

2023.
JÚNIUS

7. ÉVFOLYAM 6 SZÁM

RÁBAKÖZ SZÍVE



KUGLER CUKRÁSZ MŰTEREM, AHOL IGAZI CUKRÁSZMŰ TEREM

RÉSZLETEK A 2. ÉS A 3. OLDALON



HA VALAMIT LEHET JÓL IS CSINÁLNI, ÉS UGYANANNYI IDŐ, MINT ROSSZUL, AKKOR MIÉRT NE CSINÁLJUK JÓL?

– BESZÉLGETÉS KUGLER LÁSZLÓVAL, A KUGLER CUKRÁSZDA TULAJDONOSÁVAL.

SZERZŐ: VÁMOS ANNAMÁRIA

A Kugler Cukrászda Csornán a Laky Döme utcában több mint 100 éves múltra tekint vissza. A Kugler család generációkon átívelő, kiemelkedő munkáját Kugler László folytatja, és örvendeztet meg fantasztikus édességeivel felnőtteket és gyermekeket.

A falon lévő régi képekről az elődei néznek Önre büszkén. Kérem, meséljen arról, hogy indult és szállt nemzedékről nemzedékre ez a vállalkozás!

1908-ban dédnagyapám, Kugler József mézeskalácsosként váltott ipart. Neki nem volt konkrétan üzlete, vásározott, sátorral járta a vidéket, búcsúkon, piacokon árulta a mézeskalácsot és a puszedliket, kakasnyalókat.

Nagyapám, Kugler Gyula a mézeskalács készítést és a cukrászmesterséget is kitanulta. Ez a kettő rokonszakma. Cukrászata a Soproni úton volt a Korona üzletház oldalával szemben.

A régi képekről tudunk következtetni a pontos helyére az átalakításokat követően is, mert a mai napig, azon az egy helyen megy le dupla ereszcsonna, mint annak idején is. Édesanyámék hárman voltak testvérek, de egyedül ő volt, aki továbbvitte a mézeskalács készítés mesterségét. Az 1942-es fotón, ami a Soproni úti cukrászda előtt készült látható édesanyám, Kugler Mária, aki akkor 2 éves forma kislány volt. Aztán jött az államosítás, és azt a kukit elvették. Örökre. Sosem kapták vissza, csupán később kárpótlási jegyet édesanyám és két testvére is, de annyi pénzből, amennyin

osztottak nem tudták visszavásárolni. Miután elvesztették a cukrászatot, nagyszámú eszkábált magának egy sátrat, lovas kocsiúra ült ő is, azzal kezdte járnai a vidéket. Ment Kapuvárra, Mosonmagyaróvárra, Máriakálnokra és Csatkára is. Mindenhol odaért, csak hát időben kellett indulni. 1962-ben tudott vásárolni egy fagyaltgépet, a családi ház előszobájában volt a fagyaltkimérés.

A családi ház kétharmadában laktak a nagyszüleim, nyáron a ház egyharmad részében, a mostani műhelyben volt a fagyizó. Télen pedig nagyapám továbbra is járt a mézeskalácsokkal a vásárokbá.

Édesanyám belenőtt ebbe, és amikor a papa nyugdíjba vonult, akkor átvette az ipart, ám ez inkább egy folyamat volt. Együtt dolgoztak, aztán a nagyapám egyre kevesebb dolgot csinált, majd anyám szépen lassan maga vezette a vállalkozást, valamint ugyanazokkal a sátrakkal járta a környéket. 1981-ben sajnos elhunyt nagyapám, édesanyám ekkor mindössze 41 éves volt.

Újabb egyharmadot vettünk hozzá a házból a műhelyhez, és 1987-ben nyitottam meg a cukrászdát, amit egy névváltoztatási eljárás előzött meg. Felvettem anyai ágon

a Kugler nevet üzleti megfontolásból Belügyminisztériumi engedéllyel. Így lettem Kugler László, mivel én 1963-ban Sándor László néven láttam meg a napvilágot. A cukrászda jelenlegi állapotát 2005-ben nyerte el, amikor területet vásároltunk, és hozzáépíthettük egy belső teret, ahol kellemes környezetben fogyaszthatnak vendégeink süteményeket, fagyaltot több asztalnál. A kültéri teraszt és játszótérrel 4-5 éve alakítottuk a mai formájára. Jelenleg 10 ember dolgozik a cukrászdában.

Ön is ugyanúgy belenőtt a cukrászmesterségbe, mint az édesanyja. Önnek van testvére?

Nincs. Tehát nem volt más alternatíva. Vagy csinálod, vagy nem. Aztán, ahogy egyre jobban fejlődik a vállalkozás, már nem lehet abbahagyni.

Már a nagyapám elkezdett tanítani engem. Papa mindig 4 órakor kelt, és délutánként bölintott egy-másfél órát. Tizenéves voltam, amikor azt mondta nekem, „Na Fiam, délután promenclit öntünk.” (a szerk.: piros-fehér mentholos cukor.) Lefeküdt, én meg azt gondoltam, láttam én már ezt. Mire felkelt, megcsináltam. Csodálkoztam, nézett, de örült neki.

Anyu itt dolgozott papával és mamával, ő árulta a fagyit. Apukám, annak ellenére, hogy útépitő mérnök volt, hétvégén besegett. Állt anyukám mellett, csomagolta a fagyit, kiszorgált. Szó szerint itt nőttek fel. Akkor még nem voltak olyan szigorú követelmények, hogy egy gyerek ne mehetett volna be a műhelybe. Kijött az ellenőrzés, én meg ott voltam a járókában. Az ellenőr csak azt kérdezte: „Maguk itt gyereket is tartanak?”. Sőt ténylegesen itt is laktam még a papa halála után is, hogy a mama ne legyen egyedül illetve, hogy nekem ne kelljen korán kelni édesanyámmal, és a nyári szünetben aludhassak.

Milyen tanulmányokat folytatott, hogy elsajátítsa a mesterséget?

Csornára jártam, a korábbi katolikus leányiskolába, a mostani II. Rákóczi Ferenc Római Katolikus Óvoda és Általános Iskolába, majd Győrbe a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakmunkásképző Intézetbe 1978-81-ig, ahol cukrászként végeztem. Győrben a Hungarhotels cukrászüzemeiben voltam tanuló, majd ott is dolgoztam az iskola befejeztével. Tudtam, hogy addig nem kezdünk semmit, amíg el nem visznek katonának. 1985-ben vonultam be. 1986 szeptemberében nősültem meg még a születési nevemen, Sándor Lászlóként. Azt is át kellett annak idején íratni. Azzal szoktam szekálni a nejemet, ez a házasság nem is érvényes.

1987-ben járunk, amikor átvette teljesen a vállalkozást. Voltak Ön elé gördülő nehézségek?

Igen, 1987-ben nekiestünk a teljes átalakításnak, hogy az akkori követelményeknek megfeleljen a cukrászda. A terv az volt, hogy május 1-én nyitunk, de csúsztak a munkálatok, így május 23-án sikerült kinyitni a kaput. A felújítás alatt Mosonmagyaróváron, a mostani Wittmann parkban árultuk a portékát. Viszont a gond az volt, hogy a csornai május elsejei felvonulás után jöttek volna fagyizni az emberek, és rengetegen várahoztak.

Ugyanez megismétlődött a jelenlegi, az új cukrászda kialakításának idején 2005-ben. Ekkor lett az utolsó egyharmad is a műhelyhez csatolva. Külső körülmények miatt a tervezett, május 1-i átadás júliusra csúszott. A Széchenyi iskola előtti téren sütő- és főzőversenyt, ünnepségeket tartott a város. Készen volt minden, itt nyírtam a füvet. Autók, családok jöttek, fordultak meg, mivel a kapunk zárva volt, mert tudni levő, amikor mi nyitva vagyunk, az mindig kitérve várja a vendégeket.

A covidot is átvészeltük, nem küldtünk el senkit. Amikor egy hónapra be kellett zárunk, abba az időszakba beleesett a húsvét. Akkor voltam először otthon ezen az ünnepen, azóta is azt emlegetjük.

Ki viszi tovább a boltot? Megvan az utánpótlás?

Egy 34 éves fiam van, aki szintén cukrász, a Győri SZC Krúdy Gyula Turisztikai és Vendéglátóipari Technikumban végzett. Ő már az ötödik generáció képviselője a Kugler Cukrászdában. Egyrészt ő is beletartozik ebbe a szakmába, másrészt feltettem neki a kérdést a nagy beruházás előtt, hogy valljon színt.

Önnek így már több ideje van pihenni?

Néha előfordul, de az agyam akkor is itt jár. Egy-két napra kollégákkal, barátokkal elmegyünk, ne adj' Isten háromra, de ez az éves, mert a dolgozót is ki kell fizetni, és nem zárhatunk be sokáig. Bár már előbb elfáradok, de élvezem és szeretem csinálni. A legnagyobb örömet az okozza a munkámban, amikor megdicsérik bennünket. Nagy dopping, amikor bejönnek és elmesélik, mennyire örült a tortának a kis unoka. Amióta csak menni tud, jár hozzánk az anyukájával fagyizni egy kislány, aki az iskolában azt a feladatot kapta, rajzolja le, mit szeret a legjobban. Képzeld, a rajzon ő szerepel sok-sok adag fagyalattal a kezében, és nagy Kugler felirattal a lapon.

A pulton látok egy fényképet, ami emléket állít egy kutyának, Brúnónak. Ő is a család tagja volt?

Ő a kiskutyánk volt 8 évig, úgy 80 kilogrammos. Amikor felugrott és a vállamra rakta a mancsát, magasabban ért a feje az enyémnél. Nagyon szerettük.

Milyen kínálat várja az édességre vágókat a Kugler Cukrászdában?

24 féle fagyiból választhatnak a vendégeink. Próbálunk újdonságokat beilleszteni a kínálatunkba, például a fiam készített egy Gundel elnevezésű fagyit, ami nagyon hamar elfogyott, de főként a hagyományos ízeket készítjük. Torta, édes és sós sütemény egyaránt rendelhető, vásárolható nálunk. Mézeskalács viszont már nincs. Sajnos nem jut rá idő.

Allergia, intolerancia esetén mindenmentes fagyiban maximum 6 féle közül lehet választani, de néhány mindennap fellelhető a kínálatban. Az összes gyümölcsfagyink laktózmentes. A sütemények között is van cukormentes, laktózmentes.

Mennyi idő szükséges a fagyalt elkészítéséhez?

Régen felforraltuk a tejet a gázon, kafincoltuk, utána belekevertük a tojást. Mert a híresztelésekkel ellentétben a kézműves, főzött fagyiban van tojás. A normál, régi öregapám féle receptben tej, cukor, tojás és tejszín is kell az elkészítéshez. Nálunk a gyümölcsfagyiknak pedig 40 % gyümölcstartalma van. Ma már sokat segítenek az automatizált folyamatok. A 85 Celsius fokra való felmelegítés időtartama egy óra, majd ezen a hőmérsékleten tartjuk, hogy megtörténjen a sterilizáció, majd 4 fokra lehűtjük. Ezután a masszát kiengedjük gépből kannákba, és minimum 4 óra pihenés kell neki. A kifagyasztás a mai technológiával 10 perc. Annak idején fél óra is megvolt, addig elszaladtam a Fűszértbe bevásárolni. Akkor mi dolgoztunk sokat a gépek helyett. A kérdésre, hogy „Bírod Lacikám?” mindig azt mondtam, én bírom, csak a gépek bírják.

Mi a jó fagyititka?

Minőségi alapanyagok, odafigyelés. Mondjam azt, hozzáértés? Meg kell adni annak is a módját, mint mindennek, betartani a technológiát, a receptet. Kérem én, ha valamit lehet jól is csinálni, és ugyanannyi idő, mint rosszul, akkor miért ne csináljuk jól?

Van titkos recept?

Van. Sőt nem egy dolgot ugyanúgy csinálunk, mint annak idején öregapám. Megvan még az a „Receptes füzet”, bizony „cz”-vel, ami az övé volt.

A puncsban pedig azért nincsen mazsola, mert annak idején nem lehetett mindig kapni, és az hogy néz ki, hogy egyszer van benne, máskor meg nincs.

36 éve működteti a cukrászdát. A vevők dicséretén kívül kapott más elismerést is, ha jól tudom.

A sok év a hátunk mögött érdem is, de inkább állapot. Az IPOSZ-tól Aranykoszorús mester kitüntető címet kaptam 2006-ban.

Kedves László! Nagyon köszönöm a vidám beszélgetést és a szeretetteljes fogadtatást! Bizony gyermekkorom íze, a kugleres puncsfagyit nélkül nem tudok távozni. Aki kóstolta már a Kugler Cukrászda fagyaltját, úgyis tudja, miről beszélünk. Aki még nem, az feltétlen járjon utána!

Csorna új bölcsődéje - elkészült az épület

2023. április 13-án megtörtént az új csornai bölcsőde műszaki átadása, befejeződött az épület kivitelezése. Csorna városa ismét egy nagy lépéssel közelebb került a létesítmény átadásához, amely egy színvonalas, a kor elvárásainak megfelelő infrastruktúrával rendelkező, környezetvédelmi szempontból is korszerű és gazdaságosan üzemeltethető intézmény létrejöttét eredményezi a jövő nemzedéke számára.



Csorna Város Önkormányzata közel 700 Millió Ft vissza nem térítendő Európai Unió és kormányzati támogatást nyert a Terület- és Településfejlesztési Operatív Program keretében (TOP-1.4.1-19-GM1-2019-00023), amelyhez az önkormányzat további 66 Millió Ft önerőt biztosított, így a legkisebbek számára egy vadonatúj, korszerű bölcsőde létesült a Toldi utcában. Az építési munkák egy év után most befejeződtek. A bölcsőde berendezése, a szükséges eszközök, játékok beszerzése folyamatban van, így hamarosan birtokba is vehetik új birodalmukat az apróságok - tájékoztatott dr. Bónáné dr. Németh Katalin polgármester. Elmondta, hogy az új bölcsőde építése közös ügy, ami nagy érdeklődésre tart számot a csornaiak körében, melyet mi sem bizonyít jobban, mint hogy a lakosság az új bölcsőde névadásában is aktívan részt vett. Csorna Város Önkormányzatának felhívására több mint 600 szavazat érkezett a város közösségi oldalán a bölcsőde nevének kiválasztására, melynek eredményeként közel 500 szavazattal a Mosolyvár nevet viseli a bölcsőde. A három részre tagolt, földszintes kialakítású épület elnyerte végleges formáját, a korszerű kivitelezési technológiával és a megújuló energiaforrások használatával pedig a gazdaságos üzemeltetés feltételeinek is megfelel. 56 kisgyermek befogadására alkalmas a Mosolyvár bölcsőde, mely két nevelési egységgel, összesen négy csoportszobával várja majd kis lakóit. Az épület két szélső részében található a csoportszobák, középen pedig a kiszolgáló helyiségek. Nagyon fontos, hogy a kicsik sok időt tölthessenek a szabad levegőn, ennek érdekében a játszóudvarok a csoportszobák mellett kerültek kialakításra, így a felhőtlen játék és az egészséges mozgás garantált. A megépült bölcsőde külön zárt parkolóval vigyáz a gyermekek biztonságára a bölcsődébe érkezéskor, az épületben kialakított főzőkonyha biztosítja az étkeztetést, a felsőlégtúti betegségek megelőzését pedig a szőszoba hivatott segíteni.

A fejlesztés eredményeként - amely a Széchenyi 2020 program keretében valósult meg - létrejön egy olyan intézmény, amely a kor elvárásainak megfelelő lehetőséget ad a kisgyermek napközbeni elhelyezésére, egyúttal egészséges környezetet biztosít a csornai és környékbeli gyermekek számára az ideális testi-lelki fejlődéshez. A projektről további információkat a <https://www.csorna.hu/beruhazasok/bolcsodei-ferohelyek-kialakitasa-bovitese> oldalon olvashatnak.



KÓRUSTALÁLKOZÓ

Dr. Bónáné Dr. Németh Katalin polgármester közösségi oldalán beszélt arról, hogy fantasztikus élmény volt részt venni a Csornai Bárdos Kórus szervezésében megvalósult kórustalálkozón. A településvezető szerint csodás hangok, remek emberek és felejthetetlen pillanatok jellemezték az eseményt.

A polgármester köszönetet mondott mindenkinek, aki részese volt ennek az elképesztő rendezvénynek!



NEMZETI ÖSSZETARTOZÁS NAPJA

A Nemzeti Összetartozás Napja alkalmából Csornán is együtt emlékeztünk az 1920. június 4. napján történt eseményekre. Emlékező beszédet mondott dr. Egresi István nyugalmazott bíró, közreműködtek a II. Rákóczi Ferenc Római Katolikus Óvoda és Általános Iskola tanulói, verset mondott a Soproni Szakképzési Centrum Kossuth Lajos Szakképző Iskola tanulója, majd a megemlékezők méltó módon elhelyezték koszorúikat a Trianoni emlékműnél.



www.bwestker.hu



+36 96 282 078

Minden
ami lemez

B-West-Ker
www.bwestker.hu

Eljárt az idő a régi kerítése felett? Új kerítéssel gondolkodik?

Válassza a helyben gyártott,
acél, gondozásmentes kerítéseinket.
Fa hatású vagy egyszínű, modern változatokban is.
Részletekért keresse értékesítő kollégáinkat!



Tetőfelújításhoz, új tető fedéséhez válassza
a modern acél tetőfedő anyagainkat!
Legyen szó akár melléképületről,
vagy otthona tetőfedéséről!



Termékeink:

- Cserepeslemezek
- Trapézlemezek
- Korcolt lemezfedések
- Szendvicspanelek
- Ereszcsatorna rendszerek
- Élhajlított elemek (6 fm hosszig)
- Bádogos kiegészítők
- Szerszámok
- Engelbert Strauss munkaruházat



zambelli



BP2



Nyitvatartás: H.-P.: 7:00-17:00 SZ.: 7:00-12:00



Útvonal tervezéséhez
olvassa be telefonja
kamerájával a QR-kódot



**9322 RÁBATAMÁSI
RÁKÓCZI U. 689/14 HRSZ**



Pedagógusnap

Az ünnepségen dr. Bónáné dr. Németh Katalin polgármester mondott köszönetet a nap-mint nap munkálkodó pedagógusainknak és őszinte tiszteletét fejezte ki tevékenységük iránt. Ajándék gyanánt Kautzky Armand, Jászai Mari – díjas, érdemes művész és Udvarhelyi Boglárka énekművész műsorával örvendeztették meg városunk tanítóit, nevelőit.

A jeles nap alkalmából Csorna Város Önkormányzata sok éves nevelő-oktató munkájukért, lelkiismeretes pedagógiai tevékenységéért nyugdíjba vonulásuk alkalmából köszönetét és elismerését fejezte ki Gulyás Katalinnak, Holper Péternének, Kaposvári Ferencnek, Kovács Istvánnénak, Kozma Józsefnének, Mátainé Katalinnak, Pozsgay Zoltánnénak és Szür Csillának!

Szívből gratulálunk és hosszú, boldog nyugdíjas éveket kívánunk!

VÉDŐNŐKET KÖSZÖNTÖTTÉK

A magyar védőnők napja alkalmából köszöntötte a város védőnőit Csorna Város Önkormányzata nevében dr. Bónáné dr. Németh Katalin polgármester. Ez a nap arra a több mint egy évszázada működő szolgálatra hívja fel a figyelmet, melynek középpontjában a várandós anyák, a csecsemők, a kisgyermek és az iskoláskorúak egészsége áll.



CSORNAI CSATÁRA EMLÉKEZTEK

A csornai csata az 1848–49-es forradalom és szabadságharc egyik legutolsó győztes csatája, 1849. június 13-án volt. Kmety György ezredes irányította a magyar csapatokat, Wyss tábornok az ellenfelet. Az osztrák hadvezér a harctéren maradt, lőtt sebbel bukott le lováról holtan.

Csorna Város Önkormányzata koszorúzással emlékezett meg az 1848-49-es magyar szabadságharc csornai nyertes ütközetének hőseire.

Csorna, Soproni út 41.
 Tel.: 96/263-267, 06-30/9562-837
 www.csafigumi.hu E-mail: info@csafigumi.hu

CSAFI GUMI

Internetes
 indópontfoglalás: 

www.csafigumi.hu

**NYÁRI ÉS NÉGYÉVSZAKOS
 GUMIK, LEMEZ
 ÉS ALUFELNIK**
 nagy választékban
 kaphatók!



Bankkártya és PAPPASS elfogadó hely **Érdeklődjön szervizünkben**

MICHELIN **apollo** **Kleber** **HANKOOK**
Barum **Continental** **GENERAL TIRE** **PIRELLI**

Grande PIZZA Family


 Pizza Focaccia
 Spagetti Döner Saláta



85 féle pizza
 8 féle szósz alap
 60 féle feltét
 7 féle foccacia,
 8 féle Kebab



9300 Csorna,
 Kmetty u. 44.

Nyitvatartás:
 H-CS 11-20 óráig
 P-SZ 11-22 óráig

Kövön sült pizzák,
 helyben sült
 piták...



06 96 260 873
 06 20 265 55 64

www.pizzagrande.metro.rest


www.jatszoterkft.hu


www.jatszoteralkatresz.hu





100% magyar tulajdonú családi vállalkozás.

MINŐSÉG ÉS BIZTONSÁG:
 NYUGALOM

Játszóter tervezés
 Játszóter gyártás
 Játszóter karbantartás

Dóra Vilmos játszóter szakértő
 9162 Bezi, Szabadság utca 46.
doravillegmail.com +36 30/364-3010

**Kapuvári
Vízitársulat**

MEGÚJULT GÉPPARKKAL VÁRJUK ÖNÖKET!



**Kapuvári
VÍZITÁRSULAT**

**Keressen minket
bizalommal!**

06/30/2373845

06/20/5396486

kavit.hu

9330 Kapuvár, Wesselényi u. 17.

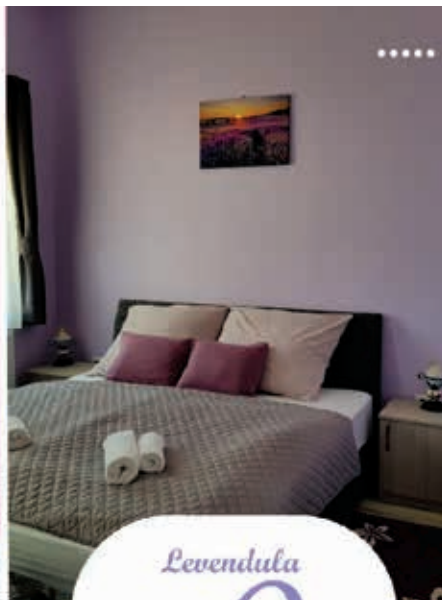
vgtkapu@gmail.com

- Közmű építés, közmű bekötés, (akár bontás nélküli eljárásokkal is)
- útépítés, mezőgazdasági utak karbantartása
- gépi földmunka
- öntözés technológia kivitelezése
- zöldterület karbantartás, irtási munkák
- csapadékvíz elvezetés, meder rekonstrukció

Levendula vendégház

"Vidéki harmónia"

Vendégházunk az M1-es autópályáról, és az M85-ös főútvonaltól könnyen megközelíthető, a helyi buszmegálló gyalog 4 percre található. Győr városa autóval 15-20 perc alatt megközelíthető. Vendégházunk központi fekvésű, de csendes, nyugodt, zöld környezetben található.



4 NAPRAFORGÓS MINÓSÍTÉSSEL RENDELKEZIK.



**9162 Bezi, Rákóczi utca 23.
+36 30 495 64 68**

www.facebook.hu/levendula.vendeghaz.bezi

Levendula
Vendégház





**TELEFONTOKOK ÉS
ÜVEGFÓLIÁK
KEDVEZŐ ÁRON, NAGY
VÁLASZTÉKBAN!**

**Nemesacél ékszerek,
bizsuk.**

**CSORNÁN A TESCO ÜZLETSORÁN,
KAPUVÁRON A HANSÁGGAL SZEMBEN!**



SD KLÍMA Kft.
telepítés-tisztítás-karbantartás
Tel.: 06 20 272 8075
f SD Klíma Kft.
E-mail: sdf.klima.kft@gmail.com

**Klíma telepítés és tisztítás,
Csornán és környékén!
Ingyenes helyszíni felmérés,
tanácsadás!
Tisztasági garancia!**

**50%-os otthonfelújítási támogatás
igényelhető, H-tarifára köthető!**



**Friss Tőkehúsok előállítása
és értékesítése, sertés bérvágás.
Rábaközi termelők által előállított
alapanyagokból készült hús és
húskészítmények.
Füstölt húsaink hagyományos sózással
és pácolással készülnek.
Házias véres-májás hurka, sütőkolbász,
disznósajt, füstölt kolbász, paprikás szalonna.**



**Mintabolt: 9300 Csorna, Erzsébet királyné utca 2. Tel: 96/260-169
Vágóhid: 9300 Csorna, Barbacsi út, Tel: 96/593-370
E-mail: kapusprint90@gmail.com**

Friss. Magyar, Rábaközi!

ZAFITRADE KFT. UTOLSÓ ÜTEM ÉRTÉKESÍTÉSE
MEGKEZDŐDÖTT!



*Andrássy Garden - Csendes otthon a város szívében™
Zafitrade Kft.*

CSENDES OTTHON A VÁROS SZÍVÉBEN!

ZÖLD KÖRNYEZETBEN, AKÁR SAJÁT UDVARRAL!

ZÖLD CSOK

CSOKOTTHON

**+36 30 936 2255
ZAFI9300@GMAIL.COM**

f ZAFITRADE



KERTI MEDENCÉK FELTÖLTÉSE A NYÁRI LUBICKOLÁSHOZ

A nyári időszakban mindenkinek jól esik egy kis otthoni felüdülés, melyre tökéletes megoldást jelenthet egy hűsítő csobbanás a kerti medencében.

A családi házas övezetekben egyre népszerűbbek a fix telepítésű medencéken kívül a gyorsan és praktikus felállítható családi medencék, melyek előkészítésük során nagy vízfelhasználást igényelnek. Ezért szeretnénk felhívni Felhasználóink figyelmét az alábbiakra.

A nyári lubickolás sok örömet és kellemes kikapcsolódást tud okozni számunkra,

azonban érdemes nagyobb gondot fordítani ezeknek a vizes szórakoztató eszközeinknek az előkészítésére. A meleg hónapokban megnövekszik a vízkészlet felhasználása és ha sokan egy időben, hirtelen töltik fel medencéjüket, az a rendszer üzemállapotát, áramlását befolyásolja és a víz felkeveredését okozhatja a hálózatban, ami pedig vízminőségi problémákat idézhet elő.

Ezért szeretnénk kérni a Tisztelt Felhasználókat, hogy kerti medencéjük feltöltését ne hirtelen végezzék el, hanem lassabb ütemben 2-3 napra tervezzék. Célszerű továbbá

a nyári csúcspozasztás miatt az automatikus öntözőberendezéseket is az éjszakai órákban este tizenegy órától a hajnali órákig működtetni. Mindez nem csak a vízhálózat működését segíti, de a növényzetnek is kedvezőbb.

A Pannon-Víz Zrt. célja, hogy a nyári meleg időszakban megnövekedett fogyasztás mellett is kiváló minőségű ivóvizet tudjon biztosítani felhasználóink számára.


HUN-ROAD
MOVA ÉPÍTŐ KFT.


HUN-ROAD
MOVA ÉPÍTŐ KFT.

Telefon/Fax +36-96/314-406, Mobil: 30/827-1813

Weboldal <http://www.hunroadkft.hu/>





A jövőépítő



SWIETELSKY Magyarország Kft.

Útépítési üzletág

Csornai Főmérnökség

9300 Csorna, Vasutas u. 9.

info@swietelsky.hu

www.swietelsky.hu

+36 96 261 010

ÚJ POLI-FARBE PLATINUM FOLTÁLLÓ BELTÉRI FALFESTÉK 2,5 l

Kiváló fedőképességű, dörzsálló, légáteresztő felületű beltéri latex falfesték.

A készleten lévő színekben kapható. Eladási egység: 1 db, 3196 Ft/l



KÉSZLETRŐL AZONNAL!

7990 Ft /db

ÚJ POLI-FARBE PLATINUM HŐFEHÉR BELTÉRI LATEX FALFESTÉK 15 l

Dörzsálló, légáteresztő felületű. Eladási egység: 1 db, 1800 Ft/l



KÉSZLETRŐL AZONNAL!

26 990 Ft /db

VALMOR 7016 PERGOLA FALFESTÉK 2,5 l

Antracit, UV álló, vízápergető. Eladási egység: 1 db, 5956 Ft/l



KÉSZLETRŐL AZONNAL!

14 890 Ft /db

POLI-FARBE KÉSZ GLETT 5 kg

Javítási munkához a házban. Eladási egység: 1 db, 398 Ft/kg



KÉSZLETRŐL AZONNAL!

1990 Ft /db

VALMOR FLEXIBILIS FOLYÉKONY FÓLIA 4 l

Vízhatlan, rugalmas. Eladási egység: 1 db, 4498 Ft/l



KÉSZLETRŐL AZONNAL!

17 990 Ft /db

Az árak 2023. 06. 15-től 2023. 07. 03-ig, ill. a készlet erejéig érvényesek. Az árak magyar forintban értendők és az ÁFA értékét tartalmazzák. A termékek egyes telephelyeinken kizárólag rendelésre vásárolhatók meg. Az akciók nem vonhatók össze. Egyes termékek fotói illusztrációk. A tájékoztatás nem teljeskörű, érdeklődjön üzleteinkben vagy az elérhetőségeinken!

HUFBAU Csorna

9300 Csorna
Bartók B. út 57-59.

HUFBAU Győr

9025 Győr
Bécsi út 14.

HUFBAU Szombathely

9700 Szombathely
Varasd u. 18.

HUFBAU Mosonmagyaróvár

9200 Mosonmagyaróvár
Barátság u. 10.

HUFBAU Kapuvár

9330 Kapuvár
Rákóczi F. u. 18.

www.bnfshop.hu

HUFBAU

TÍPUSFÜGGETLEN MŰSZAKI VIZSGÁZTATÁS ÉS EREDETISÉG VIZSGÁLAT



A SUZUKI MOLNÁR AUTÓHÁZBANI



LASSÚ JÁRMŰ ÉS MEZŐGAZDASÁGI VONTATÓ

PÓTKOCSI



SZEMÉLYGÉPKOCSI



MOTORKERÉKPÁR



CSORNA, SOPRONI ÚT 23./C
TEL.: 96/593-085, +36 30/680-1884

SUZUKI HYBRID



ELÉRHETŐ HIBRID. MINDENKINEK.



LÁGY HIBRID



HIBRID



ELEKTROMOS HÁLÁZATRÓL TÖLTHETŐ HIBRID



ÖSTERMELŐKNEK, VÁLLALKOZÓKNAK, CÉGEKNEK, PLUSZKEDVEZMÉNYEK!

A nagyvárosi nyelvi vagy inkább a természet nyugalmi vonza? Bárhon is érezze elemében magát, a Suzuki Hybrid Vitarára és az SX4 S-Crossra mindig számíthat. A gazdag felszereltség, és a számos vezetéstámogató rendszer nyújtotta kényelem és biztonság változatos körülmények között is megőrzi a helyét, és ha az automata váltó komfortjára vágyik, az is a rendelkezésére áll. Válassza a Suzuki Hybrid Vitarát vagy az SX4 S-Cross 3 + 7 év Hybrid Pro garanciával, és vigye haza kedvezőnél több mint 1 millió forint Mitsuzuki Hűségprogram-kezdővezményt! A kép illusztráció, a tájékoztatás nem teljes körű, a változtatás jogát fenntartjuk. A garancia és a kedvezmény további részleteiről érdeklődjön a márkakereskedésben vagy online a suzuki.hu oldalon!

Suzuki Molnár Autóházak

Csorna, Soproni út 23./C

Tel.: 96/263-889

Győr, Mérföldök u. 14. (a Metro mellett)

Tel.: 96/592-180

