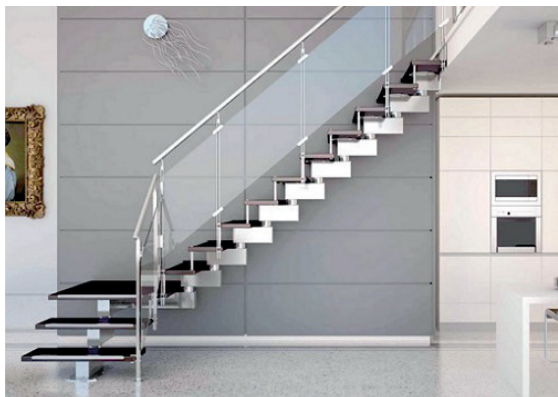


Schody v interiéru? Využijte ocel jako atraktivní materiál

Uvažovali jste o tom, jaké budete mít v moderním bytě schody? Ano, obvyklé jsou dřevěné, ale co kovové s nášlapnou deskou s vylišovaným ornamentem? A otvírají se další možnosti – kovové z černé hlazené oceli s tepaným mřížovím. Schodiště v bytě je atraktivní prvek, který je třeba využít. Designéři dokáží navrhnout zajímavé tvary a používají různý materiál, nejen dřevo, ale i kov nebo kombinaci obojího. Právě kov se nyní stává velmi zajímavý, protože je poddajný a lze s ním dobře pracovat. Už nemusí být kovové schodiště jen v průmyslových provozech nebo jako cesta na střechu, pro architekty je to skutečná výzva.



Zábradlí doplňuje celkový design schodiště

Jestliže jste už kývli na kovové schodiště, musíte je doplnit o zábradlí. Je stejně důležité jako schodišťové stupně. Architekt navrhne základní kostru, tedy schodnici, schodišťové stupně, tzv. nášlapy, zábradlí a madla. Někdy poslouží ocelové pruty, jindy lanka nebo ocelové díly. Používá se černá hlazená ocel, nerez, nebo kombinace ocele a dřeva. Madla musí být příjemná, hladká bez ostrých výstupků. To zaručí nejen tvrdé dřevo, ale také hladká ocel. Nášlapy musí být odolné, pevné a bezpečné. A materiál na schody je různý – tvrdé dřevo, sklo a zejména ocel.

Čím se zabývá kovovýroba? Brány, vrata, konstrukce pro fotovoltaiku

Provoz kovovýroba u firmy Promal z Jílového u Prahy má dlouholeté zkušenosti se zámečnickými pracemi, vyrábí automatické brány, branky a různé typy vrat. V dnešní době jsou nejžádanější automatické posuvné brány nebo skládací vrata. V nabídce prací firmy Promal jsou nejen schodišťové systémy, ale i konstrukce pro solární panely, které se upevňují na střechu, fasádu nebo se instalují na zem. Dnešní sofistikované panely vyžadují ovládací mechanismus, protože solární desky musí využít sluneční svit po celý den v každém ročním období.

www.pressweb.cz

inzerce

POVLEČENÍ

2500 DRUHŮ LOŽNÍHO POVLEČENÍ A DALŠÍHO BYTOVÉHO TEXTILU SKLADEM



WWW.DOMACIPOHODA.CZ

můžete sami korigovat, příjemně zjemňuje kokosové mléko.

MNOŽSTVÍ: 4 porce

Ingredience

- 500 g kuřecích prsou
- 250 g žampionů
- 1 plechovka kokosového mléka
- 1 lžice kvalitního rostlinného oleje
- 100 ml kuřecího vývaru
- 3 jarní cibulky
- 1 červená paprika
- 2 mrkve
- 1 malá plechovka bambusových výhonků
- 3 stonky citrónové trávy
- chilli papričky (množství a stupeň pálivosti záleží na vaší chuti)
- čerstvý koriandr
- čerstvý zázvor o velikosti palce
- 1 lžice třtinového cukru
- pár kapek citrónové šťávy
- 3 lžice kari koření
- sůl
- mletý barevný pepř

Postup

1. V pánvi WOK rozehejeme lžici rostlinného oleje a krátce na něm orestujeme pokrájenou bílou část jarní cibulky.
2. Do hrnce s vodou dáme vařit jasmínovou rýži.
3. Z citrónové trávy oloupeme vrchní slupku. Stonky pokrájíme na menší kousky a uděláme v nich nožem malé zářezy. Díky nim se veškerá vůně z citrónové trávy dostane do jídla.
4. Jakmile cibulka ve WOKU lehce změkne, přidáme kuřecí maso nakrájené na nudličky, nastrohaný zázvor, citrónovou trávu, mletý barevný pepř a chilli papričku nakrájenou nadrobno.
5. Směs zasypeme 2 lžicemi kari koření, trochu osolíme a společně orestujeme.
6. Po 5 minutách přidáme na kostičky pokrájenou červenou papriku a na plátky nakrájenou mrkev.
7. Zalijeme 100 ml kuřecího vývaru, přikryjeme pokličkou a dusíme asi 10 minut.
8. Přidáme žampiony nakrájené na čtvrtiny a bambusové výhonky, ze kterých předem slijeme veškerou tekutinu. Opět