

ZAŘIZUJEME LETNÍ KUCHYŇ

Domácí chléb, vypečené housky, uzené a grilované maso a pizza pro děti – to jsou oblíbené kulinářské zážitky, které vykouzíme v letní kuchyni postavené na zahradě. Je radost připravovat jídlo venku, na čerstvém vzduchu, v pohodě a klidu.

Pohled do vnitřní části kamenné letní kuchyně. Uspořádání přesně odpovídá požadavkům majitele – nechybí krb a udrna. Kuchyň je pohodlná pro 10 a více osob.

WWW.HRDINA-PISKOVCE.CZ

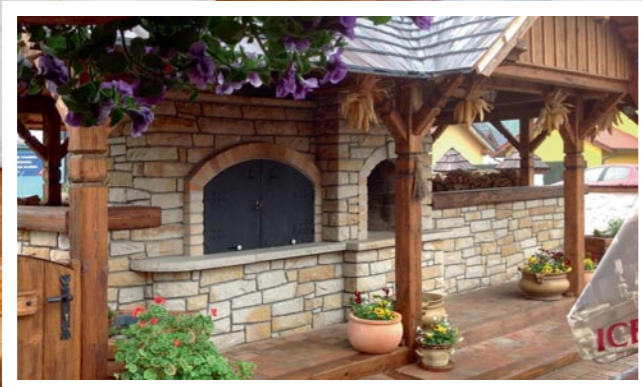


Jednoduchý venkovní krb Avanta sestavíme během hodiny. Grilovací plocha má rozměr 50x38 cm. Roměry krbu: v. 192 cm, š. 11 cm, h. 73 cm. Cena 17 700 Kč. NORMAN

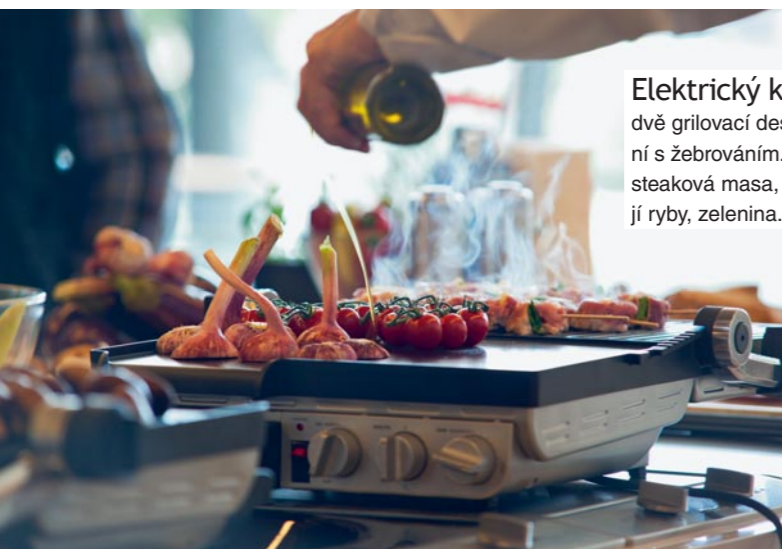
Letní kuchyň skvěle propojí domácí zázemí se zahradou, můžeme v ní pobývat celé léto. Je možné ji vybavit i spotřebiči, třeba lednicí, která nachladí nápoje, dřezem. Předpokladem je přívod do letní kuchyně elektřiny a vodu s odpadem.

MOŽNOSTI URČÍ STYL

- Pro letní kuchyni je nejlepší místo v blízkosti domu, abychom nemuseli pro suroviny běhat daleko. Také se vyplatí vybrat místo v zvětrání, klidné a chráněné před zvědavými pohledy sousedů.
- Samotná kuchyň může být postavená ze zdiva – červených cihel, dřeva v kombinaci s kovem. Za stylový se považuje krásný kámen, který připomíná středověké kuchyně (nejčastěji se používá pískovec, protože má skvělé tepelné akumulční vlastnosti).
- Podlaha v letní kuchyni musí být pevná, rovná, protiskluzná, volba materiálu závisí na vkusu: nabízí se cihla, kámen, dřevo, keramika, beton. Střešní krytina, která nás chrání před deštěm, větrem i sluncem, bývá obvykle z klasických pálených tašek, ze dřeva, ale můžou to být i laminát, eternit nebo rákos.



Letní kuchyně má stát v zvětrání, na chráněném místě, nejlépe v blízkosti domu. Nesmí chybět zastřešení, které nás chrání před sluncem i deštěm. HRDINA-PISKOVCE



Elektrický kontaktní gril tvoří dvě grilovací desky: spodní hladká a horní s žebrovaním. Hladká je vhodná na steaková masa, na žebrované se opékají ryby, zelenina. Cena 6490 Kč. CATLER



Lis na citrusové plody připraví šťávu během chvíle. Má atypický tvar lisovacího trnu v kombinaci s lisovacím rameňem, které dokonale přidržuje slupku citrusu. Citrusovač má tichý motor, cena 5990 Kč. CATLER



JAK OŠETŘIT

VENKOVNÍ DŘEVO

RADÍ KAREL RUBEŠ, OBI MARKET PRAHA-PROSEK

Dřevěné venkovní prvky, dřevěné terasy i nábytek nejdříve očistíme jemným kartáčem a neutrálním mýdlem nebo vysokotlakým čističem, který má nádržku na čisticí prostředky. Pokud je dřevo narušeno silněji, obrousíme ho jemným brusným papírem až na zdravé dřevo. Případné vrypy a nerovnosti zatmelíme vhodným dvousložkovým tmelem. Na očištěné a naprosto suché dřevo poté nanese ochranný prostředek. K ošetření je vhodný např. olej na tvrdé dřevo, speciální olej na teakové dřevo nebo lazura na teakový nábytek pro použití ve venkovním prostředí. Tyto oleje obsahují mimo jiné pryskyřice, které uzavírají póry dřeva, díky čemuž nedochází k povrchové oxidaci a dřevo tak nemění svůj vzhled.



K venkovní kuchyni patří stylové nádobí, které doladí celou atmosféru. Hezké nádobí je čisté bílé v kombinaci s blankytně modrou. WWW.BELLAROSE.CZ



Kuchyně v pleněru má obvykle klasické zastřešení z pálených tašek, kámen doplňují dřevěné prvky. HRDINA-PÍSKOVCE

ORIGINÁLNÍ KUCHYŇ Z PÍSKOVCE

ODPOVÍDÁ NÁVRHÁŘ KAREL HRDINA, WWW.HRDINA-PISKOVCE.CZ

Co by nemělo chybět v letní kuchyni, jaký je ideální rozměr?

Když rodina ráda peče domácí chléb, je samozřejmostí pec na chleba a pizzu. Na placky je zase vhodný sporák s litinovou deskou, na uzené maso udírna. Konkrétně konstrukce našich udíren je vymyšlená tak, aby kouř a teplo z topeniště sporáku šly rovnou do udírny. Když chce zákazník jen udit a nepoužívat přitom sporák, používá se jen topeniště pro udírnu. Vše přitom funguje na jeden komín. Samotná velikost kuchyně se navrhuje nejčastěji pro 10 až 14 osob, měla by být velkorysá a pohodlná. **Jak se kuchyň z pískovce udržuje?**

Kámen se jednoduše očistí vodou. Když má někdo zájem, může vodorovné plochy



ošetřit i chemicky. Někteří zákazníci ale drží styl jako ve středověku a nemají ji (stane se z ní černá kuchyň). Jiní, puntičkáři, ji naopak čistí po každém grilování. **Co si zákazníci mají předem promyslet, než se s nimi pustíte do návrhu?**

Musím vědět, kolik osob bude kuchyň trvale užívat a jak se bude využívat: od toho se odvíjí výběr spotřebičů, zda bude součástí gril na celé prase, nebo jenom pec na kytu, možná je již zmiňovaná pec na pizzu, sporák, udírna, lednice, dřez, kamenné umyvadlo, rovněž vinotéka nebo dokonce pípa na pivo zabudovaná v kamenné zdi. Mnozí si ujasní, co vlastně chtějí až v showroomu v Úžicích v Resortu Zelené údolí, kde pravidelně pořádáme grilování s ochutnávkou nejen masa, ale i pečeného chleba a housek.

LETNÍ VÝPRODEJ SLEVA 5 %

- nové byty i rodinné domy po celé Praze
- v nabídce mnoho dispozic od 1+kk až po 5+kk
- zajímavé ceny od 1,6 mil. Kč
- bytový poradce zdarma
- realitní a finanční služby

800 500 506
více info na finep.cz

FINEP

Zjistěte více!