



Ідеї Blum для
практичної кухні

DYNAMIC SPACE

Ідеї від Blum для практичної кухні

www.blum.com

 **blum**[®]

Два аспекти кухні

Кухня має бути комфортною в повсякденному використанні. Тому важливо, щоб вона була не лише красивою, а й практичною. Впродовж багатьох років вивчає потреби користувачів кухонь. Так постійно виникають нові ідеї, як можна зробити сучасну кухню ще практичнішою. Ми охоче ділимося цими ідеями з Вами.



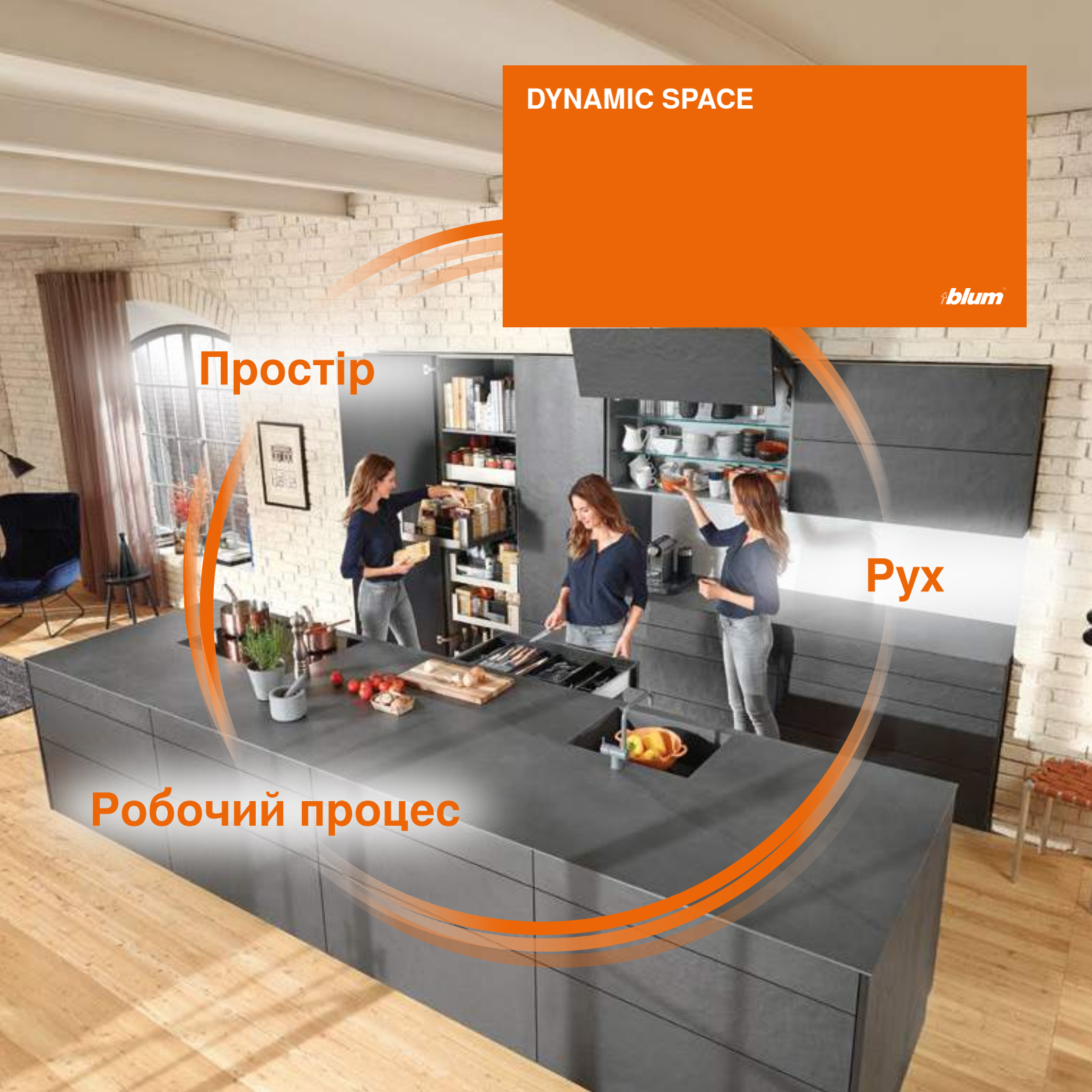
DYNAMIC SPACE

blum

Простір

Рух

Робочий процес



Ідеї для практичних кухонь

Яка кухня вважається практичною? Це можна швидко виявити у повсякденному житті, бо ж кухнею користуємося інтенсивно й часто. Впродовж наших досліджень ми виявили три параметри практичної кухні: простий робочий процес, оптимальне використання простору та висока якість руху. Або ж просто: робочий процес, простір і рух.

DYNAMIC SPACE створює ідеї для функціональних кухонь. Продумані рішення, котрі додають практичності, наприклад, шафа для запасів SPACE TOWER або кутова шафка SPACE CORNER оптимально пристосовані до потреб господарів. Ще є інновації, які варто врахувати вже на етапі проектування. Нехай уява надихне Вас!



Вивчення потреб

blum

blum
RES
LAB



Власник кухні в центрі уваги

Впродовж багатьох років Vium спостерігає за тим, як користуються своїми кухнями люди в усьому світі. З цих досліджень ми робимо важливі висновки, що безпосередньо впливають на розробку нових виробів. Водночас виникають ідеї, як зробити кухню ще практичнішою.

Щоб зрозуміти потреби, ми спостерігаємо за користувачами кухонь у всьому світі та використовуємо AGE EXPLORER®, костюм, який дає змогу імітувати відчуття людей з обмеженими фізичними можливостями. З ним можна відчувати, як обмежені фізичні можливості впливають на користування меблями на кухні та що доцільно враховувати під час проектування.



Спостереження за роботою на кухні дають змогу отримати важливу інформацію для розробки нових виробів

Оптимізація робочого процесу

blum



Оптимізація робочого процесу з п'ятьма зонами

Робота на кухні здебільшого складається з низки дій, що постійно повторюються. Зверніть увагу на те, щоб максимально скоротити переміщення кухнею та щоб усе було розміщене там, де воно справді знадобиться. Тому поділ кухні на п'ять зон доцільний – він заощаджує час і скорочує переміщення.



Зона "Запаси"

У зоні "Запаси" зберігають продукти харчування. Під час планування кухні варто враховувати зручний доступ до них.



Зона "Зберігання"

У зоні "Зберігання" розташовані столове приладдя, посуд і склянки. Тому зручно, коли посудомийна машина поблизу.



Зона "Мийка"

У центрі цієї зони перебувають посудомийна машина і мийка. Якщо мийні засоби та приладдя зберігати тут поруч, то уникнете зайвого пересування кухнею.



Зона "Підготовка"

Між плитою і мийкою розміщене приладдя для приготування страв. У шухлядах воно завжди під рукою та поряд із робочою поверхнею.



Зона "Приготування їжі"

Поряд із плитою варто запланувати місце для каструль, сковорідок і кухарського приладдя.

Оптимізація робочого процесу

blum



Зона "Запаси"



Зона "Зберігання"



Зона "Мийка"



Зона "Підготовка"



Зона "Приготування їжі"



Це можливо на будь-якій кухні: оптимізований робочий процес

Всі п'ять зон можна застосувати на кожній кухні, незалежно від її розмірів і форми. Для правші зони "Зберігання", "Запаси", "Мийка", "Підготовка" і "Приготування їжі" впорядковані за годинниковою стрілкою, для шувльги ж усе навпаки. Зона "Підготовка", тобто основна робоча поверхня, має бути принаймні 90 см завширшки. Тоді задоволення від приготування їжі ніщо не обмежить та на столі буде вдосталь місця.



П-подібна кухня



Острівна кухня



G-подібна кухня



Г-подібна кухня



Дволінійна кухня



Лінійна кухня

Оптимізація робочого процесу

blum



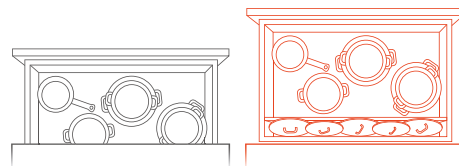
Зручний доступ можна передбачити заздалегідь

Для оптимізованого робочого процесу важливий зручний доступ до речей і продуктів. І тут правильне облаштування шафок відіграє неабияку роль. Основа доброго доступу – шухляди в нижніх шафках. Порівняно з дверцятами вони мають значні ергономічні переваги. А відповідні внутрішні розділювачі дадуть змогу зберегти добрий огляд.



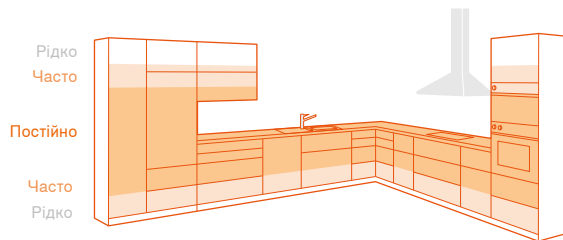
Шухляди замість дверцят

Предмети в шафі добре видно згори, доступ значно зручніший, і стомлива потреба нахилитися й шукати залишається в минулому.



Шухляди повного висунання

Із шухляд, які можна висунути до кінця, легко дістати предмети з найдальшого кутка.



Рівні ергономічності

Певними предметами користуються частіше, ніж іншими. Зберігати їх рекомендуємо на доступній висоті. І навпаки, скажімо, набір для фондю (використовується рідко) можна сховати на сам верх або низ.



Внутрішні розділювачі

Функціональні системи внутрішніх розділювачів сприяють порядку й доброму огляду предметів у шухляді. Адаптивні внутрішні розділювачі доступні у різних дизайнах, які пасують до висувних систем.



Хто любить проводити час радше за сніданком, ніж за його приготуванням, той розташує все потрібне розумно: поруч із холодильником, разом із посудом для сніданку.



Свобода рухів під час приготування їжі засвідчує – тут усе під рукою.





Раціональне використання корисного простору

blum



Потреби в корисному просторі індивідуальні

На практичній кухні має бути вдосталь простору для зберігання. Потреби в ньому різняться залежно від того, як люди звикли готувати їжу та робити покупки, від величини домашнього господарства та стилю життя господарів. Оскільки кухнею користуються впродовж 15 років і довше, то майбутні потреби варто обдумати ще під час її проектування.



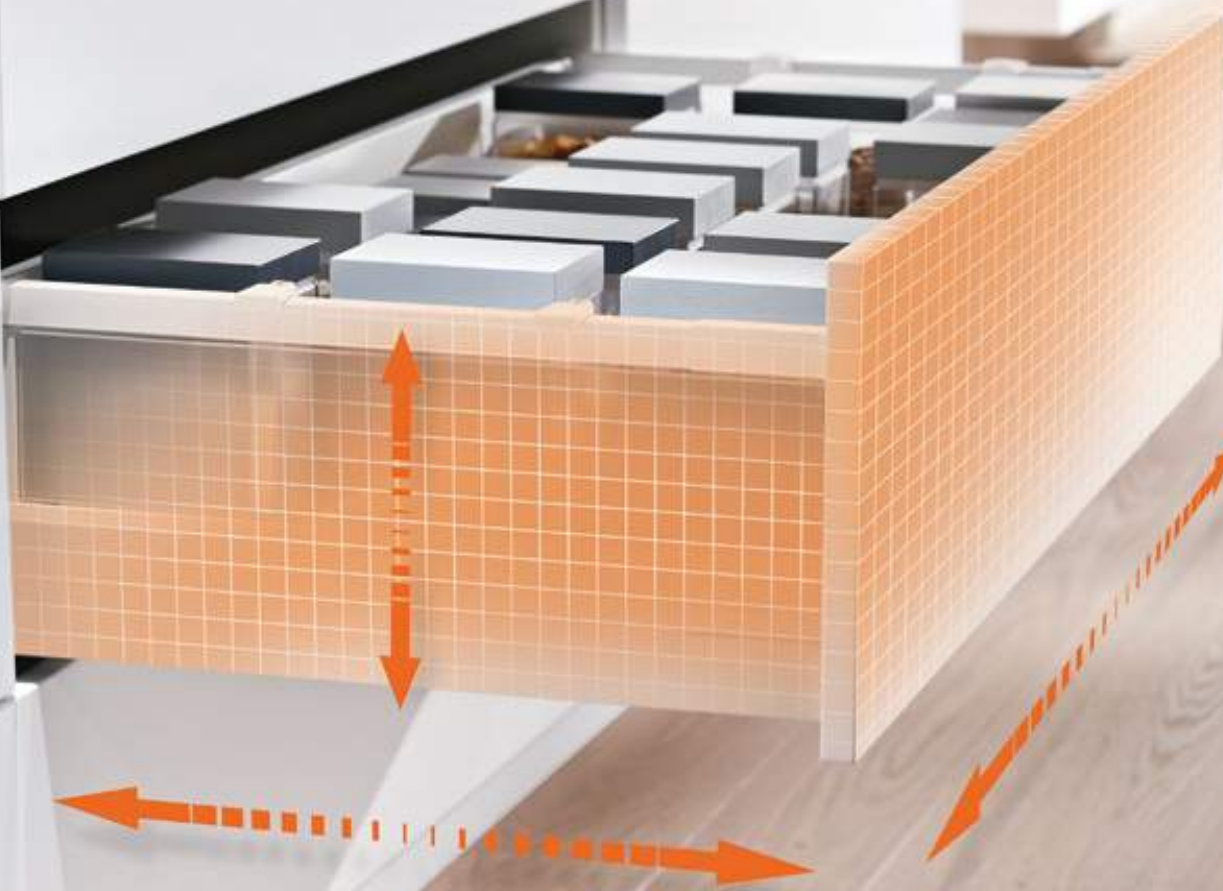
Хто багато й охоче готує та використовує спеціальне обладнання, той має запланувати вдосталь місця для цього. А якщо комусь під каstrулі вистачить і малої шухляди, то він може використати решту місця на власний розсуд.



Для великих родин або для осіб, котрі рідко ходять на закупа, важливо мати вдосталь місця для зберігання запасів.

Раціональне використання корисного простору

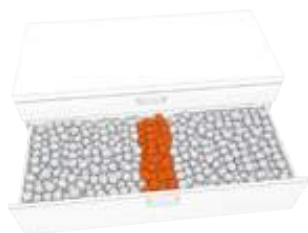
blum



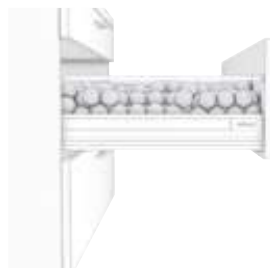
Раціональне використання корисного простору

Раціонально використати наявний простір – це одна з найважливіших цілей під час проектування кухні. Глибші меблі, високі шухляди із закритими боковинами, а також заздалегідь продуманий проект дають змогу створити корисний простір там, де його раніше не було. І все це можна реалізувати на тій кухні, що у Вас є.

Лише трохи зусиль – і багато простору



Використовуючи одну широку замість двох вузьких шухляд, виграєте до 15% корисного простору.



Вищі шухляди із закритими боковинами – це на 55% більше корисного простору.



Використовуючи глибші висувні системи, можна отримати на 30% більше корисного простору.

Раціональне використання корисного простору

blum



Замість глухої панелі заплануйте шухляду для мийних засобів.

Як збільшити об'єм корисного простору

Інноваційні рішення для шафок дають змогу оптимально використати наявний простір. Наприклад, це шафа для запасів SPACE TOWER чи SPACE CORNER для кутка. А з новими ідеями, такими як шухляда під мийку, можна створити корисний простір там, де це дотепер вважалося неможливим.



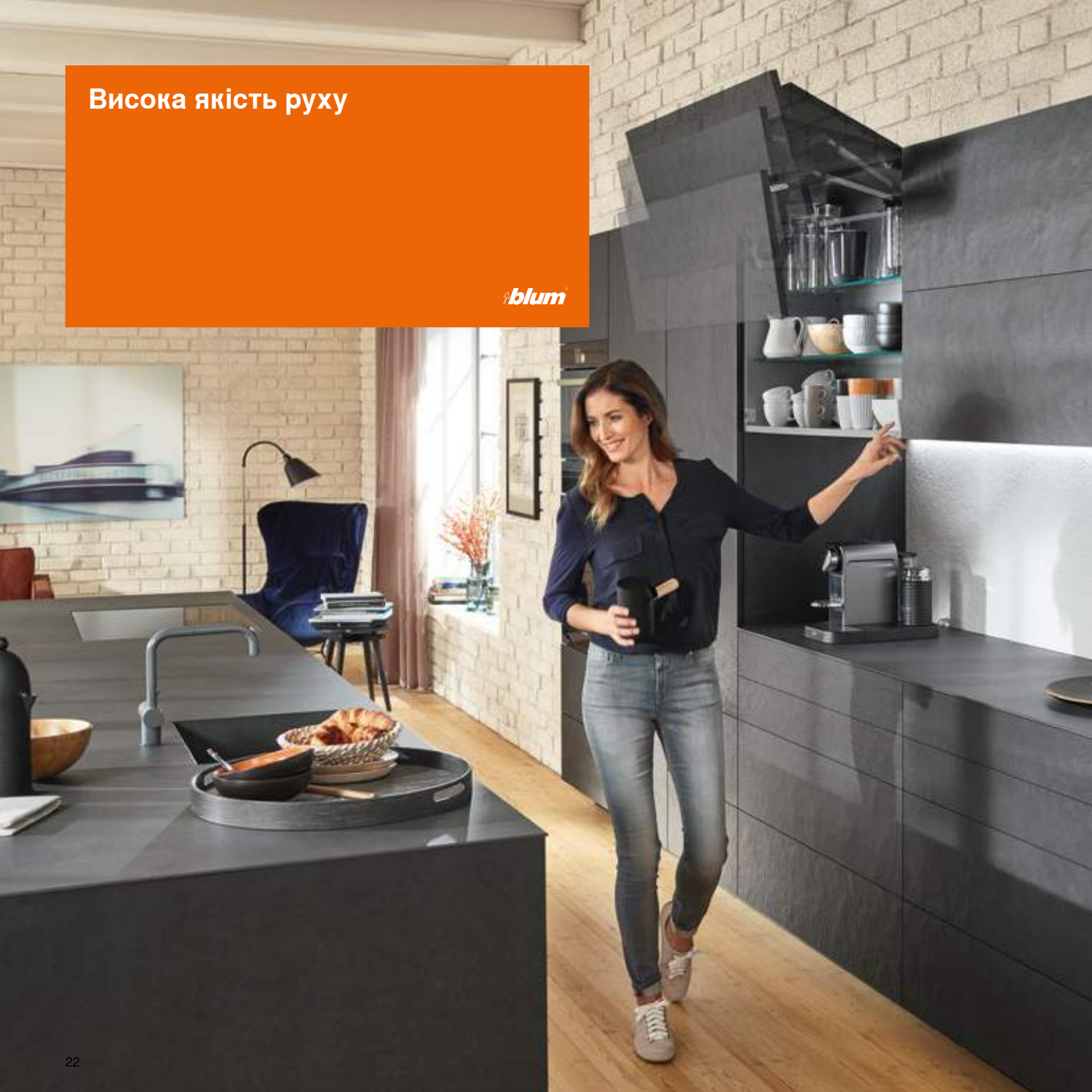
Шафа для запасів SPACE TOWER від Blum має багато місця і нею легко користуватися. Внутрішні шухляди висуваються окремо: зручний доступ до предметів із трьох боків. Ширина шафи може бути різною залежно від того, скільки місця для запасів потрібно.



Кутова шафа SPACE CORNER – це ергономічні переваги шухляд у кутовій конструкції. Особливо зручним є те, що в шухлядах можна розмістити дрібні речі, такі як столове та кухарське приладдя чи ножі. Там вони завжди будуть під руками.

Висока якість руху

blum



Не все, що однаково виглядає, однаково рухається

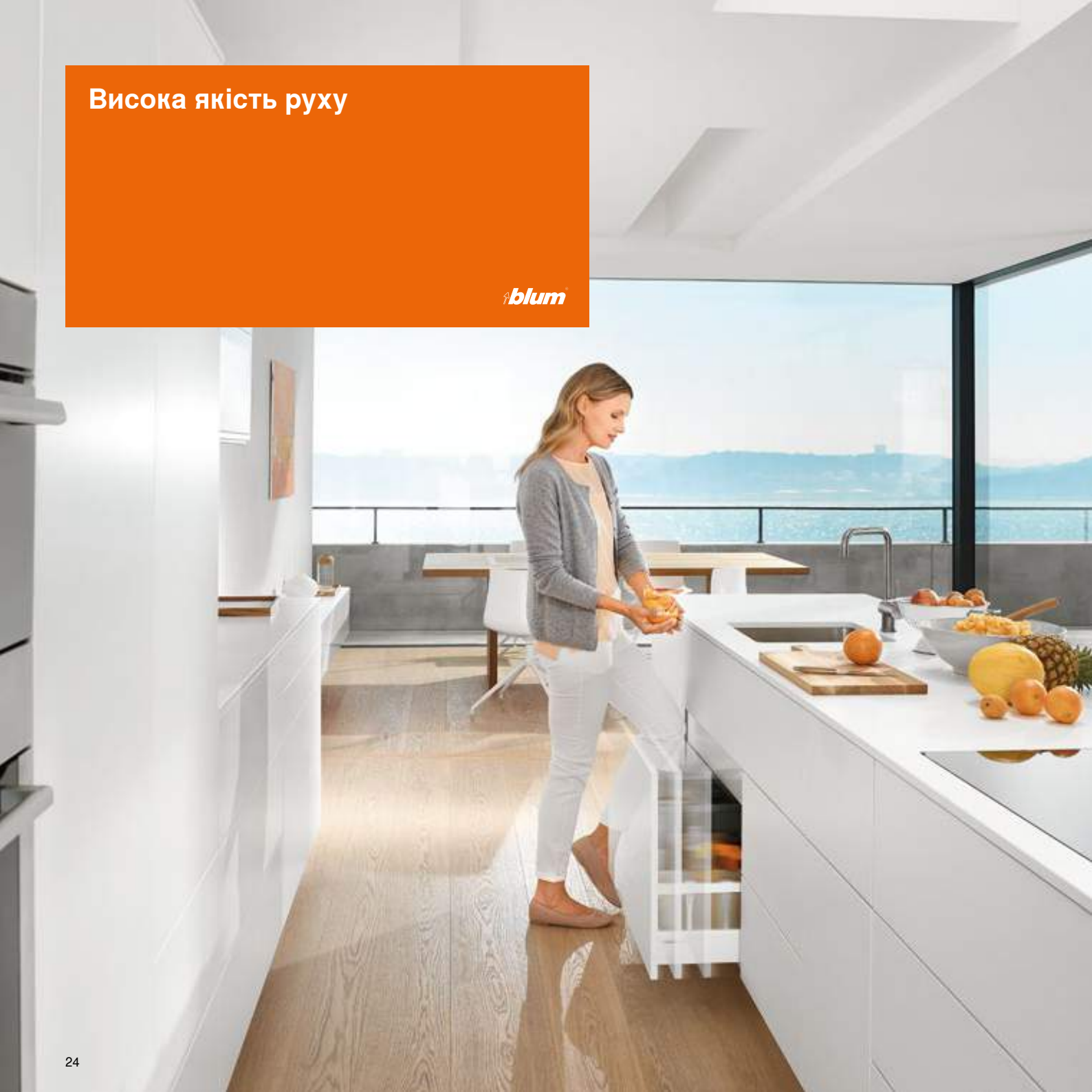
Цінність кухні залежить не тільки від матеріалів, з яких вона зроблена. Якісна фурнітура гарантує якість руху та дарує радість під час роботи на кухні. Меблі, які відкриваються без зайвих зусиль, шухляди, котрі плавно ковзають навіть за повного навантаження – це те, що вирізняє красиву й практичну кухню.



Якщо самому випробувати роботу виставкових моделей і порівняти якість їхнього руху, то можна на практиці зрозуміти принцип роботи фурнітури та ухвалити рішення про купівлю кухні.

Висока якість руху

blum



Технології, що вражають

Сучасні технології, що вже неодноразово зарекомендували себе на практиці, подбають про легке відкривання, плавний рух та м'яке закривання. До того ж, механічна й електрична технології руху розширюють можливості дизайну кухні, бо із ними можна використовувати фасади без ручок.



Амортизатор BLUMOTION

Вже майже стандарт: із системою амортизації BLUMOTION шухляди, дверцята й підймальні механізми закриєте м'яко й тихо.



Електрична технологія руху SERVO-DRIVE

Електрична система відкривання й закривання SERVO-DRIVE працює із підймачами, із шухлядами. Меблі можна відкрити, лише злегка торкнувшись до фасаду. Підймач опустите, натиснувши кнопку.



Неперевершене поєднання – TIP-ON BLUMOTION

TIP-ON BLUMOTION для шухляд поєднує в собі переваги механічної системи відкривання TIP-ON із перевіреною часом системою амортизації BLUMOTION.



Механічна система відкривання TIP-ON

Із TIP-ON можна відкрити фасади без ручок, просто натиснувши на фасад. Шухляди чи дверцята зачините, злегка притиснувши фасад рукою.

Практичні рішення

blum





Якісні набори ORGA-LINE подбають про порядок у шухлядах зі столовим приладдям. Лотки з нержавійки можна мити в посудомийній машині.



Із внутрішніми розділювачами ORGA-LINE для кухонного приладдя, ніж та дрібних електроприладів речі в шухляді добре видно. Тут поміститься все, що потрібно для приготування страв.



Ергономічна альтернатива – шафа для запасів SPACE TOWER від Blum. Кожна шухляда висувається окремо, тому предмети добре видно згори і можна виїняти з трьох боків.



Різні господарські дрібниці матимуть своє місце в рамках AMBIA-LINE для шухляд. Розділювачі можна розставляти довільно залежно від предметів, які зберігаються в шухляді.



Функціональні "помічники на кухні" AMBIA-LINE, наприклад, різак для фольги, спрощують багато операцій і дбають про порядок, залишаючись практично непомітними.



У широкий шухляді під мийкою поруч із контейнерами для різних відходів можна розташувати мийні засоби. Лоток ORGA-LINE для пляшок і поперечні розділювачі, котрі легко мити, подбають про те, щоб усе було розміщене стійко та надійно.



З електричною технологією руху SERVO-DRIVE досить торкнутися до фасаду коліном чи стегном, і шухляда висунеться автоматично. Це особливо зручно, коли руки зайняті.



Підіймальні механізми – це добрий огляд речей у шафі та безперешкодний доступ до них. Із SERVO-DRIVE вони зручно підіймаються від дотику до фасаду й опускаються, коли натиснути кнопку.



Посуд для приготування їжі, яким користуєтеся регулярно, варто тримати якомога ближче до плити. Із розділювачами ORGA-LINE шухляду для каструль можна облаштувати так, щоб одразу ж знайти відповідну кришку.



Додатковий корисний простір створить шухляда безпосередньо під плитою. Тоді під час приготування їжі під руками завжди буде потрібний черпак чи лопатка.



У практичній рамці AMBIA-LINE кришки в шухляді посортовані вертикально. Тож шукати одну з них більше не потрібно.



У шухляді для спецій панує повний порядок: малі й великі ємності розташовані в тримачі під кутом і це гарантує добрий огляд і швидкий доступ.



У тримачі ORGA-LINE спеції зберігати надійно. Його можна вийняти з шухляди і перенести до місця приготування їжі або до накритого столу.



Розділювачі ORGA-LINE, які можна довільно переставляти, підлаштуєте під власні потреби. Навіть якщо потреби змінюються.



Пляшки й кухонні дощечки особливо зручно зберігати в шухляді з високим фасадом. Про їхнє стійке положення подбають поперечні розділювачі довільного розташування.



Лоток ORGA-LINE для пляшок, виготовлений з нержавіючої сталі, легко мити навіть у посудомийній машині.



У тримачі від Blum для тарілок безпечно вміститься до дванадцяти тарілок.





Випробування на надійність: шухляди Blum, навіть важко навантажені та з важкими фасадами, плавно ковзають по напрямних весь час, поки Ви ними користуватиметесь.



Дверцята будь-якого розміру зачиняються м'яко й тихо з BLUMOTION. Він може бути вже інтегрованим у завісу чи встановленим як додаткова опція.



Неперевершене поєднання технологій – TIP-ON BLUMOTION. Шухляди висуваються від дотику до фасаду та засуваються м'яко й тихо із BLUMOTION.



Преваги й можливості

blum

Взаємовигода від використання DYNAMIC SPACE

Ми прагнемо поділитися з Вами корисними знаннями та нашими ідеями для практичної кухні DYNAMIC SPACE й подарувати Вам натхнення. Наші інноваційні вироби й функціональні конструкції шафок полегшують повсякденну роботу на кухні, а також спрощують сам процес проектування.

■ Демонстраційний зал

З ідеями DYNAMIC SPACE демонстраційні зали стають більш яскравими та наочними. Так клієнти можуть відчути додаткові переваги й функціональність якісної фурнітури.

■ Продаж

Активний діалог із покупцем про переваги практичної кухні дасть йому змогу ухвалити зважене рішення про розмір запланованих витрат.

■ Асортимент

Практичні шафки з функціональним наповненням – це розширення й урізноманітнення асортименту. А дизайнери кухні можуть врахувати індивідуальні побажання клієнтів.

■ Просування на ринку

Із радістю надамо різні візуальні й інформаційні матеріали, відео, фото і креслення дизайнерам, продавцям, дрібним і великим виробникам меблів для кухні.

Компанія Blum

blum

Юліус Блум заснував власну компанію понад 60 років тому. Нині це сімейне підприємство, вироби якого можна придбати в будь-якому куточку світу. Стратегічним напрямом діяльності компанії є виготовлення підймальних механізмів, завіс та висувних систем. Створюючи нові вироби, ми завжди прагнемо до досконалості руху.

blum

Blum в Австрії та в усьому світі

Компанія Blum є власником семи заводів у Форарльберзі (Австрія), інших виробничих потужностей у Польщі, США та Бразилії, а також 29 дочірніх підприємств і представництв у всьому світі. Наше підприємство постачає фурнітуру в понад 120 країн. Всього в концерні Blum працює 7300 співробітників, 5500 з них – у Форарльберзі.

Глобальна вигода

Всі групи клієнтів – виробники, продавці, складальники чи власники кухонь – мають відчувати переваги від використання фурнітури Blum. Користуватися нашими виробами має бути вигідно всім. У цьому полягає суть філософії Blum глобальної вигоди для кожного.



Інновації

Ми інвестуємо в дослідження й розробки, заводи та обладнання, а також у навчання співробітників, щоб мати змогу пропонувати клієнтам інноваційну фурнітуру й гарантувати комерційну успішність підприємства на тривалу перспективу. Понад 2600 патентів, зареєстрованих у всьому світі, дають підставу вважати Blum одним із найбільш інноваційних підприємств в Австрії.

Якість

Якість для Blum – це не лише досконалий рух виробів, але й рівень наших сервісних послуг і надійність у співпраці з партнерами та клієнтами.

Довкілля

Ми переконані, що раціональний підхід до екології є економічно вигідним на тривалу перспективу. Довговічність виробів – це лише один із важливих аспектів. Ми надаємо перевагу екологічно чистим технологіям, розумному використанню сировини та економії енергоресурсів.

DYNAMIC SPACE

Основні параметри практичної кухні – це оптимально організований робочий процес, раціонально використаний корисний простір та висока якість руху. Ідеї Blum для практичної кухні дадуть змогу зробити будь-яку кухню зручною та ергономічною.



ТОВ "Блюм Україна"
вул. Дорожна, 50
с. Пасіки-Зубрицькі
Пустомитівський район
Львівська область
81137 Україна
Тел.: +380 32 236 80 10
Факс: +380 32 236 80 11
E-mail: info.ua@blum.com
www.blum.ua

Демонстраційний зал Blum
03148 м. Київ
пр-т Леся Курбаса, 2-Г, оф. 56
Тел.: +380 44 459 31 74
Тел.: +380 44 383 55 13

Julius Blum GmbH
Beschlagefabrik
6973 Hochst, Austria
Tel.: +43 5578 705-0
Fax: +43 5578 705-44
E-Mail: info@blum.com
www.blum.com

