



Вдохновение на кухне

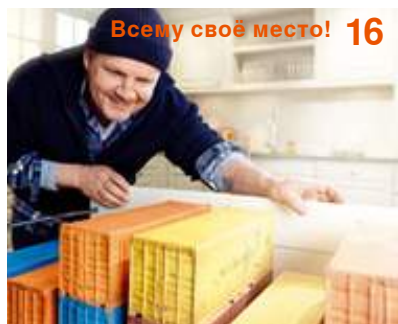
Журнал Blum о функциональных кухнях

Две сестры, две кухни:
дизайн и функциональность
прекрасно сочетаются друг с другом

КРАСИВАЯ И ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ

**РАБОЧИЙ ПРОЦЕСС,
ПРОСТРАНСТВО,
ДВИЖЕНИЕ:**

всё, что поможет упростить работу, оптимально
использовать полезное пространство и
свободно передвигаться по кухне!



Всему своё место! 16



Место действия: ресторан PUR 42



Молодёжная кухня 26

Советы специалистов, как грамотно использовать полезное пространство 18



04 Красивая и функциональная



04 Красивая и функциональная

Сёстры-близнецы обсуждают два аспекта кухни

08 Итальянская красавица с русской душой

Об экстравагантной кухне в Тоскане

12 Наблюдать и изучать

Специалисты компании Blum выявляют и анализируют потребности, возникающие при повседневной работе на кухне

14 Работа без суеты

Как можно упростить работу на кухне и обеспечить удобный доступ к содержимому шкафов и ящиков

16 Всему своё место

Начальник причала в порту и хозяйка на кухне: работа разная, задачи одни

18 Всё ли поместится на кухне

Несколько приёмов, которые помогут грамотно использовать полезное пространство

20 Новое место для вечеринок

Актуальный тренд из Северной Америки – вечеринка на кухне

24 Теперь движением наполнена и кухня

Интеллектуальные решения для комфортного передвижения по кухне

- 26 Молодёжная, пёстрая и прикольная**
О первой кухне одной молодой бельгийки
- 30 Просторная кухня на другом конце света**
О большой и функциональной кухне в Австралии
- 36 Типично китайская компактность**
О маленькой, но функциональной кухне в Шанхае
- 40 Готовы к покупке кухни?**
Полезные советы экспертов
- 42 Чистое наслаждение**
Профессиональные повара в гостях у компании Blum
- 66 Качество на весь срок службы мебели**
Что нужно учитывать при выборе мебельной фурнитуры
- 68 Сегодня – инновация, завтра – стандарт**
Почему важно обращать внимание на технологии будущего
- 70 Здесь движение в центре внимания**
История производителя мебельной фурнитуры – компании Blum

30 Большая кухня**ТЕМЫ НОМЕРА**

- 04** Красивая и функциональная
- 14** Работа без суеты
- 18** Всё ли поместится на кухне?
- 24** Теперь движением наполнена и кухня
- 42** Чистое наслаждение



Команда DYNAMIC SPACE (слева направо):
Сюриэль Гальмиш, Андреас Любетц, Аня Фитц

Покупка новой кухни всегда радостное событие! Актуальные тренды и современные технологии не только превращают кухню в отличное место для общения и приёма пищи, но и делают работу на ней удивительно приятной.

Нельзя забывать, что такая покупка имеет свои нюансы. В конце концов, вы выбираете себе кухню как минимум на ближайшие 15 лет. И чтобы получить полное представление о новейших разработках в этой области и функциональных возможностях своей будущей кухни, лучше потратить немного времени и усилий.

На протяжении многих лет мы исследуем, какие потребности возникают у людей при работе на кухне. За это время нам удалось накопить определённые знания, которые помогли разработать продукты и решения, способные полностью удовлетворить потребности владельцев кухонь. На страницах нашего журнала вы найдёте полезные советы и примеры того, как можно сделать свою будущую кухню по-настоящему функциональной. Свои идеи по созданию функциональной кухни мы объединили в концепцию DYNAMIC SPACE. Подробнее об этом можно узнать на нашем сайте www.blum.com.

Почерпните новые идеи и узнайте больше об интересных решениях, которые позволят вам создать кухню, идеально соответствующую вашим требованиям. Такая кухня будет радовать вас на протяжении многих лет!



Идеи Blum
для функциональной кухни

Красивая Функциональная



Внешне сестёр-близнецов Джованну и Рикарду почти не отличишь. Вот только во взглядах они иногда расходятся. Например, когда речь идёт о кухне. Какой должна быть кухня прежде всего: красивой или функциональной? Рикарда объясняет Джованне: одно другому не мешает.

Они близняшки и точная копия друг друга. В школьные годы им нравилось вводить в заблуждение одноклассников, учителей, а позже и кавалеров. Как и большинство близнецов, они во многом похожи. Например, в том, что касается профессиональных амбиций. Джованна — успешный дизайнер известной в мире моды компании. Рикарда поднялась по служебной лестнице до руководителя высшего звена небольшого, но уважаемого коммерческого банка. От своей матери-итальянки они унаследовали страсть к кулинарии. Однако их мнения о кухне различны.

Субботний вечер. Рикарда пригласила Джованну на ужин в свою новую квартиру. Пока Рикарда занята приготовлением еды, Джованна осматривает её уютное жильё. Взгляд скользит по кухне, где сестра усердно разделяет овощи. «Твоя кухня действительно отлично выглядит!» — начинает разговор Джованна. «Я думаю, кухня — это как красивая одежда, — говорит она, — и я хочу чувствовать себя в ней хорошо. Она должна отражать индивидуальность. И внешний вид в этом имеет решающее значение. Без удачного дизайна кухня не будет долго радовать, особенно, если является частью гостиной, как у тебя». «Конечно, ты права, — отвечает Рикарда. — Но нельзя забывать о функциональности». Нужно сказать, что несколько лет назад Рикарда из любопытства прошла практику в одном высококласном ресторане, где её поразила отличная организация и чёткая последовательность рабочих операций на профессиональной кухне. Этот опыт имел решающее значение при создании образа её собственной кухни. «Разумеется, — соглашается Джованна. — Но тебе не кажется, что все

кухни спроектированы как-то одинаково? Свой шарм они получают только благодаря эффектному сочетанию интересных материалов и фактур». «Я так не думаю, — возражает Рикарда. — Даже самая красивая кухня не многого стоит, если её планировка не учитывает все этапы приготовления еды, если не хватает места или шкафы неудобны». Она мимоходом касается коленом фасада ящика для мусора. Он мгновенно выдвигается, и Рикарда сбрасывает туда остатки луковой шелухи. Затем энергично задвигает ящик ногой — он закрывается плавно и бесшумно. Джованна явно поражена. Она ещё не успела обратить внимание на эту особенность новой кухни.

Рикарда откладывает в сторону нож, которым только что нарезала тонкими кружочками цуккини. «Возможно, тебя удивит, но при создании этой кухни на первом месте стояла функциональность. О цвете и материалах я думала в последнюю очередь». Джованна поражена. Она считает, что кухня её сестры — это нечто особенное. Однако она ещё не рассматривала эту кухню с точки зрения функциональности. Наблюдать за тем, как готовит Рикарда, — эстетическое удовольствие. Её движения плавны. Ей всё легко удаётся, и она всегда готовит намного быстрее сестры. До сих пор Джованна думала, что всё дело в энергичной манере приготовления еды, которая отличает Рикарду. Рикарда встаёт в центр кухни. «Посмотри сюда. Для подготовки продуктов, приготовления еды и даже для мытья посуды мне надо сделать всего несколько шагов. Всё находится на своих местах». Широкие, сильно нагруженные ящики выдвигаются без усилий, открываются от лёгкого прикосновения, благодаря электроприводу, и скользят практически

бесшумно. Система амортизации обеспечивает плавное закрывание. Всё следует продуманной системе: кухня спланирована с учётом типичных рабочих операций. Всё, что нужно, всегда находится под рукой: кастрюли у плиты, ножи на столеш-

Для Джованны первостепенное значение имеет внешний вид. Только на красивой кухне можно долгое время чувствовать себя хорошо.

Рикарда ничего не имеет против эффектного дизайна, но кухня в первую очередь должна быть функциональной.

нице, губки рядом с мойкой. Джованна безмолвно следила за тем, что показывала Рикарда. Конечно, когда она в первый раз раскладывала утварь на своей кухне, то тоже размышляла, куда ей лучше всего поставить кастрюли и кухонный »

ДЖОВАННА ЛЮБИТ ВСЁ СТИЛЬНОЕ

Утончённый внешний вид ящику придают боковины из сатинированного стекла.



Оснащённые электроприводом ящики открываются лёгким нажатием на фасад, бесшумно скользят и плавно закрываются благодаря системе амортизации.

Наблюдать за тем, как готовит Рикарда, – эстетическое удовольствие: её движения плавны и слаженны.

Всё, что нужно, всегда находится под рукой: кастрюли у плиты, ножи на столешнице, губки рядом с мойкой.

Всё следует продуманной системе: кухня спроектирована в соответствии с логикой рабочих операций.

инвентарь, чтобы потом не слишком долго их искать. Но она никогда не подходила к организации рабочего пространства на кухне так последовательно. «Ух ты! – восклицает она. – На самом деле, всё так логично. Я никогда не думала, что с помощью простых приёмов можно сделать кухню такой функциональной». Рикарда улыбается: «Возможно, ты также не думала о том, что кухня

может быть красивой и функциональной одновременно». «Это правда! – соглашается Джованна. – И если подумать, – она делает небольшую паузу – то готовишь ты совсем не лучше меня, просто у тебя всё лучше организовано». «Ха, размечталась! – смеётся Рикарда и обнимает сестру. – Ты можешь доказать это на деле!»



Чтобы тратить меньше времени, доставая кастрюли и сковороды, Рикарда разместила их прямо под плитой.



Даже у близнецов вкусы могут различаться.

Не только красиво, но и функционально



Рикарда энергично задвигает ящик ногой. Благодаря системе BLUMOTION он закрывается плавно и бесшумно.



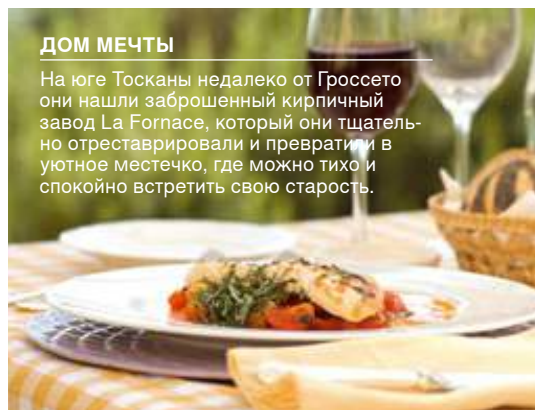


Итальянская красавица с русской душой

Капитан в отставке Джузеппе Спиранделли и его жена Татьяна Реголова, дизайнер украшений из России, в своём загородном доме на юге Тосканы спроектировали экстравагантную кухню со множеством полезных функций.

**ИДЕАЛЬНАЯ ПАРА**

Они нашли себя и свой идеал: Джузеппе Спиранделли, капитан в отставке, и Татьяна Реголова, дизайнер ювелирных украшений.

**ДОМ МЕЧТЫ**

На юге Тосканы недалеко от Гроссето они нашли заброшенный кирпичный завод La Fornace, который они тщательно отреставрировали и превратили в уютное местечко, где можно тихо и спокойно встретить свою старость.



Какие же они разные: огромный «морской волк» и маленькая, изящная мастерица. Если в прошлом Джузеппе водил по всем морям мира огромные танкеры и суда, то Татьяна с самого детства создавала небольшие, но изысканные ювелирные украшения, которые пользовались огромным успехом.

«Кухня должна быть, прежде всего, функциональной, иначе от её красоты будет не много радости»

Они познакомились десять лет назад на авторской выставке ювелирных украшений Татьяны в Гонконге. Джузеппе пришёл туда со своим другом. «Её глаза сияли, как её драгоценности», — говорит Джузеппе, до сих пор влюблённый в жену. Ей же сразу понравились его уверенность, хорошие манеры и умение держать себя. Спустя какое-то время они решили жить вместе. Как только Джузеппе представилась возможность уйти в отставку,

он сразу же воспользовался ею. На юге Тосканы между Гроссето и Фоллоникой они нашли старый заброшенный кирпичный завод La Fornace. Джузеппе знал эту местность ещё со времен своей юности. Постепенно они превратили завод в сказочный дом, где можно в тишине встретить свою старость. «В ясные дни с верхнего этажа видно море, — говорит Джузеппе, — отсюда до него всего 20 километров». «Морской волк всегда остаётся морским волком», — добавляет Татьяна с улыбкой.

Хотя внешне они совсем разные, в обустройстве кухни их вкусы сходятся. И требования одинаковые: кухня должна быть не только красивой, но и удобной. Идея сделать остров с плитой и верхний шкаф над мойкой принадлежит Татьяне. Она же участвовала в разработке дизайна. «Украшения должны только украшать, — говорит эта очаровательная русская женщина, — но кухня должна быть, прежде всего, функциональной, иначе от её красоты будет не много радости».



Просто

За необычно оформленным фасадом находится электропривод SERVO-DRIVE, помогающий открывать и закрывать верхний шкаф.



Чисто

Много посуды в доме моется вручную. Очень удобно, так как всё под рукой.

Необычный верхний шкаф с сушилкой для посуды оснащён электроприводом SERVO-DRIVE. Фирма-производитель кухонь Martini Mobili из г. Боволоне, что расположен недалеко от Вероны, позаботилась о всевозможных деталях, доставила и собрала эту экстравагантную кухню.

Кухня, изготовленная из высококачественного дерева, используется очень часто. Почти каждый день супруги вместе готовят что-нибудь из продуктов, выращенных на собственном участке. В то время как Татьяне больше всего нравится русская и французская кухня, Джузеппе готовит блюда разных стран, где он бывал во время своих морских странствий, будучи капитаном судна. Этой паре никогда не бывает скучно, в том числе благодаря их кухне.



Экстравагантно

В центре кухни: остров с плитой. Отсюда можно легко дотянуться практически до всех предметов.



Мнение специалиста

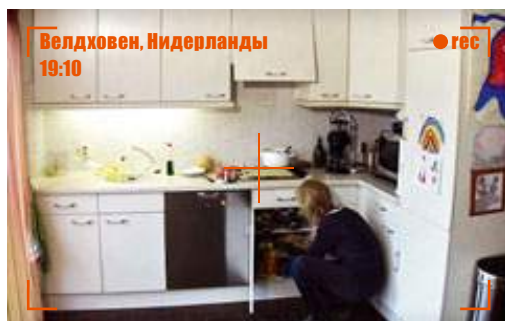
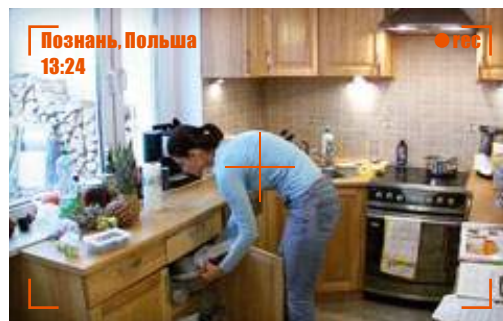
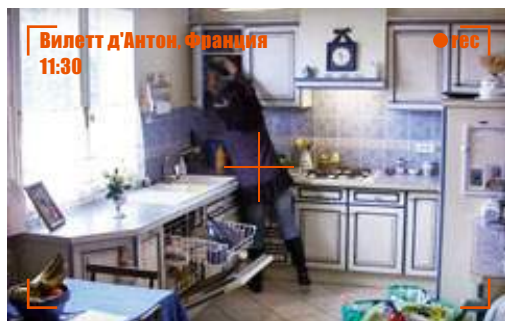
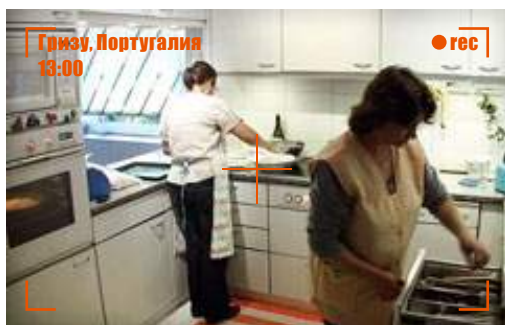
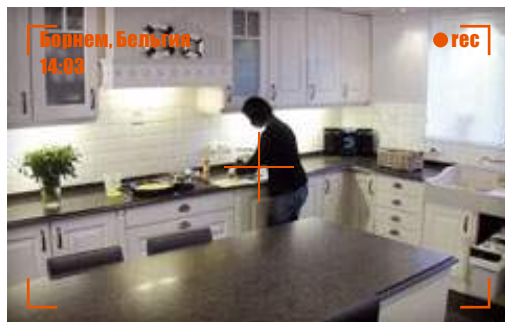
Что делает кухню функциональной:

Расположение шкафов вокруг острова с плитой сокращает передвижения

Индивидуальная планировка обеспечивает достаточно места для разной посуды

Кастрюли, приправы и кухонные принадлежности располагаются прямо возле плиты, поэтому их можно легко достать и не нужно далеко ходить

Ящики полного выдвижения обеспечивают легкий доступ к самым дальним уголкам





ЭКСПЕРТ ПО ИЗУЧЕНИЮ ПОТРЕБНОСТЕЙ КОНЕЧНЫХ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Мириам Вильдауэр, отдел исследования потребностей владельцев кухонь

Наблюдать и изучать

Исследование потребностей владельцев кухонь, которое проводит компания Blum, направлено на изучение особенностей рабочих процессов на кухне в разных странах мира и помогает выявить, что действительно необходимо конечному потребителю.

На наши вопросы отвечает Мириам Вильдауэр, эксперт по изучению потребностей.

С какой целью компания Blum проводит исследования потребностей владельцев кухонь? «Мы хотим разрабатывать фурнитуру с теми функциями, которые действительно необходимы и помогают пользователю. Для этого мы изучаем, как на самом деле протекает работа на кухне. Наши исследования помогают разрабатывать продукты, учитывающие потребности конечного потребителя».

Как давно компания Blum начала изучать потребности владельцев кухонь?

«Скоро 10 лет, как мы проводим интенсивные исследования в этой сфере, изучаем и детально анализируем привычки пользователей, рабочие процессы».

Сколько исследовательского материала накоплено за эти годы?

«По приблизительным оценкам, мы сняли около 1000 часов видео в разных странах мира. На ближайшие два года запланированы поездки в Индию, Тунис, Малайзию и Швецию».

Насколько отличается оснащение кухонь в разных странах мира?

«Очень сильно. К примеру, в азиатских странах на кухне есть выдвижной ящик для риса, где хранится 5-10 килограммов риса. Во

Франции выдвижные ящики используются для багетов, в Китае обязательны специальные дезинфекционные устройства, в Японии – гриль для жарки рыбы. Другой интересный пример – Австралия. Здесь должна быть кухня для барбекю вне дома и кухня в доме, где готовится повседневная еда».

Каковы наиболее характерные общие черты?

«Многие типичные операции на кухне выполняются одинаково во всех странах мира. Например, иде-

поэтому преимущества выдвижных ящиков, обеспечивающих удобный доступ к содержимому, признаны во всём мире».

Какие выводы можно сделать в результате исследования потребностей?

«Мы разделили потребности на более важные и менее важные. И учитываем это разделение при разработке новых продуктов. Хороший пример – система амортизации BLUMOTION. Мы заметили, что пользователи часто резко за-

«Многие типичные операции на кухне выполняются одинаково во всех странах мира»

альная рабочая поверхность должна иметь ширину по крайней мере 90 см и находиться между мойкой и варочной панелью. А оптимальная рабочая высота должна быть такой, чтобы расстояние между рукой, согнутой в локте, и столешницей составляло 15 см. Конечно же, должны учитываться и требования эргономики. Если для того чтобы добраться до продуктов или посуды на кухне, вам нужно сильно нагнуться, потянуться или забраться на рабочую поверхность, это будет считаться неудобным, независимо от страны, где вы живёте. Именно

крывают дверцы. При этом дверцы хлопают, бутылки ударяются друг о друга, посуда дребезжит. Вот так возникла идея внедрить в фурнитуру систему амортизации. Анализ менее важных потребностей также приводит к функциональным решениям. Например, мы выявили, что во всём мире у людей возникают проблемы с пищевой плёнкой. Она постоянно склеивается. Поэтому мы решили создать практичный резак, который позволял бы её легко вытягивать и отрезать без склеивания».

Работа без суеты

Ненужных передвижений по кухне легко можно избежать, если учитывать типичные рабочие процессы уже на стадии проектирования кухни. Работа выполняется в так называемых зонах. В этих зонах должно размещаться всё, что будет необходимо.



Рабочий процесс

Учитывайте свои привычки

Обсудите с дизайнером свои привычки, связанные с приготовлением еды. Это позволит выбрать планировку кухни, соответствующую вашим персональным потребностям.

Хороший доступ можно обеспечить, используя:

- 1) ящики вместо дверей – для удобного доступа к содержимому
- 2) ящики полного выдвижения, которые обеспечивают оптимальный доступ и хороший обзор даже самых дальних уголков
- 3) внутренние разделители, которые упорядочивают предметы и позволяют легко и быстро их находить



Запасы продуктов

Храните продукты питания централизованно. Размещайте продукты таким образом, чтобы их можно было легко достать и не нужно было далеко ходить.



Компактное хранение посуды

Размещайте посуду, столовые приборы и стаканы рядом. Это позволит легко сервировать стол. Если посудомоечная машина поблизости, вы сможете быстро разложить чистую посуду.



Чистота

Во время мытья посуды, уборки и утилизации мусора важно соблюдать требования гигиены. В ящике под мойкой легко помещаются все необходимые предметы, что обеспечивает удобный доступ и чистоту.



Всё под рукой

Зона между мойкой и плитой – идеальное место для рабочей поверхности. Здесь всегда под рукой будут вода, варочная панель и контейнер для мусора. Ножи, разделочные доски и приправы также находятся в пределах досягаемости.



Рядом с варочной панелью

По возможности, размещайте сковороды, кастрюли, кухонную утварь и тому подобные предметы максимально близко к варочной панели.



Если вы часто печёте

Если вы часто печёте, вам необходимо место для различных ингредиентов и приспособлений. Очень удобно, когда всё нужное для выпечки хранится вместе и находится под рукой.

Оптимально организовать рабочий процесс можно на любой кухне

Кухню можно разделить на несколько зон, в соответствии с выполняемыми задачами. Это позволяет сократить передвижения и разместить все предметы именно там, где необходимо.



U-образная кухня



Островная кухня



G-образная кухня



L-образная кухня



Двухлинейная кухня



Линейная кухня



Зона «Запасы»



Зона «Хранение»



Зона «Мойка»



Зона «Подготовка»



Зона «Приготовление еды»

Уровни эргономичности

Содержимое кухни можно разделить по трём типам использования: требуется постоянно, часто или редко. Если оно размещается на правильном уровне, вам не придётся лишний раз нагибаться или тянуться.



Все́му своё́ место!

Боб Кэти руководит причалом в порту Окленда (Калифорния), одном из самых крупных погрузочных портов в мире. У начальника причала те же задачи, что у хозяйки на кухне: эффективно использовать имеющееся пространство.

В распоряжении Боба Кэти более 3 000 000 м² территории. Ежеминутно прибывают контейнеры, которые необходимо компактно разместить. Каждую минуту контейнеры перегружаются на железнодорожные платформы, в грузовики или на другие корабли, освобождая место. «Я должен учесть всё: где судно причалит, схему размещения контейнеров на нём и подъездные пути», — говорит Боб, держа в руке чашку кофе.

«И начальник порта, и покупатель кухни задают себе один и тот же вопрос: как наиболее эффективно использовать имеющееся полезное пространство?»

Всё нужно спланировать: количество прибывающих и убывающих контейнеров, какая площадь требуется для хранения, как разместить краны, какие нужны маневровые пути. Ни одного метра и ни одной минуты впустую! Одна небольшая ошибка может привести к дорогостоящим простоям в порту. Боб любит своё дело. «Планирование у меня в крови», — говорит он с улыбкой.

По мнению Боба, управление портом можно сравнить с повседневной работой на кухне. Какие продукты поступают и в каком количестве? Какие предметы используются чаще, какие реже? Где они должны размещаться, чтобы их было удобно достать? Боб в этом хорошо разбирается. Но при покупке кухни всё решала его жена. «Она настояла на том, чтобы выдвижные ящики были на всей кухне, —

говорит он с хитрой улыбкой. — Теперь я знаю, почему. В порту мы делаем то же самое, чтобы товар захватывался сверху. Это намного удобнее, так как всё на виду». Кроме того, она настояла на больших ящиках, так как с ними используется вся глубина мебели, а значит есть больше места для хранения. Так же, как и при загрузке контейнеров, используется всё внутреннее пространство. «Конечно, в порту всё несколько сложнее, чем на кухне, — говорит он задумчиво, — но задачи, в принципе, очень похожи».



С ТОЧНОСТЬЮ ДО САНТИМЕТРА

В порту Окленда оптимально используется каждый сантиметр.





Всё ли поместится на кухне?

*Досадно, если на вашей новой кухне недостаточно места для хранения продуктов и посуды. Но этого можно избежать. **Несколько полезных советов подскажут, как добавить на кухню полезного пространства. Даже там, где вы не ожидали.***

Оптимальное решение

Когда чудесным образом под мойкой появляется место для хранения, после мытья посуды всё можно аккуратно убрать и освободить столешницу.



Этот П-образный ящик по форме соответствует раковине. Это позволяет задействовать неиспользуемое полезное пространство под мойкой.



Много места

Ящики с высокими боковинами позволяют эффективно заполнить шкаф-колонку для запасов. Поскольку каждый ящик выдвигается по отдельности, доступ к содержимому обеспечивается сверху и со всех трёх сторон. Чтобы аккуратно и надёжно разместить свои продукты и утварь, можно воспользоваться внутренними разделителями ORGA-LINE.



Решение для углов

С помощью ящиков SPACE CORNER угловое пространство используется полностью.

Благодаря ящикам можно легко, не наклоняясь, взять необходимый предмет.



Пространство

Потребности в полезном пространстве индивидуальны. Но если заранее всё продумать и обсудить с дизайнером, то со временем на кухне можно будет разместить всё необходимое.

Привычки в приготовлении еды

Людям, которые много и часто готовят, нужно больше места для хранения, чем тем, кто готовит мало.

Размер семьи

На сколько человек нужно готовить еду? Хорошая кухня служит минимум 15 лет. За это время семья может увеличиться.

Закупка продуктов

При ежедневных покупках нужно меньше места для хранения, чем при крупных закупках раз в неделю.

Стиль жизни

Тем, кто часто принимает гостей и устраивает много вечеринок, нужна другая кухня, в отличие от тех, кто это делает редко.

Новое место для вечеринок

Почему бы не начать вечеринку там, где она в итоге и закончится? На кухне! Вечеринки на кухне – последнее веяние. И не только у нас. Мы были желанными гостями на торжестве семьи, живущей недалеко от Торонто, и отмечали день рождения прямо на кухне.

На лицах хозяев дома Лилли и Билла из Миссиссауги, канадского городка недалеко от Ниагарского водопада, проступает волнение. Когда мы приходим, они весело готовятся к праздничному вечеру. Ежегодно, по традиции, они отмечают день рождения двух своих дочерей. Но в этом году всё будет по-другому: впервые семья будет праздновать в самом сердце дома – на кухне.

Сёстры-близнецы Анджела и Сара, дочери Лилли и Билла, отмечают своё 26-летие. «Совместный день рождения хорош тем, что вечеринку нужно организовывать только раз», – усмехается Лилли. Но это означает, что и гости приходят сразу к обеим сёстрам. Они прибывают каждую минуту и ещё ничего не знают о новом месте для вечеринки. «Вечеринки по поводу дня рождения, которые проводила мама, с детства были для нас большой радостью», – говорит Анджела, а Сара восхищённо добавляет:

«Но вечеринка на кухне действительно будет чем-то совершенно особенным».

Нам хотелось получше осмотреть новую комнату для вечеринок. При первом знакомстве кухня не производит особого впечатления.

Впервые семья будет праздновать в самом сердце дома – на кухне.

Однако, понаблюдав за финальными приготовлениями Лилли к празднику, понимаешь, в чём именно её особенность. Верхние шкафы открываются как бы сами по себе, а выдвижные ящики закрываются плавно и тихо. Кажется, что Лилли приводит в движение всю кухню. Действительно, это кухня, которую можно и нужно показывать людям! В этот момент раздаётся звонок в дверь, и входят первые гости. Их радостно приветствует Оливер – пёс Лилли, породы голдендудель.

>>





Пока гости здороваются с Анджелой и Сарой, дарят им подарки, Билл объясняет нам идею вечеринки на кухне: «Сначала я подумал, что это такая сумасшедшая идея двух студенток. Но потом вспомнил, что когда я был молод, все вечеринки заканчивались на кухне. Почему же не начать там, где уютнее всего?» Мы соглашаемся с ним и видим, что другие гости тоже в восторге от этой затеи.

Сын Майкл достаёт бутылку шампанского из холодильника. В это время Лилли открывает верхний шкаф, где хранятся бокалы. Она слегка касается фасада, и тот изящным движением поднимается. Гости поражены. «SERVO-DRIVE», – говорит она, не пряча гордой улыбки, достаёт бокалы и нажимает на удобно расположенную кнопку, чтобы фасад закрылся.

Друзья Сары и Анджелы совершают небольшую экскурсию по кухне. Рахим, один из гостей, размашистым движением «закатывает» выдвинутый ящик назад в шкаф, и его подруга Алиссия, готовая услышать громкий удар, слегка толкает его локтем. Но ящик закрывается практически бесшумно, к

изумлению Алиссии и радости гостей, наблюдающих за происходящим. Алиссия говорит с примирением: «Вот бы и наша кухня была такой же». Рахим реагирует прагматично: «Хорошо, что мы увидели эту кухню прежде, чем будем обустроить свою. Мы можем почерпнуть здесь множество идей».

Тем временем Лилли незаметно зажигает свечи на торте. Звучит душевное «С днём рождения тебя!», после чего раздаются аплодисменты в честь обеих сестёр, а, возможно, и в честь удачно выбранного места для проведения праздника. Лилли ставит праздничный торт на стол и идёт в угол кухни. Теперь гостей, считавших, что изучили кухню вдоль и поперёк, ждёт ещё один сюрприз: к их огромному удивлению, ящик с кухонными ножами элегантно выкатывается прямо из угла! «Это SPACE CORNER», – поясняет Лилли спокойно, но со скрытым восторгом от реакции гостей на её новую кухню. На фоне этого даже разрезание торта стано-



вится незначительным событием! И тут становится очевидным ещё одно преимущество вечеринки на кухне: всё находится в пределах досягаемости, буквально под рукой!

Когда все уже были готовы отведать первый кусок торта, рядом с нами раздалось громкое чавканье. Все удивлённо оглянулись: хозяйский пёс Оливер не сводил глаз с торта и буквально поедал его глазами. «На радостях я совершенно о тебе забыла», – смеётся Лилли и даёт ему кусочек торта. Да, на этой кухне хватит места и для домашнего любимца.



Этот угловой ящик чуть не затмил собой именинниц.



Даже когда во время подготовки к празднику заняты обе руки, можно быстро открыть ящики с помощью системы SERVO-DRIVE, например, коленом.



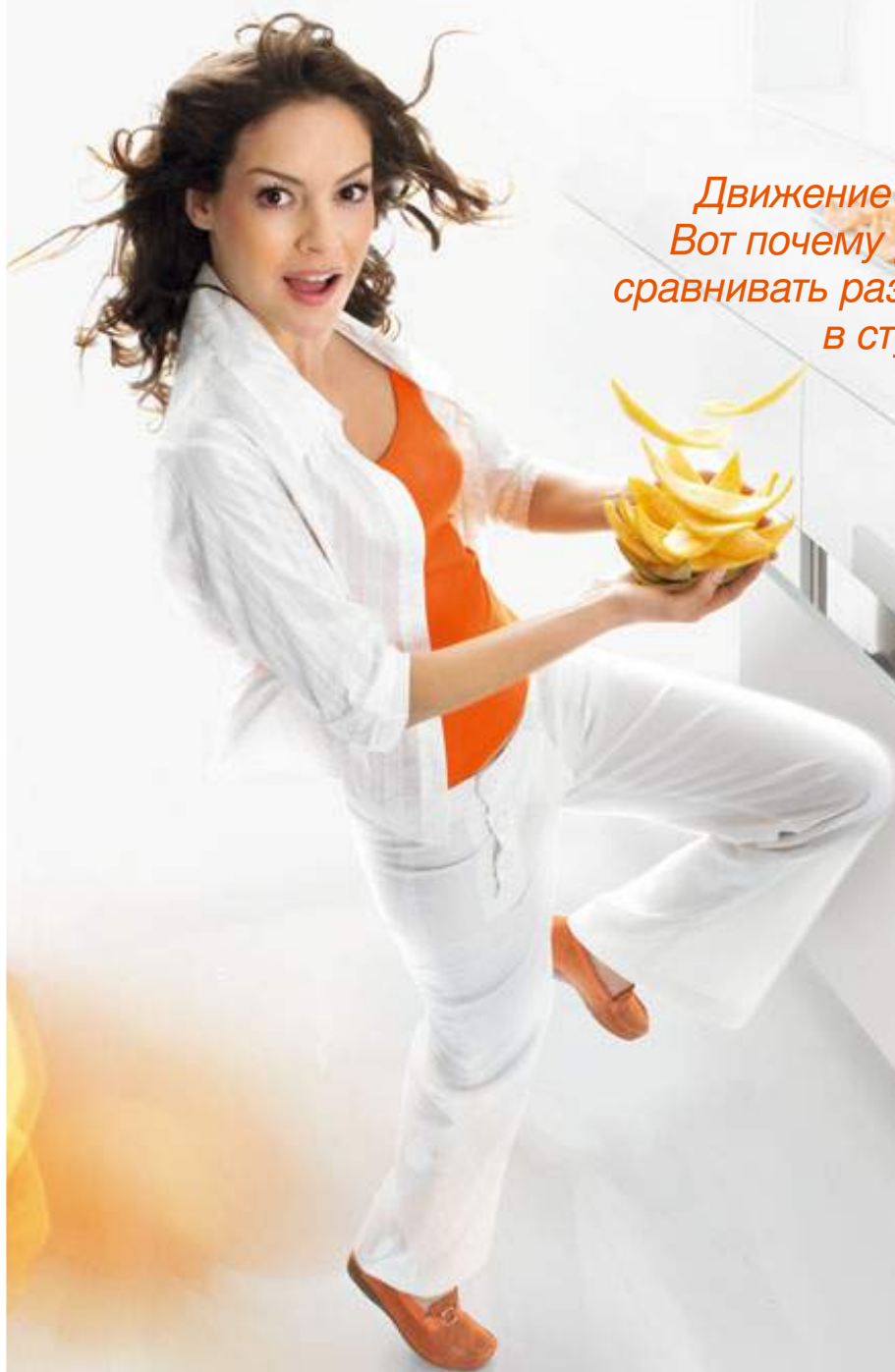
Вечеринка на кухне стала несомненным успехом. Это нужно запечатлеть!



Вечеринка на кухне стала несомненным успехом. Это нужно запечатлеть!

Теперь движением наполнена и кухня

*Движение не существует само по себе.
Вот почему рекомендуется испытывать и
сравнивать различные системы открывания
в студиях кухонной мебели или в
выставочных залах.*



Удобство процесса открывания – закрывания

Мы предлагаем большой выбор высококачественных систем открывания и закрывания для дверей, выдвижных ящиков и подъёмных механизмов. Узнайте больше от своего специалиста по кухням.

Амортизация

Эффективная амортизация обеспечивает плавное, бесшумное и постепенное закрывание.

Неважно, как сильно нагружен ящик и с какой силой он закрывается, не будет ни грохота, ни стука.

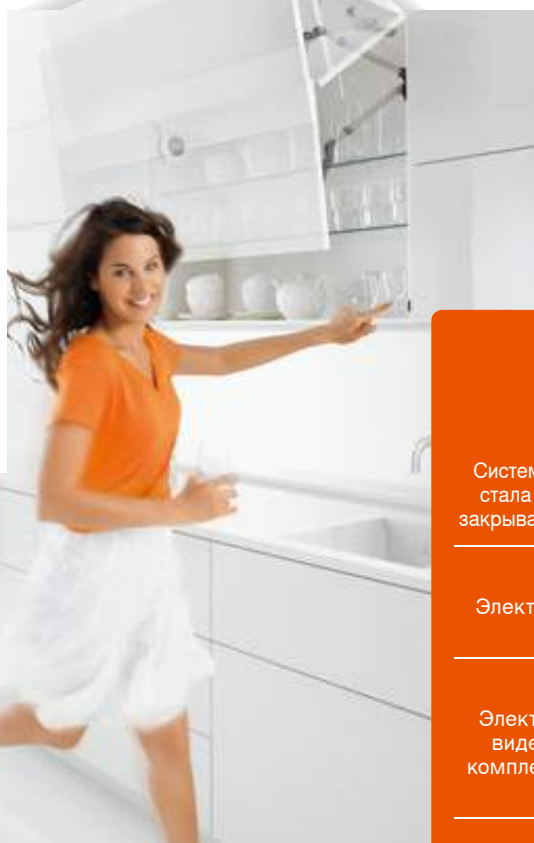


Механическое открывание

Механическая система TIP-ON позволяет открывать фасады без ручек простым прикосновением. Ящики или двери можно закрыть плавным движением или лёгким нажатием.

Электрический привод для открывания

Ящики и подъёмные механизмы открываются простым нажатием на фасад, плавно и бесшумно закрываясь благодаря встроенной системе амортизации. Для закрывания подъёмника достаточно нажать на удобно расположенную кнопку.



Движение

Узнайте о следующих продуктах:

BLUMOTION

Система амортизации BLUMOTION практически стала стандартом, позволяя мягко и бесшумно закрывать выдвижные ящики, двери и подъёмники

SERVO-DRIVE

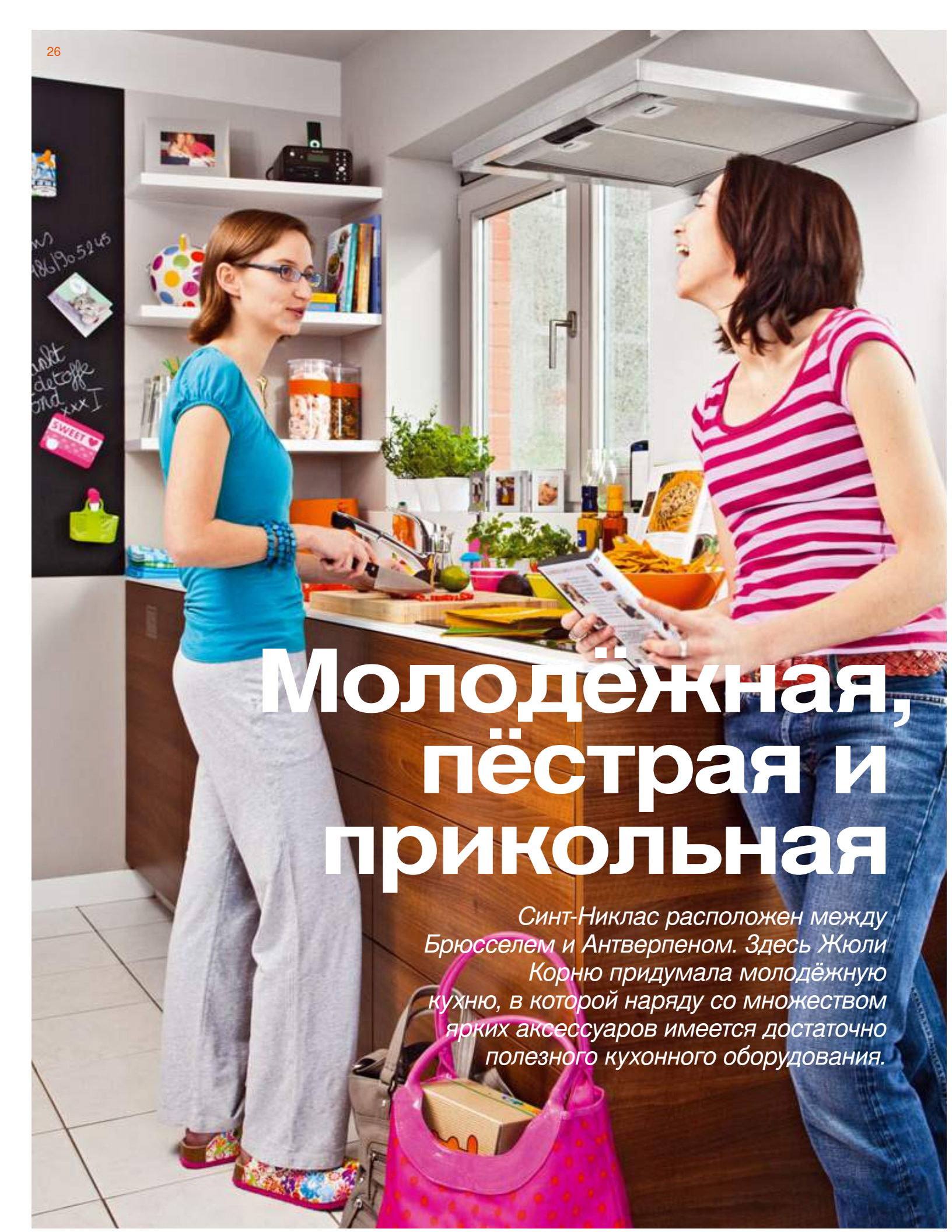
Электропривод для открывания подъёмных механизмов и ящиков

SERVO-DRIVE uno

Электропривод для открывания доступен в виде легкоустанавливаемого отдельного комплекта, например для выдвижного ящика под мусор

TIP-ON

TIP-ON от компании Blum – проверенная временем механическая система открывания



Молодёжная, пёстрая и прикольная

Синт-Никлас расположен между Брюсселем и Антверпеном. Здесь Жюли Корню придумала молодёжную кухню, в которой наряду со множеством ярких аксессуаров имеется достаточно полезного кухонного оборудования.

**ЖЮЛИ КОРНЮ**

Она любит всё весёлое и разноцветное. А её кухня, кроме всего прочего, ещё и функциональная.

**ПОДХОДЯЩИЙ ДОМ**

Благодаря близости квартиры к центру Жюли может ездить за покупками на велосипеде.



Жюли любит всё разноцветное и весёлое. Её платья, сумки и аксессуары пестрят всеми цветами радуги. Если встречаешь Жюли, сразу поднимается настроение от её жизнерадостного стиля. Однако как бы сильно маленькая, изящная бельгийка ни любила всё разноцветное, её кухня тщательно продумана и имеет много функциональных решений.

Возможно, это также связано с тем, что некоторые из её друзей работают в сфере производства кухонь.

«Сначала меня немножко нервировало, что каждый хочет дать мне совет, — честно признаётся Жюли. — Мне нужна была кухня, отвечающая моим собственным представлениям». Однако её лучшая подруга Кати не унималась и брала её с собой в разные кухонные салоны, таким образом и обратила внимание Жюли на внутреннее оснащение кухни.

Когда Жюли покинула родительский дом, в её голове уже был образ будущей кухни. «По крайней мере, это должна быть кухня с открытым пространством, — так думала я, начав поиск квартиры. — И она должна быть разноцветной».

Но потом девушка нашла квартиру с отличной планировкой и идеально расположенную рядом с центром. Хотя не удалось воплотить »

«Всё очень функционально. Это даёт мне классные ощущения при готовке. И только эти ощущения важны»



Внутренний дизайн
Система выдвижных ящиков TANDEMBOX
intivo с весёлым рисунком на стеклянных
вставках добавит настроения.



Лёгкое открывание
Электропривод SERVO-DRIVE
позволяет открыть ящик
для мусора, даже если
заняты обе руки.

идею с открытым пространством, Жюли не променяет свою кухню ни на какую другую. «Всё находится именно там, где мне нужно. Всё удобно. Это даёт мне классные ощущения при готовке. Теперь мне совершенно безразлично, открытая у меня кухня или нет. Важны только ощущения во время работы на ней». В итоге, Жюли даже решила отказаться от разноцветных фасадов и выбрала всегда актуальное ореховое дерево.

«Эта кухня, я уверена, будет служить мне много лет. Декоративную часть я смогу изменять, когда захочу, по желанию и настроению, – но суть останется!» Этому Жюли и уделила особое внимание. «Даже если у меня соберётся ещё больше вещей, то с выдвижными ящиками хватит пространства, чтобы всё разложить по местам. И к тому же у них такие красивые боковины! Действительно здорово, что кухню можно оформить в полном соответствии с личными предпочтениями!» – говорит она с весёлой улыбкой.



Просто и аккуратно
Система внутренних разделителей
ORGA-LINE даже самое хаотичное
домашнее хозяйство приведёт в порядок
и добавит ему наглядности.



Мнение специалиста

Что делает кухню функциональной:

Расстояние между мойкой и варочной панелью, удобное для работы и хранения посуды, в идеале должно быть не менее 90 см

Эргономичность: выдвижные ящики вместо дверей в нижнем поясе кухни

Наглядность и порядок благодаря переставляемым разделительным системам

Электропривод для открывания наиболее часто используемого ящика (ящика для контейнера под мусор)



Просторная кухня на другом конце света

После того как дети съехали из дома, супружеская пара Уокер смогла позволить себе новую, роскошную кухню. Однако вместо того, чтобы тратить на массовую продукцию, они предпочли качество и функциональность.

**ДЖОРДЖ И ТРЕЙСИ УОКЕР**

Они приобрели большую и очень удобную кухню.

**БОЛЬШОЙ УЧАСТОК, БОЛЬШОЙ ДОМ**

Жилая площадь составляет 480 м². При этом остаётся место и для большой кухни.

Австралия – шестая по величине страна на земле. Однако здесь живёт сравнительно мало людей. То есть места достаточно.

18 лет назад Джордж и Трейси переехали в Асквит, пригород Сиднея (Австралия), чтобы сбежать из тесного городка, где проживали. И ещё потому, что Джордж приобрёл здесь фирму по торговле шинами. Они купили большой участок земли рядом с площадкой для игры в гольф и построили дом с жилой площадью 480 м² для себя и четверых детей. Повзрослев, дети покинули отчий дом, а вслед за ними и старая кухня.

«Раньше кухня была с распашными дверьми, и приходилось долго что-нибудь искать. На новой кухне у нас повсюду только выдвижные ящики. Они дают хороший обзор и обеспечивают порядок»

«Когда мы демонтировали старую кухню, было чувство, что мы теряем старого друга», – говорит Джордж серьёзно. «Однако новая кухня не идёт ни в какое сравнение с прежней! – восхищённо добавляет Трейси. – Раньше у нас была кухня из тёмного дерева, а теперь она светлая и оснащена всем, что необходимо». Джордж кивает в знак согласия с женой и добавляет: «Мы полностью довольны кухней. Для нас это было серьёзное вложение, но в перспективе оно себя оправдывает».

Они смотрели далеко вперёд и заказали такую кухню, на которой им будет удобно и в почтенном возрасте. «Мы ведь не становимся моложе», – усмехается Трейси. В шкафах есть лампочки, которые загораются при открывании фасада. Водопроводный кран снабжён светодиодной термолампой, которая подсвечивает синим цветом холодную воду, а красным – горячую. »

«Функциональность и комфорт для нас очень важны, – поясняет Трейси. – Прежде у нас были дверцы, а теперь сплошные выдвижные ящики». «Да, это практично, – так считает и Джордж. – Раньше нам часто приходилось что-нибудь искать и выгружать шкаф, чтобы добраться до вещей в самой глубине. Теперь всё удобно хранится в выдвижных ящиках». Он демонстративно открывает ящик с кухонным инвентарём под индукционной варочной панелью.

Всё большое, но не выглядит массивным. Столешница ничем не заставлена – признак того, что имеющееся пространство для хранения используется по назначению. Шкаф для запасов возвышается рядом с большим холодильником, который оборудован кулером и генератором льда. Над мойкой находится большой шкаф с фасадом, оснащённым электроприводом SERVO-DRIVE, который активируется простым прикосновением. «Да, с этим устройством шкаф открывается очень легко и элегантно, – с гордостью говорит Джордж. – В честь новой кухни Трейси хочет организовать коктейль-вечеринку». «О, да, – радуется Трейси, – кто-то отмечает новоселье, а мы отметим появление новой кухни и представим её нашим гостям». У этой пары достаточно места, чтобы принять много гостей. И что особенно радует обоих: все четверо детей обещали приехать посмотреть новую кухню.



Достаточно места для больших закупок.
Часто Трейси ходит за покупками только один раз в неделю и, несмотря на это, все продукты помещаются в просторном шкафу для запасов.



Большой холодильник не только очень вместителен, но и оборудован кулером и генератором льда.



Большой, элегантный фасад верхнего шкафа легко поднимается благодаря электроприводу SERVO-DRIVE. И закрывается без усилий простым нажатием на кнопку.



Система внутренних разделителей ORGA-LINE упорядочивает бутылки в выдвижных ящиках.



Удобный доступ к ножам в угловом ящике SPACE CORNER.





Мнение специалиста

Что делает кухню функциональной:

Правильное планирование кухонных зон (см. страницы 14 и 15) сводит к минимуму перемещения даже на большой кухне

Эргономичный угловой шкаф SPACE CORNER с выдвижными ящиками

Ящики, подъёмные механизмы и двери закрываются мягко и бесшумно благодаря системе амортизации BLUMOTION

Большой остров в центре кухни объединяет все зоны и одновременно становится центром общения

A woman with dark hair, wearing a pink and white striped long-sleeved shirt 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 right side of the counter. The overall atmosphere is warm and domestic.

Типично китайская компактность

Когда семья Гао нашла квартиру своей мечты, госпожа Гао решила осуществить своё заветное желание: на площади менее пяти квадратных метров создать кухню, о которой мечтала.

**ТРИ ПОКОЛЕНИЯ ПОД
ОДНОЙ КРЫШЕЙ**

Семья Гао живёт в пригороде
Шанхая в квартире площадью
без малого 100 м².

**ЗДЕСЬ ЖИВЁТ СЕМЬЯ ГАО**

Район Цинпу построили всего пару
лет назад. Здесь много современных
жилых комплексов.

Это абсолютно новый жилой комплекс в Цинпу, пригороде Шанхая (КНР). Двор сияет чистотой. Перед домом аллея из молодых деревьев.

«Нам очень повезло, когда несколько месяцев назад мы нашли эту квартиру. В нашей старой квартире в соседнем районе жить стало тесно», — говорит Сяохун с улыбкой. Молодая семья с шестилетним сыном теперь живёт в большой двухуровневой квартире площадью почти 100 м². «Всё, что нужно, находится в паре минут ходьбы: рынок со свежими продуктами, детский сад, школы», — восторженно рассказывает Сяохун. «Правда, мы долго обсуждали, какой должна быть кухня, — подмигивает её муж Ву, менеджер по продажам

крупной садоводческой компании. — Мы хотели, чтобы кухня радовала нас много лет. В конце концов, мы собираемся здесь встретить старость».

Сяохун очень гордится своей кухней. Перед покупкой она подробно консультировалась у разных специалистов, чтобы как можно более эффективно обустроить пять квадратных метров. «Нашей старой кухне не было и пяти лет, как у неё отвалились дверцы. По сравнению с теперешней, та и вовсе не была настоящей кухней». Сяохун нежно проводит рукой по фасаду и добавляет с некоторым смущением: «Я люблю красный цвет». Это заметно во всей квартире. Не только кухня, но и большая часть мебели в квартире красного цвета. В Китае этот цвет считается символом радости и счастья.

На белой каменной столешнице кроме рисоварки и микроволновой печи ничего нет. Это уже можно считать маленьким чудом эконо-

**«В шкафах и ящиках можно
разместить всё, что нужно.
Это можно считать маленьким
чудом экономии места»**



Маленькая кухня, большой порядок
Благодаря системе внутренних разделителей ORGA-LINE всё находится в поле зрения семьи Гао.



Чудо экономии пространства
Благодаря полному выдвижению ящиков с высокими боковинами в шкафу для запасов умещаются продукты для всех трёх поколений.

мии места. «Для всего остального есть место в шкафах и ящиках», — продолжает она. Шкаф для запасов приводит в восторг даже Ву. «В нём аккуратно размещается всё, что нам необходимо, в том числе продукты для тещи и тестя». Жена смотрит на него немного удивлённо и посмеивается: «Обычно на кухне находимся только я и моя мама». Для Китая типична ситуация, когда в доме супругов живут их родители и помогают в воспитании внуков. «Приготовление еды на маленькой кухне — это удовольствие, даже если работать вдвоём. Каждой хватает места, и мы знаем, что где хранится. U-образная форма кухни и ящики с удобной системой разделителей помогают нам в этом», — объясняет Сяохун. «Удобно, не правда ли? — спрашивает Ву. — Здесь есть всё, что нужно, и ничего лишнего». Даже в голосе Ву слышны нотки гордости. Когда видишь семью Гао на их новой кухне, убеждаешься в действии красного цвета: здесь царят только радость и счастье.



Удобный доступ
Механизм подъёмника останавливает фасад в любом положении, позволяя без труда достать до ручки.



Мнение специалиста

Что делает кухню функциональной:

Полезное пространство в нижних шкафах оптимально используется, если оснастить их выдвижными ящиками вместо дверей

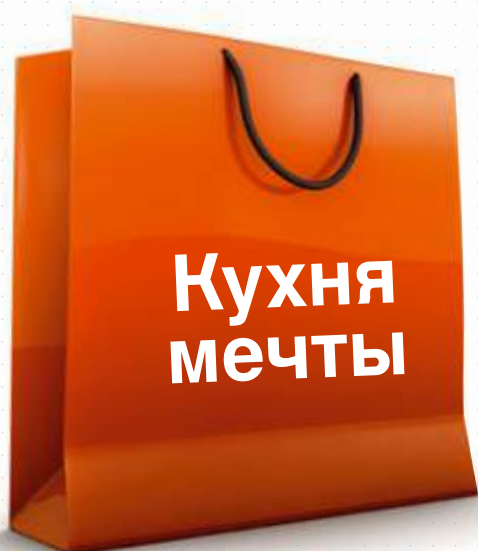
Продукты для всей семьи размещаются в шкафу для запасов с высокими внутренними ящиками

Высокое качество фурнитуры гарантирует долгий срок службы мебели

Продольные и поперечные разделители позволяют поддерживать идеальный порядок в ящиках

Покупка кухни должна быть хорошо обдумана. Ведь вы принимаете решение далеко не на один год.

ГОТОВЫ К ПОКУПКЕ КУХНИ?



Наверняка на собственном опыте вы знаете, что сначала приходится расспрашивать друзей и знакомых: «Как вы покупали свою новую кухню?» Отнеситесь к следующим пяти экспертам по кухням как к новым друзьям. Они поделятся своим опытом, который может быть полезен и вам. Вот их советы:



«Ваша кухня должна подходить вам, как сшитый на заказ костюм»

Джойс Ф., 38 лет, эксперт по компьютерам (Сан-Франциско, США)

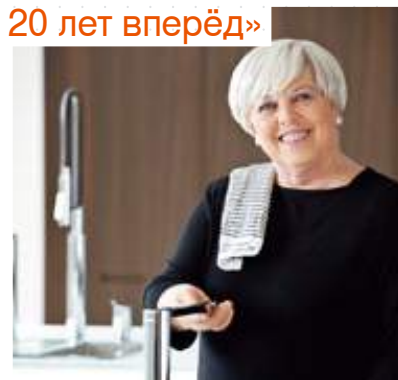
Не существует людей с одинаковыми отпечатками пальцев, одинаковыми желаниями и одинаковыми запросами. Почему с кухней должно быть по-другому? Кухня может и должна быть подобрана индивидуально, с учётом ваших потребностей. Поэтому определитесь, что нужно лично вам! Как вы привыкли закупать продукты? Как относитесь к готовке? Большая ли у вас семья, и намечаются ли изменения в её составе? Есть ли у вас домашние животные? Сколько места и для чего вам нужно? Обо всём этом поставьте в известность дизайнера, который проектирует вашу кухню. У меня, например, очень широкий шкаф для запасов, и в нём прекрасно размещаются продукты для моей семьи из шести человек. Мой дизайнер предложил мне ещё много других толковых решений для кухни, которые радуют меня уже много лет.

«Загляните на 20 лет вперед»

Свеа Л., 60 лет, синолог (Мальмё, Швеция)

«Мудрость – привилегия старости», – гласит древняя китайская поговорка. Однако при покупке кухни не стоит ждать так долго. Подумайте о будущем уже сейчас, когда выбираете кухню на ближайшие 15-20 лет. Купленная однажды, она должна снова и снова отвечать вашим требованиям.

Хорошо обдумайте, что вам может понадобиться позже, а без чего нельзя обойтись уже сегодня. Я, например, не хотела больше нагибаться или залезать в нижние шкафы, чтобы достать оттуда что-то необходимое. Поэтому оборудовала свою кухню только выдвижными ящиками. Без спешки продумайте варианты планировки и сделайте обдуманные вложения, которые будут окупаться каждый день.

**«Покупка на автопилоте? Сначала испытайте всё на себе!»**

Дэвид С., 48 лет, инженер (Милтон Кейнс, Великобритания)



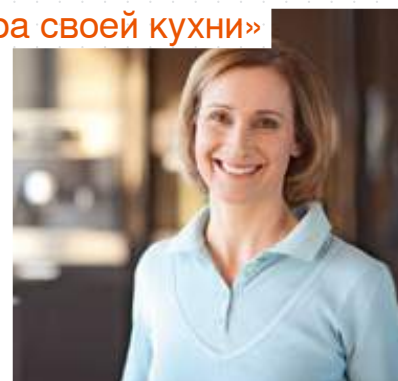
Сразу заметим: автопилот – это полезная функция. Но не при покупке кухни! Здесь нужна инициатива! Посвятите свой визит в кухонный салон тому, чтобы испытать на себе все новые возможности. Какие у вас ощущения? Что особенно понравилось? Теперь представьте, как это будет выглядеть на вашей новой кухне. Получите собственные впечатления и оцените сами, что вам подходит лучше всего.

Я буквально случайно открыл для себя подъёмники для верхних шкафов. Лёгкость в управлении и изящность движения – за это я выбрал их без долгих раздумий. Смело спрашивайте о новинках, чтобы не упустить ничего, что может вам понравиться!

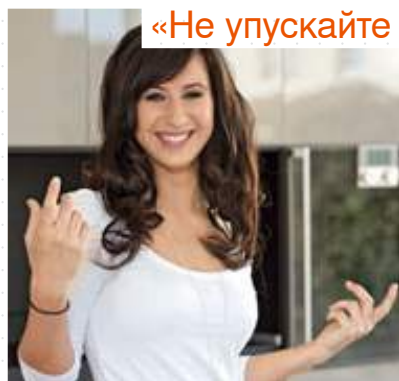
«Станьте партнёром дизайнера своей кухни»

Анна Д., 43 года, окулист (Вена, Австрия)

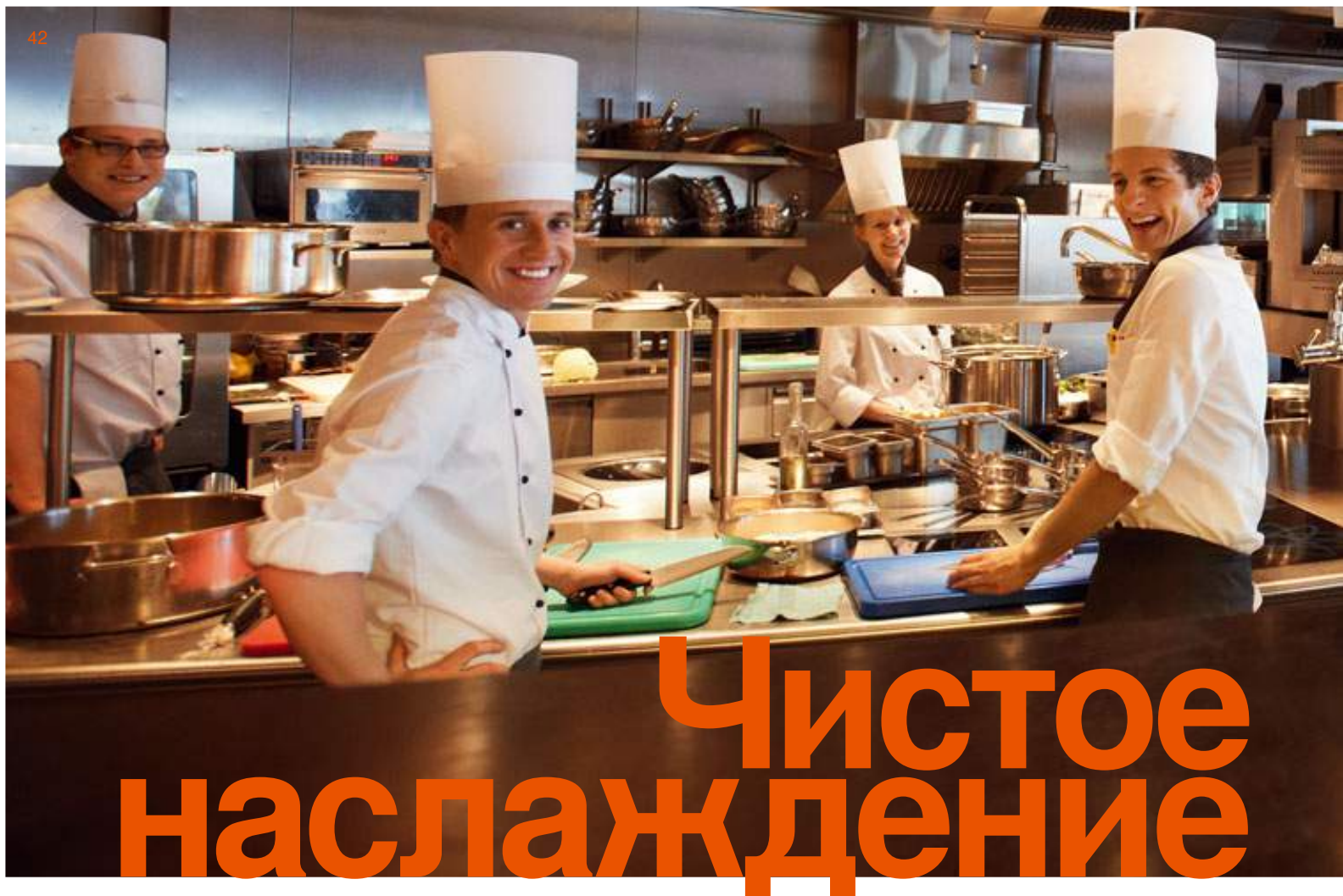
Работа дизайнера состоит в том, чтобы понять вас и ваши потребности. Если он ничего о вас не знает, то как сможет спроектировать кухню, которая вам подойдёт? Расскажите ему всё, что касается будущей кухни! Что вам нравится, что не нравится? Как вы работаете на кухне? Какие есть особые пожелания? Например, я люблю длинные завтраки, в том числе и по будням. Всё, что мне нужно для быстрой сервировки стола, я собрала в одном месте. Это всего лишь деталь, на которую дизайнер обратил моё внимание. Сотрудничество с дизайнером – первый шаг к вашей идеальной кухне. Ведь он будет предлагать именно то, что вам подойдёт!

**«Не упускайте цель из вида»**

Фернанда Ж., 32 года, домохозяйка (Лиссабон, Португалия)



Конечно, покупка новой кухни – это радость! Но я знаю по собственному опыту: из-за множества решений, которые требуют принятия, покупка кухни становится довольно трудной задачей. Временами у меня опускались руки. Поэтому я советую не забывать, что ваша цель – это кухня вашей мечты. Сохраняйте мотивацию. Если вам что-то не нравится, настаивайте на своём. Не торопитесь в принятии решений. В конечном итоге, вы будете вознаграждены за своё терпение.



Кухня ресторана PUR отличается не только своим совершенством, но и тем, что она открыта взглядам посетителей. Это веская причина, чтобы поручить поварам тестирование продукции Blum. Что скажут профессионалы о решениях для повседневной работы на кухне?

Перед входной дверью ресторана Pur (в переводе с немецкого «чистый, стопроцентный») в швейцарском городе Пфеффикон вблизи Цюрихского озера можно встретить немало людей, пребывающих в радостном ожидании. Через пару часов они выходят с сияющими от удовольствия лицами. При этом слышны такие слова, как «сенсационно», «отлично» или «просто гениально».

Когда заходишь в этот большой и светлый «храм гастрономии», сразу же бросается в глаза открытая овальная кухня. Это смелое решение, потому что все действия на виду.

О жаре или жаркой суетливой атмосфере на кухне площадью 70 м² не может быть и речи.

И дело не только в том, что исполненная на заказ потолочная вытяжная система из хромоникелевой стали обеспечивает приятную температуру и чистоту воздуха в помещении. «У нас всё, как на образцовой кухне», — говорит Иво Бергер, шеф-повар, обладатель 15 пунктов Gault-Millau (известный справочник рейтингов ресторанов). Здесь работают одиннадцать поваров из трёх стран, трое из них — чемпионы мира по кулинарному искусству, победители Кулинарного чемпионата (Culinary World Cup).

Поддерживаемый здесь стиль приготовления еды полностью соответствует внешнему виду кухни: прямолинейный, открытый и честный. Блюда этой кухни, где используется большое количество свежих продуктов, можно и увидеть, и по-

пробовать на вкус. «Мы придаём большое значение качеству продуктов. Поэтому и готовим на высоком уровне», — добавляет су-шеф Флориан Бетчен.

Перед гостями открывается прекрасный вид не только на Цюрихское озеро, но и на процесс приготовления заказанных ими блюд. Посетители могут наблюдать за процессом, не вставая со своих мест.

Впечатлённая необыкновенно открытой атмосферой ресторана редакция журнала решила поручить этой команде профессионалов тщательную проверку «умных решений» Blum. С результатами и увлекательными кулинарными историями мы познакомим вас на следующих страницах.



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

От гостей ничего не
скрывается: весь
процесс приготовления
блюд на виду



Повара ресторана PUR в гостях у компании Blum

Центральный офис Blum, 6:00.

Три повара ресторана PUR входят в лабораторную кухню. Обычно здесь проверяются на практике уже имеющиеся и новые изделия Blum. Сегодня команда PUR будет основательно испытывать решения Blum.





**«УДОБЕН,
ВМЕСТИТЕЛЕН И
ПРЕДОСТАВЛЯЕТ
ДОСТУП С
ТРЕХ СТОРОН»**

В качестве испытателей выступили шеф-кондитер Андра Шибенер, шеф-энтреметье Рето Дженаал (чемпион мира по кулинарному искусству) и шеф-повар Иво Бергер. С собой они принесли не только свежие и вкусные продукты, но также опыт в обращении с кухнями и кухонной утварью. Ещё раскладывая продукты, они отметили преимущества шкафа для запасов с выдвижными ящиками – удобный доступ и возможность подойти с трёх сторон.

Разложить продукты удалось быстрее, чем предполагали повара. Особенно им понравились поперечные и продольные разделители в выдвижных ящиках. Продукты аккуратно размещены, не падают и не опрокидываются, независимо от того, как часто открывают и закрывают ящик. Всё так хорошо организовано, что остаётся время для веселья.



«РАЗ, ДВА –
И ВСЁ НА МЕСТЕ!»



«ЭТОТ ФАСАД ПРОСТО ЛЕТАЕТ»

Подъёмник с электроприводом SERVO-DRIVE приводит в восторг! Автоматическое открывание от лёгкого прикосновения к фасаду и закрывание нажатием на кнопку превращают взрослых в детей, повторяющих действие снова и снова. Повара настолько восхищены простотой открывания и удобным доступом к содержимому шкафа, что тут же заказали несколько электроприводов SERVO-DRIVE для своего ресторана.

«ВСЁ СРАЗУ»

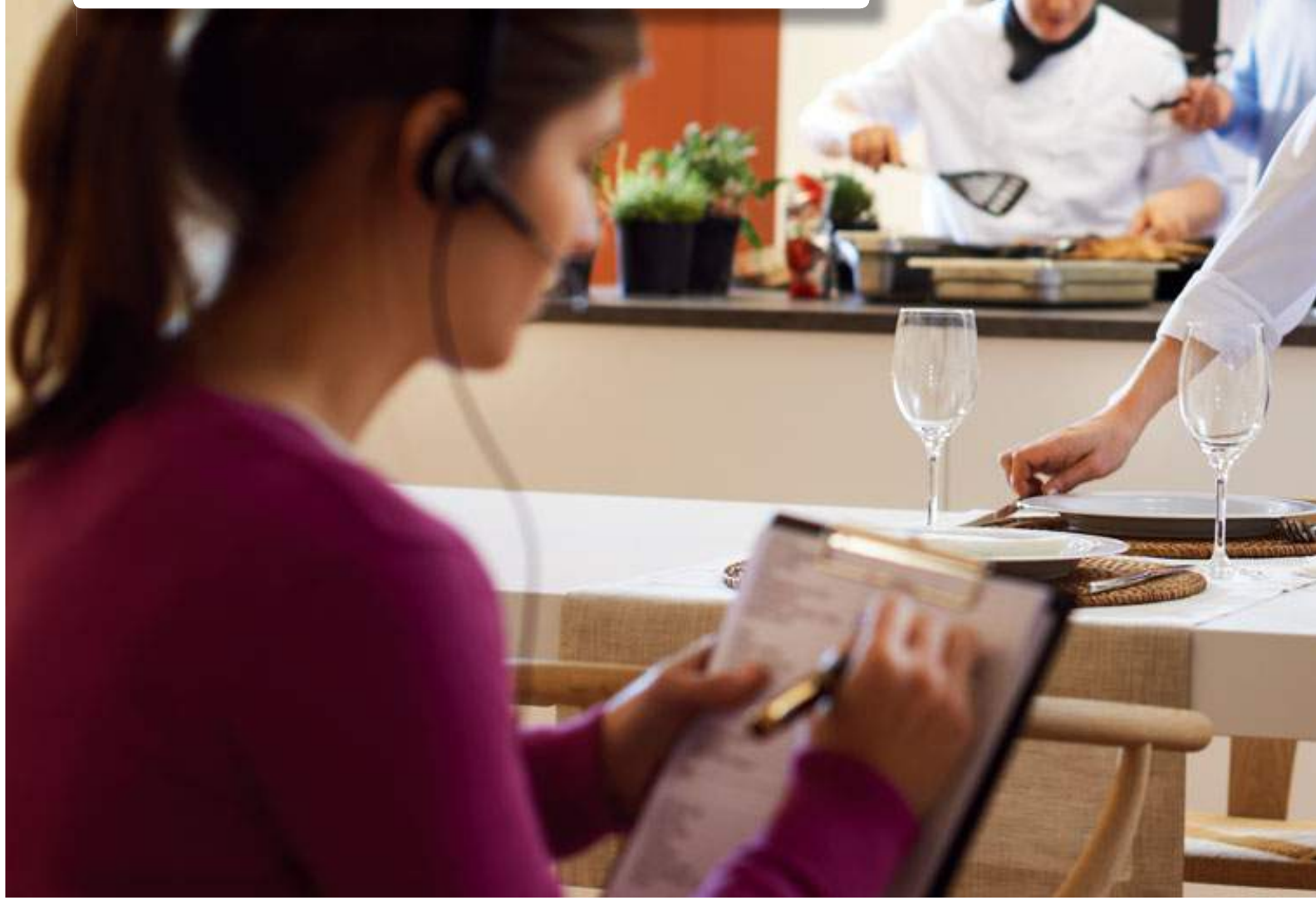
Поваров восхищают, прежде всего, порядок и функциональность. И если, благодаря держателю тарелок ORGA-LINE, они могут сэкономить время на сервировке стола, это радует их ещё больше.



Закуска

Тартар из форели с пальчиковым лаймом

Невероятно, какой тщательности требует это блюдо от повара! Флориан Бетчен, су-шеф и чемпион мира по кулинарному искусству, постоянно поправляет и переворачивает тончайшие ломтики цуккини и карпаччо из тунца. Ведь в блюде важен не только идеальный вкус – оно ещё должно радовать глаз. Рецепты вы найдёте на сайте: www.blum.com



«ПОРЯДОК ТОЖЕ ПОДАЁТСЯ НА СТОЛ»

Собственно говоря, повара неохотно накрывают на стол. Однако с лотками ORGA-LINE из нержавеющей стали им это неожиданно понравилось. Лотки не только обеспечивают порядок, их можно вынимать по отдельности и ставить на стол. То, что они пригодны для мойки в посудомоечной машине, наши эксперты по кулинарии сочли большим преимуществом.



«ИДЕАЛЬНОЕ РАБОЧЕЕ МЕСТО»

Съёмный держатель для специй, поддоны из высококачественной стали для бутылок с уксусом и маслом, приспособления для резки алюминиевой фольги и пищевой плёнки: наши повара явно поражены, поскольку не ожидали такого высокого уровня оснащённости непрофессиональной кухни. С такими решениями любой пользователь кухни может чувствовать себя шеф-поваром!





«БЕЗОПАСНОЕ МЕСТО ДЛЯ ХРАНЕНИЯ НОЖЕЙ»

Угловой ящик SPACE CORNER с разделительной системой ORGA-LINE для приборов и ножей чуть было не выбил поваров из рабочего процесса. Они были поражены решением, которое фирма Blum предлагает для углов. А когда узнали, что в угловых ящиках SPACE CORNER можно хранить кастрюли и другую посуду, то чуть не забыли приправить суп.







Основное блюдо

Телятина «шароле» и мясо бизона на овощной решётке

Несомненно, основное блюдо – это высший пилотаж кулинарного творчества. Телятина «шароле» и мясо бизона, поджаренные одним куском на гриле, подаются на овощной решётке с картофельным шариком под карамельным соусом и с морковным пюре. Шеф-повар Иво Бергер приготовил основное блюдо, вкус которого сложно описать словами. Этот рецепт останется в тайне. Каждый, кто захочет его узнать, пусть посетит ресторан PUR.

Все другие рецепты вы найдёте на сайте: www.blum.com

«БОРЬБА ЗА ПОВАРЁШКУ»

Поваров впечатлили хороший обзор и порядок в ящике для кухонной утвари. И то, что всё находится непосредственно у варочной поверхности, именно там, где нужно. Сильный восторг привёл к борьбе за нужную поварёшку.







«ТАКОЕ КОЛИЧЕСТВО ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ВЕЩЕЙ ПРОСТО ПОРАЖАЕТ»

Шеф-повар был совершенно поражён ящиком для кастрюль с разделительной системой ORGA-LINE. Для каждой кастрюли моментально находится подходящая крышка. Это особенно привлекательно для открытых кухонь, где обязательно кто-нибудь наблюдает за процессом приготовления еды. А в открытых кухнях шеф-повар знает толк!





Десерт

Трипл-сек с гренадином, ананасовый мусс и миндальное печенье

Шеф-кондитер Андра Шибенер очень довольна зоной для выпечки. Тонкая работа доставляет ей столько же удовольствия, как и выпечка в больших количествах. В конечном счёте, десерт становится таким вкусным благодаря сочетанию разных кондитерских изделий: ананасового мусса с ромом, трипл-сек с гренадином, миндального печенья с ганашем с добавлением абрикосового бренди и ананасовых рулетиков. Как это делается, мы расскажем вам здесь: www.blum.com



«ЭТО РАЙ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ»

Даже шеф-кондитер не скрывает восторга от аккуратно разложенных принадлежностей для выпечки, расположенных именно там, где они нужны – рядом с духовым шкафом. В итоге ассистенты оператора не могут сдержаться и бесцеремонно хватают угощение.





«ЭТОГО Я НЕ ДЕЛАЛ УЖЕ ДАВНО»

Мытьё посуды едва ли можно отнести к любимым занятиям на кухне, особенно если ты шеф-повар. Однако, увидев ящик под мойкой, наши повара остались под впечатлением от его дизайна и чёткой организации небольшого пространства. Им явно нравится тестировать нашу фурнитуру!

«УБЕРИТЕ ЭТО!»

Ящик для контейнеров под мусор, открывающийся с помощью электропривода SERVO-DRIVE, – один из фаворитов наших гостей. Они часто им пользуются и каждый раз радуются, насколько плавно он скользит и как легко открывается одним прикосновением. Стол быстро прибран, а остатки еды выброшены в одно мгновение. К концу дня наши повара нашли 14 способов открыть без помощи рук ящик для мусора, оснащённый SERVO-DRIVE.



«ОЦЕНКА: ФУНКЦИОНАЛЬНО!»

К концу дня все устали от испытаний. Но повара продолжали обсуждать изделия фирмы Blum. За бокалом вина они, наконец, подвели итоги тестирования и единодушно постановили: все изделия Blum очень функциональны и отвечают самым профессиональным требованиям.

Качество на весь срок службы мебели

Фурнитура – это сердце мебели. Чем выше её качество, тем лучше и долговечнее вся мебель. Здесь вы узнаете, на что нужно обращать внимание, выбирая фурнитуру.

Дверцы, подъёмники и ящики на кухне испытывают гораздо большие нагрузки, чем, например, входная дверь. Что касается удобства использования и долговечности кухонной мебели, то фурнитура здесь имеет решающее значение.

По этой причине компания Blum контролирует качество и функционирование своих изделий до того момента, как они поступают на рынок. С помощью различных методов исследования и тестирования воспроизводятся длительные нагрузки. Испытания позволяют за несколько дней смоделировать нагрузки, как

при многолетней эксплуатации мебели. Это даёт возможность совершенствовать материалы и конструкции изделий прежде, чем они будут использоваться в повседневной работе на кухне.

Основу всех испытаний и усовершенствований составляют не только наблюдения за ежедневной работой на кухне и внутренние стандарты качества, но и общепринятые нормы. Нужно обращать внимание на наличие сертификатов качества, выданных независимыми экспертными организациями. Они предоставляют объективные сведения о качестве и сроке службы фурнитуры.





Испытание петель на долговечность

При испытании петель на долговечность под воздействием длительной нагрузки проводится до 200000 открываний и закрываний.



Испытание ящиков с нагрузкой

Нагруженные ящики открываются и закрываются 100000 раз.



Испытание подъёмников на долговечность

Для проверки прочности разных подъёмных механизмов проводится до 80000 открываний и закрываний.



AGE EXPLORER®

Этот специальный костюм имитирует ограниченные физические возможности человека, позволяя получать ценную информацию для разработки фурнитуры.



**Качество Blum
на весь срок
службы мебели**

2006 SERVO-DRIVE

Электропривод для открывания лёгким нажатием



1978 TANDEM

Направляющие с высококачественными пластмассовыми роликами по сей день обеспечивают плавный ход ящиков.



1996 Полное выдвижение

Обеспечивает обзор содержимого и удобный доступ на всю глубину ящика.

Хорошая кухня может прослужить до 20 лет. Чтобы новая кухня радовала долгие годы, нужно выбирать самые современные технологии. Ведь то, что сегодня инновация, завтра будет признано стандартом. Вот почему небольшие дополнительные вложения в любом случае оправдают себя.

Сегодня уже стали стандартом ящики полного выдвижения и подъёмники. Они полностью вытеснили ящики частичного выдвижения, а также дверцы в нижних и верхних шкафах. Едва ли сегодня кто-то из покупателей кухонь готов отказаться от этих эргономичных преимуществ.

В современной мебельной моде сформировалась тенденция оформления кухонной мебели без ручек. Реализовать её позволяет, в частности, SERVO-DRIVE, инновационная система открывания с электрическим приводом. Оснащённая системой SERVO-DRIVE мебель без ручек открывается лёгким нажатием на фасад и закрывается мягко и бесшумно благодаря BLUMOTION.

Сегодня инновационной является и возможность индивидуального дизайна боковин ящиков. В качестве вставок могут быть использованы разные материалы: кожа, металл или стекло. Стекланные вставки можно украсить одним из готовых декоров или любым другим понравившимся рисунком на выбор. Это лишь некоторые инновации. Узнайте у специалиста по кухням о других интересных новинках и испытайте их тут же в действии!

Покупая кухню сегодня, нужно ориентироваться на технологии завтрашнего дня.

Сегодня – инновация, завтра – стандарт

Ежегодно в отрасли производства кухонной мебели появляется множество инноваций. Обладая 1000 актуальных патентов, компания Blum является одним из крупнейших патентозаявителей.



2001 BLUMOTION

Позволяет закрывать ящики, подъёмники и двери мягко и бесшумно.



2005 AVENTOS

Обеспечивает лёгкое открывание верхних шкафов.



2008 TANDEMBOX intivo

Даёт возможность оформить боковины ящиков в соответствии с индивидуальными пожеланиями.



2009 CLIP top BLUMOTION

Новейшее поколение петель со встроенной системой амортизации.

Чтобы достичь удивительно
лёгкого открывания и
мягкого, бесшумного
закрывания, австрийский
производитель фурнитуры
Blum в Форарльберге
разрабатывает множество
разнообразных решений.

Здесь движение в центре внимания

КОМФОРТ ДВИЖЕНИЯ ВО ВСЁМ

Основные направления производства
фирмы Blum: подъёмные механизмы,
системы выдвижения и петли.



Деятельность компании Blum сосредоточена вокруг петель, систем выдвижения и подъёмных механизмов. Здесь разрабатываются и изготавливаются изделия, которые наделяют мебель необычайным комфортом движения.

Что означает комфорт движения? На этот вопрос Blum старается отвечать своими инновационными изделиями: мебель на кухне открывается лёгким нажатием на фасад, ящики плавно скользят, словно невесомые, специальный механизм подъёмника позволяет остановить фасад в любом положении, дверцы открываются под удобным для пользователя углом, а система амортизации обеспечивает мягкое и бесшумное закрытие.

Начиналось всё в 1952 году: квалифицированный кузнец и основатель фирмы Юлиус Блюм открыл производство специальных шипов для подков. Это приспособление для защиты от скольжения крепилося на подкове, обеспечивая лошадям повышенную безопасность при движении. В 1958 году было запущено производство фурнитуры для мебели. С тех пор компания Blum стала поставлять свои изделия как крупным, так и малым производителям мебели по всему миру.

В последующие десятилетия ассортимент выпускаемой фурнитуры постоянно рос, а вместе с ним развивалось и само предприятие. Сегодня компания Blum – мировой лидер по производству фурнитуры для мебели. Наряду с семью заводами в Австрии она располагает производственными площадями в США, Бразилии, а также логистическим центром в Польше. Около 5000 сотрудников по всему миру обеспечивают высочайшее качество изделий, которое будет радовать покупателей на протяжении всего срока службы мебели.



Blum располагает производственными площадями в Австрии, США, Бразилии и логистическим центром в Польше.



Первое изделие Blum (1952 г.) – шип для подковы. Закреплённый на подкове, он обеспечивал безопасное движение лошадей.

Выходные данные

согласно § 25 Закона о СМИ

Владелец / ответственный редактор издания:

Julius Blum GmbH
Beschlägefabrik
Industriestraße 1
6973 Хёхст, Австрия
Тел.: +43 5578 705-0
Факс: +43 5578 705-44
E-mail: info@blum.com
www.blum.com

Концепция и макет

Lighthouse GmbH
88131 Линдай, Германия
www.lighthouse.de

Мы благодарим

всех участников проекта и партнёров за поддержку.

Авторское право принадлежит: Julius Blum GmbH

Использование содержания, в том числе перепечатка материалов, допускается только с письменного разрешения издателя.

Номер в торговом реестре: FN 62067 а, регистрационный орган: Окружной суд г. Фельдкирх
Идентификационный номер плательщика НДС: ATU 35695903
Инстанция согласно закону об электронной коммерции: Окружное управление г. Брегенц
Сфера деятельности предприятия: разработка, производство и продажа мебельной фурнитуры и приспособлений для промышленного и мелкосерийного кухонного и мебельного производства.
Генеральные директора: магистр Герхард Э. Блюм, дипл. инженер Герберт Блюм
Специализация журнала: информация о товарах и услугах компании Julius Blum GmbH, а также стимулирование их продаж.

ООО «Блум»
ул. Брестская, д. 32/3 стр. 2, с. Ям,
Домодедовский р-н,
Московская обл., 142030
Тел.: (495) 727-06-11
(многоканальный)
Факс: (495) 727-06-12
E-mail: info.ru@blum.com
www.blum.com

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