

# Советы по выбору кухни

[www.blum.com](http://www.blum.com)

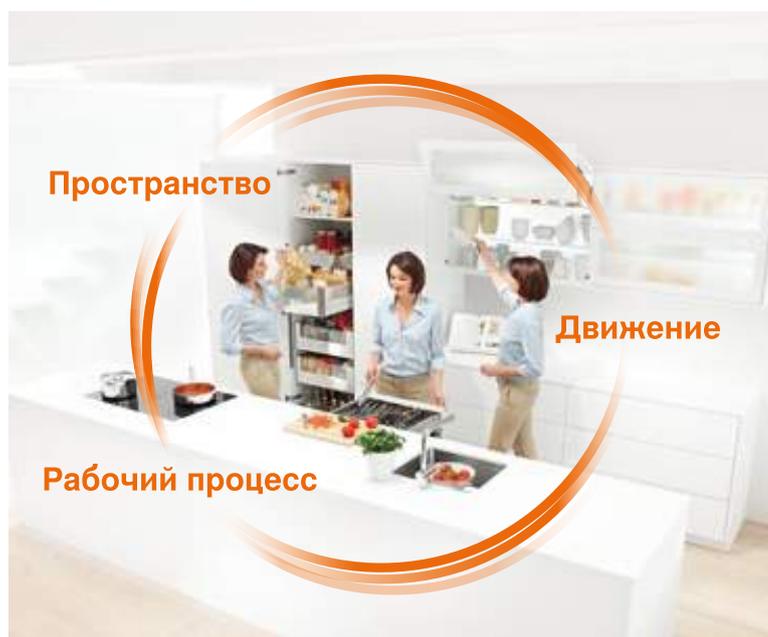
 blum®

Два аспекта кухни:

дизайн  
и функциональность

## Пусть кухня радует Вас на протяжении многих лет

Как показывает опыт, кухня используется в среднем в течение 15 лет и дольше. При этом она должна оправдывать себя в ходе повседневного использования. Поэтому важно, чтобы она была не только красивой, но и функциональной. Чтобы принять правильное решение при выборе кухни, необходимо хорошо подготовиться. Тем самым Вы поможете дизайнеру спроектировать кухню, которая будет отвечать Вашим индивидуальным потребностям.

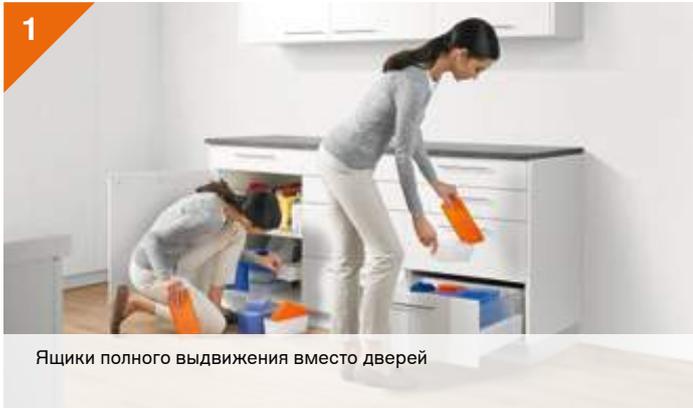


Blum выделяет три параметра функциональной кухни: оптимально организованные рабочие процессы, рациональное использование полезного пространства и высочайший комфорт движения.

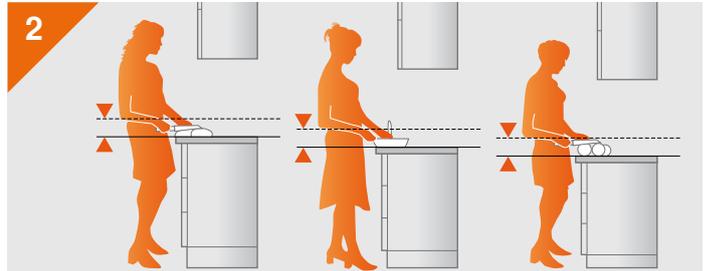
Уделите этому внимание, чтобы купить кухню, которая подходит именно Вам! На следующих страницах Вы познакомитесь с многочисленными идеями, которые помогут сделать кухню более функциональной.

 DYNAMIC  
SPACE®

Идеи Blum  
для функциональной кухни



1 Ящики полного выдвижения вместо дверей



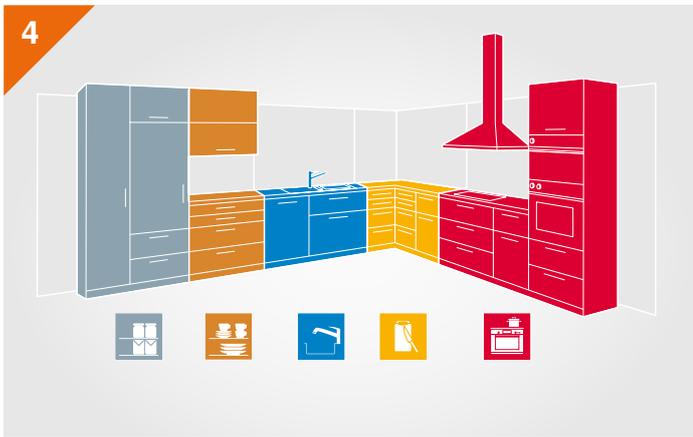
2 Правильная высота рабочей поверхности (расстояние между локтями и рабочей поверхностью 10-15 см)

**Оптимизация рабочих процессов**  
 Кухня, тщательно продуманная на этапе проектирования, может значительно облегчить повседневную работу. Ведь разместив все содержимое там, где это необходимо, и обеспечив удобный доступ, можно избежать лишних перемещений и сэкономить время. Как этого добиться? Очень просто.

**i** Подумайте о типичных рабочих процессах и проиграйте их мысленно на новой кухне.



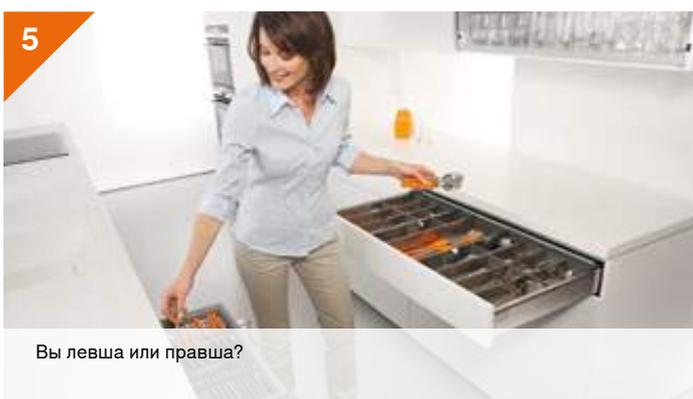
3 Функциональные внутренние разделители



4 Пять зон на кухне

**Оптимизация рабочих процессов с помощью пяти зон**  
 Если все принадлежности разместить там, где они нужны, работа будет идти как по маслу. Деление на пять зон (Запасы, Хранение, Мойка, Подготовка и Приготовление еды) базируется на основных рабочих процессах на кухне и позволяет организовать каждую из них максимально удобно. Расположение зон для правой руки по часовой стрелке, для левой – против часовой стрелки.

**i** Обратите внимание на ширину основной рабочей поверхности (мин. 900 мм). В идеале она должна располагаться между мойкой и варочной поверхностью.



5 Вы левша или правша?



6 Размещайте часто используемые принадлежности на удобной высоте

## Пространство

**blum**

## Рациональное использование пространства



1 Шкаф для запасов SPACE TOWER

### Рациональное использование пространства

Вы не должны отказываться от кухни своей мечты только потому, что у Вас мало места. Каждый сантиметр можно использовать максимально рационально. Благодаря ящикам в высоком шкафу, в углу или под мойкой можно без труда выиграть достаточно много нового полезного пространства.



Определите, сколько полезного пространства Вам необходимо. Составьте список всего, что нужно разместить на кухне.



2 П-образный ящик под мойку



3 Угловой шкаф SPACE CORNER

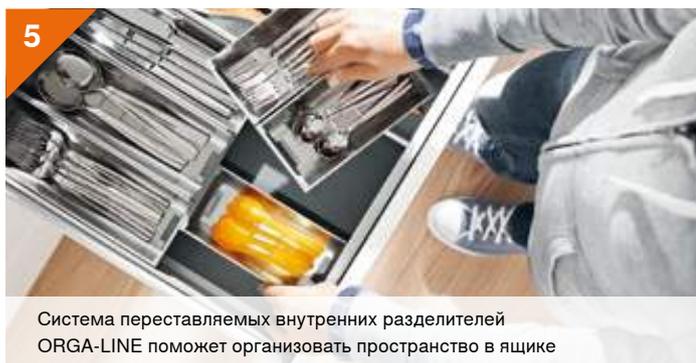


### Увеличить объем полезного пространства

Благодаря более глубокой мебели, ящикам с высокими боковинами, а также тщательно продуманной планировке создается масса полезного пространства, которое в противном случае было бы потеряно.



Потребность в полезном пространстве может варьироваться в зависимости от различных факторов. Позаботьтесь о том, чтобы Ваша новая кухняместила все необходимое.



5 Система переставляемых внутренних разделителей ORGA-LINE поможет организовать пространство в ящике

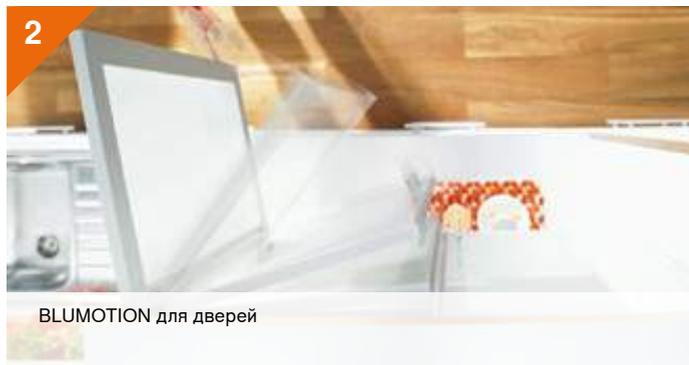


6 Дополнительные внутренние ящики создают еще больше полезного пространства



1

BLUMOTION для мягкого и бесшумного закрывания



2

BLUMOTION для дверей



3

Подъемники AVENTOS легко открываются, останавливаются в любом положении и мягко и бесшумно закрываются



4

Электрическая система открывания SERVO-DRIVE для ящиков

**Открытие легким нажатием**  
Благодаря SERVO-DRIVE для открывания ящиков и подъемников достаточно легкого прикосновения к фасаду. Встроенная система амортизации BLUMOTION обеспечивает мягкое и бесшумное закрывание.



SERVO-DRIVE существует также в виде комплекта SERVO-DRIVE uno, рассчитанного на один ящик, в котором хранятся контейнеры под мусор.



5

Система SERVO-DRIVE для подъемников (для закрывания достаточно нажать на радиокнопку)



6

Механическая система открывания TIP-ON: для открывания достаточно легкого нажатия, для закрывания необходимо слегка прижать фасад рукой

## Советы по выбору кухни

**blum**

## В помощь Вашему дизайнеру

### Перед покупкой кухни необходимо учесть несколько важных моментов

Дизайнер сможет спроектировать кухню, отвечающую Вашим индивидуальным требованиям, только в том случае, если будет знать Ваши потребности и пожелания. Факторов, влияющих на то, как будет оснащена Ваша кухня, несколько.



#### Размеры кухни

Каковы размеры Вашей новой кухни? (Предоставьте Вашему дизайнеру чертеж кухни)



#### Коммуникации

Где проходят коммуникации (вода, электричество и т.д.)?



#### Помещения для хранения

Есть ли у Вас дополнительные помещения для хранения? (Например, кладовая, погреб и т.д.)



#### Размер семьи

Сколько человек в Вашей семье?



#### Привычки

Как в Вашей семье принято делать покупки? Любите ли Вы готовить? Каковы Ваши кулинарные пристрастия?



#### Стиль жизни

Какую функцию будет выполнять кухня? (Место для общения, только для приготовления еды и т.д.)



Blum – это международное предприятие, специализирующееся на производстве мебельной фурнитуры. Подробнее об идеях для функциональной кухни, специальных конструкциях шкафов и многом другом на нашем веб-сайте [www.blum.com/ideas](http://www.blum.com/ideas)

## Советы по выбору кухни



## Функциональные конструкции шкафов

### Функциональные шкафы позволяют оптимально организовать рабочие процессы

Продуманные конструкции шкафов обеспечивают удобное размещение всех кухонных принадлежностей.

Полезное пространство используется максимально рационально. Все необходимое всегда под рукой.



#### Шкаф для запасов SPACE TOWER

Обеспечивает достаточно полезного пространства и удобен в использовании.



#### Широкий шкаф под мойку

Позволяет удобно разместить моющие средства и многое другое.



#### Угловой шкаф SPACE CORNER

Благодаря этому шкафу пространство в углу используется максимально эргономично.



#### Узкий шкаф под мойку

Удобное решение для сортировки мусора и размещения различных принадлежностей.



#### Шкаф для бутылок и специй

Благодаря лотку для бутылок и держателю специй все на своем месте.



#### Шкаф для посуды и столовых приборов

Позволяет быстро накрыть на стол.

Идеи для функциональной кухни  [www.blum.com/ideas](http://www.blum.com/ideas)

