

PEWNY UCHWYT

KTO BĘDZIE CHWYTAŁ ZA UCHWYTY W TWOJEJ KUCHNI?
JEŻELI BĘDĄ TO ZARÓWNO DŁONIE DOROSŁEGO, JAK I MAŁE RĄCZKI DZIECKA, WARTO WYBRAĆ UNIWERSALNY KSZTAŁT, KTÓRY BĘDZIE PASOWAŁ DO KAŻDEJ DŁONI. BO UCHWYTY POWINNY BYĆ PRAKTYCZNE I WYGODNE.

Co docenimy szczególnie, kiedy spędzamy w kuchni dużo czasu i intensywnie użytkujemy zabudowę meblową. Uchwyty w meblach kuchennych muszą sprostać oczekiwaniom użytkowników pod wieloma względami — muszą być ergonomiczne, wysoce wytrzymałe i łatwe w utrzymaniu czystości. Muszą się również

podobać, pasować do stylu zabudowy i estetyki wnętrza. Właściwie dobrane uchwyty w dużym stopniu będą wpływały na odbiór całej kompozycji, dlatego muszą współgrać z frontami i pozostałymi elementami zabudowy. Warto pomyśleć także o aspektach praktycznych, aby stanowiły nie tylko ozdobę, ale pełniły swoją funkcję.

— Podczas gotowania meble

kuchenne muszą mierzyć się z ciągłą eksploatacją, kiedy otwieramy i zamykamy szafki oraz szuflady w poszukiwaniu potrzebnych produktów lub chowając rozmaite akcesoria. Ponieważ uchwyty „pracują” razem z nami, muszą być solidne i wytrzymałe — mówi Sylwia Kowalska-Mikutel, projektantka Spółki Meblowej KAM. — Mają nie tylko ładnie wyglądać na tle fron-

REKLAMA

bramy



ogrodzenia



drzwi



automatyka



szlabany



DANY

Rok założenia 1990



OLSZTYN, ul. Kołobrzeska 50, tel. 89 534 41 00, www.danysc.pl

tów mebli, ale być funkcjonalne i zapewnić nam komfort.

Częstotliwość użytkowania zabudowy meblowej powinna być jednym z podstawowych kryteriów branych pod uwagę podczas wyboru kształtu i wielkości uchwytów. Jeżeli meble mają charakter bardziej reprezentacyjny, a my stołujemy się poza domem, można zdecydować się na bardziej dekoracyjne formy. Jeżeli posiłki przygotowujemy samodzielnie, a podczas pracy wielokrotnie otwieramy i zamykamy szafki, poręczne uchwyty ułatwią nam to zadanie.

Ważne jest również zachowanie odpowiednich proporcji. Otwarcie szerokiej, obciążonej szuflady, będzie znacznie łatwiejsze, jeżeli na jej froncie zamiast gałki zamontujemy duży uchwyt dwupunktowy. Ułatwi to wygodniejsze chwyty i równomierne wysuwanie szuflady z jej ciężką zawartością.

Klasyczna prostota czy wyszukana ozdoba?

Designerski, ornamentowy kształt uchwytów bardziej przyciąga uwagę, stanowiąc mocny akcent dekoracyjny mebli. Będzie lepszym wyborem do mebli stylizowanych. Klasyczne uchwyty o prostych formach są z kolei bardziej uniwersalne i będą pasowały

do każdej aranżacji. Uchwyty o prostym kształcie, bez nadmiaru ozdóbek będą również łatwiejsze w utrzymaniu czystości. Bez problemu usuniemy z nich plamy powstałe podczas gotowania, zacieki od rozlanych płynów czy nieestetyczne ślady palców pozostawione przez zabrudzone dłonie.

Wyeksponowane czy zintegrowane z frontem?

Uchwyty można wyeksponować, montując na powierzchni frontu, zintegrować z nim, a nawet połączyć z obrzeżem okalającym front. Każde z rozwiązań ma swoje zalety. Pozwala dopasować uchwyty do wzornictwa mebli, ale również oczekiwań domowników czy nawet wielkości pomieszczenia. Wybierając uchwyty do wąskich pomieszczeń, pomyślimy o tych wpuszczanych, o które nie zahaczmy podczas krążenia się po kuchni. Brak wystających krawędzi sprawdzi się także, jeżeli zabudowa meblowa ma postać aneksu kuchennego i jest usytuowana w pobliżu ciągu komunikacyjnego.

Jeżeli zależy nam na wyeksponowaniu uchwytów i podkreśleniu ich dekoracyjnej roli, wybierzmy modny i gustowny kolor, jak eleganckie i stylowe złoto lub nowoczesną i wyrazistą, matową czerń.

Oprac. mmb



Fot. KAM

Efektownie będzie wyglądała w postaci uchwytów krawędziowych zintegrowanych z obrzeżem okalającym front w kontrastowym dekorze. To nowa koncepcja frontu, dostępna w ofercie firmy KAM, w której zrównoważono aspekty użytkowe z atrakcyjnym wzornictwem.

PORADA:

Piekarnik parowy

Klienci często pytają się o piekarniki parowe - mówi Andrzej Tomasiak ze studia Atom. Praktycznie każdy producent posiada je w swojej ofercie. Cena jest wyznacznikiem funkcjonalności danego urządzenia. Najdroższe (cena powyżej 5000 zł) pozwalają zarówno na pieczenie na parze, gotowanie na parze oraz tzw. gotowanie sous-vide. Funkcja SousVide pozwala korzystać w domu z metody wykorzystywanej w najlepszych restauracjach. Wszystkie składniki wraz z przyprawami są zamykane próżniowo, a następnie gotowane na parze w niskiej temperaturze. Potrzebujemy do tego jeszcze urządzenia do pakowania próżniowego.

Tańsze piekarniki parowe (przedział cenowy 2500- 3500 zł) pozwalają nam również uzyskać idealnie soczyste potrawy w środku i chrupiące z wierzchu. Para wspomaga pieczenie i gotowanie ciast, mięsa, warzyw i ryb. Potrawy są gotowe w czasie o ok 20 % krótszym niż przy tradycyjnym pieczeniu. Dodatkowymi zaletami jest mniejsze zużycie tłuszczów, oraz zachowanie składników odżywczych, witamin i minerałów.

W najtańszych piekarnikach, gdzie pieczenie jest wspomagane parą (cena ok 1500-1800 zł) jest ona wytwarzana poprzez wlanie wody na specjalnie wyprofilowane dno piekarnika, pod którym znajduje się spirala grzewcza. Woda jest bardzo szybko zamieniana w parę, w początkowym procesie wyrastania i pieczenia wilgoć nie wydostaje się przez to z potrawy, dzięki czemu nasza pieczeń jest bardziej soczysta.

REKLAMA



www.atomkuchnie.pl

Olsztyn
ul. Pstrowskiego 33

Studio Patronackie



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



5 lat darmowej
gwarancji na AGD*
*szczegóły przy zakupie



Fot. KAM