

Поради перед купівлею кухні

www.blum.com

 **blum**®

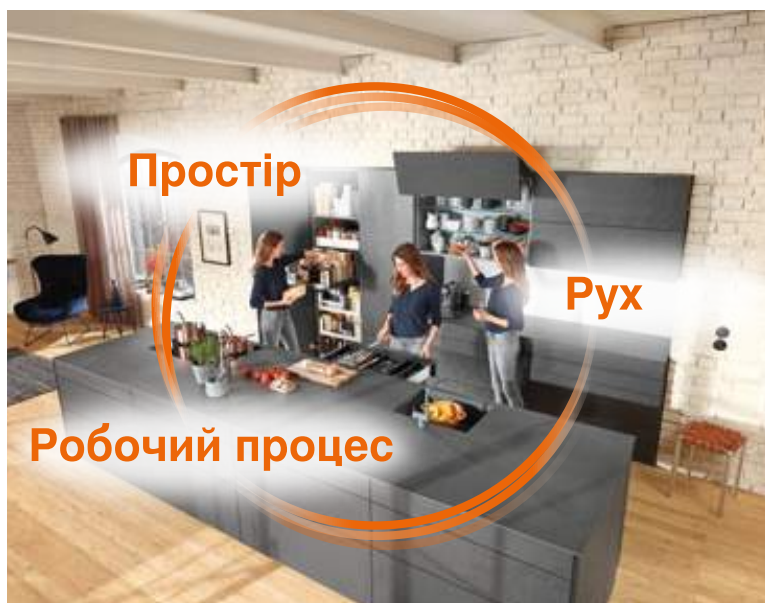
Мето



Два аспекти кухні: красива & практична

Щоб кухня приносила справжнє задоволення

Досвід засвідчує, що кухнею користуються впродовж 15 років і довше. Тому вона повинна виправдовувати себе у повсякденному використанні. Кухня має бути не лише красивою, а й практичною. Добра підготовка перед купівлею меблів дасть змогу усвідомлено вибрати саме те, що потрібно. Докладно розуміючи Ваші потреби, проєктувальник зможе створити кухню, на якій працюватиметься зручно та із задоволенням.

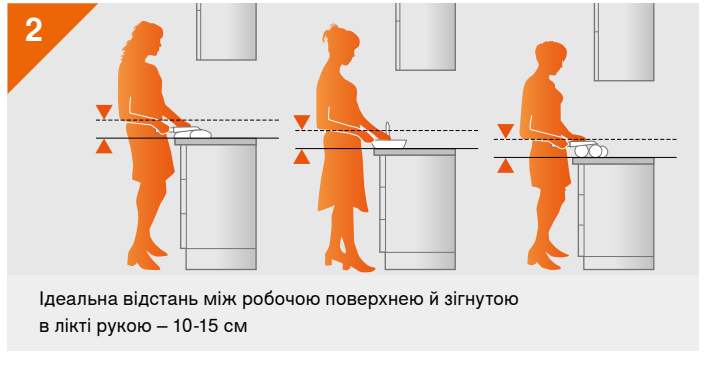


Оптимізований робочий процес, вдосталь корисного простору та висока якість руху. У Blum це називається: робочий процес, простір та рух – три параметри функціональної та зручної кухні.

Виділивши для цієї справи трохи своєї уваги, отримаєте кухню, яка пасує саме Вам! Тут Ви знайдете багато ідей для практичної кухні.



Шухляди повного висування замість дверцят



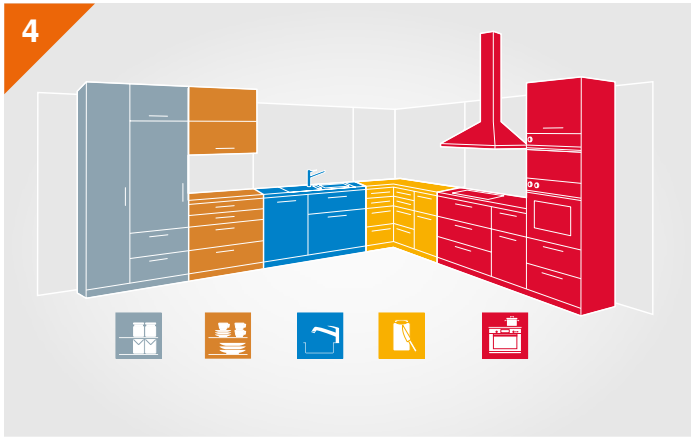
Ідеальна відстань між робочою поверхнею й зігнутою в лікті рукою – 10-15 см

Оптимізація робочого процесу
 Добре продумана кухня звільнить Вас від зайвої роботи. Тоді все потрібне буде під рукою і його буде легко дістати. Так пересування кухнею мінімізується, а робочі процеси стануть ергономічними. Як саме? Це досить просто.

i Згадайте свій звичний робочий процес на кухні та врахуйте його під час проектування нових меблів



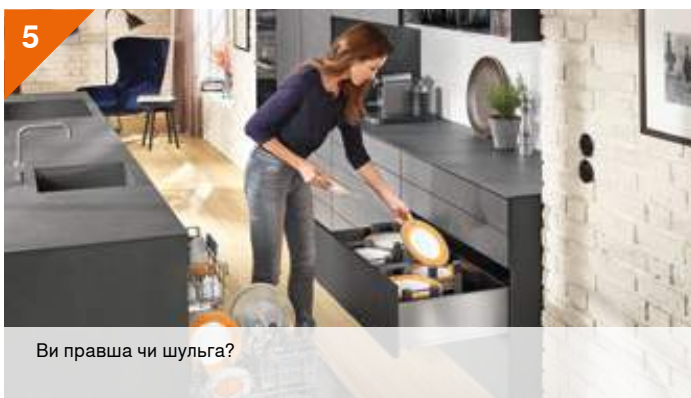
Функціональні внутрішні розділювачі



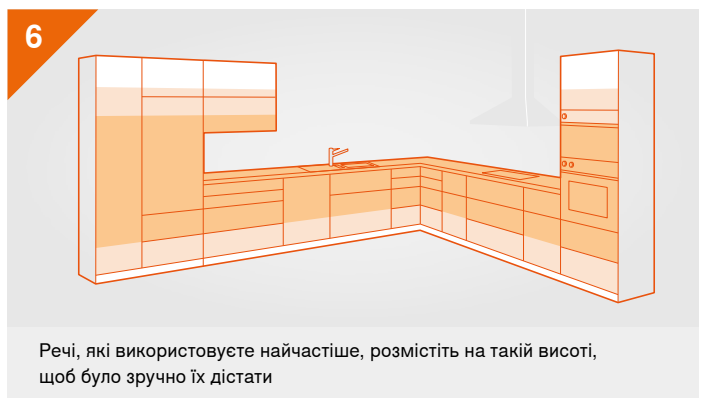
5 робочих зон на кухні

Оптимізація робочого процесу з 5 зонами
 Зручне розміщення речей там, де потрібно, заощаджує час і мінімізує переміщення кухнею. П'ять зон (запаси, зберігання, мийка, підготовка і приготування їжі) ґрунтуються на повсякденних робочих процесах і полегшують їх. Для правші зони упорядковані за годинниковою стрілкою, для шувльги – навпаки.

i Зверніть увагу, щоб основна робоча поверхня мала достатній розмір (мін. 900 мм). Ідеально розмістити її між мийкою і плитою



Ви правша чи шувльга?



Речі, які використовуєте найчастіше, розмістіть на такій висоті, щоб було зручно їх дістати

Простір

blum

Рациональне використання корисного простору

1



Шафа SPACE TOWER для запасів

2



П-подібна шапка під мийку

3



Шухляда-сходника SPACE STEP – це не тільки більше місця, а й легший доступ до верхніх корпусів

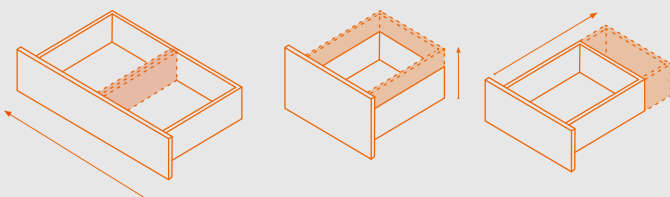
Рациональне використання корисного простору

Ви не повинні відмовлятися від кухні своєї мрії лише тому, що замало місця. Кожен сантиметр можна використати оптимально. Із шухлядами у високій шафі, в цоколі або під мийкою Ви отримаєте корисний простір наче нізвідки.



Визначте, скільки корисного простору Вам потрібно. Запишіть усе, що Ви плануєте розмістити на кухні.

4



+15% **+55%** **+30%**

Ширші шухляди

Вищі шухляди

Глибші шухляди

Більше місця

Глибокі та високі шухляди із суцільними боковинами, а також заздалегідь продуманий проєкт сприятимуть тому, що додатковий простір виникне там, де його раніше не було.



Потреби у просторі для зберігання індивідуальні. Вони залежать від Вашого стилю життя та звичок роботи покупок й готувати. Зверніть увагу на те, щоб у Вашій новій кухні помістилося все потрібне.

5



Внутрішні розділювачі ORGA-LINE сприяють порядку в шухляді

6



Внутрішні шухляди створюють додатковий корисний простір

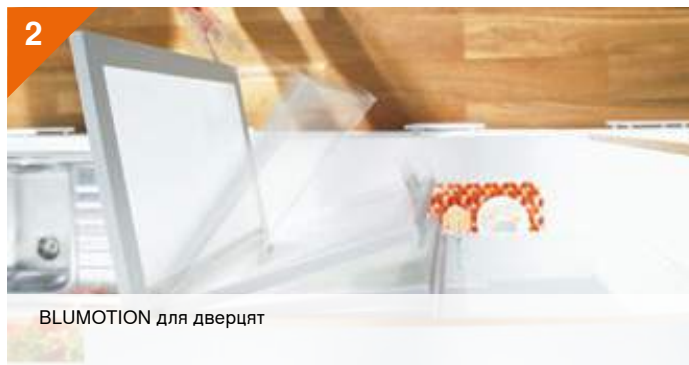
Рух



Висока якість руху



1 BLUMOTION подбає, щоб заснути шухляду м'яко й тихо



2 BLUMOTION для дверцят

Висока якість руху

Меблі, які відкриваються легко й синхронно, ковзають плавно навіть за повного навантаження та м'яко закриваються – це те, що вирізняє красиву й практичну кухню. Електрична чи механічна технології руху подбають про якісний рух для меблів без ручок.



Вдумливо випробуйте меблі у демонстраційному залі, порівняйте враження та зверніть увагу на високу якість руху



3 Механізми AVENTOS підіймаються, мов пір'їнка, зупиняються в будь-якому положенні й опускаються м'яко й тихо



4 SERVO-DRIVE – електрична технологія руху для шухляд

Відкрити легко – лише дотиком

Із SERVO-DRIVE досить торкнутися до фасаду стегном, коліном чи рукою, і шухляди чи підіймачі відкриються самі собою. А з інтегрованим амортизатором завжди закриєте меблі м'яко й тихо.



Для однієї шухляди, наприклад, для сміття пропонуємо окремий комплект SERVO-DRIVE uno



5 Електрична система відкривання SERVO-DRIVE для підймальних механізмів (закриєте, натиснувши на кнопку)



6 Механічна технологія руху TIP-ON BLUMOTION: шухляду висунете дотиком, а засунете м'яко й тихо

Поради перед купівлею кухні



Допоможіть Вашому проєктувальнику

Варто заздалегідь продумати всі деталі

Якщо проєктувальник кухні знає про Ваші потреби й вимоги, то спроектує кухню саме так, як Вам потрібно. Є багато чинників, що впливають на облаштування нової кухні.



Розмір приміщення

Якого розміру приміщення Вашої нової кухні? (Підготуйте для проєктувальника план)



Вузол комунікацій

Де розташовані всі комунікації (вода, електрика тощо)?



Комірчина

У Вас є додаткові приміщення для зберігання продуктів? (Напр., комірчина, підвал...)



Склад сім'ї

Скільки осіб у Вашій сім'ї?



Звички

Як Ви звикли робити покупки й готувати їжу?



Стиль життя

Які функції має виконувати Ваша кухня? (Місце для спілкування чи лише приготування їжі)



Компанія Blum має представництва у всьому світі та спеціалізується на виготовленні функціональної меблевої фурнітури. Більше ідей для практичних кухонь, функціональних конструкцій та багато іншого Ви знайдете на нашій сторінці в інтернеті www.blum.com/ideas

Поради перед
купівлею кухні



Функціональні конструкції шафок

Функціональні шафи оптимізують робочий процес на кухні

Продумані конструкції шафок сприяють тому, що кухонне приладдя зручно розміщене.

Корисний простір використаний раціонально, і все потрібне завжди під руками.



Шафа SPACE TOWER для запасів

Дуже зручна в користуванні й має досить корисного простору для зберігання продуктів



Широка шафка під мийку

Дуже багато місця для мийних засобів, губок тощо



Кутова шафка SPACE CORNER

Простір у куті використаний ергономічно



Вузька шафка під мийку

Зручне рішення для сортування сміття й досить місця, щоб зберігати засоби для прибирання



Шафка для пляшок і спецій

Все зручно розміщене в лотку для пляшок й тримачі для спецій



Шафка для посуду й столового приладдя

Раз-два – і стіл накритий

*Зображення

Більше ідей для практичних кухонь:  www.blum.com/ideas



Демонстраційний зал Blum:
м. Київ, пр-т Леся Курбаса, 2-Г, оф. 56
тел.: +38 044 459 31 74