

JEN
29⁹⁰
Kč

NEJPRODÁVANĚJŠÍ ČASOPIS O BYDLENÍ

Katka

Červenec/Julé – 07/2010 29,90 Kč, 1,43 €*

NÁŠ ÚTULNÝ BYT

T R E N D Y • S T Y L • I N S P I R A C E



Strana 14

Jak bydlí

Spisovatelka
Tereza Boučková



Strana 54

Odborník radí

Jaké materiály
jsou nejvhodnější



*Cena plánu, pouze při předplacení

Proměna s designérem

ZAŘIZOVÁNÍ KROK ZA KROKEM



Strana 26

Úložný prostor
Atypické knihovny

NADČASOVÝ NÁBYTEK



Strana 6

BARVY V KOUPELNĚ



Strana 48

NÁVODY NA DEKORACE



Strana 22

▼ **PRAKTICKÝ** kbelík s roštem a pár kousky dřevěného uhlí můžete mít stále v pohotovosti. (1195 Kč, Naoko)



► **GOLFISTŮM** vychází vstříc sada grilovacího náčiní, která se převtěřila do podoby golfových holí. (1595 Kč, Bakly)



Užijte si dlouhé letní dny. Pozvěte spoustu přátel, připravte společně vybrané pochoutky na grilu a pokuste se zapomenout na všechny povinnosti a každodenní starosti...

Garden party

PIKNIK U VODY vám zpřijemní přenosný Fargo grill se smaltovanými roštemi. Má přezo zapalování a jeho sklopné víko lze využít jako odkládací stolky. (2499 Kč, Campingaz)



Kuchyně v zahradě

Abyste si zahradní posezení s přáteli opravdu vychutnali, měli byste se vybavit kvalitním venkovním nábytkem a jeho výběr přizpůsobit stylu vašeho domu. Širokou nabídku typů z různých materiálů nabízí např. firma Hartman nebo Kettler. (Více na www.kettler.cz.) Nedílnou součástí zahradní party se stalo grilování. Dnes se přípravě jídla pod širým nebem věnuje velká pozornost a dbá se, aby bylo nejen chutné, ale také zdravé. Oblíbě se těší grilování na **LÁVOVÝCH KAMENECH**, které akumulují teplo z plynových hořáků a předávají je chystaným pochoutkám. Porézní povrch vstřebává odkapávající tuk, zabraňuje nežádoucímu hoření a tedy i vzniku škodlivin z přepálených tuků. Novinkou je **RBS** – ojedinělá technologie se dvěma keramickými hořáky umístěnými po stranách grilovací vany. Patentovaný systém RBS hořáků ve spojení s rozptýlovačem tepla umožňuje dosažení rovnoměrné teploty (250 – 300 °C) po celé grilovací ploše. **KONTAKTNÍ GRILOVÁNÍ** využívá k přenosu tepla grilovací rošt a díky použitému materiálu (litině) skvěle akumuluje a předává teplo pokrmům.

◀ **RBS C-LINE 1900** patří mezi novinky vybavené RBS technologií, okénkem ve víku na sledování pokrmů, teploměrem, ovládacími knoflíky na regulaci teploty a dvěma postranními kovovými stolký. (9999 Kč, Campingaz)

Tip

PRO NECHRÁNĚNÉ terasy je třeba vybrat vhodné zastínění. Kromě slunečníků jsou k dostání také různé zástěny nastavitelné podle pohybu slunce během dne. (Více na www.egoe.cz)



▲ **KŘESLA** či pohovka Saint Tropez značky Roberti by vám neudělaly ostudu ani v obývacím pokoji. Tento zahradní nábytek z ratanu se speciální povrchovou úpravou skvěle vypadá a velmi dobře odolává povětrnosti. (35 520 a 67 045 Kč, Alax)

jednoduchý recept

Kotlety na grilu

4 kotlety, 250 ml červeného vína Medvědí krev, olivový olej, hořčice, sůl, barevný pepř. Příprava marinády: smíchejte červené víno, 3 lžíce olivového oleje, 2 pol. žítky hořčice a pár kuliček pepře. Omyté kotlety nasoďte a uložte na 2 hodiny do chladu. Pak je potřete marinádou a položte na gril. Pečte cca 25 minut. Maso pravidelně potřete marinádou a minimálně jednou otočte. Podávejte např. s grilovanými cherry rajčaty nebo paprikou.



◀ **NÁBYTKOVÁ** řada Ontario je vyrobena z certifikovaného teaskového dřeva a opatřena vzdušným textilním výpletem. (Stohovatelné křeslo: 6990 Kč, Kettler)