



2022.
TAVASZ /
NYÁR

KONYHA- MAGAZIN



10

SÜTEMÉNY

RECEPTTEL



Előszó

Amikor 25 évvel ezelőtt megnyitottuk első konyhastúdióinkat és bútorgyártó vállalkozásunkat, nem gondoltuk, hogy ma ilyen prémium konyhabútor választékot tudunk kínálni Önöknek!

Büszkeséggel tölt el a mögöttünk álló néhány évtized és állunk elébe a jövő kihívásainak, de a legnagyobb öröm, hogy láthatjuk bútorainkat országszerte az Önök otthonában!

Stübenvoll MD

Stübenvoll András
alapító, tulajdonos

Bemutakozás

A Cliff Konyhák Kft. közel három évtizedes fennállása óta töretlen lendülettel fejlesztünk, az egyedi konyhabútor tervezés nem csupán a munkánk, hanem a szenvedélyünk.

Modern és vintage konyhabútor kínálatunkat ezeknek az évtizedeknek, a minőség iránti elkötelezettségnek, a megrendelő igényeihez, elvárásainak való maximális megfelelésnek jegyében alakítottuk ki.

Konyhabútoraink megalkotásánál a stílusnak, formatervezésnek is kiemelt szerepe van: a funkcionalitás, a technológia találkozik az esztétikummal, eleganciával és az exkluzív megjelenéssel.

Lapozzanak bele magazinunkba, sok modern és vintage konyhabútort, érdekességet és fantasztikusan finom sütemény recepteket is találnak Suga Paulinától. Kipróbáltuk őket és garantáltan velük a siker! :)



Suga Paulina



KONYHAMAGAZIN

AJÁNLÓ

KÖNIG
konyhabútor
6. oldal



CHURROS
9. oldal

OPTIMA
konyhabútor
10. oldal



JÉGKRÉM
SZELET
18. oldal

CARMEL
konyhabútor
24. oldal



TRÓPUSI
PANNA COTTA
25. oldal



Modern és Vintage

A következő oldalakon megmutatjuk modern és vintage konyhabútorainkat és számos segítséget, garántáltan működő tippet olvashatnak. Konyhaszűdióinkban a tervezés és a megvalósítás minden lépésén végigkísérjük: közösen megtervezzük konyhabútorát, választjuk ki az alapanyagokat, színeket és a professzionálisan legyártott bútort be is szereljük otthonába.

Inspirálódjon a különböző stílusú konyháink között, és keressen fel bennünket országsszerte konyhaszűdióinkban, segítünk a konyha választásban!



A www.cliff.hu oldalon kérjen ajánlatot konyháinkra online rendszerünkön keresztül:



Látványtervezés

Konyhabútorainkat személyre szabott tervezéssel, az egyéni igényeket szem előtt tartva tervezzük meg, majd 3D-s látványterven, igény esetén fotórealisztikusan mutatjuk meg még az elkészülés előtt, hogy milyen lesz a valóságban.

Ezen az oldalon stílusosan Suga Paulina konyhájának fotórealisztikus látványtervét láthatják!



Minden konyha kialakításánál számos szempontot kell a tervezés során figyelembe venni: mennyit süt valaki, a gyerekek mindig a konyhában vannak körülötte vagy, hogy az egész család ott tudjon lenni, mialatt az ételek készülnek. Milyen pultmagasság a legoptimálisabb, megfelelő-e a funkcionális sorrend – csak hogy néhányat említsünk.

A VÉGEREDMÉNY PEDIG EGY IGAZÁN SZERETHETŐ OTTHON. :)

KÖNIG konyhabútor



König konyhabútorunk a könnyed skandináv stílusa és a szinte végtelen variációs lehetőségeinek köszönhetően sok ügyfelünk szívébe zárta magát. A képeken látható konyhabútor egy soproni család otthonába került beszerelésre.

Az alapvetően vintage konyhafrontok modern megjelenésű fogantyúkkal modern-vintage hangulatot idéznek elő.



Sütőkös cupcake



Hozzávalók (12 darab cupcakehez):

Tészta: 130g cukor, 100ml olaj, 2db tojás, 140g liszt, 50g mogyoró, 6g sütőpor, 1kk fahéj, 200g sült tök, 1ek narancshéj,
Krém: 200g fehércsoki, 200g habtejszín, 250g mascarpone

Tésztához a hozzávalókat összekeverjük, elosztjuk a papírkosarakban, és 160 fokon kb. 15 perc alatt készre sütjük. Tűpróbával ellenőrizzünk rá, ha nem ragacsos akkor kihűtjük. Krémhez felforraljuk a tejszínt és a csokira öntjük. Elkeverjük, betesszük a hűtőbe hűlni. Kihabosítjuk, végén hozzákeverjük a mascaronét, habosítjuk, és kész. Habzsákba töltjük. Muffinra nyomjuk, és díszíthetjük is!

CORAL konyhabútor

A Coral konyhabútor sötét színvilágban egyedülálló és kivételesen elegáns.

Klasszikus, határozott egyedi formavilág!

A bazaltszürke ajtófrontok, a világos kő munkapult, a tölgy furnéros tálaló az élénk színű kiegészítőkkal, a fekete konyhagépekkel és a világos hátfallal különleges atmoszférát, rendkívüli eleganciát ad a konyhának.



Churros



Hozzávalók:

Tészta: 250ml víz, 32g cukor, 80g vaj, 1csipet só, 150g liszt, 2-3db tojás
Eperszósz: 100g eper, 40g cukor, 1ek citromlé, 40g víz, 1cs.ek.vaníliapuding
Csokiszósz: 80g habtejszín, 70g csoki, rum
Karamellszósz: 80g cukor, 80g habtejszín, 20g vaj

Tésztához a vizet, cukrot, vaját, sót egy edénybe mérjük, és összemelegítjük. Amikor kicsit forrt visszavesszük a lángot, és beletesszük a lisztet. Addig keverjük amíg az edény falától el nem válik, és egy gombóccá össze nem áll. Robotgép üstjébe tettem, és a keverőlapáttal 10 percig keverttem hogy hűljön. Ezután egyenként hozzáadjuk a tojásokat amíg kenhető masszát nem kapunk. Habzsákba töltjük amit csővel is kibélelhetünk, és 180 fokra melegítjük az olajat. Késsel vagy ollóval elvágjuk és óvatosan az olajba fektetjük. Amikor az egyik fele aranybarna átfogatjuk, és megsütjük a másik felét is. Ha kész papírtörőre szedjük, majd fahéjas cukorba forgatjuk.

Ha formát szeretnénk kapni (szív) sütőpapírra nyomkodjuk ki az alakzatot, papírostul az olajba tesszük, majd kihúzzuk alóla. Csokiszószhoz összemelegítünk mindent. Karamellhez cukrot karamellizálunk. Forralt tejszínnel felöntjük több részletben, félrehúzzuk. Epret a vízzel, citromlével és cukorral felfőzzük, kis vízzel elkevert pudingporral besűrítjük.

OPTIMA konyhabútor

Sötétszürke selyemfényű Optima frontok, a furnérozott felsőszekrény sor és az asztal összképe egyszerűen kifogástalan. A sárga színű székek ezt az összképet még izgalmasabbá és különlegessé teszik.

Az Optima konyhabútor a legtöbbet gyártott modern konyhabútorunk.

Könnyed és egyszerű, minden otthonba optimális!



Kókuszgolyó

Tészta hozzávalóit összekeverjük, és 170 fokok sütőben 30-40 percet sütjük (aranybarna legyen, tűpróba). Kivesszük hűlni, aztán szétmorzsoljuk.

A tésztához mindent egy edénybe mérünk, és tűzhelyen összeforraljuk, kihűtjük. Ha kicsit sűrűbb ragacsosabb, a felét a morzsolt tésztához adjuk és elkezdjük összegyúrni. Fokozatosan adjuk hozzá, amíg szépen össze nem áll a massa. Kicsit betesszük a hűtőbe, majd gombócokat formázunk, és kókuszba hempergetjük.

Hozzávalók 40 darab (képen látható mennyiség)

Tészta: 60g olaj, 150g cukor, 1db tojás (L), 60g méz, 250g tej, 90g kókuszreszelék, 180g liszt, 18g sütőpor
Ragasztó: 220g vaj, 180g cukor, 65g tej, 32g kakaó, 2tk rum





A Lárisz konyhabútor kifejezetten a romantikus-vintage stílusirányzat kedvelőinek készült. Az elegáns és finom marásminta és a díszítő elemek nagyon kidolgozott és utánózhatatlan megjelenést kölcsönöznek a konyhának.

Epres joghurttorta

Sütés nélkül, lehet tojás-glutén-cukor-laktózmentes is, és kb. fél óra alatt összeállítható. Dobjátok össze este, ebédre csak elő kell kapni a hűtőből!

Hozzávalók 18cm-es formához:

Alap: 130g keksz, 60g olvasztott vaj

Joghurtbab: 175g eper, 100g cukor, 5lap zselatin, 175g natúr joghurt, 280g habtejszín

A formát készítsük elő, és nyomkodjuk el benn a darált keksszel elkevert vajas masszát. Tegyük a hűtőbe. Hideg vízbe áztassuk be a lapzselatint, közben forraljuk fel a cukrot az eperrel. Botmixer, és hozzáadjuk a kinyomkodott zselatint. Ha ez feloldódott, egy tálba öntjük, és hozzáadjuk a joghurtot. Felverjük a tejszínhabot, és lazítjuk vele a masszát. Papírszegélyt csinálunk a karikáknak és beletöltjük a habot. Dermesztjük és kész is!



CORNERSTONE konyhabútor



Kifinomult marásmintájának köszönhetően a Cornerstone konyhabútorunk karakteres képviselője a modern-vintage stílusnak.

Tipp:

- sütés előtt az alapkrémbe lehet szórni bármit
- keksz is lehet bármilyen
- min. 200g csokival kezdjük a mártást
- az én ízeim: eper+oreo, rubycsoki+málna, tejcsoke+mogyoró+bueno, étcsoki+golyó+karamellás keksz

Sajttorta pálca



Hozzávalók 26cm-es tortaformához - 12 darabhoz:

Kecs alap: 180g zabkeksz, 60g olvasztott vaj
Sajttorta: 500g mascarpone, 450g krémsajt/tejföl, 4db tojás, 180g cukor, vanília, 30g keményítő
Egyéb: jégkrém pálca, csoki, olaj, dekor (gyümölcs, keksz, csoki)

Kertipartikra, születinapra látványos desszert, nem olvad, és evőeszköz sem kell hozzá! Az íze és mérete variálható, a mártáshoz használt csokiról és a rákerülő dekorról nem is beszélve.

Előveszünk egy kapcsos formát, sütőpapírral béleljük, az oldalát kicsit beolajozzuk és sütőpapírszegélyt teszünk körbe. Ezután az egészet kívülről alufóliába csomagoljuk, legalább 4 cm-re érjen fel. Alaphoz a darált kekszet és az olvasztott vajat elkeverjük, a forma aljába simítjuk. A sajttortához valókat csomómentesre keverjük és az alapra öntjük. Tepsire helyezzük, vizet öntünk alá és mehet a sütőbe. 180 fokon alsó felső sütésen 10 percig sütjük, majd 160 fokon 50 perc alatt rezgőre sütjük. Hagyjuk kihűlni, egy éjszakára a hűtőbe tesszük. Másnap tetszés szerint elosztjuk, olvasztott csokiba mártott pálcával felszúrjuk, és dermesztjük. Csokit olvasztunk (100g +1 ek olaj) kimártjuk, és tetszés szerint díszítjük.

OPTIMA konyhabútor

Játék a színekkel és a térrel – okos térkihasználás és alapos tervezés előzte meg ennek az Optima konyhabútornak a kialakítását. A funkcióknak alárendelt beépített konyhagépek, a süllyesztett szekrényrendszer, az ajtólapok élébe mart fogantyúprofil rendeltetésükhöz alkalmazkodnak.



A sajtos pogácsa

Aki készítette tudja hogy miért nagybetűs, aki pedig még nem találta meg a pogácsák nagy "Ő"-jét, érdemes kipróbálni és egy esélyt adni neki. Abbahagyhatatlan, roppanós, egy tepsivel simán megeszik belőle az ember!

Hozzávalók egy adaghoz, de szerintem duplázz!

100ml tej, 1kk cukor, 30g élesztő, 500g liszt,
250g vaj, 200g tejföl, 100g reszelt sajt,
2db t.sárga, 3kk só
Tetejére: tojás, sajt

Langyos tejben eloldjuk a cukrot és felfuttatjuk az élesztővel. Lisztet a vajjal elmorzsoljuk, hozzáadjuk a többi hozzávalót, a futtatott élesztőt, és összeállítjuk a tésztát. Dagasztás után duplájára kelesztjük, majd lisztezett felületen kinyújtjuk. Hosszabbik oldalánál feltekerjük mint egy csigát és szimpla hajtást végzünk rajta. Az így kapott tésztát megint nyújtjuk, tojásozzuk, sajtozzuk, szaggatjuk, és tepsire tesszük. Újra kelesztünk, és 180 fokban sütőben 15-20 perc alatt aranybarnára sütjük.



Jégkrém szelet

Kakaós piskótában tejszínes mascarpone krém, és málna. Nyár közeledtével remek nasi, napokkal korábban be lehet készíteni a kertpartihoz is, és a fagyasztóban várja a sorsát.

Hozzávalók 9 darabhoz:

Tészta: 20g kakaó, 100g liszt, 110g tej, 45g olaj,
6g sütőpor, 3db tojás, 120g cukor

Krém: 250g habtejszín, 100g porcukor,
1tk vanília aroma, 200g mascarpone, 15g málna

Tésztához az első 5 hozzávalót egybemérjük a tojások sárgájával és 1/3 cukorral. Picit elkeverjük. Fehérjét a 2/3 cukorral felverjük, majd két részletben a kakaós alaphoz forgatjuk. 35x35-ös tepsit kisütőpapírozunk, belekenjük a masszát, és 170 fokban 15 perc alatt készre sütjük a piskótát. Hagyjuk kihűlni, majd elfelezzük. Krémhez a habtejszínt felverjük, végén hozzáadjuk a porcukrot, vaníliát, mascarpont, és még kicsit habosítjuk. Ha kész beleforgatjuk a málnát és az egyik piskótára kenjük. A tészta másik felével beborítjuk, rásimítjuk, és a fagyasztóba tesszük 4 órára legalább. Ha kész tetszés szerint felvágjuk, és akár csokiba is máthatjuk.



IVONNE

konyhabútor



A furnézott ajtókon és fiókokon végigfutó faerezet különlegessé teszi ezt az Ivonne konyhabútort.

A kék színű kamraszekrény, a sötét dió furnér, a munkapult és a hátfal szürke árnyalatai, a fekete színű konyhagépek kompozíciója teljes egységet és szemet gyönyörködtető látványt nyújtanak.

CORNERSTONE konyhabútor

Ritkán látunk ilyen egységes, szép, kiegyensúlyozott konyhabútort megvalósulni mint amit ennél a Debrecen mellett kivitelezett konyhabútornál.



Csupacsokis kifli

Tésztához langyos tejben 1kk cukrot és az élesztőt felfuttatjuk. Egy tálba beletesszük a többi hozzávalót és összeállítjuk a tésztát. 5 perc dagasztás után olajozott tálban lefedve egy éjszakás kelesztés következik. (Min. 4 óra) Reggel nekiállunk a tölteléknek, tejszínt forralunk, csokira öntjük, elkeverjük. Beleteszünk minden mást, csomómentes megy be a hűtőbe hűlni. Tésztát kinyújtjuk, és a töltelék felével megkenjük. Félbehajtuk, rányújtunk, és megkenjük a töltelék másik felével. Hosszú szárú háromszögekre vágjuk, feltekerjük, sütőpapírozott tepsire helyezzük. 20 perc kelesztés után egész tojással lekenjük és 170 fokon kb. 20 percig sütjük. Kihűlés után 1:1 cukorszirup kenést kapott.

Hozzávalók (kb. 12 darab kifli):

Tészta: 480g liszt, 20g élesztő, 100g cukor, 1 tojás+1 sárga, 220 ml tej, 60g vaj

Töltelék: 150g tejszín, 150g csoki, 100g cukor, 4ek kakaó, 150g nutella

A konyha minden felülete szürke, ami önmagában elegáns és kiegyensúlyozottá teszi. A barna fa padlóval és kiegészítőkkel ez ellensúlyozásra kerül és méginkább kiemeli a konyhabútor vonalait.

Tipp:

- a tésztát lágy lesz ne ijedj meg
- az éjszakai kelesztést ne spórolod meg
- töltelék kenhető állagú legyen
- készítheted laktóz/tejmentesen is
- minél hosszabb a háromszöged annál tekervényesebb kiflit kapsz
- cukorszirup 40 cukor 40 víz



A konyhabútorral meghatározzuk az otthon jellegét, hangulatát. Ezért tartjuk nagyon fontosnak, hogy olyan időtálló megoldásokat nyújtsunk, amely minden igénynek megfelel.

A népszerű König konyhabútorunk kiegészítőinek köszönhetően akár modern-, akár a romantikus-vintage megjelenés is megvalósítható mint ahogy ezt ennél a konyhabútornál is láthatjuk. A precíz megmunkálással gyártott König üvegosztó igazán gyönyörűvé teszi a megjelenését.



Epres tiramisu

Amikor nincs idő a konyhában ácsorogni az egész napos rohangálás után, és még vendégek is jönnek, ez lesz a megmentő. 15 perc alatt összedobható, ha fogyasztásig van 2-3 órája pihenni meghálálja!



Hozzávalók 4db pohárhoz:

1 csomag babapiskóta

Eperszós: 220g eper, 50g cukor

Krém: 250g habtejszín, 150g mascarpone,
1tk vanília kivonat, 80g porcukor

Epert a cukorral turmixoljuk le, kicsit rá is langyosíthatunk. Krémhez mindent tegyünk egy tálba, és habosítjuk ki amíg szép fodros lágyabb krémet kapunk. Elkezdünk rétegezni: babapiskóta, eperszós, hab. Ezt ismétéljük amíg a poharakba ki nem töltünk mindent. Ez már fogyasztható is, de ha hagyjuk hűlni a piskóta szépen átpuhul.

CARMEL

konyhabútor

Carmel konyhabútorunk maga a modern megoldások sokszínűsége, a határtalan lehetőségek és a kihagyhatatlan elegancia.

A kifogástalan tervezésnek köszönhetően a képeken látható Carmel konyhabútor formavilágát, megjelenését teljes harmónia jellemzi, holott öt különböző színű és struktúrájukban eltérő felület találkozik egymással.



A teljesen egyedi asztal és faltakarás - melyek a konyhapulthoz igazodva a bútorzat szerves részei - modern fehér tölgy furnérozott felülettel rendelkeznek. Ez a felület a konyhabútorral tökéletes harmóniát alkot; teljes eleganciát és nyugalmat ad.

Trópusi panna cotta

Kókuszos, ananászos, mangós, este lefekvés előtt be lehet készülni vele, és a másnapi desszerttel már nem lesz gondunk.



Hozzávalók 4db pohárhoz:

Panna cotta: 500ml kókusztejszín
(vagy lehet vegyesen tejszín, tej), 3lap zselatin
1ek vanília, 100g cukor
Ragu: 200g ananász, fél mangó, 1cs bourbon
vaníliás cukor, 12g vaníliás puding, 24g víz

Raguhoz mindent egy edénybe teszünk, és megfőzzük. Félre tesszük hűlni. A lapzselatint hideg vízbe áztatjuk, hogy megduzzadjon. Tejszínt, cukrot vaníliát felmelegítjük, kinyomkodjuk a lapzselatint és eloldjuk tejszínes keverékben. Szobahőre hűtjük, majd a pohárkákba kitöltjük. Ha ferde mintát szeretnénk, elfektetjük a poharat és úgy töltjük be. Betesszük a hűtőbe és megdermesztjük. Amikor megkötött, hozzáadjuk a gyümölcs ragut és fogyasztható is!

SHALEM konyhabútor

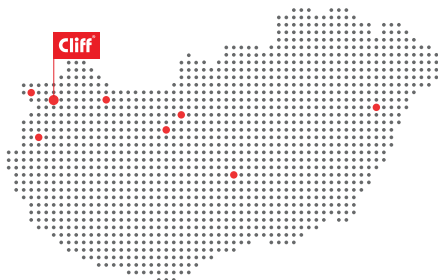


A Shalem konyhabútor decensen elegáns megjelenése a klasszikus és modern otthonokban is tökéletes. Ívelt formái lendülettel töltik meg a teret, polgári, időtálló életérzést kölcsönöznek a mindennapokban.



Cliff[®] konyhabútor Magyarországon

Bemutatótermeinkben az ország
7 városában várjuk Önöket,
ahol teljes CLIFF konyhavasztékunk
megtekinthető és kollégáink
szakmai és technológiai kérdésekben
örömmel nyújtanak segítséget!



CLIFF KONYHÁK KFT.

Pereszteg Szabadság MSZ
Magyarország
tel.: +36 30 269 4362
e-mail: koordinator@cliff.hu

Online ajánlatkérés:
www.cliffkonyhabutor.hu

