



Vidoulská bitva

Nevídáno. V okolí Vidoule vrhnou tři různí developeři na trh téměř současně až 700 bytů. S cenou dolů však jít nemíní.

PRAHA
str. 5



Česko se loučí s levným dluhem

Po roce zisků z prodeje dluhopisů se zápornou sazbou bude muset Česko opět platit za své dluhy.

TÉMA
str. 4

📈 CZK/EUR • 26,565/+0,185 Kč 📈 CZK/USD • 24,999/+0,077 Kč 📈 PX • 984,05/+0,42% 📈 EURO STOXX 50 • 3495,80/+0,18% 📈 ZLATO • 1266,45 \$/+1,11%

KOMENTÁŘ: TRUMPŮV KLACEK A RUSKÝ ŠOK / str. 16

Krátce

Podepsáno: Kolář stěhuje kliniku od Babiše k Pentě

Známý fyzioterapeut Pavel Kolář se dohodl se skupinou Penta a nastěhuje svou kliniku Centrum pohybové medicíny do připravovaného areálu Waltrovka v pražských Jinonicích. **str. 6**

Třinec vyrobí kolejnice pro Ázerbájdžán

Skupina Moravia Steel – Třinecké železárny opraví přes 300 kilometrů železnice spojující metropoli Baku s iránskou hranicí. Stavba má trvat zhruba dva roky. Na dodávky získala železárna pojištění od státní pojišťovací společnosti EGAP. **str. 7**

Američané vyslali ke Koreji letadlovou loď

Útočná skupina amerického námořnictva tvořená letadlovou lodí a dalšími bojovými plavidly míří ke Korejskému poloostrovu. Přesun přichází ve chvíli silných vojenských provokací severokorejského režimu, na něž hodlá Washington rázně reagovat. **str. 12**

přečtěte si:

SPECIÁL
Kuchyňské spotřebiče



9 771803 454307 1 7 3 3 6

První soud o D1

Státní investor **odmítl převzít** od společnosti OHL ŽS první modernizovaný úsek dálnice D1 mezi Lhotkou a Velkou Bíteší. Stěžuje si na **špatně odvedenou práci**, firmě nabíhají **sankce**. Spor míří k soudu. **BYZNYS str. 6 ROZHOVOR str. 14–15**



Kolář ET5, foto profimedia.cz

Zápisník
Jany Havligerové



Parlamentní rekordy

Jen za loňský rok vyšlo ve Sbírce zákonů celkem 466 nejrůznějších norem, vyhlášek, nařízení, sdělení a nálezů. K letošnému březnu k nim přibýlo dalších 71 právních předpisů. A protože platí, že neznalost zákona neomlouvá, měli by všichni poslanci, kteří se o to v současném volebním období zasloužili, projít znalostním testem. Jeho úspěšné absolvování by mělo být podmínkou pro možnost znovu se ucházet o místo ve sněmovně. O co, že by rázem bylo po tlačení na kandidátkách.

Sněmovní stenograf Jiří Novák v minulém týdnu oslavil devadesátiny. Jednání parlamentu zaznamenává už od roku 1952, což znamená, že se své práci věnuje již pětadesát let – mimo jiných pamatuje už někdejšího komunistického prezidenta Antonína Zápotockého. Zkrátka je nejdéle sloužícím parlamentním stenografem na světě. Blahopřejeme. Dožít se v takovém prostředí ve zdraví vysokého věku je opravdu obdivuhodné.

Starosta Prahy 6 Ondřej Kolář (TOP 09) se donedávna chlubil dvoustránkovým rozhovorem v časopisu Playboy. Už se nechlubí, prasklo totiž, že radnice z obecního rozpočtu za interview zaplatila téměř padesát tisíc korun. Pan starosta to označil za selhání jednotlivce. Samozřejmě, nemyslel tím sebe. Takže to dopadlo jako vždycky. Radniční zaměstnanec, který placenou inzerci obstaral, už na radnici není. Jenom na okraj – zmíněný rozhovor nese titulky „Sranda musí být“.

Protagonisté dne



Jiří ZIMOLA

HEJTMAN JIHOČESKÉHO KRAJE

Spory kolem pozemku u Lipenské přehradě i s jeho stranickým šéfem připravily jihočeského hejtmana o vedoucí pozici na volební kandidátce.

str. 2



Jan CZUDEK

ŘEDITEL TRINECKÝCH ŽELEZÁREN

Podnik se s dalšími českými partnery podílí na rekonstrukci ázerbájdžánské železnice. Celkový kontrakt přesahuje 750 milionů eur.

str. 7



Susan WOJCICKI

ŠÉFKA YOUTUBE

Prosadila změnu inzertních pravidel v reakci na potíže uživatelů s nevhodným zobrazováním sdělení a zneužíváním obsahu.

str. 9

BĚH NA OKRUHU



Foto: ČTK

VÍCE NEŽ TISÍCOVKA lidí vyběhla 8. dubna na brněnský Masarykův okruh, který je po většinu roku zaskvěný motoristům. V závodech Masaryk run běželi dvě kola dlouhá dohromady přes deset kilometrů. Obliba netradičního závodu na motoristickém okruhu roste a setkává se s celkovým zájmem o běhání.

Zimola ani Mládek nebudou volebními lídry

■ Na jihu Čech vede kandidátku jindřichohradecký starosta Stanislav Mrvka. V hlavním městě je stále ve hře Miloslav Ludvík.

Pavel Otto

Užší vedení sociální demokracie odsouhlasilo další kandidátku pro volby do Poslanecké sněmovny, v jižních Čechách ji vede starosta Jindřichova Hradce Stanislav Mrvka. V roce 2013 byl lídrem mnohem výraznější Jiří Zimola. Jeho hejtmanský post se však otřásá, spory v jihočeské krajské koalici eskalují. Navíc patří ke kritikům šéfa strany Bohuslava Sobotky. Většinu kandidátek schválilo představenstvo ČSSD už před týdnem. Nyní je musí posvětit členské základny v jednotlivých regionech.

„Pan Mrvka je úspěšný starosta,“ řekl k jeho výběru Sobotka. Podle všeho socialisté nikoho lepšího v kraji nenašli. Před čtyřmi lety byla dvojkou poslankyně Vlasta Bohdalová, trojkou bývalý ministr kultury Vítězslav Jandák, který odchází z politiky, aby se mohl stát členem Rady Českého rozhlasu,

a čtyřkou nedávno odvolaný ministr průmyslu Jan Mládek.

Kromě Jandáka už nebudou usilovat o poslanecký mandát Jeroným Tejc nebo exministryně spravedlnosti Marie Benešová. Následovali je bývalý odborový předák Jaroslav Zavadil, který před čtyřmi roky stál v čele pražské kandidátky, Stanislav Huml, Štěpán Stupčuk či Jiří Koskuba.

Nadále nejasná je situace v hlavním městě. Ministr zdravotnictví Miloslav Ludvík před týdnem odmítl první místo na protest proti tomu, že jeho náměstkyně Lenka Teska Arnoštová skončila až na páté příčce. Chtěl, aby byla dvojkou. Po víkendu se zdá, že se Arnoštová posune výš.

V Praze zůstávají tři adepti na lídry. Po jednání se zástupci pražské buňky Sobotka řekl, že Ludvík je stále ve hře stejně jako radní Petr Dolínek a náměstek ministra zahraničí Lukáš Kaucký.

ČSSD odkládá referendum o prezidentovi

I když šéf socialistů Bohuslav Sobotka tvrdil, že vnitrostranícké referendum o kandidátovi na hlavu státu uspořádá v první polovině roku, nakonec bude až v listopadu. Rozhodlo o tom širší vedení strany. V úvahu připadá i jiný postup než plebiscit, pokud zaručí, že se budou moci vyjádřit všichni členové ČSSD. Sobotka zdůvodnil odklad nutností zaměřit se na volby do Poslanecké sněmovny. „Nechceme se rozptylovat debatou o podpoře prezidentského kandidáta. Listopadový termín byl navržen i proto, že skončí registrace uchazečů,“ řekl.



„Bude vybrán jeden z nich. Pražská organizace by měla přijít s návrhy, které umožní, aby šla do voleb maximálně jednotně,“ uvedl předseda strany.

Dolínek si přeje, aby Ludvík mezi uchazeči o lídra zůstal. „Doufám, že bude pokračovat. Je to jeden z našich nejvalitnějších členů a představitelů,“ vyzdvihl s tím, že Arnoštová by mohla získat výhodnější pozici. „Přesně ona je někdo, o kom se můžeme bavit, zda páté místo je to nejlepší,“ míní Dolínek. Rozhodnout se má do příštího představenstva, které se sejde za dva týdny. Jedničku kandidátky dosud nevybrala také Vysočina.

Ministr Ťok odložil změny bodového systému pro řidiče

■ Chystané změny měly zpřísnit postihy u nejzávažnějších porušení dopravních pravidel.

Ministerstvo dopravy odložilo zpřísnění bodového systému za přestupky řidičů. Návrh, který chystalo čtrnáct měsíců, chce ministr Dan Ťok (za ANO) předat svému nástupci v úřadu po podzimních parlamentních volbách. Řekl to včera v pořadu otázky Václava Moravce v České televizi.

Chystaná úprava bodového systému měla především zpřísnit postihy za nejzávažnější prohřešky, jako jsou jízda pod vlivem alkoholu, vjetí na želez-

niční přejezd, když je to zakázáno, nebo způsobení nehody se závažným zraněním. Maximální výše pokuty by například u řízení pod vlivem alkoholu a jiných omamných látek, řízení bez patřičného oprávnění nebo při způsobení závažné nehody měla vzrůst z nynějších 50 tisíc až na 75 tisíc korun. Systém pokut a trestných bodů by se měl zároveň zpřehlednit a zjednodušit.

Návrh podle ministra provázela rozsáhlá debata laické i odborné veřejnosti, která ještě bude pokračovat. „Nechci tady šikanovat běžné řidiče, kteří občas udělají nějaký přestupek, to se stane pravděpodobně někdy každému. Já tady

chci trestat piráty silnic. Bohužel většina lidí se vystrašila tím, že chci trestat všechny,“ uvedl Dan Ťok.

Podle bývalého ministra dopravy Zbyňka Stanjury (ODS) to svědčí o tom, že je současné ministerstvo

dopravy politicky slabé, své návrhy neustále odkládá a nedokáže je prosadit.

Vedle změn bodového systému zmínil návrh zákona o líniových stavbách nebo změny v mýtném systému. /čtk/

Po českých cestách jezdí statisíce aut bez filtru pevných částic

V Česku by mohlo být maximálně 300 tisíc aut, která mají odstraněný nebo poškozený filtr pevných částic. Celkem by mělo být filtrem vybaveno kolem 600 tisíc diesellových aut na českých silnicích, uvedl včera ministr dopravy Dan Ťok. Podle něj není pravda, co tvrdí například představitel ministerstva životního prostředí, že odstraněný filtr má až jeden milion aut. Odstraněný filtr nebo jeho poškození by měly odhalit stanice technické kontroly nebo i policie při silničních kontrolách, která má pravomoc odeslat podezřelé vozidlo na STK. Majitelům aut s poškozeným filtrem hrozí ve správním řízení pokuta až 50 tisíc korun.

Webové obchodování čeká kontrola

Nejvyšší kontrolní úřad zahájil v dubnu kontrolu, při níž prověří správu daně z přidané hodnoty u elektronických obchodů. Cílem kontroly zaměřené na DPH u elektronických obchodů bude mimo jiné posoudit, jak je zákonem daň v těchto případech upravena, jak postupují finanční úřady při jejím výběru a jak jsou účinné kontrolní systémy. Cílem bude také zjistit, zda kontrola vede ke snižování daňových úniků. Důvod, proč se úřad nyní zaměřil na elektronické obchodování, spočívá v tom, že poskytovatelé těchto služeb mají sídlo v zahraničí. V Česku pak uskutečňují obchody, u nichž DPH podléhá českým daňovým předpisům. /čtk/

Krátce

Jednotné přijímačky mají premiéru

Ve středu začnou jednotné přijímací zkoušky na střední školy s maturitou. Letos se konají plošně poprvé, v minulých dvou letech se jejich fungování pilotně ověřovalo na zhruba polovině škol. Ke zkouškám je přihlášeno 86 378 dětí. Uchazeči o studium budou skládat testy z matematiky a českého jazyka, které připraví a vyhodnotí Centrum pro zjišťování výsledků vzdělávání.

Stát bude mít ucelenější data o Romech

Vláda a úřady by letos měly vůbec poprvé získat ucelenější údaje o životě Romů v Česku. Týkat by se měly vzdělávání, zaměstnávání, bydlení, přístupu ke zdravotní péči v ghettech či sociálním službám. Díky datům bude možné hodnotit a také lépe zacílit opatření ke zlepšení situace romské menšiny.

Středočeské ANO si zvolilo vedení

Organizaci hnutí ANO ve Středočeském kraji pove-

de i v dalších dvou letech do- savaďní předseda František Petřtýl. Na víkendovém krajském sněmu obhájil svoji pozici. První místopředsedkyní zůstává hejtmanka Jaroslava Pokorná Jermanová.

Kybernetický úřad vznikne v červenci

Vydaje nového Národního úřadu pro kybernetickou a informační bezpečnost letos budou zhruba 214 milionů korun. Úřad vznikne 1. července vyčleněním z Národního bezpečnostního úřadu, který nyní dohlíží na počítačovou bezpečnost. Vyplývá to z návrhu novely zákona o státním rozpočtu na letošní rok, který dnes projedná vláda.

Cizinecký zákon je neuzitečný vůči firmám

Hospodářská komora je nespokojena s tím, v jaké podobě poslanci schválili novelu cizineckého zákona. Na jejím základě prý může být jakákoli firma označena za nespolehlivého zaměstnavatele. Podniky označené za nespolehlivé by podle zákona nemohly zaměstnávat cizince. /čtk/

265233/151

INZERCE

E15

VŠECHNY FIRMY NA JEDNOM MÍSTĚ



OBCHODNÍ
REJSTRÍK

ŽIVNOSTENSKÝ
REJSTRÍK

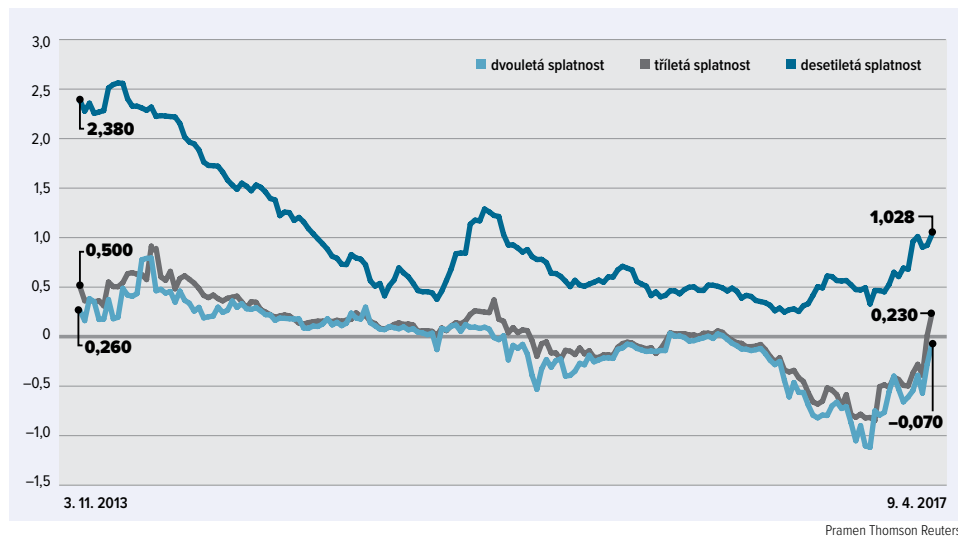
REJSTRÍK
PLÁTCŮ DPH

REJSTRIKY.E15.CZ



15 MINUT PRO
EKONOMIKU
A BYZNYS

Vývoj úroků z českých státních dluhopisů během intervence ČNB (v procentech)



Česko se loučí s levným dluhem

Po roce zisků z prodeje dluhopisů se zápornou sazbou bude muset Česko opět platit za své dluhy. Levněji než Česko si na finančních trzích ode dneška obstará peníze třeba i sousední Slovensko.

S miliardami za prodej dluhopisů spekulantům je konec. Uvolnění kurzu koruny minulý týden snížilo atraktivitu vládních dluhopisů pro investory a ti teď požadují za své peníze podstatně vyšší úrok. Zatímco si tak stát nechal během dvanácti měsíců předcházejících ukončení devizových intervencí od věřitelů za své půjčky platit, propříště naopak vládní dluhy ukrojí část rozpočtových příjmů. „Využili jsme mimořádně výhodných podmínek na trhu státních dluhopisů, které souvisely s kurzovým závazkem ČNB. Do současnosti jsme díky záporným úrokům zvýšili rozpočtové příjmy bezmála o 2,2 miliardy korun,“ rekapituluje období intervencí ČNB mluvčí ministerstva financí Jakub Vyntrlík.

Ještě koncem března vydávalo ministerstvo financí na každé miliardě půjčené na dva roky deset milionů korun, zahraniční spekulantů státu ochotně platili s vidinou tvrdší české měny po skončení intervencí. Posílením koruny vůči euru o půldruhého procenta se

Díky záporným úrokům u dluhopisů se rozpočtové příjmy zvýšily bezmála o 2,2 miliardy korun.

však potenciál domácí měny pro spekulaci zčásti vyčerpán, zájem investorů o český dluh tak opadl. I tak jsou momentálně finanční trhy ochotny Česku půjčit na dva roky zadarmo, nic navíc už ale nenabízejí. Za tříletou půjčku stát zaplatí roční úrok 0,23 procenta, ještě před týdnem na ní naopak téměř půl procenta vydělával.

„Na finančním trhu mizí anomálie, která za loňský rok přilepšila státu stovkami milionů korun. Náklady na obsluhu státního dluhu budou opět odrážet hlavní hodnocení Česka jakožto



dlužníka,“ uvádí hlavní ekonom UniCreditu Pavel Sobišek. Jak připomíná odborník Moody's Analytics Tomáš Holinka, levnější financování Česku zařídila v uplynulých letech spíše politika ČNB, než dobrá pověst Česka na trzích. Levněji než Česko si po minulém týdnu nově půjčí například vlády v Bratislavě nebo irském Dublinu.

Česko se proti růstu sazeb pojistilo brutálním růstem zadlužení během letošního prvního čtvrtletí. Ministerstvo letos prodalo dluhopisy za rekordních 104 miliard korun, což je o 60 procent více než za stejné období loni. V prvním čtvrtletí tak úřad prodal zhruba polovinu státních dluhopisů naplánovaných k vydání pro celý letošní rok. Podle Sobiška ovšem vyjde refinancování těchto půjček v budoucnu zřejmě draze.

Stranu připravil

Jaroslav Bukovský



Žádná divočina se nemusí konat

Pokud se ukáže, že jsou zahraniční investoři relativně trpělí, mají delší investiční horizont a vybírají své případné zisky postupně, žádné drama nebude, říká člen bankovní rady ČNB Vojtěch Benda.

Jaké bezprostřední důsledky uvolnění koruny pro ekonomiku očekáváte? Hlavním bezprostředním důsledkem ukončení kurzového závazku je návrat před listopad 2013 ve smyslu větší míry nejistoty možného pohybu devizového kurzu oběma směry. Podle vývoje devizového kurzu bezprostředně po čtvrtletním rozhodnutí bankovní rady se zdá, že žádné dramatické výkyvy zatím nenastaly. V tuto chvíli je však velmi brzy na to vynášet jakékoli silné soudy.

Podle ekonomů je většina spekulativních pozic na koruně stále otevřená, máme čekat skutečnou „divočinu“ později? Mezi klíčové faktory nabídky korun a poptávky po eurech na trhu v nejbližších týdnech a měsících samozřejmě bude patřit uzavírání pozic zahraničních investorů. Pokud se ukáže, že jsou relativně trpělí, že mají delší investiční horizont a vybírají své případné zisky postupně, žádná „divočina“ se konat nemusí.

Zůstává kurzový závazek v instrumentáriu ČNB, respektive dokážete si představit jeho opakování? Zůstává, ale momentálně ho můžeme v brašně nástrojů založit dost hluboko. Ekonomika roste, nezaměstnanost je rekordně nízká, a platy se naopak celkem svižně zvyšují. Věřím, že se vrátíme do normálu, kdy bude hlavním nástrojem měnové politiky opět nastavování úrokových sazeb. Možnosti opětovného použití kurzového nástroje v mimořádných situacích bych se

však do budoucna určitě nevzdával.

Jakou máte strategii využití, případně rozpouštění devizových rezerv? ČNB devizové rezervy zatím rozpouštět nehodlá. Budeme je i nadále investovat do kvalitních a bezpečných instrumentů. V dohledné době neplánujeme odprodávat ani výnosy z těchto devizových rezerv.

Říkáte, že korunu necháte nějakou dobu bez záhu. Jak dlouhá bude toto období a máte představu o mantinelech budoucího pohybu měny? Kdy by ČNB zasáhla?

Máme teď příležitost sledovat, jak tržní hodnotu koruny posuzuje trh. Tomu je třeba dát nějaký čas, ale jeho délku není možné dopředu specifikovat. Ideální by samozřejmě bylo, kdyby na trhu ani v dalších týdnech a měsících nedocházelo k žádným excesům a kdybychom nemuseli vůbec zasahovat. Jsme ale samozřejmě připraveni i na méně příznivé varianty.



Kde očekáváte hodnotu koruny vůči euru na konci roku?

Své prognózy kurzu v tuto chvíli nezveřejňujeme. Až ČNB ucítí, že je možné vrátit se k předchozí praxi zveřejňování prognózy kurzu, aniž by to vyvolávalo víc šumu než užitek, bude o tom veřejnost transparentně informovat.

Vidouli čeká bitva tří developerů

■ Navzdory vysoké konkurenci chtějí developeři v okolí Vidoule udržet ceny kolem sta tisíc korun za metr čtvereční. Koncentrace hned tří projektů na jednom místě je přitom nebyvalá.

Daniel Novák

Okolí stolové hory Vidoule v Praze 5 se stane kolbištěm tří bytových projektů. Téměř souběžně tam vrhne byty na trh skupina KKCG, finský developer YIT a česká firma T.E Development Group.

„Kolem šesti set až sedmi set bytů ve třech různých projektech vedle sebe, to se příliš často nestává. Myslím si, že budou nuceni ke slevám při jednání s klienty, ale ceník určitě kvůli tomu celý nesníží,“ soudí František Brož, analytik portálu CenaMapa.org. Nikdo z trojice investorů neplánuje, že by šel s cenou pod sto tisíc korun za metr čtvereční.

Developeři nezávisle prodávají celý objem najednou.

Finský developer YIT Stavó postaví zhruba

400

bytů v rámci projektu Aalto Cibulka.

JAK SE STAVÍ NOVÁ PRAHA

Více o tématu se dočtete v novém magazínu E15 Premium, který vychází 24. dubna.

E15 PREMIUM

Výstavbu rozdělí na několik etap. Letos by měly na Vidouli dát do nabídky kolem tří set jednotek. I takový počet je však stále na jednu lokalitu výjimečný.

Stavebníci sázejí na to, že odbyt zajistí kombinace silné poptávky a atraktivní lokality. Tlak na cenu proto podle nich nehrozí.

„Oblíbená rezidenční čtvrť bez problému absorbuje i dvojnásobek nových bytů,“ uvedl obchodní ředitel KKCG Real Estate Otto Koval.

Developerům podle obchodní šéfky YIT Stavó Dany Bartoňové komplikuje zdoluhavost stavebního řízení přípravu nových projektů a nemohou tak dostatečně



V rámci projektu společnosti KKCG Real Estate s názvem Na Pomezí bude postaveno

145

bytů a 44 rodinných domů.

rychle uspokojovat obrovskou poptávku po novém bydlení, která dnes na trhu existuje. „Domnívám se proto, že i větší počet bytů v jedné lokalitě si snadno najde své klienty a ceny to příliš neovlivní,“ dodala.

Společnost T.E Development Group sází rovněž na to, že se každý projekt

profiluje trochu jiným směrem. „Vzájemně si tak nekonkurují do takové míry, že by bylo potřeba měnit původní harmonogram vstupu na trh nebo racionálně sestavený ceník,“ sdělil spoludávatel skupiny Martin Hubinger.

V jiné části Vidoule chtěla v minulosti stavět jeden projekt rovněž developer-ská společnost Ekospol a druhý projekt developer Rodop ve spolupráci s Finepem. Ani jeden z těchto záměrů ale komplikovaným povolenacím sítím neprošel.

Celkem

70

bytů nabídne projekt Sakura společnosti T.E Development Group.



Silničáři nechtějí převzít sporný úsek dálnice

■ Státní investor si stěžuje na špatně odvedenou práci na D1 a společnosti OHL ŽS nabíhají sankce. Taha-nice míří k soudu.

Jan Šindelář

Devítikilometrový úsek dálnice D1 mezi Lhotkou a Velkou Bíteší patřil na jaře 2013 k prvním, kde se začalo s velkou modernizací dálnice. Nyní je prvním, který míří k soudu.

Ředitelství silnic a dálnic se nelíbí kvalita prací, kterou odvedlo stavební sdružení pod vedením společnosti OHL ŽS. Proto stát ani po dvou letech od dokončení úsek nepřevzal a napočítává firmě sankce z prodloužení. Ty už dávno dosáhly třiceti procent ceny zakázky, což je horní hranice. Podle výpočtu deníku E15 tak částka činí

zhruba 200 milionů korun. Dosavadní jednání zatím k žádnému výsledku nevedla.

Firmy zakázku získaly za necelých 600 milionů korun, tedy

62 %

očekávané ceny. Vzápětí nastaly potíže.

„Úsek je hotový, pro řidiče otevřený a bezpečný, ale my jej nepřebíráme, protože tam není dodržena kvalita,“ uvedl šéf ŘSD Jan Kroupa. Například kanalizace nemá podle něj potřebný spád a potrubí má v některých místech

narušený kulatý profil kvůli nesprávné instalaci, což podle ŘSD zkracuje životnost ze čtyřiceti na deset let.

„Komunikace je ve zkušebním provozu. S ohledem na probíhající jednání mezi ŘSD a sdružením OHL ŽS a Alpine Bau CZ se k věci nevyjadřujeme,“ sdělila zástupkyně OHL ŽS Jana Matulajová.

Silničáři požadují, aby firma potrubí vykopala a uložila znovu na své náklady, které ŘSD odhaduje na dvacet milionů. Práce by ale znovu narušily

provoz na dálnici. Zmíněné sankce by se odstraněním vad nemazaly. Stavbaři pak podle Kroupy nabízejí jen nepřijatelně nízkou srážku z ceny, navíc neprodloužili bankovní záruku. Soud bude muset rozhodnout o oprávněnosti nároků ŘSD i o tom, zda nepřevzetí stavby bylo správným krokem.

Problémy s úsekem mezi Lhotkou a Velkou Bíteší jsou od samého počátku. Firmy zakázku získaly za necelých 600 milionů, což bylo 62 procent předpokládané ceny. Vzápětí po převzetí stavební práce na dlouhé týdny zastavily s tím, že se v podloží objevily nečekané komplikace. Od té doby společnost OHL ŽS prošla personálním zemětřesením, vyměnilo se vedení. Podnik teď společně s partnery modernizuje také navazující úsek dálnice, kde je podle ŘSD vše v pořádku.

Kolář přestěhuje kliniku od Babiše k Pentě

■ Areál bývalé pražské továrny Walter se stane domovem lékařského zařízení, ve kterém svůj pohybový aparát napravují i slavní sportovci.

Adéla Čabanová

Známý fyzioterapeut Pavel Kolář se dohodl se skupinou Penta a nastěhuje svou kliniku Centrum pohybové medicíny do připravovaného areálu Waltrovka v pražských Jinonicích. Dosud funguje na Chodově poblíž sídla Agrofertu v budově, která do února patřila k majetku ministra financí Andreje Babiše, než ho vložil do svěřeneckého fondu.

Deníku E15 to potvrdily obě strany. „Připravují si prostory v Jinonicích. Důvod je, že to je větší prostor a poblíž metra,“ uvedl profesor Kolář. Stěhování má proběhnout do konce roku. Památkově chráněná budova Waltrovka v Jinonicích právě prodělává kompletní rekonstrukci. „Jedná se o tři patra a část podzemí jediné památkově chráněné budovy

v celém areálu,“ sdělil mluvčí Penty Ivo Mravínac. Centrum pohybové medicíny tak bude mít k dispozici 2700 metrů čtverečních.

O tom, že mezi Pentou a Kolářem probíhají jednání, informoval v únoru deník HN. Jedním z důvodů má být i výhodnější nájemné.

Nyní Kolář uvedl, že u Babiše dosud výpověď z nájmu nedal a ve hře je i možnost, že by na původní adrese zůstal a provozoval by své centrum na dvou místech. „Jedna z variant je, že by část zůstala na Chodově, pacientů je opravdu hodně,“ vysvětlil Kolář. Centrum pohybové medicíny je v současnosti plně

vytížené. Přestože na služby nepřispívají zdravotní pojišťovny a za hodinovou fyzioterapii dají klienti přes tisíc korun, zájem je velký a čekací doby dlouhé.

Penta buduje u metra v Jinonicích celý komplex budov, v památkově chráněné budově Walter se má kromě Kolářovy kliniky nacházet ještě jeden poskytovatel zdravotních služeb, lékárna a restaurace. Centrum pohybové medicíny je pro Pentu prestižní nájemce. „Walter bude pro něj uzpůsobený přesně na míru, celý projekt přestavby se pro profesora Koláře znovu připravil,“ uvádí Mravínac.

Velmi úspěšná soukromá klinika

Centrum pohybové medicíny funguje od roku 2011. Do budovy na pražském Chodově, kde klinika sídlí, investoval Andrej Babiš zhruba 300 milionů korun. V roce 2015 centrum utržilo více než 62 milionů korun a skončilo v zisku 2,7 milionu korun. Zařízení zaměstnává 75 pracovníků. Řídí jej Pavel Kolář, který je zároveň přednostou Kliniky rehabilitace a tělovýchovného lékařství v Motole. Pečoval o vrcholové sportovce jako Tomáše Dvořáka, Romana Šebrelho, Jaromíra Jágra nebo Radka Štěpánka. Byl také členem lékařského konzilia prezidenta Václava Havla.

ČEPS VYDĚLAL



Foto: profimedia.cz

PROVOZOVATELI PŘENOSOVÉ SOUSTAVY ČEPS loni meziročně vzrostl zisk před zdaněním o 2,8 procenta na dvě miliardy korun. Výnosy stouply o 7,9 procenta na devatenáct miliard korun. Proti plánovanému zisku je výsledek vyšší o desítky procent.

Třinec vyrobí kolejnice pro Ázerbájdžán

■ Skupina Moravia Steel – Třinecké železářny opraví více než 300 kilometrů železnice vedoucí z Baku na hranici s Íránem.

Tomáš Stingl

Třinecké železářny usku- teční další velkou zakázku v Ázerbájdžánu v podobě ge- nerální rekonstrukce želez- niční trati vedoucí z centra země k íránské hranici. Měří přes tři stovky kilometrů a vede náročným, hornatým terénem.

„Zakázka pro Ázerbájdžánské železniční dráhy spočívá v kompletní dodávce železničního svršku a sta- vebně montážních prací. Její část tvoří i dodávky kolej- nic,“ uvedl Mojmir Kašpiš, místopředseda dozorčí rady společnosti M-Steel Pro- ject, která akci zastřešuje. Na projektu, který má být hotov počátkem roku 2019, se podílí desítky dalších českých firem.

Ázerbájdžánci si vybrali třineckou skupinu na zá- kladě předešlých dobrých zkušeností. Od roku 2011 se už společnost postupně podílela na opravě 600 kilo- metrů tamějších železnič- ních koridorů. Souhrnná



Foto: Třinecké železářny

ČÁST SORTIMENTU. Největší tuzemská ocelárna vyrábí také kolejnice, které se stanou součástí trati v Ázerbájdžánu.

hodnota dřívějšího a součas- ného kontraktu přesahuje 750 milionů eur, tedy dvacet miliard korun.

Na dodávky získala železářna pojištění od stát- ní pojišťovací společnosti EGAP. „V současné době to je největší projekt, který jsme pojistili, je garantován státní zárukou Ázerbájdžánu,“ uvedl generální ředitel EGAP

Jan Procházka. „Projekt je financován klubem šesti čes- kých bank,“ doplnila mluvčí třinecké skupiny Petra Jurásková.

Společnost Třinecké žele- zářny je největším výrobcem oceli v České republice. Přes šedesát procent produkce vyváží. V roce 2015 její tržby dosahovaly téměř 37 miliard korun.

Česko je evropská trojka ve stavebním spoření

Téměř třetina tuzemské po- pulace, přesněji 32 procent, měla loni stavební spoření. Česká republika se z tohoto pohledu drží na třetím místě v Evropě hned po Rakousku a Německu s 56, respektive 36 procenty. Vyplývá to z dat Evropského sdružení stavebních spořitelů, o nichž in- formovala Asociace českých stavebních spořitelů.

Za Českem následuje Slovensko, kde má stavební spoření osmnáct procent po- pulace. Progresivní zemí sta- vebního spoření se pak podle tajemníka Asociace českých stavebních spořitelů Jiřího Šedivého stalo Maďarsko, kde loni počet smluv mezi- ročně vzrostl o 8,6 procenta, byť tam má spoření jen sedm procent populace.

„Stavební spoření se logicky dynamičtěji rozvíjí v zemích, kde je mladým produktem. Je jisté, že dokáže velmi dobře a efek- tivně fungovat v rámci státní politiky podpory bydlení,“ uvedl Šedivý.

Evropské stavební spo- řitelny mají téměř čtyřicet milionů klientů, vklady pře- sahují 3,2 bilionu korun. /čtk/

Krátce

Zisk Air Bank loni klesl téměř o polovinu

Air Bank vykázala loni čistý zisk 244 milionů korun, me- ziročně o 47 procent méně. Kromě nízkých úrokových sazeb na trhu se do něj promítly vysoké investice do expanze bankomátů.

Více E15.cz

Nexen smí v Trianglu stavět, přijímá lidi

Jihokorejský výrobce pneumatik Nexen Tire má stavební povolení pro budování továrny v průmys- lové zóně Triangle u Žatce. Do konce příštího roku chce přijmout až pět set lidí. Cel- kově chce investovat přes 22 miliard korun, což by byla třetí největší zahranič- ní investice v Česku.

Agentuře ČTK by rádi šéfovali čtyři zájemci

O místo generálního ředite- le České tiskové kanceláře se kromě nynějšího šéfa Ji- řího Majstra uchází vedoucí PR a marketingu Národní galerie Miroslav Krupička, expředseda rady ČT Jan Mrzena a bývalý progra- mový ředitel Radio United Broadcasting Martin Rigler.

Více E15.cz

Stavbaři začali opravovat Pattonův most

V Plzni dnes začínají dopravní omezení daná re- konstrukcí mostu Generála Pattona, po němž denně projede padesát tisíc aut. Oprava za 167 milionů ko- run má být hotová do konce příštího roku. /čtk/

Z energetiky

Alena Vitásková



Regulátor a legislativa

Základní legislativou pro energetický sektor jsou energetický zákon a zákon o podporovaných zdrojích energie, tedy POZE. Činnost Energetického regulačního úřadu se samozřejmě řídí také dalšími právními před- pisy – správním řádem, ob- čanským zákoníkem, záko- nem na ochranu spotřebitele nebo zákonem o svobodném přístupu k informacím.

Novela energetického zákona z roku 2015 vstoupila v platnost 1. ledna 2016. Je v ní upraveno například to, že 1. srpna 2017 nahradí současné nezávislé vedení, tedy předsedkyně a místo- předsedy, takzvaná pětičlen- ná Rada ERÚ jmenovaná vládou. Mimo jiné změna důvodů pro odvolání člena Rady ERÚ je v rozporu se zajištěním nezávislosti regulátora. Úřad se tak stává plně politicky závislým.

Na jedné straně ener- getický zákon určuje „podobu“ Energetického regulačního úřadu a jeho kompetence,

o kterých už tato rubrika po- jednávala. Na straně druhé definuje pojmy týkající se re- gulovaných subjektů, licencí, energetické infrastruktury, ale také ochrany spotřebitele v energetických odvětvích.

Zákon o POZE se týká především podpory ob- novitelných a druhotných zdrojů, kombinované výroby elektřiny a tepla a podobně. Stanovuje také pravidla certifikace původu elektřiny z obnovitelných zdrojů.

Zásadním zákonem pro činnost regulátora je, kromě občanského zákoníku, zákon o ochraně spotřebitele. Úřad ročně řeší kolem devíti tisíc spotřebitelských podání. Mnohá se přitom daří řešit smírnou cestou – mediací.

Energetický regulační úřad nemá legislativní pravomoc – gestorem ener- getického zákona, zákona o POZE, ale také zákona o ochraně spotřebitele je ministerstvo průmyslu a obchodu. ERÚ vydává vy- hlášky, na které má zákonně zmocnění. Z toho důvodu jsme vydali Etický kodex obchodníka, kde jsme se pro spotřebitele snažili vydo- být uvádění data ukončení smlouvy na fakturách. To v současnosti zákon ne- umožňuje.

Autorka je předsedkyní ERÚ



RODINNÍ LÍDŘI. Ferdinand Piëch a Wolfgang Porsche diskutují situaci v koncernu. Foto ze září roku 2012 z autosalonu v Paříži.

Porsche: Už nikoho z rodiny ve vedení firem

■ Ferdinand Piëch představoval v čele firmy výjimku, která potvrzovala pravidlo.

Členové rodiny Porscheů a Piëchů nebudou moci působit v manažerských funkcích skupiny Volkswagen. Německému listu Frankfurter Allgemeine Zeitung to potvrdil Wolfgang Porsche, předseda dozorčí rady holdingu Porsche SE, který je většinovým majitelem skupiny.

Reagoval tak na definitivní odchod donedávna předního člena rodinného klanu Ferdinanda Piëcha. Ten byl

jednu dobu i generálním ředitelem Volkswagenu. „To, že žádný člen rodiny nebude působit v provozním řízení, musí platit jak pro Porsche SE, tak pro celou skupinu Volkswagen,“ řekl Porsche.

Piëchův mladší bratr Hans Michel, který od Ferdinanda podle zpráv tisku z tohoto týdne koupil většinu jeho akcií Porsche SE, listu řekl, že tajemstvím úspěchu automobilky Porsche je to, že do manažerských funkcí najímala lidi zvenčí, nikoli členy rodiny. „Jako člen dozorčí rady nemůžete tak snadno rodinným příslušníkům říkat, co mají dělat. S najatými manažery může-

te mluvit zcela jinak,“ řekl Piëch. Wolfgang Porsche i Hans Michel Piëch jsou rovněž členy dozorčí rady Volkswagenu.

Ferdinand Piëch chtěl v sedmdesátých letech řídit automobilku Porsche, rodina ale za výkonného šéfa svého člena nechtěla. Piëch se pak stal šéfem Audi, luxusní divize Volkswagenu, v roce 1993 nastoupil na deset let do funkce generálního ředitele Volkswagenu a poté se stal předsedou jeho dozorčí rady. Po mocenském boji s tehdejší výkonným šéfem Martinem Winterkornem byl v roce 2015 nucen tuto funkci opustit. /čtk/

Opel bude vyrábět auta pro GM i pod křídly Francouzů

Michal Tomeš

Změna na světové mapě automobilového průmyslu by po prodeji automobilky Opel francouzskému konglomerátu PSA měla proběhnout ve vzájemném smíru. Dokazuje to především fakt, že nový majitel Opelu přislíbil pokračování výroby ve dvou německých továrnách i v následujících letech. Zároveň by se celá výroba měla rozšířit o nové modely kategorie SUV, a to jak v továrně v Rüsselsheimu, tak v produkčním podniku v Eisenachu.

Dalším klíčovým krokem pro budoucnost Opelu je pokračování spolupráce s automobilkou Buick, která patří do koncernu General Motors, původního vlastníka Opelu. Tato spolupráce by měla trvat i po roce 2019. Pro Buick nyní Opel vyrábí sedan střední třídy, který stál na základech modelu Insignia, v zámoří však nese název Buick Regal.

Podobná je situace i u Opelu Mokka X, jež si zákazníci ve Spojených státech mohou koupit jako Buick Encore.

Problém by však buickům vyrobeným v USA mohla dělat cla na import, o kterých uvažuje vláda Donalda Trumpa. Podle vyjádření GM však podobná situace hrozí i při importu modelu Envision z Číny,

nebo naopak při dovozu automobilů do nejlidnatější země.

Ta se totiž rovněž jako USA snaží bojovat proti zahraničnímu dovozu automobilů.

Během uplynulého týdne ředitel

PSA Carlos Tavares rovněž oznámil, že koncern bude respektovat veškeré kolektivní smlouvy, které mají zaměstnanci s výrobcem. Tím si PSA získalo podporu spolkových vlád v Německu, které budou finálnímu propojení automobilek co nejvíce otevřené. Celkem má Opel v plánu v následujícím roce uvést sedm nových modelů.

Klíčová spolupráce Opelu se značkou **Buick** by měla trvat i po roce 2019.

Kurzovní lístek ČNB

Platnost od 7. 4. 2017

Země	Množství	Kurz
Austrálie	1	18,815
Čína	1	3,626
Dánsko	1	3,572
EMU	1	26,565
Chorvatsko	1	3,566
Japonsko	100	22,585
Kanada	1	18,635
Maďarsko	100	8,559
Norsko	1	2,901
Polsko	1	6,288
Rusko	100	43,918
Švédsko	1	2,769
Švýcarsko	1	24,839
Turecko	1	6,690
USA	1	24,999
Velká Británie	1	31,049

Akcie na pražské burze

7. 4. 2017

Název	Kurz [Kč]	Změna
CETV	74,50	-0,67%
ČEZ	430,40	0,56%
Erste Bank	819,00	-0,11%
Fortuna	106,20	0,66%
Kofola	402,70	1,18%
KB	956,00	1,92%
Moneta	88,15	0,46%
O2 CR	291,00	1,04%
Pegas	835,90	0,53%
Philip Mor. ČR	13 973,00	0,89%
TATRY	660,00	0,00%
Unipetrol	230,10	-1,24%
VIG	606,00	-1,35%
Celkový objem (v tisících korun)	712 730	

Krátce

Microsoft ukončí podporu pro Visty

V úterý přestane společnost Microsoft vydávat aktualizace a opravy pro operační systém Windows Vista. Jeho uživatelé by měli přejít na novější Windows, jinak se vystaví zvýšenému bezpečnostnímu riziku.

Indové chytli šéfa telefonických podvodníků

Indičtí telefonisté vydávající se za americké vládní úředníky podle agentury Reuters vymámili z Američanů více než 300 milionů dolarů. Rozsáhlá zločinecká síť s centrem v Bombaji operovala déle než rok, indická policie oznámila zatčení její ústřední postavy, Sagar Thakkara.

Více E15.cz

Česko si udrželo rating na stupni A+

Mezinárodní ratingová agentura Fitch Ratings potvrdila hodnocení úvěrové spolehlivosti České republiky na stupni A+ se stabilním výhledem. Agentura uvedla, že oceňuje hlavně nízké zadlužení a silný bankovní systém. /čtk/

YouTube mění inzertní politiku

■ Nová opatření by měla ochránit majitele původního videoblahy a řešit potíže se zobrazováním reklamy u kontroverzních videí.

Michal Tomeš

Videoserver YouTube přehodnotí svůj přístup k reklamním sdělením, jež k příspěvkům umísťuje. Nově je vloží jen ke kanálům, které dosáhnou více než deseti tisíc zhlédnutí. Opatření má zabránit jejich krádežím. Právě peníze z inzerce jsou hlavní motivací pro uživatele, kteří s nimi nakládají bez vědomí autora.

Alphabet, mateřská společnost serveru YouTube, rovněž potvrdila, že pokud kanál

hranici překročí, nezačne se finanční odměna autorovi přičítat automaticky. Jeho kanál nejdříve projde kontrolním procesem, který bude mít za úkol ověřit autenticitu daných videí a zároveň jejich společenskou nezávadnost. „Díky výši desetitisícové hranice zároveň nechceme, aby mělo opatření jakýkoli dopad na kreativitu našich autorů,“ uvedl v prohlášení viceprezident YouTube Ariel Bardin pro agenturu Reuters.

YouTube chystá další krok, pomocí kterého chce získat větší kontrolu nad obsahem na serveru. Ověřovací proces čeká také zájemce o partnerský program YouTube, který autorům videí zaručuje větší příjmy, podporuje je ale také v prodeji reklamních předmětů souvisejících s činností na videoportálu. **Více E15.cz**

3D TISK TENISEK



Foto Reuters

VÝROBCE SPORTOVNÍHO oblečení a obuvi Adidas představil model sportovních bot s individualizovanou podrážkou vyráběnou technologií 3D tisku s názvem Futurecraft 4D. Na její výrobu spolupracuje se start-upem ze Silicon Valley. Cílem Adidasu je výroba obuvi na míru. **Více E15.cz**

G20 nesplní cíle růstu svého HDP

Ministři financí zemí EU připustili, že skupina největších světových ekonomik G20 nesplní cíl zajistit do roku 2018 zvýšení tempa hospodářského růstu. Vyplyvá to z dokumentu pro setkání lídrů skupiny 20.-21. dubna ve Washingtonu.

Činitelé G20 se v roce 2014 zavázali, že zvýší růst ekonomik skupiny během následujících pěti let nejméně o dva procentní body. Tím by zvýšili výkon globální ekonomiky o více než dva biliony dolarů a zajistili vytvoření milionů pracovních míst.

„Zdá se pravděpodobné, že našeho cíle „2 za 5“ do roku 2018 nedosáhneme,“ stojí v dokumentu, který ministři schválili na neformálním zasedání na Maltě. Podle ministrů je nyní zásadní „urychlit strukturální reformy a investice do produktivní infrastruktury“. /čtk/

268816/18

INZERCE

Zuzana a Jaroslav,
zákazníci ČEZ
od roku 2010

Platím ČEZ KARTOU a šetřím na energiích. Klidně i 6 000 Kč ročně

Z vašich bezhotovostních plateb ČEZ KARTOU vám vrátíme 2% zpět v ročním vyúčtování elektřiny nebo plynu.

Platě s ČEZ KARTOU za běžné nákupy doma i v zahraničí, na internetu i v obchodech. Snadno tak ušetříte třeba i 6 000 Kč ročně za energie. Navíc druhou ČEZ KARTOU může získat i váš manžel nebo manželka a stejně jako vy využívat všechny její výhody. Vedení karet i jejich aktivace jsou zdarma.

Ulehčete si život unikátními produkty a službami od ČEZ.

www.cez.cz/karta
Volejte 371 100 100



JSME S VÁMI. SKUPINA ČEZ



Poskytovatelem úvěru je ESSOX s.r.o., dceřiná společnost Komerční banky, a.s., se sídlem Senovázne nám. 231/7, 370 21 České Budějovice, IČ 26764652, společnost je zapsána v obchodním rejstříku vedeném Krajským soudem v Českých Budějovicích, oddíl C, vložka 12814. ČEZ Prodej, s. r. o., vykonává zprostředkovatelskou činnost pouze pro společnost ESSOX s.r.o., poskytovatele finančních služeb.

Elektroda inspirovaná kapradím

■ Nový vynález by mohl rapidně zvýšit kapacitu dosavadních technologií ukládání elektrické energie.

Jiří Černý

Odborníci z australské RMIT University vyvinuli nový typ elektrody, jehož řešení našli ve struktuře kapradiny. Díky tomu lze superkondenzátory nabíjet i vybíjet mnohem rychleji než konvenční baterie. Dosavadní zařízení, jež se uplatňují například v solární energetice, se potýkají se zásadním problémem –



TRICETINÁSÓBEK. Takovou kapacitu poskytují oproti obvyklým konstrukcím nové superkondenzátory.

omezenou kapacitou. A právě to nový objev řeší.

Inspirace přišla od listů kapradiny Polystichum munitum – její listy jsou doslova nacpané žilkováním, což je skvělé nejen z hlediska transportu vody, ale i skladování energie. Dostupný prostor je přitom využit nejúčelnějším možným způsobem – prostřednictvím útvarů známých jako fraktály.

„Naše elektroda je založena na fraktálních tvarech, které se stejně jako struktury uvnitř sněhových vloček samoreplikují. Toto od podstaty účinné uspořádání jsme využili k lepšímu ukládání solární energie na nano-

úrovni,“ uvedl jeden z tvůrců řešení, Min Gu z RMIT.

Testy ukázaly, že prototyp dokáže uložit kapacitu superkondenzátorů ztricetinásobit. Díky tomu, že je založen na flexibilní technologii tenkého filmu, nabízí se velký počet aplikací. „Nejzajímavější je samozřejmě použití elektrody se solárními články, ale ty jsou objemné a tuhé. Skutečná budoucnost spočívá v integraci prototypu s tenkovrstvým solárním článkem – tedy technologií, která je stále ještě v plenkách,“ vysvětlila vedoucí badatelka Litty Thekkekara.

Více [ŽIVĚ.cz](http://ZIVĚ.cz)

Neuronové sítě přetvářejí malby starých mistrů

■ Umělá inteligence je stále chytřejší, umí už například zaměnit objekty na obrazech, a to i na těch, které zdobí světové galerie.

Jakub Čížek

Pixels a obecně počítačový obraz jsou nejdělejší cílem bádání v oblasti umělé inteligence. Výzkumníci z firmy Adobe se pochlubili strojovým učením, které dokáže přenést barevný styl z jedné fotografie na druhou. Snímek poledního velkoměsta tak promění v noční, nebo grónský ledovec v jarní zelené údolí. Čtveřice specialistů z Kalifornské univerzity v Berkeley teď představila neuronovou síť, která dokáže

přenášet barvy ze zdroje na cíl – a hlavně dokáže zpracovat hned několik druhů obrazových transformací.

Chytrou neuronovou síť CycleGAN vyvinuli Jun-Yan Zhu, Taesung Park, Phillip Isola a Alexey Efros. Nechali ji studovat impresionistické malby Clauda Moneta, pixel po pixelu se naučila jejich strukturu. Zároveň si nastudovala strukturu běžných fotografií, oboje porovnávala a vytvořila si virtuální model.

Když pak síť dostala příkaz vytvořit fotografii podle Monetovy předlohy, vzala vždy část mistrovských malby a pomocí svého modelu vymodelo-

vala kus „reálné“ fotografie. Pokud by například byla na Monetově malbě červená došková střecha, pokusila by se zrekonstruovat fotografickou podobu doškové střechy, protože ji během učení na tisících reálných fotografiích již „viděla“, a její model tak „tuší“, jak vypadá.

Přes nízké rozlišení a ještě zjevné nedostatky jsou první výsledky přímo fascinující. Fotografie odjakživa znázorňovala realitu. Nově stvořené snímky ale znázorňují cosi, co viděl Monet před nějakými 150 lety. Je to dílem fikce, dílem realita.

Fotografie odjakživa znázorňovala realitu. Nově stvořené snímky ale znázorňují cosi, co viděl Monet před nějakými 150 lety. Je to dílem fikce, dílem realita.

Nově stvořené snímky ukazují cosi mezi fikcí a realitou, kterou viděl Manet před

150 lety.



VARIACE. Snímky porovnávají dvě díla – Monetův originál (vpravo) a dílo neuronové sítě CycleGAN.

RECYKLOVANÁ RAKETA



DALŠÍ VELKÝ MILNÍK v dobývání vesmíru byl pokořen v minulém týdnu. Kalifornská společnost SpaceX úspěšně vyslala do vesmíru raketu Falcon 9, jejíž první stupeň byl již jednou použitý. Navíc se s ním opět podařilo přistát, tudíž jej bude možné znovu využít. Firma, kterou v roce 2002 založil Elon Musk z peněz, jež vydělal na prodeji svého podílu v systému PayPal, tak udělala další krok, který vede k zásadnímu snížení ceny a zvýšení rychlosti dobývání vesmíru.

Stále nový iPhone nebo Mac

Žádná platba předem, žádné úroky ani skryté poplatky.
V případě krádeže nebo rozbití dostanete hned zdarma nový.
Po 6 měsících můžete kdykoliv skončit a zařízení vrátit.

**Každý rok
nový model iPhone**



**Každé dva roky
nový Mac**



od **890 Kč**^{*} měsíčně

více na
www.alza.cz/novyiPhone

od **1 490 Kč**^{**} měsíčně

více na
www.alza.cz/novymac

 **alza.cz**



Autorizovaný
prodejce



* Měsíční platba za iPhone SE 16GB včetně DPH a pojištění proti rozbití a krádeži.
** Měsíční platba včetně DPH a pojištění proti rozbití a krádeži za MacBook Air 13" CZ 2016,
Intel® Core™ i5 1,6 GHz Broadwell, 13,3" LED 1 440 x 900, RAM 8 GB, Intel HD Graphics 6000, SSD 128GB

Válka v Sýrii nabírá nový směr

■ Páteční ostřelování letiště syrských vládních sil, které nařídil americký prezident Donald Trump, se setkala s rozdílnými reakcemi.

Michal Tomeš

Celkem devětapadesát raket typu Tomahawk vyslaly Spojené státy ze svých lodí ve Středozemním moři na leteckou základnu al-Šajrát, která je sídlem části ozbrojených sil prezidenta Bašára Asada. Útok byl reakcí na použití chemických zbraní v syrském městě Chán Šajchún na severozápadě země, který si vyžádal více než 80 obětí. Má za ním stát údajně syrský režim, který však jakákoli obvinění odmítá.

Právě kvůli nedostatečnému prošetření situace v Sýrii se během víkendu snesla na Trumpa kritika, především ze strany spojenců Asadova režimu, Ruska a Íránu. Podle nich podobné akce povedou jen ke zhoršení situace v regionu. Ruský prezident nazval americkou intervencí „agresi proti suverénnímu státu, která porušuje mezinárodní právo“. Ruský ministr zahraničí Sergej Lavrov přirovnal

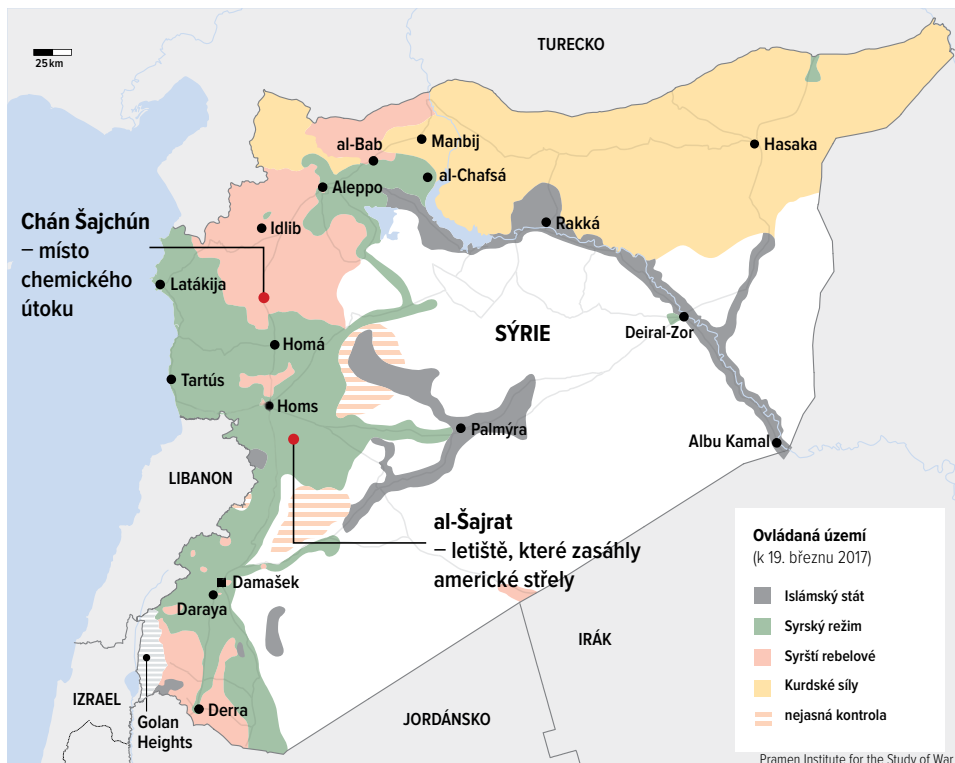
útok k invazi Iráku v roce 2003, jež podle něj také proběhla bez souhlasu Rady bezpečnosti OSN. I přes to zástupci USA a Ruska po útoku společně hovořili a dohodli se na spolupráci v řešení syrské války.

Například Čína, která v průběhu syrského konfliktu stála na straně Ruska, zůstala při hodnocení situace v Sýrii zdrženlivá. Útok USA sice odsoudila, vyzvala však vyšetřovací orgány OSN, aby jasně prozkoumaly použití chemických zbraní v zemi.

Kladně se ke kroku Američanů postavily členské státy NATO. Britský ministr obrany Michael Fallon útok plně podpořil, zároveň v neděli osočil Rusko, které podle něj nese odpovědnost za smrt civilistů. Ještě předtím britský ministr zahraničí Boris Johnson v souvislosti s útoky zrušil svou návštěvu Moskvy, kterou měl naplánovanou na dnes. Za Spojené státy se postavil také předseda Evropské rady Donald Tusk, intervenci jako vhodné řešení válečných zločinů Asadova režimu označil také turecký prezident Erdogan. K podpoře USA se připojily také Izrael nebo Saúdská Arábie, souhlas vyjádřila také česká vláda.

Přímý útok Spojených států na pozice vládních

Boj o kontrolu nad Sýrií



ODPLATA. Americké námořnictvo zaútočilo desítkami střel s plochou dráhou letu proti letecké základně kontrolované armádou prezidenta Bašára Asada. Šlo o reakci na chemický útok, který ve městě Chán Šajchún připravil o život až stovku lidí.

jednotek prezidenta Bašára Asada je značným obratem nejen v celém konfliktu, ale také v názorech prezidenta Trumpa. Ještě v roce 2013 totiž na svém twittero-

vém účtu kritizoval kroky prezidenta Obamy a napsal, že by Spojené státy neměly zasahovat do dění v zemi. Zároveň označil protivládní rebely za teroristy, kteří

„chtějí vletět letadly do našich budov“. Po pátečním útoku však zásah označil za možnost jak ukončit „masakr a krveprolití v Sýrii“.

NÁZORY str. 16 **Více E15.cz**

Američané vyslali ke Koreji letadlovou loď

■ Prezident Trump se podle analytiků snaží vytvořit tlak na Čínu, aby se angažovala při řešení napětí na Korejském poloostrově.

Útočná skupina amerického námořnictva tvořená letadlovou lodí a dalšími plavidly zamířila ke Korejskému poloostrovu. Oznámilo to v sobotu večer americké ministerstvo obrany a ná-

mořnictvo. Přesun přichází ve chvíli silících provokací severokorejského režimu, na něž hodlá americký prezident Donald Trump rázně reagovat. Ministr obrany Rex Tillerson prohlásil, že páteční raketový útok na syrskou leteckou základnu byl varováním pro další země, které porušují mezinárodní normy.

Útočná skupina Carl Vinson, jejíž jádro tvoří stejnojmenná letadlová loď, se od ledna účastnila řady cvičení s námořnictvem Japonska

a Jižní Koreje. Severní Korea v posledních týdnech provedla řadu raketových testů, které znepokojily americké spojence v oblasti.

Trump před setkáním s čínským prezidentem Si Ťin-pchingem uvedl, že jej hodlá přesvědčit, aby Peking přispěl k řešení hroící se situace. Pokud však Čína, která má na KLDK patrně největší vliv, nebude spolupracovat, USA si údajně poradí samy.

/čtk/

Více E15.cz

Krátce

Ve Stockholmu zabíjel Uzbek, měl být deportován

Švédská policie podezřívá 39letého Uzbeka, že v pátek odpoledne najel nákladním vozem do davu lidí na rušné nákupní třídě v centru Stockholmu. O život přišli čtyři lidé, mezi nimi dva občané Švédska, jeden Brit a jeden Belgičan. Patnáct lidí utrpělo zranění. Uzbek podle švédské policie projevoval sympatie vůči extremistickým organizacím. Muž v roce 2014 podal ve Švédsku žádost o povolení k pobytu, úřady ji ale zamítly.

Norská policie odpálila nalezenou bombu

Norská policie v noci na neděli provedla kontrolovanou explozi výbušného zařízení, které krátce předtím našla v centru Osla. Podle policie mohla podomácku vyrobená bomba způsobit jen omezené škody. Podezřelý sedmnáctiletý Rus, který byl v souvislosti s tím zadržen, zůstává ve vazbě. V Norsku a dalších severských zemích byla zavedena zvýšená bezpečnostní opatření v souvislosti s pátečním teroristickým útokem ve Stockholmu. /čtk/

Egyptem otřáslý útoky na křesťany

■ Sebevražední útočníci se odpálili při mších na Květnou neděli.

Přes 40 mrtvých a více než stovku zraněných si vyžádaly dva nedělní útoky na křesťanské kostely v Egyptě. Exploze v kostele ve městě Tanta severně od Káhiry zabila podle nedělních údajů ministerstva zdravotnictví 27 lidí a 78 zranila.

Sebevražedný atentátník, který se odpálil před kostelem v Alexandrii, má na kontě 16 mrtvých a 35 zraněných. K útokům, spáchaným necelé tři týdny před chystanou návštěvou papeže Františka v Egyptě a na úvod velikonočního týdne se prostřednictvím své propagandistické agentury Amak přihlásili zástupci radikálního hnutí Islámský

stát. Prezident Abdal Fattáh Sísí svolal v reakci na dění bezpečnostní radu státu a nařídil armádě, aby policii pomohla chránit klíčovou infrastrukturu.

Útoky přišly o Květnou neděli, již pro křesťany začíná pašijový týden. Papež František při slavnostní mši na Svatopetrském náměstí ve Vatikánu atentáty odsoudil a vyjádřil soustrasť tamní koptské ortodoxní církvi i celému egyptskému národu.

První exploze otřásla dopoledne místního času kostelem ve městě Tanta asi sto kilometrů severně od metropole Káhiry v deltě Nilu. Kostel byl plný věřících, výbuch nastal přímo před oltářem, řekl tiskový mluvčí ministerstva vnitra generál Tárik Atíja. Televize CBC zveřejnila záběry z vnitřku kostela, na nichž se množství lidí kupí kolem očividně



Foto Reuters

KOPTSKÉ KOSTELY. Cíli útoků se jako v minulosti staly svatostánky egyptských křesťanů, Koptů.

bezvládných, zakrvácených těl zakrytých papíry.

O několik hodin později nastal druhý výbuch u kostela svatého Marka v druhém největším egyptském městě Alexandrii. V něm celebrop

val slavnostní mši koptský patriarcha Tavados II. Podle svého tajemníka ale odešel z kostela ještě před útokem a je v pořádku. Ministerstvo vnitra naopak v prohlášení uvedlo, že se atentátník

opásaný výbušninami snažil proniknout do kostela ještě v době patriarchovy přítomnosti. Policisté mu v tom ale zabránili, a tak se nakonec odpálil před kostelem. /čtk/

[Sledujte na E15.cz](http://www.E15.cz)

265492/26

INZERCE

VELKÝ TEST

ALKOTESTERY

Který z nich vám zachrání papíry?



NEJPRODÁVANĚJŠÍ MOTORISTICKÝ ČASOPIS

SVĚT MOTORU

Bazarová Škoda Favorit
Vyplatí se jako investice?

- Které vozy jsou nejžádanější?
- Na co si dát při koupi pozor!

Velký test alkotesterů

- I levně odhalí, že jste pili
- Jistota ale stojí tisíce

Jízdní dlehy

Srovnání kombiků
Fiat Tipo versus Peugeot 308

Čistíme auto po zimě

PRÁVĚ V PRODEJI





Foto: E15 Michael Tomeš zx

Lidé neznají územní plány, pak je dálnice překvapí

■ Řidiči v kolonách na D1 nejspíš nemohou přijít **šéfovi Ředitelství silnic a dálnic Janu Kroupovi** na jméno. Podle něho jsou ale omezení volena tak, aby dálnice zůstala průjezdná. Dokud se ovšem neobjeví nezodpovědný řidič a nezpůsobí havárii. Kroupa mluví i o nových službách pro motoristy nebo o výhledech dostavby pražského okruhu.

Jan Šindelář

ES Skutečně letos rozkopejte devět úseků D1? Pořád si myslím, že to reálně je, byť investiční příprava má svá specifika. Jde například

o odvolání vůči stavebnímu povolení nebo odvolávání v rámci tendrů. Například u úseku Humpolec – Větrný Jeníkov máme problém se stavebním povolením. Odvolalo se sdružení Děti Země,

které se odvolává standardně proti všem úsekům. Přitom už jsme si tím kolečkem prošli na prvních úsecích, když napadli, že tam není územní rozhodnutí a EIA. Rozkladová komise, správní soud i Nejvyšší soud nám postupně daly za pravdu, ale občanské sdružení námitku neustále opakuje.

ES Spíše jsem mířil k tomu, jestli těch devět staveb není na jednu dálnici moc. Nenažíváte příliš nervy řidičů? Všechny úseky nezačneme opravovat najednou. Některé máme naplánované až na skloněk léta či na začátek podzimu. To znamená, že začneme s přípravnými pracemi, jako je třeba rozšíření krajnice. Ale ano,

jsme teď poměrně hodně vidět, na druhou stranu se ukazuje, že pokud zůstaneme v režimu dva plus dva pruhy, dálnice zůstává průjezdná. Nesmí tam samozřejmě vzniknout problém, například havárie. Bohužel častým případem nesmyslné havárie je, když dodávka předjíždí kamion, střetnou se a ucpou oba pruhy. Pak vzniká obrovský problém a kolony vozidel.

ES Hodně se mluvilo o noční práci. Proč nestavíte D1 v noci?

V noci pracujeme. Musíme ovšem pečlivě volit, co můžeme dělat. Klasickým příkladem je rozbíjení cementobetonového krytu. V některých místech nás ale omezují

Práce v noci jsou výrazně náročnější na lidi a kontrolu kvality. Hodiny mezi třetí a pátou jsou kritické i z pohledu úrazů, lidé nejsou zvyklí dělat v nočních hodinách.

hlukové limity, což je i v podmínkách stavebního povolení. Dálnice D1, ač se to nezdá, prochází hustě osídlenou oblastí, často vede kolem obcí a nemůžeme občany těchto obcí zatěžovat nadměrným

hlukem. Ale kde to jde, tak v noci pracujeme. Někde jsme tím výrazně urychlili pro řidiče nejméně příjemné etapy, kdy se jezdí jen v uspořádání dva plus jedna; jde třeba o kladení svodidel. Když jsme na prvních úsecích začínali, potřebovali jsme na kladení svodidel sedm dnů a sedm nocí, díky nabytým zkušenostem nám na to dnes stačí 56 hodin. To je obrovský pokrok.

EB Práce v noci se tedy osvědčily.

Práce v noci jsou výrazně náročnější na lidi a kontrolu kvality. Hodiny mezi třetí a pátou jsou kritické i z pohledu úrazů, lidé nejsou zvyklí dělat v nočních hodinách. Ale vnímáme, že na takto zatížených tazích je to trend, takže co lze v noci dělat, děláme. A není to pouze modernizace D1.

EB Pokračuje stále pokles cen staveb z minulých let?

Máme expertní ceny a z nich vycházejí předpokládané hodnoty zakázky. V případě, že jsou naše kalkulace hodně vysoko, v dalších soutěžích je upravujeme, abychom se dostali k tomu, co nám firmy v nabídkách předkládají. Je to velmi zajímavé, trochu to přirovnávám k papiňáku. Na začátku se to začalo vařit, jak ale zhotovitelé dávali nižší a nižší ceny a odfučkovala se pára, i my jsme s těmi předpokládanými cenami dosedali níže a níže. Když tedy dnes někdo jde do soutěže se 70 procenty předpokládané ceny, není to stejných 70 procent jako před čtyřmi lety. Je to 70 procent z cen už hodně snížených. Je otázka, kdy tento trend skončí. Protože jednou musí přijít absolutní dno. Pořád jsou však firmy, které jsou schopny soutěžit za 55 procent, z poslední doby je příkladem stavba silnice I/22 ve Strakonících.

EB Nepotýkáte se zároveň s poklesem kvality a dodatečnými nároky firem na vícepráce?

Je to obrovský boj. Firmy hledají jakoukoli nejasnost či nedokonalost v zadávacích dokumentacích, na což samozřejmě musíme reagovat. Je potřeba být tvrdý, což zase vede k tomu, že firmy mají občas tendenci zastavovat stavby nebo nedokončit dílo včas, aby nás dostaly pod

tlak. Samy tím riskují velké sankce.

EB Daří se je uplatňovat?

My je uplatňujeme, a nejen u stavebních prací, ale i u projektových dokumentací a dalších zakázek. Trh obecně ale dokáže stále stavět stavby za ceny, za které se dnes soutěží.

EB Pro ŘSD byl dlouho vzorem rakouský Asfinag, což je akciová společnost nezávislá při výstavbě dálnic na státním rozpočtu. Pracuje se stále na proměně ŘSD směrem k Asfinagu?

To musí být rozhodnutí ministerstva dopravy. My jsme s panem ministrem hodně diskutovali. Dříve nebo později se budeme muset tímto směrem vypravit. Příspěvky z evropských fondů skončí a je třeba už nyní hledat nové zdroje financování. I proto přemýšlíme o projektech PPP.

EB Asfinag je vzorem i ve službách pro motoristy.

My se neinspirujeme jen v Rakousku, ale například i v Německu. Modernizace D1 je svým způsobem rakousko-německá inspirace.

EB Měl jsem na mysli občerstvení, toalety, sprchy, čistotu. Také hustotu odpočívky.

My se tímto směrem ubíráme, otázka je, zda se nám to daří rychleji nebo pomaleji. Už máme schválenou novou koncepci odpočívky, dělíme je na malé, střední a velké. Na rozdíl od Asfinagu ale máme historický dluh v podobě nájemců se smlouvami, které jsou dlouhodobé. To je obrovský problém, se kterým se musíme vypořádat. Ale vznikají i nové odpočívky, které přinesou řidičům stejný komfort, jako mají v Rakousku.

EB Kde?

Máme vyhledávací studie, podle kterých chceme stavět. Jde například o dálnice D3, D35, D5 a další. Diskutujeme o tom i s Česmadem, protože chybějí místa pro nákladní vozidla. Jsou to věci, na kterých pracujeme, ale potřebujeme čas, protože rozšiřování odpočívky musí projít procesem EIA, územním a stavebním řízením. Příkladem rozšíření je odpočívka Siřejovice na D8, kde

už máme stavební povolení. V ideálním případě trvá příprava rozšíření odpočívky tři až čtyři roky. U dokončených nových odpočívky už soutěžíme otevřeným výběrovým řízením nové nájemce pod přesně vymezený čas.

Se stavebními firmami je to obrovský boj. Je třeba být tvrdý, což zase vede k tomu, že firmy mají občas tendenci zastavovat stavby nebo nedokončit dílo včas, aby nás dostaly pod tlak.

Budeme se o ni starat sami. Střední a velké odpočívky by byly s obsluhou a provozovatelem. Do toho pracujeme s Centrem dopravního výzkumu na informačním systému, který bude sledovat volná parkovací místa. Pod každým parkovacím místem budeme mít čidlo a informace o obsazenosti půjdou přímo k řidičům formou informačních tabulí na dálnici.

EB Velkým tématem je pražský okruh. Pomiňme propojení D1 a D11, kde se alespoň něco děje, ale jak to vypadá na severu a severozápadě Prahy, kde chybí největší část okruhu?

Problémů na silničním okruhu kolem Prahy je velké množství. Na stavbách 518 a 519 (Ruzyně–Suchdol

jsme narazili v předchozích stupních přípravy. Jde například o posouzení mostů a posouzení umístění portálů tunelů, nebo jestli skutečně zůstane v plánech dvoupatrový most tak, jak vyšel z architektonické soutěže. Až budeme vědět, jak problémy ideálně vyřešit, zadáme zpracování nové dokumentace EIA.

EB To nezni moc optimisticky. Máte nějaké termíny?

Musíme dodělat studii, se zadáním dokumentace EIA počítáme v příštím roce. A je potřeba upozornit, že existuje ještě navazující stavba 520 (Březiněves–Satalice – pozn. aut.), o které se málo mluví a kterou bude okruh definitivně uzavřen. Na stavbě 520 zadáváme technickou studii, abychom vůbec prověřili, jak moc se situace v posledních letech změnila. Kolem Prahy rychle vzniká výstavba a lidé bohužel často stavějí bez znalosti územně-plánovací dokumentace u koridoru velkých staveb. Pak jsou velmi nemile překvapeni, když ŘSD zahájí v daném území přípravu a realizaci stavby. Příkladem je úsek 512 (už hotový, Modletice–Vestec – pozn. aut.), kde vzniklo sdružení, které proti stavbě bojovalo přes hluk. Lidé věděli, že tam budeme stavět, a stejně se pustili se zástavbou až k okruhu. Dnes složitě řešíme, jak co nejvíce omezit negativní účinky dopravy na jejich domy.

Jan Kroupa (38)

Rodák ze Žďáru nad Sázavou, vystudoval



Stavební fakultu ČVUT, obor konstrukce a dopravní stavby. Na ŘSD nastoupil ještě během studia v roce 2004. Začínal jako referent přípravy a postupně se vypracoval na ředitele Závodu Praha. Na starosti měl mimo jiné výstavbu D8 nebo rekonstrukci D1. V létě 2014 po neshodách s tehdejším vedením z ŘSD odešel, v prosinci jej nový ministr dopravy Dan Ťok přivedl zpět a dosadil na post generálního ředitele. Má tři děti.

Máme zároveň ambice staré odpočívky dál zkrášlovat a vybavovat.

EB Jak budou vypadat?

Malá odpočívka je koncipovaná pro osobní automobily, tedy že by se tam řidič mohl protáhnout a využít toaletu.

a Suchdol–Březiněves – pozn. aut.) byla zrušena EIA a stavby byly vyjmuty ze zásad územního rozvoje Středočeského kraje. To se nyní znovu posuzuje. ŘSD zadává studii, která má zrekapitulovat a vyřešit problémy, na které

Tvář dne

„Představa, jak se Jára Cimrman stane po dva týdny hvězdou Manhattanu a zastíní i Trumpovy tweety z Bílého domu, je prostě neodolatelná!

řekl k hostování anglicky mluvících herců Cimrman English Theatre v USA scenárista David Smoljak

Foto: ČTK



Komentář



Michael Romancov

Trumpův klacek a ruský šok

Na počátku 20. století, když stál v čele USA Theodor Roosevelt, podniklo jeho takzvané Velké bílé loďstvo v letech 1907 až 1909 plavbu kolem světa. Byla to první americká demonstrace globálních ambicí a schopností. Námořní síla tehdy dodala váhu Rooseveltovu výroku, že k úspěchu pomůže tichá mluva a zdvořilý chování zejména tehdy, pokud máte v ruce pořádný klacek.

Americký útok na syrskou leteckou základnu rozhodně nebyl zdvořilý. Ale prezident Trump ukázal, že má pořádný klacek a je ochoten ho použít. Jeho mluva během prezidentské kampaně nebyla ani tichá, ani zdvořilá. Výpady proti establishmentu, slova uznání pro Putina a ruské počínání v Sýrii i na Ukrajině nebo kritika NATO, to vše mu přineslo globální pozornost a uznání od všech, kterým USA vadí. A že je jich mnoho!

Neuplynulo však ani sto dní a svět se nestačí divit. Zjišťuje, že v domácích vě-

cech zatím nepříliš úspěšný prezident postupuje na poli zahraniční politiky (zatím) jinak, než se zdálo. A těm, kteří ještě včera skandovali „Clintonová je válka, Trump je mír“, tuhne úsměv na rtech. Těžko říci, co konkrétního americký útok způsobí přímo v Sýrii, zda měl takovou razanci, aby nějak podstatně

Je vlastně divné, že si Rusové nevšimli, jak je hlavní heslo Trumpovy kampaně – Make America Great Again – zjevně nekompatibilní s ruskou představou vlastní velikosti.

změnil situaci na tamních bojištích. Ale jeho symbolická síla byla mimořádná.

Do USA přicestoval Si Ťin-pching a obě strany deklarovaly, že se v poklidné atmosféře floridského resortu hodlají pokusit pozitivně naladit vzájemné vztahy zatížené Trumpovou volební rétorikou. V téže chvíli došlo k útoky proti Asadovi, který je zároveň nutné interpretovat jako jasné varování pro KLDL, ale i Peking. A rozkaz pro letadlovou loď Carl Vinson, aby se

přesunula do vod u Korejského poloostrova, to jen podtrhl. Představitelé západních zemí americkou akcí podpořili a Evropané mohou mít pro tento okamžik pocit, že se Amerika vrací do kolejí, na které jsme si zvykli. A které nám vyhovují.

Zcela frustrovaně působí Moskva, což je vzhledem k nesporné profesionalitě ruského diplomatického sboru a snad i zpravodajské komunity překvapivé. Jak se asi cítí Putin, pro nějž bylo zcela nesnesitelné Obamovo neustálé poučování o demokracii, když se ukázalo, že Trump má v rukách ještě větší klacek než on? Nabídka „vzájemně výhodných vztahů“ a požadavek na „spravedlivou architekturu mezinárodních vztahů“, kterou Moskva od anexe Krymu marně nabízí komukoli, kdo je ochoten poslouchat, nejspíš opět spadne pod stůl.

Britský ministr zahraničních věcí s odvoláním na ruské angažmá v Sýrii zrušil plánovanou návštěvu Moskvy a nechal se slyšet, že Rex Tillerson, který do Moskvy jede, přednese společné stanovisko zemí G7.

Je vlastně divné, že si Rusové nevšimli, jak je hlavní heslo Trumpovy kampaně – Make America Great Again – zjevně nekompatibilní s ruskou představou vlastní velikosti. Otázkou je, čeho jsme si u Trumpa nevšimli my.

Autor je politický geograf

Glosa

ČSSD: promlčet se k volbám

Souběh prezidentské a sněmovní kampaně je téma, které budou muset tak či onak řešit volební experti v každé straně. Jako první se k problému postavila ČSSD. Ovšem spíše zády než čelem. Širší vedení strany rozhodlo, že až do sněmovních voleb se bude ČSSD tvářit, že žádné prezidentské volby nejsou, a v listopadu se uvidí. Takový postoj dává jistý smysl, přesto je chybný.

Je pochopitelné, že socialisté nechtějí vrážet klín do vlastních řad, což by jasnější postoj k prezidentské volbě způsobil – vztah strany k Miloši Zemanovi je příliš ambivalentní. Stejně tak dává rozhodnutí smysl z ústavního pohledu – sněmovní volby jsou neskonale důležitější. Jenže prezidentské klání je nové a přehledné, a proto si je český volič oblíbil. A právem bude čekat, že strany, které se budou ucházet o jeho hlasy ve sněmovních volbách, mu také alespoň naznačí, co si myslí o obsazení Hradu. Ten tlak bude velký. Pokud se socialisté budou chtít k volbám promlčet, nespíše se jim to stejně nepodaří. A pokud ano, na srozumitelnosti jim to nepřidá.

Martin Čaban



Samozřejmě, že své zaměstnance respektují. Myslím, že by se s nimi mělo zacházet úplně stejně jako se skutečnými lidmi.

Nelítostné drama o hrdinech

■ Tvůrci dávného televizního dramatu *Zánik samoty Berghof* se po letech sešli u tematicky obdobného snímku *Zádušní oběť*.

Dušan Kůtner

Scénář dramatu odehrává-jícího se po první světové válce ležel na Kavčích horách několik let. Není divu, najít odvahu natočit film o zločinu zdejších lidí považovaných za válečné hrdiny z první světové války není lehké. Stejně jako se jiní tvůrci setkávají s negativní reakcí při popisování zvěrstev Čechů na Němcích odsouvaných po druhé světové válce bez ohledu na vinu či nevinu.

V tom je snímek blízký *Zániku samoty Berghof*, na kterém se v roce 1983 podílel stejný režisér, scenárista, kameraman, architekt i představitel hlavní role. S dotyčným filmem má souvislost kromě tvůrců i to, že se děj odehrává v poválečné době – jen u *Berghofu* po druhé světové válce a u *Zádušní oběti* po první. Oba televizní filmy mají ovšem jedno velmi společné – po každé podobné válce mají lidé tendenci chovat se stejně zrůdně jako ti, co je utlačovali předtím.



POLOSLEPÁ HOUSLISTKA. Jednu z hlavních rolí vytvořila Eva Josefíková coby poloslepá houslistka bojující s traumatem z dětství.

Zádušní oběť je natočena jako televizní film, ale bezpochyby by snesla i velkoformátové plátno v kině. Atmosféra snímku Jiřího Svobody se nese v temném duchu, většina scén se odehrává v šeru či přímo temnotě, neboť elektrina tehdy zvláště na vesnici obvyklá nebyla.

Temnému vyznění filmu napomáhají i záběry drsných „řeznických“ vražd, kolem kterých se celý děj točí a které znamenají pomstu za dávný zločin z dob, kdy se

za první světové války vraceli vojáci na dovolenku domů.

K sugestivnímu vyznění filmu výrazně přispívá i hudba Michaela Kocába, kterou nahrál virtuos s modrými houslemi Pavel Šporcl. Asi nikdo by přitom nepoznal, že představitelka jedné z hlavních postav – poloslepé houslistky v podání Evy Josefíkové – předtím na housle v životě nehrála.

Scénář k filmu napsala legenda tuzemské filmové scény Vladimír Kórner.

Jak sám řekl, je to pro něj loučení čestné a na úrovni. Má pravdu. A je tím pádem škoda, že podobných příběhů nevznikne více.

Zádušní oběť

(drama, ČT, 84 minut)

Režie: Jiří Svoboda

Hrají: Milan Kňažko, Ági Gubíková, Eva Josefíková, Vilma Cibulková, Klára Trojanová, Tomáš Töpfer

Premiéra: 9. dubna

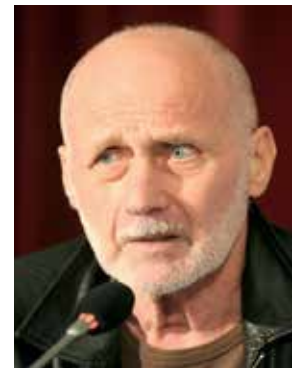
Hodnocení: 80 %

Zemřel herec a režisér Jiří Ornest

V sedmdesáti letech zemřel v neděli dopoledne herec a režisér Jiří Ornest, který byl úzce spjat s pražskou divadelní scénou. Oznámila to jeho manželka herečka Daniela Kolářová.

Ornest stál u zrodu řady alternativních divadelních projektů, známý byl i z filmu a televize. Byl více než dvacet let v angažmá v Divadle E. F. Buriana a od roku 1991 byl členem souboru Divadla Na zábradlí. Zde působil nejen jako herec, ale také jako překladatel, autor a režisér. Uplatil se rovněž jako textař a bohatá byla i jeho spolupráce s rozhlasem.

U filmu dostal výrazné příležitosti například ve snímcích *Hanele*, *Golet* v údolí či v komedii *Mistři*.



Dokument o tučňácích má zdařilé pokračování

Iva Přivřelová

Dvanáct let po svém oscarovém dokumentu *Putování tučňáků*, který po světě vydělal v kinech téměř 130 milionů dolarů, se francouzský filmař a vědec Luc Jacquet vrací na plátna s dalším filmem o životě tučňáků císařských v Antarktidě.

Novinka nazvaná *Putování tučňáků: Volání oceánu* se tentokrát soustředí na zrod a „dospívání“ jednoho mláděte za pomoci jeho otce.

Snímek tím má své hlavní hrdiny, které mírně antropomorfizuje v duchu jednoho ze svých producentů,



NOVÁ GENERACE. Hlavním hrdinou druhého *Putování tučňáků* se stalo mládě tučňáka císařského.

společnosti Disney. Žánr se opět pohybuje mezi přírodovědnou esejí a rodinným dobrodružstvím. Poskytnuté

zoologické informace nejsou v žádném případě vyčerpávající, divák se nicméně o bitném životě tučňáků něco

naučí. A hlavně – dostane se díky Jacquetovu týmu k těmto roztodivným živočichům mimořádně blízko.

Volné pokračování, k jehož sledování není potřeba znát první díl, výrazně těží z uplynulého technického pokroku. Filmaři byli schopni ptáky natáčet ze vzduchu, na zemi a unikátně i pod vodou, v níž získávají tučňáci mrštnost. Obraz vypadá obdivuhodně dobře a čistě a obsahuje dost pozoruhodných detailů.

Dokument, jenž by si zasloužil samostatný film o svém vzniku, přibližuje divákovi přirozenému prostře-

dí tučňáků tak, že snad jen vlastní výlet do Antarktidy by mohl být lepší. Tučňáci navíc vypadají neodolatelně roztomile – v tomto dílu o to víc, o kolik víc se v něm vyskytuje mláďat – a přes řadu nebezpečí a strastí, které musejí překonávat, působí dobromyslně. Drsnost divočiny je zmírněna do dětem přístupné podoby.

Autorka je spolupracovnicí redakce

Putování tučňáků: Volání oceánu

(dokument, Francie, 82 minut)

Režie: Luc Jacquet

Hodnocení: 70 %

Fotoreportáž



HRÁTKY S NÁBYTKEM. Návštěvníci týdne designu v Miláně se včera na výstavě Rho Fiera Milano mohli naposledy pokochat tvůrčími kreacemi představovnými v rámci Salone del Mobile, veletrhu nábytku. Praktickou použitelnost vykazuje ještě křeslo italské designerské firmy Poltrona Frau (1). O bizarní skleněné instalaci Strata benátských tvůrců firmy Salviati to už neplatí (2). Jen k podívání či fotografování se hodí také kreace ateliéru Melissa (3). Strukturu Pyrae nábytkářských designérů společnosti Salviati by už zase snesl i konvenčnější řešený interiér (4).



E15

Komerční speciál

Kuchyňské spotřebiče: Roboty, varná technika, myčky a grily

PARTNEŘI PŘÍLOHY



KENWOOD

SIEMENS

REDAKČNÍ PARTNER

SELL



Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



Vážení čtenáři,

přinášíme vám druhý letošní speciál ze světa domácích spotřebičů. Už poněkolkáté se vracíme do světa kuchyňské techniky. A to nejen té pro zpracování surovin nebo jejich tepelnou úpravu. Zaměřili jsme se na celý proces přípravy jídla včetně nezbytného mytí nádobí. Jak už jste zvyklí, nevěnujeme se žádnému z témat povrchně, ale jdeme více do hloubky, abyste získali komplexní informace. I proto jsme se rozhodli věnovat hodně prostoru zcela zásadnímu tématu, kterým je výběr a koupě kuchyňského robotu. Kdo hledá lacíné řešení, aby občas připravil nějaké to těsto s tím, že se ale na robot bude většinu měsíce takřkajíc prášit, může v zásadě u své volby zůstat. My v článku oslovujeme hlavně ty, kdo chtějí robot coby základního pomocníka do své kuchyně na mnoho let a touží po výrobku vysoce spolehlivém. Zde si určitě zaslouží výběr více pozornosti včetně zjištění toho, zda kupujeme robot od značky s vlastními výrobními závody, nebo od značky obchodní, která pouze robot odebírá z továrny třetí strany. Pokud vás zajímá tato problematika více, určitě se začtěte níže do úvodního článku celého speciálu.

Příjemné čtení přeje
Lubor Jarkovský



Kenwood Chef XL Titanium. Premiová novinka na českém trhu s osvětlením mísy a rekordním výkonem – robot zpracuje až 4,7 kg těsta a má příkon 1700 W. Cena: 19 990 Kč.

Koupě kvalitního kuchyňského robotu je investice na mnoho let. Vybírejte od prověřených značek

Tradiční kuchyňský robot s výklopným ramenem se stal prodejním hitem posledních let. Stojí za tím opětovně rostoucí popularita domácího vaření, jakýsi návrat ke kořenům, dalo by se říci, ale i obecně stoupající zájem o dobré jídlo a v neposlední řadě vystoupení většího množství Čechů ze stínu lokální gastronomické rutiny, již nahradila chuť experimentovat. Při koupi robotu byste měli vzít v potaz několik zásadních faktorů – jedním z nejdůležitějších je původ výrobku, jeho značka a s tím spojená jistota v servisní podpoře v průběhu mnoha následujících let.

Pokud se máme bavit o kvalitních robotech, určených k dlouholeté ne-li celoživotní službě, určitě nemáme na mysli zařízení s pořizovací ce-

nou kolem tisíce či dvou tisíc korun. Současně se v následující části nebudeme věnovat takzvaným food procesorům, což je odlišný typ kuchyňského robotu – food procesor má koncepci základny s výstupem motoru ve své svrchní části. Zde se nasazují rozličné mísy se sekacími, krouhacími, strouhacími či jinými kotouči. Tento článek je věnován tradičním robotům s výklopným ramenem umístěným nad rozměrnou mísou, v níž probíhá zpracování surovin. Takový robot má pochopitelně ještě jeden nebo dva další výstupy motoru, aby mohl sloužit k dalším činnostem, jako je strouhání, mletí nebo mixování.

Proč vybírat robot od tradičního výrobce?

Možná si teď řeknete, že vám chceme vnutit výrobky inzerentů tohoto speciálu, že budeme protežovat určité značky, ale nic nemůže být vzdálenější skutečnosti. Cílem článku je pouze vložít karty na stůl, abyste si vybrali produkt, který bude spolehlivě fungovat a který vám v případě poruchy výrobce nebo dodavatel bude schopen opravit klidně i za 10 let. Právě zde se trh rozdě-

luje na dvě jasně vymezené množiny, ačkoliv to na první pohled nemusí být běžnému spotřebiteli zřejmé – na skutečné výrobce a na obchodní značky.

Výrobci vs. obchodní značky

Nejen na trhu s kuchyňskými roboty, ale i spotřebiči celkově a v dalších kategoriích technického spotřebního zboží, působí jak skuteční producenti zboží s určitými výrobními kapacitami, vlastním vývojem a značkou nebo značkami, tak takzvané obchodní značky, což jsou v podstatě „umělé“ vytvořené virtuální subjekty, odebírající zpravidla zboží z různých nezávislých, především čínských, továren. Zástupce takové firmy si z katalogu nabízených designů vybere ten, který v určitém regionu nikdo zatím nekoupil, nechá na výrobek „nalepit“ svou značku, zaplní jí kontejner, nechá ho z Asie dovézt a zboží prodává. Obchodní značka tedy nemá vlastní výrobu, často ani vlastní vývoj. V lepším případě si zadává výrobu dle svých návrhů a výsledků vývoje. Každopádně nemá nikdy nad výrobou plnou kontrolu, jako firma s vlastní továrnou, která může například výrobní proces upravit v případě zjištění určitých nedostatků.



VÝROBA KUCHYŇSKÝCH ROBOTŮ
Jednu ze značek, která má vlastní výrobní kapacity, je například americký KitchenAid založený v roce 1919 a v roce 1986 zakoupený společností Whirlpool. Výroba dodnes probíhá v americkém Greenville ve státě Ohio a firma dokonce pořádá organizované prohlídky továrny.

Obchodní značka pouze sleduje aktuální trendy, určené povětšinou hlavními hráči na trhu, skutečnými výrobci, přicházejícími díky investicím do vývoje s různými inovacemi nebo novými typy produktů. Firmy s obchodními značkami jsou obecně zaměřeny převážně na nižší cenový segment, a uvádějí proto na trh aktuálně populární zboží za nižší ceny, než jejich konkurenti. A přesně to je případ kuchařských robotů, kde patří mezi přední výrobce s vlastním vývojem a produkcí značky jako Bosch, Electrolux, Kenwood, KitchenAid nebo Tefal. Ještě sem můžeme zahrnout prémiovou značku Catler, pod níž se prodávají na českém a několika dalších trzích výrobky australské společnosti Breville. Důvodem je, že pro používání značky Breville drží v Evropě práva jiná společnost, a tak jsou u nás produkty Australanů nabízeny pod značkou Catler, jinde v Evropě pod značkou GastroBack a dalšími. Možná se ptáte, proč do výčtu předních výrobců kuchařských robotů neřadíme českou značku ETA. Jednoduše proto, že ETA již není v podstatě výrobcem, ale proměnila se v obchodní značku a dodává na český trh také zboží, které si nechává vyrábět různě po světě převážně v Asii. Některé výrobky nadále vznikají v Česku.

Pochopitelně i „áčkové“ značky, které jsme jmenovali výše, mají mnoho výrobků z Číny nebo jiných asijských států. Žádný výrobce, pokud se výhradně nespecializuje pouze na několik málo produktových kategorií, není schopen produkovat celé své portfolio vlastními silami. Hlavně levnější výrobky mají čínský původ. Čína ovšem neznamená nutně nižší kvalitu, protože i tam existuje obrovské množství továren produkujících opravdu kvalitní zboží. Záleží hlavně na tom, jakého obchodního partnera si daná firma zvolí, jak výrobu a kvalitu produktů ověřuje atd. Úplně jinou písničkou potom je, pokud si značka postaví v Číně svoji vlastní továrnu a má celou produkci plně ve svých rukou. Rozhodně se nesnažíme říci, že to, co je vyrobené v Číně, je automaticky nekvalitní zboží. Ani to, že obchodní značky mají pouze nekvalitní spotřebiče. To v žádném případě ne. U obchodních značek však vystává následující otázka...

Zajistí obchodní značky podporu výrobků i za 10 let?

Z uvedených faktů vyplývá jediné – obchodní značka je zaměřena na aktuální rychlý prodej populárního zboží. Nyní jsou to roboty nebo stolní mixéry. Před rokem nebo dvěma to byly odšťavnovače. Jenže kuchařský robot s pořízovací cenou okolo 5 000 nebo dokonce 10 000 Kč není malou investicí. Budou obchodní značky, především ty, které odebírají produkty v továrnách třetích stran, schopné za několik let pro tyto výrobky zajistit plnou servisní podporu? Tradiční značky a skuteční výrobci to zpravidla dokážou, protože jsou schopni si ve svých vlastních továrnách vyrábět náhradní díly po mnoho let a držet jich

VYSOKÝ VÝKON A PLANETOVÝ SYSTÉM MÍCHÁNÍ
Vlajková loď značky Bosch z řady MaxiMUM má příkon 1600 W a v nerezové 5,4l míse zpracuje najednou až 3,5 kg těsta. Stejně jako všechny kvalitní roboty dalších značek používá takzvaný planetový systém míchání, díky kterému se hnětací hák nebo metla pohybují v celém prostoru mísy. Těsto nebo jiné zpracovávané suroviny neulpívají na stěnách nádoby a vše je dokonale promíseno. Model na obrázku nese označení MUMXL40G a prodává se za 16 290 Kč.

spoustu skladem. Robot vám opraví klidně za 10 let. My netvrdíme, že všechny obchodní značky servis nezajistí. Jen o tom vzhledem k systému jejich fungování a podstatě jejich (rychloobrátkového) byznysu nejsme přesvědčeni, a proto doporučujeme vybírat robot od tradiční značky, skutečného výrobce, ideálně s několika desítkami let zkušeností s produkcí tohoto typu zboží.

Konstrukce robotu

Velké množství zákazníků vybírajících kvalitnější robot, požaduje, aby byl tento výrobek celokovový. Nejde o žádný zbytečný luxus, protože kov a masivní provedení těla s vyšší hmotností zajišťují robotu stabilitu i při zpracování většího množství těsta, které klade značný odpor. Lehký robot by se vám „roztančil“ na kuchařské lince. Nicméně žádný robot na trhu není kompletně z kovu, tedy včetně všech součástek motoru. Ačkoliv může používat kovové převody, technicky je nemožné, aby byly úplně všechny součástky kovové. Prodejci ale většinou vycházejí z toho, co dostanou v prezentaci od výrobce nebo se dozvědí na školení, a firmy z marketingových důvodů problematiku často zjednodušují, takže vám v mnoha



INZERCE



Inspirující pomocník pro radost z vaření

Kompletně vybavený **Assistant EKM4200** s bohatým příslušenstvím pro hnětení, míchání, šlehání, mletí masa, strouhání i krájení pokaždé zajistí **výjimečné výsledky** a ušetří Váš čas i námahu.

Bílé **LED diody** osvětlují vnitřní prostor mísy a praktický transparentní kryt zajistí, aby obsah nádoby zůstal, kde má. Potěší Vás nejen svou **univerzálností** a **výkonností**, ale i **elegantním designem** lákajícím k posouvání kulinářských hranic.



Electrolux

www.electrolux.cz

prodejnách budou tvrdit, že je robot celokovový. Symbolem kvality je už to, když robot kovové převody používá a nachází se v něm precizně vyrobený spolehlivý motor.

Výkon motoru aneb příkon není výkon

Nový robot chceme často vybírat podle jeho výkonu, jenže k tomu používáme nevhodný parametr příkonu, který udává pouze to, kolik energie robot potřebuje ke svému chodu. Nehledě na to, že příkon nemusí být nutně vysoký, aby zvládl robot uhníst několik kilogramů těsta. Jak je možné, že roboty KitchenAid považované za jedny z nejlepších na trhu mají pouze 300W motor, zatímco vlnková loď značky Kenwood Chef XL Titanium má příkon 1700 W? První si poradí s až 2,7 kg těsta a druhý 4,7 kg, přičemž má téměř pětinašobný příkon. Proč? Vše se odvíjí od konstrukce motoru, jeho převodů a počtu otáček, při nichž motor pracuje. Roboty, které nedisponují funkcí mixéru nebo odšťavňovače a mají sloužit pouze ke zpracování těsta nebo tvorbě těstovin, nepotřebují dosahovat vysokých otáček motoru. Používají proto takovou konstrukci motoru, která i při 300 W bez problému zaručí zpracování 2,7 kg těsta. Tento motor jim vyloučeně znemožňuje připojení mixéru pracujícího při vysokých otáčkách. Roboty s velkým příkonem výstup pro vysokorychlostní příslušenství mají, takže umožňují jak zpracování velkého množství těsta, tak využití většího počtu doplňkových

funkcí. Pro vysokorychlostní příslušenství je určen speciální výstup motoru, zpravidla v horní části těla robotu, kam se nasadí zmíněný mixér nebo odstředivkový odšťavňovač. Při výběru se proto neříďte pouze příkonem, ale zjistěte si, co všechno robot umí a jaké k němu lze připojit příslušenství.



PRVNÍ ROBOT S OSVĚTLENOU MÍSOU

Loňská novinka značky Kenwood, model Chef XL Titanium, se pyšní nejen nejvyšším výkonem na trhu, protože zpracuje až 4,7 kg těsta (příkon motoru je 1700 W), ale také tím, že má jako první na světě osvětlenou mísu. Nejde o žádnou žárovku, nýbrž světlený kruh v rameni, jenž velmi rovnoměrně osvětluje celý zpracovávaný obsah. Kenwood v prezentaci zdůrazňuje, že světlo bylo vyvinuto tak, aby neměnilo barvu surovin a kuchař měl dokonale přehled o jejich stavu.

Vždyť i nízkootáčkový robot dokáže odšťavňovat, ovšem pomocí nízkootáčkového šnekového odšťavňovače. Jak vidíte, často slýchané tvrzení, že 500W robot nemá dostatečný výkon, není úplně pravdivé. Určující je množství těsta udávané v kilogramech, které robot zvládne zpracovat.

Příslušenství

V této oblasti se v zásadě odděluje na trhu kuchyňských robotů zrno od plev, protože šíře příslušenství a kvalita jeho provedení jsou zásadní vizitkou každé značky. Jde určitě o další faktor, podle něhož poznáte toho, kdo vyrábí roboty kvalitně a věnuje se jejich výrobě dlouhodobě, od určitých oportunistů, kteří do své nabídky tuto kategorii zařadili čistě proto, že se jí na trhu aktuálně daří a výrobky jdou dobře na odbyt.

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

265876/15

INZERCE

Tefal

Masterchef

SILIKONOVÝ OBAL

- Přímý kontakt se stěnou nádoby pro vysokou efektivitu šlehání.
- Nižší hlučnost v porovnání s celokovovými metlami.
- Nedochozí k zašednutí sněhu z důvodu tření kovu metličky a mísy.



VYSOCE KVALITNÍ KOVOVÉ NÁSTROJE

VÍCEÚROVŇOVÁ ŠLEHACÍ METLA

- Perfektní výsledky již od jednoho vajíčka.
- Promíchá veškerý obsah extrémně rychle.
- Dosáhne až na dno nádoby.



Flex Whisk Technology



PRO UŠLEHÁNÍ PEVNÉHO A NADÝCHANÉHO SNĚHU JIŽ Z JEDNOHO BÍLKU

QB505G38

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

Závěrem

Kvalitní kuchyňský robot je nemalou a současně dlouhodobou investicí, obzvlášť pokud k němu chcete postupně dokupovat další příslušenství, a to i v průběhu několika let. Jistotu, že bude příslušenství v takovém horizontu dostupné stejně jako vysoká úroveň servisních služeb, můžete mít pouze u značek s vlastním vývojem a výrobou. Dnes mnoho výrobků kupujeme s tím, že budou fungovat dva tři roky a poté je stejně vyměníme za jiné. U tyčového mixéru s pořizovací cenou 500 Kč to zřejmě může být pravda. Tam se s opravou asi mnoho lidí zabývat nebude a raději koupí ve stejné cenové relaci nový mixér. Robot je ovšem úplně jinou kategorií a zde se koupě laciného zařízení v žádném případě nevyplatí. To už raději investujte do slušného setu tyčového mixéru s funkcemi food procesoru. Kdo nevaří tak často a ve velkém množství, uhněte kupříkladu těsto na koláč i s tímto zařízením.

269722/11

ROBOTY, KTERÉ UMÍ I VAŘIT

Specifickou podkategorií kuchyňských robotů jsou ty, které umí suroviny nejen zpracovat, ale současně je tepelně upravit. Vy tak můžete například vařit polévku, aniž byste ji museli manuálně míchat. Teplotu lze velmi přesně regulovat, takže ani domácí výroba holandské omáčky, kde hrozí, že se při příliš vysokém zahřátí vajíčka srazí, není s takovým robotem příliš složitá. Klasický robot s integrovaným indukčním vařičem má v nabídce pouze značka Kenwood, a to model Cooking Chef, jehož cena ve verzi KM096 s velmi bohatou výbavou, začíná na internetových obchodech na necelých 25 000 Kč.

Trochu jinak koncipovaný robot s varným prvkem nabízí společnost Tefal. Jmenuje se Cuisine Companion, do češtiny přeloženo jako „kuchyňský nebo kulinářský společník“. Tento výrobek můžeme označit jako kombinaci robotu a chytrého hrnce. Disponuje různými automatickými programy, abyste nemuseli vaření a zpracování surovin příliš kontrolovat. Například v něm připravíte současně boloňskou omáčku a těstoviny. Omáčka se míchá a vaří ve spodní části mísy, těstoviny se připravují na páře v sekundární vložené míse. Velmi jednoduše a rychle s tímto zařízením vykouzlíte omáčky, dušené pokrmy nebo polévky. Možností je skutečně mnoho, a přitom stačí jen pár stisknutí tlačítek. Na západních trzích je tento typ robotu poměrně populární a nemá ho v nabídce pouze značka Tefal. U nás se prodává za 19 999 Kč.



DOMÁCÍ VÝROBA TĚSTOVIN

Také si v italské restauraci často dáváte čerstvé těstoviny? Určitě jste si všimli, že chutnají jinak, než ty koupené sušené. Připravit těsto lze v robotu během pár minut. Usnadnit si jeho další zpracování můžete různými příslušenstvími – na obrázku například modul značky Kenwood pro výrobu lasagni připojený na výstup motoru umístěný v přední části výklopného ramene robotu. Kdo chce z těsta vyrábět špagety nebo další druhy těstovin, samozřejmě může. Stačí jen pořídit si patřičné příslušenství.

INZERCE



OBJEVTE KOUZLO PÁRY

Příprava jídel v páře si získává oblibu u čím dál více lidí, protože je zdravá, snadná, pohodlná, bezpečná a moderní. Multifunkční parní trouba navíc zastupuje hned několik spotřebičů. Můžete v ní grilovat, připravovat steaky, upéct domácí chléb nebo dokonce tvarohovou bábovku. Moderní multifunkční parní trouba totiž disponuje nejen párou, ale i horkým vzduchem, grilem a nastavitelnými intervaly střídání páry a pečení, které zajistí křupavost a zabrání vysušení pokrmů. Suroviny díky tomu neztrácejí chuť, vzhled ani svou přirozenou šťavnatost, a proto není potřeba je výrazně solit, kořenit nebo maslit.

www.pecemevpare.cz
www.electrolux.cz





Kenwood: Světová jednička v segmentu kuchyňských robotů

Britský výrobce malých kuchyňských spotřebičů opět potvrdil světovou nadvládu v segmentu kuchyňských robotů za uplynulý rok 2016. Není divu, když jako pravý lídr tento trh skutečně rozvíjí a přináší inovace, kteří ostatní pouze následují.

Největším krokem dopředu v této kategorii bylo uvedení robotu Chef XL Titanium, který přinesl skutečnou technologickou revoluci díky zabudovanému osvětlení pracovní mísy.

Zároveň robot Chef XL Titanium disponuje ohromujícím výkonem motoru 1700 W. Tento vysoký výkon nově vyvinutého motoru udrží rychlost i při zpracování skutečně těžkých

těst a velkých objemů surovin. Na výkonný motor poskytuje výrobce prodlouženou záruku 10 let po registraci na webových stránkách.

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 promísání. 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. Extra velká pracovní mísa o celkovém objemu 6,7 l ale umožní zpracovat až 2 kg mouky na tuhá těsta.

Kromě míchacích nástrojů je Chef XL Titanium vybavený dalšími nástavci (liší se dle modelového označení) a pochopitelně nabízí možnost další příslušenství dokoupit. S nabídkou více než 20 různých nástavců je Kenwood nejvšestrannější značkou kuchyňských robotů.

Více na www.kenwoodworld.cz

GfK: Roste zájem nejen o kuchyňské roboty

Tržby za kuchyňské roboty a mixéry na českém trhu rostou. Za rok 2016 se ve sledovaných odbytových cestách¹ zvedly o 22 %. Tahounem růstu byly tradiční kuchyňské roboty a stolní mixéry, zatímco food procesory, choppery (univerzální drtiče), tyčové a ruční mixéry vykázaly pokles jak v objemu, tak i v obrátu – ten ale často zmírnil prodej mírně dražšího sortimentu.

Tradiční kuchyňské roboty

V průměru se vloni prodávaly za 5 800 korun, tedy za cenu meziročně zhruba o 100 korun vyšší. Téměř 60 % přístrojů se prodalo v ceně do 5 000 korun, přičemž poptávka se zčásti „přelila“ od levnějšího sortimentu do 3 000 korun k mírně dražším modelům. Kupující investovali v rostoucí míře i do přístrojů v ceně vyšší než 8 000 korun.

Stolní mixéry

Příprava smoothies podpořila jejich prodej, který se za minulý rok zvedl o 160 % v kusech a 153 % v korunách. V průměru se prodávaly za 1 300 korun. Přestože poptávka rostla napříč cenovými kategoriemi, podíl nejdražších (v ceně od 2 000

korun) se meziročně mírně snížil. Z celkového obrátu za kuchyňské roboty a mixéry tak loni odpovídaly už za 25 %.

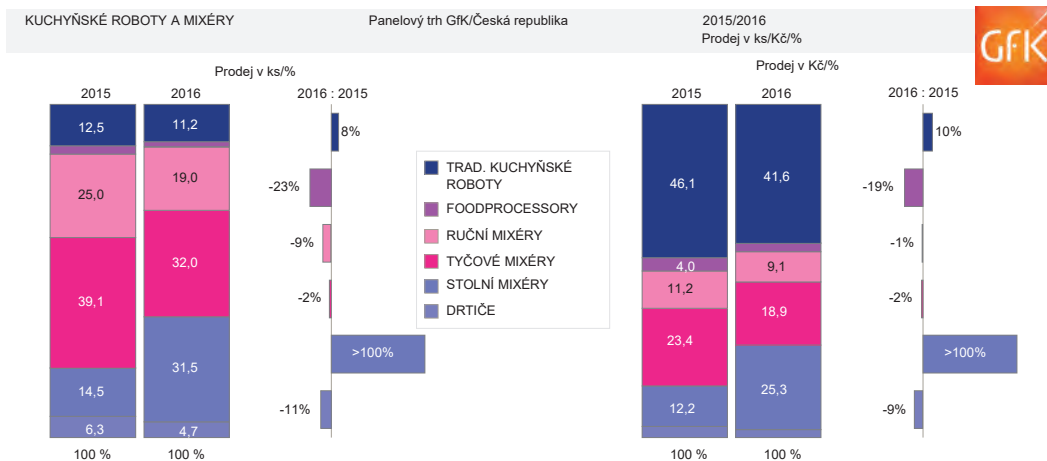
Tyčové mixéry

Na loňském obrátu celé skupiny se podílely necelou pětinou. Meziročně klesly v kusech i korunách o 2 %. V průměru za ně v roce 2016 kupující zaplatili 900 korun. Poptávka dvouciferně stoupla výrobkům v ceně 400–800 korun a od 2 000 korun výš.

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 konečnému 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



komerční sdělení

Nová vestavná řada Hoover Vanity

Značka Hoover právě přichází na trh se zcela novou řadou vestavných spotřebičů nazvanou Vanity. Zákazníci a obchodní partneři měli možnost vidět první vzorky kompaktních i klasických trub na veletrhu IFA v Berlíně a Eurocucina v Miláně. Trouby řady Vanity vynikají elegantními tvary a kombinací skla a nerez v designovém provedení. V řadě Vanity naleznete jak maxitrouby, tak trouby se standardním objemem, celou řadu modelů s pyrolýzou, modely napojené na domácí wi-fi síť a řízené telefonem a novinkou je pak u trub Hoover sonda na maso. Nové trouby Hoover budou k dispozici v černé i bílé barvě a zákazníci si je mohou prohlédnout v nově otevřeném showroomu v Praze na Sokolovské 651/136A.

www.hoover.cz



Nový král kuchyně



Modely multifunkčního hrnce: FH 1100/1, FH 1130/1, FH 1173/2, FH 1163/1, FH 1373/2, FH 1363/1, FH 1396/1

Domácí spotřebiče pro zdravou přípravu pokrmů jsou stále populárnější. Viditelnou změnou prochází mimo jiné trh s přístroji na fritování – zákazníci se fritování nechtějí vzdát, ale vyhledávají zdravější alternativy ke klasickým fritovacím hrncům. Dle posledních dat je kategorie multifunkčních hrnců a fritéz s použitím malého množství oleje na vzestupu – jedním z takových pomocníků, který slavil na českém trhu v loňském roce úspěch, je multifunkční hrnec od De'Longhi.

A jaké jsou jeho výhody? Je to především multifunkčnost, kdy tento přístroj nahradí hned několik domácích spotřebičů – především troubu, pánev, fritézu či remosku a nyní přibyla i nová funkce grilu. Díky automatické míchací lopatce se jednoduše připraví chutné hranolky, ratatouille, rizoto, dokonce guláš nebo různé druhy omáček. Přístroj pokrmy sám míchá, takže se u něj nemusí během



přípravy stát. Po vyjmutí míchací lopatky je možné v hrnci péct pizzu, koláče, ryby a maso nebo například zapékat. Báječně se tak hodí do menších bytů nebo na víkendy strávené na chatách a chalupách, kde většinou mnoho spotřebičů není. Výhodou multifunkčního hrnce je jeho skladnost a snadná přenositelnost.

Díky nepřilnavému povrchu není nutné při pečení mísu vymazávat, ale samozřejmě kdo preferuje, může použít dokonce i pečící papír. Samozřejmostí je časovač, který zvukovým signálem upozorní na uplynutí požadované doby pro přípravu pokrmu.

Jak je toto všechno možné připravit v jediném spotřebiči? Je to díky patentovanému SHS systému prostorového ohřevu, exkluzivní technologii od De'Longhi, která přináší výjimečný výkon, protože obklopuje pokrm teplem, a tím zajišťuje rovnoměrné vaření: horní topné těleso a ventilátor dodávají teplo shora, spodní topné těleso dodává teplo zdola. Není potřeba přístroj nijak předehřívát, díky tomu se ušetří čas i elektrická energie.

Společnost De'Longhi na trh uvedla již celkem 7 modelů – od těch základních, zejména pro přípravu hranolek či různých druhů masa a zeleniny až po nejvyšší modely s přednastavenými programy, nastavitelným termostatem a časovačem s funkcí automatického vypnutí.

A jak je to s následnou údržbou přístroje? Ta je velmi snadná, veškeré komponenty jako míchací lopatka, vyjímatelná vnitřní nádoba i víko mohou být jednoduše umyty v myčce nádobí. Společnost

De'Longhi nezapomněla ani na aplikaci, která v sobě ukrývá nesčetné receptů – stačí jen zvolit preferovanou surovinu, typ jídla či speciální stravu a nechat se inspirovat.



De'Longhi Recipes



Ačkoliv je k výrobku vyvinutá aplikace, jsme přesvědčeni, že česká kuchyně a její tradiční recepty jsou stále ve velké oblibě a doma často připravované, proto jsme ve spolupráci se šéfkuchařem Zdeňkem Marcínem připravili kuchařku s vynikajícími českými pokrmy a postupem, jak je v Multifry jednoduše připravit. Kuchařku můžete získat během našich prezentací na prodejních místech, nebo si o ní napište na email: zakaznickalinka@external.delonghigroup.com

Vybíráte varnou desku? Vsaďte na indukci

Přestože varných řešení najdeme na trhu mnoho, z praktických důvodů už dnes můžete omezit výběr varné desky pouze na indukční nebo plynovou technologii. Indukční řešení urazilo za posledních 10 let notný kus cesty a pro domácí použití je dnes dokonce snad i vhodnější, než plyn. Je bezpečnější, nabízí různé pokročilé funkce pro snadnou přípravu jinak složitých kulinářských fines a samozřejmě se deska snáze udržuje čistá.

V kuchyni, která nemá dělat pouze parádu, ale skutečně se v ní prakticky denně připravuje jídlo, musí být varné místo dobře dostupné, mělo by být nedaleko dřezu, abyste pohodlně naplnili hrnec vodou nebo slili těstoviny. Některé designové kuchyně s tolik moderními ostrůvky navrhují lidé, kteří nejspíš nikdy nevařili, a tak umístí varnou desku do ostrůvku, zatímco dřež někde přes uličku na druhou stranu do standardní linky. Přenášet hrnec s vroucí vodou a otáčet se s ním v kuchyni, kde se pohybují malé děti, je doslova hazard. Ale platí to i v bytě bez

malých ratolestí. Před výběrem samotné desky si ujasněte dispozice daných prostor a desku nechte vsadit tam, kam skutečně patří. Dobrý architekt nebo specialista z kuchyňského studia vám nepochybně správně poradí.



Příklad praktického a správného umístění varné desky v kuchyňské lince. Dřež je v dosahu a současně je vedle desky dostatečně velký pracovní prostor pro zpracování surovin, ať už na prkénku nebo pomocí kuchyňského robotu. Návrh studia INTERIERY4U.

Typy varných desek

Varné desky se dělí v zásadě na tři základní typy – sklokeramické, plynové a litinové. Sklokeramiku ještě rozdělujeme podle typu ohřevu na desky indukční, desky s topnou spirálou a desky halogenové s upravenou topnou spirálou pro rychlejší ohřev (dnes už je tento typ prakticky standard v dané kategorii). Mnoho laiků často označuje právě druhé dva jmenované typy desek za „sklokeramické“ a v případě desek indukčních hovoří pouze o „indukci“. Jde ale o nepřesné značení, protože všechny tyto desky mají sklokeramický povrch. Liší se pouze tím, jaká technologie ohřevu se pod ním nachází. Některé firmy vyrábějí i kombinované desky – kupříkladu jsou na nich dvě plotýnky indukční a dvě plynové. Jde ovšem o velmi minoritní část nabídky.

Jelikož došlo v posledních 10 letech k poklesu pořizovacích cen indukčních desek až o několik desítek procent, je tato technologie pro stále více zákazníků automatickou volbou. Minimálně těch, kteří vybírají desku s elektrickým napájením. Tabulka na následující straně jasně ukazuje, že indukční deska zajistí jak nejrychlejší, tak současně nejlevnější ohřev, protože dosahuje až 90% účinnosti. Jinými slovy využije až 90% dodané energie k ohřevu, zatímco konkurenční technologie jsou na tom o poznání hůře.

VELIKONOČNÍ INSPIRACE V KUCHYNI

S probouzejícím se jarem přichází také dobrá nálada, chuť experimentovat a hledat nové inspirace. Příprava na Velikonoce vrcholí a Vy možná nevíte, kam dřív skočit. S malými domácími spotřebiči Electrolux si ale práci v kuchyni budete užívat.

Občerstvení pro Vaše koledníky hravě zvládnete s pomocí nejpokročilejšího technického řešení, kterým se pyšní tyčový mixér **ESTM7500S Expressionist Collection**. Speciální čepel TruFlow™ ostrého sekacího nože je vyrobena z odolné nerezové oceli a potažena ochrannou titanovou vrstvou, díky čemuž si nůž poradí i s tužšími potravinami a téměř se nezupí.

Kuchyňský robot Electrolux Asistent EKM7300 s celokovovým tělem a výkonným 1000W motorem na jedničku zvládne náročné hnětení, šlehání i mixování a Vy se můžete zatím věnovat velikonoční pomlázce. **Při pečení oceníte zejména profesionální hnětač těsta TruFlow™, díky němuž bude sváteční mazanec nadýchaný jako z té nejlepší pekárny.**

Mixér ESB9300 z kolekce Masterpiece je dalším a jedním z nešikovnějších pomocníků v kuchyni. Jedinečná technologie **PowerTilt®** zajistí, že všechny přísady jsou nasávány stejnoměrně. Umožňuje tak jemnější mixování, které vytváří lepší chuť a zachovává v pokrmích větší množství vitamínů. To oceníte nejen při přípravě jarních smoothie.





Ilustrace značky Bosch velmi přehledně zobrazuje princip fungování indukční varné desky včetně toho, co se nachází pod neprůhlednou sklokeramickou plochou.

nefungují ani měď, hliník nebo mosaz. S klasickými nerezovými hrnci, které používáte na plynu či jiném typu „elektriky“, si indukce rozumět bude, takže většina z vás kompletně nové nádobí nebude muset pořizovat.

Flexi a free indukce

Před několika lety se začaly na trhu objevovat takzvané flexi indukční desky. Některé jsou kompletně „flexi“, jiné částečně. Co to znamená? Flexi zóny nemají klasický kruhový tvar, ale čtvercový nebo obdélníkový, kdy například spodní a horní zónu na pravé straně desky můžete spojit v jednu velkou varnou plochu. Na ni pak umístíte například podlouhlý pekáč nebo obdélníkovou grilovací pánev. Desky mají flexi buď pouze jednu svou stranu, nebo obě, kdy ale nelze spojit všechny čtyři zóny dohromady. Spojení se vždy týká pouze pravé horní a spodní a levné horní a spodní zóny. Výhodou tohoto řešení je větší „flexibilita“ při vaření.

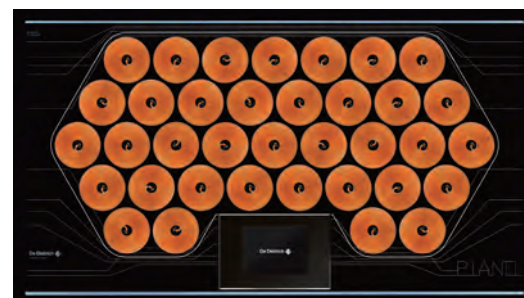
Sklokeramické indukční desky

Jak fungují?

Indukční deska funguje na celkem jednoduchém principu. Pod varnou plochou se nachází indukční cívka, která přímo působí na vodivé dno

nádoby, kde vznikají vířivé proudy. Elektrický odpor nádoby pak stojí za vznikajícím teplem – jídlo je tedy ohříváno přímo dnem nádoby a samotná varná deska se zahřívá až sekundárně od daného hrnce nebo pánve.

Co se týče nádobí, nemůžete na indukční desce použít sklo nebo keramiku. Z kovů přirozeně



Francouzská prémiová značka De Dietrich představila free indukční desku už v roce 2007. Na obrázku můžete vidět aktuální model Piano DTIM1000C s „odkrytými“ indukčními cívkami. Pokrývají téměř celou plochu desky. Zmíněný model se prodává za 119 990 Kč. Deska má šířku 90 cm. O něco cenově dostupnější alternativou je 80 cm široký model Siemens EH875KU12E z řady iQ700 prodáváný za 89 990 Kč.

Technologie ohřevu	Čas dosažení varu 1l vody	Spotřeba	Náklady	Účinnost
Indukční deska	2:30	105 Wh	0,44 Kč	80–90 %
Sklokeramika s Hi-light zónami	9:09	199 Wh	0,83 Kč	60 %
Plynová deska	8:50	253 Wh	0,46 Kč	55 %
Litinová deska	12:31	201 Wh	0,84 Kč	45 %

Zdroj: Virtuální kalkulačka PRE a výpočet dle ceny 1 kWh plynu v roce 2017

269719/11

INZERCE



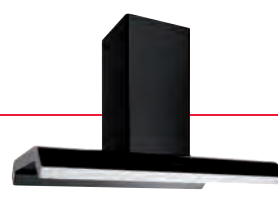
Amica

Ladí se životem

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



INSPIRUJÍCÍ.
INOVATIVNÍ.
INTELEKTUÁLNÍ.



www.amica-group.cz

Vrcholným řešením jsou potom takzvané free indukce neboli bezzónové indukční desky, kde je prakticky celá jejich plocha zesponu pokryta indukčními cívkami. Deska dokáže detekovat pozici hrnce, a podle toho aktivovat pouze vybrané cívy, přičemž lze samozřejmě vařit s více nádobami a různě je po desce přesouvat, aniž by hrozila ztráta nastaveného výkonu pro danou nádobu. Free indukce mají velmi vysokou pořizovací cenu oscilující okolo 100 000 Kč. Výrobci z tohoto důvodu systém zjednodušili a zlevnili – výsledkem jsou již popisované flexi indukční desky.

Určitou specialitou jsou ještě varné desky, po většinou flexi modely, s integrovaným odsavačem par. Systém je až překvapivě účinný, jak jsme se již loni přesvědčili na veletrhu IFA. Desku tohoto typu nabízí například značka Siemens, hledejte ji pod označením EX877LX33E. Zaplatíte za ni 99 990 Kč.

Pokročilé funkce indukčních desek

U indukčních desek jsme si už celkem zvykli na doplňkové funkce, jako je „Pauza“, kdy můžete od plotny odběhnout a převzít například poštu a nemusíte se bát, že by jídlo překypělo. Deska po aktivaci funkce sníží výkon a po následné deaktivaci obnoví původní nastavení. Časovač snad také není potřeba příliš vysvětlovat, a tak přejdeme k modernější funkční výbavě, jako je automatická regulace nastavení výkonu pouhým posouváním nádoby po flexi zóně. Některé desky toto skutečně umožňují. Spojíte dvě zóny do jedné velké, v přední části pak ohříváte při plném výkonu a posunu-

tím hrnce vzhůru se výkon snižuje, takže vaříte intuitivně bez nutnosti na desce měnit nastavení přes ovládací panel.

Další povedenou funkcí je přesné vaření – tedy zahřívání s přesností na jeden stupeň Celsia, které se hodí při rozpouštění čokolády, rozpouštění másla nebo přípravě holandské omáčky. Desky mívají několik předdefinovaných nastavení teploty a indikují, k jaké činnosti jsou režimy určeny. Zásadní může pro někoho být i systém pro kvalitní smažení, zajišťující, že se olej zbytečně nepřipaluje. Deska upravuje díky sensorům svůj výkon a vy smažíte první i poslední řízek stejnoměrně z obou stran.

PROČ NEPŘIPOJOVAT INDUKČNÍ DESKY KE KLASICKÉ ZÁSUVCE S 230 V, I KDYŽ TO OFICIÁLNĚ UMOŽŇUJÍ?

Mnoho indukčních desek na trhu se chlubí tím, že je lze připojit ke klasické zásuvce. V kuchyni, kde není třífázové napájení s napětím 400 V a nelze ho tam zavést, můžete takovou desku používat. Faktem však je, že deska nedosáhne plného výkonu. Už při vaření na dvou zónách ztrácí dech a tři zóny naraz jsou pro 230V téměř nepřekonatelný problém – respektive největší výhoda desky, tedy rychlý a efektní ohřev, se vytrácí. Indukční desku proto ideálně zapojte k třífázovému napájení, protože jediné tak využijete její výkon a všechny přednosti naplno.

Do varných desek, hlavně těch indukčních, pak pronikly smart technologie v podobě propojení desky s odsavačem, kdy deska odesílá informace o svém zapnutí a nastaveném výkonu. Odsavač se ihned zapne a nastaví optimálně svůj výkon. Na rozdíl od staršího a zatím výrazně rozšířenějšího řešení v podobě sensorů teploty a vlhkosti, které dokážou odsavač v případě detekce par také zapnout, je přímé propojení obou spotřebičů efektivnější. Odsavač totiž začne pracovat ihned a ne až ve chvíli, kdy mastné páry stoupají od plotny vzhůru.



Vyšší modely indukčních desek značky Bosch používají inteligentní senzory PerfectCook a PerfectFry. První jmenovaný kontroluje teplotu při vaření, aby nedošlo k překypění jídla nebo aby se jídlo nepřipálilo. Nestane se vám ani to, že by vám praskly pácky nebo vejce. Senzor totiž sleduje a reguluje teplotu vaření. PerfectFry se pak týká přímo smažených jídel, kdy senzor zajišťuje, aby se olej nepřepaloval a udržoval si stabilní teplotu.

264225/12

INZERCE

Smart multifunkční trouba Samsung s funkcí HotBlast™: upečte si šťavnaté pokrmy za polovinu času

Mnoho rodin dnes konzumuje jídlo připravené v klasické mikrovlnné troubě, zejména z důvodu nedostatku času. Bohužel se u takových jídel snižuje jejich kvalita i chuť. Na tento problém se soustředili ve společnosti Samsung a vyvinuli chytrou multifunkční troubu HotBlast™ Smart Oven MC32K7055CT/EO. Ta upeče jídlo o 50 % rychleji než tradiční trouby, a přitom výsledný pokrm dosahuje stejné kvality, jako bychom ho pekli v klasické horkovzdušné troubě.

Technologie HotBlast™ představuje nový způsob vaření. Rychlý a účinný horký vzduch je vystřelován přímo na jídlo skrz 60 rovnoměrně rozmístěných vzduchových otvorů a díky tomu je jídlo upečeno až o 50 % rychleji než v tradiční horkovzdušné troubě. Oblíbené rodinné jídlo jako je např. šťavnaté pečené kuře, může být hotové o 47 % rychleji v porovnání s tradiční troubou. Přestože se čas přípravy zkrátí, pečené kuře neztratilo nic ze své delikátní vůně a chuti a kůžička je křupavá na povrchu a šťavnatá zevnitř.

Trouba je doplněna i speciálním talířem Crusty Plate, na kterém můžete rovnoměrně a dozlatova opékat zmražená jídla jako jsou pizzy, bagety či kuřecí kousky. Výsledkem je dokonalá křupavá kůstička. Díky unikátní technologii SLIM FRY™ připravíte v mikrovlnné troubě i oblíbené smažené pokrmy. Kombinací technologie HotBlast™ cirkulující teplý vzduch obalí jídlo a to zůstane na povrchu křupavé. Navíc je potřeba jen kapka oleje, čímž se eliminuje nadbytečný tuk v pokrmu, zatímco kvalita a chuť zůstanou zachovány.

Další výhodou je, že se trouba snadno čistí a je odolná vůči škrábancům. Vnitřní povrch je totiž tvořen odolným keramickým povrchem Ceramic Inside, na který Samsung poskytuje 10letou záruku. Barva keramiky se nezmění ani působením vysokých teplot, ani při styku s rostlinnými a živočišnými tuky. Tento povrch je také antibakteriální a celkově si zachovává stále stejnou kvalitu na rozdíl od běžně využívaných nerezových povrchů.

Více informací naleznete na www.samsung.cz.



Více prostoru, inovativní funkce i dokonalý design

Současné vaření vyžaduje prostor, rychlost, pohodlí, ale i zábavu. Trendem v moderních kuchyních se proto stávají rozměrné varné desky šíře 80 cm, které poskytují nejen dostatek prostoru, ale i řadu moderních funkcí pro komfortní vaření. Indukční varné desky Siemens nabízejí mnoho výjimečných inovací, které přinášejí do každodenního života zjednodušení, více volnosti, kratší dobu čekání a větší flexibilitu. Ve střední části varné desky je přidána flexindukční zóna flexIndukce Plus, která se dokáže přizpůsobit velikosti hrnce či pánve až do průměru 30 cm a varná plocha je tak ještě o něco větší. Pánve a hrnce se zahřívají rovnoměrně a díky tomu se steaky, tortilly nebo palačinky rovnoměrně usmaží dozlatova nebo upečou. Při přemisťování nádoby z jedné varné zóny do druhé funkce flexMotion automaticky přeneše nastavenou teplotu na novou zónu. Funkce powerMove Plus, určená pro nádoby do průměru 21 cm, se řídí heslem „nejprve osmaž, potom uvař a nakonec udržuj teplé“. Desky vybavené touto technologií se při

jejím zapnutí rozdělí do tří zón s třemi různými úrovněmi výkonu – od nejvyšší teploty na přední zóně až po mírnou na zóně zadní. Stačí jen posunout hrnec nebo pánev a funkce powerMove Plus automaticky aktivuje příslušný stupeň výkonu a zobrazí ho na panelu varné desky. Už tedy nemusíte neustále manuálně měnit teplotu a můžete se věnovat samotnému vaření. Díky intuitivnímu ovládání dual lightSlider máte navíc nejlepší možný přehled o dostupných funkcích. Pro perfektní přípravu zlatavých palačinek a omelet nebo perfektně připraveného steaku využijte senzor fryingSensor Plus. Senzor cookingSensor Plus zase konstantně udržuje požadovanou teplotu v nádobě, a tak můžete říct sbohem vodě, která vám dříve utíkala z hrnce při vaření těstovin. Indukční varné desky Siemens splňují všechny designové a funkční nároky, které na ně moderní vaření a životní styl kladou. Navíc díky jejich velikosti 80 cm už nebudete muset řešit problém, jak uvařit vícechodové menu najednou.



9 rad pro výběr kvalitní myčky nádobí

Myček nádobí je na trhu spousta. Nikdo z nás si ale nechce pořídit výrobek, který si se zbytky jídla na talířích a připečenými hrnci neporadí. Doba, kdy bylo nutné nádobí pro myčku předmývat, je už našťastí dávnou minulostí. Kromě kvality mytí hraje při výběru myčky roli ještě několik dalších aspektů.

Než přejdeme k samotným radám, je potřeba říci k myčkám pár obecných informací. Nabídka se dělí na modely volně stojící a vestavné, přičemž vestavné jsou buď s viditelným ovládacím panelem na čelní straně dvířek, nebo plně integrované, kdy se ovládání nachází na horní hraně dvířek. Pokud je myčka zavřená, nejsou ovládací prvky dostupné ani viditelné. Obecně lze říci, že vestavné myčky jsou díky své integraci do kuchyňského nábytku tišší. Kdo renovuje kuchyň nebo kupuje nový byt, měl by se zaměřit pouze na vestavné modely. Volně stojící jsou vhodným řešením hlavně do starších kuchyní, kam je lze instalovat i takzvanou „podstavbou“, kdy se z nich sundá horní kryt a zasunou se pod kuchyňskou linku. Myčka je sice vidět a nelze na její dvířka instalovat desku v designu kuchyně, nicméně je alespoň integrována v lince.

Obě skupiny myček se pak rozdělují na ty úzké s šířkou 45 cm a ty se standardní šířkou 60 cm. Existují ještě vestavné myčky kompaktní, například s výškou (pozor, nikoliv šířkou) pouhých 45 cm – tyto modely jsou určeny do opravdu mini-niaturních kuchyní a dodává je jen několik málo značek, například Siemens. Zatímco u standardních myček už dosáhla kapacita 16 sad nádobí, do těchto umístíte sad pouze 6. Rozšířenější jsou takzvané stolní myčky, tedy volně stojící provedení kompaktních myček. Zde také platí kapacita

6 sad nádobí. Vyrábí je vícero subjektů, například Candy, Bosch nebo Electrolux.



NOVÉ MYČKY AMICA – PŘÍBOROVÁ ZÁSUVKA I V ŠÍŘI 45 CM
Začátkem letošního roku přišly na trh dvě nové plně integrované myčky z povedené řady Amica .IN – model MI 638 AEBLDS s šířkou 60 cm a model MI 428 AEBLDS široký 45 cm (na obrázku). Obě nabízejí prakticky tutéž výbavu, což není rozhodně běžné, protože úzké modely většinou na své rozměrnější kolegy ztrácejí. A co myčky nabízejí? Příborovou zásuvku, 3 nezávislá ostříkovaná ramena, LED osvětlení vnitřního prostoru a aktivní sušení pomocí teplého vzduchu. Jelikož jsou plně integrované, promítají za chodu na podlahu modrý bod, abyste ihned poznali, zda ještě pracují.

Čím se řídit při výběru myčky:

1 Úzkou 45cm myčku pořizujte pouze, pokud musíte. Standardní šířku oceníte i v malé domácnosti

Bez ohledu na to, zda máte čtyřčlennou rodinu, nebo bydlíte pouze ve dvou, je vždy lepší volbou

myčka v plně šířce. Úzká myčka je v mnoha ohledech kompromisním řešením, do kterého budete po skončení vaření horko těžko skládat všechny použité hrnce a nádobí. Nakonec tak skončíte u toho, že budete mýt část v ruce, nebo rozdělíte nádobí na dvě mycí várky. V obou případech budete zbytečně plýtvat vodou i energiemi. Myčky v plně šíři 60 cm jsou navíc vybavovány nejnovějšími technologiemi a mnohdy jsou dokonce úspornější než jejich užší alternativy. A když budete potřebovat umýt menší množství nádobí? Prostě ho jen vložte do jednoho z košů, druhý nechte prázdný a aktivujte funkci „poloviční náplň“ se zvolením zóny mytí (horní, nebo spodní koš).

2 Spotřeba vody a energie není nijak zásadním faktorem

Hodně lidí se při výběru myčky zabývá tím, zda myčka spotřebuje 6, 8 nebo 10l vody. Budeme zcela upřímní. V peněženice to prakticky nepoznáte. Rozdíl při ročním používání myčky (260 mycích cyklů) mezi 6l a 10l modelem je zhruba 90 Kč. Nehledě na to, že udávaná spotřeba na jeden mycí cyklus se týká standardizovaného programu Eco50, kterým musejí být vybaveny všechny myčky prodávané v EU. Tento program ale nakonec většina uživatelů vůbec nepoužívá a volí programy automatické senzorkové, kdy si myčka při prvním oplachu zjistí, jak je nádobí špinavé. Podle toho pak vhodně nastaví mytí, kdy se spotřeba u tohoto programu může variabilně pohybovat klidně mezi 6 až 16l vody. A primárně vám přeci nejde o to mýt úsporně bez ohledu na kvalitu mytí, ale o to, aby bylo nádobí dokonale čisté. Spotřeba energie je také celkem zanedbatelným parametrem, protože na rozdíl od chladničky běží myčky pouze velmi omezený čas, takže na účtu za elektřinu se rozdíl mezi třídou A a A+++ téměř neprojeví.

AddWash



SAMSUNG

Nezapomenutelné praní

Přidejte zapomenuté prádlo
do pračky snadno a rychle
(Jen na tři stisky)

STISKNOUT - OTEVŘÍT - STISKNOUT

3 Zapomeňte na košík na příbory, vybírejte myčky s příborovou zásuvkou

Nadále se rozšiřujícím uspořádáním vnitřního prostoru myčky je výměna klasického košíku na příbory za samostatnou zásuvku. Uvolněné místo po košíku umožňuje lépe využít prostor spodního koše, zatímco příborová zásuvka poslouží kupříkladu i k mytí menších šálků apod. Důležité je, aby se nad zásuvkou nacházelo samostatné ostříkové rameno, které zajistí opravdu důkladné umytí jejího obsahu. Od věci určitě není, když je zásuvka rozkládací – například její boky lze zasunout, aby bylo možné umýt v horním koši vysoké sklo.

4 Koše musejí být polohovatelné a maximálně modifikovatelné

Spodní koš je pochopitelně usazen v jedné výškové pozici, ale horní koš by měl mít dvě pozice, abyste ve spodním koši mohli umýt i velké talíře. Některé myčky pojmu dokonce extra velké talíře s průměrem 34 cm. Příborovou zásuvku, jestliže nelze její plochu zredukovat, jak bylo popisováno výše, byste měli mít možnost snadno



RŮZNÁ ŘEŠENÍ PŘÍBOROVÝCH ZÁSUVK

První obrázek ukazuje příborovou zásuvku v celé šířce mycího prostoru. Konkrétně se jedná o fotku myčky Siemens vyšší kategorie s úsporným sušením pomocí technologie Zeolith (aktivní sušení za přispění unikátních vlastností minerálu zeolitu, s jehož pomocí se snižuje spotřeba energie). Na druhém obrázku je zásuvka v myčce Candy – tento výrobce dělá zásuvku užší, takže je možné mýt v horním koši vyšší sklenice. Jelikož má ale zásuvka menší kapacitu, dodává výrobce k myčce i klasický příborový košík, který můžete, nebo nemusíte použít.

a rychle vyjmout. Hodí se to pro ukládání příborů, protože můžete zásuvku přenést přímo k šuplíku v kuchyňské lince. Praktickým vylepšením jsou gumové kryty na trnech v koších, což chrání nádobí před poškozením. Za důležitější považujeme pogumování v horním koši, kde se myje křehké a choulostivé sklo.

5 „Rychlé programy“ mají všechny myčky. Skutečně rychlé jsou ty, které do hodiny umyjí i usuší plnou náplň obou košů

Nějaký ten program pro rychlé umytí nádobí naleznete dnes prakticky u každé myčky, jenže ten je většinou určen jen pro lehce zašpiněné nádobí. Popřípadě poloviční náplň myčky. Nejnovější myčky s aktivním sušením pomocí ventilátoru jsou schopné umýt a usušit plnou náplň do jedné hodiny, a to ve standardní kvalitě bez kompromisů.

AKTIVNÍ SUŠENÍ TEPLÝM VZDUCHEM

Grafika společnosti Whirlpool ukazuje systém aktivního sušení, který firma nazývá PowerDry. Ve spodní části myčky je suchý teplý vzduch hnán do prostoru myčky, váže se na něj z nádobí vlhkost, vlhký teplý vzduch je nasáván v horní části myčky a posléze ochlazován mimo mycí prostor. Vlhkost se sráží a je odváděna z myčky pryč.



6 Myčky s invertorovými motory jsou tišší, méně poruchové a potřebují méně energie

Invertorové motory pronikají do všech kategorií velkých domácích spotřebičů. Jedná se o elektronicky řízené motory s proměnlivými otáčkami. Klasické elektromotory fungovaly pouze v režimu „zapnuto“ a „vypnuto“. Neměly žádné stupně cho-

du nebo rychlosti. To je také důvod, proč kupříkladu starší chladničky sepínají kompresor a po chvíli ho vypnou. Invertor v nich běží prakticky pořád, pouze mění počet otáček, a tak pracuje úsporněji, tišeji a vyznačuje se vyšší spolehlivostí. To samé platí u myček, kde je na invertor často poskytována 10letá záruka.

7 Samočištění filtru v myčce je skutečně praktickou a užitečnou inovací

Dříve rarita, dnes už celkem běžná funkce. Moderní myčky používají takzvaných 5 úrovní ostříku, ona pátá úroveň se týká filtru, který zachycuje mastnotu a drobné nečistoty. U běžných myček byste ho měli po každém mytí vyčistit. Myčky se samočisticím filtrem proplachovaným intenzivním proudem vody vyžadují kontrolu filtru pouze jednou za čas, což nepochybně zvyšuje uživatelský komfort.

8 Rozdíly v hlučnosti se mohou zdát zanedbatelné, ale nejsou

Nejtisší myčky na trhu pracují při 37 dB(A), ty nejhluchnější při až 55 dB(A). Už rozdíl pouhých 3 dB(A) je ovšem naprosto zásadní, protože stupnice měření hluku roste logaritmicky, což znamená, že nárůst hlučnosti o „pouhé“ 3 dB(A) vnímá člověk jako hluk dvojnásobný. Nepodceňujte proto tento parametr. Obzvláště v dnes populárním konceptu, kdy je kuchyně propojena s obývacím pokojem. Doporučujeme určitě výběr myčky s hlučností do 40 dB(A).

9 Automatické otevření dvířek po skončení programu není pouze pro efekt

Některé myčky mají funkci automatického otevření dvířek poté, co ukončí mycí program. Je to pochopitelně praktický prvek, protože nádobí může přirozeně doschnout bez ohledu na to, jestli jste, nebo nejste doma. Dokonce bývá součástí nabídky funkcí možnost kompletně deaktivovat sušící část cyklu a nechat nádobí schnout přirozeně. Zůstane na něm sice více stop po vodě, ale zase ušetříte nějakou tu energii a jednáte ekologicky.

269715/13

INZERCE



Představujeme nový showroom

Candy Hoover patří mezi nejvýznamnější evropské výrobce domácích spotřebičů. V portfoliu společnosti je italská značka Candy s více než 70letou tradicí a původem americká značka Hoover založená před více než 100 lety. Pod logem obou značek najdete kompletní sortiment volně stojících i vestavných domácích spotřebičů, pod značkou Hoover navíc i velmi širokou nabídku vysavačů, parních mopů a žehliček. Přijďte se podívat do našeho showroomu v Karlíně, na 150 m² naleznete všechny střežební produkty značek Candy i Hoover a naši zkušební kolegové vás rádi provedou a vysvětlí vám všechny benefity, technologie a přednosti našich produktů, můžete si i vyzkoušet ovládání domácích spotřebičů přes telefon či tablet. Showroom je otevřený od pondělí do pátku vždy od 9:30 do 17 hodin.

Těšíme se na vás.



Electrolux představil geniální inovaci myček. Ke spodnímu koši se už téměř nemusíte ohýbat

V posledních několika letech se naše redakce setkávala na veletrhu IFA i jiných prezentačních akcích s významnou inovací v kategorii myček z dílny společnosti Electrolux – konstrukcí spodního koše ComfortLift s nadzvedávacím mechanismem. Díky němu se není potřeba při vkládání a vykládání nádobí neustále ohýbat. Dlouhé roky interně testovaný mechanismus zamířil konečně do sériové výroby a první modely myček přicházejí nyní také na český a slovenský trh.

Společnost Electrolux je u odborné veřejnosti i novinářů známá tím, že při vývoji svých domácích spotřebičů využívá poznatky a vynálezy, vznikající v její divizi věnující se segmentu vybavení profesionálních kuchyní. Faktem je, že téměř 50 % evropských restaurací oceněných alespoň jednou michelinskou hvězdou používá při vaření svých kulinářských fines techniku značky Electrolux. Vysoké nároky kuchařů jsou pro Electrolux silnou motivací při práci na nových technologiích, které pokud se v profi segmentu osvědčí, mohou být velmi dobře adaptovány do spotřebičů pro domácnosti. Jednou takovou inovací je i systém ComfortLift.

ComfortLift – práce s myčkou téměř bez ohýbání

Jelikož se myčka v kuchyni instaluje téměř bezvýhradně na podlahu, musí se uživatel ke standardnímu modelu velmi často ohýbat, což je jednak nepohodlné a jednak z toho mohou při častém používání spotřebiče bolet záda. Možnost ohnout se pouze jednou při zdvihnutí spodního koše téměř do výše koše horního a následně po-



Pro zasunutí koše zpět do myčky není potřeba ho pomalu spouštět a celou dobu držet. To by se uživatel musel zbytečně ohýbat. Electrolux proto systém ComfortLift vyvinul tak, aby byl možné koš plný nádobí jen uvolnit z fixované polohy a nechat ho díky pojezdům ComfortRials tlumeně sjet do optimální pozice uvnitř myčky. Spuštění je natolik mírné, že se není potřeba o nádobí bát, žádný náraz, který by ho poškodil v žádném případě nehrozí.

hodlné plnění či vyprazdňování myčky je inovací, již ocení spotřebitelé prakticky denně. Že nejde o jednoduchý a laciný systém, potvrzuje i to, že plný spodní koš s nádobím se z horní pozice do vnitřního prostoru myčky v podstatě zhoupne a tlumeně dojede do optimální pozice. Není potřeba se o nádobí bát, přitom je uživatel ušetřen dalšího zbytečného ohýbání. Ale pozor, také zdvihání koše je částečně automatizované – postačí za něj pouze jemně zatahnout při stisknutí integrované páčky v čelní části a mechanismus pomůže koš dostat vzhůru. Že by bylo nutné naplněný těžký koš zdvihát vlastními silami, není s technologií ComfortLift skutečně na pořadu dne. Celý systém jsme měli možnost jak na veletrzích, tak na nedávné prezentaci v České republice osobně vyzkoušet.

Všechny výhody myček RealLife

Přednosti nových myček ComfortLift samozřejmě nekončí u nového systému pro vysunutí spodního koše. Nové myčky nabízejí a používají již léta prověřené prvky RealLife, jako je například kapacita na až 15 sad nádobí, senzor čistoty vody, vnitřní osvětlení, invertorový motor (10 let záruka) nebo samostatná zásuvka na příbory, která je vyjímatelná, takže v případě potřeby a mytí vyšších sklenic nebo většího nádobí lze prostor nad horním košem uvolnit. Přínosem

Spodní koš ComfortLift se zdvihne do výše horního koše lehkým povytažením. Mechanismus pomáhá uživateli, aby celou váhu plného koše nezvedal vlastními silami. Pro uvolnění koše stačí stisknout páčku integrovanou v přední části. Na první pohled prostá inovace je tvořena promyšleným systémem s vysokou odolností před mechanickým opotřebením. Plný koš nese několik kilogramů nádobí a musí spolehlivě sloužit po celou dobu životnosti myčky.

samostatné pozice pro příbory je pochopitelné to, že nahrazuje klasický příborový košík, který zabíral v dolní části myčky zbytečně prostor.

Nové modely myček obsahují v horním koši měkké trny SoftSpikes a přichytky SoftGrip chránící křehké sklo před poškozením. Současné udržují veškeré nádobí na svém místě během celého mycího programu. A zapomenout nesmíme ani na satelitní sprchovací rameno, díky němuž myčky lépe pokrývají celý prostor a ještě účinněji odstraňují zbytky jídla z nádobí. Mytí v 5 úrovních je dosaženo pohybem satelitní části různými směry. Voda proniká také mezi těsně naskládané nádobí a důkladně ho myje.

Jelikož jsou všechny modely myček ComfortLift plně integrované, používají funkci TimeBeam, kdy během mytí promítají na podlahu zbývající čas do konce programu. Uživatel tedy nemusí spotřebič otevírat, aby zjistil, v jaké fázi mycí proces je.



Měkké trny SoftSpikes a přichytky SoftGrip chrání nádobí před poškozením a během mytí ho pevně drží na místě.

René Kubaník: Systém ComfortLift jsme vyvíjeli 4 roky

Produktový trenér společnosti Electrolux pro Českou a Slovenskou republiku odpovídá



Jak dlouho jste systém ComfortLift vyvíjeli?

Systém ComfortLift se vyvíjel 4 roky, aby byla zajištěna jeho stoprocentní funkčnost a spolehlivost.

Systém zdvihu spodního koše bude intenzivně namáhán, obzvláště pokud bude koš naplněn. Jakou životnost u něho deklarujete?

Koš myčky ComfortLift byl testován na 20 tisíc zdvihů. Co to znamená? Pokud budeme brát, že na jedno mytí potřebujeme 4 zdvihy a myčku bychom používali 1× denně, životnost vychází na cca 13 let mytí každý den. Většina uživatelů myčku ale denně nepoužívá, takže v praxi vydrží celý systém mnohem déle, než bude myčka reálně v domácnosti sloužit. Do té doby bude například při renovaci kuchyně určitě vyměněna za novější model.



Češi grilování milují. Často ale připravují maso špatně

Podle některých statistik se věnuje pravidelně rodinnému „obřadu“ grilování zhruba třetina české populace. Spojeno to je mimo jiné s faktem, že jsme se stali kvůli uzavřenosti minulého režimu národem chatařů a chalupářů. Odborníci ale upozorňují, že grilujeme špatně, hlavně v převládajících grilech na dřevěné uhlí.

Příprava masa na ohni, vůně kouře, společenský zážitek, posedávání na zahradách nebo verandách, to vše nás vábí ke grilování, které někteří provozují celkem pravidelně od jara až do podzimu. V posledních letech dokonce celoročně, kdy v chladnějších měsících používají grily elektrické. Pojďme se podívat na jednotlivá řešení blíže.

Grily na dřevěné uhlí

Největší nabídka v největším cenovém spektru se týká tradičního grilování pomocí dřevěného uhlí nebo briket. Grily tohoto typu pořídíte už za pár stovek a prodávají se od benzínových pump přes obchody s potravinami až po specializované prodejny. Nejlevnější sorta grilů vydrží často jen na jednu nebo dvě sezóny, přičemž jsou to grily otevřené bez poklopu.

Postupně stoupá zájem o kvalitní grily, hlavně ty s poklopem, kde se maso připravuje rovnoměrněji. Grily jsou to všestrannější a jdou použít jak k přímému grilování, tak nepřímému, kdy se uhlíky nahnou do stran a žár nepůsobí na maso přímo. V zaklopeném grilu teplo cirkuluje a jídlo se opéká podobně jako v horkovzdušné troubě ze všech stran. Ikonou v této kategorii grilů je značka Weber, jejíž stejnojmenný zakladatel gril s poklopem vymyslel. Velkým přínosem tohoto konceptu je také fakt, že při zaklopení nedochází

k vznícení odkapávajícího tuku. Gril s poklopem je jednoznačně vhodnější a lepší než gril otevřený, tudíž doporučujeme zúžit výběr na tyto modely, které dnes vyrábí kdekdo, nejen Weber.

Zahradní kuchyně

Zmiňovaný americký Weber patří v kategorii grilů na dřevěné uhlí mezi nejprogressivnější společnosti, protože uvedl na trh v průběhu posledních několika let nové modely, které už neslouží pouze ke grilování. Můžete k nim dokoupit příslušenství pro smažení, wok pánev apod. Tyto prvky se instalují do otvoru v grilovací mřížce – otvor zde není stabilně, standardně je tato část překryta odnímatelnou mřížkou, abyste mohli využít pro přípravu masa celou plochu grilu.

Proč Češi grilují špatně?

Největším hříchem, jehož se většina z nás dopouští při přípravě grilu, je jedním slovem spěch. Uhlí nebo brikety nenecháme pořádně rozžhavit, a když ano, začínáme grilovat ve chvíli, kdy rudě svítí. Chyba. Gril je připraven až tehdy, kdy je uhlí již pokryto bílou vrstvou popela, který výrazně omezuje vznícení odkapávajícího tuku a pohlcuje ho. Uhlím máme také tendenci šetřit, takže ho do grilu sypeme málo a po první várce masa přestává být výdej tepla dostatečný. Dodatečné dospívání není ideální, protože pak v grilu vzniká mix hořících a ještě nehořících uhlíků. A jelikož posléze spěcháme, aby druhá várka masa byla na stole rychle, nenecháme uhlí rozpálit. Do grilu pak foukáme – v tomto případě alespoň sejměte maso z grilovací mřížky, jinak na něm ulpí spousta odletujícího popela.

Svůj gril byste neměli zanedbávat a po vychladnutí byste ho měli po každém grilování vyčistit. Hlavně grilovací mřížku pomocí prodáváného příslušenství – kartáčů ve spojení s odpovídající chemií.

Plynové grily

Dříve celkem opomíjená kategorie, protože pořizovací cena plynových modelů startuje výrazně



V DOBĚ ZAHÁJENÍ GRILOVÁNÍ BY NEMĚLO UHLÍ RUDĚ ŽHNOUT

Na obrázku je grafika značky Weber, ukazující správně rozpálené uhlí potažené bílým popelem. Pokud vás nebaví klasický boj se zažehnutím grilu, poříd'te si speciální roztápěcí komín, kam se uhlí nasype. Komín se pak postaví do grilu. Jakmile jsou uhlíky rozžhavené, pouze je vysypete z komína ven.

výše, než u grilů na dřevěné uhlí. Údržba je však o poznání jednodušší stejně jako jejich příprava pro grilování. Dlouhé roky populární varianty s lávovým kamenem už ustoupily a nahradily je modely s plnou mřížkou nebo s takzvaným „flavorizérem“. V obou případech nescapává tuk na plamen. Jaký je tedy mezi nimi rozdíl? Gril s plnou mřížkou funguje tak, že je přímo rozpalována tato mřížka. V případě flavorizéru není mřížka plná – plamen rozpaluje ocelový profil umístěný pod ní. Na něj odkapává tuk a vzniká vůně podobná té, již známe z grilování na dřevěném uhlí. Výhodou této konstrukce, s níž opět přišla jako první značka Weber, je to, že ocel tuk nepohlcuje, na rozdíl od lávového kamene, kde se neustále přepaluje starý nasáklý tuk.

Elektrické grily

Donedávna opomíjená kategorie, vnímaná jako jistá z nouze ctnost, prožívá nyní svou renesanci. Spotřebitelé si totiž uvědomili, že elektrický gril je vhodným doplňkem do domácnosti a celoročním produktem. Lépe na něm připravíte steaky, grilovanou zeleninu, hamburgery nebo zapečené sendviče než na pánvi. Existují otevřené stolní grily, raclettové (víceúrovňové pro individuální přípravu více hosty přímo na stole) a grily kontaktní, které se zaklapávají, a jídlo je připravováno z obou stran najednou. Většinu kontaktních grilů můžete rozevřít do vodorovné polohy a grilovat na obou částech, čímž získáte

PLYNOVÝ GRIL S PROSTOREM PRO PŘÍPRAVU MASA A PŘÍLOH

Plynové grily se často prodávají v podlouhlém provedení, zasazené do jakéhosi stolu s přípravnými plochami, kde lze pokrát zeleninu nebo odložit nádoby s masem. Na obrázku gril Campingaz 4 SERIES WOODY LX prodáváný za 12 999 Kč.



BIG GREEN EGG

Mezi špičku na trhu patří americké grily Big Green Egg s tělem tvořeným silnostěnnou keramikou. Stojí za nimi jistý Ed Fisher z Atlanty, jenž začátkem 70. let navštívil Japonsko a zaujal ho hliněné nádoby pro přípravu rýže. Inspirovaly ho nakonec k návržení keramického grilu, ve kterém se udrží vlhkost uvolněná z masa a dalších surovin, a jídlo nebude vysušené.





VŠESTRANNÝ ELEKTRICKÝ GRIL
Mezi zajímavé elektrické kontaktní grily řadíme například nový MultiGrill značky De'Longhi s označením CGH 1030D. Elektronická kontrola teploty, její přesné nastavení pro každou z desek, integrovaný displej a aplikace pro mobilní telefon/tablet, která přesně poradí s přípravou masa a vhodným nastavením, jsou základními vlastnostmi. Gril je dodáván se 3 sady plotýnek: hladkými, žebrovanými a ve tvaru pro přípravu vaflí. Prodává se za 7 490 Kč.



ELEKTRICKÝ GRIL TEFAL S VŮNÍ OHNĚ
Elektrický gril s poklopem? Novinka zvaná Tefal Aromati-Q si bere to nejlepší z grilů na dřevěné uhlí a grilů elektrických, aby oba světy spojila. Nezabýváte se žádným podpalováním, přitom probíhá příprava masa stejně jako v běžném grilu s poklopem. Uvnitř grilu je ke všemu zásobník na dřevěné piliny, jež se pomalu spalují a jemně provoní maso vůní, jakou známe z opékání masa na ohni. Gril hleďte po označení BG916834. Zaplatíte za něj 7 999 Kč.

logicky větší plochu. Gril by měl mít regulaci teploty, protože bez ní hrozí přepalování masa na povrchu a jeho nedopečení uvnitř. Tímto neduhem trpí nejlevnější sorta elektrických grilů. Za praktickou funkci považujeme dále možnost vyjmutí grilovacích desek a jejich mytí v myčce (opět, u nejlevnějších grilů toto nečekejte, takže jejich čištění je poměrně problematické). Vybavenější modely mají dokonce desky výměnné s různými typy povrchu, abyste byli připraveni na jakékoliv suroviny. Na trhu pak existují dokonce elektrické grily s poklopem, jeden takový aktuálně uvádí značka Tefal (více informací u obrázku napravo), nebo „smart“ grily. Takové nabízí De'Longhi nebo také Tefal. U De'Longhi vám pomůže s přípravou masa aplikace v telefonu, u Tefalu gril pozná tloušťku masa, a podle toho barevně indikuje stupeň propečení.



GRILOVACÍ DESKY A JEJICH MYTÍ
Dobry elektrický gril má grilovací desky vyjimatelné a lze je mýt v myčce nádobí.

26587712

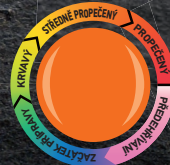
INZERCE

Tefal
OptiGrill®+ XL



GC722D34

Perfektní
VÝSLEDKY
GRILOVÁNÍ
— INOVACE —



MĚŘENÍ
Tloušťky

INDIKÁTOR
Propečení



Tři barevná provedení a parní čištění

Vestavná trouba Amica Integra TIY 110 TOAKX / KW / KB

Cenově dostupná, ale velmi dobře vybavená trouba řady Integra se vyznačuje sensorickým ovládáním, zapuštěnými knoflíky, přehledným displejem a 10 funkcemi včetně grilu a horkého vzduchu. Pečící prostor má velký objem 65l a najdete v něm dvojici teleskopických výsuvů. S touto troubou se nemusíte bát ani grilování kuřete na dodávaném otočném rožni. O čištění se postará systém Aqualytic, který veškerou masnotu rozpustí pomocí horké páry. Vy pak pouze celý prostor vytřete. Trouba v energetické třídě A je navíc dodávána ve třech barevných provedeních – bílém, černém a v nerez.

Doporučená cena: 10 990 Kč



Výkon, celokovové provedení a bohaté příslušenství

Kuchyňský robot Bosch OptiMUM MUM9B34S27

Opravdu žhavou novinkou uvedenou na trh nyní v dubnu je nový robot německé značky Bosch s příkonem 1400 W a schopností zpracovat až 3,5 kg třešňového těsta najednou. Masivní celokovový stroj používá inteligentní senzor, monitorující zátěž motoru a upravující výkon pro zachování plynulého chodu, 3D planetový systém míchání a velkou nerezovou mísu o objemu 5,5l. Dodáván je v setu s kovovou šlehačí metlou, hnětacím hákem, míchací metlou, mlýnkem na maso a mixérem. Příslušenství se snadno nasazuje díky barevnému označení.

Doporučená cena: 18 590 Kč



Prémiové chlazení, které prodlouží čerstvost potravin

Kombinovaná chladnička Samsung RB41J7899S4/EF

Nemáte prostor pro velkou americkou nebo čtyřdveřovou chladničku, ale nechcete se vzdát luxusního vzhledu a pokročilých funkcí? Pro vás je určena tato kombinovaná chladnička Samsung v nerezovém provedení s digitálním invertorovým kompresorem (10 let záruka), rovnoměrným rozvodem vzduchu pomocí technologie Multi Flow, oddělenými chladicími okruhy (prodloužení čerstvosti potravin v chladicí části) a konstrukcí SpaceMax, díky níž má vnitřní prostor až o 30% větší kapacitu. Konkrétně má spotřebič objem 328l (218/110). Pracuje v energetické třídě A+++ a vydává hluk pouze 38 dB(A).

Doporučená cena: 43 490 Kč

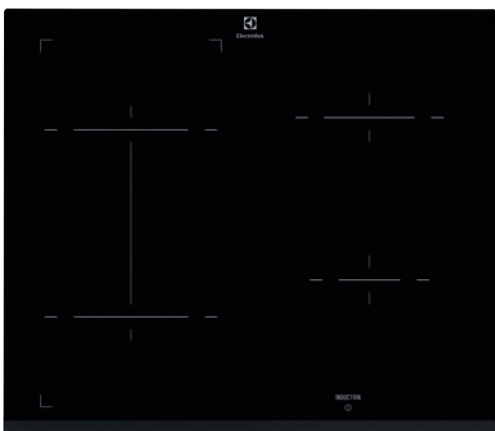


Unikátní mixér, který nahradí i kuchyňský robot

Tyčový mixér Braun MultiQuick9 MQ9087X

Prestížní cenou iF Design Award oceněný mixér značky Braun se chlubí inovativní technologií ACTIVEBlade. Při stlačení tyčového mixéru směrem dolů se posunou nože blíže dnu nádoby. Novinkou je také POWERBell PLUS s přidáním čepelí ve středu nožů, výkonný 1000W motor, možnost plynulé regulace chodu a systém proti rozstříkání surovin. Díky kombinaci patentovaných technologií je dosaženo ještě dokonalejšího a účinnějšího zpracování všech surovin – i těch nejtvrdějších, jakými jsou například ořechy či mražené ovoce. Představovanou vlnkovou loď dodává Braun s bohatým balíčkem příslušenství. Dokáže proto zastoupit kuchyňský robot. Balení obsahuje vedle nerezové mixovací nohy ještě 1,5l food processor s vyměnitelnými disky, šlehačí metlu, nástavec na bramborové pyré, 350ml sekáček a 600ml mixovací nádobu.

Doporučená cena: 4 990 Kč



Maximální flexibilita při vaření

Flexi indukční varná deska Electrolux Infinite EHI6740FOZ

V článku o varných deskách jsme psali o takzvaných indukčních modelech typu „flexi“. Doporučujeme například tento model značky Electrolux s flexibilními zónami na pravé i levé straně desky. Spojíte je jednoduše do dvou velkých obdélníkových varných ploch, na které umístíte pekáč nebo grilovací desku, kterou výrobce prodává. Elegantně s ní nahradíte klasický elektrický gril. Deska s šířkou 60 cm má maximální příkon 7,4 kW.

Doporučená cena: 18 812 Kč



6 automatických programů a vysokorychlostní mixování

Stolní mixér Tefal BL936

Nástup vysokorychlostních stolních mixérů s elektronicky řízenými programy pokračuje. Jedním ze zajímavých modelů je zástupce značky Tefal, který dosahuje rychlosti až 30 000 otáček za minutu a používá kombinaci šesti nožů Tripl'Ax Pro. Díky tomuto výkonu a šesti automatickým programům, které ve svém průběhu mění otáčky a rychlost mixování, s ním během několika vteřin zpracujete jakékoliv suroviny. Dodáván je s velkou 2l nádobou, v níž můžete mixovat horké polévky, led i ořechy. Pro větší komfort najdete v základně mixéru digitální displej.

Doporučená cena: 7 999 Kč



Čistý design a chytrá automatika

Mikrovládná trouba s grilem Hoover HMG 25 TB

Aktuální novinkou na českém trhu je tato mikrovlnná trouba s vnitřním objemem 25l a otočným talířem s průměrem 27 cm. Velmi snadno se udržuje i díky čistému designu s dotykovým ovládáním, které jednoduše otrete. Trouba nabízí pestrou paletu automatických programů pro nejběžnější jídla, 6 úrovní mikrovlnného ohřevu (max. 900 W) a gril s příkonem 1000 W. Mikrovlny a gril lze pochopitelně kombinovat, což se hodí například při přípravě mražené pizzy. Nechybí dětská pojistka a úsporné LED osvětlení vnitřního prostoru.

Doporučená cena: 3 990 Kč



Plná výbava a mnoho funkcí

Tyčový mixér Electrolux Creative Collection ESTM6500

Z kategorie malých kuchyňských pomocníků nás zaujal tento cenově dostupnější set tyčového mixéru s příslušenstvím, které výrazně rozšiřuje jeho funkce. Kromě základní mixovací nohy k němu získáte ještě pasírovací nástavec na brambory, šlehací metlu, mixovací nádobu a mini sekáček. Mixér má příkon 700 W a je dodáván v kombinaci lékořicové a stříbrné barvy. Přívodní kabel má délku 1,8 m.

Doporučená cena: 1 399 Kč



265841/13

INZERCE



BOSCH

Stvořeno pro život

Nejlepší mixéry od značky Bosch

S mixéry SilentMixx a Mixx2Go zvládnete smoothie, drcení ledu i sekání přísad všeho druhu.



ANKETA: Jaká lehká jarní jídla preferujete? Jaké suroviny budou podle vás letos v kurzu? A jak s jejich přípravou pomohou spotřebiče vaší společnosti?



Marta Hudcová
marketingová manažerka CZ/SK
Amica Commerce

Mám ráda zdravý životní styl, pravidelně cvičím a vyrážím do přírody. Zbožňuji procházky lesem, ze kterých si občas přinesu něco zdravého, co mohu dále zpracovat. Moje oblíbená jídla na jaře jsou tedy pokrmy z čerstvé zeleniny a bylinek. Konkrétně třeba z medvědího česneku, z něhož dělám polévku nebo který přidávám k masu a do salátů.

Stále větší popularitu si získávají superpotraviny z různých koutů světa. Exotické ovoce je příjemné zpestření, které ve své kuchyni čas od času ráda uvítám. Především však preferuji kvalitní a prověřené suroviny, jako je maso od řezníka a zelenina od farmáře. Budoucnost vidím v lokálních potravinách a divoce rostoucích rostlinách. Jsou plné vitamínů, vždy čerstvé a zcela zadarmo.

Jak už jsem se zmínila, tak v mé kuchyni hraje významnou roli maso a zelenina. Největším pomocníkem v jejich kvalitní přípravě je mi určitě trouba TNZ 210TD B z řady Amica .IN. Díky širokému rozsahu teplot vaření umožňuje takzvaný slow cooking, kdy se vše úžasně propeče a zároveň si zachová chuť a vitaminy. Jídlo je pak zdravé i chutné, což vidím hlavně na mé rodině, která takto připravené pokrmy doslova miluje.



Radka Petrášková
Head of Marketing CZ/SK
BSH domácí spotřebiče

Preferuji lehká a zdravá jídla v průběhu celého roku. Když se řekne zdravé a lehké jídlo, mám ho spojené s vařením v páře. Tento způsob přípravy jídla patří totiž k tomu nešetrnějšímu. Přípravou jídla v páře je jídlo zdravější, lépe chutná a zachovává si aroma a vitaminy. Mým jednoznačným favoritem je proto parní trouba Siemens, ve které mohu zároveň připravit více jídel najednou, aniž by se mísily jejich vůně. V rámci celoročního jídelníčku upřednostňuji jednoznačně zeleninu a ryby. Poslední dobou mne také zasáhla vlna zelených

smoothie, díky kterým si mohu dopřát vitaminy i v každodenním shonu. Jejich příprava s mixérem Bosch Vitastyle Mixx2Go je navíc rychlá a velmi praktická. Tyto spotřebiče, stejně jako celou řadu dalších spotřebičů Bosch, Siemens a Gaggenau si můžete prohlédnout v našem pražském Brand Experience Center.



Pavel Voska
manažer vestavných spotřebičů
AEG a Electrolux

Na jaře se vždy dostávají do popředí různé druhy salátů a lehkých polévek. Obecně se tato jídla připravují z ingrediencí, které jsou pro jaro typické – špenát, chřest, řeřicha či rebarbora. Já mám rád i jídla ze středomořské kuchyně, zejména mořské plody. Ty totiž takováto lokální sezónní jídla osvěží a dodají jim novou chuť.

V kurzu určitě budou lokální a farmářské suroviny, důraz bude čím dál tím víc kladen hlavně na kvalitu všech ingrediencí. Důležitými se stávají také právě už výše zmíněné sezónní suroviny, u kterých máme jistotu, že jsou čerstvé a šťavnaté. Také dochucovadla postupně mizejí a nahrazují je různé druhy bylinek.

Právě pro lehkou a zdravou přípravu pokrmů je ideální například multifunkční parní trouba Electrolux, ve které se dají připravit nejrůznější jídla od zeleniny přes maso a ryby až po dezert. Jedná se o nešetrnější tepelnou úpravu potravin – oproti vaření ve vodě si potraviny zachovávají až o polovinu více nutričních hodnot, vitamínů a minerálních látek. Každé jídlo má své aroma, které se díky šetrnosti přípravy v páře nevytratí. Inspirovat se můžete třeba naší kuchařkou, která je ke stažení zdarma na www.pecemepare.cz.



Dana Vitoušová
HA Product Marketing
Samsung Electronics Czech & Slovak

Na jaře se snažím doplnit po zimě potřebné vitaminy a energii pomocí nejrůznějšího ovoce

a zeleniny. K tomu mi bohatě slouží nejrůznější druhy ovocných salátů k snídani a zeleninových k večeři. V letošním roce budou nadále v kurzu čerstvost a zdravé suroviny. Vyšší popularitu si rok od roku získává také asijská kuchyně.

Abychom si mohli dopřát trochu té „Asie“ i zde u nás, pomůže nám v tom chladnička s pravou bezmrazovou technologií No Frost. Všechny naše chladničky jsou vybavené touto technologií. Kromě toho, že nemusíte chladničku složitě odmrazovat, potlačuje technologie No Frost bakteriologické procesy, tudíž vám potraviny v chladničce vydrží o poznání déle. A trešnička na dortu, No Frost snižuje plýtvání energií při odmrazování a šetří tím náklady na elektřinu. Jako příklad uvedu model RB417899S4/EF v elegantním provedení z broušené oceli, jenž je vybaven technologií SpaceMax. Vnitřní stěny jsou ztenčené, což znamená, že má spotřebič až o 30 % větší vnitřní kapacitu oproti běžným chladničkám.

Samotnou přípravu pokrmů nám pak usnadní chytrá multifunkční trouba HotBlast MC32K7055CT/EO. Zaručuje až o 50 % rychleji uvařené jídlo, které je uvnitř šťavnaté a na povrchu křupavé.



Dušan Holec
produkt manažer Central Europe
Groupe SEB

Pro jarní „detox“ preferuji zeleninovo-ovocné šťávy a smoothie, třeba jednoduchou kombinaci pomeranč a mrkev nebo ananasovo-mangové smoothie s kokosovým mlékem. Podle mě bude pokračovat trend preference lokálních surovin a zdravého stravování. Naše značka Tefal se dlouhodobě věnuje výzkumu a vývoji vlastních produktů, a tak podle sloganu „Chytré věci nenahradíš“ přinášíme pro spotřebitele kvalitní spotřebiče, které usnadňují jejich život. Kupříkladu kompletně vybavený kuchyňský robot Tefal Masterchef s kvalitním příslušenstvím a unikátní šlehačí metlou pomůže s přípravou jídel a pečněním. Víceúrovňová šlehačí metla dosáhne efektivnějšího a rychlejšího našlehaní a k tomu je ještě tichá. A nový vysokorychlostní mixér Tefal BL936 s 6 automatickými programy přípravy snadno a rychle rozmixuje kokoliv, a tím dosáhnete nejjemnější konzistence nápojů, smoothie a polévek s maximálním množstvím vlákniny. Hravě zvládne drčení ledu, ořechů a přípravu zdravého ovocného sorbetu. V kategorii vaření jsou to zase naše zdravé elektrické grily s automatickými programy a jedinečným měřením tloušťky masa pro zaručené výsledky i bez předešlých zkušeností. A hlavně jednoduše bez stálého kontrolování jídla.



Alena Počarovská
marketingová manažerka
Candy Hoover ČR

Zejména na jaře jsou v kurzu lehká rychlá zeleninová jídla, lidé se více soustředí na zdravé stravování a zdravý životní styl, a také na výběr kvalitních lokálních surovin. Ke zdravým pokrmům se určitě řadí kvalitní maso a ryby, a právě s jeho přípravou pomůže sonda na maso v nových troubách Hoover, která kontroluje teplotu přímo uvnitř připravovaného masa či ryby. Vy jen nastavíte stupeň propečení a o nic dalšího se nestaráte. Nemůže se tedy například stát, že byste příliš propekli rostbíf. Sonda je přímo připojena k troubě a odesílá do ní informace o teplotě v pokrmu. Používají ji například i profesionální kuchaři pro pečení při nízkých teplotách. Další šikovnou funkci může být speciální program pro zdravé vaření v troubách Candy i Hoover nazvaný Cook

269764/11

Light, který umožňuje pečení s menším množstvím tuku díky speciálnímu proudění vzduchu, které udržuje vlhkost pokrmu, uchovává jeho nutriční hodnoty a zajišťuje rychlý a rovnoměrný proces přípravy. Program je vhodný zejména pro přípravu masa a zeleniny. Osobně mám nejradši italskou kuchyni, a to celoročně. V nabídce Candy máme i řadu mikrovlnek, ke kterým lze zdarma stáhnout chytrou aplikaci CookIn App, ve které naleznete celou řadu receptů a tipů pro přípravu různých surovin. Vzhledem k italskému původu značky nechybí velké množství receptů na těstoviny, lasagne, mořské plody i italské dezerty.



Dana Jirsíková
Brand Manager De'Longhi
De'Longhi Praga

Myslím, že s ohledem na trendy u jarních jídel se toho příliš měnit nebude, alespoň u mě určitě

ne. Stále to bude zelenina a maso na různé způsoby. Nejrychlejší a nejsnadnější volbou je pro mě zeleninový salát s různými záložkami a rozdílnými ingrediencemi. Nicméně dokud není takové teplo, určitě preferuji i teplá jídla – kombinaci právě zmíněné zeleniny a masa. Zde přicházej na řadu i výrobky naší značky De'Longhi, kdy jedním z velkých pomocníků je multifunkční hrnec Multifry, který nahradí hrnec, pánev i troubu a díky vyjímatelné míchací lopatce i vařečku. Připravíte tak hravě, rychle, a pokud zvolíte správné suroviny, tak i zdravě oblíbená jarní jídla, ať už to je zeleninové ratatouille, zapékané papriky, žampiony, cukety a cokoliv dalšího. Multifry také upeče maso, ryby nebo připraví lahodné kari. Druhým výborným pomocníkem pak může být nový kontaktní MultiGrill od De'Longhi, se kterým máte díky třem pozicím grilování (kontaktní, otevřená a pozice trouba) téměř neomezené možnosti přípravy pokrmů. Integrovaná topná tělesa v každé grilovací desce mohou mít nastavenou rozdílnou teplotu pro každou desku zvlášť (např. když grilujeme maso a zeleninu najednou) a hlavně zaručí rovnoměrné propečení pokrmu. K tomuto grilu jsme vyvinuli také aplikaci pro tablety nebo mobilní telefony, která vás provede správnou přípravou různých druhů mas a jiných surovin. Nejvybavenější model dodáváme se třemi výměnnými grilovacími deskami – žebrovanými, hladkými a speciálními pro vaflové těsto.

267793/13

INZERCE

Vestavné spotřebiče Amica

Když se design snoubí s funkčností

Domácí spotřebiče dnes víc než kdy dříve akcentují svůj estetický rozměr, ale nadále od nich uživatelé očekávají především funkčnost, která nebude designem ovlivněna, ba naopak. Evropská značka Amica přesně taková řešení pro domácnosti nabízí, navíc s těmi nejmodernějšími funkcemi.

Před pár lety nastartovaná nová strategie společnosti Amica na evropském trhu přináší firmě růst napříč kontinentem včetně Česka. Postupné rozšiřování a kompletace produktového portfolia pokračují. Amica tak má v nabídce už několik řad vestavných spotřebičů včetně vlnkové lodi – řady .IN, spadající do prémiového segmentu nejen díky mimořádnému dílenskému zpracování, ale také smart funkcím. O řadě .IN jste si možná mohli přečíst v magazínu SELL několikrát, a tak vám tentokrát představíme jiné vestavné novinky a zajímavá řešení.

Dostupná kompaktní indukce pro všechny

Amica DDI 3201 B

Do menších bytů a kuchyní, kde hraje každý centimetr roli, je ideální volbou tato dvouzónová indukční deska s možností jednoduchého zapojení do běžné zásuvky s napětím 230 V. Používá jednoduché dotykové ovládání a široká je pouhých 30 cm.

3zónová indukce s jednou extra velkou plotýnkou

Amica DI 6311 SB

Tato netypická deska obsahuje pouze 3 varné zóny a vznikla na základě obecně známého faktu, že uživatelé většinou nepoužívají více než 3 zóny najednou. Díky tomu se na desku standardní 57,6 cm vešla jedna extra velká duální varná plocha. Dotykové ovládání spolu s nastavením teploty pomocí „slideru“ jen zvyšuje atraktivitu tohoto modelu.

Indukční deska do běžné zásuvky

Amica DPP 6509 S

Klasický 4zónová indukční deska zaujme jistě každého, kdo chce renovovat kuchyni ve starším bytě bez 3fázového napájení. Desku lze jednoduše připojit ke klasické zásuvce s napětím 230 V.



Flexibilní indukce s barevným displejem a pokročilými funkcemi

Amica DI 6421 FSBB

Náročnějším uživatelům doporučujeme tuto indukční desku s chytrou technologií detekce hrnce a automatickým zapnutím příslušné varné zóny. Vy už jen nastavíte požadovaný výkon. Nechybí 3 teplotní programy, které přijdou vhod pro různé kulinářské finisy – 42 °C pro rozehrátí čokolády nebo másla, 70 °C pro ohřátí polévky či omáčky a konečně 94 °C pro vaření rýže a těstovin. Deska je flexibilního typu s funkcí Bridge, díky níž lze propojit dvě varné zóny v jednu velkou. V tomto případě jak zóny na pravé, tak na levé straně desky. Ovládání probíhá pomocí dotykového LCD displeje.

Pečení pro náročné v troubě s nadstandardní výbavou

Amica TIF 212 TOAX

Kdo nemá rád kompromisy, měl by se seznámit s tímto modelem multifunkční trouby v energetické třídě A+. Kromě plně dotykového barevného displeje u ní najde i teleskopické výsuvy, otočný rozeň, čistící funkci Aqualytic a dvojité halogenové osvětlení I-Light Space pro lepší kontrolu připravovaných pokrmů. Trouba má navíc dvířka I-Cool Front, která zůstávají chladná a neohroží, že by se o ně někdo mohl spálit.

Pro bližší informace o jednotlivých produktech, jejich kompletní produktové specifikace a objednávky kontaktujte české zastoupení společnosti Amica.

CHEF XL TITANIUM

Power to Inspire



INSPIRUJÍCÍ VÝKON



Kenwood se představí na letošním ročníku Prague Food Festivalu spolu se slavným italským kuchařem **Morenem Cedronim**, držitelem 2 michelinských hvězd.



DOPORUČUJE ČASOPIS APETIT

www.kenwoodworld.cz



KENWOOD