

# SELL

BUILT-IN  
SPECIÁL

JEDINÝ ČESKÝ B2B MAGAZÍN O TRHU S DOMÁCÍMI SPOTŘEBIČI – 10 LET NA TRHU

*Energetické štítky vysavačů se musí změnit. Tribunál EU uznal námitky Dysonu*

**+ EXKLUZIVNÍ INTERVIEW K TÉMATU S RADKEM HACAPERKOU Z APPLIA CZ**

*FAST Day 2018*

**TRADIČNÍ DEALERSKÝ DEN U JIHLAVY VE ZNAMENÍ HOJNÉ ÚČASTI OBCHODNÍKŮ**

*Recyklace plastů je největší výzvou*

**INTERVIEW S ROMANEM TVRZNIKEM, GENERÁLNÍM ŘEDITELEM KOLEKTIVNÍHO SYSTÉMU ELEKTROWIN**

*Skupina výrobků*

**VESTAVNÉ TROUBY**

**INDUKČNÍ DESKY**

**ODSAVAČE**

*GfK TEMAX*

**TŘETÍ KVARTÁL LETOŠNÍHO ROKU PŘINESL POKRAČOVÁNÍ RŮSTU**



*Per Funch:*

**PRODEJE SPOTŘEBIČŮ SE SYSTÉMEM HOME CONNECT PŘEDČILY NAŠE OČEKÁVÁNÍ**



**SIEMENS  
STUDIOLINE  
OHROMUJÍCÍ DESIGN.  
LUXUS ZE VŠECH  
ÚHLŮ POHLEDU**

LISTOPAD-PROSINEC  
2018



re<sup>ditions</sup>



PLUS X AWARD®



# NESPRESSO®



## NĚKDY TO DOKÁŽE POUZE CAPPUCCINO

Nový kávovar Lattissima One. Pro milovníky espressa,  
kteří čas od času ocení i cappuccino.

*what else?*



reddot design award  
winner 2018

iF DESIGN  
AWARD  
2018

# VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

minulé vydání SELLu způsobilo kvůli mému článku o veletrhu Datart Expo nebyvalý poprask, ačkoliv to nebylo naším záměrem. Jednoduše jsem jen napsal, co jsem jako novinář na vlastní oči viděl, místo toho, abych tupě převzal oficiální komuniké, jak učinila spousta jiných médií. Aktuální číslo nepochybně takto štiplavé nebude, protože letošní FAST Day splnil očekávání a přijela na něj spousta lidí. Zde nemá cenu žádnou senzaci hledat, a tak se v úvodníku čísla raději přesunu k mnohem zásadnějším otázkám. Z dlouhodobého hlediska jsou totiž nepochybně mnohem důležitější témata evropských či globálních akvizic. Například společnost Gorenje nedávno oznámila, že od ledna dochází na zdejšímu trhu k jejímu spojení se společností Hisense (to samé platí pro Slovensko), přičemž tým Hisense se bude integrovat do Gorenje, ne naopak. Je zřejmé, že mají Číňané rozum a postupují velmi obezřetně, aby fungující struktury, které zakoupili, nerozbili. Zdá se být zřejmé, že z nich chtějí těžit, využít know-how lokálních zaměstnanců, kteří znají zdejší kulturu, obchod, trh a vše s byznysem spojené. Na podobný scénář to vypadá také v chystané akvizici italské Candy ze strany Haieru. Poslední informace, které mám, hovoří o tom, že by v příštím roce nemělo v Česku dojít k žádným strukturálním změnám, a pokud nějaké později nastanou, lze očekávat scénář „Gorenje-Hisense“. Pro obě firmy i jejich zaměstnance jsou to určitě dobré zprávy.

Jelikož držíte v ruce poslední letošní číslo, které jsme vypustili až v době adventu, rád bych zde poděkoval všem partnerům časopisu za dlouhodobou podporu a spolupráci. Velmi si v redakci ceníme hlavně toho, že jsme v úzkém kontaktu s většinou významných firem na trhu, které prostřednictvím našeho projektu intenzivně informují resellery nejen o nových a chystaných produktech.

Příjemné čtení přeje



**Lubor Jarkovský**  
šéfredaktor



# KENWOOD

*Probud'te vaši KREATIVITU*  
s kuchyňskými roboty  
Kenwood





## COOKING CHEF



KCC9040S Cooking Chef

1500 W

### VAŘÍ, SMAŽÍ, ŠLEHÁ, MÍCHÁ, HNĚTE

Cooking Chef je první kuchyňský robot s možností vaření přímo v pracovní misce. Zvládá tak vařit a míchat ve stejný moment. Díky širokému nastavení teploty od 20°C do 180°C v něm můžete dokonce i smažit.

- 1500 W motor, 1500 W indukce
- Zabudovaná funkce indukčního vaření pod pracovní misou
- Nerezová 6,7 l pracovní mísa s drždáky
- Totální planetární systém míchání
- Variabilní rychlost s plynulým startem + puls
- Osvětlený ovladač rychlosti
- Funkce pro jemné zapracování surovin
- Velký intuitivní LCD displej
- Nastavení teploty od 20 °C do 180 °C s přesností na 1 °C
- 24 přednastavených programů: automaticky nastaví teplotu, interval míchání, čas i výkon
- 10 intervalů míchání: nastavení sekvence v rozsahu 5 sekund až 5 minut
- Nastavení času: 5 sekund až 8 hodin
- Celokovové tělo
- Barva stříbrná
- 3 výstupy rychlosti pro připojení 20+ nástavců
- Kryt proti rozstříku z materiálu Tritan s plnicím otvorem
- Bezpečnostní pojistka zdviženého ramene

#### NEREZOVÉ METLY SYSTEMPRO:



K-metla Spirálový hnětač hák Šlehací metla Flexi metla Speciální vařící metla

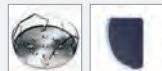
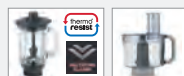
#### DOSTUPNÉ VARIANTY:

##### KCC9040S Cooking Chef

V balení: napařovací košík, horkuvzdorná podložka stěrka do ruky a do mísy

##### KCC9060S Cooking Chef

V balení: 1,6 l skleněný Thermoresist mixér KAH358GL, food processor KAH647PL, napařovací košík, horkuvzdorná podložka, stěrka do ruky a do mísy



KUPE  
COOKING CHEF  
A ZÍSKÉJTE  
ZDARMA  
DÁRKY V HODNOTĚ  
5000 Kč

KURZ  
VAŘENÍ  
+  
KNIHU  
RECEPTŮ

## CHEF XL TITANIUM



KVL8400S Chef XL Titanium

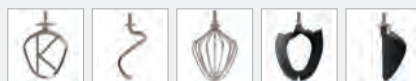
1700 W

### VÝKON, KTERÝ INSPIRUJE EXPERTY

Chef XL Titanium je extrémně výkonný robot na jehož motor se vztahuje záruka 10 let. Je vybavený unikátní funkcí osvětlení pracovní mísy, díky které máte precizní kontrolu nad vším, co v misce zpracováváte.

- Unikátní funkce osvětlení pracovní mísy
- Nerezová 6,7 l pracovní mísa s drždáky
- Totální planetární systém míchání
- Variabilní rychlost s plynulým startem + puls
- Osvětlený ovladač rychlosti s tlačítkem start/stop
- Unikátní extra pomalá rychlost pro jemné zapracování surovin
- Celokovové tělo
- Barva stříbrná
- 3 výstupy rychlosti pro připojení 20+ nástavců
- Kryt proti rozstříku z materiálu Tritan s plnicím otvorem
- Bezpečnostní pojistka zdviženého ramene

#### NEREZOVÉ METLY SYSTEMPRO:



K-metla Spirálový hnětač hák Šlehací metla Flexi metla Metla pro jemné promísění

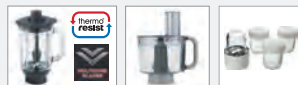
#### DOSTUPNÉ VARIANTY:

##### KVL8400S Chef XL Titanium

V balení: 1,6 skleněný Thermoresist mixér KAH358 GL, mlýnek na maso KAX950ME, food processor KAH647PL

##### KVL8470S Chef XL Titanium Megapack

V balení: 1,6 skleněný Thermoresist mixér KAH358 GL, mlýnek na maso KAX950ME, food processor KAH647PL, lis na citrusy AT312, mini mlýnek AT320



## CHEF XL ELITE



KVL6420S Chef XL Elite

1400 W

### OBJEVTE SNADNĚJŠÍ PEČENÍ

Kuchyňský robot Chef XL Elite disponuje vysokým výkonem motoru, který udrží rychlost i při zpracování skutečně těžkých těst a velkých objemů surovin. Design robotu Chef XL Elite ho předurčuje k tomu, aby se stal ozdobou každé kuchyně.

- Nerezová 6,7 l pracovní mísa s drždáky
- Totální planetární systém míchání
- Variabilní rychlost s plynulým startem s 6ti stupni + puls
- Ovladač rychlosti s LED indikátorem
- Unikátní extra pomalá rychlost pro jemné zapracování surovin
- Celokovové tělo
- Barva stříbrná
- 3 výstupy rychlosti pro připojení 20+ nástavců
- Kryt proti rozstříku z materiálu Tritan s plnicím otvorem
- Bezpečnostní pojistka zdviženého ramene.

#### METLY:



K-metla Spirálový hnětač hák Šlehací metla

#### DOSTUPNÉ VARIANTY:

##### KVL6370S Chef XL ELITE

V balení: 1,6 skleněný Thermoresist mixér KAH358 GL, mlýnek na maso KAX950ME

##### KVL6420S Chef XL ELITE

V balení: 1,6 skleněný Thermoresist mixér KAH358 GL, mlýnek na maso KAX950ME, bubínková struhadla KAX643ME

##### KVC5391 Chef ELITE

Výkon 1200 W  
Nerezová mísa o objemu 4,6 l  
V balení: 1,6 skleněný Thermoresist mixér KAH358 GL, bubínková struhadla KAX643M, náhradní pracovní mísa



## CHEF XL



KVL4220S Chef XL

1200 W

### ODOLNÝ POMOCNÍK

Kuchyňský robot Chef XL, který se stává šéfem kuchyně kdykoliv, kdy budete potřebovat pár rukou navíc, ať už na velké víkendové vaření a pečení, nebo každodenní rychlovky.

- Nerezová 6,7l pracovní mísa
- Totální planetární systém míchání
- Variabilní rychlost s pozvolným startem + puls
- Celokovové tělo
- Barva stříbrná
- 3 výstupy rychlosti pro připojení 20+ nástavců
- Kryt proti rozstříku s plnicím otvorem

#### METLY:



K-metla Spirálový hnětací hák Šlehací metla

#### DOSTUPNÉ VARIANTY:

##### KVL4170S Chef XL

V balení: 1,6 skleněný Thermoresist mixér KAH358 GL, mlýnek na maso KAX950ME

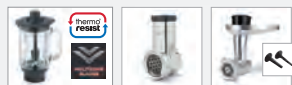
##### KVL4220S Chef XL

V balení: 1,6 skleněný Thermoresist mixér KAH358 GL, mlýnek na maso KAX950ME, bubínková struhadla KAX643ME

##### KVC3170 Chef

Nerezová mísa o objemu 4,6 l

V balení: 1,6 skleněný Thermoresist mixér KAH358 GL, mlýnek na maso KAX950ME



Kenwood poskytuje na nerezové metly doživotní záruku.



multione  
one solution for everything



KHH326WH MultiOne

1000 W

### JEDNO ŘEŠENÍ PRO VŠECHNO

Praktický a multifunkční pomocník MultiOne v sobě kombinuje hned několik přístrojů. Kromě klasického míchání a zpracování těsta dokáže také strouhat, sekát, odšťavňovat či mlít, čímž vám ušetří spoustu námahy, ale i místa ve vaší kuchyni.

- Nerezová pracovní mísa o objemu 4,3 l
- Planetární systém míchání
- Elektronická plynule nastavitelná rychlost + puls
- Barva bílo-šedá
- Výstup pro připojení příslušenství Dual Drive – pro vysoké a střední otáčky na jednom výstupu
- Kryt proti rozstříku s plnicím otvorem

#### METLY:



K-metla Spirálový hnětací hák Šlehací metla

#### DOSTUPNÉ VARIANTY:

##### KHH326WH MultiOne

V balení: 1,2 skleněný mixér, food processor, sekací nože a 3 strouhací disky, lis na citrusy, kovový odstředivý odšťavňovač, kovový mlýnek na maso s 2 disky



KENWOOD  
kMix



KMX750RD kMix

1000 W

### NADČASOVÝ DESIGN A FUNKČNOST

Stylový kuchyňský robot kMix zaujme elegantním celokovovým designem ve 4 barevných variantách. Vyniká svým výrazným designem, vysokým výkonem a všestranným využitím do každé kuchyně.

- 5l nerezová mísa s robustním držadlem
- Planetární systém míchání
- Variabilní elektronická rychlost + speciální rychlost pro jemné zapracování surovin
- Celokovové tělo
- Výstup na příslušenství pomalé rychlosti pro připojení dalších až deseti nástavců
- Kryt proti rozstříku s plnicím otvorem
- Bezpečnostní pojistka zdviženého ramene

#### METLY:



K-metla Spirálový hnětací hák Šlehací metla

#### DOSTUPNÉ VARIANTY:

##### KMX750RD červená

##### KMX750WH bílá

##### KMX750BK černá

##### Limitovaná edice MPX760GD

Snídaňový set + robot: speciální edice s povrchovou úpravou PVD (Physical Vapour Deposition), vyznačující se vysokou tvrdostí a odolností proti poškrábání, vůči vysokým teplotám a korozi.



KMX750WH

KMX750BK

MPX760GD

Nástavce k dokoupení:







# KENWOOD

< **1** robot

< **20+** nástavců

< **100** možností



KENWOOD



**MEZI KUCHYŇSKÝMI ROBOTY V EVROPĚ\***

\*Zdroj: nezávislá výzkumná organizace – prodejce v hodnotě za rok 2017.



10



30



# Obsah

## Listopad-prosinec 2018

### 3 Editorial

### 6 Novinky

Zajímavosti ze světa bílé techniky

### 10 Per Funch, generální ředitel BSH pro Česko a Slovensko:

Prodeje spotřebičů se systémem Home Connect předčily naše očekávání

### 12 Siemens studioLine

Ohromující design.  
Luxus ze všech úhlů pohledu

### 14 Skupina výrobků

Vestavné trouby

### 24 Vestavné trouby a varné desky na českém trhu podle GfK

### 26 Nová řada spotřebičů Amica X-type

Jedinečná výbava a funkce za dostupnou cenu

### 28 Braun

Jste to, co jíte aneb zeleninové špagety nejsou jen pro vegany

### 30 Dyson slaví vítězství. Evropský tribunál zrušil současnou verzi energetických štítků pro vysavače

+ interview s Radkem Hacaperkou z APPLiA CZ

### 32 Trouby Hoover Vanity



### 34 Roman Tvrzník, generální ředitel Elektrowin:

Plasty jsou velkou výzvou. Bez jejich efektivního zpracování nelze stanovené recyklační kvóty plnit

### 36 Detailní pohled na novou řadu myček Beko Premium

### 38 FAST Day 2018

Na dealerské setkání u Jihlavy dorazilo mnoho špiček z branže

### 40 Skupina výrobků

Indukční varné desky

### 43 Asistované vaření na nových „indukcích“ AEG a Electrolu

### 46 GfK TEMAX: Technickému spotřebnímu zboží se daří, jen segment foto je v červených číslech

### 48 Designová řada W Collection

Prémiové vestavné spotřebiče se chystají na trh

### 51 Skupina výrobků

Odsavače par

### 54 Ekonomický bulletin

Samsung ve třetím kvartále rostl, Groupe SEB koupil digitální platformu receptů a další zprávy

### 56 Vestavné spotřebiče Philco

Maximální výkon, který ladí s každým interiérem

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





**Dodavatel nádobí Zanussi hledá v Česku distributora**

V průběhu listopadu kontaktovala naši redakci prostřednictvím sítě LinkedIn čínská společnost Focus Industries, která je držitelem licence na značku Zanussi v oblasti varného nádobí a dalšího „neelektrického“ vybavení kuchyně, a informovala nás o svých aktivitách na evropském trhu. Firma má zájem dodávat nádobí tradiční italské značky do celé Evropy, přičemž v některých zemích, jako je například Maďarsko, Polsko nebo

Rumunsko, již působí. V Česku distributora teprve hledá.

Kromě hrnců a pánví nabízí i tlakové hrnce, varné konvice (na plotnu), nepřilnavé nože, termosky, formy a plechy na pečení i kuchyňské náčiní, jako jsou obrabečky, naběračky a kompletní sady příborů. Kromě toho patří do jejího portfolia i akumulátorové kuchyňské váhy.

Pro více informací a kontakt na dodavatele nádobí Zanussi navštivte [www.zanussicookware.eu](http://www.zanussicookware.eu). Firmu můžete také kontaktovat na e-mailu [zanussi@focusind.com](mailto:zanussi@focusind.com).



### Whirlpool postaví v Oklahomě nové distribuční centrum

Společnost Whirlpool v závěru října oznámila, že chystá další velkou investici na své domácí půdě. Začíná totiž pracovat na rozšíření svého

mohutného zázemí v oklahomské Tulse, kde postaví v sousedství svých výrobních závodů nové distribuční centrum, které je klíčové pro plán navýšení zdejších výrobních kapacit a pro zvýšení efektivity v distribuci zboží napříč Severní Amerikou. Projektovaná

plocha centra je více než 74 000 m<sup>2</sup>, přičemž výstavba byla zahájena už v průběhu listopadu s předpokládaným dokončením v prosinci 2019. Investice dosáhne zhruba 55 milionů dolarů a přinese do oblasti práci pro dalších 150 lidí, kteří budou potřeba zejména ve výrobě.



*jura*®

## JURA ENA8 PŘICHÁZÍ



VE VAŠICH OBCHODECH JIŽ NA JAŘE 2019



[www.jura.com](http://www.jura.com)



### Panasonic rozšiřuje nabídku zastříhovačů vousů

Japonský výrobce přichází na český trh se dvěma novými zastříhovači – jedním tradičním s vysokým výkonem a druhým inovativním ve tvaru písme- ne „i“, který je určen nejen k zastříhová- ní, ale také k tvarování vousů.

První novinka nese označení Pana- sonic ER-GB96 a používá velmi silný motor, aby si poradil i s nepoddajnými tvrdými vousy, které se mohou u běž- ných zastříhovačů občas zachytávat a tahat. Nová čepel s rozšířenými hro-



ty sestříhne více vousů najednou a lépe zachytí i ty, které jsou blíže k pokožce nebo se neposlušně krotí. K dispozici jsou tři nástavce na úpravu délky za- střížení od 0,5 po 30 mm v 58 kro- cích v intervalu 0,5 mm, takže zmē- na vizáže je otázkou několika minut. Nástavec pro detailní zastříhávání o šířce 5 mm je ideální pro přesnou úpravu oblastí jako muška či knír.

Druhý zastříhovač hledejte pod označením Panasonic ER-GD60. Jak už bylo zmíněno v úvodu, má podlou- hlý tvar a novou konstrukci s nap- evno zabudovanou čepelí s úzkými š- těrbinami. Díky tomu nedochází ke



kontaktu pokožky s čepelí, a tedy ani jejímu podráždění. Jeho konstrukce a omyvatelné čepele s délkou 35 mm, vyrobené pomocí špičkové japonské technologie, umožňují ostrý přechod mezi dokonale oholenou pletí a vousy. K dispozici je nástavec v podobě hře- bene s nastavitelnou délkou zástříhu v rozmezí 0,5–10 mm (v krocích po 0,5 mm) a speciální nástavec dlou- hý 10 mm umožňující precizní práci v citlivých místech (například pod dolním rtem). K dosažení plného sta- vu baterie potřebuje strojek hodinu, následně jej lze používat nepřetržitě 50 minut.

### Alza prodala během Black Friday zboží za dvě miliardy, v listopadu otevřela v Praze další prodejnu budoucnosti

Lídr české e-commerce v závěru listo- padu informoval novináře a obchodní partnery o letošních výsledcích akce Black Friday, kterou v Česku také před lety odstartoval po vzoru slavné- ho amerického výprodejového dne ve stejném období roku. V Česku punc mimořádnosti celé akce kazí její pro- dloužování i opakování v průběhu roku. Ani „pravý Černý pátek“ neproběhl v Česku během jediného dne, ale Alza ho spustila už 12. listopadu a pro- dloužila do 2. prosince. Duch a hlavní idea se již sice vytratily, ale komerč-



ně jde pro Alzu o tak veleúspěšnou aktivitu, že je její bobtnání celkem přirozené. Už v tiskové zprávě vydané 27. listopadu, ještě před definitivním skončením Black Friday, Alza uve-

řejnila informaci o tržbách v hodnotě 2 miliardy korun a 2,4 milionu pro- daných kusů zboží. Na „Černý pátek“ jako takový, tedy 23. 11., se prodalo zboží za 250 milionů korun.



# Tefal®

## Ultrablend Cook

ultra vysokorychlostní mixér



## Uvolněte VÍCE CHUTI

s teplými  
& studenými recepty



**1,75 L**

SKLENĚNÁ  
NÁDOBA

HORKÉ &

STUDENÉ

AŽ 15X JEMNĚJŠÍ\*

## 8 PROGRAMŮ



[www.tefal.cz](http://www.tefal.cz)

\*V porovnání s klasickým mixérem.

# Per Funch: Prodeje spotřebičů s technologií Home Connect předčily naše očekávání

*BSH domácí spotřebiče udržuje stabilně silnou pozici na českém trhu. Firma se začala v posledních letech výrazněji soustředit na konektivitu a věří, že všechny spotřebiče budou brzy připojené k síti. Vyzvali jsme proto do českého sídla společnosti, kde jsme v jeho Brand Experience Center zasedli k rozhovoru s Perem Funchem, generálním ředitelem společnosti pro Českou republiku a Slovensko. Mluvili jsme nejen o konektivité, ale také o současné ekonomické situaci či sílící čínské konkurenci na trhu.*

## B/S/H/

**Poslední roky byly opravdu dobré, ale zdá se, že ekonomika začíná zpomalovat. Jak vnímáte současnou situaci a nadcházející rok?**

Myslím, že krize je ve výsledku pozitivní věc, protože vás nutí optimalizovat, hledat lepší cesty, zlepšovat váš byznys. Navíc jde o živelnou, přirozenou sílu v obchodním prostředí, proto se jí nebojíme. Ano, ekonomika o něco zvolnila, ale celkově je situace stále dobrá. Největší výzvou je nyní hlavně nízká nezaměstnanost, jejíž úroveň už není přirozená a způsobuje problémy v řadě odvětví. Velkou devízou BSH jsou naše silné značky a kvalitní produkty – jsme pro zájemce o práci atraktivní společností.

**Na evropském trhu s domácími spotřebiči se daly do chodu velké změny. Hisense koupil Gorenje, Haier kupuje Candy. Co to znamená pro BSH z hlediska strategie, značek, cen atd.?**

Působíme na trhu celé desítky let a vždy na něm byla konkurence. A přes to tady pořád jsme i my. Naše pozice čísla jedna v Evropě se nezměnila a my budeme dále pokračovat v tom, abychom trh celkově zkvalitňovali a přinášeli na něj reálné hodnoty. Kvůli nové konkurenci ovšem neplánujeme žádné velké strategické změny. Máme silné a důvěryhodné značky, nejnovější inovace

a technologické základy spolu s výbornými poprodejními službami. Neexistuje žádný důvod, proč bychom měli činit nějaká uspěchaná rozhodnutí kvůli novým konkurentům.

**Český trh se stále více konsoliduje. Datart se stal součástí HP Tronicu. Dříve či později přijdou ještě další změny. Celkově se byznys přesouvá už posledních 20 let od malých lokálních prodejců k velkým řetězcům. Zásadní roli hraje také internet. Jak tyto změny vnímáte? Jak například prodat kávovar s cenou 60 tisíc online? Myslíte, že nová digitální řešení mohou nahradit osobní seznámení s výrobkem?**

Řeknu to takhle, všechny kanály jsou potřeba. Každý z nich trh obohacuje. Pro mě vlastně neexistuje online a offline, je prostě jen prodej. Musíme být v obchodech, musíme být na internetu a nemůžeme preferovat jedno nebo druhé. Myslím, že zásadní význam mají hodnocení výrobků ze strany uživatelů a různá doporučení. Dnes existuje tolik možností, kde zjistit informace – na internetu, v obchodech, od přátel, na sociálních sítích a tak dále. Svět se změnil a v příštích pěti letech se bude měnit ještě rychleji než doposud. Kamenné obchody jsou samozřejmě nadále potřeba a důležitost online kanálů neustále vzrůstá. Musíme se soustředit na kvalitu naší

prezentace v rámci všech kanálů. Proto jsme například představili nový koncept prodeje našich výrobků v Electro Worldu. Představuje příběh našich značek a produktů a současně vysvětluje nejnovější inovace a technologie, které nabízíme.

**Na veletrhu IFA jsme viděli u některých firem zcela nové prezentační způsoby pomocí takzvané rozšířené reality, kdy na vybranou věc namíříte chytrý telefon a na displeji se vám o ní objeví spousta informací. Jeden z hlavních hráčů plánuje novinku otestovat příští rok v obchodech. Pracujete na něčem podobném?**

Neustále pracujeme na inovacích i v oblasti prezentace našich spotřebičů. Nemůžeme ignorovat žádný inovativní prvek, a pokud nás zaujme a budeme v něj věřit, budeme do něj investovat. Ke konkrétnímu příkladu rozšířené reality nemohu aktuálně poskytnout komentář. Každopádně od nás s jistotou očekávejte nová řešení.

**„Smart“ a „konektivita“ patří v současnosti mezi hlavní proudy vývoje. Loni jste na českém trhu představili systém Home Connect. Jaký na něj máte ohlas od obchodníků a od koncových zákazníků?**

Množství prodaných spotřebičů předčilo naše očekávání a ohlas z trhu je velmi



pozitivní. Od většiny konkurentů se odlišujeme tím, že máme ucelenou nabídku spotřebičů s konektivitou, nikoliv jen vlnkové lodi nebo výše posazené modely. A neustále nabídku rozšiřujeme. Jednou z největších výhod systému Home Connect je, že se můžete ke svým spotřebičům připojit opravdu odkudkoliv, zkontrolovat je a ovládat. Home Connect, jednoduše řečeno, znamená být propojený se svou domácností, protože naše řešení se netýká pouze spotřebičů, ale i dalších výrobků. Jde o otevřený systém, do něhož se může zapojit kdokoliv. Velmi důležitým tématem v tomto kontextu je pro nás samozřejmě ochrana uživatelských dat a bezpečnost celkově. Dalším krokem v rámci technologie Home Connect je u nás nastartování spolupráce s lokálními dodavateli potravin a podobnými službami, které už můžete využívat například v Německu.

**Co nabízí Home Connect koncovým zákazníkům v Česku vyjma kontroly a monitorování spotřebičů na dálku? Proč by měl prodejce doporučit právě váš systém?**

Většina našich spotřebičů je vybavena konektivitou, a to včetně kávovarů. Online a offline pro nás není tématem ani zde. Propojujeme všechny spotřebiče, protože konektivita přináší vyšší uživatelský komfort. Home Connect není pouze o zjevném ovládní zařízení na dálku. Ano, můžete nechat připravit kávu z aplikace v telefonu, ale jaký to má smysl, když musíte stejně dojít ke kávovaru, vložit šálek a poté si nápoj vzít, abyste ho mohli vypít? Ne, Home Connect je primárně o získávání informací o daném produktu – kdy ho vyčistit, odvápnit, doplnit. Jde o interaktivní údržbový systém, který nabízí vzdálený přístup i našim servisním technikům, pokud jim to uživatel umožní. Můžete kontrolovat statistiky používání spotřebičů, vytvářet nové programy, vyhledat pomoc a rady, jak se o daný spotřebič starat, jak odstranit konkrétní skvrnu nebo jak nejlépe vyprat daný druh textilie. Když dáte vše, co jsem teď jmenoval, dohromady, konektivita a vzdálený přístup začínají dávat smysl.

**Je tomu více než dva roky, co jste přesunuli své kanceláře na novou adresu. A především jste zde otevřeli své Brand Experience Center. Budovali jste ho s určitými vizemi. Podařilo se je realizovat?**

Přestěhování na novou adresu a otevření Brand Experience Center bylo nutností a současně nejlepším rozhodnutím, jaké jsme mohli učinit. Našemu byznysu to významně pomohlo a pomáhá. A nikoliv pouze ve vztahu k obchodníkům, ale také koncovým zákazníkům, kteří sem často přicházejí pro radu. Většinou se ptají na prémiové spotřebiče a nové vybavení kuchyně. Naši zaměstnanci jim mohou vše vysvětlit v rozsahu a způsobem, jaký není nikde jinde možný. Navíc se návštěvníkům věnujeme individuálně a trávíme s nimi poměrně dost času. Centrum také významně zvýšilo kvalitu našich školení obchodníků, což nám ve výsledku pomáhá prodávat větší množství prémiových spotřebičů. V letošním roce jsme zahájili také pravidelná ukázková vaření, zaměřená na praktické použití funkcí našich spotřebičů. Zákazníci tak mohou vidět spotřebiče a funkce v praxi a ochutnat, jaké dobroty lze s jejich pomocí snadno a rychle připravit. Celkově tedy Brand Experience Center obohatilo český trh. Věříme, že je naším úkolem a dokonce povinností vzdělávat zákazníky a zlepšovat úroveň celého trhu. Ústředním motivem našeho sdělení je, že zákazník nemusí zaplatit čtyřikrát tolik, aby získal něco navíc, něco lepšího. Stačí, když přidá několik málo tisícikorun, a ve své domácnosti pozná zásadní rozdíl.

**Jednou z vašich největších inovací na veletrhu IFA byla sušička Siemens avantgarde, která automaticky proplachuje svůj filtrační systém. Jde o vývojový stupeň sušiček? Měli bychom tento systém očekávat do budoucna v cenově dostupnějších modelech?**

Všechny naše inovace se postupně posouvají produktovým portfoliem do cenově dostupnějších modelů, ale nemohu vám sdělit přesný harmonogram nebo plán. Obzvláště u tohoto systému. Všechna naše řešení filtrů u sušiček fungují dobře. Máme základní modely sušiček s filtrem Easy Clean. Pokud je zákazník ochoten investovat víc, můžeme mu nabídnout sušičku se samočisticím kondenzátorem, což je uživatelsky komfortnější řešení. A v tuto chvíli nejmodernější sušička



z řady avantgarde, kterou jste zmiňoval, používá takzvaný Intelligent Cleaning System. Všechny sušičky, které vyrábíme, jsou kvalitní. Otázkou je pouze to, kolik je zákazník ochoten investovat.

**Loni jste se vrátili na trh s automatickými kávovary prostřednictvím značky Siemens a představili zcela nové produktové portfolio. Není žádným tajemstvím, že je v Česku celkem unikátní situace, jelikož lídr trhu má více než 70% tržní podíl. Jaká je vaše strategie v této oblasti? A jaké máte cíle?**

Trh s kávovary je pro nás důležitý a myslím, že jsme to jasně dokázali. Všechny spotřebiče si vyrábíme ze 100 % sami, což není na trhu běžné. Jsme velmi hrdí na naše mlýnky, které patří mezi nejtišší na trhu. Obecně se stalo téma kávy v Česku velmi populární, lidé se zajímají o druhy a původ kávových zrn, místní pražírny, chuťové profily... Když si zákazník vybere do své kuchyně velké spotřebiče našich značek, je logické přidat i kávovar. Všechny spotřebiče bude moci kontrolovat a ovládat z jedné aplikace. Vlastní výroba, vysoká kvalita a technologie Home Connect, to jsou základní devízy našich produktů a důvody k jejich koupi.





# Ohromující design. Luxus ze všech úhlů pohledu.



Vestavné spotřebiče z řady Siemens studioLine zaujmou na první pohled svým působivým designem i vysoce kvalitními materiály. Tmavě černý panel, masivní otočné voliče z ušlechtilé oceli blackSteel a skleněná dvířka deepBlack – to jsou jen některé z mimořádných detailů, které naleznete pouze u této exkluzivní řady vestavných spotřebičů. Dokonalý design nabízí navíc špičkovou funkčnost a díky promyšlenému a jednotnému vzhledu činí z každého okamžiku v kuchyni jedinečný zážitek. Ať už jde o inteligentní funkce nebo výjimečný design: spotřebiče studioLine přináší zcela mimořádné možnosti a rozmanitější vaření.

## Vařte jako v luxusní restauraci

Pečicí trouby studioLine nabízejí ty nejnovější technické inovace. Díky inteligentní technologii řízení ohřevu a využití páry budou všechny pečeně krásně šťavnaté a přitom na povrchu neodolatelně křupavé. Funkce vaření v páře je navíc zdravým a chutným způsobem přípravy různých pokrmů – zeleniny, ryb, ale i dezertů. Zároveň šetří potraviny a zachovává přirozenou chuť a barvy. Další užitečnou funkcí je například sensorově řízené pečení cookControl Plus s automatickými programy. Stačí zvolit požadovaný pokrm a zadat hmotnost a funkce ihned nabídne doporučené nastavení pro dokonalý výsledek. O nepřetržitou a přesnou kontrolu vnitřní teploty

pokrmů se postará teplotní sonda roastingSensor Plus se třemi měřicími body. Teplotní sondu je možné kombinovat s integrovanou mikrovlnnou troubou nebo dokonce i s funkcí páry. Ani čištění nepředstavuje u trub řady studioLine žádný problém. Díky funkci activeClean® stačí jediný stisk tlačítka a trouba se sama vyčistí – při vysoké teplotě spálí veškeré nečistoty a mastnotu na popel, který stačí vytrít vlhkým hadříkem. Teleskopické výsuvy mají navíc speciální vrstvu pro odolávání extrémním teplotám a můžete je proto při čištění v troubě ponechat.

## Oblíbená metoda sous-vide

Francouzské sous-vide znamená „ve vakuu“. Potraviny se nejprve vzduchotěsně uzavřou. Poté je můžete uchovat v chladničce nebo mrazničce, nebo rovnou vložit do parní trouby. Základem metody je kromě vakuování příprava při konstantní nízké teplotě. Metoda je vhodná pro širokou škálu potravin – od různých druhů masa, přes ryby až po zeleninu, houby, ovoce nebo i vejčeka. Potraviny si zachovávají původní vlastnosti, přirozenou chuť, šťávy i texturu. Zpracováním se nemění obsah živin, vzhled, barva ani vůně. Maso je krásně měkké, šťavnaté, dokonale stejnoměrně propečené a nikdy se nevysuší.

Více na:  
[www.siemens-home.bsh-group.com/cz](http://www.siemens-home.bsh-group.com/cz)



První tři uvedené podkategorie slouží pouze k takzvanému připárování, tedy pečení s přidavkem páry, přičemž varianty se zásobníkem nebo generátorem umožňují přesnější dávkování páry. Poslední podkategorie s výkonným parním generátorem je schopná nabídnout ještě vaření ve 100% páře, ideálně s teplotou 96 °C či nižší (uživatel může hodnotu nastavit). Nikoho asi nepřekvapí, že nejširší je nabídka trub s nějakou formou připárování, protože jde o cenově dostupnější řešení. Modely se 100% párou začínají na 20 000 Kč a většina je ještě dražší a jde až nad 50 000 Kč, pokud mají trouby navíc konektivitu, masovou sondu, automatické recepty a inteligentní senzory.

### Zvětšování pečicího prostoru

Celkem zřetelným směrem, jímž se větší na výrobců vydala, je kromě páry i zvětšování vnitřního objemu trub. Vcelku běžných je dnes už 70 l a už dávno byla pokořena hranice 80 l, což je ovšem objem, který se netýká trub s parním generátorem. Ten zabírá určitý prostor, takže většina multifunkčních parních trub má pečicí prostor o velikosti cca 70 l.

Velkoobjemové trouby mají v některých případech dokonce 2 ventilátory a pomocí speciální desky lze jejich pečicí prostor rozdělit na 2 samostatné oddíly. V nich může uživatel péct zcela rozdílné pokrmy s odlišným nastavením teploty a způsobu přípravy.

### Masová sonda a další vybava

Mezi důležité příslušenství řadíme v reakci takzvanou masovou nebo teplotní sondu, díky které lze jen velmi těžko zkasit pečení nebo steak. Nejnovější generace trub používá často sondu, která měří teplotu v několika bodech, aby byla tepelná úprava ještě přesnější.

Poměrně běžným příslušenstvím se už staly teleskopické pojezdy, kde je určitě lepší, pokud jsou 100%, a nikoliv jen 75%. A u trub s pyrolýzou by měly být odolné, aby je uživatel nemusel před procesem čištění vyjímat.

## Pára přestává být výsadou několika značek. Do trub proniká napříč celým trhem

**Multifunkční trouby doplněné o parní funkce byly dlouho v rámci mainstreamových výrobců dominantou společnosti Electrolux. Zájem spotřebitelů ale postupně přiměl i další, aby přišli se svými řešeními, konstrukcemi, inovacemi a novými funkcemi. Pečení s přidavkem páry či vyloženě vaření v páře se tak stávají jasným trendem v přípravě jídla, se kterým pracují jak cenově nejdostupnější, tak prémiové značky.**

Pokud hovoříme o multifunkčních parních troubách, máme na mysli samozřejmě ty 60 cm vysoké. Samostatné varianty čistě pro vaření ve 100% páře existují také, ale jde výhradně o 45 cm vysoké kompaktní spotřebiče. Kombinace v kompaktním provedení existují, ale těm se v tomto přehledu věnovat nebudeme. Jádrem trhu jsou a budou modely v plné velikosti, tedy s výškou 60 cm. U těchto trub pak musíme rozlišovat jednotlivé podtypy:

- modely s vlísem na vodu
- modely se zásobníkem na vodu uvnitř pečicího prostoru
- modely se základním parním generátorem
- modely s výkonným parním generátorem



**AEG****Mastery SteamPro BSE792320B**

- 73 l
- Energetická třída A+
- 100% pára i přípařování
- Elektronické ovládání
- Masová sonda

Multifunkční parní trouba od AEG umožňuje 3 způsoby přípravy jídla – ve 100% pravé páře, s přidanou párou ve třech úrovních (75 %, 50 % a 25 %) a klasické pečení různými způsoby včetně horkovzduchu. Kromě toho jde o model s funkcí přípravy jídla sous-vide při nízké teplotě v zavakuovaných varných sáčcích. V menu najdete několik set přednastavených programů a několik desítek receptů s postupy a ingrediencemi. Trouby lze využít také ke kynutí, regeneraci jídla, uchovávání v teple, šetrnému rozmrazování, výrobě jogurtu nebo sušení potravin. Z další výbavy jmenujme masovou sondu, senzor vlhkosti, který přesně řídí přípravu jídla včetně dávkování páry, dvířka se 4 skly a jeden pár teleskopických výsuvů. Tento model je dodáván v designu Special Black.

**Amica****X-type TXB 121 NTCRBGKX**

- 77 l
- Energetická třída A
- Přípařování
- Elektronické ovládání
- Automatické otevírání dvířek

Nejnovější řada vestavných spotřebičů Amica je právě uváděna na český trh včetně této trouby, která při zachování cenové dostupnosti přináší některé nadstandardní funkce. Především to je možnost přípařování během pečení, a to klasickou konstrukcí s vlisem v pečicím prostoru a topným tělesem pod ním pro zajištění efektivního odpařování vody. Dále pak funkce automatického otevření dvířek jejich pouhým přitlačením směrem dovnitř. Dvířka se pomalu a tiše otevírají. Ovládání kombinuje tradiční knoflíky se sensorickým panelem. Součástí trouby jsou teleskopy i katalytické samočisticí desky.

**Beko****BIDM 15500 XDS**

- 71 l
- Energetická třída A+
- 100% pára i přípařování
- Elektronické ovládání
- 20 programů

Novinka v nabídce značky Beko je plnohodnotnou parní troubou s generátorem a funkcí vaření v páře i pečení s přidávkou páry. Nechybí ani 3D pečení, různé kombinace pečicích funkcí, nízkoteplotní pečení, pomalé pečení či speciální funkce pro přípravu pizzy. Trouba také umí sušit potraviny, zavařovat, vykynout těsto či vyrábět domácí jogurt. K čištění používá páru – funkce se nazývá SteamShine+. Využít ji lze dokonce ke sterilizaci například dětského nádobí a hraček při 100 °C. V pečicím prostoru se nachází dvojitý teleskopický výsuv a dvojitě osvětlení.

**Bosch****Serie 8 HSG636XS6**

- 71 l
- Energetická třída A+
- 100% pára i přípařování
- Barevný dotykový displej
- Konektivita

Vysoce nadstandardně vybavená trouba z řady Bosch Serie 8 přináší celý soubor pokročilých funkcí a technologií, které zajistí perfektní přípravu jídla a současně zvyšují uživatelský komfort. Jednak je to senzor PerfectBake, který kontroluje pečení, masová sonda PerfectRoast a v neposlední řadě parní generátor, díky kterému lze vařit ve 100% páře i přípařovat během standardního pečení. Páru můžete využít také k šetrnému ohřevu nebo rozmrazování či kynutí těsta. Tento model lze připojit do systému Home Connect a kontrolovat ho, ovládat a nastavovat na dálku přes chytrý telefon nebo tablet. Ovládací panel tvoří trojice barevných displejů (2 jsou dotykové) a designového otočného voliče. Zmínit musíme ještě trojnásobný teleskopický výsuv a zadní stěnu EcoClean Direct, která pohlcuje tuky.

## Brandt BXP6577X

- 73 l
- Energetická třída A+
- Multifunkční trouba
- Elektronické ovládání
- Pyrolýza

Trouba z dílny francouzské značky Brandt je vybavena senzorem vlhkosti, díky kterému je schopna velmi dobře poznat stav pokrmu. Nabízí tak množství automatických programů i kulinářského průvodce s asistovaným pečením. Konstrukce QuattroPulse zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla, která je důležitá pro rovnoměrnou tepelnou úpravu pokrmů. K čištění slouží pyrolýza, přičemž má uživatel na výběr 2 programy – normální a expresní. Dvířka obsahují 4 skla. Součástí příslušenství je i teleskopický výsuv.



## Candy FCPS815XL

- 70 l
- Energetická třída A+
- Připarování
- Knoflíkové ovládání
- Parní čištění

Čenově dostupná novinka z nabídky italské značky je jednoduchou multifunkční troubou s tradičními otočnými knoflíky a displejem. Mezi speciální funkce patří režim pro přípravu pizzy nebo kombinace pečení s přidávkou páry. Trouba není vybavena parním generátorem – stačí na její dno nalít 300 ml vody a zvolit jeden ze 3 režimů pečení s párou (horký vzduch a pára, horní ohřev s ventilátorem a párou, horní ohřev s párou). Pára také slouží k čištění – Candy tuto funkci nazývá jako Aquaactiva.

## Concept ETV7260

- 70 l
- Energetická třída A
- Multifunkční trouba
- Knoflíkové ovládání
- Katalytické desky

Tato multifunkční trouba z nabídky české značky Concept se vyznačuje tiše dovíranými dvířky (soft closing), teleskopickými výsuvy, katalytickými deskami na bočních stěnách a pestrým příslušenstvím, v němž nechybí otočný rožeň, hluboký a mělký plech spolu s klasickým roštěm. Celkem má uživatel k dispozici 9 pečicích funkcí včetně horkého vzduchu. Snadno rozebiratelná dvířka jsou během pečení ochlazována aktivním ventilátorem. Trouba používá zamačkávací knoflíky a tlačítka spolu s jednoduchým displejem.



## Electrolux CombiSteam Deluxe EOB8757A0X

- 73 l
- Energetická třída A+
- 100% pára i připarování
- Elektronické ovládání
- Masová sonda

Kombinovaná parní trouba je vybavena zásobníkem na vodu a generátorem, který vstříkává páru přímo do pečicího prostoru. Vařit lze ve 100% páře, kombinovat suché pečení s připarováním (50 % nebo 25 % páry) a používat klasické způsoby pečení včetně horkého vzduchu. Stejně jako u dalších trub s parním generátorem jsou k dispozici doplňkové funkce, jako regenerace jídla, kynutí těsta, rozmrazování či zavařování. Trouba poslouží i k sušení ovoce nebo hub. Pěct v ní lze až na 3 úrovních najednou. Součástí systému trouby je 9 automatických programů se zadáváním hmotnosti. Z další výbavy jmenujme masovou sonda a jeden pár teleskopických výsuvů. Dvířka mají 4 skla.



# DVA JSOU VÍČ NEŽ JEDEN

**Zkombinujte si vestavnou Side by Side  
chladničku s NoFrost mrazničkou v A++**

## **Vestavná mraznička PFN 1772 Bi**

**NoFrost, A++**,  
197 l, displej,  
funkce

**SuperFreeze**,  
možnost nastavení  
teplot, nerezové  
lišty na policích  
a zásuvkách,  
automatické  
odmrazování,  
LED osvětlení,  
světelný alarm

## **Vestavná chladnička PTL 1772 Bi**

**A++**, 300 l, displej,  
kovová police  
na víno, funkce  
**SuperCool**,  
**MaxiFresh**,  
**MultiAirFlow**,  
**HumidityControl**,  
nerezové lišty,  
automatické  
odmrazování,  
posuvné dveře  
s nastavitelnými  
policemi, LED  
osvětlení

**DOPŘEJTE POTRAVINÁM  
VELKOLEPÝ PROSTOR**

Americká legenda s tradicí **125** let

[www.philco.cz](http://www.philco.cz)

**PHILCO**   
*Famous for Quality the World Over*

## Gorenje BCS798S24X

- 73 l
- Energetická třída A+
- 100% pára i připařování
- Barevný dotykový displej
- Masová sonda

Novinka v nabídce slovinské značky patří do kategorie kombinovaných parních trub, takže v ní lze vařit ve 100% páře, připařovat během pečení nebo jen standardně péct různými režimy včetně horkého vzduchu. Trouba používá ovládací panel ProCook s barevným dotykovým displejem, kde lze pohodlně volit i přednastavené programy a recepty. Zajímavá je určitě funkce krokového pečení, kdy lze dopředu nastavit až 3 fáze pečení s různým nastavením, aniž by bylo nutné ručně měnit nastavení. Gorenje také zdůrazňuje možnost přípravy metodou sous-vide, parní čištění AquaClean a pečení až na 5 úrovních najednou.



## Grundig GEZDS 47000 B

- 80 l
- Energetická třída A
- Připařování
- Elektronické ovládání
- Parní čištění a katalytická zadní deska

Německá značka Grundig má ve své nabídce zajímavou troubu s opravdu nadstandardně velkým pečícím prostorem o objemu 80 l. Model GEZDS 47000 B přitom ale nabízí kromě klasických režimů pečení včetně horkovzduchu i nízkoteplotní pečení a pečení s podporou páry. Uvnitř pečícího prostoru se nachází vyjímatelná nádržka na vodu, kterou trouba při pečení vytváří páru. Ta slouží také k čištění. Zajímavá je i technologie Multi-Taste pro ještě rovnoměrnější distribuci horkého vzduchu také z bočních stěn trouby. Nechybějí ani přednastavené recepty, 2 teleskopické výsuvy či katalytická zadní stěna.

## Hoover HOZP717IN

- 68 l
- Energetická třída A+
- Multifunkční trouba
- Elektronické ovládání
- Konektivita

Z nové řady značky Hoover zařazujeme jednu z prvních vlašovek, která dorazila na český trh. Tato cenově dostupnější multifunkční trouba se vyznačuje velmi čistým designem v černém skle s nerezovými prvky včetně madla dvířek. Hoover zdůrazňuje dotykové ovládání, funkci pomalého pečení či šetrného rozmrazování. Celkem má 8 standardních programů a 6 automatických pro přípravu lasagní, kuřete, ryby, brambor, omelety a jablkového koláče. Součástí výbavy je i masová sonda.



## Miele H 6461 BP

- 76 l
- Energetická třída A+
- Připařování
- Elektronické ovládání
- Pyrolýza

Trouba prémiové německé značky s tradičním čistým designem kombinujícím sklo a nerez má textový displej a dotykové ovládání. Jedná se o model s možností připařování během pečení, přičemž před takovou přípravou jídla je nutné doplnit vodu do systému pomocí sklopné hadičky. Trouba vodu nasaje přímo ze sklenice nebo jiné nádoby. Miele nazývá připařování jako takzvané klimatické pečení. Přestože jde o troubu s parními funkcemi, k čištění používá pyrolýzu, což není rozhodně běžné. Samozřejmostí jsou v této kategorii automatické programy, možnost uložení vlastních programů a teleskopické pojezdy, které není navíc nutné vyjmát při pyrolýtickém čištění.



**BOSCH**

Stvořeno pro život

# Překvapivě jednoduché. Jednoduše perfektní

Domácí spotřebiče Bosch představují technickou dokonalost, nekompromisní kvalitu a absolutní spolehlivost. I proto jsou nejprodávanější značkou velkých domácích spotřebičů v Evropě.\*

**EUROPE'S  
BRAND NO. 1**

\* Kategorie velké domácí spotřebiče. Zdroj: Euromonitor, objemy prodeje, 2017



**Jeden spotřebič, tři možnosti vaření** – vaření v páře, pečení nebo kombinace obojího: kombinovaná parní trouba Bosch vše zvládne díky jemné páře a volitelnému doplňkovému horkému vzduchu.



Sváteční pečené, rybí filé i kuřecí prsa: s **teplotní sondou** vždy dosáhnete dokonalého výsledku pečení. Stačí nastavit požadovaný stupeň teploty uvnitř pečené a sonda sama pohlídá celý proces.



Nejste si jistí, jak troubu co nejlépe nastavit? Použijte funkci **AutoPilot**. Stačí zadat hmotnost pokrmu a stisknout tlačítko Start. Funkce AutoPilot sama určí ideální režim ohřevu, teplotu a dobu trvání přípravy pokrmu.



**Automatické čištění** – konec namáhavého a časově náročného ručního čištění. U trouby se samočisticí pyrolytickou funkcí stačí stisknout tlačítko a veškeré nečistoty ve vnitřním prostoru se při teplotě až 485 °C spálí na popel. Troubu pak stačí jednoduše vytřít vlhkým hadříkem.



Vestavné myčky Bosch s **technologíí sušení Zeolith®** nejen dokonale umyjí, ale i perfektně vysuší sklo, porcelánové nádobí, hrnce a dokonce i plastové nádobí.



Technologie **VitaFresh pro** zajišťuje optimální podmínky pro skladování potravin. Ryby, maso, ovoce a zelenina zůstanou ve speciálních přihrádkách s regulovanou teplotou a vlhkostí až 3× déle čerstvé a plné vitamínů.



**FlexIndukce** – jedním dotykem spojíte dvě indukční zóny v jednu velkou plochu, na kterou můžete flexibilně rozmístit nádobí podle toho, jak potřebujete.



Podle designu a možností kuchyně si můžete vybrat z široké nabídky ostrůvkových, nástěnných, výsuvných nebo vestavných **odsavačů par Bosch**, které se při vaření postarají o čistý vzduch v místnosti.

Více na [www.bosch-home.cz](http://www.bosch-home.cz) a [www.brandexperiencecenter.cz](http://www.brandexperiencecenter.cz)

## MORA VT 777 BX

- 65 l
- Energetická třída A+
- Multifunkční trouba
- Elektronické ovládání
- Parní čištění

Cenově dostupná trouba české značky zaujme velkým dotykovým panelem s 8 přednastavenými programy a celkem 15 funkcemi včetně šetrného rozmrazování nebo udržování jídla v teple. Přestože nejde o parní troubu, ani s funkcí připařování, používá páru ke svému čištění – slouží k tomu speciální program EcoClean s dobou trvání 30 minut. Uživatel jen nalije do pekáče 500 ml vody, aktivuje funkci a následně jen pečicí prostor otře. Dvířka trouby mají trojitě sklo. Součástí příslušenství je i jeden pár teleskopických výsuvů.



## Philco POB 11 IF

- 73 l
- Energetická třída A
- Multifunkční trouba
- Elektronické ovládání
- 75% teleskopický výsuv

Novinka uvedená na trh letos v září patří mezi cenově dostupnější multifunkční trouby s 10 funkcemi včetně možnosti uložit nejpoužívanější nastavení do paměti. Čelní panel obsahuje displej a senzorové elektronické ovládání. Displej zobrazuje hodiny, popřípadě časovač či dobu pečení. Dvířka mají 3 skla a jsou aktivně ochlazována ventilátorem. Trouba je dodávána a jedním párem teleskopických výsuvů.

## Siemens iQ700 HM876G2B6

- 67 l
- Barevný dotykový displej
- Multifunkční trouba s mikrovlnami
- Pyrolýza
- Konektivita

U tohoto modelu neuvádíme energetickou třídu, protože se jedná o model 60 cm vysoký multifunkční trouby, která navíc disponuje funkcí mikrovlnného ohřevu. Tato varianta trub nepodléhá štítkování. Trouba z řady studioLine, oceněná cenou iF Design Award 2018, využívá funkci mikrovln také ke zrychlení pečení až o 50 %. Kontrolovat můžete průběh programu či měnit nastavení i na dálku například z mobilu díky technologii Home Connect, která připojí spotřebič do wi-fi sítě. Samotná trouba má barevný dotykový displej. Celkem má uživatel na výběr 15 druhů ohřevu a vyžít může i dodávanou masovou sondou roastingSensor Plus či čištění activeClean (pyrolýza). Zmínit ještě musíme teleskopické výsuvy, které není potřeba před pyrolýzou vyjmát.



## Whirlpool W Collection W9 OP2 4S2 H

- 73 l
- Energetická třída A+
- 100% pára i připařování
- Barevný dotykový displej
- Konektivita

Nastupující řada Whirlpool W Collection obsahuje velké množství zejména trub a varných desek. My jsme do přehledu vybrali multifunkční parní troubu, která nabízí funkci Steam-Sense+. Prakticky to znamená, že u ní najdete parní generátor s možností vaření ve 100% páře při teplotě do 100 °C a současně pečení s přidáním páry. Klasické pečení různými způsoby včetně horkovzduchu je samozřejmě možné také. K ovládání slouží 3,5palcový barevný dotykový displej, popřípadě telefon nebo tablet, protože lze troubu připojit k domácí wi-fi. Samozřejmostí je u společnosti Whirlpool senzorová technologie 6. smysl pro automatizaci vaření – k dispozici má uživatel přímo v troubě či v aplikaci velké množství receptů. K čištění slouží funkce SmartClean využívající páru k rozpuštění mastnoty a zbytků jídla.





# HVĚZDY ITÁLIE

# CANDY



## REVOLUČNÍ TROUBA S PLNĚ DOTYKOVÝMI DVÍŘKY

Candy uvádí novou **troubu WATCH&TOUCH**, skutečně **přelomové řešení spojení** vaření a zábavy. Inovativní troubu můžete ovládat **plně dotykovými dvířky** a díky integrované HD video kameře vidíte průběh pečení ze všech stran. Trouba nabízí exkluzivní video recepty a velké množství programů. Z trouby Watch&Touch nebudete moci spustit oči ani Vy, ani Vaši přátelé.



### SLEDOVÁNÍ

#### PLNĚ DOTYKOVÁ OBRAZOVKA

Uživatelsky přívětivá 19-palcová obrazovka je jednoduchá na ovládání a umožňuje Vám kdykoliv zkontrolovat proces pečení.

#### INTEGROVANÁ HD KAMERA

Úplně poprvé Vám trouba, ve vysokém rozlišení a v HD kvalitě, dovoluje sledovat celý proces pečení zblízka bez toho, abyste museli otevřít dvířka. Umožňuje Vám kdykoliv zkontrolovat proces pečení a na displeji sledovat zbývající čas a vnitřní teplotu.

#### LED OSVĚTLENÍ

Trouba je vybavená nejen vnitřním osvětlením, ale i dvojitým LED osvětlením umístěným ve dvířkách. Tato kombinace osvětlení zabezpečuje ideální viditelnost v celém prostoru kolem dokola.



### PEČENÍ

#### VÝBĚR AŽ ZE 4 MOŽNOSTÍ PEČENÍ:

##### VIDEO RECEPTY

U přípravy jídla postupujte krok po kroku podle návodu, který se Vám zobrazí na dotykové obrazovce. Po skončení videa je trouba nastavena na pečení právě sledovaného receptu.

##### VLASTNÍ PROGRAMY

Máte jedinečnou příležitost vytvořit si vlastní digitální knížku receptů. Uložení náročných postupů na přípravu pokrmů a vlastních receptů, které jsou kombinací různých funkcí pečení, není problém.

##### AUTOMATICKÉ PROGRAMY PEČENÍ

Máte na výběr z více než 70 programů pečení, které jsou vyvinuté tak, aby navrhly nejlepší přípravu Vašeho oblíbeného pokrmu. Recepty lze přizpůsobit požadovanému množství porcí.

##### MANUÁLNÍ REŽIM

Určený expertům a technicky nadaným uživatelům, kteří vědí, co potřebují a chtějí pečení spustit rychle.



### DOTYK

#### PLNĚ DOTYKOVÁ OBRAZOVKA

Zvolte způsob pečení a pomocí jediného dotyku si ze široké nabídky receptů vyberte Váš nejoblíbenější.

#### JEDINÝ TLAČÍTKO

Jediným tlačítkem dokážete zapnout a vypnout Vaši troubu.

#### SOFT CLOSE

Jemné a tiché zavírání dveří s vysokou ochranou před opořebením při každodenním používání.

# DOKONALE TMAVÉ Jedinečně krásné

Tmavý  
nerez

Objem  
436 l

Total  
No Frost

Side by Side chladnička  
**LA7383ss**  
Americká chladnička  
**LA8385ss**

Objem  
440 l

Tmavý  
nerez

Total  
No Frost



# concept

spotřebiče pro skutečný život

Bílý a černý  
design

Digitální  
časovač



WiFi  
ovládání  
+  
dálkové  
ovládání



Mobilní aplikace  
pro Android a iOS

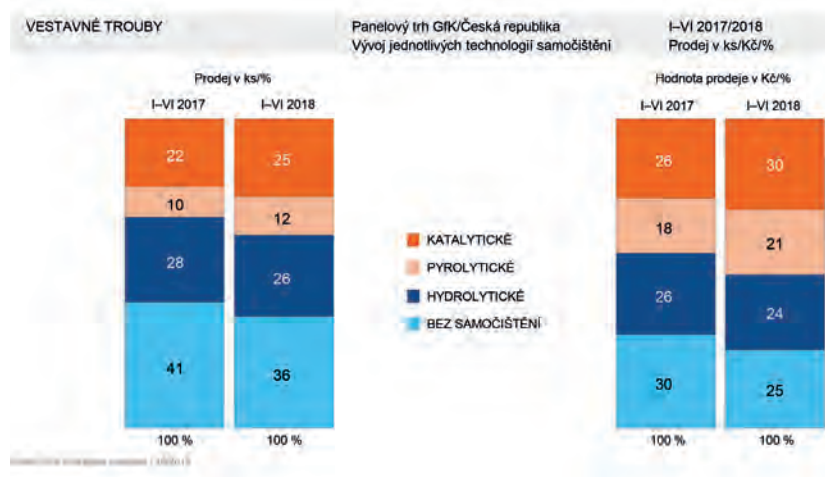


## Zatopte si odkudkoliv

Teplovzdušný ventilátor  
s WiFi ovládáním  
**VT5000/VT5010**

# VESTAVNÉ TROUBY A VARNÉ DESKY NA ČESKÉM TRHU PODLE GfK

**V PRVNÍ POLOVINĚ LETOŠNÍHO ROKU<sup>1</sup> SE OBĚ SKUPINY DOSTALY DO ZÁPORNÝCH ČÍSEL. POPTÁVKA KLESLA VE SLEDOVANÝCH ODBYTOVÝCH CESTÁCH<sup>2</sup> MEZIROČNĚ O 3 AŽ 4 % U KAŽDÉ Z NICH. PO ŘADĚ ZTRÁTOVÝCH MĚSÍCŮ SE VŠAK NA ZAČÁTKU LÉTA MÍRNĚ ZVEDLA, COŽ VESTAVNÝM TROUBÁM PŘINESLO ZA ČERVEN PŘÍRŮSTEK TAKÉ V OBRATU – PODRUHÉ OD ZAČÁTKU ROKU.**



Na celkových tržbách za vestavné trouby a varné desky se v první polovině tohoto roku podílel sortiment vestavných trub mírnou převahou – 52 %. V hodnotě klesl v souhrnu za první pololetí o 3 %, varné desky vykázaly ztráty ve výši bezmála 6 %, navíc se u nich meziročně snížila nejen poptávka, ale také průměrná cena<sup>3</sup>.

## Vestavné trouby

V průměru za ně kupující zaplatili v první polovině letoška 8 900 korun, což byla částka zhruba o 50 korun vyšší než před rokem, i když se v rostoucí míře prodávaly vybavenější modely – například s možností samočištění, s funkcí páry nebo s vyšší energetickou účinností. Dařilo se také dražšímu sortimentu, objem prodeje se zvedl u vestavných trub v ceně od 15 tisíc korun, nicméně nabídka nižších cen než této tvořila i nadále těžiště prodeje vestavných trub.

## Pyrolýza a katalýza meziročně roste

S podílem meziročně narostly modely s pyrolytickým samočištěním, které se v průměru prodávaly v prvním pololetí roku 2018 za 15 200 korun, což bylo téměř o 800 korun méně než ve stejném období minulého roku. Nárůst podílu zaznamenalo také katalytické samočištění, které však cenově zůstalo na stejné výši – průměrně na částce

10 300 korun. V hodnotě pokryly vestavné trouby s funkcí katalytického samočištění 30 % – tedy relativně největší díl trhu – a to i ve srovnání s podílem klesajícím sortimentem se samočištěním hydrolyzou nebo bez samočištění. Nejvýrazněji narostla meziročně poptávka po výrobcích s pyrolýzou, což se příznivě odrazilo na cenovém vývoji skupiny.

## Varné desky

Hodnota prodeje zůstala u této skupiny meziročně ve ztrátě po celé šestiměsíční období, navzdory rostoucímu podílu indukčních desek. V průměru se varné desky prodávaly za 6 900 korun, před rokem byli kupující ochotni za ně zaplatit o 200 korun více.

Indukční desky pokryly v první polovině roku 2018 již 45 % celkové poptávky, a přestože zájem o ně v meziročním srovnání neklesl, v hodnotě přece jen ztratily (nikoliv v podílu na hodnotě). K poklesu tržeb u indukčních desek došlo mimo jiné i s významným nárůstem prodejů nejlevnějších výrobků v ceně do 7 tisíc korun.

Objem meziročně klesl u elektrických desek bez indukce, přesto odpovídaly zhruba za třetinu prodeje. Méně se prodalo rovněž plynových desek, meziročně o 13 %. Větším tempem ztrácely u plynových desek klasické, zatímco ty keramické – ačkoliv objemově nerostly – podíl na trhu meziročně neztratily ani v kusech, ani v korunách.

Zdroj:

Zdeněk Bárta

Market Insights Director CZ&SK, GfK Czech

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

<sup>1</sup> I–VI 2018 vs. I–VI 2017.

<sup>2</sup> Elektroprodejny, nesespecializované prodejny (hypermarkety, Cash & Carry, obchodní domy, nesespecializované čistě internetové prodejny a IT prodejny), kuchyňská studia a prodejny nábytku.

<sup>3</sup> Vážena počtem prodaných kusů, zaokrouhlena na stovky korun.



*jura*®

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



Stylový model S8 značky JURA zaujme i ty nejnáročnější milovníky kávy a znalce designu – jako je Roger Federer. Kombinuje nejlepší aspekty z řady kompaktních kávovarů s prvky prémiového segmentu. Inovace jako impulzní extrakční proces (Pulse Extraction Process, P.E.P.®) a technologie jemné pěny zaručují vždy profesionální kvalitu jako od baristy, ať už jde o ristretto, latte macchiato nebo flat white. Kávovar ovládáte intuitivně přes barevný dotykový displej o velikosti 4,3" nebo jej můžete ovládat přes chytrý telefon či tablet. Filtr je navíc automaticky rozpoznán díky funkci inteligentního vodního systému (Intelligent Water System, I.W.S.®). JURA – If you love coffee.

[www.jura.com](http://www.jura.com)



**Amica**  
for living



## Nová řada spotřebičů Amica X-type Jedinečná výbava a funkce za dostupnou cenu

Značka Amica představuje zbrusu novou řadu vestavných spotřebičů X-type s elegantním designem a pokročilými inovacemi. Multifunkční trouby se chlubí vnitřním objemem až 77 l, parními funkcemi a dokonce patentovaným systémem „Open Up!“, díky němuž se dvířka plynule otevřou pouhým dotykem.

Nejnovější generace vestavných spotřebičů značky Amica tvoří v základu vestavné multifunkční trouby, ale ve shodném designu vstupují do nabídky také mikrovlnky a odsavače. Spotřebiče nabídnou spoustu vylepšení, která vaši zákazníci skutečně ocení – ať už je to velký vnitřní objem, nebo tolik diskutované automatické otevření dvířek, doposud vyhrazené pouze pro prémiový segment trub.

### Dvířka Open up!

Mezi nejpřitažlivější inovace trub Amica X-type se řadí systém pozvolného a tichého otevření dvířek. Představte si například, že držíte pekáč s husou nebo plech s cukrovím. Místo toho, abyste jednu ruku museli uvolnit k otevření trouby a riskovali převrhnutí jídla, stačí se jen loktem jemně dotknout

madla dvířek. Ta se pomalu a tlumeně otevřou a vy můžete pekáč nebo plech pohodlně vsunout dovnitř.

### Amica Baking Pro System

U nových modelů byl vylepšen celý pečicí prostor, aby příprava jídla probíhala ještě rovnoměrněji. Trouby jsou osazeny inovovanými topnými tělesy a chlubí se extra rychlým předehřátím – 150 °C dosáhnou již za pouhé 3 minuty. Dokonce v nich můžete sušit houby či ovoce nebo vypalovat keramiku.

### Assisted Steam Baking

Velkým tématem je v kuchyni pečení s podporou páry neboli takzvaného připařování. Většina nových modelů



trub X-type disponuje upravenou spodní částí pečicího prostoru s vlisem, kam stačí nalít vodu, a nechat speciálně nastavené programy regulovat výkon topných těles pro produkci optimálního množství páry.

### Velký vnitřní objem – až 77 l

Přicházející trouby X-type se dále vyznačují velkým vnitřním objemem a pečením. Samozřejmě nemohou chybět teleskopické výsuvy, které se staly již standardní výbavou.

### Snadné ovládání a automatické programy

Na čelní straně trub si všimněte nových typů displejů s jednoduchou a jasnou grafikou, která přesně vede uživatele k požadovanému nastavení. K dispozici je navíc 15 přednastavených automatických programů pro nejpopulárnější pokrmy, jako je pečeně, maso, chléb, kynutí těsta a další. Minutka, odložený start nebo nastavení přesného času pečení jsou samozřejmostí.

### Pyrolýza, nebo katalytické desky?

Ať už se váš zákazník rozhodne pořídit dražší model s pyrolýzou, nebo levnější bez ní, má jistotu, že bude čištění



trouby X-type snadné. Všechny modely bez pyrolýzy jsou totiž nově vybaveny katalytickými deskami, které pohlcují mastnotu.

### Kombinace s odsavači a mikrovlnkami

Multifunkční trouby X-type můžete kombinovat s designově sladěnými odsavači ze stejné řady v šířce 60 cm a 90 cm. Mezi jejich největší výhody patří ovládání gesty. Při vaření se tak nemusíte digestoře pro aktivaci odsávání či osvětlení vůbec dotknout. Kompaktní mikrovlnky zase nabízejí stejnou logiku

ovládání a dokonale zapadnou do kuchyně s multifunkční troubou Amica X-type.

Amica nepřichází na trh s **technologickou a funkční revolucí**. Cílí na běžné zákazníky a nově nabízí ve svých cenově dostupných spotřebičích funkce a prvky, které byly ještě nedávno vyhrazeny výrazně dražšímu segmentu. Řada X-type přináší soubor užitečných funkcí a konstrukčních prvků s jediným cílem – zjednodušit práci v kuchyni a povznést kulinářský zážitek na vyšší úroveň při zachování rozumné pořizovací ceny.

[www.amica-group.cz](http://www.amica-group.cz)



# Jste to, co jíte aneb zeleninové špagety nejsou jen pro vegany



S rostoucím množstvím čerstvých a zdravých surovin se zelenina stává středobodem každodenního stravování. Saláty, pečená zelenina, různé druhy klasických příloh už zákazníkům, kteří se zajímají o to, co jí, nestačí. A navíc, jde to dohromady i s dobře propečeným steakem.

Pro mnoho lidí už plavková sezóna skončila a popouští tak uzdu svým chutím. Pro velké množství zákazníků je však zdravé a vyvážené stravování celoroční cestou. Navíc, zdravé nemusí znamenat čistě vegetariánské či veganské. Spiralizér nemusí být sprostým slovem. Zvláště pokud se dodává jako nové příslušenství k výkonnému tyčovému mixéru.



Proto společnost Braun Household doplňuje sérii tyčových mixérů MultiQuick o novou a inovovanou řadu MultiQuick 5 Vario Fit. Tato řada nabízí dva modely a ano, součástí těchto modelů je i spiralizér ve formě nástavce.

## Pestrost na talíři i pro masožravce

Nejčastějším předsudkem je, že čistě zeleninové pokrmy, včetně zeleninových nudlí a špaget, patří jen do jídelníčku vegetariánů a veganů. Brambory, těstoviny, luštěniny a rýže jsou nejčastějšími přílohami většiny z nás. Co když ale chceme mít jídelníček bohatší a pestřejší? Co když z nějakého důvodu, kterým mohou být snahy zhubnout nebo zdravotní problémy, se chceme stravovat lépe? Potajmu si asi každý musíme přiznat, že nám



na tom, co jíme, minimálně ze zdravotních důvodů záleží. Spiralizér sice steak v masové nudle nepřemění, ale to neznamená, že je potřeba maso z jídelníčku vyřadit.



## Steak s pikantními cuketovými špagetami

Doba přípravy: 50 minut

### Ingredience

4 porce

- 4 cukety
- 250 g hovězího steaku
- 2 stroužky česneku
- 1 červená chilli paprička
- 1 lžice olivového oleje
- 2 lžice sójové omáčky
- 2 lžice chilli omáčky
- Sůl, pepř

### Příprava

1. Naporčujte steak na tenké plátky. Oloupejte česnek, který spolu s chilli papričkou nakrájejte nadrobno.
2. Na pánvi rozhřejte olej a zprudka orestujte steak z každé strany po dobu 1 minuty.
3. Krátce na pánvi orestujte také chilli a česnek a přidejte sójovou a chilli omáčku.
4. Připravte si cuketové špagety a přidejte je na pánev a promíchejte. Přidejte také steak a dochuťte solí a pepřem.

Dobrou chuť



### Spiralizér – noční můra prodejců?

Nejčastější obava prodejců je způsob komunikace tohoto produktu směrem ke koncovým zákazníkům. Mnohdy jednoduše proto, že sami neví, že se dá vykouzlit mnohem více než jen miska zeleninových nudlí. U řady MultiQuick 5 Vario Fit by se dalo říci, že by komunikace neměla být nijak obtížná.

Zákazník dostane minimálně produkt „dva v jednom“, tzn. jak tyčový mixér, tak i spiralizér. Zákazník si tedy primárně jde koupit tyčový mixér a v rámci unikátního příslušenství získá i spiralizér, který i nadále rozšiřuje celé portfolio příslušenství Braun EasyClick.

### Univerzálně, ale hravě zdravě

S tyčovým mixérem a mixovací nádobou zvládnete připravit pyré, smoothie, polévku či omáčku. U obou modelů řady MultiQuick 5 Vario Fit, MQ 5060 Twist a MQ 5064

Shape, je v balení také zmíněný nástavec na přípravu spirál, špaget či různě širokých nudlí. K dispozici jsou 3 vložky na linguine, tagliatelle a pappardelle. V téhle kombinaci už zvládnete vytvořit celé hlavní jídlo, oběd i večeři – například steak s pikantními cuketovými špagetami. Jednoduchý recept, který je ale velmi chutný.

U vyššího modelu MQ 5064 Shape je navíc ještě k dispozici extra víko, takže se v okamžiku ze spiralizéru stává 1,25l sekací nástavec a díky speciálně zoubkovanému noži také drtič ledu. Pokud si lámete hlavu ohledně údržby, v balení najdete kartáček na čištění a navíc lze všechno příslušenství mýt v myčce.

Nové modely Braun MultiQuick 5 Vario Fit přináší do kuchyně pestrost s nádechem zdravého stravování.

Více informací o této řadě najdete na: [www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com).

### Novinka



MultiQuick 5 Vario Fit, MQ 5060 Twist

### Novinka



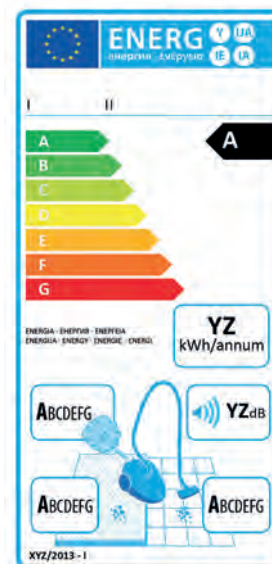
MultiQuick 5 Vario Fit, MQ 5064 Shape

## Dyson slaví vítězství. Evropský tribunál zrušil současnou verzi energetických štítků pro vysavače

*Tribunál Evropské unie nedávno rozhodl ve prospěch společnosti Dyson, která se od počátku aktivně bránila systému energetických štítků pro vysavače. Dysonu vadí, že měření probíhá na fungl nových vysavačích s dokonale čistými filtry. Britský výrobce proto dlouhodobě argumentoval, že štítky by měly reflektovat reálné používání spotřebičů, což v případě vysavačů podle něj nebylo splněno. Vadí mu, že z toho těží výrobci sáčkových modelů, které dosahují v testech skvělých výsledků ve chvíli, kdy mají čisté filtry a sáček.*

Přestože mají energetické štítky obecně nezpochybnitelný přínos, a to i u vysavačů, nejsou a ani nemohou být dokonalé. V případě vysavačů je situace o to složitější, že máme na trhu přístroje s různou konstrukcí a odlišným způsobem separace nečistot. Nastavit laboratorní měření tak, aby bylo zcela vyvážené, není jednoduchý úkol. I přes to, že naše redakce považuje energetické štítky vysavačů a regulaci „ecodesign“ za přínosné, celou dobu v časopise i našich tematických speciálech v E15

upozorňujeme na nedostatky v měření, kdy jsou sáčkové modely svým způsobem protežovány. A o tom rozhodl i Evropský tribunál. Jeho verdikt nelze vnímat tak, že je systém energetických štítků špatný, ale jako impuls, který snad přinese zlepšení metodiky měření u vysavačů, aby více odpovídalo realitě. Štítky pak budou ve výsledku mnohem lépe sloužit svému účelu.



## Radek Hacaperka: Očekáváme aktualizaci systémů štítkování pro vysavače

*Na situaci ohledně budoucnosti energetických štítků vysavačů jsme se zeptali Radka Hacaperky, generálního ředitele sdružení výrobců domácích spotřebičů APPLiA CZ.*



**Co rozhodnutí znamená pro trh? Přestala pro výrobce a prodejce platit povinnost štítky používat?**

Úplně na začátku je potřeba říci, že se toto rozhodnutí týká pouze vysavačů, a toto je nutné stále zdůrazňovat. Dále bychom rádi za naše průmyslové odvětví zmínili, že výrobci neberou štítky jen jako nutnou povinnost uloženou evropskými orgány, ale také jako důvod pro inovaci a zkvalitňování svých produktů.

APPLiA celoevropsky podporuje legislativní vývoj kolem energetických štítků a s evropskými orgány je v neustálém kontaktu ohledně projednávání jak platných, tak nově navrhovaných směrnic či nařízení týkajících se tzv. energy labellingu.

Vzhledem k tomu, že Tribunál EU anuloval nařízení Komise 665/2013 doplňující směrnici Evropského parlamentu a Rady

2010/30/EU kvůli zpochybnění testovací metody pro vypočítání některých parametrů pro energetický štítek u vysavačů, může to být bráno jako přerušování povinnosti štítkování pro výrobce a prodejce vysavačů, nicméně jak už jsme zmínili výše, každý výrobce bere smysl energetických štítků jinak a vyloží si výsledek Tribunálu po svém. V takovém případě nemůžeme chápání tohoto výsledku z pohledu jednotlivých firem komentovat. Nicméně z praktického hlediska tato povinnost pro výrobce a prodejce vysavačů skutečně přestává platit.

**Jaký očekáváte další právní postup? Bude Evropská komise štítky rušit? Nebo aktualizovat dle rozhodnutí Tribunálu?**

Jak vyplývá z tiskového prohlášení Tribunálu EU, povinností instituce, jejíž zákon byl anulován, je vyplnit vzniklou mezeru v legislativě. Z tohoto prohlášení očekáváme spíše aktualizaci anulovaného nařízení.

Zde je nutno podotknout, že APPLiA dlouhodobě zastává názor, že sledování trhu evropskými orgány tvoří nezbytnou

součást při vytváření nových zákonů, o to více pak při vytváření metodiky testování výrobků. Anulaci nařízení Komise bereme jako upozornění, že by Evropská komise měla zlepšit své aktivity týkající se sledování trhu, a to v plné spolupráci s národními kontrolními orgány, aby mohly být zaručeny stejné podmínky pro všechny na jednotném evropském trhu.

**Týká se rozhodnutí regulace ecodesign, která definuje určité kvalitativní a další nároky na výrobce? Může nastat situace, že začnou některé firmy opět uvádět 2000W modely vysavačů?**

Co se týče první otázky, pokud bereme v potaz, že rozhodnutí Tribunálu EU o anulaci nařízení Komise 665/2013 doplňující směrnici Evropského parlamentu a Rady 2010/30/EU se týká pouze uvádění spotřeby energie a jiných zdrojů na energetických štítcích výrobků spojených se spotřebou energie a v normalizovaných informacích o výrobku, tak se toto rozhodnutí netýká požadavků na výrobky, tedy vysavače, v rámci ecodesignu.

Ke druhé otázce bychom chtěli zdůraznit, že nemůžeme mluvit za jednotlivé firmy a nedokážeme/nechceme odhadovat jejich obchodní strategie, nicméně jak už jsme uvedli v předchozí odpovědi, toto rozhodnutí se netýká ecodesignu, proto se anulace netýká požadavků na výrobky (vysavače). Myšlenka regulace snížit energetickou náročnost vysavačů je totiž pro Evropskou komisi klíčovou a tou se také bude řídit i při vytváření nové metodiky testování dané kategorie produktů.





Zbavte se vlhkosti ve Vaší domácnosti, kanceláři, popřípadě v jiných prostorách. Díky přehledné aplikaci ovládejte Váš odvlhčovač odkudkoliv.

- Výkon odvlhčování až 20 litrů/den
- Vhodný pro prostory do 120 m<sup>2</sup>
- Wi-Fi funkce. Funkce IONIZACE
- Funkce nezávislého čištění vzduchu
- Systém „Turbo“ pro sušení prádla

**GeniusWiFi**



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





## Trouby Hoover Vanity

Trouby řady Vanity vynikají elegantními tvary a kombinací skla a nerezů 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.

## Výhody trub řady Vanity



### 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.



### Dvojité trouby

Vybrané modely trub jsou tzv. dvojité, 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.



### 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.





### 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.

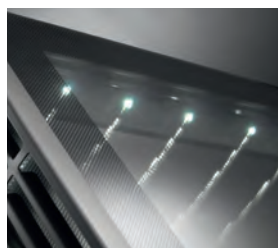
### Plně dotykový displej

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 světlek 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.

# Roman Tvrzník: Plasty jsou velkou výzvou. Bez jejich efektivního zpracování nelze stanovené recyklační kvóty plnit

*Již tradičně se každý podzim scházíme s šéfem kolektivního systému Elektrowin Romanem Tvrzníkem, abychom pohovořili o aktuální situaci v oblasti zpětného odběru elektrozařízení, recyklace a využití získaných materiálů. I letos přišla řeč na stále očekávanou novou odpadovou legislativu nebo významné změny týkající se fungování kolektivních systémů v Evropě.*



**Kolektivní systémy už fungují napříč Evropou poměrně dlouhou dobu. Například Elektrowin byl založen v roce 2005. Oběhová ekonomika a recyklace nejen elektrozařízení, ale především plastů a dalších materiálů se stala v posledních dvou letech celospolečenským tématem. Co k tomu podle vás vedlo? Proč se podle vás řeší v hospodách i domácích debatách plasty v oceánech až nyní?**

Řekl bych, že má tato otázka dvě roviny. První a ta hlavní je, že se na odpad přestalo pohlížet jako na něco vyložené špatného. Začal být vnímán naopak jako potenciální zdroj surovin, něco, co má svou hodnotu. Samotná Evropa má na jedné straně obrovskou produkci odpadů, protože zde žijeme konzumním způsobem života, ale přitom máme omezený rozsah zdrojů a surovin. Drtivá většina ropy se k nám dováží, stejně tak vzácné kovy. Jsme závislí na dovozu a nemáme mnoho vlastních zdrojů. Cítím proto už zhruba od roku 2011 zesilující tendenci odpad využívat, jakýsi trend takzvaného „urban miningu“, což je anglický výraz pro „těžbu surovin ve městech“, přesněji řečeno využívání odpadu k získání surovin. Zpětný odběr a recyklace spolu s omezováním skládkování jsou tedy přirozeným vývojem vyplývajícím ze situace, v níž Evropa je a bude.

A ona druhá rovina, jde o mnohem větší medializaci dopadů naší „produkce“ odpadů. Velký vliv na osvětu mají nepochybně sociální sítě, protože dřív bylo složitější nějaké fotky a důkazy o plastech v oceánech a podobně dostat k větší mase lidí. Dnes tyto obrázky a informace lidé aktivně sdílejí, hovoří o nich a čím dál více si uvědomují dopady svého způsobu života na naši planetu. Z toho pak plynou snahy tyto dopady mírnit.

**V říjnu vyhlásilo Mezinárodní sdružení kolektivních systémů pro sběr a recyklaci elektronického a elektrického odpadu vůbec poprvé Mezinárodní den elektroodpadu, a to na 13. 10. Co tato aktivita znamená? Jaké je její poslání? A co přinesla konkrétně vám?**

Jedná se o novou aktivitu WEEE Fóra, jehož jsme členem. Smyslem je zvýšit povědomí o zpětném odběru elektrozařízení a dát do jeho kontextu také využití surovin, které tento odpad obsahuje. Ambicí je prosadit tento den do každoročního kalendáře. Nyní se vedou debaty o tom, zda to bude vždy 13. říjen, nebo jiný den. Z našich 40 členů se jich letos zapojilo 25, přičemž Elektrowin pojal lokálně tento den hlavně jako aktivitu pro školy. Dají se ale vyhlásit i různě

další sběrové aktivity do budoucna, možností je spousta. Diskutovali jsme už například o tom, zda by nestálo za úvahu propojit tento den s naším tradičním Železným týdnem, který jsme doposud vyhlášovali v září a který jsme podporovali akcemi pro širokou veřejnost.

**Na světě se ročně vyprodukuje zhruba 50 milionů tun elektroodpadu. Kolik procent ho je recyklováno?**

Ano, celosvětově je to 50 milionů tun, z toho na Evropu připadá 20 milionů. Je nutné si uvědomit, že v různých částech světa je naprosto odlišný přístup k recyklaci, než je tomu v Evropě. U nás jsou výrobci tlačeni legislativou k určité činnosti, zatímco v jiných zemích, a to i rozvinutých, jako jsou například USA, tomu tak není, stále se zde elektroodpad nakládá na lodě a odváží do Asie. V EU se zhruba jedna třetina ze zmíněných 20 mil. tun vybere přes kolektivní systémy, 13 % zařízení bohužel nadále končí v popelnicích a určitá část se nadále dostává k subjektům, kde není úplně zajištěna kontrola toho, zda se s odpadem nakládá tak, jak by se mělo. Potenciál pro zlepšení tady určitě je.





**Jak chce Unie ve spolupráci s kolektivními systémy tato čísla navýšit? Nepochybně se shodneme, že zejména kovy či sklo by neměly končit na skládkách...**

Evropská direktiva celkem jasně stanovila výrobcům kvóty, které jsou vztažené k uvedení zařízení na trh. První kvóta z roku 2016 určila, že je nutné zpětně odebrat množství odpovídající 40 % toho, co je nově uvedeno na trh. Do roku 2019 má stoupnout toto množství na 65 %. Nově přistoupivší země mohou tohoto čísla dosáhnout až v roce 2021. Zavedena byla jednak tato sběrová kvóta, ale také kvóta týkající se míry recyklace – u domácích spotřebičů je to nově 85 %. Má se tedy jednat sbírat víc a jednak se má z těchto sebraných zařízení získat víc surovin. Aby byly kvóty plněny, je nutné hlavně vyřešit otázku plastů. Bez nich nelze požadovaných čísel dosáhnout.

**Hovoříte o plastech. Ty jsou nepochybně největším problémem. Některé přitom nelze použít nebo z nich není příliš kvalitní druhotná surovina. Jak situaci řešit?**

Máte pravdu, není plast jako plast. Jsou plasty, které lze využít bez jakýchkoliv problémů. Například polystyren z ledniček je opravdu velmi dobře recyklovatelný. Daří se to i u polypropylenu a do určité míry u ABS. Jenže poptávka po recyklovaných plastech se odvíjí primárně od ceny ropy. Čím je ropa dražší, tím větší je o plastový recyklát zájem. Výsledkem dlouhodobě nízké ceny ropy je, že už nechce plast ani Čína, ani Thajsko a nově se mluví už i o Vietnamu. Jak situaci řešit? Musíme podporovat technologie, které jsou schopné recyklovat materiály použít. A musíme být schopni vše náležitě roztřídit. A nesmíme se bát mluvit ani o energetickém využití plastů, tedy jejich spalování, které může být v některých případech ekologičtější než plastový odpad vézt někam přes půl světa.

**Které části spotřebičů je pro vás nejsložitější zpracovat?**

Obecně jsou to spotřebiče, které obsahují škodlivé látky. Největší zátěž předsta-

vují freonové lednice, jejichž množství ve zpětném odběru se sice stále snižuje, ale nadále jsou tyto spotřebiče v mnoha domácnostech a stále se dostávají k nám, abychom je zrecyklovali. Další problematickou skupinou jsou světelné zdroje, zejména úsporné žárovky obsahující rtuť. To je opravdu hodně složitá záležitost. Navíc je žárovek poměrně malý hmotnostní objem ve srovnání třeba s lednicemi, takže o jejich zpracování není valný zájem. A velkým tématem začíná být recyklace lithiových baterií, které mají velmi nepříjemnou vlastnost, mohou se snadno vznítit.

**V srpnu došlo k legislativním změnám v oblasti elektroodpadu. Týká se to všech kolektivních systémů. O jaké změny jde? A co pro vás znamenají?**

Od 15. srpna letošního roku došlo ke změnám týkajícím se zařazení spotřebičů. Do té doby jsme pracovali s 10 skupinami, nyní jich je pouze 6, přičemž navíc došlo i k rozšíření portfolia výrobků, které pod zpětný odběr spadají. Do skupiny 1 řadíme zařízení pro tepelnou výměnu bez použití vody čili tepelná čerpadla, radiátory, odvlhčovače, chladničky nebo klimatizace. Skupinu 2 tvoří zařízení s obrazovkou, jako jsou televize, monitory nebo notebooky. Skupina 3 jsou světelné zdroje a skupina 4 potom veškerá velká zařízení, jejichž alespoň jeden rozměr přesahuje 50 cm. Například sporáky, myčky, ale i soustruhy nebo bojlerky. Do skupiny 5 spadají malá zařízení

do 50 cm od hraček až po mikrovlnky a konečně skupinu 6 tvoří malá IT zařízení do 50 cm – routery, mobily apod.

Ministerstvo životního prostředí našťastí správně usoudilo, že taková změna v polovině roku není ideální. Reálně se proto promítne na trhu až od 1. ledna 2019. A co znamená pro nás? Oslovili jsme výrobce, kteří vyrábějí výrobky, které nově spadají do zpětného odběru. Museli jsme předělat výkaznictví a uzpůsobit ho těm 6 skupinám a přerozdělit prostředky z minulosti dle těchto nových skupin, abychom dostáli

svým závazkům a povinnostem.

**Dlouhé roky se řeší nová legislativa týkající se odpadů. Politická situace v ČR způsobovala v posledních letech odklady přijetí nového zákona. Poslední návrh navíc nebyl z pohledu výrobců domácích spotřebičů i kolektivních systémů optimální cestou. Proč?**

Poslední návrh z pohledu výrobců nebyl opravdu optimální. O tom už jsme spolu hovořili několikrát. Návrh totiž neobsahoval možnost vzájemného zúčtování sběru mezi jednotlivými systémy a hlavně výrazně omezoval výrobcům a kolektivním systémům možnost vlastnit recyklační zařízení. Každým dnem očekáváme zveřejnění nového návrhu zákona. A jaká jsou naše očekávání? Především nám jde o to, aby byly kvóty nastaveny spravedlivě a existovala možnost zúčtování kvót mezi jednotlivými kolektivními systémy. A zákon by měl pochopitelně minimalizovat omezení výrobců vlastnit zpracovatelskou kapacitu. Legislativa jim klade neustále nové povinnosti a určuje kvóty, a přitom nemají možnost kontrolovat jejich dodržování, zejména materiálové využití. Určitě by prospělo legislativní ošetření spolupráce kolektivních systémů v oblasti využívání sběrné sítě. V současnosti musí každý kolektivní systém budovat vlastní sběrnou síť, čímž dochází k různým duplicitám, zvyšování nákladů a snižování komfortu pro spotřebitele, což by mělo být hlavní poslání zpětného odběru.

DETAILNÍ POHLED NA NOVOU ŘADU MYČEK BEKO PREMIUM

# PRÉMIOVÁ PÉČE O VAŠE NÁDOBÍ



SMOOTHMOTION+™  
KOŠ PRO SNADNÉ  
A TICHÉ POUŽITÍ

DOTYKOVÝ DISPLEJ  
SPOJENÝ S ÚCHOPEM  
PRO OTEVŘENÍ MYČKY

UMYJE AŽ 15 SAD NÁDOBÍ  
DÍKY NOVÉMU TVARU  
VNITŘNÍCH DVEŘÍ A PŘI  
STEJNÉM ROZMĚRU MYČKY

PROSMART™  
INVERTOROVÝ MOTOR  
S 10 LETY ZÁRUKY PRO  
SPOLEHLIVÝ A ÚSPORNÝ  
PROVOZ

SILNĚJŠÍ MATERIÁL  
POUŽITÝ PRO KOŠE  
ZARUČUJE JEJICH LEPŠÍ  
STABILITU A ODOLNOST

AUTODOSING  
ZÁSOBNÍK PRO ÚSPORU  
ČASU I PENĚZ

INOVOVANÝ TVAR  
KOŠŮ PRO LEPŠÍ  
ROZMÍSTĚNÍ NÁDOBÍ  
A DOKONALEJŠÍ SUŠENÍ

PŘÍDAVNÉ RAMENO  
AQUAINTENSE®  
A ROBUSTNÍ SPRCHOVACÍ  
RAMENA PRO PERFEKTNÍ  
ČISTOTU BEZ PŘEDMÝVÁNÍ

EVERCLEAN™  
FILTR PRO STÁLE  
ČISTOU MYČKU

## NOVÝ DESIGN

Nová řada myček Beko Premium se pyšní moderním vzhledem, který jde ruku v ruce s precizním zpracováním materiálů. Vyniká minimalistickým designem a tím pádem i kompatibilitou s nejrůznějšími designem kuchyní. Hlavním prvkem je dotykový displej spojený s úchopem pro otevření dveří myčky. Ten zaručuje jednoduchost ve vzhledu, ale i v použití.

## NOVÉ FUNKCE

S jednoduchým designem přichází i jednoduché použití. Díky speciálnímu ramenu Aqualtense® umyje myčka i nejspínavější nádobí bez nutnosti ručního předmytí. Horní koš SmoothMotion+™ lze snadno a tiše vyjmout, i když je plný nádobí, a pro opravdové zjednodušení používání je tu zásobník AutoDosing, který stačí jednou měsíčně naplnit mycím prostředkem a vše si už pak dává sám. Jedině, co tak budete muset udělat, je vložit špinavé nádobí a vyndat perfektně čisté.

**beko**





## AquaIntense® rameno

*Speciální přídavné mycí rameno*

RAMENO AQUAINTENSE® UMYJE NEJŠPINAČEJŠÍ NÁDOBÍ AŽ 5X LÉPE NEŽ PROGRAM INTENSIVE. DÍKY JEHO SPECIÁLNÍM TRYSKÁM A VYSOKÉMU TLAKU VODY TAK NENÍ NUTNÉ NÁDOBÍ DRHNOUT, ANI PŘEDÝMVAŤ.

## ProSmart™ invertorový motor s 10 lety záruky

*Spolehlivý provoz, dlouhá životnost*

KVALITNÍ MOTOR MYČEK BEKO PREMIUM ZAJIŠŤUJE TICHÝ PROVOZ, DLOUHOU ŽIVOTNOST A ÚSPORU ENERGIE.



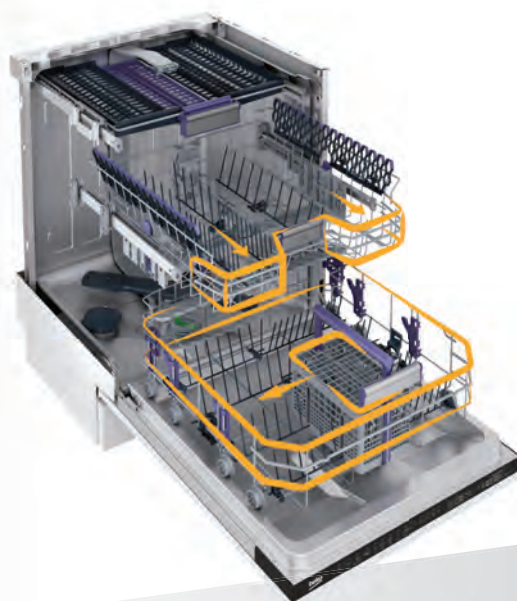




## 15 sad nádobí

*Kapacita naplnění myčky*

DÍKY NOVÉMU VNITŘNÍMU TVARU DVEŘÍ A LEPŠÍMU USPOŘÁDÁNÍ KOŠŮ UMYJÍ MYČKY BEKO PREMIUM AŽ 15 SAD NÁDOBÍ NAJEDNOU PŘI ZACHOVÁNÍ STEJNÝCH VNĚJŠÍCH ROZMĚRŮ.



## SmoothMotion+™ koš

*Horní koš se snadnou manipulací*

INOVOVANÉ POJEZDY HORNÍHO KOŠE UMOŽŇUJÍ SNADNOU A TICHOU MANIPULACI I S PLNÝM KOŠEM NÁDOBÍ.





## AutoDosing

Automatické dávkování mycího prostředku

MYCÍ PROSTŘEDKY STAČÍ DOPLNIT JEDNO ZA MĚSÍC. MYČKA SI PAK PRO KAŽDÝ PROGRAM SAMA DÁVkuje POTŘEBNÉ MNOŽSTVÍ, ČÍMŽ ŠETŘÍ ČAS I PENÍZE.

## EverClean™ filtr

Samočistící filtr myčky

FILTR, KTERÝ STAČÍ VYČISTIT JEN PÁKRÁT DO ROKA, SE PŘI KAŽDÉM MYTÍ ČISTÍ SÁM POMOCÍ TRYSEK. DÍKY TOMU ZŮSTÁVÁ NÁDOBÍ I MYČKA PERFEKTNĚ ČISTÁ A BEZ PRÁCE.



# FAST Day 2018

## Na dealerské setkání u Jihlavy dorazilo mnoho špiček z branže



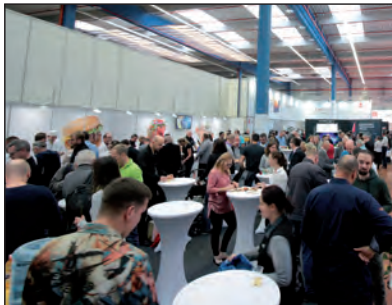
Oficiální video sestřih z FAST Day 2018 najdete zde

<https://youtu.be/YuPtcoFKlpc>



*Když jsme v minulém vydání SELLu přinesli reportáž z veletrhu Datart Expo, vyvolala naše negativní kritika této akce na trhu určité pozdvižení. Po návštěvě konkurenčního veletrhu FAST Day ale podobně štiplavý článek nepřinášíme, protože veletrh jednoduše splnil očekávání – přijela na něj spousta lidí včetně čelných představitelů firem a v rámci B2B veletrhů drží v branži technického spotřebního zboží FAST Day nadále vedoucí pozici.*

Už při našem příjezdu k hale nedaleko hotelu Tři věžičky bylo znát, že zájem obchodníků, zástupců distributorů a jednotlivých značek bude velký. Veletrhy jsou mnohými vnímány více než prezentační záležitost jako společenská akce, kde se takřkájkajíc „všichni sejdou a poklábosí“. Letošní FAST Day se tak v ničem nevymykal předcházejícím ročníkům – nechyběl moderátor Patrik Hezucký, projekce jeho rozhovorů se zástupci značek,



během nichž probíhaly prezentace nejzajímavějších produktů a technologií, ani účast různých celebrit. Ve srovnání s brněnským veletrhem HP Tronic lze FAST Day vytknout snad jen konání ve výrazně menší hale, kde jsou některé expozice skutečně natěsnány vedle sebe. Nespornou výhodou je však konání akce u Jihlavy, tedy zhruba napůl cesty mezi Prahou a Brnem, kam se bez větších obtíží sjedou lidé ze všech koutů republiky.



Produktový manažer Antonín Boumám na místě představil zbrusu novou multifunkční parní troubu Beko BIDM 15500 XDS, která umožňuje kombinované pečení s přidávkem páry, ale i 100% vaření v páře.

Společnost BSH vystavuje na FAST Day pouze své malé spotřebiče – v expozici se zaměřila na nové tyčové akumulátorové vysavače včetně modelu Unlimited (uprostřed), který používá akumulátory kompatibilní s vybranými řadami náradí Bosch.



Candy přivezla na FAST Day, stejně jako na Datart Expo slavného kuchaře Emanuela Ridiho. Vaření si s ním zkusila i Alena Hofmanová, marketingová manažerka Candy Hoover.

Nejpompěznější prezentací má už mnoho let na dealerských veletrzích společnost De'Longhi. Její patrová konstrukce s vyvýšeným posezením pro hosty poskytla pěkný výhled na





celou halu včetně samotné výstavy spotřebičů De'Longhi.



U britské značky Dyson byl pochopitelně největší zájem návštěvníků o její akumulátorové tyčové vysavače.



Electrolux dlouhodobě dominuje trhu praček a sušiček, což dokládala i výstava spotřebičů na FAST Day s velkou sekci z kategorie péče o prádlo.



Společnost FAVIA přijela do Jihlavy s kamionem s velkým „rozkládacím“ návěsem, v němž při vysunutí do stran vzniká velkorysý prezentační prostor. Celá prezentace se týkala italské značky Elica.

U společnosti Groupe SEB nás pochopitelně nejvíce zaujala žhavá novinka



v podobě napařovače kombinovaného s kompaktní žehličkou. Novinka nese název Tefal IXEO (QT1020E0).



U LG hrají nyní prim v kategorii domácích spotřebičů prémiové pračkosušičky TWINWash a nejnovější modely sušiček s duálním invertorem a duálním tepelným čerpadlem.



Společnost Orbico ukázala mimo jiné nejnovější modely elektrických zubních kartáčků Oral-B Genius. Žhavou novinkou je nová vlajková loď Oral-B Genius 10000, která byla podrobně prezentována v zářijovém SELLU.

Ve velkém prostoru věnovaném značce Philco jsme si všimli některých nových amerických chladniček včetně modelu PX 4011 X ve čtyřdveřovém provedení



se zmenšenou šířkou 79 cm (celkový objem 401 l), která navíc používá invertorový kompresor. Dále pak klasické 91cm „ameriky“ PX 5161 X (na fotce vpravo), která má objem 516 l. posunout nahoru



Prémiová značka Sage dlouhodobě spolupracuje s úspěšným kuchařem Daliborem Navrátilem, který připravoval zajímavé gastronomické finesy i na letošním FAST Day.



Samsung výrazně uspěl v nedávném dTestu se svými pračkami QuickDrive, a tak věnoval značnou část svého prostoru celkem pochopitelně jim.

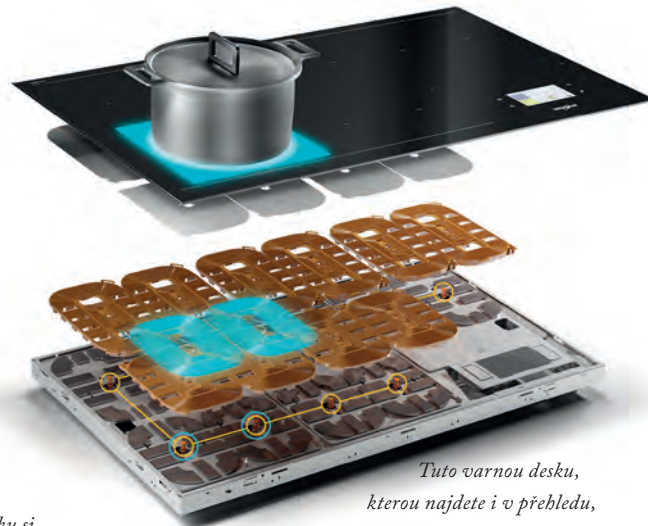


Whirlpool postupně rozšířil řadu praček FreshCare+, ve které nabízí i modely s invertorovými motory (10 let záruka).



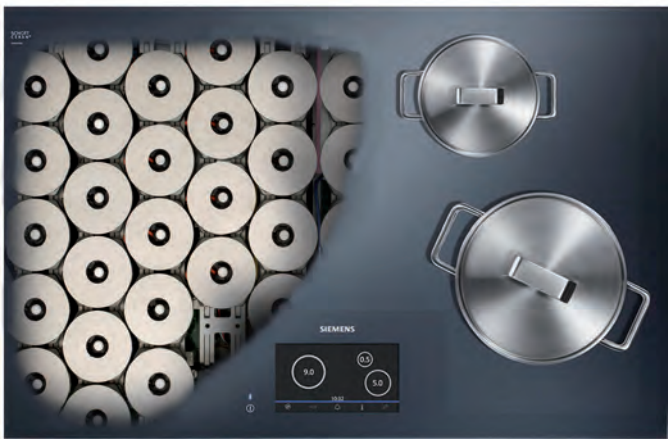


Grafika značky a Bosch ukazuje model desky se 2 flexi zónami a jednou velkou zónou uprostřed. Každou flexi zónu vykrývají 4 induktoři.



Tuto varnou desku, kterou najdete i v přehledu, dodává na trh společnost Whirlpool. Sňabou výrobce je přinést na trh řešení někde mezi flexi a free indukční deskou. Pořizovací cena tohoto modelu je 40 990 Kč, což je zhruba poloviční suma, než stojí desky bezzónové. Jak můžete vidět, používá větší obdélníkové cívky, což snižuje výrobní náklady.

A na tomto obrázku si můžete prohlédnout, proč jsou bezzónové desky tak drahé. Místo větších induktorů obsahují velké množství malých kruhových cívek, které nejenže lépe vykrývají celý prostor, ale každá je ovládána a řízena zvlášť. Při pohybu hrnců po desce se vždy aktivují opravdu jen ty induktoři, které jsou potřeba.



## Kruhové zóny z indukci pomalu mizí. Flexibilní desky budou dominovat

O tom, že trhu dominují indukční varné desky, snad už ani nemusíme sáhodlouze psát. Největším tématem u varných desek teď není to, jaký typ ohřevu má či nemá budoucnost, jako spíš jednotlivé podkategorie indukčních modelů. Rozhodli jsme se proto v redakci věnovat primárně pokročilejším typům desek v takzvaném flexi či free provedení.

Sklokeramické varné desky vypadají víceméně všechny stejně – liší se hranami, občas někdo přidá nerezovou lištu, drobnou část trhu pak tvoří desky v jiné barvě než černé. Celkově ale na první pohled vlastně ani nemusíte poznat, zda je deska s topným tělesem, nebo indukční. Terminologie je hned první kámen úrazu – jako sklokeramické desky se označují ty s topnými tělesy, i když sklokeramické jsou také desky s indukčními cívkami. Sklokeramika je nadřazený pojem a měli byste s ním takto pracovat, protože zákazník je pak často v jednotlivých technologiích, funkcích a materiálech ztracen.

Každopádně u sklokeramiky s indukčními cívkami najdeme na trhu desky s pořizovací cenou v jednotkách tisíc, ale také modely s cenou okolo 100 000 Kč. U nejdražších desek nejde ani tak o jejich rozměry či pokročilé funkce – cenu určuje z velké části množství induktorů pod sklokeramickým povrchem. Čím víc jich je, tím je deska přirozeně dražší, protože je složitější je všechny řídit a spínat přesně podle toho, kde se nachází hrnce nebo pánve.

### Indukční desky rozdělujeme na:

- Standardní modely s kruhovými zónami – pod každou z těchto zón se nachází jedna velká kruhová cívka
- Flexi indukční desky – u těch lze některé zóny spojovat a vytvářet větší varné plochy. U těchto modelů ale najdeme cenově dostupnější řešení s menším množstvím induktorů a současně méně přesným ohřevem (některé části flexi plochy nejsou pokryté) a modely s přesnějším pokrytím pomocí menších (např. podlouhlých oválných) induktorů
- Bezzónové neboli free indukční desky – ty jsou nejdražší a jejich ceny se pohybují okolo 80 až 100 tisíc korun. Obsahují velký počet malých cívek pro přesnější a účinnější ohřev



**AEG****SensePro IAE84881FB**

- Šířka 75 cm
- Až 7,35 kW
- 2 dvojitě flexi zóny
- Senzory pro optimalizaci vaření s bezdrátovou sondou
- Dotykový displej
- Bezdrátové propojení s odsavačem

Žhavá novinka v portfoliu značky AEG se poprvé ukázala na veletrhu IFA a záhy se dostala na trh včetně toho našeho. Deska používá speciální bezdrátovou sondu SensoPro, kterou můžete zapíchnout do masa či jiného jídla nebo připevnit na boku hrnce a ponořit do vody. Sonda měří teplotu a usnadní vám například velmi přesné propečení masa nebo zabrání přetečení jídla z hrnce. Z dalších funkcí stojí za pozornost sensor pro rovnoměrné smažení SenseFry, režim pozvolného rozpouštění, minutka, pauza či bezdrátové propojení s odsavačem par, který upravuje dle zvoleného výkonu desky rychlost odsávání.

**Amica  
DI 6421 B**

- Šířka 57,6 cm
- Až 7,4 kW
- 2 dvojitě flexi zóny
- Udržování tepla a přednastavené programy s přesnou teplotou
- Senzorové ovládání – slider
- Časovač a pauza

Cenově dostupnější flexi deska od značky Amica má 4 varné zóny (pod každou se nachází jeden induktor), přičemž pravé a levé plochy lze vždy spojit do jedné podlouhlé zóny (22 × 39 cm). Deska nabízí přednastavené programy pro ohřev při 42 °C (rozpuštění), 70 °C (šetrný ohřev) a 94 °C (mírný var) a také udržování jídla v teple, kdy se na zvolené zóně nastaví teplota 65 °C. Samozřejmostí je časovač, dětský zámek a automatické rozpoznání přítomnosti hrnce. Přední hranu má deska zkosenou.

**Beko****HII 68600 PTX**

- Šířka 60 cm
- Až 7,2 kW
- 2 flexi zóny – každá ze 4 samostatných segmentů
- Pozastavení vaření
- Senzorové dotykové ovládání
- Nerezový rámeček

Deska se 2 flexi zónami, kde se pod každou nachází 4 oválné induktoři. Každá z celkem 8 zón má rozměry 22,5 × 9,4 cm. Beko upozorňuje na systém IndyFlex+, kdy na pravé i levé straně lze spojit všechny zmíněné zóny do jedné velké s rozměrem 22,5 × 37,6 cm. Deska také nabízí funkci Stop & Go pro pozastavení vaření a jeho následné rychlé obnovení, pokud si potřebujete například na chvíli odběhnout. Chybět nemůže detekce nádobí, ukazatel zbytkového tepla, dětský zámek nebo časovač.

**Bosch****Serie 8 PXY675JW1E**

- Šířka 60,6 cm
- Až 7,4 kW
- 2 flexi zóny – každá ze 4 samostatných segmentů
- Senzory pro optimalizaci vaření
- Dotykový displej
- Konektivita

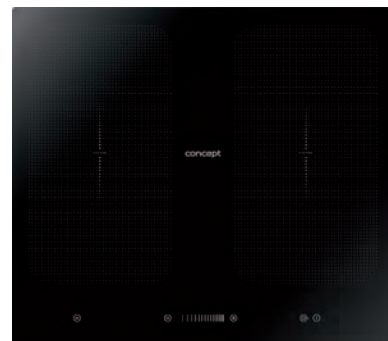
Od německého výrobce jsme vybrali do přehledu zbrusu novou desku, která se na trhu objevila v průběhu října. Jedná se o model s 2 flexi zónami, z nichž je každá rozdělena na 4 samostatné segmenty (se 4 oválnými cívkami). Deska je vybavena senzorem PerfectCook, přičemž samotné senzory na hrnce je potřeba dokoupit v požadovaném počtu zvlášť. Systém slouží k přesné kontrole teploty a řízení vaření. Další senzor PerfectFry funguje bez dodatečného příslušenství a zajišťuje optimální výsledky při smažení díky automatické kontrole a nastavení teploty. Deska se dále chlubí funkcí Assist, která nastavuje nejvhodnější stupeň výkonu a navrhuje dobu vaření pro velké množství pokrmů. Pokud vaříte na flexi zóně s jedním hrncem/pánví, lze využít funkci MoveMode, abyste pouhým posunem nádoby po desce měnili intenzitu přípravy. Tento model umožňuje připojení k domácí síti a do systému Home Connect, dále také přímé propojení s odsavačem.



### Concept IDV5660

- Šířka 59 cm
- Až 7 kW
- 2 dvojitě flexi zóny
- Udržování tepla
- Sensorové ovládání – slider
- Kolmé broušené hrany

Tato varná deska od české značky Concept obsahuje dvě podlouhlé flexi zóny, které tvoří její levou a pravou stranu. Pod každou z nich se nachází 8 kruhových induktorů pro větší přesnost ohřevu, a to pouze tam, kde je to skutečně potřeba. Ve výčtu funkcí nepostrádá minutku (časovač), zpoždě- ní vypnutí, udržování jídla v teple nebo pozastavení vaření. Součástí výbavy jsou i dětská pojistka a ukazatel zbytkového tepla.



### Electrolux SenseFry EIS84486

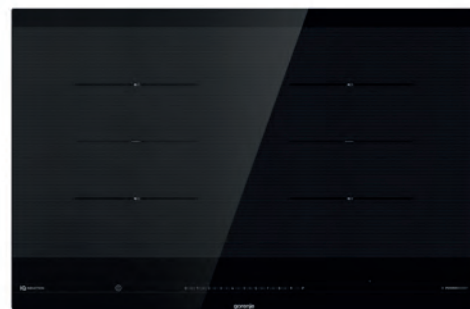
- Šířka 75 cm
- Až 7,35 kW
- 2 dvojitě flexi zóny
- Sensor pro optimalizaci smažení
- Dotykový displej
- Pozastavení vaření

Od značky Electrolux zařazujeme do přehledu novou varnou desku typu SenseFry, která je vybavena stejnojmenným senzorem pro optimalizaci smažení bez nastavování výkonu. Deska se dle typu pokrmu postará o perfektní přípravu sama. K ovládání slouží přehledný dotykový displej, který zobrazuje stav zón v reálném čase. Automatické přizpůsobení varných zón dle velikosti nádoby a možnost spojení každé z flexi zón do jedné velké jsou v této kategorii přirozené. Mezi další funkce patří časovač, pozastavení vaření nebo dětská pojistka.

### Gorenje IS846BG

- Šířka 79,5 cm
- Sensorové ovládání – slider
- Až 7,4 kW
- 2 dvojitě flexi zóny
- Pozvolné rozpouštění při 42 °C
- Zkosená přední fazeta s drážkou

Zcela nová indukční deska v nabídce slovinského výrobce (v těchto dnech je uváděna na trh) nabízí 4 indukční varné plochy o velikosti 21 × 19 cm. Přední a zadní lze na každé straně spojit dohromady a vytvořit jednu velkou podlouhlou flexi zónu. Mezi speciální funkce desky patří pozvolné rozpouštění při 42 °C či časovač nezávislý na samotných varných zónách. Funkce TimeAssist pak monitoruje dobu vaření na každé zóně, abyste měli přehled, jak dlouho už každý z pokrmů připravujete. Udržování jídla v teple, pozastavení vaření či obnovení nastavení v případě nechtěného vypnutí desky výčet doplňují. Specialitou Gorenje je oddělení ovládacího panelu od varných ploch designovou drážkou Groove.



### Grundig GIEI 946990 N

- Šířka 90 cm
- Až 10,8 kW
- 3 flexi zóny – dvě ze 4 segmentů a jedna ze 3 segmentů
- Precizní nastavení teploty
- Barevný displej
- Zabroušené hrany

Celkem 11 varných zón najdete u této prémiové 90cm desky s barevným displejem. Nejedná se ale o bezzónový model, nýbrž flexi indukci se 3 velkými zónami skládajícími se z několika segmentů. Boční zóny ze 4, prostřední kvůli ovládání ze 3. Zajímavé je velmi přesné nastavení teploty v 18 stupních. Deska samozřejmě dokáže detektovat přítomnost nádobí. Ovládání probíhá pomocí dotykových ploch, jejichž funkce je variabilní dle zobrazeného symbolu na displeji. Z doplňkových funkcí má časovač a dětský zámek.



# Asistované vaření na nových „indukcích“ AEG a Electrolux

Seznamte se s technologiemi  
**SenseBoil®**, **SenseFry®** a **SensePro®**

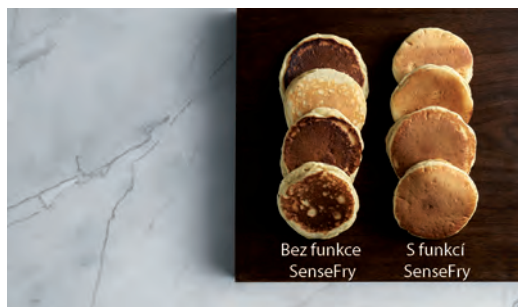


Na veletrhu IFA představila společnost Electrolux nejnovější generaci svých indukčních varných desek s pokročilými funkcemi, které výrazně pomohou při vaření. Novinky postupně přicházejí na český trh a je na co se těšit – zapomenout můžete na překypění obsahu hrnců i přepalování oleje a nerovnoměrné smažení. A nejvyšší modely nabídnou přesné řízení teploty, díky kterému na nich připravíte pokrmy dokonce metodou Sous-Vide.

## **SenseBoil®**

### **Konec přetékání přes okraj**

Varné desky s funkcí SenseBoil® jsou schopné detekovat jemné vibrace hrnců, v nichž se ohřívá jídlo, a podle toho poznají dosažení varu. Jakmile ho detekují, sníží automaticky výkon, aby jemný var udržely, ale nemohlo dojít k překypění jídla ven z hrnce. Uživatel tak nemusí neustále stát u plotny a hlídat pokrm. Nová funkce je navíc součástí cenově dostupných modelů a nepochybně osloví velmi širokou základnu zájemců. Konkrétně ji najdete u desek Electrolux EIS62443 a EIS824, za značku AEG jsou to modely IAE64413XB a IAE84411XB.



## **SenseFry®**

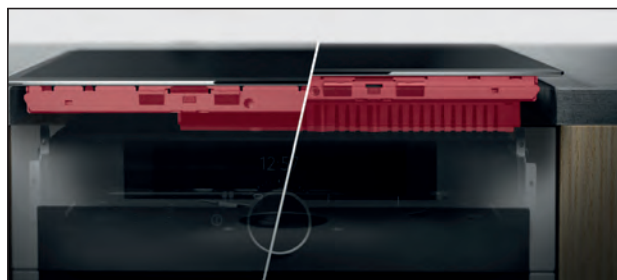
### **Smažení bez připalování**

Zlatavé palačinky nebo křupavé řízečky. Bez ohledu na to, co chcete připravovat na oleji, je základem zvolit správnou teplotu, aby se olej po chvíli nepřepaloval, jídlo se smažilo rovnoměrně a všude zbytečně neprskal rozpalený olej. S tím vám pomohou desky s funkcí SenseFry®, které nastaví ideální stupeň smažení pro každý pokrm a udrží jej po celou dobu. Díky dotykovému displeji máte navíc naprostou kontrolu nad celou přípravou. Stav jednotlivých zón lze v reálném čase sledovat a dle potřeby upravovat. Tuto funkci nabízejí desky Electrolux EIS84486 a AEG IAE64843FB a IAE84850FB.

## **SensePro®**

### **Chytrá sonda pro maximální kontrolu při vaření**

Mezi hvězdy veletrhu IFA patřily indukční varné desky SensePro®, které používají bezdrátový snímač, kontrolující teplotu uvnitř pokrmu. Funguje podobně jako teplotní sonda v multifunkční parní troubě, ale je bezdrátový. Vařit i smažit lze s vysokou přesností beze strachu, že se něco pokazí. Desky jsou osazeny dotykovými displeji, kde zobrazují postup přípravy krok za krokem. Díky velmi přesnému měření teploty v jídle si můžete troufnout na moderní přípravu Sous-Vide. Systémem SensePro® jsou vybaveny modely Electrolux EIS8648 a AEG IAE84881FB.



## **Slim Fit**

### **Indukce v kuchyňské lince s profilem pouhých 28 mm**

U indukčních desek býval dlouhé roky problém je kvůli systému chlazení instalovat do pracovních ploch s užším profilem. Vybrané desky AEG a Electrolux jsou nově typu Slim Fit a nevyžadují přední ventilaci, takže je usadíte i do kuchyně s 28mm pracovní deskou.

# AEG

[www.aeg.cz](http://www.aeg.cz)

# Electrolux

[www.electrolux.cz](http://www.electrolux.cz)

### Hoover HIFS430B

- Šířka 59 cm
- Až 7,2 kW
- 2 dvojité flexi zóny
- Udržování tepla
- Sensorové ovládání – slider
- Časovač

Na jaře zařadila do svého portfolia zajímavou indukci značka Hoover. Deska na první pohled zaujme nerezovou lištou v přední části a minimalistickým sensorovým ovládáním, na kterém můžete volit z 15 stupňů výkonu. Pravou a levou stranu tvoří vždy 2 samostatné segmenty, které můžete spojit každý dohromady. Vznikne tak pravá nebo levá flexibilní zóna. Součástí funkční nabídky je časovač a standardní paleta bezpečnostních prvků, jako je automatické vypnutí v případě delší nečinnosti či překročení bezpečné teploty. Ovládání lze uzamknout, například před dětmi.



### Philco PHD 620 F4S

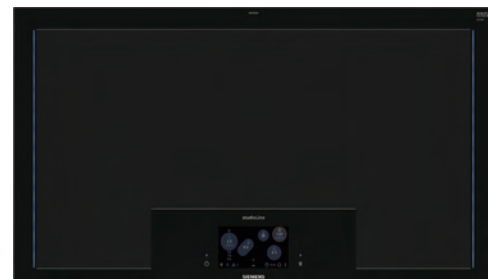
- Šířka 59 cm
- Až 7,4 kW
- 2 dvojité flexi zóny
- Udržování tepla a přednastavené programy s přesnou teplotou
- Sensorové ovládání – slider
- Pozastavení vaření

Z nabídky značky Philco jsme vybrali flexibilní desku s automatickými programy pro rozpouštění či rozmrazování při 42 °C, udržování teploty 70 °C a udržování jemného varu při 94 °C. Dalšími funkcemi jsou pozastavení vaření, časovač nebo dětský zámek. Horní a spodní zóny lze spojit dohromady a tvořit velké flexi varné plochy na pravé a levé straně desky. Přední hrana desky je zkosená.

### Siemens studioLine iQ700 EZ977KZY1E

- Šířka 91,2 cm
- Až 7,4 kW
- Bezzónová indukční deska
- Sensory pro optimalizaci vaření s přesnou kontrolou teploty
- Barevný dotykový displej
- Konektivita

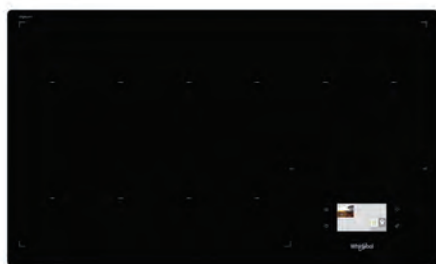
V kategorii varných desek na veletrhu IFA poutal pozornost v expozici značky Siemens tento nový model takzvané free indukce. Na rozdíl od flexi modelů se pod jejím sklokeramickým povrchem nachází velké množství malých kruhových induktorů, což samozřejmě zvyšuje výrobní náklady a určuje i vysokou pořizovací cenu. Bezzónová deska sama rozpozná velikost a tvar nádobí, jejich pozice, přičemž si nádobí pamatuje, i když s ním uživatel hýbe. Ovládá se pomocí velkého dotykového displeje, ale například úroveň výkonu vaření u ní můžete volit i pouhým posunem hrnce nahoru a dolů. Tato funkce se nazývá powerMove Pro. Na bocích desky si všimněte modrých světelných lišt, které poskytují vizuální zpětnou vazbu o tom, v jaké oblasti varné zóny je aktivní ohřev. Deska používá cookingSensor Plus (přesně měří teplotu v hrnci/pánvi). Připojit ji lze k wi-fi a integrovat do systému Home Connect. Propojit ji také můžete bezdrátově s kompatibilním odsavačem a ovládat ho přímo z desky.



### Whirlpool W Collection SMF 9010 C/NE/IXL

- Šířka 84 cm
- Až 11 kW
- Barevný dotykový displej
- Sensory pro optimalizaci vaření s přesnou kontrolou teploty
- Automatické programy
- Velká flexi zóna z 10 segmentů

Tato flexibilní varná deska je vlajkovou lodí nové vestavné řady W Collection od společnosti Whirlpool. Deska nese označení FlexiFull, což znamená, že ji tvoří celkem 10 indukčních segmentů, které lze spojovat dohromady. Nejde vloženo o bezzónovou indukci, která používá velký počet malých induktorů a má výrazně vyšší pořizovací cenu. Novinka od značky Whirlpool se vyznačuje barevným dotykovým displejem s funkcemi asistovaného vaření, technologií 6. smysl využívající senzory k optimalizaci vaření (informuje např. o dosažení varu) a automatickými programy. Systém ChefControl umožňuje vytvořit na desce 3 zóny s různým nastavením výkonu a pouhým přesunem nádoby mezi nimi měnit stupeň ohřevu.





# Amica

for living



Objevte vyšší uroveň pečení

BAKING

PRO

Brzy na: [www.amica-group.cz](http://www.amica-group.cz)

# GfK TEMAX: Technickému spotřebnímu zboží se daří, jen segment foto je v červených číslech

Třetí čtvrtletí letošního roku nepřineslo žádná velká překvapení – oba sektory domácích spotřebičů nadále rostou, spotřební elektronika navýšila díky přechodu na DVB-T2 meziročně tempo na téměř dvoucifernou hodnotu a i dalším kategoriím se dařilo. Pouze fotoaparáty nadále „padají“, a to o více než 10 %. Vývoj na trhu smartphonů a jejich stále lepší fotografické schopnosti trh s tradičními fotopřístroji do značné míry „decimují“.

## GfK TEMAX

Czech Republic Q3 2018

	Q4 2017 M. CZK	Q1 2018 M. CZK	Q2 2018 M. CZK	Q3 2018 M. CZK	Q3 2018 / Q3 2017 / +/- %	Q1-Q3 2018 M. CZK	Q1-Q3 2018 / Q1-Q3 2017 +/- %
Spotřební elektronika (CE)	3,663	2,250	1,973	2,140	9,4%	6,384	6,0%
Foto (PH)	423	263	304	280	-10,4%	847	-9,7%
Velké domácí spotřebiče (MDA)	4,655	3,732	3,478	3,685	4,7%	11,085	5,0%
Malé domácí spotřebiče (SDA)	2,751	1,473	1,243	1,365	5,4%	4,081	4,2%
Informační technologie (IT)	5,567	3,767	3,425	3,822	2,1%	11,015	0,2%
Telekomunikace (TC)	6,803	4,498	4,814	5,098	9,5%	14,410	15,4%
Kancelářská a výpočetní technika (OE)	475	357	309	330	4,7%	996	-2,4%
<b>GfK TEMAX © Czech Republic</b>	<b>24,336</b>	<b>16,341</b>	<b>15,546</b>	<b>16,921</b>	<b>5,8%</b>	<b>48,808</b>	<b>6,3%</b>

Přestože ekonomika zpomaluje a z trhu máme z mnoha zdrojů informace o zvolnění růstu či určité stagnaci v mnoha kategoriích, celkově se dle posledních čísel GfK TEMAX nevyvíjel třetí kvartál nijak špatně. Celkově vzrostl v hodnotě při srovnání stejného období loňského roku o 6 %.

### Velké domácí spotřebiče

Růst hodnoty tohoto segmentu při srovnání třetích čtvrtletí let 2018 a 2017 dosáhl hodnoty 4,7 %. GfK informuje o poklesu poptávky po varné technice, zejména sporácích a vestavných troubách, částečně pak po varných deskách a odsavačích. Tyto kategorie se ocitly v červených číslech. Naopak před časem stagnující chlazení vykazovalo velkou dynamiku a stejně tak myčky nádobí. Růst táhly hlavně internetové prodeje. Velkým hitem pak dle všech indikátorů, které máme v redakci k dispozici, zůstávají sušičky prádla – na vlně jejich

popularity se vezou také pračkosušičky. Dynamiku v segmentu pomůže udržet příchod úzkých sušiček, které mají zatím pouze značky Candy a Hoover, ale v příštím roce se jich už dočkáme také od dalších firem. Úzké sušičky otevrou tento trh zákazníkům, kteří doposud nemohli o tomto typu spotřebiče kvůli jeho velkým rozměrům uvažovat.

### Malé domácí spotřebiče

Segment SDA se drží už dlouhodobě velmi pěkného růstu okolo 5 % a ani třetí čtvrtletí nebylo výjimkou. Nepřekvapivě rostly nejvíce kategorie kávovarů a elektrických zubních kartáčků, kde dle GfK rostla výrazně i průměrná cena, což je pro prodejce i výrobce velmi dobrou zprávou. Současně to vypadá, že se na českém trhu začíná odemykat potenciál přístrojů pro úpravu vzduchu, jako jsou čističky, zvlhčovače nebo odvlhčovače. Po delším období propadů se dostaly do černých čísel odšťavňovače,

ale je nutné dodat, že u nich klesla průměrná cena. Vyloženě negativní vývoj pak zaznamenaly kulmy, rychlovarné konvice, vysavače a kuchyňské roboty/mixéry. U vysavačů vidí naše redakce důsledky v nasycení trhu po loňském zpřísnění energetických štítků a ecodesignu, který mnozí prodejci využili k vytvoření určité paniky mezi spotřebiteli, aby jim prodali vysavače s vyšší wattáží. Současně si naše redakce všímá určité cenové eroze a zostřené konkurence na jinak rychle rostoucím trhu akumulátorových tyčových vysavačů. V případě kuchyňských robotů a mixérů lze současný negativní vývoj vnímat jako určité očistění trhu, z něhož zmizí některé „oportunistické“ značky, které pouze sledují trendy kategorie a pružně reagují nákupem zboží v Číně. Jakmile přestane daný sektor růst, nezařazují už žádné další modely do nabídky a jen doprodávají naskladněné kusy.

### Další sektory

Jak už bylo řečeno v úvodu, rostoucí poptávka po televizorech a set-top-boxech pro příjem DVB-T2 táhne trh spotřební elektroniky. V oblasti telekomunikací stojí trh nadále na prodejích smartphonů – zajímavou informací je ale růst segmentu nositelné elektroniky. V IT rostly prémiové a herní sestavy v rámci počítačů, v kancelářské/výpočetní technice zaznamenalo GfK meziroční růst průměrné ceny u laserových i inkoustových tiskáren a hodnotově rostl trh laserových multifunkcí. V sektoru foto klesla hodnota prodeje zrcadlovek i kompaktních s pevným objektivem, rostly jen systémové kompakty s fullframe snímačem.



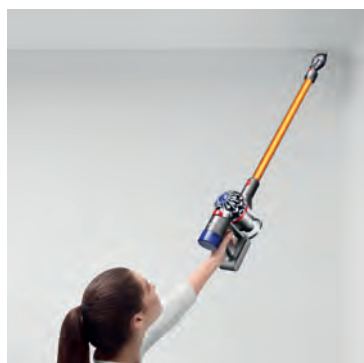
# dyson v8 absolute

**Bez kabelu.  
Bez omezení.  
Vysoký sací výkon.**

~~13 999 Kč~~  
**11 999 Kč**

**Ušetříte 2 000 Kč**

Platí do 31. 12. 2018.





Whirlpool W Collection – řada W11

# Designová řada W Collection

## Prémiové vestavné spotřebiče se chystají na trh



Napjatě očekávané spotřebiče řady W Collection vstoupí v závěru tohoto roku na trh. Ucelená a velkorysá nabídka obsahuje vestavné trouby s barevnými dotykovými displeji v českém a slovenském jazyce, parními funkcemi, masovou sondou, automatickými recepty a spoustou dalších inovativních prvků. Nechybějí samozřejmě ani vyspělé varné desky, mikrovlnky a odsavače. Postupně pak budou nabíhat na trh také volně stojící modely praček a sušiček z řady W Collection a vznikne tak unikátně komplexní portfolio domácích spotřebičů od jedné značky.

V nové řadě W Collection se zhmotňují všechny základní ideály společnosti Whirlpool – dokonalá designová harmonie, senzorová technologie 6. smysl, bohatá funkční výbava, mimořádné dílenské zpracování a v současnosti tolik diskutovaná konektivita. Základním stavebním kamenem W Collection jsou samozřejmě vestavné trouby a mikrovlnky, jejichž nabídka je natolik pestrá a obsáhlá, že se rozděluje do tří designových řad – W11, W9 a W7. Každou z nich charakterizují vlastní designové prvky a technologická vybavení.

### W11

Minimalistický čistý design řady W11 zdůrazňuje čisté linie a použité materiály s dominantním sklem. Alfou a omegou těchto trub je barevný dotykový displej MySmartDisplay, který uživatele intuitivně provádí jednotlivými kroky nastavení. Nechybějí přednastavené recepty ani aktivní nápověda, která se dynamicky mění. Nabídka displeje se upravuje také podle toho, jak je konkrétní spotřebič používán. Pokyny pro přípravu jsou navrženy na základě ověřených receptů a zkušeností, které poskytli zkušení kuchaři. Navíc je logika ovládání stejná u všech dalších novinek značky Whirlpool bez ohledu na to, zda jde o varnou desku, nebo pračku. U varných desek lze využít až 100 přednastavených kombinací vaření ve stylu krok za krokem. Zmiňovat kompletní českou lokalizaci snad není ani třeba – to ostatně platí pro všechny řady W Collection.



Whirlpool W9

### W9

Druhá modelová řada stojí především na kombinaci skla s příjemně chladivým nerezem. Přesto si také uchovává minimalistický vzhled a čistotu, které umožňují tyto spotřebiče instalovat do rozličně designovaných kuchyní. I zde je ovládání řešeno pomocí dotykového displeje – v případě trub a mikrovlnek je to Smart-Display v podobě 3,5palcové plochy s 16 barvami a u varných desek přehledný AssistedDisplay.



## W7

Základ nového katalogu pak tvoří řada W7 s jednoduchými liniemi, leštěnou ocelí a přímočarým dotykovým ovládním pomocí takzvaného AssistedDisplay u trub a mikrovlnek, kde se zobrazují snadno čitelné symboly a hesla. Zákazníkovi je tak ihned jasné, jak postupovat v přípravě jídla a nastavení pečení. Varné desky používají takzvaný EasyDisplay se samostatným ovládním každé varné zóny zvlášť včetně funkcí, jako jsou pomalé vaření, rozpouštění, udržování v teple, uvedení do varu, smažení, grilování nebo vaření kávy v moka konvičce.



trouba řady W7

## 6. smysl pracuje za vás

Trouba a parní trouby řady W Collection používají notoricky známý 6. smysl společnosti Whirlpool. Co to ale konkrétně znamená? V případě trub, parních trub a mikrovlnek jde o soubor inteligentních senzorů řídicích přednastavené programy. Trouby také sledují nejpoužívanější funkce a doporučují jejich přidání mezi oblíbené položky.



## Masová sonda Multisense

S vybranými troubami W Collection se nemusíte bát ani dražších kousků masa. Nová unikátní sonda Multisense měří teplotu hned na 4 místech a zajišťuje, že maso bude propečeno přesně tak, jak chcete. Kabel sondy je navíc vyroben s ohledem na to, aby nezměnil v průběhu pečení svou polohu a sonda se v maso neposunula, což by ovlivnilo přesnost měření.



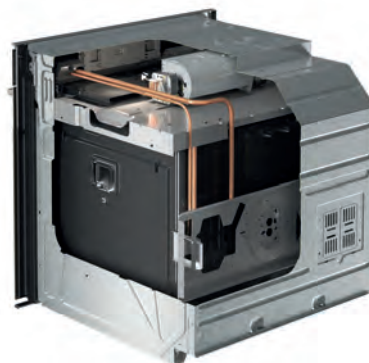
## Parní funkce SteamSense+ a SteamSense

V kategorii parních trub mají zákazníci na výběr dvě provedení. Modely SteamSense+ nabízejí vaření ve 100% páře při teplotě pod 100 °C pro zachování maximálního množství živin, vitamínů a minerálů. Jídlo se tak nevysouší a neztrácí svůj objem.



Druhou variantou je funkce SteamSense, která kombinuje páru s tradičním pečením. Jídlo je při této přípravě šťavnaté uvnitř, ale křupavé zvenku. Na výběr má uživatel množství páry ve 3 stupních.

Oba prezentované typy parních trub používají zásobník na vodu a parní generátor. V nabídce je také kompaktní 45 cm vysoký model multifunkční parní trouby. Popřípadě mohou zákazníci zvolit 45 cm vysokou horkovzdušnou troubu která má vnitřní objem 40 l.



Konstrukce parní trouby Whirlpool s generátorem umístěným v zadní části. Odvápňení soustavy provádí trouba samy

## Víceúrovňové pečení Cook4

Chtěli byste péct několik různých jídel najednou a bojíte se mísení chutí a vůní? S troubami W Collection s funkcí Cook4 už nemusíte. Péct lze jídla až na 4 úrovních najednou bez obav z toho, že by se vzájemně chuťově ovlivnila.



## Vylepšená cirkulace vzduchu

Pečící prostor trub byl výrazně vylepšen – použita je nová zadní stěna s bočními průduchy pro distribuci vzduchu, 36 nasávacích otvorů a ventilátor s 50% navýšením otáček.

## Pokročilé funkce mikrovlnných trub

Obyčejná mikrovlnka dnes asi nikoho příliš nenadchne. Modely W Collection v multifunkčním provedení jsou ale branou nejen k bleskurychlému ohřevu jídel, ale i jejich přípravě. Díky technologii 6. smysl, přednastaveným receptům a 5 způsobům vaření vyřeší vaši zákazníci rychlou večeři pro celou rodinu během chvilky. Trouby poskytují až 140 kombinací vaření rozdělených do různých kategorií, jako jsou národní jídla, vegetariánská, společenská apod.



### Typy přípravy jídla v mikrovlnkách W Collection

- **Crisp** – unikátní funkce mikrovlnných trub značky Whirlpool kombinuje 3D mikrovlnný ohřev, gril a unikátní talíř Crisp, který se rozpálí, takže se jídlo zapéká nejen shora, ale i zespodu
- **CrispFry** – zlatavé a zdravé smažení bez přidaného oleje díky kombinaci talíře Crisp, 3D distribuce mikrovln a horkého vzduchu
- **Horký vzduch** – funkce standardně vyhrazená běžným multifunkčním troubám je dostupná také u vybraných mikrovlnných trub W Collection. Pro urychlení přípravy lze funkci kombinovat s mikrovlnami
- **Ohřev a rozmrazování** – šetrný a rovnoměrný ohřev nebo rozmrazení jídla je u současných modelů mikrovlnných trub Whirlpool standardem
- **Pára a vaření** – speciální sada příslušenství umožňuje uživatelům také vařit v páře – zdravě a bez přidaného tuku

### Odsavače a myčky

Součástí nabídky W Collection jsou i designově sladěné odsavače par v různých provedeních. A nezapomeňte ani na pestrou nabídku myček s technologiemi PowerClean a PowerDry pro dokonalé umytí a usušení nádobí už za 1 hodinu.



FlexiSide



FlexiMax



FlexiFull

### Varné desky – asistované vaření i flexibilní zóny

Nejvyspělejší indukční desky řady W Collection W11 používají speciální senzory Smart Sense kontrolující teplotu jídla v hrnci a upravující podle toho výkon vaření. Nemůže se tak stát, že byste přepálili olej, něco spálili, zbytečně rychle rozpustili čokoládu a začala se vám připalovat. Tyto desky jsou také typu FlexiFull – tvoří je 8 samostatných varných zón spojených do jedné velké varné plochy.

Cenově dostupnější a zároveň na trhu velmi unikátní jsou desky FlexiMax s možností sloučení 4 zadních oválných zón do jedné nebo modely FlexiSide, u nichž můžete sloučit 4 boční oválné zóny do jedné.



### Extra tichá

#### 4dveřová lednice Whirlpool s objemem 591 l

Kuchyně vybavená troubami a varnými deskami W Collection si zaslouží i pořádnou lednici. Jednou takovou je nový čtyřdveřový model Whirlpool WQ9 E1L, který byl už k vidění na nedávných veletrzích předních velkoobchodů. Lednice s celkovým objemem 591 l a nerezovým provedením se nepochybně stane dominantou každé kuchyně. Na první pohled zaujmou ultratenké dveře chladničky, které působí elegantně a minimalisticky a v kombinaci s luxusní integrovanou rukojetí podtrhují elegantní nadčasový dojem. Chladnička je



typu Total No Frost a používá technologii 6. smysl FreshLock, aby zajistila ideální prostředí pro čerstvé potraviny. O mražení se stará funkce FreezeLock, která brání kolísání vnitřní teploty. Za pozornost určitě stojí i její nízká hluknost pouhých 37 dB(A). Lednice pracuje v energetické třídě A+.



## Pestrý trh odsavačů par

**Digestoř patří mezi nejpodceňovanější domácí spotřebiče. Zákazníci na ní většinou chtějí šetřit, i když je to chyba, protože pak mají často doma hlučný výrobek, který ani pořádně neplní svůj účel.**

Vybrat odsavač, aby pořádně fungoval a nevydával velký hluk, není jednoduché, protože vše záleží na tom, jak bude instalován a jak dlouhé potrubí k němu povede, s kolika ohyby, jakým průměrem a tak dále. Digestoř by se neměla vybrat jen tak podle designu – zásadním faktorem je výpočet odporu vzduchu v dané konkrétní instalaci a teprve podle toho navrhnout vhodné řešení. Ideální každopádně není 120mm potrubí, vhodnější je 150mm, nebo dokonce i větší.

Pokud jde o design a typ odsavače, to už je zcela individuální záležitost. Každopádně byste měli zákazníka směřovat k tomu, aby svůj výběr zahájil jinak než podle obrázků a maximálního uváděného výkonu ve specifikacích. Zkušeným prodejcům v kuchyňských studiích nejspíš nemusíme toto říkat, ale ve větších prodejnách a různých řetězcích bývá úroveň fluktuujících zaměstnanců „na place“ často problém. Digestoře jsou pak pro ně často zcela okrajovou záležitostí, takže jim nevěnují mnoho pozornosti.

### Energetické štítky

Už loni jsme v SELLu psali o energetických štítcích, které tehdy čekal příchod inovovaných pravidel. Od 1. ledna letošního roku vstoupila v platnost nová verze štítků. Od 1. ledna 2015 byla na štítku nejvýše třída A, od 1. ledna 2016 přibyla třída A+ a od 1. ledna 2018 konečně třída A++. Za rok nás pak čeká ještě poslední vlna – 1. ledna 2020 přibude třída A+++. Aby to nebylo málo, třídu A++ mohou výrobci používat už od začátku roku 2016, pokud by jí některý z jejich odsavačů dosáhl. Od ledna příštího roku budou moci komunikovat třídu A+++.

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.



Zdroj:  
**Zdeněk Bárta**  
Market Insights  
Director CZ&SK,  
GfK Czech

### Vestavby na českém trhu podle GfK

Tržby za devět skupin bílého zboží, které sleduje GfK v obchodním panelu, se za první polovinu letošního roku zvýšily meziročně o 5 %. Vestavby skončily s 1% přírůstkem – na jejich nižším výkonu se odrazil především pokles vestavných trub, varných desek a odsavačů par. Volně stojící výrobky naopak zvedly k 7% nárůstu největším tempem sušičky a dále chlazení i mrazáky.

První polovina roku nevytáhla k takovému výkonu jako loni nové modely. Ty – uvedené na trh od ledna 2018 – zajistily v červnu 7 % celkového obrátu velkých spotřebičů, sortiment z předchozího roku se na něm podílel zhruba třetinou.

Z vestavěb rostly obrátově myčky, chlazení a také mikrovlnné trouby. U myček slím narostl prodej vestavných spotřebičů v kusech i korunách meziročně o procentní bod, zatímco volně stojící dosáhly dvouciferného navýšení. Tempo růstu myček 60cm širší však bylo vyšší u vestavěb.

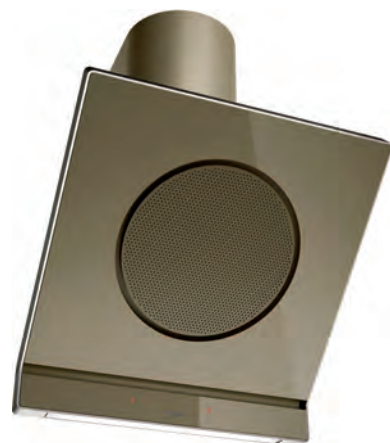
### Amica IN OKC IN 600 MS

- Komínový odsavač
- Energetická třída B
- Šířka 60 cm

• Max. sací výkon vč. režimu boost: 700 m<sup>3</sup>/h

• Min./max. hlučnost ve standardním režimu: 50 dB(A) / 60 dB(A)

Odsavač z řady IN od značky Amica zaujme zlatavoběžovou barvou – čelní část je navíc skleněná. V prodeji je ale také v konzervativnějším pojetí v černém skle. Varnou desku každopádně osvětluje pomocí podlouhlého LED pásu s nízkou spotřebou energie. Ovládání je řešeno pomocí dotykových ploch na čelní straně odsavače, přičemž lze vybírat ze 4 stupňů výkonu. Odtahové potrubí má průměr 15 cm.



### Beko HCA 92741 B

- Komínový odsavač
- Energetická třída B
- Šířka 90 cm

• Max. sací výkon vč. režimu boost: 757 m<sup>3</sup>/h

• Min./max. hlučnost ve standardním režimu: 50 dB(A) / 65 dB(A)

Digestoř od značky Beko z kategorie nástěnných komínových modelů se zkosenou čelní stranou nabízí 4 stupně výkonu. Ovládá se dotykově pomocí senzorických ploch. Osvětlení tvoří 2 LED žárovky. Uvedená maximální hlučnost se týká standardního maximálního výkonu. Při aktivaci režimu boost s odsáváním až 757 m<sup>3</sup>/h dosahuje hlučnosti 69 dB(A).



### Bosch Serie 8 DWF97RV60

- Komínový odsavač
- Energetická třída A
- Šířka 89 cm

• Max. sací výkon vč. režimu boost: 730 m<sup>3</sup>/h

• Min./max. hlučnost ve standardním režimu: 44 dB(A) / 62 dB(A)

Designově zajímavý odsavač s typickým kruhovým ovladačem, jež používají všechny spotřebiče Bosch Serie 8. Součástí je 7segmentový displej. Odsavač lze připojit k wi-fi a integrovat do systému Home Connect. Jeho součástí je také senzor PerfectAir pro automatickou regulaci výkonu dle množství detekovaných par. Uvedená maximální hlučnost se týká standardního maximálního výkonu, který činí 420 m<sup>3</sup>/h. Při intenzivním odsávání 730 m<sup>3</sup>/h je hlučnost 70 dB(A).



### Candy CVMA60N

- Komínový odsavač
- Energetická třída A
- Šířka 60 cm

• Max. sací výkon vč. režimu boost: 611 m<sup>3</sup>/h

• Min./max. hlučnost ve standardním režimu: 58 dB(A) / 62 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. Osvětlení řeší Candy pomocí LED žárovek. Aktivovat lze i funkci časovače pro automatické vypnutí po uplynutí nastaveného času. Uvedené hlučnosti dosahuje odsavač při maximálním odtahu v normálním režimu (502 m<sup>3</sup>/h). V režimu boost činí odtah až 611 m<sup>3</sup>/h a hlučnost pak je 67 dB(A).







### Electrolux EFF905600X

- Komínový odsavač
- Energetická třída B
- Šířka 89,8 cm

• Max. sací výkon vč. režimu boost: 603 m<sup>3</sup>/h

• Min./max. hlučnost ve standardním režimu: 46 dB(A) / 57 dB(A)

Odsavač s funkcí Breeze, díky níž ho můžete přepnout po skončení vaření do extra tichého, téměř neslyšitelného módu, který nadále pomáhá dočistit vzduch v kuchyni. Kromě toho lze tento model bezdrátově spojit s vybranými deskami Electrolux, aby se otáčky ventilátory nastavovaly podle toho, jak intenzivně vaříte. Ve specifikacích výše uvádíme maximální odtaž, kterého odsavač dosahuje v intenzivním režimu – při tomto nastavení je jeho hlučnost 69 dB(A). V běžném módu při nastavení nejvyššího výkonu činí odtaž 352 m<sup>3</sup>/h a hlučnost 57 dB(A).

### ELICA STRIPE LUX BL/A/90

- Komínový odsavač
- Energetická třída B
- Šířka 90 cm

• Max. sací výkon vč. režimu boost: 757 m<sup>3</sup>/h

• Min./max. hlučnost ve standardním režimu: 46 dB(A) / 65 dB(A)

Tato digestoř společnosti ELICA nabízí standardní výkon mezi 304 a 603 m<sup>3</sup>/h, při aktivaci intenzivního módu je to až 757 m<sup>3</sup>/h, kdy pak vydává hluk 69 dB(A). Konstruktivním specifikem tohoto modelu je systém Back Aspiration, u něhož je výstup vzduchu umístěn jak na horní, tak zadní straně. Inovativní zadní odtaž umožňuje nainstalovat přímo k odtahu bez použití vysunutého komínu. Odsavač nabízí funkci pro automatické vypnutí se zpožděním, aby dočistil vzduchu v kuchyni po skončení vaření. Vzduch nasává efektivněji díky odtahu v přední i spodní části. Osvětlení zajišťují 2 LED žárovky.



### Philco Lima 80

- Komínový odsavač
- Energetická třída C
- Šířka 80 cm

• Max. sací výkon vč. režimu boost: 669 m<sup>3</sup>/h

• Min./max. hlučnost ve standardním režimu: 50 dB(A) / 67 dB(A)

Zástupce značky Philco se vyznačuje kruhovým ovládním měnícím barvu dle zvoleného stupně výkonu. Jednotlost designu v černém skle příjemně narušuje nerezový pruh uprostřed čelní strany. Osvětlení varné plochy mají na starost dvě výkonné halogenové žárovky. V intenzivním režimu odtahu je hlučnost tohoto modelu 71 dB(A). Standardní nejvyšší výkon je 581 m<sup>3</sup>/h.

### Whirlpool W Collection WDO 93F B K

- Zabudovaný odsavač
- Energetická třída B
- Šířka 86 cm

• Max. sací výkon vč. režimu boost: 603 m<sup>3</sup>/h

• Min./max. hlučnost ve standardním režimu: 50 dB(A) / 71 dB(A)

Ačkoliv dominují v přehledu klasické komínové odsavače, společnost Whirlpool máové v nabídce zabudovaný model, a to v rámci nové řady W Collection. Tento odsavač má minimalistický design s výklopnými dvířky, která se otevřou při jeho aktivaci. Odsavač se instaluje vzhledem ke svému formátu s šířkou 86 cm za varnou desku.





### Groupe SEB koupil digitální kuchařskou platformu 750g International

Francouzský výrobce malých domácích spotřebičů a kuchyňského náčiní se přidává do klubu firem, které investují do projektů zaměřených na digitální publikaci receptů. V závěru listopadu Groupe SEB oznámil akvizici digitální platformy 750g International, která obsahuje více než 90 000 receptů a působí v Itálii, Německu, Portugalsku, Španělsku, USA a Velké Británii. Měsíčně její web navštíví přes 10 milionů lidí. Jen na Facebooku má 450 tisíc fanoušků. Většina výrobců spotřebičů skupuje podobné projekty a propojuje jejich obsah se svými spotřebiči. Do budoucna lze podobné kroky očekávat i od Groupe SEB. Například ve spojení s novou verzí robotu Cuisine Compation s funkcí vaření a konektivitou.

### Samsungu stoupl provozní zisk ve třetím kvartálu skoro o 21 %

Korejský Samsung se pochlubil svými výsledky za třetí čtvrtletí v globálním měřítku – firma informovala o nárůstu provozního zisku v meziročním srovnání přesně o 20,9 %. Pochvaluje si hlavně trojnásobné navýšení prodeje televizorů QLED díky funkcím,

jako je Ambient Mode, kdy může televize na displeji replikovat stěnu, na které visí, nebo One Invisible Connection pro napájení a vedení všech signálů do televizoru pomocí jediného kabelu. Nárůst prodeje se týká meziročního srovnání třetích čtvrtletí. Pokud jde o domácí spotřebiče, příjmy mírně klesly navzdory navýšení prodeje prémiových modelů včetně řady Chef Collection.

### Midea bude vyrábět spotřebiče značky Toshiba v Indii

Čínský gigant oznámil plán zahájit prodej, ale současně i výrobu domácích spotřebičů japonské značky Toshiba v Indii. Midea vlastní 80 % ve společnosti Toshiba Lifestyle Products and Services Corporation, což bylo mimochodem vidět také na letošním veletrhu IFA, kde byla část její expozice věnována právě vestavným a volně stojícím spotřebičům Toshiba. V Indii by měl vzniknout nový průmyslový areál se třemi továrnami.



### Whirlpool roste v Severní Americe, region EMEA klesl

Americký výrobce oznámil své výsledky za třetí čtvrtletí letošního roku. Velmi spokojená je firma se svým působením na domácím trhu a v Kanadě, kde prodala v uvedeném období spotřebiče za 3 miliardy dolarů, zatímco loni „pouze“ za 2,9 miliardy. Bez započtení kurzových změn vzrostly prodeje o 5,3 %. V regionu

EMEA (Evropa, Blízký východ a Afrika) došlo naopak k poklesu prodeje o 7,6 %, a to i kvůli nesnadnému slučování výrobních procesů po akvizici Indesitu. Současný šéf společnosti Marc Bitzer, který vedl mezi lety 2013 a 2016 Whirlpool právě v regionu EMA, vyjádřil přesvědčení, že se tento trend podaří brzy zvrátit a firma již s ohledem na to přijala potřebná strategická opatření.



### Panasonic spustil v Plzni výrobu tepelných čerpadel

Už 10. října zástupci společnosti Panasonic AVC Networks Czech slavnostně přestřihli pásku a pustili první výrobní linku tepelných čerpadel typu vzduch-voda, přičemž postupně chtějí dosáhnout produkce až 40 000 kusů těchto zařízení ročně. Konkrétně se jedná o modelovou řadu Panasonic Aquarea, která je na trhu od roku 2010.



SAMSUNG

## TwinCooling chladnička

RB37J5018SA/EF



## QuickDrive pračka

WW90M6490PM/ZE



## Robotický vysavač POWERbot

VR20M707CWD/GE



- 365 litrů díky SpaceMax
- Optimální podmínky pro potraviny s TwinCooling Plus
- 4 nastavitelné dveřní přihrádky

- Až 2× rychlejší praní bez kompromisů
- Kvalitní a úsporné praní v pěně díky EcoBubble
- Samočištění bubnu odstraní 99,9 % bakterií

- **130W motor** s 40× vyšším sacím výkonem\*
- Automatické čištění kartáče
- Chytré nastavení úklidu pomocí aplikace

\* Sací výkon: Samsung VR7000 (VR20M7070WD, VR20M7050WS) při srovnání s dřívějším modelem VR10F71UCAC.



Revoluční technologie praček QuickDrive™ snižuje čas praní až o 50 % a energetickou spotřebu až o 20 % bez kompromisů. Buben pračky se otáčí v opačném směru než zadní stěna bubnu. Díky tomu se prádlo v bubnu víří rychleji a tím se vypere za polovinu času, účinněji, ale zároveň i šetrně.





# VESTAVNÉ SPOTŘEBIČE PHILCO - MAXIMÁLNÍ VÝKON, KTERÝ LADÍ S KAŽDÝM INTERIÉREM



**Přestože trh vestavných spotřebičů podle všech dostupných čísel z trhu oslabuje, Philco množství spotřebičů v této produktové kategorii zvyšuje. Nejenom o tradiční osvědčené produkty typu vestavná trouba, ale i o spotřebiče méně obvyklé a na trhu ne tak rozšířené.**

Novinkami v sortimentu **vestavných trub Philco** jsou modely POB 6010 v nerezovém a černém provedení. Tyto vestavné multifunkční **trouby s 3D pečením** mají objem 60 litrů, bílý displej s hodinami a funkcí minutky se zvukovou signalizací konce. Mimo to jsou trouby vybaveny režimem nastavení délky pečení, stejně jako možností odloženého startu. Nerezová POB 6010 X není na rozdíl od černé POB 6010 B vybavena zadní katalytickou deskou. Oba dva modely

jsou shodně vybaveny výsuvem a **extra hlubokým pečicím plechem o objemu 8 litrů**, což je bezesporu jejich velká konkurenční výhoda. Při doporučené maloobchodní ceně **7 990 Kč za POB 6010 X** v nerezovém provedení a **8 490 Kč za POB 6010 B** v černém provedení jsou tyto produkty vysoce konkurenceschopné.

Za další novinku v kategorii vestavných spotřebičů lze stále považovat v září na náš trh uvedenou velmi dobře vybavenou **vestavnou chladničku Philco PTL 1772** v energetické **třídě A++** a objemu 300 litrů. Mezi její benefity bezesporu patří výškově nastavitelné dveřní police, zásuvka s nastavitelnou úrovní vlhkosti pro dlouhodobější skladování čerstvé zeleniny a ovoce s názvem **Vegetable & Fruit**, přihrádkou **Meat & Fish** pro správné skladování masa a ryb určených k rychlé spotřebě, rychlým chlazením **SuperCool**, které je možné i díky cirkulaci vzduchu **MultiAirFlow**. Pokud k tomu přičtete, že chlazení Philco je standardně vybaveno



VESTAVNÁ MULTIFUNKČNÍ  
TROUBA POB 6010 B



VESTAVNÁ MULTIFUNKČNÍ  
TROUBA POB 6010 X





# PHILCO



*Famous for Quality the World Over*



197 l

A<sup>+</sup>

41 dB

## VESTAVNÁ NOFROST MRAZNIČKA PFN 1772 BI

300 l

A<sup>+</sup>

39 dB

## VESTAVNÁ CHLADNIČKA PTL 1772 BI

antibakteriálním těsněním, některé modely jako například PTL 1772 i uhlíkovým filtrem **MaxiFresh**, dojdeme nutně ke konstatování, že vestavná lednice Philco PTL 1772 je velmi dobře vybavený model. Při doporučené maloobchodní ceně **16 990 Kč**.

Vedle této vestavné lednice můžete zabudovat **vestavný NoFrost mrazák PFN 1772 BI** také v energetické třídě **A++**, ve shodné výšce 177cm jako již zmíněná chladnička. Tento vestavný šuplíkový NoFrost mrazák nabízí mimo komfortních 197 l vnitřního objemu, rychlého mrazení SuperFreeze, LED osvětlení a stejně jako u vestavné lednice alarm otevřených dveří, ještě jeden velmi důležitý benefit.

**Ploché Hettich panty** pro rychlou montáž a snadné seřízení dveří. A to vše v doporučené maloobchodní ceně **16 990 Kč**. Protože oba dva přístroje jak lednička, tak i mrazák mají zaměnitelné otevírání dveří, může zákazník požadovat vestavné Side by Side chlazení s velkým objemem. U značky Philco ho v podobě chladničky


PTL 1772 BI a mrazničky PFN 1772 BI získá za 33 980 Kč s prodlouženým bezplatným servisem **+36 měsíců zdarma**.

V kategorii péče o prádlo představila značka Philco **vestavnou pračku se sušičkou PLWD 14860 BI** pro praní 8 kg prádla a sušení 6 kg prádla. Tato kombinovaná pračka se sušičkou je **vybavena invertorovým motorem s 10 letou zárukou**. Její další obrovskou předností je rychlost, kdy v programu **1 hodina praní a sušení** pračkosušička vypere a usuší menší množství prádla během 57 minut. Odložený start s oblíbeným programem **Můj program**, který usnadňuje obsluhu spotřebitelem vybraného nejpoužívanějšího programu, lze i u tohoto přístroje považovat za samozřejmost, stejně tak jako strukturovaný Crystal buben pro minimalizaci poškození praného a sušeného prádla. Nad to je tato vestavná pračka se sušičkou vybavena technologií proti pomačkání prádla **AntiCrease**. I v případě tohoto přístroje je doporučená maloobchodní cena velmi příznivá **16 990 Kč** včetně prodlouženého bezplatného servisu +36 měsíců.

[www.philco.cz](http://www.philco.cz)







**V příštím čísle SELL:**  
První vydání magazínu  
pro rok 2019 očekávejte  
na svých stolech  
až po 20. únoru,  
kdy budeme mít dávno  
za sebou lednové období  
výprodejů a firmy opět  
začnou uvádět na trh  
ve větší míře nové  
výrobky. Konkrétně  
se v časopise podíváme  
na trh předem plněných  
praček a žehliček včetně  
těch systémových.



# KENWOOD



## COOKING CHEF



**VAŘÍ,** smaží,  
míchá, šlehá, hněte

**KCC9060S, KCC9040S** Cooking Chef



### INDUKČNÍ VAŘENÍ

Indukční plotýnka přímo pod pracovní mísou. Nastavení teploty **od 20°C do 180°C**, s přesností na 1°C.

1500  
W

### EXTRÉMĚ VÝKONNÝ

Motor i indukce pracují s příkonem **1500W**.



### AUTOMATICKÉ PROGRAMY

Více než **20 přednastavených programů**. Robot automaticky nastaví teplotu, míchání, čas i výkon.



### INTUITIVNÍ DISPLEJ

Přehledný displej v českém jazyce umožňuje snadné ovládání a **kontrolu nad celým procesem** přípravy pokrmu.



### EXTRA VELKÁ PRACOVNÍ MÍSA

Robustní **nerezová pracovní mísa o objemu 6,7 l** s praktickou stupnicí uvnitř.



### ČASOVAČ

Díky časovači lze jednoduše kontrolovat přesný čas v rozmezí **5 sekund až 8 hodin**.



### PŘÍSLUŠENSTVÍ

Cooking Chef KCC9060S obsahuje: **napařovací košík, skleněný 1,6 mixér a food processor**. Další více než 20 nástavců lze k robotu dokoupit a připojit.



### METLY

Tři nerezové metly s celoživotní zárukou: **K-metla, balónová šlehací metla a hnětací hák**. Plus **vařící metla a flexi metla**.

**ZDARMA**

KE KAŽDÉMU ROBOTU COOKING CHEF  
DÁREK V HODNOTĚ 5000 Kč

KUCHYŇSKÝ  
ROBOT

KNiha  
RECEPTŮ

KURZ  
VAŘENÍ

Více na [www.kenwoodworld.cz](http://www.kenwoodworld.cz)

# LAURASTAR SMART U

SWISS ENGINEERING | DESIGN

**HYGIENIC  
STEAM  
EFFECT**

KILLS 99.999%  
OF BACTERIA AND MITES



## #CONNECTED

Laurastar vám nabízí ty nejlepší technologie pro dosažení dokonalých výsledků. Pro vaši krásu, pro váš lepší život.

Laurastar Smart žehlicí systém zajistí perfektní vzhled vašeho oblečení, bez námahy. Připojený žehlicí asistent vám pomůže trochu ulehčit život, neboť váš čas je stejně drahocenný, jako váš šatník.

LAURASTAR 

