Pure Freude an Wasser

GROHE

WATER. INTELLIGENCE. ENJOYMENT.

PŘÍBĚHY Z KUCHYNĚ

OCHUTNEJTE ROZDÍL

Nejnovější trend v kuchyni? Vylepšení chuti pokrmu pomocí vody

Z KOHOUTKU PŘÍMO NA STŮL

Sofistikované kombinace dřezů a baterií, se kterými bude vaření hračkou

Michael Rauterkus
CEO Grohe AG

Vážení čtenáři,

Zatímco koupelny se stávají soukromými wellness, kuchyň je hlavní společenskou místností domova. Čím dál tím více se zajímáme o původ a kvalitu surovin, které jíme a pijeme, stejně jako se soustředíme na ekologický dopad naší konzumace. Kuchyňské systémy GROHE Blue Home umožňují lidem vychutnávat si každý den vodu z domácího zdroje – lahodně vychlazenou, filtrovanou perlivou vodu přímo z kohoutku. Tento inovativní produkt nabízí kromě významného snížení plastového odpadu také velmi snadné a komfortní ovládání prostřednictvím aplikace Ondus. Svoji pozornost zaměřujeme také na segment „chytrých domácností“, pro které nabízíme nový, digitální rozměr ovládání vody. Mimo jiné pomocí inovativních bezpečnostních systémů prevence proti vytopení Sense a Sense Guard, které díky nedávné aktualizaci dokáží i sledovat spotřebu. Vytvářet inteligentní řešení, která přinesou všem lepší zážitek z vody, je pro společnost GROHE tím nejvyšším posláním.

Váš Michael Rauterkus

PŘÍBĚHY Z KUCHYNĚ 04

Kuchyňské dřezy 10 | Svoboda volby: Kitchen Colors 14
Ochutnejte rozdíl 18 | GROHE Blue Home 22
GROHE Blue Pure 25 | GROHE Red 26 | Laboratorní test 30

PŘÍBĚHY Z KUCHYNĚ

Z KOHOUTKU PŘÍMO NA STŮL

Dobrý kuchař se nepozná podle toho, jak velkou má kuchyň. Vezměte si například restauraci maiBeck v Kolíně nad Rýnem, maličké bistro v centru města, které se pyšní michelinskou hvězdou. Tento sympatický podnik je výkladní skříní současné gastronomie. Nabízí výjimečnou lokální kuchyni za dostupnou cenu, bez povyku spojeného s návštěvou luxusní restaurace tradičního rázu. Nicméně, když se podíváte do zákulisí, uvidíte, že za restaurací stojí více úsilí, než se na první pohled zdá. „Provoz vyžaduje precizní práci s prostorem a časem," vysvětluje Jan Maier, šéfkuchař a spolumajitel bistra maiBeck. „Základem všeho je mít dostatek pracovního prostoru," říká. „Musíte mít možnost se pohybovat. Můžete jednoduše věci kamkoliv položit a pokračovat v práci." Pan Maier dále popisuje, že v kuchyni bistra maiBeck se v jednom okamžiku odehrává spousta věcí. Nože krájí, chléb kyne a ryby se přesouvají z krájecího prkénka na pánev. Vše musí být na svém místě a fungovat tak, jak má. „Všechno stojí na rychlosti, efektivitě a čistotě při práci," říká Maier. „Práce v čistém prostředí je pro dobré výsledky v kuchyni mimořádně důležitá. Je to něco, co nás posune blíže k požadovanému výsledku."

Ve vaší kuchyni doma platí ta samá pravidla – obzvláště tehdy, když je prostoru málo, tak jako v bistru maiBeck. Řada kuchyňských řešení GROHE byla navržena s ohledem na maximalizaci dostupné pracovní plochy a zlepšení ergonomie v jakékoliv kuchyni. Základem čistého a dynamického pracovního prostoru je kombinace dřezu a baterie GROHE. Díky svým kompaktním proporcím je možné takový dřez integrovat do libovolné kuchyně, kterou změní k nepoznání. Nyní budete mít konečně dostatek prostoru, který nejen, že vypadá skvěle, ale především klade důraz na to, aby byly práce v kuchyni radostí – od rychlé každodenní večeře po kulinářské experimenty.

FOTOGRAFIE: MAGNUS PETTERSSON

JAK Z PŘÍPRAVNÉ PLOCHY UDĚLAT SRDCE CELÉ KUCHYNĚ

TEXT: SAMI EMORY

Řada kuchyňských řešení společnosti GROHE, včetně nové řady nerezových a kompozitních dřezů, vám poskytne veškerý prostor, který budete potřebovat pro realizaci svých gastronomických vizí.

Kuchyňské práce se většinu času točí kolem dřezu, ať už při oplachování nebo mytí nádobí. Na přípravné ploše začíná každá výprava za dokonalým pokrmem a bohužel i končí – umýváním talířů, hrnců a pánví. Kuchyňské dřezy GROHE nabízejí inovativní design, který tyto časově náročné úkony maximálně zkracuje a zpříjemňuje. V nabídce společnosti GROHE jsou nerezové a kompozitní dřezy, které nabízí prvotřídní kvalitu. Každý dřez z našeho portfolia vám významně usnadní život v kuchyni pomocí řady inteligentních opatření, například tvaru optimalizovaného pro potlačení stříkání vody nebo dálkově ovládaného odtoku, díky kterému již nikdy nebudete muset sahat do špinavé vody.

Pokud zkombinujete kuchyňský dřez GROHE a baterii GROHE, dostanete více než jen funkční prvek. Získáte tak dokonalou kombinaci, formou i funkcí. Vaše nová přípravná stanice tak nebude jen krásná na pohled, ale také komfortní, praktická a mimořádně výkonná.

Pod povrchem je konstrukce dřezů GROHE velmi minimalistická a kompaktní. To proto, aby pod nimi bylo dostatek prostoru například pro nové odpadkové koše nebo bojler či chladič systému GROHE Red, respektive GROHE Blue (více informací o těchto systémech naleznete na straně 22 a dále). Ergonomie při vaření je nevypočitatelná v každé kuchyni, ať už v restauraci nebo doma. I ti nejlepší šéfkuchaři světa se potýkají s problémy, které ohrožují včasné servírování či dokonce kvalitu pokrmu. Pan Maier má pár triků, které mu pomáhají zajistit, že vše dobře dopadne. „Veškeré přípravy si uděláme před tím, než restaurace otevře," vysvětluje. „Každá surovina má svou nádobu nebo krabičku, která má přesně určené místo v kuchyni. Samozřejmě máme také přihrádky na nože, podobné jako na operačních sálech. Krabičky se solí, cukrem a mlýnky s kořením jsou pokaždé precizně zarovnány na svých místech."

» Pokud je vaše kuchyň čistá, prostorná a otevřená, budete si po příchodu do ní připadat, jako byste právě vkročili na pódium. «

Jan Maier, chef

Tím nejcennějším nástrojem pro pana Maiera je nicméně prostor. „Pokud je vaše kuchyň čistá, prostorná a otevřená," vysvětluje pan Maier, „budete si po příchodu do kuchyně připadat, jako byste právě vkročili na pódium."

Jan Maier spolu se svým kolegou, Tobiasem Beckerem, provozuje originální bistro v historickém centru Kolína nad Rýnem. Ačkoliv se úmyslně snažili, aby jejich bistro vypadalo co nejvíce domácky, příjemně a neformálně, před čtyřmi lety obdrželi prestižní michelinskou hvězdu – víceméně náhodou: „Když jsme hvězdu získali, nejdříve jsme si mysleli, že musíme naši strategii změnit. Ale nakonec jsme vše nechali při starém!"

Jan Maier, šéfkuchař
maibeck.de

novinka

» Základem všeho je mít dostatek pracovního prostoru. «

Jan Maier, šéfkuchař

PŘEDSTAVUJEME KUCHYŇSKÉ DŘEZY GROHE

DOKONALÝ SOULAD FORMY I FUNKCE

Zapřemýšlejte nad tím, kolik času strávíte u kuchyňského dřezu. Napouštěním vody do hrnců, omýváním zeleniny nebo mytím rukou po přípravě pokrmu. Je to místo, u kterého se každý den zastavíte nesčetněkrát. Proč tedy nezvolit dřez, který předčí vaše očekávání co se týče kvality, designu a funkcí? Portfolio kuchyňských dřezů GROHE bylo navrženo tak, aby jednotlivými inovativními a moderními designovými variantami nabídlo řešení pro jakýkoliv kuchyňský interiér. V našem portfoliu najdete kompaktní modely s integrovanými odtokovými soupravami, velké dvojité dřezy pro případ, že budete potřebovat opravdu maximum prostoru, ale také vysoce elegantní zapuštěné dřezy. Díky funkci GROHE QuickFix, která je součástí standardní výbavy, bude montáž vašeho nového kuchyňského dřezu otázkou několika málo minut. Jsme také přesvědčeni, že si zamilujete speciální funkce, kterými jsme naše dřezy vybavili, počínaje technologií potlačení hluku GROHE Whisper a konče automatickým odtokem, díky kterému již nikdy nebudete pro vypuštění umyvadla sahat do špinavé vody. Stejně jako u vodovodních baterií, při používání dřezu GROHE zkrátka pocítíte rozdíl. A kuchyňské práce budou opět o něco příjemnější.

NEREZOVÉ DŘEZY GROHE

Kuchyňský dřez GROHE se stane elegantním srdcem vaší kuchyně. Naše nerezová ocel převyšuje běžné standardy a nabízí vysoký výkon, nádherný vzhled a dostatečnou kapacitu v nadčasovém, masivním provedení.

novinka

KOMPOZITNÍ DŘEZY GROHE

Pokud preferujete tmavší odstíny, nabízíme také dřezy v černém a šedém barevném provedení. Ty jsou vyrobeny z odolných kompozitních materiálů a jsou tak odolné nejen vůči poškrábání, ale také proti skvrnám.

novinka

SVOBODA VOLBY

OBJEVTE NOVÉ, VZRUŠUJÍCÍ BARVY DO KUCHYNĚ

novinka

DOPŘEJTE SVÉ KUCHYNI JISKRU V PODOBĚ ORIGINÁLNÍCH BAREV

Kolekci GROHE Colors jsme vytvořili proto, aby vaše kuchyň získala doposud nevídaný náboj. Společnost GROHE nyní ruku v ruce s celosvětovými trendy nabízí kolekci barevných variant kuchyňských baterií, dřezů a doplňků, která vám pomůže vytvořit zcela jedinečný prostor na míru vašemu vkusu a potřebám. Můžete se spolehnout na to, že vám GROHE nabídne barevné provedení, které si zamilujete, ať už sáhnete po teplejších, přírodních odstínech varianty Warm Sunset nebo po moderní, architektonické sofistikovanosti kartáčovaného Hard Graphite. Vyberte si barvu s vědomím, že vaše baterie a dřez budou společně harmonicky fungovat podle konceptu dokonalé kombinace Perfect Match. Kolekce GROHE Colors vám poskytuje naprostou svobodu volby a umožní vám vytvořit kuchyň, která je stejně pestrobarevná, jako váš životní styl.

WARM SUNSET Hřejivý dotek luxusu pro všechny milovníky výrazného designu. Barevné provedení Warm Sunset se stane ozdobou všech netypických kuchyní a dodá jim výjimečnou atmosféru. Hodí se například k tmavým kamenům, mramoru nebo betonu.

COOL SUNRISE Povrchová úprava Cool Sunrise je skutečně jedinečná. Její oslnivý lesk evokuje sofistikovaný a tradiční luxus, zatímco pokud zvolíte matnou verzi, prozáří vaší kuchyň moderním stylem s nádechem nostalgie. Kombinujte s tmavými, světlými nebo čistě bílými interiérovými prvky.

HARD GRAPHITE Kontrastní prvek nebo splynutí s okolím? Toto barevné provedení je vhodné pro elegantní doplnění čistě bílého prostoru, nebo naopak jako nenápadný doplněk barevně precizně sladěných koupelen. Dobře doplňuje především subtilnější materiály, jakými jsou například beton nebo světlé dřevo.

OCHUTNEJTE ROZDÍL

unbottled water

Nejnovější trend v kuchyni? Vylepšení chuti pokrmu pomocí vody

TEXT: GIULIA PINES

Mezi foodies, světovými šéfkuchaři i příznivci skutečně vybraného stolování se čím dál tím hlasitěji připomíná, že alkohol by neměl být tím jediným nápojem, který pomůže doprovodit lahodný pokrm. Na menu se čím dál tím častěji objevuje párování s nealkoholickými nápoji místo vína, avšak ne nutně v roli alternativy k alkoholu. Zatímco se po celém světě intenzivně propaguje pití čisté vody, restaurace a šéfkuchaři začínají experimentovat se zcela novým typem odborníků na chutě – vodními sommeliéry. Jejich rozhodnutí mají na výsledné menu velký vliv a přímo ovlivňují chuť servírovaných pokrmů. Proto je důležité pro každý chod vybrat ten správný nápoj. „Ne všechny vody jsou si rovny," vysvětluje Alican Akdemir, první vodní sommeliér v Turecku, který nyní pracuje pro istanbulskou cateringovou společnost Yeme İçme İşleri. „Podávání různých typů pitné vody s odlišným obsahem minerálů pro jednotlivé chody zdůrazní zdánlivě nenápadné rozdíly mezi nimi a ohromně zvyšují celkový gastronomický zážitek."

NESPOČET CHUTÍ. PO KAPKÁCH

Představte si chuť velmi nasycené vody. Takové, která v ústech vytvoří nezapomenutelně povznášející pocit a říz. Perlivá voda může být pocitově osvěžující a očistná, ale například k pálivým pokrmům je zcela nevhodná, jelikož bublinky šíří molekuly kapsaicinu, látky, která způsobuje pálivost chilli papriček. Každé sousto tak více pálí, namísto toho, aby voda kořeněnou chuť zmírnila.

Opačným příkladem je espresso připravené z vody vyvěrající z horského pramene. Taková káva bude jemná, velice plná a dokonce mírně nasládlá. Existuje důvod, proč je Vídeň známá svou kávovou kulturou. Voda z pohoří Alp zkrátka chutná lépe než podzemní voda z nižších nadmořských výšek, ve které se často nachází látky, které nepříznivě ovlivňují chuť kávy a neumožňují plně rozvinout chuť kávy.

Různého složení jednotlivých zdrojů vody se využívá i při pečení. Pro kynutí kváskového chleba se využívají laktobacily, které mohou na vodu v určitém regionu reagovat velmi dobře a množit se, zatímco některý typ vody je může dokonce zahubit.

Každý, kdo se někdy zakousl do legendárního newyorského bagelu a zažil jeho jedinečnou hustotu na vlastní chuťové buňky, se určitě setkal se známým pořekadlem „Něco je prostě v té vodě". Ukazuje se, že toto pořekadlo má své reálné kořeny.

Kuchyňské systémy GROHE Blue a Red způsobily skutečně malou revoluci v kuchyních po celém světě. „Používání ekologických produktů, které šetří vodu a elektrickou energii, je v mém každodenním životě mimořádně důležité," říká vodní sommeliér Akdemir, který si pochvaluje především systém GROHE Blue pro svou vlastnost produkovat perlivou pitnou vodu na vyžádání. „Zbožňuji ten výraz ve tváři mých přátel, když se jich zeptám, jestli chtějí raději jemně perlivou nebo perlivou vodu."

Lepší voda znamená taky lepší celkový zážitek z jídla a pití. Takže příště, až se vás číšník zeptá, zda byste k vašemu jídlu chtěli perlivou nebo neperlivou vodu, můžete říct: „Jakoukoliv – pokud je od GROHE."

GROHE BLUE HOME

NEPERLIVÁ, JEMNĚ PERLIVÁ NEBO PERLIVÁ: VÝBĚR JE NA VÁS

Máte rádi perlivou nebo neperlivou vodu? Nebo snad jemně perlivou? Se systémem GROHE Blue je volba pouze na vás. Nejdříve je voda filtrací zbavena nečistot. Poté je vychlazena, takže evokuje onu svěží chuť horského pramene. A před samotným napuštěním do skleničky si můžete jednoduchým stisknutím tlačítka vybrat, zda chcete neperlivou, jemně perlivou nebo perlivou vodu.

Čerstvá voda nasycená přesně podle vaší chuti, přímo z kohoutku. Nikdy to nebylo jednodušší. Zatímco pravá rukojeť na baterii GROHE Blue reguluje teplotu vody, jako jste zvyklí, tlačítkové ovládání na levé straně slouží k dávkování vody a nastavení úrovně jejího nasycení – od dokonale neperlivé po zcela bublinkovou.

Indikátor LED v tlačítku mění barvu podle aktuálního nastavení nasycení vody – neperlivé, jemně perlivé nebo perlivé – a upozorní vás ve chvíli, kdy kapacita filtru klesla pod 10 % a tak bude brzy zapotřebí filtr vyměnit. Teplotu vody lze rovněž nasta-vit podle osobních preferencí, a to v intervalu od 5 °C do 10 °C.

TECHNOLOGICKÉ SRDCE SYSTÉMU GROHE BLUE HOME

Na chladič, klíčový prvek tohoto systému, jsme mimořádně hrdí. Jeho vstupem je běžná voda z vodovodní sítě, kterou chladič filtruje, ochladí a nasytí podle nastavení. Zde je chladič, který slouží k nastavení teploty (v rozsahu od 5 °C do 10 °C) a našroubování filtru a CO_2 karbonizační lahve.

GROHE BLUE HOME, VÝPUSŤ VE TVARU C

FOTOGRAFIE: ATTILA HARTWIG

novinka

GROHE BLUE HOME S VYTAHOVACÍ SPRCHOU

Součástí naší řady baterií GROHE Blue Home jsou nyní modely s vytahovací sprchovou hlavicí pro maximální funkcionalitu a flexibilitu. Na výběr budete mít ze tří moderních tvarů výpusti, přičemž každá z nich má hygienický perlátor a separované rozvody pro filtrovanou a nefiltrovanou vodu.

GROHE BLUE HOME, VÝPUSŤ VE TVARU L, VYTAHOVACÍ SPRCHA

FILTRAČNÍ BATERIE
GROHE BLUE PURE

ČISTÁ CHUŤ, ČISTÝ POŽITEK

Kuchyňská baterie GROHE Pure Blue vám snadno umožní zlepšit chuť vody ve vaší domácnosti. Jedinečná filtrační technologie, která je součástí systému GROHE Blue, dokáže přeměnit běžnou kohoutkovou vodu na čerstvou a zbavit ji všech nevyžádaných složek, které by mohly negativně ovlivnit její chuť. Baterie navíc obsahuje separátní rozvody pro filtrovanou a nefiltrovanou vodu. Filtr GROHE lze snadno instalovat pod dřez a baterie samotná samozřejmě poskytuje základní funkce běžné kuchyňské baterie. Dopřejte se v kuchyni zdroj čisté, osvěžující a filtrované vody prostřednictvím baterie GROHE Blue Pure.

GROHE BLUE PURE MINTA S VYTAHOVACÍ SPRCHOU

GROHE RED

100 °C PŘÍMO Z KOHOUTKU – VAŘÍCÍ VODA BEZ ČEKÁNÍ

Zamyslete se nad tím, kolikrát denně potřebujete vařící vodu, a kolik času strávíte čekáním na to, až voda začne vařit. A teď si představte, že byste mohli tento čas, energii a drahocenný prostor na kuchyňské lince ušetřit – pomocí jediného produktu. Přesně to pro vás může udělat GROHE Red. Dokonale spolehlivý systém, který poskytuje vařící vodu přímo z kohoutku, bezpečně a bez čekání. Jakmile jednou poznáte přednosti tohoto úžasného kuchyňského pomocníka, nebudete si umět představit být bez něj.

GROHE RED DUO,
VÝPUSŤ VE TVARU C,
BOJLER VELIKOSTI L

VYPADÁ PŘÍLIŠ DOBŘE NA TO, ABYSTE JEJ SCHOVÁVALI

Elegantní a minimalistický bojler systému GROHE Red je snad až příliš kompaktní a atraktivní na to, abyste jej museli ukrývat do kuchyňské linky. Nenechte se ale oklamat tělem. Uvnitř bojleru se nachází sofistikované a pokročilé technologie. Jeho odolné titanové srdce činí bojler mimořádně odolným vůči korozi a usazování vodního kamene, což zaručuje dokonalý výkon po celou dlouhou dobu životnosti. A na rozdíl od většiny jiných bojlerů, vyrobených z nerezové oceli nebo mědi, GROHE Red zaručeně nedodá vodě nepříjemnou kovovou pachuť. V závislosti na vybrané velikosti bojleru dokáže systém GROHE Red poskytnout 3 nebo 5,5 litru vařící vody najednou.

FOTOGRAFIE: ATTILA HARTWIG

VAŘÍME SE SYSTÉMY GROHE BLUE A RED

LABORATORNÍ TEST

TEXT: MICHAEL FITZPATRICK

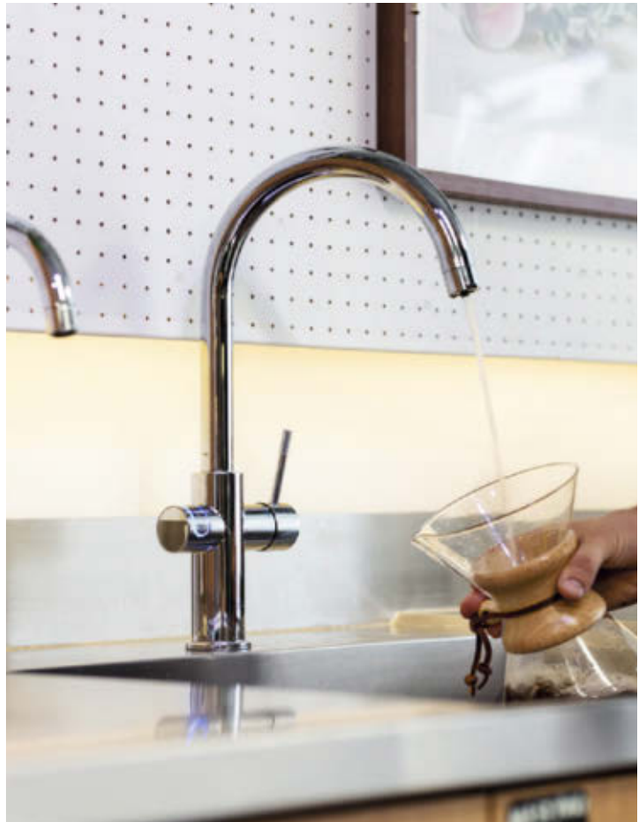
Poznejte, jak Grzegorz Łapanowski, mozek varšavské gastronomické laboratoře Food Lab Studio, využívá ke své práci kuchyňské systémy GROHE Blue a Red

Okamžitě po vstupu do varšavského Food Lab Studio vás přivítá prosluněná laboratoř plná kuriozit a neomezených možností. Tento multifunkční loft v samém srdci Polska nabízí jedinečnou procházku vzdušnou kuchyní, vybavenou obrovskými jídelními stoly z běleného dřeva, která představuje nekonečný zdroj inspirace.

Prostor se nachází v bývalém skladišti umístěném ve čtvrti, která bývala bezútěšnou průmyslovou zónou. Grzegorz Łapanowski, populární kuchařská celebrita, z tohoto skladiště vybudoval gastronomickou akademii, která je příkladem ohromující transformace původně depresivního, socialismem poznamenaného města. Místo, které občas připomíná alchymistickou laboratoř, Grzegorz využívá pro osvětu a zvyšování standardů polské gastronomie. Řídí se principy „slow food“, tedy přípravy dobrého, čistého a poctivého jídla. Využívá především sezónní a vysoce kvalitní potraviny od místních výrobců. Tyto potraviny dále zpracovává s pomocí systému GROHE Blue: „Zeleninu krájíme na extrémně tenké plátky a poté ji zchladíme pomocí ledově vychlazené vody ze systému GROHE Blue. Zelenina je pak úžasně křupavá.“

Łapanowski věří, že vzdělání a výživa jdou ruku v ruce. Proto založil jedinečnou nadaci „Szkoła na Widelcu“ (Škola na vidličce), která si klade za cíl vylepšit kvalitu stravování v polských školách a školkách. Vzhledem k jeho posedlosti čerstvostí a kvalitou bylo jen otázkou času, kdy do své skládanky perfektního pokrmu zařadí tu nejlepší možnou vodu. A teď, když je jeho gastronomická laboratoř vybavena systémy GROHE Red a Blue, cítí, že do sebe všechny kousky dokonale zapadly.

FOTOGRAFIE: MAGNUS PETTERSSON (PP. 82-87)



MLADÁ MRKEV

S LANÝŽOVOU MAJONÉZOU A PAŽITKOVÝM OLEJEM

4 porce

1 svazek mladé mrkve
3 polévkové lžíce sezamových semínek
1 svazek listů koriandru
Perlivá voda ze systému GROHE Blue
Na přípravu lanýžové majonézy:
1 vejce
1 žloutek
150 ml oleje
2 polévkové lžíce lanýžového oleje
½ čajové lžičky hořčice
Šťáva z ½ citronu
Špetka soli
Na přípravu pažitkového oleje:
100 g pažitky
200 ml řepkového oleje

Umístěte všechny přísady na majonézu, kromě oleje, do vysoké a úzké nádoby. Pomocí ponorného mixéru důkladně promíchejte všechny ingredience do homogenní hmoty a smíchejte oba oleje. Poté ještě pozvolna přidejte trošku oleje, aby výsledkem byla jednotná, hladká hmota. Pokud dáváte přednost více kořeněné, kyselejší, nebo slanější majonéze, přidejte jednotlivé ingredience po rozmixování.

Na přípravu pažitkového oleje rozehřejte olej v pánvi na teplotu přibližně 60 °C. Poté pánev sundejte ze sporáku. Vložte do pánve pažitku nakrájenou na tenké plátky a pečlivě míchejte 3 – 4 minuty. Olej propasírujte a nechte vychladnout.

Nasypejte sezamová semínka do suché pánve a pražte, dokud nebudou mít zlatavou barvu. Dávejte pozor, abyste je nespálili. Důkladně umyjte všechny mrkve, rozkrojte je na polovinu a nechte je asi deset minut odpočívat v perlivé vodě ze systému GROHE Blue. Poté je usušte ubrouskem. Na dno talíře naservírujte lžíci lanýžové majonézy, na ni vyskládejte mrkve, poté pražená sezamová semínka, snítky koriandru a nakonec pokrm lehce pokapejte pažitkovým olejem.

UZENÝ PSTRUH

S OKURKOU A KEDLUBNOVÝMI PAPPARDELLE

2 porce

2 filety uzeného pstruha
2 polévkové lžíce majonézy
1 okurka
1 nakládaná okurka
2 kedlubny
Perlivá voda ze systému GROHE Blue
Kopr
2 ředkvičky
Sůl a čerstvě mletý pepř na dochucení

Odstraňte z filet kosti a kůži a nakrájejte jej na malé kousky. Okurky nakrájejte na malé kousky, přidejte k nim filety, majonézu, sůl a pepř. Nechte chvíli odpočinout, aby se chutě propojily.

Nakrájejte kedlubny na tenké plátky pomocí kráječe na zeleninu nebo škrabky, a stejně tak nakrájejte i ředkvičky. Ponořte je na zhruba 10 minut do perlivé vody ze systému GROHE Blue a poté je osušte čistým ubrouskem. Položte plátky pstruha na talíř a vyskládejte na něj plátky kedlubny. Ozdobte ředkvičkami a koprem.

THAJSKÝ ČAJ

PŘIPRAVOVANÝ METODOU COLD BREW

4 porce

8 g černého thajského čaje
1 l vody ze systému GROHE Blue
Voda ze systému GROHE Red
Volitelně: citrón a med

Nalijte trochu vroucí vody ze systému GROHE Red na čajové lístky a nechte je rozvinout. Rozvinuté lístky nasypte do větší, uzavíratelné nádoby, přidejte studenou filtrovanou vodu a ponechte čaj louhovat přibližně 12 – 15 hodin v ledničce.

Poté čaj proceďte skrz sítko do čisté nádoby. Čaj chutná nejlépe podávaný za studena s kostkami ledu, citrónem a medem. Čaj je možné v ledničce skladovat až pět dnů.

OBJEVTE SVĚT GROHE

Ať už hledáte inspiraci nebo komplexní řešení pro koupelnu a kuchyň, v **APLIKACI GROHE Media** je najdete. Od března 2019 má tato aplikace nový název a svěží, zcela nový design. Můžete díky ní mít všechny katalogy, magazíny, videa, knížky a brožury od společnosti GROHE vždy u sebe. Produkty, které jste mohli vidět v tomto katalogu, představují jen zlomek toho, co nabízí svět GROHE. Svět produktů, které jsou tím nejlepším, co můžete do své domácnosti pořídit.

STAHUJTE ZDE

NAVŠTIVTE NÁS ONLINE A SLEDUJTE NÁS NA SOCIÁLNÍCH SÍTÍCH

FACEBOOK GROHE.enjoywater | INSTAGRAM grohe_global
TWITTER grohe | YOUTUBE grohe | PINTEREST grohe

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

Systémové požadavky
iPhone se systémem iOS 11.0 nebo novějším / mobilní telefon se systémem Android 6.0 nebo novějším. Bluetooth® a příslušná loga jsou registrovanými ochrannými známkami společnosti Bluetooth SIG, Inc. a veškeré jejich použití ze strany společnosti GROHE AG je na základě licence. Ostatní ochranné známky a obchodní názvy jsou majetkem příslušných vlastníků. Apple, logo Apple, iPod, iPod Touch, iPhone a iTunes jsou ochranné známky společnosti Apple Inc. registrované ve Spojených státech a dalších zemích. Společnost Apple není odpovědná za funkcionalitu tohoto zařízení nebo jeho shodu s bezpečnostními standardy a nařízeními.

Sledujte nás

NAVŠTIVTE GROHE.CZ

carbon neutral
natureOffice.com | DE-149-676292
print production

PEFC Certified

This product is from sustainably managed forests and controlled sources

PEFC
PEFC/04-31-1339

www.pefc.org

PART OF LIXIL

© 06/2019 – Copyright by GROHE