



blum

■ DYNAMIC SPACE – Inspirace pro praktické kuchyně

Jak by podle vás měla vypadat praktická kuchyně? Záleží na její velikosti, typu nebo použitých technologiích? A co kuchyni vlastně činí praktickou? Podle společnosti Blum, předního světového výrobce nábytkového kování, je kuchyně praktická tehdy, splňuje-li následující tři požadavky:

- plynulost práce a pohodlí v kuchyni
- dostatek úložného prostoru
- vysoký komfort pohybu

Jak ale zajistit, zda vaše nová kuchyně tyto požadavky splňuje? Odpovědi můžeme nalézt i díky radám, tipům a nápadům pro praktické kuchyně, které společnost Blum shromáždila během své šedesátileté historie a které souhrnně nazývá DYNAMIC SPACE.

Kroky při plánování nové kuchyně s využitím nápadů

Před plánováním nové kuchyňské linky bychom si měli promítnout všechny činnosti, které se v naší kuchyni každodenně opakují. Jakmile to uděláme, zjistíme, že kuchyni lze rozdělit do pěti základních zón. Přinášíme vám tipy od společnosti Blum pro každou z nich.

1. Rozdělení kuchyně do 5 kuchyňských zón

Všechny druhy kuchyní je možné z hlediska užívání prostoru rozdělit do pěti kuchyňských zón.



Zóna zásob



Zóna ukládání



Zóna přípravy



Zóna mytí



Zóna vaření



Kuchyně ve tvaru písmene L



Kuchyně ve tvaru písmene U



Kuchyně s ostrůvkem



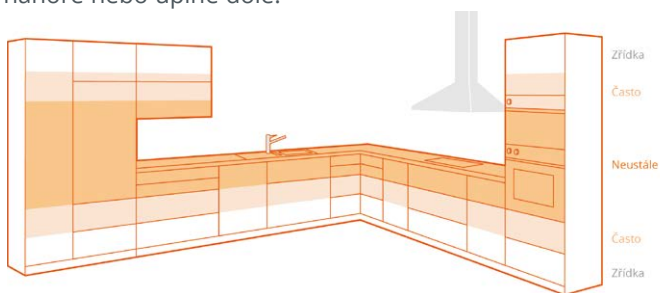
Jednořadá kuchyně

- **ZÓNA ZÁSOB** – v této části se skladují zásoby potravin a nápojů, jsou to hlavně konzervy, rýže, těstoviny, balené vody, kompoty, ale také chlazené potraviny
- **ZÓNA UKLÁDÁNÍ** – tato zóna slouží k uložení opakovaně používaných předmětů, jako jsou talíře, příbory, sklenice, hrnky, plastové dózy a další drobnosti
- **ZÓNA MYTÍ** – kromě dřezu a myčky nádobí se v této zóně nacházejí také odkládací prostory pro čisticí prostředky a pomůcky, tablety do myčky a také nádoby na třídění odpadu
- **ZÓNA PŘÍPRAVY** – hlavní pracoviště kuchyně, v bezprostředním dosahu by měly být nože, koření a drobné spotřebiče
- **ZÓNA VAŘENÍ / PEČENÍ** – najdeme zde varnou desku a troubu, patří sem také hrnce, pánve, formy a plechy na pečení

2. Rozdělení kuchyně do ergonomických úrovní

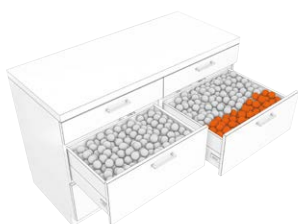
Některé věci v kuchyni používáme častěji než ty ostatní.

Věci, které používáte neustále, uložte v dobře dosažitelné výšce. Zřídka používané předměty můžete uložit úplně nahoře nebo úplně dole.



3. Plné výsuvy a výklopy místo dvířek

Zvolíte-li si do své kuchyňské linky místo dvířek raději plné výsuvy a výklopy, vyhnete se tak namáhavému shýbání, věčnému hledání a případnému stoupání na židli, abyste dosáhli do horních pater své kuchyňské linky. S komfortními výsuvy a výklopy na vše dosáhnete bez sebemenší námahy.



4. Optimálně využitý prostor

Do praktické kuchyně se musí vejít velká spousta věcí. Odborníci ze společnosti Blum spočítali, že do každé kuchyňské linky by se měly vejít věci o celkové hmotnosti až 250 kg. Prostor v kuchyni by tedy měl být rozvržen tak, aby bylo každé místo efektivně využito. K tomu vám skvěle poslouží potravinová skříň SPACE TOWER, výsuv pod dřez ve tvaru písmene U či rohová skříň SPACE CORNER.



5. Praktické vnitřní členění

Díky praktickému systému vnitřního členění ORGA-LINE budou mít všechny věci v zásuvkách a výsuvkách své místo.



6. Vysoký komfort pohybu

Součástí praktické kuchyně by měl být nábytek, který se snadno a rovnoměrně otevírá i zavírá a má lehký chod i při jeho plném zatížení. Toho snadno dosáhnete s inovativními technologiemi od společnosti Blum, kterými jsou:

- **BLUMOTION** – tlumení pro měkké a tiché zavírání
- **TIP-ON** – mechanický způsob otevírání ťuknutím a zavírání jemným zatlačením
- **TIP-ON BLUMOTION** – mechanický způsob otevírání v kombinaci s tlumením pro měkké a tiché zavírání
- **SERVO-DRIVE** – elektrický způsob otevírání a zavírání pro výsuvy a výklopy



Tlumení BLUMOTION pro měkké a tiché zavírání



Výklopy AVENTOS mají při otevírání lehký chod, plynule se zastaví a měkce a tiše se zavrou



SERVO-DRIVE, elektrický způsob otevírání pro výsuvy



Elektrický způsob otevírání SERVO-DRIVE pro výklopy

