

concept

chytře vymyšleno pro život

Magazín

LÉTO 2022



LETNÍ
osvěžení

Užitečné
RADY
& **TIPY**

Vyhraj
DÁREK

Navštivte naše zážitkové prodejny

concept
chytře vymyšleno pro život

Přijďte si vyzkoušet
chytře vymyšlené
spotřebiče



OLOMOUC

OC Haná
Kafkova 1223/8
779 00 Olomouc
T: 602 735 787
E: olomouchana@my-concept.cz

ZLÍN

OC Centro Zlín
tř. 3. května 1170
763 02 Zlín, Malenovice
T: 602 528 473
E: zlincentro@my-concept.cz

TŘEBÍČ

Karlovo náměstí 53/42
674 01 Třebíč
T: 725 934 027
E: trebic@my-concept.cz

PŘEDSTAVENÍ NOVINEK

Nové produkty v kategorii malých a velkých spotřebičů Concept

4



Milí čtenáři,

s letním číslem Magazínu Concept vám přinášíme osvěžující tipy, rady i recepty na příjemné prožití nejteplejších dnů v roce. Ochutnejte s námi lahodnou domácí zmrzlinu, svěží drinky a výtečné grilované pochoutky. Seznámíme vás s novinkami, které o další krůček usnadní a zpříjemní váš každodenní život, a nakoukneme do života nutriční specialistky Pavlíně Ždárkové. A v neposlední řadě si můžete zasoutěžit o atraktivní ceny.

Jindřich Valenta
majitel



6

PŘIPRAVTE SE NA LÉTO

Mobilní klimatizace, ochlazovače, letní ventilátory, tyčové a smoothie mixéry, lisy na ovoce a zeleninu

OBJEVTE NOVÝ ROZMĚR VAŘENÍ

Kuchyňský robot INSPIRO

14

18

LETNÍ GRILOVÁNÍ

Elektrický kontaktní gril

KRÁSNÝ ÚSMĚV DOMA I NA CESTÁCH

Sonické zubní kartáčky

20

22

CHYTRÝ ÚKLID BEZ STAROSTÍ

Robotické vysavače, tyčové a ruční vysavače s Li-Ion baterií, výhody BLDC motorů

CESTA K VAŠÍ ÚSPORĚ

Rady a tipy, jak ušetřit

26

32

JAK NA FUNKCE TROUBY

Popis jednotlivých funkcí elektrických trub

HISTORIE PRODUKTU

Lednice

36

JAK VYBRAT DIGESTOŘ

Představení digestoří podle typu

34

38

S ELEKTROKOLOBĚŽKOU PO VÝCHODNÍCH ČECHÁCH

Elektrické koloběžky

ROZHOVOR S NUTRIČNÍ SPECIALISTKOU

40

NOVÉ REKLAMNÍ SPOTY

42

44

ZÁŽITKOVÉ PRODEJNY CONCEPT

46

SOUTĚŽ

RECENZE

Příspěvky z Instagramu

47



Facebook

conceptelektrospotrebice



Instagram

concept_elektrospotrebice



Youtube

CONCEPTelektro

PŘEDSTAVENÍ NOVINEK



VERTIKÁLNÍ LIS
NA OVOCE A ZELENINU

3 799 Kč

- LO7090
- LO7091
- LO7092

VERTIKÁLNÍ LIS
NA OVOCE A ZELENINU
LO7211

3 499 Kč



TYČOVÝ MIXÉR
1000 W
TM5010

2 499 Kč



ROBOTICKÝ VYSAVAČ
S MOPEM 2 v 1
LASER PERFECT CLEAN
VR3510

13 999 Kč





**MULTIFUNKČNÍ
KUCHYŇSKÝ ROBOT
INSPIRO
RM9000**

14 999 Kč



**SMOOTHIE
BLENDER**

999 Kč

SM3480

SM3482

SM3481

SM3483



**NAPĚŇOVAČ MLÉKA
NEREZOVÝ NORDIC
NM4100/NM4101**

1 199 Kč

VELKÉ A VESTAVNÉ SPOTŘEBIČE

**LEDNICE
KOMBINOVANÁ
RETRO
LKR7460bel/ber**

18 999 Kč



**VESTAVNÁ DIGESTOŘ
BLACK**

OPI7060bc

9 999 Kč

VESTAVNÁ TROUBA

ETV8360bc

15 599 Kč



KRÁSA A ZDRAVÍ

**SONICKÝ ZUBNÍ
KARTÁČEK S APLIKACÍ
A NABÍJECÍM
CESTOVNÍM POUZDREM
ZK5000/ZK5001**

2 499 Kč



Připravte se na léto

Horké letní dny je příjemné trávit u vody, ale co dělat, když se vám vedro nastěhuje domů? Pokud nemáte klimatizovanou domácnost, máme pro vás pár tipů, jak rychle a jednoduše docílit příjemného prostředí vašeho domova i v těch nejtropičtějších dnech.



Mobilní klimatizace Concept

MOBILNÍ KLIMATIZACE
10000 BTU
KV1000

9 999 Kč



Řešení přináší mobilní klimatizace, jejíž hlavní výhodou oproti pevným klimatizačním jednotkám je snadná instalace bez nutnosti stavebních úprav. Zároveň nejste omezeni pouze na jednu místnost, ale můžete ji snadno přemístit kamkoliv zrovna potřebujete. Do místnosti fouká chladný vzduch a teplý odvádí pomocí hadice a speciální okenní soupravy ven. A modely Concept toho dokáží ještě víc, protože nabízejí tři různé režimy provozu: chlazení, odvlhčování a ventilátor.

Nenechte vedro znepříjemnit vaši domácí pohodu.

MOBILNÍ KLIMATIZACE
8000 BTU
KV0800

8 999 Kč



Ochlazovače a letní ventilátory Concept

Další možností příjemného osvěžení jsou ochlazovače. Ke zchlazení vzduchu využívají vodní filtr, přes který se vzduch ochlazuje a fouká do místnosti. Jsou vhodné především do domácností s nízkou vlhkostí, protože vzduch nejen ochladí, ale také zvlhčí. Poslední variantou jsou klasické letní ventilátory, které vytvářejí proud chladného vzduchu a rozhání ho po místnosti. Vybírat můžete ze stojanových a stolních modelů nebo moderních a elegantních sloupových.



**STOJANOVÝ DIGITÁLNÍ
VENTILÁTOR 45 cm
VS5031**

1 999 Kč



**OSTATNÍ
VENTILÁTORY**

ČERSTVÉ BYLINKY DO JÍDEL A NÁPOJŮ



KORIANDR

Bylinka, bez které by asijské jídlo nebylo asijským. V Česku se do jídel moc nevyužívá a je mnoho lidí, kteří koriandr rádi nemají. Hojně se využívá v asijské a mexické kuchyni. Chuť koriandru je silná, ale dodá jídlu závěrečnou chuťovou tečku. Jestli nevíte, zda vám koriandr bude chutnat, zajděte si do asijské restaurace na jídlo, tam jeho chuť dostatečně poznáte a potom s ním můžete zkusit pracovat v kuchyni. Můžete ho přidat do polévek, salátů, plněných baget nebo k masu.



MAJORÁNKA

Majoránku snad všichni známe z klasických bramboráků. Kde jinde ji ale ještě můžeme využít? Jemná chuť bylinky se výborně hodí ke každému masu a skvěle se doplňují s česnekem. Je vhodná do kořeněných pokrmů, protože svou jemností pouze podtrhne chuť pokrmu.

BAZALKA

Bazalka je bylinka, která neodmyslitelně patří k italské kuchyni. Její specifická chuť vám udělá Itálii úplně ze všeho, ale do jídla ji vkládáme jako poslední, aby neztratila svou chuť. Využívá se do těstovin, zeleninových salátů, ale i k masu nebo rybám. Perfektně se hodí do rajčatových omáček, na pizzu nebo k salátu Caprese.



BAZALKOVÉ PESTO

Z bazalky se dá jednoduše vyrobit pesto, které můžete nějakou dobu skladovat v lednici. Až budete potřebovat rychlé jídlo, pouze uvaříte těstoviny a na to hodíte pesto. Budete potřebovat čerstvou bazalku, 70 g parmazánu, 70 g piniových oříšků, 2 stroužky česneku, 140 ml olivového oleje a sůl s pepřem. Do mixovací nádoby vložíme polovinu oleje a zbytek surovin, které rozmixujeme. Na závěr osolíme, opepříme, vložíme do čisté sklenice a zalijeme zbytkem oleje.



TYČOVÝ MIXÉR TM5010

2 499 Kč

TYČOVÝ MIXÉR TM4810

899 Kč



TYMIÁN

Tymián svou výraznou chutí perfektně doladuje zvěřinu, ryby, drůbež, polévky, omáčky nebo nádivky a paštiky. Tymián se na rozdíl od bazalky musí dlouho vařit s ostatními přísadami, aby jídlu dodal pikantnější příchuť. Nejste-li největší kuchtíci, co se týče zvěřiny, zkuste tymián přidat do žampionové omáčky nebo zeleninových placiček.



TYČOVÝ MIXÉR

1 399 Kč

● TM4900

○ TM4910



MÁTA

Čerstvou mátu je možné využít mnohými směry. Hodí se do teplých i studených pokrmů, ke slanému i sladkému jídlu. Skvěle dochutí plody moře nebo jehněčí maso, zároveň dodá aromatickou chuť do koktejlů, čajů a jiných osvěžujících nápojů. Může se přidat do salátů, zmrzlin a jiných sladkých pokrmů. Máta se jednoznačně vyznačuje svou letní svěžestí.



MÁTOVÝ SIRUP



Urodilo se vám mnoho máty a nevíte, jak ji zpracovat? Udělejte si máťový sirup, kterým dochutíte čistou vodu, koktejl nebo čaj. Budete potřebovat velký svazek máty (zhruba 20 rostlin), 1 kg krystalového cukru, 20 g kyseliny citrónové a 2 l převařené vody. Nejprve opláchneme mátu a otrháme ji lístky, které namočíme do zcela zchladlé převařené vody. Necháme louhovat 24-48 hodin. Poté listy odstraníme a tekutinu přelijeme přes hodně hustý cedník nebo plátno do hrnce. Začneme ohřívat a pomalu přidávat cukr a kyselinu citrónovou. Přivedeme k varu. Vaříme asi 3 minuty a poté necháme trochu zchladnout. Ještě teplé lijeme do čistých lahví a dobře uzavřeme.

Ledové osvěžení

Horké letní dny si přímo říkají o osvěžení v podobě ledových nápojů. Nechte se inspirovat našimi recepty a vychutnejte si své léto naplno.

Letní osvěžení vhodné i pro děti

Nealko Piña Colada

- 6 dl ananasového džusu
- 4 dl smetany
- Kokosový sirup
- Plátky ananasu
- Kostky ledu

Do mixéru vložíme led, přidáme smetanu, ananasový džus a podle chuti kokosový sirup. Rozmixujeme. Hotový nápoj podáváme ve vysokých sklenicích, které dozdobíme plátky ananasu.



Jahodový ledový čaj

- 1 šálek čerstvých jahod
- 1 hrst čerstvých lístků máty
- 1 sáček zeleného nebo bílého čaje
- Led

Čaj uvaříme a necháme vychladnout. Jahody omyjeme a společně s mátou, vychlazeným čajem a kostkami ledu rozmixujeme. Podle chuti můžeme dosladit agáve sirupem. Do sklenic dáme led, nalijeme čaj a zdobíme čerstvou mátou.



Okurková limonáda

- 1 l vody
- 1 limetka
- 1,5 lžíce medu
- 1 salátová okurka

Oloupané a nakrájené okurky vložíme do mixéru a rozmixujeme. Přidáme 0,5 l vody a dáme do lednice na 30 minut vylouhovat a vychladit. Nápoj přecedíme do džbánu, dolijeme zbytek vody a přidáme šťávu z limetky. Osladíme medem. Promícháme a dáme chladit do lednice. Podáváme s ledem a kolečkem okurky.



Aqua Fresca

- Ovoce, popř. zelenina dle vlastního výběru (jahody, meloun, ananas, okurka – skvělá v kombinaci s mátou)
- Šťáva z citronu nebo limetky
- 1 lžička třtinového cukru
- Voda

Ovoce nakrájíme na kousky, přidáme šťávu z citronu nebo limetky a zalijeme vodou. Přidáme třtinový cukr (množství upravíme podle zvoleného ovoce). Rozmixujeme. Podáváme s ledem a zdobíme lístky máty.



**SMOOTHIE
BLENDER 500 W
PISTACHIO
SM3480**

999 Kč



Ledové nápoje s kapkou alkoholu

Jahodové daiquiri

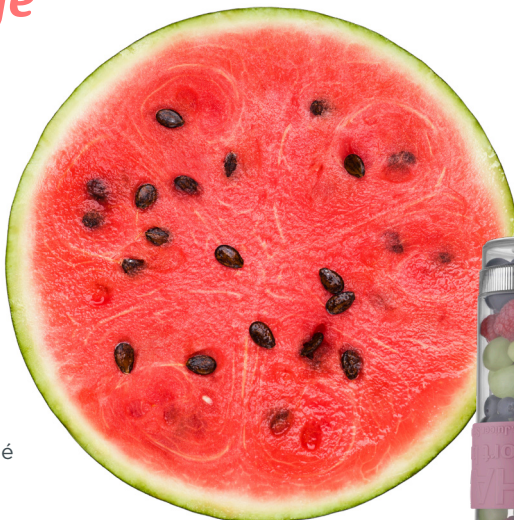
- 5 jahod
- 40 ml rumu
- 2 lžičky citronové šťávy
- 1 lžička cukru
- Led

Všechny suroviny vložíme do mixéru a rozmixujeme. Podáváme ve sklenici zdobené plátkem limetky.

Melounové mojito

- 700 g vodního melounu (bezpeckového)
- 1/2 limetky
- 10 lístků máty
- 3 lžičky třtinového cukru
- Led
- 40 ml světlého rumu
- Sodovka

Meloun vložíme do mixéru a rozmixujeme. Do vysokých sklenic nakrájíme limetku, přidáme mátu, třtinový cukr a rozmačkáme. Přidáme rozmixovaný meloun a zasypeme drceným ledem. Nalijeme rum a doplníme sodou. Okraj sklenice zdobíme plátkem melounu a lístky máty.



Opilé maliny

- 1 šálek mražených malin
- 125 ml pomerančové šťávy
- 125 ml ananasové šťávy
- 60 ml vodky

Všechny suroviny vložíme do mixéru a rozmixujeme dohladka. Podáváme ve sklenicích na šampaňské.



**SMOOTHIE
BLENDER 500 W
TAUPE**
SM3482

999 Kč

**SMOOTHIE
BLENDER 500 W
DUSTY ROSE**
SM3483

999 Kč

**SMOOTHIE
BLENDER 500 W
MARINE**
SM3481

999 Kč

Ledové frappé

- Espresso (popř. instantní káva)
- 150 ml mléka
- 3-4 kostky ledu
- Cukr (dle chuti)

Všechny suroviny dáme do mixéru a rozmixujeme. Servírujeme ve vysokých sklenicích s brčkem.

Na dno sklenice můžeme vložit 1-2 kopečky vanilkové zmrzliny a nápoj ozdobit čerstvou šlehačkou.

Víte, že ...

Frappé vzniklo tak nějak neplánovaně, když na mezinárodním veletrhu v Soluni v roce 1957 dostal zaměstnanec firmy Nestlé chuť na kávu, ale neměl si jak ohřát vodu. Proto nasypal instantní kávu do šejkru, zalil ji studenou vodou, zasypal ledem a protřepal, aby se káva pořádně rozpustila. Takto původně „nouzové“ připravená káva je dnes populární po celém světě a v létě nám přináší opravdu lahodný požitek.

DOMÁČÍ ZMRZLINA RECEPTY



Určitě i vy máte několik kamarádů, se kterými vedete nekonečné diskuze nad tím, která zmrzlina je nejlepší. Točená nebo kopečková? Ať máte chuť jakékoliv, věřte, že poctivá domácí vyhraje u každého.

MÁTOVÁ ZMRZLINA



- 300 ml smetany ke šlehání
- 150 ml plnotučného mléka
- 75 ml kondenzovaného mléka
- 1 hrnek máty
- 30 g hořké čokolády

Smetanu vyšleháme do tuha. Do mixéru vložíme mátu a mléko. Rozmixovanou směs dáme do šlehačky, přidáme kondenzované mléko a nastrouhanou nebo nalámanou čokoládu.

Dobře promícháme, vložíme do plastové nádoby a dáme zamrazit.

LISOVANÁ OVOCNÁ ZMRZLINA



- 500 g mraženého ovoce podle chuti (jahody, banány, maliny, ...)
- Cukr nebo med na doslazení

Ovoce podle chuti osladíme a postupně vkládáme do lisu, ve kterém máme umístěné sítko pro přípravu chlazených dezertů.

**VERTIKÁLNÍ LIS NA
OVOCE A ZELENINU**
LO7211

3 499 Kč



MERUŇKOVÝ SORBET



- 0,5 kg zralých meruňek
- 100-125 ml vody
- 100 g krupicového cukru
- 1 lžice mandlového nebo vanilkového extraktu

Vypeckované meruňky nakrájíme na čtvrtky, vložíme do hrnce, zalijeme vodou a přidáme cukr. Vaříme na mírném ohni, dokud se ovoce nerozpadne. Rozmixujeme dohladka a vzniklou směs propasírujeme přes sítko do misky. Po vychladnutí vmícháme mandlový nebo vanilkový extrakt, dáme do plastových misek a zamrazíme.

DOMÁCÍ JAHODOVÁ TŘÍŠŤ

- 500 g ledových kostek
- 250 g mražených jahod
- 60 g krupicového cukru
- Šťáva ze 2 citrónů
- Čerstvá máta na ozdobení

Suroviny vložíme do mixéru a rozmixujeme. Podáváme ve sklenicích zdobené čerstvou mátou.

VERTIKÁLNÍ LIS NA OVOCE A ZELENINU

LO7080

4 499 Kč



LO7066



LO7065



LO7067



FRESH&NUTRI SMOOTHIE MIXÉR SM3050

3 999 Kč



LIS NA OVOCE A ZELENINU LO7067

5 999 Kč

Víte, že ...

- Zmrzlina je údajně výborným **lékem na odbourávání stresu**.
- **1 kopeček zmrzliny může stát i více jak 20 tis. Kč?** Ano je to tak. Jmenuje se Black Diamond a koupíte ji v dubajské kavárně Scoopi Cafe. Zmrzlina ze smetanového krému je dochucena madagaskarskou vanilkou nejvyšší kvality. Ozdobena je italskými lanýži se vzácným ambróziovým šafránem z Íránu a jedlými plátky triadvacetikarátového zlata. Podávána je v misce od Versaceho, kterou si můžete ponechat.
- Doslova rájem pro zmrzlinové fajnšmekry je podnik Heladeria Coromoto ve venezuelské Meridě. Tento podnik se zapsal do **Guinnesovy knihy rekordů v počtu servírovaných příchutí, kterých je neuvěřitelných 863**. Kromě klasické vanilkové, čokoládové nebo ovocné nechybí ani netradiční příchutě krabí pomazánky, žampionů ve víně, kyselých okurek, sardinek v koňaku, špaget se sýrem apod.
- **Největší zmrzlinová pyramida** vznikla v roce 2000 na Havaji. K výrobě bylo použito 3 100 kopečků zmrzliny, na výšku měřila 1,2 m a vážila 800 kg.



OBJEVTE NOVÝ ROZMĚR VAŘENÍ

Multifunkční kuchyňský robot Concept INSPIRO RM9000 vás jednoduchými kroky provede celým procesem přípravy pokrmů. Disponuje bohatou databází receptů, kterou neustále rozšiřujeme a aktualizujeme. Je vhodný jak pro zdatné kuchaře, tak pro úplné začátečníky. Díky INSPIRU si hravě poradíte i s recepty, na které byste si běžně netroufli. Multifunkční kuchyňský robot INSPIRO pomůže splnit vaše kulinářské ambice.



S ČÍM VÁM INSPIRO POMŮŽE?



VAŘENÍ

POMALÉ VAŘENÍ

STROUHÁNÍ

KYNUTÍ

ŠLEHÁNÍ

DRČENÍ

KRÁJENÍ

VÁŽENÍ

TURBO

MIXOVÁNÍ

SEKÁNÍ

OHŘÍVÁNÍ

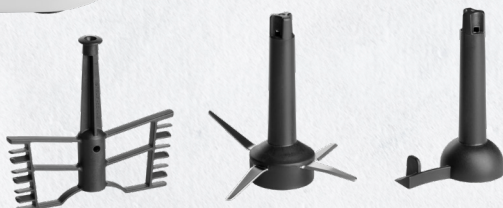
KUCHYŇSKÝ
ROBOT
INSPIRO
RM9000

14 999 Kč

VAŘENÍ V PÁŘE

MÍCHÁNÍ

HNĚTENÍ



UŠETŘÍ VÁM SPOUSTY MÍST A ČASU

Máte v kuchyni rádi užitečné pomocníky, ale chybí vám prostor na jejich uskladnění? INSPIRO nabízí jednoduché řešení. Zastane totiž práci hned několika spotřebičů, takže vám ušetří spousty drahocenného místa.

NECHTE SE INSPIROVAT DATABÁZÍ RECEPTŮ

Nebaví vás neustále vymýšlet, co budete vařit? Nechte se inspirovat bohatým výběrem z databáze receptů, kterou pro vás neustále rozšiřujeme.

NEOMEZENÉ MOŽNOSTI VAŘENÍ

Rádi byste si v multifunkčním robotu INSPIRO uvařili vaše oblíbené jídlo, které jste mezi uloženými recepty nenašli? Nevadí. Nastavte si vlastní hodnoty a připravte si cokoliv, na co máte zrovna chuť.



AUTOMATICKÉ VAŘENÍ „KROK ZA KROKEM“

Vyberte si recept, připravte suroviny a pak už jen následujte pokyny robota. Krok za krokem vás provede celým procesem přípravy pokrmu. Nabízí velmi jednoduché a intuitivní ovládání pomocí dotykového displeje a otočného ovladače. Hlavní menu je v češtině, takže se v něm lehce zorientuje opravdu každý.



DOMÁCÍ BUCHTY PODLE INSPIRA

- 5 dkg kvasnic
- 10 dkg cukru krystal
- 250 ml mléka
- 15 dkg Hery
- 2 žloutky
- Špetka soli
- 50 dkg hladké mouky
- 1 lžíce majonézy

Nasadíme míchací metlu. Droždí, cukr a mléko zahřejeme na 70 °C a mícháme 2 min. na stupeň 1. Necháme vykynout kvásek. Po vykynutí kvásku přidáme všechny zbylé suroviny kromě mouky a mícháme 2 min. na stupeň 2. Vyměníme metlu za hnětací, přidáme mouku a hněteme 3 min. na stupeň 2. Těsto necháme v nádobě cca 40 min. kynout až zdvojnásobí svůj objem. Na pomoučeném vále těsto rozválíme, rozkrájíme na čtverce 5x5 cm. Plníme náplní dle libosti (povidla, tvaroh, mák) a tvarujeme buchty. Na vymazaném plechu je necháme ještě 15 min. kynout. Pečeme v předehřáté troubě do zlatova.



CHYTRÉ VAŘENÍ S MULTIFUNKČNÍM ROBOTEM RM9000 INSPIRO

V Conceptu se snažíme přinášet svým zákazníkům spotřebiče, které jim usnadní a zpříjemní život. V tomto duchu jsme také připravili nový multifunkční kuchyňský robot Concept RM9000 INSPIRO. Je určen nejen pro úplné kuchařské začátečníky, ale také pro gurmány, kteří rádi testují nové recepty nebo zdokonalují již osvědčené. Robot prošel důkladným testováním, na kterém se podílela také odbornice v oboru a po dobu několika měsíců s ním vařila a připravovala pro vás recepty na míru. Výsledkem je pestrá databáze receptů, kterou neustále rozšiřujeme, takže si na chuť přijde opravdu každý. Velkou předností tohoto robota je, že v kuchyni nahradí hned několik užitečných spotřebičů – mixér, kuchyňský robot, struhadlo, pomalý hrnec, rýžovar i váhu. RM9000 INSPIRO je vhodný pro přípravu teplých i studených pokrmů od polévky až po dezert. S tímto multifunkčním pomocníkem připravíte nedělní menu pro celou rodinu.



Eva Veverková
SDA Product Manager



**KUCHYŇSKÝ
ROBOT
INSPIRO
RM9000**

14 999 Kč

Parametry

- Přehledný displej s dotykovým ovládáním
- Multifunkční využití: **parní hrnec, sekáček, food processor, robot, mixér, rýžovar, váha**
- **8 přednastavených programů**
- Max. teplota vaření: 120 °C
- Integrovaná váha: nosnost 5 kg
- **Databáze receptů**
- **Aktualizace nových receptů přes Wi-Fi**
- Jazyková mutace: český/anglický jazyk
- **Plynulá regulace otáček**
- Bezpečnostní pojistka
- Napětí 220-240 V
- Příkon: 1300 W



LETNÍ GRILOVÁNÍ S NETRADIČNÍMI POKRMY

Na tradičních grilovačkách nemůže chybět steak, hermelín a zelenina. Trojka, kterou si každý rád hodí na gril a pochutná si na ní. Co když ale tuto klasiku trochu pozměníme a zkusíme vám nabídnout grilovačku v trochu jiném provedení? Vyzkoušejte doporučené pochoutky na našem novém digitálním grilu GE2030.



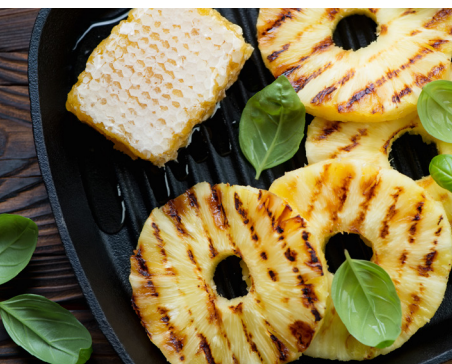
Plněné žampiony

Plněné žampiony nejsou pokrmem na zahnání hladu, nýbrž na započetí grilovačky. Žampiony jsou předkrmem, který nadchne a hlavně neomrzí. Můžete je totiž naplnit čím chcete. Výbornou směsí je slanina s čedarem, vinná klobása s tymiánem nebo s jakýmkoliv druhem sýra. Žampiony vydlabeme, abychom měli pouze hlavičku a místo, kam dát směs. Nohu s vnitřkem pokrájíme a připravíme na pánvi do směsi, ať nemáme žádné zbytky. Poté žampiony naplníme a dáme na 15 minut na gril.



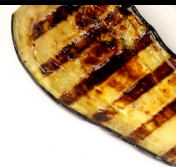
Sýr halloumi

Halloumi je kyperský polotvrdý sýr, který obsahuje ovčí i kozí mléko. Konzistenci připomíná lehce mozzarellu. Sýr upravený na grilu roztančí vaše chuťové pohárky, že příště už si jiný nedáte. Nemusíte se trápit s náročnou přípravou, jednoduše sýr nakrájíte na plátky, dochutíte oblíbeným kořením či bylinkami a hodíte na gril.



Grilovaný ananas

Dokonalý dezert, který prvním zakousnutím sdělí, že to zaručeně nebude poslední kousek. Budete totiž chtít ještě a ještě. Grilovaný ananas připravíme tak, že ho zbavíme slupky a nakrájíme na kolečka nebo na plátky. Potřeme ho buď medem nebo rozpuštěným máslem s třtinovým cukrem. Poté grilujeme 2 až 3 minuty z každé strany.



Špízy

Nastává chvíle pro milovníky masa. I přes to, že špízy nejsou flákota, nabídnou vám větší škálu chutí, a hlavně víc možností, jak je udělat. Díky tomu se nebudete opakovat a návštěvě připravíte vždy něco jiného. Na přípravu špízu si vybereme oblíbenou zeleninu a maso, nakrájíme na menší kousky a napícháme je na grilovací jehly. Maso je dobré ještě předtím posypat grilovacím kořením a polít olivovým olejem. Poté vložíme na gril a po každých třech minutách otočíme špíz na jednu ze čtyř stran.

8 PŘEDNASTAVENÝCH PROGRAMŮ

STEAK, SLANINA, VEPŘOVÉ MASO, DRŮBEŽ, RYBY, KLOBÁSY, ROZMRAZOVÁNÍ, SENDVIČE

VOLBA STUPNĚ PROPEČENÍ MASA

RARE, MEDIUM, WELL-DONE

ELEKTRICKÝ
KONTAKTNÍ GRIL
SMART CONCEPT
GE2030

3 999 Kč

VYJÍMATELNÉ NEPŘILNAVÉ PLOTNY



XXL GRILOVACÍ PLOCHA

KRÁSNÝ ÚSMĚV DOMA I NA CESTÁCH



Se sonickým zubním kartáčkem dosáhnete vysoce efektivní péče o zuby a dásně a několikanásobně vyšší účinnosti. Kartáček zvládá čištění mezizubních prostorů a odstraňování skvrn na sklovině. Pracuje na základě jemných ultrazvukových vibrací a hlavice vibruje rychlostí 40 000 kmitů za minutu. Kartáček vám nabídne až 5 režimů čištění – Clean, White, Polish, Soft a Sensitive.

Součástí vyměnitelných hlavice je i monitoring, který vám ve spojení s mobilní aplikací ukáže, jak dobře si čistíte zuby, a jaká místa byste neměli opomenout. Kartáček je vybaven speciálními modrými štětinkami, které vyblednutím upozorní na nutnost výměny hlavice.

NABÍJECÍ CESTOVNÍ POUZDRO

Velkým benefitem sonického kartáčku je praktické cestovní pouzdro, díky kterému můžete kartáček hygienicky převážet kamkoliv chcete a zároveň ho v něm nabíjet pomocí USB kabelu. Kartáček vydrží nabitý až jeden měsíc běžného používání. Stav baterie je možné zkontrolovat přes aplikaci Teethcare.

vymyšleno
chytře



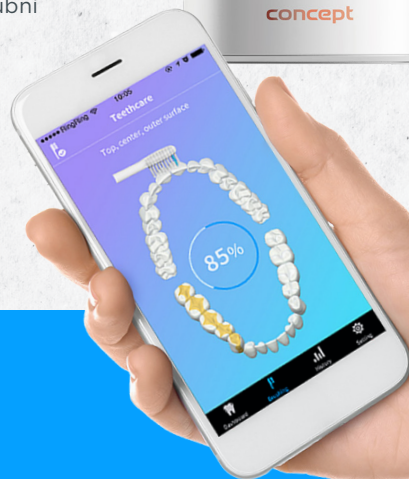
KROK ZA KROKEM KE SPRÁVNÉMU ČIŠTĚNÍ



**SONICKÝ ZUBNÍ
KARTÁČEK**
ZK5001/ZK5000

2 499 Kč

1. Na hlavici kartáčku naneste malé množství zubní pasty (přibližně velikosti hrášku). Doporučujeme používat jemné a méně pěnové zubní pasty.
2. Kartáček namočte a vložte do úst.
3. Kartáček spusťte a zvolte požadovaný program.
4. Ze začátku můžete mít pocit lechtání v ústech, ale pravidelným používáním si zvyknete a čištění bude příjemné.
5. Chytrý časovač, který je nastaven na zubními lékaři doporučené 2 minuty, vás každých 30 sekund upozorní na přesun do další části ústní dutiny.
6. Přiložte hlavici kartáčku na dásně v úhlu 45 stupňů a pod velmi jemným tlakem pomalu pohybujte směrem od dásní k vrchní části korunky. Nakonec pomalým pohybem vyčistěte i kousací plochy zubů. Při čištění na zuby netlačte – dotýkejte se jen konci štětín.
7. Zvýšenou pozornost věnujte vnitřní straně předních zubů, kde se nejčastěji tvoří zubní kámen.
8. Po ukončení programu hlavici kartáčku opláchněte pod tekoucí vodou a nechte uschnout.
9. Hlavici kartáčku doporučujeme každé 3 měsíce měnit.



APLIKACE TEETHCARE PRO ZLEPŠENÍ NÁVYKU

Zubní sonický kartáček ZK5000 a ZK5001 je možné díky Bluetooth připojit k mobilní aplikaci Teethcare, která je kompatibilní od iOS 8 a Android 5. Aplikace má vaše zuby rozdělené do 16 zón a u každé vám sdělí, jak dobře jste ji vyčistili, popřípadě jak moc jste ji zanedbali. Tím pádem při čištění neopomenete žádné místo, protože vám to aplikace nedovolí. Můžete také sledovat minulá data a progres v době trvání, frekvenci a v celkovém čištění. Aplikace vás upozorní na výměnu hlavice, ale také na každodenní čištění. Nastavte si konkrétní dny i čas, kdy chcete dostat upomínku a pokračujte v cestě za zářivým úsměvem.



Nechte robota uklízet a užívejte naplno letních dní



Uklidí přesně podle vašeho plánu

Nechte robota uklízet. Zvládne to i bez vaší asistence. Jediné, co od vás potřebuje, je vytvoření plánu úklidu. Ten si jednoduše nastavíte v mobilní aplikaci. Robot se v nastavený čas spustí a zahájí úklid.



Léto si přímo říká o to, abychom svůj volný čas trávili venku. Zatímco se věnujeme oblíbeným sportovním aktivitám, pěstitelským úspěchům na zahradě nebo příjemné procházce, robotický vysavač se postará o čistou domácnost. Ano, je to tak jednoduché.



Vysaje a vytře v jednom tahu

Většina robotických vysavačů Concept zvládne kromě vysávání také vytírat. Jsou vybavené zásobníkem na vodu s mopovací textilií, takže v rekordním čase docílí dvou úklidů najednou.

Zahubí až 99,9 % bakterií

Robotické vysavače vybavené UV lampou dokáží během úklidu zahubit až 99,9 % bakterií, plísní a dalších mikroorganismů, které se v domácnosti běžně vyskytují. Perfektně čistá domácnost bez použití chemických prostředků už nebude snem, ale realitou.



Sám se vysype

Díky funkci automatického vysypávání zásobníku si můžete užívat ještě více komfortu. Vysáté nečistoty robot automaticky odvede ze zásobníku do sáčku, který je umístěný v nabíjecí stanici. Jeden sáček vám vystačí až na 2 měsíce běžného uklízení, takže vám po tuto dobu odpadá nutnost pravidelného čištění.

Zvládne vícepatrovou domácnost

Bydlíte v patrovém domě? Pokud ano, doporučujeme vybírat robotický vysavač, který umožňuje v mobilní aplikaci uložit více map najednou. Zjednoduší vám práci s budoucím plánováním úklidu.

Uklidí i koberce

Máte ve své domácnosti koberce? Pokud ano, neměl by váš robotický vysavač postrádat kartáč na koberce. Jedná se o spirálovitý kartáč, který je tvořen kombinací štětín a gumových lamel. Po jeho nasazení lze využít funkci Carpet turbo, díky které robot na koberci automaticky zvýší sací výkon na maximum. Výsledkem je opravdu efektivní úklid a odstranění i hluboko usazených nečistot. Po návratu na tvrdé podlahy se výkon vysavače vrátí na původní hodnotu.

Uklidí i velké plochy

Robotické vysavače skvěle zvládnou i úklid velkých ploch. Jsou vybavené vysokokapacitní Li-Ion baterií s výdrží až 250 min. a funkcí automatického pokračování v úklidu. Pokud se přeci jen během uklízení robot vybité, vyhledá nabíjecí základnu a po plném dobití pokračuje v úklidu tam, kde přestal.

Poradí si se zvířecími chlupy

Máte doma chlupatého mazlíčka, který vám doslova pelichá před očima? I na to jsou robotické vysavače Concept připraveni. Spirálovitý kartáč na zvířecí chlupy, který je osazený gumovými lamelami, je doslova odborníkem na úklid po vašich chlupáčích. Perfektně zachytí nejmenější prach, zvířecí srst nebo popadané vlasy, aniž by docházelo k jejich namotávání.



**DALŠÍ
ROBOTICKÉ
VYSAVAČE**

**ROBOTICKÝ
VYSAVAČ S MOPEM
3 v 1 REAL FORCE
VR3520**

14 999 Kč



PÉČE O BATERII, KTERÁ SE VÁM VYPLATÍ

TYČOVÝ A RUČNÍ
AKU VYSAVAČ
VP6120

6 299 Kč

Tyčové i ruční vysavače patří mezi oblíbené pomocníky pro rychlý úklid. Nezaberou mnoho místa a můžete je mít neustále při ruce. Velkou výhodou je jejich bezkabelové provedení, takže vám během úklidu poskytují maximální volnost pohybu.

LI-ION BATERIE S DLOUHOU VÝDRŽÍ

Nejlepší tyčové vysavače Concept vydrží vysávat na jedno nabití až 60 minut. U amerických modelů tyčových vysavačů Concept je baterie vyjímatelná, takže ji můžete dobíjet i samostatně popř. jednoduše vyměnit za novou.



RUČNÍ VYSAVAČ
VP4420

2 399 Kč

JAK PEČOVAT O LI-ION BATERII, ABY VYDRŽELA CO NEJDÉLE

- Vysavač nabíjejte vždy až v případě, kdy je akumulátor téměř vybitý.
- Akumulátor neskladujte ani nenabíjejte v místě, kde je teplota nižší než 0 °C nebo naopak vyšší než 40 °C (mohlo by dojít k poškození akumulátoru).
- Pokud vysavač nepoužíváte déle než 3 měsíce, nechte ho 12 hodin nabít. Poté vysavač uskladněte na suché a chladné místo.

VÝKONNĚJŠÍ, ENERGETICKY ÚSPORNĚJŠÍ, TIŠŠÍ A SPOLEHLIVĚJŠÍ

Tak by se ve zkratce mohl charakterizovat BLDC motor ve srovnání s běžným kartáčovým motorem. V sortimentu spotřebičů Concept naleznete BLDC motory v kategorii úklidu, a to konkrétně u všech robotických vysavačů a u nejnovějších modelů tyčových a ručních vysavačů. Kromě již zmíněných výhod se BLDC motory podílejí také na vysoké sací síle, která je u vysavačů jedním z nejdůležitějších parametrů pro výběr.



**ROBOTICKÝ
VYSAVAČ 3 v 1**
VR3210

11 999 Kč



RUČNÍ VYSAVAČ
VP4410

2 199 Kč



**ROBOTICKÝ
VYSAVAČ 3 v 1**
VR3205

11 999 Kč

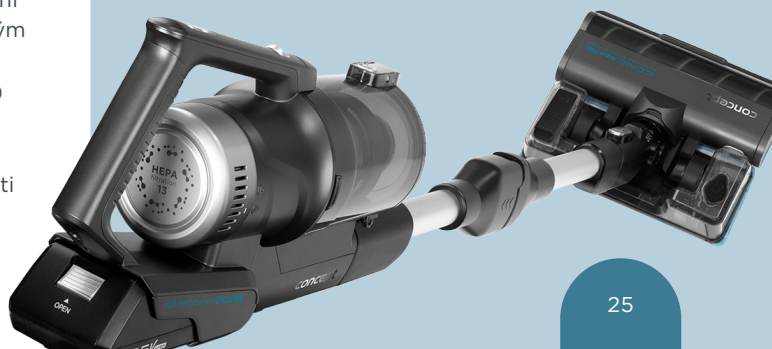


**TYČOVÝ
A RUČNÍ AKU
VYSAVAČ**
VP6110

5 299 Kč

HLAVNÍ VÝHODY BLDC MOTORŮ

- **VYSOKÝ** výkon
- **DLOUHÁ** životnost
- **ÚSPORNÝ** provoz
- **TICHÝ** chod
- **BEZÚDRŽBOVÝ** provoz (uvnitř zařízení nejsou žádné prvky, které by se běžným provozem opotřebovávaly)
- **VYŠŠÍ** spolehlivost (méně poruchový)
- **BEZPEČNÝ** provoz (nedochází k nebezpečnému jiskření)
- **MENŠÍ VELIKOST** a **HMOTNOST** oproti běžným kartáčovým DC motorům
- **VYŠŠÍ** dynamika



**TYČOVÝ A RUČNÍ
AKU VYSAVAČ**
ICONIC AQUA
FLEX 29,6 V
VP6200

6 499 Kč

CESTA K VAŠÍ ÚSPOŘE

Ceny neúprosně stoupají a každý alespoň trochu přemýšlí, kde by mohl ušetřit nějaký ten peníz. Na základě toho jsme pro vás připravili cestu k úspornější domácnosti s Concept elektrospotřebiči. Ukážeme vám, díky kterým produktům ve vaší domácnosti ušetříte, a u kterých byste měli raději omezit jejich využívání, protože to jsou žrouť energie.

Je ráno a chcete si přitopit, aby se vám lépe vstávalo z postele? Používáte topné panely či konvektor? Jestli ano, doporučujeme vybírat z modelů, které mají termostat. Umožňují nastavení teploty a až ji dosáhnou, automaticky se vypnou. Zbytečně tedy netopí dál.



Na cestu do práce, školy nebo někam do města využijte elektrokoloběžku. Ve srovnání s autem vám ušetří obrovskou část peněz. Kolik přesně, a jak jsme se k danému číslu dopočítali, se dozvíte na straně 39.

**ELEKTRICKÁ KOLOBĚŽKA
CROSSADER 4.0
SC4000**

14 999 Kč

Rychle uvařený oběd si přeje mít každá hospodyňka. Díky multifunkčnímu hrnci jídlo uděláte rychle, a ještě s menší spotřebou energie. Porovnali jsme pečení kuřecích stehen v hrnci a v elektrické troubě. Jak to dopadlo? Hrncel dokázal upéct za 25 minut se spotřebou 630 Wh. Trouba spotřebovala při hodinovém pečení 2000 Wh energie. Multifunkční hrncel je tedy o 70 % úspornější.



**KONVEKTOR
SKLENĚNÝ
KS4010**

2 799 Kč



**MULTIFUNKČNÍ
HRNEC 2 v 1
CK7000**

4 499 Kč



KOMÍNOVÁ DIGESTOŘ

OPK5860bc

8 999 Kč

K vaření je občas potřeba zapnout digestoř. Díky úsporné digestoři OPK5860bc, která vyniká svou nízkou spotřebou 10,6 kWh, ušetříte ve srovnání s obdobnými modely spadajícími do energetické skupiny B víc jak 80 % energie za rok.

Než půjdete spát vyčistíte si i vzduch pro lepší dýchání a nulové respirační potíže. Produkty na úpravu vzduchu jsou většinou vybaveny automatickým režimem, který se sám přepne do úsporného režimu po dosažení požadované kvality či vlhkosti vzduchu. Zároveň vám příjemně provoní domácnost, takže nemusíte mít doma další spotřebič na aroma.

**GRATULUJEME VÁM,
PRÁVĚ JSTE UŠETŘILI
ENERGII I PENÍZE.**

Je čas na úklid, ale jenom pro váš robotický vysavač. Vy nebudete dělat nic, kromě zapnutí svého robota. Ušetří vám tedy čas a 95 % elektrické energie ve srovnání s kabelovými modely. Máte-li radši tyčový vysavač, tak i s ním se vám podaří ušetřit, a to až 90 % energie taktéž ve srovnání s kabelovým vysavačem.

ROBOTICKÝ VYSAVAČ S MOPEM 2 v 1 LASER PERFECT CLEAN

VR3510

13 999 Kč



ČISTIČKA VZDUCHU PERFECT AIR SMART SE ZVLHČOVAČEM

CA3000

9 999 Kč



SIN=ONIA

DESIGNOVĚ
SLADĚNO

concept

SIN=ONIA

+ 8°C

Variabilní zóna

- 4°C

MIKROVLNNÁ TROUBA
VESTAVNÁ
MTV3125

6 799 Kč

concept

AMERICKÁ LEDNICE
S VÝROBNÍKEM LEDU
LA7791ss

28 999 Kč

NADČASOVÁ KUCHYNĚ V NEREZOVÉM DESIGNU

Designová linie Sinfonia propojuje malé a velké kuchyňské spotřebiče.

Hlavní prvek tvoří nerez doplněný o černý detail. Jednotlivé spotřebiče jsou spolu dobře kombinovatelné a nabízejí širokou škálu možností řešení perfektně sladěného kuchyňského prostoru.

concept

**KOMÍNOVÁ
DIGESTOŘ**
OPK4690

7 999 Kč



VESTAVNÁ TROUBA

ETV7560ss

11 999 Kč



**VÝSUVNÁ
DIGESTOŘ**
OPV3560

2 899 Kč



OSTRŮVKOVÁ DIGESTOŘ
OPO4590ss

11 999 Kč



**KOMÍNOVÁ
DIGESTOŘ**
OPK5460ss

7 499 Kč

**LEDNICE
S MRAZÁKEM**
LK5470ss

22 999 Kč



**LINIE
POKRAČUJE**



**AMERICKÁ
LEDNICE**
LA8990ss

34 999 Kč



**AMERICKÁ
LEDNICE**
LA6983ss

38 999 Kč



**AMERICKÁ
LEDNICE**
LA7183ss

18 990 Kč

VESTAVNÁ TROUBA
ETV7560ss

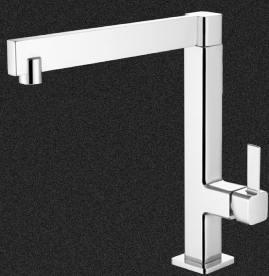
11 999 Kč



**KOMBINOVANÁ
TROUBA**
KTV4544

15 999 Kč





**BATERIE
DŘEZOVÁ**
BDC5327

5 999 Kč



**BATERIE
DŘEZOVÁ**
BDC6529

3 999 Kč



**BATERIE
DŘEZOVÁ**
BDG4527bc

4 599 Kč



**BATERIE
DŘEZOVÁ**
BDG4327bc

3 599 Kč



PLYNOVÁ DESKA
PDV4875ss

9 999 Kč



**BATERIE DŘEZOVÁ
SE SPRCHOU**
BDC7547

5 999 Kč

**DŘEZ GRANITOVÝ
S VANIČKOU A ODKAPEM**
DG205C60bc

5 899 Kč

JAK NA FUNKCE TROUBY

Trouba umí být někdy pořádná záhada. Má několik desítek funkcí, ale stejně vždy použijeme jednu a tu samou, protože se na ní všechno nějak upeče. Častokrát ani nevíme, co ty názvy funkcí znamenají, a k čemu jsou dobré. To se ale pro vás dneškem změní.



ROZMRAZOVÁNÍ

Funkce vhodná pro rozmrazování potravin. Do trouby je vháněn vzduch o pokojové teplotě, a díky cirkulaci vzduchu dochází k rychlému a šetrnému rozmrazování.



SPODNÍ OHŘEV

Spodní ohřev je vhodný k přípravě pokrmů ve vodní lázni, k zavařování ovoce a zeleniny ve sklenicích nebo k ohřevu jídla. Tato funkce je vhodná také pro přípravu pizzy, protože s ní docílíte krásně propečeného spodního základu.



HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV

Jedná se o nejčastěji používanou funkci, která slouží k běžnému pečení a vaření na jedné úrovni.



HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM

Kombinace ohřevu s ventilátorem dosahuje toho, že je pečení rovnoměrnější. Vnější strana pokrmu je lehce propečená, ale uvnitř stále vláčná. Program je nejvhodnější volit při pečení velkých kusů masa.



PIZZA PROGRAM

Program vhodný jak jinak než na pizzu. Pracuje spodní a kruhový ohřev. Pizzu nejlépe dělejte na 170-180 stupňů 20-30 minut.



ECO FUNKCE

ECO funkce je energeticky úsporná. Pokrm se peče při nižší teplotě, ale delší dobu. Jestli na pokrm nespěcháte, díky této funkci ušetříte pár korun za energii.





GRIL OHŘEV

V procesu je pouze topné těleso grilu. Používá se pro grilování malých kousků jídla nebo pro dodělání křupavé kůrky na povrchu. Lze použít na menší kousky uzeniny a masa. Topné těleso grilu působí sálavým teplem, proto grilované pochutiny musíme klást do středu roštu.

**ELEKTRICKÁ MULTIFUNKČNÍ
TROUBA VESTAVNÁ 60 cm**
ETV8760ds

15 499 Kč



GRIL OHŘEV A HORNÍ OHŘEV

Teplo vyzařuje topné těleso grilu a pro zvýšení ohřevu pracuje i horní topné těleso. Používá se ke grilování plátků a dodělání křupavé kůrky. Lze použít na steaky, uzeninu, ryby, ale i slaninu nebo toasty.



GRIL OHŘEV S VENTILÁTOREM A HORNÍ OHŘEV

Funguje jak topné těleso grilu, tak ventilátor, díky kterému je teplo rozháněno po celé troubě. Používá se ke grilování a k pečení větších kusů masa nebo drůbeže na jedné výškové úrovni. Hodí se také pro gratinování pokrmů nebo k dosažení křupavé kůrky.



KRUHOVÝ OHŘEV S VENTILÁTOREM

Pracuje kruhové topné těleso a ventilátor. Ventilátor je nainstalovaný v zadní části uvnitř trouby a zajistí tak stále stejnou cirkulaci horkého vzduchu kolem pokrmu. Používá se pro pečení a pražení, a to klidně i ve všech třech úrovních trouby. Slouží k úspornému pečení pečiva, pizzy a různých těst.



KYNUTÍ TĚSTA

Jste zvyklí hledat po domě co nejlepší místo na kynutí těsta? Teď už nemusíte, protože vaše trouba má na to speciální program a vytvoří vám optimální podmínky na kynutí.



PEČICÍ SONDA

Pečicí sonda je příslušenství, pomocí kterého změříte přesnou teplotu uvnitř pokrmu. Oceníte ji především při přípravě masa nebo pečiva, protože budete s jistotou vědět, kdy je váš pokrm hotový a připravený k servírování.





Vestavné neboli **integrované** digestoře vložíte přímo do připravené skříňky v kuchyni a celou ji schováte. Viditelná je tady pouze zespodu. Vestavné mají o něco nižší výkon než jiné typy digestoří, ale stále bez problémů odsají celou kuchyň. Nový model OPI7060bc přichází s novým typem ovládání, a to pomocí gesta ruky.

VESTAVNÁ
OPI7060bc

9 999 Kč

JAK VYBRAT DIGESTOŘ, aneb která je do mé domácnosti nejvhodnější?

Digestoř je jeden ze spotřebičů, na který budete při vybavování domácnosti myslet asi až naposledy, protože jsou častokrát skryté a většina bytů, které jsou kuchyní vybavené, již digestoř mají. Víte ale, že digestoř není pouze jednoho druhu, ale je jich rovnou několik? My vám ulehčíme výběr a představíme vám pět typů digestoří a jejich vhodné umístění do kuchyně.



Před výběrem konkrétního typu digestoře je dobré znát dvě hlavní pravidla:

- **Výkon by měl odpovídat** minimálně sedminásobku a **ideálně desetinásobku objemu místnosti**, ze které má odvádět výpary.
- Umístění digestoře by mělo být **minimálně 650 mm nad elektrickou deskou a 750 mm nad plynovou** (může se lišit podle typu digestoře).





Ostrůvkové digestoře, jak už říká název, jsou vhodné k instalaci do prostoru, nejčastěji nad ostrůvek v kuchyni. Tento typ je opatřen vysokým výkonem a zvládne odsát jak kuchyň, tak obývací pokoj, který je součástí jedné místnosti.

OSTRŮVKOVÁ
OPO5538

17 999 Kč

Komínové digestoře se instalují zády na zeď a zvládnou stejně jako ostrůvkové odsát větší místnosti díky vysokému výkonu. Jednoduše se u těchto digestoří vyjímají a čistí tukové filtry.



KOMÍNOVÁ
OPK5060wh

4 499 Kč

PODVĚSNÁ
OPP2060bc

2 499 Kč

Podvěsné digestoře se hodí do malých kuchyní v bytečcích, kde není potřeba vysoký sací výkon. Jsou úzké a minimalistické, takže splynou s vaší kuchyní a nebudou vám zbytečně zabírat místo.

Výsuvné jsou podobné podvěsným, akorát jejich bonusem je možnost zvětšení odsávané plochy. Digestoře si poradí i s větší plochou, ale až při vyšším stupni odsávání.



VÝSUVNÁ
OPV3260

2 399 Kč



JEŠTĚ NĚCO NAVÍC:

- Nemáte-li možnost se s digestoří připojit ke komínu, bude se vám hodit **funkce recirkulace**, kterou jsou vybavené všechny modely. Výpary digestoř odsaje a zpět do místnosti vypustí čistý vzduch.
- Ovládání digestoří je různorodé. Můžete si vybrat typ s **knoflíky a tlačítky** nebo s **dotykovým displejem**. Nově vám vestavná digestoř OPI7060bc nabídne možnost ovládání **pomocí gesta**.
- Mezi digestořemi najdete i **extra tiché**, které dosahují pouhých **56 dB**.

LEDNICE

historie produktu



Kdo tu lednici vlastně vymyslel?

K vynálezu současné lednice přispělo mnoho lidí a právě proto, je trochu nepořádek v tom, kdo lednici vlastně vymyslel. V roce 1756 vynálezce William Cullen přišel jako první s umělým zamrazováním, to ale fungovalo pouze tehdy, když se točilo s klikou. O zhruba padesát let později Oliver Evans navrhl důmyslnější chladicí systém, sám ale funkční ledničku nikdy nesestrojil. To udělal až o třicet let později Jacob Perkins. Svou ledničkou ale nikoho nezaujal na rozdíl od Jamese Harrisona v roce 1855, který zkonstruoval přístroj na led. Vynález dokázal vyprodukovat až tři tuny ledu denně, byl tedy vhodný do průmyslu, ne do domácnosti.



Cena byla stejná jako velikost... obrovská

Na začátku nového století se pomalu začala rýsovat lednička do domácnosti. Lednic se ale moc neprodalo hned ze dvou důvodů. Prvním byla cena, která byla tak vysoká, že se vyrovnala dvojnásobku ceny automobilu a druhým důvodem byla velikost. Sice chladicí box byl v kuchyni, ale kompresor a hlučný motor se musel nacpat do sklepa. Za devět let se tedy prodalo pouze 200 lednic.

Začíná se prodávat ve velkém

V roce 1923 se na světlo světa dostala lednice zn. Frigidaire, která se vešla do kuchyně celá a o šest let později již bylo prodáno milion lednic. V lednicích se přestaly využívat jedovaté plyny a nahradily je freony, jejichž konec nastal také, ale až závěrem 20. století. V roce 1947 vznikl nový typ s oddělenou chladničkou a mrazákem, což také přispělo k tomu, že už v polovině století mělo 80 % Američanů lednici doma. Evropané se seznamují s novým vynálezem až v průběhu druhé poloviny století.

Věděli jste, že...

- Lednice je účinnější, když je plná.
- Otevřením lednice uniká 1/3 chladného vzduchu.
- Součástí některých lednic je variabilní zóna, ve které si můžete nastavit teplotu, kterou chcete. Dokonce tuto část můžete vypnout.
- Největší lednice měří 27 kilometrů a slouží k vědě.
- Italská značka přinesla na trh zlatou lednici s ručními malbami od Dolce a Gabbana. Stojí přes jeden milion korun.
- 1. dubna značka Concept zveřejnila lednici s pípou a místem na sud s pivem. Lednice měla ohlas, byl to ale pouze apríl.



**Retro
spotřebiče**



**Vracíme se
k retru**



RETRO LEDNICE
LKR7460ber

18 999 Kč



RETRO LEDNICE
LKR3455bcr

13 999 Kč



RETRO LEDNICE
LFTR4555rdr

11 599 Kč



RETRO LEDNICE
LTR4355ber

6 499 Kč

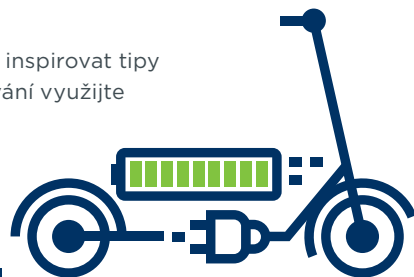


S elektrokoloběžkou CONCEPT

po východních Čechách

Choceň, Vysoké Mýto a Králíky. Města ležící ve východních Čechách, přesněji v Pardubickém kraji. Společně také tvoří zázemí pro českou společnost Concept. Ve všech třech naleznete prodejny a v Chocni také hlavní logistické centrum, kde vzniká většina nápadů.

Poznejte krásy východních Čech a nechte se inspirovat tipy na výlety. Pro komfortnější a rychlejší cestování využijte elektrokoloběžku SC4000 nebo SC2500.



Choceň

Park Peliny je místo, kam se rád zatoulá každý Choceňák. Je poměrně rozlehlý a propletený pevnými i přírodními cestami. Stromy a klidně plující řeka dotváří park k dokonalosti. Až místo dostatečně projedete, můžete se vydat dál ke splavu nebo na druhou stranu do centra města. Choceň je tvořena rovinatým terénem, takže vaše koloběžka pojede jako po másle.



Vysoké Mýto

Vysoké Mýto leží jen pár kilometrů od Chocně. Jako v každém městě se zajedte podívat na náměstí a pokochejte se Pražskou a Litomyšlskou bránou či chrámem svátého Vavřince. Místo, které vám ale chceme doporučit jsou Traily Vinice. Nachází se v lese a můžete se zde projet na koloběžce po rozmanitých terénech a po různých trasách.



Králíky

Trochu blíže k polským hranicím a hlouběji do hor leží město Králíky. Zde se již terén pomalu zvedá a místo, kam zaručeně stojí za to se podívat, je na kopci. Na Hoře Matky Boží se tyčí klášter a kostel Nanebevzetí Panny Marie. Doporučujeme si zajet i k rozhledně Val nebo k soše svatého Františka.

Elektrokoloběžka vs. auto

Vypočítali jsme pro vás, jaký dopravní prostředek se vám vyplatí na cestování především po městě. Výherce je jasný. Elektrokoloběžka vyhrála na plné čáře. Proč a jak jsme k tomu došli?

Počítáme s průměrnou cenou za 1 kWh v r. 2022, což je 5,88 Kč a s průměrnou cenou benzínu, která se teď dost mění, ale počítejme se 44 Kč/l. Spotřeba auta v městském provozu je zhruba 9 l/100 km, koloběžka SC4000 má dojezd 40 km a SC2500 25 km. Z toho nám vyjde, že spotřeba auta na 10 km je 39,6 Kč a spotřeba koloběžek je pouze necelá 1 Kč/10 km. Přesněji utratíte za jízdu na SC2500 0,59 Kč/10 km a za jízdu na SC4000 0,74 Kč/10 km.



Auto

39,6 Kč/10 km



SC4000

0,74 Kč/10 km



SC2500

0,59 Kč/10 km



**ELEKTRICKÁ
KOLOBĚŽKA
CROSSADER 4.0
SC4000**

14 999 Kč



**ELEKTRICKÁ
KOLOBĚŽKA
CROSSADER 2.5
SC2500**

11 999 Kč



**KOUKNI
NA VIDEO**



Ráda používám termín rozumné stravování nikoliv zdravé, říká nutriční specialista

Pavla Žďáková, nutriční specialista, je také vášnivou zahradnicí a kuchařkou. Zkoumá potraviny od růstu až po úpravu na talíři a snaží se stále nacházet nové chutě, kombinace a kulinářské úpravy jídla. Svým klientům pomáhá nacházet jejich vlastní cestu optimálního stravování tak, aby je to bavilo a měli z toho radost. Jak taková cesta vypadá, a co všechno můžeme na zahrádce pěstovat k jídlu, na to odpovídá nutriční specialista Pavla Žďáková.

Pojďme na úplný začátek Vaší cesty s jídlem. Jaký vztah k jídlu jste měla v dětství?

Můj vztah k jídlu byl vždy velice kladný. Jako malá jsem milovala krupicovou kaši, a když jsem začala chodit do sportovní školy, začala jsem jíst opravdu hodně. A to mi zůstalo.

Změnil se v něčem váš vztah k jídlu v průběhu let?

V ničem moc zásadně. Byli jsme taková samozásobitelská rodina. Měli jsme chatu, kde jsme pěstovali úplně všechno. Nejen brambory, cibuli, jahody, fazole, okurky, ale i třeba mák. Od babičky s mamkou jsem se učila, jak vše zpracovat, aby nám to vystačilo na celou zimu. Měli jsme suroviny, a tak se u nás vařilo a peklo. Tím mám na mysli vaření ze základních surovin.

Proč jste se rozhodla ke studiu potravin?

Miluju jídlo a chtěla jsem o něm vědět víc. Na gymnáziu mě bavila biologie, chemie. Měla jsem k tomu blízko, mamka studovala analytickou chemii, takže jsme se o tom doma dost bavily. V té době se začalo i více psát o pesticidech a já tomu chtěla nakouknout pod pokličku. Tak vyhrála pražská VŠCHT a obor Chemie a analýza potravin.

Co vás nejvíce překvapilo při studiu tohoto oboru?

Studovat na začátku matematiku a fyziku. Kde je ta chemie? Jen samé výpočty, integrály, rovnice. Dnes jsem za to vděčná. Logické a systematické myšlení jsem se naučila právě tady. Prostě technika. Až ve třetáku přišla pořádně ta potravinářská chemie.

Jak moc jsou podle vás lidé vzdělání ohledně stravování a potravin samotných?

Dnes už poměrně dost, kdo chce, kvalitní informace si najde. Kdo nevidí stravování jako důležité ve svém životě, nebude hledat. Jen je dnes na mediálním trhu hodně protichůdných informací a takových po povrchu klouzajících, jako "to je zdravé, to si kupte". Ráda používám termín „rozumné stravování“, a ne „zdravé stravování“. Použití zdravého selského rozumu vnímám jako lepší, než si koupit doplněk se „zdravým“ práškem uvnitř. Ještě k tomu vám inspektoři z České zemědělské potravinářské inspekce řeknou, že nejčastěji falšovanou potravinou jsou právě doplňky stravy.

Je nějaký velice rozšířený mýtus o potravině, který chcete vyvracet?

A co je vlastně pravda o dané potravine, abych mohla mýty vyvracet? Z jakého pohledu se na danou potravinu dívám? Je to pohled západní analytické medicíny nebo té tradiční čínské? Pohled makrobiotika, vegetariána nebo všežravce se bude dost zásadně lišit, i když budeme mluvit o jedné potravine. Tady je hrozně důležité, najít svoji vlastní cestu, díky které nebudete chtít zkoušet každou novinku na trhu s protichůdnými názory. Důležité je si s klientem říct, co jsou základní potraviny, kolikrát za den jíst, jestli mléko pít či ne. Moje další dotazy pak směřují na fyzickou aktivitu, množství spánku, vyčerpání vztahů s nejbližšími, intenzitu stresu, techniku dýchání, četnost odpočinku. To všechno řeším, když chceme najít optimální cestu stravování.

Jaké potraviny nejčastěji používáte nebo jsou vaše oblíbené?

České a sezonní. Miluju českou kuchyni a hledám v kuchařkách, jak vařily generace před námi. Jím úplně všechno. Nad dovezenými potravinami přemýšlím, proč je zařadit do jídelníčku. Proč mám jíst batáty, když tu máme brambory, proč všude sypat chia semínka, když tu máme len a mák? Stačí se chvíli zamyslet a uvidíte, co je marketing ve jménu „zdravých“ potravin. A mezi moje oblíbené, patří ty trochu zapomenuté. Znovuobjevit pohanku, jáhly, kroupy a zařadit je do jídelníčku. Miluju také topinambury, pěstuju je, rozdávám je. Okouzlili mě svým složením a cenným inulinem. Je to taková zelenina zimy a zároveň superpotravina pro diabetiky.

Kde nejčastěji nakupujete potraviny?

Potraviny nakupuji podle příležitosti. Potřebuju být praktická a rychlá. Občas nakupuji v bezobalu, na trhu nebo v menších i větších obchodech. Nejezdím po celém městě, abych u každého koupila něco.

Na co se při nákupu potravin nejčastěji díváte?

Na čerstvost a zemi původu. Na balení s nejméně plasty. Ráda „zachraňuju“ ty nedokonalé kousky. Prostě když je mrkev pokroucená, je moje. Holandskou mrkev nekoupím, stejně tak nablýskaná a ocedulkovaná jablka.

Jaké dary nám příroda dává v průběhu léta a dají se zpracovat a zařadit do jídelníčku?

Jeeeee, těch je. To bych vás vzala na celodenní kurz „Kytky a plevy do našeho jídelníčku“. Celý den si o nich povídáme, sbíráme je, vaříme s nimi. Ale tak alespoň malou ochutnávku. Oblíbenou bylinou léta je **denivka**. Mám je na zahradě, a než mi večer zvadnou, sním je. Jsou úžasně sladké a křupavé. Můžete s nimi udělat omeletu, přidat do rizota nebo salátu. A takovou trochu zapomenutou a znovuobjevenou je i **ličořeřišnice**. Ta vám nejen udělá parádu na zahradě, ale můžete jíst listy i květy, které mají trochu štiplavou chuť jako rukola. Z květů a semen si pak dělám tinkturu na zimu. V přírodě hledám a nacházím rozšíření našeho stravování. Nedělám si ambice, že by naše pětičlenná rodina jedla jen to, co posbírám na louce a zahradě. To by asi brzy chtěli vyměnit kuchařku.

Dá se nějak využít léto na maximum ohledně zdravého životního stylu?

Určitě a nejen léto. Pokud máte chuť něco měnit ve svém životě, pak je vhodné jakékoliv období. Důležité je vaše rozhodnutí. Pak už je nutné trochu plánovat, aby byl cíl úspěšný. Neřeknu si „zhubnu do plavek“, ale za dva měsíce zhubnu o 4 kg. Pomůže mi s tím někdo? Kolik času tomu denně vyhradím? Kdo mě podpoří? Bohužel, to není jen o tom jíst méně a více se hýbat. Naopak často musím klienty v poradně více rozjít, aby si zvýšili metabolický obrat a pak se větším množstvím vhodného jídla projedí ke štíhlosti. To je hezké, ne?

Jak si daný styl stravování udržet?

Důležité je si nejprve najít optimální styl stravování. To znamená, že moje váha se v průběhu roku pohybuje plus mínus 2 kg, tedy netloustnu, nejsem unavená, nemám výrazné bolesti a vyšší fyzickou zátěž zvládnu. A když cestu najdu, pak po ní musím jít. Každý to má ale jinak, ani byt vaši kamarádky nebude stejný jako ten váš. Stejně je to se stravováním. A pokud někdo výrazně zhubnul, ještě to neznámá, že je odborník na hubnutí. On jen našel cestu, která zafungovala právě na něj. Objevujte tedy váš jídelníček, váš životní styl, vaši cestu, po které můžete bez výčitek jít a jíst.



Pavlína Ždárková
nutriční specialista

NATÁČENÍ NOVÝCH REKLAMNÍCH SPOTŮ PRO CONCEPT

Nová kreativní komunikace zdobí naše propagační materiály od poloviny března. Na Youtube jste již mohli zaznamenat reklamní spoty s chaotickou rodinou, jejichž pohodu mají na starosti naše spotřebiče Concept. Co za těmito spoty ale všechno stálo?



JAKÝ JE NÁMĚT?

Pustíte-li si spoty uvidíte tam čtyřčlennou rodinu, která žije tak trochu v každodenním dynamickém chaosu, který do každé domácnosti jednoduše patří. O jejich pohodu se ale postarají chytře vymyšlené spotřebiče Concept, které zvládnou vše, co rodina nestíhá. Zároveň každému umožní, aby si doma dělal to, po čem touží – tatínek zkouší své kulinářské schopnosti díky kuchyňskému robotu, maminka si dopřává svůj klid a pohodu díky čaji z designové konvice a laserovému epilátoru a děti mohou upustit svou uzdu kreativity s tím, že robotický vysavač vše uklidí.

Spotřebiče Concept jsou chytře vymyšlené pro život a kdykoliv se o vás a o vaši domácnost postarají. Dovolí vám si dopřát každodenní pohodu, nechají vás odpočinout po náročném dni a udělají práci za vás. Umožní vám si plnit sny a skryté ambice.

CO PŘEDCHÁZELO NATÁČECÍM DNŮM?

Před natáčením se musela vybrat lokace, herci, rekvizity a zajisté ještě mnoho jiného, ale to vše měla pod palcem produkce. Lidé z Conceptu připravili všechny spotřebiče tak, jak bylo potřeba, pro příklad vyřízli záda lednice. Samotné natáčení trvalo nakonec dva dny.





KDO ZA TÍM STÁL?

První rozhodnutí vzešlo z marketingového oddělení, které chtělo změnit kreativní komunikaci. Za natočením klipu stála poté produkce Old&Rich s režisérem Jiřím Horenským. Produkce také pracovala na reklamách například pro Ikeu, Contipro, Globus a Český rozhlas. Stojí také za projektem štábu Redbull „From Castle to Castle“ s Formulí 1 a legendárním Davidem Coulthardem. V klipu Formule 1 projíždí po českých a slovenských místech. Cesta začíná od Pražského hradu a končí u zámku v Bratislavě.



PROHLÉDNOUT SPOTY

Jestli jste ještě reklamní spoty neviděli, zhlédněte je na našem Youtube kanále – **CONCEPT chytře vymyšleno pro život.**

OTEVŘENÍ NOVÝCH ZÁŽITKOVÝCH PRODEJEN

Od začátku roku jsme nepřetržitě připravovali jedno velké překvapení pro naše zákazníky, které nakonec vyvrcholilo o víkendu 8.-10. dubna v Olomouci v OC Haná. Otevřeli jsme totiž první kamennou prodejnu, která vám nabídne nejenom náš široký sortiment, ale také možnost si každý produkt bez omezení vyzkoušet. Odkrývání našich nových prodejen dubnem teprve začalo. V květnu jsme otevřeli totiž další zážitkovou prodejnu ve Zlíne v OC Centro a v polovině června prodejnu v Třebíči na Karlově náměstí.



Koncept prodejen je postavený na jistotě a důvěře ve spotřebič. Rádi bychom se vyhnuli tomu, abyste si něco pořídili a následně zjistili, že netušíte, jak se to používá, a že to možná nesplňuje vaše požadavky a představy. Z toho důvodu jsou všechny spotřebiče zapojené do elektřiny a plně nabitě. Můžete si je vzít do ruky, obtěžkat, pořádně zblízka prohlédnout, vyzkoušet a podrobit různým zatěžkávacím testům. Je to jen na vás, co všechno chcete o produktu zjistit.



PROČ NAVŠTÍVIT PRODEJNY CONCEPT?

- Vše od Conceptu máte na jednom místě
- Personál ví o produktech naprosto vše a se vším vám nejlépe poradí
- Vše je možné si vyzkoušet na vlastní kůži - mixujte, vysávejte nebo sušte ovoce, je to na vás
- Prodejna je zároveň výdejnou e-shopu
- Součástí jsou služby, které zpříjemní vaše nakupování
- Sleva na další nákupy



NOVINKA

V zážitkové prodejně naleznete beauty koutek, ve kterém můžete vyzkoušet, zda vám například vyhovují naše sonické kartáčky na pleť a odpočinkovou zónu, kde si sednete s prodejcem, promluvíte si o konkrétních spotřebičích nebo zde můžete pozorovat při práci robotický vysavač, jak si poradí s úklidem. Prodejna funguje také jako výdejna e-shopu, takže si zde můžete vyzvednout objednaný balíček.

**TĚŠÍME SE AŽ NÁS NAVŠTÍVÍTE
A DÁTE NÁM VĚDĚT,
JAK JSTE SE V NOVÉ PRODEJNĚ CÍTILI.**



OLOMOUC

OC Haná

Kafkova 1223/8
779 00 Olomouc

T: 602 735 787
E: olomouchana@my-concept.cz

ZLÍN

OC Centro Zlín

tř. 3. května 1170
763 02 Zlín, Malenovice

T: 602 528 473
E: zlincentro@my-concept.cz

TŘEBÍČ

Karlovo náměstí 53/42
674 01 Třebíč

T: 725 934 027
E: trebic@my-concept.cz

VĚDĚLI JSTE, ŽE...

dozvíte se v tajence, která má 35 znaků



SLEVA 10 %
pro naše čtenáře

Získej slevu na e-shopu
Concept s kódem
„LETO2022“

Neplatí na zboží v akci,
zlevněné zboží
a 2. jakost

A M L U K E Č A V A S Y V F R
K S U E P I L Á T O R Š I A O
A E M O P L M K N Í K L V O B
R K S E T I I O C N T O O P O
T D Ž C E R X N V R Ž R R K T
Á E R Ě N G É V U Ý T A L D T
Č S N A B R R I R E Č I U E J
E K A L B O E C R K M CH K Č U
K A P E Ť I L E A A ? A Á K H
Á K A D V I N O T É K A R A R
Z Í Ř N T O P I K A Ž L O V N
A N O I D É Z Č M E S I P Á E
R L V C Č A K Č I Š U S S H C
M I A E C E V A Ř I Č T K A R
Á P Č E T T O P I N K O V A Č

VINOTÉKA, KLIMATIZACE, KOLOBĚŽKA, VYSAVAČE, ROBOT,
EPILÁTOR, KARTÁČEK, TOPINKOVAČ, VÁHA, LIS, MIXÉR, RÝŽOVAR,
LEDNICE, DESKA, SPORÁK, PRAČKA, SUŠIČKA, VAŘIČ, NAPAŘOVAČ,
KONVICE, KULMA, HRNEC, GRIL, FILTR, UVC, MRAZÁK, RETRO, SET,
PILNÍK, MINIBAR, MOP, DEČKA, PÉČE

TAJENKU ZAŠLETE NA E-MAIL

soutez@my-concept.cz

a hrajte o odměnu,
která vám na podzim
pomůže se zpracováním
úrody.

Soutěž trvá do konce srpna.
Následující měsíc vylosujeme
výherce, kterého budeme
kontaktovat na e-mail
a následně mu zašleme
odměnu. Přejeme vám hodně
štěstí a těšíme
na vaše odpovědi.

SUŠIČKA OVOCE
INFRA 500 W
SO4000

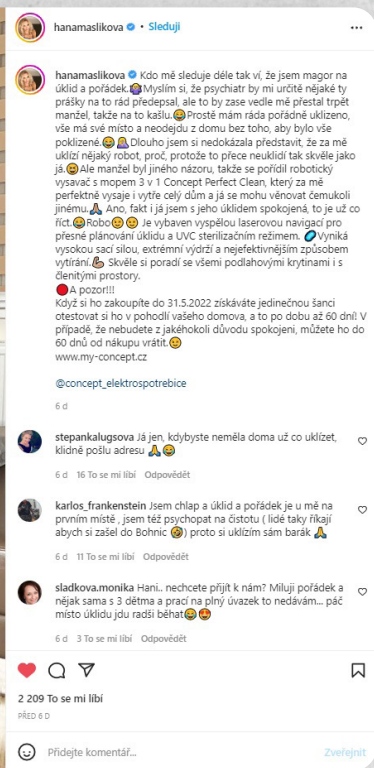
7 999 Kč



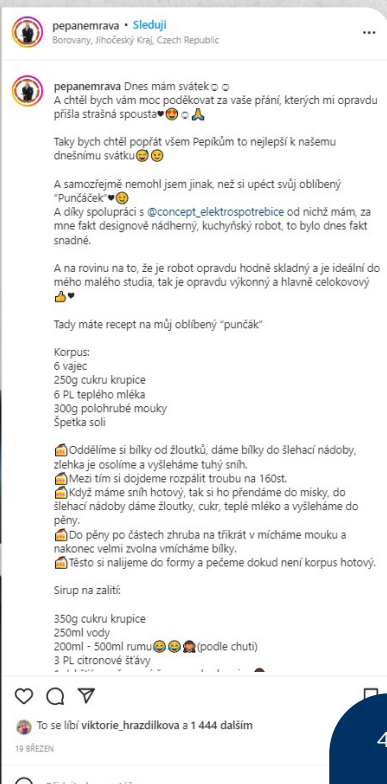


Instagram concept_elektrospotrebice

#chytřeVYMYŠLENOPROŽIVOT



Sledujte nás na Instagramu, kde na vás čekají rady, tipy, recepty, soutěže a zajímavosti o chytře vymyšlených spotřebičích Concept.





Chytře vymyšleno pro úklid

 Akce prodloužena
do konce roku

Pokud si do konce roku 2022 zakoupíte jeden z vybraných vysavačů Concept, můžete využít akce 60 dní na vyzkoušení zdarma. U tyčových vysavačů s BLDC motorem můžete navíc získat prodlouženou záruku na motor.

Podmínkou akcí je vyplnění registračního formuláře na www.my-concept.cz, kde zároveň naleznete podrobná pravidla a informace.



Sídlo firmy: Jindřich Valenta — Concept
Vysokomýtská 1800, 565 01 Chocẽ

Chytře vymyšleno pro život.

T: +420 465 471 400
F: +420 465 473 304
E: info@my-concept.cz
W: www.my-concept.cz

Sledujte nás na
Facebooku
Instagramu
Youtube