



Osnovni upiti za idelana Kuhinja I Restoran

Kad većina ljudi planira novu kuhinju, započne s ormarićima. No mi vam predlažemo da započnete s predmetima koji će imati najveći utjecaj na vaše kuhanje: kuhinjskim uređajima. Zbog toga što je stvaranje idealne kuhinje kao stvaranje ukusnog jela. Uvijek započinite s osnovnim sastojcima.

Planirate novu kuhinju? Evo nekoliko ključnih pitanja koje treba razmotriti.

P: Spremam se renovirati kuhinju. Odakle da počnem?

O: Prije svega, dobro pogledajte raspoloživi prostor i što u njega možete staviti. Na primjer, ako je vaša kuhinja mala, izborom uređaja za male kuhinje možete dobiti potrebnu okretnost. Electroluxov raspon kompaktnih uređaja uključuje ugradnu perilicu posuđa, aparat za kavu, opskrbljivač pićem, dvije različite pećnice i čak TV s ravnim zaslonom - svi dizajnirani tako da izgledaju dobro zajedno. Time je sada lakše nego ikad stvoriti jedinstveni izgled vaše kuhinje dizajnom i funkcionalnošću kada je prostor vrlo bitan.

Zatim, razmislite o svojem životnom stilu kako biste odabrali uređaje koji odgovaraju načinu na koji živite i kuhate. Odluka o tome trebate li perilicu posuđa, na primjer, ovisi o tome jeste li sami u domaćinstvu ili imate obitelj, jedete li uglavnom kod kuće ili vani. Uređaj kao što je Electroluxov hladnjak za vino može biti pravo rješenje, ovisno o veličini vašeg doma, vaše kuhinje i količini vina koju želite imati na raspolaganju.

P: Zašto početi s uređajima?

O: Postoji stara izreka: Forma prati funkciju. A kuhinje imaju specifičnu funkciju. Stoga ima smisla razmisliti o vašem načinu kuhinja, odabrati odgovarajuće uređaje za to, a tek ih onda razmjestiti na najatraktivniji i najpraktičniji način u vašem prostoru. Nije važno koliko je lijepa vaša kuhinja ako je u njoj teško kuhati.

P: Kako veličina kuhinje utječe na dizajn?

O: Veće su kuhinje idealne kao mjesta za okupljanje gdje se članovi obitelji sastaju kako bi jeli, radili ili učili. Ovisno o tome kako koristite kuhinju, možda želite ostaviti prostora za stol ili želite ugradni otok za kuhanje sa stolicama sa ili bez naslonjača. Također, ako više osoba kuha praktičnije su radne stanice (npr. za pospremanje, čuvanje hrane i kuhanje) od tradicionalnog trokuta hladnjak/sudoper/štednjak.

P: Trebam li instalirati otvorenu kuhinju?

O: Kuhinja je oduvijek mjesto gdje se ljudi okupljaju za vrijeme zabave, a sad je postala srce doma svakog dana. Mi je zovemo Live-in room (životni prostor). Stoga često ima smisla srušiti prepreke.

P: Kako mogu spriječiti da otvorena kuhinja učini moje cijelo životno područje prenatrpanim?

O: Neka bude što jednostavnija. Puno pomaže odabir uređaja koji dolaze iz iste dizajnerske obitelji umjesto pokušaja kombiniranja puno različitih dizajna. Novi Electrolux Global Design Palenzo raspon uređaja osmišljen je da bude vidljiv i jasnih, modernih linija. Elementi kao što su ručke, vanjske stijenke od brušenog metala, upravljačke ploče i žive boje daju izgled koji je u potpunosti usklađen. Možete je također učiniti manje natrpanom instaliranjem ugradnog aparata za kavu i espresso umjesto uređaja koji se stavljaju na radnu ploču.

P: Ako budem imao otvorenu kuhinju, morat ću stvari držati vrlo čistima. Koji se uređaji najlakše održavaju čistima?

O: Uređaj koji se najteže održava čistim je ploča za kuhanje sa svim svojim kutićima i otvorima. Osim toga, ne možete je čistiti dok je vruća jer biste se mogli opeći, ali kad se ohladi, prolivena je hrana često već zapečena. Electroluxova Infinite Induction ploča za kuhanje, međutim, ima glatku staklenu površinu na kojoj se ne zaustavlja prolivena hrana. Zatim, budući da koristi indukcijsku tehnologiju, posuđe se zagrijava neposredno; sama površina za kuhanje ostaje dovoljno hladna da se može dodirivati.

P: Neće li otvorena kuhinja kao rješenje potaknuti širenje masnoća, dima i mirisa kroz cijelo životno područje?

O: Neće ako imate dovoljno dobru i snažnu kuhinjsku napu. Najbolje nape danas uklanjaju masne čestice prašine s lakoćom i često dolaze s elegantnim značajkama kao što je halogeno osvjetljenje.

P: Neće li buka iz nape ometati slušanje glazbe, gledanje TV-a ili razgovor u preostalom životnom području?

O: Svakako je dobra ideja provjeriti razinu buke prije odabira kuhinjske nape. Budući da toliko puno ljudi odabire otvorene kuhinje, današnje vrhunske kuhinjske nape koriste sofisticiranu tehnologiju smanjenja buke u motorima svojih ventilatora i u dizajnu protoka zraka kako bi buka bila što manja.

P: Kako mogu renovirati kuhinju uz što manji nered?

O: Razmislite o tome da preinake obavite ljeti kada je lakše kuhati vani na roštilju.

P: Kako mogu uštedjeti novac na uređajima?

O: Odabirom onih koji su energetske učinkoviti. Računa se da se u kuhinji potroši oko 15% ukupne energije u domaćinstvu. Tijekom radnog vijeka uređaja, trošak njegova korištenja je mnogostruko veći od troška njegove kupnje, a cijene struje stalno rastu.

P: Želim zamijeniti svoje stare uređaje. Moram li rastaviti cijelu kuhinju?

O: To ovisi o tome jesu li vaši postojeći uređaji standardnih dimenzija. Zatim, ukoliko jesu, nema problema u instaliranju Electroluxovih uređaja u postojeće prostore. No ako dimenzije nisu standardne, možda ćete morati zamijeniti radne površine i zidni obrub te popraviti zidove.

P: Nemam prostor za veliki hladnjak s vodom i ledom u vratima niti nemam prostora za čuvanje paketa flaširane vode. Koje ostale opcije imam, osim nošenja boca vode iz trgovine svakih nekoliko dana?

O: Electrolux Spal4Y slavina omogućuje neprekidnu opskrbu mikro-filtriranom negaziranom ili gaziranom vodom a da ne zauzima puno dodatnog prostora, dok vas Spal4You stalno snabdijeva negaziranom ili gaziranom vodom te ledom.

www.electrolux.mk

electrolux@t-home.mk

www.elektroluks.mk