



Oud hout

Rundvee dat vervoerd werd van Amiens naar Bordeaux, zonnebloemolie van de Midi-Pyrenées naar Parijs en verse vis van de Bretonse kust naar de binnenlanden. De goederenwagons van de Franse spoorwegen krijgen het dag in dag uit zwaar te verduren. De massieve eikenhouten vloeren van Franse origine zijn daarop geen uitzondering. Na tientallen jaren noeste arbeid worden de wagonbodems vervangen door nieuwe en

vindt het robuuste hout vervolgens een weg naar Oudewater, naar RestyleXL. Elke buts en kerf vertelt een stukje geschiedenis. Als front in de keukens komen de planken in moderne keukens prima tot hun recht. Doorleefd hout met karakter en oersterk.

Stoomovens zijn energiezuinig, wanneer het hogedruk stoomovens zijn. Deze koken niet alleen op stoom, maar kunnen ook druk opwekken om het eten sneller te garen. Door het hoge rendement is een hogedrukstoomoven energiezuiniger dan een inductiekookplaat. Bijkomend voordeel: de hele maaltijd kan in één keer worden bereid. Er is geen aparte pit of kookzone nodig voor elk onderdeel. (bron: www.milieucentraal.nl)



Hergebruik

De landbouwgebieden van Centraal-Europa, Canada en de Verenigde Staten stonden in de 19e eeuw vol met 'barns', kolossale houten boerenschuren die op ambachtelijke wijze werden gebouwd. Het verweerde hout is in de loop der jaren alleen maar mooier geworden door de geselende wind en regen en kreeg een tweede leven in de keukens van RestyleXL. De prachtige diepe groeven in het hout geven een rauwe eigentijdse uitstraling.

MILIEU



Geen verspilling

U kunt veel geld per jaar besparen door zuiniger met voedsel om te gaan en minder te verspillen. Wat daarbij helpt is de Liebherr BioFresh-koeltechnologie. Bij een temperatuur van net boven de nul graden en een ideale luchtvochtigheid behouden groente, fruit, vis, vlees en zuivelproducten onder meer hun vitamines tot driemaal langer dan in een standaardkoelkast. Dit model, CBP(esf) 4043, wordt ook nog eens in een nog niet bestaande energie efficiëntieklasse A+++ - 20% geplaatst. Dat betekent dubbel besparen.

Voordeel van een magnetron is dat deze alleen het voedsel opwarmt, dus niet de schaal, lucht en ovenwanden. Het rendement is daardoor ruim vier keer zo groot als van een elektrische oven. Een combimagnetron met hetelucht-functie is het milieuvriendelijkst: deze bespaart energie doordat de warmte nog efficiënter gebruikt wordt. (bron: www.milieucentraal.nl)

Efficiënt

Uit een door Bosch uitgevoerd onderzoek onder huishoudens blijkt dat hetelucht de meest gebruikte methode is voor het verhitten van ovens. Met het hetelucht Eco-systeem wordt koken met Bosch ovens nog efficiënter. Hetelucht Eco werkt met een nauwkeurige temperatuurregeling, waardoor de kookcondities in de oven constant blijven. Bovendien wordt er geen energie verspild als gevolg van temperatuurschommelingen. Naast roestvrij staal, zwart en wit, zijn de inbouwapparaten in stijlvolle kleuren zoals Quarz en Satin Brown verkrijgbaar.

