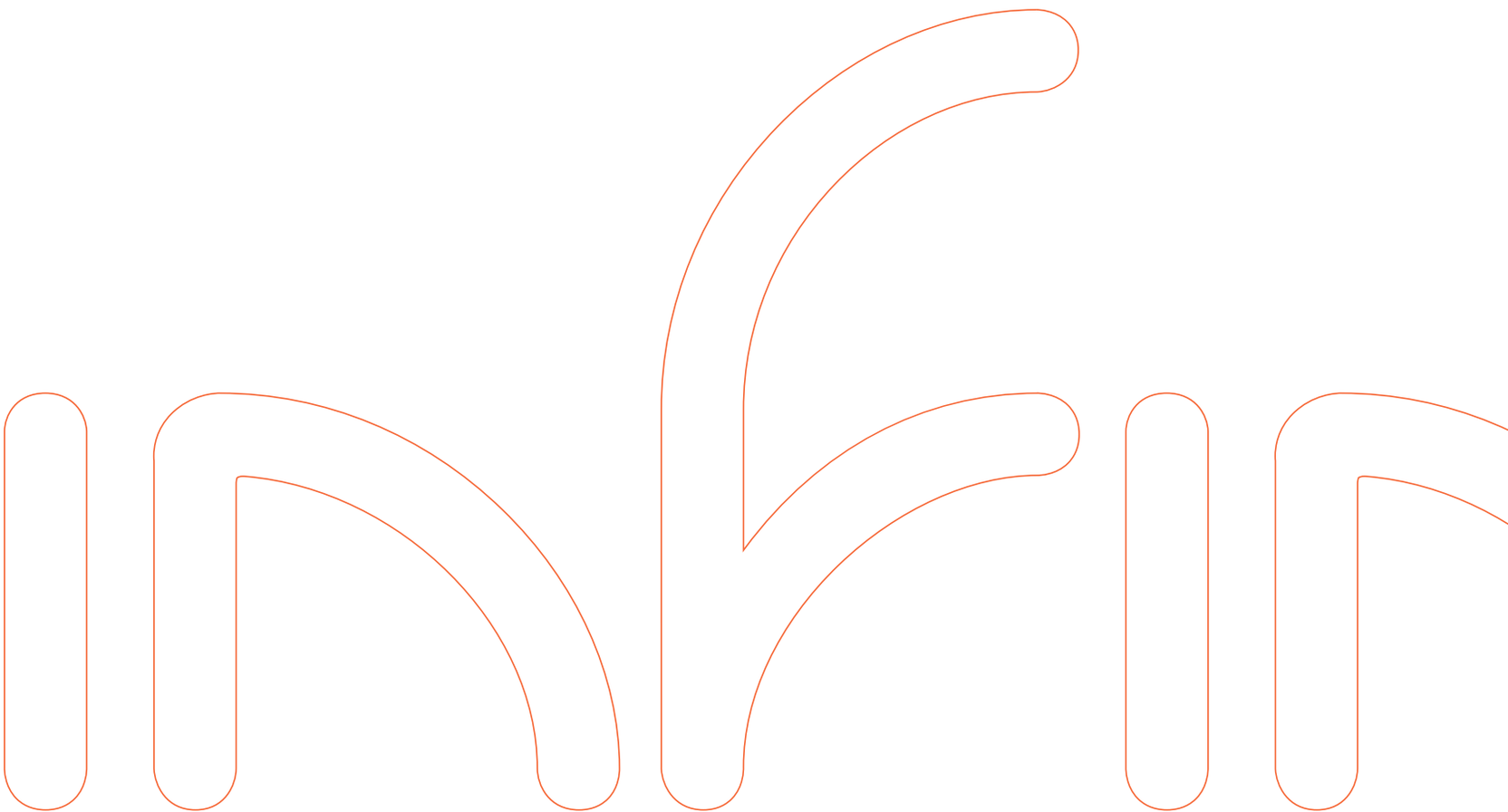
INFINI kuchyně a interiéry



„Ponořte se do světa INFINI, jedinečného světa nejen kuchyní. Představte si, jak by mohl vypadat Váš nový interiér. Nechte svůj domov naplnit životem a chtějte, aby Váš interiér byl Vaší duší a Vaší osobností.

Inspirujte se některými nápady našich designérů a jejich realizacemi. Přinášíme Vám moderní design, vysoký komfort při užívání a dlouhou životnost našeho nábytku.“

Každá kuchyně je originál. Kuchyně stálé hodnoty pro ty, kteří se nespokojí s průměrností.

Můžete se odlišit podle svých představ.

Rozdíl je v nás. V naší invenci, znalostech a zkušenostech.

U většiny firem na trhu dostanete na výběr z předem připravené nabídky modelů kuchyní. Mezi nimi pak hledáte ten, který je Vaší představě nejblíže. U kuchyní INFINI stačí zvolit základní stylizaci provedení a vše ostatní už záleží na Vás a kreativitě designéra, se kterým kuchyni připravujete. Společně můžete vytvořit věrnou repliku rustikální babičkovské kuchyně, tradiční rodinnou kuchyni z masivních dřevin, nebo moderní kuchyni současného designu. Je jedno, jak složitý prostor máte k dispozici. Nemusíte se bát projevit své představy a nároky. Umíme a můžeme se přizpůsobit. Pro každou kuchyni lze individuálně navolit tvarosloví, materiálovou skladbu a barevnost. Proto je česká výroba INFINI schopna i při relativně velkém objemu výroby vyrábět skutečně každou kuchyni originál.

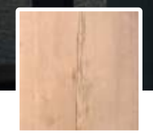
MODERNÍ TRENDY

Moderní kuchyně jsou vyjádřením současného životního stylu. Nabízí atraktivní design čistých linií a tvarů , neortodoxní kombinace materiálů a funkčnost v mnoha variacích. Je na Vás, kterou si vyberete, aby se stala součástí Vaší image.

SALSA - úchytková lišta

Kombinace přírodního vzhledu s černými úchytkami v hraně dveří umocňuje a zároveň podtrhuje komfortní pracovní ostrov z umělého kamene SILESTONE, který je vybaven mycím centrem i varnou deskou s integrovaným odsavačem par.

DOPORUČENÉ MATERIÁLY



DVEŘE A KORPUS
LDD dub přírodní

PRACOVNÍ DESKA
SILESTONE – Eternal Marquina

Umíme plně uplatnit
všechny technické novinky
a mechaniku pro výrazné zvýšení
uživatelského komfortu.

JAPONSKÉ LÍVANEČKY

Je krásné sobotní ráno a celý víkend před vámi. Máte konečně trochu času jen pro sebe. Odměňte se a užijte si pozdní snídani v podobě těch nejnadýchanějších lívanečků podle japonské receptury.

INGREDIENCE PRO 4 OSOBY:

3 lžíce mléka
2 lžíce másla, rozpuštěného
1 lžička vanilkového extraktu
2 vejce, bílky a žloutky oddělené
6 lžic hladké mouky
1 lžička kypřicího prášku
4 lžíce krupicového cukru
½ lžičky vinného kamene
olej na vytření pánve a formiček

NA DOKONČENÍ
ovoce/sirup/jogurt/oříšky

1. V misce promíchejte mléko, máslo, vanilkový extrakt a žloutky. Mouku prosejte s kypřicím práškem a vmíchejte do těsta.

2. Bílky vyšlehejte s cukrem a vinným kamenem do pevného sněhu.

3. Do těsta přidejte třetinu sněhu a zlehka ji zapracujte, postupně vmíchejte druhou třetinu a pak i poslední.

4. Na slabém plameni rozehřejte pánev a rozestavte si do ní kulaté formičky – vnitřek formiček i dno pánve vystřikejte olejem ve spreji nebo vytřete olejem. Každou formičku naplňte zhruba do poloviny výšky těstem. Pánev zakryjte pokličkou a zvolna opékejte 5–8 minut. Lívanečky i s formičkou obraťte, znovu přiklopte pokličkou a opékejte ještě 5 minut. Přesuňte na talíř a vyjměte z formiček.

5. Mražené ovoce vsypte do hrnce a vařte cca 15 minut, dokud se nerozvaří a nevznikne hustá omáčka. Dosladťe podle chuti. Omáčku rozdělte na talíře, doplňte lívanečky, ozdobte ovocem a pocukrujte.

TIP NA VÝŠKU

Japonské lívanečky se pečou na pánvi ve formičce pod pokličkou a tím vyběhnou do výšky. Cílem jsou vysoké a nadýchané lívanečky, čím více připomínají suflé, tím lépe.

JAPONSKÁ SNÍDANĚ

DOPORUČENÉ MATERIÁLY

DVEŘE
LDD – dub Bardolino
LDD – bílá

PRACOVNÍ DESKA
Postforming dub Bardolino

SALSA

Zdánlivě jednoduchá kompozice v sobě ukrývá cit pro práci s protikladnými barevnými odstíny – bílá / dřevo. Předností kuchyně je úložný prostor až do stropu místnosti. Toto atypické řešení úložného prostoru nabízí jakékoliv provedení kuchyní INFINI.

DALIA 2 / SALSA - úchytková lišta

Působivá kompozice moderních barev s extravagantní tmavou pracovní deskou a doplňující stěrkou na stěnách je odvážným vyjádřením moderní kuchyně. Kombinace nábytkových materiálů s měděným kovem přináší výrazný prvek překvapení a odlišnosti mezi standardními provedeními.

DOPORUČENÉ MATERIÁLY

DVEŘE
LAK bílý vysoký lesk
LDD dub jantarový

PRACOVNÍ DESKA
HPL – tmavý
ateliér

Dokonalost zpracování je měřítkem celkové úrovně. Rozhodují nároky na kvalitu použitých materiálů a provedení výrobků.

OSTROKYSELÁ PIKANTNÍ POLÉVKA

Tato klasická čínská ostrokyselá polévka, je rychlá a snadná. Nemá nic společného s polévkou, kterou běžně ochutnáte v asijských fast foodech, kde je to pitné solamylu. Podávejte s tofu, vepřovým masem nebo krevetami.

INGREDIENCE:

- **1 litr kuřecího nebo zeleninového vývaru**
- **8 shiitake, nakrájených na tenké plátky**
- **¼ šálku rýžového octa**
- **¼ šálku sojové omáčky**
- **2 čajové lžičky najemno nekrájeného zázvoru**
- **1 čajovou lžičku najemno nakrájeného česneku**
- **¼ šálku kukuřičného škrobu**
- **3 velké vejce, šlehané**
- **1 balení tofu (ne uzeného), na kostičky**
- **4 jarní cibulky najemno nakrájené**
- **1 lžička sezamového oleje**
- **Sůl a černý pepř na dochucení**

Do velkého hrnce dejte kuřecí nebo zelenivý vývaru a přidejte houby, rýžový vinný ocet, sójovou omáčku, zázvor a česnek a zamíchejte. Zahřejte na středně vysokém ohni, dokud polévka nedosáhne k varu.

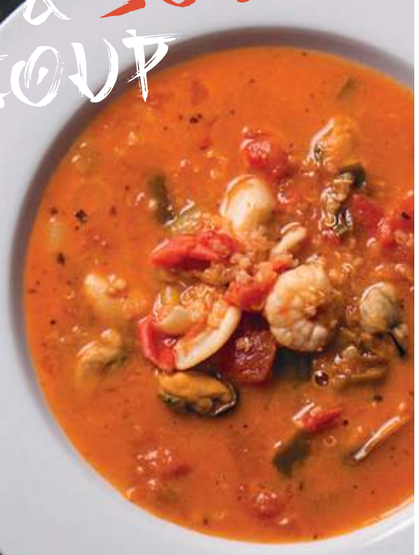
Namixujte kukuřičný škrob s vodou v malé misce, dokud není zcela hladký a bez hrudek. Jakmile polévka dosáhne varu, vmíchejte kukuřičný škrob, míchejte po dobu 1 minuty dokud polévka nezhoustne.

Za stáleho míchání přidejte vejce. Míchejte dokud se nevytvoří vaječné stuhy.

Přidejte tofu, polovinu jarní cibulky a sezamový olej. Pak ochutnejte polévku se solí a černým pepřem. Pokud byste chtěli více "kyselou" polévku, nevahejte přidat další lžíce nebo dva octu z rýžového vína. Nebo pokud byste chtěli kořeněnější polévku, přidejte chilli.

Podávejte okamžitě, zdobené extra zelenou cibulí.

HOT & SOUR SOUP



ASIJSKÝ TIP NA VEJCE

Dobře rozmíchejte v misce vejce a tenkým pramínkem vlijte do vařící polévky. V polévce se musí tvořit bublinky – díky nim se z vajíčka vytvoří správné „obláčky“

DALIA 2 - úchytková lišta

Moderní kuchyně dneška. Klíčem je nalezení optimální rovnováhy mezi pozitivním lesklým bílým lakem nad hlubokým tónem přírodní dýhy rovnoletého dubu. Komfort garantuje umělý kámen TECHNISTONE GLACIER WHITE na pracovní ploše kuchyně. Kuchyně v tomto designu jsou zárukou nadčasové estetiky.

DOPORUČENÉ MATERIÁLY

DVEŘE
LAK vysoký lesk bílá
Přírodní dubová dýha

PRACOVNÍ DESKA
TECHNISTONE
Glacier White

BUDOUCNOST ERGONOMIE JE ZDE

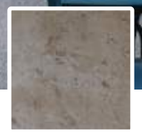
DOPORUČENÉ MATERIÁLY

DVEŘE
LAK vysoký
lesk bílá

PRACOVNÍ DESKA
HPL – beton
tmavý

NIKÉ - úchytková lišta hliník

"ÚLOŽNÝ PROSTOR", to bylo hlavní zadání při návrhu kuchyně do moderního domu. Bílé plochy se střídají s jemností doplněného hliníku a pracovní plochy jsou pokryty imitací betonu. Tyto hlavní rysy byly zadáním náročného klienta na design a úložný prostor. Všechno je zde dokonale naplánováno, aby vás výsledek pokaždé příjemně překvapil.



VRCHNÍ DVEŘE
LDD – Šampaň

SPODNÍ DVEŘE
LAK – Ultra Mat
S8005

PRACOVNÍ DESKA
HPL – jemný
granit šedý

DOPORUČENÉ MATERIÁLY

ALISA / SALSA

Tvorba interiéru i ve zdánlivě malém prostoru je fantastická hra s dopředu netušenými možnostmi. Nebojíme se kombinovat různé provedení designu materiálů kuchyně, tak abychom splňovaly náročné požadavky. Kombinujeme zde detail technického provedení úchytky s Ultra matným lakem rámečkové konstrukce dveří. Kuchyně je propojena s jídelním stolem, který přechází do interiérového předělu mezi jídelnou a obývací částí pokoje a vše je sladěno do zemitých barev.

Lásku k jídlu a k němu spojují kuchyně INFINI

Některé jídlo potřebuje čas a pak Vás odmění

POMALU VAŘENÉ JEHNĚČÍ KOTLETKY S OMÁČKOU Z ČERVENÉHO VÍNA

Jehněčí maso je málo tučné, jemné, vynikající a také velice zdravé,.
K receptu se hodí středně plné až plné víno.

1,25 kg jehněčí kýta
3 lžíce olivového oleje
1 kg cibule, na tenká kolečka
300 ml suchého červeného vína
mořská sůl a pepř
velký svazek tymiánu
velká hrst petrželky

1. Nejprve připravte jehněčí. Troubu předehřejte na 160°C a maso ze všech stran pořádně osolte a opepřete. Olej rozpalte v těžkém, nejlépe litinovém hrnci (musí se do něj vejít kýta) a maso na něm ze všech stran dohněda opečte. Jehněčí vyndejte a do hrnce vsypte cibuli. Opékejte ji zhruba deset minut, aby změkla a zezlátla. Přidejte většinu tymiánu a chvilku opékejte. Osolte a opepřete, na cibuli posaďte maso a přelijte vínem. Přiklopené pečte 3 hodiny.

2 Podávejte posypané zbylým tymiánem, s petrželkou a s česnekovými bramborami.

MALÁ OBMĚNA, ALE VELKÁ ZMĚNA

Tymián nahraďte rozmarýnem; snítky do masa zapíchejte před pečením. Jako přílohu zkuste celerové pyré, které příjemně doplňuje a kontrastuje chuti jehněčího na víně.

=GEOMETRIE
+PLOCHA
-OBJEM

INOVACE, DESIGN,
MATERIÁLY

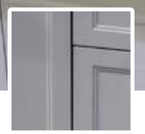
TRADIČNÍ ŘEMESLO

Tradiční kuchyně představují věčný a přitom oblíbený evergreen. Zosobňují tradici rodinného kruhu i kořeny ze kterých vyrůstáme. Jejich stylizace může opakovat tradiční motivy, romantiku venkovské kuchyně i aristokratickou vznešenost rustikálního nábytku.

ILIONA

Odlehčená kompozice s dvířky s jednoduchým rámem a hladkou výplní je doplněna praktickou pracovní plochou a obkladem z nejtvrdšího materiálu DEKTON. Je samozřejmostí , že i tyto kuchyně jsou vybaveny prvotřídní mechanikou s doplňky garantujícími spolehlivost a vysoký uživatelský komfort.

DOPORUČENÉ MATERIÁLY



DVEŘE
bílá matná fólie

PRACOVNÍ DESKA
Keramická deska – DEKTON

RONDO

Ušlechtilost povrchu masivního dřeva je potlačen kartáčováním, lakováním, a bezchybně plní úlohu nositele hlavního motivu realizace. Klasický tvar, poctivé řemeslo a trvale hodnotné materiály jsou charakteristickým rysem těchto kuchyní.

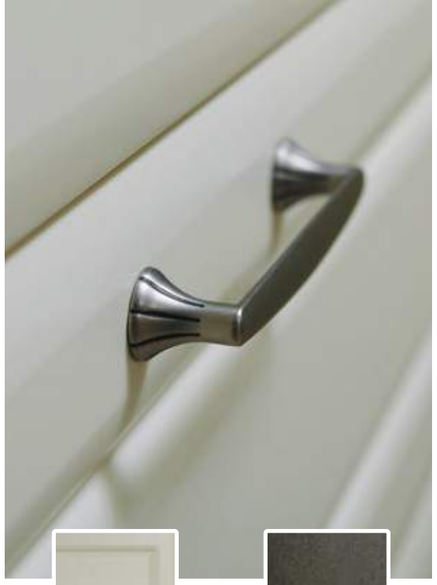
DOPORUČENÉ MATERIÁLY

DVEŘE
Masivní dřevo
dub póry béžová

PRACOVNÍ DESKA
TECHNISTONE
Crystal Calaccata Amnis

Dokonalé zpracování nábytku je podpořeno pečlivou ruční prací vynikající především v provedení dekorativních prvků.

Dřez z keramického materiálu doplňuje netradiční vzhled baterie v ušlechtilém povrchu MANGAN



DVEŘE
Fólie - slonová kost

PRACOVNÍ DESKA
HPL - Atelier tmavý

DOPORUČENÉ MATERIÁLY

BEATRIS

Pocit domácí pohody a klidu je spojen s jednoduchostí sestavy a jejich tvarů. V kuchyni bylo zachováno co nejvíce pracovní plochy , proto se stala velmi praktickou i v tak malém prostoru průchodu mezi dvěma pokoji.

Svěží dezert

LIMETKOVÝ CHEESECAKE

Recept na naprosto dokonalý dezert, který v letním čase nemá chybu. Je jednoduchý, rychlý a velmi osvěžující.

INGREDIENCE

400 g sušenek digestivního typu
125 g másla
200 g mascarpone
250 g sýru Lučina
50 ml smetany ke šlehání
100 g moučkového cukru
1 hrst čerstvé máty
1 limetka
200 g zakysané smetany
máta a limetka na ozdobení

1. Okraje dortové formy vyložte pruhy pečicího papíru. V mixéru rozdrťte sušenky najemno a v misce smíchejte s měkkým máslem. Vznikne drobenka, která se bude lepit k sobě. Směs vsypte do formy o průměru 18 cm a vytvarujte pomocí rukou dno a okraje dortu. Dejte chladit.

2. Krém: v míse vyšlehejte mascarpone, Lučinu, smetanu a moučkový cukr do nadýchaného krému. Poté přidejte nasekanou mátu, limetkovou kůru a šťávu. Opatrně promíchejte a vlijte do formy s korpusem. Povrch uhlaďte stěrkou a dejte aspoň na 4 hodiny chladit do lednice.

3. Před podáváním dort polijte zakysanou smetanou a ozdobte lístky máty, plátky limetky a limetkovou kůrou.

MĚJTE NÁSKOK

Kuchyně INFINI neustále drží krok s dnešní dobou moderních technologií pro kuchyně.

Spolupráce s předními výrobci, dodavateli technologií a funkčního kování přispívá k lepšímu komfortu užívání kuchyní INFINI.

Moderní SMART domácnost Vám ušetří při vaření starosti s kontrolou nad spotřebiči a v neposlední řadě hlavně spoustu energie. Každý výrobek je perfektně připraven plnit svou úlohu, sladit se s Vašimi potřebami a okamžitě reagovat na vaše pokyny.

CHYTRÉ TECHNOLOGIE

přinášíme vám stále nové inovace

S NÁMI JE VŠE ULOŽENÉ

Atypický výrobek není náš nepřítel.

(NE)POŘÁDEK

V INFINI vyrábíme také šatní skříně, protože jsou nedílnou součástí interiéru a každodenní potřebou stejně jako kuchyně. Vyrábíme skříně vestavěné, volně stojící, šatní systémy. Dodáváme také individuální samostatné interiérové prvky pro koupelny, ložnice a obývací pokoje.

Pracovna s úložnou skříní s posuvnými dveřmi – přírodní dýha třešeň v kombinaci se zrcadlovou výplní a mléčným sklem.

Koupelnová sestava skříní pro umyvadla v provedení lak ve vysokém lesku. Lak je nejpoužívanější materiál pro koupelny, protože díky jeho kompaktnosti uzavření celého povrchu neprostoupí do jádra materiálu koupelnová vlhkost.

Vybavení zádveří apartmánu – úložná skříň s otevřenou lakovanou nikou v provedení kombinace LDD a Lak Ultra MAT.

Šatní skříň otevíravá – vnitřní uspořádání skříně si každý zákazník navolí podle vlastních potřeb. S designérem můžete navolit nepřeberné kombinace vnitřního vybavení a materiál skříně může být identický pro celý interiér včetně kuchyně.

VÁŠ DOMOV

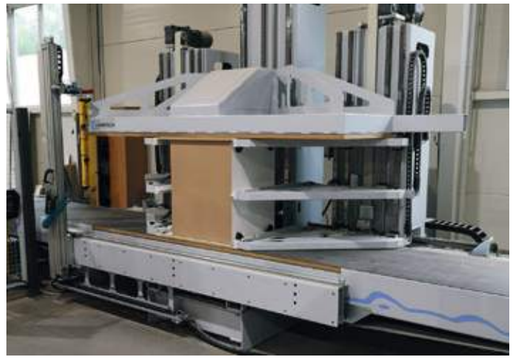
vyrábíme zde v Rýmařově

Region se staletou tradicí zpracování dřeva v podhorské oblasti Jeseníků, nezlomná vůle, odolnost, pracovitost a cílevědomost jejich obyvatel jsou základním atributem budoucího úspěchu obchodní společnosti vyrábějící nábytek. Profesní zkušenost malého týmu pracovníků, který si stanovil náročný cíl pokračovat ve výrobě atraktivních, designově pokrokových, vysoce technicky vybavených a profesně propracovaných kuchyní pod značkou INFINI. Společně tak navazují na letitou tradici zručných a erudovaných nábytkářů tohoto malebného kraje Jesenického podhůří, lidí srostlých se dřevem, tak tradičním a typickým přírodním materiálem této oblasti s hlubokými lesy a mnohde ještě nedotčenou přírodou.

Ryze česká společnost se již postupně úspěšně prosazuje na trhu českých a slovenských designových kuchyní určených široké veřejnosti i velmi náročné klientele. O tom svědčí dnes již rozvětvená a stále se rozšiřující síť kuchyňských studií po území obou států. Celý tým pracovníků INFINI svoje zkušenosti nezúročuje jen ve vlastní produkci, ale také v rozvoji zázemí, které pro potřeby své výroby buduje, a také ve výběru technologie, která je pro tak náročnou a rozmanitou výrobu kuchyní třeba.

Propracovaný SMART systém výroby umožňuje významně zkrátit fázi projektování a přípravu výroby a tím i dodací lhůty, odstranit nepřesnosti a případné chyby v zadání zakázky, významně rozšířit obchodní oblast působnosti firmy a obohatit systém spolupráce s kuchyňskými ateliéry.

Zákazník INFINI musí dostávat jen to nejlepší co je na trhu v aktuálním čase dostupné. Nechceme náhražky, imitace či kopie s limitovanou dobou bezchybného provozu. Chceme zákazníkům dodávat skutečně trvalou hodnotu.



INFINI

V_2020

Infini a.s.
8. května 1369/54
795 01 Rýmařov

info@infini.cz
www.infini.cz