

NOWOCZESNA KUCHNIA W KOLORZE DREWNA? BARDZO DOBRE ROZWIĄZANIE!

CHOCIAŻ KOJARZY SIĘ GŁÓWNIEM Z CIEPŁEM I PRZYTUŁNOŚCIĄ, KUCHNIA W KOLORACH DREWNA MOŻE BYĆ NOWOCZESNA. Z POZORU NUDNEJ FORMY OGRANICZONEJ DO JEDNEGO DEKORU MOŻNA WYCZAROWAĆ ZJAWISKOWE STYLIZACJE — WYSTARCZY WYBRAĆ ATRAKCYJNY RYSUNEK DREWNA.



Przepis na modną, piękną i ponadczasową zabudowę meblową zamknięty jest w słowie „drewno”. Dekory drewna w wyjątkowy sposób łączą subtelność elegancji i wrażenie przytulności z uniwersalnym charakterem, stając się główną ozdobą wnętrza. Niezależnie od trendów wyznaczanych przez designerów, podpowiadających najmodniejsze kolory, które powinny zagościć w naszych kuchniach — drewno zawsze będzie idealnym wyborem. Dlaczego? Ponieważ to właśnie dekory drewna w niezliczonych interpretacjach, tonacji i stylizacjach dają najwięcej możliwości aranżacyjnych. Siła drewna tkwi w naturalnym uroku i niesamowitym „ładunku” ciepła, który łagodzi nawet surową atmosferę typową dla wnętrz minimalistycznych.

Kuchnia w kolorach drewna w pierwszym skojarzeniu przywołuje wnętrza w stylu rustykalnym lub klasyc-

nym, ale taki drewniany „total look” pasuje także do zabudowy meblowej utrzymanej w bardziej nowoczesnej stylistyce. Drewno jest uniwersalne i ponadczasowe, a do tego niesamowicie plastyczne. Jego urok kryje się w wyjątkowej strukturze, charakterystycznym rysunku usłojenia oraz niepowtarzalności, dlatego ostateczny efekt zależy od wybranego dekoru. Estetykę kuchni możemy kształtować również przy pomocy dodatkowych elementów dekoracyjnych i tła całej aranżacji, na jakie się zdecydujemy.

Czy zabudowa meblowa utrzymana w całości w drewnie nie będzie zbyt monotonna? Kolorystyczna dyscyplina mebli ograniczona do jednego dekoru wcale nie oznacza, że będą one monochromatyczne. To zasługa specyfiki drewna, za sprawą której na powierzchni mebli przenikają się jasne i ciemne odcienie, ze zdobionymi je słoiami, charakterystycznymi pęknięciami czy sękami.

Drewno jest efektowne samo w sobie, dlatego chociaż doskonale komponuje się z różnymi materiałami, nie musi być traktowane wyłącznie jako baza dla innych dekorów. Pozwólmy mu zawładnąć przestrzenią kuchenną, a ono „odwdzięczy się” wnosząc do wnętrza prostotę płynącą z natury, ciepło i niepowtarzalny styl.

Porada 7: Piekarnik z parowarem

Dbając o zdrowie, często wybieramy potrawy gotowane na parze. Nie musimy już kupować dwóch oddzielnych urządzeń: piekarnika i parowaru. Dziś w ofercie wiodących producentów jest szereg urządzeń spełniających obydwie cechy. Najprostsze piekarniki ze wspomaganie parą, dzięki wlewaniu wody na specjalne wyprofilowane dno piekarnika lub wstawieniu naczyń z wodą, pozwalają uzyskać wysmienite efekty pieczenia.

W piekarnikach z parowarem możemy gotować na pa-

rze, piec z użyciem gorącego nawiewu lub wybierać obie metody jednocześnie. Innowacyjne połączenie pary i gorącego powietrza sprawia, że urządzenia te są idealne nie tylko do przyrządzania mięsa, ryb i warzyw, ale także do pieczenia chleba, ciast i pieczenia mięsnych. Gotowanie

na parze pozwala zachować zawarty w jedzeniu aromat, witaminy i składniki odżywcze. W prosty sposób możemy również odświeżyć wcześniej przygotowane potrawy. Warzywa na parze szybko odgrzewają się, zachowując swoją chrupkość i smak.

Niektórych piekarników pa-

rowych możemy używać również, by dezynfekować słoiki do przetworów, pasteryzować gotowe przetwory oraz sterylizować butelki i inne szkła. Łatwo i wygodnie jak nigdy dotąd — wystarczy kilkanaście minut i gotowe! — radzi Andrzej Tomasiak ze studia mebli kuchennych.

REKLAMA



www.atomkuchnie.pl

Olsztyn
ul. Pstrowskiego 33

Studio Patronackie

BOSCH SIEMENS
Technologia dla Ciebie

tel. **89 526 73 31**
kom. **695 771 749**



5 lat darmowej
gwarancji na AGD*
*szczegóły przy zakupie

