

Příprava jídla a vaření



Nevyznáte se v jednotlivých typech
parních trub? Poradíme



Proč je u kuchyňského robotu
rozumnější investovat do prověřené
značky?



Funkce vaření proniká do mixérů
a robotů. Suroviny zpracují a tepelně
upraví



Proč jsou současné indukční desky
lepší volbou než ty plynové?

PARTNEŘI PŘÍLOHY



BOSCH
Stvořeno pro život

KENWOOD

Tefal

REDAKČNÍ PARTNER

SELL

Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



Vážení čtenáři,

v průběhu podzimu se i díky nadcházejícím Vánocům dostává do popředí téma vaření a pečení, kdy často připravujeme složitější a slavnostnější jídla. Vhod v takové situaci přijdou moderní technologie a funkce varných desek a trub, které se postarají o spoustu věcí za nás. Chytré senzory, teplotní sondy, parní funkce, automatické recepty či dokonce kontrola přípravy jídla na dálku z displeje telefonu mohou výrazně pomoci ke zdárnému výsledku na talíři. Jelikož je ale technologií a inovativních systémů spousta, málokdo se v nich dokáže zorientovat. Kupříkladu jen trh s parními troubami je natolik složitý, že o jednotlivých typech a podtypech těchto spotřebičů v redakci často diskutujeme a snažíme se je rozdělit do jednotlivých škatulek. V internetových obchodech ale často naleznete jen informaci o tom, že nabízí trouba parní funkce – jaké přesně, jak je konstrukčně řešena, to už se nedozvíte. Hned pod tímto úvodníkem proto najdete článek, který jsme připravili ve spolupráci se školiteli a techniky několika předních značek, abychom vám jednotlivé typy parních trub představili a vy jste mířili do obchodu s jasnou představou, jaké konkrétní technické řešení do své kuchyně vlastně chcete.

Příjemné čtení přeje
Lubor Jarkovský



BOSCH SERIE 8

Velký úspěch sklízí německá značka Bosch se svou nejvyšší řadou vestavných spotřebičů Serie 8, která na první pohled zaujme displejem kombinovaným s otočným nerezovým voličem. Jde o spotřebiče pro náročnější zákazníky – nechybí pára, teplotní sondy, automatické programy, možnost propojení s telefonem nebo tabletem, čištění pomocí pyrolyzy a další pokročilé technologie a funkce.

Kuchyně ve znamení **renesance páry** Dříve poháněla stroje, dnes „ovládla“ trouby

Po fenoménu myčky a indukční desky nastupuje masově parní trouba. Nikoliv však kompaktní model určený pouze pro vaření v páře. Pára se stává stále častěji součástí systému plnohodnotné multifunkční trouby, kde ji lze kombinovat i s klasickým pečením, aby byla jídla vláčnější a šťavnatější. Jenže parních trub je několik typů a rozklíčovat v nabídkách prodejců která je která, není vždy snadné. Rozdíly v konstrukci a provedení znamenají pochopitelně také zásadní rozdíly ve způsobu tvorby páry a jejího působení na připravované jídlo.

Kdo vybíral do své nové kuchyně troubu s parními funkcemi, ví, že to není jednoduchý úkol. Ani katalogy mnoha firem nejsou natolik přehledné, aby laik pochopil, že se jednotlivé trouby a jejich „pára“ mohou výrazně lišit. Na první pohled mohou vypadat všechny stejně, jako například sklokeramické desky, kde může ohřev probíhat topným tělesem s výrazně menší efektivitou, nebo pomocí indukční cívky s maximálním využitím dodané energie. U trub je to stejné. O páře mluví kdekdo, a bude to znít jako hrozné klišé, ale zkrátka není pára jako pára. Pojďme se proto podívat blíže na trh parních trub, abyste do své kuchyně vybrali tu správnou. Troubám obecně se věnujeme od strany 18. Jejich čištění potom na straně 22.

Vaření v páře

Parní vaření je už několik let trendy a nic se na tom nezmění ani do budoucna. Naopak, množství trub s funkcí parní přípravy na trhu jednoznačně roste. Pokud se zaměříme vyloženě na čistou přípravu jídla v páře, jde o jeden z nejzdravějších způsobů tepelné úpravy. Pokrmy nevyžadují žádný přidaný tuk, pára



KOMBINOVANÁ PARNÍ TROUBA S CHYTRÝM SENZOREM

Vizualizace značky AEG ukazuje, jak vypadá vnitřek trouby nejvyšší řady SteamPro. AEG na obrázku také indikuje přítomnost senzoru, který sleduje vlhkost v pečicím prostoru a podle naměřených hodnot dokáže velmi přesně dávkovat páru s cílem dosáhnout co nejlepšího výsledku pečení. Jde tedy o souhrn výkonného parního generátoru, přesné a rovnoměrné tepelné úpravy a chytrého senzoru. Levnější modely AEG SteamBoost mají také parní generátory, ale už ne senzory. Páru tedy vypouštějí s menší přesností v pravidelných časových intervalech.

je navíc šetrná, takže v jídle zůstává více vitamínů a tělu prospěšných látek. Velkou výhodou je také to, že připravíte například rybu a přílohu v podobě zeleniny, najednou. Nejlepší je samozřejmě takzvaná „pravá pára“, jejíž teplota nepřesahuje 96 °C. Asi vás nepřekvapí, že vytvářet takovou páru dokážou jen některé trouby, přičemž jsou to samozřejmě ty nejdražší. V kombinaci s horkovzdušným pečením pak pára urychluje přípravu jídla, protože se díky ní přenáší teplo na pokrmy rychleji. Jídlo lze současně péct při nižší teplotě bez prodloužení doby přípravy.

Základ trhu tvoří modely se standardní výškou 60 cm, do menších kuchyní nebo jako doplněk k velké troubě lze vybrat ještě kompaktní 45 cm vysokou troubu. Všechny se dělí do několika podtypů, které v následující části článku blíže popíšeme.



VENTILÁTOR PROTI PARNÍMU ŠOKU

Parní trouby značky Beko mají ve stropě v přední části pečicího prostoru umístěn ventilátor, který nasává páru a při otevření dvířek minimalizuje její únik ven. Tato zdánlivá drobnost vás ochrání před tím, aby se pára vyvalila ven a „udeřila“ vás do obličeje.

282711/25 ▼ INZERCE

Multifunkční trouby s přípařováním

Cenově nejdostupnější už od zhruba 10 tisíc korun jsou trouby, v nichž nemůžete připravovat vyloženě jídlo v páře. Pára zde slouží jako doplněk pro běžné pečicí režimy a slouží k tomu, aby zabránila vysušování jídla, ztrátě jeho objemu, štavnatosti. Například pečivo je díky ní mnohem vláčnější. Jelikož ale jednotliví výrobci mají vlastní konstrukční řešení trub, i tyto trouby mezi sebou významně liší.

- **Trouby s vlisem na vodu** - úplný základ tvoří modely s prohlubní přímo v pečicím prostoru, kam před pečením nalijete doporučené množství vody. Pára vzniká přirozeně odpařováním vody a její produkce není tedy přesně řízena. Pokud si myslíte, že můžete vytvořit podobný parní efekt pouhým vložením nádoby na dno trouby, tak se mýlíte. Modely s přípařováním mají vedeno topné těleso pod vlis s vodou, takže kapalinu mnohem účinněji zahřívají. Kromě toho vložením nádoby na dno pečicího prostoru běžné trouby částečně zabráníte vyzařování tepla, takže se jídlo nepeče rovnoměrně. Trouby tohoto typu má v nabídce mnoho značek, protože jde o konstrukčně nejjednodušší řešení. Často mohou tyto modely disponovat pyrolýzou, která je u trub s parním generátorem spíše raritou.
- **Trouba se základním parním generátorem** - sofistikovanější řešení nabízejí modely s odděleným a vyjímatelným zásobníkem na vodu a řízenou produkcí páry. Stále ale nejde o parní trouby v pravém slova smyslu, protože pára v nich slouží opět „jen“ jako doplněk k pečení. Netvoří se v nich tolik páry - používají méně výkonný parní generátor, takže nemají funkci 100% přípravy jídla v páře. I tyto trouby mívají pyrolytické čištění.
- **Trouba se základním parním generátorem a funkcí mikrovln** - méně časté provedení, které ve srovnání s předchozím typem přidává

ještě mikrovlnný ohřev. Pomocí jedné trouby vyřešíte všechny základní způsoby přípravy jídla. Trouby tohoto typu mají v nabídce značky Bosch a Siemens.

Trouby s funkcí přípařování jsou praktické, ale musíte u nich páru brát opravdu jen jako doplněk zlepšující výsledky pečení.



UMÍSTĚNÍ NÁDRŽKY NA VODU V PARNÍ TROUBĚ
Existují různá konstrukční řešení, jak implementovat do trouby vyjímatelný zásobník na vodu. Většina výrobců volí podlouhlý tvar a vsunutí na levé straně vedle displeje. Značka Bosch naopak používá široký zásobník, který se vsouvá za výklopný čelní panel trouby. Na obrázku model z řady Bosch Serie 8.

Multifunkční trouby s parním generátorem a pravou párou

Kdo je ochoten investovat minimálně 20, ale spíše 30 až 40 tisíc korun, může mít doma multifunkční troubu s pravou párou, v případě těch nejdražších trub dokonce s funkcí sous vide, což je označení ve francouzštině pro šetrnou přípravu jídla ve vakuu (přesněji řečeno zavakuovaného ve varném sáčku). V redakci tedy dělíme trouby s pravou párou na dva podtypy - modely s pravou párou a modely s pravou párou a funkcí sous vide. V zásadě jde vlastně o takové domácí konvektomaty.



Amica
for living

**Objevte vyšší
uroveň pečení**



Pro oba typy platí, že mohou sloužit i místo mikrovlnky k šetrnému ohřevu nebo rozmrazování jídla, dále k zavařování. A samozřejmě nechybí funkce připravování při běžném pečení či při pečení pomocí horkého vzduchu. Pára u těchto trub slouží i k čištění, protože většinou nedisponují z konstrukčních důvodů pyrolýzou. Plnohodnotné parní trouby s pyrolytickým čištěním nabízí například prémiová francouzská značka De Dietrich.

- **Trouby s pravou párou** - najdete v nich nádržku na vodu, která se zasouvá do trouby mimo její pečicí prostor. Umístění zásobníku se může u jednotlivých výrobců lišit. Vždy ale platí, že mají tyto trouby výkonný parní generátor a pára je do pečicího prostoru vstřikovávána a její produkce přesně řízena. Lze péct s přidavkem páry v určitém množství nebo vařit ve 100% páře, přičemž v takovém případě trouba umožňuje i nastavení teploty páry leckdy už od 30 °C do 99 °C.
- **Trouby s pravou párou a sous vide** - francouzské označení „sous vide“ znamená doslova „bez vzduchu“. Jídlo se připravuje zavakuované ve varném sáčku. Vakuovačku výrobci dodávají jako separátní vestavný spotřebič, který se instaluje zpravidla pod parní troubu. Použít můžete samozřejmě i výrazně levnější samostatnou vakuovačku. Tyto modely mívají velmi přesné nastavení teploty po jednotlivých stupních Celsia a nabízejí nejvíce funkcí. Mívají i senzor vlhkosti, který mnohem přesněji řídí produkci páry.

Kompaktní parní trouby s výškou 45 cm

Hned na úvod musíme říct, že s výškou 45 cm můžete koupit různé typy trub - mikrovlnné, multifunkční pečicí i parní. Pokud jde o parní, právě v této kategorii začala přicházet funkce páry u vestavných spotřebičů na trh. Teprve poté pronikla do velkých 60 cm vyso-

kých trub. Před pár lety tedy museli zákazníci, kteří chtěli vařit v páře, koupit kompaktní parní troubu coby doplněk k pečicí troubě. Dnes už to není potřeba. Kompaktní modely mají ale na trhu své místo,

protože jsou ideální volbou do malých kuchyní a do domácností, kde bydlí jeden až dva lidé. Tam malá trouba s vnitřním objemem okolo 40 litrů postačí.



TRADIČNÍ PARNÍ TROUBA

Takto vypadá klasická trouba určená výhradně k vaření v páře s teplotou od 30 °C do 100 °C. Jedná se o kompaktní spotřebič s výškou 45 cm, vnitřním objemem 38 l a 20 automatickými přednastavenými programy. Sloužit může i k šetrnému rozmrazování, kynutí těsta či „regeneraci“ jídla z předešlého dne. Na fotce vidíte, jak je konstrukčně řešeno umístění vyjímatelného zásobníku na vodu. Trouba nese označení Bosch Serie 8 CDG634BS1 a prodává se za 29 990 Kč.

Chytré senzory, masové sondy i teleskopické výsuvy. Výbava moderních trub přinese na váš talíř gurmánské finesy

V předchozím textu jsme se věnovali výhradně typům trub s funkcí parního vaření, popřípadě přípravování. Nejen trouby s párou, ale i běžné multifunkční pečicí modely mají spoustu dalších funkcí, prvků a výbavy, kterým je potřeba věnovat pozornost. V tomto článku se proto zaměříme na další aspekty výběru bez ohledu na to, zda hledáte troubu s párou, či bez ní.

Troubou se dnes rozumí vestavná trouba, samostatný spotřebič instalovaný do kuchyňského nábytku. Volně stojící sporák samozřejmě obsahuje troubu také, ale v naprosté většině případů jde o obyčejný prostor pro pečení bez jakýchkoliv chytrých funkcí. Sporáky se totiž prodávají hlavně v nižší cenové relaci, takže se do

DRUHY PŘÍPRAVY V PLNĚ VYBAVENÉ MULTIFUNKČNÍ PARNÍ TROUBĚ S VÝKONNÝM PARNÍM GENERÁTOREM

- Vaření ve 100% páře s teplotou od 30 °C do 99 °C
- Pečení s vysokou vlhkostí, až 75 % páry, a nastavením teploty zpravidla do 130 °C
- Pečení se střední vlhkostí, až 50 % páry, a nastavením teploty do 200 °C
- Pečení s nízkou vlhkostí, až 25 % páry, a nastavením teploty do 230 °C
- Rozmrazování, kynutí, zavařování
- Standardní režimy pečení - spodní, horní topné těleso, gril, horký vzduch s kruhovým topným tělesem a jejich různé kombinace

Tuto kompletní paletu funkcí nenajdete u trub s takzvaným připravováním či pečením s podporou páry. Jednodušší a levnější trouby neumožňují přesnou kontrolu tvorby páry ani vaření ve 100% páře. Větší množství páry znamená nižší maximální teplotu pečení. Nejde o chybu či nedostatek produktu, protože se díky páře připravuje jídlo rychleji a šetrněji. Vysoká teplota není při použití páry žádoucí.

nich výrobci nevyplatí nasazovat moderní funkce a systémy. Určitou výjimku tvoří například sporáky značky AEG s cenami okolo 20 000 Kč - byt mají některé pokročilejší funkce, stále se nemohou rovnat samostatným vestavným troubám vyšší třídy. Sporáky proto dejme nyní stranou a věnujme se výhradně vestavným troubám, u nichž výrobci nasazují ty největší inovace a vylepšení. V případě budování nové kuchyně, stejně drtivá většina z vás bude volit samostatnou varnou desku a vestavnou troubu. A to například i proto, že lze troubu instalovat do výšky trupu, abyste se k ní nemuseli ohýbat.

Objem trub

Základní parametr, na který byste se měli zaměřit, je nepochybně objem. Nejmenší trouby se standardní výškou 60 cm mají pečící prostor s objemem zhruba 50l. U těch největších přesahuje 80l, přičemž vnější rozměry spotřebiče zůstávají o všech modelech stejné, tedy minimálně výška a šířka. Nejvíce trub na trhu má objem 63l až 71l, což je změna, protože ještě před dvěma lety to bylo zhruba o 5l méně. Trend je tedy zřejmý, zvětšování vnitřního objemu trub při zachování stejných rozměrů spotřebiče.

Velikost pečícího prostoru logicky ovlivňuje to, jak velké množství, popřípadě jak velké potraviny můžete péct. Jsou trouby, které zvládnou díky rovnoměrné-

297205/12 ▼ INZERCE



UNIKÁTNÍ TROUBA S KONEKTIVITOU A DISPLEJEM MÍSTO DVÍŘEK

Velkou pozornost na veletrzích a při prezentacích přitahuje trouba italské značky Candy, model Watch&Touch, který má místo průhledného skla ve dvířkách 19palcovou dotykovou obrazovku. Jde vlastně o takový tablet, na kterém můžete stahovat recepty, sledovat video návody a samozřejmě troubu ovládat. Díky připojení k wi-fi, systému Simply-Fi a kamerě uvnitř lze kontrolovat pokrm nejen na displeji samotné trouby, ale také na dálku v telefonu nebo tabletu.

AEG

STRÁŽCI VAŠÍ
KUCHYNĚ

Rare, medium nebo well done? **BEZ OBAV.**

VYBAVTE SI KUCHYŇ
SPOTŘEBIČI Z ŘADY AEG
MASTERY A ZÍSKEJTE



PENÍZE ZPĚT

Akce platí **od 1. 10. do 3. 12. 2018**
a vztahuje se jen na vybrané modely.
Více informací na **www.aeg.cz/bezobav.**



mu rozvodu horkého vzduchu pect například vánoční cukroví až na 9 úrovních naráz, což přípravu výrazně urychlí. U parních trub počítejte s objemem okolo 70l, ne více, protože parní generátor i nádržka na vodu si žádají určitý prostor.

Chytré senzory, automatika a konektivita

Dražší a vybavenější trouby používají integrované senzory, které vyhodnocují na základě vlhkosti v pečícím prostoru stav pokrmu. Díky těmto senzorům mohou trouby nabídnout až desítky zcela automatizovaných programů/receptů, u nichž jen na displeji zvolíte jídlo, které chcete připravovat. Trouba sama vybere správnou teplotu, způsob ohřevu, délku přípravy a vy pouze proces pečení jedním stiskem zahájíte. Systém po vás může chtít nastavit další detaily, jako je množství připraveného pokrmu apod. Trouby s konektivitou do domácí sítě potom dovolují celý proces nastavit pohodlně na tabletu nebo telefonu, kdy vás aplikace provází celým receptem a v jednotlivých krocích odesílá do trouby instrukce a nastavení. Současně vás pak taková trouba na telefonu nebo tabletu upozorní formou notifikace, že je například potřeba maso podlít nebo že už je pečení dokončeno. Dokonce existují už i trouby, které mají uvnitř pečícího prostoru kameru, a vy můžete kontrolovat přípravu na dálku, aniž byste se museli zvednout od televize.

Teplotní sonda

Troufnout si na rostbíf ze stařeného hovězího s cenou klidně přes 1500Kč za kilo, aniž byste s hrůzou vyčkávali, zda něco nezkazíte, můžete díky takzvané teplotní sondě, která je připojena kabelem přímo v pečícím



TELESKOPICKÉ VÝSUVY
Na fotce trouby z nejvyšší řady Siemens iQ700 si všimněte trojice teleskopických pojezdů, díky nimž není potřeba plechy nebo pekáče přidržovat při vysunutí z pečícího prostoru. Teleskopy nepřinášejí pouze komfort, ale i vyšší bezpečnost. Při výběru trouby se určitě zaměřte také na to, jak lze teleskopy rozebrat a jak snadno se instalují.

prostoru k systému spotřebiče. Trouba pomocí sondy měří teplotu uvnitř pokrmu, zejména v mase, takže se nemůže stát, že byste zmíněné drahé hovězí příliš propekli. Nezaměňujte tuto sondu za samostatný teploměr, na němž musíte teplotu sami kontrolovat. U sondy dodávané s troubou se celý program pečení řídí informacemi o teplotě uvnitř jídla automaticky. Vy jen zvolíte, jaký stupeň propečení chcete, nebo u některých trub počet stupňů uvnitř masa. Trouba pak po dosažení nastavené hodnoty přípravu zastaví a upozorní vás na to. První generace sond měřila teplotu pouze v jednom místě. Někteří výrobci nyní přicházejí s inovovanými verzemi, které měří hned ve

třech místech v jehle zapíchnuté v jídle - to zajišťuje větší přesnost přípravy.

Teleskopické výsuvy

Nejen vyšší komfort, ale také bezpečnost zajistí takzvané teleskopické výsuvy či pojezdy. Umožní vám vysunout pekáč či plech mimo prostor trouby, aniž byste ho museli držet. Máte tak pohodlný a především zcela bezpečný přístup k jídlu, jeho kontrole, podlévání apod. Teleskopické pojezdy bývají už dnes ve střední a vyšší cenové kategorii trub standardem, popřípadě se dají k troubě dokoupit. Vždy se přesvědčte, že jde o úplné pojezdy, nikoliv jen 75%, protože ty vám nedovolí vysunout jídlo zcela, takže k němu není tak komfortní přístup.

Víceúrovňové pečení a rozdělení pečícího prostoru

Většina trub s funkcí horkého vzduchu umožňuje přípravu jídla ve více úrovních - to znamená, že lze pect kupříkladu na několika plechách najednou. Možné je to díky konstrukci trouby a vedení horkého vzduchu celým prostorem tak, aby probíhalo pečení na všech úrovních rovnoměrně.

Velmi zajímavé je pak řešení trub se speciální deskou, pomocí které rozdělíte pečící prostor na dva samostatné oddíly, v nichž můžete nastavit odlišnou teplotu přípravy (až cca o 30%). Trouby používají dva samostatné ventilátory pro rozvod horkého vzduchu. Na trh je dodávají například značky Beko nebo Hoover.

Funkce mikrovln

Přestože už nejsou mikrovlnné trouby tak populární, jako v devadesátých letech, kdy šlo na našem trhu o technologickou novinku, stále patří k základní výbavě domácnosti. Snadno se používají a zajišťují velmi rychlý ohřev jídel i nápojů. Samostatná mikrovlnka ale může někomu připadat zbytečná, ať už volně

PŘESNÉ PROPEČENÝ STEAK
Modely trub značky AEG vybavené masovou sondou umožňují v nastavení přímo zvolit stupeň propečení masa. Nemůže se vám tedy stát, že byste drahé hovězí příliš propekli a znehodnotili.



stojící, nebo vestavná. Občasnou potřebu něco ohřát lze dnes vyřešit pomocí multifunkční pečicí trouby s klasickou výškou 60 cm, která disponuje funkcí mikrovln. Na trh je dodávají například značky Bosch, Gorenje, Siemens a do konce roky by měla dorazit první taková trouba od značky Beko.

Dvířka a skla v nich

Neopomenutelným tématem jsou dvířka trub, která by měla být v lepším případě vybavena systémem „soft closing“, tedy tichým a jemným dovíráním. Teplota vnější části dvířek závisí na počtu skel a přítomnosti aktivního chlazení. Povolené maximum je součet teploty okolí plus 60 °C. Reálně se tedy může teplota pohybovat mezi 80 až 90 °C, což je celkem hodně. U dražších a lépe vybavených trub se ale teplota běžně pohybuje okolo 40 °C. Základní trouby mají dvířka se dvěma skly, ty lepší se třemi a nejlepší, zpravidla pyrolytické, se čtyřmi skly. Uvedené teploty samozřejmě platí pro běžné pečení, konkrétně při 200 °C. Při pyrolýze se u některých trub rozpalují až nad 100 °C. U modelů bez upozornění je povoleno maximální navýšení teploty o 55 °C. Pokud ale výrobce před zahřátím varuje, je to až 110 stupňů.



POZVOLNÉ OTEVŘENÍ DVÍŘEK AMICA

U vybraných nových modelů trub Amica z řady X-type, která je připravována k uvedení na český trh, najdete praktickou funkci v podobě pozvolného otevření dvířek. Stačí na ně lehce zatlačit, takže se do pečicího prostoru pohodlně dostanete, i když máte plné ruce, jak nám ukázal přímo na veletrhu IFA Jakub Říha ze společnosti Amica.

288342/43 ▼ INZERCE

Vestavná řada Hoover Vanity



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

Proč vestavné trouby Hoover?



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. Velký pečicí prostor rozdělený do 5 úrovní, tak je možné péct různé druhy cukroví nebo několik pokrmů najednou.



Softclose

pomalé dovírání dvířek, které zabraňuje rychlému opotřebení dvířek.



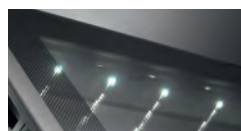
Plně dotykový displej

nastavení programů je ještě snadnější.



Dvojitě trouby

U modelů těchto trub je možné využít dva oddělené pečicí prostory a nastavit u každého odlišnou dobu pečení.



LED osvětlení

ve dvířkách pro kontrolu pokrmu během pečení.



Trouby řízené přes wi-fi

Technologie One Fi umožňuje ovládání trouby na dálku pomocí aplikace Wizard ve Vašem mobilním telefonu.

Technologie čištění trub. Katalytické desky, pára, nebo pyrolýza?

Drhnutí pečicího prostoru drátěnkou a agresivním odmašťovadlem se týká jen nejlevnějších trub a sporáků. Leckdo si kvůli tomu ani na některá jídla netroufne. Grilovat kuře v obyčejné troubě lze právem považovat skoro za bláznovství. Pokud si ale trochu připlatíte, nemusí vás prskající omastek moc zajímat. Trouba se ho dokáže efektivně zbavit a udržet svůj pečicí prostor čistý.

Jaký způsob čištění trub je ten nejlepší? Hladký smalt je základ, který si žádá nemalé manuální úsilí, pokud chcete troubu opravdu zbavit většiny nečistot. Vyspělejší technická řešení vás tvrdě dřiny zbaví, protože se o čistotu postará trouba sama. Na vás zbyde maximálně to, abyste vzali žinku nebo hadřík a vnitřní prostor během pár vteřin otřeli.

V dnešních troubách nalezneme tři základní „automatické“ čisticí systémy - katalytické desky, parní čištění a pyrolýzu.

Katalytické desky

Jedním z nejběžnějších řešení, které najdete i v cenově dostupnějších segmentech, je použití takzvaných katalytických desek. Vlastně nejde o čisticí funkci jako takovou. Katalytické desky se totiž nainstalují do trouby a pohlcují mastnotu, která by jinak skončila na stěnách. Tuk se v deskách během pečení vypaluje a dochází tak k určité automatické obnově desky. Jednou za dva až tři roky stačí desky vyměnit za nové. Koupíte je od pár set korun až po cca 2000 Kč v závislosti na typu a značce vaší trouby. Většina jimi vybavených modelů má v základu pouze desky boční, přičemž desku na zadní a horní stěnu je nutné dokoupit (může to být i naopak). Dno trouby katalytickou deskou pochopitelně vybavit nejde, takže se čištění u takto vybavených trub zcela nezbavíte. Navíc si je potřeba uvědomit, že určité množství mastnoty za desku často pronikne. Určitě je lepší trouba s katalýzou než trouba bez ní, ale pro udržení maximální čistoty musíte vybírat buď troubu s parním čištěním nebo pyrolýzou.



BOSCH ECOCLEAN DIRECT

Speciální keramický povrch vybraných trub značky Bosch pohlcuje mastnotu a díky vysoké teplotě uvnitř trouby se i sám regeneruje. Výhodou oproti katalytickým deskám je to, že EcoClean Direct slouží po celou dobu životnosti trouby.

Keramický povrch schopný regenerace

Velmi podobně jako katalýza funguje také speciální keramický povrch pečicího prostoru s tím rozdílem, že toto opláštění není potřeba po dobu životnosti spotřebiče měnit. Samočištění, tedy vypalování tuku probíhá už při běžném pečení, ale pro důkladnější vyčištění jsou trouby vybaveny samostatným programem, kdy se vnitřní prostor rozpálí na 260 °C. To je zhruba poloviční teplota, než jakou používá pyrolýza. Trouby s tímto vnitřním povrchem, který je u vyšších modelů přítomen na bocích, stropě i zadní stěně, dodávají například značky Bosch a Siemens.

Parní čištění

Trouby s parními funkcemi, ať už ty s připarčováním, nebo pravou párou, umožňují čištění pomocí páry. Některé modely pečících trub mohou dokonce postrádat parní funkce pro vaření a pečení a nabízet páru pouze k čištění. Výrobci pak často hovoří v tomto případě o takzvaném systému „aquaclean“.

Pára je každopádně velmi efektivní při rozpouštění mastnoty a připáleného jídla. U základních modelů stačí nalít do jejich spodní části (výlisu) vodu a zapnout příslušný čisticí program, který trvá kolem 30 minut. Trouby s parním generátorem páru vstříkují a vodu si berou klasicky z nádržky. Po skončení programu nečistoty jednoduše a bez námahy setřete. Výhodou parního čištění je jeho šetrnost k samotné troubě a samozřejmě nízká energetická náročnost.

Pyrolytické čištění

Jednoznačně nejúčinnějším způsobem čištění trub je takzvaná pyrolýza, kdy se pečicí prostor rozpálí na až 500 °C a veškeré nečistoty se doslova spálí na prach. Pyrolýzou jsou vybaveny dražší trouby s vyspělejší funkční výbavou. Dlouhé roky platilo, že pokud disponuje trouba pyrolytickým čištěním, nemá parní funkce. I to je dnes minulost, byť nejsou tyto trouby



AMICA AQUALYTIC

Vybrané trouby značky Amica používají k čištění takzvaný systém Aqualytic, kdy se do prohlubně v pečicího prostoru nalije voda a spustí se ohřev při nastavení 90 °C. Po 30 minutách stačí rozpuštěnou mastnotu a nečistoty vytřít.



PYROLÝZA - PŘED A PO

Jednoduché srovnání značky Candy odhaluje, jak může vypadat prostor trouby před pyrolýzou a po ní. Pochopitelně jde o určitou zjednodušující demonstraci této funkce. V praxi trouba ani po pyrolýze nevypadá jako by právě vyjela z výrobní linky. Faktem ale je, že je pyrolýza nejúčinnější čisticí technologií a dokáže zbavit troubu většiny mastnoty a zbytků jídla.

úplně běžné a patří mezi nejdražší na trhu. Účinnost pyrolýzy se samozřejmě může u jednotlivých značek lišit, protože používají odlišnou teplotu a délku programu. Často má uživatel na výběr mezi 2 až 3 programy v rámci jedné trouby - od desítek minut až po 3 hodiny. Nejúčinnější samozřejmě bývají programy nejdelší, které také spotřebují největší množství energie. Při současné průměrné ceně 4 Kč za kWh vyjde standardní pyrolytické čištění na 12 až 17 Kč. Jelikož byste troubu tímto způsobem určitě neměli čistit jednou za měsíc, ale spíš jednou za půl roku, jde o celkem zanedbatelnou částku. Při výběru věnujte pozornost tomu, kolika stupňů dosáhne vnější sklo dvířek s ohledem na bezpečnost v domácnosti. Teplota povrchu by se neměla dle evropské normy zvednout o více než 55 °C (reálná teplota je tedy daná součtem teploty v místnosti a daným navýšením) 55 °C, což je pro výrobce v případě pyrolýzy celkem výzva. Většina jich proto používá u těchto modelů čtyři vrstvy skel. Pokud by u nich teplota měla být vyšší než 55 °C, mělo by to být na dvířkách uvedeno, ale spoléhat na to nemůžete. Prodejce se proto na tyto parametry přímo zeptejte. Dále si zjistíte, zda je vnitřní výbava trouby, jako teleskopické pojezdy a drátěné závěsy, odolná proti pyrolýze. V opačném případě musíte toto příslušenství před čištěním vyjmout, jinak hrozí jeho poškození.

Nano úprava dvířek

Někteří výrobci se snaží spotřebitelům usnadnit také údržbu vnitřní strany dvířek, která bývá těžké udržet blízko stavu, jako když je trouba nová. Pomocí speciální nano vrstvy je to ovšem možné - mastnota ani jídlo se ke sklu nepřipečou a bez jakéhokoliv čištění párou nebo pyrolýzou je lze pouhým setřením odstranit.



PYROLÝZA VŠE SPÁLÍ NA PRACH

Ilustrativní obrázek značky Electrolux ukazuje na prach spálené nečistoty, které po skončení čisticího programu a vychladnutí trouby jen setřete vlhkou houbičkou nebo žinkou.

**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 pečeně, rybí filé i kuřecí prsa: s **teplotní sondou** vždy dosáhnete dokonalého výsledku pečení. Stačí nastavit požadovaný stupeň teploty uvnitř pečeně 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 samočišticí 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 a www.brandexperiencecenter.cz

VYSNĚNÁ
KUCHYŇĚ



Už nemusí být jen ve vašich snech

Doplňte ji spotřebiči Beko, ať už si zvolíte jakýkoliv styl



vysnenakuchyne.cz

296542/46 • INZERCE

Varné desky jsou nyní chytřejší. Zabrání spálení jídla či přepalování tuku

Výběr varné desky se téměř omezil na sklokeramiku s indukcí a plyn. Klasická sklokeramika s topnými tělesy či dokonce litinové plotýnky ustupují nebývalou rychlostí do pozadí. Důvod je jasný. Při budování nové kuchyně nebo rekonstrukci té staré nemá valný smysl vybírat ze starších elektrických technologií. Indukce dokonce už v mnohém překonává dlouhé roky protežovaný plyn, protože jako jediná přináší mnohé moderní funkce a inovace, jako je přesně řízený ohřev nebo kontrola jídla pomocí šikovných senzorů.

Když se před více než deseti lety začaly masověji rozšiřovat indukční desky, jako každá nová technologie měly mnoho odpůrců. Nešlo o logickou argumentaci. Indukce byla onou „novotou“, která narušovala staré pořádky, a tak se na tyto desky leckdo díval a priori s určitou nedůvěrou. Prostým faktem ale je, že indukční ohřev je jednoznačně energeticky nejvýhodnější, desky ohřejí jídlo nejrychleji, jsou nejbezpečnější a v současné době oplývají velkým množstvím užitečných doplňkových funkcí. Pravda, skleněné nádoby či keramika na nich používat nejde, ale tím výčet výhod v podstatě končí.

Indukční desky dosahují účinnosti až 90 %, s čímž se vyzářovací sklokeramika, litinové plotýnky nebo plyn nemohou měřit. Indukční desky se rozhodně snáze udržují a nabízejí funkce, jaké nejsou u jiného typu varného řešení v podstatě možné. Mohou být zcela bezzónové nebo mít zóny flexibilní, které mů-

žete různě spojit. Zapomeňte na klasické kruhové varné plochy, které najdete dnes jen na levnějších deskách. Při vaření na flexi modelu máte větší svobodu v umístění hrnců, můžete je snáze přesouvat beze strachu, že přijdete pro danou nádobu o nastavený výkon ohřevu. Vše je automatizované včetně rozličných programů, například pro rozpouštění

JAK FUNGUJE INDUKČNÍ DESKA

Pod varnou plochou ze sklokeramiky se nachází několik indukčních cívek, které přímo působí na vodivé dno nádoby, kde se vytvářejí vířivé proudy. Elektrický odpor nádoby pak stojí za vznikajícím teplem – jídlo je tedy ohříváno přímo dnem nádoby a samotná varná deska se zahřívá až sekundárně od daného hrnce nebo pánve. Na indukčních deskách můžete používat pouze nádoby s feromagnetickými vlastnostmi – laicky řečeno, pouze to, na kterém drží magnet.

čokolády bez vodní lázně nebo smažení, u něhož je zajištěno, že nedochází k přepalování oleje. To vše jsou funkce, které žádný jiný typ varné techniky nenabízí, jediné indukční desky. V neposlední řadě u nich nehrozí popálení v případě jejich nechtěného zapnutí – bez nádoby na varné ploše žádné teplo nevzniká.

Základní typy indukčních desek

Indukční deska má sklokeramický povrch stejně jako takzvaná deska „sklokeramická“. Tímto slovem ale výrobci a prodejci označují desky s topným tělesem. Každopádně byste si měli uvědomit, že i „indukce“ má sklokeramický povrch.

Indukční desky můžeme rozdělit na **bezzónové**, v jejichž případě je celý povrch určen k ohřevu, **flexibilní**, u kterých lze varné zóny různě spojit a rozdělovat dle potřeby, a **klasické** s běžnými kru-

hových zónami. První jmenované jsou pochopitelně nejdražší, jejich cena se pohybuje okolo 100 000 Kč. Flexibilní desky mají širší cenové rozpětí od nějakých 10 000 Kč po 50 000 Kč a nejlevější jsou ty klasické, které koupíte od nějakých 5000 Kč.

Bezzónové desky

Vysoká pořizovací cena těchto desek je určena tím, že se pod jejich sklokeramickým povrchem nachází velké množství poměrně malých indukčních cívek naskládaných těsně vedle sebe. Deska dokáže detekovat přítomnost nádoby a její velikost, podle čehož aktivuje příslušné indukční cívy. Nádoby si pamatuje, takže při jejím přesunu nehrozí ztráta zvoleného nastavení. Během vaření můžete tedy s hrnci a pánvemi hýbat dle libosti a potřeby. Tyto desky mají zpravidla šířku 80 až 90 cm, takže jsou poměrně velké. Vzhledem k již zmíněné pořizovací ceně okolo 100 000 Kč cílí na movitější zákazníky, u nichž se předpokládá, že mají větší kuchyň a dostatek prostoru pro takovou desku. Ovládání řeší výrobci dotykově a většinou osazují free indukce barevným (dotykovým) displejem.

Flexibilní indukční desky

Bezzónové desky nejsou vzhledem k vysoké pořizovací ceně masovou záležitostí a nikdy nebudou. Cena u nich mírně v průběhu let klesá, ale nijak zásadně,

protože velké množství měděných cívek je zkrátka nákladné vyrobit a desku jimi osadit. Výrobci proto přišli s jakýmsi konstrukčním kompromisem - použili v deskách menší množství induktorů obdélníkovitého tvaru, což pochopitelně výrazně snižuje náklady



„FREE“ INDUKCE A JEJÍ CÍVKY
Grafika super prémiové značky Gaggenau ukazuje, jak jsou rozmístěny jednotlivé indukční prvky pod sklokeramickou plochou. Toto řešení je velmi nákladné vyrobit kvůli množství cívek a separátnímu řízení každé z nich. Deska detekuje jednotlivé nádoby a je schopna si je zapamatovat, i když s nimi budete hýbat. Ovládání má řešeno pomocí rozměrného dotykového displeje. Vyobrazený model nese označení CX 480 a prodává se za zhruba 105 000 Kč.



DESKA S FLEXIBILNÍMI VARNÝMI ZÓNAMI
V ilustraci značky Beko můžete vidět dvě obdélníkové flexibilní zóny - na pravé straně je využít prostor pro větší podlouhlý pekáč, zatímco na levé straně probíhá vaření s vícero menšími hrnci. Zóny lze tedy „flexibilně“ využívat pro různý počet nádobí, které můžete na varné ploše umístit dle libosti v rámci vyhrazeného prostoru.

na výrobu. Cívky jsou sice větší, ale jejich řízení a další aspekty chodu desky jsou jednodušší. Koncová cena u takové desky může být výrazně nižší při zachování určitých elementů bezzónového provedení.

Takzvaná flexibilní deska tedy obsahuje několik samostatných varných ploch, které lze volitelně spojovat a rozdělovat. Vařit můžete s více nádobami a různými nastaveními výkonu, nebo s jednou podlouhlou nádobou, jako je třeba pekáč a jednotným nastavením pro celou plochu.

Amica X-type

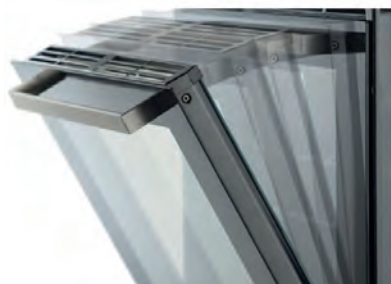
Otevírejte troubu jedním dotykem!

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

Nejnovější generace vestavných trub značky Amica přináší spoustu vylepšení, která ve své kuchyni skutečně oceníte. 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, plynule a tiše otevřou a vy můžete pekáč nebo plech pohodlně vsunout dovnitř.

Mezi další důležité novinky u trub X-type patří rychlé předehřátí na 150 °C již za pouhé 3 minuty nebo možnost takzvaného připařování - Assisted Steam Baking. U vybraných programů lze kombinovat páru s klasickým pečením a dosáhnout větší vláčnosti pečiva či šťavnatosti masa. V druhé polovině příštího roku pak uvede Amica trouby pro

plnohodnotné vaření v páře s integrovaným parním generátorem. Přicházející trouby X-type se dále vyznačují pečením na až 9 úrovních najednou, novými intuitivními displeji a snadným čištěním. Všechny modely bez pyrolýzy jsou nově vybaveny katalytickými deskami, které pohlcují mastnotu. Za zmínku pak ještě stojí nasazení výkonnějších topných těles zajišťujících ještě lepší výsledky pečení. 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.



www.amica-group.cz





DESKA SIEMENS INTEGROVANÝM ODSAVAČEM

Jednou ze značek, která má velmi povedené desky kombinované s odsavači, je německý Siemens. Všimněte si, že je na každé straně jedna velká flexibilní zóna rozdělená na čtyři samostatné segmenty (pod každým z nich se nachází jedna podlouhlá indukční cívka). U této desky můžete využít funkce posunu nádoby mezi jednotlivými segmenty, a tím snižovat či zvyšovat výkon ohřevu bez manipulace se samotným ovládáním. Flexibilní zóny jsou také vhodné k použití s dalším příslušenstvím, jako je gril či v tomto případě japonský gril teppan yaki. Deska má označení EX875LX34E a stojí 86 990 Kč.

Nejlevnější modely v této subkategorii mají flexibilní pouze pravou, nebo levou část desky a druhá polovina obsahuje dvě kruhové zóny. Jednoznačným přínosem flexi modelů je skutečná „flexibilita“ při vaření, větší intuitivnost, volnější a hravější využití celého varného prostoru.

Desky s integrovaným odsavačem

Do kategorie flexibilních desek můžeme zařadit ještě tyto speciální modely, které v sobě mají zabudovanou digestoň. Šířka takové desky je většinou 80 cm a odsavač má buď kruhový, nebo obdélníkový tvar. Odsávání je poměrně účinné a není potřeba se ho obávat, nejde pouze o efektní prvek do kuchyně. Instalovat lze tyto desky v recirkulačním režimu, kdy vzduch prochází přes filtry a vrací se zpět do místnosti, nebo pro odtažení vzduchu ven z domu, což je samozřejmě lepší varianta.

Standardní desky

Běžné indukční desky používají jasně vyhrazené a určené kruhové zóny. Mohou disponovat některými funkcemi, jako je časovač nebo „Pauza“ pro dočasné pozastavení vaření, nicméně pokročilejší technologie jim už povětšinou unikají. Výrobci je nasazují ve středním a vyšším cenovém segmentu, kterému vládne flexi nebo free desky.

Proč vsadit na indukci?

Rozpoznání přítomnosti nádoby

Jednou z hlavních a základních výhod indukčních desek je detekce nádobí a u flexibilních nebo bezzónových modelů i jeho tvaru a velikosti. Deska tak

aktivuje pouze ty cívky, které jsou skutečně třeba. A pokud byste náhodou položili na varnou plochu prázdnou pánev a zapnuli desku na plný výkon, bezpečnostní systém ohřev zastaví.

Automatické programy s řízenou teplotou

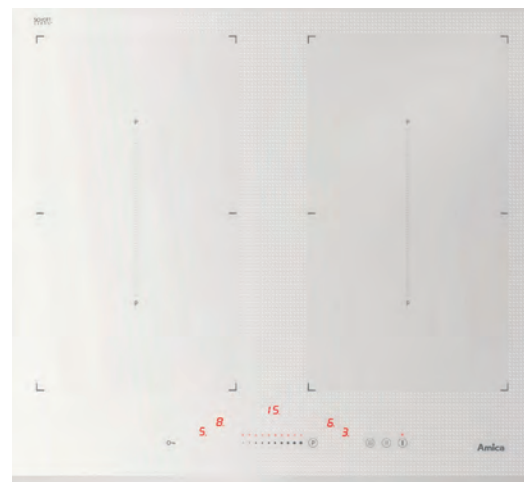
Některé desky, a to i ty levnější, mívají ve své funkční výbavě přednastavené režimy pro určité konkrétní postupy, jako je udržování přesné teploty, pozvolné rozpouštění čokolády nebo másla a udržování mírného varu, pokud chcete například dělat opravdu kvalitní vývar připravovaný přes noc. Standardně mají desky programy pro udržování 42 °C, 70 °C a 94 °C.

Optimalizace vaření pomocí senzorů

Profesionální kuchaři mají regulaci teploty a dobu přípravu pokrmů v malíku díky svým bohatým zkušenostem. Běžný uživatel je na tom většinou jinak. Přeslápáním každopádně zabrání vybavenější desky, které disponují senzory monitorujícími a upravujícími velmi přesně teplotu v hrnci nebo pánvi – typickým příkladem je využití při smažení, aby se nepřepaloval olej, ale současně měl stabilní teplotu navzdory tomu, že do něj vkládáte další a další řízky, které ho ochlazují. Ty nejchytřejší modely mají dokonce automatické programy. Nejdále jdou výrobci, kteří používají externí senzory připevněné přímo na nádobě – například Bosch či Gorenje.

Snadná změna výkonu desky posunutím nádoby

U flexi indukčních desek lze v některých vyspělejších modelech aktivovat funkci, která přijde vhod,



DESKY V BÍLÉ BARVĚ

Standardem na trhu zůstávají nadále desky v černé barvě, ale postupně přibývá i dalších barevných variant, jako je stříbrná či bílá. Na fotce model značky Amica z řady IN, který je typu flexi se dvěma velkými zónami napravo a nalevo. Desku hledejte pod označením IN6144IWSTK. Pořídíte ji za 11 490 Kč.

pokud vaříte několikachodovou večeři a nechcete ztrácet čas neustálým nastavováním výkonu ohřevu. V takové situaci aktivujete funkci, kdy je na flexi zóně v její přední části ohřev intenzivní a postupně na dalších částech klesá. Teplotu přípravy tak regulujete pouhým posouváním pánve nebo hrnce po flexi zóně. A když je jídlo hotovo, odsunete ho úplně dozadu, kde je udržováno při teplotě pro servírování.

Booster

Funkce sloužící k dosažení maximálního výkonu na zvolené plotýnce. Hodí se například v situaci, že chcete co nejrychleji uvést k varu vodu v hrnci.

Pozastavení vaření a další funkce

Celkem běžnou funkcí je u indukčních desek takzvaná „Pauza“. Nejde o nic jiného než pozastavení vaření na všech aktivních zónách, respektive snížení výkonu na nejnižší úroveň. Bez obav můžete od vaření odběhnout nebo vyřídít důležitý hovor, aniž by hrozilo připálení jídla nebo dokonce vznícení oleje apod. Následně lze obnovit výkon na všech zónách deaktivací této funkce. Dalšími standardními funkcemi desek bývá časovač, dětská pojistka či ukazatel zbytkového tepla.

INDUKČNÍ DESKA A 230 V?

RADĚJI ZAJISTĚTE 400 V
Mnoho indukčních desek na trhu umožňuje zapojení k běžné zásuvce s 230 V, ale pokud se tomu můžete vyhnout, učiňte tak. Deska totiž nebude schopna dosáhnout svého plného výkonu a její hlavní výhoda v podobě rychlosti ohřevu a maximální efektivity se vytratí. Při pořizování indukční desky proto ověřte, zda máte v kuchyni třífázovou zásuvku s napětím 400 V. Pokud ne a máte zavedený plyn, raději zvolte plynovou desku.

Bosch a Siemens mají vlastní showroom



Jakub Meyer

V roce 2016 otevřela společnost BSH své Brand Experience Center, kde se mohou zákazníci blíže seznámit se spotřebiči značek Bosch, Siemens i Gaggenau. Firma na místě pořádá školení nejen obchodních partnerů, ale také koncových zákazníků, kteří se například mohou zúčastnit ukázkového vaření. O centru jsme si povídali s jeho manažerem Jakubem Meyerem.

Jak se projekt vašeho Brand Experience Center osvědčil? Na jaké spotřebiče se lidé nejvíce ptají a mají o ně zájem?

Otevření moderního centra zaměřeného na domácí spotřebiče bylo jednoznačně výborným rozhodnutím. I v dnešní elektronické době si chtějí zákazníci spotřebiče pořádně prohlédnout a zažít naživo, jak to máme i v názvu našeho centra: „experience“. Na webových stránkách si návštěvníci mohou zarezervovat konkrétní čas návštěvy, aby si konzultant vyhradil čas jen pro ně. Jsou dny, kdy máme rezervacemi obsazenou celou otevírací dobu. Přestože u nás spotřebiče nelze přímo koupit, o radu nebo účast na ukázkovém vaření je velký zájem.

Nejčastěji chtějí návštěvníci vidět spotřebiče s vyšší přidanou hodnotou. Například trouby s různými senzory, které samy poznají, kdy je jídlo hotové, nebo spotřebiče s technologií Home Connect, které je možné ovládat pomocí aplikace v mobilním telefonu nebo tabletu.

Jaké služby zde nabízíte kromě možnosti prohlédnout si vaše spotřebiče?

Pořádáme ukázková vaření v kulinářské části našeho centra. Profesionální kuchař vaří kompletní menu na vybraných spotřebičích Bosch nebo Siemens. Zájemci tak vidí, jak spotřebiče opravdu fungují, jak pečou, vaří v páře, jak se ovládají. Nebo jak funguje smažička či varný senzor na indukční desce a jak pohodlná je flexibilní zóna. V průběhu vaření se mohou na cokoli zeptat a mnohdy vzniknou velmi zajímavé diskuse. Součástí našeho centra je i servis, kde je možné koupit doporučené příslušenství nebo čisticí prostředky.

Máte nyní na místě nějaké produktové novinky, které byly představeny na berlínském veletrhu IFA? Co zajímavé a nového mohou návštěvníci u vás vidět?

Výstavku centra průběžně obměňujeme o nové modely. Z letošních berlínských novinek si budou moci návštěvníci brzy prohlédnout například první kombinovanou pračku se sušičkou Bosch se systémem automatického dávkování pracího prostředku i-DOS, novou indukční varnou desku Siemens freeInduction Plus nebo chladničku s integrovanou kamerou, která dokáže nové rozpoznávat různé druhy ovoce a zeleniny a doporučit nejen vhodné uložení, ale i širokou nabídku receptů.



296542/37 ▼ INZERCE

Vysněná kuchyně už nemusí být jen ve vašich snech Doplňte ji spotřebiči Beko, ať už si zvolíte jakýkoliv styl

Hlavní jídlo
a koláč upečené
ve stejný čas

Tlačí vás čas a návštěva je tu za chvíli? Rozdělte si troubu na dva prostory díky Split&Cook a upečte koláč i hlavní jídlo najednou. S technologií Surf to navíc nikdo nepozná, protože se pachy nepomíchají.



Na velký hrnc
i několik
malých
kastrůlků

Jednu to chce několik menších hrnců a jindy zase jeden pořádný. S IndyFlex není nic problém, protože umožňuje spojit varné zóny dle potřeb. A s ovládním Direct Access pro každou plotýnku se zbavíte zdlouhavého překlíkávání.



Čerstvé

a křupavé jako
právě utržené

Že je zelenina křupavá jen v den, kdy jí koupíte? S lednicí Beko dokonce až 30 dní! Díky EverFresh zůstanou potraviny mnohem déle čerstvé a aktivní modré světlo zase zajistí zásobárnu čerstvého ovoce a zeleniny.



VYSNĚNÁ
KUCHYNĚ

S širokou nabídkou a výbavou vestavných spotřebičů Beko proměníte svou vysněnou kuchyni ve skutečnost, ať si zvolíte jakýkoliv styl.

vysnenakuchyne.cz

beko

Letos budete na Vánoce připraveni.

Roboty Kenwood nastartují vaši fantazii

Cooking Chef KCC9060S

Vaří, smaží, šlehá, míchá, hněte.

První kuchyňský robot s možností vaření přímo v pracovní míse, který žádného nadšence nenechá stát chladným.



COOKING
CHEF



Robot Cooking Chef se speciální vařicí metlou.

Díky zabudované funkci indukčního vaření dokáže vařit a míchat ve stejný moment. Teplotu lze nastavit od 20 °C do 180 °C, s přesností na 1°C. Tento široký teplotní rozsah vám umožní rozpouštění čokolády nebo zahřívání kynutého těsta při nízkých teplotách, vaření při středních, ale také smažení a restování při nejvyšších teplotách. Digitální displej nabízí i 20 přednastavených programů, které vás prove-



dou krok za krokem celým receptem. Vysoký výkon 1500 W a 10 intervalů míchání s 6 stupni rychlostí vás nikdy nezklamou a vaši fantazii se meze nekladou.

Řízky, vinné klobásy, kapr, bramborový salát, cukroví. Nic ho nezastaví.

Chef XL Titanium KVL8470S

Výkon, který inspiruje experty.

S unikátní funkcí osvětlení pracovní mísy a možností připojení nejrůznějšího příslušenství je CHEF XL Titanium pomocník, který ušetří váš čas a podníká vaši představitelost. Nejvýkonnější robot vybavený 1700W motorem a 6 variabilními stupni rychlosti s pozvolným star-



tem, vám doma ušetří nepořádek a těžkou práci. Posuňte pečení cukroví na vyšší úroveň a ušetřete čas. Na tento robot se můžete opravdu spolehnout, planetární systém míchání vám zaručí perfektní výsledky a 10letá záruka na motor jistotu.



CHEF XL
TITANIUM

Záruka
10let
na motor



Robot Chef XL Titanium
s funkcí osvětlení pracovní mísy



Chef XL Elite KVL6420S

Odolný pomocník, s kterým si užijete každý okamžik v rodině.

Ať už pořádáte rodinnou oslavu, připravujete víkendové pohoštění nebo chcete někomu udělat radost,



Chef XL Elite vám poskytne výkonnou a stabilní základnu pro vaše výtvořky. Nerezová pracovní mísa o objemu 6,7l je dostatečně velká



a díky nastavitelné výšce metel se vždy přizpůsobí vašim potřebám. Jednoduchým ovladačem rychlosti s led indikátorem nastavíte variabilní rychlost s pozvolným startem, pulsni rychlost anebo unikátní extra pomalou rychlost pro jemné zapracování

< 1 robot < 20+ nástavců < 100 možností

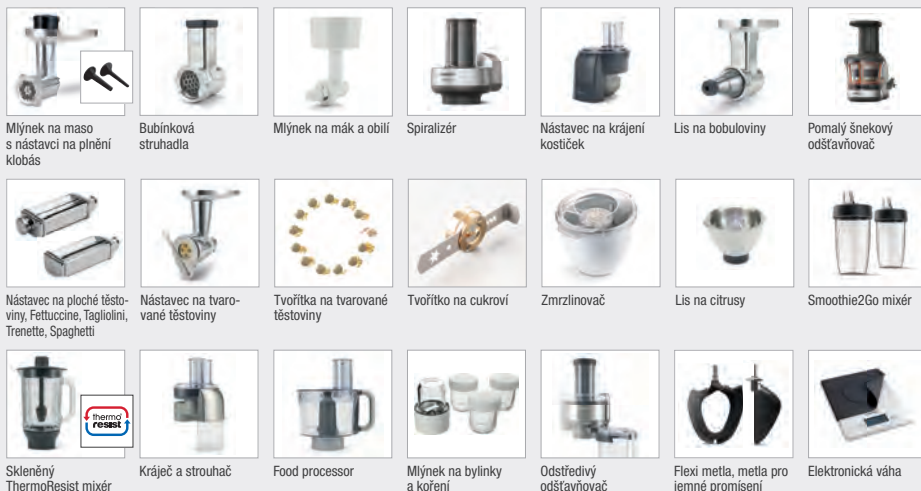
Součástí balení jednotlivých modelů, a samozřejmě zvláště k dokoupení, je široká řada příslušenství. Základní součástí balení jsou 3 nerezové metly s doživotní zárukou, 2 speciální cukrářské metly - flexi metla a metla pro jemné promísení, 1,6 l skleněný mixér, food processor a mlýnek na maso s nastavci na plnění klobás.

CHEF XL ELITE



Robot Chef XL Elite

surovin. Navíc, robot disponuje 3 výstupy rychlosti pro připojení více než 20 nástavců, pomocí nichž zvládnete všechno v jednom přístroji.



Nakrmte svou fantazii s pomocníky **KENWOOD** na www.kenwoodworld.cz

Kvalitní robot nemusí stát půlku platu. Vyšší investice se ale vyplatí

Velký návrat tradičních kuchyňských robotů v průběhu poslední dekády přinesl na trh množství výrobků, přibyla spousta značek, které chtěly popularity a růstu tohoto segmentu využít. Mnohdy roboty vypadají na první pohled stejně, ale liší se výrazně cenou. Leckdo si pak řekne, proč platit za výrobek slavné značky 15 tisíc, když může mít na kuchyňské lince „to samé“ za 5. Asi vás nepřekvapí, že cenový rozdíl nevytváří pouze věhlas značky, ale další faktory, jako je kvalita konstrukce, použité materiály a úroveň servisu. Pokud pravidelně vaříte a robot používáte i několikrát týdně, nevyplatí se na něm šetřit. Nakonec pravděpodobně skončíte u koupě dražšího produktu. Tak proč nejprve vyházovat „x“ tisíc za ten levný?

Od jakých značek vybírat?

Trh s kuchyňskými roboty začal po letech výraznějiho růstu mírně stagnovat. Došlo na něm k určitému nasycení, které by ale nemuselo mít dlouhého trvání. Kdo šetřil a koupil extra levný robot, nemůže čekat, že bude stroj při větším vyřízení pracovat dlouhé roky. Dřív nebo později si bude muset koupit nový a lze očekávat, že tentokrát už sáhne po vyšší cenové relaci.

Redakce magazínu SELL vám proto jednoznačně doporučuje vybírat robot primárně od společností, které disponují vlastními výrobními kapacitami nebo alespoň nakupují roboty nadstandardní kvality, přičemž garantují opravitelnost výrobku. Mezi tradiční značky, které se podílely i na vzniku a dalším rozvoji celého trhu s roboty po dlouhá desetiletí, jsou britský Kenwood, americký KitchenAid nebo švédský Electrolux. Dalším vysoce kvalitním výrobcem je německý Bosch nebo australský Breville, jehož výrobky se v Evropě prodávají pod značkou Sage (práva k používání značky Breville drží pro Evropu jiná společnost). Na trhu s roboty se začala po letech jistého otálení angažovat i francouzská značka Tefal, která spadá do skupiny Groupe SEB. Jedná se o jednoho z největších výrobců malých domácích spotřebičů na světě, a přestože zrovna roboty sám nevyrábí, vybral do portfolia mimořádně kvalitní kousky, u nichž navíc garantuje opravitelnost po dobu 10 let (to se týká i většiny jeho

dalšího portfolia). Česká ETA má v nabídce také kvalitní roboty, jen si, prosím, uvědomte, že ETA již není v podstatě výrobcem, ale pouze obchodní značkou a drtivou většinu své nabídky nakupuje u třetích stran. Její roboty dokonce pocházejí ze stejné továrny, odkud začal nakupovat roboty Tefal, takže vám prozradíme malé tajemství, které vám ani jedna z firem nemůže v žádné reklamě sdělit. Příslušenství robotů ETA a Tefal (řady Masterchef) je kompatibilní. Opomenout nesmíme ani tolik populární Sencor, který je také obchodní značkou a sám nic nevyrábí. Jeho dražší roboty jsou kvalitní, nemůžeme říct, že ne, ale my bychom přesto raději volili některou z tradičních značek, která svůj robot opraví i po dlouhých letech a bude pro něj stabilně nabízet pestrou paletu příslušenství.

Čínská výroba neznamená automaticky nižší kvalitu

V internetových diskuzích jsme si při přípravě speciálu všimli, že někteří lidé hodnotí negativně fakt, že jsou i dražší produkty vyráběny v Číně. Chápeme, že je celospolečenským trendem se na cokoli s označením „Made in China“ dívat tak trochu skrz prsty. A ano, je pravdou, že Čína na náš trh chrlí obrovské množství nekvalitních výrobků, spousta nejlacinějších značek v Asii od třetích stran nakupuje a následně s velkou marží prodává zboží nevalné kvality a nedlouhé životnosti. Přesto nelze házet vše do jednoho pytle, protože i v Číně fungují továrny zaměřené na kvalitu. Navíc zde provozují některé přední značky vlastní fabriky, nad kterými mají kompletní kontrolu ve všech fázích výroby produktu. A v takovém případě je opravdu jedno, zda robot, vysavač nebo myčka vznikly v Česku, Maďarsku, Turecku nebo právě v Číně. Rozdíl se postupně stírají, na což mají mimo jiné vliv přísné normy Evropské unie, které musejí značky a dodavatelé dodržovat, pokud chtějí na zdejších trzích své produkty vůbec nabízet. Nedivte se proto, pokud na robotu s cenou klidně přes 20 tisíc najdete, že byl vyroben v Číně. Kdyby vám ho měli kompletně vyrobit někde na Západě, stál by vás několik průměrných platů. Ostatně, ještě před 30 lety jsme kupovali například automatické pračky za ceny, kterým by dnes odpovídala částka nějakých 100 tisíc korun...

Konstrukce robotu

Mezi základní požadavky zákazníků v obchodech patří to, aby byl robot takzvaně celokovový. Nejde



NEJVÝKONNĚJŠÍ ROBOT NA TRHU
Nadále nejvýkonnějším kuchyňským robotem na trhu je model Kenwood Chef XL Titanium se 1700W motorem, díky kterému si poradí až se 4,5 kg koláčového těsta nebo 2,5 kg kynutého těsta. Robot má pro lepší přehlednost osvětlenou mísu a prodává se v různých verzích lišících se množstvím přibaleného příslušenství. Koupíte ho zhruba od 18 000 Kč.

o žádný zbytečný luxus, protože kov a masivní provedení těla s vyšší hmotností zajišťují robotu stabilitu i při zpracování většího množství těsta, které klade značný odpor. Lehký robot by se vám „roztančil“ na kuchyňské lince. Nicméně žádný robot na trhu není kompletně z kovu, tedy včetně všech součástí motoru. Ačkoliv může používat kovové převody, technicky je nemožné, aby byly úplně všechny součástky kovové. Prodejci nicméně většinou vycházejí z toho, co dostanou v prezentaci od výrobce nebo se dozvědí na školení, a firmy z marketingových důvodů problematiku často zjednodušují, takže vám v mnoha prodejnách budou tvrdit, že je robot celokovový. Symbolem kvality je už to, když robot kovové převody používá a nachází se v něm precizně vyrobený spolehlivý motor.

Výkon motoru aneb příkon není výkon

Mnoho zákazníků chce vybírat nový robot podle jeho výkonu, jenže mnohdy používají nevhodný parametr příkonu, který udává pouze to, kolik energie robot



ROBUSTNÍ KONSTRUKCE

Mezi prémiové roboty řadíme určité modely značky Tefal. Takzvaný MasterChef Grande (QB813D38) v kovovém provedení je osazený 1500W motorem. Přímo k tomuto modelu dostanete v základním balení nerezovou mísu (6,7 l), 3 litinové míchací nástavce, skleněný mixér (1,4 l), mlýnek na maso a kráječ a strouhací příslušenství. Na internetu ho koupíte za 12 499 Kč.

potřebuje ke svému chodu. Nehledě na to, že příkon nemusí být nutně vysoký, aby zvládl robot uhníst několik kilogramů těsta. Jak je možné, že roboty KitchenAid považované za jedny z nejlepších na trhu mají pouze 300W motor, zatímco vlnková loď značky Kenwood Chef XL Titanium má příkon 1700 W? První si poradí s až 2,7kg těsta a druhý 4,7kg, přičemž má téměř pětinasobný příkon. Proč? Vše se odvíjí od konstrukce motoru, jeho převodu a počtu otáček, při nichž motor pracuje. Roboty, které nedisponují funkcí mixéru nebo odšťavňovače a mají sloužit pouze ke zpracování těsta nebo tvorbě těstovin, nepotřebují dosahovat vysokých otáček motoru. Používají proto takovou konstrukci motoru, která i při 300 W bez problému zaručí zpracování 2,7kg těsta. Takový motor jim vyloženě znemožňuje připojení mixéru pracujícího při vysokých otáčkách. Roboty s velkým příkonem výstup pro vysokorychlostní příslušenství mají, takže umožňují jak zpracování velkého množství těsta, tak využití většího množství doplňkových funkcí. Pro vysokorychlostní příslušenství je určen speciální výstup motoru, zpravidla v horní části těla robotu, kam se nasadí zmíněný mixér nebo odstředivkový odšťavňovač. Při výběru se proto neřídte pouze příkonem, ale zjistěte si, co všechno robot umí a jaké k němu lze připojit příslušenství. Vždyť i nízkootáčkový robot dokáže odšťavňovat, ovšem pomocí nízkootáčkového šnekového odšťavňovače. Jak vidíte, často slychané tvrzení, že 500W robot nemá



NA MNOŽSTVÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ ZÁLEŽÍ Robotem nedělá pouze kvalita samotného těla a jeho konstrukce. Bez pestré palety příslušenství a možnosti rozšiřování funkcí dle potřeb domácnosti můžete koupě litovat. Ověřte si proto, co ke svým robotům jednotlivé značky nabízejí. Na fotce prezentace britského Kenwoodu na veletrhu IFA, která ukazuje bohatou nabídku doplňků pro roboty této značky.

dostatečný výkon, není úplně pravdivé. Určující je množství těsta udávané v kilogramech, které robot zvládne zpracovat.

Příslušenství

V této oblasti se v zásadě odděluje na trhu kuchyňských robotů zrna od plev, protože širší příslušenství

a kvalita jeho provedení jsou zásadní vizitkou každé značky. Jde určitě o další faktor, podle něhož poznáte, kdo vyrábí roboty kvalitně a věnuje se jejich výrobě dlouhodobě, od určitých oportunistů, kteří do své nabídky tuto kategorii zařadili čistě proto, že se jí několik let dařilo a výrobky šly na odbyt.

Příslušenství robotů by mělo být odolné, spíše masivní, mísa pro zpracování těsta určitě kovová stejně jako šlehací metly nebo hnětačí hák. Kupříkladu metla levnějších robotů je tvořena kovovými proutky, které snadno zmačknete, zatímco u prémiového robotu je znatelně odolnější. Vlastně postačí, když si příslušenství v obchodě potěškáte. Pokud má sloužit po mnoho let, musí být robustní a vyrobené z kvalitní nerezové oceli. Ne všechny součásti ale mohou být z kovu, například flexibilní metly musí být vyrobeny z odolného a vysoce kvalitního plastu. Při osobním seznámení s robotem to poznáte na první pohled a hlavně dotyk, jakmile vezmete příslušenství do ruky.

Všestranný robot by podle nás měl mít, ať už ve výbavě, nebo volitelně k dokoupení, mixér, mlýnek na maso, příslušenství na tvorbu těstovin různých druhů (minimálně špaget a lasagní), mlýnek na kávu/mák (jde vlastně o takový mini sekáček), odšťavňovač a food processor s kráječem a strouhačem. S takovým robotem zvládnete v kuchyni většinu činností a nahradí celou řadu separátně prodávaných spotřebičů.

287596/14 INZERCE

Tefal

Ultrablend Cook
ultra vysokorychlostní mixér

**Uvolněte
VÍCE CHUTI**

s teplými
& studenými recepty

8 PROGRAMŮ



Roboty a mixéry začínají umět vařit. Má smysl investovat do modelu s funkcí tepelné úpravy jídla?

Pozvolným, leč již viditelným trendem je přidání topného tělesa nebo indukční cívky do robotu a mixéru. Místo toho, abyste suroviny pouze zpracovali, následně je přelili či přesypali do hrnce a nakonec vařili na plotně, můžete celý proces přípravy zvládnout v jednom zařízení. A bez manuálního míchání. Nezní to báječně?

Labutí píseň instantních směsí?

Na trhu už delší dobu panují dva trendy, svým způsobem protichůdné. Jedním je větší poptávka po kvalitních potravinách, čerstvosti a ryzí chuti. Někdejší prodejní hity, jako polévky v sáčku, předpřipravené omáčky nebo dokonce hotová jídla ze supermarketu mají proto svůj zlatý věk už za sebou. Výrobci potravin se nás podařilo v minulosti přesvědčit, že je lepší koupit až několiknásobně dražší mix na palačinky nebo hráškovou polévku v prášku místo toho, abychom si vše připravili sami doma. Často za téměř stejnou dobu, ve vyšší kvalitě, s lepší chutí a při srovnatelných nákladech. Člověk si dnes občas při procházení uličkami supermarketu musí položit otázku, proč „proboha“ tohle a tamto dřív kupoval.

Na druhou stranu jsme z pohodlnější, nechceme už mýt nádoby v ruce a věšet prádlo na sušák. V kuchyni se snažíme zbavit leckteré manuální činnosti a delegovat ji na domácí spotřebiče, jako jsou mixéry, kuchyňské roboty, kráječe a další. Druhým trendem je tedy snaha si maximálně zjednodušit život. Zde by se tedy nabízelo kupovat ony „prefabrikáty“, jenže to je v rozporu s prvním popisovaným trendem. Čerstvost, kvalita a přitom menší manuální úsilí při vaření ne-

jsou utopií. Právě kombinaci těchto trendů jdou vstříc nejnovější roboty a mixéry s funkcí vaření, protože vše připraví ze svěžích pečlivě vybraných surovin, ovšem s minimálním vkladem vaší práce. Na trhu se objevily už před několika lety, jenže byly dlouho nedocenené a opomíjené. Doba pro jejich větší rozšíření došla, zdá se, až nyní.

Roboty s funkcí vaření

Vůbec prvním a zatím jediným robotem klasické koncepce s výklopným ramenem, který oplývá systémem pro vaření, je vlnková loď značky Kenwood, model Cooking Chef, jehož druhá generace byla uvedena na trh teprve loni. Jedná se o plně vybavený vysoce výkonný robot s 1500W motorem a indukčním vařičem s tímtež příkonem. Kenwood oproti starší verzi přidal 20 automatických receptů, u kterých sám robot zvolí vhodnou teplotu, intenzitu míchání a teplotu vaření. Na displeji vás pak informuje o fázích přípravy, zatímco vy jen přidáváte dle receptu suroviny. Naprosto zásadní funkcí je možnost nastavení teploty s přesností na 1 °C. Můžete si tak troufnout na takové delicately, jako je holandská omáčka nebo sabayone (omáčka ze šumivého vína a žloutků vhodná na dezerty), které vyžadují při manuální přípravě notnou dávku umu a zkušeností. S přesně řízenou teplotou a automatickým mícháním je zvládne každý.

Trochu jinou koncepcí je robot kombinovaný s chytrým hrncem. Vlastně jde o takový food procesor s pohonem v základně, u kterého najdete automatické programy, abyste nemuseli vaření a zpracování surovin příliš kontrolovat. Například v něm připravíte současně boloňskou omáčku a těstoviny. Omáčka se míchá a vaří ve spodní části mísy, těstoviny připravují na páře v sekundární vložené míse. Velmi jednoduše a rychle s tímto zařízením vykouzlíte omáčky, dušené pokrmy nebo polévky. Možností je skutečně mnoho, a přitom stačí jen pár stisknutí tlačítek. Na západních trzích je tento typ robotu poměrně populární.

Na český trh ho už před několika lety uvedl Tefal, ale čeští zákazníci na takový typ výrobku nebyli ještě připraveni. Řešení Tefalu se jmenuje Cuisine Companion, do češtiny přeloženo jako „kuchyňský nebo kulinářský společník“. Ještě ho seženete, ale možná se vyplatí počkat, protože by měla být uvedena jeho inovovaná verze. Druhou značkou, která ho má v nabídce, je britský Kenwood, jehož zařízení má integrovaný krouhač z něhož suroviny padají přímo

do mísy, kde se vaří. Jeho kCook Multi se na český trh teprve chystá.

Stolní mixéry s funkcí vaření

Poměrně mladou kategorií jsou mixéry s integrovaným vařičem. Buď se jedná vyloženě o klasický stolní mixér, jako je na vedlejší straně prezentovaný model Tefal Ultrablend Cook, který zůstává zatím jediným svého druhu, nebo takzvané polévkovary. U druhé jmenované skupiny jde o jakousi kombinaci miniaturního mixéru a varné konvice. Do polévkovaru nasypete suroviny, spustíte vybraný program a jen čekáte na indikaci, až je polévka hotová. Před časem uvedl na trh tento výrobek francouzská Tefal a nyní ho silně propaguje belgická firma DOMO nebo britský Morphy Richards. Znovu jde o výrobek s maximální automatizací funkcí a minimálními požadavky na manuální činnost uživatele. Některé modely mohou posloužit také k přípravě menšího množství džemu nebo smoothie, to v případě, že je zapnete v režimu bez varné funkce.



DIGITÁLNÍ POLÉVKOVAR
Britská značka Morphy Richards dodává na český trh tento povedený polévkovar, který poslouží i pro studenou kuchyni a funguje jako běžný mixér. Je vhodný pro výrobu domácích koktejlů smoothie či čerstvých džusů. Hlavní devízou je ale kombinace mixování a vaření, díky níž prakticky bez práce vykouzlíte lahodnou polévku z čerstvých surovin. Prodává se za 3 599 Kč a hledejte ho pod označením Total Control Soup Maker MR-501020.



ROBOT A AUTOMATICKÝ HRNEC V JEDNOM
Takto vypadá zařízení, které zpracuje a uvaří suroviny za vás – jedná se o kombinaci food procesoru a robotu. Konkrétně na fotce je výrobek Kenwood kCook Multi CCL400WH. Kenwood ho v Česku nenabízí, ale měl by časem uvést jeho inovovanou verzi, která nabízí dokonce propojení se smartphonem.

Zpracování surovin a vaření přímo v mixéru? Tefal Ultrablend Cook to dokáže

Stolní mixér si snad každý pojí s rozmělnováním surovin, přípravou krémových polévek, drcením ledu a podobně. Mnoho rozmixovaných surovin pak ale vyžaduje ještě tepelnou úpravu. Značka Tefal proto letos přišla na trh s vůbec prvním stolním mixérem, který jídlo nejen rozmixuje, ale také uvaří.

Vysokorychlostní mixování

Zřetelným trendem na současném trhu je nástup takzvaných vysokorychlostních mixérů, které si poradí s prakticky jakýmkoliv surovinami ve velmi krátkém čase. Připravit v nich můžete širokou škálu pokrmů od polévek, ovocných pyré a marmelád přes vydatné omáčky až po populární mixované nápoje „smoothies“. Koňumace takto připravených delikates zajistí dostatečný přísun živin, které jsou potřebné pro správné fungování organismu. Můžete namítnout, že toto zvládne vlastně jakýkoliv mixér. Jenže rychlé zpracování zaručí, že nedojde ke ztrátě obsažených vitálních látek. Výkonný mixér si poradí s tuhou vlákninou všech druhů surovin, ale i slupkou, jádrem, semínky, tím dostane do připravovaného jídla daleko více. Vysokorychlostní mixování navíc uvolňuje více chutí, aromatických látek a nedochází ke zhnědnutí zpracovávaných surovin, což garantuje vyšší gastronomický zážitek. Aby mixér dostatečně narušil celulózové stěny rostlinných buněk a umožnil tak našemu tělu snadné absorbování antioxidantů a vitamínů, měl by ideálně zvládat nejméně 30 000 otáček za minutu.

Unikátní funkce vaření

Vysokorychlostní rozmixování surovin je samozřejmě velmi důležité. Ostatně Tefal nabízí v této oblasti několik mixérů, ale nad veškerou nabídkou na trhu stojí potom model Tefal Ultrablend Cook (BL962) se 6 nerezovými noži ve 3 úrovních, 45 000 otáčkami za minutu a samozřejmě jedinečnou funkcí vaření. Na výběr máte 8 automatických programů, přičemž některé zahrnují i onu tepelnou úpravu. To znamená, že zpracování surovin a jejich následné vaření probíhá zcela automaticky. Teplotu vaření můžete manuálně regulovat stejně jako rychlost mixování, a to v 10 stupních. Skleněný džbán o objemu 2 litry je samozřejmě odolný vůči vysokým teplotám i teplotním šokům.

Tefal Ultrablend Cook BL962

- Vysokorychlostní mixér s funkcí vaření
- 8 automatických programů
- Drcení ledu
- Příkon: 1 300 W
- Maximální otáčky: 45 000 ot./min.
- Čepelí: 6 čepelí (třiosé)
- Materiál nádoby: sklo
- Užitečný objem nádoby: 1,75 l
- Celkový objem nádoby: 2 l
- Hmotnost: 6,16 kg
- Barva: šedá

Teplé

Studené



ANKETA: Nové technologie u varných desek i trub činí přípravu jídla mnohem jednodušší, leccos díky nim nejde ani zkažit. Které inovace posledních let považujete za stěžejní a proč?



Jakub Říha
produktový manažer CZ&SK
Amica

Pro značku Amica byla vždy stěžejní co nejlepší kvalita spotřebičů tak, aby bylo pečení co nejefektivnější a dosahovalo se nejlepších výsledků na talíři. S tím je spojená optimalizace pečicího prostoru u trub, a to jak z hlediska cirkulace horkého vzduchu, tak možnosti umístit pečicí plech až na 6 úrovní. Velkou výhodou je pak určité pyrolytické čištění, které usnadní údržbu trouby a které od roku 2019 naleznete i u nových modelů trub řady Amica X-type. Pro pečicí trouby Amica je každopádně největší novinkou systém Automatic Door Opening, který umožní otevřít dveře trouby pouhým dotekem na madlo. Pokud tedy již držíte pekáč nebo plech v ruce, nemusíte ho odkládat, ale rovnou ho vložíte do trouby.



Jiří Rada
Sales Manager a Built-in Manager
Candy Hoover

Nové technologie pomáhají a výrazně zjednodušují ovládání domácích spotřebičů. Z našich výrobků bych vyzdvihl zejména troubu Watch&Touch s tabletem místo dvířek a online připojením. Jednodušší už snad pečení a příprava jídla být ani nemůžou. Nastavíte si svůj recept v jednotlivých intuitivních krocích a pak už stačí stisknout pouze „Start“. Čas během pečení jídla si můžete zpříjemnit zhlédnutím nějakého filmu nebo kontrolou e-mailů, a to vše na troubě. Myslím si, že do budoucích let se propojení domácích spotřebičů s chytrou domácností stane samozřejmostí.



Antonín Bouma
produktový manažer
Beko

Těžko vyzdvihnout co je stěžejní inovací. U trub to může být třeba velmi zajímavá funkce Surf, kdy foukáním horkého vzduchu i z bočních stěn zajistíme mnohem lepší distribuci tepla, a tedy i pečení. Nebo Split&Cook, kdy troubu rozdělíme na dvě samostatně ovládané prostory s možností dokonale upéct dvě rozdílná jídla najednou. A to s až 80stupňovým rozdílem teplot. Pro zdravé stravování je velmi zajímavá možnost vařit v páře bez ztrát nutričních hodnot. Buď přímo v parní troubě, nebo s volitelným příslušenstvím SteamHealth, které dodáváme a lze ho používat s jakoukoliv pečicí

troubou na trhu. Ještě bych zmínil indukční desky. Modely s takzvanými flexi zónami patří k velkým hitům současnosti. Spojíte na nich až 4 varné zóny do jedné a můžete tento celek jednoduše ovládat. A zapomenout nesmím ani na snadné instalace EasyFit, či Plug and Play zapojení k zásuvce s 230 V.



Karolína Novotná
Category Manager - vestavné spotřebiče
BSH domácí spotřebiče

U indukčních varných desek například smažicí senzor PerfectFry, který automaticky udržuje nastavenou úroveň teploty v pánvi, aby bylo vše dokonale a rovnoměrně osmažené, ať už připravujete vajíčka, palačinky, řízky nebo steak. Podobně hlídá senzor PerfectCook teplotu v hrnci, aby už nikdy nic nepřeteklo ven. U trub jsou to automatické programy, teplotní sonda PerfectRoast, která hlídá vnitřní teplotu pokrmů, nebo senzor pečení PerfectBake, díky němuž už nemusíte při pečení koláčů nebo bábovek používat špejli. Trouba sama upozorní, až bude hotovo. Moderní trouby nabízejí i řešení pro snadnou údržbu. Stačí stisknout tlačítko a veškerá mastnota a nečistoty se při vysoké teplotě spálí na popel.



**EXTRA VELKÝ OBJEM
A PEČENÍ S PODPOROU PÁRY**
Německá značka Grundig má ve své nabídce zajímavou troubu s opravdu nadstandardně velkým pečicím 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. Zajímavá je ještě technologie Multi-Taste pro ještě rovnoměrnější distribuci horkého vzduchu také z bočních stěn trouby. Trouba se prodává za 18 990 Kč.

Na trhu s kuchyňskými roboty působí spousta značek, ale jen některé mají v jejich vývoji a výrobě dlouholetou tradici. Proč by měl zákazník zvolit výrobek od tradiční značky a zpravidla za něj zaplatit víc?



Lenka Majková
produktová manažerka - Tefal
Groupe SEB

Značka s tradicí, třeba jako Tefal, má spotřebitelům co nabídnout. Během více než šedesátileté historie můžeme s jistotou říct, že naši vývojáři v dobou daných technologických možnostech vždy volí to nejdokonalejší. A o kvalitní design produktů usilujeme právě proto, aby si spotřebitelé koupili produkt, který dlouho vydrží. Navíc značka Tefal i na českém trhu představila projekt „Opravitelný výrobek po dobu 10 let“, kdy se zavazujeme k opravitelnosti našich výrobků - tomu jsme uzpůsobili logistiku, skladovací prostory a také jsme rozšířili síť autorizovaných servisních center. Chceme, aby se naši zákazníci mohli na značku Tefal spolehnout, ať už v jakékoli kategorii produktů.



Lea Bartáková
brand manažerka - Kenwood
De'Longhi Praga

Říká se, že s věkem přichází zkušenost. Po desetiletí se piluje kvalita a vytváří tradice. Myslím, že v dnešním světě spotřebního zboží si zákazníci čím dál tím více zase všimají a cení kvality tradičních značek, za kterou jsou ochotni si připlatit. Lidé si často kuchyňské roboty kupují na celý život. Chtějí pomocníka, který jim pomůže dosáhnout lepších výsledků a bez námahy. Byl to právě britský Kenwood, kdo přišel na trh s obrovskou inovací v podobě kuchyňského robota Cooking Chef se zabudovanou funkcí indukčního vaření přímo pod pracovní mísou. Díky desetiletím prověřené kvality je Kenwood mistrem svého oboru, a nejen díky tomu je zákazníky vnímán jako dlouhodobá jednička mezi kuchyňskými roboty v Evropě.

283755/64 ▼ INZERCE

Kuchyňský robot Creation Line: všestranný pomocník při vaření a pečení



Vaříte a pečete rádi a často? Pak určitě oceníte pomoc výkonného kuchyňského robota.

Neobyčejný výkon pro dokonalá těsta

Robot Bosch MUM58M59 s motorem o výkonu 1000 W snadno zpracuje velké množství surovin. Zvládne připravit těsto z až 1 kg mouky a dalších přísad. Objemná nerezová mísa (3,9 litru) a 3D planetární míchání s jedinečným pohybem ve třech směrech zároveň zaručují perfektní promísení až 2,7 kg piškotového těsta nebo 1,9 kg kynutého těsta.

Obsluha už nemůže být jednodušší

Inovativní systém Easy ArmLift se zapíná stiskem tlačítka a pomáhá při zvedání multifunkčního ramene, což usnadňuje a urychluje plnění mísy i výměnu nástrojů na zpracovávání těsta. Uvítáte určitě i automatickou parkovací pozici. Multifunkční rameno má tři stupně pohonu v rozdílných polohách.

Multifunkční pomocník

Využití robota je velice variabilní. Příslušenství obsahuje profesionální cukrářskou sadu (míchací metla se silikonovým okrajem, šlehací metla celokovová s nastavitelnou výškou, hnětací

hák s ochranou převodovky), dále průběhový krouhač s kotouči na krouhání, strouhání a krájení, mixér, masomlýnek nebo lis na citrusy.

Více na www.bosch-home.com/cz





Extra štíhlá vinotéka Vestavná vinotéka Candy CCVB 15

Ne každý má doma místo na pořádnou dvou- či třízónovou vinotéku na několik desítek lahví nebo není takovým milovníkem vína, aby do ní investoval, ale přesto by čas od času ocenil správně vychlazenou lahev. Řešením může být tato cenově dostupná a kompaktní vinotéka italské značky Candy, která pojme 7 lahví a je pouhých 15 cm široká. Její výška je potom 86,3 cm. Nastavit v ní můžete pomocí elektronického ovládání s displejem teplotu v rozmezí 5 °C až 22 °C. Dvířka obsahují kroužkové sklo a vnitřní prostor nepostrádá LED osvětlení.

Doporučená cena: 7 990 Kč

Teplotní sonda a snadné čištění pyrolýzou

Multifunkční trouba Siemens iQ500 HB578G5S0

Pečicí trouba Siemens z řady iQ500 získala letos cenu iF Design Award a nabízí celkem 9 druhů ohřevu s elektronickou regulací teploty. Mezi její velké přednosti patří nepochybně systém activeClean - tímto názvem označuje Siemens pyrolýzu, která spálí veškeré nečistoty na prach. Z dalších funkcí jmenujme coolStart pro přípravu hluboce zmražených potravin bez jakéhokoliv předehřívání trouby nebo soubor automatických programů cookControl30, díky kterým i méně zkušenější kuchaři zvládnou dokonale vykouzlit na talíři hotové gastronomické divy. A bát se nemusíte ani masa, protože trouba disponuje teplotní sondou roastingSensor, která ohlídí vnitřní teplotu potraviny a upozorní vás, kdy je propečena dle vašich požadavků. Vnitřní objem pečicího prostoru je 71l.

Doporučená cena: 22 990 Kč



Mimořádný výkon a bohaté příslušenství

Kuchyňský robot Tefal MasterChef Grande QA813

V letošním roce představila značka Tefal největší modely kuchyňských robotů s vysokým výkonem a prémiovým celokovovým provedením včetně převodů. Robot používá motor o příkonu 1500 W, velkou nerezovou mísu o objemu 6,7l a 3 kvalitní litinové nástroje (hnětení, míchání a šlehání). Duální planetární pohyb, kdy se hlava robotu a vybraný míchací nástavec pohybují opačným směrem proti sobě, přináší ještě kvalitnější a důkladnější zpracování všech surovin bez jejich ulpívání na bocích mísy. Na těle robotu najdete celkem 4 různé výstupy motoru pro připojení rozličného příslušenství. Přímo součástí základní výbavy je také skleněný mixér (1,4 l), krájecí a strouhací nástroje či mlýnek na maso. Díky tomu jim nahradíte v kuchyni hned několik separátních spotřebičů a ušetříte cenný prostor.

Doporučená cena: 17 990 Kč



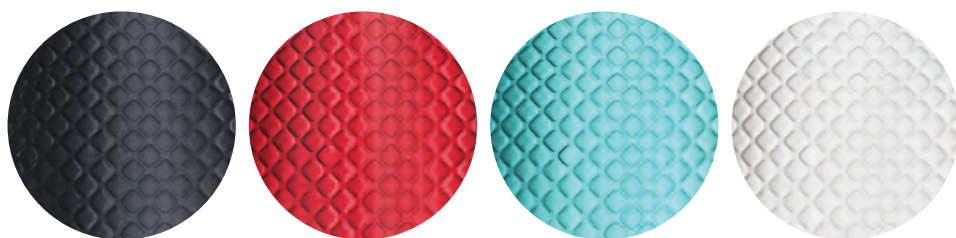
Podpora páry a automatické otevření dvířek

Multifunkční trouba Amica X-type TXB 121 NTCRBGKX

Již brzy bude uvedena na trh nová řada vestavných spotřebičů X-type od značky Amica. Mimo jiné v ní najdete tuto troubu s nadstandardním objemem 77l a s funkcí připařování, tedy pečením s přidáváním páry. Díky němu je maso šťavnatější a pečivo vláčnější. Trouba má také systém pozvolného a tichého otevření dvířek, k jehož aktivaci stačí jen lehce do dvířek „tuhnout“, například loktem. Tato funkce přijde vhod hlavně ve chvíli, kdy budete mít plné ruce. Celkem má trouba 11 typů ohřevu včetně grilu a horkého vzduchu. Nepostrádá dvojicí teleskopických výsuvů a katalytické samočisticí desky. Ovládání řeší Amica kombinací dotykových ploch a tradičních otočných voličů.

Doporučená cena: 9 990 Kč





Snídaňová kolekce v jedinečném designu a barvách

Rychlovarná konvice Kenwood ZJM810 a topinkovač Kenwood TCM811

Na podzim letošního roku představila značka Kenwood novou snídaňovou kolekci Mesmerine s neotřelým designem a barvami, které rozzáří každou kuchyň. Nová řada je k dispozici ve 4 barevných variantách s unikátním 3D povrchem – smetanově bílé, červené a modré a černé. Konvice poskytuje ideální rodinnou kapacitu 1,6l a používá odnímatelné víko pro jednodušší doplňování vody. Základna je otočná o 360°, což usnadňuje zvedání i pokládání konvice. Nechybí ani světelná indikace provozu a vyjímatelný filtr zachycující vápenaté usazeniny. Topinkovač řady Mesmerine s dvěma sloty nabízí 6 stupňů opékání, které si snadno nastavíte na osvětlené kontrolce, včetně funkce rozmrazení a funkce stop. Díky vyjímatelnému tácku na drobky se jednoduše udržuje čistý pro další použití.

Doporučená cena: 2 990 Kč (konvice) / 2 990 Kč (topinkovač)



100% pára, pečení i kombinace

Multifunkční parní trouba Beko BIDM 15500 XDS

Nejen vaření ve 100% páře či sterilizace dětského nádobí, ale také pečení s přídavkem páry či klasické pečení umožňuje tato trouba značky Beko. Snadno se udržuje čistá, a to jak uvnitř díky parnímu čištění SteamShine+, tak z vnějšku díky plně dotykovému ovládání, které lze spolu s displejem jednoduše otřít. Celkem najdete v její nabídce 20 programů včetně kynutí těsta, zavařování, sušení potravin, výroby jogurtu, pomalého pečení nebo šetrného parního rozmrazování. Pečící prostor má 71l a obsahuje dvojitý teleskopický výsuv.

Doporučená cena: 26 990 Kč

288341/43 ▼ INZERCE

Emanuele Ridi

DOPORUČUJE



Revoluční trouba s plně dotykovými dvířky

Candy uvádí novou troubu Watch&Touch, přelomové řešení spojení vaření a zábavy!

Inovativní troubu můžete ovládat plně dotykovou 19 palcovou obrazovkou a díky integrované HD video kameře vidět průběh pečení ze všech stran aniž byste troubu otevírali.

Troubu Watch&Touch je možné připojit k wi-fi a ovládat pomocí aplikace Simply-Fi ať jste kdekoli. Díky tomuto připojení je možné také navštívit webové stránky s novými recepty, zprávami ze světa, nebo si pustit k vaření oblíbený pořad.

www.candy-hoover.cz

CANDY

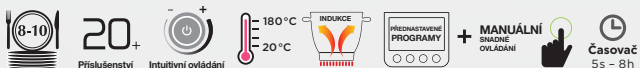
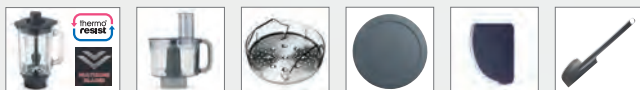


COOKING CHEF

Kuchyňský robot S FUNKCÍ VAŘENÍ



K-metla Spirálový hnětací hák Šlehačí metla Flexi metla Speciální vařicí metla



KENWOOD

Více na www.kenwoodworld.cz