

HOBBY | PORADNA

Domov a zahrada jsou pro nás obvykle nejdůležitější místa na světě. V čeronu máme čas i energii na zvelebování těchto dvou míst. Jaké otázky v této souvislosti nejčastěji řešíme?



Andrea
Štěpánová,
ASKO

Vybíráme **novou kuchyň**

V našem rodinném domku plánujeme narychlo po 18 letech rekonstrukci kuchyně. Chceme, aby nám vydržela stejně tak dlouho jako ta předchozí. Jakou si máme vybrat?

Výběr kuchyně je velice individuální proces. Pro každého je důležité něco jiného. Obecně lze ale říci, že pokud chcete, aby kuchyně vydržela dlouhou dobu, volte nejen kvalitní materiály i provedení, ale i nadčasový design, který se vám jen tak neomrzí.

Skvělou volbou do každého prostoru jsou variabilní kuchyně, které na první pohled zaujmou kvalitním provedením, moderním designem a dostupností. Rozmístění jednotlivých segmentů těchto kuchyní lze přizpůsobit jakémukoliv prostoru, variabilní systémy obsahují mnoho typů horních i dolních skříněk, které jsou vzájemně kompatibilní. Výhodou je, že nemusíte čekat týdny, než bude kuchyň hotová, garantujeme dodání do čtrnácti dnů. V případě potřeby je možné jakýkoli segment samostatně vyměnit nebo kuchyň rozšířit. Ať už se

rozhodnete pro nadčasový vzhled nebo upřednostníte aktuální módní trendy, měli byste se v kuchyni zkrátka cítit dobře a za pomoci odborníků ji přizpůsobit tak, aby vyhovovala hlavně vám.

Více na asko.cz

PODLAHOVÉ VYTÁPĚNÍ

Podlahové topení je pro člověka velice příjemné a komfortní. Jedná se totiž o sálavý způsob vytápění, pro který je typická nízká povrchová teplota a rovnoměrné rozložení teplot v místnosti. Teplovodní systém má jednu zásadní výhodu – můžete jej připojit k jakémukoliv zdroji tepla. To znamená k plynovému kondenzačnímu kotli, tepelnému čerpadlu, solárnímu systému a samozřejmě i k elektrickému kotli. Protože systém pracuje s daleko nižšími teplotami topné vody 30 až 40 °C, tak s inteligentní regulací může dosáhnout značných úspor. Další důležitou výhodou je, že systém můžete využít nejen k vytápění, ale i k chlazení. Navíc, u teplovodního podlahového vytápění nemusí lidé, kteří jsou citliví na vliv elektromagnetického pole, nic takového řešit, protože žádné takové tam není. Doporučujeme volit vždy jen kvalitní a bezpečný systém Rautherm a poradit se s odborníkem o způsobu pokládky.

Více na www.rehau.cz



REZAVÝ **RADIÁTOR**

Máme radiátor u umyvadla a stříkající voda na radiátoru způsobila jeho rezavění. Už jednou jsme radiátor natřeli, ale rez se objevila znovu. Co s tím?

I když výrobci často doporučují nátěr rovnou na rez, je osvědčené rez z povrchu odstranit přebroušením. Není nutné brousit celou plochu radiátoru, stačí jen místa napadená rzí. Pečlivé odmaštění celého povrchu radiátoru speciálním odmašťovacím přípravkem je základem dobré přilnavosti nového nátěru. Nedoporučuje se proto použít běžný odmašťovač na nádobí. K odmaštění poslouží také čistý líh nebo u kovů aceton. V případě radiátoru v blízkosti umyvadla je užitečné proreztá místa lokálně ošetřit základním antikoročním nátěrem, poté přetřít vrchní barvu, ideálně určenou na nátěry topných těles. V interiéru, nyní už po topné sezoně, lze doporučit nátěr vodou ředitelnými barvami. Antikorozní základ i barvu na radiátory poskytují vodou ředitelné barvy Denas.

Více na denascolor.cz





**Pavel Tomeček,
Tomegas**



Kdy je **grilování na plynu** výhodné?

Je prokázáno, že při grilování pokrmů není zdroj tepla zásadní, protože chuť pokrmu vzniká hlavně působením tepla a odpařováním tuků

z povrchu paliva a jejich následném zachycení na povrchu pokrmu. Výběr „paliva“ může ovlivnit něco zcela jiného. Třeba i to, že některé obytné domy

mají ve stanovách zakázáno grilování na otevřeném ohni čili na uhlí. Grilování na plynu (zkapalněný propan) má řadu výhod. Rychlost přípravy plynového grilu a jeho nahřátí je nejrychlejší. Regulace výkonu je jednoduchá a plynulá, což umožňuje obratem reagovat na probíhající proces vlastního grilování – při změně grilovaného pokrmu. Při spalování plynu nevzniká žádný odpad a proto se gril snadno čistí, což je komfortní. Také výběr plynových grilů je velký, od těch nejmenších až po velké poloprofesionální grilovací soupravy. Na trhu je velký výběr tlakových lahví s kapalným propanem. Výhodné jsou například lahve s 5 kg obsahem, protože jsou lehké a dlouho vydrží.

Více na tomegas.cz

INZERCE

INZERCE 1/2
šířka