



Идеи Blum
для функциональной кухни

DYNAMIC SPACE

Идеи Blum для функциональной кухни

www.blum.com

 **blum**[®]

Два аспекта кухни

Кухня должна оправдывать себя в ходе повседневного использования. Поэтому важно, чтобы она была не только красивой, но и функциональной. Уже на протяжении многих лет компания Vlum изучает потребности владельцев кухонь. Это способствует рождению новых идей, позволяющих сделать современную кухню еще более функциональной. Эти знания мы охотно передаем Вам.





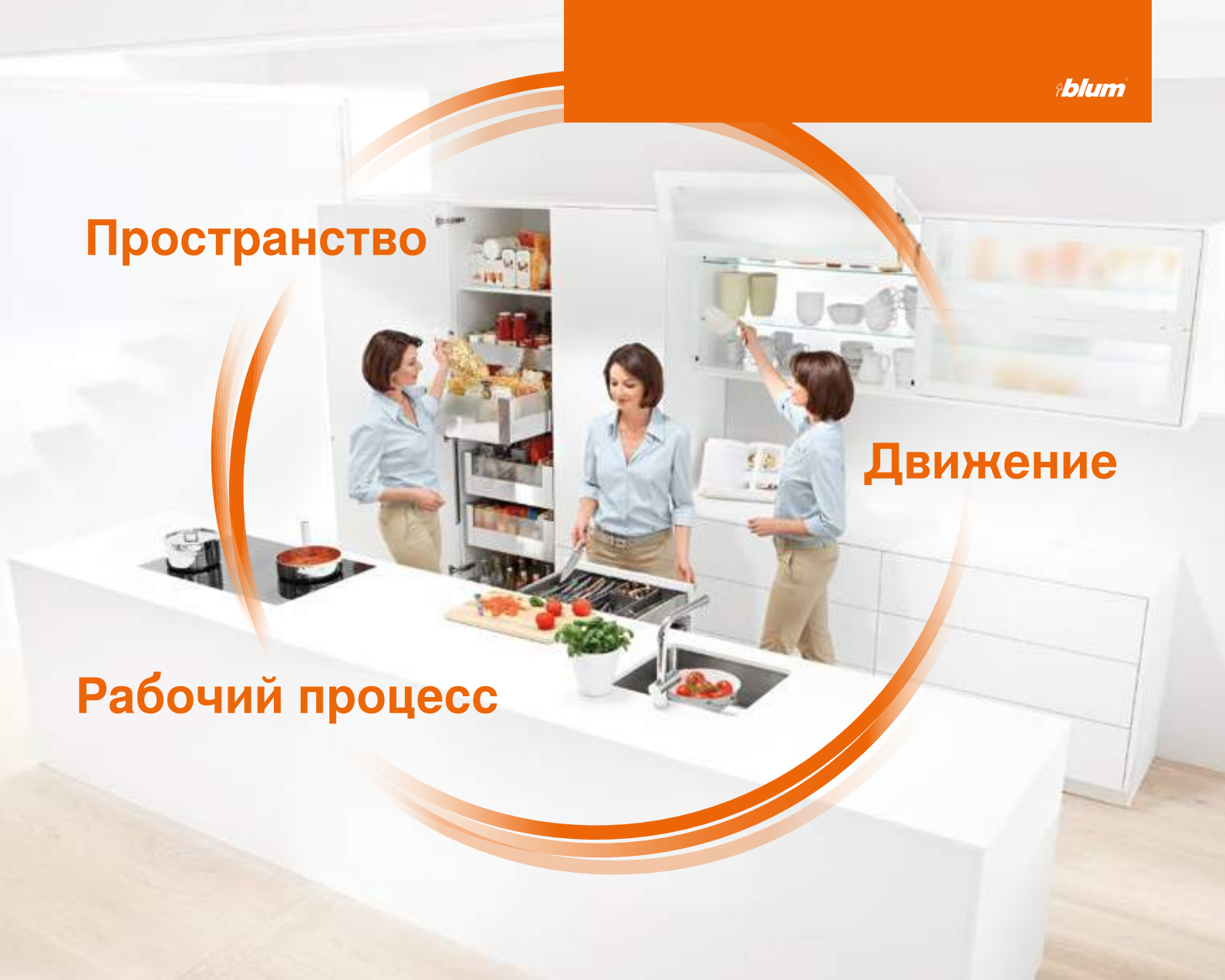
DYNAMIC SPACE

blum

Пространство

Движение

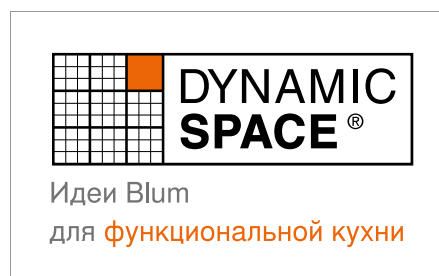
Рабочий процесс



Идеи для функциональной кухни

Какую кухню можно назвать функциональной? На этот вопрос легко ответить, понаблюдав за ежедневной работой на кухне. В ходе наших исследований мы выделили три наиболее важных параметра функциональной кухни: оптимизированные рабочие процессы, рациональное использование пространства и высокий комфорт движения.

DYNAMIC SPACE объединяет идеи, позволяющие сделать каждую кухню функциональной: с помощью таких продуманных решений, как шкаф для запасов SPACE TOWER и угловой шкаф SPACE CORNER, оптимально отвечающих потребностям владельцев кухонь, а также с помощью инноваций, которые необходимо учитывать при проектировании новой кухни. Позвольте себя вдохновить!



Исследование потребностей владельца кухни

blum

blum
RES
LAB



Владелец кухни в центре внимания

Специалисты компании Blum на протяжении многих лет наблюдают за тем, как люди в разных странах мира используют свои кухни. На основе результатов этих исследований мы делаем выводы, которые влияют на разработку новых изделий. При этом рождаются идеи, позволяющие сделать кухню более функциональной.

Важнейшими инструментами исследования потребностей являются наблюдение за использованием кухонь в различных странах мира и AGE EXPLORER®, костюм, позволяющий имитировать ощущения людей с ограниченными физическими возможностями. Костюм помогает понять, как эти ограничения могут повлиять на использование кухни и что нужно учитывать при ее проектировании.



Наблюдение за работой на кухне позволяет получить важные сведения для разработки новых изделий.

Оптимизация рабочих роцессов

blum



Оптимизация рабочих процессов С ПОМОЩЬЮ ПЯТИ ЗОН

Работа на кухне состоит из череды постоянно повторяющихся действий. Поэтому особенно важно обратить внимание на то, чтобы перемещения по кухне были как можно короче и все было размещено там, где это необходимо. Деление кухни на зоны является рациональным решением. Это экономит время и сокращает перемещения.



Зона «Запасы»

В зоне «Запасы» размещаются продукты. Для этой зоны следует предусмотреть удобный доступ к содержимому еще на этапе проектирования.



Зона «Хранение»

В зоне «Хранение» размещаются столовые приборы, посуда и бокалы. Поэтому очень удобно, когда посудомоечная машина установлена рядом.



Зона «Мойка»

В центре этой зоны находится посудомоечная машина и мойка. Моющие средства лучше всего хранить непосредственно под мойкой. Так Вы избежите лишних перемещений по кухне.



Зона «Подготовка»

Между зонами мойки и приготовления еды должны находиться все необходимые приборы и принадлежности для подготовки и разделки продуктов. В выдвижных ящиках они всегда будут под рукой, непосредственно у рабочей поверхности.



Зона «Приготовление еды»

Рядом с варочной панелью необходимо запланировать место для хранения кастрюль, сковородок и кухонного инвентаря.

Оптимизация рабочих роцессов

blum



Зона «Запасы»



Зона «Хранение»



Зона «Мойка»



Зона «Подготовка»



Зона «Приготовление еды»



Оптимальное построение рабочих процессов возможно на любой кухне

Любую кухню можно разделить на пять зон независимо от ее размера и формы. Для правшей эти зоны – Запасы, Хранение, Мойка, Подготовка и Приготовление еды – располагаются по часовой стрелке, для левшей – наоборот. Ширина зоны «Подготовка», главной рабочей поверхности, должна быть минимум 90 см. Это обеспечит удобство при приготовлении еды.



П-образная кухня



Кухня-остров



G-образная кухня



L-образная кухня



Двухлинейная кухня



Линейная кухня

Оптимизация рабочих процессов

blum



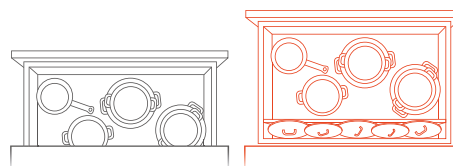
Удобный доступ к содержимому можно предусмотреть заранее

Для оптимизации рабочих процессов важен удобный доступ к содержимому. Правильное оснащение шкафов при этом играет важную роль. Удобный доступ в нижнем поясе кухни позволяют создать ящики, так как они в отличие от дверей имеют множество эргономических преимуществ. А внутренние разделители обеспечивают идеальный обзор содержимого.



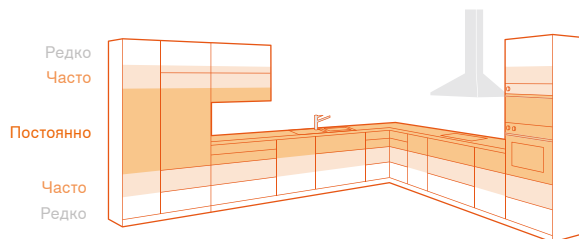
Ящики вместо дверей

Содержимое ящика удобно просматривается сверху, доступ к нему значительно комфортнее, и больше не нужно нагибаться и искать.



Ящики полного выдвижения

Ящики полного выдвижения позволяют легко достать содержимое даже из дальних углов.



Уровни эргономичности

Некоторые предметы используются чаще, чем остальные. Поэтому рациональнее разместить их на максимально доступной высоте, в то время как, например, редко используемый набор посуды можно убрать на самый верх или вниз.



Внутренние разделители

Функциональная система внутренних разделителей обеспечивает порядок и удобный обзор содержимого ящика. Наряду с лотками, разделителями и рамками существуют также такие функциональные аксессуары, как держатель ножей ORGA-LINE.



Тот, кто любит проводить больше времени за завтраком, а не за его приготовлением, располагает все необходимое рядом с холодильником.



Свобода движений во время приготовления еды указывает на то, что здесь все под рукой.





Рациональное использование пространства

blum



Потребности в полезном пространстве индивидуальны

Отличительной чертой функциональной кухни является достаточный объем полезного пространства. Потребность в полезном пространстве может варьироваться в зависимости от того, как в семье принято делать покупки, а также от кулинарных пристрастий, количества членов семьи и стиля жизни владельца кухни. А так как кухня используется в течение 15 лет и дольше, будущим потребностям необходимо уделить внимание еще при ее проектировании.



Тот, кто охотно и много готовит, а также использует специальные кухонные приборы, должен позаботиться о том, чтобы на кухне для них хватило места. Если для кого-то достаточно и узкого ящика под кастрюли, оставшееся место можно использовать по своему усмотрению.



Для больших семей, а также тех, кто редко ходит за покупками, особую роль играет пространство для запасов.

Рациональное использование пространства

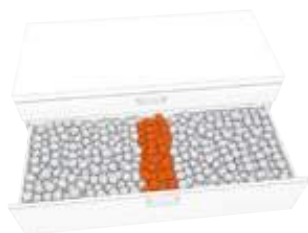
blum



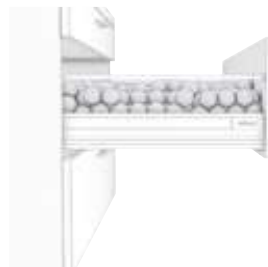
Рациональное использование полезного пространства

Одной из главных задач при проектировании кухни является максимально рациональное распределение имеющегося пространства. С помощью более глубокой мебели, высоких и закрытых ящиков, а также благодаря тщательно продуманной планировке создается масса полезного пространства, которое в противном случае было бы потеряно. И все это можно реализовать на той кухне, что у Вас есть.

Минимум усилий – максимум полезного пространства



Используя вместо двух узких ящиков один широкий, можно выиграть на 15% больше дополнительного полезного пространства.



С помощью более высоких ящиков с закрытыми боковинами можно получить на 55% больше полезного пространства.



Используя более глубокие системы выдвижения, можно получить на 30% больше полезного пространства.

Рациональное использование пространства

blum



Вместо глухого фасада можно предусмотреть ящик для моющих средств.

Увеличить объем полезного пространства

Такие инновационные решения, как шкаф для запасов SPACE TOWER и угловой шкаф SPACE CORNER, позволяют оптимально использовать имеющееся пространство. А такие новые идеи, как ящик под мойку, создают полезное пространство даже там, где, казалось, его не может быть.



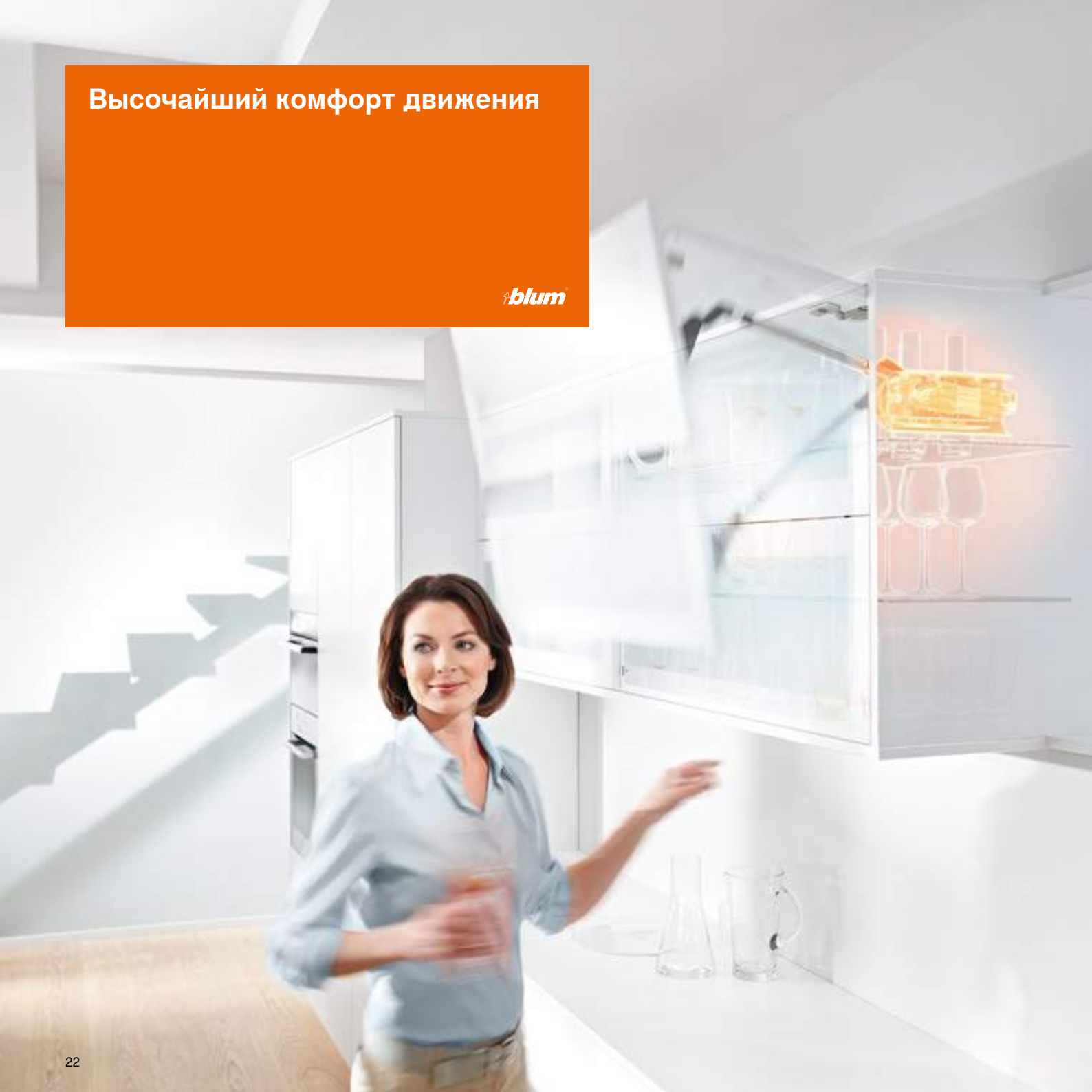
Шкаф для запасов SPACE TOWER обеспечивает достаточно полезного пространства, к тому же он удобен в использовании. Каждый внутренний ящик выдвигается по отдельности, что открывает доступ к содержимому с трех сторон. Этот шкаф может быть разной ширины в зависимости от потребности в полезном пространстве.



Угловой шкаф SPACE CORNER позволяет использовать преимущества ящиков и в углу. Особенно удобно хранить в ящиках такие предметы, как столовые приборы, ножи или кухонные принадлежности, ведь здесь они всегда под рукой.

Высочайший комфорт движения

blum



Движение движению рознь

Ценность кухни определяется не только стоимостью материалов. Высококачественная фурнитура обеспечивает комфорт движения на кухне и дарит радость. Мебель, которая открывается без лишних усилий и даже при полной загрузке плавно скользит и мягко закрывается – это то, что отличает красивую и функциональную кухню.



Сравнение демонстрационных образцов позволяет почувствовать комфорт движения, а также помогает понять принцип работы фурнитуры и принять решение о покупке кухни.

Высочайший комфорт движения

blum



Технологии, вызывающие восторг

Современные технологии, многократно испытанные на практике, обеспечивают легкое открывание, плавное движение и мягкое закрывание. К тому же механическая или электрическая системы открывания расширяют возможности дизайна кухни, ведь благодаря им можно использовать фасады без ручек.



Амортизатор BLUMOTION

Привычный комфорт: благодаря системе BLUMOTION ящики, подъемные механизмы и двери закрываются мягко и бесшумно.



Электрическая система открывания SERVO-DRIVE

Электрическую систему открывания SERVO-DRIVE можно использовать как для подъемников, так и для ящиков. Для открывания достаточно легкого прикосновения. Для закрывания подъемников необходимо нажать на кнопку.



TIP-ON BLUMOTION – восхитительное сочетание двух технологий

TIP-ON BLUMOTION для ящиков объединяет преимущества механической системы открывания TIP-ON и надежной системы амортизации BLUMOTION.



Механическая система открывания TIP-ON

Механическая система открывания позволяет открывать фасады без ручек простым прикосновением. Закрывание дверей и ящиков происходит благодаря легкому нажатию на фасад.

Функциональные решения

blum





Наборы ORGA-LINE с лотками из нержавеющей стали обеспечивают идеальный порядок в ящике со столовыми приборами. Их можно легко помыть в посудомоечной машине.



Внутренние разделители ORGA-LINE для кухонных принадлежностей, ножей и электроприборов создают удобный обзор содержимого. Здесь найдется место для всего, что необходимо для подготовки различных блюд.



Эргономичной альтернативой обычному шкафу является шкаф для запасов SPACE TOWER. Каждый ящик выдвигается по отдельности, что обеспечивает удобный обзор и доступ к содержимому с трех сторон.



В ящике с рамками AMBIA-LINE можно удобно разместить различные хозяйственные мелочи. Переставляемые разделители позволяют организовать ящик в соответствии с индивидуальными пожеланиями.



Такие функциональные аксессуары AMBIA-LINE, как приспособление для резки пищевой пленки, упрощают множество операций на кухне и обеспечивают порядок, оставаясь практически незаметными.



В широком ящике под мойкой удобно размещаются не только контейнеры под мусор, но и моющие средства. Лоток ORGA-LINE для бутылок и поперечные разделители, которые удобно мыть, обеспечивают устойчивое положение бутылок.



Благодаря электрической системе открывания SERVO-DRIVE достаточно легкого прикосновения к фасаду коленом или бедром, и ящик открывается автоматически. Это особенно удобно, когда обе руки заняты.



Подъемники обеспечивают неограниченный доступ и удобный обзор всего содержимого шкафа. Благодаря SERVO-DRIVE они открываются от легкого прикосновения к фасаду и закрываются нажатием на кнопку.



Кастрюли и другую постоянно используемую для приготовления пищи посуду лучше всего хранить в непосредственной близости от плиты. Благодаря разделителям ORGA-LINE ящик можно организовать таким образом, чтобы к каждой кастрюле было легко найти подходящую крышку.



Дополнительное полезное пространство можно получить, разместив ящик непосредственно под варочной панелью. Тогда во время приготовления еды необходимые лопатки и поварешки будут всегда под рукой.



Благодаря функциональным рамкам AMBIA-LINE крышки удобно размещаются в ящике в вертикальном положении. Найти необходимую крышку теперь проще простого.



В ящике для специй полный порядок: емкости разных размеров располагаются под наклоном, что обеспечивает хороший обзор и удобный доступ.



В держателе специй ORGA-LINE надежно размещаются все емкости для специй. Его можно вынимать из ящика и переносить к месту приготовления еды или к накрытому столу.



Переставляемые разделители ORGA-LINE позволяют разместить содержимое в соответствии с индивидуальными потребностями. Даже если потребности меняются.



Бутылки и разделочные доски особенно удобно хранить в ящике с высоким фасадом. Переставляемые поперечные разделители обеспечат их устойчивое положение.



Лоток для бутылок из нержавеющей стали легко мыть – даже в посудомоечной машине.



В держателе тарелок можно надежно разместить до 12 тарелок.





Испытание на прочность: ящики Blum, даже тяжело нагруженные и с тяжелыми фасадами, отличаются плавным скольжением на протяжении всего срока службы мебели.



Двери любого размера закрываются мягко и бесшумно благодаря BLUMOTION. Он может быть встроен в чашку, также его можно установить дополнительно на плечо петли или на держатель.



TIP-ON BLUMOTION – восхитительное сочетание двух технологий. Ящики открываются от легкого прикосновения к фасаду и закрываются мягко и бесшумно благодаря BLUMOTION.



Преимущества и возможности

blum

Взаимовыгодное использование преимуществ DYNAMIC SPACE

С помощью DYNAMIC SPACE, наших идей для функциональной кухни, мы хотели бы вдохновить Вас и передать полезные знания. Наши инновационные изделия и функциональные решения не только облегчат повседневную работу на кухне, но и помогут Вам еще на этапе проектирования будущей кухни.

■ Демонстрационный зал

Благодаря идеям DYNAMIC SPACE демонстрационные залы становятся более наглядными. Таким образом клиенты смогут сами испытать преимущества хорошей фурнитуры.

■ Ассортимент

Функциональные шкафы дают возможность расширить и разнообразить ассортимент. Это позволит дизайнерам кухонь воплотить в жизнь индивидуальные пожелания клиентов.

■ Продажа

Подробный разговор о преимуществах функциональной кухни поможет покупателю принять сознательное решение о размере запланированных инвестиций.

■ Маркетинговое продвижение

Мы с радостью обеспечим Вас различными информационными материалами, проспектами, фильмами, фотографиями и чертежами, будь Вы крупным или мелким производителем кухонь, дизайнером или продавцом мебели.

Компания Blum

blum

Фирма Blum была основана более 60 лет назад Юлиусом Блюмом. Blum - это семейное предприятие. Благодаря наличию дочерних компаний и представительств по всему миру изделия Blum доступны в любом уголке земного шара. К основным стратегическим направлениям деятельности компании относятся подъемные механизмы, петли и системы выдвижения. Наше внимание всегда сосредоточено на стремлении к совершенному движению.

blum

Blum в Австрии и во всем мире

Blum имеет семь заводов в Австрия (Форарльберге), производство в США и Бразилии, логистический центр в Польше, а также 28 дочерних компаний и представительств по всему миру. Наше предприятие осуществляет поставки фурнитуры в более чем 120 стран. Всего в концерне Blum работают 6900 сотрудников, 5300 из них в Форарльберге.

Глобальная выгода

Все группы клиентов - производители, продавцы, сборщики или владельцы мебели - должны ощущать преимущества от использования фурнитуры Blum. Пользоваться нашими изделиями должно быть выгодно всем. В этом заключается суть философии Blum глобальной выгоды для каждого.



Инновации

Чтобы предлагать клиентам инновационную фурнитуру и обеспечить коммерческую успешность предприятия на долгосрочной основе, необходимо инвестировать значительные суммы в исследования и разработки, в заводы и оборудование, а также в обучение сотрудников. Благодаря более чем 2600 зарегистрированным патентам по всему миру Blum считается одним из самых инновационных предприятий в Австрии.

Качество

Говоря о качестве Blum, мы подразумеваем не только безупречную работу фурнитуры, но и качество наших сервисных услуг и надежность сотрудничества с партнерами и клиентами.

Окружающая среда

Мы убеждены, что рациональный подход к экологии является экономически выгодным и очень перспективным. Долговечность изделий - это лишь один из важнейших аспектов. Также мы делаем свой выбор в пользу экологически чистых технологий, разумного расходования сырья и экономии энергии.

DYNAMIC SPACE

Основные параметры функциональной кухни - это оптимально организованные рабочие процессы, рациональное использование пространства и высочайшее удобство движения. Идеи Blum для функциональной кухни помогут сделать любую кухню более удобной и эргономичной.



ООО «Блум»

ул. Брестская, д. 32/3 стр. 2,

с. Ям, Домодедовский р-н,

Московская обл., 142030

Тел.: (495) 727-06-11

(многоканальный)

Факс: (495) 727-06-12

E-mail: info.ru@blum.com

www.blum.com

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



The Blum logo, consisting of a stylized upward-pointing arrow icon followed by the word 'blum' in a bold, lowercase, sans-serif font, with a registered trademark symbol (®) to the upper right.