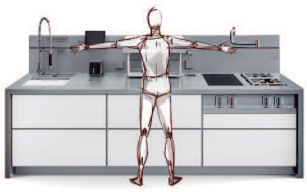
Оборудуйте свою кухню так, как это делают мишленовские повара

Профессиональная кулинария дома с C|3000 от Marrone + Mesubim



Ирина Меерс

За 2 последних десятилетия интерес к кулинарии рос такими темпами, что многие домовладельцы озадачились оборудованием своих кухонь самыми современными приборами и аксессуарами, - при этом совсем не являясь поварами. Тем, кто ценит ЗОЖ и серьезно относится к приготовлению пищи, нужна хорошо функционирующая кухня, в которой есть все возможности для профессионального шефа. Но как интегрировать такую кухню в частный дом, а тем более, в квартиру, и можно ли создать кухню, которая не будет похожа на безликую нержавейку в ресторанах?

Кухня, которая отражает нашу современную жизнь, C|3000 от Marrone + Mesubim является идеальным выбором для гурманов, которые хотят создать стильную, но профессиональную кухню в своем доме. В прошедшем году состоялся официальный запуск этого кухонного модуля.

Как интегрировать профессиональную кухню в частный дом, а тем более, в квартиру, и можно ли создать кухню, которая не будет похожа на безликую нержавейку в ресторанах?

“

Marrone + Mesubim является одним из итальянских производителей, которые занимают лидирующие позиции в профессиональном и жилом дизайне кухонь.
Разработанная для преодоления разрыва между профессиональной и домашней кухней, C |3000 представляет собой идеальный модуль, в котором есть все элементы, необходимые профессиональному повару, и которые размещены в одном 3-метровом блоке. Воплощенная в супергладком сплаве функции и формы, уникальная концепция C |3000 предлагает идеальное решение как для коммерческих, так и для жилых интерьеров, в том числе квартир, лофтов и небольших домов.

3 “C”:
CLEAN (МОЙКА)
CUT (РАЗДЕЛКА)
COOK (ПРИГОТОВЛЕНИЕ)

C |3000 сочетает в себе все основные высокотехнологичные элементы кухни профессионального шеф-повара, где каждый из них находится на расстоянии вытянутой руки. Философия C |3000 заключается в чистом приготовлении пищи, где процессы урезаны вплоть до простых действий «вымыть - разделать - приготовить», и где сложные и простые блюда можно легко сделать с помощью встроенных в модуль зон мойки, зон подготовки и варочные системы.

MARRONE + MESUBIM БЫЛА ОСНОВАНА В 2014 ГОДУ ДВУМЯ СТРАСТНЫМИ КУЛИНАРАМИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯМИ **ДЖОШУА ЛАТНЕРОМ** (MESUBIM) И **АРМАНДО ПУЙАТТИ** (MARRONE).

Во время разработки кухни дизайнерский дуэт Marrone + Mesubim консультировался со своей персональной сетью мишленовских шеф-поваров по всему миру.

MARRONE

Marrone– это более чем 40-летний опыт создания и производства профессиональных кухонь на заказ. Бренд появился в Италии в 1978 году и сумел покорить известных шефов и поваров-любителей во всем мире. Задача Marrone – достичь совершенства на всех этапах производства. Лучшие шеф-повара мира доверяют свои шедевры именно Marrone!

В команде MARRONE + MESUBIM всегда прислушиваются к мнению шефов и создают оборудование, достойное самых требовательных клиентов.
На фото: Во время визита на фабрику в Италии один из сооснователей бренда Армандо ПУЙАТТИ рассказывает о своем видении и настаивает, что кухня C | 3000 отнюдь не эксклузив для дорогих ресторанов, но доступна каждому страстному гурману.

MESUBIM
Mesubim был основан Джошуа Латнером в 2012 году. Его целью было поделиться своими знаниями и опытом кулинарных путешествий. Mesubim разработали дизайн модуля C |3000.

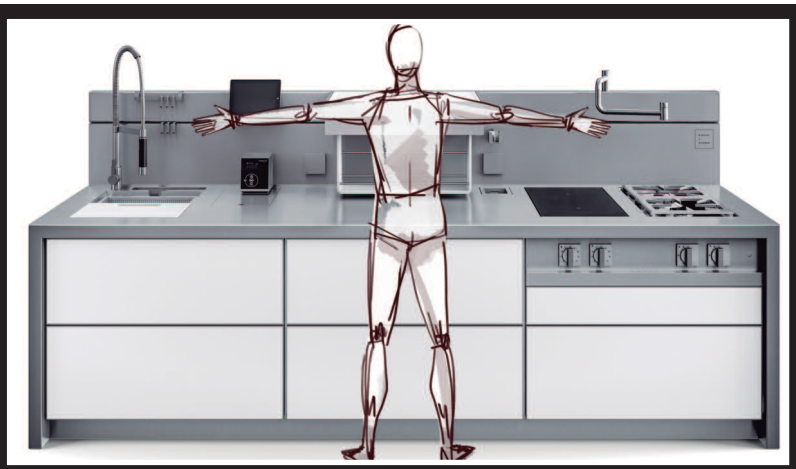
КАК ИНТЕГРИРОВАТЬ МОДУЛЬ?
C |3000 легко встраивается в вашу кухню - его можно поставить как отдельный модуль или легко установить между вашей кухонной мебелью и шкафами.

ЦВЕТ
Вы можете выбрать один из двух вариантов покраски вашей кухни для идеальной сочетаемости с интерьером. Marrone+Mesubim подобрали самые актуальные цвета - белое и черное матовое стекло.

НАЧИНКА
MARRONE + MESUBIM предлагает множество “экстрадеталей”, среди которых раздвижная крышка для розетки, защищающая от попадания влаги и грязи, электронную панель управления, индикатор контроля нагрева приборов, светодиодная подсветка, лазерная гравировка (имя шефа, название ресторана и т.д.), три вида полировки нержавеющей стали и многое другое.

БЕЗУПРЕЧНАЯ ЭРГОНОМИКА
Минималистичный дизайн становится акцентным решением на вашей кухне, а размер модуля идеально встраивается в любое помещение.

ТЕХНОЛОГИЯ СУ-ВИД
Приготовление в вакууме (су-вид) – это уникальная технология приготовления пищи, когда продукты помещаются в вакуумный пакет, который в свою очередь опускается в воду с термостатом, который поддерживает постоянную низкую температуру.
Низкотемпературная обработка способствует сохранению сочности, ароматов, вкусов, лучшему проникновению маринада, специй, а также оставляет полезные белки и витамины которые погибают при температуре свыше 90 градусов.



janebakerphotos

Вторая половинка дизайнерского дуэта MARRONE + MESUBIM Джошуа Латнер, в частном доме которого на греческом острове Миконос также установлена его фирменная кухня, считает, что привлекательной ее делают 3 вещи: она хорошо выглядит, хорошо работает, и отвечает требованиям современного образа жизни. Увлеченный повар, писатель и путешественник, разработавший множество кухонь в Азии и Европе, Джошуа провел огромное исследование лучших кухонь на заказ и опросил множество мишленовских шеф-поваров: "После того, как я закончил свою кухню в Миконосе, я встретил Армандо Пуйатти (владельца Marrone) и предложил идею создания домашней профессиональной кухни для таких же фанатов как я сам. ...я решил разработать концепцию объединения всех кулинарных шагов (мойка, нарезка, приготовление) в одном модуле "