



## Varování

Neférové zdanění zničí ekonomiku i demokracii, říká prezident evropského svazu obchodních komor Eurochambers Christoph Leitel.

**ROZHOVOR**  
str. 10–11



**CZK/EUR** • 25,935 / -0,050 Kč   **CZK/USD** • 22,857 / -0,204 Kč   **PX** • 1089,08 / +0,29 %   **BITCOIN** • 6333,85 \$ / -0,24 %   **ZLATO** • 1210,30 \$ / -1,22 %

## KOMENTÁŘ: POVOLEBNÍ KVAS SI ŽÁDÁ OBĚTI / str. 12

### Krátce

#### Stát hodlá zvýšit limit pro trestný čin

Ministr spravedlnosti Jan Kněžínek (za ANO) navrhuje zdvojnásobení finančního limitu pro trestný čin na deset tisíc korun. Proti jsou obce, obchodníci i koaliční vládní ČSSD. **str. 3**

#### Výrobce minerálek založil investiční fond

Stáčírna minerálních vod Bohemia Healing Marienbad Waters si otevřela prostor pro budoucí expanzi, na niž si nebude muset půjčovat peníze od bank. **str. 5**

#### Ford sází na půjčování elektrických koloběžek

Americká automobilka Ford oznámila, že koupí koloběžkový start-up Spin ze San Franciska. Hodnota akvizice by měla být kolem 100 milionů dolarů. **str. 7**

#### Smer přišel o velká města

Komunální volby na Slovensku ukázaly, že se nejsilnější vládní strana Smer potýká se ztrátou popularity zejména u městských voličů. **str. 8**

přečtěte si:

**SPECIÁL**  
Příprava jídla  
a vaření

LISTOPAD 2018 | ČÍSLO 2 CENA 79,- Kč

# E15 PREMIUM

# OSOBNOSTI

## O BYZNYSU

# ESTER

## A MILIARDÁŘI KRSEK, PASSER, STRNAD A DALŠÍ

**V PRODEJI  
OD 12. LISTOPADU**



# NOVÝ SPECIÁL



PRÁVĚ  
V PRODEJI

KUPOJTE  
I PŘES SMS!

**NA ČÍSLO 902 11 POŠLETE SMS VE TVARU:**  
**RX100 MEZERA JMÉNO MEZERA PŘÍJMENÍ MEZERA ULICE ČP**  
**MEZERA MĚSTO MEZERA PSČ**

**Příklad: RX100 Jan Novak Prubezna 233 Olomouc 77900**

Cena každé přijaté SMS je 89 Kč vč. DPH (zahrnuje poštovné i balné).

Provozuje CZECH NEWS CENTER, a. s., infolinka 296 363 199 ve všední dny  
8-16 hod., mobil@cncenter.cz, www.platmobilem.cz.



## Varování

Neférové zdanění zničí ekonomiku i demokracii, říká prezident evropského svazu obchodních komor Eurochambers Christoph Leitel.

**ROZHOVOR**  
str. 10–11



**CZK/EUR** • 25,935 / -0,050 Kč   **CZK/USD** • 22,857 / -0,204 Kč   **PX** • 1089,08 / +0,29 %   **BITCOIN** • 6333,85 \$ / -0,24 %   **ZLATO** • 1210,30 \$ / -1,22 %

## KOMENTÁŘ: POVOLEBNÍ KVAS SI ŽÁDÁ OBĚTI / str. 12

### Krátce

#### Stát hodlá zvýšit limit pro trestný čin

Ministr spravedlnosti Jan Kněžínek (za ANO) navrhuje zdvojnásobení finančního limitu pro trestný čin na deset tisíc korun. Proti jsou obce, obchodníci i koaliční vládní ČSSD. **str. 3**

#### Výrobce minerálek založil investiční fond

Stáčírna minerálních vod Bohemia Healing Marienbad Waters si otevřela prostor pro budoucí expanzi, na niž si nebude muset půjčovat peníze od bank. **str. 5**

#### Ford sází na půjčování elektrických koloběžek

Americká automobilka Ford oznámila, že koupí koloběžkový start-up Spin ze San Franciska. Hodnota akvizice by měla být kolem 100 milionů dolarů. **str. 7**

#### Smer přišel o velká města

Komunální volby na Slovensku ukázaly, že se nejsilnější vládní strana Smer potýká se ztrátou popularity zejména u městských voličů. **str. 8**

přečtěte si:

**SPECIÁL**  
Příprava jídla  
a vaření

# Soukromá dálniční premiéra



**Výstavba** části dálnice **D4** spojující Středočeský a Jihočeský kraj může brzy začít. Získala totiž kladný posudek o vlivu na životní prostředí EIA od ministerstva životního prostředí. Má to být **první** kus dálnice, který stát postaví za **soukromé peníze**.

**BYZNYS / str. 4**

Koloběžky



9 771803 454307 1 8724

Zápisník  
Jany Havligerové



## Za Česko krásnější

**Nová pražská vláda se zaměří na stavbu silničních okruhů a nových tramvajových linek, mimo jiné na Václavském náměstí nebo nových tratí z Barrandova do Slivence nebo z Modřan do Libuše. Začne se stavět metro D a nový most mezi Prahou 4 a 5, budou se opravovat byty a sázet stromy. Všechno bude. Ještěže ty politiky máme.**

**Hnutí Praha sobě ale přece jenom pro jistotu připomínáme, že Hana Třeštíková, budoucí nová radní pro kulturu, v ostré fázi předvolební kampaně slibovala, že Praha zavede úřednický post „nočního starosty“. Tedy funkci ponocného. Ujmout by se jí na střídačku mohli Jiří Pospíšil a Jan Čížinský, neboť je nebude zatěžovat práce v radě hlavního města. Halapartny zajistí Muzeum hlavního města Prahy, mobilitu strážců nočního klidu pak trvalý pronájem e-koloběžek.**

**Poslanci hnutí Starostů a nezávislých jsou rozhodnutí předložit sněmovně návrh zákona o přemístění celkem třiaadvaceti státních institucí z Prahy do krajských měst. Podle nich by tak vzniklo pět tisíc nových pracovních míst. Díky tomu, že by se v jednotlivých krajích zvýšila rozmanitost nabídky práce, podařilo by se v regionech udržet obyvatele a také snižovat ekonomické či kulturní rozdíly. Elektronizace zkosnatělé státní správy se nedaří, tak ji rozhýbeme hrou. Škatulata, hejbejte se!**

## Protagonisté dne



**Jan KNĚŽÍNEK**

MINISTR SPRÁVEDLNOSTI ČR

Hodlá zvýšit po šestnácti letech finanční hranici pro trestný čin krádeže z pěti na deset tisíc korun. Obchodníkům a obcím se to ale příliš nelíbí. **str. 3**



**Ondřej CHRT**

ŠÉF INVESTIČNÍHO FONDU BHMW

Producent minerálních vod Bohemia Healing Marienbad Waters založil vlastní investiční fond. Na budoucí expanzi si tak nebude muset půjčovat od bank. **str. 5**



**Robert FICO**

PŘEDSEDA STRANY SMER – SD

Komunální volby na Slovensku ukázaly, že se nejsilnější vládní strana Smer potýká se ztrátou popularity zejména u městských voličů. **str. 8**

## Priority programového prohlášení nové pražské rady (výběr)



### Změny v městských firmách

Městské firmy nesmějí být „odkladištěm vyhořelých politiků“ a v jejich orgánech by měli zasednout odborníci. Koalice plánuje zrušit milionové tantiémy pro členy dozorčích rad.

### Výstavba mostů

Nové vedení Prahy chce postavit Dvorecký most, lávku přes Štvanici a lávku do Troje. Hodlá vypracovat projekt Rohanského mostu z Karlína do Holešovic.

### Revitalizace brownfieldů

V Bubnech, na Žižkově nebo na Smíchově by měly vyrůst nové čtvrtě s bytovými domy. Město však čekají dlouhá vyjednávání s dotyčnými městskými částmi.

### Železnice na letiště

Rada chce jmenovat speciálního koordinátora pro „maximální urychlení výstavby železnice na letiště a do Kladna“. Projekt ale provází řada nejasností, co se týče trasy i provedení.

### Koncertní síň na Vltavské

U Vltavy by měla vyrůst nová luxusní koncertní síň. Koalice chce pokročit v přípravných pracích a vyhlásit architektonickou soutěž. Budova bude zřejmě stát řádově miliardy.

### Ručení za hypotéky

Prostřednictvím fondu by město mělo ručit za hypotéky lidem, kteří jsou pro Prahu nepostradatelní, jako jsou učitelé, hasiči, řidiči MHD a další. Na tomto bodu se koaliční partneři zatím neshodli.

Pramen Programové prohlášení Pirátů, Praha sobě a Spojených sil pro Prahu.

# Opozice tepe pražskou koalici za program

■ Měsíc po volbách podepíší Piráti, Praha sobě a Spojené síly pro Prahu koaliční smlouvu a programové prohlášení rady. Opozice program kritizuje, že je příliš nekonkrétní.

Nguyen Thuong Ly

Praha získá tento týden nové vedení magistrátu. Po dnešním podpisu koaliční smlouvy záměří budoucí primátor Zdeněk Hřib (Piráti) s programovým prohlášením ve čtvrtek poprvé před zastupitele, kde však ze strany ODS a ANO může očekávat velkou kritiku.

Budoucí opozici se nelíbí, že je program příliš vágní. „Základní věci tam jsou, nám ale chybí konkrétnost. Prioritou pro nás je doprava a rozvoj výstavby. To máme společné, ale je třeba si říct, jak je naplníme. To tam chybí,“ míní předseda pražské organizace občanských demokratů Tomáš Portlák.

Budoucí koalice se chce věnovat hned několika dopravním stavbám najednou. Podle programu chce začít dostavbu Pražského i městského okruhu, postavit metro D, železnici na letiště, Dvoreckého most a několika lávek.

„Chceme začít přípravy na všech stavbách. Prioritou je ale metro D,“ uvedl Jan Čížinský

„Chceme začít přípravy na všech stavbách. Prioritou je ale metro D,“ uvedl Jan Čížinský (Praha sobě).

(Praha sobě), jehož uskupení bude mít dopravu na starost.

Podle Čížinského je koalice připravená na to, že slavnostní stříhání pásek bude až na příštích radách. „Nová koalice si neví s pražskou dopravou rady a nedokáže ji v tomto volebním období rozhybat,“ tvrdí zastupitelka

Alexandra Udženija (ODS). Druhou prioritou koalice je rozvoj bydlení a výstavba nových bytů. Kritika se dotýká především návrhu na zřízení fondu, kterým by město v pilotním projektu ručilo vybraným profesím za hypotéky. „To ale nejde takto dělat. Praha nesmí začít další bláznivé experimenty,“ oponuje Petr Stuchlík (ANO), kterému se také nelíbí, že je gesce bydlení rozdělena mezi dva radní. Adam Zábranský (Piráti) by měl mít totiž na starost správu bytového fondu a Hana Marvanová (Spojené síly pro Prahu) by se zase měla věnovat podpoře bydlení. „Bude to brzdit samotnou výstavbu,“ míní Stuchlík.

Zásadní je podle budoucí opozice fakt, že Čížinský a lídr Spojených sil pro Prahu Jiří Pospíšil nezasednou v radě. „Když je někdo lídrem kandidátky a má za sebou nějaké hlasy, má povinnost být v čele města,“ řekl exprimátor Bohuslav Svoboda (ODS) s tím, že za těchto okolností nemůže jeho partaj koalici podpořit. Budoucí rada má nicméně většinu 39 hlasů v 65členném zastupitelstvu.

# Stát hodlá zvýšit limit pro trestný čin

■ Ministr spravedlnosti Jan Kněžínek (za ANO) navrhuje zdvojnásobení finančního limitu pro trestný čin na deset tisíc korun. Ušetřilo by to podle něj peníze státu. Proti jsou však obce, kterým by přibyla práce, obchodníci i koaliční vládní ČSSD.

Pavel Otto

Odlehčit soudům a věznicím má záměr ministra spravedlnosti Jana Kněžíneka (za ANO) zvýšit hranici škody, kdy krádež už není přestupkem, ale trestným činem. Dosavadní limit pět tisíc korun, který platí od roku 2002, by Kněžínek zdvojnásobil i kvůli inflaci a růstu minimální mzdy. Ta byla začátkem minulé dekády 5700 korun, nyní je 12 200 korun. Vládní ČSSD a samosprávy jsou však proti.

„Má to velkou podporu v právnické obci, u advokátů, státních zástupců a soudů. Na druhou stranu

z toho nebudou mít radost obce, protože věci, které jsou dnes trestným činem, budou spadat do přestupkového řízení,“ připustil šéf rezortu spravedlnosti s tím, že řešení přestupků je levnější než soudy, takže by stát ušetřil.

Novelu zákona hodlá Kněžínek předložit vládě příští rok. Už nyní však naráží na ČSSD. „Chápu, že by to ulehčilo orgánům činným v trestním řízení, ale těm, co nekradou, by to moc nepomohlo,“ řekl deníku E15 předseda poslanců sociální demokracie Jan Chvojka.

Podle něj je pět tisíc korun pro spoustu lidí stále dost peněz. „Není pro ně přijatelné, aby ten, kdo odcizí zboží v obchodě přesahující tuto sumu, nebyl trestně odpovědný,“ dodal.

Úprava zákona by navíc zkomplikovala práci přestupkovým orgánům, které nemají takové pravomoci, a tedy možnosti obstarat si důkazy jako republiková policie. A obchodníci

by přicházeli o více zboží než dosud. „Hranice je problematická už teď, kdy pachatelé kradou těsně pod ní. Zvýšením na deset tisíc korun bychom jim jen vyšli vstříc,“ argumentuje šéf poslaneckého klubu oranžových.

Proti návrhu Kněžíneka jsou právě obce, které by musely přijmout další kvalifikované pracovníky včetně právníků, aby mohly zahajovat přestupková řízení. Například pražské městské části řeší v současnosti několik tisíc přestupků ročně.

Naopak ODS se záměr líbí. „Jsem rozhodně pro navýšení hranice škod ve všech kategoriích po téměř dvou desetiletích fungování těch stávajících,“ uvedl šéf sněmovního ústavně-právního výboru Marek Benda.

Kromě toho by Kněžínek chtěl zdvojnásobit i další škody definované trestním zákoníkem. Například malá škoda je nyní dvacet pět tisíc korun, větší padesát tisíc a značná půl milionu.

Dosavadní limit  
**5000**  
korun by Kněžínek zdvojnásobil i kvůli inflaci a růstu minimální mzdy.

## Krátce

### Senátoři ČSSD jsou proti služebnímu zákonu



Foto: ČTK

Většina senátorů vládní ČSSD bude mít podle končícího předsedy horní komory Milana Štěcha problém podpořit změnu služebního zákona, jak ji připravilo hnutí ANO premiéra Andreje Babiše a přijala sněmovna. Senátoři by šli proti tomu, co sami prosadili, míní Štěch.

### Doktoři požadují růst platů o deset procent

Česká lékařská komora trvá na tom, aby všem zdravotníkům od ledna 2019 vzrost-

ly platy o deset procent. Odmítá, aby se zkušeným lékařům zvedly platy pouze o dvě procenta. Vyplývá to z usnesení, které schválili delegáti sjezdu komory v pražských Vysočanech. **NÁZORY str. 12**

### Mýtné v říjnu vyneslo státu přes miliardu

Stát během října vybral na mýtu 1,03 miliardy korun. Meziročně to znamená nárůst o 0,82 procenta více. Výběr tak poprvé v jednom měsíci překročil miliardovou hranici. Vyplývá to z informací správce mýtného systému, společnosti Kapsch. Letos se na mýtném vybralo zatím 9,1 miliardy korun, meziročně o 4,7 procenta více. Říjen se tak stal rekordním měsícem v dosavadní téměř dvanáctileté historii mýtného systému v Česku. /čtk/

296538/21

INZERCE



PŘIPRAVENO  
K VÝSTAVBĚ

Postavte si  
**dům v Praze**

**Parcely Slavík Kbely**  
Praha 9 - Mezi ulicemi Zamašská a Semilská

**EKOSPOL**® 233 372 021 | www.ekospol.cz

## DEN VETERÁNŮ



Foto: ČTK

**ZÁSLUŽNÝ KŘÍŽ III. STUPNĚ** převzal v neděli u příležitosti Dne válečných veteránů a výročí konce první světové války praporečkář Vladimír Šup. Ministr obrany Lubomír Metnar u příležitosti Dne válečných veteránů a výročí konce první světové války vyznamenal celkem 22 lidí nejvyššími vyznamenáními svého rezortu. Byli mezi nimi lidé bojující ve druhé světové válce i vojáci zranění v novodobých zahraničních misích české armády.

# Dostavba dálnice Příbram–Písek dostala razítko

■ Jeden z posledních úseků spojující Středočeský a Jihočeský kraj, které je nutné postavit či zrekonstruovat, měří 32 kilometrů. Má to být premiéra soukromých peněz na českých dálnicích.

Jiří Liebreich, Hana Filipová

V tuzemských dálničních plánech je snad zase o něco jasněji. Nově byl splněn důležitý krok k tomu, aby se směrem na jih a dál do Rakouska dalo jet alespoň trochu důstojně. Plánovaná dostavba dálnice D4 mezi Příbramí a Pískem získala od ministerstva životního prostředí kladný posudek EIA.

Kdy se začne opravdu stavět, zatím není úplně jasné, podle posledních informací z ministerstva dopravy za dva roky. „Pro dobu mezi EIA a zahájením stavby bude rozhodující

doba do finanční uzávěrky. Pokud se současná konjunktura nezbortí, banky by mohly rozhodnout do dvou let,“ odhaduje Emanuel Šíp, předseda dopravní sekce Hospodářské komory.

Tendr za téměř 25 miliard korun na výstavbu dálnice byl přitom vypsán už v půlce května. A stát stále věří, že úsek postaví za soukromé peníze. O dostavbu projevil zájem sedm konsorcií, ministerstvo dopravy seznam chtělo zúžit na čtyři, která mají o zakázku dál soutěžit.

„Po deseti promarněných letech se můžeme naučit. Budeme to potřebovat i pro vysokorychlostní tratě,“ říká Šíp s tím, že se úředníci ministerstva musejí naučit celý proces přípravy a řízení PPP, aby mohli kvalifikovaně spolupracovat s poradcem a následně koncesionářem. Zájmy veřejného sektoru místo nich nikdo neobhájí. „Z tohoto pohledu D4 dobře poslouží,“ tvrdí.

Vítěz soutěže má být zodpovědný nejen za stavbu a její přípravu, ale také

Hodnota zakázky na stavbu dálnice činí podle předpokladu

**24,9**

miliardy korun.

## Dostavba dálnice D4



Mapa E15

za její financování. Následně má dalších 25 let odpovídat za provoz a údržbu dálnice, zatímco stát by měl během této doby vítězi náklady postupně splácet. „Nejsme proti PPP projektům, záleží ale na podmínkách, aby nešlo jen o jakousi formu úvěru. Na řadě soukromých dálnic v zahraničí je to tak, že koncesionář – firma, která dálnici staví – je motivován k co největší dostupnosti komunikace například tím, že přímo vybírá myto. U nás

bude dostávat pouze platbu od státu,“ upozorňuje Petr Šlegr, expert z Centra pro efektivní dopravu. Vítěz českého tendru by měl mít také na starosti už postavený šestnáctikilometrový úsek rozestavěné dálnice a pak by měla být celá předána do vlastnictví státu.

V plánech Ředitelství silnic a dálnic mají nové dálniční kilometry D4 vzniknout rozšířením a přestavbou stávající silnice I/4, v úvahu ale připadá i nové vedení trasy. Na té má být celkem pět mimoúrovňových křižovatek a 21 dálničních mostů. Součástí plánu je i výstavba další potřebné infrastruktury a vybavení komunikace, úpravy a přeložky dalších komunikací, vegetační úpravy a rekultivace opuštěných úseků silnic. Součástí stavby jsou i tři odpočívky, z nichž budou dvě nové zahrnovat čerpací stanice. „V horizontu tří až šesti let se výrazně omezí evropské prostředky na výstavbu dálnic. Musíme se proto připravovat na jiné modely financování, jako je právě PPP projekt,“ řekl už dříve ministr dopravy Dan Ťok (za ANO).

Směrem na jih se nyní dostavuje také dálnice D3. Zatím poslední úsek dlouhý 5,1 kilometru otevřelo ŘSD loni v říjnu. K hranicím s Rakouskem by tato trasa měla být dovedena do roku 2024 a ve stejném roce by se měla začít stavět D3 ve středních Čechách. „Spojení Prahy a jižních Čech je sice důležité, je ale špatně, že se staví paralelně vedoucí dálnice D3 přes Posázaví. Smysl má jedna dálnice,“ tvrdí navíc Petr Šlegr s tím, že D4 vyjde kvůli příznivějšímu terénu levněji.

## Krátce

### Strojírny Ammann utrhly 2,3 miliardy

Výrobce silničních a zeminných válců Ammann CR z Nového Města nad Metují loni zvýšil tržby o pět procent na 2,32 miliardy korun. Prodělal ovšem sedmdesát milionů korun. Většina tržeb pocházela z exportu.

### V Ostravě vzroste výkon vědeckého centra

Nový superpočítač získá v dubnu ostravské Národní superpočítačové centrum IT4Innovations. Stroj v hodnotě 73 milionů korun dodá mezinárodní spo-



Foto: čtk

lečnost Atos IT Solutions and Services. Poptávka českých vědců po výpočetních zdrojích teď převyšuje kapacitu centra zhruba o sto procent. /čtk/

## OPRAVA

Dne 9. listopadu vyšel v deníku E15 článek Špičky brambůrkářského trhu tvrdě soupeří. V článku byl uveden loňský obrat skupiny Karlovarské minerální vody 8,3 miliardy korun, který se ale týká výsledků za celý holding, nikoli pouze za český trh. /red/

297203/18

INZERCE

**NAXOS**

**Areál Velvana 4,4 ha - Velvary, u dálnice D8**

Výběrové řízení Nejzazší termín pro podání nabídek : 14. 12. 2018

Komerční areál cca 25 km od hranice Prahy, výměra pozemků 43.842 m<sup>2</sup>, nyní je využíván pro výrobu chemických přípravků pro automobilový průmysl. Celková pronajatelná plocha cca 10.400 m<sup>2</sup> - z toho: výrobní a dílenské plochy 7.900 m<sup>2</sup>, skladové plochy 1.960 m<sup>2</sup>, kanceláře a provoz 560 m<sup>2</sup>. Podle současného územního plánu leží areál v území výrobních a komerčních areálů.

Orientační KC: 35.000.000,- Kč

Ing. Petr Vácha, 777 707 307, 257 314 251  
petrvacha@naxos.cz [www.naxos.cz](http://www.naxos.cz)

# Volných hal a skladů přibýlo

Podíl neobsazených průmyslových hal a skladů v Česku na konci třetího čtvrtletí meziročně vzrostl o šest desetin procentního bodu na 4,3 procenta. Nejnižší byl v hlavním městě, a to 4,2 procenta, nejvyšší naopak v Ústeckém kraji, kde činil 11,3 procenta. Vyplývá to ze studie poradenských firem Industrial Research Forum.

Celkově je na trhu 322 tisíc metrů čtverečních moderních průmyslových ploch, které jsou připraveny k okamžitému nastěhování. Plocha nově dokončených skladů a výrobních hal ve třetím čtvrtletí meziročně vzrostla o 95 procent na 181 tisíc metrů čtverečních. V porovnání s koncem letošního pololetí se zvýšila o 5,5 procenta.

Haly vznikly ve třinácti průmyslových parcích. Největším dokončeným projektem byla první fáze projektu P3 Lovosice o rozloze 30 tisíc metrů čtverečních. Následovaly budova DC3 v Prologis Parku Praha-Úžice a DC2 v Prologis Parku Brno-Syrovice. Ve třetím čtvrtletí byla zahájena výstavba dalších 151 tisíc metrů čtverečních nových hal. /čtk/

# Výrobce minerálek založil fond

■ Stáčírna minerálních vod si otevřela prostor pro budoucí expanzi, na kterou si nebude muset půjčovat peníze od bank.

Michal Nosek

Česká společnost Bohemia Healing Marienbad Waters, která provozuje stáčírny minerálních a léčivých vod v Bílině a v Mariánských lázních, spustila vlastní investiční fond BHMW Invest Sicav. Je tak prvním ze silných hráčů nápojářského sektoru, který takovou instituci založil.



Foto: dtk

**REKONSTRUKCE.** Firma Bohemia Healing Marienbad Waters spustila loni v Bílině provoz nové opravených budov a stáčírny Bílinské kyselky a Zaječické hořké vody.

„Nabízíme kvalifikovaným investorům podíl na našem know-how v oblasti stáčení a distribuce léčivých a minerál-

ních vod. Dále nabízíme celosvětovou spolupráci se společností Head, jejíž licenci jsme získali,“ uvedl předseda investičního vý-

boru fondu a finanční ředitel BHMW Ondřej Chrt.

V další fázi má následovat spolupráce na budoucím rozvoji lázeňských a léčebných areálů a dalších projektech, které zapadají do vize společnosti. Fond podle Chrtů cílí na zhodnocení pro investory ve výši osmi až deseti procent a do konce roku chce získat sto milionů korun.

„Vedeme teď mnoho jednání. Fond byl založen během letošního září a my se snažíme načerpat co největší množství finančních prostředků. Jsou určeny pro již připravené projekty,“ dodává Chrt. Peníze z fondu chce BHMW investovat do rozšíření technologické kapacity, nové provozovny a skladovacích prostor. V další etapě přijde na řadu investice do nové lékařské kliniky v Bílině a Mariánských lázních.

V Česku působí řada fondů, jejichž strategie staví

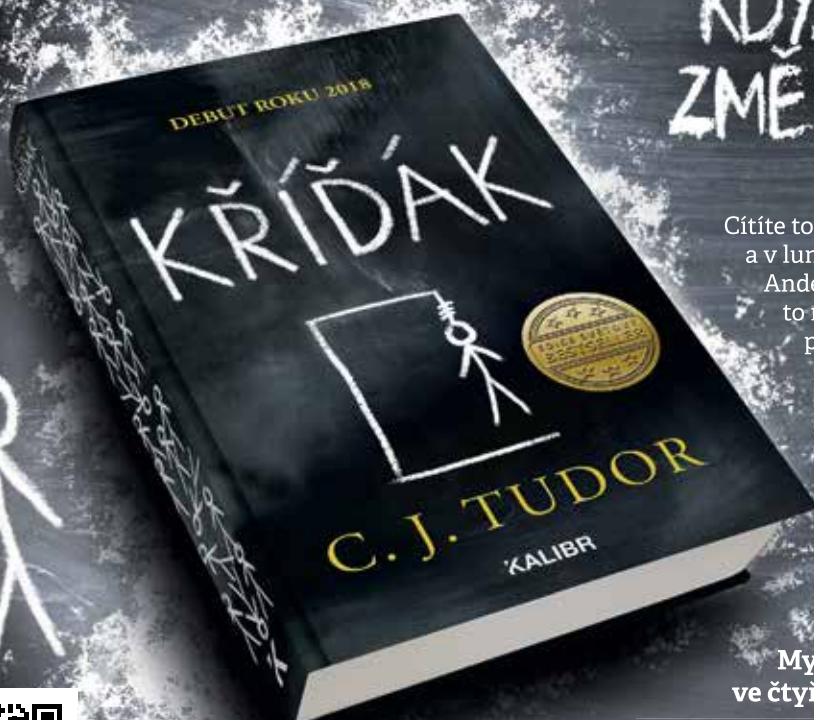
na produktech kapitálového či nemovitostního trhu, popřípadě na majetkových účastech ve společnostech. „Náš fond investorům přináší možnost podílet se na rozvoji českého lázeňství. Cílové zhodnocení není vázáno na vývoj kapitálového nebo realitního trhu. Investorům tedy přinese nejen značnou diverzifikaci portfolia, ale především investici s jasnou vizí a také zhodnocením, které je jednoduše vypočitatelné,“ dodává Chrt. Správcem fondu je Delta investiční společnost Michaela Brody.

Zájem o investice do fondů je vyvolán přetlakem peněz v ekonomice a hospodářským růstem. Hlad po investicích se týká i fondů určených pro kvalifikované investory. „Dnes jsou tu už desítky fondů, do nichž můžete investovat už s milionem korun,“ uvedl šéf investiční společnosti Amista Ondřej Horák.

295883/14

INZERCE

## KDYŽ SE DĚTSKÁ HRA ZMĚNÍ V NOČNÍ MŮRU...



Cítíte to v lese, ve škole i na hřišti, cítíte to v domech a v lunaparku. Cítíte to na většině míst v malém městečku Anderbury.. strach, že vás někdo nebo něco sleduje. Začalo to na pouti roku 1986, kdy se stala ta nehoda. Toho dne potkal dvanáctiletý Eddie pana Hallorana – pana Křídu. Ten přivedl Eddieho na myšlenku nevinné hry pro něj a partu jeho přátel: za pomoci křídových kreseb si mohli nechávat vzkazy. Byla to docela zábava – dokud je křídoví panáčci nedovedli k tělu. Mrtvému dívčímu tělu, rozřezanému na kousky. A třicet let poté najdou v poštovních schránkách záhadnou obálku – s panáčkem a kusem křídý. Strašáci z dětských let totiž možná stále dokážou zabíjet.

Mysteriózní thriller *Křídák* vychází ve čtyřiceti zemích jako kniha roku.



# Milionář Berns chce stavět utopické město

■ V nevadské poušti má vzniknout sídlo s výzkumným kempem pro tisíce lidí.

Monika Krupíková

Americký kryptomilionář Jeffrey Berns chce postavit uprostřed nevadské pouště utopické město. Plánuje vytvořit decentralizovanou infrastrukturu, která bude základem pro komunitu nezávislou od stávajícího kapitalistického světa. Fungovat má primárně prostřednictvím platformy ethereum a na ni navázané virtuální měny. Jak přesně chce svou Utopii realizovat ale ještě neprozradil.

Podle New York Times má město stát na rozloze 67 tisíc akrů v nevadské poušti.



Foto: profilmedia.cz

**KRYPTOMĚSTO.** Bernsův Innovation Park má fungovat prostřednictvím platformy ethereum a na ni navázané virtuální měny.

Berns pozemek koupil za 170 milionů dolarů a celý projekt údajně dokáže financovat jen z peněz, které získal investicemi do ethereu v roce 2015. Milionář uvedl, že stavba města by mohla začít nejdříve koncem roku 2019.

Potřeba je ještě dokončit hlavní plán a získat povolení od příslušných orgánů.

Město má stát nedaleko továrny Tesly a budov technologických gigantů Google a Apple. Innovation Park má být rozdělený na výzkumný kampus a obytnou oblast. Plánem Bernse je postavit ve městě i univerzitu. Obytná část Innovation Parku má být chytrým sídlem s domy a školami pro tisícovky obyvatel.

Více E15.cz

294097/16

INZERCE

ORGANIZÁTOR



SPOLUORGANIZÁTOR



MÍSTO KONÁNÍ



GENERÁLNÍ PARTNER



# e-SALON

## VELETRH ČISTÉ MOBILITY

# 15.-18. 11. 2018

Pro veřejnost otevřeno: 16.-17. 11. 2018 10.00-18.00  
18. 11. 2018 10.00-17.00

WWW.E-SALON.CZ

ZÁŠTITA



MEDIÁLNÍ PARTNER



PARTNEŘI VELETRHU



POWERED BY



## Výsledky

### Allianz

Největší evropská pojišťovna zvýšila ve třetím čtvrtletí čistý zisk meziročně o 24 procent na 1,94 miliardy eur. Čtvrtletní zisk překonal očekávání analytiků, kteří odhadovali v průměru 1,88 miliardy eur. Allianz také potvrdila, že v celém letošním roce počítá s provozním ziskem 10,6 až 11,6 miliardy eur. Allianz byla v loňském roce podobně jako další pojišťovny zasažena vysokými náklady spojenými s hurikány, požáry a zemětřeseními v Severní Americe.

### Walt Disney

Americká mediální a filmová společnost ve čtvrtém finančním čtvrtletí zvýšila čistý zisk meziročně o 33 procent na 2,3 miliardy dolarů. Firma těžila z úspěchu svých filmů, jako je Ant-Man a Wasp, Úzasnáková 2 či Avengers: Infinity War, i z vysoké návštěvnosti svých zábavních parků. Celkové tržby se ve čtvrtletí zvýšily o 12 procent na 14,31 miliardy dolarů. Čtvrté finanční čtvrtletí skončilo v září. Čistý zisk bez započítání mimořádných položek dosáhl 1,48 dolaru na akcii. Výsledky tak překonaly očekávání analytiků, kteří počítali se ziskem 1,31 dolaru na akcii při tržbách 13,81 miliardy dolarů.

### Nissan Motor

Provozní zisk japonské automobilky se ve druhém finančním čtvrtletí meziročně propadl o 21 procent na 101 miliard jenů (zhruba 20 miliard korun). To představuje nejhorší výsledek podniku ve druhém čtvrtletí za deset let. Automobilka potvrdila, že v celém finančním roce, který skončí v březnu, nadále očekává provozní zisk 540 miliard jenů. To představuje šestiprocentní pokles oproti předchozímu finančnímu roku. Celkové tržby druhé největší japonské automobilky ve čtvrtletí meziročně klesly o téměř tři procenta na 2,8 bilionu jenů. V celém roce firma nadále očekává tržby 12 bilionů jenů. /čtk/

## Akcie na pražské burze

9. 11. 2018

Název	Kurz [Kč]	Změna
AVAST	86,00	-1,71 %
CETV	76,50	-1,16 %
ČEZ	556,50	0,09 %
Erste Bank	943,00	0,34 %
Kofola	300,00	3,45 %
KB	913,00	1,33 %
Moneta	77,40	1,84 %
O2 CR	245,50	-2,00 %
Pegas	896,00	0,00 %
Philip Mor. ČR	14 700,00	0,68 %
TMR	745,00	0,00 %
VIG	623,50	0,24 %
<b>Celkový objem (v tisících korun)</b>	<b>444 320</b>	

## Kurzovní lístek ČNB

Platnost od 9. 11. 2018

Země	Množství	Kurz
Austrálie	1	16,559
Čína	1	3,290
EMU	1	25,935
Japonsko	100	20,061
Maďarsko	100	8,072
Polsko	1	6,048
Rusko	100	33,932
Švýcarsko	1	22,721
USA	1	22,857
Velká Británie	1	29,791



## FORTUNE OPĚT MĚNÍ VLASTNÍKA



**ZA 150 MILIONŮ dolarů koupí thajský podnikatel Čatčaval Džiaravanon časopis Fortune, který tak bude letos už podruhé měnit vlastníka. Magazín, který vyšel poprvé v roce 1930, chce nadále informovat o podnikatelských elitách. Džiaravanon je členem správních rad řady veřejně obchodovaných společností včetně thajské telekomunikační True Corporation Public Co.**

Foto: profimedia.cz

## Ford kupuje koloběžkový Spin

Start-up Spin bude pokračovat jako samostatný byznys a chce expandovat na evropský trh.

Monika Krupíková

Americká automobilka Ford oznámila, že koupí koloběžkový start-up Spin ze San Franciska. Hodnota akvizice by měla být kolem 100 milionů dolarů. Spin hodlá podle slov prezidentky oddělení Fordu pro mobilitu Marcy Klevornové poskytovat i do-

stupnou dopravu ve městech a univerzitních kampusech. „Chceme dát zákazníkovi možnost volby, nezáleží, zda jde o koupi či pronájem auta, nebo bude platit za to, co použije,“ řekla Klevornová. „Snažíme se přizpůsobit tomu, kam směřuje trh.“

Spin začal fungovat před několika měsíci. Jeho původním plánem z letošního března bylo spustit službu na 60 trzích, zatím ovšem funguje jen v 13 amerických městech a univerzitních kampusech. Ford plánuje službu do 18 měsíců

rozšířit na dalších 100 trhů. Zástupce Spinu Cam Mullen pro web Czechcrunch řekl, že společnost bude nadále pokračovat jako samostatný byznys v rámci Ford Smart Mobility. Hlavním cílem je teď výrazná expanze na evropský trh, jedním z kandidátů je Praha.

Největšími současnými konkurenty Spinu jsou dvě kalifornské společnosti Lime a Bird. Obě už pronikly i na evropské trhy. Start-up Lime začal v září nabízet své služby elektrokoloběžek i v Praze.

Více E15.cz

## Akcie, měny & názory

Vladan Gallistl



### Yelp nemá lidi

Během pátečního obchodování zažil internetový portál Yelp doslova masakr, když se jeho hodnota propadla o téměř sedmadvacet procent. Akcie firmy se tak dostaly na nové dvanáctiměsíční minimum, když se prodávaly za 31,9 dolaru. Během dne se dokonce podívaly pod třicet dolarů. Pro firmu to byl nejhorší burzovní den od roku 2012, kdy se s jejími akciemi začalo veřejně obchodovat.

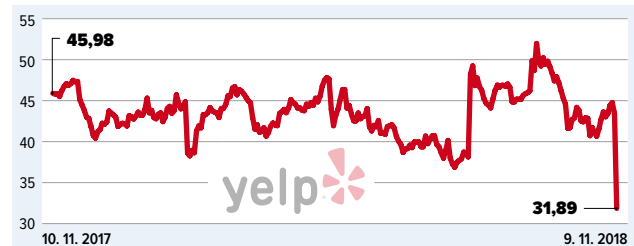
Důvodem byly nižší tržby, než se očekávalo, a zároveň nepříznivý výhled na závěr roku. Yelp přitom vydělává z reklamy na svém portálu,

kde se publikují spotřebitelské recenze běžných uživatelů. Vánoce by tak pro firmu měly být žně, což však samotné vedení společnosti neočekává. Akcionáře to evidentně nepotěšilo zvláště s přihlédnutím k tomu, že společnost ve třetím kvartále nepřidala žádné nové reklamní zákazníky.

V boji o reklamní dolary tak Yelp evidentně prohrává s technologickými kolosy Google a Facebook, k nimž se přidávají i Twitter a Snap. Ostrou konkurencí navíc zostřují start-upy jako Munch ADO. Uživatelé přitom z tradičních webů, jako je Yelp, přecházejí k sociálním sítím.

Firma zároveň přiznala, že vidí negativní dopad na výsledky kvůli změnám ve vyhledávacím algoritmu Googlu a abnormálně vysokém odchodu obchodních zástupců. Yelp prostě, stejně jako řada tuzemských společností, nemá lidi.

### Pád akcií firmy Yelp (za poslední rok, cena akcie v USD)



Pramen nasdaq.com

INZERCE

# Can-am

BCE S.R.O.



CENA JIŽ  
OD 300.000 Kč

ŘP SK. B

WWW.BRP-WORLD.COM/CZ



# Slovenský Smer přišel o velká města

■ Sociální demokracie je v personální a programové krizi, očekává se její příklon ke konzervativnějším tématům.

Karolína Flaszová

Komunální volby na Slovensku ukázaly, že se nejsilnější vládní strana Smer potýká se ztrátou popularity zejména u městských voličů. Sociální demokracie v podstatě nebude mít primátora v žádném krajském sídle a celkově oslabila v počtech starostů. Zatímco minule se její kandidáti dostali do vedení v téměř 850 městech a obcích, nyní ani ne v šesti stovkách.

Slováci v sobotu přímo volili starosty a primátory a také zastupitele měst a obcí. Hlasování dominovali nezávislí kandidáti. Výrazně posílila Slovenská národní strana (SNS), která minule získala čtyři desítky šéfů sídel, nyní se vyhoupla na 160. Polepšilo si i Křesťanskodemokratické hnutí.

Primátorem Bratislavy bude architekt Matúš Vallo, jenž kandidoval za koalici malých stran Progresivní Slovensko a Spolu. Získal 36,5 procenta hlasů. Dosaďovací šéf hlavního města Ivo Nesrovnal skončil až na třetím místě. Smer vlastního



**BEZ AMBICÍ.** Primátorem Bratislavy bude architekt Matúš Vallo. Smer vlastního kandidáta na nejvýznamnější post klání nepostavil.

kandidáta na nejvýznamnější post klání vůbec nepostavil, opatrně podpořil Nesrovnala.

„Vzdát se i jen snahy oslovit obyvatele Bratislavy přímo přes nějakého svého kandidáta znamená pro Smer rezignaci personální i programovou,“ komentoval počínání vládní partaje Peter Javůrek v deníku Pravda. Košice, druhé největší město, povede Jaroslav Polaček ze široké opoziční koalice. Jediným částečným primátorským úspěchem Smeru je obhajoba Jána Noska v Banské Bystrici. Politik sice kandidoval s podporou Smeru a SNS, avšak jako nezávislý.

Komunální volby se konaly v bouřlivém roce, kdy si lidé v ulicích po únorové vraždě novináře Jána Kuciaka a jeho snoubenky vynutili obměnu vlády a odchod tehdejšího

premiéra Roberta Fica do zákulisi. Sociální demokracie se od té doby zmitá v krizi a nedaří se jí získat zpět důvěru Slováků. Strana už také několikrát odložila oznámení jména uchazeče, který ji bude příští rok reprezentovat v prezidentských volbách.

„Smer – SD musí přehodnotit politickou strategii, protože arogance a pocit nesmrtnosti se staly osudnými i silnějším a stabilnějším politickým stranám. Ne populistům, kterým z levicových ideálů zůstaly už jen předvolební slogany,“ nešetřil uskupení v povolebním komentáři šéfredaktor webu Aktuality.sk Peter Bárdu. Podle dalších názorů se strana po ústupu z měst na venkov zaměří více na konzervativní témata, jako je podpora tradičních rodin.

## Krátce

### Exprezident Kaczyński má ve Varšavě pomník



V předvečer oslav sto let od vzniku meziválečné druhé republiky slavnostně odhalili ve Varšavě pomník Lecha Kaczyńského. Někdejší

polský prezident zahynul v dubnu 2010 spolu s dalšími 95 lidmi při leteckém neštěstí u ruského Smolenska.

### Proruší separatisté si v Donbasu volili vůdce

Ve dvou samozvaných republikách ovládaných v Doněcké a Luhanské oblasti na východě Ukrajiny proruskými separatisty se konaly volby vůdců a parlamentů. Hlasování, jež vzbouřenci vypsalí po zabití doněckého šéfa Alexandra Zacharčěnka, neuznává Kyjev, ani jiné evropské metropole. /čtk/ [Sledujte E15.cz](http://SledujteE15.cz)

## SMRTÍ PLAMENY



**NA SEVERU KALIFORNIE** objevili záchranáři těla dalších 14 obětí rozsáhlých požárů, které tuto oblast již několik dní sužují. Dva další mrtvé také našli na jihu Kalifornie nedaleko přístavu Malibu u Los Angeles. Celkem si tak zatím požáry, které jsou třetí nejhorší v dějinách tohoto amerického státu, vyžádaly nejméně 25 obětí na životech. [Sledujte E15.cz](http://SledujteE15.cz)

296570/49

INZERCE

# TÝDEN PODNIKÁNÍ ČR 2018

12. – 18. LISTOPADU

TYDENPODNIKANI2018.CZ

ORGANIZÁTOR

GENERÁLNÍ PARTNER

GOLD PARTNER

HLAVNÍ PARTNER

SILVER PARTNER

HLAVNÍ MEDIÁLNÍ PARTNER

MEDIÁLNÍ PARTNER

ELAI  
EUROPEAN LEADERSHIP  
& ACADEMIC INSTITUTE  
PRAGUE

Poetizer

KB  
REÁLNÁ BANKA  
PRO REÁLNÝ ŽIVOT

Real Estate  
Předchůz  
SILVER PARTNER

direct  
people

evropska-unie.cz

Amway

E15

BusinessInfo.cz  
Občasný portál pro podnikání a export

LEADERS

Roklen24

Věda výzkum.cz



# DĀVŠECHNY DĀRKY

vyřešíte na  **alza.cz**



## Darujte budoucnost. Darujte iPad!

### Tablet iPad 32GB WiFi 2018

Nový 9,7palcový iPad disponuje výkonným čipem A10 Fusion, takže na něm můžete snadno dělat s několika aplikacemi najednou nebo používat nejnovější aplikace pro rozšířenou realitu. Díky iOS 12 je iPad ještě praktičtější, osobnější a chytřejší, proto zvládnete víc práce i zábavy než dřív. iPad má nyní vyspělejší fotoaparáty, lepší displej, Touch ID, podporuje Apple Pencil a v App Storu je pro něj připravených víc než milión aplikací.

**8 990,-**

obj. kód: NL202s3s2a

 iPad

## Maximalizuje možnosti vašeho iPadu



### Apple Pencil

Bezprostřední a přirozené reakce Apple Pencil vás překvapí. Snadno můžete psát, anotovat a kreslit s přesností na jednotlivé pixely.

**-13 %**

~~2 990,-~~

**2 590,-**

obj. kód: NL210g2b

**Více na [alza.cz/vanoce](http://alza.cz/vanoce)**

 **alza.cz**

Kup na [www.alza.cz](http://www.alza.cz) nebo volej 225 340 111

Uvedené ceny jsou v CZK s DPH a platí od 12. 11. 2018 do odvolání nebo vyprodání interních skladových zásob. Změna ceny vyhrazena, více na [www.alza.cz/reklama](http://www.alza.cz/reklama). Aktuální ceny najdete vždy na [www.alza.cz](http://www.alza.cz). Dárky jsou dodávány pouze do vyčerpání zásob.

# Neférové zdanění zničí ekonomiku i demokracii



■ Na konci šedesátých let měl dlouhé vlasy a na demonstracích skandoval jméno šéfa vietnamské komunistické strany Ho Či Mina. Loni se podruhé stal **prezidentem Eurochambers**, jedné z nejvlivnějších podnikatelských organizací v Evropské unii sdružující obchodní komory z celé Evropy. „Nabídky být rakouským ministrem jsem měl, ale jako ministr jste závislý na mnoha faktorech. Já **chci být nezávislý**,“ říká **Christoph Leitl**.

Jan Pavec

**EB** Jak se z demonstranta hnutí roku 1968 stal prezident evropského svazu obchodních komor?

Nejdříve jsem byl mladý student, pak jsem se stal součástí rodinného podniku. Po brzké smrti otce jsem musel umět dokázat, že to ustojím. Zvládl jsem

to a pak vstoupil do hornorakouské vlády, později se stal prezidentem rakouské komory průmyslu a obchodu a teď jsem v té evropské. Tím se kruh uzavírá, protože

můj politický život byl vždy zaměřený na Evropu.

**EB** Změnily se za tu dobu vaše politické názory?

Ne, mé ideály z mládí trvají i nadále. Bojovali jsme za práva žen, proti nacionalismu, rasismu, bojovali jsme za pochopení jiných kultur a náboženství nebo za ochranu životního prostředí. To všechno je tématem i dnes. Něco se podařilo změnit, ale tyto věci nejsou nikdy uzavřené.

**EB** Nikdy jste se nestal rakouským ministrem. Proč?

!! Nová vlna nacionalismu je jednoduše hloupá. Kdo ji podporuje, nezná hořkou historii.

Měl jsem nabídky, ale upřednostňoval jsem zůstat nezávislým v obchodní komoře. V Rakousku má silnou pozici a široký záběr. Je výzvou pro ni pracovat. Jako ministr spravujete jeden sektor. Jste ministrem pro ekonomiku, finance, vzdělávání. V komoře máte všechna tato

odvětví propojená. Kdybyste se jako ministr snažil takto pracovat, další ministři by se hned ozvali, že zasahujete do jejich kompetencí. Jako ministr jste závislý na mnoha faktorech a vlivech a já chtěl být nezávislý.

### 🇪🇺 Jako nezávislý jste se veřejně vždy stavěl proti sankcím vůči Rusku. Proč?

Sankce trvají již více než čtyři roky. Co za tu dobu ovlivnily? Situaci zlepšily, nebo zhoršily? Zhoršily a my jsme nedosáhli ničeho, jenom destrukce. Ekonomika nemá být zbrání, ale má sloužit lidem, dávat jim prosperitu. Proto jsem byl z principu proti a po čtyřech letech se mohu zeptat, co to přineslo? Nic.

### 🇪🇺 Co tedy měli evropští politici v situaci před čtyřmi lety jiného dělat?

Vyjednávat. Vést dialog. Nemůžete se mu vyhýbat. To si mysleli, že Putin přijde, padne na kolena a bude prosit Evropskou unii, aby zastavila sankce? Známe ruskou národu a víme, že by to nikdy neudělali. Je to šílené, ale nikoho to nezajímá, protože to je ekonomika. A politici nic nedělají.

### 🇪🇺 Co můžeme v tomto ohledu od vás čekat jako od prezidenta Eurochambers? Budete se snažit evropské politiky přesvědčit, aby se sankce vůči Rusku zrušily?

Pozice Eurochambers je jasná. Jsme pro volný obchod. Když se nejedná o volný a férový obchod, tak je to špatný obchod. V případě špatného obchodu trpí společnosti, zaměstnanci i prosperita a to není v pořádku. Udělejme obchodní dohodu, vynechejme z ekonomických rozměrů politické otázky. Jsem také proti tomu, aby se bojkotovaly sportovní nebo kulturní události. Ekonomika, věda a kultura by měly lidi spojoval, a ne je rozdělovat.

### 🇪🇺 A co zbrojařský průmysl?

Je možné udělat více dohod na různé sektory. Odlišná dohoda pro zbrojní sektor je úplně možná a pochopil bych to. Zbraně jsou jiná záležitost. Já mluvím o běžných věcech, jako jsou maso, pekárný, energie, know-how. Pojďme na tom zapracovat.

Pro Američany je to lehké. Z dálky mohou dávat dobré

radu. Proti Evropské unii je jejich obchod s Ruskem jen desetinový. Jsou energeticky nezávislí, což unie není. Evropská unie, Rusko i Ukrajina jsou na jedné linii ve světové konkurenci. Měli bychom se navzájem posilovat.

### 🇪🇺 Mluvíte o Američanech. Jaký je váš postoj k novým návrhům na zdanění digitálního odvětví, kde tamní technologické společnosti jako Google či Facebook vzhledem ke své velikosti platí dost malé daně?

Souhlasím s tím. Proč by měla platit daně jen malá květinářství? Když kupujete květinu pro svoji ženu, musíte zaplatit daň. Proč by tedy neměli platit ti, kteří mají elektronické prodejce?

🇪🇺 Evropě hrozí rozdělení a my chceme být tím ekonomickým mostem.

### 🇪🇺 Jak by k tomu mělo dojít? Padly už návrhy, že by zdanění mohlo být založeno na obratu, a ne na zisku. To je úplně odlišné od současného daňového systému.

To je na diskuzi pro odborníky. Měli bychom říct, ano chceme to, najdete pár možných způsobů řešení a pak jde o konečné politické rozhodnutí. Ztrácíme miliardy eur. Většina našich členů jsou malé a střední podniky, které musejí platit, když něco není v pořádku. Velké společnosti mohou dělat finanční transakce napříč Evropou a na konci neplatí skoro žádné daně.

V průměru platí daně osm procent ze svých výdělků a malé společnosti 24 procent. Je toto spravedlivé zdanění? Obávám se, že systém jednoho dne ztratí svoji legitimitu. Pokud nebudeme mít férové zdanění, lidé ztratí důvěru v tržní systém. To by zničilo nejen ekonomiku, ale i demokracii.

### 🇪🇺 Začínáte druhé volební období v čele Eurochambers? Čeho chcete dosáhnout a co je reálné?

Měl jsem dvě možnosti. Sedět doma, číst noviny, sledovat televizi a zlobit se na to, jakým směrem se Evropa ubírá. Nebo toho být



Foto: E15, Jiří Kočík/2x

součástí. Sloužit ekonomice, která propojuje lidi a kultury po celém světě. Jsme pro volný obchod, stabilitu, službu obyvatelstvu. To je to, čím chceme být pro Evropu. Kontinentu hrozí rozdělení a my chceme být tím ekonomickým mostem.

Nová vlna nacionalismu je jednoduše hloupá. Kdo ji podporuje, nezná hořkou historii. I Česko bylo v minulosti, jako mnoho dalších zemí, obětí nacionalismu. Kdo to považuje za vhodnou strategii pro budoucnost, může být jedinec hloupý.

Proto nadcházející evropské volby budou volby mezi konstruktivním nebo destruktivním směrem. Bude se rozhodovat mezi těmi, kteří chtějí rozvíjet Evropu lepším způsobem, a těmi, kteří chtějí Evropu zničit nacionalismem, protekcio-nismem a separatismem.

### 🇪🇺 Co je pro Evropskou unii největší výzvou?

Největší výzvou je vnitřní kompromis. Aby jeden na druhého neukazoval prstem. Demokratické západní země proti autokratickým východním, dobře prosperující severské země proti jižním. Ne, takhle to v rodině nefunguje a nikdy se vám ji tak nepodaří udržet

tak jako to udělali v Maďarsku, extra zdaněním, změnou zákonů, upřednostňováním domácích nabídek, pak přijde ztráta důvěry. Ale nominace soudců v Polsku je otázka politiků, a ne obchodníků.

Jsem proti tomu, aby se na někoho ukazovalo prstem. Jsem proti tomu, abychom někoho obviňovali a poučovali. Měli bychom spíše na bázi důvěry a dialogu najít vhodná řešení. Není potřeba si tvrdě stát jenom za svým názorem a vzájemně bojovat, protože pak k nalezení řešení nikdy nedojde.

### 🇪🇺 Svěho času jste se jako šéf rakouské komory postavil proti otevírání obchodů o nedělich. Proč? V Česku se naopak zástupci podnikatelů stavějí proti omezení otevíracích hodin.

Jsem velice liberálně myslicí člověk od pondělí rána až do soboty večera. Potřebujeme jeden den na setkávání s lidmi. Ve světě plném změn společnost nutně potřebuje nějakou sociální vazbu. A tou by mohla být právě neděle, kterou spolu lidé mohou trávit sportem, kulturou nebo čímkoliv jiným.

Pracovníci v malých a středních podnicích pracují 60 až 80 hodin týdně. Měli by se trendu otevřených obchodů v neděli také přizpůsobit, protože to dělají velké obchodní řetězce? Já si myslím, že určitě ne. Je to věc hodnot a já jsem hodnotám oddaný.

### Christoph Leitl (69)

Člen rakouských lidovců v 28 letech převzal

po svém otci firmu vyrábějící stavební materiály. O rok později jen těsně unikl pokusu o únos. Politicky aktivní byl od šedesátých let, kdy se angažoval v evropských mládežnických hnutích.

V zemské politice to dotáhl na post vícehejtmana Horních Rakous. Později vedl Rakouskou federální hospodářskou komoru i evropský svaz obchodních komor Eurochambers.

Do poslední funkce se minulý rok po 12 letech opět vrátil.



pohromadě. My potřebujeme silnou evropskou rodinu, partnerství a dohody ve všech částech světa. To znamená Čínu, po Hedvábné stezce ale musí obchod proudit oběma směry. Chtěl bych zónu volného obchodu mezi Lisabonem a Vladivostokem, partnerství s Afrikou, tam jsou Evropané pod velkým tlakem. S Latinskou Amerikou. A také se Spojenými státy, až bude jednodušší se s nimi dohodnout.

Nevím, co bude prezident Donald Trump zítra v Bílém domě tweetovat. Jestli má ale strategii vytvořit finanční a vojenskou sílu místo hodnot, zničí celou západní filozofii. Jestli by chtěl reformu Světové obchodní organizace, budeme souhlasit. Jestli nechce reformu, ale zničení organizace, měli by ostatní vytvořit společnou koalici, aby dosáhli co nejvíce multilaterálních obchodních vztahů.

### 🇪🇺 Říkáte, že se nikomu nemá hrozit prstem. Jak potom vnímáte autoritářské tendence v Polsku a Maďarsku? Nemohly by v těch zemích ohrozit zahraniční investice?

Jsou tam dvě úrovně – politika a byznys. Jestli budou politici ovlivňovat byznys,

## Tvář dne



„Pokud jde o právní stát, nemáme o justiční reformě žádné pochybnosti,

řekl polský premiér Mateusz Morawiecki ke krokům, které chce učinit kvůli nynějšímu sporu s Evropskou unií o změnách v justici.

Foto Reuters

## Komentář

Julie Urbišová



## Povolební kvas si žádá oběti

Máme za sebou šilný týden, loučí se jeden z moderátorů pátečního zpravodajského bloku. Počkej, opouje druhý, je sice pátek, ale myslím, že zatím nic nekončí – být na místě diváka (otáčí se do kamery), zůstanu celý víkend blízko televize, protože se ještě bude něco dít.

Americká zpravodajská televize je z velké části show. V povolební hysterii, která zřejmě vyústí v přepočítávání hlasů na Floridě a kterou provází vynucená rezignace ministra spravedlnosti Jeffa Sessionse, se dají čekat další a další „breaking news“. Show musí pokračovat.

Tak si to shrňme: Senát zůstává republikánům, ve Sněmovně reprezentantů mají nově většinu demokraté. Současné administrativě budou komplikovat život, co to půjde. Prezident Trump si volby i tak vyložil jako naprostý úspěch. Státy jako Florida, Georgia či Ohio, kde předvolební průzkumy nahrávaly demokratům, nakonec zčervenaly. Bílý dům

ví, že toho je třeba využít, a stejně dobře na nejlepší washingtonské adrese vědí, že úterní volby naznačily, jak to dopadne za dva roky v těch prezidentských.

Odvolání Sessionse, původně velkého Trumpova podporovatele, celkově zapadá do představ o dalším vývoji. Jak Trump říká, má za sebou skvělé dva roky. Další dva roky musí tuhle představu u svých voličů uchovat netknoutou.

**Na nejlepší washingtonské adrese dobře vědí, že úterní volby naznačily, jak to dopadne za dva roky v těch prezidentských.**

Když loni na jaře Sessions nechal volnou ruku vyšetřovateli Robertu Muellerovi ve věci ruského ovlivňování voleb, Trump si toho samozřejmě všiml. Následoval více než rok otevřené kritiky a tlaku z Bílého domu směrem k šéfovi spravedlnosti. Teď je dokonáno.

Sestrelením Sessionse pouhý den po volbách si Trump otevřel několik cest. Tou první je dosazení loajálního člověka na Sessionsův post ve snaze ukončit Muellerovo vyšetřování. Víme, že spravedlnost

prozatím povede Matthew Whitaker, dosavadní personální šéf ministerstva. O něm Trump nejméně desetkrát prohlásil, že je to schopný muž, kterého ale prý osobně vůbec nezná. Víme, že nový ministr by měl přijít do konce roku.

Co ale nevíme a co je teď nejžhavější otázkou ve Washingtonu, je to, zda Whitaker využije své pozice a ovlivní či zablokuje „ruské“ vyšetřování. Že by to tak mohlo být, napovídají vyjádření z loňského léta. Tehdy Whitaker v roli právního experta na stanici CNN kritizoval Muellerovy postupy. Mimo jiné prohlásil, že Mueller zachází moc daleko, když zkoumá finanční propojení mezi Ruskem a Trumpovou rodinou. Podle zdrojů NBC byl zase Whitaker na ministerstvu spravedlnosti údajně znám pod přezdívkou „agent Bílého domu“.

Na druhé straně práce zvláštního vyšetřovatele FBI Muellera je podle amerických médií pomalu u konce. Zatím se neví, kdy a jestli vůbec se výsledky dostanou na veřejnost. Trump si to asi přát nebude. S žádným z pravděpodobných výsledků prezident spokojený nebude. Nelze proto vyloučit, že místo výsledků šetření se mnohem dříve dočkáme jiných breaking news s Muellerem v hlavní roli.

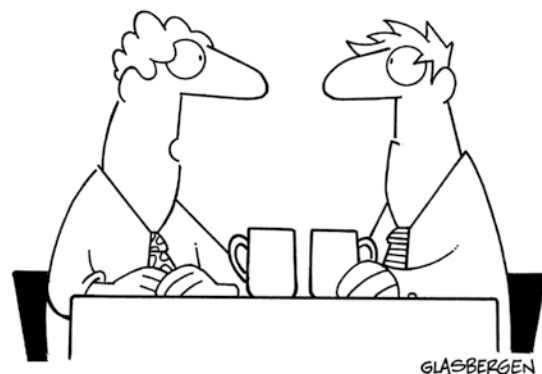
Autorka je novinářka žijící v New Orleansu

## Glosa

## Když jde šéf příkladem

Ministr zdravotnictví Vojtěch už několikrát zopakoval, že platy v nemocnicích jsou pro něj pro příští rok uzavřené. Průměrný nárůst o sedm procent s důrazem na zlepšení odměn především u zdravotních sester ovšem vyvolal nevoli u České lékařské komory. Profesionální organizace českých doktorů se na sjezdu usnesla, že trvá na deseti procentním plošném nárůstu platů od ledna 2019.

Je to požadavek, který přichází s křížkem po funuse. Peníze na péči už jsou pro příští rok rozdělené, a jestli se dá ještě něco uhrát, tak snad na úrovni odborových organizací v jednotlivých nemocnicích. Prezident komory Milan Kubek je velmi háklivý na to, když někdo jeho organizaci viní, že se chová jako odbory. Není proto úplně jasné, proč se do ztraceného boje o deset procent pouští. Sám Kubek si nicméně na sjezdu nechal zvýšit svou prezidentskou odměnu hnedle o dvacet procent na 115 tisíc korun měsíčně. Což je, pro srovnání, o 75 procent více, než bral loni průměrný lékař v české nemocnici. Prezident ČLK se zřejmě rozhodl jít ve zkrášlování výplatních pásek příkladem. **Martin Čaban**



Flákat se je větší fuška, než se zdá. Po čtvrtém hrnku už je pěkně složité vůbec nic neudělat!



**VĚRNÁ PODOBA.** Televizní hlasatel stanice Nová Čína Čchiou Chao stojí před svou digitální replikou představenou na 5. světové internetové konferenci v čínském městě Wu-čen.

# V Číně zprávy přečtou digitální hlasatelé

■ Státní tisková agentura Nová Čína představila nejnovější členy své redakce: digitální hlasatele, kteří po celý den bez nároku na odpočinek předčítají zprávy.

Digitální televizní moderátoři zavedení v Číně napodobují hlas, mimiku a gesta skutečných hlasatelů. Informoval o tom britský list The Guardian. Na světové internetové konferenci v ji-

hočínském Wu-čenu se tak návštěvníci mohli seznámit s digitální verzí pravidelného hlasatele zpráv Čchiou Chaa.

„Moderátor“, který měl na sobě černý oblek a červenou kravatu, během přednesu zpráv mrkal, lehce zvedal obočí a pokyvoval hlavou při zdůraznění příslušných slov v textu. „Mohu být vaším společníkem 24 hodin denně, 365 dní v roce,“ uvedl umělý hlasatel.

„Rozvoj mediálního průmyslu si žádá neustálé inovace a začleňování pokročilých technologií,“ uvedl při své prezentaci další, anglicky

mluvící robotický hlasatel agentury Nová Čína.

Se zcela první virtuální hlasatelkou zpráv přišla nicméně již v roce 2000 britská agentura PA. Hlasatelka se jmenovala stejně jako zpravodajský server, který ji provozoval, Ananova, a měla podobu zhruba třicetileté ženy s krátkými nepřírozeně zelenými vlasy. Následně stránku koupila francouzská telekomunikační společnost Orange jako součást dohody za dohromady zhruba 2,8 miliardy korun. Hlášení zpráv ukončila první digitální hlasatelka v roce 2004. /čtk/

## LÉTAJÍCÍ HLÍDKY



Foto Hoversurf

**DUBAJSKÁ POLICIE** spustila výcvikový program, který jejím příslušníkům dovolí pohybovat se po ulicích rychlostí až sedmdesáti kilometrů za hodinu na hoverbikes alias létajících motorkách. Zpočátku mají být nasazeny jen dvě posádky, jež budou působit hlavně v těžko přístupných oblastech. Stroje v ceně 150 tisíc dolarů jim dodá kalifornský start-up Hoversurf.

296956/23

INZERCE

## Stěhujeme se za město, byt jsme prodali sami.

 **bezrealitky.cz**

*S garancí, že to klapne*



Nafotíme



Odhadneme



Zasmluvníme



Změříme



Pohlídáme

## Fotoreportáž

**NEBUDOU ZAPOMENUTI.**

Sto let po skončení první světové války se v Paříži u Vítězného oblouku za účasti francouzského prezidenta Emmanuela Macrona (na snímku ze hřbitova francouzsko-britského památníku Thiepval provází britskou premiérku Theresu Mayovou) a zhruba sedmi desítek zahraničních prezidentů a premiérů konala vzpomínková ceremonie k uctění památky jejich obětí. Skutečnost, že v průběhu prvního globálního ozbrojeného konfliktu zahynulo na deset milionů vojáků a okolo osmi milionů civilistů, připomínaly i stovky milovníků vojenské historie v dobových uniformách, kteří do Francie přijeli z celého světa.



# E15

**E15, deník pro ekonomiku a byznys** | CZECH NEWS CENTER a. s., Komunardů 1584/42, 170 00, Praha 7 – Holešovice, IČO 02346826, internet [www.e15.cz](http://www.e15.cz) | Šéfredaktorka Tereza Zavadilová | Zástupci šéfredaktorky Hana Filipová, Kateřina Baumgartnerová, Martin Čaban a Jan Pavec | Šéfkomentátorka Jana Havligerová | Sekretariát redakce Adéla Nová, tel.: 225 977 668, [redakce15@cncenter.cz](mailto:redakce15@cncenter.cz) | Kontakt na členy redakce [jmeno.prijmeni@cncenter.cz](mailto:jmeno.prijmeni@cncenter.cz) | Distribuce [distribuce@cncenter.cz](mailto:distribuce@cncenter.cz), tel.: 225 977 956 | Marketing Gabriela Martinčková, [gabriela.martinckova@cncenter.cz](mailto:gabriela.martinckova@cncenter.cz) | Inzerce Sárka Kamarytová, [sarka.kamarytova@cncenter.cz](mailto:sarka.kamarytova@cncenter.cz) | Číslo registrace deníku E15 – MK ČR E 17948, ISSN 1803-4543 | Deník E15 vychází od listopadu 2007 | Přetisk a jakékoli šíření povoleno pouze se souhlasem vydavatele | Nevyžádané příspěvky se nevracejí | Tisk EUROPRINT a. s. | Předplatné [predplatne.e15@cpost.cz](mailto:predplatne.e15@cpost.cz), bezpl. linka 800 300 302 | Tištěný a prodaný náklad ověřuje ABC, člen IF ABC | Rozšiřují spol. PNS a. s. a řízená distribuce, distribuci předplatného provádí v zastoupení vydavatele PNS a. s., příjem objednávek, změn a reklamací: bezplatná linka 800 300 302, e-mail: [predplatne.e15@cpost.cz](mailto:predplatne.e15@cpost.cz).



# Příprava jídla a vaření



Nevyznáte se v jednotlivých typech  
parních trub? Poradíme



Proč je u kuchyňského robotu  
rozumnější investovat do prověřené  
značky?



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



Proč jsou současné indukční desky  
lepší volbou než ty plynové?

PARTNEŘI PŘÍLOHY



**KENWOOD**

**Tefal**

REDAKČNÍ PARTNER

**SELL**

## Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



### Vážení čtenáři,

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

Příjemné čtení přeje  
Lubor Jarkovský



#### BOSCH SERIE 8

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

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

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

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

## Vaření v páře

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



#### KOMBINOVANÁ PARNÍ TROUBA S CHYTRÝM SENZOREM

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

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

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



#### VENTILÁTOR PROTI PARNÍMU ŠOKU

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

282711/25 ▼ INZERCE

### Multifunkční trouby s přípařováním

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

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

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

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



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

### Multifunkční trouby s parním generátorem a pravou párou

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



**Amica**  
for living

Objevte vyšší  
uroveň pečení



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

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

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

### Kompaktní parní trouby s výškou 45 cm

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

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

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



#### TRADIČNÍ PARNÍ TROUBA

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

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

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

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

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

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

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

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

### Objem trub

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

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



### UNIKÁTNÍ TROUBA S KONEKTIVITOU A DISPLEJEM MÍSTO DVÍŘEK

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

297205/12 ▼ INZERCE

**AEG**

STRÁŽCI VAŠÍ  
KUCHYNĚ

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

VYBAVTE SI KUCHYŇ  
SPOTŘEBIČI Z ŘADY AEG  
MASTERY A ZÍSKEJTE



**PENÍZE ZPĚT**

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



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

### Chytré senzory, automatika a konektivita

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

### Teplotní sonda

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



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

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

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

### Teleskopické výsuvy

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

### Víceúrovňové pečení a rozdělení pečícího prostoru

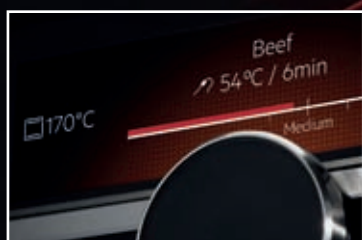
Většina trub s funkcí horkého vzduchu umožňuje přípravu jídla ve více úrovních - to znamená, že lze pécť kupříkladu na několika plechách najednou. Možné je to díky konstrukci trouby a vedení horkého vzduchu celým prostorem tak, aby probíhalo pečení na všech úrovních rovnoměrně.

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

### Funkce mikrovln

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

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



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

### Dvířka a skla v nich

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



#### POZVOLNÉ OTEVŘENÍ DVÍŘEK AMICA

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

288342/43 ▼ INZERCE

## Vestavná řada Hoover Vanity



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

## Proč vestavné trouby Hoover?



#### Maxitrouby s extra velkou kapacitou 78 litrů

Kapacita maxitrub Hoover je 78 litrů, v případě pyrolytických modelů 73 litrů, a to při zachování standardních rozměrů trouby. Velký pečicí prostor rozdělený do 5 úrovní, tak je možné péct různé druhy cukroví nebo několik pokrmů najednou.



#### Softclose

pomalé dovírání dvířek, které zabraňuje rychlému opotřebení dvířek.



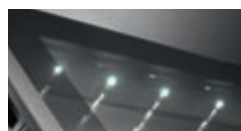
#### Plně dotykový displej

nastavení programů je ještě snadnější.



#### Dvojité trouby

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



#### LED osvětlení

ve dvířkách pro kontrolu pokrmu během pečení.



#### Trouby řízené přes wi-fi

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

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

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

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

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

## Katalytické desky

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



### BOSCH ECOCLEAN DIRECT

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

## Keramický povrch schopný regenerace

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

## Parní čištění

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

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

## Pyrolytické čištění

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



### AMICA AQUALYTIC

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



## PYROLÝZA - PŘED A PO

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

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

## Nano úprava dvířek

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



## PYROLÝZA VŠE SPÁLÍ NA PRACH

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



**BOSCH**

Stvořeno pro život

# Překvapivě jednoduché. Jednoduše perfektní

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

**EUROPE'S  
BRAND NO. 1**

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



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



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



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



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



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



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



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



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

VYSNĚNÁ  
KUCHYŇĚ



# Už nemusí být jen ve vašich snech

Doplňte ji spotřebiči Beko, ať už si zvolíte jakýkoliv styl



[vysnenakuchyne.cz](http://vysnenakuchyne.cz)

296542/46 ▲ INZERCE

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

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

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

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

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

### JAK FUNGUJE INDUKČNÍ DESKA

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

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

### Základní typy indukčních desek

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

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

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

### Bezzónové desky

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

### Flexibilní indukční desky

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

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



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



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

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

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

# Amica X-type

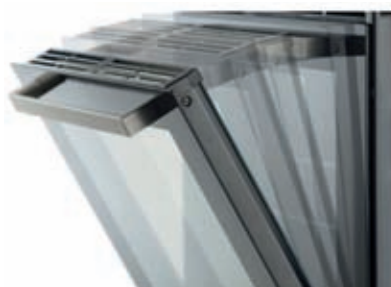
Otevírejte troubu jedním dotykem!

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

Nejnovější generace vestavných trub značky Amica přináší spoustu vylepšení, která ve své kuchyni skutečně oceníte. Představte si například, že držíte pekáč s husou nebo plech s cukrovím. Místo toho, abyste jednu ruku museli uvolnit k otevření trouby a riskovali převrnutí jídla, stačí se jen loktem **jemně dotknout madla dvířek**. Ta se pomalu, plynule a tiše otevřou a vy můžete pekáč nebo plech pohodlně vsunout dovnitř.

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

plnohodnotné vaření v páře s integrovaným parním generátorem. Přicházející trouby X-type se dále vyznačují **pečením na až 9 úrovních najednou**, novými intuitivními displeji a snadným čištěním. Všechny modely bez pyrolýzy jsou nově vybaveny **katalytickými deskami**, které pohlcují mastnotu. Za zmínku pak ještě stojí nasazení výkonnějších topných těles zajišťujících ještě lepší výsledky pečení. Multifunkční trouby X-type můžete kombinovat s designově sladěnými odsavači ze stejné řady v šířce 60 cm a 90 cm. Mezi jejich největší výhody patří **ovládání gesty**. Při vaření se tak nemusíte digestoře pro aktivaci odsávání či osvětlení vůbec dotknout.



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





#### DESKA SIEMENS INTEGROVANÝM ODSAVAČEM

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

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

#### Desky s integrovaným odsavačem

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

#### Standardní desky

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

#### Proč vsadit na indukci?

##### Rozpoznání přítomnosti nádoby

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

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

##### Automatické programy s řízenou teplotou

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

##### Optimalizace vaření pomocí senzorů

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

##### Snadná změna výkonu desky posunutím nádoby

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



#### DESKY V BÍLÉ BARVĚ

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

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

#### Booster

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

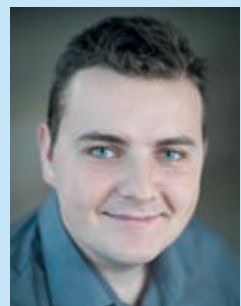
#### Pozastavení vaření a další funkce

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

#### INDUKČNÍ DESKA A 230 V?

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

# Bosch a Siemens mají vlastní showroom



Jakub Meyer

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

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

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

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

**Jaké služby zde nabízíte kromě možnosti prohlédnout si vaše spotřebiče?**

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

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

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



296542/37 ▼ INZERCE

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

**Hlavní jídlo  
a koláč upečené  
ve stejný čas**

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



**Na velký hrnc  
i několik  
malých  
kastrůlků**

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



**Čerstvé**

**a křupavé jako  
právě utržené**

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



**VYSNĚNÁ  
KUCHYNĚ**

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

[vysnenakuchyne.cz](http://vysnenakuchyne.cz)

**beko**

Letos budete na Vánoce připraveni.

# Roboty Kenwood nastartují vaši fantazii

## Cooking Chef KCC9060S

Vaří, smaží, šlehá, míchá, hněte.

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



COOKING  
CHEF



Robot Cooking Chef se speciální vařicí metlou.

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



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

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

## Chef XL Titanium KVL8470S

Výkon, který inspiruje experty.

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



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



CHEF XL  
TITANIUM

Záruka  
10let  
na motor



Robot Chef XL Titanium  
s funkcí osvětlení pracovní mísy



## Chef XL Elite KVL6420S

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

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



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



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

## < 1 robot < 20+ nástavců < 100 možností

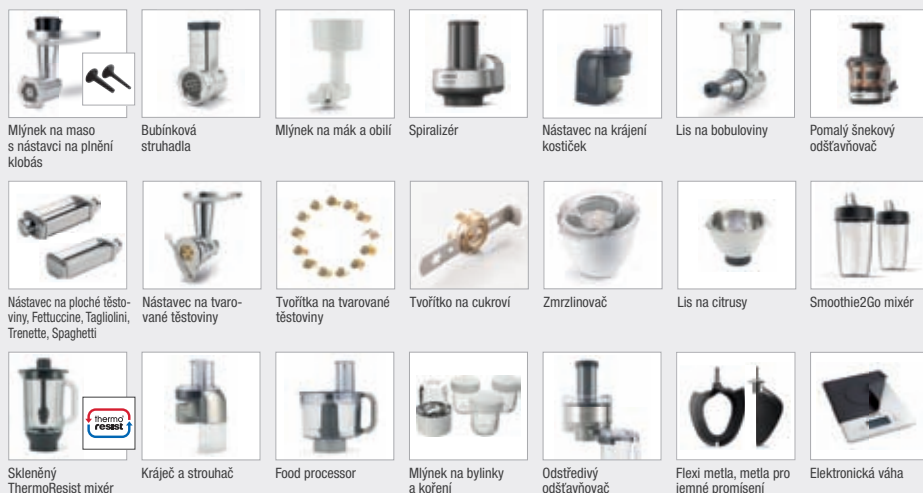
Součástí balení jednotlivých modelů, a samozřejmě zvláště k dokoupení, je široká řada příslušenství. Základní součástí balení jsou 3 nerezové metly s doživotní zárukou, 2 speciální cukrářské metly - flexi metla a metla pro jemné promísení, 1,6 l skleněný mixér, food processor a mlýnek na maso s nastavci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

### CHEF XL ELITE



Robot Chef XL Elite

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



Nakrmte svou fantazii s pomocníky **KENWOOD** na [www.kenwoodworld.cz](http://www.kenwoodworld.cz)

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

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

## Od jakých značek vybírat?

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

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

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

## Čínská výroba neznamená automaticky nižší kvalitu

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

## Konstrukce robotu

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



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

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

## Výkon motoru aneb příkon není výkon

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



## ROBUSTNÍ KONSTRUKCE

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



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



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

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

### Příslušenství

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

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

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

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

287596/14 ▼ INZERCE



**1,75 L**  
SKLENĚNÁ  
NÁDOBA

HORKÉ  
&  
STUDENÉ  
AZ 15X JEMNĚJŠÍ\*



**Tefal®**  
Ultrablend Cook  
ultra vysokorychlostní mixér

**Uvolněte  
VÍCE CHUTI**  
s teplými  
& studenými recepty

**8 PROGRAMŮ**



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

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

## Labutí píseň instantních směsí?

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

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

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

## Roboty s funkcí vaření

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

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

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

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

## Stolní mixéry s funkcí vaření

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



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



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

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

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

## Vysokorychlostní mixování

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

## Unikátní funkce vaření

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

## Tefal Ultrablend Cook BL962

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

## Teplé

## Studené



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



**Jakub Říha**  
produktový manažer CZ&SK  
Amica

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



**Jiří Rada**  
Sales Manager a Built-in Manager  
Candy Hoover

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



**Antonín Bouma**  
produktový manažer  
Beko

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

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



**Karolína Novotná**  
Category Manager - vestavné spotřebiče  
BSH domácí spotřebiče

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



**EXTRA VELKÝ OBJEM  
A PEČENÍ S PODPOROU PÁRY**  
Německá značka Grundig má ve své nabídce zajímavou troubu s opravdu nadstandardně velkým pečicím prostorem o objemu 80 l. Model GEZDS 47000 B přitom ale nabízí kromě klasických režimů pečení včetně horkovzduchu i nízkoteplotní pečení a pečení s podporou páry. Zajímavá je ještě technologie Multi-Taste pro ještě rovnoměrnější distribuci horkého vzduchu také z bočních stěn trouby. Trouba se prodává za 18 990 Kč.

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



**Lenka Majková**  
produktová manažerka - Tefal  
Groupe SEB

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



**Lea Bartáková**  
brand manažerka - Kenwood  
De'Longhi Praga

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

283755/64 ▼ INZERCE

## Kuchyňský robot Creation Line: všestranný pomocník při vaření a pečení



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

### Neobyčejný výkon pro dokonalá těsta

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

### Obsluha už nemůže být jednodušší

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

### Multifunkční pomocník

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

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

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





### Extra štíhlá vinotéka Vestavná vinotéka Candy CCVB 15

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

**Doporučená cena: 7 990 Kč**

### Teplotní sonda a snadné čištění pyrolýzou

#### Multifunkční trouba Siemens iQ500 HB578G5S0

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

**Doporučená cena: 22 990 Kč**



### Mimořádný výkon a bohaté příslušenství

#### Kuchyňský robot Tefal MasterChef Grande QA813

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

**Doporučená cena: 17 990 Kč**



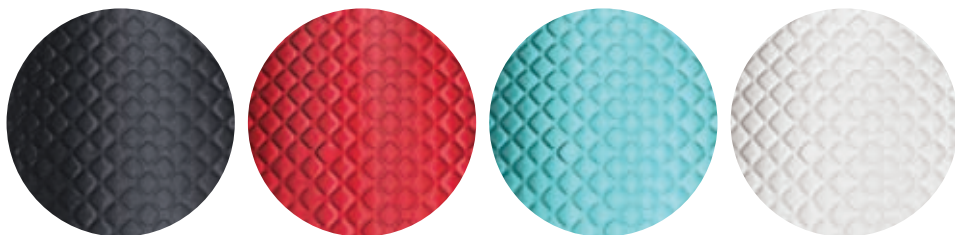
### Podpora páry a automatické otevření dvířek

#### Multifunkční trouba Amica X-type TXB 121 NTCRBGKX

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

**Doporučená cena: 9 990 Kč**





## Snídaňová kolekce v jedinečném designu a barvách

### Rychlovarná konvice Kenwood ZJM810 a topinkovač Kenwood TCM811

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

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



## 100% pára, pečení i kombinace

### Multifunkční parní trouba Beko BIDM 15500 XDS

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

**Doporučená cena: 26 990 Kč**

288341/43 ▼ INZERCE

*Emanuele Ridi*

DOPORUČUJE



## Revoluční trouba s plně dotykovými dvířky

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

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

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

[www.candy-hoover.cz](http://www.candy-hoover.cz)

**CANDY**

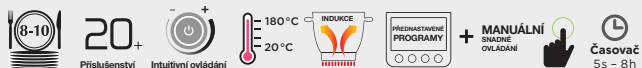


# COOKING CHEF

## Kuchyňský robot S FUNKCÍ VAŘENÍ



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



# KENWOOD

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