

|| na téma **kuchyně**



Kuchyňské duo

text Šárka Drbohlavová foto archiv firem

Kuchyňský dřez – právě u něj se odehrává více jak polovina veškeré kuchyňské práce. I proto by měl být „se vším všudy“, třeba včetně výjimečné baterie.



- ← Active kitchen, cena včetně odkapové misky od 13 923 Kč. Příslušenství – lišta od 1 785 Kč, závěsná miska od 714 Kč, odkládací polička 1 190 Kč. Franke.
- ↙ Jednopáková Trendo Star s povrchem chrom nebo ušlechtilá ocel, cena od 4 820 Kč. Kludi.
- ↓ Dřezová stojánková baterie z nerez oceli v provedení kartáčovaný nikl s otočným ramínkem a výsuvnou sprškou. Páky jsou zpeřeny detaily ze dřeva nebo barevného skla. Cena 7 390 Kč bez DPH, Aqua Trade.
- Dřez Schock Domus v provedení granite Alumina. Skleněná krájecí deska se dodává ke dřezu zdarma. Cena 17 141 Kč, baterie Sinus v nerez 13 630 Kč bez DPH. Suite.
- ↘ Páková baterie z nerez oceli s nastavitelnou sprškou, cena 13 909 Kč bez DPH. Styleline.



Právě v kuchyni trávíte třeba i nechtěně spoustu času. Pokud okem rádi spočinete na designových kouscích, přesvědčte se, že k modernímu kuchtě třeba i babičkovských jídel rozhodně patří kvalitní soudobé vybavení.

VYDRŽÍ NAVĚKY

Nerezové dřezy mají povrch, který prakticky nejde poškodit ani zničit. Ladí s moderními spotřebiči ze stejného materiálu, digestoří, bateriemi nebo drátěným programem. Pokud není povrch jemně vroubkovaný, mají jedinou nevýhodu: jsou na nich vidět i drobné nečistoty a zaschlé kapky vody. Nezbyvá než leštit je suchou textilií.

O něco dražší jsou kompozitní (granitové) dřezy vyrobené z umělého drceného kamene spojeného akrylátovou pryskyřicí. Materiál je stálobarevný, snese vysoké teploty a je i odolný proti poškrábání. Takový dřez si můžete pořídit v různých barevných provedeníh společně s baterií ve stejném

tónu. Nemá spáry ani póry, i proto se snadno udržuje, použít můžete i písek. Existují ale i dřezy ze skla nebo keramiky.

Kromě dřezu s odkapávací plochou a praktickým minidřezem na oplachování potravin nebo jednoduchých dřezů nejrůznějších tvarů si můžete dopřát kombinované dvojité nebo trojitě. Neuplatní se jen ve velkých rodinách bez myčky, skvěle v nich připravíte i jídlo třeba jen pro sebe. Omyjete v nich zeleninu, necháte ji v cedníku odkapat a na prkénku nakrájíte. Ušetříte tak čas hledáním a umýváním misek nebo hrnců.

KRÁJÍTE, STROUHÁTE

Promyšlené systémy umožňují odkládat náčiní do dřívě netušených prostor. Mísy, cedníky, košík, prkénka a různé přípravky tak mohou spočinout na liště, která probíhá nad dřezem a celou pracovní plochou. Všechno tak snadno najdete, sejmete a zase zavěsíte. A zbude místo třeba na odkapávání nebo přípravu jídla. →

