

MEKAN

art'i Mekan Dekorasyon & Mimarlık Dergisi

SAYI 76 TEMMUZ - AĞUSTOS 2019 · 14 TL ISSN 1307 - 1939

Yazın dingin dokuları

6 göz alıcı ev

3 farklı yaz sofrası önerisi

Etkinlik
Bedri Rahmi Eyüboğlu Yazma Sergisi
Los Angeles 9. Tasarım Festivali
Serpentine 2019

Marka
London Basin Company
Mobi

Otel
Toprak anadan ilhamla
Pashamama Otel

Röportaj
Fırat Neziroğlu



9 771307 193900

Gaggenau ile tatlı mutfak sohbetleri

Mutfakta yemek yapmaktan çok onu tasarlamayı ve müşterileri için ideal alanlar oluşturmayı seven İçmimar Buket Efendiođlu, Gaggenau Mutfak Sohbetleri için kendi tasarladığı mutfakta bizleri ağırladı. Tatlılarla arası iyi olan tasarımcı renkli görüntüsü kadar lezzetli bir tarifi bizler için hazırlamasının ardından sunumuyla keyifli bir final yaptı.



Mutfağın hayatınızdaki yeri nedir?

Hem iş tempomdan hem de düzenli olmaya çalıştığım için sanırım, dağıtmak ya da zor yemekler yapmak işime gelmiyor. Mutfađa girersem pratik şeyler yapmayı seçiyorum ya da tatlılar... Tatlıyı çok seviyorum.

Bugün bize hangi yemeği yapacaksınız?

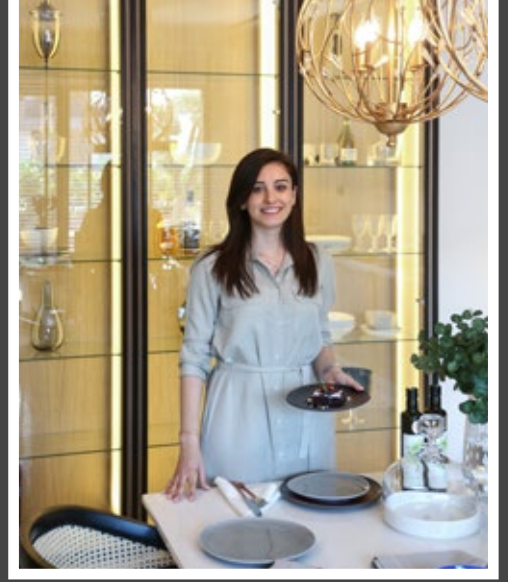
Bugün tam da bu nedenle vişneli brownie yapmayı seçtim.

Mutfakta olmazsa olmazınız?

Çay ve kahve ekipmanlarım diyebiliriz. Demlikler ve fincanlarım...

Mutfak tasarlarken en büyük önceliđiniz nedir?

Tabi ki öncelikle düzen, çalışırken rahat kullanım alanı oluşturabilmek. Depolama alanı düşünürken, sergileme alanları da düşünmeyi seviyorum. Bazı ekipmanları görmek sergilemek keyif veriyor. Bunun yanında en önemlisi bence yeterli aydınlatma... Led ışıklar ve özellikle çalışma alanındaki tezgah aydınlatmaları çok önemli. Açık mutfak tasarımlarını çok doğru buluyorum, bu pek tercih edilmediği için tamamen olmasa da yaşam alanına dahil etmeye çalışıyorum ve eğer imkan varsa her mutfakta ada yaratmaya çalışıyorum. Merkez oluşturduğu için toparlayıcı bir keyif alanı yarattığını düşünüyorum. Tabi bu fonksiyonlar yerine gelirken basit ve temiz görünmesi, hızlı toparlanabilmesi, sıcak ve dinlendirici bir yer olmasına özen gösteriyorum.



TEK LOKMALIK SORULAR

En sevdiğiniz yemek?

Makarnalar

Sizin için ideal mutfak?

İyi aydınlatılmış

Vazgeçilmez mutfak eşyanız?

Kahve makinesi

Mutfakta dağınık mısınız?

Aksine çok düzenliyim.

Gaggenau dendiğinde...

Profesyonel görüntü...



Gaggenau'nun en beğendiğiniz ürünü nedir? Hangi özelliklerinden dolayı?

Kahve makinelerini ve onların diğer cihazlarla birleştirilebilir halde tasarlanmış olmalarını çok beğeniyorum. Sonra da fırınları. Genelde bir yemek yapmaya karar versem hazırlanmasında fırın olan yemekleri tercih ediyorum. Hem sağlık hem de kolaylık açısından. Gaggenau fırınlarının teknik özellikleri çok geniş.

Gaggenau kullanmanın sağladığı avantajlar nelerdir?

Birçok üründe öncü olmuş 300 yıllık bir markadan bahsediyoruz. Gaggenau baktığımız zaman teknik özellik yönü güçlü ürünler sunuyor. Ayrıca mutfaklar gittikçe evin kalbi haline gelmeye başladı, bu yüzden iyi hissedilecek bir alan olmalı aynı zamanda. Gaggenau bu anlamda hem teknik hem estetik hem de profesyonellik sağlayıp mutfakta işinizi kolaylaştırırken kendinizi şef gibi hissetmenizi sağlıyor. Yani tasarım ve teknik beklentisini bir arada sunuyor. Ayrıca endüstriyel havasını çok seviyorum ürünlerin.

Mutluluğun mutfakla bir ilgisi var mı?

Bence siz zaten mutluyunuz mutfak da size ayrı bir mutluluk verebilir. Keyifle, mutlulukla yapılan yemeğin mutlulukla ilgisi olabilir.