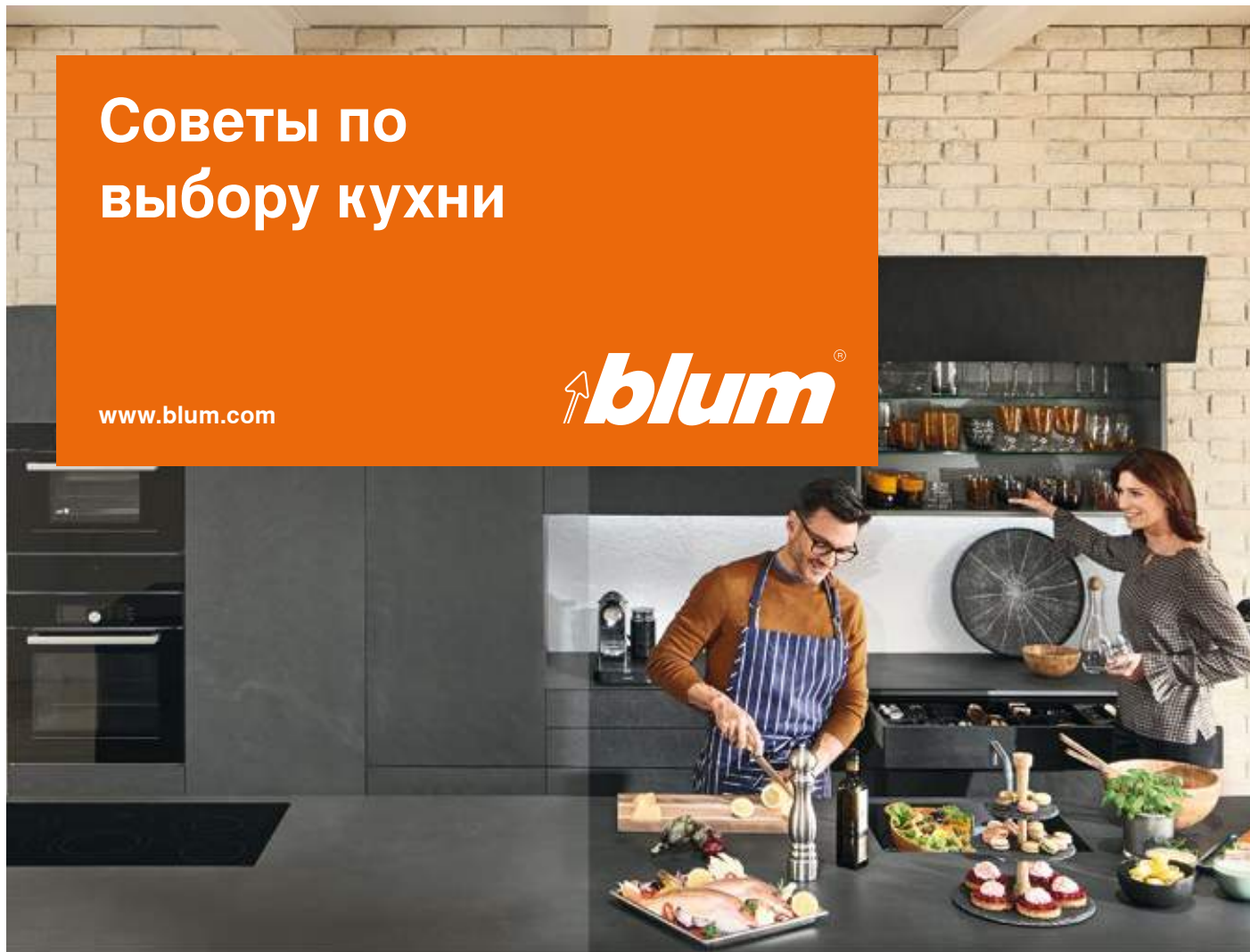


Советы по выбору кухни

www.blum.com

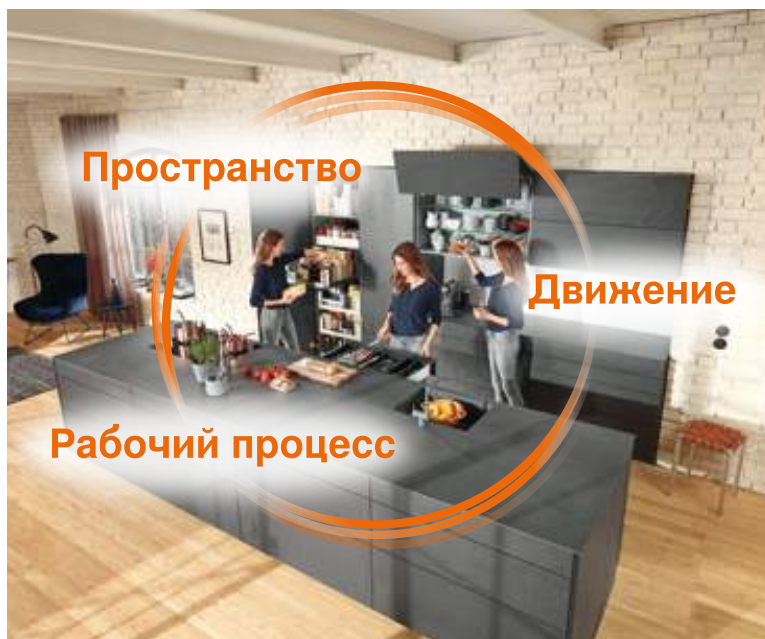
blum®



Два аспекта кухни: дизайн и функциональность

Пусть кухня радует Вас на протяжении многих лет

Как показывает опыт, кухня используется в среднем в течение 15 лет и дольше. При этом она должна оправдывать себя в ходе повседневного использования. Поэтому важно, чтобы она была не только красивой, но и функциональной. Чтобы принять правильное решение при выборе кухни, необходимо хорошо подготовиться. Тем самым Вы поможете дизайнеру спроектировать кухню, которая будет отвечать Вашим индивидуальным потребностям.

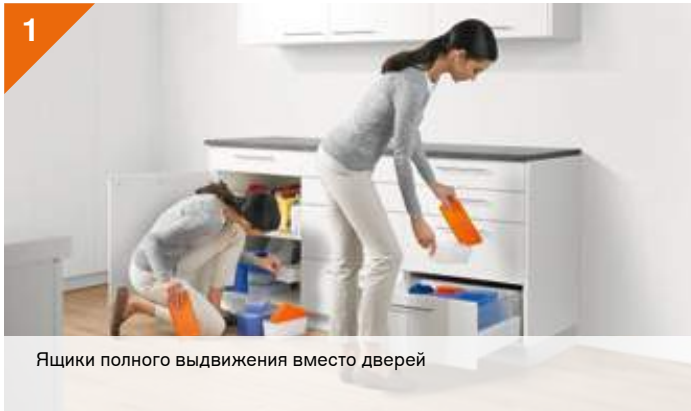


Blum выделяет три параметра функциональной кухни: оптимально организованные рабочие процессы, рациональное использование полезного пространства и высочайший комфорт движения.

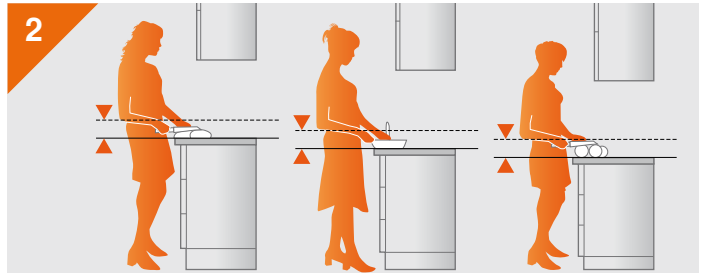
Уделите этому внимание, чтобы купить кухню, которая подходит именно Вам! На следующих страницах Вы познакомитесь с многочисленными идеями, которые помогут сделать кухню более функциональной.

DYNAMIC
SPACE®

Идеи Blum
для функциональной кухни



Ящики полного выдвижения вместо дверей



Правильная высота рабочей поверхности (расстояние между локтями и рабочей поверхностью 10-15 см)

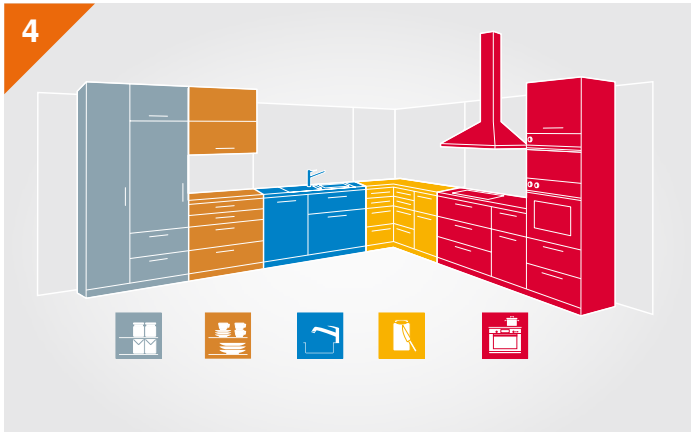


Функциональные внутренние разделители

Оптимизация рабочих процессов

Кухня, тщательно продуманная на этапе проектирования, может значительно облегчить повседневную работу. Ведь разместив все содержимое там, где это необходимо, и обеспечив удобный доступ, можно избежать лишних перемещений и сэкономить время. Как этого добиться? Очень просто.

i Подумайте о типичных рабочих процессах и проиграйте их мысленно на новой кухне.

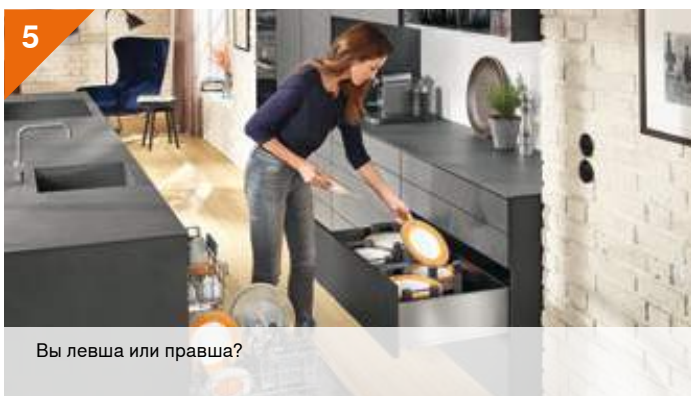


Пять зон на кухне

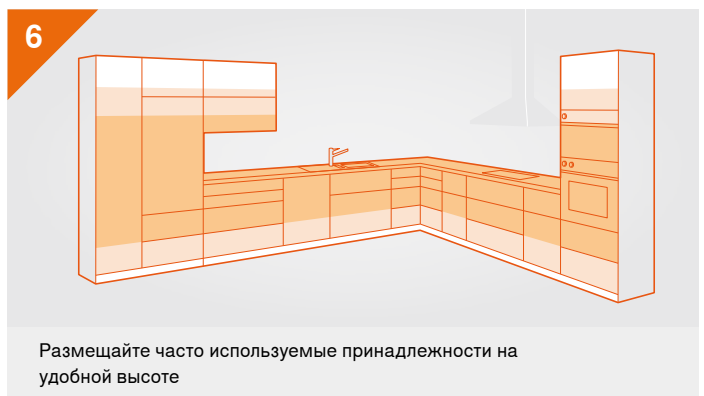
Оптимизация рабочих процессов с помощью пяти зон

Если все принадлежности разместить там, где они нужны, работа будет идти как по маслу. Деление на пять зон (Запасы, Хранение, Мойка, Подготовка и Приготовление еды) базируется на основных рабочих процессах на кухне и позволяет организовать каждую из них максимально удобно. Расположение зон для правой по часовой стрелке, для левой – против часовой стрелки.

i Обратите внимание на ширину основной рабочей поверхности (мин. 900 мм). В идеале она должна располагаться между мойкой и варочной поверхностью.



Вы левша или правша?



Размещайте часто используемые принадлежности на удобной высоте

Пространство

blum

Рациональное использование пространства



1 Шкаф для запасов SPACE TOWER

Рациональное использование пространства

Вы не должны отказываться от кухни своей мечты только потому, что у Вас мало места. Каждый сантиметр можно использовать максимально рационально. Благодаря ящикам в высоком шкафу, в углу или под мойкой можно без труда выиграть достаточно много нового полезного пространства.



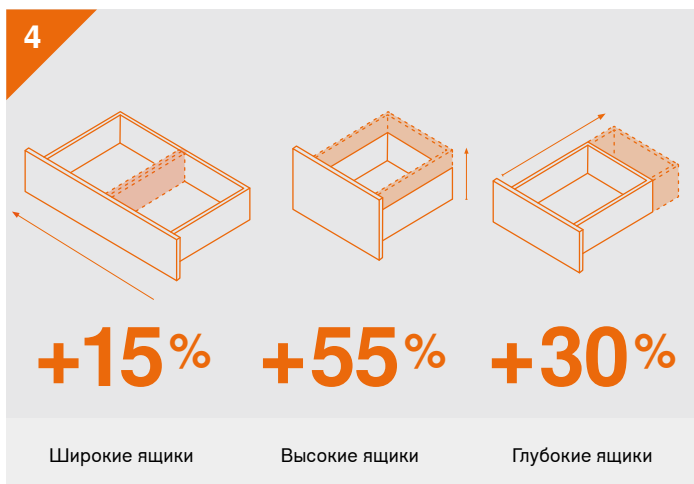
Определите, сколько полезного пространства Вам необходимо. Составьте список всего, что нужно разместить на кухне.



2 П-образный ящик под мойку



3 Угловой шкаф SPACE CORNER

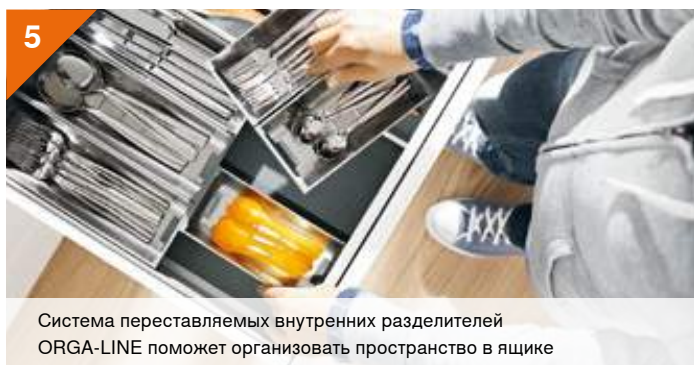


Увеличить объем полезного пространства

Благодаря более глубокой мебели, ящикам с высокими боковинами, а также тщательно продуманной планировке создается масса полезного пространства, которое в противном случае было бы потеряно.



Потребность в полезном пространстве может варьироваться в зависимости от различных факторов. Позаботьтесь о том, чтобы Ваша новая кухня вместила все необходимое.



5 Система переставляемых внутренних разделителей ORGA-LINE поможет организовать пространство в ящике

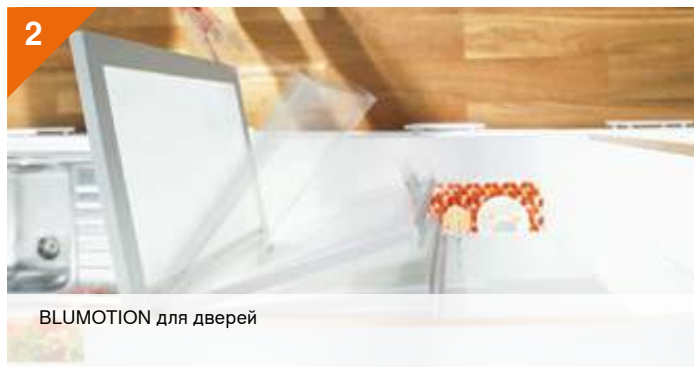


6 Дополнительные внутренние ящики создают еще больше полезного пространства



1

BLUMOTION для мягкого и бесшумного закрывания



2

BLUMOTION для дверей



3

Подъемники AVENTOS легко открываются, останавливаются в любом положении и мягко и бесшумно закрываются

Высочайший комфорт движения

Мебель, которая открывается без лишних усилий и даже при полной загрузке плавно скользит и мягко закрывается – это то, что отличает красивую и функциональную кухню. Электрическая и механическая системы открывания обеспечивают высокий комфорт использования фасадов без ручек.



Основательно протестируйте мебель в демонстрационном зале, сравните все варианты и обратите внимание на качество движения.



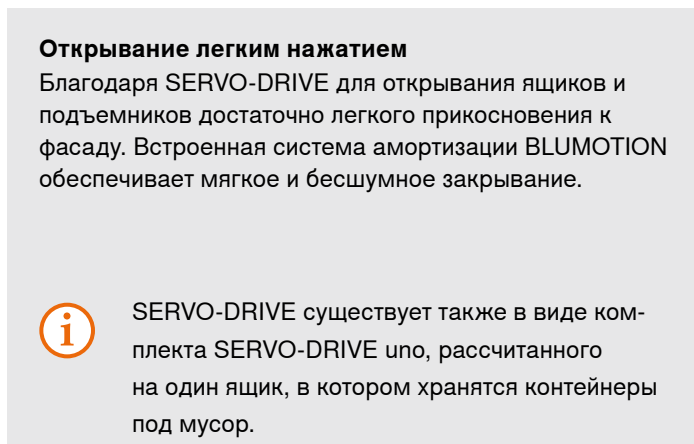
4

Электрическая система открывания SERVO-DRIVE для ящиков



5

Система SERVO-DRIVE для подъемников (для закрывания достаточно нажать на радиокнопку)



Открывание легким нажатием

Благодаря SERVO-DRIVE для открывания ящиков и подъемников достаточно легкого прикосновения к фасаду. Встроенная система амортизации BLUMOTION обеспечивает мягкое и бесшумное закрывание.



SERVO-DRIVE существует также в виде комплекта SERVO-DRIVE uno, рассчитанного на один ящик, в котором хранятся контейнеры под мусор.



6

Механическая система открывания TIP-ON BLUMOTION: открывание легким нажатием, мягкое и бесшумное закрывание

Советы по выбору кухни

blum

В помощь Вашему дизайнеру

Перед покупкой кухни необходимо учесть несколько важных моментов

Дизайнер сможет спроектировать кухню, отвечающую Вашим индивидуальным требованиям, только в том случае, если будет знать Ваши потребности и пожелания. Факторов, влияющих на то, как будет оснащена Ваша кухня, несколько.



Размеры кухни

Каковы размеры Вашей новой кухни? (Предоставьте Вашему дизайнеру чертеж кухни)



Коммуникации

Где проходят коммуникации (вода, электричество и т.д.)?



Помещения для хранения

Есть ли у Вас дополнительные помещения для хранения? (Например, кладовая, погреб и т.д.)



Размер семьи

Сколько человек в Вашей семье?



Привычки

Как в Вашей семье принято делать покупки? Любите ли Вы готовить? Каковы Ваши кулинарные пристрастия?



Стиль жизни

Какую функцию будет выполнять кухня? (Место для общения, только для приготовления еды и т.д.)



Blum – это международное предприятие, специализирующееся на производстве мебельной фурнитуры. Подробнее об идеях для функциональной кухни, специальных конструкциях шкафов и многом другом на нашем веб-сайте www.blum.com/ideas

Функциональные шкафы позволяют оптимально организовать рабочие процессы

Продуманные конструкции шкафов обеспечивают удобное размещение всех кухонных принадлежностей.

Полезное пространство используется максимально рационально. Все необходимое всегда под рукой.



Шкаф для запасов SPACE TOWER

Обеспечивает достаточно полезного пространства и удобен в использовании.



Широкий шкаф под мойку

Позволяет удобно разместить моющие средства и многое другое.



Угловой шкаф SPACE CORNER

Благодаря этому шкафу пространство в углу используется максимально эргономично.



Узкий шкаф под мойку

Удобное решение для сортировки мусора и размещения различных принадлежностей.



Шкаф для бутылок и специй

Благодаря лотку для бутылок и держателю специй все на своем месте.



Шкаф для посуды и столовых приборов

Позволяет быстро накрыть на стол.

Идеи для функциональной кухни  www.blum.com/ideas

