

ZŁOTY TRÓJKĄT

Projektując kuchnię, należy kierować się zasadą złotego trójkąta. Jego wierzchołkami są trzy najważniejsze urządzenia kuchenne: lodówka, zlewozmywaki i płyta. Aby pracowało się wygodnie, suma boków trójkąta nie powinna być mniejsza niż 360 cm i większa niż 600 cm. Zauważaj biał kuchenne ma 60 cm głębokości. Płyta kuchenna służyłaby tak, by przed nią i za nią pozostawiła ok. 5 cm. Użytkownicy najchętniej wybierają płyty proste w obsłudze. Które będą się czyścić, zwykle też taniej i jak najbardziej płaskie.

arch. Justyna Smolna

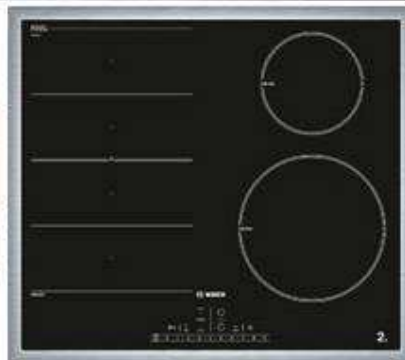
Warto zwrócić uwagę na wybór płyty indukcyjnej, z pewnością są szybciej gotowania (z funkcją powerBoost jeszcze więcej) i możliwość precyzyjnego nastawiania temperatur. Płyta indukcyjna nie nagrzewa się, więc jeśli polowa wykipi, nie powstają trudne do usunięcia zakurzenia. Nie jest jednak polecana osobom chorym na serce (ze względu na wytwarzane pole elektromagnetyczne). Trzeba też pamiętać, że to akcja szczególnie dość kosztowna.

arch. Norman Gomez

W kabinie „Złoty Trójkąt” zastosowano płytę indukcyjną HS „Złoty Trójkąt”, która jest pierwszym systemem do gotowania. Cena: ok. 1000 zł, www.gaggenau.pl



1. Płyta indukcyjna Franke FHFB 906 SI ST, o szer. 90 cm. Pięć pól grzewczych z możliwością połączenia dwóch pól w jedno, sterowanych systemem Sliding Touch Control. Dzięki funkcjom Booster, utrzymania ciepła oraz паузы zapewnia komfort gotowania. Posiada elektroniczny wyłącznik czasowy oraz wskaźnik dotknięcia pól grzewczych. Cena: 900 zł, www.franke.pl; 2. Płyta indukcyjna PIN651F27E Bosch, FlexInduction, strefy indukcyjne z elektronicznym rozpoznawaniem naczyń, wyświetlacz cyfrowy, funkcja powerBoost dla stref indukcyjnych, sterowanie сенсорowe DirectSelect, timer, zabezpieczenie przed uruchomieniem przez dziecko, wyłącznik bezpieczeństwa, 2-stopniowy wskaźnik załagania ciepła. Konieczność użycia garnków ze stali nierdzewnej. Cena: 3959 zł, www.bosch.pl



PROMOCJA



1. Piekarniki z serii 200: standardowy – BOP251110 oraz z funkcją pary – BSP250110 (kolor metalik). Idealne do montowania w jednej płaszczynie. Dzięki dotykowemu wyświetlaczowi TFT udytkownik ma przez cały czas kontrolę nad pracą sprzętu; 2. Piekarnik z serii 400 – BO-470110; w bogatym wyposażeniu: termosonda z automatycznym wyłączeniem, rożen obrotowy, kamień do pieczenia. Urządzenia z tej serii, wykonane ze stali nierdzewnej, cechują funkcjonalność i wyjątkie wzmocnienie. www.gaggenau.pl

1.



2.

PIECZ PERFEKCYJNIE I NOWOCZEŚNIE

Doskonale pieką, grillują, podgrzewają. Przykuwają wzrok wysmakowaną formą i elegancką barwą. Nowe piekarniki Gaggenau to propozycja dla miłośników gotowania, którzy cenią funkcjonalność, najwyższą jakość, intuicyjną obsługę i najlepszy design.

GAGGENAU



1. **Płyta gazowa Franke z serii Crystal FHCR 795 4G TC BK C** o szer. 72 cm z czarną, ceramiczną płytą podpalnikową. Pięć palników gazowych, w tym jeden o potrójnej mocy - „Trzy Korony”. Termoelektryczne zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu oraz zintegrowana zapalarka elektryczna zameblowana w pokrętkach. Wyprofilowane ruszty żeliwne (2 podwójne, 1 pojedynczy), ułatwiają gotowanie oraz utrzymanie czystości. Cena: 2790 zł, [www.franke.pl](#) 2. **Płyta gazowa Franke NEPTUNE FHN6 1204 3G TC XS C** o szer. 120 cm. Cztery palniki gazowe ustawione szeregowo, w tym jeden o spoczynkowej mocy „Trzy Korony Dual”. Zintegrowany panel sterujący z pokrętkami i elektryczną zapalarką w pokrętkach. Żeliwny ruszt oraz 3-milimetrowa krawędź, która idealnie łączy się z blatem. Wykonanie: stal szlachetna. Cena: 3490 zł, [www.franke.pl](#) 3. **Kuchnia „Kora” marki Ceza**, stół gotowania wyróżnia półwyspa wykonana ze stali nierdzewnej, w której zamontowano płytę gazową FEX TH0900UX także ze stali nierdzewnej, trzy palniki z potrójną regulacją od 1 do 4 kW, ruszty żeliwne. Cena płyty: ok. 4700 zł. Cena zał. o wym. 3749x72h (blatnie dębowy): ok. 3000 zł, [www.ceza.pl](#)



KONIECZNY ODECH

Z każdej strony płyty powinien przelatać kawałek skały, na który można odlać akwarium podczas gotowania. Praktycznym rozwiązaniem jest stosowanie płyty na wyspie lub półwyspie. Wówczas w przygotowaniu półwyspa można uczestniczyć kilka osób. W zabudowie tuż pod płytą warto zaplanować szafkę na słoiki i przybory kuchenne, a nieco głębiej szafki na garnki i patelnie. Dobrze, jeśli w pobliżu znajduje się też miejsce do przechowywania przypraw.

arch. Justyna Smolec

Płyta gazowa marki Franke, 8 000 zł, i blatu „3T” zameblowana, z stal nierdzewną, ruszty żeliwne, ok. 1,3 m, szer. 72 cm. Cena płyty ok. 4800 zł. Gas półwyspa Ceza z zabudową kuchenną w wykonaniu blatu z wosk. 100x72h cm, (płyta szafki) szer. ok. 700 zł, [www.ceza.pl](#)

