



צילום יח"צ

פתיחת חנות המותג ארקוסטיל

חנות המותג החדשה של ארקוסטיל נפתחה בימים אלו בשוק הנמל על ידי השף אבי שטייניץ ואשתו אורלי, שפרט להיותם זוג נשוי גם עובדי דים יחד כבר שנים; אבי הוא שף מנוסה ובעלותו חברה לייצוא קולינרי, ואורלי ממונה על תחקירים לקראת פרויקטים, ניסוי, יצירה ותיעוד של מתכונים חדשים, צילום וסטיילינג.

אורלי, למה בעצם פתחתם חנות פתאום?

"לאורך השנים תמיד היו הצעות לעשות כל מיני עסקים. זו התאימה לנו כי אנחנו עושים שימוש במוצרים האלה כבר שנים. הרגשנו שאנחנו יכולים לעמוד בגאווה מאחורי המוצרים ולהמליץ עליהם בלב שלם. מעבר לזה, המיקום הזה בשוק האיכרים ועוד על הים, זה לא משהו שאפשר לסרב לו".

מה מיוחד בחנות שלכם?

"זו לא עוד חנות לציוד מטבח שנראית כמו מוזיאון ומריחה מאייר פרש. אצלנו אין דבר כזה לא לגעת. הרעיון הוא הפנינג של קולינריה שמדמה מטבח ביתי עם ריחות של אוכל אמיתי. במרכז החנות נמצא אי בשול פעיל, שבו תתקיימנה הדגמות חיות ותתאפשר התנסות ממשית בכלים המוצעים למכירה. אם לקוחה שואלת אותי לכמה ביצים מתאימה המחבת הזו, אני מגישה לה תבנית ביצים, מדליקה את הכיריים ונותנת לה לנסות בעצמה ולהחליט מה מתאים לה. אבי ישמש כשף הבית ויתרום מניסיונו העשיר במטבח. כל הצוות שלנו מורכב מאנשים בעלי רקע מקצועי בתחום המטבח, כך שכולם ישמחו לענות על שאלות ולהדגים בגובה העיניים. המתכונים, שיחולקו לכל דורש, מבוססים על התוצרת היומית בשוק ומותאמים לסירים ולשאר האביזרים הנמכרים בחנות".

ארקוסטיל מציעה, בין השאר, שלל סירים ומחבתות בריאותיים בציפוי קרמי, כלי נירוסטה, סכינים מקצועיות ומשטחי חיתוך, אביזרי קפה, אביזרי אפייה וגאדג'טים חדשניים. בצד המותג ניתן למצוא מערכות כלי אוכל מפורצלן, סירי יציקה צרפתיים של חברת סטאוב, כוסות קריסטל איטלקיות לייז, כלי הגשה, מיכלים, צנצנות ובקבוקים לאח-סוף, שימור והחמצה ועוד.

ארקוסטיל. שוק הנמל, האנגר 12. טל' 077-5232751. פתוח: ב'-

ה' 9:00-20:00, ו' 8:00-17:00, שבת 9:00-19:00.

