kuchenne inspiracje

Magazyn Blum o praktycznej kuchni



Dwie siostry, dwie kuchnie
Dlaczego estetyka i funkcjonalność
tak dobrze do siebie pasują?

PIĘKNA I PRAKTYCZNA

PRZEBIEG PRACY, PRZESTRZEŃ, RUCH

Wszystko o optymalnym przebiegu pracy,
wykorzystaniu przestrzeni oraz ruchu w kuchni!











04 Piękna i praktyczna
Siostry bliźniaczki rozmawiają o dwóch obliczach kuchni

08 Włoska kuchnia z rosyjską duszą
O pewnej ekstrawaganckiej kuchni w Toskanii

12 Licencja na obserwowanie
Badania potrzeb prowadzone przez firmę Blum skupiają się na codziennej pracy w kuchni i związanych z nią nawykach

14 Przebieg pracy: Mniej pracy, więcej czasu ...
Praktyczne porady z zakresu optymalnego przebiegu pracy oraz dobrego dostępu do produktów.

16 Miejsce!
Wyzwania w porcie załadunkowym jak w codziennej pracy w kuchni

18 Przestrzeń: Czy mają Państwo wystarczająco dużo miejsca w kuchni?
Jak stworzyć jeszcze więcej cennego miejsca za pomocą kilku trików

20 Nowe miejsce spotkań
Trend z Ameryki Północnej na przyjęcia w kuchni

24 Ruch: Wreszcie w kuchni pojawił się ruch
Inteligentne rozwiązania zapewniające najwyższy komfort ruchu

26 **Młoda, kolorowa i przemyślana**
O pierwszej kuchni pewnej młodej Belgijki

30 **Dużo miejsca na drugim końcu świata**
O pewnej dużej i praktycznej kuchni w Australii

36 **Kompaktowe Chiny**
Mała i funkcjonalna kuchnia w Szanghaju

40 **Przygotowani do zakupu kuchni**
Cenne rady od ekspertów

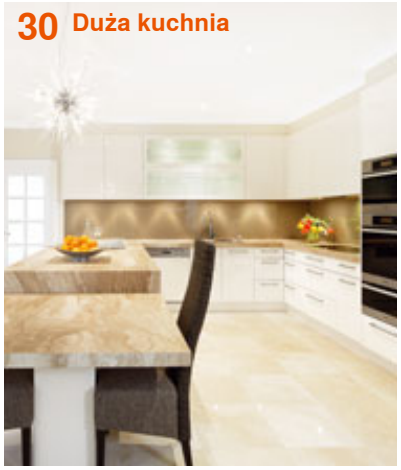
42 **Czysta przyjemność**
Najlepsi kucharze odwiedzają Blum

66 **Wysoka jakość przez cały okres użytkowania mebla**
Co jest ważne w wyposażeniu kuchni

68 **Dzisiaj innowacja, jutro standard**
Dlaczego należy zwracać uwagę na technologie przyszłości

70 **Stąd pochodzi ruch**
Historia producenta okuć Blum

30 Duża kuchnia



TEMATY TYTUŁOWE

04 Piękna i praktyczna
14 Mniej pracy, więcej czasu ...
18 Czy mają Państwo wystarczająco dużo miejsca w kuchni?
24 Wreszcie w kuchni pojawił się ruch
42 Czysta przyjemność



Zespół DYNAMIC SPACE od lewej do prawej: Cyrielle Galmiche, Andreas Lubetz, Anja Fitz

Zakup nowej kuchni jest wydarzeniem, z którego z pewnością można się cieszyć! Aktualne trendy i nowe możliwości sprawiają, że dzisiejsza kuchnia staje się centralnym miejscem mieszkania oraz centrum towarzyskim, w którym praca sprawia przyjemność. Każdy zakup kuchni niesie ze sobą jednakże pewne wyzwania - w końcu wiąże się to z decyzją, której skutki towarzyszyć nam będą przez następne 15 lat, a nawet dłużej. Śledzenie aktualnych innowacji oraz istotnych rozwiązań dla funkcjonalnej kuchni może być trudne.

Wieloletnie badania przebiegu codziennej pracy w kuchni, pozwoliły firmie Blum zdobyć cenną wiedzę, dzięki której rozwija ona produkty dopasowane do potrzeb użytkownika.
Na kolejnych stronach znajdą Państwo wiele przydatnych pomysłów i przykładów, w jaki sposób Państwa przyszła kuchnia może stać się naprawdę funkcjonalna. Nasze pomysły na praktyczną kuchnię nazywamy DYNAMIC SPACE. Więcej informacji na ten temat znajdą Państwo na www.blum.pl

Pozwólcie się Państwo zainspirować i dowiedzcie się więcej o interesujących możliwościach, które sprawią, że także Państwa nowa kuchnia będzie idealnie dopasowana do Państwa potrzeb. Dzięki temu będą Państwo mogli się nią cieszyć przez wiele lat.

DYNAMIC SPACE®
Pomysły Blum na praktyczną kuchnię

Piękna & praktyczna



Bliźniaczki Giovanna i Ricarda są z wyglądu prawie nie do odróżnienia. Czasem tylko ich poglądy różnią się od siebie. Jak na przykład w kwestii kuchni. Czy kuchnia powinna być przede wszystkim piękna, czy też praktyczna? Ricarda wyjaśnia Giovannie: może być taka i taka.

Są jednojajowymi bliźniaczkami i swym lustrzanym odbiciem. W czasach szkolnych chętnie z tego korzystały, mieszając w głowach kolegom z klasy, nauczycielom a nawet późniejszym adoratorom. Jak większość bliźniaczek są w wielu aspektach identyczne. Na przykład jeśli chodzi o ich zawodową ambicję. Giovanna jest odnoszącą sukcesy projektantką w znanej firmie odzieżowej. Ricarda awansowała właśnie na wyższy szczebel zarządu w małym, lecz renomowanym prywatnym banku. Po ich matce - Włoszce obie odziedziczyły pasję do gotowania. W kwestii kuchni różnią się jednak znacząco poglądami.

Sobotni wieczór. Ricarda zaprosiła Giovannę do swojego nowego mieszkania na kolację. Podczas gdy Ricarda zajęta jest jeszcze przygotowaniami, Giovanna ogląda śliczne mieszkanie. Rozgląda się po kuchni, w której Ricarda skrzętnie obiera warzywa. „Twoja kuchnia stała się naprawdę piękna!" zaczęła rozmowę Giovanna. „Kuchnia jest dla mnie jak piękna sukienka", dodała, „Muszę się w niej dobrze czuć. Kuchnia musi jeszcze pasować do osobowości. Dlatego też właściwy wygląd jest decydujący. Bez niego radość z kuchni szybko przemija. A tym bardziej, jeśli kuchnia - tak jak u Ciebie - jest częścią pokoju dziennego" „Z pewnością masz rację", odpowiedziała Ricarda. „Nie zapominaj jednak przy tym o jej praktycznej stronie." Przed kilkoma laty Ricarda odbywała z ciekawości praktykę w renomowanej restauracji, gdzie zachwyciła ją perfekcyjna organizacja i przebieg pracy. To doświadczenie wpłynęło znacznie na jej decyzje przy planowaniu własnej kuchni.
„Naturalnie," odpowiedziała Giovanna. „Ale musisz mi przyznać rację, że kuchnie są jakoś zawsze tak samo zbudowane. Swój fascynujący wygląd otrzymują dopiero dzięki pomysłowym połączeniom ciekawych materiałów i powierzchni." „Ja tak nie uważam," zaprzeczyła Ricarda. „Nawet najpiękniejsza kuchnia jest niewiele warta, jeśli źle się w niej gotuje, brakuje miejsca lub szafki otwierają się z trudem." Kolanem naciska od niechcenia front szuflady na sortowniki śmieci. Ta wysuwa się samoczynnie i Ricarda pozbywa się resztek po obieraniu cebuli. Z zamachem odpycha szufladę stopą, a ta - zamiast trzasnąć - zamyka się delikatnie i cicho. Giovanie najwidoczniej odebrało mowę. Tego szczegółu do tej pory nie zauważyła w kuchni swojej siostry.

Ricarda odkłada nóż, którym przed chwilą siekała cukinię w drobne plasterki. „To może być dla Ciebie zaskoczeniem, ale ta kuchnia została zaprojektowana w pierwszej linii z myślą o jej funkcjonalności. I dopiero na samym końcu zwróciłam uwagę na materiały i kolory." Giovanna osłupiała. Uważała kuchnię swojej siostry za coś szczególnego. Lecz nigdy się jej nie przyglądała od jej funkcjonalnej strony. Z pewnością w gotowaniu Ricardy można zaobserwować coś estetycznego. Wszystkie ruchy są płynne. Wszystko idzie szybko i sprawnie, a Ricarda prześciga w przygotowaniach samą siebie. Giovanna była wcześniej pewna, że spowodowane jest to głównie stylem gotowania Ricardy. Ricarda stanęła na środku kuchni. „Popatrz tutaj. Aby coś przygotować, ugotować, a nawet pozmywać, potrzebuję tylko kilku kroków. Wszystko ma swoje, z góry ustalone miejsce." Przy niewielkim nakładzie siły można otworzyć nawet szerokie, ciężko załadowane szuflady. Otwierają się one poprzez lekkie naciśnięcie na front, płynnie wysuwają oraz delikatnie zamykają. Wszystko dzięki zaawansowanemu systemowi: kuchnia została zaplanowana tak, aby odpowiadała typowemu dla jej użytkownika przebiegowi pracy. Wszystkie przedmioty niezbędne do wykonywania poszczególnych czynności, znajdują się bezpośrednio na miejscu ich użytkowania: garnki pod płytą kuchenną, noże przy blacie roboczym, gąbki do mycia naczyń przy zlewie. Oniemiała Giovanna podążała za demonstracją Ricardy. Naturalnie, podczas meblowania swojej kuchni zastanawiała się także nad tym, gdzie najlepiej będzie umieścić jej garnki »

Dla Giovanny liczy się przede wszystkim wygląd. Tylko w pięknej kuchni można się na dłuższą metę dobrze czuć.

Ricarda nie ma nic przeciwko pięknemu design, jednakże dla niej kuchnia powinna być przede wszystkim praktyczna.

GIOVANNA LUBI ELEGANCJĘ

Boki szuflady z satynowanego szkła nadały jej szlachetnego wyglądu.



Szuflady otwierają się poprzez lekkie naciśnięcie na front, wysuwają lekko oraz delikatnie zamykają, dzięki BLUMOTION.

W gotowaniu Ricardy można zaobserwować coś estetycznego: wszystkie ruchy są płynne.

Przedmioty niezbędne do wykonywania poszczególnych czynności znajdują się bezpośrednio w miejscu ich wykonywania: garnki pod płytą kuchenną, noże przy blacie roboczym, gąbki do mycia naczyń przy zlewie.

Wszystko jest konsekwencją przemyślanego systemu: kuchnia została zaprojektowana zgodnie z przebiegiem pracy.

i inne kuchenne akcesoria, aby później mieć do nich łatwy dostęp. Jednakże nigdy nie postrzegała pracy w kuchni od tej strony. „Wow!“ wymknęło się jej. „To wszystko jest właściwie całkiem logiczne. Nigdy nie myślałam, że poprzez takie szczegóły, kuchnia może stać się o wiele bardziej praktyczna." Ricarda uśmiechnęła się. „I prawdopodobnie również o tym, że praktyczna kuchnia może być także piękna.“ „Prawda!“ przyznała Giovanna, „I kiedy tak o tym myślę ...“ Zrobiła krótką przerwę. „to wcale nie jesteś lepszą kucharką ode mnie, jedynie lepiej zorganizowaną“. „Ha, chciałabyś“, Ricarda śmiejąc się, przyciągnęła siostrę do siebie. „Chętnie się o tym przekonam podczas jakiejś kolacji!“ »



Ricarda trzyma swoje garnki i patelnie bezpośrednio pod płytą grzewczą, aby szybko mieć do nich dostęp.



Także u bliźniaczek gusta mogą się różnić.

Kuchnia nie tylko pięknie wygląda, ale jest również praktyczna.



Z zamachem popycha szufladę stopą. Ta - zamiast trzasnąć - dzięki BLUMOTION zamyka się delikatnie i cicho.





Włoska kuchnia z rosyjską duszą

Emerytowany kapitan, Giuseppe Spirandelli i jego żona, rosyjska projektantka biżuterii, Tatjana Regolowa, stworzyli w swoim domu w południowej Toskanii ***ekstrawagancką kuchnię z doskonałym wyposażeniem.***



WYMARZONA PARA

Odnaleźli siebie i swoje wymarzone miejsce: Giuseppe Spirandelli, emerytowany kapitan, i Tatjana Regolowa, projektantka biżuterii.



WYMARZONE MIEJSCE

W południowej Toskanii w pobliżu Grosseto znaleźli starą cegielnię „La Fornace", którą z miłością odrestaurowali i zamienili w swój wymarzony dom.



Ta para nie mogłaby się już bardziej różnić: on jest wielkim lwem morskim, ona drobną, delikatną artystką. Podczas gdy Giuseppe prowadził wcześniej wielkie tankowce i statki przez wszystkie oceany świata, Tatjana wytwarzała od najmłodszych lat drobną, elegancką biżuterię, odnosząc przy tym coraz większe sukcesy.

„Kuchnia powinna być przede wszystkim funkcjonalna, inaczej człowiek nie będzie się cieszył jej pięknem."

Poznali się przed dziesięcioma laty na wystwie biżuterii Tatjany w Hongkongu. Giuseppe został zaproszony na wernisaż przez swojego lokalnego znajomego. „Jej oczy są tak samo czarujące, jak jej biżuteria", mówi wciąż zakochany Giuseppe. Jej od razu zaimponowały jego pewność siebie i przyjemny sposób bycia. Po krótkim czasie zdecydowali się, że chcą razem zamieszkać.

Jak tylko Giuseppe uzyskał możliwość pójścia na wcześniejszą emeryturę, od razu z tego skorzystał. Na południu Toskanii, pomiędzy Grosseto i Follonica, znaleźli starą, zamkniętą cegielnię „La Fornace". Giuseppe znał tę okolicę jeszcze z czasów młodości. Stopniowo przebudowywali ją i zmieniali w wymarzony dom na stare lata. „W bezchmurne dni można z wyższych pięter zobaczyć morze", mówi Giuseppe, „jest ono jedynie 20 kilometrów stąd." „Lew morski na zawsze zostanie lwem morskim", dodaje, uśmiechając się Tatjana.

Tak jak różnią się wyglądem, w kwestii kuchni mają nie tylko ten sam gust, ale również identyczne wymagania: kuchnia powinna być nie tylko piękna, ale i praktyczna. Utworzenie wyspy z kuchenką oraz szafek górnych nad zlewem nie tylko były pomysłami Tatjany, lecz były również częścią designu kuchni. „Biżuteria powinna tylko zdobić", mówi drobna Rosjanka „ale kuchnia musi przede wszystkim być funkcjonalna, w przeciwnym razie człowiek nie będzie się cieszył jej pięknem."

Ekstrawagancka szafka nad zlewem została wyposażona w system elektrycznego wspomagania ruchu SERVO-DRIVE oraz w ociekacz na dnie szafki, dzięki któremu jeszcze mokre naczynia mogą wyschnąć w szafce. Firma »



Niezwykle proste
Za nadzwyczajnie zaprojektowanym frontem znajduje się elektryczne wspomaganie ruchu SERVO-DRIVE do podnośników frontów górnych.



Superczysto
Tu wiele zmywa się ręcznie ... Niezwykle praktyczne: kiedy wszystko znajduje się pod ręką.

„Martini Mobili“ z Bovolone w pobliżu Verony zatroszczyła się o wiele szczegółów, dostarczyła elementy oraz wybudowała tę ekstrawagancką kuchnię.

Kuchnia z wysokiej jakości drewna jest bardzo często używana. Para prawie codziennie gotuje dla siebie ze swojej, praktycznie niewyczerpanej puli pomysłów. Podczas gdy Tatjana preferuje kuchnię rosyjską i francuską, Giuseppe próbuje odtworzyć specjały ze wszystkich krajów, do których podróżował w latach swojego kapitanowania. Ta para nigdy się nie nudzi, a ich kuchnia dodatkowo im w tym pomaga.



Ekstrawagancko
W centrum kuchni: wyspa z kuchenką. Stąd prawie wszystko jest w zasięgu ręki.



Wskazówka

Szczególnie praktyczne w tej kuchni:

Ustawienie szafek wokół wyspy z kuchenką skraca drogę.

Indywidualne planowanie pozwoliło stworzyć wystarczająco miejsca do przechowywania naczyń.

Garnki, przyprawy i sztućce do gotowania znajdują się bezpośrednio przy stanowisku gotowania, dzięki czemu łatwo po nie sięgnąć.

Zastosowanie szuflad z pełnym wysuwem, które umożliwiają łatwy i bezpośredni dostęp aż do najdalszego narożnika.


Woronora Heights,
Australia 12:27
• rec


Bornem, Belgia
14:03
• rec


Sao Paulo, Brazylia
22:13
• rec


Ville St. Laurent, Kanada
08:14
• rec


Hohenems, Austria
16:42
• rec


Grisо, Portugalia
13:00
• rec

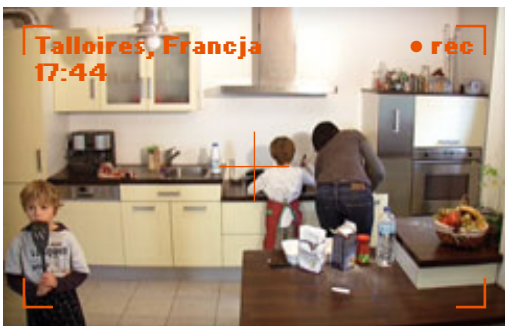

Shanghai, Ching
12:52
• rec


Vilette D'Anthon,
Francja 11:30
• rec


Poznan, Polska
13:24
• rec


Wolverhampton, Anglia
17:52
• rec


Moskwa, Rosja
16:00
• rec


Talloires, Francja
17:44
• rec


Niederrohrdorf, Szwajcaria
15:06
• rec


Veldhoven, Holandia
19:10
• rec


Milton Keynes, Anglia
17:05
• rec



EKSPERTKA OD POTRZEB

Miriam Wildauer, Dział Badania Potrzeb

Licencja na obserwowanie

Badania potrzeb prowadzone przez firmę Blum zajmują się nawykami, przebiegiem pracy użytkowników kuchni oraz pokazują, co dziś naprawdę jest niezbędne. ***Miriam Wildauer*** *z działu badań potrzeb w firmie Julius Blum GmbH odpowiada na pytania.*

W jakim celu w firmie Blum bada się potrzeby?

„Chcemy stworzyć praktyczne okucia z takimi funkcjami, które naprawdę mają sens i które ułatwiają życie użytkownikowi kuchni. Z tego powodu badamy, jak w rzeczywistości ludzie pracują, gotują i żyją w swoich kuchniach. Z tą wiedzą możemy tworzyć produkty, które są dopasowane do konkretnych potrzeb."

Od kiedy Blum bada potrzeby użytkowników kuchni?

„Niedługo minie już 10 lat intensywnych obserwacji użytkowników kuchni, poszukiwań, dokładnych analiz przyzwyczajeń, przebiegu pracy ..."

Jak dużo materiałów z badań zebrano do tej pory?

„Szacunkowo posiadamy około tysiąca materiałów filmowych z krajów z całego świata. W następnych latach planujemy badania w kolejnych państwach, jak np. Indie, Tunezja, Malezja czy Szwecja."

Czy istnieją istotne różnice w użytkowaniu kuchni na całym świecie?

Szuflady z dozownikiem do przechowywania od 5 do 10 kg ryżu używane w krajach azjatyckich - to jeden przykład. Innym jest szuflada na bagietki we Francji, specjalne urządzenia dezynfekujące w Chinach, grill rybny w Japonii. Bardzo interesujący jest też przykład Australii: jedna kuchnia na zewnątrz do barbecue i jedna kuchnia wewnątrz domu do codziennego przygotowywania posiłków.

Jakie wnioski można wyciągnąć z badań potrzeb?

„Dostrzegamy większe i mniejsze potrzeby, które mają wpły na rozwój nowych produktów. Dobrym przykładem może być system BLUMOTION. Zauważyliśmy, że fronty często są zamykane z wielką siłą. Drzwi trzaskają, butelki zderzają się ze sobą, naczynia drżą. Stąd też powstał pomysł, aby okucia Blum wyposażyć w system cichego zamykania. Również z małych potrzeb rodzą się pomysły poprawiające funkcjonalność. Na przykład okazało się, że na całym świecie ludzie walczą z folią do żywności, gdyż ta stale się skleja. Powstał pomysł na praktyczną obcinarkę, dzięki której folia rozwija się gładko, bez marszczenia i z łatwością można ją obciąć.

„Wiele typowych czynności w kuchni przebiega na całym świecie tak samo."

Jakie są najistotniejsze podobieństwa?

„Wiele typowych czynności w kuchni przebiega na całym świecie tak samo. Na przykład idealny blat roboczy, którego szerokość powinna wynosić przynajmniej 90 cm, znajduje się zawsze pomiędzy zlewem a strefą gotowania. Optymalną wysokość do pracy uzyskamy, gdy odstęp między blatem roboczym a zgiętą w łokciu ręką wynosić będzie 15 cm. Badania potwierdzają również istotę aspektów ergonomicznych. W wielu krajach cały czas trzeba się schylać, zginać lub wchodzić na blat roboczy, by coś sięgnąć. Zalety systemów szuflad z dobrym dostępem do zawartości przekonują na całym świecie."



Mniej pracy, więcej czasu ...

Zbędnego pokonywania drogi w kuchni można łatwo uniknąć, jeśli już na etapie jej projektowania przemyślą Państwo czynności w niej wykonywane. Tak powstaną obszary pracy - zwane strefami, zawierające wszystkie niezbędne produkty i narzędzia do realizacji kuchennych czynności.

Przebieg pracy

Uwzględnijcie Państwo swoje przyzwyczajenia

Porozmawiajcie Państwo z projektantem kuchni o swoich osobistych przyzwyczajeniach podczas gotowania. Tylko wtedy jest on w stanie uwzględnić Państwa potrzeby jeszcze na etapie planowania.

Zagwarantowany dobry dostęp

1) Szuflady zamiast szafek, aby wygodnie sięgać po produkty.
2) Pełen wysuw, który gwarantuje optymalny dostęp i wgląd do najdalszego narożnika szuflady.
3) Podział wewnętrzny pomaga zachować porządek w zawartości szuflady.



Dobre zaopatrzenie

Przechowujcie Państwo zapasy w centralnym miejscu kuchni. Poukładajcie produkty tak, aby dostęp do nich był łatwy, a droga jak najkrótsza.



Naczynia razem

Poukładajcie Państwo naczynia, sztućce i szklanki blisko siebie. W ten sposób nakrywanie do stołu będzie wygodniejsze. Jeśli w pobliżu znajduje się także zmywarka, czyste naczynia można szybciej uporządkować.



Czysta sprawa

Podczas zmywania, czyszczenia czy wyrzucania śmieci ważna jest higiena. Szuflada pod zlewozmywakiem pozwoli przechowywać wszystko w sposób łatwo dostępny i higieniczny.



Wszystko pod kontrolą

Idealnym miejscem dla blatu roboczego jest przestrzeń pomiędzy zlewem a strefą gotowania. Zapewni ona Państwu najkrótszą drogę do zlewu, płyty kuchennej i kosza na śmieci. Również noże, deski do krojenia i przyprawy powinny znaleźć się w zasięgu ręki.



Wokół płyty grzewczej

Patelnie, garnki, sztućce do gotowania itp. poukładajcie Państwo możliwie najbliżej płyty grzewczej.

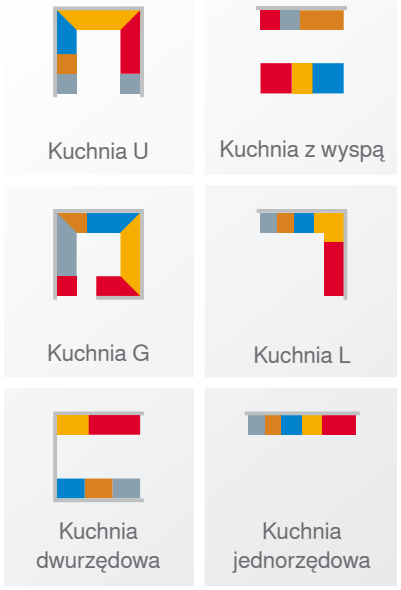


Dla lubiących wypieki

Osoba, która lubi piec, potrzebuje więcej miejsca na przechowywanie dodatków oraz sprzętu. Warto wszystkie utensylia do wypieków przechowywać razem w sposób łatwo dostępny.

Możliwe w każdej kuchni: zapewnienie optymalnego przebiegu pracy

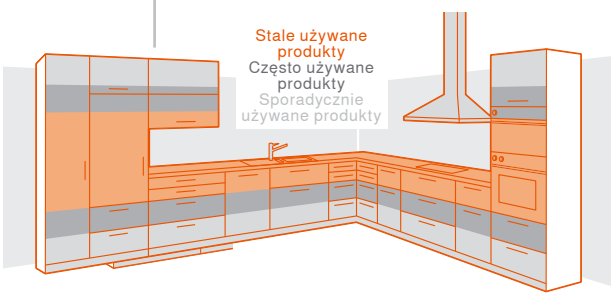
Każda kuchnia może zostać podzielona na strefy w oparciu o czynności w niej wykonywane. Dzięki temu droga pokonywana w tym pomieszczeniu będzie krótsza, a wszystko będzie tam, gdzie jest potrzebne.



- Strefa zapasów
- Strefa przechowywania
- Strefa zmywania
- Strefa przygotowywania
- Strefa gotowania/pieczenia

Ergonomia poziomów

Podzielcie Państwo artykuły na te, które są używane stale, często lub rzadko. Ustawione na odpowiednim poziomie, oszczędzą Państwu niepotrzebnego schylania się czy wyciągania.



Miejsce!

Bob Cathey jest właścicielem nabrzeża w Oakland w Kalifornii, ***jednym z największych portów załadunkowych na świecie****. Ma on do czynienia z wyzwaniami podobnymi do tych, jakie spotyka się na co dzień w kuchni: należy optymalnie wykorzystać dostępną przestrzeń.*

Bob Cathey jest właścicielem ponad 3.000.000 metrów kwadratowych wybrzeża portowego. Co minutę przypływają nowe kontenery, które muszą być ulokowane w odpowiednim miejscu. Co minutę kontenery są też przeładowywane do transportu szynowego, drogowego lub z powrotem na statek, zwalniając miejsce. „Muszę zwracać uwagę na czas przewidywanego cumowania statku, rozplanowanie miejsca na statku oraz drogi transportu" mówi Bob z kubkiem kawy w ręku.

Ewidencja dostarczanych i wysyłanych kontenerów, zapotrzebowanie na miejsce składowania, pozycja dźwigu i wyznaczenie niezbędnej drogi manewrowej wymagają dokładnego planowania.



DOKŁADNOŚĆ CO DO CENTYMETRA

W porcie Oakland każdy centymetr jest optymalnie wykorzystany.

„Zarówno zarządca portu, jak i kupujący kuchnię stoją przed tym samym pytaniem: jak mogą najbardziej optymalnie wykorzystać dostępną przestrzeń?"

Każdy metr kwadratowy i każda minuta są wykorzystane. Jeden mały błąd może sporo kosztować. Mimo wszystko Bob chętnie wykonuje swoją pracę. „Planowanie mam we krwi", mówi z uśmiechem.

Zarządzanie portem można porównać do czynności wykonywanych codziennie w kuchni, stwierdza Bob. Jakie produkty i ile się zmieści, z jakich korzysta się często, z jakich rzadziej i gdzie powinny one być przechowywane, by były łatwo dostępne. Dobre zarządzanie ładownią, zależy od warunków przestrzennych oraz od sposobów przechowywania. Na tym Bob doskonale się zna. Kiedy jednak chodziło o zakup kuchni, to jego żona przejęła dowodzenie. „Nalegała na to, aby w całej kuchni były szuflady", mówi z uśmiechem. „Teraz wiem, dlaczego. W porcie też ładujemy towar od góry. Tak jest o wiele sprawniej oraz przejrzyście." Także w kwestii wielkości szuflad postawiła na swoim. Szuflady, które wykorzystują całą głębokość mebla, oferują bowiem więcej przestrzeni do wykorzystania. Dokadnie tak, jak w przypadku ładowania kontenera. Tutaj także wykorzystywana jest cała jego wewnętrzna powierzchnia. „Oczywiście, stopień skomplikowania jest większy niż w kuchni", mówi z namysłem, „zadania są jednak bardzo podobne."





Czy mają Państwo wystarczająco dużo miejsca w kuchni?

Zapewne irytującym było by, gdyby okazało się, że w Państwa nowej kuchni jest za mało miejsca. Dzięki kilku ***trikom wyczarują Państwo cenną przestrzeń*** *- i to w zaskakujących miejscach.*

Czyste rozwiązanie

Zastosowanie szuflady zlewozmywakowej pozwala na usunięcie wszelkich przedmiotów z blatu i sprawia, że kuchnia zachwyca porządkiem.



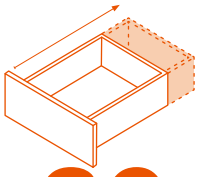
Szuflada zlewozmywakowa idealnie wpasowuje się w przestrzeń pod zlewozmywakiem i pozwala na doskonałe zagospodarowanie niewykorzystanej dotąd przestrzeni.



Wystarczająco dużo miejsca

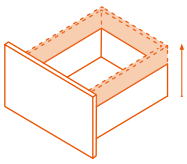
Zastosowanie szuflad z podwyższonymi bokami pozwala na zwiększenie pojemności szafy na zapasy. Możliwość pojedynczego wysuwania szuflad zapewnia doskonały dostęp do ich zawartości z trzech stron.

Organizacja wewnętrzna ORGALINE troszczy się natomiast o porządek w przechowywanych artykułach.



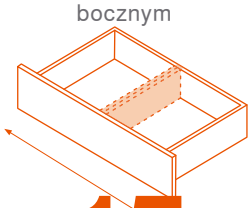
+30%

dzięki głębokim szufladom



+55%

dzięki podwyższonym ściankom bocznym



+15%

dzięki szerokim elementom



Do wszystkich narożników

Dzięki szafce narożnej SPACE CORNER z szufladami wykorzystają Państwo przestrzeń aż do najgłębszego narożnika.

Szuflady zapewniają łatwy dostęp do zawartości - i to bez schylania się.

Przestrzeń:

Zapotrzebowanie na przestrzeń jest kwestią indywidualną i zależy od wielu czynników. Wczesne rozpoznanie swoich potrzeb oraz ich komunikacja projektantowi kuchni pozwoli znaleźć dodatkowe miejsce do przechowywania:

Przyzwyczajenia kuchenne

Częstotliwość gotowania wpływa na wielkość niezbędnej przestrzeni. Im więcej przygotowywanych posiłków, tym więcej miejsca na zapasy jest niezbędne.

Wielkość gospodarstwa domowego

Dla ilu osób gotowane będą posiłki? Raz wyposażona kuchnia towarzyszy nam często nawet przez 15 lat. W tym czasie zmianie może ulec także wielkość gospodarstwa domowego.

Częstotliwość i wielkość zakupów

Osoba robiąca zakupy codziennie, potrzebuje znacznie mniej przestrzeni do przechowywania, niż ta, która zaopatruje się w produkty spożywcze raz w tygodniu.

Styl życia

Kuchnia osoby często organizującej przyjęcia i przyjmującej dużą liczbę gości będzie różnić się od kuchni osoby zapraszającej niewiele osób.

Nowe miejsce spotkań

Dlaczego nie zacząć przyjęcia od razu tam, gdzie i tak w końcu się przeniesie? W kuchni! Przyjęcia w kuchni są najnowszą modą. I to nie tylko w naszym kraju. Towarzyszyliśmy pewnej rodzinie z okolic Toronto podczas przyjęcia urodzinowego, organizowanego w kuchni - przy okazji także mogliśmy poświętować ...

Właściciele domu - Lily i Bill z Mississauga (Kanada), małego miasteczka niedaleko wodospadu Niagara, są widocznie podekscytowani. Gdy docieramy na miejsce, cała rodzina przygotowuje się właśnie w dobrych humorach na wielki wieczór. Każdego roku rodzice organizują przyjęcie urodzinowe dla swoich dwóch córek. Jest to już tradycją. W tym roku będzie jednak inaczej - po raz pierwszy rodzina będzie świętować bezpośrednio w sercu domu - w kuchni.

Jubilatki: Angela i Sarah, córki Lilly i Billa, są bliźniaczkami i mają 26 lat. „Wygodne w tym przyjęciu jest to, że musimy je organizować tylko raz w roku", uśmiecha się Lilly. Oznacza to jednak podwójną liczbę gości, którzy mogą przybyć w każdym momencie, nie mając pojęcia o nowym miejscu imprezy. „Przyjęcia urodzinowe organizowane przez mamę były dla nas zawsze dużym przeżyciem", mówi Angela, a Sarah z entuzjazmem dodaje: „ale przyjęcie w kuchni na pewno będzie czymś wyjątkowym".

Chcemy więc dokładnie obejrzeć to nowe miejsce spotkań. Po wejściu do kuchni nie sprawia ona wrażenia nadzwyczajnej. Kiedy jednak obserwujemy Lilly podczas ostatnich przygotowań, szybko staje się jasne, na czym polega wyjątkowość tego pomieszczenia. Szafki górne otwierają się samoczynnie, a szuflady zamykają delikatnie i cicho. Wydaje się, jakby kuchnia była w ruchu razem z Lilly. Rzeczywiście jest to kuchnia, którą warto zobaczyć - a nawet powinno się zobaczyć! W tym momencie rozlega się dzwonek do drzwi i wchodzą pierwsi goście, wylewnie witani przez psa Lilly Olivera - rasowego goldendoodle.

Po raz pierwszy rodzina będzie świętować bezpośrednio w sercu domu - w kuchni.

Podczas gdy goście składają życzenia i wręczają prezenty Angeli i Sarze, Bill wyjaśnia nam koncepcję przyjęcia w kuchni: „Na początku myślałem, że to tylko jakiś szalony pomysł kilku studentów. Ale nawet w czasach mojej młodości wszystkie imprezy kończyły się w kuchni. Dlaczego więc nie zacząć od razu tam, »











gdzie jest najwygodniej?“ Też tak uważamy i przy okazji obserwujemy, że pozostali goście również są zachwyceni tym pomysłem.

Syn Michael wyciągnął butelkę szampana z lodówki a Lilly jednocześnie otworzyła górną szafkę z kieliszkami. Naciśnęła na front, a ten otworzył się eleganckim ruchem. Goście byli zdumieni. „SERVO-DRIVE“, mówi dumnie uśmiechnięty, wyciąga kieliszki i naciska na umieszczony z boku kropusu włącznik, aby zamknąć front.

Przyjaciele Sary i Angeli ruszają na małą wycieczkę rozpoznawczą po kuchni. Kiedy jeden z gości - Rahim, zamyka z rozmachem szufladę, jego dziewczyna Alyssia - gotowa na głośne trzaśnięcie - szturcha go lekko łokciem. Jednakże szuflada zamyka się prawie bezszelestnie - ku zdumieniu Alyssii oraz rozbawieniu gości, którzy obserwowali całą sytuację. Alyssia zwraca się pojednawczo do swojego chłopaka: „Chciałabym, aby nasza kuchnia też tak potrafiła.” Rahim reaguje pragmatycznie. „To dobrze, że widzimy tę kuchnię, zanim będziemy planować własną. We dwoje możemy zabrać ze sobą mnóstwo pomysłów.“ W międzyczasie Lilly udało się niepostrzeżenie zapalić świeczki na torcie. Zabrzmiało serdeczne „Sto lat!”, zakończone brawami dla obu sióstr - a może również dla dobrze wybranego lokum. Lilly postawiła tort urodzinowy na blacie roboczym i przeszła na drugą stronę w róg kuchni. I kiedy wszyscy goście myśleli, że odkryli już wszystkie kuchenne niespodzianki, ponownie się zdumieli. Ku ich zaskoczeniu - z narożnika elegancko wysunęła się szuflada z nożami kuchennymi! „To jest mój SPACE CORNER”, wyjaśnia Lilly spokojnie, jednakże z ukrytym zachwytem nad emocjami, jakie w gościach wzbudza jej nowa kuchnia. Teraz nawet krojenie tortu stało się małym wydarzeniem!
W tym momencie zrozumieliśmy jeszcze jedną zaletę organizowania przyjęć w kuchni: wszystko można łatwo i szybko sięgnąć!

W momencie, gdy zabieraliśmy się za degustację tortu, z pokoju doszedł nas odgłos głośnego mlaskania. Odwróciliśmy się zdumieni: pies Oliver zauważył tort i utkwił w nim wygłodniały wzrok. „Przez te całe emocje całkowicie o tobie zapomnieliśmy“, śmieje się Lilly i podaje mu kawałek ciasta. W tej kuchni nawet pies czuje się świetnie.



Rozwiązanie narożne SPACE CORNER skradło jubilatkom prawie całą uwagę gości - ale tylko prawie.







Przyjęcie w kuchni odniosło pełny sukces. To musi zostać uwiecznione!



Gdy w ferworze przygotowań nagle zabraknie wolnych rąk, szuflady mimo wszystko można łatwo otworzyć dzięki SERVO-DRIVE - np. biodrem.

Wreszcie w kuchni pojawił się ruch.

Jakość ruchu nie zawsze jest identyczna. Zaleca się zatem wypróbować i porównać różne technologie ruchu okuć w studiach meblowych lub na ekspozycjach.



Komfort podczas otwierania i zamykania

Istnieje szeroki wybór wysokiej jakości systemów otwierania i zamykania do drzwi, szuflad oraz frontów górnych. Dowiedzcie się Państwo o nich więcej, dzięki informacjom przedstawionym poniżej i wypróbujcie je u swojego sprzedawcy.



Hamulec

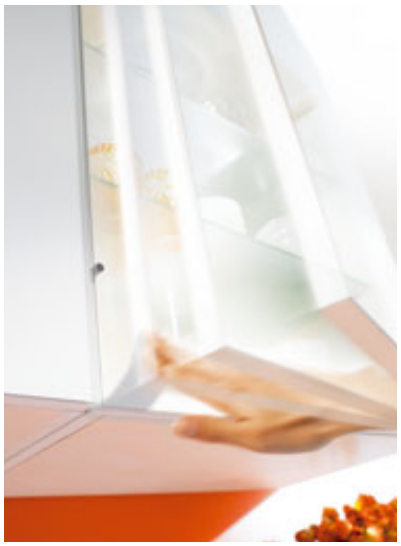
System cichego domyku wspomaga delikatne, bezszelestne i równomierne zamykanie. Niezależnie od wagi frontu i siły zamykania - nic nie powinno skrzypieć ani trzaskać.

Elektryczne wspomaganie ruchu

Szuflady i szafki górne otwierają się poprzez lekkie naciśnięcie na front a zamykają cicho i delikatnie dzięki zintegrowanemu BLUMOTION. Fronty szafek górnych można zamknąć za pomocą włącznika umieszczonego w boku korpusu.







Mechaniczne otwieranie

Mechaniczny system wspomagania otwierania umożliwia otwieranie mebli bez uchwytów poprzez lekkie naciśnięcie na front. Natomiast w celu zamknięcia szafki, wystarczy lekkie pchnięcie jej frontu a w przypadku szuflady jej dociśnięcie.

Ruch:

Zapytajcie Państwo o te produkty:

BLUMOTION
Będący już prawie standardem, system BLUMOTION troszczy się o delikatne i ciche zamykanie szuflad i frontów.

SERVO-DRIVE
Elektryczne wspomaganie otwierania szuflad i frontów górnych.

SERVO-DRIVE uno
Łatwy do zamontowania, pojedynczy zestaw elektrycznego wspomagania otwierania, idealny np. do szuflad na sortowniki śmieci.

TIP-ON
TIP-ON firmy Blum to sprawdzony system mechanicznego wspomagania otwierania.



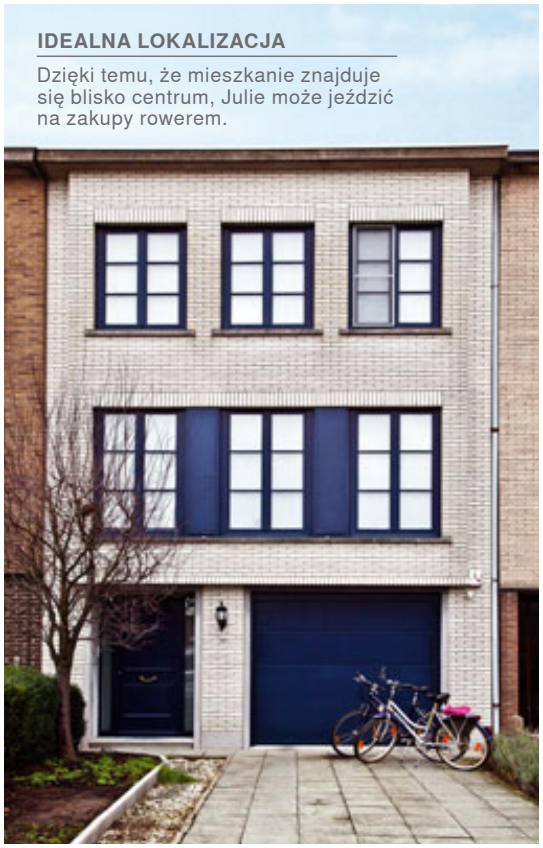
Młoda, kolorowa i przemyślana

Między Brukselą a Antwerpią leży Sint Niklaas. Tu właśnie Julie Cornu urządziła swoją "młodą" kuchnię. Wśród wielu jaskrawych dodatków nie zapomniała jednak o funkcjonalnych rozwiązaniach.



JULIE CORNU

Kocha wszystko, co kolorowe i wesołe. Jej kuchnia jest w dodatku jeszcze praktyczna.



IDEALNA LOKALIZACJA

Dzięki temu, że mieszkanie znajduje się blisko centrum, Julie może jeździć na zakupy rowerem.



Kocha wszystko, co kolorowe i wesołe. Jej sukienki, torebki i akcesoria świecą wszystkimi kolorami świata. Kto spotka Julie, od razu zaraża się bijącą od niej radością. Zamiłowanie tej drobnej Belgijki do barw można zauważyć także w jej kuchni, która ponadto została wyposażona w wiele praktycznych rozwiązań.

Możliwe, że jest to zasługą jej znajomych, którzy pracują w branży kuchennej. „Na początku denerwowało mnie to, że każdy chciał mi doradzać", przyznaje. „A ja chciałam kuchnię taką, jaką sobie sama wymyśliłam."

Jednakże jej najlepsza przyjaciółka Katje nie odpuszczała i zabierała ją do salonów meblowych, gdzie Julia mogła zapoznać się z różnymi ekspozycjami kuchni. Zwróciła jej uwagę również na wartość wnętrza kuchni.

Odkąd wyprowadziła się z domu, miała już w głowie obraz swojej nowej kuchni. „To powinna być otwarta kuchnia - tak przynajmniej planowałam na początku. I musiała koniecznie być kolorowa." Później jednak znalazła to mieszkanie, z idealnym podziałem pokoi i świetną lokalizacją niedaleko centrum. Co prawda nie ma w nim miejsca na owartą kuchnię, mimo to jednak Julie nie zamieniłaby jej na żadną inną. „Wszystko jest dokładnie tam, gdzie tego potrzebuję. Wszystko jest praktyczne. To sprawia, że gotując, czuję się świetnie. Właściwie to jest mi teraz obojętne, czy mam otwartą kuchnię czy nie. Liczy się tylko to uczucie, kiedy się w niej pracuje." Ostatecznie »

„Wszystko jest bardzo praktyczne. To sprawia, że gotując czuję się świetnie - i liczy się tylko to uczucie, kiedy się w takiej kuchni pracuje."



Piękno wewnątrz
System szuflad TANDEMBOX intivo z pogodnym, szklanym elementem dekoracyjnym



Inteligentne otwieranie
SERVO-DRIVE, elektryczne wspomaganie otwierania, pozwala otworzyć szufladę na sortowniki śmieci, także wówczas, gdy obie dłonie są zajęte.

zdecydowała się nawet zrezygnować z kolorowych frontów na rzecz ponadczasowego drewna.
„Ta kuchnia będzie mi w końcu towarzyszyć jeszcze przez wiele lat. Dekoracje mogę cały czas zmieniać, w zależności od nastroju i ochoty - ale trzon pozostanie!" I na to Julie zwróciła szczególną uwagę. „Nawet jeśli nagromadzi się u mnie więcej rzeczy, dzięki tym szufladom mam wystarczająco miejsca, aby to wszystko pomieścić. Dodatkowo ich boki są pięknie udekorowane. Bardzo podoba mi się, że kuchnię można dopasować do indywidualnych preferencji", mówi z radosnym uśmiechem.





Przejrzysta i uporządkowana
System podziału wewnętrznego ORGA-LINE do nawet najbardziej szalonego mieszkania wnosi porządek i przejrzystość.



Wskazówka

To jest szczególnie praktyczne w tej kuchni:

Szeroki blat roboczy pomiędzy zlewem a płytą grzewczą - najlepiej ok. 90 cm.

Ergonomia: szuflady zamiast półek w szafkach dolnych.

Przejrzystość i porządek dzięki podziałowi wewnętrznemu.

Elektryczne wspomaganie otwierania przy najczęściej używanej szufladzie na sortowniki śmieci.



Dużo miejsca na drugim końcu świata

Po wyprowadzce dzieci, państwo Walker pozwolili sobie na nową, przestronną kuchnię. Zamiast jednak inwestować w ilość, postawili na jej klasę a przede wszystkim na funkcjonalność.



GEORGE I TRACY WALKER

Pozwolili sobie na dużą kuchnię i wiele komfortu.





DUŻA DZIAŁKA, DUŻY DOM

Powierzchnia mieszkalna wynosi 480 m². Stwarza to możliwość zaprojektowania dużej kuchni.

Australia jest szóstym co do wielkości państwem na świecie. Jednakże mieszka w nim stosunkowo niewielu ludzi. Jest więc mnóstwo przestrzeni do zagospodarowania.

18 lat temu George i Tracy przeprowadzili się do Asquith, miasteczka na przedmieściach Sydney w Australii, aby uciec od zatłoczonego miasta oraz by George mógł tu przejąć firmę handlującą oponami. Kupili duży kawałek ziemi w pobliżu pola golfowego i wybudowali dom o powierzchni 480 m² dla siebie i ich czwórki dzieci. W międzyczasie dzieci wyprowadziły się z domu - i zniknęła też stara kuchnia.

„Wcześniej mieliśmy szafki i często musieliśmy czegoś szukać. W nowej kuchni wszędzie mamy szuflady i dzięki temu wszystko jest przejrzyście uporządkowane.“

„Gdy wyburzyliśmy starą kuchnię, czuliśmy się, jakbyśmy stracili starego przyjaciela”, mówi George z powagą w głosie. „Lecz nowa kuchnia jest nieporównywalna ze starą”, dopowiada Tracy, „wcześniej mieliśmy kuchnię z ciemnego drewna, ta jest jasna i wyposażona we wszystko, czego potrzebujemy.“ George zgadza się z wypowiedzią żony kiwając głową i dodaje: „Jesteśmy w pełni zadowoleni z tej kuchni. Była to dla nas duża inwestycja, ale opłacało się”.

Przy planowaniu tego pomieszczenia brali pod uwagę przyszłość oraz to, by w podeszłym wieku mogli z niej jeszcze bez problemów korzystać. „Młodsi już nie będziemy“, uśmiecha się Tracy. W szafkach są lampki, które zapalają się, gdy otwiera się front. W kranie znajduje się lampka termiczna LED, która oświetla zimną wodę na niebiesko a ciepłą na czerwono.
„Funkcjonalność i komfort były dla nas najważniejsze", tłumaczy Tracy. »

„Wcześniej mieliśmy szafki, teraz wszędzie mamy szuflady". „To jest bardzo praktyczne", twierdzi George, przedtem często musieliśmy wszystkiego szukać lub wyciągać całą zawartość szafki, by wyjąć produkty z jej tylnej części. Teraz wszystko mamy przejrzyście poukładane w szufladach." George otwiera szufladę umieszczoną pod płytą indukcyjną i demonstruje poukładane w niej przyrządy do gotowania.

Wszystko jest bardzo duże, lecz nie sprawia takiego wrażenia. Na blatach nie ma niczego. Jest to dowód na to, że istniejąca powierzchnia użytkowa została optymalnie wykorzystana. Szafa na zapasy wznosi się obok dużej lodówki z dozownikiem lodu i wody. Nad zlewem znajduje się przestronna szafka z szerokim frontem, który dzięki elektrycznemu wspomaganiu otwierania SERVO-DRIVE otwiera się lekko poprzez jedno jego naciśnięcie. „To jest bardzo wygodny, a zarazem elegancki sposób otwierania szafek", opowiada dumnie George. „Tracy chce zorganizować przyjęcie z okazji powstania nowej kuchni". „O tak", cieszy się Tracy, „niektórzy robią parapetówkę w nowym mieszkaniu, my zrobimy parapetówkę kuchni i przedstawimy ją naszym gościom." Miejsca mają przecież wystarczająco dla wielu gości. A co ich szczególnie cieszy: cała czwórka dzieci zapowiedziała się na oglądanie kuchni.



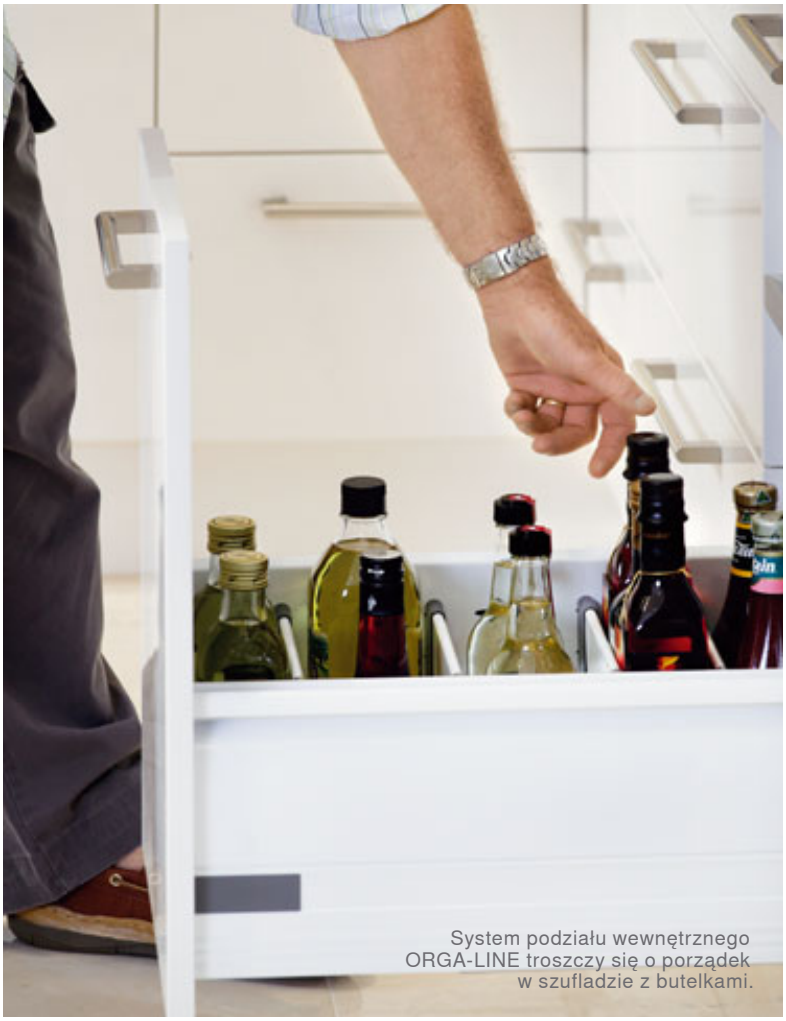
Więcej miejsca na zapasy
Tracy czasem robi zakupy tylko raz w tygodniu i mimo to mieści wszystko w pojemnej szafie na zapasy.



Duża lodówka oferuje nie tylko sporo miejsca, posiada także dozownik lodu i wody.



Ten duży, elegancki front jest wyposażony w system elektrycznego wspomagania ruchu SERVO-DRIVE. Jego zamykanie, dzięki włącznikowi jest niezwykle łatwe.



System podziału wewnętrznego ORGA-LINE troszczy się o porządek w szufladzie z butelkami.



Dobry dostęp do noży w szufladzie narożnej SPACE CORNER.





Wskazówka

To jest szczególnie praktyczne w tej kuchni:

Duża kuchnia, jednakże małe odległości do pokonywania dzięki podziałowi na strefy (strona 14/15)

Szafka narożna SPACE CORNER z ergonomicznymi szufladami.

Szuflady, fronty i drzwi zamykają się delikatnie i cicho, dzięki systemowi BLUMOTION.

Duży obszar wyspy, jako centrum komunikacji, łączy kuchnię z jadalnią.



Kopmaktowe Chiny

Gdy rodzina Gao znalazła swoje wymarzone mieszkanie, pani Gao w końcu mogła spełnić swoje marzenie: na niecałych pięciu metrach kwadratowych stworzyła swoją wymarzoną kuchnię.



TRZY GENERACJE POD JEDNYM DACHEM

Rodzina Gao mieszka na przedmieściach Szanghaju w mieszkaniu o powierzchni prawie 100 m².



TU MIESZKA RODZINA GAO

Dzielnica Qingpu powstała dopiero przed kilkoma laty. Znajduje się tu wiele nowoczesnych mieszkań.

Całkowicie nowe osiedle w Qingpu-Distrikt, który leży na przedmieściach Szanghaju (Ludowa Republika Chin), ulica bardzo czysta a przed domami rozciąga się aleja świeżo zasadzonych drzew.

„Mieliśmy ogromne szczęście, że kilka miesięcy temu znaleźliśmy to mieszka-nie. To stare, znajdujące się na sąsiednim osiedlu, zrobiło się już za małe", mówi ciągle uśmiechająca się Xiaohong. Sześcioletni syn i jego rodzice mieszkają w piętrowym mieszkaniu, którego powierzchnia wynosi blisko 100 m². „Prawie wszędzie można dotrzeć na pieszo, na rynek ze świeżymi produktami, do przedszkola, do szkoły", zachwyca się Xiaohong. „Dużo dyskutowaliśmy o kuchni", mruga do nas jej mąż Wu, menadżer sprzedaży w dużym przedsiębiorstwie budującym ogrody. „Chcieliśmy mieć wszystko urządzone tak, żebyśmy jeszcze przez wiele lat mogli się nią cieszyć. Ostatecznie zdecydowaliśmy się tu zestarzeć."

„To jest cud przestrzeni - wszystko zmieściło się w szafkach i szufladach".

Xiaohong jest bardzo dumna ze swojej kuchni. Przed jej zakupem szukała porad i informacji w wielu miejscach, aby jak najrozsądniej zaplanować te 5 m². „Przypominam sobie naszą starą kuchnię - po niecałych pięciu latach odpadały drzwi. W porównaniu do tej to nawet nie była prawdziwa kuchnia. "Xiaohong gładzi z uwielbieniem jeden z frontów i dodaje lekko zawstydzona: „Kocham czerwony." To można dostrzec w całym mieszkaniu. Nie tylko kuchnia jest tego koloru, ale również większość wyposażenia pozostałych pokoi. W Chinach kolor czerwony symbolizuje radość i szczęście.

To jest cud pojemności, że poza czajnikiem elektrycznym i kuchenką mikrofalową nic nie stoi na białym kamiennym blacie. „Wszystko znalazło miejsce w szafkach i szufladach", opowiada dalej. »



Mała kuchnia, duży porządek
System podziału wewnętrznego ORGA-LINE sprawia, że rodzina Gao zawsze wie, co gdzie jest.



Cud pojemności
Dzięki zastosowaniu szuflad z pełnym wysuwem oraz z wysokimi ściankami bocznymi w szafie na zapasy zmieści się wszystko - nawet dla trzech generacji.

„Szafa na zapasy jest niesamowita“, zauważa nawet Wu. „Wszystko się w niej mieści. Nawet zapasy moich teściów.” Żona patrzy na niego nieco zdumiona i chichocze. „Zazwyczaj w kuchni przebywam tylko ja i moja mama”. W Chinach typowym jest, że dziadkowie mieszkają w tym samym mieszkaniu i pomagają przy wychowywaniu dzieci. „Nawet gotowanie we dwoje sprawia w tej małej kuchni radość. Każdy z nas ma wystarczająco miejsca do pracy i wie, co gdzie się znajduje. Kuchnia w formie litery U i dobrze zorganizowane szuflady w tym pomagają”, wyjaśnia Xiahong. „Funkcjonalnie, prawda?” stwierdza Wu. „Mamy wszystko, czego potrzebujemy na miejscu i praktycznie nic, co byłoby zbędne.” Także u Wu można usłyszeć dumę w głosie. Kiedy spogląda się na rodzinę Gaos w ich nowej kuchni, dostrzega się działanie czerwonego koloru: panuje tu radość i szczęście.



Dobrze dostępne
Uchwyt tego frontu zawsze jest dostępny, gdyż po otwarciu pozostaje na tej samej wysokości, na której się go zatrzyma.



Wskazówka

To jest szczególnie praktyczne w tej kuchni:

Dostępna przestrzeń została optymalnie wykorzystana dzięki zastosowaniu szuflad w zabudowie dolnej.

Zapasy dla całej rodziny mieszczą się w szafie na zapasy z wysokimi szufladami wewnętrznymi.

Najwyższa jakość okuć, a dzięki temu długi okres użytkowania.

Listwy poprzeczne i podłużne w szufladach troszczą się o przejrzystość i wygodny dostęp do produktów.

Zakup kuchni powinien być bardzo dobrze przemyślany. W końcu będzie ona Państwu służyła przez następnych kilka lat.

Przygotowani do zakupu kuchni



Zapewne wielu z Państwa zna to z autopsji: zawsze na początku pytamy o doświadczenia przyjaciół i znajomych „Jak kupowaliście waszą nową kuchnię?“ Potraktujcie Państwo cytowanych tutaj ekspertów kuchennych jak swoich przyjaciół. Opowiadają oni o własnych doświadczeniach, z których z pewnością warto skorzystać.
Poniżej ich wskazówki:



„Państwa kuchnia powinna być dopasowana, jak garnitur szyty na miarę”

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

Nie ma dwóch ludzi o takich samych liniach papilarnych, takich samych życzeniach i wymaganiach. Dlaczego miałoby więc być inaczej jeśli chodzi o urządzanie kuchni? Kuchnia powinna być dopasowana do Państwa indywidualnych potrzeb. Dlatego ważnym jest, aby Państwo sobie uświadomili, jakie mają potrzeby! Jak wyglądają Państwa zakupy? Jak często Państwo gotują? Jak duże jest Państwa gospodarstwo domowe i czy jego wielkość może wkrótce ulec zmianie? Czy mają Państwo zwierzęta domowe? Ile miejsca i na co Państwo potrzebują? Podajcie Państwo wszystkie te informacje swojemu projektantowi kuchni. Ja, na przykład, mam całkiem szeroką szafę na zapasy, aby pomieścić w niej produkty dla mojej sześcioosobowej rodziny. Oprócz tego mój projektant doradził mi wiele innych przemyślanych rozwiązań, z których już od wielu lat jestem bardzo zadowolona.

„Myślcie Państwo co będzie za 20 lat”

Svea L., 60 lat, sinolożka z Malmö, Szwecja



„Mądrość jest przywilejem wieku“, mówi stare chińskie przysłowie. Jednakże w przypadku zakupu kuchni nie powinni Państwo tak długo czekać, lecz już dziś pomyśleć o przyszłości. Nowa kuchnia będzie Państwu służyć nawet przez następne 20 lat. Raz zakupiona, musi dzień po dniu na nowo spełniać Państwa wymagania.
Przemyślcie Państwo dokładnie, czego będą Państwo potrzebować w przyszłości oraz z czego już dziś nie chcą Państwo zrezygnować. Ja na przykład nie chciałam już więcej się schylać lub niemalże wchodzić do szafki, aby z niej coś wyjąć. Z tego powodu wyposażyłam swoją kuchnię wyłącznie w szuflady. Przemyślcie Państwo w spokoju warianty rozplanowania kuchni i podejmijcie świadomą inwestycję, której nie będziecie żałować przez każdy następny dzień.



„Wypróbuj, bądź aktywny!“

David S., 48 lat, inżynier z Milton Keynes, Wielka Brytania

Na wstępie: autopilot to sensowana funkcja, jednakże nie wtedy, gdy chodzi o zakup kuchni! Tu liczy się własna inicjatywa! Wykorzystajcie Państwo wizyty w studiu kuchennym, aby wypróbować i przetestować jak najwięcej rozwiązań. Jakie mają Państwo odczucia? Co się Państwu szczególnie podoba? Wyobraźcie sobie, jak będzie wyglądać Państwa nowa kuchnia. Zbierajcie Państwo własne doświadczenia i oceńcie sami, co będzie najlepsze.
To był raczej przypadek, że natrafiłem na nowe podnośniki do frontów górnych. Lekkość ich podnoszenia i elegancki ruch sprawiły, że szybko zmieniłem zdanie o tych wcześniej mi proponowanych. Tak więc pytajcie Państwo o nowości - abyście nie przeoczyli czegoś, co mogłoby się spodobać!

„Bądźcie Państwo partnerem dla swojego projektanta”

Anna D., 43 lata, okulistka z Wiednia, Austria



Projektant kuchni jest tak wykształcony, aby rozumieć Państwa potrzeby. Jednakże jeśli niczego się nie dowie, nie ma szans zaplanować kuchni, która by do Państwa pasowała. Powiedzcie Państwo jemu wszystko to, co może mieć wpływ na nową kuchnię. Co Państwo lubią, czego nie? Jak Państwo pracują w kuchni? Czy mają Państwo jakieś specjalne życzenia? Ja na przykład uwielbiam długo jeść śniadane, także w tygodniu. By je sprawnie przygotować, mam wszystko, czego potrzebuję, w jednym miejscu.
Ten jeden szczegół mój projektant miał szczególnie na uwadze. Jeśli będą Państwo współpracować, dostaną Państwo swoją idealną kuchnię. Dzięki kooperacji projektant będzie w stanie zaproponować pomysły, które Państwa zachwycą!



„Miejcie cały czas swój cel przed oczami“

Fernanda J., 32 lata, gospodyni domowa z Lizbony, Portugalia

Jasne, że każdy cieszy się z nowej kuchni! Lecz z własnego doświadczenia wiem jedno: z taką ilością decyzji, jakie trzeba podjąć, zakup kuchni jest sporym wyzwaniem. Co jakiś czas opuszczała mnie odwaga. Dlatego też radzę Państwu nie zapomiać, co jest celem: Państwa osobista kuchnia marzeń. Pozostańcie Państwo zmotywowani. Kiedy coś się Państwu nie podoba, bądźcie uparci. Nie spieszcie się także przy podejmowaniu decyzji. Zostaniecie Państwo w końcu wynagrodzeni za swoją wytrwałość.



Czysta przyjemność

Kuchnia restauracji PUR jest nie tylko wyśmienita, ale również wyjątkowo przejrzysta - wszystko w niej widać. Jest to wystarczający powód, aby pozwolić kucharzom przetestować produkty firmy Blum. Co prywatnie sądzą profesjonaliści o naszych rozwiązaniach do kuchni?

Gdy stoi się w Pfäffikon nad Jeziorem Zuryskim w Szwajcarii przed wejściem do restauracji Pur, widać ludzi, którzy wchodzą do niej w radosnym oczekiwaniu. Po kilku godzinach wychodzą ze szczęściem wymalowanym na twarzy. Padają przy tym takie słowa jak „sensacjonalne", „wyśmienite" czy „po prostu genialne".

Jak tylko przekroczy się próg tej świątyni smakoszy, w oko od razu wpada owalna, otwarta kuchnia. Jest to niezwykle odważne, gdyż wszystkie czynności są widoczne.

O ukropie czy chociażby gorącej atmosferze na siedemdziesięciu metrach kwadratowych kuchni restauracji Pur nie ma mowy.

I to nie tylko za sprawą perfekcyjnie dopasowanego, wykonanego ze stali nierdzewnej systemu wentylacyjnego, który troszczy się o przyjemne i czyste powietrze. „U nas wszystko jest jak w modelowej kuchni", mówi Ivo Berger, szef kuchni, który otrzymał 15 punktów Gault Milau. Obecnie pracuje tu nie tylko jedenastu kucharzy trzech narodowości; wśród nich są także trzej Mistrzowie Świata w Gotowaniu w Culinary World Cup.
Styl gotowania, który jest tu pielęgnowany, odpowiada wyglądowi kuchni: prostolinijny, otwarty i nie mający nic do ukrycia. Efekty tej kuchni, w której wykorzystuje się wiele świeżych produktów, można nie tylko zobaczyć, ale i posmakować. „Bardzo cenimy sobie wysokiej jakości artykuły. Dlatego zostają one u nas przetwarzane tak, aby nie traciły swoich cennych walorów", dodaje drugi rangą Florian Bettschen.
Nasz gość ma nie tylko piękny widok na Jezioro Zuryskie, ale także wgląd w przygotowywanie swojego dania. Wszystkie czynności są jawne. Gość może wszystko ocenić jednym spojrzeniem, bez potrzeby podnoszenia się ze swojego wygodnego miejsca.

Dla redakcji ta nietypowa, otwarta atmosfera stała się doskonałą okazją do przetestowania przez profesjonalnych kucharzy inteligentnych rozwiązań firmy Blum. O wynikach i ciekawych opowieściach ze świata kulinariów przeczytają Państwo na następnych stronach.



PUR

SEEDAMM PLAZA
Seedammstrasse 3
CH-8808 Pfäffikon SZ
Tel.:+41 55 417 17 17
Fax +41 55 417 17 18
info@seedamm-plaza.ch

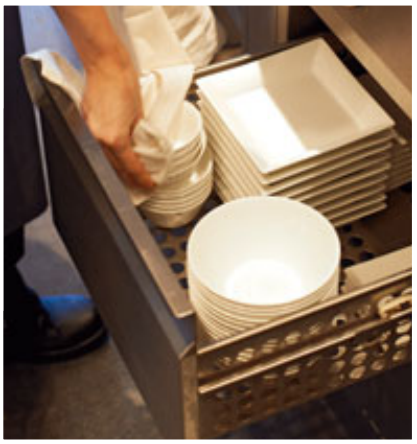


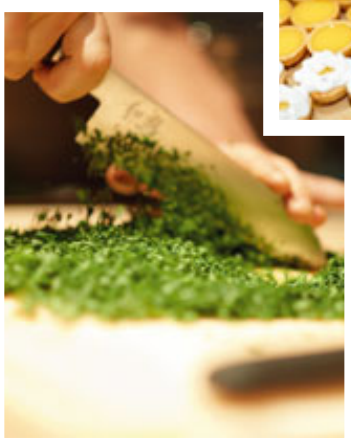


Przed gośćmi nie da się nic ukryć: wszystkie czynności są doskonale widoczne.









Kucharze z restauracji PUR podczas odwiedzin w firmie Blum

Centrala Blum, 6:00 rano.

Trzej kucharze z restauracji PUR spotkali się w kuchni labolatoryjnej. Zazwyczaj testuje się tu nowe produkty Blum. Dziś jednak to zespół z PUR dokładnie przetestował rozwiązania firmy Blum.





„BARDZO POJEMNE I O DOSTĘPIE Z TRZECH STRON”

Kuchnię testowali: Andra Schiebener (Chef Pâtissière), Reto Jenal (Chef Entremetier, Mistrz Świata w gotowaniu) i Ivo Berger (Szef Kuchni). Przynieśli ze sobą nie tylko świeże i smaczne składniki, ale również swoje doświadczenie w gotowaniu. Od razu przy rozpakowywaniu stwierdzili, jakie zalety ma szafa na zapasy z szufladami: dobry dostęp ze wszystkich trzech stron.



Poukładanie wszystkiego przebiegało znacznie szybciej, niż założyli nasi trzej kucharze. Szczególnie zafascynowały ich praktyczne listwy poprzeczne i podłużne w szufladach na zapasy. Produkty były uporządkowane i nie przewracały się - niezależnie od tego, ile razy szuflada była otwierana i zamykana. Dzięki sprawnemu uporządkowaniu zostało jeszcze wystarczająco dużo czasu na żarty.



„RAZ, DWA - I WSZYSTKO POUKŁADANE!”



„TEN FRONT PORUSZA SIĘ ŚWIETNIE.“

Wielki i nieustający zachwyt zapewniał front wyposażony w SERVO-DRIVE. Automatycznie otwierany poprzez lekkie naciśnięcie, zamykany przez włącznik, wprowadził dorosłych ludzi w euforię dziecięcego testowania. Kucharze byli tak zachwyceni łatwym otwieraniem i dobrym dostępem, że od razu zamówili kilka jednostek SERVO-DRIVE do swojej restauracji.



„WSZYSTKIE NA RAZ.“

Porządek i funkcjonalność zachwycają - przede wszystkim kucharzy. A kiedy okazało się, że z uchwytem na talerze ORGA-LINE mogli zaoszczędzić czas przy nakrywaniu stołu, byli jeszcze bardziej zachwyceni.



Przystawka

Królewski tatar rybny z plastrami limonki

To niesamowite, ile staranności od kucharza wymaga jedna potrawa. Florian Bettschen, Drugi Kucharz i Mistrz Świata w gotowaniu, obraca i przekłada płaty wykonane z cienkich plastrów cukinii i carpaccio z tuńczyka dziesiątki razy. Nie tylko smak musi być idealny, ale i oko powinno napawać się widokiem dania. Przepisy znajdą Państwo na **www.blum.com**.

„PORZĄDEK SIĘGA TAKŻE STOŁU.”

Kucharze raczej niechętnie nakrywają do stołu. Ale z pojemnikami ORGA-LINE czynność ta zaczęła się im nagle podobać. Dbają one bowiem nie tylko o porządek w szufladach, ale można je również pojedynczo wyjąć i stawiać na stole. Możliwość mycia ich w zmywarce sprawiła, że nasi eksperci uznali je za wspaniałe.



„MIEJSCE IDEALNE”

Wyjmowany uchwyt na przyprawy, wanienki ze stali nierdzewnej pod ocet i oleje, obcinarki do folii aluminiowej i spożywczej: nasi goście byli wyraźnie zaskoczeni, gdyż nie podejrzewali, że prywatna kuchnia może być tak profesjonalna. Z tymi rozwiązaniami każdy może poczuć się we własnej kuchni jak zawodowy kucharz.





„BEZPIECZNY WKŁAD NA NOŻE.“

Szafka narożna SPACE CORNER z ORGA-LINE na sztuće i noże prawie wybiła naszych kucharzy z rytmu pracy. Byli zachwyceni rozwiązaniami, jakie Blum oferuje do szafek narożnych. Gdy dowiedzieli się, że rozwiązanie SPACE CORNER można wykorzystać także do przechowywania garnków lub innych naczyń, prawie zapomnieli doprawić zupę.







Danie główne

Jagnię Charolais i bizon na siatce z warzyw

Danie główne jest bez wątpienia wysokiej jakości kulinarną kreatywnością: cielęcina Charolais i bizon pieczony „w kawałku" na siatce z warzyw z nadziewaną kulą kartoflaną i karmelizowaną wołowiną z marchwiowym puree. Ivo Berger, Szef Kuchni, stworzył takie danie główne, którego powstanie trudno ubrać w słowa. Dlatego też ten przepis pozostaje w kuchni restauracji PUR. A każdy, kto chce nauczyć się przyrządzać tą potrawę, może po prostu odwiedzić restaurację. Wszystkie inne przepisy znajdą Państwo na **www.blum.com**.



„BITWA O ŁYŻKĘ ROZPOCZĘTA!"

Nasi kucharze docenili przejrzystość i porządek w szufladzie ze sztućcami roboczymi. Fakt, że szuflada ta znajduje się bezpośrednio przy miejscu pracy, czyli przy płycie kuchennej, gdzie cała jej zawartość jest niezwykle potrzebna, nie tylko wzbudził zachwyt - wywołał także bitwę o właściwą łyżkę.





„TAK DUŻO FUNKCJONALNOŚCI ZASKAKUJE.”

Szef kuchni był pod wrażeniem rozwiązania ORGA-LINE do szuflady na garnki. Do każdego garnka bez problemu mógł znaleźć odpowiednią pokrywkę. W otwartej kuchni jest to szczególnie pożądane, gdyż podczas gotowania kucharze są zazwyczaj obserwowani. A przecież Szef Kuchni powinien znać każdy jej zakamarek.



Deser

Słodki likier Granité z grenadyną, mus ananasowy i makaroniki

Chef Pâtissière Andra Schiebener odnajduje się w przygotowywaniu wypieków. Drobna praca sprawia jej tyle samo radości, jak pieczenie w dużej ilości. W końcu to połączenie różnego rodzaju wypieków tworzy perfekcyjny deser: wariacja z musu ananasowego z rumem, słodki likier Granité z grenadyną, makaroniki z masą czekoladową z dodatkiem morelowej brandy i krążki z ananasa. Jak to przygotować? - zdradzamy Państwu tutaj: **www.blum.com**.



Rozmarzył się nawet Chef Pâtissière: posortowane akcesoria do pieczenia znalazły miejsce tam, gdzie są najbardziej potrzebne - blisko piekarnika.

„TO JEST RAJ DLA WYPIEKÓW.“





„TEGO JUŻ DAWNO NIE ROBIŁEM.“

Zmywanie naczyń nie należy do ulubionych czynności w kuchni -zwłaszcza, jeśli jest się szefem. Jednakże jak tylko nasi kucharze zobaczyli szufladę zlewozmywakową, byli pod wrażeniem formy i porządku na tak małej powierzchni. Łatwo było zauważyć, że to całe testowanie sprawiało im radość.

„DO SORTOWNIKA Z TYM!“

Szuflada na sortowniki śmieci z SERVO-DRIVE, elektrycznym wspomaganiem otwierania, okazała się jednym z ulubionych produktów naszej grupy testerów. Ciągle coś wyrzucali i cieszyli się otwieraniem i delikatnym zamykaniem szuflady. Posprzątanie ze stołu oraz wyrzucenie resztek jedzenia zajęło tylko chwilkę. Na koniec dnia nasi trzej kucharze odkryli 14 sposobów, jak obsługiwać szufladę na sortowniki śmieci z SERVO-DRIVE bez użycia rąk.





„WERDYKT: PRAKTYCZNE.“

Pod koniec dnia wszyscy byli wyczerpani tak dużą ilością testów i prób. Nasi kucharze jednak nadal rozmawiali o produktach Blum. Przy lampce wina ogłosili w końcu jednogłośnie wynik testu: wszystkie produkty Blum są wyjątkowo praktyczne i spełniają wymagania nawet profesjonalistów.

Wysoka jakość przez cały okres użytkowania mebla

Okucia są „sercem” mebli. Im lepsza jest ich jakość, tym lepszej jakości i bardziej wytrzymałe są same meble. Tu dowiedzą się Państwo, na co należy zwrócić uwagę w przypadku okuć.

Drzwi, fronty górne czy szuflady są w kuchni o wiele intensywniej użytkowane niż np. drzwi wejściowe. Okucia w tym pomieszczeniu odgrywają decydującą rolę, jeśli chodzi o komfort i długość użytkowania mebla.

Z tego powodu firma Blum kontroluje i testuje swoje produkty pod względem funkcjonalności i jakości, zanim trafią one na rynek. Przeprowadzane są różne badania i testy, np. z obciążeniem, które w ciągu kilku dni symuluje obciążenie wielu lat. Pozwala to na wprowadzenie ewentualnych ulepszeń w zakresie materiałów, czy sposobie montażu jeszcze przed ich zastosowaniem w kuchni.

Testy i modyfikacje nie są jednak tylko wynikiem obserwacji kuchni czy stosowaniem się do wewnętrznych standardów jakości. Uwzględniają one także ogólnie przyjęte normy. Zwróćcie więc Państwo uwagę na pieczątki jakości oraz na certyfikaty od niezależnych komisji - one gwarantują objektywną informację o jakości i wytrzymałości okuć.



Test wytrzymałości zawiasów

200.000 powtórzeń otwierania i zamykania z dodatkowym obciążeniem sprawdza wytrzymałość zawiasów.



Test obciążenia szuflad

Z dodatkowym obciążeniem szuflady są otwierane i zamykane 100.000 razy.



Najbardziej wytrzymałe fronty

Wytrzymałość różnych systemów podnośników do frontów szafek górnych testowana jest poprzez ich otwieranie i zamykanie ponad 80.000 razy.



AGE EXPLORER©
Ten specjalny kombinezon symuluje ograniczenia ciała, dzięki czemu można uzyskać wiele cennych wyników dla rozwoju okuć.

ISO 14001 CERTIFIED ENVIRONMENTAL SYSTEM

ISO 9001 CERTIFIED QUALITY SYSTEM

Najwyższy komfort dzięki okuciom Blum: wysoka jakość przez cały okres użytkowania mebla

2006 SERVO-DRIVE

elektryczne wspomaganie otwierania, które gwarantuje otwieranie poprzez delikatne naciśnięcie frontu



1978 TANDEM

prowadnice wyposażone w wysokiej jakości wałki z tworzywa sztucznego troszczą się o lekki i płynny ruch szuflad



1996 Pełen wysuw

umożliwia bezpośredni wgląd do wnętrza szuflady i dostęp aż do najgłębszego narożnika

Kuchnia służy średnio aż do 20 lat. Aby zakupiona przez nas kuchnia cieszyła i służyła przez lata, należy zadbać o to, by znalazły się w niej najbardziej zaawansowane technologicznie produkty. To, co dziś uważamy za innowację, jutro może okazać się nieodzownym elementem wyposażenia. Trochę większa inwestycja opłaca się zatem w dłuższej perspektywie.

Dzisiejszym standardem są szuflady z pełnym wysuwem oraz podnośniki do frontów górnych. Zastąpiły one tak popularne niegdyś szafki dolne oraz szuflady z częściowym wysuwem a także tradycyjne szafki górne. Wszystkie te nowoczesne rozwiązania cechuje wyjątkowa ergonomia użytkowania i funkcjonalność, z których nabywca kuchni nie powinien rezygnować.

Kto dziś kupuje kuchnię, powinien zwrócić uwagę na technikę jutra.

Obecnie panuje trend na meble bez uchwytów. Elektryczny system wspomagania otwierania SERVO-DRIVE pozwala podążać za modą. Dzięki niemu fronty bez uchwytów otwierają się poprzez lekkie naciśnięcie. Zamykanie, dzięki BLUMOTION, przebiega cicho i delikatnie.

Dekoracyjne boki szuflad to kolejna innowacja w dziedzinie projektowania mebli kuchennych. Elementem dekoracyjnym może być dowolny materiał - szkło, marmur, drewno lub skóra. Szkło można dowolnie zaprojektować z pomocą gotowych wzorów lub samemu.

To tylko niektóre z wybranych przykładów innowacji. O więcej praktycznych nowości zapytajcie Państwo swojego doradcę oraz wypróbujcie je od razu w miejscu sprzedaży!

Dzisiaj innowacja, jutro standard

Każdego roku pojawia się wiele innowacji w całej branży kuchennej. Firma Blum należy do najbardziej aktywnych przedsiębiorstw zgłaszających patenty: obecnie dysponujemy 1000 prawami patentowymi.



2001 BLUMOTION

umożliwia delikatne i ciche zamykanie szuflad, drzwi oraz frontów górnych



2005 AVENTOS

oferuje łatwe i wygodne otwieranie frontów górnych



2008 TANDEMBOX intivo

pozwala na indywidualne projektowanie boków szuflady



2009 CLIP top BLUMOTION

najnowsza generacja zawiasów ze zintegrowanym systemem cichego domykania

Stąd pochodzi ruch.

Zaskakująco łatwe otwieranie oraz delikatne i ciche zamykanie mebli: to kryterium rozwoju produktów austriackiego producenta okuć meblowych - firmy Blum z Voralbergu.

KOMFORT RUCHU

Blum produkuje okucia do frontów górnych, drzwi szafek oraz szuflad.



Systemy podnośników do frontów górnych, systemy szuflad i zawiasów: wokół nich w Blum wszystko się kręci. Tutaj wytwarzane są produkty, które zapewniają najwyższy komfort użytkowania mebli.

Co właściwie oznacza komfort ruchu? Blum stara się udzielić odpowiedzi na to pytanie poprzez swoje produkty: nawet delikatne naciśnięcie na front sprawia bowiem, że meble otwierają się z łatwością. Szuflady poruszają się płynnym ruchem, fronty górne zatrzymują się w każdej pozycji a drzwi otwierają się na taką szerokość, jakiej życzą sobie użytkownicy. No i oczywiście hamulec troszczy się o delikatne i ciche zamykanie. To tylko niektóre przykłady na to, jak produkty Blum sprawiają, że praca w kuchni jest łatwa i przyjemna.

Wszystko zaczęło się w roku 1952: z zawodu kowal, założyciel firmy: Julius Blum zaczynał od produkcji haceli do końskich podków. Mocowane do podków chroniły konie przed poślizgiem, zapewniając im bezpieczne poruszanie. W roku 1958 rozpoczęto produkcję okuć meblowych. Od tego czasu firma Blum dostarcza swoje produkty do producentów mebli oraz stolarzy na całym świecie.

W ciągu tych kilku dziesięcioleci asortyment okuć systematycznie rósł, a wraz z nim również i przedsiębiorstwo. Dzisiaj Blum jest jednym z wiodących producentów okuć na świecie. Obok siedmiu zakładów produkcyjnych w Austrii, produkcja odbywa się również w Stanach Zjednoczonych, Brazylii oraz w Polsce. 5.000 pracowników na całym świecie troszczy się o to, by produkty Blum odznaczały się najwyższą jakością, sprawiając radość użytkownikom mebli przez cały okres ich użytkowania.



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





Pierwszy produkt Blum z 1952 roku - hacel. Mocowany do końskiej podkowy zapobiegał poślizgom konia.

Dane firmy

zgodnie z §25 Ustawy o mediach

Właściciel/wydawca i redakcja:
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

Pomysł i wykonanie
Lighthouse GmbH
88131 Lindau, Niemcy
www.lighthouse.de

Dziękujemy
wszystkim uczestnikom i partnerom za ich wsparcie.

Copyright by
Julius Blum GmbH
Jakiekolwiek wykorzystanie treści, w tym ich powielanie, dozwolone jest jedynie za wyraźną zgodą wydawcy.

Numer w rejestrze handlowym i sąd rejestracyjny: FN 62 067 a, Sąd Okręgowy Feldkirch
Numer Identyfikacji Podatkowej: ATU 35695903
Instytucja według ECG: BH Bregenz
Przedmiot działalności gospodarczej: Rozwój, produkcja i sprzedaż okuć meblowych oraz pomocy montażowych do przemysłu meblowego i stolarstwa.
Dyrektor:
Mgr Gerhard E. Blum,
Herbert Blum,
Cel magazynu: Informacja o produktach i usługach firmy Julius Blum GmbH oraz jako wsparcie sprzedaży.

Wydrukowano w Austrii · IDNR: 472.859.0 · EP-182/0 PL-PL/10.11-1

Blum Polska Sp. z o.o.
ul. Poznańska 16
62-020 Jasin k/Swarzędza
Tel.: +48 61 895 1900
Fax: +48 61 895 1901
E-mail: info.pl@blum.com
www.blum.pl

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