

# Malé elektronické spotřebiče, které by neměly chybět v kuchyni

pátek 8. května 2009

Používáme je tak často a s takovou samozřejmostí, že o nich většinou ani nepřemýšlíme. Prostě jsou tu a slouží nám. Malé kuchyňské spotřebiče. Které jsou ale pro české kuchyně nejtýpější?



Domácí spotřebiče vám usnadní vaření.

FOTO: [Profimedia](http://Profimedia.cz)

## Kuchyňské roboty

Dominantou a pýchou kuchyní je robot. Ty, které se nikam neuklízí, ale po celou dobu hrdě trůní na pracovní desce, bývají větších rozměrů a celokovové. Výrobci se snaží, aby jejich design odpovídal módním trendům, přesto jejich vzhled v průběhu posledních desetiletí mnoha změn nedoznal.

Základem je silný motor pohánějící až neuvěřitelné množství zařízení a doplňků, které lze k robotu připevnit. Ve velké míse (objem přes 4 l) je tak možné připravit všechny myslitelné druhy těst, s připojenými specializovanými nástavci robot zpracuje prakticky jakoukoli zeleninu, ovoce či jinou surovinu, namele maso, vymačká šťávu, vyrobíme s ním těstoviny atd.



Základem každého velkého kuchyňského robotu je mísa a metly na přípravu těst. (BSH)



Pro plnou spokojenost s tyčovým mixérem je nezbytný model s kvalitním motorem a dostatečným výkonem (Electrolux).

Méně robustní, snáze skladovatelnou verzí jsou roboty, které mají již většinu částí z plastu, kovové zůstávají především ty dílce, které se bezprostředně podílejí na zpracování surovin, a motor. Jejich mísa je plastová (objem cca 3 l). Většina funkcí pro zpracování surovin je řešena výměnnými disky s nejrůznějšími druhy struhadel a kráječů. Také ony mají metly pro zpracování lehkých i těžkých těst a lze je doplnit mj. mlýnkem na maso, eventuálně odšťavňovačem.

Minimalistickou verzí kuchyňských robotů jsou sety, jejichž srdcem je tyčový mixér s vyšším výkonem. Právě on se připojuje k ostatním součástem určeným pro zpracování potravin. Tyto sety se hodí především pro urychlení základních kuchyňských prací v menších domácnostech, kde není potřeba denně vyvařovat.



Multifunkční kuchyňský robot Assistent AFP 850, cena 3549 Kč (Electrolux)- vlevo můžeme snadno umývat v myčce.

Velké kuchyňské roboty se prodávají od 9000 Kč, mohou ale dosahovat až k téměř 30 000 Kč. Vše záleží na jejich vybavenosti. Nejlevnější modely střední třídy kuchyňských robotů začínají s cenou na hladině 3000 Kč. Ačkoli ceny setů s tyčovými mixéry začínají na hranici okolo 500 Kč, má smysl uvažovat spíše o těch, které stojí okolo 2000 Kč. Ty jsou totiž osazené kvalitním motorkem, který má odpovídající výkon pro všechny připojitelné části setu.

## Příprava kávy

Espressovary slouží k přípravě kávy za pomoci vysokého tlaku (15 barů). Právě tlak, s nímž pracují, je jedním z ukazatelů kvality přístrojů. Rozdíly spočívají i v množství funkcí konkrétního modelu, např. možnost volby síly nápoje, množství připraveného nápoje, eventuálně doplnění tryskou na napěnění mléka.

Pokročilejší poloprofesionální modely mají v sobě integrovaný nejen zásobník na kávu, ale dokonce i mlýnek. V jiných zásobnících jsou voda a mléko. Přístroj tak bez potíží připraví jak latte, tak i cappuccino.



Profesionální automat na přípravu kávy Primadonna Latté ESAM 6620, cena 42 990 Kč (DeLonghi)- vlevo. Automat na espresso Caffè Silenzio ECS 5000. Extra tichý chod mlýnku na kávu, 14 999 Kč (Electrolux).

I v případě espressovarů platí: jejich obsluha by měla být co nejpřirozenější. Vždycky se při jejich výběru zajímáme o to, jak vypadá a jak je náročné jejich čištění.

Výhoda překapávačů: připraví najednou celou konvici kávy.

Kombinované modely v sobě integrují jak espressovar, tak i překapávač. Tyto modely mohou i nemusejí mít trysku na zpěnění mléka pro cappuccino a mohou i nemusejí mít digitální ovládání umožňující načasovat funkce tak, aby na nás ráno v konvici už čekala horká káva.



Kovový kávovar na překapávanou kávu řady kMix CM021, cena 2290 Kč (Kenwood).

Kvalitní samostatný překapávač pořídíme za necelou tisícikorunu, ceny nejlevnějších espressovarů začínají na 2500 korunách. Nejlevnější kombinované přístroje koupíme od 5000 Kč. Nejdražší poloprofesionální espressovary se mohou vyšplhat až přes 40 000 Kč.

## Rychlovarné konvice

Prakticky všechny modely jsou konstruované tak, že přívodní kabel vede pouze do základny, se samotnou konvicí lze libovolně manipulovat jako s běžnou konvicí. Mnohé z nich mají ochranu proti uvolňování vodního kamene při nalévání.

Polem, na němž výrobci ještě pracují, je příkon. Novinkou jsou modely, které mají o 35 % nižší spotřebu. Výrobce přestavěl topnou spirálu tak, aby se její teplo lépe využilo uvnitř konvice a neunikalo zbytečně do okolí.



Pro běžnou domácí potřebu v rodině se vyplatí konvice s větším objemem, například 1,7 litru, jímž disponuje třeba Konvice EEWA 4040, cena 1299 Kč (Electrolux). Sítko v hubici zabraňuje uvolňování vodního kamene při nalévání.



Konvice JK 455 s nižší spotřebou energie má přestavěnou spirálu tak, aby teplo zbytečně nikam neunikalo, cena 1790 Kč (Kenwood).

Výrobci obvykle nabízejí základní modely konvic určené pro běžnou spotřebu a pro náročnější zákazníky mívají designové produkty.

Konvice rozumné kvality se prodávají za ceny od jednoho do dvou tisíc korun. Rozdíly jsou dané funkcemi, kapacitou, materiály a značkou výrobce.

## Mikrovlnné trouby

Umí nejen rozmrazovat a ohřívat potraviny, ale také péci koláče a pizzy. Prodávají se např. trouby vybavené systémem s rovnoměrným ohřevem po celé ploše talíře (Inverter). K dispozici jsou i další doplňkové funkce.

Jednou z nejrozšířenějších je integrovaný gril. Tou nejnovější je schopnost mikrovlnky vařit nebo ohřívat v páře.



Mikrovlnná trouba NN-CS598 nabízí nejen možnost vaření v páře, ale je také vybavena technologií Inverter zajišťující rovnoměrné prohřátí pokrmů, cena 19 995 Kč (Panasonic).



Oblíbenou funkcí mikrovlnných trub je schopnost pečení moučníků (Eta).

Doplňkovou výbavu trouby představuje miska, do níž před vařením nalijeme vodu a překryjeme plátíčkem, na které vyrovnáme veškeré suroviny. Vše zakryjeme poklopem a vsuneme do trouby. Tajemství systému je ukryto v materiálu poklopu a plátíčka. Obojí je ze speciálního kovu, který nepropouští vlny k jídlu. Mikrovlny ohřívají pouze vodu, ta se mění na páru prohřívající jídlo.



Pointou vaření v páře v mikrovlnné troubě je uschování pokrmu do misky s poklopem, v níž se mikrovlnami ohřívá pouze voda měnící se na páru. Nádoba pro parní vaření v troubě Esclusivo MW505 CV, cena 3990 Kč (DeLonghi).



Mikrovltná trouba Siemens HF15G540 s integrovaným grilem, cena 4470 Kč (BSH).

Při výběru sledujeme, zda má mikrovlnka přehledný způsob ovládání a jaká je velikost vnitřního prostoru.

Nejlevnější mikrovlnné trouby se základními funkcemi lze pořídit už od 1500 Kč.

Jana Nesvadbová, Právo