


The Blum logo, consisting of the word "blum" in a lowercase, sans-serif font, with a small upward-pointing arrow above the letter 'l'. The logo is white and is positioned on an orange rectangular background.

Надхнення ВІД КУХНІ

Журнал компанії Blum про практичні рішення для кухні

A photograph of a modern, bright kitchen. A woman in a white shirt is chopping vegetables on a wooden cutting board at a sink. A man in a blue shirt is cooking at a stove. The kitchen features white cabinetry, a dark countertop, and two pendant lights hanging over the island. A window in the background shows a view of a house and trees.

Досконала гармонія:
сучасна кухня поєднує в собі
і функціональність, і естетику

КРАСИВА ТА ПРАКТИЧНА

РОБОЧИЙ ПРОЦЕС, ПРОСТІР, РУХ

Усе про оптимізацію робочого процесу, раціональне використання корисного простору та розумні технології



20



42



18



38



04

04 **Краса та практичність**

Естетика та функціональність – досконале поєднання на кухні

08 **Місія AGE EXPLORER®**

Blum досліджує потреби майбутнього завдяки високотехнологічному костюму

12 **Нове життя старої кухні**

Планування кухні з експертами Blum

16 **РОБОЧИЙ ПРОЦЕС: коли робота йде як по маслу**

Практичні поради для оптимізації робочого процесу та переміщень на кухні

18 **З любові до порядку**

Організуйте свої шухляди так, як подобається

20 **Більше місця!**

Що спільного між портом та кухнею, або як правильно використовувати простір

22 **ПРОСТІР: чи може бути більше місця?**

Правильно підібрані шафи дають змогу оптимально використати корисний простір

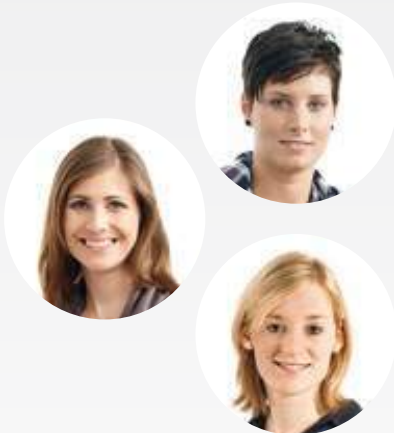
24 **Смак дружби**

В гостях у приємного товариства

30 **РУХ: коли руки зайняті**

Розумні технології роблять працю приємнішою, ніж будь-коли

- 32 Маленький будинок, велике щастя**
“Міні-будинок” – свобода простору, що обходиться найпотрібнішим
- 36 Поради перед купівлею кухні**
Розумні поради від добрих друзів
- 38 Більше простору для життя**
Житлова зона та кухня все частіше зливаються в одне ціле
- 42 5 іпостасей насолоди**
В гостях у Blum відомий кухар із Бельгії Роджер ван Дамм
- 64 Так готують у світі**
Кухня відображає культуру країни
- 66 Тест на витривалість: відмінно**
Фурнітура – це серце меблів. Blum зорієнтований на найкращу якість
- 68 Сьогодні – інновація, завтра – вже необхідність**
Технологія завтрашнього дня обіцяє радість на все життя
- 70 Поступ Blum: сучасність і майбутнє**
Незмінна якість з 1952 року, й не лише на кухні



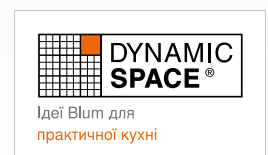
Команда “DYNAMIC SPACE” згори донизу:
Міріам Вітцманн, Аня Фітц,
Даніела Рідманн

Купівля нової кухні – завжди радісна подія. Це нагода дати нове життя “серцю” Вашої оселі. Тому варто неодмінно реалізувати свої побажання та вимоги. Сучасні кухні вирізняються не лише елегантним дизайном, а передусім функціональністю. Адже щоденна робота на кухні має приносити задоволення. Щоправда, купівля нової кухні – завдання непросте. Обравши ті чи інші меблі, Ви ухвалюєте рішення, щонайменше, на майбутні 15 років або й більше. А часто буває доволі важко досягнути всі актуальні новинки та можливості.

Багато років ми досліджуємо та вивчаємо потреби та звички власників кухонь у всьому світі. Грунтуючись на накопиченому досвіді, ми створюємо вироби, які бездоганно пристосовані для щоденної роботи на кухні.

На сторінках цього журналу Ви знайдете багато корисних ідей і прикладів того, як зробити Вашу майбутню кухню справді функціональною. Наші ідеї для практичних кухонь ми об’єднали у концепцію DYNAMIC SPACE. Докладнішу інформацію Ви знайдете за адресою: www.blum.com/ideas

Почерпніть нові ідеї та дізнайтеся більше про цікаві та корисні рішення, що допоможуть створити кухню, яка ідеально відповідає Вашим потребам та побажанням.





Краса

Вона – модель, і для неї важливою є зовнішня естетика. Він – маркетолог, тому завжди зважає на практичний та раціональний бік речей. Удвох Мелані Рафф та Марко Горнунг втілили свою мрію – створили кухню, що поєднує в собі красу та функціональність.

У маленькому містечку Алленсбах, розташованому на німецькому березі озера Боден, відкривається чудова панорама на яблуневі сади, невеличкі пагорби та луки. “Ми дуже добре почуваємося в будинку з таким краєвидом”, – говорить Мелані. Вікна кухні виходять на саме озеро. “Кухня – це центральне місце нашого будинку, – доповнює Марко. – Ось чому ми прагнули реалізувати наші уявлення про ідеальну кухню та ретельно продумати все ще на етапі проектування”.

Пара готує їжу переважно зі свіжих місцевих продуктів. “Я люблю ходити за покупками на ринок або до фермерської крамниці за рогом. Соковиті помідори, хрумкі огірки і свіжий салат – я просто поїдаю їх очима”, – ділиться враженнями Мелані. Однак шефом за плитою є Марко. “Він готує багато, смачно і залюбки”, – захоплюється вона Марком, який став справжнім майстром своєї справи. “Раніше я багато готував за рецептами”, – зізнається він. Але тепер Марко вже з досвіду знає, що робити з інгредієнтами, як поєднувати аромати та приготувати справжній кулінарний шедевр з того, що купила Мелані. “Часто я сам наперед не знаю, що готуватиму – італійську чи азіатську страву”, – зізнається Марко.

Кухня-острів цієї пари виконана в одному стилі. “Чіткі лінії, білі фасади випромінюють приємний спокій”, – тішиться Мелані. Вона – модель, але в особистому житті віддала перевагу простоті та природності. Але тут використано також і яскраві акценти. Найжвавіше обговорювали яскраву стільницю біля мийки.



Практичність

“Використовувати традиційну нержавіючу сталь я не хотіла, тому що на ній залишаються сліди від пальців. Я ж прагнула сучасного, дещо індустріального шарму”, – говорить Мелані. Рішення вони знайшли у Швейцарії – суцільну стільницю зі спеціальної сталі гарячого катання, товщиною 5 міліметрів.

Марко як пристрасний і натхненний кухар особливо радіє з оптимізованого процесу та функціональних рішень, які допомагають йому під час приготування їжі. На їхній кухні шафки підібрані та розташовані так, щоб уникнути “зайвих рухів” і все потрібне завжди було під руками.

“Я не можу поскаржитися на брак корисного простору, – усміхається Марко. – Ми добре продумали заздалегідь, де й що будемо розміщувати”. У великих шухлядах достатньо місця для всіх кухонних дрібниць та “помічників” на кухні, тут вони розміщені саме там, де це зручно. Робоча поверхня між плиткою та мийкою достатньо широка та глибока, тому будь-яка робота горить у руках. Тут досить місця, щоб нарізати овочі чи розкачати тісто.

“МИ РЕТЕЛЬНО ПРОДУМАЛИ ВСІ ДРІБНИЦІ ЩЕ НА ЕТАПІ ПРОЕКТУВАННЯ, ЩОБ ОТРИМАТИ ІДЕАЛЬНУ КУХНЮ, САМЕ ТАКУ, ЯКОЮ МИ ЇЇ СОБІ УЯВЛЯЛИ.”

А що робити з відходами? Жодних проблем, тому що шухляда для сміття зручно розташована під мийкою та обладнана електричною системою відкривання SERVO-DRIVE від Blum. Шухляда висувається ніби сама собою від легкого дотику до фасаду стегном, коліном або ногою та засувається плавно і безшумно завдяки вбудованій амортизації BLUMOTION. “Ідеальне рішення для такої людини, як я, котра виконує декілька дій водночас”, – посміхається Марко. – У мене постійно зайняті або мокрі руки, тому автоматичне висування шухляди виправдовує себе щодня.” А Мелані додає: “Навіть якщо хтось із гостей випадково притулиться до шухляди, вона все одно не відкриється”.



Електрична система відкриття, якою обладнана вся кухня, ідеально доповнює сучасний дизайн. Навіть дуже широкі та важкі шухляди з напоями легко висувати. “Можна зручно та комфортно все розмістити та блискучо прибрати кухню, якщо потрібно”, – із задоволенням зазначає Мелані. Пара була настільки захоплена якісним рухом меблів, що згодом встановила систему відкриття SERVO-DRIVE flex для вбудованого холодильника. Електричну систему SERVO-DRIVE можна легко вимкнути, якщо потрібно все помити. “Це ж Blum”, – каже Марко. – Якісні та добре продумані вироби.”

Дизайн прямих, чітких ліній шухляд LEGRABOX із нержавіючої сталі зі спеціальним покриттям від слідів пальців – вдале поєднанням естетики і функціональності навіть у деталях. Це ж стосується і системи внутрішніх розділювачів AMBIA-LINE, що гармонійно поєднані з шухлядами. “Мелані спочатку мріяла про елегантний, простий дизайн. А мене одразу ж переконали аргументи на користь практичних тримачів для ножів і пристрою для різання плівки та фольги”, – пояснює Марко.

Мелані подає апетитний пиріг із хрустким салатом, а у нас залишилося лише одне запитання: “То чиї ж побажання все-таки не були враховані під час планування кухні?” “Ні, ні”, – запевняють обоє. На кухні були повністю втілені в життя уявлення та побажання обох. “Відчуття красивого у Мелані та мої вимоги до функціональності не заперечують одне одного. Навпаки, разом наші вподобання створили ідеальну кухню”, – підсумовує Марко. І Мелані це підтверджує: “Ми – просто непереможна команда!”





Місія AGE EXPLORER®

Костюм AGE EXPLORER®. На перший погляд він як космічний скафандр із науково-фантастичного фільму. Це й справді своєрідна подорож у майбутнє. Той, хто одягає його, стає наче на декілька десятиліть старшим.

На різних етапах життя – різні звички, потреби та вподобання. Меблі на кухні використовують в середньому 20 років. Тому заздалегідь, ще на етапі проектування, доцільно подумати, як зробити майбутню кухню комфортною та зручною. Але ж як дізнатись сьогодні, що буде важливим завтра?

І тут до гри приєднується AGE EXPLORER®. Костюм був спеціально розроблений інститутом Маєра-Генчеля у Німеччині. Його частини імітують звичні фізичні обмеження, з якими ми можемо стикатися з плином часу. Такі костюми-імітатори використовують у багатьох галузях, наприклад, в автомобілебудуванні, приладобудуванні, у роздрібній торгівлі для того, щоб дослідити якість виробів.

Користувачі кухонь завжди перебувають у центрі уваги відділу розробок Blum. Особливо тут враховують потреби літніх людей.

AGE EXPLORER® відтворює справжні відчуття людей із обмеженими фізичними можливостями, тому це – ефективний інструмент для тестування виробів. Під час відтворення реальної ситуації, приготування їжі, користування шафами чи прибирання виникають ідеї чи рішення, що згодом лягають в основу нових виробів. Це – запорука того, що власники кухонь різного віку навіть через багато років після купівлі отримуватимуть задоволення від роботи на своїй кухні.

Навіть співробітники з різних відділів компанії Blum охоче одягли цей костюм. Вони отримали цінний особистий досвід, який зможуть застосувати у своїй щоденній роботі.



МЕТА: знати сьогодні, що буде важливо для користувачів кухні завтра

КОМАНДА: співробітники Blum із різних відділів

ІНСТРУМЕНТИ: костюм AGE EXPLORER®

МІСІЯ: подорож із обмеженим рухом



**СПЕЦІАЛЬНИЙ КОЗИРОК
Й ОКУЛЯРИ**

Обмежують поле зору,
змінюють сприйняття
кольорів та імітують
зниження гостроти зору.

ГЛУШНИК СЛУХУ

Обмежує слухове
сприйняття.

КРІЙ КОСТЮМА

Обмежує рухи рук
та плечей.

СПЕЦІАЛЬНІ РУКАВИЦІ

Імітують артрит.

**НАВАНТАЖЕННЯ
НА М'ЯЗИ**

Імітує зменшення сили
м'язів та ускладнює рух.

БАНДАЖІ

Обмежують рух ліктів
та колін.





МАРКУС ФОЕРШТАЙН, ВІДДІЛ РОЗРОБОК



Я б ніколи не міг подумати, що у цьому костюмі так швидко втрачаєш орієнтацію. Козирок обмежує поле зору, кольори стають нечіткими. Тому я так довго шукав потрібну мені каструлю. Ось у такі моменти починаєш розуміти, наскільки важливою є правильна організація на кухні, коли все на своєму місці, добре видно та легко дістати.



Я отримав вражаючий та справді важливий досвід. Нахилитися, ставати навколішки і витягати одні речі, щоб дістатися до інших, які сховані у найвіддаленішій частині нижньої шафки – це нелегко навіть без AGE EXPLORER®; а з ним – майже неможливо. Без сумніву, саме шухляди мають бути стандартним рішенням для нижніх шафок у меблях на кухні.



ОСКАР БЕХТЕР, ВІДДІЛ ПРОДАЖУ У КРАЇНАХ ПІВДЕННОЇ АМЕРИКИ



Зігфрід Рек – один із фахівців, які вивчають побажання клієнтів у компанії Blum. Впродовж багатьох років він стежить за тим, як використовують костюм AGE EXPLORER®.

Чому компанія Blum досліджує потреби споживачів?

Кухня має бути зручною та комфортною для щоденної роботи. Тому у виборі меблів для кухні потрібно зважати не лише на зовнішній вигляд, а передусім на функціональність на багато років наперед. Ми вважаємо себе піонерами у виробництві фурнітури для меблів та прагнемо створювати раціональні рішення, що будуть актуальними навіть у довготривалій перспективі. Дослідження потреб споживачів дає нам розуміння того, які функції будуть важливими в майбутньому.

Для чого компанія Blum використовує AGE EXPLORER®?

Безпосередній, особистий досвід – це один із найефективніших способів виявити, що є насправді важливим. Практичні дослідження з AGE EXPLORER® дають команді змогу здобути нові знання – і не лише для створення нових виробів.

Навіть ті співробітники компанії Blum, які розробляють, продають або відповідають за маркетинг, починають краще розуміти вироби після того, як відчують практичну користь функціональної фурнітури! Тому кожен із них має нагоду випробувати на собі AGE EXPLORER®.

Які висновки досліджень із AGE EXPLORER®?

Ми проводимо, щонайменше, один експеримент із приготування їжі в цьому костюмі під час розробки кожного нового виробу. Встановлюємо ці вироби на кухні та спостерігаємо за процесом приготування їжі. Звісно, все це знімаємо на камери. Так ми можемо швидко і легко помітити різницю у функціональності новинок та визначити ті аспекти, які можна вдосконалити. Це стосується насамперед ергономічності, якості руху та зручності у користуванні, наприклад, як швидко висувається шухляда, обладнана електричною системою відкриття.

Як ви застосовуєте ці знання?

Ми передаємо їх безпосередньо у відділ розробок. Використання на практиці цих досліджень – це змога гарантувати всім зручне та комфортне користування нашими виробами не лише зараз, а й у майбутньому.



АНДРЕА ГРУБЕР, ВІДДІЛ НАВЧАННЯ ТА МАРКЕТИНГУ

“ Ми абсолютно недооцінюємо те, наскільки наші рухи можуть бути обмеженими. Особливо я на це звернула увагу під час користування верхньою шафкою. Часто важко дотягнутися, не видно речей всередині. Навіть зі стандартним ростом потрібно докласти зусиль, щоб дотягнутися до ручки та відчинити дверцята чи дістати вміст із верхньої полиці. Тому підйомні механізми у верхніх шафках – це дуже зручне рішення. Фасад зупиняється у будь-якому положенні, тож ручка завжди залишається на доступній висоті.



Нове життя старої кухні

Руді Пфайффер вже 30 років не заміняв меблів на кухні. Тому вирішив, що нарешті настав час для нового. У нього було чимало побажань до своєї нової кухні – багато практичних рішень, найкраща якість та сучасний дизайн. Втілити все це в життя йому допомогли фахівці компанії Blum.

Руді Пфайффер, фармацевт із Форарльберга (Австрія), із власного досвіду знає, наскільки важливо правильно продумати корисний простір, організувати робочий процес та мати достатньо місця для зберігання. А для кухні – це чи не найголовніше. Попередня кухня ще досить добре виглядала та була достатньо функціональною. Однак за три десятиліття дещо втратила свою актуальність.

Пан Пфайффер хотів повністю оновити меблі на кухні, використовуючи тільки сучасні рішення. Він активно вивчав актуальні тенденції в дизайні та сам розробив проект. Згодом завітав до демонстраційного залу Blum у Дорнбірні, де йому показали функціональну фурнітуру для меблів. Тут він все ретельно протестував та випробував обрані рішення на практиці – під час “тест-драйву” за допомогою спеціальних пересувних шаф відтворив свою майбутню кухню. Результат для Руді Пфайффера був абсолютно переконливим. “Я із задоволенням рекомендуватиму цю послугу кожному, – говорить він. – Тепер я можу бути спокійним на найближчі 30 років”. На наступних сторінках Руді Пфайффер із гордістю розповідає про розумні рішення на своїй новій кухні.





Ознакою доброї кухні є насамперед те, наскільки вона відповідає індивідуальним потребам. “Ми радимо чітко розуміти свої потреби та побажання, навіть якщо йдеться лише про модернізацію, – зауважує Міріам Вітцманн, фахівець DYNAMIC SPACE в компанії Blum. – Як виглядає Ваша щоденна робота? Які речі треба зберігати на кухні? Де Ви споживаєте їжу? Найкраще записати відповіді на всі ці запитання та дати їх тому, хто плануватиме Вашу кухню”.



1



3

1. ШАФА ПІД МИЙКУ від Blum Корисний простір у новій шафі під мийку використано максимально ефективно з П-подібною шухлядою зверху та високою знизу. Це рішення не витримує порівняння зі старою шафою з двома дверима.

2. СИСТЕМА ВНУТРІШНІХ РОЗДІЛЮВАЧІВ AMBIA-LINE “Тепер ніщо не ковзає та не брязкає”, – говорить Пфайффер про новий порядок у шухлядах.

3. СКЛАДНИЙ ПІДЙІМАЛЬНИЙ МЕХАНІЗМ AVENTOS Трапляється, що фармацевт на своїй старій кухні наштовхувався на відчинені дверцята шафок. Тепер цього не станеться завдяки тому, що у верхніх корпусах встановлено складні підйімальні механізми AVENTOS.

4. ШУХЛЯДИ LEGRABOX Найбільше Руді Пфайфферу подобається нова висувна система від Blum: “Шухляди у вишуканому та елегантному дизайні висувати та засувати неймовірно легко, навіть повністю навантажені.”

5. ШАФА SPACE TOWER Простора та велика, шафа для запасів створює на кухні абсолютно нове відчуття простору. “Моя дружина щодня тішиться цією шафою”, – зазначає пан Пфайффер.

6. SERVO-DRIVE На кухні Руді Пфайффера меблі без ручок. Це рішення втілено в життя за допомогою електричної системи відкривання SERVO-DRIVE, від функціональності якої він у захваті: “Це справді прекрасна розробка та крапка над “і” в моїй новій кухні”, – підсумовує задоволено



5



2



4

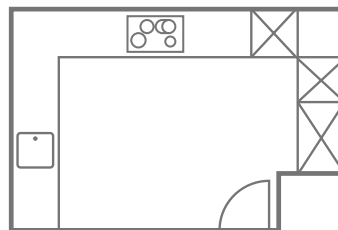


6

Фахівець DYNAMIC SPACE Міріам Вітцеманн наочно продемонструвала три варіанти проекту нової кухні для Руді Пфайффера.

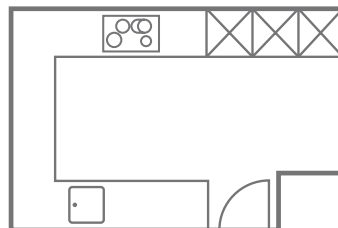
ВІДЧУТТЯ ПРОСТОРУ

Руді Пфайффер віддав перевагу такому варіанту: просторий проект кухні підкреслює її сучасний дизайн та забезпечує багато місця для приготування їжі удвох.



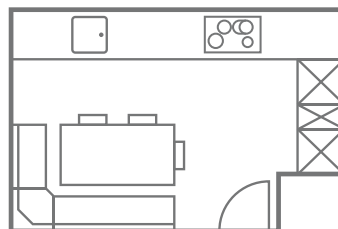
ЩЕ БІЛЬШЕ КОРИСНОГО ПРОСТОРУ

Потреба в просторі на кухні для кожного індивідуальна. Залежно від звичок у приготуванні їжі та покупок Руді Пфайффер і його дружина могли запланувати ще більше місця для зберігання.



МІСЦЕ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ ЇЖИ ПОРУЧ

Якби Пфайффери не мали окремої їдальні, цей варіант планування зробив би кухню центральним місцем спілкування – завдяки просторій зоні для споживання їжі.



Коли робота йде як по маслу

Заощаджуйте час та скорочуйте відстані. Вже на етапі планування кухні подумайте, яке кухонне приладдя і де саме Ви будете розміщувати. Це – запорука того, що робочий процес на кухні буде зручним.





ЗАПАС ПРОДУКТІВ

Зберігайте свої продукти на кухні в одній зоні. Розмістіть усе так, щоб потрібне було легко досягти та звести до мінімуму пересування кухнею.



МІСЦЕ ДЛЯ ПОСУДУ

Якщо зберігати посуд, столові прибори та склянки в одному місці, це значно полегшить сервірування столу. Поблизу варто розташувати й посудомийну машину, щоб було зручно складати чистий посуд на місце.



ЧИСТОТА

Гігієна на кухні дуже важлива – особливо під час миття посуду, прибирання й утилізації відходів. Всі потрібні для цього засоби можна зберігати в чистоті та порядку в шухляді безпосередньо під мийкою.



ВСЕ ПІД РУКОЮ

Зона між мийкою та плитою – ідеальне місце для робочої поверхні. Тут завжди під руками буде вода, плита та контейнер для сміття. Ножі, дощечки для нарізання та приправи також легко діставати.

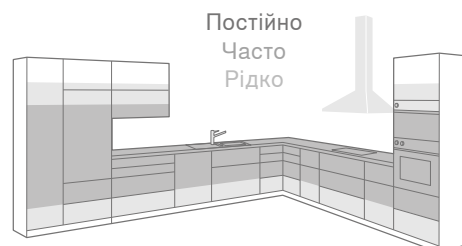


НАВКОЛО ПЛИТИ

Сковорідки, каструлі та різне приладдя для готування та випікання найкраще зберігати безпосередньо біля плити та духовки, якщо є така змога.

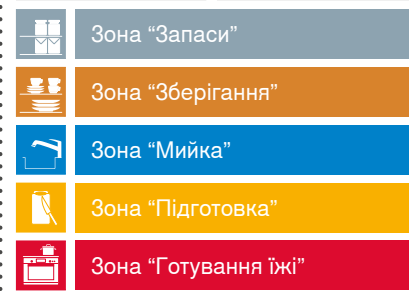
ВАЖЛИВО ДЛЯ ПЛАНУВАННЯ: РІВНІ ЕРГОНОМІЧНОСТІ

Поділіть свої речі для зберігання на ті, якими користуетесь постійно, й ті, які потрібні нечасто. Якщо розставити все на відповідній висоті, то не доведеться зайвий раз згинатися чи тягнутися за чимось.



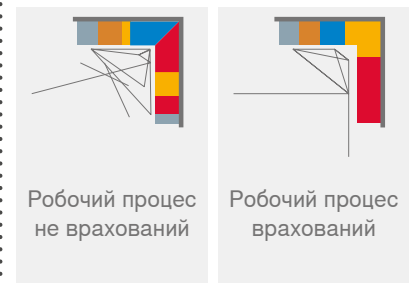
ОПТИМАЛЬНА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОЧОГО ПРОЦЕСУ МОЖЛИВА НА БУДЬ-ЯКІЙ КУХНІ

Кухню можна поділити на декілька зон відповідно до їх функціонального застосування. Такий поділ оптимізує пересування та дає змогу тримати продукти і кухонне приладдя саме там, де це потрібно.



КОРОТКІ ВІДСТАНІ

Скорочуйте відстані щодня. Ви бачите ті самі робочі зони, різниця лише в розташуванні!



З любові до порядку

Завдяки пересувним внутрішнім розділювачам можна легко організувати вміст шухляд – саме так, як Ви цього бажаєте. Наскільки красивим може бути порядок!



- 1 Ножі, виделки та ложки можна добре розмістити в лотках для столових приборів зі спеціальним покриттям Softtouch. Завдяки цьому вони не розсіпаються по всій шухляді та не брязкають під час висування чи засування. Лотки з цього якісного матеріалу легко протерти вологою ганчіркою.
- 2 Зручно, коли потрібні помічники на кухні розташовані під руками: харчову плівку та фольгу можна нарешті приборкувати за допомогою пристрою для різання. Достатньо легко витягти харчову плівку з рулону та акуратно її відрізати.

i

Запитуйте про ці вироби

AMBIA-LINE та ORGA-LINE

Вілит пропонує внутрішні розділювачі в різних виконаннях залежно від того, яку висувну систему Ви обрали. З рамками, які можна вільно пересувати, а також із вставками з якісних матеріалів або пересувними поперечними та повздовжніми розділювачами можна створювати індивідуальні рішення для вмісту шухляд.

ПОМІЧНИКИ НА КУХНІ

Практичні помічники на кухні, зокрема пристрій для різання харчової плівки та фольги, тримачі для ножів, приправ і тарілок допомагають в тому, щоб робота на кухні була легкою та приємною.



3 Круглі чи прямокутні, великі чи маленькі – до 12 тарілок вміщуються у тримачі тарілок Blum. Вони не ковзають у шухляді, їх можна зручно перенести до столу.

4 пляшки із бакалією, дощечки для нарізання доречно розмістити в шухляді під робочою поверхнею. Якщо від пляшки залишиться масний слід, то піддон із нержавіючої сталі можна легко та швидко помити.

5 Мексиканський чилі, індійське карі або італійський базилік – із тримачем для спецій Ви швидко знайдете саме те, що потрібно. Ємності розташовані з невеликим нахилом, тому етикетки дуже зручно читати.

6 У спеціальному тримачі можна зручно та безпечно розмістити до 9 ножів різних розмірів. Він виготовлений із якісної пластмаси та нержавіючої сталі з покриттям проти слідів від пальців.

7 Каструлі та сковорідки мають бути розміщені близько до плити, саме там, де їх найчастіше використовують. Завдяки пересувним поперечним розділювачам потрібні кришки завжди під рукою – їх не треба довго шукати.

Більше місця!

Боб Кейсі працює менеджером у вантажному порту Окленда, штат Каліфорнія, одному з найбільших вантажних портів у світі. Його робота пов'язана з такими ж викликами, як і щоденна робота на кухні, коли йдеться про оптимальне використання простору.

Боб Кейсі розпоряджається площею понад 3 000 000 квадратних метрів. Щохвилини прибувають контейнери, які потрібно розмістити або ж перевантажити на корабель. Місце звільняється. “Я мушу враховувати ймовірні місця для швартування кораблів, схему розташування вантажів на кораблі та під'їзні шляхи”. Вхідні й вихідні контейнери, а також потреба в місцях для зберігання або маневрів потребують ретельного планування. Тут використовують кожен квадратний метр. “Планування у мене в крові”, – усміхається Боб. Роботу менеджера у вантажному порту можна цілком порівняти зі щоденною роботою на кухні. Які вантажі і в яких кількостях прибувають, які з них потрібні часто, а які – рідко? Де їх доцільно розмістити, щоб завжди мати змогу легко та швидко дістати? Наскільки раціонально організований простір залежить від того, скільки корисного простору є та що потрібно розмістити. І на цьому Боб добре розуміється.

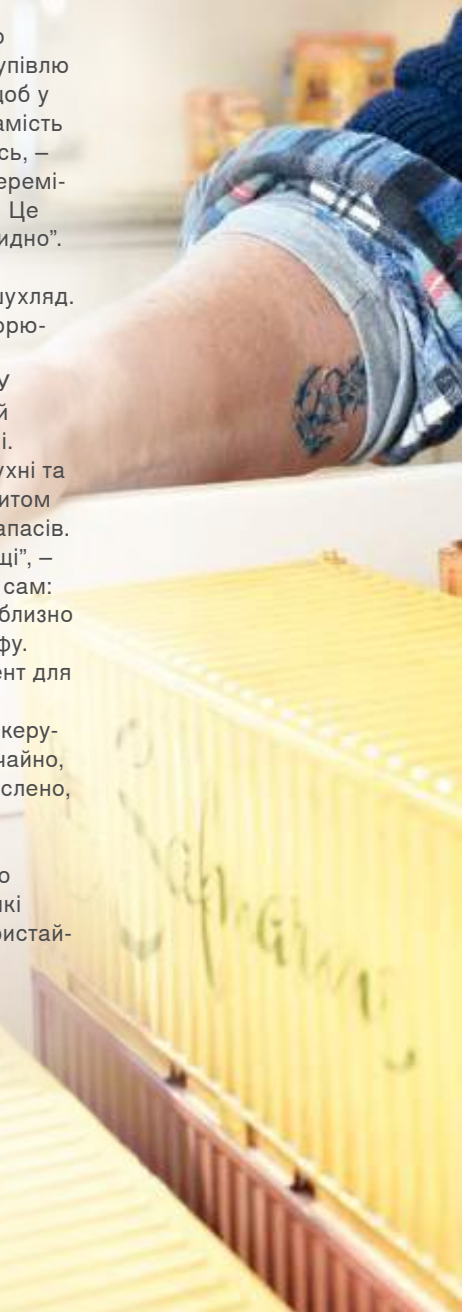
Попри це Боб вирішив передати керівництво процесом дружині, коли мова зайшла про купівлю нових меблів для кухні. “Вона наполягала, щоб у нижніх шафах були встановлені шухляди замість звичайних дверцят, – каже Боб, посміхаючись, – і тепер я розумію, чому. В порту ми також переміщуємо верхні вантажі за допомогою кранів. Це набагато практичніше, бо згори все добре видно”.

Вона також наполягла на певних розмірах шухляд. Адже шухляди на повну глибину меблів створюють більше простору для зберігання речей. “Все як і під час завантаження контейнерів. У порту ми також заповнюємо весь внутрішній простір”. Однак дружина Боба пішла ще далі. “Вона використала найвіддаленіший куток кухні та поставила туди кутові шухляди. Моїм фаворитом все-таки є велика шафа із шухлядами для запасів. Тут можна розмістити всі мої улюблені ласощі”, – каже Боб. Одну ідею він запропонував таки сам: “Ми мали трохи місця збоку від духовки, приблизно 20 сантиметрів. Тут я запланував вузьку шафу. Моя дружина складає туди форми і пергамент для випічки”. То що ж у кінцевому результаті складніше – керувати портом чи планувати нову кухню? “Звичайно, складніше все-таки у порту, – каже він замислено, – але загалом завдання дуже схожі”.

Якщо Ви хочете знати, як запланувати багато місця для зберігання у Вашій новій кухні, й які рішення будуть особливо практичними, скористайтеся планувальником робочих зон від Blum: www.blum.com/zoneplanner



З ТОЧНІСТЮ ДО САНТИМЕТРА
У порту Окленда використовують кожний сантиметр





“

МЕНЕДЖЕРИ ПОРТІВ І ПОКУПЦІ КУХОНЬ
ДАЮТЬ СОБІ ОДНЕ Й ТЕ САМЕ ЗАПИТАННЯ:
ЯК МОЖНА ОПТИМАЛЬНО ВИКОРИСТАТИ
КОРИСНИЙ ПРОСТІР?

Чи може бути більше місця?

Склад сім'ї, звички в покупках та харчуванні, спосіб життя – особисті потреби у просторі для зберігання залежать від багатьох чинників. Хочете викроїти якомога більше простору для того, щоб зберігати більше речей на новій кухні? Це не проблема, якщо правильно обрати спеціальні конструктивні рішення шаф.



www.blum.com/spacetower

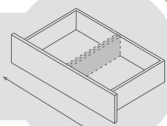


ВИСОКА ШАФА

Високу шафу для запасів можна максимально заповнити, встановивши в ній шухляди з високими, закритими стінками. Звідти все легко діставати та виймати згори й з трьох боків, адже кожна шухляда висувається окремо. Внутрішні розділювачі, наприклад, AMBIA-LINE дають змогу зручно й легко впорядкувати вміст шухляд.

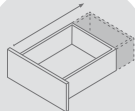
+15%

ЗАВДЯКИ ШИРШИМ ШУХЛЯДАМ



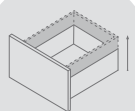
+30%

ЗАВДЯКИ ГЛИБШИМ ШУХЛЯДАМ



+55%

ЗАВДЯКИ ВИЦІМ БОКОВИНАМ





ІДЕАЛЬНИЙ ПОРЯДОК Губки та мийні засоби в П-подібній шухляді під мийкою будуть завжди під руками.



ВИКОРИСТАТИ КУТИ "Розумні" рішення для кута мають усі переваги ергономічності шухляд.



РОЗУМНІ РІШЕННЯ Завдяки вузьким шафам можна оптимально використати навіть найвужчі місця на Вашій кухні.

i

Запитуйте про ці вироби

SPACE TOWER

У цій шафі можна розмістити багато запасів та легко й зручно нею користуватися.

Шухляда під мийку Blum

Корисний простір під мийкою, який часто залишають поза увагою, використаний максимально раціонально.

SPACE CORNER

Забезпечує ергономічний доступ до найвіддаленіших куточків.

Вузькі шафи

Навіть найвужчі місця на кухні використані максимально ефективно у вузькому корпусі.



Смак дружби

Приділяти час один одному, отримувати насолоду від приготування їжі гуртом – посиденьки з друзями стають все популярнішими. Команда журналу “Натхнення від кухні” приєдналася до трьох таких особливих зустрічей.





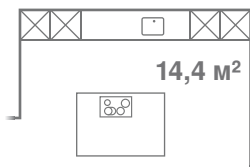
В гостях у Шраєрів

Сімоні та Матіасу Шраєрам завжди подобалося приймати гостей. А відколи вони оселилися в новому будинку з видом на гори – й поготів. Особливо пара гордиться новою кухнею, де вони часто зустрічаються з друзями. Сьогодні до них завітали пари Фішерів і Фляйшманів.

Сімоні Шраєр керує ІТ-проектом, Матіас працює маркетологом в онлайн-сфері. Їхні фахові звички вплинули також і на дизайн кухні. За світлим дубовим фасадом прихована цікавинка – електрична система відкриття SERVO-DRIVE.

“Що будете пити?” – запитує Сімоні. Друзі обирають безалкогольний аперитив. Об’єм холодильника – 140 літрів, але господині навіть не потрібна ручка, щоб відчинити його дверцята. Достатньо дотику до фасаду, решту зробить електрична система відкриття. Робота на кухні дається так само легко, як і приготування сьогоднішнього меню: курча з лимоном та розмарином, салат, овочі-гриль та легкі закуски.

“До хороших речей звикаєш швидко. Тому зараз не уявляю свого вмонтованого холодильника без електричної системи відкриття”, – запевняє господиня. Тепер Матіас мріє про інші функціональні рішення на кухні. Підняти фасад у верхній шафці? Жодних проблем – досить легкого натиску на фасад і підймальний механізм спрацює. Щоб опустити, потрібно лише натиснути на кнопку.

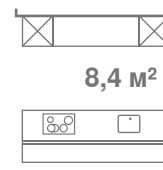


Готуємо у Фішерів

Томас Фішер і Матіас Шраер дружать стільки ж часу, скільки служать добрі меблі. Спільні кулінарні вечори стали для них незмінним ритуалом. “Чоловіки віддають перевагу простішим стравам, але ми, жінки, завжди прагнемо приготувати щось цікавіше, ніж буденну їжу”, – усміхається Сара Фішер. Яблучний пиріг, який вона спекла, вже на столі. Зелень із власної грядки помита. Поки подруги нарізають редиску і перець, вона готує заправку. Сарі не доводиться довго шукати олію та оцет – простора шухляда для пляшок висувається повністю та розташована безпосередньо під стільницею. “Так у мене все під руками”, – пояснює вона.



Так само логічно виглядає шухляда для каструль, що розташована під плитою. Тому сковорідка швидко опиняється в її руках. “Я накриваю на стіл”, – гукає Єва Фляйшман, дістає стос тарілок із шафи для посуду та відпускає дверцята. З амортизатором BLUMOTION вони не грюкають, а зачиняються тихо та плавно. Водночас чоловік Андреас викидає відходи. Це не становить жодних труднощів, адже з SERVO-DRIVE уно шухляду можна висунути навіть коліном. “Зазвичай маєш повні або вологі руки, коли щось викидаєш. Тому це справді добра ідея – встановити електричну систему відкриття на шухляду для сміття”, – зазначає Андреас.

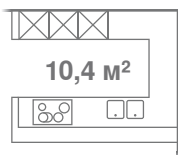


Вдома у Фляйшманів

Фляйшмани також реалізували свою мрію про особливу кухню. “Важливими для нас були якість і проста елегантність”, – говорить Андреас Фляйшман. Шухляди LEGRABOX pure з дизайном чітких ліній та плавним рухом повністю відповідають цим вимогам. “Дуже зручною, на наш погляд, є механічна система відкриття та закриття TIP-ON BLUMOTION”, – додає його дружина Єва, витягаючи посуд із шухляди. “Просто натиснути на фасад для того, щоб висунути шухляду, та злегка притиснути, щоб шухляда засунулася плавно та безшумно. І це все не потребує електроенергії”.



Цього вечора друзям не бракувало тем для розмови. Після вечери вони ще довго насолоджувалися спільним товариством, розмовляли один із одним. Живе спілкування – це те, що робить наше життя справді цілісним та повноцінним. А красива та практична кухня – це чи не найкраще місце для дружніх і щирих розмов.





Руки зайняті?

Сучасні технології руху роблять кухню комфортнішою, ніж будь-коли досі. Навіть меблі без ручок легко відкривати лише дотиком до фасаду та плавно й безшумно закривати.



ВІДКРИВАТИ БЕЗ ЗАЙВИХ ЗУСИЛЬ

Рукою, стегном, коліном або ногою – не має значення, де саме торкнутися фасаду. Досить легкого дотику, щоб шухляди та підймальні механізми відкрилися наче самі собою.



ЗРУЧНО ЗАКРИВАТИ

Двері, шухляди та підймальні механізми закриваються плавно та безшумно завдяки системі амортизації. Спробуйте просто порівняти, і зрозумієте, що рух може бути різним.

ПЛАВНО, БЕЗШУМНО

Blum пропонує декілька сучасних технологій руху.

Дізнайтеся більше та зверніться до фахівців із виробництва кухонь, щоб їх випробувати.



Навіть дуже високі та широкі шухляди з навантаженням до 70 кг рухаються плавно та безшумно.

Функціональність. Підймальні механізми, що обладнані електричною системою, легко та без зайвих зусиль опускаються та підіймаються. Щоб опустити, досить натиснути на радіокнопку, що розташована у корпусі.

Вбудована система амортизації забезпечує м'яке закривання незалежно від ваги та розмірів.



Підймальні механізми легко відкриваються догори незалежно від ширини та висоти фасаду та зупиняються в будь-якому положенні.



i

Запитуйте про ці вироби

BLUMOTION

Система амортизації забезпечує плавне, безшумне засування шухляд, зачинення дверцят та підймальних механізмів.

TIP-ON

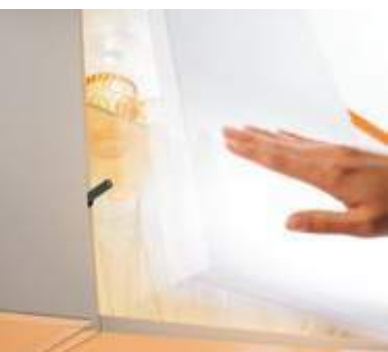
Шухляди, двері та підймальні механізми відкриваються автоматично, варто лише доторкнутись до фасаду. Для закривання достатньо злегка натиснути на нього.

TIP-ON BLUMOTION

Інноваційна технологія на механічній основі поєднує в собі легке висування та плавне засування шухляд без ручок.

SERVO-DRIVE

Електрична система відкривання для шухляд та підймальних механізмів дуже зручна. Є також окремі рішення для холодильника та шухляди для сміття.



Легко доторкнутися, щоб відчинити. Натиснути на фасад, щоб зачинити – це можливо з механічними технологіями руху.



Маленький будинок, велике щастя

Мрія про власний будинок змінилась. Якщо раніше вважали “що просторіше, то краще”, то тепер вільний простір для багатьох набуває іншого значення. Нині актуальніше гасло – що менше, то краще.

Обмежений простір для будівництва житла, висока орендна плата та вартість землі, зменшення сімей спричиняють те, що все більше людей обходяться меншою житловою площею. Інші свідомо обирають життя в “міні-будинках”. І в них є певні переваги, адже якість життя не надто залежить від величини житлового простору.

А скільки місця потрібно насправді? Сьогодні популярною стає тенденція – менше простору, зате більше свободи. Відмовитись від зайвого та досягти простоти та лаконічності. Менша площа житла – це насамперед менші витрати на оренду чи придбання землі, на енергоресурси. Отже, більше грошей можна витратити на відпустку, розваги, хобі, все те, що робить наше життя різноманітним. Що менше часу ми витрачаємо на домашній побут, то більше його залишається на дозвілля та спілкування з родиною, друзями.

Невже менше житло дає більше свободи? Саме це засвідчують багато інноваційних концепцій. Менша житлова площа більш енергоефективна та завдає менше шкоди довкіллю. Окрім цього, це ще й економніше та практичніше. Тому особливо актуально постає питання, як оптимально використати корисний простір. Невеликі житлові приміщення мають компенсуватися функціональністю, адже на рахунок кожен сантиметр.

Концепція оптимального використання корисного простору дуже важлива для кухні, яка є “серцем” більшості помешкань. Власне, це та ситуація, коли якість практичних рішень переважає над кількістю. Досвід із різних куточків світу засвідчує, як навіть маленьку кухню можна зробити максимально функціональною. Це дуже важливо для тих місць, де житла мало або воно дороге, наприклад, в Індії та Росії.

Диво корисного простору в Індії

В Індії кількість населення зростає дуже швидко. Місця стає все менше, зокрема у великих містах. А пошук житла – це неабияке випробування. Ми відвідали молоду індійську сім'ю, яка нещодавно втілила свою мрію про власну квартиру.

Площа кухні в цьому помешканні – лише 8 м², однак завдяки вдалому плануванню Pravisree-Home Definer вона стала справжньою окрасою помешкання. Господиня Свапна Санкар захоплено розповідає:

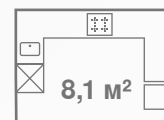
“У нас дуже функціональна кухня, тому працювати на ній – це задоволення. Особливо приємно користуватися верхніми шафками, де встановлені підймальні механізми AVENTOS. Коли готую їжу, просто залишаю їх відкритими, щоб мати все під руками. Це неймовірно зручно”.

Молода господиня пишається тим, що рідні похвалили її кухню. “Моя мати доволі критично ставить до всього, що стосується кухні. Але після того, як вона побувала у нас, то сказала, що їй дуже все сподобалося. Навіть пожартувала, що залюбки захопила б із собою всі шухляди. Тож для мене це було найбільшою похвалою”, – поділилася враженнями Свапна.



1 У кутовій шафі SPACE CORNER Свапна Санкар зберігає безліч різноманітного приладдя різного розміру. Все зручно та легко діставати навіть із найвіддаленішого кута.

2 Завдяки вузькій шафі використано навіть найменший корисний простір на кухні. Тут зручно розміщувати маленькі та високі посудини, пляшки.

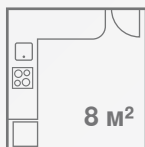


У височінь в Росії

Багатоповерхівки формують образ багатьох міст у Росії. Вісім із десяти найвищих хмарочосів Європи розташовані саме в Москві. Сергій Щербаков із дружиною Людмилою живуть у 17-поверховому будинку, де вони торік придбали квартиру. Передусім інженеру-будівельнику сподобалось те, що багатоповерхівка розташована в зеленому районі та ще й поруч із будинком, де мешкають батьки.

Серцем квартири є кухня розміром 8 м², яку молода пара спільно спланувала та змайструвала разом із своїм товаришем-столяром.

Особливу увагу Людмила приділила вибору нової техніки та створенню комфорту: "Мені доводиться багато готувати, тому правильно обрані практичні рішення на кухні полегшують роботу. Завдяки функціональним рішенням від Blum я користуюся своєю кухнею із задоволенням!" Людмила бачить свої переваги навіть у тому, що кухня має невеликий розмір: "Вона компактна, тому все завжди під руками".



- 1 Поміті тарілки та горнятка господиня кладе в шафку з сушаркою для посуду. Тут все зручно розміщено та завжди під руками.
- 2 Шухляди з високими суцільними боковинами створюють багато місця для зберігання, зокрема й об'ємних речей. Ніщо не перекидається і не випадає. Практичні внутрішні розділювачі дають змогу зручно розмістити все кухонне приладдя.

Тенденції й традиції

Те, що в одних країнах щойно стає тенденцією, в інших – уже давно традиція. Одна з них – використовувати для життя якомога менше простору, наприклад, на воді. “Будинки на воді” вже давно є прерогативою не лише бонвіванів та аутсайдерів. Такий тип оселі, що переважно розташована поблизу центру та ще й на березі водойми, нині набуває популярності.

Поширенішими стали й мобільні будинки-модулі. У них багато переваг – займають мінімальну площу, за потреби їх можна розширити. Якщо власник переїжджає, то може забрати з собою і власну оселю.

Таке особливе житло не може не захоплювати та дивувати.

У цьому цегляному будинку в Англії поєднано традиційний стиль із сучасним дизайном на мінімальній площі.



У сучасному будинку-човні більше місця для кухні, аніж це можна уявити, глянувши на нього ззовні.

Архітектор цього мобільного міні-будинку на північному заході Америки побудував будинок своєї мрії на менш ніж 20 м².





Organize your life

www.blum.com/ideas



Прикріплено Blum
Furniture Fittings

Вже не буде безладу в шухляді завдяки внутрішнім розділювачам ORGA-LINE від Blum. Більше на www.blum.com/ideas



Bärbel
Учасниця

Кожен покупець кухні подумки має бути готовим до того, щоб відмовитись від "традиційного" або "звиклого". Наприклад, шапка для сміття під мийкою з дверцятами, посуд у верхній шафі, зрізані кути, кутовий механізм "карусель" тощо. А замість цього щодня зручно користуватися шухлядою для сміття, посудом, що розташований внизу в шухляді, відчувати переваги від глибшої стільниці та шухляд.

KüchenForum



Амбер Г.

Кутові шухляди є креативним рішенням для складних кутів, ось чому 250 000 читачів Houzz полюбують це фото. Шухляди розташовані по діагоналі в куті та краще використовують глибину й корисний простір, ніж інші рішення.

houzz



Bodybiene
Учасниця

Мені важливо протестувати потрібну висоту стільниці впродовж певного часу. Коли я купую автомобіль, то не вважаю стандартні заводські налаштування єдино правильними. Я сідаю в авто і випробовую, наскільки можу відкоригувати сидіння, щоб було зручно... Те саме з кухнею, витягаю прасувальну дошку чи тестую різні положення стільниці для нарізання овочів.

KüchenForum

Поради перед купівлею кухні

Перед тим, як купувати меблі для кухні, потрібно добре все обміркувати. Врешті-решт, це рішення на наступні роки. Мабуть, з власного досвіду знаєте, що спочатку краще запитати поради у друзів та знайомих.



JuliusBlumGmbH
www.blum.com/FFmqB

Ваша кухня буде практичною!

В цьому відео пропонуємо огляд практичних аспектів кухні.

YouTube



Nice-nofret Учасниця

Той, хто хоче купити нову кухню, повинен впродовж кількох днів поспостерігати за собою й запитати себе: як я використовую свою кухню? Де витрачаю найбільше часу? В якому місці виконую основну роботу? Чи люблю я готувати з кимось? Якщо ні, то це через те, що кухня для цього не пристосована? Усюди, де можливо, постарайтеся проектувати якомога глибші стільницю та шухляди. На мою думку, це оптимальне рішення та співвідношення ціни й якості. Стільниця цілком може мати глибину понад 75 см. Можливою є глибина до 90 см.

KüchenForum



Прикріплено Blum
Furniture Fittings

Розділювачі ORGA-LINE
для пляшок!



“Кухня повинна пасувати Вам, як костюм, пошитий на замовлення”.

Джойс Ф., 38 років, спеціаліст із комп'ютерної техніки у Сан-Франциско, США

Кожна людина має індивідуальні відбитки пальців, власні бажання та потреби. Те ж і з кухнею. Насамперед варто чітко сформулювати свої потреби, коли обираєте кухню. Як Ви купуєте продукти? Як часто Ви куховарите? Наскільки великою є Ваша родина? Обговоріть усе це з дизайнером, який плануватиме Вам кухню. Наприклад, я знала, що для моєї родини з 6-ти осіб потрібно багато продуктів. Тому й замовила дуже широку шафу для запасів, щоб все добре розмістити. Окрім того, дизайнер порадив мені багато раціональних рішень, і я задоволена ними вже багато років.



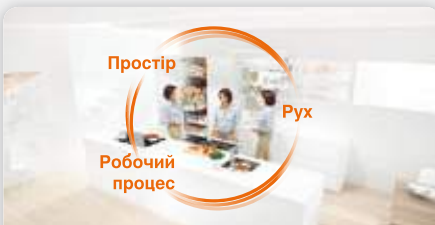
Які поради Ви можете дати тим, хто планує нову кухню?



ЛІНДА ПАРКЕР

Кухню Вашої мрії не можна спланувати за один день. Це потребує часу, ретельного підходу та знань. Зустріньтеся із фахівцем із планування кухні. Буде краще, якщо принесете з собою зображення проєктів, які Вам подобаються. Що краще проєктант зрозуміє Ваші вподобання, то коротшим буде шлях до кухні Вашої мрії. Розгляньте спочатку всі його пропозиції, навіть якщо вони відрізняються від Ваших очікувань. І головне – не бійтеся виходити із зони комфорту!

brilliant ideas
for functional kitchens
THE KITCHEN
THINK



Прикріплено Blum
Furniture Fittings

Купуєте нову кухню? Ми радимо скористатись ідеями Blum для того, щоб готувати їжу з натхненням. Завдяки цим порадам Ваша кухня перетвориться на місце для задоволення.



Оранжевий – найщасливіший колір.

Френк Сінатра

Добра кухня є запорукою щастя в домі.

Агусте Ескоф'єр



Menorca Учасниця

Ніколи в житті жодних нижніх шафок із дверцятами, лише шухляди, шухляди, шухляди, бажано шириною від 80 до 90 см! У “звичайних кухнях” ніколи не розміщуйте мийку поряд із плитою, між ними заплануйте головну робочу поверхню завширшки, бажано, 80-120 см.

KüchenForum



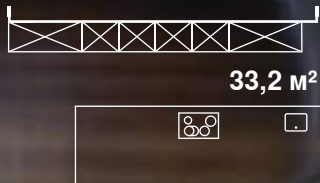
Прикріплено Blum
Furniture Fittings

Пристрій для різання фольги
ORGA-LINE



У всьому світі дедалі частіше в помешканнях кухню об'єднують із житловою зоною. Вона стає своєрідним центром оселі. І що більший простір, то важливіше правильно його організувати.

Більше простору для життя





Всі, хто приходить у гості до Беріл та Родні Роттенбургів в Йоганнесбурзі, Південна Африка, і заходить до найбільшого приміщення їхнього будинку, запитують себе: де я? Здається, що в кухні – холодильник та витяжку важко не помітити. Але ніби й у вітальні – ноутбук на робочому острівку та великий диван поруч. То що це – кухня чи вітальня?

Відповідь – і те, й інше. Оселя Роттенбургів відповідає сучасній глобальній тенденції. Все більше людей відкривають для себе переваги просторої кухні. Тут об'єднані дві зони – житлова та приготування їжі.

КОРОТКІ ВІДСТАНИ НАВІТЬ ВАЖЛИВІШІ НА ВЕЛИКІЙ КУХНІ

Особливо популярна ця тенденція в Центральній та Західній Європі. До прикладу, Німеччина. У цій країні згідно з даними об'єднання "Сучасна кухня" у 20 відсотках усіх новобудов немає стіни між кухнею та житловою зоною. Як засвідчує дослідження GfK Living, саме 20-40-річні вважають кухню центральною частиною будинку незалежно від того, яких вона розмірів.

“Об'єднана з житловою зоною кухня виглядає просторішою та сучаснішою”, – стверджує також Штефан Вальденмаєр, голова Асоціації німецьких виробників кухонних меблів. А це призводить до того, що вимоги до неї зростають. Що більше дій відбувається на кухні, то більше речей потрібно тут розмістити. Що різноманітнішою є робота на кухні розміром XXL, то доцільніше обрати “спокійний” дизайн та розподілити на “кухонні” робочі зони.

Роттенбурги дослухалися всіх цих порад та зреалізували їх на відмінно. Щоб скоротити відстані у великому приміщенні, запаси розмістили поруч із зоною, де готують їжу. Найкраще місце для кухонного приладдя – під плитою, а для посуду – біля обіднього столу. Широки фасади без ручок підкреслюють атмосферу порядку. Обираючи рішення для меблів, Роттенбурги повністю поклалися на вироби Blum. Завдяки надійності та високій якості фурнітури одну шухляду можна навантажити навіть до 70 кг. З електричною технологією руху повністю завантажені шухляди з широкими та важкими фасадами можна висувати без зайвих зусиль, лише одним дотиком.

DVD-плеєр і тюнер сховані під телевизором у шафці з фасадом без ручок. Тут встановлено підймальний механізм AVENTOS з електричною системою відкривання SERVO-DRIVE, що за потреби автоматично підймає фасад. Цінувати комфорт варто не лише на кухні.





22% респондентів ресурсу Houzz, вважають, що зарядна станція для смартфонів, планшетів тощо належить до обладнання кухні.
Джерело: Houzz



41% мешканців Німеччини віком 20-40 років вважають кухню центральною частиною домівки.
Джерело: GfK Living



5% британців вважають, що диван є обов'язковим елементом на кухні.
Джерело: Cosmopolitan



2



3



4

- 1 Шухляди LEGRABOX легко висувати навіть повністю навантажені, а високі боковини створюють додатковий простір, де можна зберігати більше речей.
- 2 Електрична система відкриття SERVO-DRIVE для AVENTOS дає змогу відчиняти підймальні механізми дотиком до фасаду та зачиняти, натиснувши на кнопку.
- 3 SERVO-DRIVE flex дає змогу приховати холодильник за фасадом без ручок. Щоб відчинити дверцята, досить злегка на них натиснути.
- 4 Технологія BLUMOTION забезпечує плавне та безшумне закривання меблів в оселі Роттенбургів – у спальні, ванній кімнаті та навіть шафки для телевізора.



5 і постасей на солоди

Він є майстром декорацій та молекулярної кухні. Його фішка – це кондитерські вироби. Його композиції – справжні витвори мистецтва. Зірковий кухар Роджер ван Дамм грається кольорами, формами й смаками, як ніхто інший. Трохи магії, шоу та п'ять яскравих моментів у кожній страві – ось його філософія.



Солодка спокуса найніжнішим шоколадом, кремом, цукатами та морозивом перетворюється в його руках на справжні шедеври. Творіння ван Дамма зачаровують і вражають водночас. Рідке стає твердим, тверде стає м'яким, довершується червоним з ефектним акцентом золотом – все продумано до дрібниць. Хто б наважився порушити цей дивовижний порядок на тарілці? Страва наче тане в роті та збуджує неймовірні смакові відчуття. Ван Дамм змушує кожен складник смакувати по-іншому, розставляючи акценти на тарілці інтенсивними ароматами. Він ніби зумисно привертає увагу до цих моментів, щоб гості свідомо відчули насолоду від кожного шматочка.

Роджер ван Дамм починав із шефа-кондитера, а сьогодні працює шеф-кухарем ресторану Het Gebaag в Антверпені, що відзначений Мішленівською зіркою. 2010 року отримав нагороду Gault Millau “Кухар року”. Як справжній митець він черпає ідеї зі всього, що його оточує. Багато з них він переймає, наприклад, зі свого досвіду флориста. Роджер ван Дамм відомий у всьому світі, зокрема завдяки власним телевізійним шоу, що транслюються понад 80 разів щороку. Він натхненно посвячує глядачів у таємниці свого кулінарного мистецтва.

Зірковий кухар із Бельгії готує творчо і полюбляє експериментувати, але водночас працює чітко й акуратно. Останнє для професійного шефа – це “альфа і омега” будь-якої кухні, професійної чи аматорської. Коли спостерігаєш, як він готує десерт, то одразу видно, що це набагато більше, ніж хобі. На прохання “Натхнення від кухні” Роджер ван Дамм на день залишив професійну кухню, щоб провести його на звичайній домашній.

Роджер ван Дамм – в гостях у Blum.



Кожен рух має значення: в такій роботі впадає в око любов до деталей.

Роджер ван Дамм – в гостях у Blum

Ван Дамм вимогливий до себе та до справи, якою займається. Такими ж високими є вимоги Blum до практичних рішень для кухні. У виставковій залі Van Noeske, партнера Blum у Бельгії, можна було побачити, як професійний кухар оцінив всі практичні рішення для домашньої кухні.

З дечим кухар-гурман був уже зайомий, тому що вдома на його кухні встановлена фурнітура Blum. Функціональні конструкції шаф для нього – це “внутрішня архітектура кухні”. А впорядкованість та організація – запорука творчості та основа для п'яти яскравих елементів, що роблять кожну з його страв особливою.

Для кулінарної зустрічі зірковий шеф обрав вишукане меню з ресторану Het Gebaar: помідори “за власним рецептом”, гарячий сендвіч “Croque Monsieur” з іспанським хамоном Belotta та сиром, прикрашений вершками, що виглядають наче яєчня, а також турнедо, що подається із крокетами з зацукрованої картоплі. І, нарешті, “кульмінація” – десерт із морозива з базиліком, йогурту, чорної смородини, малини та полуниці.

Для кухаря важливо, щоб навіть вишукані страви, які він демонструє в своєму шоу, можна було легко відтворити. Багато інгредієнтів, з яких він сьогодні готуватиме, – сезонні. “Кожна пора року має певну атмосферу та настрій”, – каже ван Дамм. З нашого фоторепортажу Ви дізнаєтесь, як зірковий кухар “оживляє” продукти у своїх стравах, та його таємницю про п'ять яскравих моментів кожної страви.









1 “СПРАВЖНЄ ДИВО КОРИСНОГО ПРОСТОРУ”

Це наче досконала командна робота. Спочатку акуратно розмістити головні інгредієнти, решту – підготувати. Шухляди в шафі для запасів SPACE TOWER мають доступ із трьох боків, що дуже зручно для того, щоб швидко виймати та класти туди продукти, навіть не заглядаючи. Так не відволікаєшся, а концентруєшся на головному.



2

“ВСЕ МАЄ СВОЄ МІСЦЕ”.

Найважливіше для приготування їжі – правильне приладдя. Важливо, де зберігається посуд. Якщо все там, де потрібно – готувати легше й швидше. Внутрішні розділювачі в шухлядах та спеціальні “помічники”, зокрема тримач для ножів AMBIA-LINE або комплект розділювачів для пляшок AMBIA-LINE, дають змогу розташувати все на своїх місцях та зручно діставати.









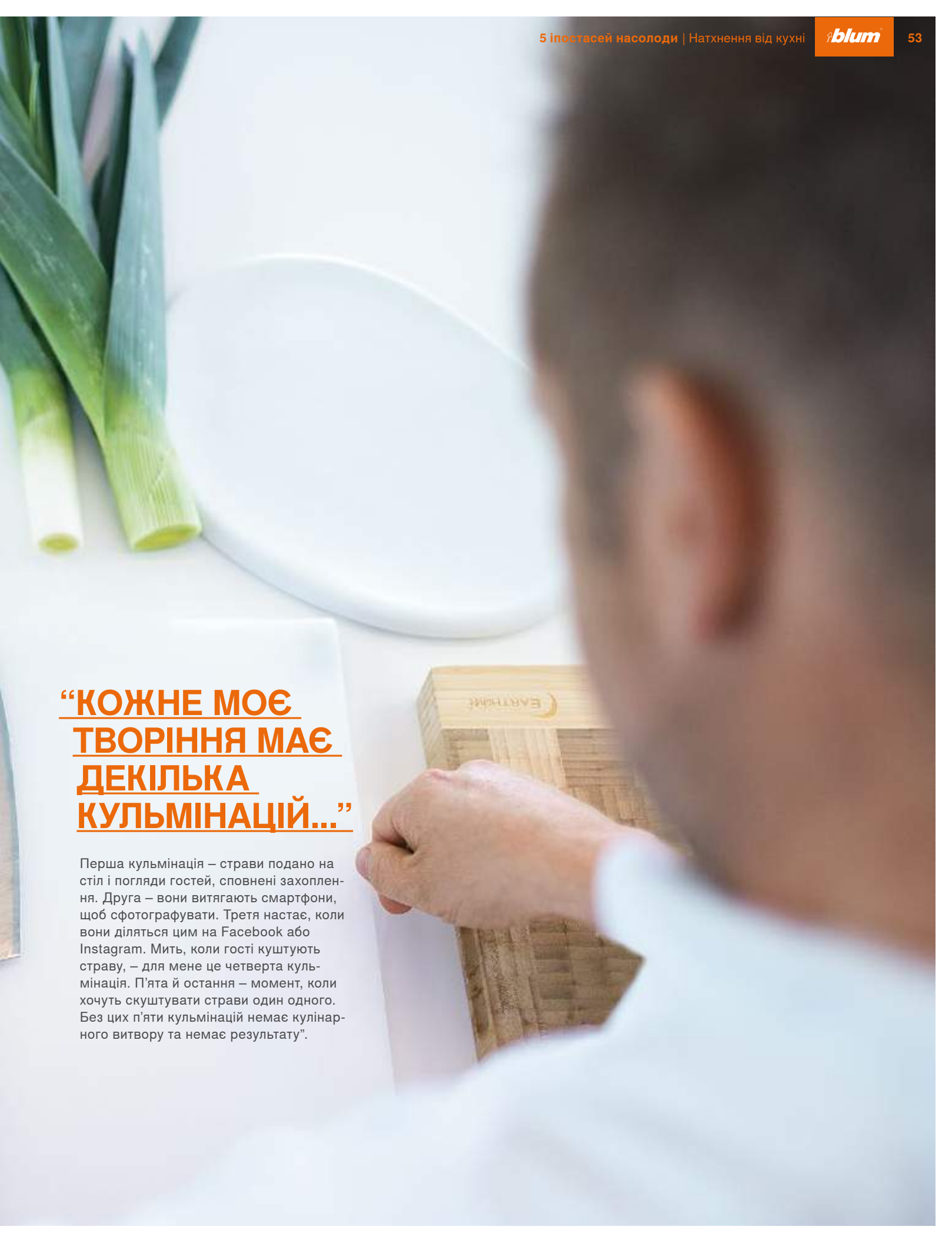
“ІНТУЇТИВНА ОРІЄНТАЦІЯ”

Шухляда під плитою витримує критичний погляд шефа. Звідти він миттю дістає сковорідку та кришку. Спеції легко розрізати у дещо нахиленій конструкції тримача AMBIA-LINE. Відомий кухар одразу звертає увагу на такі практичні деталі. Виставкова, як і домашня кухня Роджера ван Дамма, повністю без ручок. Електрична система SERVO-DRIVE дає змогу відкривати та закривати підймальні механізми та шухляди легким дотиком. Таке враження, наче вони рухаються самі собою.



“КОЖНЕ МОЄ ТВОРІННЯ МАЄ ДЕКІЛЬКА КУЛЬМІНАЦІЙ...”

Перша кульмінація – страви подано на стіл і погляди гостей, сповнені захоплення. Друга – вони витягають смартфони, щоб сфотографувати. Третя настає, коли вони діляться цим на Facebook або Instagram. Мить, коли гості куштують страву, – для мене це четверта кульмінація. П'ята й остання – момент, коли хочуть скуштувати страви один одного. Без цих п'яти кульмінацій немає кулінарного витвору та немає результату”.



njam!
het kookkanal





Чудовий помічник – пристрій для різання плівки та фольги від Blum. Продукти, які будуть потрібні згодом, варто обгорнути в харчову плівку. Коли відомий кухар використовує пристрій для різання плівки та фольги AMBIA-LINE, це виглядає майже як магія. Харчову плівку відрізати зручно та легко, неначе за помахом чарівної палички.

“ФОКУС ІЗ ХАРЧОВОЮ ПЛІВКОЮ”

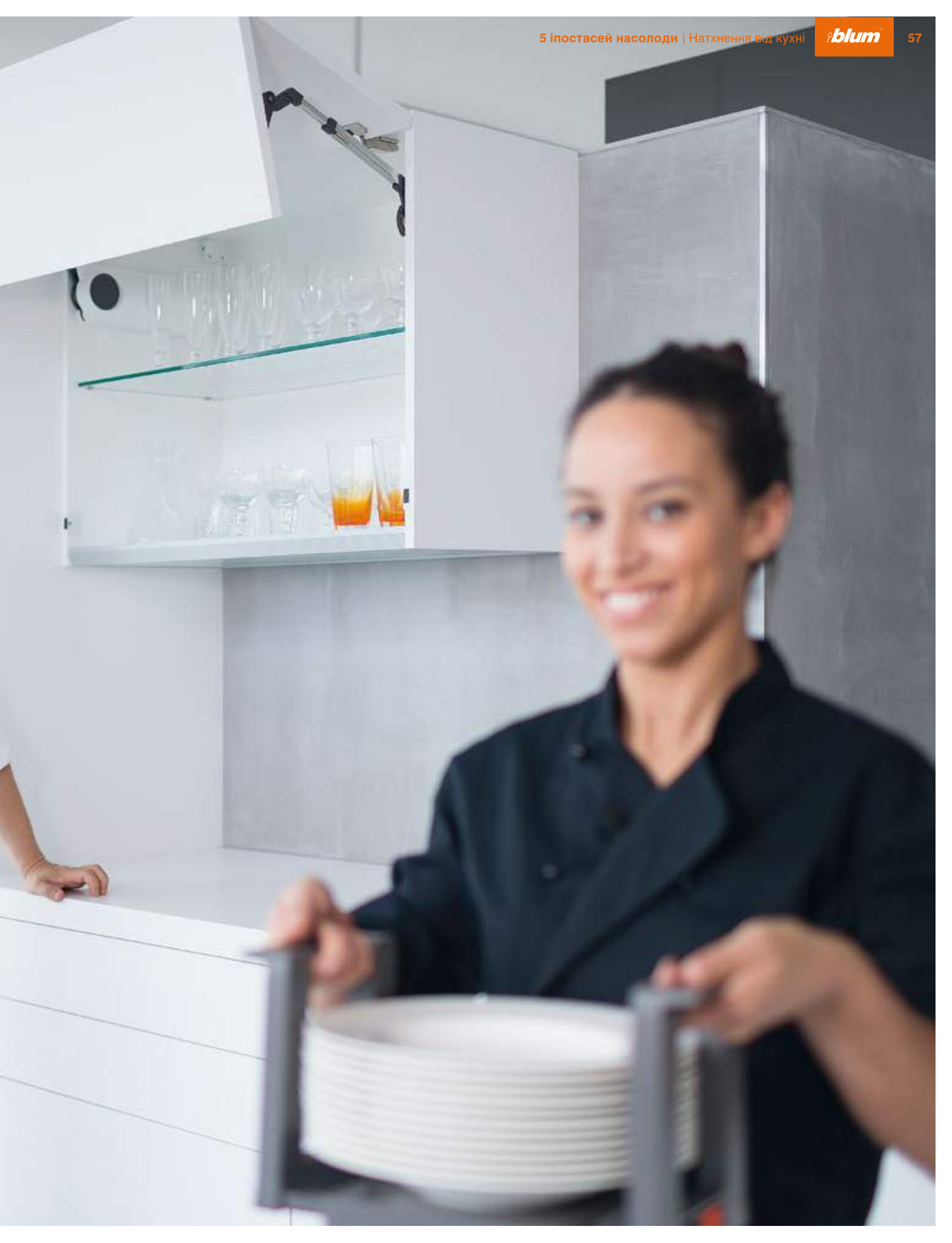
3

4

**“СЕРВІРУВАТИ
СТІЛ – ЛЕГКО”**

Передчуття насолоди смаком – це вже половина задоволення. Однак не лише вишукані страви роблять сервірування столу приємною справою. Склянки завжди під руками у верхній шафі, котру зручно відкривати лише дотиком завдяки підйимальному механізмові та електричній системі SERVO-DRIVE. Не менш практичним “помічником” є тримач, на якому можна віднести до столу всі тарілки. Кухонне приладдя розміщене в зручних лотках AMBIA-LINE. Воно не спричиняє зайвого шуму під час руху шухляди завдяки спеціальному покриттю лотків Softtouch.









5

“МИТИ ПОСУД? ІЗ ЗАДОВОЛЕННЯМ!”

Як виняток, сьогодні шеф-кухар миє посуд. Цю роботу полегшують спеціальні рішення у зоні мийки. Завдяки електричній системі відкривання SERVO-DRIVE шухляда для сміття висувається від одного дотику коліном, тому руки залишаються вільними. П-подібна шухляда під мийкою оптимально використовує місце під самою раковиною, всі мийні засоби завжди під руками. Ці практичні рішення вражають навіть професійного кухаря.







“МОЯ РЕКОМЕНДАЦІЯ – ОДНОЗНАЧНО BLUM”

Всі приготовані страви вже скуштували. Все чисте та на своєму місці. Але тепер Роджер ван Дамм набрався смаку, йому цікаво дізнатися більше. У демонстраційному залі відомий кухар розглядає всі вироби ніби під мікроскопом. Його дуже вразили професійність та інноваційність рішень для домашньої кухні. Однозначна оцінка професіонала – рекомендувати на 100%.



Так готують у світі

Різні країни – різна кухня. Кулінарні вподобання дуже різняться залежно від континенту або країни. Своєю чергою, це впливає на звички у приготуванні їжі та купівлі продуктів. Впродовж багатьох років Blum вивчає потреби користувачів кухонь у всьому світі. Це допомагає створювати інноваційну фурнітуру, завдяки якій кухні стають більш практичними.



На кухні зберігається в середньому 250 кг.
Це приблизно 17 ящиків із напоями.

На багатьох французьких кухнях є окрема шухляда для багетів.

На майже кожній кухні в Мексиці можна знайти molcajete, мексиканський різновид кам'яної ступки й товчачика. Ацтеки й майя використовували його як міксер.

Як досліджують практичні кухні

1

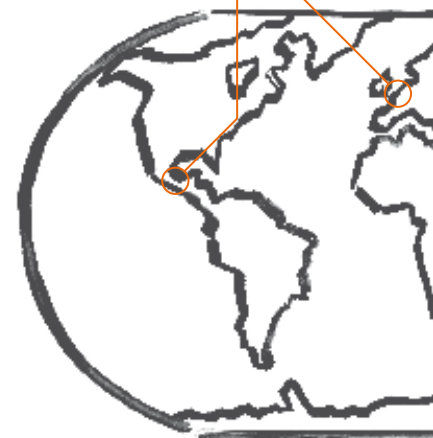
ВСЕ НА ЕКРАНІ – СПОСТЕРЕЖЕННЯ ЗА КУХНЕЮ

Що насправді відбувається на кухнях у різних куточках світу? Щоб дізнатись про це, ми спостерігаємо та вивчаємо щоденні дії користувачів кухонь. Що й де розташоване? Як використовують шафки на кухні? Інформація, яку ми отримали із опитувань та понад 1000 годин знятого відео, зібраного впродовж 14 років, потрапляє безпосередньо до відділу розробок компанії.

2

ПЕРШЕ ВИПРОБУВАННЯ – ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ НА КУХНІ

Хто може оцінити перші вироби краще, аніж справжні експерти – користувачі кухні? Тому вже на початковій стадії розробки нові продукти тестують на реальній кухні у процесі приготування їжі. Впродовж тижня на експериментальну кухню Blum запрошують гостей, які готують різні страви. Весь процес знімають на відео. Наприкінці відбувається усне опитування. Наступний крок – аналіз результатів перших тестувань.





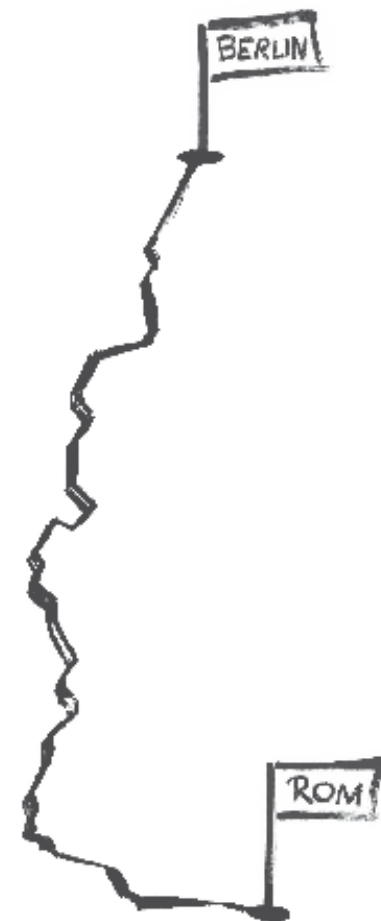
Середній об'єм речей на кухні – до 2,1 м³. Це приблизно 14 повних візків із супермаркету.



Шухляди, дверцята та підймальні механізми на кухні відкривають та закривають понад 80 разів щодня. Холодильник – лише 30.



На кухні в середньому проводять дві години щодня. Для порівняння, у ванній кімнаті – неповних півгодини.



Кожен користувач за 20 років проходить на кухні понад 1 500 км. На непрактичній – відстань може бути вдвічі більшою.

У В'єтнамі користуються газовими балонами. Коли газ для плити закінчується, то замовляють новий балон, який доставляють на мопеді за кілька хвилин.

У Південній Кореї на кожній кухні є два холодильники: стандартний із морозильною камерою і холодильник для кімчі (особливим чином приготовані овочі).

Поряд зі звичайною кухнею в Австралії в багатьох домогосподарствах є друга кухня-барбекю на відкритому повітрі.



3

ТРИВАЛИЙ ТЕСТ – СПОСТЕРЕЖЕННЯ В РЕАЛЬНИХ УМОВАХ

Нові вироби монтують на різних приватних кухнях та випробовують впродовж тривалого часу. Водночас встановлюють спеціальні лічильники та через кожні три роки контролюють якість. Лише в Австрії є 160 таких кухонь, інші 26 розташовані в Англії. Загалом контроль здійснюється впродовж десяти років, щоб гарантувати високу якість виробів.

4

ВІД ІДЕЇ ДО ВИРОБУ – ПЛАТФОРМА ІДЕЙ "IDEANET"

Часто співробітникам спадають на думку цінні та корисні ідеї. Можливо, надихнув власний досвід на кухні, розмова з клієнтом або певний виробничий процес. Кожну ідею можна презентувати на внутрішній електронній платформі "IdeaNet". Так часто з'являються нові рішення або раціоналізаторські ідеї. Одним із прикладів є комплект для пляшок AMBIA-LINE, який створено саме таким шляхом.

Тест на витривалість: відмінно

Фурнітура – це серце меблів. Що вища її якість, то кращими та довговічнішими будуть меблі. Гарантовано приємні відчуття впродовж усього терміну користування меблями.





ТЕСТ НА ВИТРИВАЛІСТЬ ЗАВІС

Випробування на довговічність завіс передбачає до 200 000 циклів відчинення та зачинення.



ТЕСТ НА НАВАНТАЖЕННЯ ШУХЛЯД

Спеціальний механізм висуває та засуває навантажені шухляди до 100 000 разів.



ТЕСТ НА ВИТРИВАЛІСТЬ ПІДЙІМАЛЬНИХ МЕХАНІЗМІВ

Витривалість підйимальних механізмів перевіряють під час 80 000 циклів підймання та опускання.

Дверцята шафи, підйимальні механізми чи шухляди на кухні зазнають значно більших навантажень, ніж, наприклад, вхідні двері. Тому фурнітура відіграє вирішальну роль у зручності та довговічності меблів. Компанія Blum ретельно перевіряє функціональність та якість своїх виробів. Надійна якість кожного виробу Blum закладена ще у процесі виробництва. Функціонально складну фурнітуру виготовляють із багатьох компонентів відповідно до найточніших розрахунків із мінімальними виробничими допусками.

Різні дослідження та випробування впродовж декількох днів імітують навантаження, котрому піддають вироби під час експлуатації. Завдяки цьому можна покращити матеріал або вдосконалити конструкцію ще до того, як фурнітура потрапить до щоденного вжитку.

Окрім внутрішніх вимог, компанія Blum співпрацює з відомими зовнішніми організаціями, щоб гарантувати відповідність всім міжнародним нормам і стандартам якості.

Однак якість Blum – це не лише бездоганний рух фурнітури, а й сервісні послуги та надійність у співпраці з партнерами та клієнтами.

Якщо хочете дізнатись, чи у Ваших меблях встановлено оригінальну фурнітуру Blum, завітайте на нашу веб-сторінку:

www.blum.com/original



Сьогодні – інновація, завтра – вже необхідність

Меблями на кухні користуються до 20 років. Щоб нова кухня тішила Вас тривалий час, варто віддавати перевагу сучасним технологіям. Те, що сьогодні – інновація, вже завтра стане стандартним рішенням. Інвестуючи більше сьогодні, Ви отримаєте переваги в майбутньому.



ЄВРОПЕЙСЬКА ВІДЗНАКА ЗА ВІНАХІД

Система амортизації BLUMOTION – це стандартне рішення в сучасних меблях. 2013 року ця система отримала Європейську відзнаку за винахід.



НАГОРОДИ ЗА ДИЗАЙН

Вироби Blum постійно здобувають високі оцінки незалежного журі та нагороди за чудовий дизайн.



österreichisches
patentamt

РЕЙТИНГ ВІНАХОДІВ

Компанія Blum належить до найбільших заявників патентів в Австрії з понад 1 200 патентами.

Стандартні рішення на сучасній кухні – шухляди з повним висуванням та підйимальні механізми. Вони вже встигли витіснити дверцята в нижніх та верхніх шафках. Навряд чи той, хто планує придбати нову кухню, відмовиться від ергономічних переваг цих виробів. Сьогодні набуває популярності нова тенденція – кухні з фасадами без ручок. Її можна реалізувати за допомогою електричної системи відкриття SERVO-DRIVE. Фасади без ручок відчиняються від легкого дотику та зачиняються м'яко та безшумно завдяки амортизатору BLUMOTION.

Сучасні тенденції в дизайні роблять акцент на індивідуальності, наприклад, бічні вставки в шухлядах на власний смак. У LEGRABOX free залежно від побажань і вподобань можна використовувати різноманітні матеріали – шкіру, метал або скло. Це дає змогу не лише втілити індивідуальні побажання до оформлення інтер'єру, але й робить кухню функціональною. У шафках для запасів, зокрема у SPACE TOWER, варто використовувати вставки зі скла, щоб краще було видно вміст шухляд.

Користувачі кухні та їхні потреби завжди перебувають у центрі уваги компанії Blum. Кожна інновація має полегшувати щоденну роботу на кухні не один рік. Цей підхід припав до вподоби й фаховому журі Німецької ради дизайну та Європейського патентного відомства. Вони відзначили найінноваційніші вироби. Це гідне визнання ще раз надихнуло розробників Blum прагнути більших висот.

Обираєте кухню – обов'язково розпитайте у свого фахівця про всі цікавинки та інновації. Одразу ж спробуйте, як вони функціонують.

Поступ Blum: сучасність і майбутнє

Міжнародна компанія з глибоким регіональним корінням. Австрійське сімейне підприємство Blum розробляє та виготовляє різноманітну фурнітуру, щоб легко відкривати меблі та плавно й безшумно їх закривати. Багато функціональних рішень не лише для кухні, а й для інших житлових приміщень.



ОФІС

Бездоганний порядок із системами внутрішніх розділювачів.



ТОРГОВИЙ ЗАЛ & МАГАЗИН

Прекрасна презентація товарів у магазинах і торговельних залах.



ВАННА

Весь вміст ванної кімнати зручно розмістити у шухлядах із повним висуненням.



ВІТАЛЬНЯ

Індивідуальний дизайн шухляд на будь-який смак.



Сучасна кухня часто об'єднана із житловою зоною та є центральним місцем зустрічі всієї родини. А спальня, ванна кімната чи офіс із функціональних приміщень перетворюються на житлові. Blum стежить за актуальними тенденціями та розробляє ідеї для фурнітури, що приносить задоволення від користування меблями, зокрема на кухні. Це меблі, які відкриваються від легкого дотику до фасаду й закриваються майже безшумно, або шухляди, які плавно й легко висувуються та ковзають. Важко не оцінити ергономічні переваги підймальних механізмів, які зупиняються в будь-якому положенні.

СПОЧАТКУ...

Blum завжди змінювався відповідно до того, як змінювалася меблева галузь. 1952 року Юліус Блум, кваліфікований коваль, заснував свою компанію у Хьохсті, Форарльберг. Він заклав основу для розвитку підприємства, купивши перший токарний верстат. 1958 року розпочав виробництво меблевої фурнітури. Відтоді Blum виготовляє якісні підймальні механізми, зависи та висувні системи для промислових виробників меблів та столярів і продає через дистрибуторську мережу в понад 120 країн світу. На сьогодні – це сім заводів у Австрії, а також виробничі потужності в США, Бразилії та Польщі.

КОЛИСЬ, СЬОГОДНІ ТА В МАЙБУТНЬОМУ

Новаторський та інноваційний дух Юліуса Блума відчутний й досі, через десятиріччя після заснування підприємства. На першому місці в Blum і надалі – традиційні цінності. Водночас якість, стабільність та інновації дуже важливі. У всьому світі приблизно 6 600 співробітників дбають про те, щоб вироби Blum приносили задоволення користувачам меблів впродовж усього терміну користування.



Першим виробом Blum у 1952 р. був шип для підкови. Він забезпечував коневі безпечне пересування.

Фурнітуру Blum виготовляють в Австрії, США, Бразилії та Польщі.



ВИХІДНІ ДАНІ

Згідно з §25 Закону про пресу та друковані видання

Власник видання/Видавник та редакція:
 Julius Blum GmbH
 Beschlägefabrik
 6973 Höchst, Austria
 Tel.: +43 5578 705-0
 Fax: +43 5578 705-44
 E-Mail: info@blum.com
 www.blum.com

Концепція та дизайн:
 Lighthouse GmbH
 88131 Ліндау, Німеччина
 www.lighthouse.de

Місце розташування видавництва та виготовлення
 Buchdruckerei Lustenau

Ми вдячні усім, хто співпрацює з нами, а також нашим партнерам за їхню підтримку.

Права на зображення належать:
 Сторінка 71: kodachrome25,
 pawel.gaul (iStock);
 Angelo Giampiccolo, hansenn (Fotolia);
 Macy Miller (MiniMotives.com)

Авторські права належать
 Julius Blum GmbH
 Використання змісту, як і передрук, тільки з дозволу видавця.

Реєстраційний номер компанії та реєстровий суд: FN 62067 а, суд федеральної землі Фельдкірх
 Податковий та ідентифікаційний номер: ATU 35695903
 Орган згідно з ECG (Законом про електронну комерцію): Окружне управління Брегенц Предмет діяльності підприємства: Розробка, виробництво та збут меблевої фурнітури, пристроїв і обладнання для монтажу фурнітури для промислового та ремісничого виробництва кухонних гарнітурів та меблів. Генеральний директор: Магістр Герхард Е. Блум
 Спрямування журналу: інформування про вироби та послуги, які надає компанія "Julius Blum GmbH", а також сприяння реалізації.

SHOWROOM

Надруковано в Австрії · IDNR: 651.755.8 · EP-286/1 UK-UA/03.16-1

Запрошуємо на «тест-драйв» кухні

Під час безкоштовного «тест-драйву» у шоу-румах Blum за допомогою пересувних корпусів реального розміру спроектуйте свою ідеальну кухню. Відчуйте переваги та виправте недоліки ще до того, як меблі з'являться у Вашій оселі.

Ви неодмінно отримаєте корисні поради щодо проектування комфортної кухні.

www.blum.ua

 **blum**®



➤ Докладна інформація та реєстрація:
www.kitchendrive.com.ua