek, co příští rok nastane. Zda zůstane například jen jedna ze značek a která by to byla. Z pohledu společnosti Electrolux je pak posilování privátních značek vnímáno jako jeden z příznaků současnosti. Není to však pro nás důvod měnit strategii. Většinou tyto značky obsluhují nižší cenové segmenty než naše produktová nabídka. Úspěšný

prodejce tak na nich nikdy nebude moci postavit svou obchodní strategii, protože nemůže rezignovat na zájem zákazníka o určitou značku.

Struktura Electroluxu se v Česku postupně změnila a divize velkých spotřebičů funguje víceméně nezávisle na divizi malých spotřebičů. Pokud víme, tak je to takto nastaveno i na evropské úrovni. Můžete nám strukturu firmy přiblížit?

Celosvětově je společnost Electrolux v oblasti domácích spotřebičů rozdělena na dvě divize. První z nich je EMA, která se věnuje velkým domácím spotřebičům, a druhá ESA zaměřená na ty malé. Navenek jsme jedna firma a tak nás vnímají i koncoví uživatelé. Odlišný je pak interní pohled. Obě divize mají v základu stejnou strategii, pracují se stejnými značkami i backoffice. Obchodní týmy jsou však už oddělené, protože celkově je naše portfolio tak široké, že by bylo neefektivní, aby bylo nabízeno jako celek.

Electrolux byl delší dobu zdrženlivý, pokud jde o spotřebiče s konektivitou a smart funkcemi. Postupně se to ale mění. Co považujete u smart spotřebičů za přínosné pro reálný každodenní provoz?

Pro nás je v oblasti konektivity a smart funkcí důležitá, aby byly naplněny dva

zásadní předpoklady – jednak je to bezpečnost a dále pak praktičnost. Co se týče bezpečnosti, chceme, aby byl systém maximálně zabezpečený a prověřený. Dokud si nebudeme jisti, že je vzdálené připojení naprosto bezpečné, „není pro nás konektivita tématem“. V Praze máme takzvaný Global Technology Center, kde se pro Electrolux na globální úrovni vyvíjí a testují například právě technologie spojené se cyber security. První spotřebiče s konektivitou se na náš trh chystáme uvést v prvním nebo druhém čtvrtletí příštího roku. Ovšem v první fázi pouze s možnostmi ovládání v rámci domácí sítě. Spotřebiče budou připraveny pro cloud, tedy ovládání přes internet, a tato funkcionality jim bude následně zpřístupněna.

A jak jsem už řekl, druhým elementem je praktičnost. Málokterý výrobce si dokáže dnes odpovědět na otázku, které ze smart a síťových funkcí jsou skutečným přínosem pro uživatele. Například vzdálené ovládání za něj v zásadě nepovažujeme. Je nutné hledat další cesty využitelnosti. Z mého pohledu to jsou komplexnější smart řešení. Představte si, že jste majitelem rodinného domu a pro výrobu elektrické energie používáte solární panely. Ve chvíli, kdy máte přebytek energie, kterou nedokážete spotřebovat ani uložit, se spotřebič sám zapne, aby pracoval s co nejnižšími náklady. Komplexní „smart řešení“ jsou ale běh na dlouhou trať. Další výhody vidím v servisu a diagnostice, možnosti vzdálené opravy, nahrání nového firmwaru, detekce toho, že k poruše může brzy dojít, apod.

Zmínili jste, že uvedete některé smart spotřebiče začátkem příštího roku. Které to budou?

Jako první přijdou pračky a sušičky AEG, budou to vlajkové lodě naší nabídky. Další spotřebiče pak budou postupně přibývat.

Letos na jaře jste představili unikátní myčky ComfortLift, u nichž lze spodní koš zdvihnout do výše koše horního, a uživatel se nemusí tolikrát ohýbat. Jak trh na tuto novinku reagoval?

Technologie ComfortLift je opravdu jedinečná a mohou se jí pochlubit jen naše špičkové myčky AEG a Electrolux. Jsou velmi viditelnými zástupci toho, co si obecně při navrhování našich spotřebičů klademe jako jeden z hlavních cílů. Tedy aby nové technologie, jež uvádíme na trh, byly skutečně užitečné. Přestože se jed-



ná o prémiové produkty s vyšší cenou, odezva trhu byla v České republice velmi pozitivní. Již za první měsíc od zahájení prodeje jsme dodali na trh množství zboží původně odhadované pro celý půlrok.

Jaké další novinky jste letos ještě uvedli?

Letošní rok je pro nás na novinky velmi bohatý a druhá polovina roku není výjimkou. Naprosto zásadní je uvedení nové řady vestavných spotřebičů AEG Mastery, kdy kromě nového atraktivního designu přinášíme našim zákazníkům neopakovatelný zážitek z vaření se skvělými výsledky, tedy pokrmy připravenými na úrovni šéfkuchařů. To by ale bylo na delší povídání. Dále jsme v průběhu podzimu obměnili sortiment v oblasti sporáků, kdy jsou nové modely vylepšeny o funkci PlusSteam u Electroluxu a SteamBake u AEG, známou z našich vestavných trub, která se postará o výrazně lepší výsledek při pečení, především u pečiva. V oblasti péče o prádlo jsme uvedli na trh novou řadu praček a sušiček Electrolux PerfectCare s mnohými uživatelskými benefity, kdy za zmínku stojí především nová funkce antialergické páry či parní programy jako takové.

Zmínili jste AEG Mastery Range. Co tato řada nabízí? A jaké spotřebiče ji tvoří?

Cílem bylo uvést na trh krásné designové spotřebiče do středního a vyššího cenového segmentu a uvést je způsobem, který

jsme definovali větou: „Kuchyně, které šéfujete vy.“ Chtěli jsme prodejům definovat určitý odrazový můstek pro způsob prodeje a prezentace této techniky a spotřebitelům dát najevo, jaký výsledek od vaření s Mastery Range mohou očekávat. Snažíme se, aby se lidé nebáli spotřebiče a jejich moderní funkce používat, protože nejsou komplikované a umožní jim dosáhnout i v prostředí domácí kuchyně výsledků na úrovni profesionálního kuchaře. Tento přístup nás v mnohém odlišuje od naší konkurence a dáváme tak našim zákazníkům jistotu v přípravě i náročnějších pokrmů, které by se s jinými spotřebiči báli uvařit, protože by hrozilo, že to nezvládnou. Nabízíme proto i kurzy vaření na těchto spotřebičích s primárním zaměřením na parní trouby. Kdo si naši parní troubu zakoupí, má kurz zdarma. Kdo jde nejdřív na kurz a troubu koupí následně, kurzovné mu vrátíme. Navíc ke každé troubě dáváme v ceně kuchařku s téměř stovkou receptů.

Samotnou řadu Mastery pak definuje množství nadstandardních technologií, prvků a funkcí, jako jsou ComfortLift, teplotní sonda, FlexiBridge, SteamBake, CustomFlex. Jde o technologie, které už na trhu jsou, ale nejsou úplně běžné a v Mastery Range jsou dotaženy k dokonalosti. Po půl roce, co řadu nabízíme, mohu prohlásit, že je velmi úspěšná. Zdvojnásobily se nám prodeje ve vestavbě AEG a dostali jsme se do vyšších cenových segmentů.

AEG

MASTERY RANGE

KULINÁŘSKÉ DELIKATESY NYNÍ Z VLÁDNE PŘIPRAVIT KAŽDÝ

Spotřebiče nové řady Mastery od AEG tvoří výbavu kuchyně nové generace. Přinášejí vyšší uživatelský komfort, nové technologie, lepší výsledky a množství inovativních funkcí, které nejsou pouhou pouťovou atrakcí. Nevznikly, aby vás nebo vaši rodinu jednorázově ohromily, ale aby usnadnily každodenní používání spotřebičů a zajistily vždy nejvyšší kvalitu – ať už jde o vaření, uchovávání potravin, nebo mytí nádobí.

Ucelená nabídka spotřebičů Mastery Range umožňuje vytvořit kuchyň s technikou, která oplývá nadčasovým designem a zcela mimořádným dílenským zpracováním, přitom s parametry oceňovanými i profesionálními kuchaři. Chytré funkce a automatizace se uplatňují v oblastech, kde jsou skutečným přínosem, místo toho, aby byly pouhým pozlátkem využitelným výhradně v marketingu. To odlišuje AEG Mastery Range od běžně prodávaných spotřebičů a činí z nové řady perlu, jež učarovala dokonce slavnému a úspěšnému šéfkuchaři Janu Punčocháři. Všechny funkce a technologie si v článku postupně představíme.

Multifunkční (parní) trouby

Základním pilířem řady Mastery Range jsou multifunkční pečicí trouby s funkcí vaření v páře, přičemž nejvyšší modely umožňují dokonce přípravu jídla metodou SousVide. Jedná se o vpravdě jednoduchý, leč velmi efektivní způsob přípravy jídla ve vakuu při nižších teplotách, díky čemuž jsou pokrmy nejen zdravější, ale také chutnější. Není divu, že metodu SousVide používá mnoho michelinských restaurací po celém světě. Díky AEG lze nyní tímto způsobem vařit také doma. Pochopitelně můžete vařit v páře i běžným způsobem, používat páru při tradičním pečení či klasicky péct různými způsoby pomocí horkého vzduchu, topných těles, grilu... Možností a kombinací je opravdu nespočet. U cenově dostupnějších trub je to zase volba SteamBake, při níž je na počátku k horkému vzduchu přidána ještě pára, aby pečivo zůstalo vláčné a nadýchané a přitom mělo křupavou kůrku. SteamBoost vám zase pomůže dosáhnout šťavnatosti, protože se maso díky přídavku páry nevyсуší. Na druhou stranu je díky horkému vzduchu dozlatova upečené. O správné nastavení páry se stará u vyšších modelů integrovaný senzor vlhkosti. Obrovskou výhodou multifunkčních trub s funkcí páry je též možnost přípravy jídla při nižší teplotě, popřípadě rychlejší tepelná úprava.

Páru lze pak používat ještě pro čištění trub, kdy jsou jemně, šetrně a bez nadměrné spotřeby energie všechny nečistoty a mastnota rozpuštěny, aby je pak uživatel pouze jednoduše setřel. U multifunkčních trub bez parního generátoru se uplatňuje pyrolýza.

Vybrané modely trub také disponují teplotní sondou – stačí už jen nastavit, zda chcete svůj rostbíf rare, medium nebo well-done, a trouba už vše zajistí sama. Zmíňovat přítomnost teleskopických výsuvů nebo pomalu dovíraných dvířek (SoftClosing) je snad už zcela zbytečné.







Multifunkční (parní) trouby AEG Mastery Range se dělí do několika kategorií:

- **SteamPro** – nejvyšší řada multifunkčních parních trub v designu Horizon, Frame a Special Black přináší nejvybavenější modely schopné vakuového vaření SousVide, vaření v páře (100 %), pečení s vysokou vlhkostí (75 %), střední vlhkostí (50 %) a nízkou vlhkostí (25 %). Nechybí pravý horký vzduch, horní a spodní ohřev, gril a jejich různé kombinace. Z dalších funkcí jmenujme speciální programy pro pečení chleba, kynutí těsta, nízkoteplotní pečení, výrobu domácího jogurtu, regenerace jídla (šetrný ohřev) a několik stovek přednastavených programů (u některých i se seznamem ingrediencí a postupem). Tyto trouby jsou vybaveny senzorem vlhkosti, teplotní sondou a teleskopy. Lze v nich péct na 3 úrovních najednou a mají hrubý vnitřní objem 73 l. Používají parní generátor a jejich čištění probíhá pomocí páry. Vlaková loď BSK892330M používá otočný ovladač s LCD displejem, další modely elektronické dotykové ovládání.
- **SteamBoost** – tato řada multifunkčních parních trub umožňuje vaření v páře (100 %), pečení se střední vlhkostí (50 %) a nízkou vlhkostí (25 %). Klasické pečicí funkce jsou: pravý horký vzduch, spodní ohřev, horní ohřev, gril a jejich různé kombinace včetně horkého vzduchu s přidávkou páry. K dispozici jsou též programy pečení chleba, kynutí těsta, nízkoteplotní pečení a stovky přednastavených programů. Při přípravě masa lze využít teplotní sondu. Tyto trouby také umožňují přípravu jídla na 3 úrovních a jejich hrubý vnitřní objem je 73 l. Modely SteamBoost

jsou dostupné v designech Horizon a Frame a používají parní generátor. Čištění probíhá pomocí páry. Ovládání je řešeno u nejvyššího modelu BSK882320M LCD displejem a otočným ovladačem. Cenově dostupnější varianta BSK782320M vsází na elektronické dotykové ovládání.

- **SenseCook** – už do kategorie multifunkčních trub řadíme tuto řadu, která nepoužívá páru. Některé její modely proto vsázejí při čištění na pyrolýzu, ty cenově nejdostupnější na snadno čistitelný smalt. U trub nalezneme teplotní sondu do masa, lze v nich péct na 3 úrovních a mají nadstandardní objem 74 l. K dispozici má uživatel opět přednastavené recepty. V prodeji jsou jak modely v designu Horizon, tak designech Special Black a Frame. Opět platí, že nejvyšší model BPK842320M disponuje LCD displejem a otočným voličem, zatímco další trouby této řady elektronickým dotykovým ovládním nebo zasunovacím ovladačem.

- **SteamBake** – tato řada používá páru hlavně v programu SteamBake pro přípravu nadýchaného a současně křupavého pečiva. Jinak jde o klasické multifunkční trouby s pravým horkým vzduchem, horním ohřevem, spodním ohřevem a grilem. Některé modely používají pyrolýzu, katalytické čištění a ty cenově nejdostupnější snadno čistitelný smalt. Vyšší modely disponují i teplotní sondou. Trouby mají hrubý objem 74 l. K dispozici jsou v designu Horizon, Horizon Clear, Frame nebo Frame Clear a ovládají se pomocí zasunovacích ovladačů.

Kompaktní trouby a zásuvky

V kategorii trub s výškou 45 cm nalezneme v katalogu řady Master Range jak model SteamPro s funkcí vakuového vaření SousVide (KSK792220M v designu Horizon) a teplotní sondou, tak modely CombiQuick, spojující klasickou multifunkční troubu s mikrovlnkou – těch je několik a používají design Horizon nebo Special Black. Kompaktní trouby lze, stejně jako vestavné kávovary nebo klasické vestavné mikrovlnky doplnit některou z 15cm zásuvek a docílit tak celkové výšky 60 cm. Po instalaci vedle standardně vysoké (60cm) trouby budou spotřebiče horizontálně zarovnané. Ze zásuvek jsou k dispozici ohřevné zásuvky nebo zásuvka vakuovací, která je skvělým doplňkem k troubám s funkcí SousVide.



Indukční varné desky

Neméně důležitým spotřebičem je varná deska. Značka AEG doporučuje primárně volbu indukčních desek s nejvyšší energetickou efektivitou a nejrychlejším ohřevem. Navíc u nich lze využít spoustu užitečných funkcí, které by většinu z nás připadaly ještě před pár lety jako vystříženě z měsíčníku pro fanoušky science fiction.

Nejvyšší modely jsou buď zcela bezzónové, nebo se 2 flexi zónami a integrovaným odsavačem par ve středu desky. Nabídka dále tvoří extra široké (až 91 cm) desky, desky s šířkou okolo 70 cm a modely ve standardní šířce 60 cm nebo 58 cm. Najdete zde indukce s funkcí Bridge (spojení spodní a horní zóny) nebo Flexi-Bridge (4 samostatné indukční segmenty, které lze spojit do různě velkých celků nebo jedné extra velké varné plochy). U desek s FlexiBridge je praktickou funkcí PowerSlide, kdy stačí posunout hrnec nebo pánev po zóně nahoru či dolů a podle pozice nádoby se mění i intenzita ohřevu. Bez zadávání změn výkonu na ovládacím panelu můžete zcela intuitivně



vařit. Praktická je též funkce Hob2Hood, díky níž deska informuje bezdrátově odsavač o zahájení vaření a nastaveném výkonu, podle něhož je optimalizován výkon odsávání. Jediným stisknutím tlačítka můžete také pozastavit přípravu jídel na všech zónách najednou (přepnou se na nejnižší výkon), abyste například převzali poštu nebo vyřídili telefonát. Obnovení původního nastavení je pak opět otázkou jednoho stisknutí.

AEG nabízí i klasické indukční desky s kruhovými varnými zónami, běžné sklokeramické desky v různých šířkách (58 cm až 90 cm) a samozřejmě plynové desky – černé sklo i nerez.

Varné desky CrystalLine

Pro skutečné nadšence do vaření, kteří si chtějí pořídit do své kuchyně řešení na profesionální úrovni, je určena řada CrystalLine. Tvoří ji modulární desky s šířkou 36 cm, které se instalují vedle sebe v různých kombinacích. Na výběr je indukční deska s funkcí Bridge, indukční deska pro pánev wok a sklokeramická deska.



Odsavače par

V kategorii odsavačů vyčnívá z nabídky výsuvný model DDE5980G, který se instaluje za varnou desku. Po aktivaci vyjede odsavač z pracovní plochy a nasává většinu par vznikajících nad hrnci. K dispozici jsou též odsavače ostrůvkové, komínové a výsuvné v různých designech

a provedeních. Vybrané modely používají již popisovanou funkci Hob2Hood a také funkci Breeze, která zajišťuje tiché odsávání nežádoucích pachů z kuchyně i mimo dobu vaření.



Myčky nádobí

Jednou z největších letošních novinek u značky AEG, již představila už v průběhu jarních měsíců (viz březnový SELL, str. 40–41), jsou myčky Comfort-Lift se systémem pro zdvih spodního koše do výše koše horního. Při vkládání a vykládání nádobí se ke koši nemusí uživatel ohýbat. Unikátní inovaci doplňují u myček AEG ještě další důležité funkce – systém 5 sprchovacích rovin ProClean, samostatná příborová zásuvka, gumové trny SoftSpikes a držáky SoftGrip šetrné ke křehkému sklu či funkce AirDry pro automatické otevření dvířek po skončení programu a přirozené doschnutí nádobí. Myčky samozřejmě používají senzorické programy, mají vysokou kapacitu až 15 sad a nejvyšší modely se mohou pochlubit extra nízkou hlučností 39 dB(A). Vděčí za to také tomu, že jsou poháněny invertorovými motory. Plně integrované myčky indikují buď zbývajícím časem do konce programu jeho promítáním na podlahu, nebo u levnějších modelů alespoň během programu světelným bodem.



Chladničky

Ať už jde o vestavné, nebo volně stojící modely, najdeme u vyšších modelů systém TwinTech No Frost – jde o zcela beznárazový spotřebič s oddělenými chladicími okruhy. Oproti standardní technologii No Frost, u níž je chladicí oddíl chlazen suchým vzduchem z mrazáku, udržují modely s TwinTech No Frost mrazničku bez námrazy a chladicí část v optimální teplotě a vlhkosti. Vyšší vlhkost vzduchu zabraňuje osychání potravin, scvrkávání ovoce a zeleniny a celkově prodlužuje čerstvost a svěžest potravin. K tomu pomáhá i přítomná nulová zóna. Připočítejme systém CustomFlex s vyjímatelnými různě velkými přihrádkami ve dveřích a máme před sebou dokonalé chladicí a mrazicí kombinace. Pro více informací a objednávky spotřebičů AEG Mastery Range kontaktujte české zastoupení společnosti Electrolux.





Candy FNP319/1X

- Objem 89 l
- Mechanické ovládání
- Teleskopické výsuvy

Jedinou značkou zaměřenou na masového zákazníka, která má v nabídce tento typ trouby, je italská Candy. Její cenově dostupnější model nabízí 10 pečicích funkcí včetně kruhového topného tělesa s ventilátorem, velkoplošného grilu, malého grilu s ventilátorem nebo otočného rožně. Použit je klasický mechanický programátor a termostat od 0 do 255 °C. Rozměry trouby jsou: 47,5 × 89,8 × 56,3 cm (š × v × h). Rozměry pro vestavbu: 47,5 × 86 × 55 cm.

90cm trouby pro náročné zákazníky

Extra velký pečicí prostor a šířka 90 cm činí z těchto trub skutečně mimořádná řešení pro specifickou klientelu kuchyňských studií. Ať už jsou to ti, kteří musejí mít, co nikdo v okolí nemá, nebo nadšení amatérští kuchaři připraveni plně využít všech výhod nadstandardně velkých trub. I proto tyto trouby dodává na český trh jen několik málo značek – tři vysoce prémiové a pouze jedna mainstreamová.



Smeg SFP9395X

- Objem 77 l
- Elektronické ovládání
- Automatické programy

Další nadstandardně širokou a velkou troubou v tomto minipřehledu je model italské značky Smeg. Najdete u ní 17 funkcí, 50 automatických receptů a možnost uložení až 10 receptů vlastních. Používat lze i ke kynutí těsta nebo nízkoteplotnímu pečení. Součástí ovládání je displej a regulace nastavení teploty probíhá elektronicky. Samozřejmostí jsou teleskopy. Pro čištění vnitřního prostoru je k dispozici pyrolýza.



Gaggenau EB 333 110

- Objem 83 l
- Elektronické ovládání
- 17 způsobů pečení

Inovovanou verzi legendární trouby EB300, poprvé představené už v roce 1986, jsme si pečlivě prohlédli na loňském veletrhu EuroCucina. Jde o tak kvalitní a nadčasový výrobek, že současná verze se liší pouze přidáním některých moderních prvků, jako je barevný dotykový displej. Z dalších důležitých funkcí jmenujme pečení s teplotní sondou, otočný rožně, horký vzduch, kynutí těsta nebo rozmrazování. Čištění je řešeno pyrolýzou. Trouba je nadále z velké části vyráběna ručně a jenom dvířka tvoří 3mm nerezový panel vyrobený z jednoho kusu.



Miele H 6890 BP

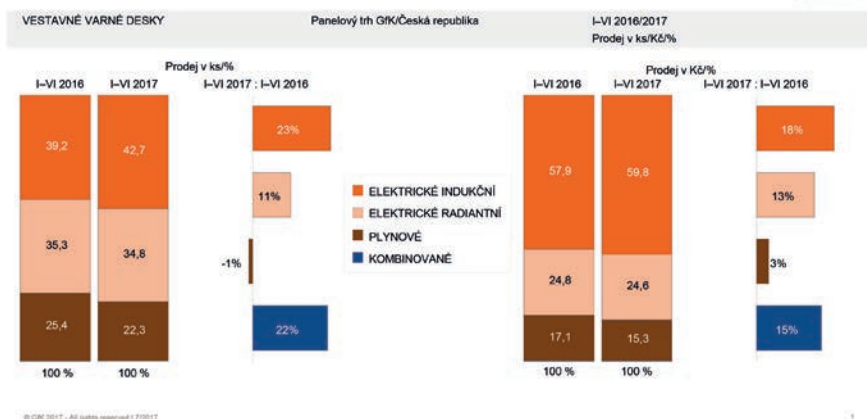
- Objem 90 l
- Elektronické ovládání
- Automatické programy

Od prémiové německé značky zařazujeme troubu, která má největší objem ze všech prezentovaných výrobků. Nabízí více než 100 automatických programů, funkci klimatického pečení s vyšší vlhkostí vzduchu (pro nadýchanější pečivo a zachování šťavnatosti masa) a bezdrátový pokrmový teploměr, který je vždy po ruce, protože se dá skladovat přímo ve dvířkách. Uvnitř pečicího prostoru se nachází dvojitý ventilátor pro co nejrychlejší rozehtání trouby. Nechybí bezpečnostní funkce proti popálení, ovládací dotykový panel nebo pyrolýza.

VESTAVBY NA ČESKÉM TRHU PODLE GfK

TRŽBY ZA VESTAVNÉ SPOTŘEBIČE SE ZA PRVNÍ POLOVINU ROKU 2017 ZVEDLY MEZIROČNĚ¹

O 10 %. S VÝJIMKOU VESTAVNÝCH CHLADNIČEK A KOMBINACÍ ROSTL VE SLEDOVANÝCH ODBYTOVÝCH² CESTÁCH OBROT ZA VESTAVNÉ PROVEDENÍ U VŠECH SLEDOVANÝCH SKUPIN – DVOUCIFERNĚ U VESTAVNÝCH TRUB A VARNÝCH DESEK.



Z celkového obrátu za sledovaný sortiment bílého zboží tvořily v první půlce letoška vestavby 31 %, což bylo oproti stejnému období předchozího roku více o jeden procentní bod. Relativně nejméně se vestavbám dařilo letos v lednu, kdy podíl na celkovém obrátu velkých domácích spotřebičů dosáhl k necelým 27 %. Nicméně v porovnání s volně stojícím provedením, které vykázalo v hodnotě meziroční růst o 4 %, rostly v součtu za prvních šest měsíců letošního roku výrazněji.

Struktura a vývoj trhu

Největší díl celkového obrátu vestavby tvořily vestavné trouby (včetně vestavných sporáků), které zajistily 26 % trhu. O dalších 25 % se postaraly vestavné myčky a stejný díl zaujímaly i vestavné varné desky. Odsavače par odpovídaly za 12 % obrátu za vestavby, 11 % připadlo na vestavné chlazení. U něj se snížil meziročně obrát o 4 %, zatímco vestavné provedení trub a sporáků vytvořilo přírůstek ve výši 16 %.

Vestavné varné desky

Hodnota trhu se meziročně zvýšila o 14 %, nejvýrazněji narostly elektrické indukční desky. Ty odpovídaly za 60 % tržeb celé skupiny a přírůstek vygenerovaly ve výši 18 %. V průměru se indukční desky v první polovině letošního roku prodávaly za 9 900 korun, což bylo o 400 korun méně než před rokem. Za snížením cenového průměru prodávaného sortimentu byl především rostoucí zájem o levnější nabídku do 7 tisíc korun, nicméně růst poptávky znamenaly tyto varné desky napříč cenovými segmenty.

Obrátově rostly i další typy vestavných varných desek – elektrické radiantní a plynové. Také radiantní vykázaly meziroční růst celým cenovým spektrem, v průměru za ně kupující zaplatili v první půlce letoška 5 tisíc korun, do plynových investovali 4 900 korun.

Odsavače par

Poptávka po odsavačích narostla meziročně o 3 %, v hodnotě se trh zvedl téměř o 5 %. Průměrná cena se drobně zvýšila na částku 3 700 korun. Obrátově rostly všechny typy, tedy teleskopické, integrované, výklopné, komínové a rovněž standardní, které patřily k nejprodávanějším. Z celkové hodnoty však zaujímaly největší díl – polovinu – komínové odsavače, za které kupující zaplatili v průměru 7 100 korun. Cenový průměr standardních odsavačů zůstal meziročně na částce 1 700 korun.

Myčky

Z celkového objemu prodeje myček tvořily vestavby 55 %, obrátově zajistily 61 % trhu. V hodnotě narostly vestavné myčky standardní šíře o 8 %, provedení slim o 9 %, zatímco volně stojící sortiment – šíře 60 cm i v provedení slim – se zvedl 5% tempem. Tomu ubralo snížení průměrné ceny jak u standardní šíře volně stojících myček na 9 700 korun, tak i drobně u výrobků slim. U vestavby se cenový průměr mírně zvedl u standardního provedení na částku 12 200 korun, u vestavného slim však klesl rovněž na částku 9 700 korun. Z celkových tržeb za myčky se jen vestavné modely šíře 45 cm promítly do celkového obrátu 14 % a vestavné výrobky v šíři 60 cm ze 47 %.

Zdroj:
Zdeněk Bárta
Consumer Choices Director CZ&SK, GfK Czech

GfK Czech, oddělení Consumer Choices, kontinuálně monitoruje trh se zbožím dlouhodobé spotřeby v České republice a na Slovensku metodou panelového výzkumu. Jeho základem jsou pravidelně zjišťované údaje o prodejkách konečnému spotřebiteli ze stálého reprezentativního vzorku maloobchodních prodejen. Více na www.gfk.com/cz, případně kontaktujte Zdeňka Bártu, Consumer Choices Directora CZ&SK (zdenek.barta@gfk.com).

¹ I-VI 2017 vs. I-VI 2016.
² Elektroprodejny, nesespecializované prodejny (hypermarkety, Cash & Carry, obchodní domy, nesespecializované čistě internetové prodejny a IT prodejny), kuchyňská studia a prodejny nábytku.
³ Sledované skupiny: pračky, sušičky, sporáky a vestavné trouby, varné desky, odsavače par, myčky nádobí, chladničky a kombinace, mrazničky a mikrovlnné trouby.
⁴ Vážena počtem prodaných kusů, zaokrouhlena na stovky korun.

Lukáš Metelka:

Pokračujeme v posilování značky, s některými velkoobchody nespolutracujeme, protože to pro nás není přínosné

Šéf českého a slovenského zastoupení značky Amica Lukáš Metelka se nebojí říct svůj názor na celou řadu nešvarů na trhu a hovoří na lokální poměry až nezvykle otevřeně. Povíдали jsme si s ním i o investici do prezentace značky na veletrzích velkoobchodů, dalším rozšiřování produktové nabídky a plánech pro nejbližší roky.



Amica se loni poprvé prezentovala na dealerských setkáních velkoobchodů s technickým zbožím ve zcela novém zázemí, které svým provedením převyšovalo většinu její konkurence. Uběhl v podstatě rok od této nemalé investice. Jak se osvědčila? Přinesla kýžené výsledky?

Rozhodnutí o této investici bylo relativně jednoduché, jak naznačuje samo slovo investice. Rozhodli jsme se proto jít touto cestou po návštěvě dealerských dnů, které se dříve soustředily na prodej pomocí pobídek distributorům a jejich partnerům, přičemž kvalita expozic byla velmi tristní, a někteří dodavatelé se pro mne jako koncového zákazníka prezentovali způsobem, že bych si jejich produkty nekoupil, a ve vztahu k obchodním partnerům zajišťujícím distribuci tato prezentace byla též na „hraně“. Proto z mé strany mohlo do budoucna dojít pouze ke dvěma variantám, a to opustit dealerské

dny, nebo udělat vše pořádně a nastavit nový standard. Věřím, že se myšlenku posunout naši prezentaci na úplně jinou úroveň podařilo uskutečnit. Odezva je napříč celým trhem velmi pozitivní. Současně věřím, že koncept dealerských dnů též prochází určitou evolucí a bude též více cílit na koncového zákazníka.

Jak se změnila vaše obchodní strategie v posledních dvou letech? Všimli jste si například, že již nespolutracujete se společností FAVIA, která je hlavním partnerem pro nákup spotřebičů ze strany malých výrobců kuchyní a truhlářů.

Naše strategie zůstává stejná, spolupracovat jen s partnery, kde společná snaha a dlouhodobá spolupráce povede k dlouhodobému rozvoji, respektive pozitivnímu vývoji na obou stranách. Pokud spolupráce nefunguje nebo nevidíme dlouhodobý smysl, spolupráci slušně ukončíme nebo ani nezahájíme.

Váš tým se od vašeho nástupu rozrůstal. Jak velký nyní je?

Náš tým čítá 19 zaměstnanců a je ve finální fázi, minimálně pro rok 2018, protože velkou část neklíčových neboli „no core“ aktivit outsourcujeme a soustředíme se jen na prodej, produktový vývoj, marketing a servis.

Novým přírůstkem je v našem týmu Hana Ženíšková, která nastoupila na začátku září jako marketingová manažerka a převzme plnou odpovědnost jak za posilování značky v letech 2018 až 2020, tak za trade marketing. To ovšem neznamená, že by naše dlouholetá marketingová manažerka Marta Hudcová odcházela, jen se bude věnovat plně online prostředí, konkrétně distributorům a webu, a dealerským dnům. Posílením marketingového oddělení jasně deklarujeme, že budeme od roku 2018 pokračovat s posilováním a investováním do Amica jako mainstreamové značky, která má ře-

šení pro výbavu celé domácnosti od péče o prádlo přes vaření až po uchovávání potravin.

V průběhu několika let jste výrazně rozšířili své produktové portfolio. Několikrát jste v minulosti mluvil o potřebě jeho kompletace a cíle stát se mainstreamovou značkou, jak jste i zmínil v předchozí odpovědi. Jak dalece jste se doposud k tomu cíli posunuli?

Toto je dlouhodobý proces a každý rok přinášíme další a další produktové novinky. Rok 2018 bude ve znamení zcela nové designové řady praček a sušiček v nejúspornější energetické třídě A+++.

Pro rok 2019 pak chystáme zcela nový projekt vinoték a hlavně kompletně novou řadu vaření. Design a produktové specifikace těchto výrobků budou zajímavou ofenzivou na trhu a poskytnou nám možnost dalšího významného růstu. A nejen nám, ale také našim partnerům. Dovolím si říct, že v porovnání s novým portfolioem, například současného lídra na trhu se sporáky, které mne zklamalo, dojde na naší straně k efektu podobnému jako při změně prezentace značky Amica na dealerských dnech. Tím chci říct, že budeme posouvat vnímání naší značky při zlepšení finančních ukazatelů pro všechny zainteresované.

Už i na českých veletrzích jste ukazovali nové pračky a sušičky řady Dream Wash. Kdy se reálně dostanou k partnerům a ke koncovým zákazníkům?

Nová řada Dream Wash byla prezentována na všech dealerských dnech. V dalších týdnech ještě do konce letošního roku řadu představíme partnerům blíže při osobních schůzkách. Výrobky zamíří na trh na začátku druhého kvartálu 2018. A je se opravdu na co těšit. Pračky i sušičky mají moderní a elegantní design, používají úsporné a spolehlivé invertorové motory, které jsou také jedním z důvodů, proč dosahují energetické třídy A+++.

A vybrané modely praček budou dokonce disponovat automatickým dávkovačem tekutého detergentu. To znamená, že detergent a případně i aviváž nalijete do patřičných zásobníků a pračka si je dávkuje sama na základě množství vloženého prádla a zvoleného programu. Jelikož většina z nás dávkuje prášek špatně, protože ho buď dává příliš málo, nebo naopak hodně, je tento systém důležitou inovací. A v domácnostech, kde se detergentu po-



užívá zbytečně moc, ušetří i nějakou tu vodu za kratší máchání a peníze za samotný prací prostředek.

Na jaké zákazníky budou tyto novinky cíleny?

Jedná se o modely napříč širším cenovým spektrem, ale primárně budou cílit na zcela běžné zákazníky.

Na IFA jsme si všimli i některých novinek v kategorii chlazení včetně čtyřdveřových kombinací. Zvažujete jejich uvedení?

Nové portfolio chlazení, včetně komplexní nabídky vinoték, chystáme na druhou polovinu roku 2018 a budeme ho v té době intenzivně komunikovat, takže teď žádné podrobnosti neřeknu. Každopádně budeme pokračovat v nastaveném trendu

dodávání kvalitních výrobků za rozumné peníze. A nové chladničky i vinotěky tomu budou odpovídat.

Poprodejní servis a úroveň služeb zákazníkům získávají stále větší význam. Často hrají roli i drobnosti. Jak řeší na českém trhu servis svých spotřebičů Amica?

Ano, plně souhlasím. Pro nás a naši servisní síť bude největší novinkou zprovoznění nového B2B showroomu a školicího centra. K slavnostnímu otevření dojde v březnu 2018. V dnešní době rozhoduje nejen znalost produktů, ale též adekvátní zásoba náhradních dílů na centrálním skladu a schopnost reakce. Pro znalostní část bude školicí centrum a showroom stěžejní, pro rychlost zásahu budeme navyšovat lokální skladové zásoby.

The Amica logo is displayed in white text on a red rectangular background in the top right corner of the page.

Vestavné vaření se značkou Amica

Doporučte flexi indukční desky nebo designové trouby Integra

Značka Amica připravuje řadu novinek, které odprezentovala v září na veletrhu IFA v Berlíně. Uvádění nových produktů u ní ale probíhá pravidelně. V kategorii varné techniky představila v průběhu roku 2017 mnoho zajímavých řešení, ať už jde o indukční varné desky, nebo trouby.

Domácí spotřebiče jsou dnes prostoupeny spoustou moderních technologií a funkcí, až se u nich občas zapomíná na primární účel - ohřát, upéct, umýt či vyprat. Amica klade u svých spotřebičů důraz na jednoduchost a praktičnost při každodenním použití. Takové jsou nepochybně trouby i varné desky řady Integra.

Jedna trouba, tři barevné varianty

Vestavná trouba řady Integra TIY 110 TO je cenově dostupnou cestou k perfektním kulinářským výsledkům prostřednictvím 10 funkcí, mezi nimiž nechybí ani horký vzduch. Trouba má k dispozici i otočný rožeň pro grilování. Toho se vaši zákazníci nemusejí v žádném případě obávat, protože lze celý pečicí prostor trouby snadno zbavit mastnoty díky funkci Aqualytic. Pomocí vody proměněné v páru trouba rozpustí všechny nečistoty, aby je posléze stačilo setřít vlhkým hadříkem nebo žínkou. V 65 l velkém pečicím prostoru nechybí ani dvojice teleskopických výsuvů s funkcí STOP - zajišťují nejen vysoký komfort při kontrole, podlévání či vyjímání jídla, ale též zvyšují bezpečnost a minimalizují riziko popálení. Dvířka trouby jsou vybavena třemi skly a ovládání tvoří senzorický panel s displejem doplněným o dva tradiční „zamačkávací“ voliče. Trouba je dostupná hned ve třech barevných variantách - tradičním nerez (TIY 110 TOAKX), elegantní černé (TIY 110 TOAKB) a opět velmi populární bílé (TIY 110 TOAKW).





Amica

Indukční desky vládnu trhu

Sklokeramické desky používající k ohřevu indukční technologii jsou už několik let prodejním hitem a zájem o ně nadále roste. Není divu, nabízejí nejvyšší efektivitu, nerychlejší ohřev, snadné čištění a rozličné doplňkové funkce, které například plynová deska jednoduše mít nemůže. Jednou z funkčně a technologicky skutečně zajímavých desek je model DI 6421 SBB se 4 zónami, každou o velikosti 22 × 19 cm s výkonem až 3,5 kW. Horní a spodní zóny lze spojit díky funkci Bridge a získat dvě podlouhlé varné plochy o velikosti 22 × 39 cm s výkonem až 5,5 kW. Připočítejme snadné ovládání pomocí „Slideru“ a pokročilé funkce. V první řadě musíme zmínit praktické autoprogramy pro vaření při teplotách 42 °C, 70 °C a 94 °C, které oceníte při rozpouštění čokolády, másla nebo přípravě poctivého vývaru. Samozřejmostí je automatické rozpoznání přítomnosti hrnce a jeho velikosti, dále funkce udržování tepla, funkce pauza, časovač nebo dětský zámek. Deska je 57,5 cm široká s rovnými hranami.

Pokud někdo preferuje kombinaci flexi indukční zóny a klasických kruhových zón, můžete mu doporučit desku DI 6411 FSF. Vedle flexibilní zóny o velikosti 18 × 38,5 cm (až 5 kW) nabízí deska ještě kruhovou varnou plochu s průměrem 22 cm a druhou menší s průměrem 18 cm. Z funkcí nepostrádá senzorové ovládání (Slider), časovač, dětský zámek, automatické rozpoznání přítomnosti a velikosti hrnce, udržování tepla a pauzu. Deska je také široká 57,5 cm a má zkosenou přední hranu.

Poslední představovaná „indukce“ nese označení DI 6311 SB a nabízí tři zóny - 18 cm, 22 cm a 29 cm - a celkový maximální příkon 7,4 kW. Mezi funkcemi najdeme senzorické ovládání (Slider), časovač, dětský zámek, automatické rozpoznání přítomnosti a velikosti hrnce a pauzu. Deska je 57,6 cm široká a má rovné hrany.





Kompaktní spotřebiče aneb vestavba do malé kuchyně

Menší byt znamená mnoho kompromisů, které se nemohou vyhnout ani kuchyňské lince. Generace singles či mladých bezdětných párů jednoznačně zvýšila poptávku po domácích spotřebičích menších rozměrů. Takzvané „kompaktní vestavby“ jsou dokladem toho, že při dostatku financí může být i malá kuchyň místem, kde budou vznikat rozličné kulinářské delikatesy.

Výrobci s komplexním portfoliem kompaktních vestavných spotřebičů není vlastně mnoho. Převážně sem patří výše posazené značky, zatímco ty masovější buď 45 cm vysokou řadu spotřebičů vůbec nemají, nebo mají jen jeden dva modely trub a v lepším případě ještě vestavný kávovar. Tyto spotřebiče pak doplňuje většina 15cm ohřevnými zásuvkami instalovanými pod troubu nebo kávovar, aby bylo dosaženo celkové výšky 60 cm a bylo možné instalovat v jedné horizontální linii případně i tradiční 60 cm vysoké modely. Pokud byste hledali například 45 cm vysoké myčky, abyste v instalované kuchyni uspořili další místo, budete muset zabrousit k BSH a vybrat buď některý z modelů Bosch, nebo Siemens. Volně stojící tabletop modely má vícero značek, ale vestavné opravdu jen BSH.

Vraťme se ještě ke zmíněným vestavným kávovarům. Přestože je architekti už několik let z estetických důvodů doslova zbožňují, my v redakci bychom doporučovali, abyste zákazníkovi tuto volbu rozmluvili. Jistě, fotky nastrojených kuchyní v katalogích vypadají s vestavným kávovarem báječně, jenže k údržbě stroje je výrazně horší přístup. Navíc naprostou většinu z nich vyrábí pro všechny značky společnost De'Longhi, která ovšem své nejnovější technologie nasazuje výhradně ve svých volně stojících modelech.

Produktový přehled jsme vzhledem k omezené nabídce vestavných myček a stejnosti kávovarů sestavili výhradně z 45 cm vysokých kompaktních trub. U některých značek jde o sofistikované multifunkční modely s parními funkcemi, u jiných o multifunkci s mikrovlnami a někde čistě o mikrovlnnou troubu s grilem. Nabídka kompaktních trub je tedy pestrá a lze ji rozdělit do zmíněných subkategorií, kterou pro lepší orientaci u každého zařazeného výrobku jasně indikujeme. Ne všechny trouby spadají do kategorií označovaných energetickými třídami. U modelů, které podléhají regulaci EU, třídu uvádíme.

AEG

SteamPro KSK792220M

- Multifunkční trouba s parním generátorem
- Objem 43 l
- Parní čištění
- SousVide

Do nejvyšší kategorie parních trub řady Mastery spadá tento kompaktní model značky AEG. Jedná se o „multifunkční“ doplněnou o parní generátor, takže může sloužit jak pro klasické pečení různými způsoby včetně pravého horkého vzduchu, tak pro přípravu jídel v páře. Nechybí ani možnost vakuového vaření SousVide, kombinace pečení s různou úrovní připárování nebo pečení s masovou sondou. V menu naleznete 10 receptů SousVide a 75 klasických receptů včetně ingrediencí a postupu a další stovky přednastavených programů. Teplota se nastavuje elektronicky v rozmezí 30–230 °C, ovládání je dotykové a dvířka mají 4 skla. Samozřejmě nemohou chybět teleskopické výsuvy. Trouba spadá do energetické třídy A+.



Beko

BCW 14500 BG

- Vestavná mikrovlnná trouba s grilem
- a horkým vzduchem
- Přednastavené recepty
- Objem 40 l
- Rozmrazování

Trouba s dotykovým ovládáním je dodávána v černém provedení s nerezovým madlem dvířek, která jsou na vnitřní straně celoskleněná pro snadné čištění a skládají se ze 3 skel. Z funkcí jmenujme horký vzduch, gril a mikrovlnný ohřev, přičemž lze jednotlivé režimy kombinovat. K dispozici jsou i připravené recepty pro rychlou přípravu vybraných jídel, funkce Booster pro rychlé přehřátí pečícího prostoru nebo funkce pro udržování teploty jídla. Na energetickém štítku nese označení třídy A.

Bosch**Serie 8 CSG656RB1**

- Multifunkční trouba s parním generátorem
- Objem 47 l
- Inteligentní senzor PerfectBake
- Teplotní sonda PerfectRoast

Z úspěšné vestavné řady Serie 8 zařazujeme vyspělou kompaktní troubu se 14 druhy ohřevu – například 4D horkým vzduchem, infragrilem, pomalým pečením či vařením v pravé páře produkované generátorem. Páru lze použít také k připařování při běžném pečení nebo pro šetrné ohřívání jídel, kynutí či rozmrazování. Za pozornost stojí dále přítomnost senzoru PerfectBake zjišťujícího stav jídla, teplotní masové sondy PerfectRoast a asistované pečení volbou z přednastavených programů. Ovládání je řešeno kombinací barevného dotykového displeje a otočného prstence. Výbava trouby obsahuje teleskopické výsuvy. Teplotu lze nastavit elektronicky mezi 30–250 °C. Energetická třída A+.

**Brandt****Intellect BKV6132X**

- Parní trouba s generátorem páry
- Objem 29 l
- Příprava jogurtu
- Přednastavené programy

Žhavá novinka v portfoliu francouzské značky je vhodná hlavně jako doplněk ke klasické multifunkční troubě a cílí na zákazníky toužící po maximálně zdravé a vůči nutričním hodnotám šetrné přípravě jídel. Jedná se totiž čistě o parní troubu. Sloužit může nejen k vaření, ale i ohřevu jídel, rozmrazování nebo přípravě domácího jogurtu. Funkce SmartAssist pomůže s dalšími nejběžnějšími pokrmy, jako jsou ryba, mořské plody, maso nebo zelenina. K ovládání slouží dotykové ikony a otočný volič. Nechybí samozřejmě ani displej.

Gorenje**BCS599S22X**

- Multifunkční trouba s parním generátorem
- Objem 50 l
- Parní čištění
- Fázové pečení StepBake

Kompaktní trouba slovinského výrobce se vyznačuje velkým dotykovým LCD displejem v plné barvě, který přehledně zobrazuje přednastavené recepty a jednotlivé kroky nastavení. Velkou devízou mnohých trub Gorenje včetně tohoto modelu je funkce StepBake s možností nastavení 3 fází pečení – volit lze různou teplotu i různý typ přípravy, které se pak přepnou automaticky bez zásahu uživatele. Výrobce také zdůrazňuje klenutý tvar pečicího prostoru a rovnoměrný rozvod horkého vzduchu. Kromě tradičních programů pečení je k dispozici i pravá pára a možnost připařování. A opomenout nesmíme ani teplotní sondu do masa. Trouba spadá do energetické třídy A+.

**Electrolux****EVY7800AAX**

- Multifunkční trouba s mikrovlnným ohřevem
- Objem 43 l
- Přednastavené programy
- Funkce rychlého zahřátí trouby

Zatímco zástupce značek Beko a Whirlpool jsme zařadili do přehledu jako mikrovlnné trouby, zde hovoříme o multifunkční troubě, protože používá všechny klasické režimy přípravy včetně spodního ohřevu nebo pravého horkého vzduchu. Mikrovlnný ohřev a jeho kombinace s pečícími režimy jsou na výběr také. Electrolux u tohoto modelu zdůrazňuje 90 automatických váhových receptů, funkci udržování teploty jídla při 65 °C a možnost péct na 2 úrovních najednou. Ovládací panel je dotykový a obsahuje displej.

Philco**PKS 454 IF**

- Trouba s grilem a generátorem páry
- Objem 38 l
- 8 programů
- Sensorové dotykové ovládání

Vestavná kompaktní trouba značky Philco je primárně troubou parní vybavenou generátorem páry, takže je schopná produkovat tzv. pravou páru. Rozsah teploty pro vaření v páře je 40–100 °C. Uvnitř pečicího prostoru pak najdete ještě gril, u něhož lze volit teplotu přípravy mezi 140–200 °C. Ovládání Touch Control je sensorové dotykové, jak už vyplývá z anglického názvu. V menu najdete programy pro rychlou přípravu masa, ryby či zeleniny. Trouba pak ještě nabízí speciální režimy: gril, pizza, rozmrazování a tepelná sterilizace. Dvířka jsou vybavena 3 skly.

**Siemens****iQ700 CM678G4S1**

- Multifunkční trouba s mikrovlnným ohřevem
- Objem 45 l
- Teplotní sonda roastingSensor Plus
- Pyrolytické čištění

Tato trouba z nejvyšší řady vestavných spotřebičů Siemens iQ700 patří sice mezi kompaktní spotřebiče, ale funkcemi a výbavou si v ničem nezadá se standardními 60 cm vysokými modely. Používá bakingSensor, takže hlídá přípravu jídla pomocí čidla vlhkosti, a teplotní sondu roastingSensor, s níž zase nelze příliš propéct maso. Celkem u ní lze využít 15 druhů ohřevu včetně 4D horkého vzduchu. Přidává ještě mikrovlny pro maximální všestrannost. Teplotu pečení lze nastavit mezi 30 – 300 °C. Vyšší maximální teplota je dána i faktem, že trouba nabízí pyrolytické čištění, které Siemens nazývá jako activeClean. Ovládací panel se skládá z 5,7" barevného LCD displeje a dotykových ploch. Pečení usnadňuje nabídka cookControl Plus. Zrychlit proces přípravy lze aktivací funkce varioSpeed (přidání funkce mikrovln k pečení). Dodávané teleskopické výsuvy není nutné při pyrolyze vyjmát.

Smeg**SF4604PMCNR**

- Multifunkční trouba s mikrovlnným ohřevem
- Objem 40 l
- Parní čištění
- Automatické programy

Novinka v nabídce značky Smeg je klasickou multifunkční troubou v kompaktním provedení, která ke standardním druhům ohřevu, jako jsou horký vzduch, spodní a horní ohřev či gril, přidává ještě funkci mikrovln. Současně umožňuje využití páry, nicméně nejde o model s parním generátorem, ale drážkou ve spodní části pečicího prostoru. Pára se používá i k čištění. Smeg zmiňuje 10 uživatelských přednastavených receptů, 50 automatických programů a možnost rozmrazování (časové i váhové). Ovládání se pyšní barevným a dotykovým LCD displejem. Elektronicky řízenou teplotu můžete volit mezi 30–250 °C. Energetická třída A+.

**Whirlpool****AMW 9605/IX**

- Vestavná mikrovlnná trouba s grilem a horkým vzduchem
- Objem 40 l
- 6. smysl – přednastavené recepty
- Funkce Crisp

V designu Absolute dodává na trh značka Whirlpool mnoho svých vestavných spotřebičů včetně trub. Vybraný model je žhavou novinkou, která vstoupila na trh letos v říjnu, a patří do kategorie vestavných mikrovlnných trub doplněných o další pečicí funkce, jako je gril a horký vzduch. Jelikož nepoužívá klasický spodní ohřev, neřadíme ji v redakci mezi standardní multifunkční trouby. Spodní ohřev nahrazuje funkcí Crisp, kombinující gril spolu se speciálním kovovým talířem, který je rozpálen pomocí emitovaných mikrovln. Whirlpool v popisu také zmiňuje šetrné rozmrazování pečiva BreadDefrost, velmi rychle rozmrazování dalších potravin JetDefrost a samozřejmě funkci 6. smysl, která přináší pestrou paletu přednastavených receptů.

JEZ JAKO TVŮJ HRDINA POMÁHÁ RODIČŮM SE ZDRAVĚJŠÍM STRAVOVÁNÍM DĚTÍ



Se vzrůstajícím výskytem obezity u dětí přichází Beko s kampaní Jez jako tvůj hrdina, která má pomoci rodičům se zdravějším stravováním dětí. Jejím součástí je nejen osvěta o správné výživě spolu s chutnými recepty, ale také nová řada malých domácích spotřebičů, které dorazí na český trh v roce 2018.

Můžeme se tak těšit třeba na vaukový mixér či pomalý odšťavňovač, které svým inovovaným způsobem zpracování ingrediencí dokážou zachovat maximum vitamínů a plnou chuť.

beko

**JEZ JAKO
TVŮJ HRDINA**



Šetrné zpracování surovin snižuje provozní teplotu a zachová více živin.

SJA 3209 I Pomalý odšťavňovač

- Nastavení rychlosti
- Možnost pulzace
- Nože z tvrzené nerezové oceli
- Vnitřní kovový mechanismus
- Nádobka z tritanu
- Možnost drcení ledu
- Vysoká frekvence otáček
- Dobře těsnící přenosné nádoby
- Výkon 1000 W



Mixuje bez přístupu vzduchu, takže vitamíny zůstanou a nezoxidují.

TBV 8104 X Vakuový mixér

- Široký plnicí otvor
- Rovnoměrné promíchání surovin
- Možnost zpětného chodu
- Příslušenství pro přípravu sorbetu
- Pro všechny typy ovoce a zeleniny
- Tichý chod
- Otáčky 50 RPM
- Výkon 200 W

A co lze s novými Beko pomocníky připravit?

Co třeba smoothie pro zlepšení výkonu podle útočníka FC Barcelony Luíse Suareze? Kombinace špenátu a lesních plodů dokonale probudí kdykoliv během dne.



Smoothie zlepšovač výkonu

- 200 g ostružin
- 100 g borůvek
- 2 hrsti baby špenátu
- vymačkaná limetková šťáva
- 3 datle
- 4 lístky máty
- 1/2 lžičky aktivního uhlí
- 1 lžička prášku z plodu acai
- hrst ledových kostek

Vše rozmixujte a ihned podávejte.





Nová vestavná řada Hoover Vanity

Trouby řady Vanity vynikají elegantními tvary a kombinací skla a nerez v designovém provedení. V řadě Vanity naleznete jak maxitrouby, tak trouby se standardním objemem, celou řadu modelů s pyrolýzou, modely napojené na domácí wi-fi síť a řízené telefonem a novinkou je pak u trub Hoover sonda na maso. Nové trouby Hoover jsou k dispozici v černé i bílé barvě a zákazníci si je mohou prohlédnout v nově otevřeném showroomu v Praze na Sokolovské 651/136A.

Proč vestavné trouby Hoover?



Trouby řízené přes wi-fi

Technologie One Fi umožňuje ovládání trouby a aktivování funkcí na dálku pomocí aplikace Wizard ve Vašem telefonu. Troubu tak můžete ovládat, ať jste kdekoliv. Můžete si tak například nastavit předehřívání trouby už cestou domů z nákupu a začít péct hned po příchodu domů.

Maxitrouby s extra velkou kapacitou 78 litrů

Kapacita maxitrub Hoover je 78 litrů, v případě pyrolytických modelů 73 litrů, a to při zachování standardních rozměrů trouby. Maxitrouba může být využita jako jeden velký pečicí prostor s 5 úrovněmi a lze v ní péct buď různé druhy cukroví najednou, anebo rovnou různé druhy pokrmů společně.



Dvojitě trouby

Vybrané modely trub jsou tzv. dvojitě, což znamená, že prostor trouby lze rozdělit na 2 zcela oddělené pečicí prostory. Horní a dolní pečicí prostor mohou být použity zvlášť, každý prostor má vlastní ventilátor, vlastní ovládání a lze v nich nastavit zcela odlišnou teplotu pečení. Výhodou je, že vůně z pokrmů se nemíchají, takže mohou uživatelé připravovat například rybu v prvním a grilovanou zeleninu ve druhém prostoru.





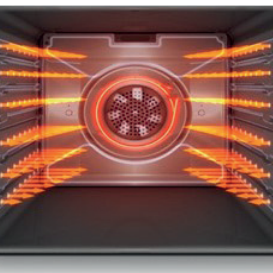
Rovnoměrná distribuce tepla

Ve spolupráci s francouzskou špičkou šéfkuchařů a cukrářů LeNôtre jsme rozluštili na čem profesionálním kuchařům opravdu záleží. Nejdůležitější je rovnoměrné rozložení horkého vzduchu v celém prostoru a zvláště na jedné úrovni a rychlá obnova teploty po termálním šoku. Exkluzivní systém cirkulace horkého vzduchu speciálně určený pro různé velikosti trouby pro dosažení stabilní teploty v celé dutině, zaručuje jednotné vaření a zajišťuje rychlé obnovení teploty.



Chef panel

Chef Panel je vzduchový dopravník umístěný ve vnitřním prostoru standardních trub o objemu 68l. Zlepšuje cirkulaci vzduchu, zajišťuje stabilní rozložení teploty uvnitř trouby s rychlým návratem teploty při teplotním šoku a zaručuje rovnoměrné vaření.



PRO panely

Panel PRO je exkluzivní hi-tech systém cirkulace vzduchu, který rovnoměrně distribuuje teplo u trub s maxi kapacitou 73l. Tento systém multiventilace s více proudy cirkuluje horký vzduch uvnitř trouby kolem dokola pomocí 100 otvorů po stranách. Tento proces zaručuje konzistentní vaření po celou dobu a snižuje ztrátu vlhkosti během pečení.



Nabídka automatických receptů

V nabídce trub Vanity je 6 programů s přednastavenou délkou a teplotou pečení, podle vybraného pokrmu. Pokud tedy připravujete jeden z těchto receptů, nemusíte už přemýšlet jak nastavit troubu a stačí vybrat program lasagne, pečené kuře, ryba, brambory, omeleta nebo jablečný koláč.

Plně dotykový displej

S moderním plně dotykovým displejem můžete nastavit jakýkoliv program jednoduše, rychle a přehledně.



Soft Close - pomalé dovírání dvířek

Trouby Hoover disponují konstrukcí dvířek s pomalým a tichým dovíráním, která zabráňuje nechtěnému zabouchnutí dvířek a samozřejmě zpomaluje opotřebení materiálu.



LED osvětlení ve dvířkách

Unikátní LED osvětlení se skládá ze 14 LED světylek ve dvířkách trub, která zajišťují perfektní přehled o stavu pokrmu během celé doby pečení.



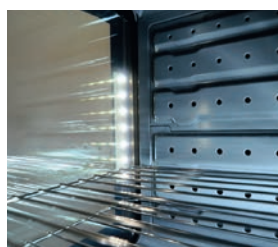
Příslušenství

Maximální praktičnost pro spotřebitele je pro nás důležitá, proto nabízíme modely vybavené teleskopickými pojezdy a různými druhy plechů. Novinkou je pak sonda na maso, která kontroluje teplotu přímo uvnitř připravovaného masa či ryby. Používají ji například i profesionální kuchaři pro pečení při nízkých teplotách.



Sonda na maso

Umístěním sondy do masa, nastavením automatického programu a konkrétní požadované teploty (míry propečení) a spuštěním trouby začne automatické pečení. Po dosažení správné teploty uvnitř masa trouba vydá zvukový signál a automaticky se vypne.



Čištění pyrolytické, nebo pomocí páry?

Běžné znečištění trouby lze snadno odstranit pomocí páry, stačí 300 ml vody nalít do příslušného místa na dně trouby a aktivovat cyklus Hydro Easy Clean a za pouhých 30 minut už stačí setřít hadříkem zbylé nečistoty a trouba je jako nová a připravená k dalšímu použití. Pro hloubkové vyčištění je pak doporučeno pyrolytické čištění trouby, kdy je trouba zahřata na 500 °C a jsou odstraněny veškeré nečistoty způsobené používáním.

Daniel Kowala: Indukční desky vypadají všechny stejně, rozdíly v kvalitě konstrukce jsou ale propastné

Společnost Elmax Store zastupuje na českém trhu hned několik značek. Nejvýrazněji na sebe upozornila uvedením nových vestavných spotřebičů prémiové francouzské značky De Dietrich a nových vestaveb značky Brandt, pocházející též ze země galského kohouta. Nejen o tom, proč se vyplatí investovat do spotřebičů více peněz a nespokojit se s průměrem, jsme hovořili s Danielem Kowalou, obchodním ředitelem Elmax Store.



Od roku 2015 jste otevřeli v Česku několik prezentačních prostor v rámci konceptu Les Galeries De Dietrich. Kde všude se nacházejí? A jak se projekt osvědčil?

Galerie jsme otevřeli v Praze a v Ostravě. V současné době obě procházejí rekonstrukcí a kompletní obměnou vystavených výrobků. Naše zkušenosti s těmito neprodejními showroomy jsou po 2 letech velmi pozitivní a jsou pro nás nepostradatelným nástrojem pro podporu prodeje. Zákazníci, kteří mají zájem o koupi spotřebičů De Dietrich, chtějí tyto spotřebiče vidět v akci a my jim tak můžeme nejenom předat osobně informace o výrobcích, ale také prakticky prostřednictvím prezentačního vaření ukázat jednoduchou obsluhu a vynikající výsledky. Kuchyňská studia a naši prodejci většinou nemohou vystavit a ukázat zákazníkovi všechna možná provedení a barevné kombinace spotřebičů De Dietrich. V Galerii tak mají možnost si v klidu a pohodlí vybrat design a barevné provedení spotřebičů, které jim vyhovuje.

Letos na jaře jste představili v pražské Troji zcela novou řadu De Dietrich. Novinky mají nabíhat postupně. Co všechno v rámci nové řady už máte? A jaké produkty lze očekávat v příštím roce?

Představili jsme zcela novou řadu pečících trub, mikrovlnek, kompaktních trub, varných desek a odsávačů par. Většinu nových spotřebičů jsme naskladnili a začali distribuovat partnerům již v průběhu léta, nicméně teď na podzim ještě přicházejí kombinované a kompaktní parní trouby. V příštím roce chystáme rozšíření nabídky

v jednotlivých barevných a designových řadách pečících trub, kompaktních trub a odsávačů, nové vestavné a volně stojící chlazení.

U nových vestavných trub se De Dietrich vrátil k některým prvkům z dřívějšíka, které opustil a které zákazníkům chyběly. O co konkrétně jde?

Nejedná se o návrat ke starým prvkům, ale návrat ke kořenům značky De Dietrich. Spotřebiče De Dietrich byly vždy průkopnické a představovaly špičku v designu a inovacích při zachování jejich snadného ovládání a obsluhy. A tento soulad náročné techniky s jednoduchým ovládáním se podařilo u nové řady dotáhnout k dokonalosti. Konkrétně ovládání všech pečících kompaktních trub kombinující otočný volič s aktivním středem a dotekovým displejem má nejen krásné designové provedení v kombinaci kovu a mědi, ale je tak snadné, že jej pochopí každý uživatel během 5 minut bez návodu k obsluze. Stejně intuitivní a rychlé je nastavování výkonu na indukční varné desce pomocí přímých numerických voleb od 0 do 9.

Jaké unikátní funkce varná technika De Dietrich nabízí? A k čemu slouží?

Spotřebiče De Dietrich jsou nabitě jedinečnými a patentovanými technologiemi a funkcemi. Rád bych vyzdvihl jedinečný systém automatického pečení CHEF, kdy uživatel nemusí zadávat váhu a množství pokrmu ani zapichovat do masa sondu. Nastavování všech parametrů, jako je teplota, způsob a čas pečení, řídí algoritmy, kde jedním z výchozích parametrů je měření vlhkosti v troubě. Zní to složitě, ale stačí pouze vybrat druh pokrmu, vložit jej

do trouby a spustit pečení. Zbytek si trouba ohlídá sama a vy se už jen můžete těšit na dokonale připravený pokrm. Vynikající výsledky pečení, kdy se připravované jídlo nevysušuje a je vždy perfektně připravené, lze docílit také s nízkoteplotním pečením. Pro nadšené amatérské cukrářky je zde automatizovaný program Cukrář. Jediné jsou kombinované parní trouby, které může uživatel používat pro pečení, vaření v páře a kombinované pečení s párou. K čištění trub včetně těch kombinovaných parních slouží pyrolytické čištění, které mimochodem vynalezl De Dietrich. Trouby mají jedinečnou konstrukci, která je zárukou dlouhé životnosti i při častém používání pyrolyzy a velmi nízké teploty dvířek a pláště trouby. A to i během pyrolytického čištění, kdy je uvnitř trouby teplota 500 °C. Jediný je také koncept variabilní indukce horiZone^{Tech} a příslušenství horiZone^{Play}. Nasazení největší variabilní zóny na trhu s velkým a masivním litinovým grilem nebo deskou plancha rozšiřuje možnosti použití desky.

Cenově dostupnější jsou nepochybně spotřebiče další francouzské značky, kterou zastupujete. Brandt uvedl také novinky v kategorii vestaveb. Jak se jim na trhu daří? A můžete je v krátkosti představit?

Novou řadu vestavných spotřebičů Brandt jsme představili zhruba půl roku před uvedením novinek De Dietrich. Trouby i desky Brandt mají zcela novou robustní konstrukci a celá řada je nazvaná příznačně Intellect. Vynikající je objemná 73litrová trouba s obrovskými plechy a inovativním systémem distribuce horkého vzduchu Quattro Pulse, samozřejmě v kombinaci

s účinným pyrolytickým čištěním. Celá nová řada pečících a mikrovlnných trub má sladěný design a nabízí možnost zvolit praktickou černou nebo bílou barvu. Novinkou je design předsazeného skla u trub, který tvoří zajímavý 3D efekt dveří. Indukční varné desky mají rychlejší a výkonnější induktoři, ovládání s přímými vstupy a možností rychle a jednoduše zvolit výkon a čas. Tyto novinky byly velmi pozitivně přijaty našimi zákazníky, proto v příštím roce budeme pokračovat v rozšiřování nabídky vestavných spotřebičů Brandt, včetně nových myček nádobí a chlazení.

Podle zjištění GfK nadále pokračuje strmý růst prodeje indukčních varných desek. Proč k tomu podle vás dochází právě nyní? Pokles pořizovacích cen? Technologie a inovace, díky kterým indukce v mnohém předčí i plyn?

Indukční varné desky jsou podle mě nejlepší možnou volbou pro jakoukoliv novou kuchyni, protože jsou rychlé, neprodukuje teplo, lze u nich snadno regulovat výkon a dobře se udržují čisté. Dnes lze pořídit také indukční desky, které lze připojit na jednu fázi (230 V) s omezením příkonu. Pořízení indukční varné desky je pak logickým krokem. Svou roli samozřejmě hraje také pokles prodejní ceny, vždyť indukční varné desky lze dnes pořídit za cenu srovnatelnou se sklokeramickými. Velmi nízká cena indukční varné desky většinou znamená, že výrobce použil nejlevnější komponenty nebo celou desku nakupuje u výrobců z východu. Tyto výrobky pak můžou svým novým majitelům přinést zklamání jak po stránce výkonu, tak po stránce bezpečnosti, která je u indukčních varných desek velmi důležitá. Bohužel zákazníci při nákupu nevidí rozdíly mezi jednotlivými výrobky, protože všechny varné desky mají stejný skleněný design a rozdíly na první pohled jsou pouze v grafice a ovládání. Naším úkolem je vysvětlit jim, proč by si měli pořídit dražší indukci v kvalitním provedení od tradičního francouzského výrobce. Pomáhá nám v tom i fakt, že Brandt jako první výrobce uvedl indukční varné desky do sériové výroby, a má tudíž největší zkušenosti s jejich výrobou a konstrukcí.

Velkým hitem jsou takzvané flexi indukce. Co může Brandt a De Dietrich nabídnout zde?

Naším trumfem je koncept variabilní indukce horiZone^{Tech}. Vývojáři tento revo-

luční koncept připravovali 8 let a zúročili v něm své dlouholeté zkušenosti s výrobou a vývojem indukčních varných desek. Je to patentovaná konstrukce, která se skládá z menších induktorů sdružených do hnízd po 3. Pokud má být pokryta polovina varné desky, je v horiZone^{Tech} zóně použito 6 induktorů. Ty mohou mít společně příkon až 5 000 W. Společně s vynikající elektronickou zdrojovou kartou je tak dosaženo maximálního pokrytí varné plochy a krátkého času vaření, bez ztrát výkonu. U zcela bezzónové varné desky De Dietrich PIANO je použito 36 těchto malých induktorů.

Některé flexi desky nabízejí flexibilní zóny jak na levé, tak na pravé části desky. Indukční cívky se tedy nacházejí téměř pod celou plochou jako u free indukčních desek, které si ale nadále drží mnohonásobně vyšší pořizovací cenu. Proč výrazněji neklesla cena i u nich?

Mnozí výrobci nabízejí flexibilní zóny, které vznikají pouze elektronickým spojením ovládání dvou klasických indukčních cívek. Na skle se pak tato varná zóna tváří jako flexibilní. Je velmi málo výrobců, u kterých flexibilní varné zóny fungují tak, že pokrývají celou varnou plochu vyznačenou na skle a navíc poskytují rovnoměrný výkon magnetického pole na dně nádoby. Indukční deska PIANO a vybrané indukční desky De Dietrich nejenom dokonale pokrývají vyznačenou varnou plochu, ale také pomocí zpětného impulsu dokážou detekovat pozici a velikost nádoby. Při jedinečné konstrukci a výkonech, 90 cm šířky, možnosti vařit kdekoli až na pěti různých nádobách, při různém nastavení výkonu a času a k tomu s vynikajícím TFT celobarevným displejem v češtině je cena varné desky PIANO obhajitelná. Zákazníkovi jsme schopni srozumitelně a logicky ukázat rozdíl mezi levnější indukční flexibilní varnou deskou a zcela bezzónovou.

Vášim velkým domácím projektem je značka ROMO. Postupně jste její portfolio rozšířili o zajímavé cenově dostupné chladničky a letos o nové vrchem plněné pračky. Odkud pocházejí? A co zákazníkům nabízejí?

Jsm rádi, že pod tradiční českou značkou ROMO můžeme přinášet každý rok zajímavé novinky, které jsou pozitivně přijímány zákazníky a distribucí. Pokračujeme v rozšíření nabídky chlazení



ROMO, naší předností jsou čtyřšuplíkové mrazáky u kombinovaných chladniček a výkonné šuplíkové mrazáky. Pocházejí z evropské produkce a vyznačují se kvalitní konstrukcí chladicího okruhu a odolností proti výkyvům v elektrické síti. Uvedení na trh vrchem plněných praček bylo logickým doplněním úspěšné řady předem plněných praček ROMO. Jsou vyrobeny v novém výrobním závodě Brandtu, jejich konstrukce je velmi kvalitní a prověřená, protože vychází z tradiční koncepce Brandt Malice, která je na evropském trhu již od roku 1992.

Jaké novinky chystá společnost Elmax Store pro příští rok?

Teď na konci roku 2017 uvedeme na trh inovovanou řadu sporáků ROMO, která bude výjimečná svým designem, a také novou řadu předem plněných praček. Pračky budou ve velmi atraktivním designu s tichými a úspornými bezkartáčovými motory a robustní prověřenou konstrukcí. Novinkou bude pračka s velmi úsporným a rychlým systémem ohřevu vody. Tato pračka je až o 60 % úspornější než klasická pračka v energetické třídě A+++ při zachování příjemně krátkých časů jednotlivých programů. Na začátku roku představíme také zcela novou řadu předem plněných praček Brandt v revolučním designu a s jedinečnými funkcemi. Neustále také rozšiřujeme a zkvalitňujeme nabídku atraktivních odsávačů pod značkou KLUGE. Na jaře chystáme pro naše obchodní partnery a distributory prezentační akci, kde vám tyto novinky rádi předvedeme.

Spotřebiče nové generace přicházejí na český trh

Více než třistaletá tradice francouzské značky De Dietrich, její výjimečnost, důraz na technický perfekcionismus a výjimečné know-how. To vše se zhmotňuje v nové řadě spotřebičů, která postupně přichází na český trh.

Čtyři designové linie

Všechny nové spotřebiče De Dietrich spojuje důraz na propojení moderních technologií a tradičních prémiových materiálů. V závislosti na osobních preferencích, barevném provedení kuchyňského nábytku a zvolených materiálech lze vybrat ze čtyř řad:

Absolute Black – díky spojení exkluzivních materiálů a povrchů, jako jsou litina a sklo, a dokonalému prolnutí intenzivních a hlubokých černých tónů s jemnými doteky mědi přináší tato kolekce pocit neobyčejné elegance i do nejmodernějších obytných prostor.



Pure White – renesance bílé barvy! Tato řada je synonymem elegance a čistoty a naplno odhaluje jedinečný vkus značky při použití struktur, které dokážou vyvolávat emoce. Pure White dokládá mimořádnou vytříbenost a ušlechtilost, jež jsou nedílnou součástí DNA značky De Dietrich.



Platinum – skloubení skla, nerez a mědi v duchu umění těch nejlepších klenotníků přináší pocit naprostého luxusu. De Dietrich přetavuje hmotu ve výjimečné výsledky s až neuvěřitelnou lehkostí a vytváří tak řadu plnou jedinečné mistrovství a pokročilých technologií.



Iron Grey – kombinace dokonale hladkého šedého skla s rafinovanými prvky z nerezové oceli a mědi naplno odhaluje jedinečnou pečlivost a smysl pro detail značky De Dietrich, stejně jako její inovativní přístup k designu a technologiím.



Vestavné trouby - řemeslná dokonalost a nové funkce

Exkluzivní design trub s prvky z mědi, litiny, kovu a skla vyjadřuje unikátnost těchto výrobků, která se ovšem skrývá také v jejich nitru. Trouby s objemem až 73 l a víceúrovňovým horkovzduchem (distribuce ze 4 otvorů v rozích trouby umožňuje péct až na 6 úrovních) přicházejí s některými novými funkcemi zaměřenými především na francouzskou gastronomii.



K dispozici je kupříkladu funkce Pâtisserie neboli „Cukrář“ pro přípravu 14 vynikajících, ač obtížných francouzských dezertů – makronek, čokoládového fondánu nebo crème brûlée. Milovníci kvalitní gastronomie ocení i možnost nízkoteplotního pečení nebo funkci pro sušení bylinek, ovoce, zeleniny či hub. Zdokonaleno bylo pyrolytické čištění a příslušenství trub je doplněno o vylepšené teleskopické výsuvy. Model kompaktní

trouby se 100% párou pro zdravou přípravu jídel je vybaven také pyrolýzou, která u parních trub rozhodně nebývá běžná.

Ovládání trub řeší De Dietrich třemi způsoby – celobarevným 6" displejem s jemným rozlišením a realistickými obrázky pokrmů, celobarevným 5" LCD displejem s grafickými ikonami nebo inverzním LED displejem s bílými texty na černém podkladu. Všechny ovládací panely spojuje prvek otočného voliče s měděným vnitřním lemováním.

Varné desky - svoboda pohybu a intuitivnost

Značka De Dietrich patří dlouhá desetiletí mezi průkopníky indukčních varných desek. Jako první představila bezzónovou desku PIANO, jejíž nejnovější generace je také součástí nabídky. Deska nabízí prakticky absolutní variabilitu a širokou řadu možností jejího využití ve třech různých režimech provozu. Volba se provádí jednoduchým dotykem na celobarevný TFT ovládací displej typu Tacilium.

V režimu Solo má uživatel celou plochu varné desky k dispozici pro vaření s jediným nastavením parametrů. Režim Piano nabízí tři oddělené zóny pro vaření třech různých pokrmů najednou. Absolutní rozlet vašich kuchařských schopností je možný v režimu Expert. Elektronika ihned pozná umístěnou nádobu a umožní pro ni přiřadit výkon a čas vaření. Pokud během vaření nádobu přesuneme jinam, deska k ní opět přiřadí již dříve nastavené parametry.

Cenově dostupnější, ovšem neméně komfortní jsou desky horiZone^{tech}, dělí se ještě do několika podkategorií. U modelů typu horiZone^{play} s několika variabilními varnými zónami lze dvě



z těchto zón vždy spojit do jedné větší varné plochy. Novinkou jsou 65 cm široké modely horiZone^{chef} v barvě šedého skla. Jeho variabilní plochu lze použít celou nebo ji rozdělit na 2, 3 či 4 varné zóny. Širokou škálu různých variant výrobků pak doplňují varné desky horiZone s klasickými flexi zónami, popřípadě des-

ky s klasickými kulatými zónami. De Dietrich umožňuje využívat svou technologii také v místech s pouze jednofázovým připojením. Desky s koncovým označením „U“ umožní přizpůsobit odebraný výkon ze sítě v rozmezí 3 – 7,4 kW dle omezení místní instalace. A opačně, pro vysoce výkonné rozvody elektřiny nabízí varné desky s plochými horiZone s příkonem až 5 kW, což umožňuje přípravu i většího množství pokrmů v rekordně krátkém čase. Tyto desky mají pro rozlišení koncové označení „P“.

K mnohým deskám lze také dokoupit zajímavé příslušenství – velký gril, grilovací desku plancha nebo krájecí prkénko Sologne z kvalitního tvrdého dřeva. K modelům horiZone^{play} je prkénko dodáváno v ceně.

Pro ty, kdo preferují vysoce individuální pojetí kuchyně, má De Dietrich modulární 38 cm široké desky. Jde především o indukci horiZone^{play} a plynovou desku WOK. Najdeme zde také gril Teppan yakí, původem z japonské kuchyně. Všechny desky je možno skládat vedle sebe a vytvořit tak unikátní varnou plochu pro kuchařské znalce a experimentátory.

Odsavače

Často podceňovaným spotřebičem, který je ale stejně důležitý jako kvalitní trouba nebo varná deska, je odsavač par. Musí zvládnout vyčistit kuchyňské prostředí, které často obsahuje také rozptýlený tuk. Odsavače De Dietrich s periferním odtažením se vyznačují vysokou efektivitou a nízkou hlučností. Najdeme u nich i technologii ICS. Odsavače se podle potřeby samy zapínají a vypínají na základě speciálních čidel detekujících teplo a výparu. Rychlost odsávání se plynule optimalizuje na základě



informací z čidel a odsavač se vypne 10 minut poté, co nasaje poslední zbytky nežádoucích par. Užitečná je nepochybně také funkce Eolyse pro tichou filtraci a obnovu vzduchu v kuchyni po dobu jedné hodiny. Funkci lze naprogramovat v rozmezí 2 až 9 hodin nebo určit automatické vypnutí zařízení v požadovaný čas.

Zajímavým řešením jsou pak výsuvné odsavače „Down-draft“ instalované za varnou desku nebo u modulárního řešení mezi jednotlivé moduly. Zařízení po aktivaci vyjíždí z pracovní plochy nebo se jednoduše otevře a začne pracovat. Ve vypnutém stavu zůstává minimalisticky ukryto v pracovní ploše.

Odsavače jsou designově sladěny s varnými deskami a troubami tak, aby všechny spotřebiče tvořily harmonický celek.

De Dietrich opět prokazuje, že svou invencí a energií dovede překlenuvat celá staletí. Zaujímá tak neustále popřední místo ve tvorbě jedinečných charakteristik, ze kterých se skládá francouzský způsob života.

2018 – jaké trendy nás čekají v digitálním marketingu?

Moderní svět se mění stále rychleji a o světě digitální reklamy to platí dvojnásob. Trendy a v jejich důsledku i očekávání zákazníků se vyvíjí, co fungovalo letos, příští rok už nemusí nikoho oslovit. Jaké trendy lze očekávat v digitálním a především sociálním marketingu v roce 2018?

Vliv online reklamy neustále roste. Bylo tomu tak v uplynulém roce a ani do budoucna nemůžeme očekávat, že by se dal digitální trend na ústup. Rok 2017 znamenal velký rozmach živého vysílání přes sociální platformy, v marketingu se pak dařilo tomu, kdo myslel na pohodlí zákazníků a nebál se inovací. Jaké hlavní trendy očekáváme pro následující rok?

1. Další růst živého vysílání

Nejde sice o úplnou inovaci, ale spíše o dlouhodobější trend, jehož síla se naplno projevila již letos a v menší míře už i v roce předchozím. O to jasnější ale je, že živé vysílání, především přes Facebook, ale i přes další platformy, je trendem v současnosti nezastavitelným. Kdo dokáže živá videa ve svém marketingovém mixu vhodně využít, ten tím v komunikaci se zákazníkem získává ohromnou výhodu.

2. Rozšířená realita

S tím, jak má chytrý telefon s internetem už skoro každý, získávají na síle i různé vychytávky, které s sebou technologický vývoj přináší. Jednou z nich je i tzv. rozšířená realita (z angl. augmented reality). Ta se sice zatím stále drží hlavně v oblasti mobilních her, zmiňme například Pokémony nebo oblíbený Ingress. Není ale důvod, proč by obdobným způsobem nemohly rozšířenou realitu využívat pro svůj marketing i společnosti, a lze očekávat, že v následujícím roce toho začneme být svědky stále častěji.

3. Umělá inteligence v online chatování

V případě využití chatbotů a další umělé inteligence v chatovacích aplikacích, které by významně rozšířilo možnosti zákaznické podpory, se také nejedná o nový trend. O tomto trendu už se mluví dlouho a je prakticky jisté, že k jeho plné realizaci jednou dojde. A také již existují první vla-

štoky, například v podobě nástrojů jako Drift nebo Intercom.

Zatím mají tyto technologie určité nedostatky, a tak se jejich tvůrci potýkají se spoustou výzev. Vývoj je poněkud náročnější a pomalejší, než se optimistům zdálo před pouhým rokem. Skutečný masový nástup chatbotů do profesionálního marketingu je tedy stále před námi.

4. Data a personalizace

Ani čtvrtý trend, který se vyplatí sledovat, není ve světě marketingu nový. Už od samotného zrodu internetu se postupně objevují způsoby, jak na veřejnost přesněji zacílit reklamní sdělení.

A tyto trendy budou dále pokračovat, protože ruku v ruce s nimi jde i rostoucí efektivita. Přesné zacílení samozřejmě umožňuje lépe zhodnotit prostředky investované do reklamy. Ale nejen to, jako bonus navíc zajistí, že nebudete nerelevantním sdělením oslovovat někoho, u koho bude efekt negativní. Protože kvalitní práce s daty a s výběrem publika nemá prakticky žádná negativa (tedy až na svou náročnost a nákladnost), je nutné očekávat, že tento trend i v příštím roce posílí. A kdo ví, třeba se umělá inteligence časem prosadí i tady, v práci s daty uživatelů.

Na druhou stranu lze očekávat, že jak jednotlivci, tak i státy začnou o tato data lépe pečovat. Nové evropské nařízení GDPR je toho konečkonců důkazem. Firmy tedy také budou muset jasně prokazovat, že s daty uživatelů pracují způsobem, za který se nemusí stydět.



5. Instagram bude ve vlivu dohánět náskok Facebooku

Nelze očekávat, že by Facebook někdy v dohledné době ztratil svůj vliv, stále jde o zdaleka největší sociální síť, která navíc i v absolutních číslech počtů uživatelů roste více než mnozí její slibní konkurenti. Přesto nelze ignorovat, že například mezi dospívajícími a mladými lidmi, kteří budou udávat trendy v nepříteli daleké budoucnosti, Instagram či Snapchat nad Facebookem v popularitě vedou. Jak budou tito lidé stárnout, budou získávat vliv i tato alternativní sociální média.

6. Živý marketing

Šestý trend by vlastně v tomto článku být neměl, protože zcela jistě nejde o trend v digitálním marketingu. Jenomže zároveň jde o trend, který je nesmírně důležitý. Mnohé se sice přesouvá na síť, která nás všechny propojuje, lidské životy se ale stále odehrávají především ve skutečném světě. Živé marketingové akce proto v každé dobré kampani stále mají svoje nezastupitelné místo. A pokud budou kvalitně propojené s marketingovými aktivitami na síti, pak je to jediné dobře.

Jindřich Lauschmann

Vše, v malém.



NEW **essenza** mini
Pro velké kávové momenty

NESPRESSO[®]
What else?

NTM získalo díky Elektrowinu do sbírek další spotřebiče i jejich příběhy

Až se vydáte na návštěvu Národního technického muzea na pražské Letné a prohlédnete si centrální dvoranu s lokomotivami, rozhodně si nenechte ujít také expozici Technika v domácnosti. Její kurátorka, Mgr. Lucie Střechová, se stará o průběžné doplňování jednotlivých sbírkových řad. Pomáhají jí v tom i lidé, kteří nabídnou spotřebič muzeu dřív, než jej odevzdají k recyklaci.



Kdy a jak expozice vznikla?

Poprvé jsme ji otevřeli v říjnu 2012. Je první expozicí tohoto druhu v dějinách Národního technického muzea a jednou z mála takto zaměřených ve střední Evropě.

Základem sbírky jsou předměty, které shromáždil ještě Vojta Náprstek. Nejstarší exponáty tedy pocházejí z poloviny 19. století. Nejnovější darovali či zapůjčili muzeu soudobí výrobci, například firmy Tescoma nebo ETA.

Za Náprstkových časů ale byla ještě elektřina známa jen jako fyzikální princip, ne samozřejmá součást fungování domácnosti. Kdy se začala masově zavádět a které byly první elektrospotřebiče?

Když se začaly stavět první elektrárny, bylo třeba jejich produkci prodat. Do té doby v domácnostech svítil, vařil, ale i chladil plyn.

Na nové bytové výstavbě se začaly podílet elektrárenské svazy nebo třeba i Elektrické podniky pražské. Samozřejmě byly takové byty plně elektrifikované. Na takzvaném Molochově, který stojí podél Letenské pláně, patřily například k vybavení nových bytů i vestavěné lednice, samozřejmě elektrické.

Úplně prvními spotřebiči, které se rozšířily do domácností s přípojová-

ním k elektrické síti, byly ale předchůdkyně dnešních rychlovarných konvic. Tu první vyvinula firma AEG už koncem 19. století. A hitem bývaly také elektrické zapalovače doutníků a cigaret.

Platí, že čím starší spotřebič, tím cennější exponát?

Z hlediska vytváření sbírky a jejího doplňování jde spíš o to vytvořit ucelený obraz každodennosti uplynulých dekád. Tedy není z našeho pohledu podstatné vytvořit

kompletní řadu konkrétního výrobce, ale vytvořit pro určené období jakousi mozaiku předmětů, která návštěvníkům či badatelům co nejvěrněji ukáže, jak se žilo.

Nedávno jsme získali například elektrický mlýnek na kávu značky ETA koupený v roce 1987. Ve sbírce už sice jeden takový máme, ale je bílý. Tenhle pochází ze žádané výrobní řady s oranžovými plasty, ze které už jsme získali třeba mixér.

Pamětníkům se nejspíš vybaví, jakou vzácností a zároveň podpultovým zbožím byla v dobách centrálně řízené ekonomiky třeba červená žehlička, nebo dokonce žlutý telefon...

Hodnotu exponátů zvyšují jejich příběhy. Je skvělé, když získáme i původní obal, návod k použití, nebo dokonce prodejní doklady a další historické materiály.

Jak exponáty na doplnění sbírkových řad získáváte?

Nejčastěji jako dary od lidí, kteří je do doby měli doma. Poslední roky pořádáme pravidelně v září Recyklační víkendy ve spolupráci s kolektivním systémem ELEKTROWIN. Lidé nosí spotřebiče k recyklaci, získávají za ně slevy na vstupném, než se ale odvezou ke zpracování, projdou nám rukama a my můžeme vybrat ty nejzajímavější. Letos jsme s Elektrowinem uspořádali i e-mailovou soutěž, ve které lidé spotřebiče nabízeli.

Povedla se nám tak jedna akvizice, která za to opravdu stojí, a nebýt Recyklačního víkendu, nikdy by k ní nejspíš nedošlo. Během akce totiž dorazil syn spoluvlastníka někdejší významné československé firmy na výrobu elektrických ohřívačů vody a bojlerů RUJA, pojmenované podle jejího zakladatele Rudolfa Janečka. Nabídl nám dva dochované výrobky, ale také jedinečný příběh.

Dárcův otec se stal společníkem firmy rok před jejím znárodněním. Za to si pak od „vítězné dělnické třídy“ vysloužil jako „buržoazní element“ mnohaletý kriminál. Syna obejmul naposledy v jeho dvou letech, znovu se setkali, až když mu bylo třináct.

Z čistě technického hlediska je pak klíčové, že systém ohřevu značky RUJA byl zcela původní. Vyvinul jej sám Rudolf Janeček, jehož starší bratr František Janeček byl zakladatelem Jawy. Muzeum zároveň získalo unikátní firemní dokumentaci.



Pomalé odšťavňování

– tajemství dokonalých
hustých džusů a lahodných
smoothie

Nejen v zimních měsících je dobré posílit imunitu a dodat tělu nějaké vitamíny navíc. S pomalým odšťavňovačem Bosch VitaExtract si jednoduše připravíte vitaminovou bombu dle vlastní chuti.



Šetrná extrakce šťávy

Technologie pomalého odšťavňování (55 ot./min) zachovává v surovinách maximum zdravých látek. Proces lisování je šetrnější oproti odstředivým odšťavňovačům. Výkonný a robustní 150 W motor přitom nabízí vysokou efektivitu, zároveň je ale velmi tichý.

Hustota nápoje dle individuálního přání

Požadovanou hustotu džusu nebo smoothie je možné snadno nastavit pomocí páčky MixControl.

Mnohostranný pomocník

Odšťavňovač disponuje třemi

filtry (jemný, hrubý a sorbet) pro přípravu různých zdravých nápojů. Vysoce odolný Tritanový šnek snadno slisuje i tvrdé ovoce a zeleninu, ořechy, nebo mražené ovoce. Inspiraci a nápady na skvělé nápoje najdete v knize receptů.

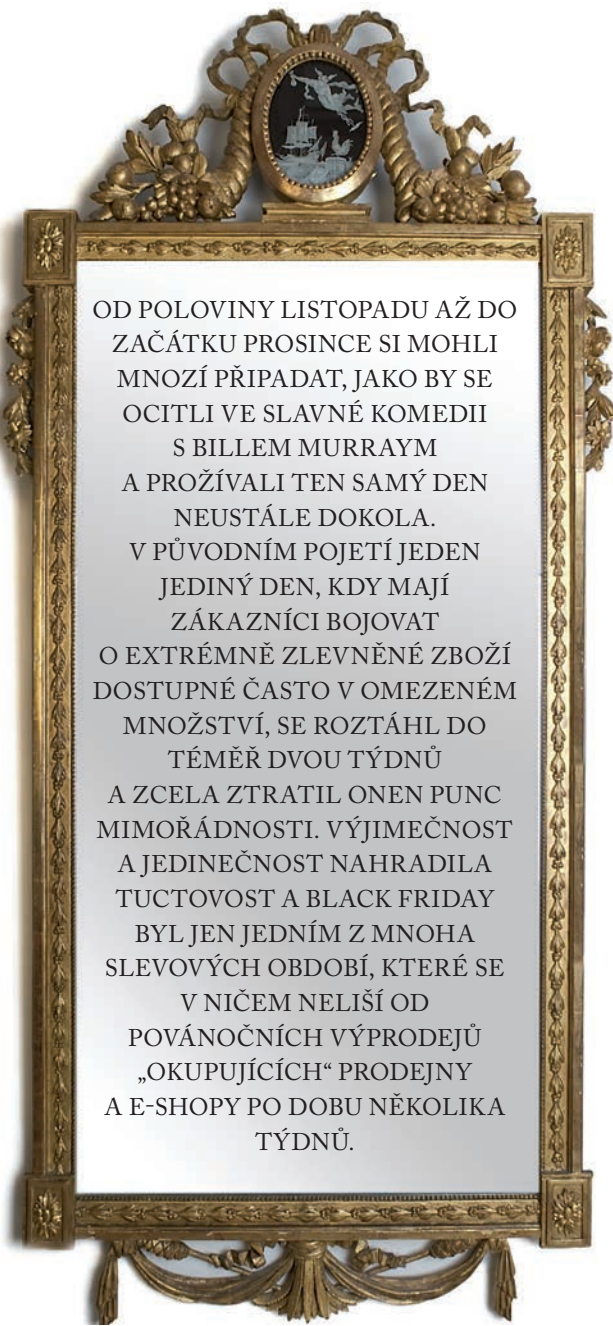
Snadné čištění

Gumová rotační stěrka čistí stěny nádoby během přípravy nápoje. Po dokončení přípravy stačí nalít do nádoby vodu a stěrka stěny při otáčení očistí. Příslušenství je možné mýt v myčce nádobí.

Více na www.bosch-home.cz



Na Hromnice o den více aneb nekonečný Black Friday



OD POLOVINY LISTOPADU AŽ DO
ZAČÁTKU PROSINCE SI MOHLI
MNOZÍ PŘIPADAT, JAKO BY SE
OCITLI VE SLAVNÉ KOMEDII
S BILLEM MURRAYM
A PROŽÍVALI TEN SAMÝ DEN
NEUSTÁLE DOKOLA.
V PŮVODNÍM POJETÍ JEDEN
JEDINÝ DEN, KDY MAJÍ
ZÁKAZNÍCI BOJOVAT
O EXTRÉMNĚ ZLEVNĚNÉ ZBOŽÍ
DOSTUPNÉ ČASTO V OMEZENÉM
MNOŽSTVÍ, SE ROZTÁHL DO
TĚMĚŘ DVOU TÝDNŮ
A ZCELA ZTRATIL ONEN PUNC
MIMOŘÁDNOSTI. VÝJIMEČNOST
A JEDINEČNOST NAHRADILA
TUCTOVOST A BLACK FRIDAY
BYL JEN JEDNÍM Z MNOHA
SLEVOVÝCH OBDOBÍ, KTERÉ SE
V NIČEM NELÍŠÍ OD
POVÁNOČNÍCH VÝPRODEJŮ
„OKUPUJÍCÍCH“ PRODEJNY
A E-SHOPY PO DOBU NĚKOLIKA
TÝDNŮ.

Je jistě pravda, že jsme národ milující slevy, že jsme národ konzumní a že po zlevněném zboží mnoho z nás doslova pase. Dá se proto pochopit to, že obchodníci neustále vymýšlejí způsoby, jak nás nastartovat k nákupnímu šílenství. A většina z vás bude jistě souhlasit, že je to stále složitější, protože těch slevových období už je během roku tolik, že je spotřebitelé vlastně vnímají jako standard. Příchod Black Friday byl proto před pár lety vpravdě jednoduchým, leč geniálním nápadem, protože se běžným slevovým akcím vymykal.

Vůbec poprvé s ním začal v Česku v roce 2011 Apple, ale k dokonalosti ho dotáhla až Alza. Pokud se nepletu, v pravém slova smyslu ho využila už v listopadu 2012. Během následujících let přibýly postupně další firmy a letos jsem narazil na slevy „Black Friday“ dokonce v drogerii Teta u zubních past... někdy v pondělí čtyři dny předtím, než v Americe „Černý pátek“ vůbec nastal.

Přitom na počátku držely obchody původního ducha akce, který stojí na tradici, že se Black Friday v Americe odehrává opravdu v pátek, a to konkrétně vždy po Děkuvzdání, pohyblivém americkém svátku připadajícím každoročně na čtvrtý čtvrtek v listopadu. Zdá se, že to ale u nás nestačí.

Místo jednoho dne dva týdny slev

Black Friday na mnoha trzích, hlavně tom americkém, znamená opravdovou bitvu o zlevněné zboží. Obchody v USA mnohdy otevrou už o půlnoci a v poslední době někdy i před ní. Každopádně nemají zákazníci příliš času vybírat a zvažovat, co koupit – musejí vtrhnout dovnitř a okamžitě jednat. U internetových prodejn se používají časová omezení a indikace zbývajících počtu kusů, což je případ i českého Black Friday, kde ho ostatně nejprve využili internetoví hráči.

Slevový den se v našich končinách brzy po svém příchodu roztáhl na celý víkend a posléze ještě na další dny. Letos u některých prodejců trval skoro 14 dní a byl několikrát prodloužen. Unikátní akce, která nakupující nabudí už jenom svým výrazně omezeným časovým rámcem, nahradil letos definitivně

tuctový slevový týden. Pardon, leckde dva týdny. A je úplně jedno, jak dramaticky ho který prodejce opentlil hlasitou a vizuálně divokou reklamou a že mu s železnou vytrvalostí říkal „Black Friday“ navzdory tomu, že byla sobota, neděle, pondělí, úterý...

Cenová destrukce

Když odhlédnu od toho, že byl Black Friday prostě a jednoduše v Česku vykastrován a zbaven své identity, v jeho původní podobě ho nešlo považovat za nijak negativní pro cenový vývoj na trhu. Jeden den, omezený počet kusů, to je svým způsobem pro značky určité „promo“, na které nemá spousta zákazníků nervy. Ti otrlí si zlevněnou televizi vybojují, ostatní si ji koupí raději v klidu, byť o něco draž. O zboží se každopádně mluví a řeší ho kdekdo. Dokonalá reklama. Jenže ve chvíli, kdy trvá Black Friday více než týden a akční ceny u výrobků „svítí“ dlouhou dobu, přestává je zákazník vnímat jako něco speciálního. Připočteme k tomu, že množství zlevněného zboží na ploše více než týdně musí být logicky mnohonásobně větší než při původní koncepci Black Friday. Výsledek? Cenová eroze, ze které se mnozí budou dlouhou dobu vzpomínávat. Ten, kdo odmítl obchodníkům dodat zboží za výrazně sníženou nákupní cenu, aby mohlo zmizet během slevového období v trhu za dumpingové částky, a projevil rezistenci se Black Friday zúčastnit (nebo k němu přistoupil minimálně rozumně a rezervovaně), má můj obdiv. V letošním pojetí už neměl „Black Friday“ s tím pravým Black Friday nic společného. Snad jen to, že někteří populární prodejci opět v prvních hodinách startu výprodejů podcenili kapacity svých serverů, takže nastal obligátní trapas, že jim hodinu až dvě prakticky nefungovaly stránky. V dalších hodinách a dnech už nic takového nenastalo, protože zájem zákazníků a snaha rychle něco nakoupit opadly. Stačilo zjistit, že vyprodané zboží bylo druhý den doplněno a akce prodloužena na další týden... Kam by člověk spěchal, když byla nutnost okamžitě se rozhodnout nahrazena možností si investici v klidu promyslet...



Lubor Jarkovský

concept

spotřebiče pro skutečný život

Rozměry zapadne, výbavou vyčnívá

Česká značka Concept se na zimní spánek rozhodně nechystá. I v posledním kvartálu roku na trh uvedla řadu novinek v oblasti chlazení. Jednou z nich jsou americké lednice LA8783bc a LA8783wh, které vyslyšely přání zákazníků — Amerika do české domácnosti.

Moderní provedení

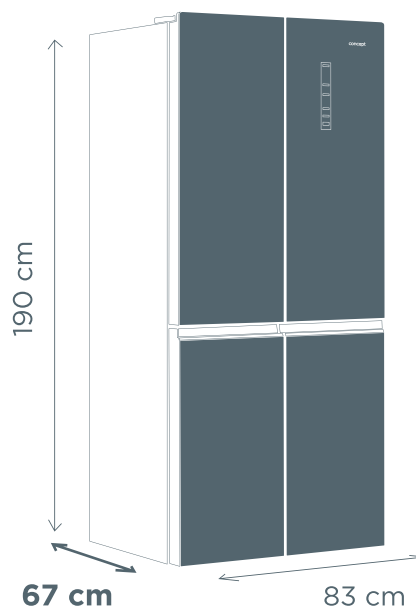
Na první pohled chladnička působí luxusním a drahým dojmem. Tento dojem má na svědomí černé nebo bílé sklo, které výborně zapadá do Concept designových linií Black a White.

Lednice jsou vyráběny v **total NO FROST**, aby zákazník neztrácel čas s její údržbou. Mrazák o objemu 168 l dotváří velkou užitnou hodnotu této kombinované ledničky a podtrhuje motto značky „spotřebiče pro skutečný život“. Zákazníky mile překvapí vnitřní úprava lednice metal cooling a hlučnost pouhých **40 dB**, která patří mezi nejnižší na trhu.

Perfect FIT

Celkový užitný objem chladničky je 508 litrů a přesto perfektně sedí do klasické kuchyně. Díky šířce 83 cm a hloubce neuvěřitelných **67 cm** se stala součástí nejedné české domácnosti.

Jedná se o čtyřdveřovou lednici amerického typu s funkcí total NO FROST, která je **jedinečná** na českém trhu s touto hloubkou. Zákazník si může dopřát luxusní vnitřní prostor americké lednice, bez toho, aby vyčnívala před kuchyňskou linku a jakkoliv překážela. Je to prostě chladnička pro skutečný život.



black
&white

black
&white



concept
spotřebiče pro skutečný život

SINFONIA

**black
&white**

Designové _____ linie

**black
&white**



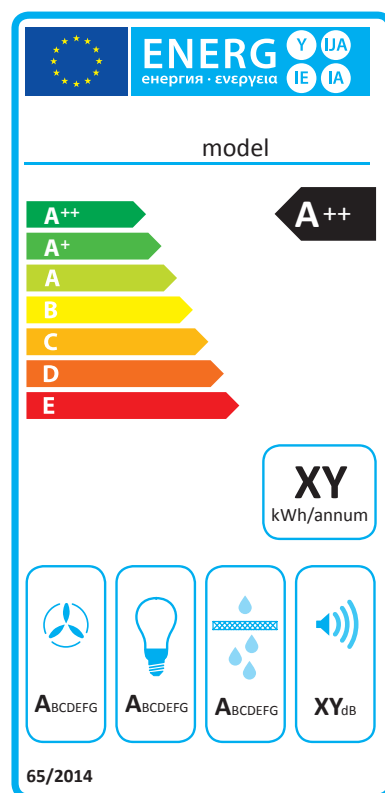
Odsavače par – zapuštěné modely jsou stále běžnější

Svět digestoří je natolik pestrý a obsáhlý, že i kdybychom mu věnovali celé jedno vydání SELLu, stejně by se na stránky časopisu nevešly všechny typy odsavačů a možnosti instalací. Poslední dva roky vnímáme ovšem jeden opravdu viditelný trend – roste poptávka po odsavačích zapuštěných v kuchyňské lince. V reakci na to je zařadilo postupně do svého portfolia více značek.

Odsavače par jsou zajímavým trhem ze dvou hlavních důvodů – jak už jsme řekli, jejich nabídka je opravdu mimořádně pestrá a variabilní a současně se na něm angažuje mnoho specializovaných výrobců. Často mohou tito výrobci dodávat odsavače i pro některé mainstreamové značky. My jsme do následujícího přehledu zařadili jak výrobky tradičních značek, tak specialistů na odsavače.

Asi nejdominantnějším trendem poslední doby je nástup zapuštěných odsavačů. Mohou být buď přímo součástí varné desky (tém se v tomto přehledu nevěnujeme), nebo samostatně instalované za desku či vedle ní. Zde ještě musíme rozlišit modely výsuvné, které po aktivaci vyjedou ven, a modely zcela minimalistické tvořené jen podlouhlým otvorem, jenž je standardně uzavřen. Otevírá se pouze při zahájení odsávání. Motor všech těchto odsavačů se nachází uvnitř kuchyňské linky, stejně jako potrubí. Při instalaci je potřeba počítat s tím, že tyto komponenty uzmou určitý prostor, který by byl v kuchyňském nábytku standardně věnován skříňkám nebo šuplíkům. Zapuštěné odsavače můžeme prozatím označit za módní hit. Otázkou je, zda jejich popularita vydrží, získají pro sebe stabilní tržní podíl a začnou být považovány za standardní řešení pro odsávání vzduchu z varné plochy.

Od 1. ledna 2018 vstupuje v platnost inovovaný energetický štítek pro odsavače par, na kterém je nově navíc i třída A++.



Energetické štítky

Digestoře mají, stejně jako mnoho dalších produktových skupin domácích spotřebičů své energetické štítky. V platnost vstoupily poměrně nedávno, a to od 1. ledna roku 2015. Přínosem štítků je sjednocení metodiky měření výkonu a hlučnosti, které si do té doby měřili výrobci často různě, a modely různých značek bylo prakticky nemožné si porovnat. Nicméně údaje na štítcích jsou velmi orientační, protože efektivita odsavače závisí v konkrétní instalaci na použitém potrubí, jeho průměru, délce a množství ohybů. A také na vzdálenosti odsavače od varné plochy. U dražších modelů instalovaných s externími motory je potom účinnost i hlučnost zcela odlišná než při použití interního motoru. Zákazníkovi byste také měli vysvětlit, že u digestoře nehraje příliš velkou roli energetická třída a že udávaná hodnota roční spotřeby nebude u většiny instalací korespondovat s realitou.

Pokud vás mate, že na některých štítcích odsavačů vidíte jako nejvyšší dosažitelnou třídu A a u některých A+, vezte, že je to dáno postupným náběhem efektivnějších tříd až do A+++.

Od 1. ledna 2015 byla na štítku nejvyšší třída A, od 1. ledna 2016 přibyla třída A+. Za pár týdnů, 1. ledna 2018, přibude třída A++ a 1. ledna 2020 konečně třída A+++.

Aby to nebylo málo, třídu A++ mohou výrobci používat už od začátku roku 2016, pokud by jí některý z jejich odsavačů dosáhl. To samé platí od příštího roku pro třídu A+++.

AEG**DDE5980G**

- Zapuštěný odsavač
- Energetická třída A
- Šířka 90 cm

• Max. sací výkon:
700 m³/h

• Min./max. hlučnost:
40 dB(A) / 54 dB(A)

Moderní odsavač instalovaný do kuchyňské linky za varnou desku se po aktivaci vysune a zahájí odsávání vzduchu. Po vypnutí opět zajede do linky a zůstává skryt až do dalšího zapnutí. Vyznačuje se minimalistickým designem v kombinaci nerez a skla a obvodovým odsáváním. Ovládání je dotykové, přičemž jsou na výběr 3 standardní režimy výkonu a 2 intenzivní. Nabízí i funkci Breeze pro tiché odsávání vzduchu z kuchyně po dobu 60 minut po skončení vaření, aby v prostoru nezůstaly žádné pachy.

**Amica****IN 900 BSC**

- Komínový odsavač
- Energetická třída A+
- Šířka 90 cm

• Max. sací výkon:
703 m³/h

• Min./max. hlučnost:
40 dB(A) / 65 dB(A)

Tento komínový odsavač je letošní novinkou v nabídce značky Amica na českém trhu a rozšiřuje portfolio řady IN. Bezdrátově ho můžete spojit s kompatibilní varnou deskou z téže řady, aby se odsavač automaticky zapnul při aktivaci desky. Rychlost odsávání pak sám nastaví podle zvoleného výkonu varné plochy. Přímo z desky lze také ovládat LED osvětlení odsavače. K dispozici je i ovládání přímo na odsavači s volbou rychlosti v 10 stupních a časovačem od 10 do 60 minut. Odsavač je dodáván v provedení „černé sklo“.

Beko**HCB 93744 BX**

- Komínový odsavač
- Energetická třída A
- Šířka 90 cm

• Max. sací výkon:
740 m³/h

• Min./max. hlučnost:
48 dB(A) / 71 dB(A)

Letošní novinka v nabídce značky Beko má tradiční design a kombinuje černé sklo s nerezem. Uvnitř skrývá bezkartáčový BLCD motor (invertor). Odsavač je také vybaven dvojicí LED světel a dotykovým ovládním SoftTouch, které umožňuje řízení jeho chodu ve 4 stupních. Nepostrádá možnost automatického vypnutí po 15 minutách od aktivace této funkce nebo režim čištění vzduchu, kdy se odsavač každou hodinu na 10 minut zapne na nejnižší výkon. Zajišťuje tak nepřetržitou výměnu vzduchu v kuchyni při minimální spotřebě energie.

**Candy****CVMA90N**

- Komínový odsavač
- Energetická třída A

• Šířka 90 cm

• Max. sací výkon: 611 m³/h

• Min./max. hlučnost:
58 dB(A) / 67 dB(A)

Na nástěnném komínovém odsavači italské značky v provedení „černé sklo“ naleznete dotykové ovládání s volbou 3 úrovní výkonu a možností aktivace funkce Booster pro dosažení maximálního odtahu. Odsavač používá konstrukci se šterbinovým nasáváním vzduchu. Osvětlení řeší Candy pomocí dvojice 1,5W LED žárovek. Aktivovat lze i funkci časovače pro automatické vypnutí po uplynutí nastaveného času.

Concept**OPK5360bc**

- Komínový odsavač
- Energetická třída C
- Šířka 60 cm

• Max. sací výkon:
600 m³/h

• Min./max. hlučnost:
neuvádí / 65 dB(A)

Novinka v katalogu značky Concept patří do řady Black Line, která se skládá jak z velkých, tak malých spotřebičů. Sladit můžete vybrané velké spotřebiče například i s varnou konvicí nebo odšťavňovačem Concept. U této digestoře s úspornými LED diodami a bíle podsvíceným dotykovým ovládním máte na výběr ze 3 stupňů výkonu.

**De Dietrich
DHD7561B**

- Zapuštěný odsavač
- Energetická třída C
- Hloubka 52 cm

• Max. sací výkon:
645 m³/h

• Min./max. hlučnost:
56 dB(A) / 62 dB(A)

Z nabídky francouzské značky De Dietrich zařazujeme do přehledu méně rozšířený typ odsavače. Do kuchyňské linky zabudovaný model se při aktivaci otevře a je schopen nasávat páry nalevo i napravo. Ideální je proto k instalaci mezi menší modulární varné desky. Díky svému provedení nezabírá v kuchyni místo a působí velmi nenápadně. Dotykový ovládací panel naleznete v jeho přední části.

ELICA**ETOILE 60X1000 AP WH/GL/F**

- Ostrůvkový odsavač
- Energetická třída B
- Šířka 100 cm

• Max. sací výkon:
669 m³/h

• Min./max. hlučnost:
41 dB(A) / 66 dB(A)

Od italského specialisty na odsavače par jsme do přehledu vybrali ostrůvkový model, který se kvůli svým velkým rozměrům 60 × 100 cm instaluje přímo pod strop. Nemusí být vysunutý blíže k desce. Osvětlení ostrůvku zajišťuje pomocí dvojice 10W LED pásů. Elica ho doporučuje do velkých kuchyní, kde je potřeba vyšší sací výkon. Uživatelé se s tímto odsavačem nemusejí bát ani grilování nebo intenzivního smažení.

**Gorenje****IHGC9630RAB**

- Ostrůvkový odsavač
- Energetická třída B
- Šířka 90 cm

• Max. sací výkon:
675 m³/h

• Min./max. hlučnost:
neuvádí / 66 dB(A)

Nově uvedený ostrůvkový odsavač Gorenje je v nabídce nejen v prezentovaném černém provedení. Alternativně lze zvolit i bílou variantu, kterou hledejte pod označením HGC9630RAW. Novinka kombinuje v obou případech nerez se speciálně zahnutým sklem napomáhajícím v zachycení par. Výrobce ještě upozorňuje na dotykové ovládní, 3 stupňové výkonu doplněné 2 intenzivními režimy PowerBoost, časovač, funkci AdaptTech pro automatickou optimalizaci odsávání podle intenzity vaření a funkci osvěžování vzduchu v kuchyni. Osvětlení tvoří 2 LED pásy s příkonem 13 W. Odsavač patří do designové řady Ora-Ito 2.



2017/18

COLLECTION



De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

www.de-dietrich.cz

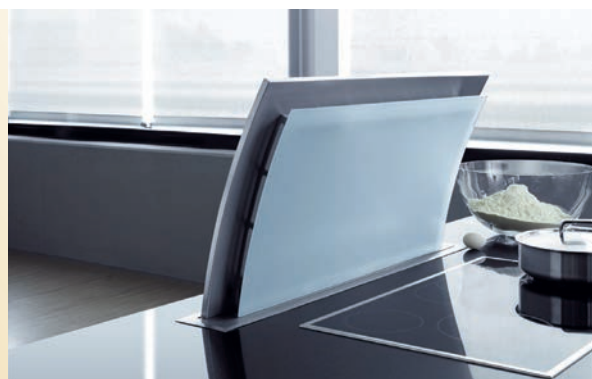
Gutmann Futura

- Zapuštěný odsavač
- Energetická třída C
- Šířka 90 cm

• Max. sací výkon:
950 m³/h

• Min./max. hlučnost:
neuvádí / 56 dB(A)

Německý výrobce přistupuje k instalaci odsavačů odlišně než jeho konkurence. Firma umožňuje volbu mezi externím motorem, interním motorem nebo recirkulací. Volit lze dokonce i z různých motorů dle parametrů konkrétní instalace. A na rozdíl od běžných odsavačů naleznete u tohoto modelu také odtah s průměrem 200 mm, který zajišťuje vyšší účinnost a nižší hlučnost. Konkrétně tento model je zapuštěný do kuchyňské linky a při aktivaci se vysune. Odsavač je vyroben z kvalitního skla a nerezů.



Hotpoint HHVS 8.7F LT K

- Komínový odsavač
- Energetická třída A
- Šířka 80 cm

• Max. sací výkon:
801 m³/h

• Min./max. hlučnost:
57 dB(A) / 67 dB(A)

Z produktové nabídky značky Hotpoint zařazujeme do přehledu model zkosného komínového odsavače s čelní stranou z černého skla. V její horní části najdete podsvícené dotykové ovládání. Na výběr máte 3 standardní stupně odstavání a jeden intenzivní. V případě zapojení pro recirkulaci vzduchu používají odsavače Hotpoint 360° pachový filtr s aktivními uhlíkovými granulemi, s nímž dosahuje účinnosti filtrace až 98,9 %. Osvětlení je typu LED.

Kluge

Fusion Orange KOD40100R

- Komínový odsavač
- Energetická třída B
- Šířka 38 cm

• Max. sací výkon:
588 m³/h

• Min./max. hlučnost:
44 dB(A) / 65 dB(A)

Značka Kluge dodává na trh obrovské množství odsavačů v různých provedeních. Samozřejmě má mnoho modelů pro konzervativnější zákazníky, nicméně se nebojí ani odvážnějších designů a barev, jak dokládá tento odsavač v kombinaci černé a oranžové barvy. Integrované ovládání s displejem se nachází na čelní straně. Nechybí osvětlení v podobě LED pásu s příkonem 8,3 W.



Siemens

iQ700 LD97AA670

- Zapuštěný odsavač
- Energetická třída C
- Šířka 91,2 cm

• Max. sací výkon:
710 m³/h

• Min./max. hlučnost:
47 dB(A) / 70 dB(A)

Přehled uzavíráme dalším zapuštěným odsavačem, který se při aktivaci vysouvá. Určen je k instalaci za varnou deskou. Díky svému provedení v černém skle a nerezů ladí jak se sklokeramickými deskami, tak plynovými modely taktéž na černém skle. Ovládá se pomocí dotykového panelu s displejem, které jsou umístěné na jeho svrchní straně. Vybírat můžete ze 3 standardních stupňů výkonu a 2 intenzivních, které jsou aktivovány po dobu 5 nebo 10 minut. Varnou desku osvětluje pomocí 10W LED modulu. Funkce softLight zajišťuje efektní pozvolné rozsvícení a zhasínání světla.

FALL IN LOVE WITH YOUR NEW KITCHEN!



KITCHEN S H O W

2-3-4 March, 2018
BUDAPEST ARENA

What is the perfect kitchen? It's a matter of taste. But that taste has to be perfected to exquisite levels by the time the 'design and build' phase kicks in. Kitchen lovers will find endless inspiration for that at Hungary's trendiest interior design fair, now living its ninth incarnation. Kitchen Show curates the world's best ideas with immaculate taste to showcase the latest trends, unique kitchen furniture, superb kitchen appliances and versatile accessories.

Be sure to visit www.kitchenshow.hu for event updates and amazing prizes.

Trh s elektronikou a spotřebiči pokračuje v růstu. Černým koněm jsou malé spotřebiče

V polovině listopadu uveřejnila společnost GfK výsledky trhu spotřebního technického zboží na třetí čtvrtletí letošního roku. Většina ze sledovaných segmentů byla v meziročním srovnání v černých číslech. Nedařilo se pouze výrobkům z kategorie informačních technologií a kancelářské a výpočetní techniky. Nejdynamičtějšího růstu dosáhly malé domácí spotřebiče.

	Q4 2016 M. CZK	Q1 2017 M. CZK	Q2 2017 M. CZK	Q3 2017 M. CZK	Q3 2017 / Q3 2016 / +/- %	Q1-Q3 2017 M. CZK	Q1-Q3 2017 / Q1-Q3 2016 +/- %
Spotřební elektronika (CE)	3,843	2,329	1,970	2,081	2.1%	6,380	-1.0%
Foto (PH)	618	404	474	440	4.3%	1,318	2.7%
Velké domácí spotřebiče (MDA)	4,789	3,908	3,634	4,073	5.3%	11,615	5.6%
Malé domácí spotřebiče (SDA)	3,000	1,636	1,425	1,509	12.2%	4,570	11.1%
Informační technologie (IT)	6,478	4,521	3,949	4,368	-0.3%	12,838	-2.5%
Telekomunikace (TC)	6,433	4,120	4,079	4,599	9.0%	12,798	7.2%
Kancelářská a výpočetní technika (OE)	510	420	379	357	-1.1%	1,156	4.1%
GfK TEMAX © Czech Republic	25,672	17,336	15,911	17,427	4.8%	50,674	3.3%

Malé domácí spotřebiče

Sektoru SDA pomohly k růstu přesahujícímu v hodnotě 12 % (meziroční srovnání třetího čtvrtletí let 2017 a 2016) hlavně stoupající prodeje vysavačů. Důvodem bylo zahájení výprodejů starších modelů kvůli zpřísněné regulaci EU týkající se snížení příkonu klasických vysavačů. Z negativních trendů zmiňuje GfK pokračující propady prodeje odšťavnovačů – a to o téměř 40 % ve srovnání se stejným obdobím loňského roku.

Velké domácí spotřebiče

Trh velkých spotřebičů vykázal v meziročním srovnání ve třetím čtvrtletí růst o více než 5 %. Nejjasněji na něm září nadále sušičky prádla, protože meziročně jejich trh vzrostl v hodnotě o téměř 50 %. Jsme zvědaví, kdy začne zájem spotřebitelů opadat, ale dynamický vývoj podle všech ukazatelů ještě bude v příštím roce pokračovat. Nelze se pochopitelně divit, že jediným negativním trendem u sušiček je mírný pokles jejich průměrné ceny v meziročním srovnání.

Velkým spotřebičům se ale dařilo celkově dobře, nejen sušičkám prádla, protože téměř všechny produktové skupiny rostly. Pouze u mrazáků zaznamenala společnost GfK pokles zájmu.

Spotřební elektronika

Během prvních tří čtvrtletí letošního roku klesl při srovnání let 2017 a 2016 trh spotřební elektroniky o 1 %. Ve třetím čtvrtletí nicméně hodnota prodeje vzrostla o 2,1 %. Z pozitivních trendů jmenujme pokračující zvýšenou poptávku po televizorech s většími úhlopříčkami a 4K rozlišením. Vzrostla díky tomu dokonce průměrná cena televizorů. Žádným velkým překvapením není snížený zájem o modely s prohnutým displejem.

Dvouciferně rostl segment audio – zejména audiosystémy s připojením, přenosné reproduktory nebo náhlavní soupravy s Bluetooth, zatímco set top boxy nebo tradiční audiosystémy podobným tempem klesaly.

Foto

Už několik let v řadě klesá zájem o klasické kompaktní fotoaparáty, které uživatelé nahradili mobilními telefony. Na druhou stranu rostl ve třetím čtvrtletí trh kompaktních s výměnným objektivem, kterým mobil konkurovat fotografickými možnostmi nemůže. Celkově trh rostl ve třetím kvartálu o 4,3 %.

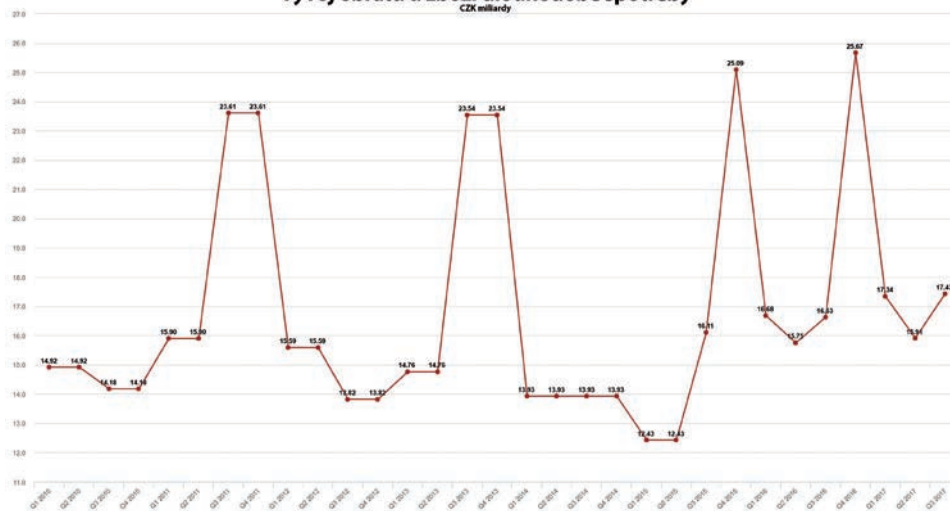
Telekomunikace

Segment chytrých telefonů už nevykazuje tak dynamický růst jako v předcházejících letech, nicméně nadále táhne celou kategorii telekomunikačních zařízení pro běžné spotřebitele. GfK informuje o zvýšeném zájmu o smartphony s větší úhlopříčkou a překvapivě po delší době o růstu trhu tradičních telefonů.

Informační technologie a kancelářská technika

Informační technologie i kancelářská technika se ocitly ve třetím čtvrtletí při meziročním srovnání v červených číslech. U IT za to mohl pokles zájmu o počítače a tablety, zatímco u kancelářské techniky snižující se zájem o laserové tiskárny a multifunkce.

Vývoj obrátu u zboží dlouhodobé spotřeby





- Moderní slim design
- Dotykový ovládací panel
- Funkce „auto smart“ pro optimální vlhkost
- Paměť nastavených funkcí při výpadku el. proudu
- Režim „dry“ až o polovinu urychlí sušení prádla
- Možnost kontinuálního odvodnění



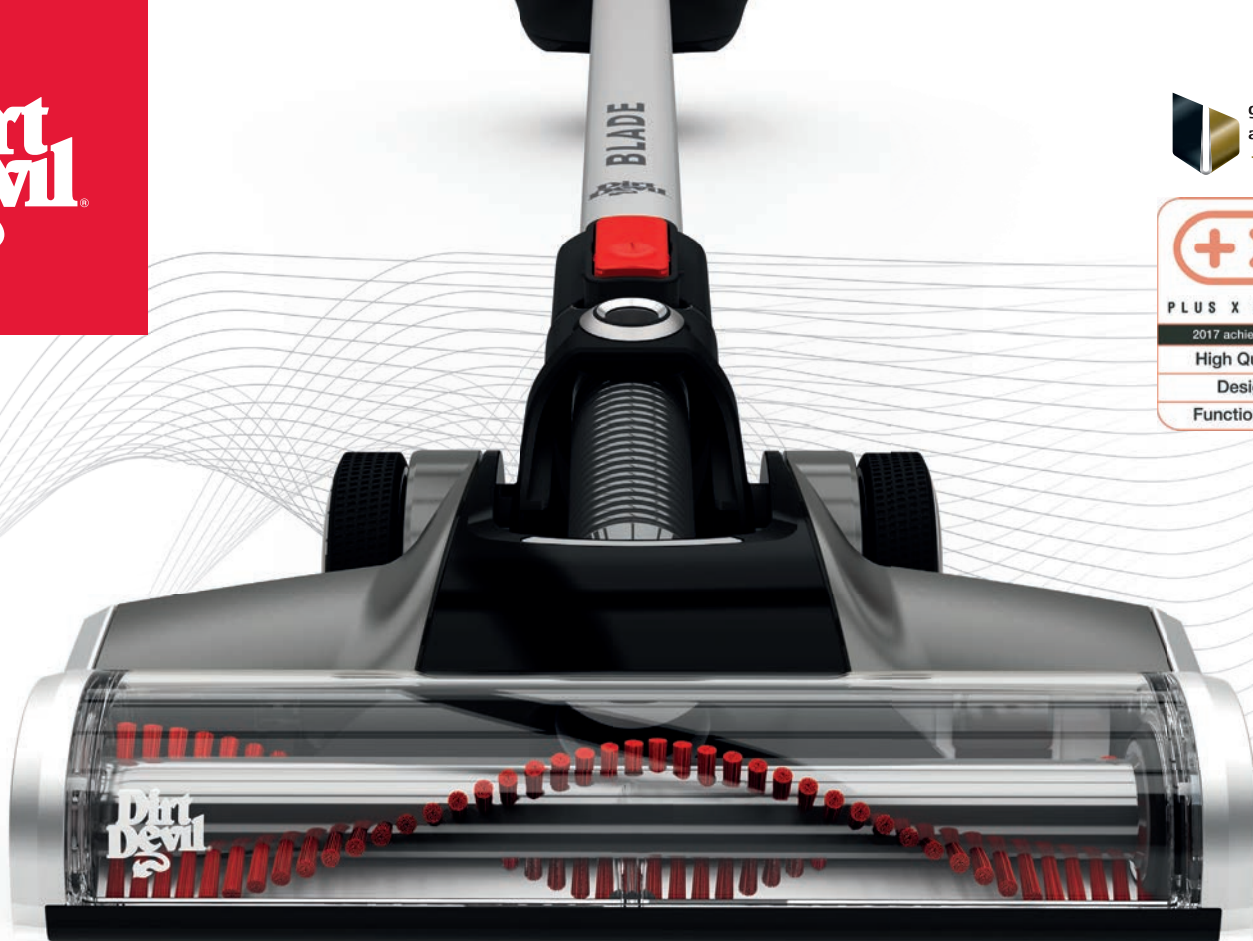
Nová generace odvlhčovačů **Rohnson** řady **GENIUS** s 5 letou zárukou!

V příštím čísle SELL:
První vydání roku 2018
očekávejte až po 20. únoru
po skončení hlavní vlny
výprodejů, kdy začínají firmy
postupně představovat jarní
novinky. Podíváme se v něm
například na trh sušiček,
a pokud nenastane žádný
nenadálý zvrát, přineseme
v něm i obsáhlou reportáž
z lasvegaského veletrhu CES,
kam se naše redakce na
začátku ledna chystá.



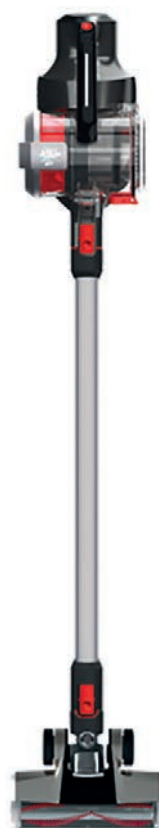
Dirt Devil

german
brand
award
'17
winner



DIRT DEVIL BLADE - JEDEN ZA VŠECHNY

- ✓ extra vysoký sací výkon
- ✓ inovativní Direct Helix Technology™ pro separaci nečistot bez ohledu na pozici vysavače
- ✓ motorizovaný TURBO kartáč
- ✓ režim Boost pro maximální výkon
- ✓ až 45 minut provozu na jedno nabití a přehledná indikace stavu baterie SMART CONTROL™
- ✓ rychlé nabití za 4 h
- ✓ Li-Ion akumulátory 24 V nebo 32 V dle modelu
- ✓ prachový kartáč a štěrbinová hubice u každého modelu
- ✓ u vybraných modelů parketová hubice a speciální hubice pro vysávání schodů/zvířecích chlupů



BaSys.cz

DAVART

kasa.cz

alza.cz

EURONICS

MALL.CZ

dirtdevil.basys.cz

De'Longhi

Better Everyday



VYPĚSTUJTE SI VLASTNÍ ESPRESSO

**NEZAPOMEŇTE
NA SVÝCH PRODEJNÁCH
NA UNIKÁTNÍ AKCI
PRO VAŠE ZÁKAZNÍKY!**

Vypěstujte si espresso s De'Longhi.



1 Zasad'te



2 Pečujte



3 Sklid'te

