



Temný lyrik Leonard Cohen

Nikdy nebyl rebel, jeho zpěv byl monotónní. Přesto oslovil miliony posluchačů.

KULTURA

str. 13



Americký příklad

Francie se po překvapivém výsledku amerických voleb obává Le Penové.

ZAHRANIČÍ

str. 10

📈 CZK/EUR • 27,055 / -0,035 Kč 📈 CZK/USD • 24,802 / +0,002 Kč 📉 PX • 900,99 / -0,08 % 📉 EURO STOXX 50 • 3 030,02 / -0,54 % 📉 ZLATO • 1236,45 \$ / -2,53 %

KOMENTÁŘ: TECHNOLOGIE MOCI A JEDEN OMYL / str. 12

Krátce

Sobotka posílí ve straně, zaváže si vlivnou Prahu

Premiér Bohuslav Sobotka odvolá nejslabšího ministra za ČSSD Jiřího Dienstbiera a ministra zdravotnictví Svatopluka Němečka. Jejich výměnou za významné členy pardubické a pražské sociální demokracie Jana Chvojku a Miloslava Ludvíka posílí řady svých podporovatelů v těchto regionech. **str. 2**

Hollandia dá 150 milionů na zvýšení výroby jogurtů

Karlovarský výrobce jogurtů Hollandia ze skupiny Hopi podnikatele Františka Piškánina chystá největší investici v historii firmy. Jejím cílem je zvýšit kapacitu výroby více než o polovinu nejen kvůli poptávce v Česku, ale i na nových zahraničních trzích, jako je Polsko. **str. 7**

Tesla míří do Evropy

Americká společnost Tesla plánuje rozšířit výrobu elektromobilů do Evropy. Firma si zatím jen vytypovala tři oblasti, kde by mohla nová továrna stát: ve Španělsku, Francii a v Nizozemsku. **str. 8**

přečtěte si:

SPECIÁL

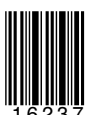
Domácí spotřebiče

Dostupnost bytů klesá

Navzdory rekordně nízkým úrokům z hypoték se lidem možnost koupě bytu **vzdaluje**. Koncem září za něj platili v průměru **101 měsíčních mezd**. Bydlení ve vlastním je tak vyšlo nejdražší za posledních šest let. A v nejbližších měsících **nebude lépe**. **UDÁLOSTI / str. 3**



Foto profimedia.cz



9 771803 454307 16237

Zápisník Jany Havligerové



Hraběcí rady

Mluvíci prezidenta Jiří Ovčáček už zase hledal. A tentokrát našel. Důkazy o přítomnosti amerického velvyslance Andrewa Schapira na oslavách 28. října na Pražském hradě (popíral ji Miloš Zeman) totiž nešlo přehlédnout. Dokládá ji fotografie z ceremoniálu i svědectví německého ambasadora Arndta Freytaga von Loringhoven, vedle kterého Schapiro seděl. Ovčáček ovšem nedává kůži zadarmo. Omluva za nepravdivé tvrzení zní: „Pokud nebyla informace o tom, že velvyslanec Andrew Schapiro nedorazil 28. října na Hrad správná, prezident se omlouvá.“

Jiří Paroubek, který po volbách v roce 2010 opustil vedení sociální demokracie a zakrátko i řady straníků, se v poslední době pasoval do role neoficiálního poradce ČSSD. Současné dění ve straně, a především kroky předsedy Bohuslava Sobotky komentuje málem obden. A jistě se v partaji najdou lidé, kteří na jeho hlášky slyší. Skoro to vypadá, jako by se v některých hlavách rodil plán na slavný comeback.

ODS chce snížit spotřební daň na pivo jako kompenzaci restauratérům za zavedení elektronické evidence tržeb. To už jsme přece někde slyšeli... Ale ne. Jasně, byl to šéf hnutí ANO, ministr financí Andrej Babiš, a chtěl ze stejného důvodu snížit sazbu daně z přidané hodnoty. Brr – opisovat, to se přece nedělá. Na druhou stranu, co by člověk, natož potom strana před parlamentními volbami, neudělal pro zvýšení popularity.

Protagonisté dne



Michal ŠKODA

GENERÁLNÍ ŘEDITEL HOLLANDIE

Poptávka roste a výrobce jogurtů proto chystá největší investici ve své historii – zvýší kapacitu výroby více než o polovinu.

str. 7



Nárendra MÓDÍ

INDICKÝ PREMIÉR

Indie v rámci boje proti šedé ekonomice zrušila platnost dvou bankovek. Kontroverzní krok vyvolal hodinové fronty v bankách.

str. 9



Juan Manuel SANTOS

KOLUMBIJSKÝ PREZIDENT

Ve své funkci se rozhodl ukončit více než půlstoletí trvající občanskou válku a neodradilo jej od toho ani nedávné neúspěšné referendum.

str. 10

Budoucí ministři

Jan Chvojka – ten, co „zavařil“ ministru Babišovi

Chvojka navrhl a sněmovna schválila paragraf, který budoucím členům vlády v podstatě zakazuje provozovat, případně vlastnit média.

Více E15.cz



Miloslav Ludvík – schopný ředitel Motola známý z kauzy „kuliši“

Ludvík, dlouholetý ředitel přímo řízené nemocnice a zkušený komunální politik, kdysi na poradě v nemocnici mluvil o VIP pacientech jako o kuliších a nabádal personál, aby se k nim choval příkladně. Více E15.cz



Sobotka posílí ve straně, zaváže si vlivnou Prahu

■ Odchod dvou členů vlády za socialisty nebudí ve straně výraznější nevoli. Premiér Bohuslav Sobotka tlačí i na ministra dopravy Dana Ťoka.

Pavel Otto

Premiér Bohuslav Sobotka se chystá na březnový sjezd socialistů. Odvolá nejslabšího ministra za ČSSD a ve straně neoblíbeného Jiřího Dienstbiera zodpovědného za lidská práva spolu s ministrem zdravotnictví Svatoplukem Němečkem. Jejich výměnou za významné členy pardubické a pražské sociální demokracie Jana Chvojku a Miloslava Ludvíka posílí řady svých podporovatelů o tyto regiony, zvláště o vlivnou Prahu. Dienstbier pro něj už delší dobu nijak přínosný nebyl a o Němečka by se mohla začít zajímat policie.

Sobotka, který po prohraných krajských a senátních volbách oslabil, bude na sjezdu obhajovat funkci. Myslet musí i na klíčový souboj o Poslaneckou sněmovnu, který se uskuteční za necelý rok. „Chci, aby kurz sociální demo-

kracie byl zřetelnější, aby vládní tým byl kompaktní a vláda byla výkonná až do samého konce volebního období,“ řekl. Změny ministrů jsou podle premiéra nutné, aby ČSSD dokázala voličům, že to s levicovou politikou myslí vážně.

Rošádu ve Strakově akademii uspišil stupňující se kritikou Sobotky sám Dienstbier. Většina partaje jeho odchodu nelituje, Němečkův konec mrzí hlavně jeho severomoravskou organizaci.

Šéf ANO Andrej Babiš, který oba ministry dlouhodobě napadal, se tváří jako vítěz. „Jsem rád, že pan premiér konečně došel ke stejnému závěru jako já. Výměny ale nastaly pozdě,“ uvedl.

Dienstbier byl jako ministr málo vidět, s většinou podnětů kvůli nízké podpoře neuspěl. A i když měl v gesci kauzu koncentračního tábora v Letech, body za jednání o výstavbě památníku sbíral jeho vládní kolega za KDU-ČSL Daniel Herman. Syn známého diplomata a politika si navíc sebestředným vystupováním udě-

lal ve straně, a především v její pražské buňce vedené ředitelem motolské nemocnice Ludvíkem, mnoho nepřátel.

Němečka tíží nákup přístroje CiberKníže pro Fakultní nemocnici Ostrava, v jejímž čele stál. Podle kriminalistů byl o 65 milionů korun předražený.

Vyšetřování zahájené v roce 2014 po trestním oznámení ministra financí pokračuje. Před sněmovními volbami by mohlo být pro Babišovo hnutí příležitostí, pro ČSSD naopak ohrožením. Němeček sice prosadil řadu změn, naproti tomu nedokázal personálně stabilizovat nemocnice.

Prezident Miloš Zeman po včerejší schůzce na zámku v Lánech oznámil, že ještě do jmenování nových ministrů se seje s Ludvíkem a Chvojkou. Prezident přijme i odcházejícího ministra Němečka, aby mu poděkoval za vykonanou práci. O končícím ministru Dienstbierovi, se Hrad nezmínil.

NÁZORY str. 12

Výměnou ministrů
posílí
Sobotka řady svých
podporovatelů.

Byty jsou oproti příjmům nejdražší za šest let

■ V příštích dvou letech bude dostupnost bytů ještě dále klesat.

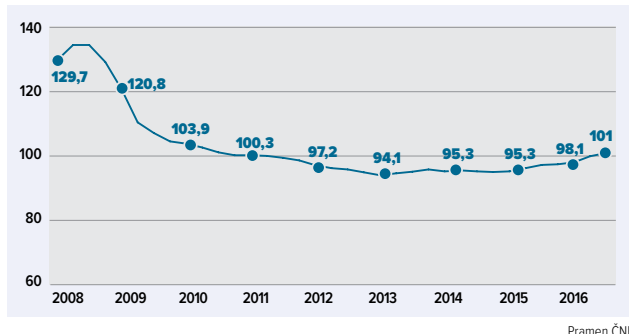
Jaroslav Bukovský

Ceny bydlení se čím dál více vzdalují možnostem českých domácností. Na konci letošního září zaplatili zájemci za byt podle dat ČNB v průměru 101 měsíčních mezd. Bydlení ve vlastním je tak vyšlo nejdražší za posledních šest let. V příštích letech má dostupnost bydlení dále klesnout. Příjmy podle ekonomů porostou pomaleji než ceny realit, financování bydlení má zdražit i kvůli přísnější legislativě i omezením ČNB.

Napětí na reálném trhu roste. „Poptávka po nemovitostech převyšuje nabídku. Stává se čím dál tím častěji, že jsme schopni rezervovat nemovitosti v řádu několika dnů, a to rovnou klienty z naší databáze poptávajících,“ popisuje stav trhu Michal Kresta z realitky Sting. Poptávku živí levné hypotéky; průměrný zářijový úrok klesl podle Hypoindexu Fincentra na rekordních 1,82 procenta. Klesající úroky podle listopadové zprávy o inflaci ČNB vyhnaly ceny realit za poslední rok o desetinu výše, příjmy Čechů ale vzrostly jen o čtyři procenta. Obdobný trend prý setrvává. „Pro příští dva roky očekáváme, že růst cen bytů zpo-

malí na zhruba čtyři až pět procent ročně,“ předpokládá analytik České spořitelny Jiří Polanský. Podle ČNB by přitom měly reálné příjmy v příštích dvou letech růst jen tříprocentním tempem, tedy až téměř o polovinu pomaleji. Historicky nejdražší byly v Česku byty oproti příjmům na jaře roku 2008, tehdy za ně zájemci o bydlení platili 134násobek mzdového průměru v zemi. Nejvstřícnější byl reální trh naopak v zimě 2013, průměrný byt tehdy vyšel na 94 měsíčních výplat. Tlak na další růst cen prý vytvoří slabá výstavba. „V Praze, která je určující i pro čísla za celou republiku, je velký problém s met-

Poměr ceny bytu k průměrné měsíční mzdě



ropolitním plánem a stavebními předpisy. Výsledkem je nedostatečná nabídka bytů,“ říká hlavní ekonom Komerční banky Jan Vejmelek. Přísnější regulace naopak zájem omezí. „Bankám vzrostou náklady na zdroje, což se odrazí i ve vyšší úrokové sazbě u hypotečních úvěrů,“ uvádí mluvčí Komerční banky Pavel Zúbek s odkazem na nový zákon o spo-

třebitelském úvěru platný od letošního prosince. Podle zdrojů z trhu chystají někteří z velkých hráčů od prosince či od Nového roku zvýšení úroků v řádu desetin procenta, a to zejména na delších úrokových fixacích. Poptávku po bydlení mohou snížit i restriktive ČNB. Banka hodlá dále omezit strop pro hypoteční úvěry už od dubna příštího roku.

Zubaři zvolili změnu. Moderátora Šmuclera

■ Podnikatel, moderátor a zubní chirurg Roman Šmucler stane v čele zubařů. Sněm České stomatologické komory o víkendu těsným poměrem hlasů odmítl pokračování linie stávajícího vedení.

Adéla Čabanová

Novou dynamiku jednání se zástupci státu a posílení vlivu České stomatologické komory. To očekávají delegáti sněmu zubařů od svého nově zvoleného prezidenta Romana Šmuclera, který je povede od roku 2017 do roku 2021. Známý zubař a moderátor ve druhém kole volby těsně zvítězil nad dosavadním viceprezidentem Robertem Houbou.

Významným problémem pro zubaře jsou úhrady od zdravotních pojišťoven. Ty u některých výkonů kryjí jen zlomek skutečných nákladů.

Podle Šmuclera se dnes zubaři, kteří nedovyberou peníze od svých pacientů, nemají šanci uživit. Spoluúčast sice podle něj má prokazatelně dobrý vliv na to, jak o své zuby lidé pečují, ale dopadá na pacienty, kteří si doplácet nemohou. „Je nutné se postarat o chudé pacienty, o které nemá kdo pečovat,“ říká Šmucler. „Musíme si říci, co s tím. Jestli se zvýší úhrady, nebo třeba vzniknou dotované ordinace, kde budou lékaři doplácet třeba obce

nebo kraj. Někdo to zaplatit bude muset,“ dodává.

Pod jeho vedením by ale prý stomatologická komora neměla být vnímána jako odborová organizace. „Financování je jedna věc, ale i etika a kvalita práce mně extrémně leží na srdci,“ říká Šmucler.

Šmucler je docent se specializací na stomatochirurgii. Je zástupcem přednosty Stomatologické kliniky 1. lékařské fakulty Univerzity Karlovy, kromě toho pracuje ve Fakultní nemocnici Plzeň.



VÝMĚNA PREZIDENTŮ. Pavla Chrze (vpravo) vystřídal v čele České stomatologické komory Roman Šmucler.

Stropnický chce vyměnit šefa štábu

Pavel Otto

Když loni v květnu střídal Josef Bečvář na postu náčelníka generálního štábu mediálně obratného Petra Pavla, zdálo se, že se spory mezi politickým vedením rezortu a budovou na pražském Vítězném náměstí uklidní.

Zatímco s Pavlem vedl ministr Martin Stropnický (ANO) otevřenou válku například kvůli jmenování Pavla Kríže šéfem Vojenské policie, od méně výrazného Bečváře si sliboval právě větší loajalitu.

Podle informací deníku E15 se však přepočítal. „I Bečvář to s novináři umí, je samostatnější, než si ministr myslí, a stojí si za svým. Navíc není jen řadový náměstek,“ uvedl vysoce postavený úředník. Narazil na fakt,

že prvního vojáka armády jmenuje a odvolává na návrh vlády prezident republiky.

O napětí svědčí to, že Stropnický Bečvářovi stále neprodloužil závazek, který mu už příští rok končí. Bez něj přitom nemůže ve vojsku, a tudíž ani v čele štábu zůstat. S prodloužením závazku

Horkým adeptem na Bečvářovo místo je údajně bývalý zástupce náčelníka generálního štábu Aleš Opat.

se přitom ještě loni automaticky počítalo. Bečvářovi předchůdci byli ve funkci zpravidla čtyři roky.

Důvěryhodné zdroje se shodují, že Stropnický bude argumentovat tím, že

Bečvář začne mít napřesrok nárok na důchod, a příležitost by proto měli dostat mladší generálové. Horkým adeptem na Bečvářovo místo je údajně bývalý zástupce náčelníka generálního štábu Aleš Opat, který je v současnosti českým zástupcem ve strukturách NATO.

Leo Express investuje miliony do koloběžek

■ S výpůjčkami začal v Praze na hlavním nádraží, sází na cestující bez kufru.

Jan Šindelář

Dopravní firmě Leo Express už nestačí pouze vlaky a autobusy. V posledních dnech se společnost podnikatele Leoše Novotného vrhla i na půjčování elektrických koloběžek. Ty mají řešit takzvaný problém poslední míle, tedy dovézt cestující od vlaku až do cíle cesty a posléze zpět na nádraží.

Firma zahájila pilotní provoz, koloběžky půjčuje zatím v pokladně na pražském hlavním nádraží a ve vlacích. Celkem nakoupila stovku vozítek, investice uvádí řádově v milionech. „Do budoucna to budeme mít i na autobusech a na všech pokladnách,“ sdělil deníku E15 ředitel společnosti Peter Köhler. Podle něj má firma na novou službu „velice příznivou reakci“, koloběžky prý využívají většinou mladí lidé bez kufru, například manažeri jedoucí na jednodenní jednání nebo studenti.



Foto profimedia

ROZŠÍŘENÍ SLUŽEB. Cestující mohou z vlaků Leo Express v Praze přesehnout na koloběžky.

Koloběžky jezdí až 25 kilometrů v hodině, firma jako příklad uvádí cestu z hlavního nádraží na Malou Stranu za deset minut. Na příští rok Leo Express plánuje nákup dalších až dvou set elektrokoloběžek. „Zájem je také díky zakazu segway v Praze,“ je přesvědčen Köhler. Výhodou je podle něj i to, že koloběžky lze vzít do vozů pražské MHD. Výpůjčné na šest hodin začíná na 250 korunách, do konce roku platí zaváděcí cena 99 korun.

Leo Express zašel v řešení problému poslední míle zřejmě nejdále ze všech českých dopravců. Spolupracuje například s taxislužbou Uber nebo půjčovnou kol Rekola. Zřídil dokonce speciální pozici nazvanou Door 2 Door Manager. Snaží se ale i konkurence, například Regiojet spolupracuje se sesterskou taxislužbou Tick Tack, České dráhy zase před pár týdny začaly prodávat výhodné denní jízdenky na pražskou MHD.

Do zoo by mohla jezdit lanovka

Organizace Ropid, která plánuje pražskou MHD, si nechá vypracovat studii na stavbu lanovky z trojské zoo směrem do Podbavy. Lanovka by měla ulevit přeplněným autobusům jezdícím k zoo. Kdy a zda lanovka vznikne a kolik by stála, není zatím jasné. Nyní má zoo sedačkovou lanovku ve svém areálu, byla by v systému pražské integrované dopravy a platily v ní jízdenky a kupony MHD,“ řekl Tomčík.

Ropid nyní bude hledat dodavatele, který takzvanou studii proveditelnosti vyhotoví. „Studie by měla zodpovědět, jak by měla lanovka vypadat, o jaký typ by se jednalo a jakou by měla mít

kapacitu. Rovněž zodpoví, zda ji vůbec lze stavět,“ řekl ředitel Ropidu Petr Tomčík.

Ve studii by mělo být rovněž uvedeno, kde by byly stanice a kudy by vedla trasa lanovky. Odborníci by v ní měli vyčíslit i náklady na její vybudování. „Musíme zjistit, zda by se to vůbec vyplatilo. Pokud ano a město by se rozhodlo ji vybudovat, byla by v systému pražské integrované dopravy a platily v ní jízdenky a kupony MHD,“ řekl Tomčík.

V současné době podle Tomčíka Ropid ani město další lokality pro stavbu lanovky nehledají. „V tuto chvíli se o žádném dalším místě diskuze nevede,“ řekl. /čtk/



STARÁ LANOVKA. V zoologické zahradě se zatím jezdí lanovkou jen v rámci areálu. V plánu je však vozit lanovkou návštěvníky z Dejvic.

Foto profimedia

258914/50

INZERCE

Generali Real Estate

rozšiřuje portfolio nemovitostí

skupiny Generali

Hledáme ke koupi budovy umístěné na velmi frekventovaných místech Prahy 1.

Výše poptávané prostory by měly být v soukromém vlastnictví a v dobrém technickém stavu.

V případě, že zvažujete prodej své nemovitosti, neváhejte a kontaktujte nás prosím pomocí emailové adresy uvedené níže.



email: info_cz@gre.generalirealestate.com



Do portfolio nemovitostí skupiny Generali patří mimo jiné i budova na Jungmannově náměstí 1.

Krátce

Lékařská komora chce vybudovat Dům lékařů

Česká lékařská komora (ČLK) chce koupit nemovitost v širším centru Prahy, ve které by zřídila školicí centrum. Takzvaný Dům lékařů by rovněž sloužil jako sídlo komory. Záměr vedení ČLK podpořil sjezd komory. Na investici plánuje dát desítky milionů korun, konkrétní nemovitost zatím vybranou nemá.

Ve Stodůlkách postaví nové sociální zařízení

Praha zvažuje stavbu nového sociálního zařízení ve Stodůlkách. Podle radního pro sociální věci Daniela Hodka (ČSSD) může jít

o domov pro seniory nebo sociální bydlení. Původní projekt domova důchodců za 380 milionů připravený městskou částí chce město upravit. Celopražský domov pro seniory má stát v Oistrahově ulici.

Začalo česko-čínské investiční fórum

Na česko-čínském investičním fóru, které dnes začalo v Praze a potrvá do 16. listopadu, se bude diskutovat o spolupráci ve finančnictví, bankovníctví, dopravě nebo vědě. Na fóru bude představena iniciativa Nová Hedvábná stezka 21. století jako platforma pro rozvoj spolupráce 16 zemí střední a východní Evropy a Číny. /čtk/

Dcera Třineckých železáren postaví válcovnu za 83 milionů

■ Společnost VÚHŽ spustí ve druhé polovině příštího roku novou válcovací trať. Umožní výrobu větších a složitějších výrobků pro strojírenský a stavební průmysl.

Jan Stuchlík

Frýdecko-místecká dcera Třineckých železáren, společnost VÚHŽ, zvýší o polovinu kapacitu válcovny. Od druhé poloviny příštího roku vychrlí tamní válcovací stolice místo stávajících osmi tisíc tun speciálních profilů až dvanáct tisíc tun. Profily se používají především v automobilovém průmyslu pro výrobu závěsů

dveří. Nové výrobní zařízení bude stát 83 milionů korun a firma si na jeho pořízení vezme investiční úvěr.

„Po modernizaci bude možné válcovat větší a složitější tvary. Převážná část nové výroby půjde k zákazníkům ve strojírenském a stavebním průmyslu,“ vysvětluje mluvčí Třineckých železáren Petra Jurásková. Loni se válcovna na tržbách VÚHŽ ve výši 576 milionů korun podílela ze 42 procent. Po zvýšení kapacity se tento podíl zvedne o deset až dvacet procent.

Nově instalovaná zařízení budou vybavena čidly, která zajistí automatizaci výrobního procesu. Konstrukce válcovací stolice bude výrazně

Na loňských tržbách VÚHŽ ve výši 576 milionů se válcovna podílela

42 %

flexibilnější, při změně válcovaného tvaru zabere přestavba válců pouhou půlhodinu oproti nyní dvěma hodinám.

Po loňském rekordním prvním pololetí, kdy společnost prodala čtyři tisíce tun válcovaných profilů, přišel ve druhé polovině roku propad. Nejvíce se na něm podepsala krize na automobilovém trhu v Brazílii a v Rusku. Slabší poptávka panovala také

na trhu obráběcích strojů, jejichž výrobci jsou odběrateli VÚHŽ. Díky nově získaným zákazníkům se však letos situace zlepšila.

Kromě válcovny živí společnost VÚHŽ také slévárenská výroba odlitků, která se na tržbách podílí skoro ze čtvrtiny. Loni slévárna zažila s růstem tržeb o 32 procent historicky nejúspěšnější rok. Pětina tržeb pochází z dodávek měřicích a automatizačních systémů pro hutě a ocelárny. Jejich odbyt brzdí útlum ocelářství v Číně.

Hospodaření VÚHŽ posiluje podle managementu uměle oslabený kurz domácí měny vůči euru, který Česká národní banka hodlá udržovat kolem 27 korun za euro ještě nejméně v první polovině příštího roku.

Dodavatelé brzdí start Prunéřova

Skupina ČEZ v srpnu převzala elektrárnu Prunéřov, do jejíž modernizace vložila 32 miliard korun. Všechny tři nové bloky jsou od té doby ve zkušebním provozu, který potrvá dva roky. Jenže náběh elektrárny komplikuje skutečnost, že část dodavatelů zařízení a systémů se ocitla v insolventci. „Občas si raději opravujeme závady sami, než bychom čekali, až dodavatelé někoho pošlou,“ uvedl ředitel elektrárny Otakar Tuček.

Až se nová elektrárna Prunéřov rozjede na plné obrátky, měla by mít díky modernizaci účinnost přes čtyřicet procent. Na výrobu elektřiny a tepla pro okolní města spotřebuje o patnáct procent uhlí méně než před obnovou.

/čtk/

Více E15.cz

Zalette si do Asie přes Moskvu

Lette Aeroflotem do Ho Či Minova Města, Hanoje, Bangkoku, Hongkongu, Šanghaje, Pekingu, Soulu a dalších měst. Pohodlný a krátký přestupní čas v Moskvě*

Více než **300** destinací, více než **60** zemí**



Ergonomická sedadla v turistické třídě

➔ Jedna z nejmladších letadlových flotil na světě



15 typů speciálních jídel

➔ Třída Comfort na letadlech Boeing 777



Vysoce kvalifikovaná posádka

➔ Pohodlné přestupní časy na letišti Moskva-Šeremetjevo



Plně sklopná křesla v přepravní třídě Business***



THE WORLD'S 4-STAR AIRLINE

www.aeroflot.com

*Zimní letový řád platný do 25.3.2017. Časy a směrování letů se mohou změnit; **Včetně pravidelných letů Aeroflotu, dceřiných společností a „code-share“ letů; ***Dostupné na letadlech Boeing 777 a Airbus 330.



SMĚR SEČUÁN. Středočeské inovační centrum zahájilo provoz koncem loňského roku v Dolních Břežanech u Prahy. Teď se mu podařilo podepsat dohodu o strategické spolupráci s jedním z velkých start-upových inkubátorů v provincii Sečuán.

České start-upy dostávají šanci v Číně

■ Středočeské inovační centrum patří k prvním, které využily nové možnosti poté, co Čína uvolnila astronomické sumy na podporu start-upů.

Daniel Novák

Majitelům tuzemských firemiček z technologické a internetové branže se otevírá cesta k čínským zdrojům. Středočeské inovační centrum podepsalo dohodu o strategické spolupráci s jedním z velkých start-upových inkubátorů v provincii Sečuán. Smlouva je součástí obřího projektu novodobé Hedvábné stezky, jež má vytvořit infrastrukturu pro obchod mezi Čínou a Evropou. „Stěžejním cílem možné spolupráce bude výměna zkušeností v oblasti podpory podnikání a inkubace start-

-upů,“ uvedl šéf Středočeského inovačního centra Ivo Říha.

Čínský kapitál se již nezávisle na institucích podařilo získat pražskému start-upu Sphericam 2. Zabývá se vývojem kamer pro vytváření virtuální reality. Firma dostala pět milionů dolarů od čínského investičního fondu Kignet Technologies, napsal odborný web CzechCrunch.

Příběh kamerové společnosti je ale stále spíše výjimkou. „Moc českých start-upů tady bohužel nepotkávám. Sem tam se tady někdo ukáže, ale že by tu někdo reálně chtěl mít kancelář a rozvíjet byznys, to ne. Je třeba tu mít oficiální zastoupení, vládou podporovanou instituci, která dokáže věci protla-

čit,“ sdělil Jan Šmejkal, jenž v Číně vede část mezinárodní komunity Startup Grind.

Změnu by mohla přinést nová palebná síla čínských venture kapitálových fondů. Čína do nich letos nalila přes

tři sta miliard dolarů jako součást snahy přesunout těžiště ekonomiky z průmyslu na spotřebu a služby.

Objevily se však také první hlasy skeptické k čínské podpoře start-upů. „Fan- tazírují o tom, že když

dají všem peníze, vytvoří podnikatele. Také to ale pro vládu může skončit katastrofálními ztrátami,“ citovala agentura Bloomberg Garyho Rischela, zakladatele přední čínské venture kapitálové společnosti Qiming Venture Partners.

Do venture kapitálových fondů letos Číňané nalili přes **300** miliard dolarů. Usilují o přesun od průmyslu na spotřebu a služby.

Jízdenka platná ve všech vlacích bude do tří let

Železniční dopravce i ministerstvo dopravy se shodují, že univerzální železniční jízdenka, kterou by uznávaly všechny společnosti provozující osobní vlakovou dopravu, je dobrá věc. Zavést ji však půjde až v roce 2019, uvedl v pořadu ČT Otázky náměstek ministra dopravy Tomáš Čoček. Podle majitele soukromé

přepravní společnosti RegioJet Radima Jančury by byla škoda nezavést doklad dříve.

„Nejde o úplně jednoduchý proces, ale o vzájemné uznávání a přeučtování jízdného,“ připomněl Čoček. Podle něj je teoreticky mož-

né, že integrovaná jízdenka začne platit i dříve. Záleží na dohodě jednotlivých dopravců, dodal. Od roku 2019 má být systém řízen

direktivně státem. Jančura prohlásil, že soukromí dopravci jsou připraveni integrované jízdenky akceptovat i v komerčních spojích, například na trase z Prahy do Os-

travy. Tam by byl ochoten spustit systém okamžitě, a to včetně režijních jízdenek. Upozornil, že integrovaná jízdenka bude ale výrazně dražší, než pokud by si ji lidé koupili pouze pro spoje jednoho dopravce. /čtk/

Integrovaná jízdenka bude citelně dražší, než kdyby platila jen na spoje jednoho dopravce.

Více E15.cz

Z energetiky

Alena Vitásková



Neoprávněný odběr

Do definice neoprávněného odběru elektriny nebo plynu podle energetického zákona spadá mimo jiné odběr bez uzavřené smlouvy s dodavatelem; odběr energie, za který uživatel neplatí; odběr neměřený elektroměrem (pokud neměřený odběr nebyl sjednán) nebo plynoměrem; popřípadě odběr měřený elektroměrem či plynoměrem, do něhož někdo prokazatelně neoprávněně zasáhl.

Ne každé chybně fungující měřidlo představuje neoprávněný odběr. Vždy musí být prokázáno porušení úředních značek (cejchů) nebo jiná neoprávněná manipulace s měřidlem. To, že odběr není řádně měřen, nemusí znamenat, že uživatel měření

nějak obešel. U neoprávněného odběru se nerozlišuje, kdo poškození měřidla zavinil. To bývá často předmětem sporu a prokazování u soudu. Za neoprávněný odběr obchodník nebo provozovatel distribuční soustavy vymáhá náhradu škody. V určitých případech může být odběrné místo dokonce odpojeno. Náklady za opětovné připojení se pohybují v řádu tisíců korun a hradí je zákazník.

Neoprávněný odběr nastane také ve velmi specifické situaci, kdy odběratel setrvává v režimu dodavatele poslední instance déle než šest měsíců. Během této doby si musí najít řádného dodavatele, jinak služby skončí.

Odběratel by si měl v každém případě dávat pozor na své závazky a kontrolovat, zda elektroměr a plynoměr fungují, popřípadě nevykazují vnější poškození. V případě jakýchkoli pochybností by měl odběratel své zjištění hlásit dodavateli.

Autorka je předsedkyní ERÚ

Hollandia zvýší výrobu jogurtů

■ Jeden z největších tuzemských mlékařských producentů chce do dvou let investovat přes 150 milionů korun. Dosáhne tak více než polovičního růstu výroby.

Dušan Kůtner

Největší investici ve své pětadvacetileté historii chystá karlovarský výrobce jogurtů Hollandia. Patří přitom do skupiny Hopi podnikatele Františka Piškanina, která se původně zabírala logistikou.

Mlékárna chce zvýšit kapacitu výroby o více než polovinu – nejen kvůli poptávce v Česku, ale i na nových zahraničních trzích, například v Polsku. „Produkujeme sto tun výrobků denně, poté bychom měli mít výkon kolem sto šedesáti tun,“ uvedl generální ředitel firmy a její menšinový majitel Michal Škoda.

Do zdokonalení výroby a zázemí už teď směřuje každoročně patnáct až dvacet milionů korun. Letos například

klad na vylepšení čističky odpadních vod a nové výrobní kapacity. „Čeká nás objednání nového plniče, skladů a stavba expedice. Vše za zhruba 150 až 180 milionů korun během dvou let,“ plánuje Škoda.

Hollandia zpracovává devadesát tisíc litrů kravského mléka denně. Z toho zhruba desetina připadá na biomléko z vlastní farmy Otročin. Ta by se také měla podílet na zvýšení výroby – cílem u biomléka je dostat se na deset tisíc litrů mléka denně.

Na trhu začala být firma brána vážně kolem roku 1996, kdy začala vyrábět pět až deset tun jogurtů denně. Zásadním milníkem se stala stavba nynějšího stálého provozu za 140 milionů korun v roce 2003, díky níž stoupla produkce jogurtů na pětadvacet tun denně. Dnes je to čtyřikrát tolik.

Hollandia předloni utržila více než tři čtvrtě miliardy korun, nejvíce v historii. Meziroční růst činil sedmáct procent. Čistý zisk přitom stoupl o čtyři procenta na 38 milionů korun.

Byznys story firmy Hollandia čtete zítra v deníku E15

Mlékárna produkuje sto tun výrobků denně. Díky stopadesátimilionové investici dosáhne

160
tun.



NA CESTĚ RŮSTU. Hollandia předloni dosáhla historicky nejvyšších tržeb, které překročily tři čtvrtě miliardy korun. Znamenaly také sedmnáctiprocentní nárůst.

Krátce

V platech kralují regionu pražští manažeři

V zemích střední a východní Evropy vydělávají vrcholoví manažeři nejvíce v Praze. Jejich průměrná hrubá mzda tam činí 107 tisíc korun, téměř trojnásobek průměrného výdělku v metropoli. Ukázal to průzkum platů Paylab.

Poště scházejí lidé

Počet balíků doručovaných Českou poštou se v listopadu zvýšil proti běžným měsícům o čtvrtinu. Meziročně předvánoční provoz vzrostl o desetinu. Pošta před Vánoci každoročně nabírá stovky brigádníků a letos čelí kritickému nedostatku pracovních sil.

Accolade investovala v Polsku čtvrt miliardy

Přeměna části areálu bývalé chemičky v Bydhošti v průmyslový park vyšla českou skupinu Accolade na 750 milionů korun. Park nabízí přes padesát tisíc metrů čtverečních nájemních ploch pro lehký průmysl a logistiku. Všechny dokončené prostory na ploše 26 tisíc metrů čtverečních jsou pronajaté. /čtk/

260341/13

INZERCE

STUDIO DVA DIVADLO

PREMIÉRA 25. LISTOPADU 2016

F. Vlček, B. Zeman, I. Fischer, J. Hammer

Šíleně
smutná
princezna



REŽIE ŠIMON CABAN

HUDEBNÍ NASTUDOVÁNÍ KRYŠTOF MAREK

STUDIODVA.CZ

Partner:

kapsch >>>

Hlavní mediální partneři:

Prima

PRÁVO

Radiožurnál
Český rozhlas

Mediální partneři:

radio
city
93.7 FM

marianne

railreklam

VLASTA

obrázky
přehled

GAT

Tesla míří do Evropy

■ Nová továrna Tesly by mohla vyrůst ve Španělsku, v Nizozemsku nebo ve Francii.

Michal Tomeš

Společnost Tesla plánuje rozšíření výroby elektromobilů z USA. Kvůli naplnění kapacity ve své hlavní továrně v kalifornském Fremontu plánuje přesunutí části produkce do Evropy. V současnosti probíhají jednání o konkrétní oblasti, kde bude závod stát. Společnost má údajně vytipované tři oblasti, kde by mohla nová továrna stát: ve Španělsku, Francii a v Nizozemsku. Žádný bližší komentář k výběru zemí však Tesla nenabídla.

I přesto je zřejmé, že tato trojice zemí dává pro automobilku jasný smysl. V nizozemském Tilburgu firma už od roku 2010 jeden závod má a kompletuje v něm vozy z dovezených dílů. Podnik zároveň slouží jako sklad pro západ Evropy. Podle webu autonews.com má velké šance také Španělsko, především díky svému podnebí. Místní podmínky jsou totiž ideální pro instalaci fotovoltaických elektráren. Tesla by tak mohla využít svých zkušeností z továrny



PLNÁ KAPACITA. Továrna v americkém Fremontu nestíhá vyrábět, pomoci by jí měla nová v Evropě.

ve Sparks, ve které vyrábí baterie pro své automobily: celá střecha tamního závodu je totiž pokrytá právě solárními panely. Francie by zase vedení Tesly mohla imponovat dlouholetými zkušenostmi s automobilovým průmyslem, dokázala by tedy poskytnout dostatek zkušené pracovní síly i rozvinutou infrastrukturu.

Nedávno se Tesla rozhodla investovat také do výrobních technologií. Začátkem minulého týdne oznámila koupi německé společnosti Groh-

mann Engineering, která se zabývá vývojem průmyslových robotů a automatizací produkce. „Akvizice nám pomůže zůstat nejpokročilejším podnikem v oboru,“ uvedla Tesla v tiskovém prohlášení. Automobilka už se však nevyjádřila, zda nová řešení od německého výrobce bude aplikovat také do plánované evropské továrny.

Rozšíření plánované výroby souvisí s novým vozem, který nese obchodní označení Model 3. Velikostí

by se měl rovnat klasickým sedanům střední třídy, jeho hlavní devizou má být cena, která by se mohla pohybovat na úrovni konkurence se spalovacími agregáty.

Už v květnu měla Tesla 375 tisíc rezervací na Model 3. V roce 2018 chce společnost celkem vyrobit půl milionu vozů, což je značný nárůst oproti letošnímu předpokladu produkce o objemu devadesáti tisíc automobilů. Pomoci jí v tom má právě nové výrobní místo v Evropě.

Egypt se snaží oživit ekonomiku

Mezinárodní měnový fond (MMF) schválil dohodu o třiletém úvěrovém programu pro Egypt ve výši 12 miliard dolarů (299 miliard korun). Egypt, který zažívá hlubokou hospodářskou krizi, předtím v rámci dohody devalvoval měnu a zcela uvolnil její kurz.

Úvěr Káhira použije na podporu hospodářského růstu a ekonomických reforem. Program „pomůže Egyptu obnovit makroekonomickou stabilitu a podpořit široce založený růst“, uvedl MMF. Podpoří vládní opatření, která napravit vnější nerovnováhy, budou snižovat rozpočtové deficity a státní dluh a budou vytvářet pracovní místa, dodal fond.

Egypt bezprostředně po schválení programu dostal první část úvěru v sumě 2,75 miliardy dolarů. Další tranše by měly být uvolňovány po celkem pěti plánovaných vyhodnoceních plnění programu. Egypt před týdnem o 47,7 procenta devalvoval měnu a zavedl režim volné plovoucího kurzu. Ten se ustálil mezi 16–17 egyptskými librami za americký dolar. Měna byla od března pevně navázána na americkou měnu v kurzu 8,8 libry za dolar. /čtk/

Kurzovní lístek ČNB

Platnost od 11. 11. 2016

Země	Množství	Kurz
Austrálie	1	18,867
Čína	1	3,645
Dánsko	1	3,635
EMU	1	27,055
Chorvatsko	1	3,602
Japonsko	100	23,323
Kanada	1	18,385
Maďarsko	100	8,749
Norsko	1	2,968
Polsko	1	6,137
Rusko	100	37,876
Švédsko	1	2,743
Švýcarsko	1	25,200
Turecko	1	7,622
USA	1	24,802
Velká Británie	1	31,403

Akcie na pražské burze

11. 11. 2016

Název	Kurz [Kč]	Změna [%]
CETV	60,30	1,94 %
ČEZ	427,00	-0,70 %
Erste Bank	743,50	-1,67 %
Fortuna	88,80	0,34 %
Kofola	380,00	0,26 %
KB	893,80	-0,30 %
Moneta	84,75	1,19 %
O2 CR	228,00	0,00 %
Pegas	777,00	0,65 %
Philip Mor. ČR	12 666,00	2,55 %
TATRY	717,00	-0,42 %
Unipetrol	179,40	-0,33 %
VIG	529,10	3,12 %
Celkový objem (v tisících korun)	969 370	

Krátce

Alibaba trhl rekord

Největší čínský internetový prodejce Alibaba nejspíše překonal svůj dosavadní denní rekord v tržbách. V průběhu 11. listopadu, tedy na svátek nezadaných, mohly tržby podle analytiků dosáhnout hranice 20 miliard dolarů (zhruba 498 miliard korun). **Více E15.cz**

Němci chystají privatizaci dálnic

Německá vláda uvažuje o částečné privatizaci dálniční sítě. Plán podle listu Der Spiegel prosazuje především ministr financí Wolfgang Schäuble, jeho změny však odmítají koaliční partner SPD i opozice.

Američané vyšetřují Audi

Americká agentura pro ochranu životního prostředí začala vyšetřovat německou automobilku Audi kvůli možným manipulacím s měřením emisí oxidu uhličitého (CO₂). Tvrdí to německý nedělník Bild am Sonntag bez uvedení zdrojů. /čtk/

Indie je po zrušení části bankovek v chaosu

■ Premiér Módi doufá, že nečekaným krokem pomůže vymýtít šedou ekonomiku.

Indové překvapení náhlým rozhodnutím své vlády o okamžitém zneplatnění bankovek s nominální hodnotou 500 a tisíc rupií (asi 180 a 360 korun) vzali v uplynulých dnech ztečí banky a bankomaty.

Miliony nervózních lidí se zoufale snažily vyměnit staré bankovky, v dlouhých frontách před bankami v Dillí stály tisíce lidí, mnozí se hádali a prali. Hněv zesílil ve chvíli, kdy se ukázalo, že v bance či v bankomatu došly peníze. Davy museli krotit příslušníci polovojenských jednotek.

Zhruba polovička z více než 202 tisíc indických bankomatů nebyla podle ministra financí Áruna Džaitleje přizpůsobena, aby vydávala nové bankovky o nominálu dva tisíce rupií. Emise podle něj potrvá dva až tři týdny. „Hned od počátku jsme věděli, že se výměna nedá provést přes noc. Je to masivní operace, a to teprve začíná,“ řekl.

Bankomaty se podle něj nedaly upravit dříve kvůli utajení celé akce. Zrušení bankovek má podle premiéra Naréndry Módiho pomoci v boji proti korupci, daňo-

vým únikům a stínové ekonomice. Tu dlouhodobě poškozují kultura takzvaných černých peněz, kdy podnikatelé používají hotovost, aby se vyhnuli placení daní.

Stínová ekonomika v Indii činí až **pětinu** tamního HDP.

Velikost stínové ekonomiky se odhaduje na 20 procent hrubého domácího produktu. Módi tvrdí, že vláda od svého nástupu v roce 2014 odhalila černé peníze ve výši 1,25 bilionu rupií (asi 461 miliard korun).

V zemi s 1,25 miliardy obyvatel se 80 až 90 procent transakcí odehrává v hotovosti, ani na venkově mnoho lidí nemá účet. /čtk, msc/

KUBA TÁHNE



Foto: čtk

CESTOVNÍ RUCH na Kubě prudce roste. Počet turistů v zemi se za první pololetí zvýšil o 11,8 procenta na 2,1 milionu. Příjmy vzrostly o 15 procent na 1,2 miliardy amerických dolarů (téměř 30 miliard korun). Většina turistů přijela z Kanady, následovali kubánští Američané a občané USA. Mnoho turistů chce poznat ještě „původní“ Kubu, než budou dále uvolněna pravidla, která přivedou na karibský ostrov další turisty.

Z parketu

Jakub Brukner



Volby přinesly příležitosti

Výsledek amerických prezidentských voleb připravil pro mnoho investorů zajímavé příležitosti. Mnozí využili momentální propady ke vstupu do pozic a postupně tím pomohli evropským trhům otočit do výrazného plusu během jediné obchodní seance, když rozdíl mezi denním minimem a maximem činily u jednotlivých indexů v průměru čtyři až pět procent. Rozdíl mezi raními futures a večerním závěrem indexu Dow Jones Industrial Average byl dokonce až šest procent. Wall Street samotná tedy otevřela už do zelených čísel.

Ony zajímavé příležitosti pak představovaly především akcie těžebních a zpracovatelských závodů, finančních institucí, a zejména farmaceutických koncernů. V případě dolů a oceláren investoři spoléhají

na předvolební sliby Donalda Trumpa, že se mu opět podaří nastartovat průmyslové srdce Ameriky a vrátí tak svým voličům jejich ztracená pracovní místa. Finanční regulátoři začali velmi rychle finišovat poslední pravidla z tzv. Dodd-Frank Act, který by mohl být Trumpovou novou administrativou i zcela zrušen. Jeho poslední nedokončená část mimo jiné upravuje metody bonusů ve finančním sektoru a připravovaná pravidla nyní hrají do karet velkým správcům majetků na Wall Street.

Pro evropské banky je pak pozitivní značná motivace současných špiček ministerstva spravedlnosti k dotažení očekávaného vyrovnání za jejich podíl na finanční a hypoteční krizi dříve, než se svého úřadu ujme nový prezident. Pro farmaceutické společnosti bylo zvolení Donalda Trumpa přímo požehnáním, jelikož program Hillary Clintonové počítal s drastickým omezením cen léčiv, a tedy i tržeb a marží jejich výrobců a nezřídka tak byly během středních seancí vidět i dvojciferné procentuální nárůsty hodnoty jejich akcií.

Autorem je makléřem Patria Finance



S Č L E A S V K Í Ý K
M A T T O N I 2 0 1 6



Hlasujte a vyhraďte

letecký zájezd s CK Alexandria do Řecka na slavikmattoni.cz nebo nový vůz Škoda Kodiaq na měsíc od NH CAR.

Více na ceskyslavikmattoni.cz

Sledujte 26. listopadu živě na TV Nova.

GENERÁLNÍ PARTNER

MATTONI

GENERÁLNÍ MEDIÁLNÍ PARTNER

NOVA

HLAVNÍ PARTNER

M&M REALITY

EXKLUZIVNÍ ROZHLASOVÝ PARTNER

IMPULS
RÁDÍO

PARTNEŘI

NH CAR

VINOFOL

ALEXANDRIA

MARY KAY

Granat

ATON DESIGN

Dallmayr

MEDIÁLNÍ PARTNEŘI

PRÁVO

PRÁVO

TV

Novinky.cz

musicjet

Story

květy

PSYCHOLOGIE

FOR MEN

ZPRACOVATEL
VÝSLEDKŮ ANKETY

scanservice

Francie se po amerických volbách obává Le Penové

■ Tradiční pravice musí dobře zvážit, koho pošle do souboje s populistkou.

Karolína Flaszová

Vítězství Donalda Trumpa v amerických prezidentských volbách vyvolalo úvahy o tom, zda by podobné překvapení mohlo přísti rok nastat i ve Francii. Dosud se předpokládalo, že šéfka antiimigrační Národní fronty postoupí do druhého kola jarního prezidentského klání, v něm ale nebude mít šanci. Americký příklad však ukazuje, že se s názory, které zastává, dá vystoupit až nejvyšší. „Hlavní zprávou pro nás Francouze je, že Le Penová může vyhrát. To znamená, že může vyhrát extrémní populismus,“ konstatoval někdejší premiér Jean-Pierre Raffarin.

Vzhledem k nepopulárnímu prezidentu Françoisu Hollandovi a rozdělenosti levice se všeobecně má za to, že protivníkem Le Penové ve druhém kole bude vítěz primárek tradiční pravice. Průzkumům před nimi vévodí expremiér Alain Juppé, jenž zdůrazňuje rozmanitost země a kritizuje politiku, kteří zneužívají strach

Francouzů z terorismu. Expresident Sarkozy je druhý se zhruba desetiprocentním odstupem.

Komentátoři ale podotýkají, že média Juppého pasovala do role tak jednoznačného favorita, že by mu to nakonec mohlo ublížit. „Mnoho lidí se chová tak, jako kdyby měl Juppé jisté, že bude příštím prezidentem. A to lidi frustruje, protože je to vnímáno jako popírání demokracie,“ řekl Reuters François Miquet-Marty z průzkumné agentury ViaVoice.

Americké hlasování vzbudilo pochyby o smysluplnosti

průzkumů a mediálně obratný Sarkozy se pasoval do role hlasu mlčící většiny, která může všechny předpovědi zhatit. Tvrdí rovněž, že jeho zvolení v primárkách by mohlo zabránit vítězství Le Penové. Expresident totiž vede kampaň v podobném duchu, jeho hlavními tématy jsou potírání terorismu, tvrdší postoj k přistěhovalcům a zachování sekulární podoby země.

Také některá média podotýkají, že expresident je schopen se s Le Penovou popasovat na jejím vlastním hřišti. Není podle nich

vyložené, že pravice shledá Juppého příliš mírným pro souboj s agilní populistkou a vybere místo něj raději Sarkozyho. Otázka však je, jestli voliči skutečně věří stylizaci protřelého politika do role advokáta utlačovaných a odpůrce elit.

V posledních průzkumech poskočil další expremiér, François Fillon. Také on zdůrazňuje, že primárky, které jsou otevřené pro všechny voliče, „oddané hodnotám pravice a středu“, jsou nepředvídatelné. Tvrdí, že postoupí do jejich druhého kola.



ZMĚNA. Vidina Marine Le Penové v Elysejském paláci může ovlivnit primárky tradiční pravice, jejichž první kolo se bude konat v neděli. Ze současné atmosféry by mohl těžit Nicolas Sarkozy.

Rozvoj africké energetiky se za Trumpa asi zpomalí

Nástup Donalda Trumpa do úřadu nejspíš znamená ránu pro energetiku v Africe. Na možný problém poukázal sever qz.com s tím, že budoucí prezident dříve kritizoval myšlenku globálního oteplování jako výmysl čínské ekonomiky, jež se jeho pomocí snaží zničit průmysl USA. Trump později svá slova označil za žert. Přesto se ale očekává, že snahy Baracka Obamy o investice do zelené energie na černém kontinentě omezí a peníze využije jinak, třeba doma.

Například vrcholným projektem v pestré Obamově snaze pomoci je program Power Africa. Pětiletý projekt má rozpočet sedm miliard dolarů a má vytvořit 60 milionů připojení k elektrické síti. „Připojení k elektrině je základem ekonomiky,“ uvedl Obama před třemi lety, když celý projekt spouštěl.

Dnes se Power Africa snaží pomáhat v 17 zemích světa. Jeho cílem je i financování solárních, větrných a geotermálních elektráren. Přestože se zpočátku potýkal s mnohými problémy, je schopný místní ekonomice pomáhat. Jeho osud má teď v rukou Trump. /mit/ **Více E15.cz**

Kolumbijská vláda uzavřela s povstalcí novou dohodu

Kolumbijská vláda a levicoví povstalci z Revolučních ozbrojených sil Kolumbie oznámili, že uzavřeli novou mírovou dohodu. Předchozí dohodu Kolumbijci odmítli v říjnu v referendu. Nový dokument je výsledkem jednání obou stran v kubánské metropoli Havaně.

„Dospěli jsme k nové dohodě s cílem ukončit ozbrojený konflikt. Dohoda zahrnuje změny, upřesnění

a návrhy předložené nejrozmanitějšími částmi společnosti,“ konstatovaly strany ve společném prohlášení.

Původní historickou dohodu podepsal kolumbijský prezident Juan Manuel Santos 26. září s cílem ukončit více než 50 let dlouhou občanskou válku, která si vyžádala životy čtvrt milionu Kolumbijců a vyhnala z domovů téměř šest milionů lidí. Dohodě předcházely čtyři

roky jednání v Havaně. Ale 2. října v referendu Kolumbijci dohodu těsně odmítli. Podle kritiků byla k povstalcům příliš shovívavá.

Prezident Santos následně prodloužil příměří s rebely až do konce letošního roku a zahájil jednání o nové dohodě. Santos za snahu ukončit více než půlstoletí trvající ozbrojené povstání získal letos Nobelovu cenu za mír. /čtk/

Krátce

Turci mohou o vztahu k EU rozhodnout v referendu

O tom, zda Turecko ukončí proces přistoupení k Evropské unii, by mohli v referendu rozhodnout přímo turečtí občané, řekl včera prezident Recep Tayyip Erdogan. „Naše trpělivost není nekonečná... Také se můžeme zeptat na názor našeho lidu,“ dodal v narážce na britské referendum o vystoupení z EU. Přístupové rozhovory EU s Ankarou oficiálně začaly v roce 2005.

Kurdové ničili na dobytých územích domy Arabů

Mezinárodní organizace pro lidská práva Human Rights Watch včera obvinila bezpečnostní složky regionální vlády v iráckém Kurdistanu, že záměrně ničí domovy, či dokonce celé vesnice arabského obyvatelstva v oblastech převzatých od Islámského státu. Mezi zářím 2014 a květnem 2016 ničili domy Arabů v dobytých provinciích Kirkúk a Ninive, zatímco domy Kurdů nechávaly nedotčené. /čtk/

Road Efficiency



*ZDROJ SDA ČR

- Nízké celkové náklady
- + vysoká bezpečnost
- + maximální využití vozidla

Efektivita je součtem detailů

Mercedes-Benz
Trucks you can trust



Tvář dne



Foto: ctk

„Vítězství Donalda Trumpa je jednoznačně dalším krokem k novému světu, který nahradí starý řád,

řekla šéfka francouzské Národní fronty Marine Le Penová
str. 10

Komentář

Martin Čaban



Technologie moci a jeden omyl

Politika premiéra Sobotky v poslední době působila zmateně. S každým dalším dnem ale začíná být jasnější, kam šéf ČSSD míří.

Když Sobotka bezprostředně po prohraných krajských volbách mluvil o potřebě oslovovat mladé městské liberály ve stylu Pirátů či zelených, byl to omyl. Příliš rychlá reakce na příliš zdrcující volební výsledek. Možná by si šéf ČSSD dnes raději nafackoval, protože to prohlášení vyvolalo v intelektuálních bublinách na sociálních sítích mohutná očekávání. Ale byl to skutečně omyl.

Ani jedním úkonem, který Sobotka od voleb udělal, se městským liberálům nepřiblížil, ba ani se nezdá, že by chtěl. Naopak od nich stranu vzdaluje. Odvolání Jiřího Dienstbiera z funkce ministra pro lidská práva bylo dalším pohybem v tomto směru. Včera v televizní debatě zazněla ze Sobotkových úst nesmělá,

leč zřetelná podpora Miloše Zemana v případě, že by se ve druhém kole prezidentské volby utkal s Michalem Horáčkem. To bude vnímáno jako další rána do týčů řad.

Sobotka chce ve sněmovních volbách být alespoň důstojným soupeřem Andreji Babišovi. A rozhodl se to udělat nikoli tím, že bude hledat podporu mezi městskými vzdělanými vrstvami, ale tím, že Babišovi vyrv

Jiří Dienstbier byl kvůli svému osudu po pražských volbách i některým postojům pro městské voliče zajímavou symbolickou postavou, ale pro většinu voličů ČSSD, která nežije v Praze, byl figurou nesrozumitelnou, až iritující. Jeho odchod socialisty o mnoho voličů nepřipraví. Naopak setrvání ministryně práce Marksové, jinak Dienstbierovy ideově i politické soupeřnice, ukazuje, že Sobotka si uvědomuje klíčovou roli její politiky vůči těm voličům, kteří jsou klienty státu – od důchodců přes adresáty sociálních dávek po státní zaměstnance. Ti jsou, na rozdíl od městských liberálů, v elektorátu ČSSD zcela klíčoví.

Ze Sobotkovy strany jde o dost odvážný gambit, protože výběrem mužů „na odstřel“ současně nahrál Babišovi, který by je sám nevybral lépe. Ani zdaleka to celé nemusí vyjít. Ale slova o zmatenosti na místě nejsou. To, co nyní Sobotka předvádí, je ukázková, chladná, až cynická technologie moci s horizontem u sněmovních voleb. Nekouká se na to hezky a rozhořčení je pochopitelné. Ale je to realističtější přístup než snaha o nějaké výrazné „rozkročení“ strany od středu vlevo. To se za rok prostě nedá udělat. Ani tu obdivovanou britskou New Left nepostavili za den. Nemluvě o tom, co z ní zbylo.

Sobotka rozehrál odvážný gambit. Výběrem mužů „na odstřel“ nahrál Babišovi, který by je sám nevybral lépe.

levicové voliče, které Babiš dokázal sesbírat v krajském hlasování, a přitáhne je zpátky k ČSSD. Na to potřebuje kromě normalizace vztahů s Hradem ještě dvě věci – alespoň jakýs taký klid ve straně a jednoznačné zaměření politiky doleva ve zcela staromódním smyslu slova. Vládní obměna byla útokem na oba cíle. O zmírňování vnitřního prnutí volbou odvolaných i nových ministrů už bylo napsáno leccos. Ani ten vnější rozměr ale není bez zajímavosti.

Glosa

Horší část Ameriky

Skupiny zklamaných demokratických voličů a anarchistů vyrazily do ulic amerických měst. Došlo k nepokojům, na nichž demonstranti baseballovými pálkami tloukli do aut, zapalovali odpadkové koše či útočili na obchody jako symboly „zvráceného kapitalismu“. V televizním přenosu se objevily i výhrůžky smrti voličům Donalda Trumpa. Tyto nepokoje, zvláště silné například v Portlandu, ukázaly, že existuje docela velká skupina Američanů, kteří jsou schopni sahat k násilí, pokud svobodné volby nedopadnou podle jejich představ.

Narážky amerických komentátorů, že za Donaldem Trumpem stojí ta horší část Američanů, dostávají s těmito protesty velké trhliny. Rovněž některé feministické komentátorky se pozastavovaly nad tím, že polovina žen volila Donalda Trumpa. Prý tím zradily své soupeřnice i Ameriku. Možná by se nositelky těchto postojů i mužové s baseballovými pálkami měli podívat do zrcadla. Nejspíš tam najdou odpověď na to, proč je tolik Američanů tak znechucených, že raději dali hlas Donaldu Trumpovi.

Arsen Lazarevič



Určitě můžeme najmout experta na efektivitu práce. Ale nebylo by levnější prostě koupit větší kávovar?

Zemřel temný lyrik Cohen

■ Nikdy nebyl rebel, jeho zpěv se vyznačoval monotónností. Přesto svými písněmi oslovil miliony posluchačů na celém světě.

Dušan Kůtner

V noci na pátek ve dvaosmdesátiletých zemřel výsostný písničkář, lyrik a literát Leonard Cohen. Stal se hvězdou první velikosti navzdory všem poučkám, jak obstat v showbiznisu. Autor jedné z nejnavrávanějších písní v historii hudebního průmyslu Hallelujah nebyl oslnivým zpěvákem. Do duše ale lidem promlouval výraznými texty.

Rodák z kanadského Montrealu svými písněmi popřel často omílanou tezi, že o pocitech samoty, odcizení a ztrát může psát jen ten, kdo sám prožil chudé, špatné, či přímo tragické dětství. Sám se narodil 21. září 1934 do středně zámožné židovské rodiny provozující oděvní podnik a žijící ve velice slušné montrealské čtvrti Westmount. „V životě jsem se ani na okamžik neobouřil proti své rodině. Rodiče na mne vždy působili jako nesmírně slušní lidé,“ vzpomínal později.

Hudební kariéru začal Cohen opravdu pozdě. Ve druhé polovině šedesátých let se dostal do kanceláře věhlasného producenta Johna Hammonda, který pro vydavatelství Columbia již dříve objevil Billie Holidayovou, Boba Dylana a později Bruce Spring-

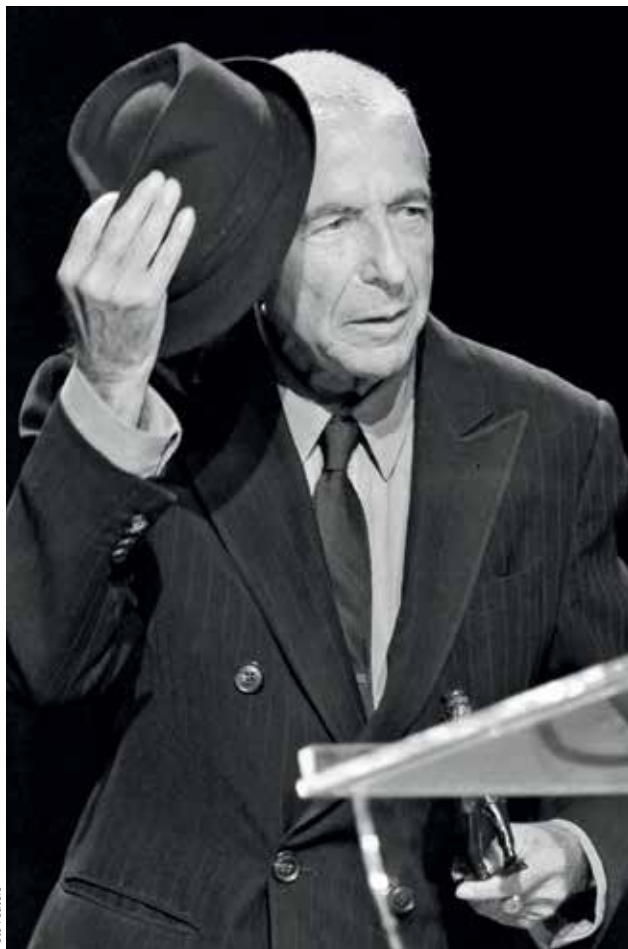


Foto Reuters

POSLEDNÍ NÁVRAT. Mnohatisícové návštěvy a vyprodané arény byly při Cohenových koncertech i v posledních letech jeho života naprostou samozřejmostí. Tak jako v Torontu v květnu 2012.

steena. „Děláš si legraci? Čtyřicetiletý kanadský básník? Jak ho probíhá prodáme?“ řekli Hammondovi nejprve v Columbiu. Ale přesvědčil je a v lednu 1967 začalo nahrávání. Album Songs of Leonard

Cohen obsahující nesmrtelné písně jako Suzanne či So long, Marianne vyšlo ještě v tomtéž roce v netradičním termínu – 26. prosince. Do té doby přitom zpěvák odehrál pouhých šest koncertů a ani

po vydání debutu se neuvolil vyrazit na koncertní šňůru. Přemluvit se nechal teprve po vzniku druhého a zásadního alba Song from a Room.

Následovala bohatá hudební kariéra, vydání řady básnických sbírek a také příklon k zenu. V polovině osmdesátých let se Cohenova kariéra ocitla na mrtvém bodě. Zájem o jeho alba v USA klesal a nezměnilo to ani vydání dnešního superhitu Hallelujah. V roce 1993 Cohen dospěl k rozhodnutí vzdát se aktivní hudební kariéry a již podruhé v životě vstoupil do kláštera Mount Baldy. Z něj odešel o šest let později jako vysvěcený buddhistický mnich, a i když natočil několik alb, koncerty už byly uzavřenou kapitolou.

Asi by to tak zůstalo, kdyby se jednoho dne v polovině minulého desetiletí nevypravil do banky, kde se ukázalo, že je bez peněz. Překvapený Cohen zjistil, že jej jeho dlouholetá manažerka Kelly Lynchová v době, kdy byl v klášteře, obrala o veškeré úspory, tedy asi o pět milionů dolarů. Reagoval buddhisticky: „Lhal bych, kdybych tvrdil, že mi to vůbec nezkazilo náladu.“

Po svém návratu Cohen vydal několik skvělých desek a uspořádal řadu skvělých koncertů včetně dvou pražských. Sám kdysi napsal píseň se symbolickým názvem A Singer Must Die. V ní zpívá, že „zpěvák musí zemřít, protože svým hlasem lhal“. Nyní se tak stalo – ovšem po letech písničkářských zásluh zcela přirozenou cestou.

Krátce

Sting po roce otevíral pařížský klub Bataclan

Koncertem britského zpěváka Stinga se v Paříži v sobotu večer znovu otevřel klub Bataclan, který se stal před rokem terčem teroristického útoku s 90 oběťmi. Atentáty na několika místech francouzské metropole si 13. listopadu 2015 vyžádaly 130 mrtvých.

Formanův Amadeus měl živý doprovod

Oscarový film Miloše Formana Amadeus se včera promítal v Kongresovém centru Praha za doprovodu Pražské komorní filharmonie a sboru Canti di Praga. Projekt byl uveden měsíc po světové premiéře v londýnské Royal Albert Hall.

Bowieho sbírka umění vydělala nad očekávání

Umělecká sbírka zesnulého zpěváka Davida Bowieho se v Londýně vydražila v přepočtu za více než miliardu korun. To je o zhruba 0,4 miliardy korun více, než kolik činily předběžné odhady její ceny, uvedla síň Sotheby's.

Margita slavil šedesátku

Světově uznávaný slovenský tenorista Štefan Margita včera koncertem v Národním divadle oslavil své šedesáté narozeniny. Zazněla zejména hudba Leoše Janáčka, s jehož dílem je Margitova kariéra spojena. /čtk/

260386/69

INZERCE

NEJPRODÁVANĚJŠÍ MOTORISTICKÝ ČASOPIS

SVĚT MOTORU

Rídili jsme vojenský Pandur

Vůz za 170 milionů korun
Jak se s ním jede a za kolik

První české testy

Porsche 3008 Renault Mégane Grandtour

Jeden den s... Bazar Motor 2.0 FSI ve Slovákách

Reportáž: Fordem Kuga napříč Evropou

PRÁVĚ V PRODEJI

SVĚT MOTORŮ JEDE DO BOJE!

JAK JSME VÁLČILI V PANDURU II 8X8



Foto NASA

DO VESMÍRU OPATRNĚ. Stephen Hawking před pár lety ve výukovém programu NASA vysvětloval „proč bychom se měli vypravit do vesmíru“. Expedice lidstva by se však podle jeho nejnovějších doporučení měly podnikat obezřetně a vyvarovat se kontaktů s mimozemskou civilizací.

Hawking: Pozor na kontakty s mimozemským životem!

■ Legenda mezi fyziky opět varovala lidstvo před snahami komunikovat, či se dokonce setkat s inteligentními mimozemskými tvory.

Na kontakt s „ufony“ ještě nejsme připraveni a mohlo by nás to stát nejen svobodu, ale dost možná i samu existenci,

miní geniální britský vědec Stephen Hawking. Možné následky kontaktu lidstva s vesmírnou civilizací přirovnává k prvním kontaktům Španělů s jihoamerickými indiány, kteří dopadli hodně špatně.

„Čím jsem starší, tím více jsem přesvědčen, že ve vesmíru nejsme sami,“ uvedl ve svém krátkém filmu *Favourite Places*. V něm představil nový cíl projektu

Breakthrough Listen, který pátrá po stopách života ve vesmíru, planetu Gliese 832c. Hawking ji pomáhá zkoumat, tedy zpracovávat data teleskopů, a zároveň na sebe vzal roli pojistky pro případ, že by se opravdu něco podařilo najít.

Pojistka má spočívat v tom, že se směrem k planetě nebude nic vysílat: žádné vzkazy či šifry o tom,

kde se Země nachází nebo jakou formu života představujeme. Takovou vizitku nesly sondy Voyager 1 a 2, což Hawking stále nemůže strávit. „Pokud by byl nalezen mimozemský život, je extrémně vysoká šance, že bude silně pokročilý, vyvinutější o miliony let, a že nás bude vnímat asi tak, jako vnímáme bakterie,“ tvrdí fyzik ve filmu.

Blízká – vzdálená Superzemě

Planeta Gliese 832c je ve vesmírném měřítku takřka za humny, zhruba šestnáct světelných let od Země. Blíže leží jen známá Proxima Centauri (4,2 světelného roku) a zatím nepotvrzená Tau Ceti e (dvanáct světelných let). Planeta Gliese 832c astronomové přezdívali Superzemě, protože je nejméně pětikrát větší. Její takzvaný index podobnosti vychází na 0,81. Ten bere v potaz i gravitaci, poměr chemických prvků, teplotu či vzdálenost od hvězdy, která jí dodává energii.

Kontakt s mimozemšťany není to jediné, čeho se Hawking obává. Nedávno společně s Elonem Muskem a stovkou dalších vědců varoval OSN a lidstvo před vývojem příliš chytré a nezávislé umělé inteligence. Díky schopnosti sama se učit by mohla snadno překonat inteligenci člověka, která se zdokonaluje pouze klasickou evolucí.

I když se tato varování mohou zdát přehnaná, z logického hlediska jsou namístě. Ostatně, pro nic za nic neříkáme, že jistota je jistota.

Stranu připravil

Marek Schwarzmann



Verubecestat. Tak zní zaklínadlo proti alzheimerovi

Potenciální lék proti Alzheimerově chorobě vykázal v první fázi klinických testů natolik nadějně výsledky, že se jej lékaři rozhodli okamžitě posunout do třetí fáze – testování na široké populaci. Lék Verubecestat vyvinuly laboratoře Merck v Kenilworthu ve státě New Jersey. První klinická fáze jeho testů proběhla jen na 32 pacientech trpících Alzheimerovou chorobou a jejím cílem bylo

pouze stanovit míru rizika a množství vedlejších účinků. Lékaři se však nakonec nestačili divit.

Medikament nevykazoval jakékoli vedlejší účinky a navíc dělal přesně to, k čemu byl navržen: prudce snížil množství enzymu BACE1 v mozkomíšním moku.

BACE1 v mozku startuje tvorbu amyloidů, pro nervové buňky toxických bílkovin, jejichž nahromadění podle všeho vede k poruchám

mozkových funkcí známým jako Alzheimerova choroba. Podle lékařů je to první lék blokující účinky BACE1 bez nežádoucích účinků.

Neurolog John Hardy z University College London označil výsledky za velmi slibné. Právě jemu přitom náleží významné prvenství – prokázal spojitost Alzheimerovy choroby s hromaděním amyloidů v mozku.

Laboratoře Merck spustily nové kolo testů s 1500 pacienty v rané fázi onemocnění a dvěma tisícovkami pacientů ve středně pokročilé fázi nemoci. První výsledky očekávají v červenci 2017.

Laboratoře mírní nadšení z úspěšných testů: lék proti alzheimerovi nebude dříve než za

10 let.

HRAJ A UČ SE



Foto Blizzard Entertainment

Umělá inteligence DeepMind z dílny Googlu se bude zdokonalovat hraním počítačové hry *StarCraft II*. Programátoři doufají, že se do algoritmů stroje vepíší složitější logické struktury než ty, které se naučil hraním šachu nebo Go. V těch už DeepMind člověka poráží. Mnohonásobně složitější hru *StarCraft* považují odborníci už přes dvacet let za vrchol kompetitivního hraní jednoho proti jednomu. Patří k typickým představitelům strategie v reálném čase (RTS), při níž se hráči musejí starat o mikromanagement desítek až stovek specializovaných jednotek na bojišti. Právě tato provázanost představuje pro DeepMind novinku, s níž se údajně „jen tak brzy nevypořádá“.

Start-upy v boxerském ringu aneb Týden podnikání

■ Pětatřicetiletý **Lukáš Sedláček** vyrůstal převážně v zahraničí. Tam se také inspiroval při volbě svého podnikání. V Česku založil a řídí **vzdělávací institut ELAI** (European Leadership & Academic Institute).

Alena Adámková

Čím se ELAI zabývá?

Náš institut vznikl v roce 2010, založili jsme ho s kamarádkou. Chtěli jsme podpořit podnikání, inovace, start-upy, což dobře umíme třeba ve Finsku, kde jsem jako dítě žil. V Česku kolísá podpora těchto aktivit podle toho, kdo je zrovna u vlády. Zaměřujeme se na lidi, kteří na sobě chtějí dále pracovat, vzdělávat se. Snažíme se také motivovat české firmy a start-upy, aby se dokázaly prosadit i v zahraničí. Chceme stále více otvírat české prostředí nejnovějším mezinárodním trendům. Pro své kurzy angažujeme inspirativní úspěšné osobnosti, které dokážou s pokorou předávat bohaté profesní zkušenosti a znalosti dalším.

Z čeho institut financujete?

Ze vzdělávacích kurzů, které pořádáme pro firmy. Od počátku jsme byli finančně soběstační a bez externí finanční podpory, což nebylo vždy lehké, ale určitě to stálo za tu svobodu, že si můžeme dělat, co chceme.

Jaký typ kurzů pořádáte?

Míříme především na vzdělávání osob ve vyšších mana-

žerských pozicích, aby dokázaly vést další lidi, takže jsou to kurzy leadershipu, vedení týmů, prezentačních dovedností, kreativního myšlení, umění prezentace klíčového sdělení a práce s prioritami. Přednáší u nás například šéfkla českého Googlu Taťána le Moigne, šéfredaktor české verze časopisu Forbes Petr Šimůnek, ekonom Tomáš Sedláček či zkušený ředitel společnosti.

Pravidelně také organizujete Týden podnikání...

Týden podnikání, náš největší projekt, je celosvětová událost, iniciativa jedné americké neziskovky. Probíhá ve 160 zemích od roku 2008 na podporu podnikání a globálního ekonomického růstu. Tuto akci podpořil například Barack Obama, Richard Branson, princ Charles i další osobnosti. Před čtyřmi roky jsme zjistili, že Česko není snad jako jediná země EU do Týdne podnikání zapojeno. Přihlásili jsme se proto jako pořadatel pro Českou republiku. Letos proběhne v týdně od 14.

do 20. listopadu. Všechny události jsou na našem webu Týdne podnikání.

Co takové pořadatelské obnáší?

Ve spolupráci s dalšími organizacemi iniciujeme co nejvíce akcí po celé republice (letos jich bude přes 130 událostí), sami pak pořádáme celodenní Summit Týdne podnikání, který se bude konat 15. listopadu od 10 hodin v Praze ve Slovanském domě.

Patrony letošního Týdne podnikání jsou Zbyňek Frolík, Taťána le Moigne, Andrej Kiska, Oliver Dlouhý a CEO Innogy Energie Tomáš Varcop. Na summitu bude 20 workshopů vedených inspirativními osobnostmi, dále prezentace virtuální reality, občerstvení z farmářských trhů, dětský koutek, veletrhy start-upů, firem a franšízingu.

Hlavní konference bude na téma volba správné strategie pro dynamický růst i na zahraniční trhy. Přednášet bude například CEO Avastu Vince Steckler,

generální ředitel a viceprezident Hewlett-Packard Enterprise Jan Zadák a zakladatel úspěšného izraelského start-upu Zeek Daniel Zelkind.

Letos se v rámci Týdne podnikání chcete více věnovat i start-upům. Jak?

Na závěr summitu budeme pořádát největší startupovou soutěž na světě Get in the Ring, která proběhne v Česku historicky poprvé. Ve skutečném boxerském ringu se budou prezentovat vždy dva start-upy. Porota i diváci budou moci hodnotit výkony jednotlivých týmů. Vítěze pak pošleme na jaře do celosvětové soutěže. Bylo by skvělé, kdyby v mezinárodní soutěži vyhrál zrovna český start-up.

Čemu dalšímu se ještě věnujete?

Letos jsme začali pořádát i Týden inovací, proběhlo 50 akcí napříč republikou. S manželkou jsme pak ještě založili před rokem start-up Poetizer – první sociální síť na světě, která sdružuje lidi, kteří čtou nebo píšou básně.

Lukáš Sedláček (35)



Vyrůstal ve Finsku a Dánsku. Studoval souběžně na Filozofické fakultě Karlovy Univerzity hebraistiku a religionistiku a na fakultě sociálních věd obory mezinárodní teritoriální studia, evropská studia a mezinárodní vztahy. Absolvoval také univerzitu v Cambridgi, kde se zaměřil na etiku v mezinárodních vztazích. Roku 2010 založil a vede společnost European Leadership & Academic Institute (ELAI), která nabízí elitní vzdělávání pro zaměstnance firem a pořádá akce na podporu podnikání, inovací a start-upů. Přednášel na New York University a Anglo-American University v Praze. Dříve působil na Úřadu vlády jako šéfredaktor portálu Euroskop.cz, na ministerstvu obrany jako analytik a v O2 koordinoval projekty EU. Věnuje se i sochaření a psaní.

Fotoreportáž



FESTIVAL STAVEBNIC. Na Baťově institutu ve Zlíně proběhl Festival stavebnic, na kterém si návštěvníci mohli stavět z platstových kostiček Sluban, magnetických tyčinek Geomag či z dřevěných stavebnic zlínského výrobce Walachia. Pořadatelé nezapomněli ani na legendu, stavebnici Merkur.



Domácí spotřebiče: moderní kuchyně a vaření

PARTNEŘI PŘÍLOHY



KENWOOD



SAMSUNG



REDAKČNÍ PARTNER

SELL



Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



Vážení čtenáři,

rok se s rokem sešel a my vám opět přinášíme obsáhlý speciál s úzkým zaměřením na kuchyňské spotřebiče, především ty, které slouží ke zpracování surovin a přípravě jídla. Na trhu se toho od loňska po technologické stránce zas tolik nezměnilo. Přesto se objevily některé zajímavé spotřebiče, jako jsou varné desky s integrovaným odsavačem par nebo trouby s displejem místo klasického skla ve dvířkách. Z běžnějších technologií pokračuje rozšiřování indukčních desek s takzvanými flexi zónami – ty tvoří kupříkladu celou polovinu desky, kde můžete buď vařit na každé ze zón zvlášť, nebo je spojit dohromady, což přijde vhod, pokud chcete připravovat větší množství jídla ve velkém pekáči. Kapitulu samu pro sebe pak tvoří smart neboli chytré spotřebiče se síťovou konektivitou. Více informací o těchto dalších inovacích najdete v tomto speciálu, a tak už vás nebudu nadále zdržovat od jeho pročitání.

Příjemné čtení přeje
Lubor Jarkovský



Foto: Profimedia

Spotřebiče na vaření jsou stále chytřejší. Ty dražší vám nedovolí prakticky nic zkazit

Během několika posledních let urazila varná technika pro domácnosti velký kus cesty. Samozřejmě že jádro trhu nadále tvoří levnější zařízení s mechanickým ovládáním, ale elektronika, chytré senzory a pokročilé funkce postupně pronikají do nižších a nižších cenových segmentů. Funkce, které ještě před pár lety nabízely jen ty nejdražší trouby nebo indukční desky, se postupně staly standardem i ve střední třídě. V následujícím článku vám představíme důležité konstrukční prvky a technologie, které byste měli brát při výběru trouby a varné desky v potaz. Zaměříme se výhradně na vestavné spotřebiče.

Vestavné trouby

Nejnovější funkce a technologie v oblasti pečení dostávají vždy vestavné trouby, které se dnes hojně umísťují do kuchyňského nábytku ve výši trupu, aby se k nim nemusel uživatel ohýbat, jak tomu je u klasických sporáků. Trouby jsou zpravidla 60 cm vysoké (45 cm v případě kompaktních modelů) a lze je vhodně kombinovat s dalšími spotřebiči, jako je vestavná mikrovlnná trouba, kávovar či ohřevná zásuvka. V nabídkách některých značek najdeme určité speciality. Jsou

to trouby s 90cm šířkou, které si ale pořizuje opravdu jen hrstka zákazníků s velmi specifickými nároky. Pokud vynecháme ten úplně nejlevnější segment, najdeme ve střední a vyšší cenové kategorii trub opravdu zajímavé technologie a funkce.



PROMYŠLENÝ ROZVOD HORKÉHO VZDUCHU

Řešení distribuce horkého vzduchu má zásadní vliv na rovnoměrnost pečení pokrmu. Výrobci přicházejí s konstrukčními úpravami svých trub i proto, aby mohl uživatel vložit do pečicího prostoru několik plechů najednou. Na obrázku vizualizace značky Hotpoint k jejím nově uváděným troubám.

Objem

Je poměrně dost variabilní a začíná už na hranici 50 l a přesahuje 80 l, přičemž platí, že se stále bavíme o spotřebičích se shodnou výškou 60 cm. Největší skupinou trub na trhu jsou ty s objemem mezi 58 l a 65 l. Velikost pečicího prostoru

ovlivňuje to, jak velké množství, popřípadě jak velké potraviny můžete péct. Jsou trouby, které zvládnou díky rovnoměrnému rozvodu horkého vzduchu péct například vánoční cukroví hned na 5 úrovních naráz, což výrazně přípravu urychlí. Několik modelů trub na trhu je dokonce vybaveno deskou, pomocí které rozdělíte pečicí prostor na dva samostatné oddíly, v nichž můžete nastavit odlišnou teplotu přípravy. Trouby používají dva samostatné ventilátory pro rozvod horkého vzduchu. Na trh je dodávají například značky Beko a Hoover.

Automatické recepty, chytré senzory a smart funkce

Vyspělejší trouby mají integrované senzory, které vyhodnocují na základě vlhkosti v pečicím prostoru stav pokrmu. Díky těmto senzorům mohou vybavenější trouby nabídnout až desítky zcela automatizovaných programů, u nichž jen na displeji zvolíte jídlo, které chcete připravovat (a to až do takových detailů, že chcete připravovat muffiny, steak z lososa, chléb nebo francouzské brambory). 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



SMART TROUBA, KTERÁ PEČE I CHLADÍ

Velmi očekávanou troubou je model značky Grundig, která zahájila proces návratu na český trh. Trouba **GEKC 49000 BH** je unikátní v tom, že dokáže jídlo nejen péct, ale také chladit až na 5 °C. Ráno do ní vložíte pokrm a zapnete funkci chlazení. Jelikož je trouba „smart“, před návratem z práce můžete zahájit přípravu na dálku z aplikace v telefonu.

už i trouby, které mají uvnitř pečicího prostoru kameru, a vy můžete sledovat přípravu na dálku z pohodlí křesla.

Teleskopické výsuvy

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.

Teplotní sondy

Praktickým a námi rozhodně doporučeným příslušenstvím trouby, pro které ale musí být daný spotřebič připraven i funkčně a technologicky, je teplotní sonda. Nejde o sondu s teploměrem, kterou můžete dokoupit v domácích potřebách, nýbrž sondu připojenou kabelem k troubě, která na základě měřené teploty dokáže poznat, kdy je maso správně propečeno. 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.

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. Rozlišovat ale musíte několik typů parní přípravy. Nejdražší jsou trouby s takzvanou pravou párou a vlastním generátorem páry. Voda se u nich nalévá do vyjímatelného zásobníku a generátor ji pak vypouští v podobě páry do pečicího prostoru, přičemž teplota páry činí 96 °C a při některých programech může být ještě nižší. Díky uvedené teplotě si zachovává jídlo maximum nutričních hodnot a vitamínů. Tyto trouby zvládnou ještě takzvané připařování, kdy například pečete kuře nebo nějaký druh pečiva – pára v tomto případě zamezuje vysušování pokrmu a používá se jí výrazně menší množství než při vaření v páře jako takovém.

Cenově dostupnější jsou trouby, které nepřinášejí plnohodnotnou přípravu v páře, ale používají páru pouze jako doplněk k běžným způsobům pečení. Nebo také trouby se speciálním příslušenstvím pro parní vaření, což se týká i trub mikrovlnných. Zde ale vzniká pára odpařováním vody, která dosáhne bodu varu, takže má vyšší teplotu než 96 °C. V jídlu zůstává méně vitamínů.



PRÉMIOVOU VÝBAVU TRUB PŘI PEČENÍ OCEŇÍTE
Vysoce kvalitní vestavné trouby dodává na trh také německá značka Siemens. Její prémiové modely jsou vybaveny jak teleskopickými výsuvy, tak masovou sondou. Příprava jídla je s nimi díky tomu pohodlná a velmi jednoduchá.

Mikrovlnné trouby

Trh musíme rozdělit na trouby obyčejné, schopné pouze mikrovlnného ohřevu, a ty multifunkční. V obou případech najdete v obchodech bohatou nabídku volně stojících i vestavných modelů. Multifunkční trouba je schopná nahradit troubu pečicí, ovšem musíte počítat, že má výrazně menší objem. Obyčejné mikrovlnky mají kolem 20 l, ty větší volně stojící s více funkcemi 30 l a největší vestavné modely zhruba 40 l. Určitou specialitou jsou pečicí trouby standardní velikosti s funkcí mikrovln – nevyrábí je mnoho firem, například Siemens.

Kvalitní mikrovlnná trouba by měla nabídnout rovnoměrný ohřev, jehož dosahuje vyzářováním mikrovln ze dvou až tří míst ve svém vnitřním prostoru. Praktickou funkcí je notoricky známý Crisp, s nímž přišla už v 90. letech značka Whirlpool, ale dnes ho (pochopitelně pod jinými názvy) nabízí kdekdo. Jde vlastně o kombinaci mikrovln



3D DISTRIBUCE MIKROVLN

U starších nebo nejlevnějších mikrovlnných trub dochází často k tomu, že není jídlo ohřáté nebo rozmražené rovnoměrně. Způsobeno je to tím, že mikrovlny vysílá trouba pouze z jednoho místa. Vybavenější trouby proto distribuují mikrovlny ze dvou nebo tří bodů. Vizualizace značky Hotpoint ukazuje vykrytí celého prostoru i díky promyšlenému systému odrazů. Technologii nazývá Multiwaves a naleznete ji v jejích nejnovějších mikrovlnných troubách.

261129/25

INZERCE



Nová řada mikrovlnných trub Candy se stane vaším nejlepším pomocníkem v kuchyni. Díky nové speciální aplikaci, kterou si zdarma můžete stáhnout po zakoupení mikrovlnky, se dozvíte jakým způsobem vhodně upravovat suroviny a najdete zde celou řadu receptů a jiných tipů a doporučení.



Programová výbava je zastoupena jak tradičními funkcemi jako je **rozmrazování, rychlý start a dětský zámek**, tak i novými funkcemi jako 40 automatických programů, speciální **dětský program na vaření jídla a sterilizaci lahviček**, nebo **jednoduché vypnutí zvukové signalizace**, které ocení zejména maminky a nebo funkce Cook Light s možností zdravého vaření bez tuků.

CANDY

OD 25. 11.
VÁS RÁDI
PRIVÍTÁME
V NOVÉ
OTEVŘENÉM
SHOWROOMU
SOKOLOVSKÁ
651/136A
PRAHA 8

a grilu, kdy mikrovlny navíc rozpálí kovový talíř, takže probíhá pečení pokrmu ještě zespodu. Ideální je tato funkce pro přípravu pizzy včetně té mražené. Trouby s funkcí Crisp jsou stále vhodné jako doplněk k velké pečicí troubě. Mikrovlnky s horkovzdušným ohřevem vidíme už spíš jako alternativu pečicí trouby do menších kuchyní.



HORKÝ VZDUCH I SHORA

Značka Samsung inovovala své multifunkční mikrovlnné trouby o technologií HotBlast. Model MC32K7055CT používá systém, kdy na jídlo míří horký vzduch z mnoha průduchů včetně stropních. Cílem je opět zajistit co nejrovnoměrnější přípravu jídla. Cena: 9 999 Kč.

Sklokeramické indukční varné desky

Indukční desky fungují pouze s nádobím s feromagnetickými vlastnostmi, tedy laicky řečeno nádobím, na kterém drží magnet. Jedná se o většinu běžných hrnců a pánví. Indukční cívky pod sklokeramickou deskou ohřívají přímo dno nádobí a dosahují tak 90% účinnosti, takže maximálně využijí dodanou energii a současně dokážou jídlo nejrychleji ohřát (2 litry vody za 5 minut).



INDUKČNÍ DESKA S INTEGROVANÝM ODSAVAČEM

Velmi očekávanou novinkou, s níž jsme se seznámili na letošním veletrhu IFA, je tato varná deska značky Siemens. Jde o 90 cm širokou flexi indukční desku s integrovaným odsavačem par v jejím středu. Uvedení novinky na český trh je plánováno. Cena stanovena nebyla.

U indukčních desek došlo před pár lety k zásadnímu průlom, když byly představeny takzvané bezzónové modely – tedy desky, u nichž je téměř celá plocha pod sklokeramikou pokryta indukčními cívkami. Na těchto deskách můžete libovolně přesouvat hrnce, přičemž je deska pozná, takže pro daný hrnec bez ohledu na to, kam ho odsunete, udržuje nastavený stupeň výkonu. Tyto desky s šířkou 90 cm jsou však velmi drahé (jejich desky začínají na 80 000 Kč), a tak výrobci přišli s lidovější variantou v podobě flexi indukčních zón, kdy deska běžné velikosti obsahuje místo kruhových zón na minimálně jedné straně dvě obdélníkové zóny, které lze používat zvlášť se dvěma běžnými hrnci nebo je spojit do jedné zóny a položit na ně podlouhlý pekáč.

Dobrá indukční deska by neměla postrádat ani doplňkové funkce, jako časovač, možnost dočasného pozastavení vaření či dětskou pojistku.

Zajímavé jsou i desky s chytrými senzory, zabránujícími připálení jídla apod.

Indukční desku každopádně připojte k třífázovému napájení s napětím 400 V. Poměrně dost modelů na trhu podporuje 230 V, nicméně desky s tímto zapojením nejsou schopny dosáhnout svého plného výkonu.

Další typy varných desek

Sklokeramické desky jsou také typu hi-light, u nichž se pod každou zónou nachází topná spirála. Jsou určitě vhodnější volbou než nejlevnější modely s litinovými plotýnkami, ale v dnešní době už jejich pořízení příliš nedoporučujeme. Ceny indukčních desek klesly natolik, že se podle našeho názoru deska s hi-light varnými plochami zkrátka nevyplatí.

Kdo preferuje vaření na ohni, nechť vybírá plynovou desku. A to s automatickým zapalováním plamenu, pokud dojde k jeho zhasnutí, popřípadě i automatickým zastavením přívodu plynu, když plamen zhasne několikrát za sebou. Praktickým prvkem je na desce výkonnější trojitý hořák. Zajímavé jsou desky s inovovanými hořáky, které zefektivňují ohřev a dokážou lépe využít dodaný plyn. Jedná se například o systém Direct Flame značky Hotpoint. Letos nás na veletrhu EuroCucina v Miláně zaujala ještě technologie FlameSelect značky Bosch, která poskytuje výrazně přesnější regulaci výkonu hořáku. V podstatě je nastavení stejně přesné jako u indukčních desek, přitom je ale díky plynu možné dodávky tepla ihned přerušit.

252834/11

INZERCE

SIEMENS

Posouváme hranice vaření

Vašemu kuchařskému umění už nic nestojí v cestě

www.siemens-home.bsh-group.com/cz/

Nové indukční desky vám poskytují více volnosti při každodenním vaření. Díky flexIndukci Plus a funkcím powerMove Plus nebo flexMotion se můžete při vaření řídit svou fantazií a neztrácet zbytečně čas nastavováním desky.

Siemens. Seznamte se s budoucností.

Řada spotřebičů Samsung CHEF COLLECTION je na trhu unikátní

Korejský Samsung globálně posiluje na trhu s domácími spotřebiči, které se v jeho strategii stávají rok od roku důležitějšími. Nejinak je tomu i v Česku, kde se firmě daří hlavně v kategoriích chlazení a mikrovlnných trub. Letos se pak zaměřila s příchodem nových praček AddWash na segment péče o prádlo a bude v tom pokračovat i v příštím roce. Dlouhodobým tématem jsou u značky Samsung vestavné spotřebiče a super prémiová řada CHEF COLLECTION, o jejichž uvedení na český trh se spekuluje už delší dobu. Zda se dočkáme těchto novinek během příštího roku, jsme se zeptali Michala Kollára, Senior Product Managera společnosti Samsung pro kategorii domácích spotřebičů.

Samsung představil svou super prémiovou řadu kuchyňských spotřebičů CHEF COLLECTION na evropském trhu už v roce 2014. V čem je tato řada výjimečná? A jaké spotřebiče ji konkrétně tvoří? Řada je především výjimečná tím, že vznikla ve spolupráci s předními světovými kuchaři oceněnými minimálně jednou michelinskou hvězdou. Z toho vyplývá, že je mimořádná i svým dílenským zpracováním, kvalitou použitých materiálů, přítomností pokročilých funkcí a celkovou promyšleností, kdy spotřebiče pracují v jakési symfonické souhře. Například marinovací misku vhodnou pro marinování masa nebo přípravu zapečených jídel lze zasunout v chladničku do drážek pod skleněnou polici. Šetří se tak místo a marinovací miska nezabírá prostor na samotné polici. Perfektně sedne do klasické i vestavné trouby a následně najde své místo ve spodním koši myčky, aniž by ho celý zaplnila. Od začátku do konce přípravy jídla až po následné mytí nádob poskytují spotřebiče nejvyšší uživatelský komfort. Uživatel nezápasí s prostorem v lednici, v troubě ani v myčce. Je to detail, ale takových detailů je v řadě CHEF COLLECTION nespočet, díky čemuž se na trhu opravdu vymyká běžným standardům. A jaké spotřebiče ji tvoří? Jde o ucelenou řadu volně stojících a vestavných spotřebičů od chladniček, přes pečící trouby, varné desky až po myčky nádobí. Tedy o kompletní výbavu opravdu špičkové domácí kuchyně.

Jaká je nosná myšlenka celé řady? Na jakých základech tato koncepce vznikla?

Chceme, aby potraviny, které člověk připravuje, byly připraveny jako od profesionálního šéfkuchaře. Z toho důvodu patří řada CHEF

COLLECTION do kategorie super prémiové domácí techniky, která zákazníkům nabízí jen to nejlepší. Nepodléhá zkrátka žádným kompromisům.

Podívejme se nyní blíže na technologie a funkce těchto spotřebičů. Co unikátního v této oblasti svým majitelům poskytují?

Když se podíváme například na chladničky CHEF COLLECTION, musíte si všimnout zásuvky Chef Zone. Na první pohled se může zdát, že jde jen o běžnou nulovou zónu, kterou dnes nabízí kdekdo, jenže naše Chef Zone je jiná. Spotřebič v ní udržuje velmi přesně pomocí pokročilé elektroniky stabilní teplotu -0,5 °C, která je pro uchovávání masa a ryb nejvhodnější. Nedochází totiž k vytvoření ledových krystalů jako v mrazáku, kde se maso do značné míry znehodnotí – krystaly potrhají jeho buněčnou strukturu a po tepelné úpravě nemá v žádném případě vlastnosti jako maso čerstvé. V Chef Zone si maso udržuje čerstvost a i po pár dnech má stejné vlastnosti jako v den nákupu. Z dalších funkcí bych zmínil takzvaný Triple Cooling, tedy nikoliv pouze dva, ale rovnou tři zcela oddělené chladicí okruhy. V americké chladničce typu French Door s velkými dvoukřídlými dvířky chladicího prostoru v horní části spotřebiče najdete i dvě zcela oddělené mrazničky, z nichž lze pouhým nastavením v menu učinit chladicí část pro čerstvé potraviny. Variabilně tak můžete jednu nebo obě přepnout dle libosti a aktuální potřeby. Samozřejmostí je potom například udržování vyšší vlhkosti v chladicím prostoru, což prodlužuje čerstvost potravin, nebo možnost zabudovat i volně stojící model do kuchyňského nábytku. Tomuto prvku říkáme Kitchen Fit.

Na českém trhu není řada CHEF COLLECTION zatím dostupná kompletně. Proč? A jaké výrobky z řady lze nyní pořídit?

Důvodem jsou specifika českého trhu. Nena nabízíme na něm zatím nejen kompletní CHEF COLLECTION, ale ani další vestavné spotřebiče. Jde především o to, že ve chvíli, kdy na trh s těmito výrobky vstoupíme, chceme rovnou od počátku přinést kompletní nabídku v celém cenovém spektru. A jelikož se CHEF COLLECTION pojí především s vestavnými modely, na trh jsme ji doposud neuvedli. Aktuálně jsou z této řady v prodeji chladničky řady 7000, konkrétně model RB41J7899S4/EF, a 8000, zde je to model RB36J8799S4/EF.

Bude kompletní řada CHEF COLLECTION dostupná na českém trhu v blízké budoucnosti?

Nepochybně víte, že o možnosti startu prodeje vestavných spotřebičů Samsung jednáme již delší dobu. Nechme se překvapit, co přinese příští rok.

Dlouhou dobu byla velkým tématem bezmrazová technologie No Frost. Samsung ji na trhu do značné míry prosadil a ostatním značkám vyslal cestu. Nyní



se pozornost zaměřuje hlavně na čerstvost potravin a kvalitu jejich uchovávání. Jaké technologie používá Samsung, aby vydržely čerstvé potraviny déle svěží?

Ano, čerstvost potravin a její uchování jsou v současnosti vedle bezmrazové technologie zásadním tématem v kategorii chlazení. Samsung ale nechce komunikovat pouze prvky, na které se zaměřuje celý trh. Naším cílem je ukázat zákazníkům, že máme v mnoha ohledech před konkurencí náskok. Kromě zásuvky Chef Zone v modelech CHEF COLLECTION nabízíme u vybraných chladniček takzvanou CoolSelect Zone, u níž si může uživatel teplotu zvolit – kupříkladu 0 °C pro čerstvé maso a 3 °C pro zeleninu. Zásadním konstrukčním a technologickým prvkem je samozřejmě Twin Cooling, tedy oddělení chladicích okruhů. Jeden je určen pro mrazicí část a druhý pro chladicí. Tato konstrukce umožňuje mít bezmrazovou mrazničku a současně chladicí část se stabilně udržovanou vyšší vlhkostí, o které jsem již hovořil. A zapomenout nesmím ani na konstrukci našich chladniček nazývanou Space-Max, díky níž mají jednotlivé modely až o 30 % větší skladovací prostor bez nárůstu fyzických rozměrů spotřebiče. Nejde o žádný trik. Použitím účinnější a modernější izolace jsme dokázali ztenčit stěny chladniček na pouhých 45 mm, takže pochopitelně narostl jejich vnitřní objem.

Jaký přínos má obecně v kategorii chlazení invertorový kompresor?

Kompresor s digitálním invertorem je motor s elektronikou, který nepoužívá uhlíky, takže je tišší a bezúdržbový. Díky elektronice můžeme řídit jeho otáčky, a tedy jeho spotřebu. Ta je pochopitelně nižší než u staršího typu kompresoru, jenž se v pravidelných intervalech zapínal a vypínal.

Čistá trouba není utopií. Stačí jen vybrat model s efektivním systémem čištění

U běžných sporáků nebo neobyčejnějších vestavných trub si uživatelé zvykli, že například grilovat ve svém spotřebiči nikdy nebudou. Následné čištění vnitřního prostoru je velmi náročné a v některých místech téměř nemožné. Moderní trouby naštěstí disponují technologiemi, které umožňují používat jejich veškeré funkce a současně udržet vnitřní prostor čistý.

Manuální čištění pečicího prostoru trouby je bezesporu ještě méně populární činností než zehlení nebo vysávání. Žádá si velkou trpělivost, čas a mnoho úsilí. A přestože se trouba nepoužívá ke grilování, při němž omastek zaneřádí prakticky celý prostor, dochází i během běžného pečení masa sem tam k vyprsknutí šťávy. Dříve nebo později budete muset troubu vyčistit, minimálně tedy sklo z vnitřní strany. Vybavenější trouby se o většinu tvrdé driny postarají za vás, abyste pak během pár tahů nečistoty jen setřeli vlhkým hadříkem nebo žinkou. Používá se k tomu hned několik systémů, na které se v následujících odstavcích zaměříme.

Katalytické desky

Jedním z nejběžnějších systémů rozšířeným i v nižších cenových segmentech, který vlastně ani není vyloženě čistící funkcí, je použití takzvaných katalytických desek. Tyto desky pohlcují mastnotu, která se v nich během běžného pečení vypaluje. Jednou za 2 až 3 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 stěnu je nutné dokoupit.



KATALYTICKÉ DESKY

Na obrázku můžete v troubě značky Amica vidět boční katalytickou desku, která pohlcuje mastnotu.

Parní čištění

Trouby s parními funkcemi mohou v mnoha případech umožňovat použít páru nejen k vaření, ale právě i k vyčištění vnitřního prostoru. Setkat se s tímto druhem čištění můžete také v troubách, které samotné vaření v páře vůbec ve funkční výbavě nemají. Pára je každopádně velmi efektivní při rozpouštění mastnoty a připalování jídla. U těchto trub stačí nalít do jejich spodní



PÁRA MŮŽE POSLOUŽIT NEJEN KE ZDRAVÉMU VAŘENÍ
Mezi přední specialisty na výrobu parních trub patří značka AEG. Zde cenově dostupnější model trouby s připařováním, kdy se voda nalije přímo na dno pečicího prostoru. Vodu sem můžete nalít i v případě, že chcete troubu pomocí páry vyčistit.

části vodu a zapnout patřičný program, který trvá kolem 30 minut. Po jeho skončení 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 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 3,70 Kč za kWh vyjde standardní pyrolytické čištění na 10 až 15 Kč. Jelikož byste troubu tímto



PYROLYZA JE NEJEFEKTIVNĚJŠÍM SYSTÉMEM PRO ČIŠTĚNÍ TRUB

Ilustrativní obrázek značky Siemens ukazuje špinavý prostor trouby před použitím pyrolýzy a vyčištěný prostor po jejím použití. V praxi většinou takto dokonalého výsledku nedosáhnete, nicméně značka Siemens má dlouhodobě jeden z nejúčinnějších pyrolytických programů na trhu, takže je trouba po jeho použití téměř jako nová.

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 by neměla totiž dle evropské normy překročit 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 spolehat 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, které 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.



NANO ÚPRAVA SKLA DVÍŘEK

Značka Beko používá u vybraných modelů svých trub takzvaný „NANO“ povrch vnitřní strany dvířek. Jídlo se ke sklu nepřipeče a lze ho odstranit pouhým setřením při použití žinky a teplé vody.

Manuální čištění trub

Jestliže žádnou moderní troubu s některým ze sofistikovaných systémů čištění nemáte nebo neplánujete kupovat, asi by vás zajímalo, jak účinně zbavit vnitřní prostor nečistot s co nejmenší fyzickou námahou. Jednou z cest je koupit účinný čistič přímo od některého výrobce trub. Mnoho z nich má vlastní značky doplňkového příslušenství a dodávají na trh mimo jiné čistící prostředky, jež v běžné drogerii nekoupíte. Seženete je na internetu nebo u elektro specialistů.



ÚČINNÝ ČISTIČ TRUB

Jednou ze specializovaných značek příslušenství včetně čistících prostředků je Wpro společnosti Whirlpool. Tento odmašťovací sprej s označením ODS 419 účinně odstraňuje odolnou mastnotu a lze ho použít jak na horké, tak vychladlé povrchy. Umyjete s ním troubu, gril nebo digestoř. Prodává se za 116 Kč.

Vaříme se značkou Beko

Zn. Rychle, zdravě a pohodlně.

Bude to znít jako klišé, když řekneme, že lidé mají v současnosti stále méně času, a když už nějaký mají, nechtějí ho velmi pravděpodobně trávit domácími pracemi, ale je to zkrátka syndrom dnešní doby. Značka Beko se už dlouhé roky snaží zvýšit komfort v domácnosti svými spotřebiči, a to samozřejmě i v kuchyni, která bývá jedním z ústředních bodů celé domácnosti. S našimi varnými deskami zvládnete díky chytrým inovacím a funkcím připravit večeři raz dva. Nevěříte? Přesvědčíme vás.

Efektivní a rychlé vaření na indukčních deskách

Indukční varné desky jsou aktuálně prodejním hitem. Není divu, jedná se o nejmodernější a nejúčinnější technologii vaření, která je k dispozici. Na první pohled se neliší od běžných sklokeramických desek s topnými tělesy, ostatně indukční desky jsou také sklokeramické, ale pomocní indukční cívek vytvářejících magnetické pole zahřívají přímo dno hrnců a pánví, které na ně umístíme. Kromě vyšší bezpečnosti tohoto systému je jejich velkou výhodou bleskurychlý nárůst teploty potravin, ovšem velmi přesně regulovatelný. Současně dochází u indukčních desek k minimálním energetickým ztrátám a maximálnímu využití dodané elektrické energie, díky čemuž jsou indukční varné desky úspornější než desky sklokeramické. Desky se také snadno udržují a nic se na nich nepřípeče.

Proč zvolit indukční desku Beko?

- Varné zóny mohou mít na indukčních deskách různý tvar a může jich být různý počet. Často může rozvržení uživatele omezovat, což řeší takzvané **flexizóny**. U indukční desky HII 68600 PTX najdeme dvě takzvané zóny IndyFlex+, kdy každou z nich tvoří 8 obdélníkových induktorů zapojených paralelně za sebou. Lze použít jen část zóny nebo celou například pro podlouhlý pekáč.

- Technologie **PowerManagement** u varné desky HII 64520 HT umožňuje její zapojení i v režimu 230 V k běžné zásuvce, ostatní indukční desky vyžadují 400 V. Zákazníci bez 400V přípojky v kuchyni si tak mohou pořídit indukční desku, aniž by museli provádět nákladnou rekonstrukci.

- Ovládání **Touch & Slide Control**, které najdete jak u indukčních, tak

sklokeramických desek Beko, umožňuje kontrolu výkonu **v 19 stupních** pro každou zónu zvlášť. Zvolený výkon pro každou „plotýnku“ je digitálně zobrazen. Modely s klasickým dotykovým ovládáním umožní volbu z 9 úrovní výkonu pouhým dotykem prstu.

- **Časovač (Timer)** umožňuje nastavit dobu vaření každé varné zóny zvlášť. Po vypršení nastaveného času deska danou zónu sama vypne a oznamuje konec vaření akustickým signálem.

- Funkce **Booster** umožňuje okamžité dosažení maximálního výkonu varné plochy. Pokud se potravina začne vařit, výkon zůstává na předem nastavené hodnotě, dokud se potravina neuvaří.

- **Dětský zámek** zamezuje nechtěnému zapnutí desky nebo manipulaci s nastavenými hodnotami.

- **Pojistku proti přepětí nebo podpětí** najdete u každé indukční nebo sklokeramické desky Beko. Chrání je před velkými výkyvy napětí v elektrické rozvodné síti, které by mohly způsobit poruchu.

- **Indikátor zbytkového tepla** upozorňuje uživatele, že je varná plocha ještě horká. Nemělo by se na ni sahat ani nic pokládat vyjma teplovzdušného nádobí.

- Funkce **Stop & Go** po aktivaci dočasně zastaví práci všech zón, což se může hodit například při přijmutí telefonického hovoru nebo podobné situaci, kdy se nemůže uživatel vaření plně věnovat. Posléze lze vaření opět spustit, aniž by byla potřeba znovu jednotlivé zóny manuálně nastavovat.

- Varné desky disponují **pamětí pro uložení až 12 stupňů výkonu a doby vaření** pro rychlou přípravu oblíbených jídel.

- **Pojistkou proti přehřátí** jsou vybaveny všechny indukční a sklokeramické desky Beko. Tato funkce zajistí, že se deska sama vypne, pokud by hrozilo, že dojde k jejímu poškození vlivem vysokého tepla při extrémním zatížení.

Kouzlo vaření na plamenu aneb plynové varné desky Beko

Jsou zákazníci, kteří nedají dopustit na klasickou přípravu jídla na plynové varné desce a plamenu. Beko proto nabízí pestré portfolio plynových modelů, jejichž litinové mřížky dodávají celému spotřebiči profesionální vzhled. Zároveň poskytují maximální stabilitu a umožňují používat hrnce a pánve libovolné velikosti bez rizika nechtěného

nebo samovolného posunu nádob po mřížce. Všechny plynové desky Beko jsou vybaveny pojistkou proti zhasnutí plamene, integrovaným zapalováním a tryskami pro použití s propan-butanem. Specialitou je potom přítomnost dvou přívodů plynu do desky, což umožňuje zákazníkům zvolit ten, který je lépe dostupný pro montáž a méně náročný na změnu vedení přívodu plynu. Nepoužitý přívodní ventil se jednoduše zaslepí.



Co se nosí mezi kuchyněmi

Foto: archiv firem

Pohodlná pohovka hned vedle varné desky? Žádný problém. Pokud vás zajímá, jaké kuchyně jsou momentálně „in“, pak zahodte všechny předsudky, protože to rozhodně není žádná klasika. Nové kuchyně přesně podle paní Módy totiž na první pohled možná ani nepoznáte.

Pokud patříte k milovníkům klasiky, budete pravděpodobně vzhledem současných moderních kuchyňských sestav tak trochu překvapeni. Podle nových trendů se totiž kuchyně vzdaly svých charakteristických rysů a připomínají spíše nábytek obývacích pokojů než pracovní prostředí, kde se denně připravují dobroty na rodinný stůl.

Poznáte rozdíl?

Trend, který diktuje propojování jednotlivých místností bytu a vytváření velkého multifunkčního prostoru, kde najdete v těsné symbióze obývací část s kuchyňskou i jídelní a dále spojenou třeba ještě s pracovním či ložnicí, totiž mění podobu kuchyňského nábytku k nepoznání. Kuchyně svým vzhledem napodobují obývací pokoj, aby mohly být plně integrovány do jeho prostoru, aniž by vás přitom rušila rozdílnost obou prostředí.

A kam se spotřebiči? Nejlépe za dvířka rozměrných vysokých skříní, které často neukrývají pouze kuchyňské elektrovybavení, ale rovnou celou kuchyni i s dřezem a varným centrem.

Kuchyňská linka? Už dávno ne!

Kuchyňský nábytek již dávno nepředstavuje jen rovnou linii kuchyňské linky přilepené ke stěně. Tvořit jej může několik závěsných modulů, kuchyňský ostrůvek či poloostrov a rozměrná skříň, kam se vejde vše potřebné. Může být částečně zapuštěna do stěny nebo do niky ve stěně, aby příliš nevycházela do místnosti. U nových kuchyňských sestav výrazně ubylo horních závěsných skříněk. Právě tyto chybějící úložné prostory plně nahradila vysoká kuchyňská skříň sahající často od podlahy až ke stropu a na první pohled připomínající spíše šatnu – po jejím vzoru bývá také opatřena velkými posuvnými dveřmi. Z nábytku zcela zmizely úchytky, anebo byly zařezovány do povrchu dvířek, aby nerušily jejich vzhled.

Některé typy dvířek se po otevření dají zasunout do nitra skříně po jejich stranách, a nepřekážejí tak v prostoru. Pokud je ve skříní ukryta



Sestavu nábytku Beluga tvoří mohutný kuchyňský ostrůvek, který doplňují vysoké skříně se spotřebiči a otevřené police, materiál tmavě mořený dub kombinovaný se sklem a kovovými prvky, design Ferruccio Laviani. Rastelli Cucine.

celá kuchyně, má to jistou výhodu – stačí zkrátka zavřít dvířka a hned máte uklizeno.

Ostrůvek hraje prim

Vedle rozměrných skříní jsou to právě kuchyňské ostrůvky, které se hojně objevují jako součásti nových nábytkových sestav a hrají hlavní úlohu zejména proto, že je sem mnohdy přesunuto varné centrum. Na první pohled mohou vypadat jako komoda nebo nízká skříň, která vybíhá do prostoru a plně koresponduje s nábytkem v obývací části místnosti.

Také odsavače par, visící nad ostrůvky, přizpůsobily svůj vzhled a spíše než funkční kuchyňské zařízení připomínají dekorativní svítidla – např. křišťálové lustry se skleněnými závěsnými ozdobami, rozměrné lustry s textilními cylindry či skleněné nebo kovové industriální lampy.

Tmavé i světlé odstíny

Co dalšího také proměnilo kuchyňský interiér? Jsou to především barvy a materiálové složení. V kuchyňském interiéru najdete stále častěji barvu hnědou, šedou a antracitovou, ale také jemné pastelové odstíny, které příjemně korespondují s bílými plochami nebo oblíbenými dřevodekory. Aktuálně vedou spíše matné povrchy. Nově najdete v kuchyňském prostředí také velké skleněné plochy, které byly donedávna typické spíše pro obytné místnosti. V oblibě je kouřové sklo tónované do nejrůznějších odstínů hnědé i šedé.

Dřevo a kámen nahrubo opracované

Také dřevo, ať již jako masiv nebo dýha, či jeho zdařilé imitace, jimiž se mohou pochlubit povrchy z lamina, najdete ve velkých plochách jak na pracovních deskách, tak i na korpusích a dvířkách kuchyňských skříněk. Módní jsou momentálně druhy dřevin s ne příliš výraznou kresbou, které na sebe nestrhávají veškerou pozornost, dobře se kombinují s jinými materiály a dají vyniknout i dalším prvkům kuchyňského interiéru.

Co se týče povrchu, jednoznačně vede hrubé opracování dřeva (např. dřevo hoblované nahrubo, katrované, fládrované) i se všemi nerovnostmi a přiznanými nedokonalostmi, které jsou samy o sobě ozdobou – rýhy, vrypy, stopy po zubech pily či hlubší řezy a další.

Své místo tu má ale i přírodní kámen – nejčastěji v podobě pracovního pultu, který je také nahrubo opracován a oštipán, což je patrné zejména ze stran. Jen na povrchu je kamenná pracovní deska vyrovnána a vyleštěna, aby mohla v kuchyni řádně plnit svou funkci.

Kde vládne kov a sklo

Protipólem ke kuchyním připomínajícím nábytek obytných místností jsou strohé kuchyňské interiéry, které si v mnohém nezdají s laboratorním prostředím. Typické jsou pro ně nerezové plochy a betonové stěrky, jež vkusně doplňuje sklo, bílý matný lak či dřevěná dýha s výraznou strukturou. Chcete-li sáhnout po méně nákladné variantě, pak i zde je k mání imitace dřeva – nejčastěji lamino, které je díky nejmodernějším výrobním technologiím a digitálnímu tisku na pohled i na omak jen stěží rozeznatelné od přírodního originálu.



Elegantní lesklé povrchy, subtilní skleněné police i tenká pracovní deska a zapuštěné úchytky jsou typickými znaky kuchyňské sestavy Flux Swing, navržené studiem Giugiaro design. Výrobce Scavolini.



Kuchyně St. Louis už na první pohled svými oblémi tvary nezapře inspiraci „Zlatými padesátými“, což ještě více podtrhuje lakované dřevo v jemných barevných odstínech. Marchi Cucine.



Kuchyně Bellagio, jejíž povrch lze mít v lesklém či matném laku, v kombinaci s lakovaným skleněným obkladem působí velmi elegantně, rukojeti dvířek z lesklé oceli. Design A. a E. Cattaneo. Scic.

Také v těchto typech kuchyní jsou oblíbené kuchyňské ostrůvky, které často tvoří středobod celého kuchyňského prostředí. Otevřené kovové regály a police, jež najdete zavěšené volně od stropu i na stěnách, pak fungují jako úložné prostory. Tady je vystaveno všechno potřebné kuchyňské náčiní pěkně na očích, což je na jednu stranu praktické, neboť máte o všem hned přehled. Na stranu druhou takové uspořádání klade jasné

DŘEVINY, KTERÉ LETOS VEDOU

Oblíbené pro svůj vzhled i pevnost jsou druhy dřeva, které se v kuchyních objevují na velkých plochách i na drobných zdobných detailech: Jsou to dub, ořech, akát, jilm a eukalyptus.

UKRYTO POD DESKU ČI ZA DVÍŘKA

Pokud celá kuchyně nezmizí v útrobách vysoké skříně, můžete zakrýt jen některá její „pracoviště“. Rázem máte obývací pokoj bez rušivých elementů, které tam nepatří. Praktické řešení představují posuvné desky a výklopné panely, jimiž bez problémů překryjete mycí centrum s dřezem (a se sklopnou baterií) i varnou desku, a typické kuchyňské prvky se tak zcela ztratí z vašich očí.



Elegantní řešení, jak proměnit kuchyňský ostrůvek v nízkou komodu, představuje sestava italské značky Polaris. www.polarishomedesign.com

nároky na permanentní udržování pořádku, aby místnost nepůsobila chaoticky.

I zde byste úchytky na nábytku hledali marně, naopak výrazné dekorativní prvky představují přiznané a téměř na odiv vystavené dráty, šrouby, nýty či kovové tyče, roury a nejrůznější potrubí i další prvky a detaily, typické pro industriální styl.



Kuchyňská sestava Concrete zaujme dřevěnou masivní deskou jídelního pultu, která prochází nábytkem kuchyňského ostrůvku s varným centrem. Leicht.



Kuchyňská linka Start-Time GO s vysokými uzavřenými skříněmi i otevřenými policemi je vybavena atypicky tvarovaným jídelním stolem. Veneta Cucine.

262190/15

INZERCE

Hotpoint



Nový DESIGN ve vaší kuchyni

www.my-hotpoint.cz

Vestavné spotřebiče od LG – snadné vaření i čištění



LG není už jen značka kvalitních chladniček a praček, ale více než rok má ve svém portfoliu i vestavné trouby a indukční desku. Pokud vybavujete kuchyň a chcete nové spotřebiče jen zasadit do již vymyšleného konceptu, jsou vestavné trouby a indukční deska od LG jasnou volbou.

Jedná se o celkem tři modely (2 vestavné trouby a 1 indukční deska) vybavené užitečnými funkcemi a vyrobené z materiálů, které se velice snadno udržují. Indukční vestavná deska KVN6403AF se může pochlubit například funkcí Booster, tedy rychlým náběhem ohřevu a zároveň minimálním zbytkovým teplem, funkcí STOP&GO umožňující rychlé zastavení a opětovné spuštění dané zóny a dotykovým ovládáním typu Slider, díky kterému snadno a rychle nastavíte teplotu.



TECHNOLOGIE EASYCLEAN™

Speciální smalt s technologií EasyClean™ představuje průlom v technologii trub, má zvýšenou žáruvzdornost a snadno se čistí vodou, což dává uživateli benefit rychlého a snadného čištění pouze za použití vody.



způsob čištění vyžaduje pouze čistou vodu. Jak je to možné? Trouby LG totiž používají speciálně vyvinutý typ smaltu, který na první pohled poznáte díky jeho modré barvě. Celý interiér trouby včetně příslušenství, jako jsou plechy, má proto netypickou modrou barvu. S EasyClean™ můžete každopádně zapomenout na agresivní chemikálie a nutnost používat při čištění rukavice. Nic takového není skutečně potřeba.

Užitečné inovace a smart funkce

Velmi praktickou funkcí je skutečně horkovzdušné pečení Even Cooking s přesnou kontrolou teploty během pečení. Deset plně automatických programů (model LB645479T) nabízí snadnou přípravu nejrůznějších pokrmů bez složitosti nastavování. Příjemným doplňkem je přítomnost českého menu a technologie NFC, která umožňuje rychlou a jednoduchou diagnostiku spotřebiče pomocí chytrého telefonu s aplikací LG. Dětský zámek a minutka jsou samozřejmě u všech těchto nových produktů stejně jako teleskopický výsuv či jemné dovírání dveří.

Více informací o vestavných spotřebičích a dalších produktech LG naleznete na www.lg.com/cz.

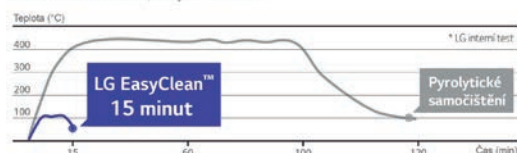


Snadné čištění EasyClean™

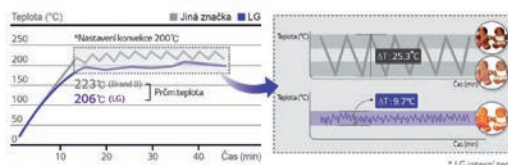
Oba modely vestavných trub disponují praktickou funkcí snadného čištění EasyClean™, která je oproti pyrolýze až 8x rychlejší a má výrazně nižší spotřebu elektrické energie. Celý proces trvá pouhých 15 minut při teplotě 80 °C. Navíc tento

SNADNÉ ČIŠTĚNÍ ZA 15 MINUT

Stačí jen nastříkat vodu na vnitřní prostor trouby a stisknout tlačítko EasyClean™ pro odstranění nečistot za pouhých 15 minut.



PŘESNÉ ŘÍZENÍ TEPLoty



Candy a Hoover otevírají v Praze vlastní showroom

Společnost Candy Hoover se sídlem v Itálii nedávno učinila z Prahy svou centrálu pro střední a část východní Evropy. Přestěhovala se do nových prostor, kde vznikl i showroom, který bude otevřený nejen profesionálům z oboru domácích spotřebičů, ale i spotřebitelům. Na změny a novinky jsme se zeptali Josefa Pose, výkonného ředitele českého zastoupení firmy.



Candy Hoover změnila v regionu střední a východní Evropy strukturu. K jakým změnám konkrétně dochází? A proč?

Ano, v rámci rostoucího významu pražské pobočky došlo v závěru srpna k přestěhování firmy do moderních kancelářských prostor v Karlíně, kde nyní funguje jako centrála pro střední a část východní Evropy. Budeme díky tomu moci například mnohem lépe ovlivňovat tvorbu sortimentu podle potřeb našeho trhu. Množství aktivit, zejména marketingových a týkajících se produktů, bude nově řízeno přímo z Prahy. Všechny tyto změny jsou důsledkem toho, že se společnost Candy Hoover daří, lokálně i mezinárodně. Na českém trhu se nám podařilo za poslední rok více než zdvojnásobit obrát ve srovnání s loňským rokem.

V listopadu byste také měli otevřít vůbec první showroom značek Candy a Hoover v ČR, že?

Máte pravdu, showroom aktuálně připravujeme pro otevření. Veřejnost se do něho bude moci přijít podívat poprvé 25. listopadu a najde ho na adrese Sokolovská 651/136a v Praze 8 pár kroků od metra Invalidovna. Prostor budeme používat také pro obchodní partnery. Velkou výhodou je, že má vlastní vchod a je do něj přístup přímo

z ulice. Na místě najdete recepci a vyškolený personál, od něhož zákazníci získají veškeré informace o našich produktech. V samotném showroomu bude kromě jiného vystavena kompletní produktová řada značky Hoover, tedy velké domácí spotřebiče i úklidová technika. A samozřejmě spotřebiče značky Candy. Centrum poslouží celému regionu, takže pražská centrála bude opravdu místem, kde se budou setkávat zástupci Candy Hoover s obchodními partnery z několika evropských zemí.

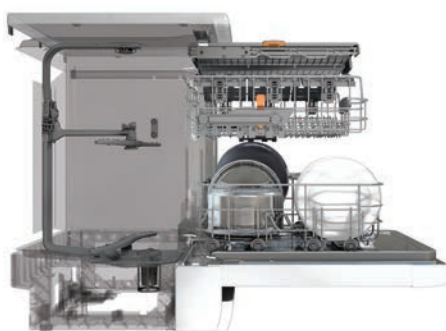
Co můžeme očekávat od značek Candy a Hoover v roce 2017?

Značka Candy chystá k uvedení novou troubu s velkou dotykovou obrazovkou místo klasického skla dvířek. Nabídne recepty, postupy, jednoduché ovládání a vizionářský přístup k domácím spotřebičům. U značky Hoover je to slim sušička s tepelným čerpadlem, která při hloubce pouhých 46 cm poskytne zákazníkovi kapacitu na 7 kg prádla. Pracovat bude v energetické třídě A++. A už nyní uvádíme na trh novou modelovou řadu chytřích pračkosušiček Candy Smart s funkcí páry. Ty pro nás pochopitelně budou velkým tématem i v následujícím roce.

Myčky nádobí prošly evolucí. Změnily se koše, mycí ramena i motory

Mýt nádobí v ruce se většinou z nás už dávno nechce a při rekonstrukci nebo pořízení nového bydlení vnímáme myčku coby výbavu kuchyně jako neopomenutelný spotřebič. Nejenže nás zbaví nepopulární domácí práce, ale přinese i citelnou úsporu vody. Myčka se zkrátka stala standardem. Při výběru nového modelu byste měli vzít v potaz mnoho aspektů včetně inovací a technických vylepšení, s nimiž výrobci v posledních letech přišli.

Myčky nádobí se vyrábějí v několika základních provedeních. Rozlišujeme standardní 60 cm široké modely a užší 45 cm. Současně jsou na výběr volně stojící myčky, které můžete například zasunout pod kuchyňskou linku. Vyrobené vestavné myčky se zabudovávají do kuchyňského nábytku a většina lidí pořízujících novou kuchyni volí pochopitelně ty. Vestavné myčky jsou jednak plně integrované, kdy se na jejich čelní stranu instaluje deska v barvě kuchyně a po zavření není vlastně poznat, že jde o myčku. Ovládání se v jejich případě nachází na horní hraně a je k němu přístup, pokud myčku pootevřete. Druhou variantou jsou vestavné modely s předním panelem, na němž se



KONSTRUKCE MYČKY NÁDOBÍ

„Rentgenový“ pohled na myčku nádobí včetně rozvodu vody, ostřikových ramen (všimněte si přítomnosti třetího ramene pod stropem) a systému košů včetně samostatné příborové zásuvky. Jedná se o vizualizaci myčky značky Hotpoint.

nacházejí ovládací prvky a displej. Na zbývající část dvířek se také instaluje deska v barvě kuchyně. Existují ještě vestavné myčky kompaktní s výškou, nikoliv šířkou, 45 cm či stolní myčky volně stojícího typu, které se hodí například na chatu nebo chalupu. V obou případech hovoříme o okrajovém trhu.

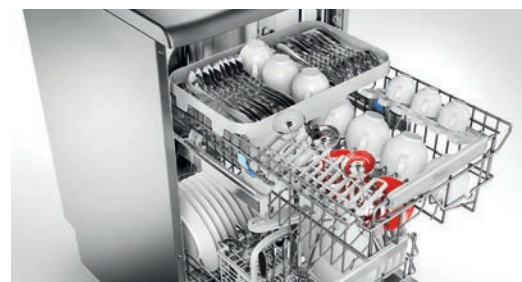
60 cm, nebo 45 cm?

Pokud nejste limitováni místem, určitě vybírejte z 60 cm myček. Nejde pouze o jejich kapacitu,

kteří dnes dosahuje až 16 jídelních souprav, nýbrž i flexibilitu využití jednotlivých košů. Myčka s šířkou 45 cm je v mnoha ohledech kompromisem a doporučujeme ji pouze tam, kde není možná instalace myčky standardní velikosti. Do úzkých myček se vejde většinou 9 nebo 10 sad nádobí. Mívají ale paradoxně shodnou nebo o něco vyšší spotřebu vody než jejich větší alternativy.

Řešení vnitřního prostoru

Dobrou zprávou určitě je, že myčky s šířkou 45 cm, kterým se nejnovější inovace dlouhé roky



MODERNĚ ŘEŠENÁ 45 CM MYČKA

Nemáte doma dost místa na myčku standardní velikosti, ale nechcete se vzdát důležitých inovativních prvků? Řešením může být některá z nových 45 cm širokých myček značky Whirlpool. Najdete u nich například praktickou plochu pro mytí příborů, senzorický systém 6. smysl a noční program s hlukostí pouze 39 dB(A).



PŘÍBOROVÁ ZÁSUVKA
Takto vypadá příborová zásuvka v myčkách značky Bosch. Lze do ní umístit jak příbory a různé kuchyňské náčiní, tak menší kusy nádobí, jako jsou šálky na espresso.



INVERTOROVÝ MOTOR

Značka LG používá ve svých myčkách inverterový Direct Drive motor, který má velmi kompaktní rozměry. Díky tomu mohli inženýři zvětšit mycí prostor, aby se do něj vešlo větší množství nádobí. Na motor se vztahuje 10letá záruka.

Inteligentní senzory

Myčky střední a vyšší cenové kategorie dnes celkem běžně používají senzor čistoty vody. Při prvním oplachu zjistí podle množství nečistot ve vodě, jak je nádobí špinavé. Podle toho potom nastaví délku mytí, intenzitu i teplotu vody. Senzory pracují pouze v automatických programech, přičemž některé myčky jich mohou nabízet několik – například rozlišené podle rozpětí teploty vody, aby se nestalo, že jedna silně zašpiněná pánev způsobí, že se budou křehké skleničky mýt pod příliš vysokým tlakem 70stupňovou vodou. Všechny myčky pak obsahují ještě předdefinované programy – mezi nejpobulárnější patří ty rychlé, které trvají kolem 30 až 45 minut.

Sušení

Některé myčky používají systém aktivního sušení pomocí ventilátoru a teplého vzduchu, což jim mimo jiné umožňuje umýt a usušit plnou náplň za méně než hodinu. Nejde o žádný zkrácený program, ale o plnohodnotné mytí. Aktivní sušení oceníte také pro jeho účinnost, kdy na nádobí nezůstávají stopy po kapkách vody. Ti, kdo chtějí naopak sušit maximálně ekologicky, by si měli pořídit myčku s funkcí automatického otevření dvířek po skončení programu, a to s možností procesu sušení samotnou myčkou zcela deaktivovat. Nádobí tak může doschnout přirozeně bez jakéhokoliv odběru energie.

Spotřeba vody a energie

Výrobci se dlouhé roky předháněli, kdo dokáže vyrobit myčku s nižší spotřebou, až dosáhli hranice 4,5 l. Šlo ale spíš o marketingový nástroj, protože program s rekordně nízkou spotřebou neposkytoval v praxi příliš dobré výsledky mytí. I tyto myčky proto disponovaly mycími cykly s vyšší spotřebou. Běžná 60 cm široká myčka dnes spotřebuje mezi 9 až 11 l vody ve standardním programu (program Eco50 stanovený EU). V automatických programech je spotřeba variabilní a závisí na stupni zašpinění nádobí.

Energetická třída nehraje u myčky příliš velkou roli, protože jde o spotřebič, který zapínáme většinou maximálně jednou denně na hodinu či dvě. Rozdíl mezi jednotlivými energetickými třídami proto reálně na účtu za elektřinu téměř nepoznáte.

vyhýbaly, z velké části 60cm modely konečně dohnaly. V obou kategoriích dnes naleznete modely s moderními koši s množstvím modifikovatelných částí a především se samostatnou příborovou zásuvkou pod stropem myčky. Ta nahrazuje tradiční košík na příbory, který ve spodním koši zabíral zbytečné místo. Při výběru si ověřte, že má myčka s touto zásuvkou třetí ostřikové rameno pod stropem, aby bylo zajištěno, že budou příbory a malé nádobí v horní zásuvce kvalitně umyté.

Do myček s šířkou 60 cm výrobci často přidávají pod spodní koš ještě různé přidavné trysky nebo vylepšují spodní ostřikové rameno. Cílem je zajistit lepší umytí hrnců a pánví. S kvalitou mytí pomáhá také navýšení tlaku vody.

Motor

Novější myčky jsou poháněny pomocí takzvaných inverterových (bezuhlíkových) motorů s elektronickým řízením otáček. Tyto motory jsou tišší, spolehlivější a efektivnější. Výrobci na ně většinou poskytují 10letou záruku.

262191/12

INZERCE

Nová řada vestavných spotřebičů Hotpoint Když se design snoubí s technologiemi a funkcemi

Hotpoint

PŘEMIOVÁ ZNAČKA HOTPOINT UVÁDÍ V PRŮBĚHU PODZIMU NA ČESKÝ TRH ZBRUSU NOVOU ŘADU VESTAVNÝCH SPOTŘEBIČŮ, KTERÁ SE VYZNAČUJE SKUTEČNĚ MIMOŘÁDNÝM DESIGNEM A VYSOCE KVALITNÍM DÍLENSKÝM ZPRACOVÁNÍM. JEJÍ JEDINEČNOST PODTRHUJE POTOM TECHNOLOGICKÁ VYSPĚLOST VŠECH SPOTŘEBIČŮ A MNOŽSTVÍ INOVATIVNÍCH A SOUČASNĚ PRAKTICKÝCH FUNKCÍ.

Základem každé řady vestavných spotřebičů jsou samozřejmě pečicí trouby, které jsou v designu celé kuchyně jedním z dominantních prvků, a proto se na ně nyní zaměříme. Samozřejmě najdete v nabídce nových vestavných spotřebičů Hotpoint i designově dokonale sladěné varné desky, odsavače par, myčky nádobí, chladničky a také vestavný plnoautomatický kávovar. Díky kombinaci vysoce kvalitních materiálů, jako jsou nerez a sklo, vytváří spotřebiče nadčasově pojatý dechberoucí celek, který vás bude do nové kuchyně přitahovat a současně vám významně díky technologické a funkční výbavě usnadní každodenní život.

Vestavné trouby Hotpoint

I přes nádherný design s dotykovým ovládáním (není jen dotykové) a dokonale čisté linie nových trub Hotpoint je trouba na první pohled pouhou „troubou“. Důležité je samozřejmě to, co se skrývá uvnitř, protože na tom závisí kvalita a šíře možností přípravy jídla. U vybraných trub Hotpoint naleznete mnoho inovativních technologií, jako je distribuce horkého vzduchu Multiflow, kdy dochází k rovnoměrnému rozvodu vzduchu bez jakéhokoliv zpětného nasávání ventilátorem v zadní části pečicího prostoru. Teplotu kontrolují trouby elektronicky, nabízejí automatické recepty nebo asistované programy. Přípravu masa usnadňu-



je u některých modelů teplotní sonda připojená přímo do systému trouby – stačí jen nastavit, jak chcete maso propečené. Velký pečicí prostor o objemu až 73 l spolu se snadným čištěním (pyrolytické, katalytické panely, nebo parní Diamond Clean), sklopným grilem, teleskopickými výsuvy, dvířky s jemným dovíráním či skly s termoreflexní technologií pouze podtrhují unikátnost těchto trub.

Mikrovlnné trouby Hotpoint

Vhodným doplňkem k pečicí troubě je samozřejmě trouba mikrovlnná. Nové vestavné modely značky Hotpoint v sobě kombinují ty nejmodernější funkce a technologie. Základ tvoří systém Multiwaves pro skutečně rovnoměrnou distribuci mikrovln, již zajišťuje vyzařování hned ze dvou bodů. Chybět nemůže u vybraných modelů kombinace grilu a mikrovlny spolu se speciálním talířem, tedy Dynamic Crisp, ani parní příprava jídla Dynamic Steam, horkovzdušné pečení nebo rovnoměrné a šetrné rozmrazování Dynamic Defrost.



Pestrý svět malých kuchyňských pomocníků

Bez varné techniky byste jen těžko něco uvařili, ale bez kuchyňského robotu nebo mixéru se obejít v podstatě můžete. Jenže kdo by dnes hnětl, sekal či krájel vše v ruce. Vaříte často a rádi? Pořídte si kvalitní robot s bohatým příslušenstvím. Menší a méně vytižené kuchyně si vystačí se stolními, popřípadě ponornými neboli tyčovými mixéry. Na trhu se také objevují specifické spotřebiče jako například spiralizéry.

Kuchyňské roboty

Mezi kuchyňské roboty řadí výrobci často kdeco. Největší zmatek způsobují takzvané food procesory, které se funkčně od robotů příliš neliší, ale přesto jde o jiný typ výrobku. Kuchyňský robot v pravém slova smyslu je ten s výklopným ramenem a velkou mísou pro zpracování surovin. Food procesor zařízení se základnou, na niž se vkládá většinou plastová nádoba s různými sekáčky, noži, hnětacími lopatkami a krouhacími disky.



ETA GRATUS ORIGINAL TITANIUM

Jednou z nejsilnějších značek na trhu kuchyňských robotů je ETA, která uvedla letos na jaře tento celokovový model s 1200W motorem a bohatým příslušenstvím. Za 9 999 Kč dostanete spolu s robotem nerezovou mísu na až 2,5 kg těsta, skleněný mixér, nástavce na strouhání (3 disková struhadla), hnětací hák, šlehačí metlu a mísicí metlu. Další výbavu, například na výrobu domácích těstovin, můžete dokoupit. Například tento nástavec na výrobu lasagní.



Kdo vybírá kuchyňský robot, měl by vynechat výrobky méně známých značek nebo značek, které se v kategorii dlouhodobě neangažují. Největší chybou je koupit výrobek od obchodní značky, nikoliv firmy s vlastním vývojem, protože tyto subjekty se často orientují na dané produktové kategorie podle jejich aktuální popularity a nakupují je od třetích stran v Asii. Za deset let nemusí být pro daný výrobek v případě poruchy náhradní díl, protože už ho čínská továrna, kde vzniká, nebude dávno vyrábět.

Spolehlivost, dlouhou životnost, stabilitu a vysoký výkon potom zajistí roboty s cenou nad 5000 Kč. Ideální volbou je robot kolem 10 000 Kč. Může se to zdát jako hodně peněz, jenže robot je investicí. A jestliže koupíte kvalitní výrobek, bude vám v kuchyni sloužit s velkou pravděpodobností až do konce života. Co se týče výkonu, platí, že vyšší výkon je pochopitelně lepší. Minimální příkon motoru u menších robotů by měl být 500 W. Vhodné je však vybírat model s příkonem okolo 1000 W, protože si poradí bez problému s větším množstvím těsta a mletím masa. Rekordmanem je aktuálně robot Kenwood Chef XL Titanium s příkonem 1700 W. Přesto nejde ani tak o příkon jako o to, kolik těsta dokáže robot uhníst, takže se vedle příkonu ptejte v prodejně ještě na tento údaj.

Při výběru se také věnujte dostupnému příslušenství, protože to činí robot robotem. Bez něj získáte pouze robustní hnětač a šlehač. Raději kupte rovnou dražší verzi robotu v setu s širším balíčkem doplňků, než abyste potom dokupovali vše zvlášť (a drahé). Za základ považujeme kromě hnětacích háků a šlehačí metly ještě mlýnek na maso a mixér.

Automatizované spotřebiče

Do poměrně mladé produktové kategorie řadíme polévkočáče nebo roboty schopné prakticky samostatného zpracování a tepelné úpravy surovin. Používají k tomu množství programů a vy jako uživatel se o přípravu jídla nemusíte příliš starat. Jelikož jde o dražší produkty, na českém trhu doposud neprorazily. Potenciál mají ovšem velký a je jen otázkou času, než zažijí svůj velkolepý nástup na scénu.



TEFAL CUISINE COMPANION

Když uvidíte cenu 24 999 Kč, možná se vyděsíte, ale vězte, že tento výrobek je velmi dobrou investicí do kvalitního domácího stravování, protože vám umožní vysoce automatizovanou přípravu omáček,

polévek, dušených pokrmů, jídel připravených v páře, pečiva i moučníků. Jedná se o kombinaci kuchyňského robotu a varného řešení doplněného o 6 automatických programů.

Stolní mixéry

Segment stolních mixérů byl dlouhé předlouhé roky velmi statický a nově uváděné výrobky přicházely v podstatě jen s inovovaným de-



KENWOOD BLENX-X PRO BLP900BK

Na veletrhu IFA nás zaujal tento 2000W robustní mixér britské značky Kenwood s předdefinovanými programy pro přípravu koktejlů smoothie, polévek a drcení ledu. Jeho uvedení na český trh se připravuje.

signem vycházejícím z aktuálních trendů. Během loňského a letošního roku nastala určitá změna s příchodem vysoce výkonných mixérů, jejichž příkon osciluje kolem hranice 2000 W, zatímco u standardních mixérů okolo 1000 W. Navýšení výkonu posouvá tyto mixéry do kategorie poloprofesionálních strojů, u kterých je minimalizován častý problém s ulpíváním surovin na skle nádoby. Kromě toho bývají výkonnější mixéry řízeny elektronicky a používají předprogramované mixovací režimy pro určité druhy surovin. Během mixování tak samy upravují svou rychlost a dokážou bez zásahu uživatele veškerý obsah džbánu dokonale rozmělnit. Na trh je uvedl například značka Electrolux, ETA nebo Kenwood.

Tyčové mixéry

Ponorný mixér může ve verzi s kompletní nabídkou příslušenství, jako je šlehačí metla, sekáček a food procesor, v mnoha situacích zastoupit kuchyňský robot. Obzvlášť v kuchyni, kde se nevaří často nebo velké množství jídla. Kdo chce používat tyčový mixér jako náhradu za robot, určitě by měl vybírat model s příkonem okolo 800 až 1000 W. Obecně by měl mít mixér dostatečně dlouhý přívodní kabel a možnost upravit rychlost chodu – ideálně jednou rukou během mixování.

Spiralizéry

Nastupující prodejní hit nabízí funkci, kterou většina robotů nebo food procesorů nemá – vytváří ze zeleniny nebo ovoce tenké „šňůrky“, jež rozehrájí na talíři barevné představení a učiní jídlo zábavnějším. Ozvláštňují tak saláty a možná díky nim přimějete děti, aby zeleninu konečně snědly.



SPIRALIZÉR KENWOOD

Jedním z výrobců, kteří uvedli letos na trh takzvaný spiralizér, je britská značka Kenwood. Její model obsahuje 3 nástavce pro tenké nudle, širší ploché nudle a široké ploché stuhly. Hledejte ho pod označením FGP203WG. Doporučená cena: 1 990 Kč.

GfK: Výdaje za drobné spotřebiče rostou

Za první polovinu roku 2016 se na českém trhu zvedl obrat za 12 skupin drobných domácích elektrospotřebičů meziročně o 13 %. Růst v hodnotě zaznamenal v rámci panelového trhu¹ sortiment péče o tělo, o domácnost i drobné kuchyňské spotřebiče. Největší podíl na celkových tržbách si zajistily vysavače s 28 %, kuchyňské roboty a mixéry s 19 % a kávovary se 14 %.

Prodává se v průměru dražší sortiment

Přestože prodej v kusech u části sledovaného sortimentu meziročně klesl, v hodnotě vykázalo přírůstek 11 sledovaných produktových skupin, výjimkou byly pouze odšťavňovače s lisy na citrusy. I ty však zaznamenaly na úrovni celé skupiny nárůst průměrné ceny, na úrovni segmentů skupiny nárůst hodnoty u šnekových odšťavňovačů.

Stolní mixéry v popředí zájmu

Konkrétně odšťavňovačům do určité míry konkurovaly stolní mixéry – vyžívané také pro přípravu smoothies – u kterých se meziroční nárůst v objemu i hodnotě přiblížil k necelému trojnásobku. Jejich prodej se do celkových tržeb za skupinu kuchyňských robotů a mixérů promítl v první polovině letoška 27 %, v květnu a červnu dokonce třetinou.

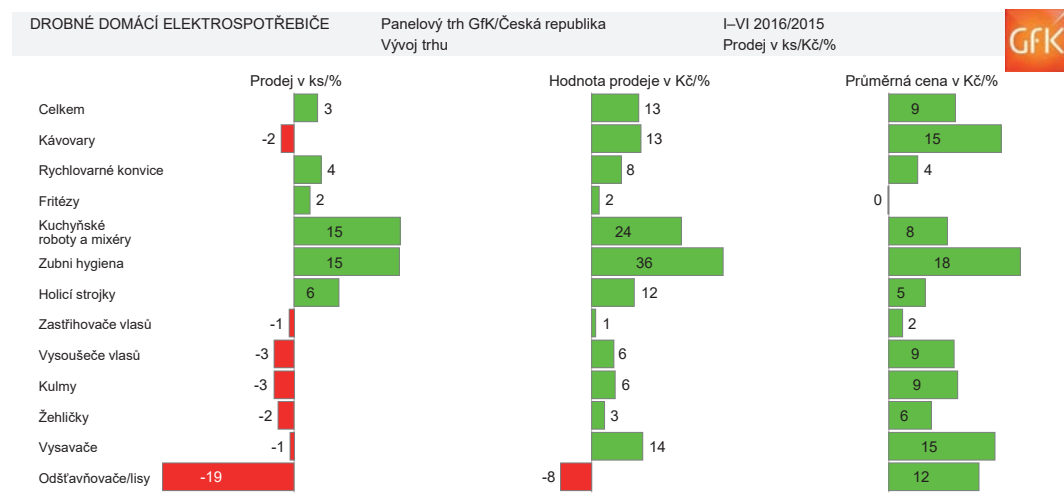
Zájem o tradiční roboty neklesá

Ačkoliv stolní mixéry ubraly tržní podíl ostatním kuchyňským robotům a mixérům, segmentu tradičních kuchyňských robotů (svislý otočný nástavec je do otevřené pracovní nádoby přiváděn shora) se daří i nadále. Zvedla se poptávka, tržby narostly zhruba o desetinu a rovněž průměrná cena se meziročně mírně zvýšila na částku 5 900 korun.

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

¹ Elektroprodeje, nespécializované prodejny (hypermarkety, Cash & Carry, obchodní domy, nespécializované čistě internetové prodejny a IT prodejny).

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



© GfK 2016 - All rights reserved | 8/2016

258920/15

INZERCE

Tefal
OptiGrill™+

VŽDY PERFEKTNÍ VÝSLEDEK GRILOVÁNÍ
od krvavého po dobře propečený



Jediný grill, se kterým jídlo nikdy nespálíte. Určíte typ pokrmu, Optigrill změří šířku masa a přizpůsobí čas a teploty grilování. V průběhu vás informuje, jak je pokrm propečen.



Automatické programy na pannini, ryby, drůbež, steak, mleté maso a drůbeží maso.

INOVACE



S OPTIGRILLEM TEFAL
Léto nikdy nekončí!

Domácí spotřebiče Bosch – jednoduchá cesta k dokonalým výsledkům při přípravě jídla



DOKONALÁ PŘÍPRAVA JE ZÁKLAD

Při každém pečení je základem dokonalá příprava. Malé spotřebiče Bosch jsou vždy po ruce, když potřebujete pomoci s přípravou chutných jídel. Kuchyňský robot **Bosch MUM5** probudí vaši vášeň pro vaření. S výkonem motoru 1000 W jsou dobré výsledky pečení a vaření téměř jistotou. Díky tomuto výkonu si poradí až s 1 kg mouky s přísadami. Zvládne tak až 2,7 kg piškotového těsta anebo až 1,9 kg kynutého těsta. Robot je vybaven unikátním 3D planetárním systémem míchání MultiMotionDrive, kdy se míchací metly pohybují ne ve dvou, ale ve třech směrech současně. Tím je zajištěno rychlé a rovnoměrné míchání s těmi nejlepšími výsledky. Systém EasyArm Lift navíc zajišťuje snadnou manipulaci s multifunkčním ramenem robotu a snadnou a rychlou výměnu příslušenství. A právě široká paleta volitelného příslušenství je to, co dělá z kuchyňského robotu MUM toho správného a všestranného pomocníka v domácnosti. Příslušenství není jen praktické, ale postará se o to, aby fantazie při vaření neměla hranice. Všem, kteří berou vaření a pečení jako nedílnou součást svého života, poskytují optimální podporu pro rychlou a snadnou přípravu nejrůznějších druhů jídel.

PERFEKTNÍ VÝSLEDKY PEČENÍ JSOU SAMOZŘEJMOSTÍ

Řada vestavných spotřebičů **Bosch Serie 8** výrazně ulehčí práci v kuchyni a starosti s pečením, vařením a dokonce i s úklidem. Už nemusíte hledat v kuchařce na jakou teplotu nastavit troubu, kontrolovat každých pár minut pečení, plechy s cukrovím anebo se trápit s čištěním trouby.

Vestavné spotřebiče Serie 8 kombinují nejmodernější technologie s nadčasovým designem a maximální uživatelskou přívětivostí. Ovládání usnadní intuitivní nerezový ovládací prstenec, přehledný dotykový TFT displej s vysokým rozlišením a tlačítka TouchControl pro přímou volbu. S funkcí Bosch Assist navíc získáte skvělého pomocníka při výběru správného programu pečení sladkých a slaných pokrmů. Stačí si jednoduše vybrat požadované jídlo a stisknout „Start“, o nastavení druhu ohřevu, teplotu a dobu pečení se trouba postará sama.

Funkce **PerfectBake** neustále sleduje vlhkost vzduchu a celý proces pečení přizpůsobuje automaticky. Díky této funkci trouba sama vyhodnotí, kdy je jídlo hotové, a vypne se. Vše od koláčů a buchet až po chléb budete mít dokonale upečené, aniž byste museli přemýšlet o druhu ohřevu, teplotě a délce pečení a průběh pečení kontrolovat.

Pokud chystáte pokrm z masa, drůbeže nebo ryb, oceníte teplotní sondu **PerfectRoast**, která umí sledovat vnitřní teplotu masa zároveň na třech místech, nejen v jednom bodě jako tradiční sondy. Tím je zaručeno, že nedochází k chybám v měření a jídlo je dokonale upečené.

Jednou z praktických funkcí trub je bezpochyby funkce **EcoClean Direct**, díky níž je namáhavé a často neúčinné čištění minulostí. Speciální vrstva z velmi jemných keramických částic na vnitřních stěnách trouby během provozu absorbuje mastnotu a rozkládá ji pomocí oxidace. Je to velmi praktické, protože vrstva se obnovuje při každém zahřátí trouby, a to po celou dobu životnosti spotřebiče.

S produktovou řadou Bosch Serie 8 si můžete vybavit malou i velkou kuchyni. Modelová řada zahrnuje spotřebiče standardní nebo kompaktní velikosti. Volit můžete také z nabídky kombinovaných spotřebičů, jako je kombinace klasické a parní trouby, nebo trojkombinace klasické a mikrovlnné trouby s přidanou parní funkcí.



Chytrý OptiGrill od Tefalu vám nedovolí spálit maso



Češi milují grilování. O tom není pochyb. Jde však o sezónní aktivitu provozovanou nejčastěji v letních měsících. Mnoho lidí si proto v poslední době pořizuje kvalitní elektrické grily, aby mohli alespoň částečně navodit atmosféru grilování i během chladnějších a deštivějších částí roku. Produktový manažer Martin Kuděla ze společnosti Groupe SEB, do jejíž rodiny značka Tefal patří, nám proto představil unikátní OptiGrill a nejen to, zasvětil nás také do současných trendů na trhu malých domácích spotřebičů do kuchyně.

Značka Tefal patří mezi nejznámější na trhu jak v kategorii malých domácích spotřebičů, tak varného nádobí a dalšího vybavení kuchyně. Jak si ale stojí v silné konkurenci, které během posledních deseti let přibýlo? Máte pravdu, že konkurentů přibýlo a v mnoha kategoriích malých domácích spotřebičů je opravdu silná konkurence, navíc často těch nejlevnějších výrobků. Je proto těžší a těžší se na trhu prosadit, nicméně my si nadále držíme silné pozice v kategoriích žehlení, grilování a fritování. Zcela výsadní pozici máme například v kategorii

horkovzdušných fritéz, již jsme vlastně vytvořili. V přípravě kávy je to podobné, protože naše značka Krups dodává kávovary jak pro systém Nescafé Dolce Gusto, tak Nespresso. Současně vyrábí automatické i pákové kávovary na zrnkovou nebo mletou kávu.

Tefal patří mezi průkopníky. Už 60 let často uvádí na trh nové nebo výrazně inovované výrobky, které vytvoří zcela novou produktovou kategorii. Další firmy vás pak jen následují. Jaké výrobky tohoto typu patří ve vašem portfoliu mezi nejúspěšnější? Nepochybně jsou to nepřilnavé pánve. Zde je Tefal zkrátka pojem. Z novějších kategorií dochází k průlomu na trhu s grily. Je to samozřejmě dáno jak růstem celé kategorie, tak naší bohatou nabídkou běžných grilů i těch funkčně unikátních, jako je OptiGrill. Ten je jediným grilem na trhu s předdefinovanými programy zajišťujícími, aby byl výsledek pečení přesně takový, jaký uživatel očekává. Tak například chcete připravit steak – na OptiGrillu stačí nastavit, zda ho chcete krvavý, medium nebo propečený. Gril sám zvolí nejvhodnější způsob přípravy, během níž upravuje teplotu tak, aby bylo maso uvnitř správně propečené a současně nebylo na povrchu spálené. Gril automaticky sníží teplotu, když je maso hotové. Pokud si zrovna někam odběhnete, je steak udržován teplý. OptiGrill značky Tefal vám zkrátka nedovolí nic zkazit a vždy zajistí perfektní výsledek. A nejde jen o steaky, ale i další pokrmy, jako jsou panini nebo kuřecí křídla. Samozřejmě s ním

můžete grilovat také manuálně. Aktuálně jsme ještě uvedli na trh nový vylepšený model s přesným manuálním nastavením teploty na 80, 180, 220 a 250 stupňů, což se hodí například při grilování zeleniny. A pro příští rok pak chystáme v této řadě ještě jednu novinku, která opět posune celý trh o kus dál. Nemohu však teď říct žádné podrobnosti.

V posledních letech dochází k jakési renesanci domácího vaření, s níž se pojí i zvýšené prodeje kuchyňských robotů a mixérů. Jak jste na tento trend reagovali vy?

Přiznávám, že v kategorii kuchyňských robotů nepatříme mezi nejsilnější hráče. Přesto máme nabídku vysoce konkurenceschopnou. Naše roboty jsou designově zajímavé a je k nim k dispozici bohaté příslušenství vysoké kvality. Kupříkladu naše háky pro hnětení těsta jsou velmi pevné, ve stejné kvalitě, jakou nabízejí výrazně dražší konkurenční značky. V kategorii robotů do 10 tisíc korun máme tedy rozhodně co nabídnout a pro běžné domácnosti jde o skvělé řešení. Vždyť naše šlehačí metlička dokáže zpracovat ve velké míse i pouhý jeden bílek. Připočítejte ještě to, že jsme zavedená značka s kvalitním servisem, u něhož má zákazník jistotu, že se mu o robot postará i za 10 let. Něco takového nemohou obchodní značky s odběrem produktů z čínských továren třetích stran nabídnout.

Ve vaší nabídce nás zaujal kuchyňský robot Tefal Cuisine Companion, který suroviny nejen zpracuje, ale i uvaří. Můžete nám tento výrobek blíže představit?

Veškeré automatické spotřebiče včetně robotů, hrnců, polévkovače a další techniky jsou kategorií budoucnosti. V současnosti jde o velmi malý trh, který spotřebitelé v Česku opomíjejí. Překážkou jsou vysoké ceny výrobků i to, že s podobným výrobkem nemají žádné zkušenosti. Do budoucna se bude jistě rozvíjet, protože na západních trzích jsou tyto spotřebiče poslední roky opravdovým hitem. Důvod? Lidé mají stále méně času, jenže na druhou stranu chtějí jíst zdravé jídlo z čerstvých surovin. To jsou dvě specifika současného života, která stojí v opozici. Automatizovaná příprava, kdy například do našeho Cuisine Companion jen vložíte suroviny, ty robot následně zpracuje a tepelně upraví, tento střet současných trendů elegantně řeší. Důležité pro celý trh bude, aby byly tyto výrobky ve větší míře prezentovány v prodejnách, lidé se sami přesvědčili, jak fungují, a ochutnali jídlo v nich připravené. Jedině to je může pro tuto kategorii nadchnout.

Co z hlediska trendů a nastupujících produktů očekáváte od roku 2017 v kategorii kuchyňských spotřebičů?

Jak už jsem před chvílí naznačil, novinky očekávejte v oblasti grilů a v oblasti mixérů. V přípravě jídla chceme pomoci našich výrobců maximálně usnadnit celý proces a přispět k tomu, aby lidé jedli a vařili doma, aniž by tím trávili příliš mnoho času. To se bude promítat do našich aktivit v kuchyňských spotřebičích celkově.

LG VESTAVNÉ SPOTŘEBIČE



Pozvedněte proces pečení a vaření na novou úroveň díky inovativním technologiím od LG. S celou řadou funkcí jako EasyClean™, konvekční pečení s přesným řízením teploty nebo Smart ThinQ, LG změní váš způsob přípravy jídel.

Inovace pro lepší život



Lepší pečení,
snadné čištění



Kenwood Chef XL Titanium: Poslední krok evoluce?



Značka Kenwood v příštím roce oslaví 70 let existence a můžeme předpokládat, že oslava bude skutečně vydařená vzhledem k tomu, jaké novinky uvádí britský výrobce na trh již letos.

Technologický skok

Pokud si někdo myslel, že kuchyňský robot už nemá čím překvapit a že výrobky v této kategorii mohou tak nanejvýš změnit barvu, aby uspokojily poslední módní trendy, tak se spletl. Britský výrobce kuchyňských robotů Kenwood neustrnul a neustále přináší technologické inovace i do tohoto segmentu. Poslední novinku uvedl na trh letos na podzim a model Chef XL Titanium se rázem stal špičkou ve své kategorii. Tento kuchyňský robot osloví každého, kdo se opravdu vyzná v kuchyni, zejména pak pokud je jeho doménou pečení. Tento robot totiž myslí na každý detail, který může usnadnit člověku práci a co víc, ještě posunout jeho schopnosti dál. Roboty Kenwood jsou určeny pro domácí využití, přestože svojí robustností mohou někomu připadat jako profesionální přístroje. Rozhodně ale svému majiteli budou přinášet profesionální výsledky, a to díky celé řadě technických detailů, na které při výrobě Kenwood myslel.

Profesionální přístup

Kenwood novou řadu Titanium osadil inovovanými motory, které se vyznačují bezkonkurenčním výkonem 1700 W a přitom jsou velmi tiché s minimem vibrací. Už jenom tento parametr posunuje roboty Titanium daleko před konkurenci, ale Kenwood šel ještě dál. Díky dlouhodobé spolupráci s profesionály po celém světě, mezi které se řadí i slavní šéfkuchaři a držitelé michelinských hvězd jako Raymond Blanc (Francie), Moreno Cedroni (Itálie) či Radek Kašpárek (Česká republika), získal britský výrobce řadu podnětů, jak přizpůsobit kuchyňské roboty potřebám svých zákazníků.

Do nové řady robotů Titanium proto implementoval funkci osvětlení pracovní mísy. Tato jedinečná funkce umožní všem uživatelům přesnou kontrolu nad tím, co zrovna v robotu připravují. Není tedy nutné pokaždé zdvihat rameno robotu a kontrolovat tuhost vyšlehaného sněhu nebo konzistenci krému. Díky dotykovému spínači umístěnému na horní části ramene robotu si do mísy snadno posvítíte. Tato inovace byla do robotu přidána na základě několikaletého vývoje, tak aby finální osvětlení nezahřívalo suroviny a nezkreslovalo jejich reálnou barvu. Tato funkce je skutečným skokem v evoluci kuchyňských robotů a vzhledem k celkovému přínosu značky Kenwood v tomto segmentu, rozhodně ne posledním.

Precizní ovládání

Precizní elektronická kontrola rychlosti se u robotu Chef XL Titanium aktivuje pomocí tlačítka start/stop a poté lze zvolit 6 rychlostních stupňů, které na sebe plynule navazují, takže nárůst otáček je pozvolný a lépe se tak kontroluje. Robot disponuje také extra pomalou rychlostí určenou pro jemné zapracování surovin a zároveň i pulsní rychlostí, která naopak vyvine maximální rychlost v okamžiku.

Výkon, který tento robot poskytuje, jde ruku v ruce s výkonnými metlami SystemPro™, kterými je robot vybavený: nerezová K-metla, pevná nerezová šlehací metla a nerezový spirálový hnětací hák. Tyto robustní silné metly doplňují další dvě pro specifické úkoly: flexibilní metla na krémy a speciální cukrářská metla pro jemné promísení. S těmito dvěma metlami je hračka připravit moučníky té nejvyšší úrovně s lehkostí a úsporou času.

Všechny metly jsou výškově nastavitelné, a proto si hravě poradí i s minimálním množstvím surovin. Je to právě také širší nástavců v základním balení a jejich dokonalé zpracování, které je u značky Kenwood jedinečné. Každý nástroj byl vytvořený tak, aby perfektně zastal konkrétní práci. A i tady se Kenwood inspiroval profesionálními postupy a nástroji, které pak implementoval

do vývoje míchacích nástrojů. Každého kuchaře pak nadchne extra velká pracovní mísa o celkovém objemu 6,7 l ve které lze zpracovat až 2 kg mouky na tuhá těsta.

Globální lídr

Trh s kuchyňskými roboty se v posledních letech velmi rozrostl a výrobky do tohoto segmentu začaly uvádět i výrobci, kteří do té doby s kategorií neměly žádnou zkušenost. V takové situaci je důležité mít stejně jako Kenwood něco navíc, podle čeho jste nezaměnitelní: „Kenwood musí zůstat značkou s referenčními technologiemi, něčím „navíc“. Co to znamená konkrétně?“, ptá se Andree Natale, generální ředitel De'Longhi Praga, obchodního zastoupení pro značku Kenwood, a zároveň odpovídá: „V první řadě výkon, konstrukční kvalitu a udržení anglické tradice, jíž se značka pyšní. Na základě toho jsme vyrobili nový Chef XL Titanium s nejvyšším výkonem na trhu, a to 1700 W. Přidali jsme unikát v podobě osvětlení mísy a dodáváme ho s metlami z nerezové oceli

v nejvyšší kvalitě. Stačí, aby vzal obchodník nebo spotřebitel příslušenství do ruky, a podle jeho hmotnosti hned pochopí, co mám na mysli.“

Kvalita a design

Kvalita je u značky Kenwood jednoznačně na prvním místě a spotřebitel ji dokáže náležitě ocenit, také proto je britský výrobce kuchyňských spotřebičů globální jedničkou na trhu kuchyňských robotů. Chef XL Titanium se od ostatních kuchyňských robotů hned na první pohled odlišuje také designem. Precizní zpracování a materiály té nejvyšší kvality nedávají pochyb o tom, že se jedná o nejdokonalejší kuchyňský robot současnosti. Mimořádný design výrobku byla také patřičně oceněna, když robotu Kenwood Chef XL Titanium bylo uděleno ocenění iF Gold Award. Toto vítězství přivedlo značku Kenwood ke vstupu do „síně slávy“ v mezinárodním designu a Kenwood je tak uveden v nejnovější mezinárodní iF klasifikaci značek na pozici 33.

Důraz na design je pro britskou značku charakteristický, vzniká totiž stále pod rukama britských designérů, kteří sídlí na jihu Anglie v městě Havant, kde probíhá zároveň i vývoj a testování nových produktů, než jdou do sériové výroby. Andrea Natale z obchodního zastoupení značky také prozrazuje: „V březnu 2017 přijdeme s celou novou řadou různých spotřebičů Kenwood v kovu s designem inspirovaným britskou tradicí“.

Kuchyňské roboty Kenwood Chef XL Titanium přicházejí na trh ve dvou variantách:

Chef XL Titanium KVL8470S:

balení obsahuje 5 míchacích nástrojů, mixér, mlýnek na maso, food processor, lis na citrusy a mini chopper

Chef XL Titanium KVL8400S :

balení obsahuje 5 míchacích nástrojů, mixér, mlýnek na maso a food processor.

Více na www.kenwoodworld.cz



INSPIRUJÍCÍ VÝKON

Nový Chef XL Titanium s unikátní funkcí osvětlení pracovní mísy a bezkonkurenčním výkonem 1700 W přináší preciznost a všestrannost do vaší kuchyně. Je vybavený míchacími nástroji z nerezové oceli a lze k němu připojit dalších více než 20 nástavců. Nový Chef XL Titanium přinese světlo do vaší kuchařské rutiny a probudí ve vás kreativitu.

www.kenwoodworld.cz

**CHEF XL
TITANIUM**
Power to Inspire



KENWOOD

Tichý a výkonný mixér s 20 000 ot./min

Stolní mixér Bosch SilentMixx Pro MMB66G3M

Díky inovativnímu systému redukce hluku je tento stolní mixér nejtišším mixérem od značky Bosch na trhu. Pohání ho motor s příkonem 900 W, přičemž suroviny stroj zpracovává v tepelně izolované nádobě o objemu 2,3 l ze skla ThermoSafe. Džbán je vhodný pro přípravu horkých polévek i studených nápojů. Mixér nepostrádá plynulou regulaci chodu a 3 automatické programy – drcení ledu, sekání a režim High-Speed se zvýšením otáček na až 20 000 za minutu pro zpracování mraženého ovoce a tvrdé zeleniny. Nůž EasyClick zajistí nejen skvělé výsledky, ale také snadnou údržbu, protože je snadno vyjímatelný. Součástí příslušenství je sekáček a filtr pro přípravu smoothie.

Doporučená cena: 4 490 Kč



Polévka rychle a bez námahy

Polévkovač Tefal Easy Soup BL841138

Chcete téměř bez námahy vyřešit v pracovním týdnu rychlou večeři pro celou rodinu? Bezpochyby vám s tím pomůže tento automatický polévkovač značky Tefal. Na pouhý stisk tlačítka připraví krémovou polévku, polévku s většími kousky jídla, ovocná pyré i za studena mixované polévky. Vy jen vložíte nakrájené suroviny, koření, zalijete vodou, zvolíte program a do 30 minut máte uvařeno. Kapacita polévkovače je 1,2 l, což odpovídá zhruba 4 porcím. Přístroj je vhodný i pro výrobu maso-zeleninových a ovocných příkrmů pro děti. Jeho povrch zůstává chladný a nehrozí, že by se o něj kdokoli popálil.

Doporučená cena: 3 299 Kč



Mikrovlnka, která dokáže nahradit běžnou troubu

Multifunkční mikrovlnná trouba Samsung MC32K7055CT

Značka Samsung zařadila do své nabídky letos v září nadstandardně vybavenou novinku, která přichází s některými inovativními technologiemi. Jednak používá systém HotBlast pro rovnoměrnější a rychlejší propečení pokrmu pomocí distribuce horkého vzduchu shora přímo na jídlo a jednak systém SLIM FRY kombinující gril a horký vzduch, zajišťující křupavost a šťavnatost, například hranolků bez přidaného oleje. Trouba má objem 32 l, otočný talíř s průměrem 34,5 cm, poskytuje mikrovlnný výkon 900 W a gril s příkonem 1500 W. Zajímavá je u ní možnost vypnout otáčení talíře a použít v jejím prostoru obdélníkové nádoby, které pojme více jídla. Dokonce v ní pomocí speciálního programu vyrobíte domácí jogurt.

Doporučená cena: 9 999 Kč



Chytrá automatika a mimořádná ochrana choulostivého skla

Plně integrovaná myčka Beko DIN 29332

Nejvyšší model zcela zabudovaných myček značky Beko používá spolehlivý invertorový motor Pro Smart (10 let záruka) a senzorickou technologii, která v automatickém mycím programu vyhodnocuje stupeň zapsnění nádobí, a podle toho optimalizuje spotřebu vody, její teplotu i spotřebu energie při zajištění perfektního výsledku. Myčka současně používá takzvané turbo sušení ventilátorem a technologií GlassShield zabráňující korozi skla. Vejde se do ní 13 sad nádobí, potěší samostatnou příborovou zásuvkou a poskytne uživateli 9 programů. Kromě automatického například i režim Quick & Clean, kdy umyje plnou náplň za 58 minut.

Doporučená cena: 16 990 Kč

Velký objem a moderní smart funkce

Multifunkční trouba Candy ELITE FXE 825 X WIFI

Domácích spotřebičů s konektivitou a propojením s chytrým telefonem nebo tabletem přibývá. Pestrou paletu jich má italská značka Candy. Zde představujeme multifunkční troubu v energetické třídě A s velkým objemem 78 l. Nastavovat, ovládat a monitorovat ji můžete na dálku díky technologii SimplyFi. Stačí si jen do chytrého telefonu nainstalovat patřičnou aplikaci, která vám také poradí s recepty, provede vás přípravou jídel, upozorní na ukončení pečení a nabídne spoustu dalších funkcí, které nejsou u běžných trub možné. V její výbavě nechybí teleskopické pojezdy ani jemně dovíraná dvířka.

Doporučená cena: 16 990 Kč



Unikátní mixér s pohyblivou mixovací nohou a čepelí

Týčový mixér Braun MultiQuick9 MQ9087X

Velkou letošní novinkou v portfoliu německé značky Braun jsou mixéry s technologií ACTI-VEBlade, u nichž se při přitlačení směrem dolů posune celá noha včetně nože blíže dnu nádoby. Tím je dosaženo ještě dokonalejšího a účinnějšího zpracování všech surovin. Nemalý vliv na to má i 1000W motor, možnost plynulé regulace chodu a systém proti rozstříkání surovin. Představovanou vlnkovou loď dodává Braun s bohatým balíčkem příslušenství. Dokáže proto zastoupit kuchyňský robot. Balení obsahuje vedle nerezové mixovací nohy ještě 1,5l mixovací nádobu, šlehací metlu, metlu na bramborové pyré, 350ml sekáček a 600ml food processor.

Doporučená cena: 4 990 Kč



Trouba, kterou vyčistíte bez námahy pouze čistou vodou

Multifunkční trouba LG LB645479T

Loni vstoupila značka LG na trh vestavných spotřebičů a uvedla některé velmi zajímavé modely včetně této trouby s vnitřním objemem 67 l a energetickou třídou A. Pokud si troubu půjdete prohlédnout, určitě vás překvapí modrou barvou svého pečicího prostoru a příslušenství. Ta je dána technologií EasyClean, díky níž na stěnách neulpívá mastnota – lze ji odstranit s použitím obyčejné vody a žínky. Trouba dále nabízí české menu, automatické programy, přesně řízenou teplotu pečení a množství tradičních pečících funkcí, jako je gril, horký vzduch apod. Do spotřebiče můžete nahrávat nové programy a provádět jeho diagnostiku pomocí chytrého telefonu a technologie NFC.

Doporučená cena: 19 990 Kč



Jedinečný design, pokročilé technologie a nízká spotřeba

Volně stojící chladnička s mrazákem dole Hotpoint XH8 T3Z XOJZV

Toužíte po chladničce, která se bude svým designem vymykat, ale současně nabídne ty nejmodernější funkce a nejvyšší kvalitu uchovávání potravin? Odpovědí může být tato novinka značky Hotpoint. Kompletně bezmrazová chladnička je v elegantním nerezovém provedení a ozvláštňuje ji široké vertikální madlo s reflexním povrchem a integrovaným ovládáním s displejem. Chladnička používá systém Active Oxygen, kdy v pravidelných intervalech vypouští do chladicí části molekuly aktivního kyslíku, které prostor hygienicky čistí a pomáhají udržet potraviny déle čerstvé. Praktická je také multifunkční zásuvka (nulová zóna, superchlazení, nebo bezpečné rozmrazování) a mrazicí část vhodná pro rychlé a bezpečné zamrazení právě uvařeného jídla o teplotě až 70 °C. Chladnička má objem 235 l/105 l a za chodu vydává hluk na úrovni 37 dB(A).

Doporučená cena: 22 990 Kč

257263/14

INZERCE

Jsme oficiální
partner
každého dne

Vařit můžete v každé kuchyni.

Vařit snadno a rychle v kuchyni se spotřebiči Beko.

bekocr.cz

Až budete plánovat kuchyň podle svého stylu, podívejte se na vestavné trouby, varné desky a myčky Beko. Kromě zajímavého designu mají spoustu chytrých technologií, které každý den šetří vaši práci a časem.



ANKETA: Moderní technologie pronikají ve velkém i do domácích spotřebičů. Některé inovace se však časem ukážou jako slepá větev vývoje. Jakou pokrokovou technologii v kategorii spotřebičů pro vaření nebo přípravu jídla považujete ve svých spotřebičích za skutečně praktickou?



Petr Donát
produktový školitel
Beko

Moderní technologie v domácích spotřebičích musí mít praktický přínos pro zákazníka, jinak jsou zbytečné. To je filozofie, kterou se řídí značka Beko. Za jednu z nejlepších technologií v našich troubách považují Split&Cook, protože umožňuje pečení dvou naprosto odlišných pokrmů, dvěma odlišnými způsoby. To vše v jedné troubě a při rozdílu teplot až 80 °C. Funguje to tak, že troubu o objemu 80 l rozdělíte izolačním plechem na dvě menší trouby, kdy obě mají svůj vlastní ventilátor s kruhovým topným tělesem. Tím zákazník získá dvě horkovzdušné trouby nad sebou. Izolační plech zabráňuje i míchání vůní, a tak lze péct dva naprosto rozdílné pokrmy, například rybu a koláč. Zároveň můžete péct dvěma rozdílnými způsoby pečení, což ovšem není jediný benefit technologie Split&Cook. Kdykoli můžete využít pouze jednu menší troubu a ušetřit tím až 40 % elektrické energie, kterou byste použili pro pečení jednoho plechu ve velké, nerozdělené troubě.



Jan Herian
produktový školitel
BSH domácí spotřebiče

Domácí spotřebiče Bosch a Siemens disponují řadou inovativních senzorových technologií a automatických funkcí, díky kterým je příprava pokrmů jednodušší, pohodlnější a přesnější. Za vyzdvihnutí jistě stojí senzory PerfectBake a PerfectRoast u pečicích trub Bosch Serie 8. Tyto senzory automaticky přizpůsobují celý proces pečení a samy vyhodnotí, kdy je jídlo hotové, a troubu vypnou. Funkce Bosch Assist automaticky nastaví nejvhodnější způsob ohřevu, teplotu a dobu pečení v závislosti na zvoleném pokrmu. U indukčních varných desek jsou to senzory PerfectFry a PerfectCook. Tyto senzory při přípravě pokrmů přesně ohlídají správnou teplotu, takže se nic nepřipeče ani nevykypí. Díky senzoru

PerfectCook lze nastavit požadovanou teplotu dokonce na úrovni stupňů Celsia, které se zobrazují na varné desce.



Kateřina Cermanová Smolová
Brand manažerka Kenwood
De'Longhi Praha

Přestože je Kenwood tradiční značkou, která působí na trhu téměř 70 let, nikdy neustrnul ve vývoji a v průběhu let přinesl zásadní inovace do segmentu kuchyňských robotů. Od všestrannosti, kdy uměl v roce 1950 robot Chef nejen míchat těsto, ale také mixovat či strouhat, přes elektronickou kontrolu rychlosti, kterou jsme do robotů implementovali v 70. letech minulého století, až po zabudované indukční vaření, které jsme představili v roce 2010 u modelu Cooking Chef. Nyní přichází na trh další převratná inovace v řadě robotů Chef XL Titanium, kterou je osvětlení pracovní mísy. Tato funkce umožní precizní kontrolu na konzistenci surovin v pracovní míse, kterou ocení zejména všichni, kteří rádi pečou. Osvětlení je navrženo tak, aby nezahřívalo suroviny v míse a jeho barva nijak nezkrášlovala skutečnou barvu ingrediencí.



Martin Kudělka
produktový manažer
Groupe SEB

Za velmi pokrokovou považují chytrý gril OptiGrill. Jde o elektrický gril značky Tefal, který má jako jediný naprogramované teploty a časy grilování pro 6 typů potravin – panini, ryby, kuře, červené maso, mleté maso, drůbeží maso. OptiGrill od Tefalu pozná, jak je vložena surovina široká, jakou má teplotu, a poté přizpůsobí čas a teplotu samotného grilování. V průběhu vás barevným indikátorem a zvukem informuje, jak máte jídlo upečené. U steaků jsou to stupně rare, medium nebo well-done. Jídlo s ním nikdy nespálíte, protože na konci grilování OptiGrill sníží teplotu a udržuje pokrm teplý. Umí grilovat i mražené suroviny

nebo pracovat v manuálním režimu. Uživatelé tak mohou jednoduše grilovat s kontrolou teploty a času, aniž by docházelo ke zbytečnému přepalování tuků odkapávajících do misky. OptiGrill zkrátka připravuje všechna jídla zdravě.



Jiří Bochníček
produktový specialista a školitel
LG Electronics

Za mimořádně praktickou technologii, kterou nabízejí vestavné spotřebiče LG, považují úpravu EasyClean umožňující bleskurychle a snadno čistit vnitřek trouby pouze čistou vodou. Že nemá trouba úplně standardní vnitřní povrch, poznáte podle jasně modré barvy pečicího prostoru i pekáčů. Speciální smalt ACE (Aqua Cleaning Enamel) má vysokou hustotu a jeho molekuly přitahují vodu. Stačí do trouby nastříkat 150 ml vody, zapnout program EasyClean a během 15 minut proběhne při 80 °C čistící proces. Vnitřek trouby pak opravdu stačí vytrít utěrkou. Oproti pyrolýze tak ušetříte mnoho času a energie, navíc je čištění zcela ekologické a bez chemie. Tato technologie skvěle funguje, což jsme prezentovali na mnoha výstavách a akcích. Protože je čištění trouby velice neoblíbená činnost, věřím, že si technologii EasyClean zákazníci oblíbí.



Tomáš Brida
produktový manažer
Samsung Electronics Czech and Slovak

Velmi praktické a inovativní technologie nabízíme v našich mikrovlnných troubách. Mnoho lidí ani netuší, jak pokročilé technologie tyto trouby používají. Dokážeme s nimi totiž nahradit různé další spotřebiče a zároveň připravit pokrmy zdravěji. Tak například vybrané trouby Samsung dokážou na základě vlhkosti v pečicím prostoru přizpůsobovat přednastavený program, aby byl pokrm na konci přípravy dokonale šťavnatý a současně křupavý. To vše zdravě s minimálním množstvím oleje. Jedná se o technologii SLIM FRY,

s níž v podstatě nahradíte fritézu. Za velkou a důležitou novinku považují technologii Hot-Blast, představující úplně nový způsob přípravy jídel. Pomocí zdokonaleného proudění horkého vzduchu výrazně zkracuje dobu pečení pokrmu. Vzduch totiž proudí na pokrm i shora – kromě rychlosti přípravy je výhodou ještě rovnoměrnější propečení pokrmu při zachování jeho šťavnatosti.



Alena Počárovská
marketingová manažerka
Candy Hoover

Obecně je nyní asi největším trendem v oblasti domácích spotřebičů rozvoj chytrých spotřebičů, potažmo chytré domácnosti. Spotřebiče řízené přes Wi-Fi síť anebo jiným způsobem propojené s telefonem či počítačem jsou už v současné době poměrně časté. Za skutečně pokrokovou mohou označit naši nejnovější troubu Candy Experion,

představenou na veletrzích EuroCucina a IFA, která má místo klasických dvířek obrazovku a uvnitř trouby je kamera, která promítá, co se děje ve vnitřním prostoru, přímo na dvířka. Tato inovace je ve skutečnosti velmi praktická, protože nemusíte zbytečně otevírat dvířka trouby během pečení a pouštět do prostoru chladný vzduch, ale dvířka zároveň fungují jako velký displej či obrazovka, kde je možné například vyhledávat přednastavené recepty a přehrávat si videa s postupem přípravy. Trouba poradí i s nastavením teploty a času podle druhu pokrmu. Samozřejmě je připojená k Wi-Fi síti a lze na jejím displeji plnohodnotně využívat internetové připojení. Můžete proto ve volné chvíli na dvířkách trouby třeba sledovat fotbalový přenos.



CANDY EXPERION
I na český trh se chystá hit letošních veletrhů domácích spotřebičů, který na sebe strhával mnoho pozornosti. Trouba Experion značky Candy má místo skla dvířek barevný dotykový displej. Provede vás recepty, usnadní nastavení a umožní přístup na internet. Prodávát by se měla začít v dubnu 2017.

revný dotykový displej. Provede vás recepty, usnadní nastavení a umožní přístup na internet. Prodávát by se měla začít v dubnu 2017.



Kamila Pavlíčková
Trade Marketing Manager Kitchen
Whirlpool CR

Za značku Hotpoint a nové portfolio vestavných spotřebičů bych vyzdvihla indukční varné desky a speciální nízkoteplotní funkce pro pohodlné a spolehlivé každodenní vaření. Díky intuitivnímu ovládání postačí jeden dotyk, kterým uživatel nastaví jednu ze čtyř automatických přednastavených funkcí. Využit lze režim rozpouštění, který zajistí ideální teplotu pro pomalé vaření či zahušťování omáček bez nepříjemného připalování. Pro recepty, které vyžadují přípravu hraničící s bodem varu, je též připravena stejnojmenná funkce. Naopak při potřebě rychlého uvedení do varu nabízí spotřebič ohřev při maximálním výkonu. Portfolio varných desek s těmito praktickými funkcemi je velmi široké a zákazníci mohou vybrat i modely v nadstandardní šíři 86 cm s několika flexibilními zónami.

Nákup na MAX.

Space Max zvětšuje díky tenkým stěnám objem lednice až o 30 %.



SAMSUNG

Prostor na MAX.

Space Max Technology™

poskytuje lednici díky tenkým stěnám až o 30 % větší úložný prostor při zachování svých vnějších rozměrů.



TECHNOLOGIE SAMSUNG

TRUE NO FROST™

Rovnoměrné chlazení bez námrazy



Výkon, který inspiruje

Ikonický design Vás nadchne

Výjimečné technologie z Vás udělají šéfkuchaře

Nekonečná všestrannost podpoří Vaši kreativitu

Extrémní výkon a síla Vás nikdy nezklamou

Propracované detaily oceníte každý den

**CHEF XL
TITANIUM**

Power to Inspire



KENWOOD