SENCOR®



DOMÁCÍ VAŘENÍ

JARO 2019



DOMÁCÍ VAŘENÍ
PŘEHLED KATEGORIÍ:

MULTIFUNKČNÍ KUCHYŇSKÉ ROBOTY

TYČOVÉ MIXÉRY

RUČNÍ MIXÉRY

MLÝNKY NA MASO

KUCHYŇSKÉ VÁHY

KRÁJEČE POTRAVIN

VAKUOVÉ BALIČKY

AUTOMATICKÉ KÁVOVARY NA ESPRESO

MLÝNKY NA KÁVU

RYCHLOVARNÉ KONVICE

KONTAKTNÍ A STOLNÍ GRILY

ELEKTRICKÉ TROUBY

RÝŽOVARY

MIKROVLNNÉ TROUBY

ELEKTRICKÉ TOPINKOVAČE

INDUKČNÍ VARNÉ DESKY



SENCOR

KAŽDÝ DEN V KTEROUKOLI DOBU

PŘÍSTROJE VŽDY PŘIPRAVENÉ K VAŘENÍ A PŘÍPRAVĚ SUROVIN

Vaření a jídlo je v mnoha ohledech jedinečné. Jde o jednu z nejstarších domácích prací i profesí. V pracovních dnech se často celá rodina sejde pohromadě právě jen u snídaně či u večeře. A o víkendu je podomácku připravený oběd skvělou příležitostí, jak se potkat s dalšími příbuznými či přáteli.

Kdysi dávno vaření také do značné míry stálo u zrodu mezinárodního obchodu (s kořením). Jídlo, recepty a ingredience jsou dodnes patrně nejrozšířenější obecně přijímanou formou kulturní výměny a mezikulturního ovlivňování. V posledních dvaceti letech navíc tento trend výrazně zesílil – po nástupu internetu a moderní televize vzrostla popularita vaření i nejrůznějších kuchařských show. Během uplynulých sta let bylo domácí vaření příčinou převratných změn v nejrůznějších technických oborech. V domácnostech se běžně začaly používat elektrické kuchyňské přístroje – mixéry, kuchyňské roboty, varné desky, trouby, grily, kávovary, rychlovarné konvice apod. Šetří čas, usnadňují nám každodenní život a umožňují nám pohodlně připravovat v pohodlí domova pokrmy, které by naše prababičky prostě nezvládly (jen si zkuste namlít kilo hovězího nebo jehněčího jen s nožem).

V nedávné době navíc získaly v kulinárním světě na popularitě nové trendy – vegetariánská a veganská kuchyně, organické potraviny, pomalá příprava jídla, modernistická a molekulární kuchyně, případně návrat k tradičním, nebo dokonce historickým receptům, nejrůznější mixy kulinárních vlivů (fusion) a specializované diety.

Ve firmě SENCOR to všechno pozorně sledujeme a řídíme se tím: naším cílem je vymýšlet a vyrábět praktické, spolehlivé, bezpečné a užitečné kuchyňské přístroje pro každého, ať už žijete kdekoli, máte jakékoli dietní návyky a dáváte přednost kterékoli krajové kuchyni. Kromě toho jsme přesvědčeni, že na kuchyňské přístroje má být i hezký pohled, tudíž klademe značný důraz na design přístrojů a v mnohých případech i na barevné provedení. Díky tomu si tak může každý pořídit sadu přístrojů, které spolu budou ladit i navenek a budou výborně vypadat v moderní kuchyni. Naše spotřebiče se hodí do moderních stylových kuchyní a uspokojí i nejnáročnější domácí šéfkuchaře, čímž ovšem není řečeno, že jsou určeny jen pro majetné jedince – mnohé přijdou vhod v malých bytech, na studentských kolejích nebo na chatách a chalupách.



SENCOR OD SNÍDANĚ DO VEČEŘE

Dokonalá snídaně?

Co takhle začít den čerstvou kávou či čajem z kávovaru nebo rychlovarné konvice SENCOR? Máte rádi teplé snídaně – palačinky, ovesné či vločkové kaše, míchaná či vařená vajíčka nebo toasty? K tomu všemu vám SENCOR pomůže svými toustovači, grily a varnými deskami. A navíc si s naším tyčovým mixérem můžete připravit skvělou svačinku, třeba ovocné nebo zeleninové smoothie.

Oběd ve všední den snadno a rychle

Rýžovary SENCOR, vybavené napařovacími košíky, umožňují kromě rýže snadno uvařit v páře spoustu dalších jídel – ryby, zeleninu, masové knedlíčky apod. A když do rýžovaru dáte vařit rýži, postará se o vše chytrá automatika, takže můžete v ušetřeném čase připravit další jídla – nějakou smaženou minutku na indukční varné desce, případně grilované maso či zeleninu na některém z našich moderních kontaktních nebo stolních grilů. Pokud opravdu spěcháte, stačí si v mikrovlnce SENCOR za pár vteřin ohřát zbylou porci od včerejší večeře nebo nějaký polotovar. Mikrovlnky ovšem poslouží i k regulérní přípravě některých jídel či dezertů, stačí se podívat na naše tipy.

Všední den a dobrá večeře

S elektrickou troubou SENCOR můžete klidně popustit uzdu své kulinářské fantazii. Co si takhle upéct dýni a pak z ní udělat skvělou kaši nebo polévku? Nebo nakrájet zeleninu a udělat z ní ratatouille? Na výběr je i spousta slaných koláčů, ať už s masem či bez něj, případně zapečené těstoviny či musaka. A samozřejmě nesmíme zapomínat ani na kuře upečené pěkně do zlatova. Nebo je libo soté, chilli con carne či francouzský cassoulet? V takovém případě oceníte indukční varnou desku.

Víkendové či sváteční hostiny

O víkendech a svátcích přichází skvělá příležitost k pořádnému vaření. V takovém případě se skvěle uplatní kuchyňské roboty SENCOR, s nimiž je příprava omáček či těsta opravdovou zábavou a radostí. Mnohé z nich zvládnou i namlít maso, nasekat zeleninu, nebo dokonce připravit klobásy a další složité recepty. S indukčními plotýnkami a grily si užijete skvělý zážitek i na zahradě nebo na chalupě.

PROČ SI VYBRAT SENCOR

Uvedli jsme jen pár příkladů a nápadů, jak mohou kuchyňské přístroje značky SENCOR zjednodušit život a udělat z vaření zábavný zážitek. Na následujících 85 stranách si o jednotlivých produktech povíme více a představíme si i spoustu zajímavých tipů a receptů.



AŤ PRACUJÍ
PŘÍSTROJE!

MULTIFUNKČNÍ **KUCHYŇSKÉ ROBOTY**

Hnětení, mletí, sekání, drcení, šlehání – to bývala náročná kuchyňská práce. Jen příprava dobrého těsta na domácí chléb vyžadovala nejlepší ingredience a dlouhé hnětení, jinak to nemělo smysl. Pro nadýchaný koláč byly zase zapotřebí dokonale ušlehané bílky. Jenže příprava těsta na pečení je jen jednou z mnoha dovedností, které multifunkční roboty Sencor zvládají.

S našimi špičkovými modely si můžete troufnout i na výtečné domácí čerstvé těstoviny. Napřed si pomocí univerzálních míchacích a hnětacích nástavců vyrobíte těsto – naše přístroje si poradí i s hodně hutnou směsí. Následně hnětačku vyměníte za nástavec na přípravu těstovin a pak už jen sledujete, jak vznikají makarony, špagety či pappardelle.

Mezi další příslušenství patří struhadla na sýr a zeleninu, mlýnky na koření nebo zařízení na vycpávání klobás, případně praktické míchací nádoby. Špičkové multifunkční kuchyňské mixéry Sencor tak patří k nejlepším pomocníkům v moderní kuchyni – zvládají toho opravdu hodně.

Další příslušenství si lze navíc k nejvyšším modelům dokoupit – k dispozici jsou například šnekové odšťavňovače na čerstvou, pomalu vymačkávanou šťávu, tvořítko na zdravé domácí sušenky nebo váleček na těstoviny, umožňující výrobu těstovin všeho druhu a také tenkého těsta.

PROČ SI VYBRAT MULTIFUNKČNÍ KUCHYŇSKÉ ROBOTY SENCOR

V modelových řadách SENCOR najdeme celou řadu přístrojů s nejrůznějšími typy příslušenství pro všemožné účely a kulinářské styly. Ty nejlepší z našich modelů jsou vybaveny nesmírně výkonnými a trvanlivými motory se šestiletou zárukou, všechny převody a šasi jsou kovové. S příslušenstvím, mezi něž patří mlýnky, struhadla, odšťavňovače, mixéry nebo přístroje na přípravu těstovin, splní přístroje značky SENCOR všechna vaše kulinární přání.



MULTIFUNKČNÍ **KUCHYŇSKÉ ROBOTY**

Robustní kovový kuchyňský robot

STM 6350WH KITCHEN CHAMPION

- STM 6350WH
- STM 6351GR
- STM 6352BL
- STM 6353OR
- STM 6354RD
- STM 6355VT
- STM 6356YL
- STM 6357GG
- STM 6358RS

Chcete si doma připadat jako skuteční šéfkuchaři? Multifunkční robot SENCOR Kitchen Champion umí vše, co je zapotřebí i při přípravě těch nejnáročnějších pokrmů. Díky kovové konstrukci a převodům je navíc nejen výkonný, ale i odolný a trvanlivý. Na motor s výkonem 1 000 W poskytujeme šestiletou záruku, takže máte jistotu, že vám tenhle robot vydrží opravdu dlouho, i když dostane pořádně zabrat.

Podobně jako jiné multifunkční modely SENCOR dokáže i Kitchen Champion míchat, zpracovávat a mixovat veškeré ingredience – slouží k tomu nerezová nádoba s objemem 4,5 litru s praktickou rukojetí.

Pro opravdu náročné domácí kuchaře je navíc k dispozici už v základním balení důležité příslušenství – mlýnek na maso a zařízení na výrobu párků či klobás, případně nástavec na přípravu sušenek a skleněný mixér s obsahem 1,5 l. Nesmíme zapomenout ani na atraktivní doplňkové funkce, třeba nasvícení vnitřku hlavní nádoby pomocí LED diod.





Název	Kategorie	Účel	Frekvence používání	Cílová skupina
Kitchen Champion	Kompaktní, robustní, multifunkční	Těsto všeho druhu, sušenky, mleté maso, výroba klobás a párků či mixovaných nápojů	Každodenní vaření a pečení	Nároční domácí kuchaři, kteří touží po špičkových funkcích a atraktivním designu

VLASTNOSTI

- **Mimořádně výkonný motor s 1 000 W a šestiletou zárukou**
- **Robustní kovové tělo a převody**
- **Ovládání rychlosti v 8 stupních, hladký start, pulzní režim**
- Osvětlení nádoby pomocí LED diod
- Univerzální systém pro hnětení, šlehání a mixování
- Nerezová nádoba s objemem 4,5 litru pojme až 12 šlehaných bílků
- Hnětací hák, šlehací balonová metla a míchací metla ve tvaru A
- Mlýnek na maso, zařízení na plnění klobás a párků, nástavec na výrobu sušenek
- Mixér na nápoje s nádobou 1,5 l
- Všechny součásti se dají vyjmout a snadno umýt





PŘÍSLUŠENSTVÍ





MLÝNEK NA MASO
+ zařízení na plnění klobás a párků a nástavec na sušenky



MIXÉR
Nádoba 1,5 l

MULTIFUNKČNÍ **KUCHYŇSKÉ ROBOTY**

Robustní kovový kuchyňský robot

STM 4460GG KITCHEN DELUXE

● **STM 4460GG** ● **STM 4467CH**

Vykročte do nového dne se zdravým ovocným smoothie, pak si do sportovní láhve namíchejte proteinový koktejl, ať naberete energii po kolečku v posilovně, a večer připravte pro celou rodinu zdravý salát. O víkendech pak můžete přichystat výtečné těsto na koláč nebo bezlepkový domácí chléb. To je jen pár příkladů, Sencor Kitchen DeLuxe toho ve skutečnosti umí mnohem víc. Pomáhají mu k tomu výkonný motor a sada šikovných nástrojů a nádob.







MIXÉR



MIXÉR NA SMOOTHIE



FOOD PROCESSOR

Název	Kategorie	Účel	Frekvence používání	Cílová skupina
Kitchen DeLuxe	Univerzální	Těsto všeho druhu, mleté maso, výroba klobás, párků a salátů, případně mixovaných nápojů a smoothie	Každodenní vaření a pečení	Nároční domácí kuchaři, kteří touží po univerzálních funkcích

VLASTNOSTI

- **Mimořádně výkonný motor s 1 000 W a čtyřmi výstupy**
- **Univerzální systém pro hnětení, šlehání a mixování**
- **Nerezová nádoba s objemem 4,5 litru pojme až 8 šlehaných bílků**
- Hnětací rameno, dvouramenný šlehač, drátěný šlehač
- Mlýnek na maso, zařízení na plnění klobás a párků
- Food procesor o objemu 1,25 l s noži a struhadly
- Mixér na nápoje s nádobou 1,25 l s čepelemi s titanovou povrchovou úpravou
- Dvě tritanové sportovní láhve na smoothie
- Ovládání rychlosti v 8 stupních, pulzní režim
- Všechny součásti se dají vyjmout a snadno umýt



MULTIFUNKČNÍ **KUCHYŇSKÉ ROBOTY**

Univerzální robot

STM 7330SL PASTRY MASTER

○ STM 7330SL ○ STM 7310SL

STM 7310SL: nádoby 4,5 + 5 l, FLEXI hnětací metla
STM 7330SL: nádoby 2 × 4,5 + 1 × 5 l, FLEXI hnětací metla

Kategorie univerzálních robotů je určena pro náročné domácí šéfkuchaře a nadšené milovníky pečení. Tento model je vybaven výjimečně výkonným motorem se 1 200 W a šestiletou zárukou, robustní tělo je celé kovové stejně jako převody.

Součástí tohoto typu je i speciální hnětací Flexi metla pro dokonale jemné a lehounké těsto. V základním balení jsou k dispozici i tradiční nástavce pro hnětení a šlehání. Vše je součástí univerzálního systému, který zaručuje dokonalé promíchání všech ingrediencí a skvělý výsledek.



VLASTNOSTI

- **Mimořádně výkonný motor se 1 200 W a šestiletou zárukou**
- **Univerzální systém pro hnětení, šlehání a mixování**
- **Nerezové nádoby s objemem 4,5* a 5 litrů s rukojetí a poklicí**
- Hnětací hák, šlehací balonová metla a míchací metla ve tvaru A
- Speciální hnětací Flexi metla pro jemné a lehké těsto
- Zpracuje 0,8 kg tuhého nebo 2,7 l měkkého těsta
- Ovládání rychlosti v 8 stupních, 2 základní moduly pro příslušenství
- Všechny součásti se dají vyjmout a snadno umýt
- *U modelu STM 7330SL dvě nádoby 4,5 l



ŠPIČKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ NA SLANÉ I SLADKÉ TĚSTO

- Drátěný šlehač
- Speciální hnětací FLEXI metla
- Dvouramenný šlehač
- Hnětací lopatka/hák
- Nerezové nádoby s objemem 4,5 a 5 litrů
- Váleček na těsto a těstoviny
- V balení jen u modelu 7330



Název	Kategorie	Účel	Frekvence používání	Cílová skupina
Pastry Maker	Profesionální příprava těsta	Těsto všeho druhu včetně výjimečně jemného a lehkého	Každodenní domácí pečení	Nároční domácí pekaři a poloprofesionálové

Kovový kuchyňský robot

STM 40WH MASTER ROBOT

○ STM 40WH



VLASTNOSTI

- **Robustní kovové tělo a kovová převodovka**
- **Výkonný motor s 1 000 W a šestiletou zárukou**
- **Univerzální systém pro hnětení, šlehání a mixování**
- Nerezová nádoba s objemem 4,5 litru pojme až 8 šlehaných bílků nebo 1,5 kg těsta
- Mlýnek na maso, zařízení na plnění klobás a párků, struhadlo
- K dispozici i další příslušenství za příplatek (odšťavňovač, tvořítko na cukroví, zařízení pro přípravu těstovin)
- Trojí ochrana: bezpečnostní zámek, protiskluzové patky, tepelná pojistka
- Všechny součásti lze vyjmout a snadno umýt

PŘÍSLUŠENSTVÍ



ZAŘÍZENÍ NA PLNĚNÍ KLOBÁS A PÁRKŮ
Pro domácí klobásy, párky a další uzeniny



MLÝNEK NA POTRAVINY
S talíři pro hrubé a jemné mletí se hodí nejen na maso



KRÁJEČ A STRUHADLO
Tři nástavce pro rychlou přípravu salátů, sekání ořechů atd.

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ



ODŠŤAVŇOVAČ
Šnekový odšťavňovač se ideálně hodí na ovoce ze zahrady i z trhu



TVOŘÍTKO NA CUKROVÍ
Domácí sušenky jsou nejen chutné, ale také zdravé



NÁSTAVEC NA TĚSTOVINY
Nástavec pro válení a krájení těstovin se hodí i na jiné typy tenkého těsta

Název	Kategorie	Účel	Frekvence používání	Cílová skupina
Master Robot	Příprava vynikajícího těsta a mletého masa	Těsto všeho druhu, mleté maso, výroba klobás a párků, strouhání a krájení zeleniny. Případně odšťavňování, výroba sušenek a těstovin.	Domácí pečení o víkendech	Nároční domácí pekaři a víkendoví kuchaři



Gourmet kuchyňský robot

STM 3700WH GOURMET UNIVERSAL

VLASTNOSTI

- **Výkonný motor s 1 000 W a univerzální převodovkou pro dokonalé mixování**
- **18 kusů příslušenství, např. mlýnek na maso, struhadlo, nástavec na výrobu těstovin, zařízení na plnění klobás a párků, mlýnek na koření a míchací nádoba**
- **Přesné ovládání rychlosti, pulzní režim**
- Hnětací hák, šlehací balonová metla a míchací metla ve tvaru A
- Veškeré příslušenství a nerezovou nádobu s objemem 5,5 litru lze vyjmout a snadno umýt
- Trojí ochrana: bezpečnostní zámek, protiskluzové patky, tepelná pojistka

Název	Kategorie	Účel	Frekvence používání	Cílová skupina
Gourment Universal	Základní model pro občasné pečení a vaření	Příležitostné kuchyňské práce – těsto, těstoviny, mletí masa a koření, strouhání zeleniny	Několikrát do měsíce	Uživatelé toužící po optimálním poměru ceny a výkonu





Kuchyňský robot

STM 3730SL

Kompaktní, a přitom výkonný přístroj nabízí vše potřebné pro přípravu skvělého domácího chleba, koláčů nebo sladkého pečiva. Navíc se vejde i do malé přihrádky v kuchyňské lince.



VLASTNOSTI

- **Výkonný motor s 800 W a systémem Sencor Smart Power & Energy**
- **Univerzální systém pro hnětení, šlehání a mixování**
- **Nerezová nádoba s objemem 4 litry a odměrnou stupnicí**
- Hnětací rameno, dvouramenný šlehač a dva FLEXI nástavce
- Hnětač FLEXI na měkké těsto a FLEXI šlehač
- Zpracuje 0,8 kg tuhého nebo 2,7 l měkkého těsta
- Ovládání rychlosti v 6 stupních, osvětlení nádoby LED diodou
- Všechny součásti lze vyjmout a snadno umýt

Název	Kategorie	Účel	Frekvence používání	Cílová skupina
Stand Mixer	Základní model pro občasné pečení	Lehké těsto, např. koláče, dorty apod.	Několikrát do měsíce	Uživatelé toužící po optimálním poměru ceny a výkonu

Kuchyňský robot

STM 3621GR MASTER GOURMET

○ STM 3620WH ● STM 3621GR ● STM 3622BL
● STM 3623OR ● STM 3624RD ● STM 3625VT
● STM 3626YL ● STM 3627TQ ● STM 3628RS



VLASTNOSTI

- **Výkonný motor s 600 W, ovládání rychlosti v 6 stupních + pulzní režim**
- **Univerzální systém pro hnětení, šlehání a mixování**
- **Nerezová nádoba s objemem 4 litry a odměrnou stupnicí**
- Hnětací rameno, dvouramenný šlehač a dva FLEXI nástavce
- Zpracuje 1,6 kg měkkého těsta
- Mechaniku chrání praktická obruba
- Všechny součásti lze vyjmout a snadno umýt



Název	Kategorie	Účel	Frekvence používání	Cílová skupina
Master Gourmet	Základní model pro občasné pečení	Lehké těsto, např. koláče, dorty apod.	Cca 1x do měsíce	Uživatelé toužící po optimálním poměru ceny a výkonu



JAK MIXOVAT **KDYKOLI A KDEKOLI** V JAKÉKOLI NÁDOBĚ

TYČOVÉ **MIXÉRY**

Tyčové neboli ponorné mixéry jsou vývojově mladší než klasické stolní mixéry a kuchyňské roboty, jejich hlavní výhodou je praktické univerzální provedení. Většinou se prodávají s několika kusy příslušenství, mezi nimiž nechybí plastový hrnek, ale ten ve většině případů vůbec nepotřebujete – tyčový mixér lze použít v jakékoli hlubší nádobě. Prostě v hrnci uvaříte přísady do polévky nebo do omáčky, pak do něj vložíte tyčový mixér a za pár vteřin je hotovo. Také mytí je otázkou chviličky, s masivním stolním mixérem se to vůbec nedá srovnat.

Tyčové mixéry Sencor navíc dnes neslouží jen k mixování. Mezi cenné příslušenství často patří kromě zmíněných hrnků i sekáčky a šlehače, které z mixéru udělají malého kuchyňského robota. Jde zkrátka o univerzální přístroje pro každý den.

PROČ SI VYBRAT TYČOVÉ MIXÉRY SENCOR

Nabízí se odpověď otázkou: a proč ne? Praktičtější, univerzálnější a užitečnější kuchyňskou pomůcku aby člověk pohledal. Sencor samotné tyčové mixéry ještě vylepšuje – v základním balení se často nachází šikovné příslušenství, třeba sekáčky nebo šlehače. Velmi pravděpodobně se vám tak tyčový mixér dostane do ruky každý den.

Tipy: K ČEMU VŠEMU SE HODÍ TYČOVÝ MIXÉR

Čerstvá mexická salsa – přidejte do nádoby zralá rajčata, česnek, lístky koriandru, cibuli a pár chilli papriček a za pár vteřin je hotovo. Máte-li rádi salsu hrubší, použijte místo mixéru sekáček.





Domácí pesto – pesto má tři základní ingredience, totiž bylinky, ořechy a olej, k tomu sůl a případně nějaké koření. Tradiční pesto se dělá z bazalky, česneku, soli, pepře, piniových oříšků a olivového oleje. Existují ale i varianty s koriandrem, slunečnicovými semínky, medvědím česnekem, vlašskými ořechy nebo kešu.

Nadýchaná míchaná vajíčka - pokud mají být skutečně lehounká a zcela stejnorodá, použijte při míchání místo vidličky nebo vařečky tyčový mixér, a je to. Totéž platí pro omelety nebo frittaty.





Hummus nebo baba ghanúš – i tyto oblíbené orientální lahůdky lze snadno a rychle připravit pomocí tyčového mixéru, zejména v menších porcích. Podobně jako u salsy dosáhneme hrubší konzistence sekáčkem.

TYČOVÉ **MIXÉRY**

Tyčový mixér 9 v 1

SHB 5501CH

Mimořádný výkon 1 000 W, šestiletá záruka na motor a ovládání rychlosti ve dvaceti stupních – vlajková loď mezi tyčovými mixéry SENCOR toho zvládne opravdu hodně, díky čtyřem nožům s titanovou povrchovou úpravou se vyrovná i stolním mixérům. Výtečně se hodí k přípravě polévek či omáček. V základní sadě k ní navíc dostaneme velkou nádobu s objemem 800 ml s víčkem a dva sekáčky též s vlastními nádobami – 500 ml a 1 200 ml, obojí lze použít i jako šikovné sekáčky na zeleninu. Vše korunuje nerezový dvojitý šlehač, s nímž se můžeme pustit do skvělé šlehačky, sněhu z bílků nebo bramborové kaše. I čepele hlavního tyčového mixéru jsou nerezové, vše lze tedy použít i v kombinaci s horkými potravinami.













VLASTNOSTI

- **Výkonný motor s 1 000 W a šestiletou zárukou**
- **Čtveřice titanových nožů pro dokonale mixované polévky a omáčky**
- **Ovládání rychlosti ve 20 krocích, podsvícený vypínač**
- Hlavní nádoba 800 ml s víkem
- Sekáčky/mlýnky na zeleninu s vlastními nádobami 500 ml + 1 250 ml
- Dvojitý nerezový šlehač
- Tlačítka na uvolnění příslušenství, závěsný háček











NÁŠ RECEPT

RYCHLÁ MAJONÉZA PŘIPRAVENÁ TYČOVÝM MIXÉREM

I domácí majonézu lze připravit tyčovým mixérem. Je to mnohem rychlejší, než když použijete šlehač.



INGREDIENCE

- dva žloutky (v pokojové teplotě)
- 1 čajová lžička (5 ml) citrónové šťávy
- ½ čajové lžičky soli
- ½ čajové lžičky (2,5 ml) mletého hořčičného semínka (podle chuti)
- 1 šálek (240 ml) oleje (slunečnicový nebo olivový)

POSTUP

Ve vysoké nádobě (třeba ze základního balení) smíchejte žloutky a citrónovou šťávu, přidejte sůl a případně hořčičné semínko, pak vše zalijte polovinou oleje (zkušení mohou použít všechen olej najednou). Opřete vypnutý tyčový mixér o dno nádoby, nejlépe tam, kde se nacházejí žloutky. Pak zapněte mixér na plný výkon, ale nehýbejte s ním – počkejte, až se majonéza utvoří na dně, a teprve potom pomalu mixér zvedejte. Pokud jste použili jen polovinu celkového množství oleje, místo zvedání do směsi přilijte druhou polovinu. Pak přidejte sůl a případně lžičku dijonské hořčice.

TYČOVÉ **MIXÉRY**

Tyčový mixér 4 v 1

SHB 5601GR

- SHB 5600GG
- SHB 5601GR
- SHB 5602BL
- SHB 5603VT
- SHB 5604RD
- SHB 5605RS
- SHB 5606GD
- SHB 5607CH
- SHB 5608BK

Se značkou SENCOR nemusíte dělat žádné kompromisy. Můžete si užít maximální výkon, trvanlivost i tichý chod a k tomu devět barevných variant. Čtyři nože s titanovou povrchovou úpravou pohání tichý DC motor s výkonem 1 000 W, to musí stačit i náročným domácím šéfkuchařům. Nerezový mixovací nástavec umožňuje snadnou a bezpečnou práci i s horkými potravinami. Ergonomicky tvarovaná rukojeť nabízí plynulé ovládání rychlosti ve 20 stupních, což znamená dokonalý výsledek, ať už připravujete smoothie, omáčky, dětskou výživu nebo pesto.





PŘÍSLUŠENSTVÍ



SEKÁČEK S NÁDOBOU 500 ML



NÁDOBA 800 ML S VÍKEM



DVOJITÝ NEREZOVÝ ŠLEHAČ



VLASTNOSTI

- **Výkonný a tichý motor s 1 000 W a šestiletou zárukou**
- **Čtveřice titanových nožů pro dokonale mixované polévky a omáčky**
- **Ovládání rychlosti ve 20 krocích**
- Tlačítka na uvolnění příslušenství, závěsný háček





TYČOVÉ **MIXÉRY**

Tyčový mixér

SHB 4460WH

- SHB 4460WH
- SHB 4462BL
- SHB 4463OR
- SHB 4464RD
- SHB 4465VT
- SHB 4466YL
- SHB 4467TQ
- SHB 4468RS
- SHB 4461GR

Devět barevných variant, stylové a praktické provedení – to jsou hlavní vlastnosti tohoto výkonného tyčového mixéru. Motor s výkonem 800 W, šestiletou zárukou a plynulým ovládáním rychlosti pohání nerezové čepele pro snadné mixování potravin všeho druhu. Šestice nožů s titanovou povrchovou úpravou je zárukou kvalitního mixování a zároveň zachování plné výživné hodnoty, ať už děláte polévku, omáčku, dětskou výživu nebo smoothie. Mezi příslušenstvím najdeme nádobu na mixování s víkem, sekáček, šlehač a praktický nástěnný držák. Výtečně se hodí na omáčky, dětská jídla, smoothie nebo husté polévky a kaše.



PŘÍSLUŠENSTVÍ



NÁDOBA 700 ML
S VÍKEM





NEREZOVÝ
ŠLEHAČ



SEKÁČEK S NÁDOBOU
500 ML





VLASTNOSTI

- **Výkonný a tichý motor s 800 W a šestiletou zárukou**
- **Nerezový mixovací nástavec se šesti noži s titanovou povrchovou úpravou**
- **Plynulé ovládání rychlosti s tlačítkem turbo**
- **25 rychlostí**



TYČOVÉ **MIXÉRY**



Tyčový mixér

SHB 4260WH

Jednoduchý kompaktní tyčový mixér se výborně hodí na dětská jídla, případně husté polévky nebo pomazánky (např. hummus). Nabízí výkon 500 W, dvě rychlosti a praktické příslušenství, například nádobu s víkem, sekáček či šlehač. Umožňuje zpracovat i těsto a další materiály, třeba šlehačku nebo žloutky.

VLASTNOSTI

- **Motor s 500 W a 2 rychlostmi (normální a turbo)**
- **Dvojité nerezové nože**



PŘÍSLUŠENSTVÍ



SEKÁČEK S NÁDOBOU 500 ML



NÁDOBA 700 ML S VÍKEM



NEREZOVÝ ŠLEHAČ



Tyčový mixér

SHB 4450WH

Vysoký výkon a k tomu tichý chod, to jsou jen dvě z mnoha předností tohoto tyčového mixéru značky SENCOR. Rychlost výkonného motoru s 800 W lze snadno regulovat jediným tlačítkem. Nerezový mixovací nástavec se šesti noži s titanovou povrchovou úpravou je zárukou skvělých výsledků i s horkými potravinami. K dispozici jsou i nerezový šlehač, sekáček s nádobou 500 ml a mixovací nádoba 700 ml.



VLASTNOSTI

- **Výkonný a tichý motor s 800 W a tlačítkem pro regulaci rychlosti**
- **Šestice titanových nožů pro dokonale mixované polévky a omáčky**
- **Ergonomicky tvarovaná rukojeť, nerezový mixovací nástavec pro horké potraviny**
- Tlačítka na uvolnění příslušenství, závěsný háček

PŘÍSLUŠENSTVÍ



DVOJITÝ NEREZOVÝ ŠLEHAČ



NÁDOBA 700 ML S VÍKEM



SEKÁČEK S NÁDOBOU 500 ML

Tyčový mixér

SHB 4358WH

○ SHB 4358WH ● SHB 4359BK

Tyčový mixér s výkonem 600 W je vybaven nejen noži s titanovou úpravou, ale také s funkcí Ice Crush neboli drcení ledu, takže potěší jak kuchaře, tak i milovníky lahodných alkoholických či nealkoholických míchaných nápojů. Titanový povrch umožňuje zachovat veškeré výživné látky. Mixér se výborně hodí pro přípravu dětských přesnídávek a kaší.



VLASTNOSTI

- **Motor s 500 W a 2 rychlostmi (normální a turbo)**
- **Dvojité nerezové nože s funkcí Ice Crush**

PŘÍSLUŠENSTVÍ



NÁDOBA 700 ML S VÍKEM



MALÉ, **UNIVERZÁLNÍ**, PRAKTICKÉ

RUČNÍ **MIXÉRY**

Staré dobré ruční mixéry jsou mimořádně oblíbené i v éře tyčových modelů a špičkových kuchyňských robotů. Zásluhu na tom mají zejména jejich univerzální schopnosti a praktické provedení. Můžete použít jakoukoli nádobu a během chvilky připravit šlehačku, sníh z bílků nebo lehké těsto. Důležitou roli hraje i úspora místa – ruční mixér ho v kuchyňské lince mnoho nezabere.

Ruční mixér

SHM 6203SS

Stylový a ergonomický ruční mixér s kovovým povrchem se vrací. Šlehač v základním balení se skvěle hodí na vajíčka, šlehačku či pomazánky, hnětací háky zase na menší porce těsta.



VLASTNOSTI

- **Příkon 300 W, 5 rychlostí + turbo**
- **2 typy nástavců: šlehače a hnětací nástavce**
- **Snadné mytí veškerého příslušenství v myčce**
- Tichý chod, tlačítko pro uvolnění nástavců



Ruční mixér

SHM 5206WH

PROPERTIES

- **Příkon 400 W, 5 rychlostí + turbo**
- **3 druhy nástavců: šlehací metly, hnětací háky, šlehací metla na sníh**
- **Snadné mytí veškerého příslušenství v myčce**
- Tichý chod, tlačítko pro uvolnění nástavců



TO JE MASO!

MLÝNKY NA MASO

Chcete si být stoprocentně jistí kvalitou mletého masa? Pak si ho musíte namlít sami, jinak to nejde. V takovém případě se vyplatí investovat do potřebné výbavy, a máte jistotu, že burgery, sekaná apod. budou zdravé a čerstvé. Mlýnky navíc většinou nabízejí i další praktické funkce, například dovedou vyrábět klobásy, slouží jako odšťavňovače měkkého ovoce (bobulí či citrusových plodů), případně strouhají zeleninu, sýr či ořechy.

Mlýnek na maso s příslušenstvím

SMG 4382



VLASTNOSTI

- **Výkonný motor s 1 500 W a trvanlivé ocelové mlecí nože a disky**
- **Kapacita mletí 1,65 kg/min, zpětný chod pro snadné čištění**
- **Nástavec na odšťavňování (pro bobule, citrusy a měkkou zeleninu), výrobu klobás a strouhání.**
- Tři mlecí disky oválné/kulaté 7,4 + 4,2 mm
- Úložný prostor pro disky a napájecí kabel



Mlýnek na maso

SMG 4381

VLASTNOSTI

- **Výkonný motor s 1 500 W a trvanlivé ocelové mlecí nože a disky**
- **Kapacita mletí 1,65 kg/min, zpětný chod pro snadné čištění**
- **Nástavec na odšťavňování (pro bobule, citrusy a měkkou zeleninu), výrobu klobás a strouhání.**
- Tři mlecí disky oválné/kulaté 7,4 + 4,2 mm
- Úložný prostor pro disky a napájecí kabel



PŘESNĚ DO POSLEDNÍHO GRAMU

KUCHYŇSKÉ **VÁHY**

U mnoha receptů je klíčem k úspěchu precizní měření a vážení. Neobejdeme se bez něj ani při dietách. Digitální kuchyňské váhy SENCOR používají osvědčený měřicí systém umožňující vážit ingredience na gram přesně. Do naší nabídky patří i váhy s kapacitou až 10 kg, což se hodí, pokud potřebujete vážit větší množství ingrediencí (třeba ovoce při výrobě džemu nebo mletého masa na klobásy).

Všechny modely, které tu představujeme, umožňují zobrazit množství a hmotnost v gramech a mililitrech, ale také v librách a uncích, takže se můžete řídit i zahraničními recepty bez přepočtu. A pokud držíte dietu, doporučujeme model SKS 6000 s 99 přednastavenými kódy jednotlivých potravin, díky nimž lze snadno spočítat a monitorovat příjem kalorií a živin.



Kuchyňská váha

SKS 7000WH

○ **SKS 7000WH** ● **SKS 7001BK**

Tenoučká váha má překvapivě velkou nosnost, až 10 kg. Potěší i velký displej zobrazující hmotnost s přesností na jediný gram, a to i při překročení jednokilové hranice. K ovládání slouží dvě velká tlačítka.

VLASTNOSTI

- **Váživost do 10 kg s přesností na 1 g**
- **Tenké provedení, povrch z bezpečnostního skla pro snadné čištění**
- **Velký displej s pěti číslicemi, dvě velká tlačítka**
- 4 senzory pro lepší citlivost, automatické vypnutí při nečinnosti
- Indikátor prázdné baterie a přetížení, hodiny
- Měření objemu vody a mléka

Dietní kuchyňská váha

SKS 6000

Vynikající kuchyňská váha pro ty, kteří drží dietu, je vybavena 999 přednastavenými kódy jednotlivých potravin. Díky nim lze snadno spočítat a monitorovat příjem kalorií a živin (sodíku, bílkovin, tuků, uhlohydrátů a vlákniny). Vše se zobrazí na velkém displeji s kolonkami pro každou kategorii. K dispozici je i paměť na 99 vážených potravin, z nichž pak váha vypočte celkovou nutriční hodnotu. Kromě toho lze zobrazit nutriční hodnoty surovin či hotových jídel, případně množství zkonzumovaných potravin za den či týden.



VLASTNOSTI

- **999 přednastavených kódů jednotlivých potravin s nutričními údaji**
- **Zobrazí se hmotnost a množství kalorií a živin (sodíku, bílkovin, tuků, uhlohydrátů a vlákniny)**
- **Paměť na 99 vážených potravin, kalkulace nutričních hodnot jednotlivých jídel a hodnot za časové období (den, týden)**
- Velký displej zobrazí všechny údaje najednou
- 4 senzory pro lepší citlivost, automatické vypnutí při nečinnosti
- Tenké provedení, povrch z bezpečnostního skla pro snadné čištění
- Váživost do 5 kg s přesností na 1 g, funkce táry

Kuchyňská váha

SKS 4030BK/WH

Díky této praktické váze s litrovou vyjímatelnou ocelovou miskou už nebudete kvůli vážení muset hledat talíř, hrnek nebo mísu. Potěší hygienické provedení, miska se snadno myje. Lze nastavit různé jednotky (metrické či imperiální) a kromě vážení také měřit objem mléka a vody.



VLASTNOSTI

- **Praktické provedení s litrovou vyjímatelnou ocelovou miskou**
- **Velký displej s pěti číslicemi, dvě velká tlačítka**
- **4 senzory pro lepší citlivost, automatické vypnutí při nečinnosti**
- Kapacita až 5 kg s přesností na 1 g
- Výběr jednotek hmotnosti (g/lb : oz) i objemu (ml/fl : oz)
- Indikátor prázdné baterie a přetížení, hodiny

Kuchyňská váha

SKS 38RS

- SKS 30WH
- SKS 31GR
- SKS 32BL
- SKS 33OR
- SKS 34RD
- SKS 35VT
- SKS 36YL
- SKS 37GG
- SKS 38RS



Jednoduché praktické provedení a spousta barevných variant. Tahle kuchyňská váha značky SENCOR je k dispozici v celé paletě pastelových barev, takže si můžete vybrat verzi, která nejlépe ladí se zbytkem vaší kuchyně. Potěší jednoduchý stylový design a také spousta důležitých funkcí – vážení, tára, výběr jednotek i přesnost na jediný gram.

VLASTNOSTI

- **Jednolitý plastový povrch**
- **Praktické provedení pro snadnou a hygienickou údržbu**
- **Jednoduchý stylový design, devět barevných variant**
- Velký displej s pěti číslicemi, dvě velká tlačítka
- 4 senzory pro lepší citlivost, automatické vypnutí při nečinnosti
- Váživost do 5 kg s přesností na 1 g
- Možnost vážení více položek po sobě
- Výběr jednotek hmotnosti (g/lb : oz) i objemu (ml/fl : oz)
- Indikátor prázdné baterie a přetížení



DOKONALE NAKRÁJENÉ KOUSKY

KRÁJEČE POTRAVIN

Dokonale nakrájené kousky všeho možného, jeden jako druhý, navíc tak rychle, jak by to ani nejlepší profesionál nezvládl – to je přesně ten důvod, proč si lidé pořizují elektrické domácí kráječe. Takový přístroj dokáže nakrájet v podstatě všemožné potraviny na tak tenké a navíc pokaždé stejné plátky, jak by to neuměl ani zkušený šéfkuchař s drahým špičkovým nožem. Maso, párky, sýr, zelenina, to všechno kráječ zvládne, i když chystáte velkou party. A netrvá mu to hodiny, ale pouhé minuty.

Na co se při výběru kráječe zaměřit? Nejdůležitější je stabilita. Profesionální kráječe mají masivní podstavce, jsou těžké a stačí jim protiskluzové patky, u domácích modelů se ovšem lépe osvědčí přísavky. Oceníte i šikovný podavač s přítlačným mechanismem, chránič prstů a ergonomicky provedenou rukojeť.

PROČ SI VYBRAT KRÁJEČE SENCOR

Tenké a dokonale shodné plátky šunky, sýra či chleba. Přesně tak může každý den vypadat vaše snídaně, případně tak můžete udělat radost rodině či přátelům. To vše v kompaktním a bezpečném provedení se snadným čištěním a údržbou.



A hodí se i snadné rozebírání a opětovné sestavování – na to mnozí uživatelé při nákupu ani nepomyslí, ale pak jim to dojde ve chvíli, kdy chtějí kráječ po prvním použití vyčistit. Pokud ho nelze jednoduše rozebrat a zase složit, trvá čištění často mnohem déle než samotné používání.





Elektrický kráječ

SFS 4050SS

K největším přednostem tohoto modelu patří šikmý podavač s hladkou posuvnou lištou se zarážkami v obou směrech – použití je tedy snadné a bezpečné. Přítlačný mechanismus lze odmontovat, pokud chceme krájet silnější plátky. Demontovat lze i samotný krájecí kotouč kvůli snadnému čištění a mytí. Velký kotouč s průměrem 190 mm se hodí pro nejrůznější typy potravin.









VLASTNOSTI

- **Demontovatelný krájecí kotouč o průměru 190 mm, motor 150 W**
- **Jednoduché rozebrání usnadňuje čištění a mytí**
- **Snadné krájení v nastavitelné tloušťce (1–15 mm)**
- Integrovaný chránič prstů, protiskluzové patky
- Podavač s vodicí lištou a zarážkami

Elektrický kráječ

SFS 1000WH

○ SFS 1000WH ● SFS 1001GR

Praktický a kompaktní kráječ se díky skládacímu podstavci vejde i do menší skříňky, přitom je díky nerezovému kotouči o průměru 170 mm dostatečně výkonný.





VLASTNOSTI

- **Demontovatelný krájecí kotouč o průměru 170 mm, motor 100 W**
- **Jednoduché rozebrání usnadňuje čištění a mytí**
- **Snadné krájení v nastavitelné tloušťce (1–15 mm)**
- Integrovaný chránič prstů, protiskluzové patky
- Dětská pojistka zabraňuje nechtěnému spuštění
- Podavač s vodicí lištou a zarážkami
- Kompaktní rozměry (339 x 109 x 206 mm se složeným podstavcem), 1,98 kg



ABY **JÍDLO** VYDRŽELO **PĚTKRÁT DÉLE**

VAKUOVÉ **BALIČKY**

Vysát všechen vzduch z balíčku s jídlem má spoustu výhod a dělá se to čím dál častěji. Vakuum svědčí mraženým potravinám, brání totiž vypařování vody i oxidaci, k níž dochází i při teplotách pod nulou. Výsledek: vakuově balené mražené maso, zelenina, ovoce i hotová jídla vydrží v čerstvém stavu až pětkrát déle, přičemž si mnohem lépe zachovají výživné látky i aroma a navíc do sebe nenasají případné nepříjemné pachy z okolí. Totéž platí pro sušené potraviny uskladněné v pokojové teplotě, třeba ořechy nebo cereálie. Čerstvé maso nebo sýry lze zase déle uskladnit v ledničce, protože vakuum výrazně zpomaluje růst bakterií a plísní. I čerstvé zelenině v lednici vakuové balení prospívá.

Výhody vakuového balení se ovšem neomezují jen na prodlouženou životnost. Bez něj by třeba neexistovalo tolik oblíbené pečení sous-vide. Při tomto způsobu pomalého pečení za nízkých teplot by mělo být jídlo – převážně maso s kořením, bylinkami či zeleninou – vakuově baleno a neprodyšně uzavřeno, aby neztrácelo aroma a chuť. Peče se tak výhradně ve vlastní šťávě. Vakuové balení se osvědčuje i při marinování masa či zeleniny před grilováním.

PROČ SI VYBRAT VAKUOVÉ BALIČKY SENCOR

Vakuové balení potraviny velmi účinně šetří – vydrží déle v lednici, v mrazáku i ve skříňce v kuchyni (v pokojové teplotě lze takhle skladovat ořechy nebo sušené ovoce). Kromě toho vakuové balení pomáhá při pomalém pečení sous-vide. Baličky značky Sencor se vyznačují výkonnými čerpadly, dokonalými uzávěry a kompatibilitou se spoustou fólií.

Podle čeho si vybrat vakuovou baličku? Měla by si rozumět se všemi typy uzávěrů, které hodláte použít – některé se hodí víc na čerstvé potraviny, jiné na sušené nebo mražené. Balička by měla mít rovněž dostatečný výkon, aby bylo vakuum opravdu úplné. Také by měla být kompatibilní s různými typy balicích fólií, nikoli jen s jednou značkou.



Vakuová balička

SVS 3010GY

Stylová vakuová balička nabízí vše, co od tohoto typu přístrojů potřebujeme. Má dvě rychlosti (normální a pomalou) a rozumí si se suchými i čerstvými potravinami. Lze ji využít i k pouhému hermetickému balení bez vytváření vakua. K dispozici je trubka pro nejrůznější zařízení vytvářející vakuum, balička je kompatibilní s fóliemi různých typů. Hodí se jak k přípravě jídla na skladování, tak i k pečení sous-vide nebo marinování.

VLASTNOSTI

- **Dvě rychlosti vakuování, možnost balení suchých i čerstvých potravin**
- **Výkon kompresoru: 12 l/min, –0,8 baru**
- **Trubice pro připojení vakuovacích láhví a boxů**
- Hermetické těsnění 2 mm, maximální tloušťka fólie 300 mm
- Jednoduché automatické ovládání pomocí pěti tlačítek
- V základním balení: vakuová balička, trubice, 5 sáčků, 1 fólie



Vakuová balička

SVS 2010WH

Dvě rychlosti vakuování, kompresor s výkonem 12 l/min a –0,8 baru – zkrátka výtečná balička pro suché i čerstvé potraviny v mrazáku či lednici, ale také pro pečení sous-vide nebo marinování. K dispozici je základní sada příslušenství – sáčky, fólie a vakuovací trubice.



VLASTNOSTI

- **Dvě rychlosti vakuování, možnost balení suchých i čerstvých potravin**
- **Výkon kompresoru: 12 l/min, –0,8 baru**
- **Trubice pro připojení vakuovacích láhví a boxů**
- Trubice pro připojení vakuovacích láhví a boxů
- Hermetické těsnění 2 mm, maximální tloušťka fólie 300 mm
- Jednoduché automatické ovládání pomocí pěti tlačítek
- V základním balení: vakuová balička, trubice, 5 sáčků, 1 fólie

Vakuová balička

SVS 1010WH

Dokonce i tenhle základní model nabízí velkou většinu funkcí typických pro vyšší kategorie. Je kompatibilní s různými typy fólií, součástí je trubice pro připojení vakuovacích láhví a boxů, mezi další přednosti patří snadné intuitivní ovládání nebo pevné hermetické těsnění.



VLASTNOSTI

- **Výkon kompresoru: 12 l/min, –0,8 baru**
- **Trubice pro připojení vakuovacích láhví a boxů**
- **Hermetické těsnění 2 mm, maximální tloušťka fólie 300 mm**
- Jednoduché automatické ovládání pomocí tří tlačítek
- V základním balení: vakuová balička, trubice, 5 sáčků, 1 fólie


SKVĚLÉ
ESPRESO

AUTOMATICKÉ **KÁVOVARY NA ESPRESO**

Šálek kávy. Nepřekonatelná harmonie vůně, chuti, pohody a energie. Králem mezi kávovými nápoji je jednoznačně espreso, nejsilnější káva vůbec s největší koncentrací vůně a chuti.
Díky automatickým kávovarům SENCOR ho můžete mít na dosah vždy, ať už v kanceláři či doma, a stačí k tomu stisk jediného tlačítka. Nejlepší možný způsob namletí, dokonalé stlačení kávy, optimální tlak a přesná délka extrakce, o to vše se kávovar umí postarat zcela spolehlivě. Vy si jen vychutnáte skvělý výsledek. A pokud vám automaty nesedí, máte k dispozici naše klasické pákové kávovary a elektrické mlýnky.

PROČ SI VYBRAT AUTOMATICKÝ KÁVOVAR SENCOR

Pokud si chcete vychutnat vůni i chuť čerstvě mleté kávy naplno, není lepší řešení než espreso. A nejste-li zdatnými a zkušenými baristy, bude pro vás nejspíš nejlepší volbou automatický kávovar. Automaticky namele přesně tolik zrn, kolik je pro každý šálek kávy zapotřebí, ví, jak mletou kávu utěsnit v sítku, a nastaví přesnou teplotu, tlak i délku extrakce. A samozřejmě zvládá i všechna ta oblíbená cappuccina, latte a flat white.

ČTYŘIKRÁT M: Tajemství dokonalého espresa podle italských mistrů

MISCELA – italsky směs kávy. Dnes je oblíbená hlavně čistá arabica – má vynikající aroma a dělá se z ní skvělé espreso, ať už slazené, či ne. Někteří ovšem dávají přednost směsi arabiky a robusty. Co se stupně pražení týče, k dispozici jsou všechny varianty, pro espreso se ale nejlépe hodí střední stupeň, není totiž kyselý ani příliš zemitý a hořký.

MACINADOSATORE – jemnost mletí. Z kávy namleté příliš nahrubo nedostanete tak silné aroma a chuť, velmi jemně mletá zrna zase znamenají neúměrně dlouhou dobu extrakce, což se může na chuti projevit negativně. Jemně namletá káva někdy dokonce kávovar ucpe, což se týká zejména pákových typů. Mletí navíc musí být dokonale rovnoměrné, čehož lze nejlépe dosáhnout u elektrického mlýnku s keramickými mlecími kameny. Ty se prodávají buď samostatně, nebo jsou součástí automatických či poloautomatických kávovarů. Doporučené nastavení najdete v manuálu.

MANO – ruce. Samozřejmě se tím myslí ruce baristy – tedy vás, pokud si hodláte vařit kávu sami doma. U pákového kávovaru jsou nesmírně důležité správné utěsnění kávy, dávkování a množství páry, resp. vody. Automatické kávovary mají velkou výhodu – vše vyjmenované udělají bezchybně za vás.

DOKONALÉ ESPRESO

Parametry	Hodnota
Množství mleté kávy	7 ± 0,5 g
Výstupní teplota vody	88 ± 2 °C
Teplota kávy v šálku	67 ± 3 °C
Tlak vody na vstupu	9 ± 1 bar
Doba činnosti	25 ± 5 s
Objem v šálku (včetně cremy)	25 ± 2,5 ml

Zdroj: Istituto Nazionale Espresso Italiano

MACCHINA – přístroj. Konečně se dostáváme k vlastnímu kávovaru (byť u automatických modelů se přístroj postaral i o mletí a ruční práci). Chcete-li dokonalé espreso (viz tabulka), musí přístroj dopravit vodu k dávce kávy pod tlakem 8–10 barů a tento tlak udržet po 30 vteřin. Domácí a automatické kávovary pro tento účel používají vibrační čerpadla v kombinaci s přetlakovými ventily, díky nimž se daří udržet stálý tlak. Proto mají většinou výkonnější čerpadla – 15 a více barů.



AUTOMATICKÉ **KÁVOVARY**

Automatický kávovar

SES 9020NP
SES 9010CH

Váš domácí barista – kompaktní, praktický, snadno ovladatelný. Automatický kávovar se doma i v kanceláři okamžitě změní v nejmilejší část kuchyně. Na šířku měří jen 180 mm, tedy méně než běžný list papíru formátu A4, takže se vejde prakticky kamkoli. Trvanlivá tritanová nádobka na mléko a patentovaná varná jednotka znamenají nejen skvělé espreso, ale i cappuccino nebo latte, a to vše jediným stiskem tlačítka. Kromě toho je kávovar nesmírně rychlý, první kapky espresa či jiného nápoje se objeví za pouhých 42 vteřin od „objednávky".



SES 9020NP

SES 9010CH

VLASTNOSTI

- **Možnost výběru opravdového nebo sójového mléka**
- **Dvě odolné tritanové nádoby na mléko a sójové mléko**
- **Lahodné latte macchiato nebo cappuccino s mléčnou mikropěnou**
- Espreso, lungo, latte nebo cappuccino jediným stiskem tlačítka
- Systém předspaření pro lepší chuť kávy
- LED displej s dotykovými tlačítky pro snadné ovládání
- Tenké kompaktní provedení: šířka jen 180 mm
- Čerpadlo s 19 bary je zárukou vynikajících výsledků
- Napařovací jednotku lze mýt v myčce
- Možnost ohřátí vody na americano nebo čaj
- Precizní nerezový mlýnek s nastavením v 5 stupních
- Možnost nastavit množství vody podle libosti
- Paměť na velikost šálku, osvětlení šálku
- Zásobník na 150 g kávových zrn + nástavec až na 300 g (pouze model 9020)
- Rychlý chod – káva začne téct už 42 vteřin po zapnutí
- Patentovaná napařovací jednotka – vyspělá technologie v kompaktním provedení





OVLÁDACÍ PANEL S DISPLEJEM

Skvělá káva jediným dotykem

Espreso 30 ml
Lungo 60 ml
Horká voda 65/75/100 °C
Cappuccino a latte



PRVNÍ KAPKY

Skvělé kávy

Už po 42 s



ZÁSOBNÍK NA ZRNKOVOU KÁVU

Zrnková káva – záruka čerstvosti

Kapacita 150 g

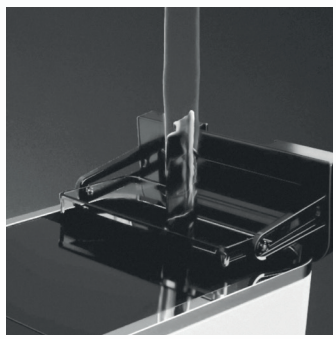




NÁDOBA NA MLÉKO

Mikropěna

Výtečné latte i cappuccino



NÁDRŽ NA VODU

Kapacita 1,1 l, snadné plnění

Vždy čerstvá voda pro skvělou kávu

AUTOMATICKÉ **KÁVOVARY**

Automatický kávovar

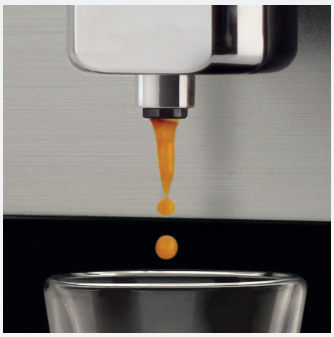
SES 8020NP
SES 8010CH

Dokonalé espreso za pouhou minutu? Pro tenhle automat značky SENCOR to není žádný problém. Zvládá tlak 19 barů, je vybaven patentovanou napařovací jednotkou a do funkční výbavy patří například předpaření, takže se můžete těšit na skvělou kávu v jakýchkoli podmínkách. A pokud chcete raději lungo nebo double shot, stačí jediný stisk tlačítka. Praktická tryska se zase stará o výrobu mléčné mikropěny pro cappuccino nebo latte. To vše v přístroji širokém jen 180 mm, takže se snadno vejde do jakékoli kuchyně či kanceláře.



SES 8020NP

SES 8010CH



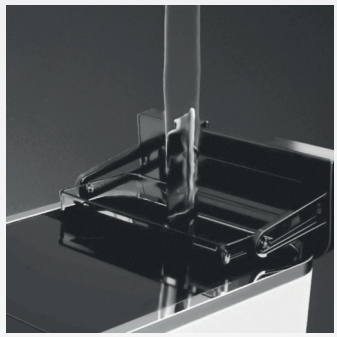
PRVNÍ KAPKY
Skvělé kávy

Už po 42 s



ZÁSOBNÍK NA ZRNKOVOU KÁVU
Zrnková káva – záruka čerstvosti

Kapacita 150 g



NÁDRŽ NA VODU
Kapacita 1,1 l, snadné plnění

Vždy čerstvá voda pro skvělou kávu



TRYSKA NA MLÉKO
Mikropěna

Výtečné latte i cappuccino

VLASTNOSTI

- **Espreso, lungo nebo double shot jediným stiskem tlačítka**
- **Lahodné latte macchiato nebo cappuccino s mléčnou mikropěnou**
- **Patentovaná napařovací jednotka – vyspělá technologie v kompaktním provedení**
- Systém předspaření pro lepší chuť kávy
- LED displej s dotykovými tlačítky pro snadné ovládání
- Tenké kompaktní provedení: šířka jen 180 mm
- Čerpadlo s 19 bary je zárukou vynikajících výsledků
- Napařovací jednotku lze mýt v myčce
- Možnost ohřátí vody na americano nebo čaj
- Precizní nerezový mlýnek s nastavením v 5 stupních
- Možnost nastavit množství vody podle libosti
- Plocha pro nahřátí šálku
- Paměť na velikost šálku, osvětlení šálku



OVLÁDACÍ PANEL S DISPLEJEM
Skvělá káva jediným dotykem

Espreso 30 ml
Lungo 60 ml
Horká voda 65/75/100 °C
Cappuccino a latte



AUTOMATICKÉ **KÁVOVARY**

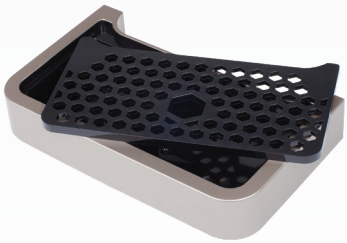
Automatický kávovar

SES 7010NP

Máte rádi dokonalé espreso nebo lungo? SENCOR SES 7010NP vám ho připraví – pomáhají mu v tom vysokotlaké čerpadlo a systém předspaření. Stylový a kompaktní kávovar je široký jen 180 mm, takže se snadno vejde do jakékoli kuchyně či kanceláře.









VLASTNOSTI

- **Espreso nebo lungo jediným stiskem tlačítka**
- **Systém předspaření pro lepší chuť kávy**
- **Patentovaná napařovací jednotka – vyspělá technologie v kompaktním provedení**
- LED displej s dotykovými tlačítky pro snadné ovládání
- Tenké kompaktní provedení: šířka jen 180 mm
- Čerpadlo s 19 bary je zárukou vynikajících výsledků
- Napařovací jednotku lze mýt v myčce
- Možnost ohřátí vody na americano nebo čaj
- Precizní nerezový mlýnek s nastavením v 5 stupních
- Paměť na velikost šálku, osvětlení šálku



Pákový kávovar

SES 4050SS
SES 4040BK

Díky vyspělému systému zahřívání s termoblokovou technologií a předehříváním funguje tento kávovar mimořádně rychle. Kromě toho je vybaven funkcí předspaření, což posiluje aroma i chuť a výrazně urychluje přípravu kávy. K ovládání slouží jediné tlačítko, tryska na mléko se postará o cappuccino. Jen si musíte vybrat, který design vám lépe vyhovuje.

VLASTNOSTI

- **Čerpadlo s 20 bary je zárukou vynikajících výsledků**
- **Zahřívací systém s termoblokem**
- **Rychlé předehřátí**
- Systém předpaření pro lepší chuť kávy
- Espreso, dvojité espreso, cappuccino, latte, napěněné mléko



SES 4040BK



SES 4050SS





KÁVA JEDNODUŠE:
DOMA ČI V KANCELÁŘI

KÁVOVARY

Existuje více než desítka způsobů, jak udělat dobrou kávu, ale jeden z nich je pořád nejjednodušší a nejrychlejší – obyčejný filtr. S filtračním kávovarem uděláte snadno plnou konvici kávy pro celou rodinu nebo kancelář a další hodinu vydrží teplá.

Kávovar

SCE 5070BK

VLASTNOSTI

- **Příkon 1 000 W, nádrž 1,8 l/15 šálků, skleněná konvice**
- **Vyjímatelný omyvatelný pevný filtr, nebo výměnné filtry velikosti 4**
- **Nepřilnavá topná ploška udržuje optimální teplotu**
- Ventil zabraňující odkapávání, indikátor stavu vody
- Možnost vaření čaje, ochrana před přehřátím
- LCD displej s hodinami, časovačem a dalšími funkcemi





Kávovar

SCE 3050SS

VLASTNOSTI

- **Příkon 1 000 W, nádrž 1,25 l/10 šálků, skleněná konvice**
- **Vyjímatelný omyvatelný pevný filtr, nebo výměnné filtry velikosti 4**
- **Nepřilnavá topná ploška udržuje optimální teplotu**
- Ventil zabraňující odkapávání, indikátor stavu vody
- Možnost vaření čaje, ochrana před přehřátím
- LCD displej s hodinami, časovačem a dalšími funkcemi



NAD ČERSTVĚ UMLETOU KÁVU NENÍ

MLÝNKY NA KÁVU



Elektrický mlýnek s keramickými kameny

SCG 6050BK

Má-li káva za něco stát, je zapotřebí mlýnek s keramickými kameny, které zrna namelou stejnoměrně a v intenzitě, již lze (aspoň u většiny mlýnků) upravit v několika stupních. Další výhodou je, že se zrna tolik nezahřívají jako u mlýnků s noži, čímž si káva uchová lepší aroma a také více cenných olejů. Tento model má originálně tvarovanou plochu mlecích kamenů, díky níž je mletí rychlé a precizní a káva se nepřehřívá. K dispozici je 15 různých intenzit pro espreso, filtrovanou kávu apod.

VLASTNOSTI

- **Příkon 150 W, 15 stupňů mletí**
- **Originálně kónicky tvarovaná plocha mlecích kamenů, díky níž je mletí rychlé a precizní a káva se nepřehřívá**
- **Volba automatického namletí kávy v množství od 2 do 10 šálků**
- Zásobník na 350 g kávových zrn a nádoba na 150 g mleté kávy

Elektrický mlýnek

SCG 5050BK

Stylový mlýnek v černém a stříbrném provedení je vybaven ocelovými mlecími kameny s plochou hlavou. Mletí lze nastavit v 17 stupních intenzity, do zásobníku se vejde až 180 g zrnkové kávy. Další předností je možnost volby automatického namletí kávy v množství od 2 do 12 šálků.



VLASTNOSTI

- **Příkon 110 W, 17 stupňů mletí**
- **Volba automatického namletí kávy v množství od 2 do 12 šálků**
- **Zásobník na 180 g kávových zrn a nádoba na 100 g mleté kávy**
- Plochá hlava mlecích kamenů, díky níž je mletí rychlé a precizní



HORKÁ VODA ZA PÁR VTEŘIN

RYCHLOVARNÉ **KONVICE**

Rychlost, účinnost, pohodlí a automatický provoz – to jsou obvyklé výhody elektrických konvic, které lidé používají už více než sto let. První automatické modely se objevily koncem padesátých let a jejich popularita okamžitě vystřelila ke hvězdám. Dnes mnohé vyspělejší modely umějí podstatně víc než jen přivést vodu k varu jediným stiskem tlačítka. Můžete například nastavit i nižší teplotu a některé konvice ji dokonce dokážou po nějakou dobu udržet, což ocení zejména milovníci dobrého čaje.

SENCOR má rychlovarných konvic v nabídce spoustu – velké modely s kapacitou 2,5 litru a s bohatou funkční výbavou, v níž nechybějí barevné diody či rozdílné nastavení teploty, i malé litrové typy s jediným tlačítkem. Všechny mají ovšem společné znaky, zejména špičkové materiály – plasty bez bisfenolu A, žáruvzdorné sklo (např. německý typ SCHOTT GLASS) či kvalitní nerezovou ocel (SUS 304).

PROČ SI VYBRAT RYCHLOVARNOU KONVICI SENCOR

Modely značky SENCOR umějí vše, co člověk od rychlovarné konvice může chtít. V nabídce máme kompaktní typy pro malé domácnosti i obří rodinné konvice s objemem 2,5 l. Některé jsou záměrně jednoduché a prodávají se v různých barevných variantách, jiné nabízejí bohatou funkční výbavu včetně nastavitelné teploty. To ocení čajoví labužníci.

RYCHLOVARNÉ KONVICE
S NASTAVITELNOU TEPLOTOU

Rychlovarná konvice s nastavitelnou teplotou

SWK 1890SS

Teplotu u této konvice lze nastavit v rozsahu 60 až 100 stupňů Celsia v krocích po 10 stupních, nastavená teplota vydrží až 120 minut. Konvice se tedy hodí pro všechny typy nápojů, ale také poslouží jako zásobárna horké vody při vaření. Když voda dosáhne požadované teploty, ozve se zvuková signalizace a také se rozsvítí dioda, což je velmi praktické pro sluchově postižené uživatele.

VLASTNOSTI

- **Objem 1,8 l, příkon 2 200 W**
- **Intuitivní ovládání se dvěma tlačítky – vypínačem a tlačítkem pro nastavení teploty**
- **Nastavení teploty na: 60/70/80/90 °C, teplota se udrží po 120 minut**
- Po dosažení požadované teploty se ozve zvuková signalizace a rozsvítí se dioda
- Konstrukce z nerezu a žáruvzdorného skla, neobsahuje bisfenol A
- Úložný prostor pro kabel v podstavci, odměrná stupnice po obou stranách
- Víko se otevírá stiskem tlačítka, filtr na nečistoty lze vyjmout a vyčistit











RYCHLOVARNÉ KONVICE
S NASTAVITELNOU TEPLOTOU

Rychlovarná konvice s nastavitelnou teplotou

SWK 2090BK

Dokážete určit teplotu vody v rychlovarné konvici pouhým pohledem? S tímto modelem značky SENCOR to není žádný problém – po zahřátí se totiž rozsvítí a střídá barvy od zelené (50 stupňů) až po oranžovou (90 stupňů). Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 až 100 stupňů v krocích po 10 stupních, dosažení požadované teploty hlásí konvice pípnutím. Nastavená teplota následně vydrží 30 minut. Konvice s dvoulitrovým obsahem se ideálně hodí pro větší rodiny nebo menší kanceláře.



VLASTNOSTI

- **Objem 2 l, příkon 2 200 W**
- **Intuitivní ovládání se dvěma tlačítky – vypínačem a tlačítkem pro nastavení teploty**
- **Nastavení teploty na: 50/70/80/90 °C, teplota se udrží po 30 minut**
- Teplotu vody indikuje barevná LED dioda v dolní části (zelená, modrá, fialová, oranžová)
- Po dosažení požadované teploty se ozve zvuková signalizace
- Plastové součásti neobsahují bisfenol A, víko z nerezu
- Úložný prostor pro kabel v podstavci, odměrná stupnice po obou stranách
- Víko se otevírá stiskem tlačítka, filtr na nečistoty





Rychlovarná konvice s nastavitelnou teplotou

SWK 1791WH

○ SWK 1791WH ● SWK 1792BK

Díky vestavěnému LCD displeji vidíte přesnou teplotu vody na jediný stupeň Celsia, zároveň konvice ale indikuje přibližnou teplotu i barevným světlem. Lze nastavit i požadovanou teplotu (50/60/70/85 °C), případně plný var (100 °C). Po dosažení dané hodnoty se ozve akustický signál a konvice teplotu udrží další půlhodinu. Aktuální teplota se ukazuje i 30 minut po dosažení varu, takže vidíte, zda si ještě můžete udělat čaj nebo jiný teplý nápoj.



VLASTNOSTI

- **Objem 1,7 l, příkon 2 400 W**
- **Intuitivní ovládání se třemi tlačítky – vypínač, tlačítko pro nastavení teploty, tlačítko pro udržení teploty**
- **Nastavení teploty na: 50/60/70/85 °C, teplota se udrží po 30 minut**
- Teplota vody se zobrazí na displeji s přesností na jediný stupeň a navíc ji indikuje barevná LED dioda
- Po spuštění a dosažení požadované teploty se ozve zvuková signalizace
- Konstrukce z nerezu neobsahuje bisfenol A
- Úložný prostor pro kabel v podstavci, odměrná stupnice po obou stranách
- Víko se otevírá stiskem tlačítka, filtr na nečistoty lze vyjmout a vyčistit





Rychlovarná konvice s nastavitelnou teplotou

SWK 1760BK

● **SWK 1760BK** ○ **SWK 1761WH**

Široká škála nastavitelných teplot (45–100 °C v krocích po 5 °C, možnost udržet teplotu až 240 minut) a displej se zobrazením přesné aktuální teploty – tato konvice uspokojí i hodně náročné zákazníky.



VLASTNOSTI

- **Objem 1,7 l, příkon 2 400 W, velmi rychlý var**
- **Intuitivní ovládání se čtyřmi tlačítky – vypínač, dvě tlačítka pro nastavení teploty, tlačítko pro udržení teploty**
- **Nastavení teploty na: 45/50/55/60/65/70/75/80 /85/90/100 °C, teplota se udrží po 240 minut**
- Teplota vody se zobrazí na displeji s přesností na jediný stupeň a navíc ji indikuje barevná LED dioda
- Po spuštění a dosažení požadované teploty se ozve zvuková signalizace
- Konstrukce z nerezu neobsahuje bisfenol A
- Úložný prostor pro kabel v podstavci, odměrná stupnice po obou stranách
- Víko se otevírá stiskem tlačítka, filtr na nečistoty lze vyjmout a vyčistit













RYCHLOVARNÉ KONVICE
S NASTAVITELNOU TEPLOTOU

Inteligentní konvice

SWK 1590SS

V této konvici se pojí krása, styl a inteligence. Lze ji použít jako běžnou rychlovarnou konvici, ale také jako inteligentní konvičku na čaj – stačí použít patentované skládací víko s nerezovým čajovým sítkem. Sítko lze použít i na koření, díky čemuž se konvice skvěle hodí na svařené víno. Kromě toho lze nastavit teplotu a časovač, takže se můžete směle pustit do přípravy jakéhokoli typu čaje – černého, zeleného, bílého, ovocného apod.









VLASTNOSTI

- **Objem 1,5 l, příkon 1 500 W**
- **Intuitivní a inteligentní ovládání teploty (70–100 °C v krocích po 5 °C), případně volba typu čaje**
- **Výborně se hodí i na svařené víno (sítko se použije na koření)**
- Funkce udržení teploty pro různé typy čajů
- Konstrukce z nerezu SUS 304, plastů neobsahujících bisfenol A a žáruvzdorného skla
- Po spuštění a dosažení požadované teploty se ozve zvuková signalizace
- Úložný prostor pro kabel v podstavci, trojí bezpečnostní systém
- Systém proti odkapávání a nechtěnému rozlití vody



SKLENĚNÉ **RYCHLOVARNÉ KONVICE**

Sklo je pro rychlovarné konvice ideální materiál – jasně vidíte, co se v konvici děje. Člověk se často ptá, jestli už se voda opravdu vaří. Ale pozor, skleněné rychlovarné konvice toho dovedou podstatně víc – vezměte si třeba inteligentní konvici s automatickým nastavením pro nejrůznější typy čajů. Díky průhlednému provedení vidíte, v jakém stadiu louhování zrovna je. Všechny konvice SENCOR jsou vyrobené z kvalitního a bezpečného žáruvzdorného skla.

Skleněná rychlovarná konvice

SWK 2080BK

Jednoduchý a praktický model – díky žáruvzdornému sklu vidíte, jestli už se voda vaří, či ne, a vnitřní LED dioda navíc jasně ukazuje, zda je konvice zapnutá (což ocení i lidé s poruchou sluchu). Konvice s dvoulitrovým obsahem se ideálně hodí pro větší rodiny nebo menší kanceláře.



VLASTNOSTI

- **Objem 2 l, příkon 2 200 W**
- **Filtr na nečistoty a vápnité látky**
- **Oboustranná odměrná stupnice**
- Úložný prostor pro kabel v podstavci
- Vnitřní LED osvětlení
- Vhodná pro sluchově postižené (LED dioda indikuje zapnutí přístroje)
- Nerezový podstavec se skrytou topnou spirálou
- Víko se otevírá jediným stiskem tlačítka
- Dvojí bezpečnostní systém













NEREZOVÉ **RYCHLOVARNÉ KONVICE**

Pokud toužíte hlavně po trvanlivém provedení, není nad nerez. Nerezové rychlovarné konvice jsou k dispozici v různých povrchových úpravách – v metalických barvách, v úpravě z kartáčované oceli i s tradičním lakem. Pokud chcete sladit konvici s dalšími spotřebiči, doporučujeme některou z pastelových barev. Všechny rychlovarné konvice SENCOR jsou vybaveny topnou spirálou ukrytou v nerezovém podstavci, což je zárukou maximální bezpečnosti, trvanlivosti i snadné údržby.

Rychlovarná konvice

SWK 1770GG (1,7 LITRŮ)

- SWK 1770GG
- SWK 1771GR
- SWK 1772BL
- SWK 1773VT
- SWK 1774RD
- SWK 1775RS
- SWK 1776GD
- SWK 1777CH
- SWK 1778BK

Jednoduchá, praktická, stylová – a navíc ve dvou velikostech a devíti barevných provedeních. S topnou spirálou ukrytou v nerezovém podstavci a víkem, které lze otevřít stiskem jediného tlačítka, je ovládání snadné a bezpečné. Verze s 1,2 l se hodí pro menší domácnosti, verze s 1,7 l pak pro běžné rodiny. V obou velikostech je na výběr celá řada barevných variant.

Rychlovarná konvice

SWK 1220GG (1,2 LITRŮ)

- SWK 1220GG
- SWK 1221GR
- SWK 1222BL
- SWK 1223VT
- SWK 1224RD
- SWK 1225RS
- SWK 1226GD
- SWK 1227CH
- SWK 1228BK







VLASTNOSTI

- **Objem 1,2 nebo 1,7 l, příkon 2 150 W**
- **Devět metalických barevných variant v obou velikostech**
- **Dioda signalizující zapnutí, bezpečnostní tlačítko na víku**
- Topná spirála ukrytá v nerezovém podstavci
- Konstrukce z nerezu SUS 304 a plastů neobsahujících bisfenol A
- Úložný prostor pro kabel v podstavci, dvojí bezpečnostní systém
- Filtr na nečistoty lze vyjmout a vyčistit







NEREZOVÉ **RYCHLOVARNÉ KONVICE**



Rychlovarná konvice

SWK 1720BK

V jednoduchosti je krása: elegantní provedení z nerezu a plastů neobsahujících bisfenol A, praktické tlačítko pro otevření víka jednou rukou. K tomu LED dioda, která se rozsvítí po zapnutí, dobře viditelná odměrná stupnice a trojí bezpečnostní systém. Prostě jednoduchá, levná, trvanlivá a spolehlivá rychlovarná konvice SENCOR.



VLASTNOSTI

- **Objem 1,7 l, příkon 2 200 W**
- **Dioda signalizující zapnutí, bezpečnostní tlačítko na víku**
- **Topná spirála ukrytá v nerezovém podstavci**
- Konstrukce z nerezu SUS 304 a plastů neobsahujících bisfenol A
- Úložný prostor pro kabel v podstavci, dvojí bezpečnostní systém (přehřátí, automatické vypnutí)
- Originální ovladač STRIX







Rychlovarná konvice

SWK 1711SS

Tahle rychlovarná konvice vyniká především jednoduchostí a trvanlivostí. Vyznačuje se konstrukcí z nerezu a plastů neobsahujících bisfenol A, ovládání usnadňují podsvícený vypínač a mechanismus pro otevření víka skrytý v rukojeti.

VLASTNOSTI

- **Objem 1,7 l, příkon 2 150 W**
- **Dioda signalizující zapnutí, bezpečnostní tlačítko na víku**
- **Topná spirála ukrytá v nerezovém podstavci**
- Konstrukce z nerezu SUS 304 a plastů neobsahujících bisfenol A
- Dvojí bezpečnostní systém (přehřátí, automatické vypnutí)
- Originální ovladač STRIX







PLASTOVÉ **RYCHLOVARNÉ KONVICE**

Moderní plasty bez bisfenolu A jsou oblíbené nejen díky nízkým cenám a pastelovým barvám, ale také proto, že se tolik nezahřívají – takže nepálí do ruky a zároveň neodvádějí teplo z ohřívané vody. Plastové provedení se hodí i u velkých modelů s objemem přes 2 litry, tedy pro velké rodiny a firmy.



Rychlovarná konvice

SWK 2510WH

○ **SWK 2510WH** ● **SWK 2511BK**

Na velikosti občas záleží. Tahle rychlovarná konvice značky SENCOR má objem 2,5 litru, což znamená 10 velkých hrnků čaje – to bohatě stačí na snídani ve velké rodině nebo na pracovní prostředí v kanceláři. Design je jednoduchý a praktický, materiál neobsahuje bisfenol A, topná spirála se ukrývá v nerezovém podstavci.





VLASTNOSTI

- **Objem 2,5 l, příkon 1 850–2 200 W**
- **Konstrukce z plastů neobsahujících bisfenol A s ergonomickou rukojetí**
- **Dioda signalizující zapnutí, bezpečnostní tlačítko na víku**
- Topná spirála ukrytá v nerezovém podstavci
- Úložný prostor pro kabel v podstavci, dvojí bezpečnostní systém (přehřátí, automatické vypnutí)
- Filtr na nečistoty lze vyjmout a vyčistit









PLASTOVÉ **RYCHLOVARNÉ KONVICE**

Rychlovarná konvice

SWK 1811GR

- SWK 1810WH
- SWK 1811GR
- SWK 1812BL
- SWK 1813OR
- SWK 1814RD
- SWK 1815VT
- SWK 1816YL
- SWK 1817TQ





Máte rádi živé, pastelové barvy? V tom případě si tuhle jednoduchou praktickou konvici jistě oblíbíte. S objemem 1,8 litru a příkonem 2 000 W se výborně hodí do středně velkých domácností nebo malých firem. K dispozici jsou všechny standardní funkce – filtr na nečistoty lze vyjmout a vyčistit, topná spirála se ukrývá v nerezovém podstavci, praktické tlačítko v horní části rukojeti umožňuje otevřít víko jednou rukou.

VLASTNOSTI

- **Objem 1,8 l, příkon 2 000 W**
- **Konstrukce z plastů neobsahujících bisfenol A s ergonomickou rukojetí**
- **Dioda signalizující zapnutí, bezpečnostní tlačítko na víku**
- Topná spirála ukrytá v nerezovém podstavci
- Úložný prostor pro kabel v podstavci, trojí bezpečnostní systém
- Filtr na nečistoty lze vyjmout a vyčistit





Rychlovarná konvice

SWK 1018RS

- SWK 1010WH
- SWK 1011GR
- SWK 1012BL
- SWK 1013OR
- SWK 1014RD
- SWK 1015VT
- SWK 1016YL
- SWK 1017TQ
- SWK 1018RS



Co je malé, to je hezké – souhlasíte? V takovém případě se vám bude líbit nejmenší rychlovarná konvice značky SENCOR. Má kapacitu jen jediný litr, ale zato zabírá minimum místa a je k dostání v devíti pastelových barvách. Příkon dosahuje jen 1 100 W, takže konvice není zrovna energeticky náročná. Zato nabízí všechny standardní funkce – filtr na nečistoty lze vyjmout a vyčistit, topná spirála se ukrývá v nerezovém podstavci. Ideální řešení pro single jedince nebo páry.

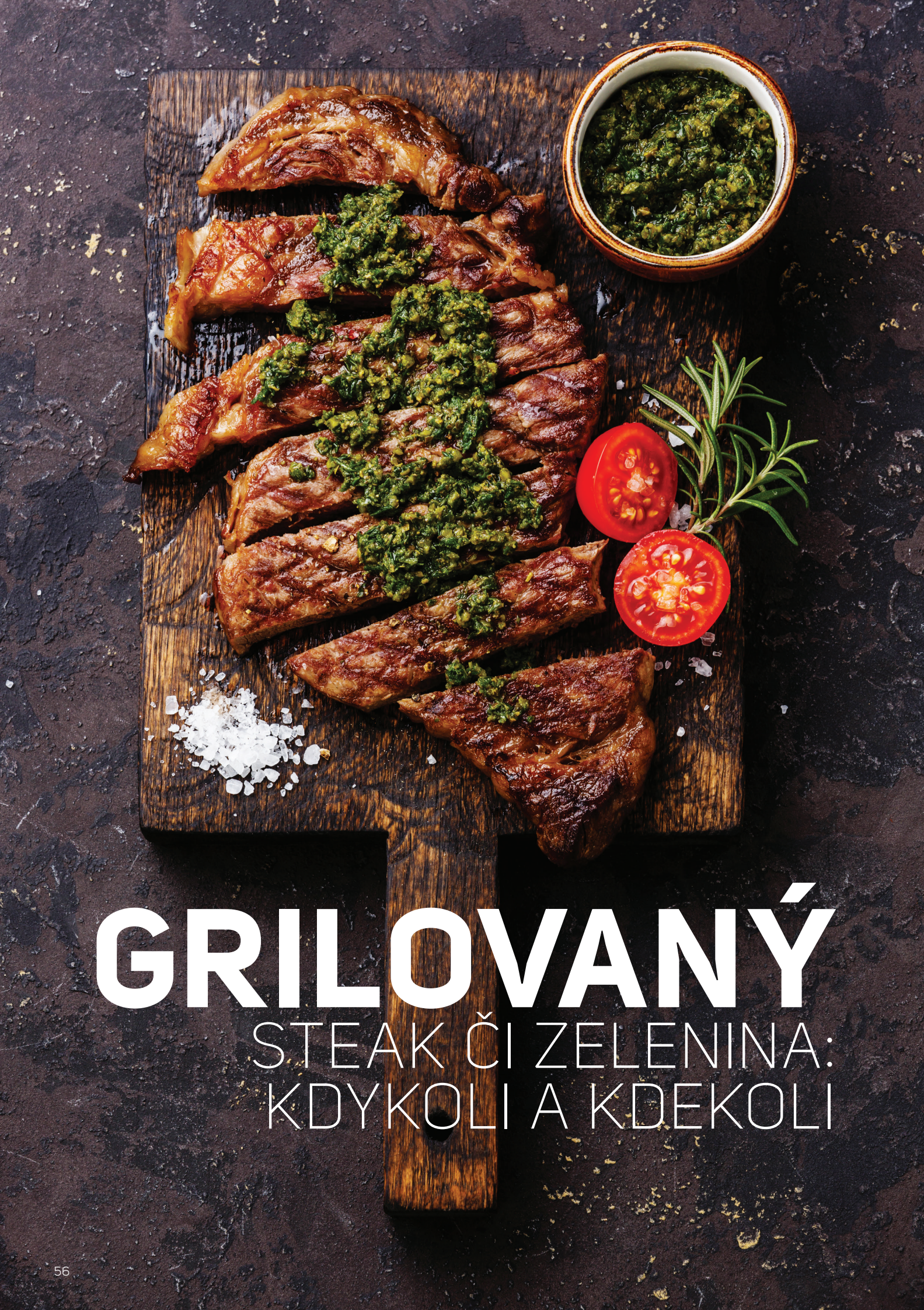




VLASTNOSTI

- **Objem 1 l, příkon 900–1 100 W**
- **Konstrukce z plastů neobsahujících bisfenol A s ergonomickou rukojetí**
- **Dioda signalizující zapnutí, bezpečnostní tlačítko na víku**
- Topná spirála ukrytá v nerezovém podstavci
- Úložný prostor pro kabel v podstavci, dvojí bezpečnostní systém
- Filtr na nečistoty lze vyjmout a vyčistit





GRILOVANÝ

STEAK ČI ZELENINA: KDYKOLI A KDEKOLI

KONTAKTNÍ A STOLNÍ **GRILY**

Kouzlo správného grilování spočívá v tom, že maso, zeleninu či jiné potraviny krátkodobě vystavíme velmi vysoké teplotě, a přitom ho chráníme před spálením. Pro tenhle účel jsou kontaktní a stolní grily značky SENCOR jako dělané. Celý proces vypadá velmi jednoduše, ale ve skutečnosti jde o velmi zajímavý fyzikální a hlavně chemický jev.

Při grilování je cílem každého dobrého šéfkuchaře kombinace částečně či úplně propečeného masa či zeleniny a křupavé tmavé kůrky. Stojí za ní tzv. Maillardova reakce, případně karamelizace cukrů na povrchu. K Maillardově reakci dochází, když aminokyseliny a cukry na povrchu steaku, zeleniny nebo pečiva reagují při teplotě 140 až 165 stupňů Celsia. Zní to trochu nezáživně, jenže ve skutečnosti v tu chvíli vznikají desítky nebo i stovky nejrůznějších látek, chuťově většinou velmi výrazných. Karamelizace je trochu jiný proces, vede ale k podobným výsledkům – během pyrolýzy (tepelného rozkladu) cukrů na povrchu masa, zeleniny či dalších potravin vznikají složky, které mění chuť jídla.

Maillardova reakce i karamelizace vyžadují pečlivé ovládání teploty. Potraviny během nich jeví tendenci přichytávat se k povrchu, takže je dobré používat povrchy nepřilnavé. Právě tyto vlastnosti splňují kontaktní grily SENCOR skvěle. Topné spirály jsou totiž integrované v grilovacích plotnách, což je velmi výhodné – starší kontaktní grily mívaly spirály ukryté za plotnami. Integrované spirály ovšem umožňují podstatně efektivnější ovládání teploty, plotny se rychleji rozpálí a teplota až 250 stupňů vydrží rovnoměrně po celé ploše.

Při přípravě steaků se nejlépe hodí otevřený gril s částečně plochou a částečně vlnitou grilovací plotnou. Otevřená konstrukce umožňuje volný únik páry, takže se maso skutečně griluje (při zavřeném grilu se částečně dusí v páře). Maso se nejlépe připravuje na vlnitém povrchu, rovná plotna se hodí pro menší kousky zeleniny nebo mořských plodů.

Proč se při grilování omezovat na zahradu a letní měsíce? Steaky, kofty, šašlik, šiškebab, indické kuřecí špízy, hermelín nebo zeleninu si tímto způsobem můžete v domácím pohodlí dopřát po celý rok.

PROČ SI VYBRAT KONTAKTNÍ ČI STOLNÍ GRIL SENCOR

Nejnovější technologie, např. grilovací plotny s integrovanou topnou spirálou, umožňuje rychlejší rozpálení grilu a přesnější ovládání teploty. Díky kombinaci rovných a vlnitých desek se grily SENCOR skvěle hodí ke každé příležitosti doma nebo na zahradě.



KONTAKTNÍ A STOLNÍ **GRILY**

Multifunkční kontaktní gril

SBG 6650BK GRILLING PRO

Díky třetí generaci nepřilnavých grilovacích desek s integrovanými topnými spirálami, které lze bezpečně mýt v myčce, se tento kontaktní gril snadno čistí a navíc skvěle funguje, dokonce i bez tuku. Přispívá k tomu i automatická regulace teploty s displejem, na němž se aktuální teplota zobrazí společně se stupněm zahřátí a časovačem.



Gril funguje ve třech polohách – zavřený, otevřený s víkem do pravého úhlu a plně otevřený. Lze ho tedy používat jak jako kontaktní, tak i jako běžný stolní otevřený typ. K dispozici jsou také dvě grilovací plotny, spodní je vlnitá, horní hladká. Gril se tudíž hodí na maso, zeleninu i sendviče nebo bagety.



Díky nadčasové kombinaci nerezové oceli a skla vypadá gril výborně v klasické i moderní kuchyni. A pokud ho chcete zavřít do skříňky, není to vzhledem k možnosti uskladnění na výšku žádný problém.

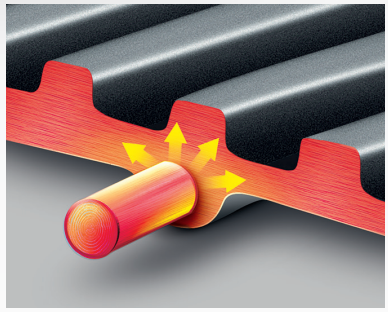






LCD DISPLEJ
pro snadnou regulaci teploty





NEPŘILNAVÉ PLOTNY
třetí generace s integrovanou topnou spirálou

VLASTNOSTI



- **Nepřilnavé grilovací plotny třetí generace s integrovanými topnými spirálami**
- **Velké grilovací plotny – 30 x 25 cm**
- **Automatická regulace teploty s displejem zobrazujícím teplotu, stupeň zahřátí a časovač**
- Paralelogramový mechanismus rovnoměrně rozkládá tlak
- Snadné čištění – grilovací plotny i vaničku na tuk lze mýt v myčce
- 3 polohy při grilování (zavřený/otevřený na 90°/otevřený na 180°)
- Rukojeť s tepelnou izolací, protiskluzové patky, zámek víka
- Příkon 2 000 W, prostor pro uložení napájecího kabelu
- Jedna plotna je vlnitá (vhodné pro steaky), druhá hladká (pro zeleninu, burgery či mořské plody)



KONTAKTNÍ A STOLNÍ **GRILY**

Inteligentní kontaktní gril

SBG 6030SS INTELLIGENT GRILL

Hledáte kontaktní gril, který vás v žádné situaci ani trochu nezklame? Pak už hledat nemusíte, máme pro vás tento inteligentní model značky SENCOR. Nabízí sedm chytrých programů (plus manuální režim) pro přípravu mraženého jídla, slaniny, kuřat, klobás, steaků, ryb a burgerů.

Díky senzoru tloušťky se na displeji zobrazí aktuální stav propečenosti, takže nebudete muset krájet zkušební vzorky steaků či burgerů, abyste věděli, zda už si zaslouží servírovat.

Gril si dokonce sám reguluje teplotu. Vy jen položíte jídlo na plotnu a pak si ho náležitě vychutnáte.





VLASTNOSTI

- **Nepřilnavé grilovací plotny druhé generace s integrovanými topnými spirálami**
- **Velké grilovací plotny – 31 x 25 cm**
- **7 inteligentních programů se senzorem tloušťky a teploty, plus manuál**
- Snadné čištění – grilovací plotny i vaničku na tuk lze mýt v myčce
- 3 polohy při grilování (zavřený/otevřený na 90°/otevřený na 180°)
- Rukojeť s tepelnou izolací, protiskluzové patky, zámek víka
- Příkon 2 100 W, prostor pro uložení napájecího kabelu











INTELIGENTNÍ OVLÁDÁNÍ
7 inteligentních programů
a displej





SNADNÉ ČIŠTĚNÍ
Grilovací plotny s integrovanými
topnými spirálami

Multifunkční kontaktní gril

SBG 5030BK GRILLING PRO

Podobně jako SBG 6650BK je i tento gril značky SENCOR multifunkční a také je vybaven grilovacími plotnami třetí generace s integrovanými topnými spirálami. Tím pádem lze grilovat i bez tuku.

Pevná konstrukce ze skla, nerezové oceli a kvalitního trvanlivého plastu je zárukou skvělé stability, stejně jako hmotnost 7 kg. Grilovací plocha je dostatečně velká i pro početnou rodinu nebo menší večírek.









PLOTNY S INTEGROVANÝMI TOPNÝMI SPIRÁLAMI

Vynikající regulace teploty a rychlé grilování



Stolní elektrický gril

SBG 106BK

Stolní gril se výborně hodí na venkovní i vnitřní party a barbecue. Lze na něm grilovat zeleninu, mořské plody, klobásy i steaky a klidně ho můžete postavit doprostřed stolu, ať se každý z hostů obslouží sám.



VLASTNOSTI

- **Výtečný gril pro exteriér i interiér**
- **Lehký a snadno přenosný gril má přitom opravdu velké grilovací plotny – 47 x 31 cm**
- **Jedna plotna je vlnitá, druhá hladká, takže lze grilovat všechny typy potravin**
- Rukojeti s tepelnou izolací, protiskluzové patky, ochrana proti přehřátí
- Regulace teploty při grilování (100–220 °C) i režim udržování teploty na 60 °C
- Snadné čištění papírovou utěrkou nebo mokrým hadrem



Grilovací tipy

STEAKY



Správný řez

Steak by měl být tlustý aspoň 2,5 cm. U hovězího je ovšem často důležitější stáří masa. Pokud grilujete maso i s kostí, trvá příprava déle a hůře se odhaduje, kdy je maso hotové.

Marináda a koření

Marinádu by měly tvořit kyselé přísady, tuk a koření či bylinky. Kyselé přísady pomáhají zvýraznit chuť masa a změkčují ho, tuk mimo jiné konzervuje v mase šťávy, koření dodává další chuťové variace. Do některých typů marinád se dává i cukr, ten zase pomáhá karamelizaci. Zároveň ovšem zvyšuje riziko pyrolýzy, což se projevuje spáleným povrchem a zhořklou chutí. Doba marinování závisí na typu marinády a masa. Před samotným grilováním je dobré marinádu z masa důkladně odstranit, způsobuje připalování.

Někdo místo marinování raději potírá maso směsí koření a bylin, k nimž lze případně přidat i sůl, cukr a trochu oleje nebo octa. Směs se vetře do masa půlhodinu až dvanáct hodin před samotným grilováním.

Chcete-li použít jen sůl a pepř (což se doporučuje u mimořádně kvalitního stařeného hovězího nebo jehněčího), osolte maso až po grilování, než ho necháte na pár minut odpočinout, případně těsně před servírováním. Steak je tak šťavnatější a chutnější.



Kouzlo kouřového aromatu

Má-li steak mít kouřové aroma jako z tradičního grilu na dřevěné uhlí, použijte k marinování nebo potírání speciální uzenou sůl nebo uzenou mletou papriku. Rozdíl je poměrně výrazný.

Dva způsoby grilování a proč má maso odpočívat

Dobrý steak vyžaduje kombinaci dvou způsobů grilování – přímého a nepřímého žáru. Přímý žár v tomto případě představuje grilovací plotna – tam se maso opéká a vytvářejí se potřebné chuťové složky. Nepřímý žár zase zbavuje maso vlhkosti, což je důvod, proč občas stojí za to grilování o něco zkrátit a následně maso dopéct v troubě při 180 °C. Ať už zvolíte jakoukoli metodu, steak by si před podáváním nebo nakrájením měl cca tři až pět minut odpočinout na nahřátém talíři nebo dřevěném prkénku. Trochu přitom ještě vevnitř „dochází", takže pokud ho chcete spíš syrovější, počítejte s tím a dobu grilování raději zkraťte.



PRO MALÉ KUCHYNĚ: VENKU, UVNITŘ, NA KOLEJÍCH

ELEKTRICKÉ TROUBY

Kompaktním elektrickým troubám se někdy říká „studentské grily", což hodně napovídá, kde je nejčastěji jejich místo: na vysokoškolských kolejích, případně v bytech mladých lidí, kteří se ještě nepustili do definitivního budování domácnosti. Také se s nimi setkáváme na chatách a chalupách, kde si často bereme vaření na zahradu, hlavně v létě, když je vyloženě hřích trávit čas v potemnělé místnosti.

JAK SI VYBRAT OPTIMÁLNÍ ELEKTRICKOU TROUBU

Zvažte, kde a jak chcete troubu používat (doma, na zahradě, na chalupě apod.) a kolik místa na ni budete mít. Pokud například kupujete troubu na chalupu a chcete ji používat uvnitř i na zahradě, doporučujeme zvážit kombinovaný model s elektrickým vařičem.

PROČ SI VYBRAT ELEKTRICKOU TROUBU SENCOR

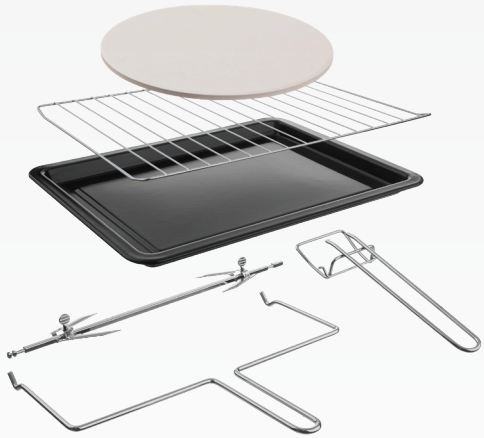
SENCOR nabízí trouby nejrůznějších velikostí a typů. U většiny modelů lze nastavit teplotu v rozpětí cca 90–230 °C, jinak se ale dost výrazně liší. Některé mají dva topné články (nahoře a dole), menší modely si ovšem vystačí s jedním. Větší typy bývají vybaveny grilem a různým příslušenstvím – smaltovanými pekáči, plotnami na pizzu apod.

Elektrická trouba

SEO 3628SS

Stylový velký model s rozsáhlým příslušenstvím je vybaven dvěma plotýnkami na horní straně, takže jde o regulérní miniaturní kuchyni. Díky příkonu 3 250 W a objemu 36 litrů můžete upéct skvělou večeři pro celou rodinu, případně ugrilovat kuře nebo kachnu. Díky speciální plotně si můžete udělat i pizzu.





VLASTNOSTI

- **Objem 36 l, celkový příkon 3 250 W (trouba + vařič)**
- **Regulace teploty 90–230 °C**
- **Vařič se dvěma plotýnkami: 750 W a 1 000 W**
- 5 kombinací funkcí s užitím horního a dolního topného tělesa a grilu: • horní ohřev • horní + dolní ohřev • horní ohřev + gril • dolní ohřev + gril • horní + dolní ohřev + gril
- Samostatné indikátory pro troubu a vařič, vnitřní osvětlení
- Dvojitá dvířka znamenají lepší izolaci i bezpečnost
- Příslušenství v základním balení: • smaltovaný pekáč s držadlem • držadlo na gril • plotna na pizzu • uložení napájecího kabelu

Elektrická trouba

SEO 2828BK

Trouba s obsahem 28 litrů nabízí bohatou funkční výbavu, v níž nechybějí horní a dolní topný článek, vařič se dvěma plotýnkami nebo gril. Vše v kompaktním a praktickém balení. Ideální přístroj pro studentské koleje, malé kuchyně, zahrady, chalupy nebo kempy.





VLASTNOSTI

- **Objem 28 l, celkový příkon 3 250 W (trouba + vařič)**
- **Regulace teploty 90–230 °C**
- **Vařič se dvěma plotýnkami: 750 W a 1 000 W**
- 5 kombinací funkcí s užitím horního a dolního topného tělesa a grilu: • horní ohřev • horní + dolní ohřev • horní ohřev + gril • dolní ohřev + gril • horní + dolní ohřev + gril
- Samostatné indikátory pro troubu a vařič, vnitřní osvětlení
- Dvojitá dvířka znamenají lepší izolaci i bezpečnost
- Příslušenství v základním balení: • smaltovaný pekáč s držadlem • držadlo na gril

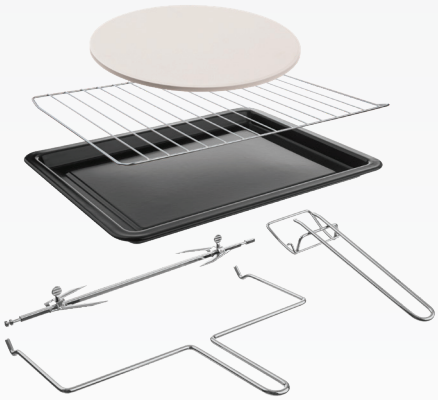
ELEKTRICKÉ **TROUBY**

Elektrická trouba

SEO 3610SS

Toužíte po praktické a stylové elektrické troubě, a přitom se vám nechce přestavovat kuchyni? Pak doporučujeme tento model. Má objem 36 litrů, šest kombinací funkcí a spoustu příslušenství v základním balení, zkrátka ideální řešení pro celou rodinu. Na pekáči můžete dělat výtečné koláče či dorty, případně pečenou zeleninu jako přílohu. Na gril se bez problémů vejdou pořádné kuře či kachna, milovníci italské kuchyně ocení plotnu na pizzu.





VLASTNOSTI

- **Objem 36 l, celkový příkon 1 500 W**
- **Regulace teploty 90–230 °C**
- **6 kombinací funkcí s užitím horního a dolního topného tělesa a grilu:**
  • horní ohřev • dolní ohřev • horní + dolní ohřev • horní ohřev + gril
  • dolní ohřev + gril • horní + dolní ohřev + gril
- Dvojitá dvířka znamenají lepší izolaci i bezpečnost
- Vnitřní osvětlení, světelná signalizace chodu
- Časovač 60 min s automatickým vypnutím
- Příslušenství v základním balení:
  • smaltovaný pekáč s držadlem • držadlo na gril • plotna na pizzu

Elektrická trouba

SEO 2810BK

Šest kombinací funkcí včetně grilu, objem 28 litrů – velmi dobrá trouba do kuchyňského koutu. Potěší detaily jako dvojité sklo ve dveřích, tepelně izolované držadlo, které nepálí do ruky, nebo tři pozice na pekáče. Na grilu si můžete připravit kuře a přitom si na tácu pod ním upéct zeleninu či brambory, takže je celá večeře na světě.



VLASTNOSTI

- **Objem 28 l, celkový příkon 1 500 W**
- **Regulace teploty 90–230 °C**
- **6 kombinací funkcí s užitím horního a dolního topného tělesa a grilu:** • horní ohřev • dolní ohřev • horní + dolní ohřev
  • horní ohřev + gril • dolní ohřev + gril • horní + dolní ohřev + gril
- Dvojitá dvířka znamenají lepší izolaci i bezpečnost
- Vnitřní osvětlení, světelná signalizace chodu
- Časovač 60 min s automatickým vypnutím
- Příslušenství v základním balení: • smaltovaný pekáč s držadlem
  • držadlo na gril



Elektrická trouba

SEO 1710BK

Výjimečně kompaktní, ale zároveň praktická a výkonná trouba s objemem 17 litrů a příkonem 1 380 W. Výborně se hodí na pečení v menším množství, třeba na bagety, mražené pizzy nebo menší kusy masa, drůbeže, zeleniny či brambor. Trouba potěší i milovníky tradičních zapékaných jídel – musaky, ragú apod. Některé z těchto jídel se výborně hodí i na snídani, zejména o víkendech, když rodina nikam nespěchá.



VLASTNOSTI

- **Objem 17 l, celkový příkon 1 380 W**
- **Regulace teploty 90–230 °C**
- **3 kombinace funkcí s užitím horního a dolního topného tělesa:** • horní ohřev • dolní ohřev • horní + dolní ohřev
- 4 nerezová topná tělesa
- Vnitřní osvětlení, světelná signalizace chodu
- Časovač 60 min s automatickým vypnutím
- Příslušenství v základním balení: • smaltovaný pekáč s držadlem • chromovaný držák

Elektrická trouba

SEO 0910BK

Nejmenší elektrická trouba SENCOR, ovšem velmi praktická, pokud máte rádi čerstvě rozpečené bagety k snídani nebo pečený plátek masa či ryby k večeři. Menší rozměry znamenají i menší spotřebu energie – jen 800 W. Ideální pro studentské koleje, seniory či malé domácnosti.

VLASTNOSTI

- **Objem 9 l, celkový příkon 800 W**
- **Regulace teploty 90–230 °C**
- **Dvojitá dvířka a tepelně izolované držadlo pro lepší bezpečnost**
- Světelná signalizace chodu
- Časovač 60 min s automatickým vypnutím
- Příslušenství v základním balení: Smaltovaný pekáč s držadlem







DOKONALE **UVAŘENÁ RÝŽE** ZA VŠECH OKOLNOSTÍ

RÝŽOVARY

Platí-li, že čas jsou peníze, pak vám rýžovary spoustu peněz ušetří. Neexistuje snadnější a rychlejší cesta, jak uvařit výtečnou a dokonale měkkou rýži. Stačí ji odměřit pomocí šálku ze základního balení, propláchnout a nasypat do rýžovaru. Pak do něj nalijete vodu podle odměrky na varné nádobě, stiskem jediného tlačítka přístroj zapnete, a to je vše. Za nějakou dobu vás čeká kouřící hrnek vynikající hotové rýže.

Kouzlo se skrývá v samotném přístroji. Rýžovary SENCOR jsou vybaveny špičkovými hliníkovými nádobami s nepřilnavým povrchem, který výtečně vede teplo, takže se rýže prohřeje v celé nádobě zcela rovnoměrně. A pozor, nemusí jít jen o rýži.

PROČ SI VYBRAT RÝŽOVAR SENCOR

Dokonale uvařená rýže, kdykoli po ní zatoužíte. To pro naše rýžovary není žádný problém – a zvládají toho mnohem víc. Mnohé modely se prodávají se speciálním vnitřním košíkem pro napařování zeleniny nebo knedlíků. Nejnáročnější kuchaři pak ocení model SRM 3150SS se speciálními programy pro soté, polévky, ovesné kaše a rýži nejrůznějších typů.

Jistě, rýžovary jsou k vaření rýže primárně určené, ale lze je použít i k jiným účelům – lze v nich připravit v podstatě cokoli, co se vaří ve vodě, jako fazole, těstoviny nebo brambory. Pomocí speciálního vnitřního košíku můžete nechat i spařit zeleninu, třeba kukuřici, hrášek nebo mrkev. Klidně můžete zeleninu i s rýží připravovat dohromady. Všechny naše rýžovary se v pravou chvíli vypnou, takže se rýže nepřevaří ani nespálí. Funguje to na jednoduchém fyzikálním principu – vodu nelze ohřát nad bod varu, takže teplota stoupne nad 100 stupňů až po úplném vyvaření vody. A v tu chvíli termostat přístroj vypne – při správném dávkování je rýže právě tehdy hotová. Následně už ji rýžovar jen udržuje v teplotě vhodné pro servírování, tedy při nějakých 65 stupních. Mimo jiné se tak v rýži nemnoží mikroorganismy, kterým naopak svědčí pokojová teplota.



RÝŽOVARY

Rýžovar

SRM 3150SS

Toto není obyčejný rýžovar. Má 11 speciálních funkcí a programů, digitální displej a časovač na 24 hodin. Samozřejmě skvěle zvládá i svou základní funkci, tedy vaření rýže. Hliníková nádoba výborně vede teplo, takže se vnitřek hrnce prohřívá zcela rovnoměrně. Povrch hrnce je nepřilnavý, automatický režim funguje spolehlivě a v pravý čas přístroj vypne, načež udržuje hotovou rýži až 6 hodin v servírovací teplotě.





VLASTNOSTI

- **Objem 1,5 l (1 300 g rýže), příkon 700 W**
- **Rovnoměrné rozložení tepla pro dokonalou přípravu rýže**
- **Vnější plášť z nerezu, vnitřní hrnec z hliníku s nepřilnavým povrchem**
- Příslušenství v základní výbavě:
  napařovací košík, lžíce, naběračka, odměrný šálek
- Vaří všechny typy rýže včetně rýže na suši
- Plně automatický chod, funkce udržení vysoké teploty (až 6 hodin)
- 11 speciálních funkcí, časovač na 24 h
- Trojí bezpečnostní systém (přehřátí, vyvaření vody, automatické vypnutí)
- Víko s otvorem pro vypouštění páry



Rýžovar

SRM 1891RD

SRM 1890SS **SRM 1891RD**

Rýžovar s objemem 1,8 litru umožňuje připravit až 1,5 kg rýže všeho druhu včetně rýže na suši. Díky speciálnímu ventilu na vypouštění páry je automatické vaření výrazně jednodušší, hrnec nikdy nepřeteče. Víko spočívá v pantech a je skleněné, aby bylo vidět dovnitř. Automatický vypínač vypne přístroj ve chvíli, kdy je rýže hotová, a udrží ji v servírovací teplotě až 6 hodin. Praktický napařovací košík se výborně hodí pro zdravou přípravu zeleniny nebo asijských knedlíčků. Ty lze připravit klidně souběžně s vařením rýže, a ušetřit tak energii.

VLASTNOSTI

- **Objem 1,8 l (1 500 g rýže), příkon 700–830 W**
- **Rovnoměrné rozložení tepla pro dokonalou přípravu rýže**
- **Vnější plášť z nerezu, vnitřní hrnec z hliníku s nepřilnavým povrchem**
- Příslušenství v základní výbavě: napařovací košík, lžíce, naběračka, odměrný šálek
- Vaří všechny typy rýže včetně rýže na suši
- Plně automatický chod, funkce udržení vysoké teploty (až 6 hodin)
- Trojí bezpečnostní systém (přehřátí, vyvaření vody, automatické vypnutí)
- Víko s otvorem pro vypouštění páry







RÝŽOVARY

Rýžovar

SRM 1810WH

SRM 1810WH – 1,8 L **SRM 0610WH – 0,6 L**

Klasický rýžovar ve dvou velikostech – 0,6 l pro malé domácnosti (uvaří 450 g rýže) a 1,8 l pro větší rodiny (až 1 500 g). Mezi přednosti patří jednoduchá a praktická konstrukce se skleněným víkem a speciální rukojetí, díky níž lze víko nechat zvednuté. Součástí balení je velký napařovací košík. Vnitřní hrnec lze vyjmout, což výrazně usnadňuje a urychluje mytí. Standardní součástí funkční výbavy je automatický vypínač, po vypnutí rýžovar udrží rýži v servírovací teplotě. Mezitím můžete vařit zbytek oběda nebo večeře.

VLASTNOSTI

- **Objem 0,6 nebo 1,8 l (450 nebo 1 500 g rýže)**
- **Příkon 300/700 W**
- **Vnější plášť z nerezu s bílým nátěrem, vnitřní hrnec z hliníku s nepřilnavým povrchem**
- Skleněné víko s rukojetí, která ho drží v otevřené poloze
- Příslušenství v základní výbavě: velký napařovací košík, naběračka, odměrný šálek
- Vaří všechny typy rýže včetně rýže na suši
- Plně automatický chod, funkce udržení vysoké teploty (až 6 hodin)
- Trojí bezpečnostní systém (přehřátí, vyvaření vody, automatické vypnutí)
- Skleněné víko s otvorem pro vypouštění páry









Rýžovar

SRM 2800SS

- **SRM 2800SS – 2,8 L**
- **SRM 1550SS – 1,5 L**
- **SRM 1800SS – 1,8 L**
- **SRM 1000SS – 1.0 L**

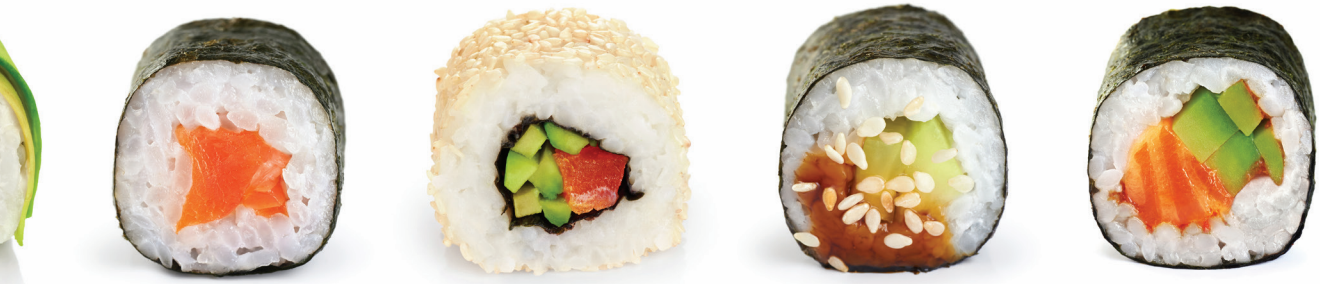
Máte velkou rodinu nebo děláte suši party? V tom případě oceníte tento rýžovar s objemem 2,8 l, s nímž naráz připravíte až 2,3 kg rýže, vše automaticky, a tudíž prakticky bez práce. Jednoduché skleněné víko je velmi praktické, vidíte skrz něj dovnitř a snadno se čistí, stejně jako hliníkový hrnec s nepřilnavým povrchem. K dispozici jsou i menší verze s 1,8, 1,5 a 1 litrem. K přednostem patří i nerezový vnější plášť.



VLASTNOSTI

- **Objem 2,8/1,8/1,5/1,0 l pro 2 300/1 500/1 300/800 g rýže**
- **Příkon 1 000/700/500/400 W**
- **Vnější plášť z nerezu, vnitřní hrnec z hliníku s nepřilnavým povrchem**
- Příslušenství v základní výbavě: naběračka, odměrný šálek
- Vaří všechny typy rýže včetně rýže na suši
- Plně automatický chod, funkce udržení vysoké teploty (až 6 hodin)
- Trojí bezpečnostní systém (přehřátí, vyvaření vody, automatické vypnutí)
- Skleněné víko s otvorem pro vypouštění páry







MIKROVLNNÉ TROUBY I V NICH LZE PÉCT

MIKROVLNNÉ **TROUBY**

Ve většině kuchyní je mikrovlnka tak trochu chudým příbuzným. Má jediný, poněkud nudný účel – ohřívat jídlo, které zbylo z předchozího dne. To ale není fér. To slovo trouba nemá mikrovlnka v názvu nadarmo – i v ní je možné péct, vařit v páře a vůbec plnohodnotně připravovat jídlo, pokud se to člověk naučí.

Příprava jídla v mikrovlnce má samozřejmě jistá specifika. Občas potřebujeme jiné ingredience i do receptů, které dobře umíme, jindy se zase trochu liší obvyklý postup. Výhodou je zato podstatně rychlejší proces. Někdy ta rychlost opravdu překvapí – třeba malé porce knedlíčků či brownies bývají hotové za 3–4 minuty. Na druhou stranu je zapotřebí počítat s jistým omezením – třeba křupavou kůrku v mikrovlnce jen tak nevyrobíte.

Kde tedy začít? U receptů. Můžete se poptat u kamarádů, zda nemají doma kuchařku pro mikrovlnky – od sedmdesátých do devadesátých let se vydávaly hojně. Případně je možné hledat na internetu, tam je k dispozici prakticky vše, co se vaření týče, a na tipy pro mikrovlnky jistě narazíte též.

PROČ SI VYBRAT MIKROVLNKU SENCOR

Mikrovlnky se nehodí jen na ohřívání, ale také na regulérní přípravu jídla. V kuchyni má mikrovlnka své nezastupitelné místo, totéž platí pro studentskou kolej nebo chalupu. Modely značky Sencor jsou cenově dostupné, mají jednoduché intuitivní ovládání, mezi další přednosti patří snadná údržba a také stylový nadčasový design s nerezovým nebo smaltovaným povrchem.



VLASTNOSTI

- **Výkon 700 W, 5 stupňů intenzity**
- **Programy – 6 připravených režimů, odmrazování podle hmotnosti**
- **Okamžitý start, odložený start, časovač 90 minut**
- Hodiny, akustická signalizace, dětská pojistka
- Vnější povrch z nerezu, vnitřní tmavě šedý smalt

Mikrovlnná trouba

SMW 2117SS

Nerez je nadčasový materiál, stylový design téhle mikrovlnky vám tudíž bude dělat radost ještě po letech. Mimo jiné se snadno čistí a udržuje. Totéž platí pro smaltovaný vnitřek trouby. Ovládání je jednoduché, slouží k němu dva otočné voliče. Pochvalu zaslouží i masivní držadlo dveří.

VLASTNOSTI

- **Výkon 700 W, 5 stupňů intenzity včetně odmrazení**
- **Nadčasový design v nerezovém provedení**
- **Otočný talíř 245 mm, časovač 30 minut s akustickou signalizací**



VLASTNOSTI

- **Výkon 700 W, 5 stupňů intenzity včetně odmrazení**
- **Dva otočné voliče pro snadné ovládání**
- **Otevírání pomocí kliky nebo tlačítka (SMW 1717WH/1817WH)**
- Otočný talíř 245 mm, časovač 30 minut s akustickou signalizací
- Velký vnitřní prostor pro talíře o průměru až 25 cm
- Vnější povrch z nerezu a černého nebo bílého smaltu, vnitřní bílý smalt

Mikrovlnná trouba

SMW 6320

Chytrá a stylová mikrovlnka nabízí šest programů pro přípravu nejrůznějších jídel (k dispozici jsou rýže, zelenina, maso, těstoviny, ryby či běžné ohřívání), případně manuální režim. S objemem 20 l pojme i větší nádoby, k dispozici jsou i pokročilé funkce jako odložené spuštění nebo časovač s rozpětím 90 minut. Je to tedy regulérní trouba, zdaleka ne jen přístroj na ohřívání hotových jídel.



- Velký vnitřní prostor pro talíře o průměru až 25 cm
- Vnější povrch z nerezu a černého nebo bílého smaltu, vnitřní bílý smalt

Mikrovlnná trouba

SMW 1917WH

○ SMW 1717WH ● SMW 1817BK ○ SMW 1917WH

Klasická jednoduchá mikrovlnka značky SENCOR s ovládáním pomocí dvou voličů je k dispozici v několika designových provedeních (s držadlem dveří nebo ovládacím tlačítkem) s černým nebo bílým smaltovaným povrchem (vnitřek je vždy z bílého smaltu). Hodí se do malých kuchyní, na chalupy nebo do studentských kolejí.







KLASIKA
V NOVÉM HÁVU

TOPINKOVAČE

Některé věci se nemění skoro celé století, ani k tomu není důvod. Automatické vyskakovací topinkovače neboli toastery známe už od třicátých let prakticky ve stejné podobě, v jaké se používají dodnes – fungují na principu mechanického bimetalového senzoru a tato technologie odvádí skvělou práci dodnes, byť samozřejmě topinkovače prošly celou řadou vylepšení. Modely značky SENCOR jsou toho skvělým příkladem. Jejich přednostmi jsou mimo jiné intuitivní ovládání s časovačem a tři tlačítka pro opékání toastů, rozmrazování a manuální zastavení činnosti. Připočtěte k tomu stylový design s nerezovým nebo metalickým povrchem a je jasné, že se naše topinkovače v současné nabídce vymykají. I tak obyčejný přístroj se totiž může stát zajímavým stylovým doplňkem moderní kuchyně.

PROČ SI VYBRAT TOPINKOVAČ SENCOR

Jde o rychlý, pohodlný a úsporný způsob, jak si připravit snídani nebo odpolední svačinu – teplý a křupavý toast nebo rozpečenou housku. Ke stejnému účelu lze samo sebou použít i troubu, ale to bude trvat déle a spotřebujete mnohem víc elektřiny. Na pánvi nebo vařiči zase hrozí spálení. S topinkovačem se nemusíte o nic starat, toast bude rovnoměrně opečený po obou stranách a mezitím si můžete udělat čaj, kávu nebo cokoli jiného.







TOPINKOVAČE

Toaster

STS 5070SS

Proč a nač čekat? I ve dvoučlenné domácnosti je u snídaně nutné použít běžný topinkovač dvakrát. A pokud máte větší rodinu a děláte toasty pro čtyři, pět nebo i víc lidí, stává se z toho docela utrpení. Řešení? Přece toastovač se 4 sloty, tedy dvojnásobnou kapacitou. Má všechny vyspělé funkce menších modelů, třeba časovač, 9 stupňů intenzity nebo automatické přizpůsobení žáru tenčím nebo tlustším toastům. Nechybějí ani dva nástavce pro nahřívání či rozpékání baget a dalšího pečiva.





VLASTNOSTI

- **Příkon 1 600 W**
- **Elektronický časovač a 9 stupňů intenzity**
- **Automatické vyklopení toastu a automatické vypnutí**
- Automatické centrování pro tlusté či tenké krajíce
- Nástavec pro nahřívání či rozpékání baget a dalšího pečiva
- Funkce 3 v 1: rozmrazení, opékání, ruční ovládání (zastavení)
- Vysoký zdvih pružiny pro snadné odebírání hotových toastů
- Zásobník na drobky se snadno čistí













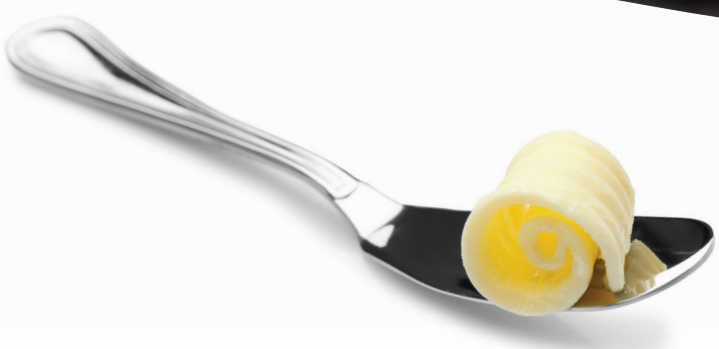
TOPINKOVAČE

Toaster

STS 5050SS

Tradiční nerezový povrch vypadá skvěle prakticky v každé kuchyni. Když klasický tvar spojíme s moderními funkcemi, třeba elektronickým časovačem, odmění nás skvělá kombinace retro vzhledu a ryze současné technologie. S displejem a třemi tlačítky pro rozmrazení, opékání a ruční ovládání (tj. zastavení) si užijete skvělou snídani vždy a všude.







VLASTNOSTI

- **Příkon 1 000 W**
- **Odolné, stylové a krásné nerezové provedení**
- **Elektronický časovač a 9 stupňů intenzity**
- Automatické vyklopení toastu a automatické vypnutí
- Automatické centrování pro tlusté či tenké krajíce
- Nástavec pro nahřívání či rozpékání baget a dalšího pečiva
- Funkce 3 v 1: rozmrazení, opékání, ruční ovládání (zastavení)
- Vysoký zdvih pružiny pro snadné odebírání hotových toastů
- Zásobník na drobky se snadno čistí













TOPINKOVAČE



Toaster

STS 6050GG

- STS 6050GG
- STS 6051GR
- STS 6052BL
- STS 6053VT
- STS 6054RD
- STS 6055RS
- STS 6056GD
- STS 6057CH
- STS 6058BK

Vyberte si barvu, jaká vám vyhovuje. Nejnovější řada toasterů SENCOR je k dispozici v tradičním nerezovém provedení (STS 5050SS) a devíti metalických barevných variantách (STS 6050GG-6058BK), takže se hodí do každé kuchyně. S displejem a třemi tlačítky pro rozmrazení, opékání a ruční ovládání (tj. zastavení) si užijete skvělou snídani vždy a všude.











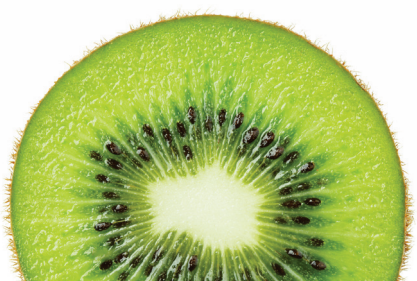




VLASTNOSTI

- **Příkon 1 000 W**
- **9 barevných variant (STS 6050GG-6058BK)**
- **Elektronický časovač a 9 stupňů intenzity**
- Automatické vyklopení toastu a automatické vypnutí
- Automatické centrování pro tlusté či tenké krajíce
- Nástavec pro nahřívání či rozpékání baget a dalšího pečiva
- Funkce 3 v 1: rozmrazení, opékání, ruční ovládání (zastavení)
- Vysoký zdvih pružiny pro snadné odebírání hotových toastů
- Zásobník na drobky se snadno čistí







INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

Indukční desky v sobě spojují výhody plynových vařičů (hlavně rychlou změnu teploty) a tradičních elektrických plotýnek (přesné nastavení teploty a účinnost tepelného přenosu). V obou oblastech jsou navíc ještě lepší než tradiční řešení – změna teploty je ještě rychlejší než u plynu a ovládání je přesnější než u elektrického vařiče včetně moderních modelů s infračervenými topnými tělesy.

PROČ SI VYBRAT INDUKČNÍ VARNOU DESKU SENCOR

Důvodů je mnoho, třeba vysoká účinnost a rychlost vaření, snadné ovládání, údaje o teplotě jednotlivých zón na displeji, skleněný povrch, který se snadno čistí, a podobně. A ještě něco: stylový a elegantní design.

INDUKČNÍ DESKY A JINÉ TYPY VAŘIČŮ*

Technologie	Účinnost	Doba nutná k přivedení 1,9 l vody do varu	Energie nutná k přivedení 2 l vody do varu (z 20 °C)
Indukční deska	83–90 %	4 min 46 s	745 kJ
Infravařič	60 %	9 min	1 120 kJ
Elektrický vařič staršího typu	45 %	8 min	1 490 kJ
Plynový sporák	55 %	6 min 2 s	1 220 kJ

*Zdroj: US DOE/Wikipedia



Indukční varná deska

SCP 5303GY

● SCP 5303GY ● SCP 5404GY

Dvojitá indukční varná deska se sklokeramickým povrchem je k dispozici ve dvou konfiguracích, takže si každý může vybrat verzi, která mu vyhovuje víc a lépe využívá místo v kuchyni. Model SCP 5030GY má dvě indukční zóny umístěné tradičně vedle sebe, verze SCP 5304GY se shodnými parametry má zóny za sebou. Šetří tudíž místo na kuchyňské lince.

Indukční varná deska

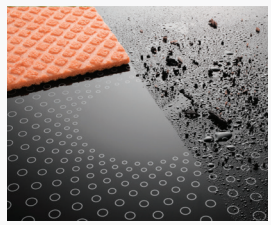
SCP 4202GY

Alternativa pro uživatele, kteří před dotykovým ovládáním dávají přednost tradičním otočným voličům. Tato indukční varná deska má dvě zóny s výkonem 1 600 a 1 300 W, umístěné za sebou. Až na ovládací prvky má stejné technické parametry jako modely SCP 5404 GY a SCP 5303GY.



VLASTNOSTI





- **Celkový příkon 2 900 W (1 600 W + 1 300 W)**
- **Skleněný povrch pro snadné hygienické čištění**
- **Dvě varné zóny 145 a 167 mm pro nádoby s průměrem 12–19 cm**
- 10 stupňů intenzity pro každou zónu od 200 W
- Regulace teploty 20–240 °C v krocích po 20 °C
- Dotykový ovládací panel s velkým displejem pro každou zónu (SCP 5303GY/5404GY)
- Ovládání pomocí dotykových tlačítek a voličů s velkým displejem pro každou zónu (SCP 4202GY)
- Časovač s automatickým vypnutím pro každou zónu, 1–180 minut
- Bezpečnostní prvky: • automatické vypnutí po 2 hodinách nečinnosti • akustický signál při přechodu do nečinného režimu po odstranění nádob • tepelná pojistka bránící přehřátí + akustický signál • ochrana před přepětím a podpětím • automatická detekce chyb a zprávy na displeji

Indukční varná deska

SCP 3201GY

Kompaktní a stylová jednozónová indukční varná deska, ideální pro malé kuchyně, vysokoškolské koleje, kempy, malé chaty nebo venkovní vaření. Váží jen 2,6 kg a měří 28 x 36 x 8 cm, takže si ji klidně můžete odvézt na dovolenou. I tak má slušný výkon 1 800 W a velmi vysokou účinnost, dokonce i při náročném smažení.



VLASTNOSTI

- **Celkový příkon 1 800 W**
- **Skleněný povrch pro snadné hygienické čištění**
- **Varná zóna 167 mm pro nádoby s průměrem 12–19 cm**
- 10 stupňů intenzity pro každou zónu od 200 W
- Regulace teploty 20–240 °C v krocích po 20 °C
- Dotykový ovládací panel s velkým displejem
- Časovač s automatickým vypnutím pro každou zónu, 1–180 minut
- Bezpečnostní prvky: • automatické vypnutí po 2 hodinách nečinnosti • akustický signál při přechodu do nečinného režimu po odstranění nádob nebo použití nevhodných nádob • tepelná pojistka bránící přehřátí + akustický signál • ochrana před přepětím a podpětím • automatická detekce chyb a zprávy na displeji

MULTIFUNKČNÍ KUCHYŇSKÉ ROBOTY






MODEL	STM 635x	STM 446x	STM 7330SL STM 7310SL	STM 4x
Barva				
Příkon	1 000 W	1 000 W	1 200 W	1 000 W
Pulzní funkce	ano	ano	ano	ano
Přednastavené programy	ne	ne	ne	ne
Počet rychlostí	8	10	8	8
Měkké těsto (l)	2,2 l	2,2 l	2,7 l	2,2 l
Tvrdé těsto (kg)	0,8 kg	0,8 kg	0,8 kg	0,8 kg
Počet nástavců	3	4	2	2
Osvětlená nádoba	ano	ne	ne	ne
Objem nádoby	4,5 l	4,5 l	4,5 l/5 l	4,5 l
Počet nádob	1	1	2	1

TYČOVÉ MIXÉRY








MODEL	SHB 5501CH	SHB 560x	SHB 446x	SHB 4260WH	SHB 4450WH	SHB 4358WH SHB 4359BK
Barva						
Příkon	1 000 W	1 000 W	800 W	500 W	800 W	600 W
Plynulá regulace rychlosti	ano	ano	ano	-	ano	-
Počet rychlostí	20	25	-	2	-	2
Tlačítko pro aktivní rychlost	-	-	-	-	ano	-
Tlačítko turbo	-	-	ano	-	-	-
Délka kabelu	1,2 m	1,2 m	1,2 m	1,2 m	1,2 m	1,2 m
Ergonomická rukojeť	ano	ano	ano	ano	ano	ano
Nerezové nože	ano	ano	ano	-	ano	ano
Objem hlavní nádoby	800 ml	800 ml	800 ml	700 ml	800 ml	700 ml
Objem nádoby se sekáčkem	500 ml & 1 200 ml	500 ml	500 ml	500 ml	500 ml	-
Nerezový šlehač	ano	ano	ano	ano	ano	-



MULTIFUNKČNÍ KUCHYŇSKÉ ROBOTY



MODEL	STM 3700WH	STM 3730SL	STM 362x
Barva	○	○	
Příkon	1 000 W	800 W	600 W
Pulzní funkce	ano	ano	ano
Přednastavené programy	ne	ne	ne
Počet rychlostí	10	6	6
Měkké těsto (l)	2,7 l	2,2 l	2,2 l
Tvrdé těsto (kg)	0,8 kg	0,8 kg	0,8 kg
Počet nástavců	3	2	2
Osvětlená nádoba	ne	ano	ne
Objem nádoby	5,5 l	4 l	4 l
Počet nádob	1	1	1

RUČNÍ MIXÉRY



MODEL	SHM 6203SS	SHM 5206WH
Barva	●	○
Příkon	300 W	400 W
Počet rychlostí	5	5
Tlačítko turbo	ano	ano
Šlehač	ano	ano
Hnětač	ano	ano
Nástavec pro tyčový mixér	-	-
Tlačítko pro uvolnění příslušenství	ano	ano
Délka kabelu	1,2 m	1,2 m

MLÝNKY NA MASO



MODEL	SMG 4382	SMG 4381
Barva	○	○
Příkon	1 500 W	1 500 W
Kapacita (kg/min)	1,65 kg	1,65 kg
3 mlecí kotouče	ano	ano
Nástavec pro odšťavňování	ano	ano
Nástavec pro strouhání zeleniny	ano	-
Nástavec pro strouhání pečiva	ano	-
Nástavec pro přípravu klobás	ano	ano

KUCHYŇSKÉ VÁHY






MODEL	SKS 700x	SKS 6000	SKS 4030BK/WH	SKS 3x
Barva	●●	●	●	●●●●●●●
Kapacita	10 kg	5 kg	5 kg	5 kg
Citlivost	1 g	1 g	1 g	1 g
Volba jednotek	g/ml/lb/fl:oz	g/ml	g / lb:oz	g / ml / b/ fl:oz
Tenké provedení (výška)	17,5 mm	17 mm	-	-
Povrch	sklo	sklo	nerez	plast
LCD displej	76,5 x 24,5 mm	60 x 45 mm	40 x 18 mm	53 x 23 mm
Zobrazí kalorie, sodík, proteiny, tuk, uhlohydráty	-	ano	-	-
Tára	ano	ano	ano	ano
Indikátor přetížení	ano	ano	ano	ano
Indikátor stavu baterie	ano	ano	ano	ano
4 senzory pro přesnější vážení	ano	ano	-	ano
Automatické vypnutí	ano	ano	ano	ano
Možnost měřit objem tekutin	ano	ano	ano	ano

AUTOMATICKÉ KÁVOVARY NA ESPRESO









MODEL	SES 9020NP	SES 9010CH	SES 8020NP	SES 8010CH	SES 7010NP	SES 4050SS	SES 4040BK
Barva	○	●	○	●	○	○	●
Typ	Automatika	Automatika	Automatika	Automatika	Poloautomatika	Poloautomatika	Poloautomatika
Příkon	1 470 W	1 470 W	1 470 W	1 470 W	1 470 W	1 450 W	1 450 W
Tlak čerpadla	19 barů	19 barů	19 barů	19 barů	19 barů	20 barů	20 barů
Úroveň mletí	5	5	5	5	5	1	1
Kapacita zásobníku na zrn. kávu	do 300 g	150 g	150 g	150 g	150 g	-	-
Kapacita nádrže	1,1 l	1,1 l	1,1 l	1,1 l	1,1 l	1,4 l	1,4 l
Program pro double shot	-	-	ano	-	-	ano	ano
LED displej	ano	ano	ano	ano	ano	-	-
Termoblok	ano	ano	ano	ano	ano	ano	ano
Dotykové programy	ano	ano	ano	ano	ano	ano	ano
Mikropěna na latte/cappuccino	ano	ano	ano	ano	-	-	-
Integrovaný mlýnek	ano	ano	ano	ano	ano	-	-
Ohřev vody	ano	ano	ano	ano	ano	-	-
Předspaření	-	-	-	-	-	ano	ano
Nádržka na mléko	2	1	-	-	-	1	1
Odepínací napařov. jednotka	ano	ano	ano	ano	ano	-	-
Osvětlení šálku	ano	ano	ano	ano	ano	-	-
Program pro čištění a odvápnění	ano	ano	ano	ano	ano	-	-



KRÁJEČE POTRAVIN



MODEL	SFS 4050SS	SFS 100x
Barva	●	○ ●
Příkon	150 W	100 W
Materiál	nerez	plast
Uložení kabelu	ano	ano
Ochrana prstů	ano	ano
Bezpečnostní vypínač	ano	ano
Protiskluzové patky	ano	ano
Hmotnost	4,15 kg	1,98 kg
Šířka řezu	1-15 mm	1-15 mm

VAKUOVÉ BALIČKY



MODEL	SVS 3010GY	SVS 2010WH	SVS 1010WH
Barva	○	○	○
Počet programů	6	6	3
Šířka uzávěru	300 mm	300 mm	300 mm
Tlak	-0,8 bar	-0,8 bar	-0,8 bar
Výkon kompresoru	12 l/min	12 l/min	12 l/min
Fólie v balení	1 role (20 x 200 cm) a 5 sáčků (20 x 30 cm)	1 role (20 x 200 cm) a 5 sáčků (20 x 30 cm)	1 role (20 x 200 cm) a 5 sáčků (20 x 30 cm)
Trubice pro vakuovací zařízení	ano	ano	ano
Možnost pouhého uzavření	ano	ano	ano
Kompatibilita s různými fóliemi	ano	ano	ano
Šířka hermetického uzávěru	2 mm	2 mm	2 mm

KÁVOVARY



MODEL	SCE 5070BK	SCE 3050SS
Barva	●	○
Příkon	1 000 W	1 000 W
Objem	1,8 l	1,25 l
Počet šálků	15 šálků	10–12 šálků
Displej	LCD	-
Materiál konvice	sklo	sklo
Indikátor stavu vody	ano	ano
Vyjímatelný pevný filtr	ano	ano
Možnost vařit čaj	ano	ano
Velikost papírového filtru	velikost 4	velikost 4
Systém proti odkapávání	ano	ano
Ochrana před přehřátím	ano	ano

MLÝNKY NA KÁVU



MODEL	SCG 6050BK	SCG 5050BK
Barva	○	●
Příkon	150 W	110 W
Systém mletí	nerez mlecí kámen	nerez mlecí kamen
Stupně jemnosti	15	17
Kapacita zásobníku na zrnkovou kávu	350 g	180 g
Max. počet šálků	10	12
Převodní systém	ano	-
Čisticí kartáč	ano	ano
Výběr šálku	ano	ano



RYCHLOVARNÉ KONVICE S NASTAVITELNOU TEPLOTOU



SKLENĚNÉ KONVICE



MODEL	SWK 1890SS	SWK 2090BK	SWK 1791WH SWK 1792BK	SWK 176x	SWK 1590SS	SWK 2080BK
Barva	◑	◑	●○	◑	○	◑
Objem	1,8 l	2,0 l	1,7 l	1,7 l	1,5 l	2,0 l
Příkon	2 200 W	2 200 W	2 400 W	2 400 W	1 500 W	2 200 W
Materiál	sklo	sklo	plast	nerez	nerez/sklo	nerez/sklo
Skrytá topná spirála	ano	ano	ano	ano	ano	ano
Odměrná stupnice na obou stranách	ano	ano	ano	ano	-	ano
Podsvícení stupnice	-	ano	ano	-	-	-
Vyjímatelný filtr na nečistoty	-	-	ano	ano	ano	-
Vyjímatelné sítko na čaj	-	-	-	-	ano	-
Tlačítko pro přípravu čaje	-	-	-	-	ano	-
Ochrana proti přehřátí při zapnutí naprázdno	ano	ano	ano	ano	ano	ano
Automatické vypnutí po odpojení od zdroje	ano	-	ano	ano	ano	ano
Vypínač	ano	ano	ano	ano	ano	ano
Indikátor chodu	ano	ano	ano	ano	ano	ano
Nastavitelná teplota	ano	ano	ano	ano	ano	-
Funkce udržení teploty	-	-	ano	ano	ano	-
Protiskluzová ochrana	ano	ano	ano	ano	ano	ano
Zámek víka	-	-	ano	ano	-	-
Tlačítko pro otevření víka	ano	ano	ano	ano	ano	ano
Kabel v podstavci	ano	ano	ano	ano	ano	ano
Ergonomická rukojeť	-	ano	ano	-	ano	ano
Zdroj 360	ano	ano	ano	ano	ano	ano

KONTAKTNÍ A STOLNÍ GRILY



MODEL	SBG 6650BK	SBG 6030SS	SBG 5030BK	SBG 106BK
Barva	●	○	●	●
Příkon	2 000 W	2 100 W	2 000 W	2 300 W
Regulace teploty	automatika	automatika	automatika	automatika
Grilovací plotna	vlnitá	vlnitá	vlnitá	rovná/vlnitá
Grilovací systém	uzavřený/otevřený	uzavřený/otevřený	uzavřený/otevřený	otevřený
Grilování bez tuku	ano	ano	ano	-
Grilovací plotna s integrovanou spirálou	ano	ano	ano	-
Nepřilnavá grilovací plotna	ano	ano	ano	ano
Možnost mytí v myččce	ano	ano	ano	-
3 pozice	ano	ano	ano	-
Odkapávací vanička	ano	ano	ano	ano
Termostat	ano	ano	ano	ano
Časovač	ano	-	ano	-
Protiskluzové patky	ano	ano	ano	ano

NEREZOVÉ RYCHLOVARNÉ KONVICE



PLASTOVÉ KONVICE



MODEL	SWK 177x	SWK 122x	SWK 1720BK	SWK 1711SS	SWK 251x	SWK 181x	SWK 101x
Barva							
Objem	1,7 l	1,2 l	1,7 l	1,7 l	2,5 l	1,8 l	1 l
Příkon	2 150 W	2 150 W	2 200 W	2 150 W	1 850–2 200 W	2 000 W	1 100 W
Materiál	nerez	nerez	nerez	nerez	plast	plast	plast
Skrytá topná spirála	ano	ano	-	-	ano	ano	ano
Odměrná stupnice na obou stranách	-	-	-	-	ano	ano	ano
Podsvícení stupnice	-	-	-	-	-	-	-
Vyjímatelný filtr na nečistoty	ano	ano	-	-	ano	ano	ano
Vyjímatelné sítko na čaj	-	-	-	-	-	-	-
Tlačítko pro přípravu čaje	-	-	-	-	-	-	-
Ochrana proti přehřátí při zapnutí naprázdno	ano	ano	ano	ano	ano	ano	ano
Automatické vypnutí po odpojení od zdroje	ano	ano	ano	-	-	ano	-
Vypínač	ano	ano	ano	ano	ano	ano	ano
Indikátor chodu	-	-	ano	-	ano	ano	ano
Nastavitelná teplota	-	-	-	-	-	-	-
Funkce udržení teploty	-	-	-	-	-	-	-
Protiskluzová ochrana	ano	ano	ano	ano	ano	ano	ano
Zámek víka	ano	ano	ano	ano	ano	ano	ano
Tlačítko pro otevření víka	ano	ano	ano	ano	ano	ano	ano
Kabel v podstavci	-	-	-	-	ano	ano	ano
Ergonomická rukojeť	ano	ano	ano	ano	ano	ano	ano
Zdroj 360	ano	ano	ano	ano	ano	ano	ano

ELEKTRICKÉ TROUBY



MODEL	SEO 3628SS	SEO 2828BK	SEO 3610SS	SEO 2810BK	SEO 1710BK	SEO 0910BK
Barva	○	●	○	●	●	●
Objem	36 l	28 l	36 l	28 l	17 l	9 l
Příkon	3 250 W	3 250 W	1 500 W	1 500 W	1 380 W	800 W
Počet ploten	2	2	-	-	-	-
Kombinace funkcí	5	5	6	6	3	-
Topné články	4	4	4	4	4	2
Regulace teploty	90-230 °C	90-230 °C	90-230 °C	90-230 °C	90-230 °C	90-230 °C
Regulace teploty pro každou plotnu	ano	ano	-	-	-	-
Časovač s akustickou signalizací	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
Funkce grilu	ano	ano	ano	ano	-	-
Plotna na pizzu	ano	-	ano	-	-	-
Dvojitá skleněná dvířka	ano	ano	ano	ano	ano	ano
Světelná indikace	ano	ano	ano	ano	ano	ano

RÝŽOVARY










MODEL	SRM 3150SS	SRM 189x	SRM 1810WH	SRM 0610WH	SRM 2800SS	SRM 1800SS	SRM 1550SS	SRM 1000SS
Barva								
Příkon	700 W	700 W	700 W	300 W	1 000 W	700 W	500 W	400 W
Objem	1,5 l	1,8 l	1,8 l	0,6 l	2,8 l	1,8 l	1,5 l	1,0 l
Materiál – povrch	nerez	nerez	nerez	nerez	nerez	nerez	nerez	nerez
Materiál – nádoba	aluminium	aluminium	aluminium	aluminium	aluminium	aluminium	aluminium	aluminium
Materiál – víko	plast	sklo	sklo	sklo	sklo	sklo	sklo	sklo
Typ víka	závěsné	závěsné	odnímatelné	odnímatelné	odnímatelné	odnímatelné	odnímatelné	odnímatelné
Ovládání	digitální	manuální	manuální	manuální	manuální	manuální	manuální	manuální
Fce. udržení teploty	6 hodin	6 hodin	6 hodin	6 hodin	6 hodin	6 hodin	6 hodin	6 hodin
Auto. vypínač	ano	ano	ano	ano	ano	ano	ano	ano
Nádoba na vodu	ano	ano	-	-	-	-	-	-
Napařovací systém	ano	ano	ano	ano	-	-	-	-
Vyjímatelná nádoba	ano	ano	ano	ano	ano	ano	ano	ano
Držák nádoby	ano	ano	-	-	-	-	-	-
Trojí bezp. systém	ano	ano	ano	ano	ano	ano	ano	ano
Světelná indikace	ano	ano	ano	ano	ano	ano	ano	ano

ELEKTRICKÉ TOPINKOVAČE





MODEL	STS 5070SS	STS 5050SS	STS 605x
Barva			
Příkon	1 600 W	1 000 W	1 000 W
Materiál	nerez	nerez	nerez
Počet slotů na toasty	4	2	2
Nastavení rychlosti	9	9	9
Automatické centrování	ano	ano	ano
Vysoký zdvih pružiny	ano	ano	ano
Podavač	ano	ano	ano
Tlačítko pro zastavení	ano	ano	ano
Tlačítko pro opékání	ano	ano	ano
Tlačítko pro rozmrazení	ano	ano	ano
Úložný prostor pro kabel	ano	ano	ano
Délka kabelu	100 cm	100 cm	100 cm



MIKROVLNNÉ TROUBY







MODEL	SMW 6320	SMW 2117SS	SMW 1917WH	SMW 1817BK	SMW 1717WH
Barva	●	●	●	●	●
Výkon	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W
Objem	20 l	17 l	17 l	17 l	17 l
Počet programů	6	-	-	-	-
Stupně intenzity	5	5	5	5	5
Časovač	90 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Rozmrazení	podle váhy	manuální	manuální	manuální	manuální
Materiál (povrch)	nerez	nerez	bílý smalt	černý smalt	bílý smalt
Materiál (vnitřek)	nerez	bílý smalt	bílý smalt	bílý smalt	bílý smalt
Ovládání	digitální	manuální	manuální	manuální	manuální
Mikrovlnné žhavení	ano	ano	ano	ano	ano
Rychlý start	ano	-	-	-	-
Tlačítko pro otevření dveří	ano	-	-	ano	-
Digitální hodiny	ano	-	-	-	-
Akustická signalizace	ano	ano	ano	ano	ano

INDUKČNÍ VARNÉ DESKY






MODEL	SCP 5404GY	SCP 5303GY	SCP 4202GY	SCP 3201GY
Barva	○	○	○	○
Výkon	2 900 W	2 900 W	2 900 W	1 800 W
Počet zón	2	2	2	1
Průměr zóny	145/167 mm	145/167 mm	145/167 mm	167 mm
Regulace teploty	ano	ano	ano	ano
Rozsah teploty	60-240 °C	60-240 °C	60-240 °C	60-240 °C
Rozsah úrovní	200-1 300 W/ 200-1 600 W	200-1 300 W/ 200-1 600 W	200-1 300 W/ 200-1 600 W	200-1 800 W
Časovač	1-180 min	1-180 min	1-180 min	1-180 min
LCD displej	ano	ano	ano	ano
Ochrana před přehřátím	ano	ano	ano	ano
Automatické vypnutí	ano	ano	ano	ano
Protiskluzové patky	ano	ano	ano	ano
Délka kabelu	1,4 m	1,4 m	1,4 m	1,4 m







www.sencor.com