

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПРЕССЫ

ROCK.AIR

УЛИЧНАЯ КУХНЯ И КАМИНЫ

СТИЛЬНАЯ ГОТОВКА НА ПРИРОДЕ



STEININGER

STEININGER

УЛИЧНАЯ КУХНЯ И КАМИНЫ СТИЛЬНАЯ ГОТОВКА НА ПРИРОДЕ

Проводить время с друзьями и семьей - это самое лучшее. Еще лучше готовить и есть вместе на свежем воздухе. В идеале, у вас есть открытая кухня в саду или на террасе. Сегодня кухни на открытом воздухе представлены в широком разнообразии дизайна и ценовых диапазонов, от функциональных приборов начального уровня до роскошных вариантов с полным оснащением.

Дизайнер Мартин Штайнингер попал в точку с моделью ROCK.AIR для открытого воздуха – как с минималистическим дизайном, так и с модульной структурой. Здесь творческая личность отвечает на самые важные вопросы по теме „СТИЛЬНАЯ ГОТОВКА НА ПРИРОДЕ“.



КАКОЙ ГРИЛЬ ПОДХОДИТ ДЛЯ КАКОГО САДА?

„Угольный гриль — это постоянная тенденция в саду, а круглый гриль здесь универсален и очень хорошо подходит как для террасы, так и для сада. Если у вас достаточно места в саду, можно выбрать и более крупный вариант, например, коптильню, которая пользуется популярностью у многих знатоков гриля. Коптильня также позволяет использовать непрямой гриль. Вы также можете использовать этот тип гриля для копчения рыбы, мяса или овощей. Вы также можете испечь хлеб в керамическом гриле. Однако керамическая модель очень тяжелая и может достигать добрых 100 кг в зависимости от модели. С точки зрения скорости газовый гриль является явным фаворитом и становится все более и более популярным, несмотря на высокие затраты на приобретение, поскольку гриль нагревается газовой горелкой всего за несколько минут, так что удовольствие от гриля можно начать почти сразу. . Уборка также упрощается. Что подходит для какого сада, зависит не от сада, а от личных требований к грилю. Такие факторы, как мобильность, уборка и временной компонент, имеют важное значение“.

ЧТО ЯВЛЯЕТСЯ АБСОЛЮТНОЙ РОСКОШЬЮ В ДИЗАЙНЕ САДА?

„Уличная кухня! Приготовление пищи на открытом огне, на лоне природы - в этом есть что-то оригинальное, а общение на свежем воздухе просто поднимает настроение!“

Но это не обязательно должна быть полноценная уличная кухня — даже с отдельными модулями или каминами, такими как модель дизайнерской кухни STEININGER ROCK.AIR, вы можете готовить с большим комфортом и избавить себя от необходимости ходить между кухней и садом или террасой“.

STEINIINGER

„ОДНАКО РОСКОШЬ — ЭТО ВОЗМОЖНОСТЬ СПОНТАННО С ДРУЗЬЯМИ И СЕМЬЕЙ ДЕЛАТЬ ГРИЛЬ ИЛИ СМЕШИВАТЬ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ НА ПРИРОДЕ, НАСЛАЖДАЯСЬ ЭТИМ МОМЕНТОМ. И ЛУЧШЕ, КОГДА ВСЕ ЕСТЬ ПОД РУКОЙ И НЕ НАДО НИЧЕГО НОСИТЬ ИЗ ДОМА К МЕСТУ ПИКНИКА НА УЛИЦЕ. ТАК ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ БАРБЕКЮ СТАНОВИТСЯ ОБЪЕДИНЯЮЩИМ МЕРОПРИЯТИЕМ И НИКТО НЕ ОСТАЕТСЯ ОДИН НА КУХНЕ, ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ ЕДУ“.

СЕО & главный дизайнер Мартин Штайнингер



ЛУЧШЕЕ МЕСТО ДЛЯ КУХНИ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ?

„Сначала найдите подходящее место и проверьте погодные условия. Кухня на открытом воздухе должна быть максимально защищена от сквозняков. В идеале кухня должна быть установлена прямо там, где происходит жизнь. В саду или на террасе, где собирается семья и гости. Конечно, крыша также имеет смысл. Положение солнца также играет важную роль с учетом ваших кулинарных привычек. Кухня на открытом воздухе должна быть легко доступна и хорошо оборудована.

Что касается пола для садовой кухни, то это должна быть ровная, твердая поверхность, устойчивая к загрязнениям. Неизбежны капли жира или пятна от красного вина. Однако они не должны проникать в материал. Каменные плиты — прочное и долговечное покрытие для пола, так и для столешниц. Поверхность легче поддерживать в чистоте благодаря маслоотталкивающей пропитке натурального камня. Дерево нужно обрабатывать маслом ежегодно“.

ЧТО ЕЩЕ НУЖНО УЧИТЫВАТЬ?

„Важное значение при планировке имеет электро- и водоснабжение, а также водопровод с морозостойкими трубами, чтобы можно было готовить на улице даже зимой“.

КАК ОБУСТРОИТЬ КУХНЮ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ? КАКОВО ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БАРБЕКЮ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ?

„Основное оборудование кухни на открытом воздухе включает в себя гриль, мойку и холодильник. Раковина особенно практична, например, для чистки овощей или мытья посуды. В этом преимущество модульной конструкции - вы можете модернизировать ее по мере необходимости“.

Мой совет: „Приставные боковые столики создают место для хранения и дополнительное пространство для сервировки. В то же время они создают уютную атмосферу“.

STEININGER



Отдельные кубы с различными функциями делают ROCK.AIR универсальным средством для отдыха на природе.

Уютное тепло одним нажатием кнопки

Практично: приставные столики типа SHELF

КАКОВ БЮДЖЕТ ДЛЯ КУХНИ / БАРБЕКЮ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ НАЧАЛЬНОГО УРОВНЯ?

„Как и при планировании любой обычной кухни, окончательная цена кухни на открытом воздухе зависит от индивидуального оборудования, размера и состояния. Высококачественные грили на открытом воздухе стоят от 1 000 до 2 000 евро. Отдельные открытые модули стоят от 2 000 до 5 000 евро. Однако многие обычные уличные кухни стоят от 8 000 до 15 000 евро - включая оборудование“.

А РОСКОШНАЯ ВЕРСИЯ?

„Нет никаких верхних пределов. Кухня на открытом воздухе также является чем-то вроде нового символа статуса для владельцев садов и террас - сюда можно легко вложить большие деньги. И люди с удовольствием демонстрируют это. Оборудование, материалы, аксессуары и функциональность в конечном итоге определяют цену.“

К ЧИСЛУ САМЫХ РОСКОШНЫХ МОДЕЛЕЙ В ОТРАСЛИ, БЕЗУСЛОВНО, ОТНОСИТСЯ МОДЕЛЬ STEININGER ROCK.AIR?

„Да, именно здесь строгий дизайн сочетается с высокотехнологичными функциями. Отдельные кухонные блоки можно индивидуально комбинировать друг с другом, они выполняют различные функции: газовый гриль или лавовый гриль, мойка, посудомоечная машина, холодильник или морозильный шкаф с генератором льда, место для хранения, камин. ROCK AIR — это что-то вроде готового архитектурного решения для сада или террасы“.

КАКИЕ МАТЕРИАЛЫ ПОДХОДЯТ ДЛЯ КУХНИ ПОД ОТКРЫТЫМ НЕБОМ?

„В принципе, материалы должны быть прочными и устойчивыми к атмосферным воздействиям. Они должны не только выдерживать жару, мороз и воду, но и быть устойчивыми к ультрафиолету.“

Например, ROCK.AIR от STEININGER изготовлен из стали с порошковым покрытием. Чрезвычайно простой в уходе материал бросает вызов любой непредсказуемой погоде. Высокотехнологичные материалы выдерживают даже температуры значительно ниже нуля.“

Мой совет: „Нержавеющая сталь рекомендуется для кухонных приборов, моек и арматуры: этот материал очень прочный и устойчивый. Однако его следует регулярно обрабатывать маслом для ухода“.

STEININGER

КЛАСС ЛЮКС ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ НЕ ТОЛЬКО ДИЗАЙНОМ И МАТЕРИАЛЬНОСТЬЮ, НО ПРЕЖДЕ ВСЕГО ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬЮ. ЗДЕСЬ ТАКЖЕ ВЫДЕЛЯЕТСЯ ROCK.AIR.

„В дополнение к практичной модульной конструкции, крышки модулей можно сдвигать назад, создавая классическую барную стойку в задней части кухни. Запатентованный механизм позволяет сдвигать элементы крышки в горизонтальном направлении назад. Таким образом, перед вами остается удобная рабочая поверхность высотой около 90 см, а за ней – барная стойка высотой 110 см. ROCK.AIR также доступен во второй версии с откидными элементами крышки, в зависимости от ваших пожеланий и местоположения.

Атмосфера создается одним нажатием кнопки: 2 конфорки разжигаются с помощью газового пламени или геля – ими удобно управлять с помощью беспроводного пульта дистанционного управления. Вы также можете „выпустить пар“ в отношении ассортимента аксессуаров и выбрать что-то для себя.“



Дизайн вне времени: коллекция ваз FOLD не подвластна тенденциям

В САДУ СУЩЕСТВУЮТ РАЗЛИЧНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ. КАКУЮ ТЕНДЕНЦИЮ ВИДИТЕ ВЫ?

„Существуют вечные тенденции, такие как наличие собственного бассейна или огорода с приподнятыми грядками. В 2023 году декоративный сад будет в тренде как собственный оздоровительный оазис, как и открытый офис и открытая гостиная с диванами. Полезные аксессуары играют здесь важную роль. Приставные столики, подносы и декоративные напольные вазы. Мы также отразили все это в нашей текущей коллекции аксессуаров“.

Мой СОВЕТ: „Декоративная ваза FOLD это вход в мир роскоши от STEININGER“

КАКОВА ТЕНДЕНЦИЯ ПРЕДСТОЯЩЕГО ЛЕТА В ПЛАНЕ УДОВОЛЬСТВИЙ В САДУ?

„Рыба на гриле, безусловно, является трендом этого лета. Еще одна важная тенденция - вегетарианский гриль. Так что стейки и сосиски могут уступить место пицце, бургерам и мороженому“.

МОРОЖЕНОЕ НА ГРИЛЕ - ВОЗМОЖНО ЛИ ЭТО?

„Это действительно так, и на вкус это восхитительно. Сладости, такие как персики на гриле и фруктовые шашлыки, являются приятным дополнением к пикантным классическим блюдам.“

ТЕНДЕНЦИЯ В КУХНЯХ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ ЗАМЕТНО СКЛОНЯЕТСЯ К ЭЛЕГАНТНЫМ ТОНАМ?

„Да, тенденция к созданию кухонь тёмных цветов сохраняется и для уличных кухонь. В материалах преобладают алюминий с порошковым покрытием, смесь нержавеющей стали и тика“.

„ЦЕЛЬ ХОРОШЕГО ДИЗАЙНА И АРХИТЕКТУРЫ ДОЛЖНА БЫТЬ В СОЗДАНИИ МЕСТ, КОТОРЫЕ СЛУЖАТ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯМ И ДА – УКРАШАЮТ ИХ ЖИЗНЬ. ЭТО СТАНДАРТ ВО ВСЕМ, ЧТО МЫ ДЕЛАЕМ“.

СЕО & главный дизайнер Мартин Штайнингер

STEININGER

O STEININGER

STEININGER — это лаконичная изысканная архитектура, интерьеры и дизайнерские кухни. Вдохновитель Мартин Штайнингер управляет мануфактурой в Санкт-Мартине (Верхняя Австрия), другие офисы находятся в Линце, Вене, Гамбурге и Лондоне. Индивидуальные проекты и архитектурные решения STEININGER пользуются спросом во всем мире: они поражают яркими, чистыми линиями, неподвластными времени деталями и изысканностью.

Мартин Штайнингер - эстет и минималист. Он считает, что выдающийся дизайн - это ключевая добавленная стоимость, которая заставляет вещи работать. Все проекты он подчиняет этому кредо. При этом он определяет пространство, форму и функционал. Ассортимент материалов дополняют бетон и сплавы редких металлов. Это создает новый тип ощущения пространства, чувственности и ощущения.

BESPOKE DESIGN – КОЛЛЕКЦИЯ ОТ STEININGER

Дизайн от STEININGER - это воплощение безукоризненной роскоши, стиля и комфорта. Эта тенденция сохраняется и в уникальных кухнях и предметах мебели. Каждый продукт из коллекции STEININGER выполнен на заказ. Самые современные программы САПР и передовые технологии на производстве в Австрии гарантируют высочайшее качество. В конце концов, тонкую настройку выполняют на последнем этапе работники мануфактуры. STEININGER является мануфактурой и привержен высочайшему уровню ремесла.



ЗАПРОСИТЬ ИЗОБРАЖЕНИЯ В ВЫСОКОМ РАЗРЕШЕНИИ И ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ ИНФОРМАЦИЮ:

STEININGER.DESIGNERS GMBH
Вайнляйтен 1, 4113 Санкт-Мартин, Австрия
+43 7232 2229-0 | pr@steiningerdesigners.com
www.steiningerdesigners.com
