

blum
↑
Perfecting motion

inspiracija za kuhinje

Časopis tvrtke Blum za praktične kuhinje.

Dvije sestre, dvije kuhinje: zašto se
estetika i funkcionalnost izvrsno slažu

LIJEPO I PRAKTIČNO

WORKFLOW, SPACE, MOTION:

Sve o jednostavnim radnim postupcima,
optimalnoj upotrebi prostora i pokretljivosti u kuhinji!



Napravite mjesta! 16



Staza za probu: SAMO užitak 42



Mlada kuhinja 26



Savjeti za dodatni prostor za spremanje. 18



04 Lijepa i praktična

04 Lijepa i praktična

Sestre blizanke raspravljaju o dvije strane jedne kuhinje

08 Bella Italia kuha s ruskom dušom

Više o ekstravagantnoj kuhinji u Toskani

12 Dozvola za promatranje

Istraživanje potreba klijenata koje provodi tvrtka Blum proučava navike u svakodnevnom radu u kuhinji

14 Workflow: kreće se posao, a ne vi

Praktični savjeti za jednostavne radne postupke i dobar pristup.

16 Napravite mjesta!

Izazovi u lukama za utovar te u svakodnevnom radu u kuhinji

18 Space: stane li sve u vašu kuhinju?

Uz pomoć nekoliko trikova možete osloboditi dragocjen prostor za spremanje

20 Novi prostor za održavanje zabava

Novi trend koji je došao iz Sjeverne Amerike: zabava u kuhinji

24 Motion: u kuhinju se napokon uvodi kretanje

Pametna rješenja jamče veliku udobnost kretanja

- 26 Mlada, šarena i lukava**
Više o prvoj kuhinji mlade Belgijanke
- 30 Puno mjesta "down under"**
Više o velikoj i praktičnoj kuhinji u Australiji
- 36 Kompaktno na kineski način**
Više o jednoj maloj i praktičnoj kuhinji u Šangaju
- 40 Spremní za kupovinu kuhinje**
Stručnjaci daju dragocjene savjete
- 42 SAMO užítak**
Vrhunski kuhari u posjeti tvrtki Blum
- 66 Kvaliteta tijekom cijelog vijeka trajanja namještaja**
Što je bitno kod kuhinjskih okova
- 68 Danas inovacija, sutra standard**
Zašto je važno pratiti tehnologiju budućnosti
- 70 Kretanje koje oduševljava**
Povijest tvrtke Blum, proizvođača okova

30 Velika kuhinja



GLAVNE TEME

- 04 Lijepa i praktična
- 14 Tako se odvija posao
- 18 Stane li sve u kuhinju?
- 24 U kuhinju se napokon uvodi kretanje
- 42 SAMO užítak



DYNAMIC SPACE tim s lijeva na desno: Cyrielle Galmiche, Andreas Lubetz, Anja Fitz

Kupovina nove kuhinje može predstavljati veliku radost! Aktualni trendovi i nove mogućnosti pretvaraju kuhinje u središnje točke stanovanja i života u kojima čak i rad pričinjava veliko zadovoljstvo.

Kupovina kuhinje sa sobom donosi i određene izazove jer se ipak odlučujemo za nešto što ćemo koristiti narednih 15 godina ili dulje. Ponekad je teško zadržati pregled aktualnih trendova i bitnih funkcionalnosti kuhinje.

Višegodišnjim istraživanjem potreba u svakodnevnoj upotrebi kuhinja došli smo do određenih saznanja te smo razvili proizvode usklađene s potrebama korisnika kuhinja.

Na stranicama u nastavku možete naći mnogo korisnih ideja i primjera kako vaša buduća kuhinja može postati iznimno praktična. Naše ideje za praktične kuhinje nazivamo DYNAMIC SPACE. Više informacija potražite na stranici www.blum.com

Pustite da vas inspirira i saznajte više o zanimljivim mogućnostima pomoću kojih možete prilagoditi novu kuhinju svojim potrebama. Na taj će vam način kuhinja još godinama predstavljati veliko zadovoljstvo.



Blum ideje za
praktične kuhinje

Lijepa & Praktična



Sestre blizanke Giovanna i Ricarda izgledaju gotovo identično. Samo im se stavovi ponekad razlikuju. Primjerice, kao kada su u pitanju kuhinje. Moraju li kuhinje u prvom redu biti lijepe ili praktične? Ricarda je objasnila Giovanni: važno je i jedno i drugo.

Jednoljčane su blizanke i izgledaju identično. Dok su još išle u školu voljele su zbunjivati kolege, profesore, a kasnije i muške udvarače. Kao i većina blizanaca, i ove su sestre u mnogo čemu slične. Primjerice, imaju slične poslovne ambicije. Giovanna je uspješna dizajnerica u poznatoj modnoj kući. Ricarda je upravo postala članica uprave jedna male, ali renomirane privatne banke. Od svoje su majke, koja je podrijetlom Talijanka, naslijedile strast za kuhanjem. Kad se radi o kuhinji, dvije blizanke imaju različita stajališta.

Subota je navečer. Ricarda je pozvala Giovannu na večeru u svoj novi stan. Dok se Ricarda bavi pripremanjem jela, Giovanna razgledava Ricardin lijepi dom. Pogledom klizi po kuhinji u kojoj Ricarda marljivo obrađuje povrće. „Tvoja je kuhinja zaista lijepa!“ započinje Giovanna razgovor. „Kuhinja je za mene poput lijepe haljine“, kaže ona, „Želim se osjećati dobro u njoj. I mora pasati uz moju osobnost. Stoga je pravi izgled odlučujući. Ako dizajn nije dobar, čovjek se neće dugo veseliti radu u kuhinji. A posebice ako je kuhinja, kao što je kod tebe slučaj, spojena s dnevnim boravkom“. „Sigurno imaš pravo“, kaže Ricarda. „Nemoj pritom zaboraviti praktičnu stranu kuhinje“. Ricarda je prije nekoliko godina iz znatiželje odrađivala praksu u jednom vrhunskom restoranu i bila je zadivljena savršenom organizacijom i radnim postupcima u profesionalnoj kuhinji. Ovo je iskustvo utjecalo na nju prilikom planiranja vlastite kuhinje.

„Naravno“, odvrća Giovanna. „Ali mo-

raš priznati da su kuhinje nekako uvijek napravljene na sličan način. Ono što fascinira je rafinirana kombinacija zanimljivih materijala i površina“. „Ne slažem se s tobom“, usprotivi se Ricarda. „Čak i najljepša kuhinja malo vrijedi ako radni postupci za vrijeme kuhanja ne funkcioniraju, ako ima premalo mjesta ili poteškoća s upotrebom ormarića“. U prolazu koljenom dodiruje frontu izvlačenja za otpatke. Izvlačenje automatski izlazi i Ricarda baca u njega ostatke ljuške luka. Poletno zatvara ladicu nogom, a ona se, umjesto da zalupi, zatvara nježno i tiho. Vidljivo je da je Giovanna ostala bez teksta. Ovaj detalj uopće nije primijetila u sestrijoj kuhinji.

Ricarda odlaže nož s kojim je upravo narezala tikvicu na tanke kriške. „Onda će te sigurno iznenaditi kad ti kažem da je ova kuhinja u prvom redu praktična. Tek sam na kraju počela razmišljati o materijalima i bojama“. Giovanna je bila iznenađena. Smatrala je da je sestrina kuhinja nešto posebno. No nije ni promotrla kuhinju s praktične strane. Sigurno je: prizor Ricarde dok kuha definitivno ima estetsku ljepotu. Svi su pokreti elegantni. Sve joj ide od ruke i Ricarda je puno brža u pripremi jela od nje. Giovanna je prije uvijek mislila da je to zbog Ricardinog živahnog stila kuhanja. Ricarda se zaustavila na sredini kuhinje. „Vidi ovo. Za pripremu namirnica, kuhanje i pranje moram napraviti samo nekoliko koraka. Sve je točno na pravom mjestu“. Za rukovanje širokim i teško opterećenim ladicama nije potrebna velika snaga. Otvaraju se električno laga-

nim dodirom, čini se kao da lebde u zraku i zatvaraju se nježno uz prigušivanje. Sve je povezano u iznimno inventivan sustav: kuhinja je isplanirana u skladu s tipičnim radnim postupcima. Sve

Giovanni je, prije svega, važan izgled. Samo se u lijepoj kuhinji čovjek može stalno osjećati dobro.

Ricarda nema ništa protiv lijepog dizajna, ali kuhinja za nju mora biti prvenstveno praktična.

što je potrebno za određene radnje smješteno jena odgovarajućem mjestu: lonci pored štednjaka, noževi pored radne površine, spužve pored sudopera. Giovanna je pratila Ricardinu demonstra-

GIOVANNA VOLI STVARI SA STILOM

Elegantan izgled koji daju ladice sa stranicama od satiniranog stakla.



Otvaraju se električno laganim dodirom, čini se kao da lebde u zraku i zatvaraju se nježno uz prigušivanje.

Slika Ricarde dok kuha definitivno ima estetsku ljepotu: svi su pokreti elegantni.

Sve što je potrebno za određene radnje smješteno je na odgovarajućem mjestu: lonci pored štednjaka, noževi pored radne površine, spužve pored sudopera.

Sve je povezano u iznimno inventivan sustav: kuhinja je planirana u skladu s radnim postupcima.

ciju bez riječi. I ona je prilikom useljenja u svoju kuhinju razmišljala gdje bi bilo najbolje smjestiti lonce i pribor za kuhanje kako bi joj sve uvijek bilo pri ruci. Ali do ovih zaključaka o radu u kuhinji nikada nije došla. „Vau!“ izletjelo joj je. „U biti je to sasvim logično. Ne bih nikada rekla da tako jednostavne pojedinosti mogu učiniti kuhinju toliko praktičnom“. Ricarda se nasmiješila. „A vjero-

jatno nisi ni mislila da praktična kuhinja može biti i lijepa“. „Istina je!“ priznala je Giovanna, „I kad malo bolje razmislim...“ Malo je zastala. „Pa ti nisi bolja kuharica od mene, već si samo bolje organizirana od mene“. „Ha, samo ti tako misli“, nasmijala se Ricarda i zagrlila sestru. „To mi možeš dokazati ručkom“!



Ricarda je lonce i tave spremila odmah ispod štednjaka kako bi joj bile pri ruci.



Ukus se može razlikovati i kod blizanaca.

Ne samo da
lijepo izgleda
već je i praktična.





Bella Italia kuha s ruskom dušom.

Umirovljeni pomorski kapetan, Giuseppe Spirandelli, i njegova supruga, ruska dizajnerica nakita Tatjana Regolowa, u svojoj su ladanjskoj kući u Južnoj Toskani uredili ekstravagantnu kuhinju s mnogim korisnim funkcionalnostima.



PAR IZ SNOVA

Našli su jedno drugo, kao i svoj objekt iz snova: Giuseppe Spirandelli, umirovljeni kapetan, i Tatjana Regolowa, dizajnerica nakita.



OBJEKT IZ SNOVA

U južnom dijelu Toskane, u blizini grada Grosseto, pronašli su staru ciglanu pod nazivom „La Fornace“ koju su renovirali s ljubavlju i pretvorili je u mjesto na kojem će dočekati starost.



Ovaj par ne može biti različitiji: on je stari morski vuk, a ona malena, nježna umjetnica. Dok je Giuseppe u prošlosti upravljao velikim tankerima i brodovima po svim svjetskim morima, Tatjana je već od djetinjstva izrađivala malene i fine komade nakita sa sve većim uspjehom.

„Kuhinja mora prije svega biti funkcionalna, inače se čovjek ne može veseliti njejoj ljepoti.“

Upoznali su se prije deset godina na Tatjaninoj izložbi nakita u Hong Kongu. Giuseppe je došao na izložbu s prijateljem. „Njene su oči ocharavajuće, baš kao i nakit koji izrađuje“, Giuseppe zna za ljubljeno reći još i danas. Njoj se odmah svidio njegov nastup pun samopouzdanja i ugodna osobnost. Nakon nekog vremena odlučili su se useliti u zajednički stan.

Čim se Giuseppeu pružila prilika da ode u prijevremenu mirovinu, odmah je pri-

hvatilo. U Južnoj Toskani, između Grosseto i Follonice, pronašli su staru, zatvorenu ciglanu pod nazivom „La Fornace“. Giuseppe je poznao ovo područje još iz djetinjstva. Malo po malo pregradili su je u divno mjesto na kojem će dočekati starost. „S gornjeg se kata po vedrom vremenu može vidjeti more“, kaže Giuseppe, „udaljeno je samo 20 kilometara“. „Jednom morski vuk, uvijek morski vuk“, nadopunila je Tatjana uz osmijeh.

Koliko god različito izgledali, kad su u pitanju kuhinje, ne samo da imaju jednak ukus već i traže jednake stvari: ne smije biti samo lijepa već i praktična. Ideju za izradu kuhinjskog otoka i gornjeg ormarića iznad sudopera dala je Tatjana, ali nije stala na tome već je pomogla i dizajnirati elemente. „Nakit služi samo za ukrašavanje“, kaže nježna Ruskinja, „a kuhinja mora biti, prije svega funkcionalna, inače se čovjek ne može veseliti njezinoj ljepoti“.

Ekstravagantni gornji ormarić iznad sudopera opremljen je električnom podrškom pri otvaranju SERVO-DRIVE, a na dnu ima posudu za cijedenje kako bi se mokro suđe moglo sušiti i u ormaru. »



Iznimno jednostavno

Iza neobičnih fronti skriva se električna podrška pri otvaranju SERVO-DRIVE za preklope.



Ekstra čisto

Ovdje se sude često pere ručno. To je praktično ako vam je sve pri ruci.

Tvrtka za izradu kuhinja „Martini Mobili“ iz mjesta Bovolone u blizini Verone ljubazno se pobrinula za sve pojednosti, izradila i isporučila ovu ekstravagantnu kuhinju.

Kuhinja izrađena od kvalitetnog drveta upotrebljava se jako često. Gotovo svakodnevno jedno drugome kuhaju jedno od jela iz svog neiscrpnog fundusa. Dok Tatjana najviše voli rusku i francusku kuhinju, Giuseppe pokušava spremati specijalitete iz svih zemalja koje je posjetio i upoznao na svojim putovanjima. Ovom paru nije nikada dosadno, a njihova im kuhinja u tome uvelike pomaže.



Ekstravagantno

U središtu kuhinje: kuhinjski otok sa štednjakom. S tog je mjesta sve drugo pri ruci.



i

Savjet stručnjaka

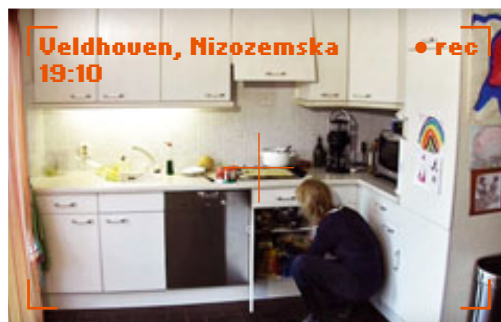
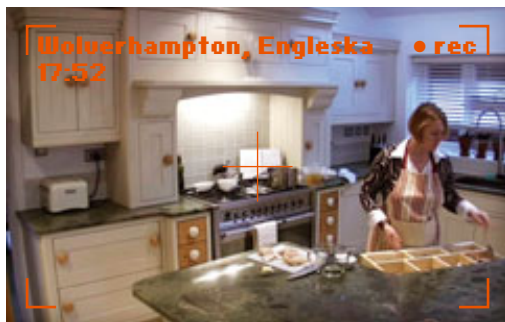
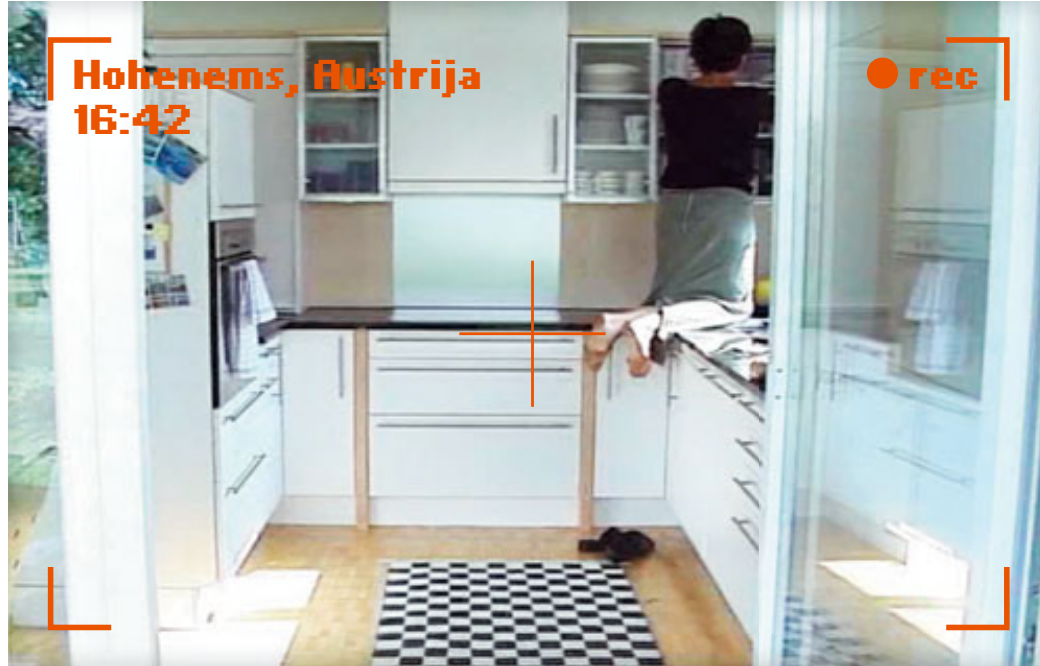
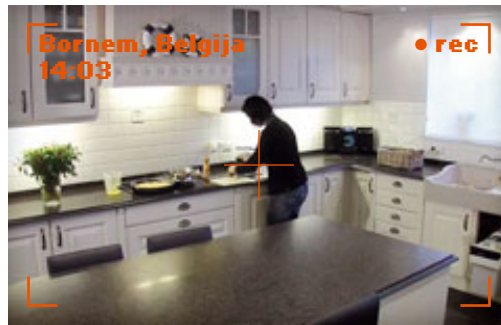
Praktične stvari u ovoj kuhinji:

Raspored ormarića oko kuhinjskog otoka omogućava minimalan broj koraka

Individualno planiranje jamči dovoljno spremišnog prostora za posebne komade suđa

Lonci, začini i pribor za kuhanje odmah pored mjesta na kojem se kuha, što štedi pokrete i korake

Sve se ladice mogu izvući do kraja, a na taj način i najudaljeniji kutovi postaju pristupačni





STRUČNJAKINJA ZA POTREBE KLIJENATA

Miriam Wildauer, odjel za istraživanje potreba klijenata

Dozvola za promatranje

*Istraživanje potreba klijenata tvrtke Blum proučava navike i radne postupke korisnika kuhinja, a na taj je način moguće zaključiti što korisnici kuhinja stvarno trebaju. **Miriam Wildauer** iz odjela za istraživanje potreba klijenata tvrtke Julius Blum GmbH odgovara na sva pitanja.*

Zašto tvrtka Blum provodi istraživanja potreba klijenata?

„Želimo razviti praktična rješenja za okove s funkcijama koje imaju smisla i olakšavaju život korisnicima kuhinja. Stoga proučavamo kako ljudi rade, kuhaju i žive u svojim kuhinjama. Na temelju rezultata koje dobijemo razvijamo proizvode koji mogu zadovoljiti ove potrebe“.

Otkada tvrtka Blum istražuje potrebe korisnika kuhinja?

„Gotovo deset godina intenzivno istražujemo promatrajući kuhinje, vršeći istraživanja i točne analize navika, radnih postupaka...“

Koliko materijala za istraživanje se skupilo u međuvremenu?

„Na osnovu grube procjene imamo gotovo tisuću sati filma iz različitih zemalja diljem svijeta. U sljedeće se dvije godine planiramo proširiti i na ostale države poput Indije, Tunisa, Malezije ili Švedske“.

Ima li značajnih razlika u načinu na koji korisnici kuhinja diljem svijeta koriste svoje kuhinje?

„Značajna razlika je, primjerice, ladica koja sadrži posudu za rižu u koju je moguće pohraniti maksimalno pet kila riže,

a koristi se u azijskim zemljama. Ili ladica za baguette u Francuskoj, posebni uređaji za dezinfekciju u Kini, roštilj za ribe u Japanu. Jako zanimljiv je i prijedlog iz Australije: vanjska kuhinja za roštiljanje i kuhinja u unutrašnjosti stanovanja za svakodnevno pripremanje hrane.

Koja ste saznanja stekli iz istraživanja potreba klijenata?

„Razlikujemo veće i manje potrebe. One se odražavaju na postupak razvoja naših proizvoda. Dobar primjer za to svakako je naš sustav za prigušivanje BLUMOTION. Došli smo do zaključka da se prilikom zatvaranja fronti često rabi sila.

„Veliki broj tipičnih radnji u kuhinji odvija se na isti način diljem svijeta“.

Koje su stvari zajedničke?

„Veliki broj tipičnih radnji u kuhinji odvija se na isti način diljem svijeta. Primjerice, u idealnom slučaju glavno radno područje, koje mora biti široko najmanje 90 cm, leži između sudopera i površine za kuhanje. Optimalna radna visina može se postići ako razmak između savijene ruke i radne površine iznosi 15 cm. Potvrdili su se i ergonomski aspekti. Ako se čovjek mora saginjati, istezati ili penjati na radnu površinu kako bi došao do predmeta, to smatramo velikim nedostatkom, bez obzira o kojoj se zemlji radi. Prednosti sustava izvlačenja koji omogućavaju dobar pristup predmetima priznate su u cijelom svijetu“.

Lupa se vratima, boce udaraju jedna u drugu, suđe zveckaju. Iz tog je razloga nastala potreba da se u naše okove ugradi sustav za prigušivanje. I iz najmanjih potreba nastaju praktične ideje. Tako smo, primjerice, otkrili da se ljudi diljem svijeta bore s folijom za održavanje svježine. Stalno se lijepi. Nastala je ideja za praktičan rezač folije pomoću kojeg se folija može izvlačiti bez gužvanja, a jednostavno se reže na željenu veličinu“.

Tako se kreće posao, a ne vi

Nepotrebne korake u kuhinji moguće je jednostavno izbjeći ako prilikom planiranja kuhinje na umu imate tipične radnje koje obavljate u kuhinji. Iz toga nastaju radna područja, takozvane zone. One jamče da je sve smješteno na pravom mjestu.



Workflow

Razmislite o svojim navikama

Porazgovarajte sa svojim planerom kuhinje o svojim osobnim navikama u kuhinji. Jedino tada prilikom planiranja kuhinje može uzeti u obzir i vaše potrebe.

Dobar pristup može se „ugraditi“

- 1) s ladicama umjesto vratima, za udoban pristup svim predmetima.
- 2) s potpunim izvlačenjima za optimalan pristup i pregled, čak i u najudaljenijim kutovima.
- 3) s unutarnjim pregradama za preglednost i red u ladicama.



Bogata zaliha

Pohranite živežne namirnice na centralnom mjestu. Spremite predmete na način da su vam svi lako dostupni, da ne morate raditi veliki broj koraka i da je pristup predmetima jednostavan.



Suđe na jednom mjestu

Suđe, pribor za jelo i čaše spremite na jednom mjestu. Na taj će način postavljanje stola biti ugodnije. Ako je u blizini smještena i perilica suđa, čisto se suđe može spremirati u tren oka.



Čist posao

Higijena je važna i za pranje, ispiranje i odlaganje. U izvlačenju ispod sudopera svi bi predmeti trebali biti lako dostupni i uredno spremljeni.



Sve pod kontrolom

Idealno mjesto za radnu površinu je mjesto između sudopera i površine za kuhanje, a tako si možete uštedjeti korake do vode, površine za kuhanja i kante za smeće. S ovog bi mjesta lako dostupni trebali biti i noževi, daske za rezanje i začini.



Sa svih strana štednjaka

Ako je moguće, tave, lonce i pribor za kuhanje pohranite odmah ispod štednjaka.



Za one koji često peku

Oni koji često peku trebaju prostora za sastojke i kuhinjske aparate. Iznimno je praktično ako je pribor za pečenje pohranjen na jednom mjestu na dohvat ruke.

Moguće u svakoj kuhinji: optimalni radni postupci

Kuhinju možemo podijeliti u zone na temelju radnji koje u njoj obavljamo. To jamči mali broj koraka, a sve je na svom mjestu.



Kuhinja oblika "U"



Kuhinja s "otokom"



Kuhinja oblika "G"



Kuhinja oblika "L"



Kuhinja u dva reda



Jednoredna kuhinja



Zona zaliha



Zona spremanja



Zona pranja



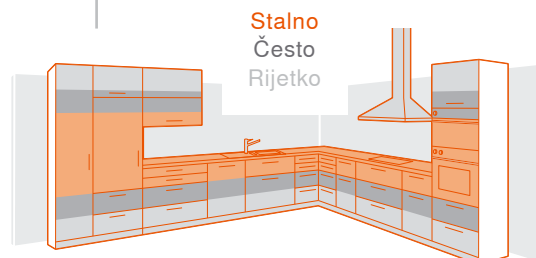
Zona pripreme



Zona kuhanja/pečenja

Razine ergonomičnosti

Podijelite predmete u kuhinji: u one koje koristite stalno, često ili rijetko. Ako predmet spremite na odgovarajuću razinu, uštedjet ćete si nepotrebno saginjanje ili istezanje.



Napravi te mjesto!

Bob Cathey je upravitelj pristaništa u luci grada Oaklanda u Kaliforniji, jednoj od najvećih luka za utovar na svijetu. Posao upravitelja pristaništa nudi slične izazove koje čovjek može sresti i u kuhinji: prostor treba koristiti na optimalan način.

Bob Cathey raspolaže s 3.000.000 kvadratnih metara. Svake minute stižu kontejneri koji se moraju spremati na pravo mjesto. Svake se minute ti isti kontejneri ponovno vraćaju na tračnice, prometnice ili brodove i prostor se ponovno oslobađa. „Moram voditi računa o mogućim pristaništima za brodove, planu ukraja kontejnera na brod i putovima“, kaže Bob dok drži šalicu kave u ruci.

Sve treba točno isplanirati: prihvat i isporuku kontejnera, potrebne površine za

„Upravitelj luke i kupac kuhinje postavljaju si isto pitanje: Kako mogu optimalno iskoristiti prostor?“

skladištenje, položaje dizalice i dionice tračnica. Koristi se svaki kvadratni metar i svaka minuta. I najmanja pogreška može skupo koštati luku. Usprkos tome, Bob voli svoj posao. „Planiranje mi leži u krvi“, kaže on sa smiješkom.

Upravljanje lukom može se usporediti sa svakodnevnim radnjama u kuhinji, smatra Bob. Koji i koliko predmeta stane unutra, koji se koriste često, koji rijetko. Gdje ih treba spremati kako bi uvijek bili na dohvat ruke. Koliko dobro prostor za spremanje funkcionira ovisi o prostornim okolnostima i rješenjima za spremanje. Bob se razumije u to. Međutim, kada su kupovali kuhinju, njegova je žena preuzela glavnu riječ. „Inzistirala je na ladicama u cijeloj kuhinji“, kaže uz prepredeni smiješak. „Sada znam zašto. I na brodu smo uvijek dohvaćali predmete s visine. To je puno zgodnije i preglednije“. Izborila se i za veličinu ladica. Ladice koje koriste cijelu dubinu elementa nude veću površinu za spremanje. Baš kao prilikom punjenja kontejnera. I ovdje se puni cijela unutrašnjost. „Kompleksnost je sigurno veća nego u kuhinji“, kaže on zamišljeno, „ali su zadaci jako slični“.



TOČNO U CENTIMETAR

U Oaklandskoj luci svaki se centimetar koristi optimalno.





Stane li sve u vašu kuhinju?

*Bila bi prava šteta da u vašoj novoj kuhinji nema dovoljno prostora za spremanje. **Uz pomoć nekoliko trikova možete osloboditi dragocjen prostor za spremanje u svojoj kuhinji.** I to na mjestu na kojem biste to najmanje očekivali.*

Čisto rješenje

Ako ispod sudopera ima puno mjesta, sve što je potrebno za pranje uredno je spremljeno i radna površina ostaje čista.

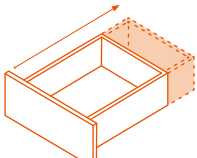


Ovo se izvlačenje za sudoper svojim oblikom prilagođava sudoperu. Na taj je način moguće osloboditi dodatni prostor za spremanje.



Puno mjesta

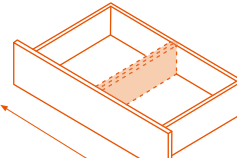
Ladice s visokim stranicama omogućavaju dobru ispunjenost ormara za živežne namirnice. Budući da je svaku od njih moguće izvući pojedinačno, nude mogućnost pristupa s gornje, kao i s ostale tri strane. Ako želite spremiti predmete uredno i bez opasnosti od prevrtanja, možete upotrijebiti unutarnje pregrade poput pregrada ORGA-LINE.



+30%
zbog dubljih ladica



+55%
zbog viših bočnih stranica



+15%
zbog širih elemenata



Za sve kutove

S rješenjem za kutne ormare SPACE CORNER možete iskoristiti čak i najudaljenije kutove spremišnog prostora. Zahvaljujući formi ladice svi su vam predmeti na dohvat ruke, a ne morate se ni saginjati.

i
Space

Potrebe za prostorom za spremanje potpuno su individualne. Tko na vrijeme prepozna svoje potrebe i o tome obavijesti svog planera kuhinje moći će spremiti sve što želi u svoje kuhinjske elemente:

Navike prilikom kuhanja

Tko često kuha u svojoj kuhinji treba više prostora za spremanje od onoga koji tu i tamo pripremi neko jednostavno jelo.

Veličina kućanstva

Za koliko se osoba kuha? Dobra kuhinja često služi korisniku i do 15 godina. U to se vrijeme može promijeniti broj članova kućanstva.

Navike prilikom kupovanja namirnica

Onaj koji kupuje namirnice svaki dan treba manje prostora za spremanje od onoga koji jednom tjedno ide u veliku nabavu.

Stil življenja

Ljudi koji često primaju posjete i organiziraju zabave trebaju drugačiju kuhinju od onih koji rijetko primaju goste.

Novi prostor za održavanje zabava

Zašto odmah ne početi zabavu na mjestu gdje će ionako završiti? U kuhinji! Zabave u kuhinji su najnoviji trend. I to ne samo kod nas. Izbliza smo pratili jednu obitelj u blizini Toronta koja je organizirala rođendansko slavlje u kuhinji, a oni su nas pozvali da im se pridružimo u slavlju.

Na vlasnicima kuće Lilly i Billu iz mjesta Mississauga (Kanada), malog mjesta u blizini slapova Niagare, uzbuđenje je već vidljivo. Kad smo ih posjetili bili su dobro raspoloženi i pripremali su se za veliku večer. Svake godine organiziraju rođendansku zabavu za svoje dvije kćeri. To im je već preraslo u svojevrsnu tradiciju. No ove je godine drugačije: obitelj prvi puta slavi u samom srcu kuće, u kuhinji.

Slavljenice Angela i Sarah 26-godišnje su blizanke čiji su roditelji Lilly i Bill. „Ono što je dobro kod rođendanske zabave jest da je moram organizirati samo jednom godišnje“, kaže Lilly uz smiješak. No to ujedno znači i dvostruko više gostiju koji će stići svakog trena, a ne znaju ništa o novom prostoru održavanja zabave. „Mamina rođendanska slavlja nam još od malena predstavljaju veliki događaj“, kaže Angela, a Sarah oduševljeno dodaje: „ova će zabava u kuhinji sigurno biti posebna“.

Željeli smo malo bolje pogledati novi prostor u kojem će se održati zabava. Kuhinja se na ulasku činila uobičajenom. No dok smo promatrali Lilly prilikom posljednjih priprema prije zabave brzo nam je postalo jasno po čemu je kuhinja

Prvi put obitelj slavi u samom srcu kuće, u kuhinji.

toliko posebna. Gornji ormarići otvarali su se gotovo sami od sebe, a ladice su se zatvarale nježno i tiho. Činilo se da se cijela kuhinja kreće zajedno s Lilly. Kuhinja koju zaista možete, a i trebate pokazivati! U tom je trenutku zazvonilo zvono na vratima i prvi su gosti ušli, a u susret im je poletio Lillyjin pas Oliver, mješanac pudlice i zlatnog retrievera.

Dok su gosti čestitali Angeli i Sarah rođendan i predavali im poklone, Bill nam je objasnio ideju iza zabave u kuhinji: „Prvo sam pomislio da se radi o ludoj ideji grupice studenata. No onda sam se sjetio da su i u mojoj mladosti sve zabave završavale u kuhinji. Zašto onda ne »







bismo odmah počeli tamo gdje je najudobnije? I mi smo se složili s time, a primijetili smo da su i ostali gosti jednako oduševljeni idejom.

Sin Michael je izvadio bocu sekta iz hladnjaka, a Lilly je istovremeno otvorila gornji ormarić u kojem stoje čaše. Lagano je dodirнула frontu i elegantnim pokretom podigla preklap. Gosti su gledali u čuđenju. „SERVO-DRIVE“, rekla je uz ponosni smiješak, izvadila čaše i pritisnula praktični prekidač za ponovno zatvaranje preklapa.

Prijatelji blizanki Sarah i Angele uputili su se u razgledavanje kuće. Jedan od gostiju na zabavi, Rahim, snažno ja zatvorio jednu od ladica, na što ga je njegova cura, Alyssia, koja je očekivala da se ladica glasno zalupi, nježno udarila laktom. No ladica se zatvorila gotovo nečujno, na Alyssijino veliko iznenađenje te na oduševljenje ostalih gostiju koji su promatrali situaciju. Alyssia se pomirljivo okrenula prema svom dečku: „Voljela bih da i naša kuhinja može izvesti ovako nešto“. Rahimova reakcija bila je pragmatična. „Dobro je da smo vidjeli ovu kuhinju prije nego smo krenuli u uređivanje

svoje. Sada možemo "ukrasti" nekoliko ideja iz ove“. U međuvremenu je Lilly uspjela neopaženo upaliti svjećice na torti. Svi su gosti srčano zapjevali

„Happy Birthday to you“, nakon čega su sestre zapljeskale, ne samo pjesmi već i mudro odabranom mjestu za održavanje zabave. Lilly je odložila rođendansku tortu na radnu površinu i uputila se u drugi kut kuhinje. I baš kada su gosti mislili da su otkrili sve finese kuhinje, ponovno su se iznenadili: ladica s kuhinjskim noževima otvorila se elegantno i, na veliko iznenađenje gostiju, izkuta! „Tojemoj SPACECORNER“, opušteno je objasnila Lilly koja je jedva čekala vidjeti reakcije koje njena kuhinja pobuđuje kod gostiju. Tako se i rezanje torte pretvara u pravi mali događaj! U ovom trenutku mi je pala na pamet još jedna prednost održavanja zabave u kuhinji: sve je brzo i jednostavno na dohvat ruke!

Baš kad smo se spremali probati prve zalogaje torte, začuli smo glasno mljac-



kanje u prostoriji i začuđeno smo se počeli ogledavati oko sebe: Pas Oliver je otkrio tortu i fiksirao je pogledom koji je odavao glad. „Tebe smo zaboravili od silnog uzbuđenja“, nasmijala se Lilly i dala mu komad kolača. U ovoj se kuhinji snalazi čak i pas.

Ova rješenja za kutne ormare bi skoro mogla zasjeniti i samog slavljenika.



Zabava u kuhinji pokazala se punim pogotkom. Toga se treba držati!

Ako u žurbi oko priprema za zabavu nemate slobodne ruke, ladice se, zahvaljujući mehanizmu SERVO-DRIVE, mogu jednostavno otvoriti, primjerice bokom.

U kuhinju se napokon uvodi kretanje.

*Nije svaki pokret jednak.
Stoga vam preporučujemo da probate
i usporedite različite tehnologije u salonima
kuhinja i izložbenim salonima.*



Udobnost pri otvaranju i zatvaranju

Nudimo široki izbor visokokvalitetnih sustava za otvaranje i zatvaranje vrata, ladica i preklopa. Ovdje se informirajte, a sve to isprobajte kod svog stručnjaka za kuhinje.



Prigušivanje

Dobro prigušivanje podržava nježno, tiho i ravnomjerno zatvaranje. Bez obzira o koliko se kila ili o koliko snage radilo, prilikom zatvaranja ništa ne bi trebalo lupati ili klapati.



Mehaničko otvaranje

Mehanički sustav za otvaranje omogućava da jednostavnim dodiranjem otvorite fronte bez ručki. Ladice ili vrata zatvaraju se nježnim zamahom ili laganim pritiskom.

Električna podrška pri otvaranju

Ladice i preklopi otvaraju se jednostavnim dodiranjem fronte, a zahvaljujući ugrađenom sustavu za prigušivanje, zatvaraju se nježno i tiho. Za preklape je zatvaranje omogućeno na pritisak prekidača koji je smješten na dostupnom mjestu.



Motion

Tražite ove proizvode:

BLUMOTION

Već standardno, sustav za prigušivanje BLUMOTION zatvara ladice, vrata i preklape nježno i tiho.

SERVO-DRIVE

Električna podrška pri otvaranju za preklape i ladice.

SERVO-DRIVE uno

Električna podrška pri otvaranju isporučuje se kao pojedinačni komplet koji se jednostavno montira, npr. za izvlačenje za otpatke.

TIP-ON

TIP-ON tvrtke Blum provjerena je mehanička podrška pri otvaranju.



Mlada, šarena i lukava.

Između Bruxellesa i Antwerpena nalazi se Sint Niklaas. Na tom je mjestu Julie Cornu uredila svoju mladenačku kuhinju. Uz mnogobrojne šarene ukrase u kuhinji ne nedostaje i korisnih kuhinjskih aparata.



JULIE CORNU

Voli sve što je šareno i veselo. Osim toga, njezina je kuhinja prije svega praktična.

DOM PO MJERI

Budući da živi u blizini centra, Julie može u kupovinu biciklom.



Voli sve što je šareno i veselo. Nosi haljine, torbe i nakit u svim bojama ovoga svijeta. Julie će vas odmah osvojiti svojom vedrom osobnošću. No koliko god ta mala, sitna Belgijanka voli šareno, njezina je kuhinja izrađena dosljedno i promišljeno i nudi mnoštvo praktičnih primjena.

Možda je razlog to što ima nekoliko prijatelja koji rade s kuhinjama. „Isprva me je živciralo što mi svi dijele savjete“, iskreno je priznala. „Željela sam kuhinju po vlastitoj predodžbi“.

No najbolja prijateljica Kaatje nije popu-

štala već ju je odvela u različite salone prodavača kuhinja. Na taj joj je način ukazala na unutarnje vrijednosti kuhinje.

Kada se odseljavala od kuće, u glavi je već zamišljala vlastitu kuhinju. „Željela sam otvorenu kuhinju, odnosno tako sam mislila na početku potrage za stanom. I da bude šarena“.

Tada je pronašla ovaj stan s odličnim rasporedom prostorija na odličnom položaju u blizini centra. U stanu nije bilo mjesta za otvorenu kuhinju, ali svoju kuhinju Julie ne bi mijenjala ni za jednu drugu. „Sve se nalazi baš na pravom mjestu. Sve je praktično. To mi daje dobar osjećaj prilikom kuhanja. Zbog tog osjećaja sasvim mi je svejedno imam li otvorenu kuhinju ili nemam. Kada čovjek u njoj radi, samo je osjećaj važan“. Na kraju je odustala i od šarenih fronti i odlučila se za svestremensko orahovo drvo. »

„Sve je jako praktično. To mi daje dobar osjećaj prilikom kuhanja. Kada čovjek u njoj radi, samo je osjećaj važan“.



Unutarnje vrijednosti
Box sustav TANDEMBOX intivo s veselo otisnutim staklom u bočnim stranama ladicica.



Pametno otvaranje
SERVO-DRIVE, električna podrška pri otvaranju, osigurava da se izvlačenje za otpatke može otvoriti i onda kada nam ruke nisu slobodne.

„Na kraju krajeva, ova će me kuhinja pratiti godinama. Dekorirati je mogu uvijek iznova, ovisno o raspoloženju, jezgra će uvijek ostati ista!“ Na to je Julie posebno obratila pažnju. „Čak i kada sakupim mnoštvo stvari, u ovim ladicama ima dovoljno mjesta za sve. Čak su i ukrašene sa strana. Odlično je što svatko može iskrojiti kuhinju po svojoj mjeri!“ kaže ona uz veliki smiješak.



Opušteno i uredno
Sustav unutarnjih pregrada ORGA-LINE unosi trajni red i preglednost čak i u najkaotičnija domaćinstva.



Savjet stručnjaka

Praktične stvari u ovoj kuhinji:

Dovoljno velika radna površina i površina za odlaganje između sudopera i površine za kuhanje - u idealnom slučaju min. 90 cm

Ergonomski: ladice umjesto vrata u području donjih ormarića

Preglednost i red zahvaljujući varijabilnim unutarnjim pregradama

Električna podrška pri otvaranju na izvlačenju koje se najčešće koristi, izvlačenje za otpatke



Puno mjesta „down under”

Nakon što su djeca iselila iz kuće, bračni par Walker priuštio si je novu, veliku kuhinju. No umjesto da su uložili u masu, radije su pazili na klasu i, prije svega, na praktične funkcionalnosti.



GEORGE I TRACY WALKER

Priuštili su si veliku kuhinju i veliku udobnost.



VELIKO ZEMLJIŠTE, VELIKA KUĆA

Stambena površina iznosi 480 kvadratnih metara. To ostavlja mjesta i za veliku kuhinju.

Australija je šesta najveća zemlja na svijetu. Doduše, u njoj živi razmjerno malo ljudi. Dakle, ima dosta mjesta.

Prije 18 godina George i Tracy su se preselili u Asquith, predgrađe Sydneyja, Australija, kako bi pobjegli iz prepunog grada te kako bi George preuzeo poduzeće za trgovinu gumama. Kupili su komad zemlje u blizini golf terena i sagradili kuću površine 480 kvadratnih metara za sebe i svoje četvoro djece. U međuvremenu su se djeca iselila, a s njima i stara kuhinja.

„Prije smo imali vrata i morali smo stalno tražiti. U novoj kuhinji svuda imamo ladice i na taj smo način postigli red i preglednost“.

„Kad smo demontirali staru kuhinju, bilo je to kao da gubimo starog prijatelja“, rekao je George ozbiljnim glasom. „No nova se kuhinja ne može ni usporediti sa starom“, dopunila je Tracy, „prije smo imali tamnu drvenu kuhinju, sada je svijetla i opremljena svime što nam je potrebno“. George je kimanjem potvrdio izjavu svoje supruge i dodao: „Sve u svemu, jako smo zadovoljni kuhinjom. Za nas je to bila velika investicija, ali se dugoročno isplati“.

U planiranju kuhinje mislili su na daleku budućnost i isplanirali kuhinju u kojoj će se moći snalaziti i u dubokoj starosti. „Svakako se nećemo pomladiti“, smješkala se Tracy. U ormarićima su svjetla koja se pale prilikom otvaranja fronte. U slavini se nalazi LED lampica koja reagira na temperaturu pa hladnu vodu boji plavim, a toplu vodu crvenim zrakama. „Funktionalnost i udobnost iznimno »

su nam važni faktori“, objasnila je Tracy. „Prije smo u kuhinji imali vrata, sada svuda imamo ladiće“. „Da, to je praktično“, slaže se George, „prije smo morali često kopati i najprije isprazniti ormar ako smo željeli dohvatiti stvari iz unutrašnjosti ormara. Sada smo sve pregledno razmjestili po ladicama“. Demonstrativno otvara ladicu s kuhinjskim priborom koja se nalazi ispod indukcijskog štednjaka.

Sve je veliko, a ne djeluje glomazno. Na radnoj površini nema ničega. To ukazuje da se raspoloživi prostor za spremanje smisleno upotrebljava. Ormar za živežne namirnice naslanja se na veliki hladnjak s aparatom za led i vodu. Iznad sudopera nalazi se prostrani visoki preklop s električnom podrškom pri otvaranju, SERVO-DRIVE, koja se aktivira laganim dodirrom. „Da, to je iznimno udoban i istodobno elegantan način za otvaranje ormara“, ponosno objašnjava George. „Tracy će organizirati koktel-zabavu da proslave svoju novu kuhinju“. „O da“, veseli se Tracy, „neki organiziraju House-Warming-Party, mi radimo Kitchen-Warming-Party i svojim gostima predstavljamo našu novu kuhinju“. Imali su dovoljno mjesta za sve goste. I ono što posebno veseli oboje: svih se četvero djece prijavilo za obilazak kuhinje.



Mnogo mjesta za namirnice

Tracy ponekad ide u kupovinu samo jednom tjedno, no svejedno uspijeva pohraniti sve živežne namirnice u prostrani ormar za živežne namirnice.



Veliki hladnjak ne samo da ima puno mjesta već sadrži i aparat za kockice leda i vodu.



Veliki, elegantni visoki preklop opremljen je električnom podrškom pri otvaranju SERVO-DRIVE. Zatvaranje pritiskom prekidača je prava dječja igra.



Sustav unutarnjih pregrada ORGA-LINE jamči red za boce u ladicama.



Dobar pristup noževima pomoću rješenja za kutne ladice SPACE CORNER.





Savjet stručnjaka

Praktične stvari u ovoj kuhinji:

Velika kuhinja šteti korake zahvaljujući dosljednom planiranju kuhinjskih zona (stranica 14/15)

Rješenje za kutne ormare SPACE CORNER s ergonomskim ladicama

Ladice, preklopi i vrata zatvaraju se nježno i tiho (sustav za prigušivanje BLUMOTION)

Veliki kuhinjski otok kao komunikacijsko središte koje povezuje područje za kuhanje i područje za jelo

A woman with dark hair, wearing a pink and white striped hoodie and a red apron, is smiling and looking towards the camera. She is standing in a kitchen, holding a white spoon and stirring a large stainless steel pot on a gas stove. The kitchen features red upper and lower cabinets, a white countertop, and a silver range hood above the stove. A white rice cooker is visible on the counter to the right.

Kompaktno na kineski način.

Kada je obitelj Gao pronašla svoj stan iz snova, supruga Gao si je odlučila ispuniti dugogodišnju želju: na samo pet kvadratnih metara uredila je svoju kuhinju iz snova.



TRI GENERACIJE POD ISTIM KROVOM

Obitelj Gao živi u predgrađu Šangaja na površini od nepunih 100 kvadratnih metara.



OVDJE ŽIVI OBITELJ GAO

Okrug Qingpu nastao je tek prije nekoliko godina. Ovdje su smješteni mnogi moderni stambeni kompleksi.

To je potpuno novo stambeno naselje u okrugu Qingpu, predgrađu Šangaja (Narodna Republika Kina). Ulica je potpuno čista. Ispred kuća raste aleja novoposađenih stabala.

„Bili smo jako sretni kad smo prije nekoliko mjeseci pronašli ovaj stan. Naš je stari stan u susjednom kvartu jednostavno postao premalen“, kaže Xiaohong ne skidajući smiješak s usana. Šestogodišnji sin živi sa svojim roditeljima u etažnom stanu površine od nepunih 100 kvadratnih metara. „Pješke se može stići svuda za samo nekoliko minuta, bilo do tržnice za svježe živežne namirnice, dječjeg vrtića, škole“, oduševljeno priča Xiaohong. „Međutim, dugo smo raspravljali o kuhinji“, namignuo joj je suprug Wu, upravitelj prodaje u velikom hortikultu-

ralnom društvu. „Htjeli smo da nam još puno godina predstavlja radost. Na kraju krajeva, planiramo ostarjeti ovdje“.

Xiaohong je jako ponosna na svoju kuhinju. Prije same kupovine dobro se raspitala na nekoliko mjesta kako bi što bolje iskoristila pet kvadratnih metara koje je imala na raspolaganju. „Kada se sjetim naše stare kuhinje - otpala su joj vrata, a nije bila stara ni pet godina. U usporedbi sa sadašnjom kuhinjom, vidimo da ona stara nije bila prava za nas“. Xiaohong s ljubavlju prelazi rukom po jednoj od fronti i dodaje gotovo zamišljeno: „Obožavam crvenu boju“. To se može vidjeti u cijelom stanu. Jer nije samo kuhinja crvena već i najveći dio ostatka namještaja. U Kini crvena boja simbolizira veselje i sreću.

„To je pravo malo prostorno čudo - sve stane u ormare i ladice“.

Već samo to je malo prostorno čudošto, osim kuhala za rižu i mikrovalne pećnice, ništa drugo ne stoji na bijeloj radnoj površini od kamena. „Sve stane u ormare i ladice“, nastavila je pričati. „Ormar za živežne namirnice je nevjerojatan“, nadovezao je Wu. „Sve možemo uredno »



Veliki red, malena kuhinja
Sa sustavom unutarnjih pregrada ORGA-LINE obitelj Gao nikada ne gubi preglednost nad stvarima.



Čudo od spremiškog prostora
Zahvaljujući potpunom izvlačenju i visokim bočnim stranicama sve stane u ormar za živežne namirnice, i to za čak tri generacije.

posložiti u njega. Čak i živežne namirnice za mog svekra i svekrvu“. Njegova ga je supruga zadivljeno pogledala sa strane i nasmiješila se. „Obično smo samo ja i majka u kuhinji“. U Kini je uobičajeno da djed i baka žive u istom kućanstvu i da pomažu u odgoju djece. „Čak i kad su dvije osobe u toj maloj kuhinji, kuhanje i dalje predstavlja radost. Svatko ima dovoljno mjesta za rad i zna gdje se stvari nalaze. Pritom nam pomaže što je kuhinja u obliku slova U, ali i dobro organizirane ladicice“, objašnjava Xiahong. „Praktično, zar ne?“ kaže Wu. „Sve što trebamo pri ruci nam je, a viškova nemamo“. Čak i Wu priča s ponosom u glasu. Kada biste mogli vidjeti obitelj Gao na okupu u njihovoj novoj kuhinji, brzo biste se uvjerali u djelovanje crvene boje: ovdje vladaju samo veselje i sreća.

Lako dostupno
Ručka ovog preklopa ostaje lako dostupna jer prilikom otpuštanja ostaje u odgovarajućem položaju.





Savjet stručnjaka

Praktične stvari u ovoj kuhinji:

Postojeći prostor koristi se optimalno s ladicama umjesto vrata u području donjih ormarića

Živežne namirnice za cijelu obitelj stanu u ormar za živežne namirnice s visokim unutarnjim izvlačenjima

Dobra kvaliteta okova jamči dugi vijek uporabe

Poprečne i uzdužne pregrade u izvlačenjima jamče preglednost i jednostavan pristup predmetima

Prije kupovine kuhinje dobro razmislite. Na kraju krajeva, odlučujete se za cijeli niz godina.

Spremni za kupovinu kuhinje.



Kao što vjerojatno znate iz vlastitog iskustva, prvo se počnete raspitivati za iskustva prijatelja i poznanika: „Kako ste kupili svoju novu kuhinju“? Smatrajte ovih pet stručnjaka za kuhinje svojim novim prijateljima. Jer oni govore iz vlastitog iskustva od kojeg samo možete profitirati. Ovo su njihovi savjeti:



„Vaša bi vam kuhinja trebala odgovarati kao odijelo krojeno po mjeri“

Joyce F., 38 godina, stručnjakinja za računala, San Francisco, SAD

Niti jedan čovjek nema iste otiske prstiju, iste želje i zahtjeve kao ostali. Zašto bi to bilo drugačije kad su u pitanju kuhinje? Svaka se kuhinja može i trebala bi se skrojiti po vašoj mjeri. Stoga dobro razmislite što trebate! Koliko često kupujete namirnice? Koja ste vrsta kuhara? Koliko članova broji vaše kućanstvo i postoji li mogućnost da se taj broj promijeni u skoroj budućnosti? Imate li kućne ljubimce? Za što trebate koliko mjesta? Sve ove informacije prosljedite svom planeru kuhinje. Primjerice, ja imam jako širok ormar za živežne namirnice kako bi u njega mogao spremi sve živežne namirnice za moju šesteročlanu obitelj. Moj je planer predložio još mnoga korisna rješenja s kojima sam zadovoljan već cijeli niz godina.

„Mislite 20 godina u budućnost“

Svea L., 60 godina, sinolog, Malmö, Švedska

„Mudrost je privilegija koja dolazi s godinama“, kaže stara kineska poslovice. Doduše, prilikom kupovine kuhinje ne biste trebali toliko čekati već biste trebali odmah početi razmišljati o budućnosti. Svoju ćete novu kuhinju imati dugo, maksimalno 20 godina. Jednom kad je kupite, ona mora svaki dan iznova ispunjavati sve vaše zahtjeve.

Dobro razmislite što će vam trebati kasnije, a čega se ne želite odreći ni danas. Ja se, primjerice, nisam više željela saginjati i uvlačiti u donje ormariće kako bih izvadila stvari. Stoga sam u svoju novu kuhinju dala ugraditi isključivo ladice. Na miru razmislite o varijantama planiranja i odlučite se za investiciju koja je dugoročno isplativa.



„Isprobajte umjesto da uključite automatski pilot“!

David S., 48 godina, inženjer, Milton Keynes, Velika Britanija



Odmah na početku: automatski pilot je korisna funkcija. To ne vrijedi za kupovinu kuhinje! Ovdje se traži vlastita inicijativa! Iskoristite posjetu studiju za kuhinje kako biste isprobali i testirali što više kuhinja. Kakav osjećaj imate? Što vam se posebno sviđa? Predočite si kako bi to trebalo izgledati u vašoj novoj kuhinji. Isprobajte i sami donesite odluku što je za vas najbolje.

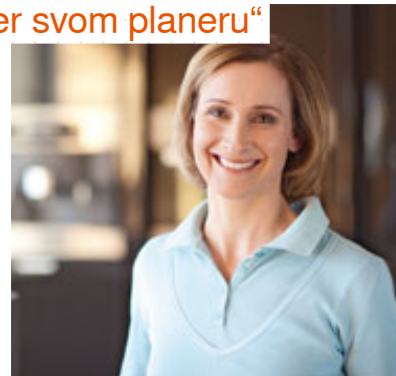
Jednom sam, sasvim slučajno, otkrio te nove preklope za gornje ormariće i odmah se odlučio za njih zbog jednostavnog rukovanja i elegantnih pokreta. Raspitajte se i za novosti – izbjegnite kajanje poslije jer ste previdjeli nešto što vam se sviđa!

„Budite partner svom planeru“

Anna D., 43 godine, okulist, Beč, Austrija

Planer kuhinja obučan je kako bi razumio vas i vaše potrebe. Ako ništa ne sazna o vama, ne može ni isplanirati kuhinju koja vam odgovara. Recite mu sve što se tiče vaše kuhinje! Što vam se sviđa, a što ne? Što radite u kuhinji? Imate li posebne želje? Ja, primjerice, volim produljiti doručak, čak i preko tjedna. Kako se dio s pripremanja ne bi previše oduljio, sve što mi za to treba spremila sam na istom mjestu.

To je samo jedna pojedinost o kojoj je moj planer vodio računa. Ako radite zajedno, doći ćete do svoje idealne kuhinje. Jedino će vam na taj način moći predložiti rješenja koja vam uistinu odgovaraju!



„Ne ispuštajte cilj iz vida“

Fernanda J., 32 godine, domaćica, Lisabon, Portugal



Uobičajeno je da se ljudi vesele svojoj novoj kuhinji! Ali, iz vlastitog iskustva znam: kupovina kuhinje može biti i veliki izazov zbog velikog broja odluka koje treba donijeti. Ponekad me znala napustiti hrabrost. Stoga vam savjetujem da ne ispuštate cilj iz vida. Vaša kuhinja iz snova. Ostanite uvijek motivirani. Kada vam se nešto ne sviđa, tvrdoglavo ustrajete na svom mišljenju. Dajte si dovoljno vremena kako biste se odlučili. Na kraju ćete biti nagrađeni za svoju izdržljivost.



SAMO užitak.

Kuhinja restorana PUR nije samo izvrsna već i transparentna jer se sve vidi. To je još jedan razlog da baš ovi kuhari testiraju proizvode tvrtke Blum. Što profesionalci kažu o rješenjima za kuhinje koje koriste privatni korisnici?

Da se slučajno nađete u mjestu Pfäffikon na jezeru Zürichsee u Švicarskoj, na ulaznim vratima restorana pod nazivom Pur, vidjeli biste kako mnoštvo ljudi ulazi u restoran s radosnim iščekivanjem. Nakon nekoliko sati ti isti ljudi izlaze, a na licu im se ocrta sreća. Pritom se mogu čuti riječi poput „senzacionalno“, „izvrsno“ ili „jednostavno genijalno“.

Ako uđete u taj veliki, svijetli raj za sladokusce, u oči vam mora odmah upasti ovalna, otvorena kuhinja. To je zaista hrabro jer na taj način svi mogu pratiti radnje koje se odvijaju u kuhinji.

U kuhinji restorana Pur veličine 70 kvadratnih metara nema ni riječi o vrućini ili vrućoj atmosferi.

Razlog tome nije samo sustav za odvođenje zraka izrađen po mjeri od legura željeza s kromom i niklom koji je smješten u strop, a jamči čist zrak i ugodnu temperaturu. „Način na koji se odvijaju radovi u našoj kuhinji može služiti drugima kao primjer“, kaže Ivo Berger, šef kuhinje kojem je gastro vodič Gault Millau dodijelio 15 bodova. Trenutačno ovdje ne radi samo jedanaest kuhara iz tri nacije, među njima su i tri svjetska majstora u kuhanju koji su odnijeli pobjedu na natjecanju Culinary World Cup.

Stil kuhanja koji se ovdje njeguje odgovara izgledu kuhinje: pravocrtno, otvoreno i iskreno. Rezultati ove kuhinje u kojoj se koristi mnogo svježih proizvoda mogu se vidjeti i okusiti. „Veliku pozornost pridajemo kvaliteti proizvoda. Sto-

ga se sve namirnice u našoj kuhinji obrađuju uz veliku pažnju“, dodaje zamjenik šefa kuhinje Florian Bettschen.

Gosti ne samo da imaju izvrstan pogled na jezero Zürichsee već i na sami postupak pripreme jela. Mogu promatrati cijeli postupak pripreme. Gost može obuhvatiti cijeli prostor jednim pogledom, a da se pritom ne mora maknuti s mjesta.

Naše je uredništvo odlučilo iskoristiti ovaj neuobičajeno otvoreni ambijent i dopustiti ovom timu profesionalaca da temeljito testiraju pametna rješenja tvrtke Blum. Na sljedećim stranicama pročitajte rezultate i uzbudljive priče iz kuhinje.



PUR

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

Gostima se ništa ne
prešućuje: mogu
promatrati cijeli
postupak pripreme.



Kuhari iz restorana PUR u posjeti tvrtki Blum

Središnjica tvrtke Blum, 6:00 sati.

Tri kuhara iz restorana PUR sastaju se u kuhinji koja služi kao poligon za testiranje. Ovdje se obično testiraju i isprobavaju postojeći i novi proizvodi tvrtke Blum. Danas će tim kuhara iz restorana PUR temeljito testirati rješenja iz tvrtke Blum.





„IZNIMNO PRIMAMLJIVO. I TO JOŠ SA SVE TRI STRANE“

Kuhinju će testirati Andra Schiebener (glavna slastičarka), Reto Jenal (glavni kuhar za toplu predjela, svjetski majstor u kuhanju) i Ivo Berger (šef kuhinje). Sa sobom su donijeli svježe i slasne sastojke, ali i iskustvo u kuhinji te s kuhinjskim pomagalicama. Već su prilikom slaganja utvrdili koristi ormara za živežne namirnice s ladicama: dobar dohvat i pristup sa sve tri strane.

Spremanje se odvija brže nego što su kuhari mislili. Posebno su ih oduševile praktične poprečne i uzdužne pregrade u ladicama unutar ormara za živežne namirnice. Namirnice su uredno spremljene i neće se prevrnuti, bez obzira koliko često otvarate i zatvarate ladicu. U situaciji u kojoj vlada praktični red ima vremena i za vragolije.



„SVE SMO
SPREMILI U
TRENU“!



„POKRETI KOJE OVAJ PREKLOP IZVODI PRILIKOM OTVARANJA SAVRŠENI SU“.

Za veliko i dugotrajno oduševljenje pobrinut će se preklopi s mehanizmom SERVO-DRIVE. Automatsko otvaranje laganim dodiranjem i pritiskanje prekidača za zatvaranje vraća čak i odrasle ljude u djetinjstvo kada su određene radnje isprobavali nebrojeno puta. Kuhari su u toj mjeri bili oduševljeni jednostavnim otvaranjem i mogućnošću upotrebe te su odmah naručili nekoliko jedinica mehanizma SERVO-DRIVE za restoran.



„BRZO I SVI ODJEDNOM“.

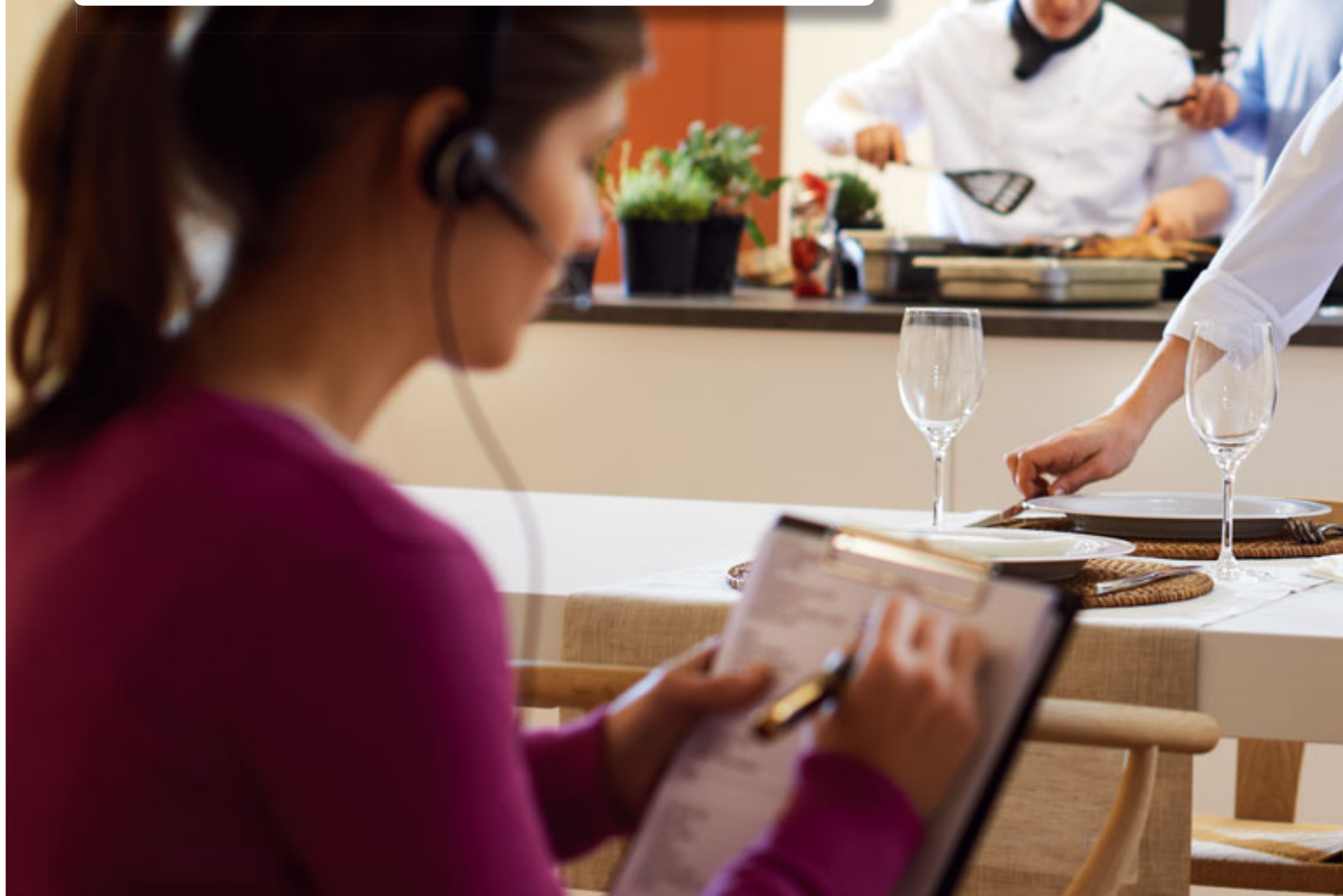
Red i funkcionalnost oduševljavaju, posebice kuhare. A kada otkrijete da pomoću držača tanjura ORGA-LINE možete uštedjeti vrijeme prilikom postavljanja stola, još ćete se više oduševiti.



Predjelo

Tartar od gofa s malim citrusima

Nevjerojatno je koliku pažnju priprema ovog jela zahtijeva od kuhara. Florian Bettschen, zamjenik šefa kuhinje i svjetski prvak, mora nebrojeno puno puta okrenuti i zavrtati ovoj od iznimno tankih ploški tikvice i carpaccia od tune. Osim što je važno postići savršeni okus, jelo mora također i lijepo izgledati. Recepte možete pronaći na www.blum.com.



„RED PRELAZI I NA STOL“.

Kuhari obično ne vole postavljati stol. Uz ORGA-LINE posude od nehrđajućeg čelika našim je kuharima postavljanje stola odjednom postalo zabavno. Ne samo da se brinu za održavanje reda već se mogu i pojedinačno vaditi i stavljati na stol. Našim se stručnjacima sviđelo i to što se mogu prati u stroju za pranje posuda.



„ODLIČNA STANICA“.

Držači začina koji se mogu vaditi, posude od plemenitog čelika za boce octa i ulja, rezač folije za aluminijske folije i folije za održavanje svježine: naši su kuhari bili vidljivo iznenađeni jer nisu očekivali toliku dozu profesionalnosti u običnoj, privatnoj kuhinji. Uz ova se rješenja svaki korisnik kuhinje može osjećati kao profesionalni kuhar.





„SIGURNO MJESTO ZA NOŽEVE“.

Rješenje za kutne ormare SPACE CORNER sa sustavom ORGALINE za pribor i noževe zamalo je izbacilo naše kuhare iz takta. Bili su oduševljeni rješenjem koje je tvrtka Blum pripremila za kutove. Kada su saznali da se SPACE CORNER može koristiti i za lonce i pribor koji koriste profesionalni kuhari, skoro su zaboravili začiniti juhu.







Glavno jelo

Charolais govedina i bizon na mrežici od povrća

Glavno jelo je, bez sumnje, remek-djelo kulinarske kreativnosti: ispržena Charolais govedina i bizon na mrežici od povrća s punjenim kuglicama od krumpira i karameliziranom kuhanom govedinom i pireom od mrkve. Ivo Berger, šef kuhinje, priprema glavno jelo čije se nastajanje jednostavno ne može opisati riječima. Stoga ovaj recept i ostaje tajna restorana PUR. Svatko tko želi saznati recept mora jednostavno posjetiti restoran. Sve ostale recepte možete pronaći na www.blum.com.

„BORBA ZA KUHAČU JE ZAPOČELA!“

Našim se kuharima iznimno sviđela preglednost i red u ladici za pribor za kuhanje. Činjenica da se pribor nalazi na mjestu događaja i baš tamo gdje bi se trebao nalaziti, naime ispod štednjaka, ne samo da je izazvala oduševljenje već i borbu za pravu kuhaču.







„TOLIKO PRAKTIČNOSTI NA JEDNOM MJESTU OBARA S NOGU“.

Šefa kuhinje istinski je oduševilo ORGA-LINE rješenje za ladice za posuđe. Za svaki se lonac istog trena nađe i poklopac. To je osobito korisno u otvorenim kuhinjama jer netko od gostiju uvijek promatra pripremu hrane. Uostalom, šef kuhinje se jako dobro razumije u otvorene kuhinje.





Desert

Triple sec granité s grenadinom, mus od ananasa i makron

Glavna slastičarka Andra Schiebener veseli se dijelu kuhinje za pečenje. Sitni poslovi predstavljaju joj jednako zadovoljstvo kao i priprema velikih količina. Na kraju krajeva, kombinacija različitih dijelova kolača čini ovaj desert toliko savršenim: varijacija musa od ananasa s rumom, triple sec granitéa s grenadinom, makrona s ganacheom i brendijem od marelica i rolica od ananasa. Način pripreme potražite ovdje: www.blum.com.



Ovime se oduševljava i glavni slastičar: pribor za pečenje sortiran s ljubavlju, uredno spremljen baš tamo gdje se i koristi. Blizu pećnice. Rezultat: asistenti snimatelja se nisu mogli suzdržati pa su i oni navallili.

„OVO
JE RAJ ZA
PEČENJE“.





„TO NISAM VEĆ DUGO RADILA“.

Pranje posuda ne spada nužno u najomiljenije poslove u kuhinji, a pogotovo ne šefovima kuhinja. No kada su naši kuhari vidjeli izvlačenje za sudoper, bili su impresionirani oblikom i redom u kompaktnom prostoru. I sami možete vidjeti da su ovi testovi bili iznimno zabavni.

„U SMEĆE S TIM“!

Izvlačni koš za smeće s mehanizmom SERVO-DRIVE, električnom podrškom pri otvaranju, jedan je od omiljenih predmeta koje su naši kuhari testirali. Stalno su nešto odlagali u otpad i veselili se dodirivanju i nježnom klizanju izvlačenja. Stol je spremljen, a ostaci hrane odloženi u izvlačenje za otpatke, i to u tren oka. Na kraju dana naši su kuhari otkrili 14 mogućnosti upotrebe izvlačenja za otpatke s mehanizmom SERVO-DRIVE bez upotrebe ruku.



„PREDIKAT: PRAKTIČNO“.

Iako su na kraju dana svi bili umorni od isprobavanja i testiranja, naši su kuhari nastavili razgovarati o proizvodima tvrtke Blum. Uz čašu vina obznani su nam jednoglasan rezultat testa: svi proizvodi tvrtke Blum iznimno su praktični i ispunjavaju čak i profesionalne zahtjeve.

Kvaliteta tijekom cijelog vijeka trajanja namještaja.

Okovi predstavljaju srce namještaja. Što je njihova kvaliteta bolja, to je namještaj bolji i dulje traje. Ovdje možete saznati na što treba paziti prilikom odabira okova.

Vrata, preklop ili ladica u kuhinji više se koriste od, primjerice ulaznih vrata. Okovi igraju odlučujuću ulogu u kuhinji kada je u pitanju udobnost i dugovječnost.

Stoga tvrtka Blum kontrolira i provjerava funkcionalnost i kvalitetu svojih proizvoda prije nego ih lansira na tržište. Za vrijeme različitih istraživanja i kontrola dijelovi su bili samo nekoliko dana izloženi uporabi pod opterećenjem, ali je simulirano opterećenje bilo jednako opterećenju od više godina. Na taj je način

moguće postići određena poboljšanja po pitanju materijala ili načina montaže, a sve to prije nego se počne koristiti u svakodnevnom radu u kuhinji.

U središtu svake kontrole i poboljšanja ne stoje samo promatranja kuhinje i interno definirani standardi kvalitete već i norme koje su trenutno na snazi. Stoga provjerite ima li proizvod pečat kvalitete i pečat certifikata koji izdaje odgovarajuće ispitno mjesto. Pečati daju objektivne informacije o kvaliteti i dugovječnosti okova.





Test izdržljivosti za spojnice

Dugotrajna uporaba spojnice pod opterećenjem podrazumijeva do 200.000 otvaranja i zatvaranja.



Test opterećenja ladica

S dodatnim opterećenjem ladice se otvaraju i zatvaraju do 100.000 puta.



Test izdržljivosti za preklope

Na različitim sustavima podizno-preklopnih okova dokazana je izdržljivost na preko 80.000 otvaranja i zatvaranja.



AGE EXPLORER®

Ovo posebno odijelo simulira tjelesna ograničenja i na taj način dolazimo do vrijednih saznanja za razvoj rješenja za okove.



Dobar osjećaj uz tvrtku Blum: kvaliteta tijekom cijelog vijeka trajanja namještaja

2006. SERVO-DRIVE

električna podrška pri otvaranju koja jamči otvaranje laganim dodirnom

**1978. TANDEM**

vodilica s visokokvalitetnim plastičnim valjcima jamči besprijekorno lako kretanje ladica

**1996. potpuno izvlačenje**

pruža potpunu preglednost unutrašnjosti i pristup čak i najudaljenijem kutu

Dobra kuhinja može izdržati i do 20 godina. Kako bi vam nova kuhinja još dugi niz godina predstavljala neizmjernu radost, najbolje vam je uložiti u najmoderniju tehnologiju. Inovacije od danas već sutra postaju standard. Malo veća investicija u svakom će vam se slučaju isplatiti.

Današnji standard su, primjerice, potpuna izvlačenja i preklopi. Oni su gotovo u potpunosti zamijenili djelomična izvlačenja ili vrata u donjim, kao i gornjim ormarićima. Od ovih ergonomskih prednosti danas više ne odustaje ni jedan kupac.

Tko se danas odlučuje na kupovinu kuće mora voditi računa o tehnologiji budućnosti.

Aktualni trend danas se kreće u smjeru „kuhinje bez ručki“. Ovaj se trend, između ostalog, može realizirati i korištenjem inovativne, električne podrške pri otvaranju pod nazivom SERVO-DRIVE. Tako se fronte bez ručki otvaraju jednostavnim dodirnom. Zahvaljujući sustavu BLUMOTION, fronte se zatvaraju nježno i tiho.

Inovativne su i bočne stranice ladice koje se daju individualno prilagoditi. Pritom je moguće upotrijebiti različite materijale poput kože, metala ili stakla. Staklo se može urediti po mjeri: upotrebom gotovih ukrasa ili omiljenih uzoraka.

Ovo je samo kratki izbor inovacija. O ostalim praktičnim novitetima raspitajte se kod svog stručnjaka za kuhinje, a najbolje bi bilo da ih na licu mjesta odmah i isprobate!

Danas inovacija, sutra standard

U ovoj se branši svake godine prijavljuje mnoštvo inovacija. Tvrtka Blum je jedna od najvećih prijavlivača patenata s preko 1000 trenutno dodijeljenih zaštitnih prava.



2001. BLUMOTION

omogućava nježno i tiho zatvaranje ladica, preklopa i vrata



2005. AVENTOS

po prvi put omogućuje lagano otvaranje preklopa bez muke



2008. TANDEMBOX intivo

omogućava individualnu prilagodbu bočnih stranica ladice



2009. CLIP top BLUMOTION

Najnovija generacija spojnice u sebi već ima ugrađen sustav za prigušivanje

Otvaranje kao od šale te nježno i tiho zatvaranje namještaja: u tu je svrhu austrijski proizvođač okova Blum iz pokrajine Vorarlberg razvio raznovrsna rješenja.

Kretanje koje oduševljava.

POTPUNA UDOBNOŠĆ KRETANJA

U ponudi su okovi tvrtke Blum za preklope, vrata i ladice namještaja.



Sustavi spojnice, sustavi izvlačenja i sustavi podizno-preklopnih okova: u tvrtki Blum sve se vrti oko toga. U njoj se razvijaju i proizvode proizvodi koji u dijelove namještaja unose udobnost kretanja.

Što zapravo znači udobnost kretanja? Svojim proizvodima tvrtka Blum pokušava dati odgovor na ovo pitanje. Ovdje se namještaj jednostavno otvara laganim dodiranjem. Tu se ladice lagano otvaraju, preklopi se zaustavljaju u željenom položaju, a vrata se otvaraju pod širokim kutom, što je iznimno praktično svim korisnicima. Prigušivanje omogućava nježno i tiho zatvaranje. Ovo su samo neki od primjera na koji način proizvodi tvrtke Blum pokušavaju učiniti kretanje i rad u kuhinji što ugodnijima.

Sve je počelo 1952. godine: izučeni potkivač i osnivač tvrtke, Julius Blum, počinje izrađivati čepove na potkovama. Ova se zaštita protiv klizanja pričvršćivala za potkove i na taj način činila kretanje konja sigurnijim. 1958. počela je proizvodnja okova za namještaj. Od toga dana tvrtka Blum svojim proizvodima oprema industrijske proizvođače namještaja, kao i stolare diljem svijeta.

Tijekom narednih desetljeća asortiman okova stalno je rastao, a s njim je rasla i tvrtka. Tvrtka Blum je danas jedna od vodećih svjetskih proizvođača okova. Uz sedam tvornica u Austriji, tvrtka posjeduje proizvodne pogone u SAD-u, Brazilu i Poljskoj. 5000 zaposlenika u cijelom svijetu brine da se proizvodi tvrtke Blum odlikuju iznimno visokom kvalitetom kako bi korisnicima namještaja pričinjavali zadovoljstvo tijekom cijelog vijeka trajanja namještaja.



Okovi tvrtke Blum proizvode se u Austriji, SAD-u, Brazilu i Poljskoj.



Prvi proizvod tvrtke Blum 1952. godine bili su čepovi na potkovama. Pričvršćivali su se za potkove i na taj su način jamčili sigurno kretanje konja.

Impresum

sukladno čl. 25 Zakona o medijima

Izdavač i uredništvo:

Julius Blum GmbH
 Industriestraße 1
 6973 Höchst, Austrija
 Telefon: +43 5578 705-0
 Faks: +43 5578 705-44
 E-pošta: info@blum.com
 Web stranica: www.blum.com

Koncept i dizajn

Lighthouse GmbH
 88131 Lindau, Njemačka
 www.lighthouse.de

Zahvaljujemo

svim suradnicima i partnerima na podršci.

Copyright by

Julius Blum GmbH

Upotreba sadržaja iz ovog priručnika, uključujući i kasnija izdanja, dopuštena je samo uz izričito odobrenje izdavača.

Uknjižbeni broj tvrtke i nadležni sud FN 62067 a, Općinski sud Feldkirch Porez na promet - identifikacijski broj: ATU 35695903

Nadležna institucija sukladno Zakonu o elektroničkoj trgovini: BH Bregenz

Predmet poduzeća: razvoj, proizvodnja i prodaja funkcionalnih okova za namještaj, kao i pomoć u preradi u industrijskoj i ručnoj gradnji kuhinja i ostalog namještaja Poslovođa:

MR. Gerhard E. Blum,
 DI Herbert Blum,

Tema časopisa: informacije o robi i uslugama tvrtke Julius Blum GmbH, kao i unaprjeđivanje prodaje istih.

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