



Вашата лична книжка с рецепти
за повече комфорт в кухнята

Intelligent Kitchens – Рецепти за повече комфорт в кухнята

Защо би трябвало Вашата кухня да бъде интелигентна?

Защото само една обмислена кухня е наистина добра кухня. Тъй като една перфектно организирана кухня може да направи доста много неща за Вас – да Ви спести много време и усилия при готвене, да запази здравето Ви, да ползва оптимално складовото пространство и още много повече. Intelligent Kitchens от Hettich е едно ценно ръководство за повече комфорт в кухнята.

Чеклиста за покупката на кухня:

За да се чувствате напълно добре във Вашата нова кухня, трябва да обърнете внимание на следните три фактора при покупката:

- Кратки разстояния
- Ергономия
- Обмислено вътрешно оформление

На следващите страници ние Ви даваме предложения за идеалното планиране на кухнята.





Intelligent Kitchens логично разпределя кухнята на пет тематични функционални зони:



Съхранение на хранителни продукти



Приготвяне на храна



Тенджери и тигани



Почистване и отпадъци



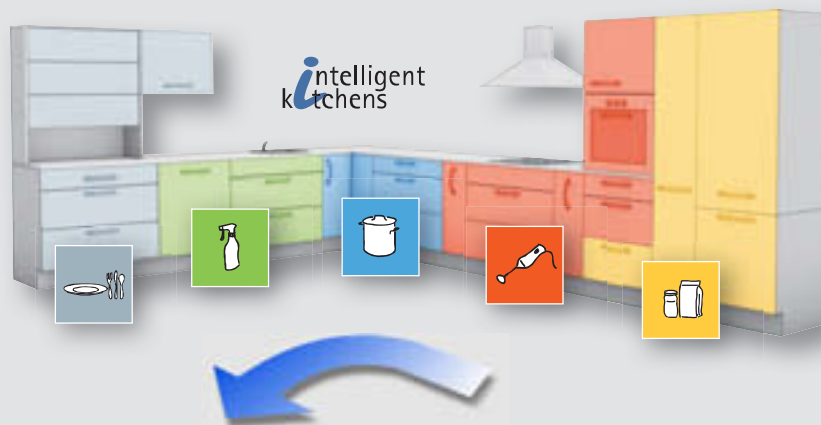
Прибори и съдове

От една планирана по тази концепция кухня, можете само да печелите: кратки разстояния, ергономични работни процедури и обмислено вътрешно оформление.



Открийте предимствата на Вашата интелигентна кухня най-добре веднага при готвене. За целта събрахме за Вас като предложение хубави рецепти от книгата „№ 1“ на Издателство Oetker .

Intelligent Kitchens – готвене доставящо повече удоволствие



В правилната комбинация на кухненските зони се крият големи потенциали. Също, както във вкуса на супата от жълта леща с кисело мляко. Просто деликатес!

Супа от жълта леща с кисело мляко

1 малка глава лук	1 СЛ на киснати във
1 скилидка чесън	вода бели или черни
2 СЛ олио	стафида
1 щипка кимион	200 гр. кисело мляко
1 щипка смлян кориандър	1 капка сметана
1 щипка лют червен пипер	сол, пипер от
200 гр. суха жълта или	мелницата
червена леща	1 капка лимонов сок
600 мл. зеленчуков бульон	1 малка китка гладък
1 малка консерва царевица	магданоз
(отцедено тегло 140 гр.)	

Продължителност: 45 минути

1. Обелвате лука и чесъна, нарязвате ги на кубчета. Кубчетата лук задушавате с олио в тенджера при умерена топлина. Чесънът прибавяте след 5 минути и задушавате още 5 минути. Прибавяте подправките и разбърквате добре.

2. Прибавяте лещата и зеленчуковия бульон, разбърквате и оставяте да заври. Оставяте под капак за около 30 минути леко да ври. Отвреме навреме разбърквате.

3. Прибавяте царевицата, белите или черни стафида, киселото мляко и сметаната и разбърквате добре, загревате и подправяте със сол, пипер и една капка лимонов сок.

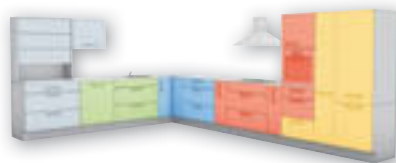
4. Поръсвате супата със ситно нарязан магданоз.

Една порция съдържа: белтъчини: 15 гр., мазнини: 6 гр., въглехидрати: 30 гр., хранителност: 1034 kJ, енергийност: 247 kcal

Един малък съвет: Пресен багет, една лъжичка кисело мляко и супата е перфектна.



Г-образна кухня



Права кухня



Функционални области



Съхранение на хранителни продукти



Приготвяне на храна



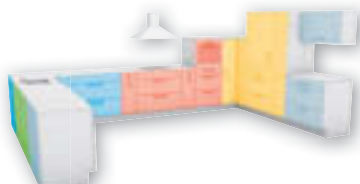
Intelligent Kitchens – къси разстояния във всяка кухня

Ние Ви показваме изпълнението на Intelligent Kitchen посредством най-различните кухненски форми. Едно целенасочено подреждане на функционалните области спестява ненужно големите разстояния и усложнените работни операции. Така планирате още от самото начало една кухня, която перфектно отговаря на Вашите изисквания.

Кухня в два реда



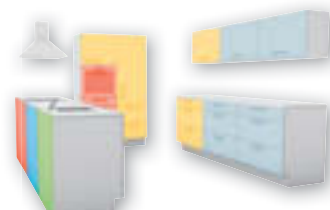
П-образна кухня



Двойно Г-образна кухня



Островна кухня



Тенджери
и тигани



Почистване
и отпадъци



Прибори
и съдове

Здравословната кухня е важна за грижата за тялото и ни държи във форма. Една салата е точно подходяща за това.

Салата Цезар

1 порция дресинг Цезар (виж по-долу)

1 салата айсберг

малко декоративна салата като цикория, белгийска салата

4 филета от пилешки гърди

сол, пипер от мелницата

олио за запържване

100 гр. пресно настърган пармезан

1 шепа готови крутони

Продължителност: 30 минути

1. Разбъркайте дресинга Цезар, почистете салатата айсберг и декоративната салата, накъсайте ги с големината на хапки, измийте и оставете да се отцедят.

2. Изплакнете пилешките гърди със студена вода, поийте влагата, посолете, поръсете с пипер и ги запържете силно в малко олио в тиган от двете страни. Продължете пърженето за 8-10 минути на умерен котлон, докато станат готови, като ги обръщате при това.

3. Извадете пилешките гърди от тигана и ги оставете покрити да починат. Декоративната салата разделете в 4 чинии или едно плато. Смесете добре салатата айсберг с дресинга, поставете я отгоре, поръсете с пресно настърган пармезан и с крутони.

Една порция съдържа: белтъчини: 48 гр., мазнини: 52 гр., въглехидрати: 11 гр., хранителност: 2958 kJ, енергийност: 707 kcal

Дресинг Цезар

За 1 салата:

250 гр. майонеза за салата

50 мл. сметана, 50 мл. мляко

1 скилидка чесън

1-2 СЛ пресно настърган пармезан

1 СЛ бял винен оцет

Сол, пресно смлян черен пипер

1. Сложете майонезата и сметаната в един висок съд за разбиване. Обелете чесъна.

2. Прибавете скилидката чесън, пармезана, оцета, солта и пипера. Пюрирайте съставките с пасатор. Овкусетете със сол и пипер, готово!

Съдържа общо: белтъчини: 11 гр., мазнини: 155 гр., въглехидрати: 17 гр., хранителност: 6260 kJ, енергийност: 1496 kcal



Използване на височината

Вие ще избегнете уморителното навеждане и протягане, като поставите по-често употребяваните кухненски принадлежности на средно ниво и по-малко употребяваните - на по-високо или на по-ниско.

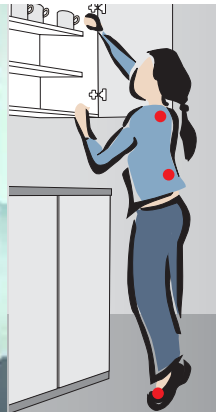
Височина на работните плоскости

Височината на работната плоскост би трябвало да се ориентира по височината на лицето, което работи най-много в кухнята. Формула: 10-15 см под прегънатия лакет, готварската плоча по-ниско, мивката по-високо.



Ергономия – колко „здравословна“ е кухнята Ви?

Intelligent Kitchens Ви помага при това да обзаведете кухнята си ергономично, съобразно личните си изисквания. Заедно с Intelligent Kitchens и съвета на експерти, ще постигнете в кухнята си здравословна работна среда.



Изтеглящи се високи шкафове

В изтеглящи се шкафове, достъпни и от двете страни, е възможно складирането на всичко прегледно и лесно достъпно.

Горни шкафове

Посредством добра вътрешна организация, улеснявате достигането на запасите си в областта на горните шкафове.

Пълно изтегляне

При тях обхващате с един поглед цялото съдържание. Силното навеждане или пълзене навътре в шкафа се избягва.

Най-добрите рецепти са тези, които са успешни за всеки. Така приказно леки и недостижими, като картофените тиганички.

Тиганички

1 кг. твърдо сварени картофи
1 глава лук
3 яйца
1 равна ЧЛ сол
40 гр. пшеничено брашно
100 мл. олио

Продължителност: 45 минути

1. Обелете и изплакнете картофите. Обелете лука. Настържете с кухненско ренде картофите и лука. Прибавете яйцата, солта и брашното и забъркайте всичко в една купа.

2. Сгорещете малко олио в един тиган. С бъркалка или супена лъжица наливайте порции в него. Веднага приплесквайте порциите и пържете от двете страни на умерен котлон, докато ръбът стане хрупкаво припечен.

3. Извадете готовите картофени тиганички от тигана, излишната мазнина поийте с кухненска хартия. Сервирайте бързо тиганичките или дръжете топли. Останалото тесто изпържете по същия начин.

Една порция съдържа: белтъчини: 11 гр.,
мазнини: 25 гр., въглехидрати: 38 гр.,
хранителност: 1752 kJ, енергийност: 418 kcal

Още един съвет: Ако замените половината от брашното с 2-3 супени лъжици овесени ядки, тиганичките ще станат още по-хрупкави. Междувпрочем: с компот от ябълки и зелена салата с винегрет-сос е още по-вкусно.



Съхранение на
хранителни продукти



Приготвяне
на храна

Преглед на оптималното вътрешно оформление



С Intelligent Kitchens привeждате в порядък кухнята си.

Перфектната организация е наполовина сготвяне. Щом всички важни неща са поставени точно там, където са необходими, работата протича безпрепятствено. В съответствие с функционалните зони, можете да направите избора си между различни интелигентни организационни решения, и всичко е прибрано перфектно.

Intelligent Kitchens – така кухнята доставя удоволствие!



**Тенджери
и тигани**



**Почистване
и отпадъци**



**Прибори
и съдове**

Високите чекмеджета с голяма обемна вместимост могат да бъдат съвсем по вашия вкус, точно като вкусното рататуи. Да Ви е сладко!

Рататуи

1 глава салатен лук
2 скилидки чесън
по една червена, жълта и зелена чушка
1 патладжан
1 тиквичка
1 малко клонче розмарин
1 малка връзка мащерка
4 СЛ зехтин
сол, пипер от мелницата
1 кутия белени домати (съдържание 800 гр)

Продължителност: 40 минути

1. Обелвате лука и чесъна и нарязвате на фини кубчета. Чушките разделяте на половини, отстранявате дръжките и семето, изваждате белите семеразделни стени, измивате чушките и ги нарязвате на кубчета.

2. Измивате патладжана и тиквичката, отрязвате краищата, нарязвате ги на малки кубчета, изплаквате розмарина и мащерката, попивате влагата, откъсват игличките и листенцата от дръжките и ги наклъцват на едро.

3. Нагорещавате малко от зехтина в тиган или тенджерата, запържват поотделно кубчетата патладжан и тиквичка, овкусяват със сол и пипер и поставят настрана. Останалият зехтин изсипват в тигана, задушават чушките и лука, подправят със сол и пипер. Прибавят чесъна и задушават заедно.

4. Отварят кутията домати, наливат малко от течността при зеленчуците, останалите домати пюрират с пасатор и разбъркват със зеленчука. Оставят да ври още 10-15 минути на слаб котлон. Отвреме навреме разбъркват.

5. След като сосът се поизпари и посъгъсти, прибавят надробените подправки, запържените патладжани и тиквички. Внимателно разбъркват, посоляват и поръсват с пипер.

Една порция съдържа: белтъчини: 6 гр.,
мазнини: 11 гр., въглехидрати: 14 гр.,
хранителност: 805 kJ, енергийност: 191 kcal

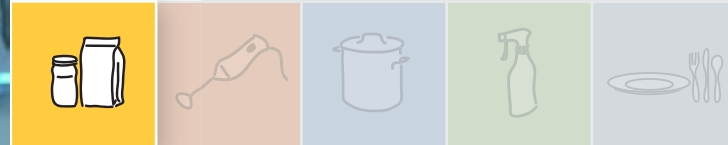
Един апетитен съвет: Оставете да изстине и се насладете като прибавите към студено печено или риба. Грубо раздробено върху припечени филийки багета, е апетитна разядка. Или пък в малки формички със запечено отгоре овче или козе сирене.



Изтеглящи се механизми с кошници: С тях изтегляте цялото съдържание директно пред шкафа. Така имате всичко пред очите си и веднага достижимо.



Така запазвате винаги прегледността



Съхранение на хранителни продукти

Искате да приберете възможно повече, да подредите всичко прегледно и въпреки това - лесно достижимо? Тогава изберете просто нормални и високи чекмеджета с перфектна вътрешна организация.



Добавка за горния шкаф: Изтеглящите се механизми Cargo IQ plus увеличават стойността на всеки горен шкаф – прегледни и лесно достижими.



Нормални и високи чекмеджета, вградени в един висок шкаф: Цялото съдържание се достига удобно. Също и средните нива могат да бъдат изтеглени поединично. И всичко е превъзходно достижимо отгоре.

И онези, които имат малко време за готвене, няма защо да се лишават от насладата. С перфектна вътрешна организация, всичко се успява по-бързо. Тествайте сами!

Накълцано говеждо по китайски

400 гр. рамстек

1 парченце джинджифил с големината на орех

3-4 СЛ светъл соев сос

1 ЧЛ чили сос

1 червена чушка

200 гр. пресни грахови шушулки

200 гр. прокълнала соя

1 скилидка чесън

2 СЛ олио

Чер пипер от мелницата

Сол

1 щипка захар

Продължителност: 45 минути

1. Нарязвате рамстека на тънки ивици. За маринатата обелвате джинджифила, накълцвате го много наситно. Разбърквате със соев сос и чили сос. Смесвате маринатата с месото и оставяте да престои 20-30 минути.

2. Междувременно разделяте наполовина чушката, отстранявате семето и семеразделните стени, измивате и нарязвате на малки кубчета. Граховите шушулки изплаквате, нарязвате ги диагонално. Соевите кълнове изплаквате в цедка и изцеждате. Обелвате чесъна и го прекарвате през чеснова преса.

3. Нагорещавате олио в тигана. Запържвате силно ивиците месо с маринатата, при това разбърквате добре. Прибавяте чушката, граховите шушулки и чесъна и готвите 5-8 минути. Не забравяйте да разбърквате. Към края прибавяте соевите кълнове и разбърквате.

4. Накрая овкусявате всичко с чер пипер, малко сол и захар. Готово!
Гарнитура: Ориз или китайски спагети.

Една порция съдържа: белтъчини: 28 гр.,
мазнини: 10 гр., въглехидрати: 11 гр.,
хранителност: 1055 kJ, енергийност: 251 kcal



Порядък за многото дреболии: Подвижните секции, изскачащи встрани при отваряне, са идеални за това.

Прегледно сортирани до най-задния ъгъл: Напълно изтеглящи се високи чекмеджета с променлива вътрешна организация.



Така запасите Ви са под контрол



Съхранение на хранителни продукти

Вашите запаси са запазени най-добре там, където не стоят наред пътя и въпреки това са под ръка.



Накъде с големите, обемисти предмети?
В тежкотоварното високо чекмедже, което използва мястото зад цокъла.



easys внася движение в кухненския дизайн и потребителски комфорт:
Едно леко докосване на челото и чекмеджето се отваря леко и тихо.

*Струва си, да се изпробва нещо ново:
първо да намерите място за хранителните
продукти и подправките и тогава да
пригответе една фантастична паста*

Спагети със зеленчуци-Болонезе

1 малка глава лук
1 скилидка чесън
1 средноголям морков
1 стрък пресна целина
2 тиквички
2 домати
6 СЛ зехтин
100 мл. зеленчуков бульон
200 гр. пасирани домати от тетра-опаковка
1 ЧП с връх надробен или ронен майоран или риган
500 гр. спагети
сол, пипер от мелницата
50 гр. пресно настърган пармезан

Продължителност: 40 минути

1. Обелвате лука и чесъна и нарязвате на фини кубчета. Почиствате и обелвате моркова, почиствате целината, нарязвате ги на много малки кубчета. Тиквичката и доматиите измивате, отрязвате края и нарязвате на много малки кубчета. Доматите разделяте на четвъртини, изрязвате основите на дръжките, махате семето и ги нарязвате също на много малки кубчета.

2. В един тиган задушавате до прозрачно нарязаните на кубчета лук и чесън. Прибавете моркова и целината на кубчета и задушавате в продължение на най-малко 3-4 минути. Сега прибавяте и доматиите и тиквичката на кубчета, за да се задушат и добавяте бульона. Прибавяте пасираните домати и пресно наклъцаните подправки и оставяте да ври на слаб огън още 15 минути, докато зеленчуците омекнат.

3. Междувременно варите спагетите в подсолена вода според упътването на опаловката ал денте, изливате водата, изплаквате с гореща вода и изцеждате. Готовият сос подправяте със сол и пипер и сервираете със спагетите в дълбоки чинии или в купа. Още малко настърган пармезан отгоре и гарнирате с листенца от майоран или риган.

Една порция съдържа: белтъчини: 22 гр.,
мазнини: 23 гр., въглехидрати: 92 гр.,
хранителност: 2884 kJ, енергийност: 688 kcal

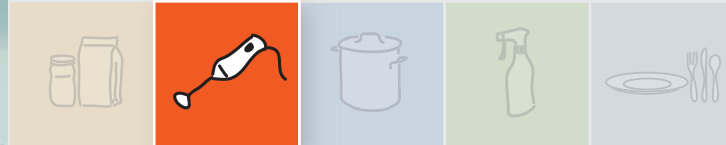


**Практични
изтеглящи се
механизми за
долен шкаф:**
В най-тясното
место до печката
се побира това,
което се ползва
често.

**Изненадващо много
место за електроуреди:**
В практичното
високо чекмедже
за прибиране на елуреди
с електровръзка.



Всичко готово за готвене и печене



Приготвяне на храна

Хранителните продукти и готварските принадлежности са на разположение там, кадето са необходими: в близост до печката.



Нагледни решения за горния шкаф:

Подправки и принадлежности са бързо подръка и въпреки това сигурно прибани.

Насипни и опаковани хранителни стоки сигурно стоящи и под ръка:

Във високи чекмеджета с организиран вътрешен живот.

Всяка тенджера си има и капак.
Добре е когато стоят пасващи и на
разположение. Тогава знаете със сигурност
веднага, кой тиган да вземете за тази
вкусна рибена рецепта.

Филе от свети Петрова риба със спанак и портокал

4 замразени филетата от свети Петрова риба
(всяко около 160 гр.)
300 гр. замразени спаначени листа
1 Еко-портокал (нетретиран, без восък)
сол, пипер от мелницата
1-2 СЛ пшеничено брашно
3 СЛ зехтин за пържене
1 кофичка сметана

Продължителност: 40 минути
(без времето за размразяване)

1. Разтопете филетата от свети Петрова риба и спанака, изплакнете филетата със студена вода, подсушете ги. Оставете спанака да се изцеди, още по-добре: изстискайте го. Измийте основно портокала, остържете кората. Останалата кора с бялата част отстранете с остър нож. Изрежете портокалови филети за гарниране.

2. Нарезете всяко филе на четири ивици: Най-напред разрежете надлъж наполовина, след това още веднъж разделете надлъжните филета. Със сол и пипер овкусени ги овалайте в брашно. Излишното брашно отърсете.

3. Нагорещете олио в един тиган, запържете кратко филетата от двете страни, тогава ги поставете в една огретенена форма. Поръсете спанака със сол, пипер и го разпределете около филетата. Тогава прибавете портокаловата кора. Излейте сметана върху рибата и спанака и поставете формата за 10-12 минути върху решетката в предварително загрятата фурна (горно-/долно нагряване 220 °C, горещ въздух 200 °C, газ степен 4-5).

4. Извадете рибата от фурната. Подредете спанака в чинията, поставете върху него по 4 рибени филенца. Полейте със сос, ако е нужно, за да се сгъсти, оставете соса за кратко да заври. Покрийте с филетиран портокал.

Една порция съдържа: белтъчини: 13 гр.,
мазнини: 25 гр., въглехидрати: 8 гр.,
хранителност: 1343 kJ, енергийност: 321 kcal

Съвет за гарнитурата: Варените картофи са превъзходни.

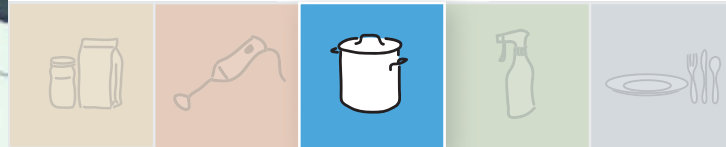


Изобилието от предложено място е лесно достижимо: Даже една висока тенджера за спагети пасва вътре.

Въртящ елемент за перфектния ъглов шкаф: Достатъчно е едно леко натискане на предната страна и цялата комплектна въртяща система се завърта с въртящите таблени плоскости леко подвижно през ъгловия шкаф.



Най-добрите места за тенджери и тигани



Тенджери и тигани

Съхраняването на тенджери и тигани в кухнята заема много място. Обмислените решения обаче са Ви в помощ и на най-тесните места.



Ъгловите шкафове 100%-ово под контрол: С една перфектно съгласувана поредица от движения, таблите се изтеглят изцяло навън от шкафа.



Високите чекмеджета перфектно организирани: Така тенджерите и капациите намират точната подредба.

Човек се чувства добре, когато
знае, че всичко е прибрано сигурно.
Но и когато със сигурност
има с нещо успех. Като например
с ябълковия киш.

Ябълков-киш с бадеми

Месено тесто:

1/2 пакет (225 гр.) замразени кори за баница
2 вкусни ябълки (сладко-кисели, напр. кокс оранж)
1 пакетче Dr. Oetker Финес
Настъргана лимонена кора
1 пакетче Dr. Oetker захар бурбон ванилия
2 СЛ захар
125 мл (1/8 л) сметана за разбиване
2 яйца
1 шепа белени бадеми на пластинки
1 СЛ пудра захар

Продължителност: 40 минути

1. Оставете корите да се размразят според упътването на опаковката, тогава ги положете една върху друга, без да ги месите! Източете от тях една кора с диаметър от 32 см. Тогава положете в една изпъкналата със студена вода (неизсушена) форма за торта с 26 – 28 см диаметър, като оставите краищата леко навън.

2. Семките на ябълките отстранете с резачка за семковата част, обелете ябълките и ги нарежете на тънки шайби, с дупката по средата. Покрийте корите за баница с тях - застъпващо като с керемиди.

3. Кора от лимон се разбърква със захрта бурбон-ванилия, сметаната и яйцата и се изсипва върху положените ябълкови резени. Всичко се поръсва с бадеми и веднага се слага за около 20 минути в предварително загрята фурна (горно-/долно загряване 200°C, горещ въздух 180°C, газ степен 3-4).

4. След печенето оставете киша да произстине малко, отрежете подаващия се навън край. Извадете внимателно киша от формата, посипете обилно със захар и сервирайте най-добре още топъл.

Една порция съдържа: белтъчини: 6 гр., мазнини: 20 гр., въглехидрати: 25 гр., хранителност: 1287 KJ, енергийност: 308 kcal

Съвет: Наместо сами да разточвате тесто, можете да купите една готова кръгла кора (около 230 гр., диаметър 32 см), да я поставите просто във формата и да оставите краищата да се подават малко навън (евентуално да доразточите).

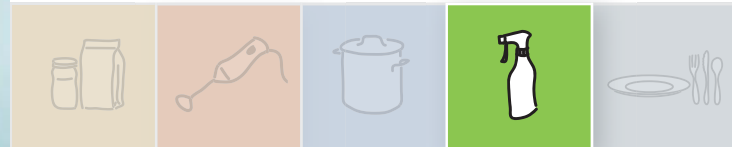


Специални високи чекмеджета за под мивката оползотворяват изкусно всеки ъгъл за прибиране на вещи.

Благодарение на easys достигате с едно леко натискане на предната страна Вашата кофа за боклук, без да изцапате с немити ръце дръжки и предни плоскости.



Организирайте препаратите за почистване практично и сигурно



Почистване и отпадъци

Защо да се прахосва място, когато може прекрасно да се използва?! До и под мивката се предлагат много възможности за депониране на почистващи препарати и за сортиране на отпадъци.



Изтеглящите се механизми за долни шкафове са идеални за хавлиени кърпи и препарати за почистване.



Така освобождаването от отпадък е направено лесно: Многостранни възможности за сортиране и допълнителни отделения за препарати за почистване.

В тежкотоварното високо чекмедже има място за разни почистващи препарати и дори за кофа.

Многото място и прегледността на чекмеджетата се грижат за добро настроение. То се предизвиква гарантирано и от този хубав десерт.

Крем тирамису с кайсии

Крем:
200 мл. студено мляко
100 гр. изстудена сметана
1 пакетче Dr. Oetker
Крем тирамису

Освен това:
1 консерва кайсиеви половинки (отцедено тегло 240 гр)
100 мл. еспресо
1 пакетче захар ванилия
50 гр бишкоти
малко какао (неподсладено)

Продължителност: 40 минути
(без времето за престой, печене и охлаждане)

1. Крем: Поставете млякото, сметаната и нишестето за крема в една изплакната с гореща вода купа за миксер. Разбъркайте всичко с миксера (бъркалки) на най-ниската степен, след това за 3 минути на най-високата степен.

2. Кайсиите отцедете добре в едно сито и нарежете надребно. Разбъркайте ванилиева захар в еспресото. Поставете бишкотите в една десертна купа и ги оросете с еспресото. Поставете на пластове от кайсиите в крема. Сложете тирамисуто за 2-3 часа в хладилника.

3. По желание преди сервирането украсете с кайсии и посипете с какао.

Една порция съдържа: белтъчини: 6 гр., мазнини: 12 гр., въглехидрати: 39 гр., хранителност: 1247 kJ, енергийност: 296 kcal



Тук пространството се приспособява към своето съдържание:

Чекмеджета с приборници с местечи се прегради създават място за различни прибори и принадлежности.



Прибиране на съдовете един върху друг и големи количества прибори



Прибори
и съдове

Натрупвайте съвсем спокойно нависоко и по много. С нашите гъвкави организационни елементи за големи и малки чекмеджета, можете да поберете всичко стабилно и прегледно прибрано.



easys отваря с лекота тежките, натоварени с посуда чекмеджета. Особено практично, когато ръцете са пълни с куп чинии.

Комфортно, вариращо, стабилно и издържливо:

Високи чекмеджета със затворени страни дават дори на тежък куп чинии нужната сигурност.



Silent System – нечувано добре


Комфортно в кухнята е, когато нищо друго не е така приятно, както да затваряте вашите шкафове и чекмеджета. За това има грижата Silent системата – никакъв нежелателен шум на блъскане или хлопване не пречи на спокойствието и хармонията в кухнята.



Silent System затваря леко и тихо.



Чеклиста за покупката на кухня



Изрежете чеклистата и я вземете със себе си в магазина за кухни или при мебелиста – за да получите тази кухня, която Ви отговаря перфектно!


www.intelligent-kitchens.com

Преди избора на кухненската форма, би трябвало да си поставите следните въпроси:

За да осъществите здравословна работна среда, трябва да се съобразите със следното:

Съблюдайте следните съвети при вътрешното оборудване на Вашите шкафове:

- Какви са размерите на помещението?
- Къде се намират свързките за вода, канал и енергия както и прозорците и вратите?
- Какъв план на помещението Ви харесва?
- Ползвате ли кухнята си само за готвене или и като стая за живеене?
- Кои функционални области и от каква големина ще са необходими в новата кухня?
- Десничар ли сте или сте левичар?
- Как могат да бъдат подредени функционалните зони, че да се получат най-къси разстояния?
- Складирайте често употребявани и тежки предмети в средната зона и рядко употребяваните неща горе или долу.
- Височината на работните плоскости би трябвало да е пригодена към това лице, което най-много работи в кухнята.
- Предвидете при всеки случай едно седящо работно място.
- Нормални и високи чекмеджета в долните шкафове предотвратяват досадното „лазене в шкафа“.
- Изтеглящите се механизми за високи и горни шкафове гарантират един комфортен достъп до всички запаси.
- Ползвайте вариращите организационни елементи, които могат да се нагласят според Вашите изисквания.
- Тежкотоварните високи чекмеджета позволяват обемистите предмети да изчезнат.
- Намиращото се в шкафа под мивката място, може да бъде изкусно използвано със специалните чекмеджета.
- Комфортното затваряне чрез приложението на демпферирани врати и чекмеджета се грижи за спокойствието в кухнята.
- Особено при тежки, натоварени високи чекмеджета или кофата за отпадъци се препоръчва електрическа помощ за отваряне.

Hettich FurnTech GmbH & Co. KG
Gerhard-Lüking-Straße 10
32602 Vlotho
Германия

Телефон +49 5733 798-0
Факс +49 5733 798-201
info@hettich-furntech.com
www.hettich.com

Каталожен № 9 110 194-12/09-bg
© Hettich FurnTech GmbH & Co. KG - Запазва се правото за технически промени
Няма гаранция за печатни или други грешки

Technik für Möbel


Hettich