



blum

kuchenne inspiracje

Magazyn Blum o praktycznej kuchni

Perfekcyjna harmonia:
Nowoczesna kuchnia łączy
funkcjonalność i estetykę

PIĘKNA I PRAKTYCZNA

PRZEBIEG PRACY, PRZESTRZEŃ, RUCH:

Wszystko o prostym przebiegu pracy, optymalnym
wykorzystaniu przestrzeni i nowoczesnych technologiach



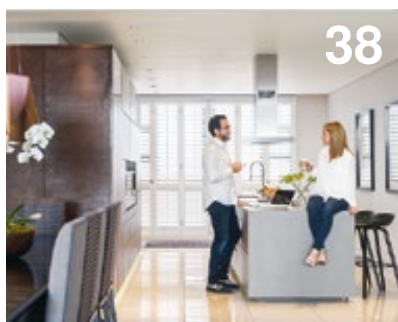
20



42



18



38



04

04 Piękna i praktyczna

Estetyka i funkcjonalność – idealna para w kuchni

08 Misja AGE EXPLORER®

Blum korzysta z nowoczesnego kombinezonu, by badać potrzeby przyszłości

12 Zmień starą na nową

Planowanie kuchni z ekspertami Blum

16 PRZEBIEG PRACY: Wszystko jest tam, gdzie być powinno

Praktyczne wskazówki, jak zoptymalizować przebieg pracy i skrócić pokonywane odległości

18 Z miłości do porządku

Organizacja szuflad zgodnie z własnymi upodobaniami

20 Miejsce proszę!

Z nabrzeża portowego do kuchni: Jak właściciel nabrzeża wykorzystuje przestrzeń do przechowywania

22 PRZESTRZEŃ: Czy może być jej więcej?

Odpowiednie szafki optymalnie wykorzystają przestrzeń

24 Tak smakuje przyjaźń

Gościnnie u trzech par, które uwielbiają spotkaniami z przyjaciółmi

30 RUCH: Obydwie dłonie zajęte?

Sprytne technologie sprawiają, że praca jest bardziej komfortowa niż kiedykolwiek

32 Niewielki dom, wielkie szczęście

„Mini domy” obiecują swobodę dzięki praktycznym rozwiązaniom

36 Wskazówki przydatne podczas zakupu kuchni

Sprytne rozwiązania od dobrych przyjaciół

38 Więcej przestrzeni życiowej

Dłaczego salon i kuchnia coraz częściej łączą się w jedną całość

42 Przyjemność do potęgi 5

Z wizytą w Blum: belgijski mistrz kuchni Roger van Damme

64 Tak gotuje świat

Kuchnia odzwierciedla kulturę kraju

66 Przedmiot wnikliwych badań

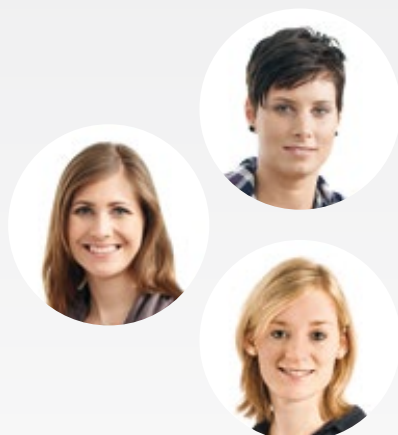
Okucia są sercem mebla – Blum stawia na najwyższą jakość

68 Dzisiaj innowacja, jutro standard

Technika jutro obiecuje zadowolenie przez długie lata

70 Teraz i w przyszłości: Blum porusza

Jakość od 1952 – również poza kuchnią



Zespół DYNAMIC SPACE
od góry do dołu: Miriam Witzemann,
Anja Fitz, Daniela Riedmann

Zakup nowej kuchni to coś, co sprawia radość! To szansa ponownego zdefiniowania przestrzeni. W idealnym przypadku mogą Państwo przy tym zrealizować swoje osobiste życzenia i wyobrażenia. Oprócz modnych elementów i optycznej finezji, nowoczesne kuchnie oferują przede wszystkim wiele funkcjonalnych rozwiązań. Dzięki nim codzienna praca w kuchni sprawia przyjemność! Każdy zakup kuchni jest jednak pewnego rodzaju wyzwaniem - w końcu konsekwencje podjętych decyzji będą miały wpływ na nasze życie przez następne 15 lat lub dłużej. Czasami trudno jest zachować rozeznanie w aktualnych innowacjach produktowych.

Od wielu lat badamy potrzeby i przyzwyczajenia użytkowników kuchni na całym świecie. Mamy już sporą wiedzę na ten temat, dlatego tworzymy produkty, które są optymalnie dopasowane do codziennej pracy w kuchni. Na kolejnych stronach znajdą Państwo wiele ciekawych pomysłów i przykładów, w jaki sposób Państwa przyszła kuchnia może stać się naprawdę praktyczna. Nasze pomysły na praktyczną kuchnię nazwaliśmy DYNAMIC SPACE. Więcej informacji na ten temat znajdą Państwo na www.blum.com/ideas.

Chcielibyśmy odkryć przed Państwem całą gamę małych i wielkich innowacji, które przez wiele lat będą Państwu sprawiały radość podczas pracy w kuchni.



Pomysły Blum na
praktyczną kuchnię

piękna

Ona jest modelką i zwraca uwagę na piękny wygląd, on, jako ekspert od marketingu, myśli raczej praktycznie – Melanie Raff i Marco Hornung wspólnie spełnili swoje marzenie. Mają kuchnię, która łączy piękno i funkcjonalność.

Charakterystyczną cechą miasteczka Allensbach, znajdującego się po niemieckiej stronie jeziora Bodeńskiego, jest piękny widok na jabłonie, pola i łąki. „To otoczenie, w którym obydwójce czujemy się dobrze”, wyjaśnia Melanie. Z kuchni rozciąga się widok na jezioro. „Kuchnia jest centralnym miejscem naszego domu”, dodaje Marco. „Dlatego podczas jej planowania bardzo nam zależało na urzeczywistnieniu naszych wyobrażeń i uwzględnieniu przebiegu naszego zwykłego dnia.”

Posiłki przygotowują przede wszystkim na bazie świeżych, regionalnych produktów. „Uwielbiam robić zakupy na rynku lub w wiejskim sklepie za rogiem. Pomidory o owocowym smaku, soczyste ogórki i chrupiąca sałata – zdecydowanie jem oczami”, mówi Melanie. Natomiast w kuchni szefem jest Marco. „On gotuje dużo, chętnie i dobrze”, Melanie zachwycą się Marco, który stał się mistrzem w gotowaniu. „Wcześniej gotowałem zgodnie z przepisem”, zdradza Marco. Teraz, kiedy wie już, jak postępować ze składnikami i łączyć aromaty, wyczarowuje coś z tego, co Melanie kupiła. „Czy na końcu smak potrawy będzie bardziej włoski czy azjatycki, tego często sam nie wiem.”

Ich kuchnia z wyspą jest elegancka od góry do dołu. „Purystyczne, białe fronty emanują przyjemnym spokojem”, cieszy się Melanie. Prywatnie modelka woli raczej naturalność, jednakże z pięknymi dodatkami. Dlatego para intensywnie dyskutowała o charakterystycznym blacie roboczym wokół zlewu. „Nie chciałam konwencjo-



praktyczna

nalnej stali nierdzewnej, ponieważ widać na niej odciski palców. Zależało mi na nowoczesnym, nieco industrialnym uroku”, mówi Melanie. Rozwiązanie znaleźli w Szwajcarii: zespawany w całość blat roboczy o grubości pięciu milimetrów wykonany z walcowanej na gorąco stali nierdzewnej.

Marco, zapalony kucharz, jest szczególnie zadowolony z „perfekcyjnego przebiegu ruchu” i funkcjonalnych rozwiązań, które ułatwiają mu gotowanie. By nie musiał pokonywać w kuchni „zbędnych odległości” ustawienie szafek kuchennych zostało dopasowane dokładnie do jego typowych czynności. „Nie mogę też narzekać na zbyt małą przestrzeń do przechowywania”, uśmiecha się Marco. „Najpierw zastanowiliśmy się dokładnie, co i gdzie powinno być przechowywane.” Na przykład duża szuflada oferuje wystarczająco dużo miejsca na sztukę robocze – i to dokładnie tam, gdzie są potrzebne. Nawet blat roboczy, pomiędzy kuchenką i zlewem, jest wystarczająco szeroki i głęboki. Od krojenia warzyw aż po wałkowanie ciasta – tutaj wszystko idzie jak z płatka.

„ZALEŻAŁO NAM NA TYM, BY PODCZAS PLANOWANIA POŁĄCZYĆ NASZĄ CODZIENNOŚĆ I NASZE WYOBRAŻENIA.”

Ale co ze śmieciami? To żaden problem, ponieważ szuflada na sortowniki znajduje się praktycznie pod zlewem i jest wyposażona w elektryczne wspomaganie ruchu SERVO-DRIVE Blum. Krótkie naciśnięcie powierzchni frontu biodrem, kolanem lub stopą powoduje, że szuflada otwiera się jakby samodzielnie i zamyka się delikatnie i cicho dzięki zintegrowanemu systemowi hamowania BLUMOTION. „Idealne rozwiązanie dla kogoś takiego jak ja, który robi kilka rzeczy jednocześnie”, uśmiecha się Marco. „Cały czas moje ręce są albo zajęte albo mokre. Ta szuflada sprawdza się każdego dnia.” Melanie dodaje: „Kiedy goście przez przypadek oprą się o front, szuflada pozostaje zamknięta.”



Elektryczne wspomaganie otwierania zostało zastosowane w całej kuchni i idealnie uzupełnia jej nowoczesny wygląd. Również w bardzo szerokich szufladach, które z łatwością utrzymują skrzynki pełne napojów. „Gdy wszystko można przechowywać w idealnym porządku, sprzątanie kuchni przebiega błyskawicznie,” Melanie aż promienieje. Obydwójce byli tak zachwyceni nową swobodą ruchu, że dodatkowo wyposażyli lodówkę w rozwiązanie do mebli bez uchwytów SERVO-DRIVE flex. Za pomocą dodatkowego włącznika, SERVO-DRIVE można również wyłączyć - to bardzo praktyczne podczas sprzątania. „Typowy Blum”, uważa Marco. „Produkty są dobrze przemyślane i najwyższej jakości.”

Prosty, smukły design szuflad LEGRABOX (w wariantcie inox z powłoką odporną na odciski palców) przyczynia się do doskonałej w każdym szczególe symbiozy estetyki i funkcjonalności. Dokładnie tak, jak przynależący do tych szuflad system organizacji wewnętrznej AMBIA-LINE. „Melanie od początku zachwycała się eleganckim, prostym kształtem. Mnie od razu przekonał praktyczny uchwyt na noże i obcinarki do folii”, wyjaśnia Marco.

Podczas, gdy Melanie serwuje pożywne quiche z chrupiącą sałatą, nam nasuwa się jeszcze jedno pytanie: Czy podczas planowania ktoś musiał pójść na ustępstwa? „Nie, nie”, zapewnia para. Wyobrażenia i życzenia obydwójce zostały uwzględnione w kuchni w stu procentach. „Zmysł estetyczny Melanie i moje wymagania dotyczące funkcjonalności nie wykluczają się nawzajem. Przeciwnie: Nasze wymagania tworzą razem perfekcyjną kuchnię”, podsumowuje Marco. Melanie potwierdza: „Prostu stanowimy niezrównany zespół!”





Misja AGE EXPLORER®

Na pierwszy rzut oka AGE EXPLORER® wygląda, jak jakiś kosmiczny kombinezon z filmu science fiction. I rzeczywiście wybieramy się w podróż do przyszłości. Ten, kto założy kombinezon w ciągu kilku minut czuje się tak, jakby postarzał się o parę dekad.

Nasze przyzwyczajenia, poglądy, potrzeby zmieniają się wraz z upływem lat. Jedna kuchnia jest używana średnio przez 20 lat, dlatego już podczas jej planowania należy pomyśleć o wygodzie użytkownika. Jednak skąd można wiedzieć, co będzie istotne w przyszłości?

Tutaj do gry wkracza AGE EXPLORER®. Kombinezon został stworzony przez niemiecki Instytut Meyer-Hentschel. Jego elementy składowe symulują typowe, fizyczne ograniczenia, które mogą wystąpić wraz z upływem czasu. Znajduje on zastosowanie w wielu branżach, np. w przemyśle motoryzacyjnym, produkcji urządzeń lub w handlu detalicznym, gdzie prowadzone są badania nad tym, co naprawdę stanowi o wytrzymałości produktów.

Prowadząc badania i rozwijając nowe produkty firma Blum skupia się na potrzebach użytkowników kuchni, a w tym również na potrzebach i wymaganiach starszego pokolenia. AGE EXPLORER® pozwala rzeczywiście poczuć się, jak osoba, która nie jest w pełni sprawna fizycznie, dlatego jest bardzo przydatnym instrumentem podczas testów produktu. W czasie odtwarzania realnych sytuacji – takich jak gotowanie, otwieranie i zamykanie szafek czy sprząatanie – powstają wnioski, które bezpośrednio wpływają na rozwój nowych produktów. W ten sposób można zyskać pewność, że użytkownicy kuchni w każdym wieku, będą cieszyć się nią jeszcze wiele lat po jej zakupie.

Także pracownicy z różnych działów firmy chętnie zakładają kombinezon. W ten sposób to cenne, osobiste doświadczenie mogą świadomie ująć w swojej pracy.



CEL Już dzisiaj wiedzieć, co będzie ważne dla użytkowników kuchni w przyszłości
ZESPÓŁ Pracownicy Blum z różnych działów
WYPOSAŻENIE Kombinezon AGE EXPLORER®
EKSPEDYCJA Podróż w czasie





Nie przypuszczałem, jak szybko można stracić orientację w tym kombinezonie. Przyłbica ogranicza widoczność, a kolory stają się mniej wyraźne. Dlatego relatywnie dużo czasu zajęło mi znalezienie właściwego garnka. Dopiero wtedy człowiek uświadamia sobie, jak ważna jest przejrzysta organizacja w kuchni, gdzie wszystko ma swoje miejsce, jest dobrze widoczne i łatwo dostępne.



To doświadczenie wywarło na mnie silne wrażenie. Schylanie, klęczenie na kolanach i wyjmowanie rzeczy, by dostać się do przedmiotów, które są schowane z tyłu szafki dolnej ... to i bez AGE EXPLORER® jest uciążliwe; a w kombinezonie było to prawie niemożliwe. Szuflady w szafce dolnej powinny zdecydowanie stać się standardem w każdej kuchni.





ANDREA GRUBER, SZKOLENIE PRODUKTOWE/MARKETING

„Kompletnie nie zdajemy sobie sprawy, jak w rzeczywistości nasze ruchy mogą być ograniczone. Zwróciłam na to uwagę szczególnie w przypadku szafki górnej. Rozciąganie się przychodzi z trudnością, nie widać dobrze przedmiotów, a osoba średniego wzrostu z trudem lub jedynie przy bardzo dużym wysiłku jest w stanie je dosięgnąć. Stosowanie frontów uchylnych w szafkach górnych zdecydowanie ma sens. Fronty zatrzymują się na dowolnej wysokości, więc uchwyt pozostaje w zasięgu ręki.



Siegfried Röck jest jednym ze specjalistów, którzy w firmie Blum zajmują się analizowaniem potrzeb klientów. Od wielu lat jest zaangażowany w pracę z wykorzystaniem AGE EXPLORER®.

Jak ważne dla firmy Blum jest badanie potrzeb?

Kuchnia musi sprawdzać się w codziennym użytkowaniu. Dlatego powinna być nie tylko piękna, ale przede wszystkim praktyczna i to przez długi czas. Uważamy się za wizjonera wobec użytkowników kuchni, którego celem jest tworzenie użytecznych i trwałych rozwiązań okuć. Badanie potrzeb dostarcza nam wniosków na temat tego, jakie funkcje będą ważne w przyszłości.

Dlaczego Blum korzysta z AGE EXPLORER®? Bezpośrednie, osobiste doświadczenie jest jednym z bardziej efektywnych sposobów, by przekonać się, co jest naprawdę ważne. Praktyczne badania przy użyciu AGE EXPLORER® prowadzą zespół do nowych, cennych spostrzeżeń, i to nie tylko na etapie rozwoju produktu.

Również pracownicy Blum, którzy pracują nad produktami, sprzedają je lub wprowadzają na rynek, zyskują lepsze zrozumienie, gdy na własnej skórze doświadczają praktycznych korzyści wynikających z funkcjonalnych rozwiązań! Dlatego każdy z nich ma możliwość samodzielnie wypróbować AGE EXPLORER®.

Jakie wnioski płyną z badań przy użyciu

AGE EXPLORER®? Przy okazji rozwoju nowego produktu przeprowadzana jest przynajmniej jedna próba gotowania przy użyciu kombinezonu symulującego ograniczenia związane z wiekiem. Montujemy produkty w kuchni i obserwujemy proces gotowania za pomocą kamery. W ten sposób możemy szybko i łatwo zidentyfikować różnice w obsłudze oraz możliwości optymalizacji. Chodzi przy tym o takie tematy, jak ergonomia, jakość ruchu i komfort obsługi, np. z jaką prędkością otwiera się szuflada z elektrycznym wspomaganie.

W jaki sposób te wnioski są wykorzystywane? One bezpośrednio wpływają na rozwój produktów. Dla nas jest to optymalny sposób, by upewnić się, że nasze produkty będą proste i przyjemne w obsłudze dla użytkowników kuchni na całym świecie, niezależnie od ich wieku - zarówno dzisiaj, jak i w przyszłości.



Zamień starą na nową

Po 30 latach Rudi Pfeiffer podjął decyzję, że nadszedł czas na nową kuchnię. Jego lista życzeń: wiele praktycznych rozwiązań, najwyższa jakość i nowoczesny wygląd. W planowaniu pomagali mu eksperci z firmy Blum.

Rudi Pfeiffer z Vorarlbergu (Austria) jest z zawodu aptekarzem, więc wie, jak ważne są takie elementy jak: przemyślana przestrzeń, pewne przechowywanie i zorganizowany przebieg pracy – również w kuchni. Jego teść jest stolarzem. Dlatego jego poprzednia kuchnia była nowoczesna i funkcjonalna – tylko po trzydziestu latach trochę się zestarzała.

Rudi Pfeiffer był wymagający. Chciał kompletnie zmienić swoją kuchnię i zastosować nowoczesne rozwiązania. Intensywnie śledził aktualne trendy w kuchni i przygotował sobie plan. Obejrzał funkcjonalne rozwiązania w showroomie Blum w Dornbirn i dokładnie je tam przetestował. Mógł nawet ustawić swoją przyszłą kuchnię za pomocą szafek na kółkach podczas jazdy próbnej kuchni. Rudi Pfeiffer był całkowicie zadowolony z wyniku. „Każdemu to polecam“, mówi. „Teraz jestem przygotowany na następne 30 lat.“ Na następnych stronach Rudi Pfeiffer dumnie prezentuje sprytnie rozwiązania w jego nowej kuchni.





Dobłą kuchnię wyróżnia przede wszystkim jedno: Spełnia Państwa indywidualne potrzeby. „Dlatego nawet w przypadku modernizacji należy poświęcić dużo czasu, żeby uświadomić sobie swoje potrzeby i życzenia”, radzi Miriam Witzemann, ekspert DYNAMIC SPACE w firmie Blum. „Jak wygląda Państwa typowy przebieg pracy? Jakie rzeczy powinny być przechowywane w kuchni? Gdzie jedzą Państwo posiłki? Najlepiej zapiszcie Państwo projektantowi kuchni swoje odpowiedzi.”



1. SZAFKA ZLEWOZMYWAKOWA BLUM Szafka zlewozmywakowa, na którą składa się górna szuflada w kształcie litery U i dolna szuflada z wysokim frontem, efektywniej wykorzystuje dotychczas niezagospodarowane miejsce, niż stary model szafki z półkami.

2. SYSTEM ORGANIZACJI WEWNĘTRZNEJ AMBIA-LINE „Nic się nie przesuwą, nic nie stuka”, mówi Pfeiffer o nowym porządku w szufladach.

3. PODNOŚNIK AVENTOS DO FRONTÓW UCHYLNO-SKŁADANYCH W swojej starej kuchni aptekarz często musiał się pochylać, ponieważ na jego drodze znajdowały się drzwi szafek górnych. Teraz podnośniki AVENTOS do frontów uchylno-składanych zapewniają pełną swobodę ruchu.

4. LEGRABOX Rudi Pfeiffer zachwycił się najnowszą szufladą z oferty Blum, a najbardziej spodobała mu się płynność ruchu.

„Te szlachetne szuflady nawet bardzo obciążone poruszają się niewiarygodnie lekko.”

5. CARGO SPACE TOWER „Cargo na zapasy jest takie szerokie i takie wysokie, że daje nam zupełnie nowe poczucie przestrzeni w kuchni. Moja żona codziennie cieszy się z naszego cargo na zapasy.”

6. SERVO-DRIVE Rudi Pfeiffer marzył o kuchni bez uchwytów. Elektryczne wspomaganie ruchu SERVO-DRIVE całkowicie go zachwyciło: „To jest super wynalazek i kropka nad i w mojej nowej kuchni”, mówi zachwycony.



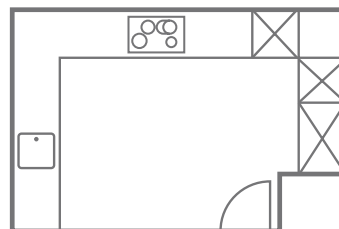


2

Rudi Pfeiffer wybierał spośród trzech wariantów nowej kuchni, które przygotowała dla niego Miriam Witzemann, ekspert DYNAMIC SPACE.

PRZESTRONNE POMIESZCZENIE

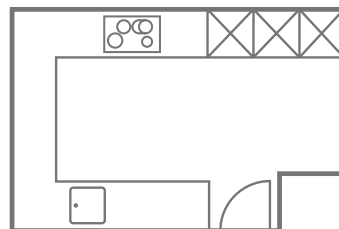
Rudi Pfeiffers polubił to ustawienie: Podział pomieszczenia podkreśla nowoczesny design kuchni i oferuje dużo miejsca do gotowania we dwoje.



4

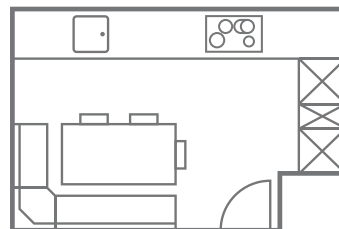
JESZCZE WIĘCEJ PRZESTRZENI DO PRZECZOWYWANIA

Wielkość przestrzeni do przechowywania jest kwestią indywidualną. W zależności od przyzwyczajeń dotyczących gotowania i robienia zakupów, Rudi Pfeiffer i jego żona mogliby zaplanować jeszcze większą przestrzeń do przechowywania.



MIEJSCE DO JEDZENIA W POBLIŻU

Gdyby Państwo Pfeiffer nie mieli osobnej jadalni, to w ten sposób zaplanowana kuchnia stałaby się punktem centralnym – dzięki dużej przestrzeni w narożniku przeznaczonej na stół.



6

Wszystko jest tam, gdzie być powinno

Oszczędność czasu i skrócenie pokonywanych w kuchni odległości. Już podczas planowania kuchni należy zastanowić się, co i gdzie będzie potrzebne. To klucz do osiągnięcia prostego przebiegu pracy.





NA ZAPAS

Zapasy powinny być przechowywane w centralnym miejscu kuchni. Produkty należy poukładać tak, aby do wszystkich był dobry i łatwy dostęp.



ZASTAWA STOŁOWA RAZEM

Naczynia, sztucze i szklanki powinny być blisko siebie. W ten sposób nakrywanie do stołu będzie wygodniejsze. Jeśli w dodatku obok jest zmywarka, czyste naczynia znajdują się raz dwa na swoim miejscu.



CZYSTA SPRAWA

Podczas zmywania, czyszczenia czy wyrzucania śmieci ważna jest higiena. W szufladzie pod zlewozmywakiem wszystko powinno być łatwo dostępne i czyste.



WSZYSTKO W POBLIŻU

W idealnej sytuacji blat roboczy powinien znajdować się między zlewem a strefą gotowania, by zachować krótkie odległości pomiędzy zlewem, płytą do gotowania i szufladą na sortowniki śmieci. Także noże, deski do krojenia i przyprawy powinny być w zasięgu ręki.



WOKÓŁ PŁYTY DO GOTOWANIA

Jeśli to możliwe przybory do gotowania i pieczenia takie, jak patelnie, garnki, sztucze robocze lub blachy do pieczenia powinny być przechowywane bezpośrednio pod płytą kuchenną i w pobliżu piekarnika. W ten sposób wszystko jest tam, gdzie jest potrzebne.

WAŻNE PODCZAS PLANOWANIA: POZIOMY ERGONOMII

Produkty należy podzielić na te, z których korzystają Państwo stale, często i sporadycznie. Układając je na odpowiednim poziomie, nie będą Państwo musieli się niepotrzebnie schylać, czy sięgać zbyt wysoko.



OPTYMALNY PRZEBIEG PRACY JEST MOŻLIWY W KAŻDEJ KUCHNI

W oparciu o typowe czynności można podzielić kuchnie na strefy. Pozwala to skrócić pokonywane odległości, a wszystko jest przechowywane tam, gdzie jest potrzebne.



Kuchnia U



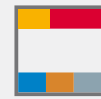
Kuchnia z wyspą



Kuchnia G



Kuchnia L



Kuchnia dwurzędowa



Kuchnia jednorzędowa



Strefa zapasów



Strefa przechowywania



Strefa zmywania



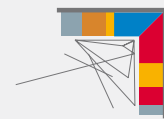
Strefa przygotowywania



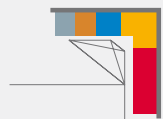
Strefa gotowania/pieczenia

KRÓTKIE ODLEGŁOŚCI

Należy skrócić odległości, które są pokonywane każdego dnia. Te dwa diagramy pokazują dokładnie te same strefy pracy – różnica polega na kolejności, w jakiej są ustawione!



Nie uwzględniono przebiegu pracy



Uwzględniono przebieg pracy

Z miłości do porządku

Za pomocą organizacji wewnętrznej mogą Państwo z łatwością zorganizować wszystkie szuflady – według własnych upodobań. Porządek może być aż tak piękny.



- 1 Noże, widelce i łyżki są wkładane i wyjmowane niezwykle cicho – jest to możliwe dzięki specjalnej powłoce Softtouch, którą pokryty jest wkład na sztućce. Wysokiej jakości materiały można z łatwością wyczyścić wilgotną ściereczką.
- 2 To bardzo praktyczne, gdy odpowiedni przedmiot jest od razu w zasięgu ręki. Obcinarki do folii pozwalają w końcu zapanować nad folią spożywczą i aluminiową. Walek umożliwia wyciąganie folii bez zagnieceń i jej gładkie odcinanie.

i

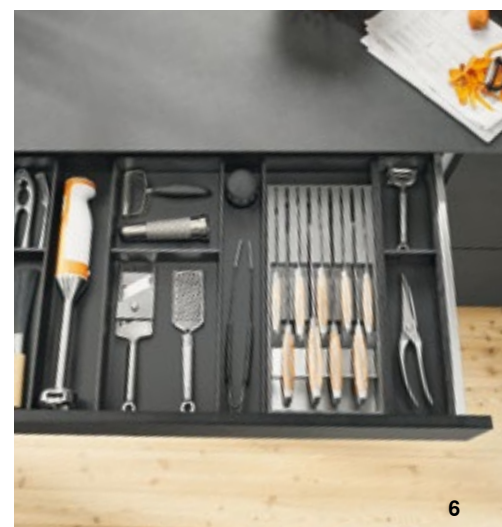
Zapytajcie Państwo o te produkty

AMBIA-LINE i ORGA-LINE

Systemy organizacji wewnętrznej firmy Blum są dostępne w różnych wariantach – w zależności od tego, jaki system szuflad Państwo wybiorą. Dowolnie pozycjonowane ramy i wkłady wykonane z wysokiej jakości materiałów lub ruchome listwy poprzeczne i podłużne można indywidualnie dopasować do przechowywanych produktów.

AKCESORIA KUCHENNE

Praktyczne akcesoria kuchenne, do których należą obcinarki do folii oraz uchwyty na noże, przyprawy i talerze sprawiają, że każdy ruch w kuchni jest naprawdę dobrze przemyślany.



3 Okrągłe lub kwadratowe, duże lub małe – w uchwycie na talerze Blum znajdzie się miejsce dla 12 z nich. W ten sposób można je wygodnie układać jeden na drugim, bez obawy, że się przewrócą i wygodnie przenosić na stół.

4 Szczególnie ergonomiczne jest przechowywanie butelek i desek do krojenia w szufladzie pod blatem. Jeśli pod jakąś butelką pozostaną ślady, to wanienkę ze stali nierdzewnej można szybko wyczyścić.

5 Meksykańskie chili, indyjskie curry lub włoska bazylia – uchwyt na przyprawy ułatwi znalezienie tej właściwej. Ustawienie pojemników z przyprawami w pozycji pochylonej ułatwia odczytanie napisów na etykietach.

6 Wysokiej jakości tworzywo i stal nierdzewna odporna na odciski palców utrzymują każde ostrze we właściwej pozycji. W uchwycie na noże można w uporządkowany i pewny sposób przechowywać do 9 noży różnej wielkości.

7 Garnki i patelnie powinny znaleźć się w pobliżu płyty do gotowania, ponieważ tam właśnie są potrzebne. Dzięki ruchomym listwom poprzecznym odpowiednie przykrywki pozostają w gotowości – nie trzeba ich szukać.

Miejsce proszę!

Bob Cathey jest właścicielem nabrzeża w porcie w Oakland, Kalifornia, jednym z największych portów ładunkowych na świecie. Praca właściciela nabrzeża to podobne wyzwanie do tego, z jakim mamy do czynienia na co dzień w kuchni: optymalnie wykorzystać dostępną przestrzeń.

Bob Cathey jest właścicielem ponad 3.000.000 metrów kwadratowych. Co minutę przybywają kontenery, które są rozmieszczane na odpowiednim miejscu lub ponownie załadunkowane na statek. Zwalnia się miejsce. „Muszę zwracać uwagę na przewidywany czas cumowania statku, rozplanowanie miejsca na statku oraz drogi transportu.” Ewidencja dostarczanych i wysyłanych kontenerów jak i zapotrzebowanie na miejsce składowania lub wyznaczenie dokładnej drogi manewrowej wymagają dokładnego planowania. Każdy metr kwadratowy jest wykorzystany. „Planowanie mam we krwi”, uśmiecha się Bob. Zarządzanie portem można porównać do czynności wykonywanych codziennie w kuchni. Ilość i rodzaj produktów, które powinny znaleźć się w kuchni; co jest często potrzebne; co nie jest potrzebne; i gdzie wszystko umieścić, by było łatwo dostępne. Dobre zarządzanie przestrzenią zależy od warunków przestrzennych i rozwiązań do przechowywania. Bob wie, o czym mówi.

Lecz kiedy chodziło o zakup kuchni, to jego żona przejęła dowodzenie. „Nalegała, by w całej kuchni były szuflady zamiast standardowych szafek z półkami”, mówi z uśmiechem. „Teraz wiem, dlaczego. W porcie też ładujemy towar od góry. Tak jest o wiele sprawniej i przejrzysiej.”

Także w kwestii wielkości szuflad postawiła na swoim. Szuflady, które wykorzystują całą głębokość mebla, oferują również więcej przestrzeni do przechowywania. „Tak jak przy załadunku kontenerów. Tutaj także wypełnione zostaje całe wnętrze.” Ale jego żona poszła jeszcze dalej. „Nawet najdalsze narożniki w kuchni wykorzystywała za pomocą szuflad narożnych. Moim faworytem jest jednak duże cargo z szufladami przeznaczone na zapasy. Można tu przechowywać wszystkie moje ulubione smakołyki.” To jednak Bob wpadł na ten pomysł. „Mieliśmy jeszcze trochę miejsca z boku piekarnika, jakieś 20 centymetrów. Tutaj zostało zaplanowane mini cargo. Moja żona przechowuje tam blachy, papier do pieczenia i akcesoria.” Co jest w końcu bardziej wymagające – zarządzanie portem czy planowanie nowej kuchni? „Z pewnością złożoność jest nieco większa w porcie niż w kuchni”, mówi z namysłem, „ale zadania są jednak bardzo podobne.”

Jeśli chcieliby Państwo wiedzieć, ile przestrzeni do przechowywania powinni Państwo zaplanować w nowej kuchni i jakie rozwiązania są szczególnie praktyczne, mogą Państwo skorzystać z programu do planowania stref: www.blum.com/zoneplanner



Z DOKŁADNOŚCIĄ DO CENTYMETRA
W porcie w Oakland każdy centymetr jest potrzebny.



“

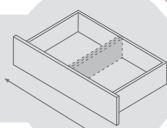
ZARZĄDCA PORTU I NABYWCA KUCHNI
STOJĄ PRZED TYM SAMYM PYTANIEM:
JAK MOGĘ OPTYMALNIE WYKORZYSTAĆ
DOSTĘPNĄ PRZESTRZEŃ?

Czy może być jej więcej?

Wielkość gospodarstwa domowego, przyzwyczajenia dotyczące robienia zakupów i przygotowywania posiłków, styl życia – osobiste zapotrzebowanie na przestrzeń do przechowywania zależy od wielu czynników. Chcieliby Państwo uzyskać jak najwięcej przestrzeni do przechowywania w nowej kuchni? Żaden problem. Wystarczy wybrać właściwe szafki.

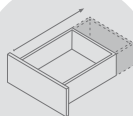
+15%

ZA POMOCĄ SZERSZYCH SZUFLAD



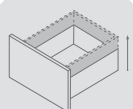
+30%

ZA POMOCĄ GŁĘBSZYCH SZUFLAD



+55%

ZA POMOCĄ WYŻSZYCH ŚCIANEK BOCZNYCH



W NAJWYŻSZEJ FORMIE

Szuflady z wysokimi bokami w szafie cargo można wypełnić „na zapas”. Co więcej można je wysuwać osobno, a zatem ich zawartość jest widoczna i łatwo dostępna zarówno od góry, jak i ze wszystkich trzech stron. By produkty się nie przewracały i były przechowywane w idealnym porządku, warto zastosować organizację wewnętrzną taką jak AMBIA-LINE.





JAK SPOD IGŁY

Gąbki i płyn do mycia naczyń znajdują się w zasięgu ręki w szufladzie w kształcie litery U.



NIESTANDARDOWE ROZWIĄZANIE Pomysłowe szafki narożne oferują wszystkie ergonomiczne korzyści szuflad.



SPRYTNE ROZWIĄZANIE Mini cargo wycarowuje cenną przestrzeń do przechowywania nawet w najmniejszej luce.

i

Zapytajcie Państwo o te produkty

SPACE TOWER

Szuflady w cargo na zapasy otwierają się z niezwykłą łatwością nawet, gdy są bardzo obciążone.

Szuflada zlewozmywakowa Blum

Organizuje miejsce pod zlewem, które często jest niewykorzystywane.

SPACE CORNER

Oferuje ergonomiczny dostęp aż do najdalszego narożnika.

Mini cargo

Nawet w niewielkiej przestrzeni potrafi stworzyć miejsce do przechowywania.



Tak smakuje przyjaźń

Wspólne gotowanie, delektowanie się dobrym jedzeniem i po prostu spędzanie czasu razem. Przyjemne wieczory w gronie przyjaciół stają się coraz popularniejsze. Zespół magazynu „Kuchenne inspiracje” został zaproszony na trzy takie wyjątkowe spotkania.





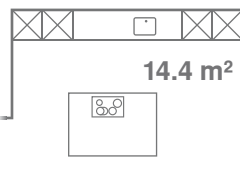
Wieczór u Państwa Schreier

Simone i Mathias Schreier zawsze chętnie przyjmowali gości. Od kiedy wprowadzili się do swojego nowego domu z widokiem na góry zapraszają ich do siebie jeszcze chętniej. Ich dumą jest kuchnia, w której witają dzisiaj dwie zaprzyjaźnione pary: państwa Fischer i Fleischmann.

Simone Schreier pracuje jako kierownik projektu w dziale IT, Mathias jest specjalistą ds. marketingu w zakresie serwisów online - znajduje to odzwierciedlenie również w ich kuchni. Za jasnym, dębowym frontem kryje się nowoczesna technika: elektryczne wspomaganie ruchu SERVO-DRIVE.

„Czego się napijecie?“, pyta Simone. Przyjaciele wybierają bezalkoholowy aperitif. Lodówka ma pojemność 140 litrów, a Simone nie potrzebuje żadnego uchwyty, żeby ją otworzyć. Wystarczy nacisnąć powierzchnię frontu, by uruchomić elektryczne wspomaganie otwierania. Praca w kuchni jest tak prosta, jak dzisiejsze menu: kurczak z cytrynową nutą i rozmarynem, sałata, grillowane warzywa i antypasti.

„Kiedy człowiek raz przyzwyczai się do łatwej obsługi, nie chce już niczego innego“, gospodyni jest o tym przekonana. Tymczasem Mathias zachwyca się innymi funkcjonalnymi rozwiązaniami. Otwieranie bardzo szerokiej szafki górnej? Wystarczy nacisnąć front. Naciśnięcie włącznika uruchamia zamykanie!

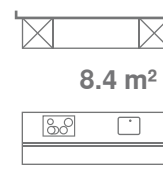


Gotowanie u Państwa Fischer

Thomas Fischer i Mathias Schreier przyjaźnią się prawie tak samo długo, jak długo istnieje dobry mebel. Wspólne wieczory połączone z gotowaniem to już stały rytuał. „Mężczyźni lubią prostotę, ale my kobiety lubimy gotować bardziej wystawnie niż na co dzień”, uśmiecha się Sarah Fischer. Własnoręcznie upieczony jablecznik stoi już na stole, sałata z własnego ogródka jest umyta i podczas, gdy przyjaciółki kroją rzodkiewkę i paprykę ona zajmuje się dressingiem. Sarah nie musi długo szukać octu i oliwy – przestronną szufladę na butelki znajdującą się bezpośrednio pod blatem roboczym można całkowicie wysunąć. „W ten sposób mam wszystko pod ręką”, wyjaśnia.



Taka sama logika stoi za umieszczeniem szuflady na garnki bezpośrednio pod płytą do gotowania. Patelnię do podsmażenia filetu można znaleźć bez trudu. „Nakrywam do stołu”, woła Eva Fleischmann, wyciągając pół tuzina talerzy z szafki i zatrzaskując drzwi. Żaden problem. System hamowania BLUMOTION amortyzuje gwałtowny ruch, a drzwi zamykają się delikatnie i cicho. W tym czasie jej mąż Andreas chce sprzątnąć śmieci i odkrywa kolejną atrakcję. Dzięki SERVO-DRIVE uno może otworzyć szufladę na sortowniki śmieci również kolanem. „Naprawdę sprytnie pomyślane, żeby wyposażyć w takie rozwiązanie właśnie tę szufladę. Najczęściej ręce są albo zajęte albo mokre, kiedy chce się coś wyrzucić.”

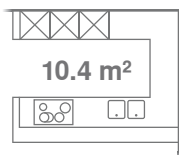


Wieczór u Państwa Fleischmann

Również państwo Fleischmann spełnili swoje marzenie o kuchni. „W naszych meblach zwracaliśmy uwagę przede wszystkim na jakość i dyskretną elegancję”, mówi Andreas Fleischmann. Szuflady LEGRABOX pure o prostym designie i delikatnym ruchu perfekcyjnie urzeczywistniają te wymagania. „Również mechaniczne wspomaganie otwierania TIP-ON BLUMOTION jest bardzo praktyczne”, dodaje jego żona Eva i wyjmuje sztućce z szuflady. „Krótkie naciśnięcie, żeby otworzyć, a potem lekkie popchnięcie i wszystko zamyka się delikatnie i cicho. I to bez prądu.”



Również tego wieczoru przyjaciele mają wciąż nowe tematy do rozmowy. Jeszcze długo po zakończeniu kolacji wszyscy siedzą razem przy stole i zgodnie przyznają, że najważniejszymi składnikami perfekcyjnego wieczoru z przyjaciółmi są czas, który mają dla siebie, rozmowa i dobra zabawa. A indywidualnie i funkcjonalnie zaprojektowana kuchnia dba o dodatkową dawkę radości.







Obydwie dłonie zajęte?

Praktyczne technologie ruchu sprawiają, że praca w kuchni jest jeszcze bardziej komfortowa niż kiedykolwiek. Meble bez uchwytów otwierają się z łatwością po lekkim naciśnięciu powierzchni frontu i zamykają się ponownie delikatnie i cicho.



NIEZWYKLE ŁATWE OTWIERANIE

Dłonią, biodrem, kolanem lub stopą: wystarczy lekko nacisnąć powierzchnię frontu, a szuflady i fronty uchylnie otworzą się jakby samodzielnie. Bez względu na to, w którym miejscu front zostanie dotknięty.



DELIKATNE ZAMYKANIE

Z systemem amortyzacji szuflady, drzwi szafek i fronty uchylne zamykają się delikatnie i cicho. Warto porównywać systemy hamowania, ponieważ płynny ruch nie zawsze znaczy to samo.

Ależ to praktyczne! Fronty uchylne zamkną się po naciśnięciu łatwo dostępnego włącznika, który uruchamia elektryczne wspomaganie ruchu.

Zintegrowany system hamowania dba o delikatne zamykanie niezależnie od wagi frontu i prędkości zamykania.



BEZ WYSIŁKU, DELIKATNIE

Istnieje duży wybór wysokiej jakości technologii ruchu. Szukajcie Państwo informacji o nich i wypróbujcie je w studiu mebli kuchennych.



Także wyjątkowo wysokie i szerokie szuflady, z obciążeniem do 70 kg, poruszają się równomiernie i lekko.



Fronty uchylne unoszą się lekko niezależnie od swoich wymiarów i zatrzymują się na dowolnej wysokości.

i

Zapytajcie Państwo o te produkty

BLUMOTION

System hamowania zamyka szuflady, drzwi szafek i fronty uchylne delikatnie i cicho.

TIP-ON

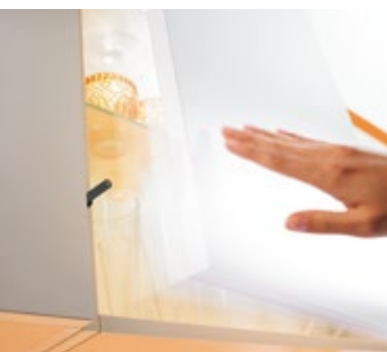
Mechaniczne wspomaganie otwierania do szuflad, drzwi szafek i frontów uchylnych. Przy zamykaniu wystarczy docisnąć front.

TIP-ON BLUMOTION

Innowacyjna technologia, która łączy lekkie, mechaniczne otwieranie oraz delikatne zamykanie szuflad bez uchwytów.

SERVO-DRIVE

Elektryczne wspomaganie otwierania do szuflad i frontów uchylnych oferuje najwyższy komfort obsługi. SERVO-DRIVE jest dostępne również jako rozwiązanie pojedyncze do lodówki lub szuflady na sortowniki.



Otwieranie po lekkim naciśnięciu, zamykanie poprzez docisnięcie frontu – mechaniczne technologie ruchu sprawiają, że wszystko jest możliwe.



Niewielki dom, wielkie szczęście

Wyobrażenie o wymarzonym domu uległo zmianie. Wcześniej obowiązywała zasada „im większy, tym lepszy“. Dzisiaj swoboda dla wielu oznacza co innego. Zgodnie z motto: Mniej to więcej.

Ograniczona przestrzeń, wysokie ceny najmu i zakupu ziemi oraz małe gospodarstwa domowe przyczyniają się do tego, że coraz większej liczbie ludzi musi wystarczyć mniejsza przestrzeń mieszkalna. Inni świadomie decydują się na życie w tak zwanych „mini domach“. Mniejsza przestrzeń niekoniecznie oznacza gorszą jakość życia. Mieszkanie na niewielkiej przestrzeni ma również swoje zalety.

Pytanie brzmi: Ile przestrzeni jest naprawdę potrzebne? W modzie jest ograniczenie się do absolutnie niezbędnych rzeczy. Mniejsza przestrzeń, więcej swobody. Nowa prostota, która oznacza korzyść poprzez rezygnację. Mniejsza powierzchnia oznacza również mniejsze koszty ziemi, najmu, energii, a tym samym na przykład większy budżet na urlop, restauracje i hobby. Mniej czasu na utrzymanie umiarkowanej wielkości gospodarstwa domowego, a więcej czasu dla przyjaciół, rodziny i na atrakcje.

A zatem mniejsza przestrzeń mieszkalna daje większą swobodę? Wiele innowacyjnych koncepcji mieszkaniowych na tym się opiera. Mniejsze powierzchnie mieszkalne są bardziej efektywne energetycznie i bardziej ekologiczne. Poza tym są tańsze i bardziej praktyczne. Istotne jest zawsze wyzwanie, jak najlepiej wykorzystać dostępne miejsce. Właśnie małe mieszkania wymagają bardzo praktycznych rozwiązań, liczy się każdy centymetr. Funkcjonalne projekty, by optymalnie wykorzystać daną powierzchnię leżą u podstaw tej koncepcji. Ma to znaczenie szczególnie w przypadku kuchni, która jest głównym punktem wielu mieszkań. Tutaj jakość w formie funkcjonalnych rozwiązań zajmuje miejsce ilości. W jaki sposób można zrealizować zasadę małej kuchni i dużego efektu, pokazują przykłady z całego świata – szczególnie w miastach, gdzie ceny mieszkań są wysokie. Tak na przykład jest w Indiach i Rosji.

Cud przestrzeni w Indiach

W Indiach liczba ludności rośnie najszybciej. Z tego powodu, szczególnie w miastach, ilość miejsca jest ograniczona, a znalezienie odpowiedniego mieszkania to wyzwanie. Odwiedziliśmy młodą, indyjską rodzinę, która spełniła swoje marzenie o własnych czterech ścianach. Najważniejsza jest kuchnia firmy Pravisree-Home Definer, która jest prawdziwym cudem przestrzeni na ok. 8 metrach kwadratowych. Właścicielka domu Swapna Sankar opowiada zachwycona: „Mamy w pełni funkcjonalną kuchnię, która sprawia nam radość.

Rozwiązania takie jak fronty uchylne z podnośnikami AVENTOS, ciągle mnie zachwycają. Zostawiam je otwarte podczas gotowania, by mieć szybki dostęp do wszystkich przedmiotów.” Szczególnie cieszy ją pochwała ze strony rodziny: „Moja mama była zawsze bardzo krytyczna, jeśli chodzi o kuchnię. Po wizycie u nas powiedziała, że kuchnia podobała jej się tak bardzo, że najchętniej zabrałaby ze sobą wszystkie szuflady. Całkowicie mnie to utwierdziło w moim wyborze.”



1 W szafce narożnej SPACE CORNER Swapna Sankar przechowuje wiele, różnej wielkości przyborów i mimo to nie traci rozeznania.

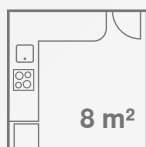
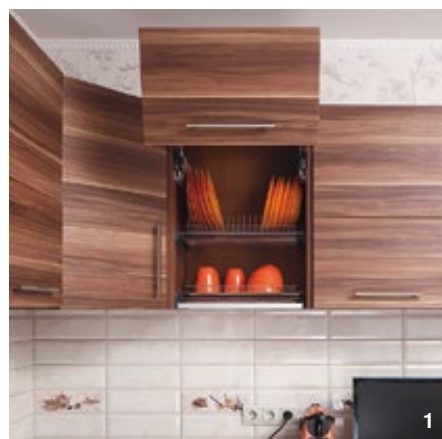
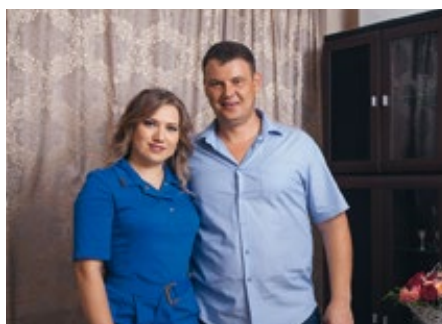
2 Wąska szafka idealnie wykorzystuje najmniejszą przestrzeń w kuchni. Małe lub wysokie naczynia są tutaj dobrze zorganizowane.



W Rosji mierz wysoko

Imponujące bloki mieszkalne kształtują wygląd wielu miast w Rosji. Osiem z dziesięciu najwyższych drapaczy chmur w Europie znajduje się w Moskwie. Sergej Szcerbakov i jego żona Ljudmila w zeszłym roku kupili mieszkanie w 17-piętrowym bloku. Inżynierowi budowlanemu spodobało się przede wszystkim położenie wśród zieleni i mała odległość do jego rodziny. Sercem domu jest kuchnia, która mieści się na 8 metrach kwadratowych. Zaplanowali ją wspólnie, a zrealizował ją zaprzyjaźniony stolarz.

Ljudmila zwracała szczególną uwagę na nowoczesną technikę i komfort. „Lubimy dużo gotować. A dobrze wyposażona kuchnia może znacznie ułatwić pracę. Dzięki rozwiązaniom firmy Blum korzystam z mojej kuchni z wielką przyjemnością!” Ljudmila uważa, że niewielka powierzchnia kuchni jest wręcz jej zaletą. „Kuchnia jest mała, dlatego zawsze wszystko jest w zasięgu ręki.”



- 1 Po zmywaniu talerze i filiżanki trafiają do szafki z odciekaczem. Tak oto są przechowywane w sposób praktyczny i są zawsze łatwo dostępne.
- 2 W szufladach z wysokimi ściankami bocznymi można zaoszczędzić sporo miejsca układając produkty jeden na drugim. Nic nie przewraca się, ani nie wypada. Praktyczna organizacja wewnętrzna pomaga poukładać wszystkie przybory.

Trendy i tradycja

To, co w wielu miejscach staje się trendem, w licznych krajach jest już tradycją. Mieszkanie na niewielkiej powierzchni. Na przykład na wodzie. „Floating Homes” (pływające domy) nie są już zarezerwowane tylko dla hedonistów i outsiderów. Centralnie położone domy i to bezpośrednio przy brzegu są popularne i mają duży potencjał. Również ruchome moduły cieszą się coraz większym zainteresowaniem. W pełni wyposażone mini domy stoją na niewielkiej powierzchni i w razie potrzeby można je dowolnie powiększyć. Zmieniając miejsce zamieszkania można zabrać swój dom ze sobą. Czasami jednak małe rzeczy robią duże wrażenie.

W tym ceglanym domu w Anglii, na najmniejszej powierzchni, połączono tradycyjną architekturę z nowoczesnym designem.



Nowoczesna łódź mieszkalna oferuje więcej miejsca w kuchni niż można by przypuszczać patrząc na nią z zewnątrz.

Na powierzchni mniejszej niż 20 metrów kwadratowych architekt, która zaprojektowała ten mobilny mini dom w północno-zachodniej Ameryce, urzeczywistniła swoje marzenie.





Organize your life

www.blum.com/ideas



Udostępnione przez
Blum Furniture Fittings

Nigdy więcej bałaganu w szufladach: system organizacji wewnętrznej ORGA-LINE Blum. Więcej na www.blum.com/ideas



**Bärbel
Użytkownik**

Każdy nabywca kuchni powinien być gotowy na to, by zrezygnować z tradycyjnych/znanych rozwiązań, takich jak kosz na śmieci w szafce zlewozmywakowej z półką, naczynia w szafce górnej, ścięte narożniki, karuzele itp. A zamiast tego korzystać na co dzień ze zmywarki w wysokiej zabudowie, szuflady na sortowniki śmieci, talerzy i filiżanek umieszczonych w szufladzie, szuflady na butelki, głębszego blatu roboczego/dłuższych szuflad.

KüchenForum



Amber H.

Szuflady narożne to kreatywne rozwiązanie, dlatego 250.000 użytkowników platformy Houzz polubiło to zdjęcie. Szuflady są umieszczone po przekątnej. Wykorzystują przestrzeń na głębokość, czyli lepiej niż inne rozwiązania.



**Bodybiene
Użytkownik**

Dla mnie szczególnie ważne jest, by przez dłuższy czas wypróbować wysokość blatu roboczego. Kiedy kupuję samochód, nie zakładam od razu, że wersja standardowa będzie odpowiednia. Wsiadam, próbuję, czy mogę przesunąć siedzenie wystarczająco do przodu, itd. ... więc wyciągam deskę do prasowania i przez dłuższy czas udaję, że coś kroję.

KüchenForum

Wskazówki dotyczące zakupu kuchni

Zakup kuchni powinien być bardzo dobrze przemyślany. W końcu będzie ona użytkowana przez wiele lat. A jak zapewne Państwo wiedzą z własnego doświadczenia, zawsze na początku najlepiej zapytać przyjaciół i znajomych.



JuliusBlumGmbH
www.blum.com/FFmqB

W ten sposób Państwa kuchnia stanie się praktyczna!

W filmie przedstawiono praktyczne aspekty kuchni.





Nice-nofret Użytkownik

Ten, kto chce kupić nową kuchnię, powinien poobserwować siebie dokładnie przez parę dni i zadać sobie parę pytań: Jak korzystam z mojej kuchni? Gdzie spędzam najwięcej czasu? Przy czym zatrzymuję się najczęściej? Czy chętnie gotuję wspólnie z innymi? Jeśli nie, czy zależy to od kuchni? Gdzie tylko to możliwe, należy zaplanować jak najgłębsze blaty robocze i szuflady - według mnie jest to sytuacja absolutnie korzystna dla każdego. Głębsze blaty robocze mogą mieć nawet więcej niż 75 cm. Aż do 90 cm.

KüchenForum



Udostępnione przez
Blum Furniture Fittings

Rozwiązanie ORGA-LINE na butelki



Czy macie jakieś wskazówki dla kogoś, kto planuje nową kuchnię?



LINDA PARKER

Planowanie kuchni marzeń to nie jest taka prosta sprawa, lecz coś, co wymaga czasu, staranności i wiedzy. Stawiajcie Państwo wymagania projektantowi kuchni i zabierzcie ze sobą zdjęcia pomieszczenia. Im lepiej projektant zna Państwa wyobrażenia, tym szybciej stworzy kuchnię marzeń. Najpierw weźcie Państwo pod uwagę wszystkie jego propozycje, nawet jeśli różnią się od Państwa pierwotnych pomysłów. Ponadto: Porzućcie Państwo swoją strefę komfortu, bo warto!

brilliant ideas
for functional kitchens
THE KITCHEN
THINK



Udostępnione przez
Blum Furniture Fittings

Kupując Państwo nową kuchnię? Polecamy pomysły Blum, by gotowanie sprawiało jeszcze większą przyjemność. One zmieniają Państwa kuchnię w miejsce, w którym praca sprawia radość.



**Pomarańczowy to
najszcześliwszy kolor.**

Frank Sinatra

**Dobra kuchnia to
fundament szczęścia.**

Auguste Escoffier



Menorca Użytkownik

Żadnych półek w szafkach dolnych, tylko szuflady, szuflady, szuflady - jeśli to możliwe o szerokości 80 do 90 cm! W kuchni podzielonej na strefy zlew i płyta do gotowania nie mogą znajdować się koło siebie. Pomiędzy nimi powinien znaleźć się blat roboczy o szerokości od 80 do 120 cm.

KüchenForum



Udostępnione przez
Blum Furniture Fittings

Obcinarka do folii ORGA-LINE



„Kuchnia powinna pasować, jak ubranie szyte na miarę.”

Joyce F., 38 lat, ekspert komputerowy z San Francisco, USA

Nie ma dwóch ludzi o takich samych liniach papilarnych, takich samych życzeniach, czy wymaganiach. Dlatego miałyby więc być inaczej jeśli chodzi o urządzenie kuchni? Dlatego ważne jest, aby uświadomić sobie swoje potrzeby! Jakie mają Państwo zwyczaje dotyczące robienia zakupów? Jak często Państwo gotują? Jak duże jest Państwa gospodarstwo domowe? Podajcie Państwo wszystkie te informacje swojemu projektantowi kuchni. Ja, na przykład, mam całkiem szeroką szafę na zapasy, aby pomieścić w niej produkty dla mojej sześciuosobowej rodziny. A oprócz tego mój projektant doradził mi wiele innych, sensownych rozwiązań, z których już od wielu lat jestem bardzo zadowolona.

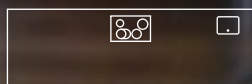


Coraz więcej ludzi na całym świecie łączy kuchnię i salon, by stworzyć w ten sposób centrum domu. Ale im większa przestrzeń, tym ważniejsze jest, by wszystko było łatwo dostępne.

Więcej przestrzeni do życia



33.2 m²





Ten kto odwiedza Państwa Beryl i Rodney Rottanburg w Johannesburgu (Afryka Południowa) i wchodzi do największego pomieszczenia w ich domu ma przed sobą zagadkę: Gdzie ja jestem? Z jednej strony to kuchnia – nie sposób nie zauważyć lodówki i okapu. Z drugiej strony to pokój dzienny – może o tym świadczyć laptop na wyspie kuchennej i wygodna sofa znajdująca się obok. To co w końcu? Kuchnia, czy pokój dzienny?

Odpowiedź brzmi: I jedno i drugie. Tak oto Państwo Rottanburg są jak najbardziej na czasie. Coraz więcej ludzi odkrywa urok dużych kuchni. Przy tym strefa gotowania i strefa mieszkalna stapiają się ze sobą.

KRÓTKIE ODLEGŁOŚCI SĄ JESZCZE WAŻNIEJSZE W DUŻYCH KUCHNIACH

Ten trend jest szczególnie widoczny w Europie Środkowej i Zachodniej, na przykład w Niemczech. Według „Arbeitsgemeinschaft Moderne Küche“ 20 procent wszystkich nowych domów/mieszkań posiada kuchnię połączoną z częścią mieszkalną. Zgodnie z badaniem przeprowadzonym przez GfK Living to właśnie osoby w wieku 20-40 lat, uważają, że kuchnia jest centrum domu, niezależnie od jej wielkości.

„Kuchnie są większe i są postrzegane w inny sposób“, potwierdza to również Stefan Waldenmaier, Prezes Związku Niemieckiego Przemysłu Kuchennego. To oznacza, że muszą spełnić nowe wymagania. Tam, gdzie toczy się większość życia, jest również więcej rzeczy do przechowania. A im bardziej różnorodne czynności wykonuje się w kuchni XXL, tym bardziej istotny jest uporządkowany design i podział kuchni na obszary pracy, tak zwane strefy kuchni.

Państwo Rottanburg wzorowo zrealizowali te wymagania. By zapewnić pokonywanie krótkich odcinków pomiędzy strefami w tym dużym pomieszczeniu, zapasy są przechowywane w pobliżu blatu roboczego, sztućce robocze pod płytą do gotowania, a naczynia niedaleko stołu. Szerokie fronty bez uchwytów podkreślają wrażenie porządku. Państwo Rottanburg stawiają przy tym całkowicie na produkty Blum. Najwyższej jakości okucia gwarantują obciążenie do 70 kilogramów. Systemy elektrycznego wspomaganie dbają o to, by nawet bardzo obciążone, duże szuflady lub szuflady z bardzo szerokimi, ciężkimi frontami otworzyły się po naciśnięciu powierzchni ich frontów.

Odtwarzacz DVD i odbiornik są schowane w szafce telewizyjnej za frontem bez uchwytu. Dostęp do nich jest bardzo łatwy, dzięki podnośnikowi AVENTOS i elektrycznemu wspomaganie ruchu SERVO-DRIVE. Warto pomyśleć o komforcie nie tylko w kuchni.





Zdaniem 22 procent ankietowanych użytkowników portalu Houzz ładowarki do smartphona, tabletu itp. urządzeń należą do wyposażenia kuchni.

Źródło: Houzz



W Niemczech 41 procent osób w wieku od 20 do 40 lat uważa, że kuchnia jest centrum domu.

Źródło: GfK Living



Dla przynajmniej 5 procent Brytyjczyków sofa jest nieodłącznym elementem kuchni.

Źródło: Cosmopolitan



- 1 Szuflady LEGRABOX poruszają się lekko nawet przy dużym obciążeniu, a wysokie ścianki boczne gwarantują dużą pojemność.
- 2 Elektryczne wspomaganie ruchu SERVO-DRIVE do AVENTOS otwiera fronty uchylne po naciśnięciu ich powierzchni i ponownie zamyka je po przyciśnięciu włącznika.
- 3 SERVO-DRIVE flex umożliwia zaprojektowanie nawet lodówki bez uchwyty. Wystarczy nacisnąć powierzchnię frontu, by otworzyć lodówkę.
- 4 Rodzina Rottanburg zastosowała technikę Blum, taką jak system hamowania BLUMOTION dbający o delikatne i ciche zamykanie, również w sypialni, łazience – a nawet w szafce telewizyjnej.





Przyjemność do potęgi 5

On jest mistrzem dekoracji i ojcem chrzestnym kuchni molekularnej. Jego specjalnością są wyroby cukiernicze. Jego kompozycje to prawdziwe dzieła sztuki. Roger van Damme bawi się kolorem, formą i smakiem, jak żaden inny. Jego filozofia to dodać trochę magii, widowiska i pięć głównych atrakcji do każdego dania.



W jego rękach słodkie pokusy w postaci wykwintnej czekolady, kremów, kandyzowanych owoców i lodów stają się artystycznymi kompozycjami. Kreacje, jakie tworzy van Damme są fascynujące i jednocześnie zaskakujące. To co jest płynne zastyga, to co jest zastygłe staje się puszyste, czerwony akcent, złote pasmo – nic nie jest dziełem przypadku. Aż brakuje odwagi, by naruszyć ten cudowny porządek na talerzu. Ale byłoby szkoda, bo każdy kawałek rozpuszcza się na języku, topnieje, musuje, i robi apetyt na więcej. Intensywne aromaty w konkretnych miejscach na talerzu sprawiają, że każdy kęs smakuje inaczej. Chodzi o to, by wzmocnić uwagę gości i zadbać o to, by świadomie posmakowali każdy widelec, każdą łyżeczkę.

Roger van Damme rozpoczynał jako szef-cukiernik. Dziś jest szefem kuchni oznaczonej gwiazdką Michelin restauracji Het Gebaar w Antwerpii. W 2010 roku zdobył tytuł Gault-Millau jako „Kucharz Roku”. Często czerpie pomysły zupełnie poza swoją dziedziną. Na przykład wiele jego dzieł jest inspirowanych jego zajęciami jako florysta. Roger van Damme jest nagradzany na całym świecie. Część tej popularności to zasługa jego własnego telewizyjnego show (nadawane 80 razy do roku), które daje widzom możliwość odtworzenia jego arcydzieł.

Belgijski szef kuchni jest kreatywny i skory do eksperymentowania, a jednocześnie jego styl pracy jest dokładny i uporządkowany. Szczególnie porządek jest dla van Damme pisany dużą literą. I to w każdej kuchni. Obserwując go podczas przygotowywania deseru, można od razu zauważyć, że gotowanie to dla niego coś więcej niż tylko hobby. Nie mniej jednak, dla naszego zespołu „kuchennych inspiracji” opuścił swoją profesjonalną kuchnię, by spędzić dzień w kuchni zaprojektowanej dla prywatnego gospodarstwa domowego. Roger van Damme gościem w firmie Blum.



Każdy ruch jest przemyślany. Praca z zamiłowaniem do szczegółu.

Roger van Damme gościem w firmie Blum

Tak jak van Damme przykłada wagę do swoich umiejętności kucharzkich, Blum zwraca uwagę na praktyczne rozwiązania do kuchni. Profesjonalny kucharz spędza dzień w showroomie firmy Van Hoeske, belgijskiego partnera Blum, testując produkty stosowane w gospodarstwach domowych.

Wybitny kucharz zna już niektóre produkty, ponieważ kuchnia w jego domu jest wyposażona w okucia Blum. Praktyczne rozwiązania szafek są dla niego „architekturą wnętrza kuchni”. A dobrze zorganizowane wnętrza są podstawą kreatywności i w rezultacie bazą dla pięciu głównych atrakcji, które sprawiają, że każde z jego dań jest tak wyjątkowe.

Roger van Damme zdecydował, że przygotuje menu, które jest serwowane również w jego wykwintnej restauracji Het Gebaar. Pomidory „à la moi”, croque monsieur z szynką Belotta i serem, przybrany kwaśnym sosem (wygląda jak jajko sadzone), tournedos serwowane z krokietami z kandyzowanych ziemniaków, a na zakończenie, nie mniej ważne danie, „Celebration”: deser z lodów z bazylii, jogurtu, czarnych porzeczek, malin i truskawek.

Te dania mogą wydawać się bardzo wyszukane, ale dla szefa kuchni jest bardzo ważne, żeby każdy mógł je odtworzyć. Wiele składników, które dzisiaj ze sobą przyniósł, to produkty sezonowe. „Każda pora roku ma specyficzną atmosferę”, mówi van Damme. Na kolejnych stronach naszego fotoreportażu pokazujemy, jak ten znakomity kucharz tworzy tę atmosferę w swoich daniach i jakie były jego osobiste odczucia w kuchni testowej.









1 „PRAWDZIWIY CUD PRZESTRZENI“

Perfekcyjna współpraca. Najpierw wiele składników zostaje odłożonych do szafy na zapasy, inne, potrzebne w pierwszych etapach gotowania, pozostają na wierzchu. Szuflady w szafie cargo SPACE TOWER umożliwiają wygodny dostęp z trzech stron, więc produkty odkłada się i wyjmuje bardzo szybko (nawet bez patrzenia). Szuflady to łatwy dostęp i dobry przegląd zawartości.



2

„WSZYSTKO MA SWOJE MIEJSCE.”

Podczas gotowania ważne jest to, by mieć właściwe przybory. Przy tym jeszcze ważniejsze jest miejsce ich przechowywania. Gdy wszystko znajduje się dokładnie tam, gdzie jest potrzebne, gotuje się łatwiej i szybciej. Dzięki takim elementom organizacji wewnętrznej jak uchwyt na noże AMBIA-LINE lub rozwiązanie AMBIA-LINE na butelki z octem i olejem, wszystko jest dokładnie tam, gdzie powinno być, zawsze pod ręką.









„WSZYSTKO MOŻNA ZNALEŹĆ INTUICYJNIE.”

Szuflada pod płytą do gotowania została pozytywnie oceniona przez szefa kuchni. Natychmiast znajduje właściwą patelnię i pasującą do niej przykrywkę. Znalezienie właściwej przyprawy również nie stanowi problemu, ponieważ pojemniki są ustawione pod lekkim kątem w uchwycie na przyprawy AMBIA-LINE. Praktyczne detale, które od razu rzucają się w oczy wybitnemu kucharzowi. Tak jak kuchnia w domu Rogera van Damme, kuchnia ekspozycyjna też jest całkowicie bez uchwytów. Dzięki elektrycznemu wspomaganemu ruchowi SERVO-DRIVE szuflady oraz uchylne fronty górne, otwierają się i zamykają po lekkim naciśnięciu powierzchni ich frontów, jakby samoczynnie.



„KAŻDA Z MOICH KREACJI MA WIELE WAŻNYCH MOMENTÓW...”

... pierwszy, gdy danie zostaje podane na stół, goście patrzą na nie ze zdumieniem. Drugi, gdy sięgają po swoje smartfony, by zrobić zdjęcie – i trzeci, gdy trafiają one na Facebooka lub Instagrama. Moment, w którym goście rzeczywiście próbują potrawy to dla mnie czwarty najważniejszy moment. Piąty i ostatni punkt ma miejsce wtedy, gdy goście chcą nawzajem próbować swoich potraw. Bez tych pięciu ważnych momentów nie ma żadnej potrawy i żadnego przeżycia.“





Walek do folii Blum to czarodziejski pomocnik. Produkty, które będą używane później są przykrywane folią spożywczą. Gdy wybitny kucharz sięga po obcinarkę do folii AMBIA-LINE, wygląda to prawie jak magia. Przycinanie jest komfortowe i precyzyjne, jak za dotknięciem czarodziejskiej różdżki.

„CZARODZIEJSKIE SZTUCZKI Z FOLIĄ SPOŻYWCZĄ“



3

4

„NAKRYWANIE DO STOŁU MOŻE BYĆ TAK PROSTE!“

Przedsmak radości to największa radość! Nakrywanie do stołu to przyjemność, nie tylko z powodu obiecującego menu. Kieliszki znajdujące się w szafce górnej można z łatwością wyjąć - dzięki podnośnikom AVENTOS i SERVO-DRIVE. Praktycznym pomocnikiem jest uchwyt na talerze Blum, dzięki któremu można bez wysiłku przenieść wszystkie talerze na stół. Wkład na sztućce AMBIA-LINE ułatwia dostęp do sztućców - prawie bezszelestny, dzięki powłoce Softtouch.









5

„ZMYWANIE? Z PRZYJEMNOŚCIĄ!”

Na co dzień szef kuchni nie zmywa, dzisiaj jednak zrobił wyjątek. Rozwiązania szafki zlewozmywakowej ułatwiają Rogerowi van Damme to zadanie. Szuflada na sortowniki śmieci jest wyposażona w elektryczne wspomaganie otwierania SERVO-DRIVE, więc można ją otworzyć kolaniem, a dłonie pozostają wolne. Szuflada zlewozmywakowa w kształcie U wykorzystuje miejsce bezpośrednio pod zlewem, a zatem przybory do zmywania są zawsze pod ręką. Nawet profesjonalny kucharz jest zdumiony tym rozwiązaniem.







„CHĘTNIE POLECAM ROZWIĄZANIA BLUM!”

Wspaniały posiłek gotowy, wszystko czyste i na swoim miejscu. Jednak Roger van Damme dopiero teraz naprawdę się zainteresował - chce wiedzieć więcej. Podczas oprowadzania po ekspozycji wybitny kucharz jeszcze raz przygląda się wszystkim produktom i jest wyraźnie zaskoczony takim profesjonalizmem w prywatnej kuchni. Ocena profesjonalisty: 100 % godne polecenia.



Tak gotuje świat

Inne kraje – inne kuchnie. Kulinarne osobliwości różnią się w zależności od kontynentu, czy kraju i odzwierciedlają zwyczaje dotyczące gotowania i jedzenia. Dlatego Blum od wielu lat zajmuje się badaniem potrzeb użytkowników kuchni na całym świecie. Tak oto powstają innowacyjne okucia, dzięki którym kuchnie są jeszcze bardziej funkcjonalne.



W kuchni przechowywane jest przeciętnie 250 kg wyposażenia. Odpowiada to 17 pełnym skrzynkom napojów.

We Francji, w wielu kuchniach istnieje osobna szuflada na bagietki.

W prawie każdej meksykańskiej kuchni można znaleźć moździerz, stare narzędzie kamienne – meksykańska wersja moździerza i tłuczka. Aztekowie i Majowie używają go jak miksera.

Badania, które przeprowadzamy, by kuchnie stały się bardziej praktyczne

1

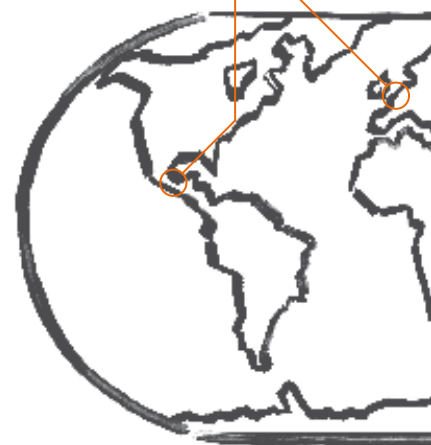
MAJĄC WSZYSTKO NA OKU – OBSERWACJE UŻYTKOWANIA KUCHNI

By dowiedzieć się, co naprawdę dzieje się w kuchniach na całym świecie i jakie wymagania muszą one spełnić, przyglądamy się temu, jak są użytkowane na co dzień. Co i gdzie jest przechowywane? Jak użytkowane są szafki kuchenne? Przez 14 lat przeprowadzaliśmy analizy za pomocą kwestionariuszy i nagraliśmy ponad 1.000 godzin materiału filmowego.

2

WYSTAWIENI NA PRÓBĘ – GOTOWANIE W KUCHNI LABORATORYJNEJ

Kto mógłby lepiej ocenić prototypy produktów jeśli nie prawdziwi eksperci – użytkownicy kuchni? Już na wczesnym etapie rozwoju naszych produktów zapraszamy osoby prywatne na próbne gotowanie. Przez tydzień codziennie gotują oni w kuchni testowej Blum. Na koniec zadajemy im pytania. Co więcej, filmujemy ich podczas gotowania i analizujemy wyniki.





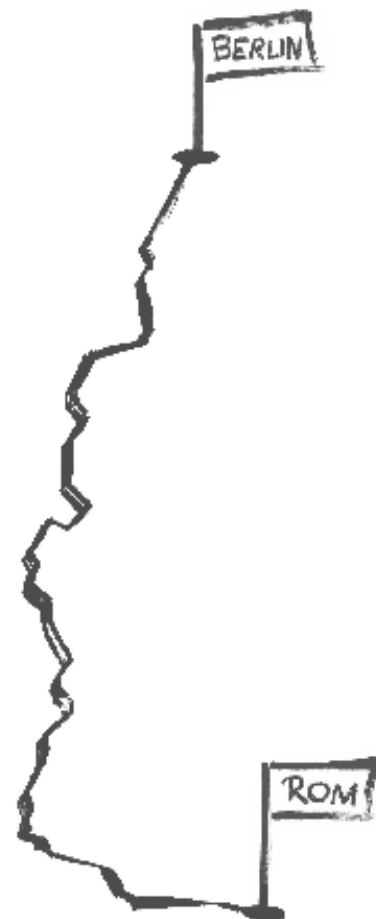
**W kuchni znajduje się przeciętnie nawet 2.1 m³ wyposażenia.
To mniej więcej 14 pełnych wózków na zakupy.**



Szuflady, drzwi szafek lub fronty uchyłne znajdujące się w kuchni są otwierane i ponownie zamykane ponad 80 razy dziennie. Sama lodówka jest otwierana 30 razy.



**Codziennie w kuchni spędzamy przeciętnie dwie godziny.
Dla porównania:
W łazience spędzamy tylko niecałe pół godziny.**



Każdy użytkownik pokonuje w kuchni ponad 1500 kilometrów w ciągu 20 lat. W niewłaściwie zaplanowanej kuchni może to być nawet dwa razy tyle.

Gdy w Wietnamie zabraknie gazu w kuchence, po prostu zamawia się kolejną butlę – kilka minut później jest już dostarczona.

W Korei Południowej w każdej kuchni znajdują się dwie lodówki: jedna standardowa z zamrażarką i lodówka Kimchi (Kimchi to specjalnie przygotowane warzywa).

Oprócz normalnej kuchni w wielu domach w Australii jest jeszcze druga kuchnia barbecue, która znajduje się na zewnątrz.



3

TESTY W DŁUGIM OKRESIE – OBSERWOWANIE PRODUKTU NA RYNKU

Ta metoda badania wymaga zainstalowania nowych produktów w różnych, prywatnych kuchniach i testowania ich przez dłuższy czas. Instalowane są również liczniki, a po trzech latach przeprowadza się kontrole jakości. W samej Austrii istnieje 160 takich kuchni, pozostałe 26 są w Anglii. W sumie testy trwają dziesięć lat, by zapewnić najwyższą jakość produktów.

4

OD GENIALNEJ MYŚLI DO PRODUKTU – PLATFORMA POMYSŁÓW „IDEANET“

Pracownicy mogą być cennym źródłem pomysłów. Mogą ich zainspirować ich własne doświadczenia zdobyte podczas pracy w kuchni, informacja zwrotna od klientów lub spostrzeżenia na produkcji – każdy pomysł można zgłosić na wewnętrznej, elektronicznej platformie „IdeaNet“. W ten sposób często powstają nowe rozwiązania lub optymalizacje, takie jak rozwiązanie na butelki AMBIA-LINE.

Przedmiot wnikliwych badań

Okucia są sercem mebla. Im wyższa jest ich jakość, tym lepszy i trwalszy jest cały mebel. Blum oferuje najwyższej jakości okucia na cały okres użytkowania mebla.



TEST WYTRZYMAŁOŚCI ZAWIASÓW

Test wytrzymałości zawiasów polega na wykonaniu do 200.000 ruchów otwierania i zamykania.



TEST OBCIĄŻENIA SZUFLAD

Z dodatkowym obciążeniem szuflady są otwierane i zamykane 100.000 razy.



TEST WYTRZYMAŁOŚCI PODNOŚNIKÓW

Test wytrzymałości różnych typów podnośników polega na wykonaniu ponad 80.000 ruchów otwierania i zamykania.

Drzwi szafki, front uchylny lub szuflada w kuchni będą częściej użytkowane niż np. drzwi wejściowe do domu. Okucia w kuchni odgrywają decydującą rolę, jeśli chodzi o komfort i trwałość. Dlatego Blum kontroluje i testuje swoje produkty pod względem funkcjonalności i jakości zanim trafią one na rynek. Już podczas produkcji Blum zwraca uwagę na wysoką jakość. Wysoka precyzja narzędzi i minimalna tolerancja podczas produkcji gwarantują efektywny montaż pojedynczych elementów, by powstały z nich wysoce skomplikowane rozwiązania okuć.

W ciągu kilku dni różne badania i procedury testowe symulują obciążenie, jakie będzie działało na produkt przez wiele lat. Pozwala to wprowadzić poprawki dotyczące materiału i designu zanim okucia zostaną zamontowane w kuchni.

Poza narzucaniem sobie własnych standardów jakości, producent okuć współpracuje z wiodącymi, zewnętrznymi instytucjami i organizacjami, by spełnić również ich standardy i wymagania.

W firmie Blum temat jakości nie dotyczy jednak tylko produktów. Również usługi i współpraca z klientami i partnerami powinna odpowiadać tym samym wymaganiom jakościowym.

Jeśli chcą Państwo dowiedzieć się, czy w meblach posiadają oryginalne okucia Blum, prosimy spojrzeć na naszą stronę internetową: www.blum.com/original



Dzisiaj innowacja, jutro standard

Kuchnia jest użytkowana codziennie, średnio przez 20 lat. Najlepiej wybrać najnowocześniejszą technikę, by kuchnia dostarczała radości przez wiele lat. Dzisiejsze innowacje, jutro będą już standardem. Zatem opłaca się zainwestować nieco więcej.



EUROPEJSKA NAGRODA WYNALAZCÓW

System hamowania BLUMOTION stał się standardem w nowoczesnych kuchniach. W 2013 roku produkt ten zdobył Europejską Nagrodę Wynalazców.



NAGRODY ZA DESIGN

Produkty Blum zdobyły wiele nagród za design przyznanych przez niezależne jury.



österreichisches
patentamt

RANKING PATENTÓW

Blum zarejestrował ponad 1.200 patentów na całym świecie i jest jedną z największych firm w Austrii, która ubiega się o patenty.

Dzisiaj standardem w kuchniach są np. szuflady z pełnym wysuwem i uchylne fronty górne. Zajęły one miejsce standardowych drzwi w szafkach dolnych i górnych. Z tych ergonomicznych zalet nie chce już rezygnować praktycznie żaden użytkownik kuchni. Aktualny trend zmierza w stronę "kuchni bez uchwytów". Można go zrealizować między innymi za pomocą elektrycznego wspomaganie otwierania SERVO-DRIVE. Fronty bez uchwytów otwierają się po lekkim naciśnięciu ich powierzchni, a zamykają się delikatnie i cicho za sprawą systemu hamowania BLUMOTION.

Innowacją są też indywidualnie zaprojektowane boki szuflady. W szufladach LEGRABOX free można zastosować różne materiały, takie jak skóra, metal lub szkło - wedle życzenia i upodobań. To nie tylko pozwala zrealizować indywidualne życzenia związane z designem, ale jest również praktyczne. W szafie cargo SPACE TOWER elementy dekoracyjne ze szkła ułatwiają wgląd w zawartość szuflad.

Blum zawsze koncentruje się na użytkowniku kuchni i jego potrzebach – również podczas opracowywania nowych produktów. Każda innowacja powinna ułatwiać codzienną pracę w kuchni, również w przyszłości. Ta myśl podoba się również fachowym jury, takim jak Niemiecka Rada Designu lub Europejski Urząd Patentowy, które wyróżniają szczególnie innowacyjne produkty. Tego typu nagrody zachęcają pracowników Blum, odpowiedzialnych za rozwój produktów, by nadal dawali z siebie wszystko. Podczas zakupu kuchni pytajcie Państwo projektanta o aktualne innowacje i wypróbujcie je w studiu kuchennym!

Teraz i w przyszłości: Blum porusza

Międzynarodowy gracz o regionalnych korzeniach. Firma Blum to austriackie, rodzinne przedsiębiorstwo, które tworzy różnorodne rozwiązania okuć służące łatwemu otwieraniu oraz cichemu i delikatnemu zamykaniu mebli. Głównie do kuchni, ale również do wielu innych pomieszczeń mieszkalnych.



BIURO

Piękny porządek: przemysłane systemy organizacji wewnętrznej tworzą miejsce.



SKLEP

Szklane gabloty do prezentacji wysokiej jakości towarów w sklepie.



ŁAZIENKA

Przybory do mycia: szuflady z pełnym wysuwem to dużo przestrzeni do przechowywania.



POKÓJ DZIENNY

Spersonalizowane boki szuflad, by zaspokoić różne gusty.



Nowoczesne kuchnie łączą się z częścią mieszkalną i często są centralnym punktem domu dla całej rodziny. Ale nawet sypialnie, łazienki lub biura zmieniają się z powierzchni czysto użytkowych na takie, które odzwierciedlają styl życia. Blum podąża za aktualnymi trendami i tworzy rozwiązania, które sprawiają radość użytkownikom mebli, szczególnie kuchennych. Są to na przykład meble, które otwierają się po lekkim naciśnięciu powierzchni frontu i zamykają się prawie bezszelestnie. Lub szuflady, które poruszają się niezwykle lekko. Wreszcie fronty uchylne wyposażone w podnośniki, które zatrzymują się na dowolnej wysokości.

OD POCZĄTKÓW ...

Blum zawsze podążał za zmianami w branży meblowej. Julius Blum, z zawodu kowal, założył swoją firmę w Höchst, w Vorarlbergu w 1952 roku. Wraz z zakupem pierwszej tokarki zapoczątkował rozwój przedsiębiorstwa. W 1958 rozpoczęła się produkcja okuć meblowych. Od tego czasu Blum zaopatruje przemysłowych producentów mebli i stolarzy oraz hurtownie w wysokiej jakości systemy podnośników do frontów górnych, zawiasów i szuflad – aktualnie na ponad 120 rynkach. Oprócz 7 zakładów w Austrii produkcja odbywa się również w USA, Brazylii i w Polsce.

KIEDYŚ, DZISIAJ I W PRZYSZŁOŚCI

Duch innowacyjności Juliusa Blum jest odczuwalny również dzisiaj - dziesiątki lat po założeniu firmy. Tak jak wcześniej tradycyjne wartości są w firmie Blum bardzo ważne, a tematy takie jak jakość, trwałość i innowacja mają istotne znaczenie. Na całym świecie ponad 6.600 pracowników dba o to, by produkty Blum sprawiały ich użytkownikom radość przez cały okres użytkowania mebli.



Pierwszy produkt Blum z 1952: hacel. Mocowany do końskiej podkowy, zapobiegał ślizganiu się konia.

Okucia Blum są produkowane w Austrii, USA, Brazylii i w Polsce.

IMPRESSUM

zgodnie z § 25 Ustawy o Mediach

Właściciel mediów/Wydawca i redakcja:

Julius Blum GmbH

Industriestrasse 1

6973 Höchst, Austria

Telefon: +43 5578 705-0

Fax: +43 5578 705-44

E-Mail: info@blum.com

Strona: www.blum.com

Koncepcja i projekt:

Lighthouse GmbH

88131 Lindau, Niemcy

www.lighthouse.de

Wydawnictwo i produkcja

Buchdruckerei Lustenau

Dziękujemy wszystkim uczestnikom i partnerom za wsparcie.

Zdjęcia:

Strona 71: kodachrome25, pawel.gaul

(iStock); Angelo Giampiccolo, hansenn

(Fotolia); Macy Miller (MiniMotives.com)

Copyright by

Julius Blum GmbH

Wykorzystywanie treści, łącznie z przedrukiem, jest dozwolone tylko za wyraźną zgodą wydawcy.

Numer w rejestrze handlowym i sąd

rejestracyjny: FN 62067 a, Sąd Krajowy Feldkirch

Numer identyfikacyjny VAT: ATU

35695903

Urząd zgodnie z ECG: BH Bregenz

Przedmiot działalności przedsiębiorstwa:

Rozwój, produkcja i sprzedaż okuć meblowych i pomocy montażowych dla stolarstwa oraz przemysłu meblowego i mebli kuchennych.

Dyrektor Zarządzający:

Mgr Gerhard E. Blum

Cel magazynu: Informacja o produktach i usługach firmy Julius Blum GmbH oraz jako wsparcie sprzedaży.



Jeszcze więcej pomysłów na praktyczne kuchnie

Interesujące filmy, przydatne wskazówki i wiele
innych inspiracji dotyczących praktycznych kuchni
znajdą Państwo na stronie

www.blum.com/inspiracje



Blum Polska Sp. z o.o.
ul. Poznańska 16
62-020 Jasin k/Swarzędza
Tel.: +48 61 895 1900
E-mail: info.pl@blum.com
www.blum.com

Julius Blum GmbH
Fabryka okuć
6973 Höchst, Austria
Tel.: +43 5578 705-0
Fax: +43 5578 705-44
E-mail: info@blum.com
www.blum.com

 **blum**®