

НОВЫЕ РЕШЕНИЯ BULTHAUP

В ДЕКАБРЕ ПЕТЕРБУРГСКАЯ ГАЛЕРЕЯ ДИЗАЙНА/BULTHAUP ОТПРАЗДНУЕТ СВОЕ ДВАДЦАТИЛЕТИЕ, А ТАКЖЕ ДВАДЦАТИЛЕТИЕ РАБОТЫ БРЕНДА BULTHAUP В РОССИИ. ПЕРВЫМ МЕРОПРИЯТИЕМ В РАМКАХ ЮБИЛЕЯ СТАЛО ОБНОВЛЕНИЕ СТУДИИ DOM BULTHAUP НА ПЕТРОГРАДСКОЙ СТОРОНЕ — ЗДЕСЬ ПОЯВИЛАСЬ НОВАЯ КУХНЯ ИЗ СЕРИИ B3, КОТОРАЯ ПО-ИНОМУ ОРГАНИЗОВАЛА ПРОСТРАНСТВО. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

Этот объект от bulthaup можно назвать квинтэссенцией функционализма и эргономики в создании современных кухонь: минималистский дизайн, как это

свойственно бренду, визуально легкие формы и сочетание новых технологий и разработок. B3 — это не просто кухня, а целая дизайнерская система — она

может менять пространство и создавать разные варианты. Элементы системы — шкафы, полки — можно повесить на стену, поставить на пол или приподнять на

ножки, в зависимости от пространства и объема хранения. Компания использует инновационные материалы — в данном случае особый ламинат цвета графит, который не имеет швов. Кроме него — массив натурального дуба и шпон. Над мойкой — система плоскостей, используемых как разные функциональные поверхности и как разделочные доски, и которые можно передвигать в зависимости от того, какой сейчас идет процесс обработки продуктов. Эта идея разрабатывалась вместе с профессиональными поварами. Внутри ящиков — особые системы хранения и аксессуары из стали и стекла, они могут быть самостоятельными предметами сервировки. Стеновые панели сделаны из алюминия. Интересно и вытяжка, похожая на светильник, с автоматически раскрываемыми «закрылками».

Систему кухни b3 компания bulthaup создала в 2004 году, с тех пор она постоянно совершенствуется. В принципе, она служит для того, чтобы из этой кухни не хотелось уходить ни хозяйке, ни ее гостям. Кстати, в свое время именно компания bulthaup первая повернула хозяйку у плиты лицом к семье и гостям, создав кухонный «остров» с плитой и всем необходимым — его можно поставить в центре помещения. ■



ГОРЯЧИЙ ПАР В МИКРОВОЛНОВКЕ

НОВЫЙ ВСТРАИВАЕМЫЙ ПРИБОР MIELE — МОДЕЛЬ DGM 6800 ОБЪЕДИНЯЕТ В СЕБЕ СРАЗУ ДВЕ ОПЦИИ: ПАРОВАРКУ И МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

Аксель Книль, исполнительный директор по маркетингу и продажам Miele Group, уверен, что новинка имеет огромный потенциал, ведь теперь покупателю не нужно покупать два приспособления сразу. Для образования пара в DGM 6800 используется та же технология MultiSteam, которой оснащены и другие модели пароварок Miele: она предусматривает мощный внешний парогенератор, расположенный за рабочей камерой. Пар подается через восемь отверстий, что значительно сокращает время нагрева, обеспечивая быстрое и равномерное распределение пара. Можно выбрать одну из семи ступеней мощности СВЧ (максимально 1000 Вт). Среди дополнительных функций — «Быстрый старт» (например, для подогрева какао нажатием одной кнопки) и автоматическая программа «Попкорн» (приготовление порции попкорна одним нажатием кнопки).

Рабочие камеры в пароварках и духовых шкафах Miele традиционно изготавливаются из нержавеющей стали. Одна-

ко существует проблема использования металла в микроволновых печах, ведь он может провоцировать возгорания и образование искр. Компания Miele использует силиконовые соединения, которые изолируют стенки рабочей камеры, выполненной из нержавеющей стали. Также рабочая камера увеличилась до 40 л и освещается светодиодами.

Учитывая различные возможности использования, пароварка с СВЧ DGM 6800 предлагает широкий набор функций: более 150 автоматических программ. Комбинация двух приборов позволяет объединить скорость приготовления в микроволновой печи с исключительными свойствами пара. Это дает возможность размораживать и готовить блюдо в рамках одной программы. Для размораживания и подогрева, например, охлажденного рагу или супа нужно последовательно сохранить в памяти прибора четыре этапа приготовления в одной программе, при которой микроволновое излучение чередуется с воздействием пара. ■



СОВМЕЩЕННЫЕ ФУНКЦИИ ПАРОВАРКИ И МИКРОВОЛНОВКИ СКАЗЫВАЮТСЯ НА КАЧЕСТВЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ