

POSEBNO IZDVAJAMO:

KAO POKLON NAŠIM KUPCIMA U SLIJEDEĆIM SALONIMA VAS OČEKUJE DOMAĆA HRANA SVAKE SRIJEDE **OD 16.30 DO 19.00 sati** (osim blagdana) DOĐITE, IZABERITE VAŠU NOVU KUHINJU TE PROBAJTE DOMAĆE SPECIJALITETE!

Photo: Design. Alisa Milčić, d.o.o.

DALMADOM

SALONI NAMJEŠTAJA

ZADAR, SALON DALMADOM
(NOVI BOKANJAC - TC BAKMAZ - 1 KAT)
od 16.10. do 03.11.2006.

RIJEKA, SALON DALMADOM
(SLAVIŠE VAJNERA ČIČE 5B)
od 04.11. do 24.11.2006.

DUGOPOLJE, SALON DALMADOM
(PODI - ZGRADA MAKRO 1 KAT)
od 25.11. do 15.12.2006.

Ali ni to nije sve!

U tom razdoblju očekuje Vas i **dodatni popust od 20%***, na sve kuhinje AG DINAS, u navedenim salonima!!!

VIDIMO SE!

POSJETITE I NAŠE OSTALE SALONE

BLATO, Ulica 8 br. 2, tel.: 020/851-445;
DUBROVNIK, Robna kuća "Srd", tel.: 020/456-639;
DUGOPOLJE, Podi bb, tel.: 021/661-054;
DRNIŠ, Trg dr. F. Tuđmana 11, tel.: 022/887-605;
GOSPIĆ, Kanžka 18, tel.: 053/560-772;
KOSTRENA, Paveki bb, tel.: 051/287-470; **LABIN**, Presika bb, tel.: 052/852-107;
MAKARSKA, Vrgorska bb (PC Volicija), tel.: 021/610-464;
METKOVIĆ, Splitska 1 (PC Mercator), tel.: 020/684-777;
OREBIĆ, Put Ruskovića 7, tel.: 020/713-975; **RAB**, Palit 71, tel.: 051/724-176;
RIJEKA, S. Vajnera Čiče 5b, tel.: 051/323-862;
STARI GRAD, A. Stepinca 1 (PC Volat), tel.: 021/765-333;
SUPETAR, Žedno-Drage bb, tel.: 021/631-168;
UMAG, Ul. 1. svibnja bb, tel.: 052/743-405; **VIS**, Hvarska 7, tel.: 021/711-391;
ZADAR, Marijane Radev bb, Novi Bokanjac (TC Bakmaz), tel.: 023/220-540;
ZAGREB, Jarun 22, tel.: 01/3832-032



Domaća
hrana

u domaćoj kuhinji





Anastazija

Tradicijski materijal - slavonski hrast, vrata širokog okvira, sitne kvadrice koje otkrivaju prirodni materijal, u kombinaciji modernih ili tradicijskih profila, ovu kuhinju mogu smjestiti u moderni ili tradicionalni prostor.



Degenija bijela

Bijeli korpus i bijela fronta svilenastog visokog sjaja, moderna i nježna istovremeno, sa obiljem tehničke opreme, omogućit će vam da vaša kreativnost u izboru detalja dođe do potpunog izražaja.



Futura reljef

Iako čistih linija, svojom snagom dokazuje kroz kontrast boje, reljefnu strukturu površine stuplje na sa detaljima od aluminija, od ručica, alu okvira za staklena vrata i drugih detalja po izboru.



Sanja

Tradicionalni materijali sa dodatkom nježne boje i diskretnom patinom, romantičnim staklima i ručicama te modernom opremom, daju nam za pravo da kažemo da smo napravili kućinju za romantičare koji se ne odriču modernog i praktičnog.



Po osnutku poduzeća, radni odnos je zasnovan na 15-tak djelatnika u tada osnovnoj djelatnosti - proizvodnja prednjih fronti za namještaj. Već od slijedeće godine započinjemo s proizvodnjom kuhinjskog namještaja. Od tada se poduzeće konstantno razvija, uvodeći nove proizvodne programe.

U današnjoj ponudi AG Dinas-a je preko 40 modela kuhinja, kako rustikalnog i masivnog, tako i vrhunskog modernog dizajna te regali, spavaće sobe, stolovi i stolice, hotelski i apartmanski namještaj. Našim proizvodnim programom pojavljujemo se na sajmovima u našoj zemlji a prisutni smo i na tržištima zemalja zapadne Europe (Slovenija, Njemačka, Francuska, Belgija, Nizozemska, Velika Britanija...) Poduzeće danas zapošljava 510 djelatnika, s tendencijom daljnjeg razvoja i unapređenja proizvodnje.



Paštica

KUŠAJTE
KOD KUĆE

Sastojci:
80 dag goveđe glave, 2 glavice luka,
5 režnjeva češnjaka, 5 klinčića,
6 dag panceta (slanine), 1 korjen celera,
2 B mrkve, 80 dag rajčice, malo maslatskog oraščića,
šćitice, šećer, bilje, mrvice ili brašno,
1 dl crnog vina ili prošeka, 1 dl ulja, sol i papar

Opis:
Izrezati češnjak i pancetu na dugačke komadiće. Goveđu bat oprati, ocijediti, pa nabosti češnjakom, pancetom i klinčićima. Namočiti u marinadi od octa, lovora i papra u zrnu te pa sititi da odstoji 8 do 10 sati. Povremeno okretati kako bi se dobro mariniralo. Luk, mrkva i celer narezati na kolutiće i popržiti na zagrijanom ulju. Začiniti na drugu stranu oraščićima, šećerom, paprom i solju. Staviti meso i popržiti ga sa svih strana. Povremeno dolijevati vino, a potom oguljena rajčica nareza na kriške prije komade. Prilati na laganoj vatri 3-4 sata. Povremeno procediti i dolijevati julia, temeljac ili topla voda. Kad je meso gotovo, izvoditi ga i u umak dodati brašno ili mrvice, aviano o tome želi li se svjetliji ili tamniji umak. Meso narezati na ploške, vratiti u umak i pirjati desetak minuta. Ako pripremate paštica: na vrući način, povrće se poslužuje zajedno s umakom. U nekim drugim krajevima umak se procijedi a povrće propisno ili odstrani. Uz paštica: se može poslužiti slani krumpir, makarone, rajčice od krumpira ili rajkice, a najbolje je uz servirati od krumpira.



Afrodita plava

Iako odjavana u novo ruho, plavo, zeleno, ili boje vanilije, ova romantična kuhinja, spojena s modernim staklima i modernom tehničkom opremom, ipak odaje duh nekadašnje profinjenosti arhitekture.



Degenija bordo-alu

Kuhinja visokog svilenastog sjaja, za potpuno futurista, za moderna, otvorena interijera. Korpus iz inerd alu boje, fronta po vlastitoj kombinaciji bordo i alu boje specijalnog efekta. Boje koje jedna drugu istovremeno ističu i umiruju.



Fuži s tartufima KUŠAJTE
KOD KUĆE

Sastojci:
400 g brašna, 2 jaja, 20 g soli,
malo vode, 2 žlice ulja
za umak:
100 g tartufova, bijeli i crni
120 g maslaca, sol, papar,
rišani parmezan

Opis:
Brašno prosijemo, utisnemo udabinu u koju stavimo sol, jaja i vodu te umijesimo glatko tijesto. Podijelimo na nekoliko dijelova. Umijesimo svaki komad posebno. Razvijamo u lako tanje, a zatim režemo u rombove sa stranicom oko 4 cm. Od tih rombova reže se fuži tako da se dva suprotna ugla savija prema sredini i pritisnu da se zalijepi. Tako pripremljene fuže kaluže čemo 10 ak. minuta u vreljoj slanoj vodi, ocijediti i prelići u maslom od tartufova.
Umak:
Rastopiti maslac te staviti i blago popržiti naribane bijele tartufove, dodati i malo vrhnja za kaljenje. U tu smjesu dodati kaljene fuže, promiješati i servirati, pa po vrhu naribati crni tartufove. Po želji može se dodati i rišani sir za posipanje.