



blum

kuchyň inspiruje

Magazín firmy Blum pro praktické kuchyně

Perfektní harmonie:
moderní kuchyň představuje
spojení funkce a estetiky.

KRÁSNÁ A PRAKTICKÁ

PLYNULOST, PROSTOR, POHYB

Vše o plynulé práci a pohodlí v kuchyni, optimálním využití
úložného prostoru, a rovněž o důmyslných technologiích.



20



42



18



38



04

04 Krásná a praktická

Estetika a dokonalá funkce – vysněná kombinace do kuchyně

08 Expedice s AGE EXPLORER®

S pomocí speciálního high-tech obleku se společnost Blum věnuje průzkumu potřeb budoucnosti.

12 Staré je třeba obnovit

Plánování kuchyně s experty firmy Blum

16 PLYNULÁ PRÁCE A POHODLÍ V KUCHYNI Práce jde od ruky jako na drátku

Praktické tipy pro plynulou, pohodovou práci a krátké cesty po kuchyni sem a tam

18 Z lásky k pořádku

Zorganizujte si své zásuvky tak, jak to vyhovuje Vám.

20 Je tu místo!

Od přístavního mola ke sporáku: jak využije prostor odborník na překládku.

22 PROSTOR: vejde se sem trochu víc?

Úložný prostor využijete optimálně se správnými skříňkami.

24 Jak chutná přátelství

Na návštěvě u tří dvojic. Tito lidé mají rádi společnost.

30 POHYB: máte plné ruce práce, nevíte, kam dřív skočit?

S důmyslnými technologiemi je práce komfortnější, nežli kdykoli předtím.

32 Malý dům, velké štěstí

Volnost života v „mini domech“ jen s tím, co je nejdůležitější

36 Tipy pro nákup kuchyně

Důvtipné rady od dobrých přátel

38 Více životního prostoru

Proč se stále víc a víc propojují obývací pokoj a kuchyň

42 Nejskvělejší požitek, co má všech 5 P

Na návštěvu firmy Blum přijel belgický mistr kuchařského a cukrářského umění pan Roger van Damme.

64 Tak se vaří ve světě

Kuchyň je odrazem kultury dané země.

66 Máme to přesně v oku

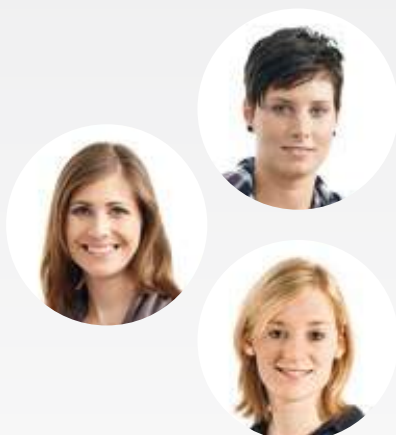
Kování je srdcem nábytku – firma Blum sází na nejvyšší a nejlepší kvalitu.

68 Dnes inovace, zítra už se bez ní neobejdete

Technika budoucnosti zaručí radost a potěšení na dlouhá léta.

70 Nyní a v budoucnu: Blum uvádí kuchyň do pohybu

Kvalita od roku 1952 – i mimo prostor kuchyně



Tým DYNAMIC SPACE odshora dolů:
Miriam Witzemann,
Anja Fitz, Daniela Riedmann

Koupě nové kuchyně je něco, na co se nedá netěšit! Pořízením kuchyně získáte šanci pojmout zcela novým způsobem ústřední místo, kde se schází všichni členové domácnosti, kde budete pracovat s potravinami a konzumovat je, kde se budete společně bavit. V ideálním případě budete moci za tímto účelem realizovat své naprosto osobní přání a požadavky. Moderní kuchyně jsou kromě velice trendy drobných detailů a optických rafinovaných vychytávek zdrojem především spousty důmyslných funkcí. Každodenní práce v kuchyni je dnes tudíž pohodová a zábavná. Každá koupě kuchyně však s sebou nese i určitou dávku vzrušení a nové výzvy; koneckonců se rozhodujeme na nejbližších 15 let nebo i déle. Někdy je těžké udržet si přehled o aktuálních inovacích výrobků.

Již po léta se zabýváme průzkumem potřeb a zvyklostí uživatelů kuchyní na celém světě. Nasbírali jsme pár vědomostí a poznatků, vyvinuli výrobky, které jsou optimálně stříženy na míru každodenním činnostem v kuchyni. Na následujících stránkách naleznete spoustu potřebných podnětů a příkladů pro to, jak ze své budoucí kuchyně udělat to správné a praktické místo. Naši filozofii praktických kuchyní nazýváme DYNAMIC SPACE. Další příslušné informace naleznete na adrese www.blum.com/ideas

Nechte se inspirovat a objevte svět malých i velkých inovací do Vaší kuchyně, které pro Vás budou zdrojem potěšení na mnohá léta.



Blum přináší nápady
pro praktické kuchyně



Krásná

Ona je modelka a význam pro ni má krásný vzhled. On je expert v oblasti marketingu a smýšlí na-nejvýš prakticky – Melanie Raff a Marco Hornung si společně splnili svůj sen. Kuchyň, kde se snoubí estetika s dokonalou funkcí.

Městečko Allensbach na německé straně pobřeží Bodamského jezera se pyšní nádherným výhledem široko daleko přes vrcholky jabloní, pole a louky. „Je to prostředí, kde je nám oběma moc dobře“, vysvětluje Melanie. Mladý pár se dívá z okna v kuchyni přímo na jezero. „Kuchyň je srdcem našeho domu“, dodává Marco. „Proto bylo pro nás nesmírně důležité realizovat naše představy o ideálu a v průběhu plánování si naprosto přesně nasimulovat každodenní aktivity zde.“

Pár používá při vaření zejména čerstvé potraviny, typické pro tento region. „Miluji nakupování na trhu nebo v ochodě u farmáře, je to ve dvoře hned za rohem. Krásně vyzrálá rajčata, šťavnaté okurky a křupavý salát – já jednoznačně jím i očima.“ Melanie celá září nadšením. Naproti tomu pánem tvorstva i sporáku je Marco. „Vaří hodně, rád a dobře“, vychvaluje modelka svého Marca. I nás se zmocní nadšení, když Marca sledujeme, je to už vlastně profík, skvělý kuchař, opravdu. „Dříve jsem vařil hodně podle receptů“, prozradil nám. Teď už mu několikaletá zkušenost velí, jak zacházet s přísadami, jak kombinovat vůně, on si poradí se vším, co Melanie nakoupila. „Jestli bude výsledek spíše po italsku nebo na asijský způsob, často na začátku ani já sám nevím.“

Mladí lidé si pořídili rovnou kuchyň s ostrůvkem a odshora až dolů jí vtiskli jedinečný styl. „Strohá, bílá čela vyznačují příjemný klid“, raduje se Melanie. Modelka má v soukromí ráda přirozenost, ale k té patří také špičkové vychytávky a prvotřídní vybavení. Však se také párkrát do sebe pustili, než našli společnou notu a shodli se na tom, jak realizovat nápadnou pracovní desku kolem dřezu. „Já jsem běžnou nerez ocel nechtěla, protože jsou na ní vidět otisky prstů a já si přála moderní, trochu víc industriální šarm“, říká Melanie. Nakonec to správné řešení objevili v Severním Německu: pracovní desku, svařenou do jednoho kusu, pět milimetrů silnou, z oceli, válcované za tepla.



Praktická

Vášnivý kuchař Marco si vychvaluje zejména "plynulou a naprosto pohodovou práci" i vysoce funkční řešení, která mu při vaření slouží jako výborné pomůcky. Aby se nemusel po kuchyni "zbytečně naběhat sem a tam", jsou kuchyňské skříňky uspořádány naprosto přesně podle toho, jak je Marco pro něj typickým způsobem zvyklý pracovat. „Vůbec si nemůžu stěžovat ani na to, že by se nám tu nedostávalo úložného prostoru“, zubí se Marco. „My jsme si již předem přesně promysleli, co a jak uložit a kam.“ Například tahle velká zásuvka má dostatek místa pro pracovní pomůcky – jsou přesně tam, kde je potřebujeme. Samotná pracovní plocha, umístěná mezi dřez a sporák, je příjemně široká a hluboká. Od krájení zeleniny až po vyvalování těsta – tady jde všechno od ruky jako na drátkách.

„POVAŽOVALI JSME ZA VELICE DŮLEŽITÉ SI UŽ PŘI PLÁNOVÁNÍ ZKUSMO PŘEHRÁT, JAK TO BUDE VYPADAT KAŽDÝ DEN, A SLADIT TO S NAŠIMI PŘEDSTAVAMI IDEÁLU.“

No dobře, ale kam s odpady? To není vůbec žádný problém, protože výsuv pro odpad, vybavený elektrickou technologií pohybu SERVO-DRIVE Blum, je velmi prakticky umístěn přímo pod dřezem. Když na čelo krátce Źuknete bokem, kolenem či nohou, otevře se výsuv jakoby sám od sebe, integrované tlumení BLUMOTION jej pak měkce a tiše zavře. „Pro někoho jako já, kdo zvládá víc činností naráz, je to naprostá pohoda, ideální“, Marco má pusu od ucha až k uchu a čiší z něj výborná nálada. „Vždyť já mám ruce plné nebo mokré neustále. Takže tenhle výsuv se u nás osvědčí každý den xkrát.“ A Melanie dodává: „Když máme návštěvu a někdo se tu náhodou opře, zůstane výsuv zavřený.“



Elektrický způsob otvírání a zavírání najdeme v celé kuchyni jako ideální doplněk a pomyslnou tečku za dokonalým vzhledem této kuchyně, která jakoby ztělesňovala veškeré současné trendy. Je i v extra širokých výsuvkách, které bez problémů unesou dokonce i úplně plné bedny s nápoji. „Když se dá všechno perfektně uložit, zavládne pak v kuchyni pořádek bleskově“, září Melanie nadšením. Mladý pár se nechal novou volností pohybu unést natolik, že si pak ještě dodatečně pořídil i lednici se SERVO-DRIVE flex bez úchytek. S extra vypínačem se dá SERVO-DRIVE na přání také vypnout – i to je ideální při úklidu. „Typický Blum“, usmívá se Marco. „Mají své výrobky promyšlené a na vysoké úrovni.“

Štíhlý, přímočarý design zásuvek LEGRABOX se speciální povrchovou úpravou Inox anti fingerprint výrazně přispívá k symbióze estetična a funkcí, dokonalé do sebemenšího detailu. Přesně tak je na tom systém vnitřního členění AMBIA-LINE, který sem patří. „Melanie byla od samého začátku nadšená pro elegantní, jasnou a přímou řeč tvarů a forem. Mě okamžitě nadchly praktický držák nožů a řezačka potravinových fólií“, svěřil se nám Marco.

Zůstala nám na srdci už jen jedna otázka. Melanie zatím podává na stůl velkou porci slaného koláče z křehounkého těsta a její oblíbený křupavý salát. A opravdu se nestalo, že byste při plánování na něco zapomněli nebo něco nezohlednili? „Ne, ne“, ujišťují nás oba mladí lidé jedním dechem. Zdá se, že v téhle kuchyni byly stoprocentně zrealizovány všechny představy, veškerá přání obou zamilovaných současně a pro každého z nich ve stejné míře. „Melaniin smysl pro estetično a mé nároky vůči dokonalému fungování se přece vzájemně nevylučují. Naopak: z kombinace našich požadavků nakonec vyšla tahle perfektní kuchyň“, shrnuje Marco. A Melanie souhlasně přikyvuje. „My jsme prostě neporazitelný tým!“





Expedice s AGE EXPLORER®

Na první pohled vypadá jako kosmický skafandr z nějakého science fiction filmu: AGE EXPLORER®. A v reálu v něm zahájíte cestu do budoucnosti. Protože kdo si jej oblékne, ucítí během několika minut, jakoby zestárl o desítky let.

Podle toho, jakou fází života člověk právě prochází, mění své zvyky, názory, požadavky a potřeby. Protože kuchyň používáme v průměru 20 let, měli bychom již při jejím plánování dbát na komfortní vybavení. Jenomže jak má člověk už dneska vědět, co pro něj bude důležité zítra?

Tak tady přichází na scénu AGE EXPLORER®: oblek vyvinuli ve výzkumném ústavu Meyer-Hentschel Institut v Německu. Jednotlivé části obleku simulují typická tělesná omezení, která se mohou v průběhu času v životě vyskytnout. Ve spoustě oborů, například v oblasti automobilového průmyslu, u výrobců přístrojů nebo v maloobchodě, tak probíhá průzkum, čemuž vděčí výrobky za svou trvanlivost a dlouhou životnost.

V rámci výzkumů společnosti Blum jsou středem veškerých snah uživatelé kuchyní – a tudíž také potřeby a požadavky starší generace.

AGE EXPLORER® zprostředkuje reálný pocit, jaký mají lidé, trpící tělesnými omezeními a sníženou pohyblivostí, a představuje velmi dobrou pomůcku při testech výrobků. Při modelování situací, k jakým může v praxi opravdu dojít – jako při vaření, obsluze skříněk a při úklidu – získáváme poznatky, které pak okamžitě zohledňujeme přímo při vývoji nových výrobků. Zajistíme tak, aby uživatelé kuchyní v každém věku se mohli ze své kuchyně těšit a cítit se tu pohodlně a fajn ještě i léta poté, co si tuto kuchyň pořídili.

Také zaměstnanci, kteří pracují u společnosti v rozličných oborech, rádi občas do obleku vklouznou. Jedině tak mohou potom takové cenné vlastní poznatky uvědoměle zohlednit při své práci.



POSLÁNÍ Abychom již dnes věděli, co bude pro uživatele kuchyní důležité zítra.
SPOLUPRACOVNÍCI Zaměstnanci společnosti Blum z různých oddělení
VYBAVENÍ Speciální oblek AGE EXPLORER®
EXPEDICE Zkušební jízda s omezením pohybu



MARKUS FEUERSTEIN, VÝVOJ PRODUKTŮ



Nikdy bych si nemyslel, jak rychle člověk v tomto obleku ztratí přehled.

Hledí omezí vidění a barvy vnímáte jako zcela nevýrazné. Proto trvalo poměrně dlouho, než jsem konečně našel hledaný hrnec. To si jeden až teprve potom uvědomí, nakolik je v kuchyni důležité přehledné uspořádání, při kterém je všechno na svém místě, dobře viditelné a dosažitelné.



Byla to pro mě nadmíru výrazná a zásadní zkušenost. Ono totiž shýbat se, klekat si na kolena a muset vyklidit půl skříně kvůli tomu, že odsud musíte vyndat jednu věc, kterou právě teď moc potřebujete, ale ona je v té dolní skříni zastrčená až úplně nejdál vzadu ... tak to je docela fuška už bez AGE EXPLORER®; ovšem v obleku to dneska bylo skoro nemožné. Výsuvy ve spodní skříni by tudíž měly s konečnou platností představovat standard v každé kuchyni.



OSKAR BECHTER, PRODEJ PRO JIŽNÍ AMERIKU



Siegfried Röck je jeden z odborníků, kteří se u firmy Blum zabývají přáními zákazníků. Už po léta má ve své pravomoci využití obleku AGE EXPLORER®.

Jakou roli hraje průzkum potřeb u společnosti Blum?

Kuchyně se musí osvědčit v každodenním životě. Proto nemá jen krásně vypadat; má být také praktická. Chápeme naše poslání myslet vlastně za uživatele kuchyní již dopředu, v jejich prospěch, s cílem dlouhodobě vyvíjet důmyslná, vychytaná kování. Na základě průzkumu potřeb dospíváme k poznatkům o tom, jaké funkce budou jednou vyžadovány jako nejdůležitější.

Z jakého důvodu využívá firma Blum oblek AGE EXPLORER®?

Přímá a osobní zkušenost je jednou z nejefektivnějších cest k poznání, o co se vlastně jedná. Jde o průzkum, při kterém s využitím AGE EXPLORER® modelujeme a napodobujeme situace, k jakým v běžném životě, v praxi, skutečně dochází. Díky obleku tak získá náš tým cenné poznatky, a to nejen v oblasti vývoje výrobků.

Také spolupracovníci firmy Blum, kteří se podílejí na vývoji, prodeji nebo obchodním uplatnění naší produkce na trhu, dovedou lépe porozumět, když si na vlastní kůži vyzkouší, jaký praktický užitek přinese vysoce funkční kování! Proto každý z našich spolupracovníků dostane možnost sám se obléci do AGE EXPLORER® a vyzkoušet si, co to znamená.

Jaké poznatky Vám výzkum s AGE EXPLORER® přinesl?

S každým nově vyvinutým výrobkem jsme provedli minimálně jedno vaření na zkoušku, vzali jsme si k tomu na sebe tento oblek, který simuluje proces stárnutí. Výrobky vestavíme do kuchyně a potom kamerami sledujeme proces vaření. Proto umíme rychle a snadno identifikovat rozdíly v obsluze a možné potenciály optimalizace. Přitom se jedná o témata jako ergonomie, kvalita pohybu a komfort obsluhy, například, jak rychle se otevře výsuv, vybavený elektrickou technologií.

Jak těchto poznatků využíváte? My je okamžitě a bezprostředně uplatňujeme ve vývoji i výrobě našeho sortimentu. Je to pro nás nejlepší cesta k tomu, aby byla obsluha našich výrobků snadná a příjemná pro všechny uživatele po celém světě, naprosto nezávisle na jejich věku, a to dnes stejně jako v budoucnu.



ANDREA GRUBER, ŠKOLENÍ VÝROBKŮ/MARKETING

“ Lidé totiž obecně absolutně podceňují stupeň omezení pohybu. Obzvláště výrazně jsem si to uvědomila u horní skříňky. Člověk se opravdu může jen ztěží natáhnout, na věci nevidí, a jste-li velký nebo velká stejně jako většina lidí, pak se k hledaným předmětům skoro vůbec nedostanete. A nebo dostanete, ovšem s obrovským vypětím. Proto je nad slunce jasné, že se v horních skříňkách definitivně vyplatí mít výklopy. Ty totiž zůstanou stát v jakékoli požadované pozici a na úchytku dosáhnete v pohodě.



Staré je třeba obnovit

Pan Rudi Pfeiffer se po 30 letech rozhodl, že nastal čas pro novou kuchyň. Nejdříve si připravil seznam svých přání obdržet spoustu praktických řešení, nejlepší kvalitu, také pěkný optický dojem, vyhovující dnešním požadavkům. V průběhu plánování mu pomáhali experti z firmy Blum.

Pan Rudi Pfeiffer (bydlí v městě Vorarlberg v Rakousku) je lékárník, proto si dokonale uvědomuje, jak důležité jsou promyšlený úložný prostor, bezpečné uložení předmětů a konkrétní, předem stanovené, pracovní procesy – také v kuchyni. Skvělé, tchán pana Rudiho pracuje jako montér kuchyní. Ve stejném duchu byla moderně a funkčně pojata již Rudiho dosavadní kuchyň – ta je ale po těch třech desetiletích už jak se říká "v letech".

Pan Pfeiffer vznesl vysoké nároky, přál si kompletní přestavbu a instalaci řešení, která odpovídají duchu současnosti. Věnoval se důslednému a intenzivnímu studiu aktuálních trendů v oblasti výstavby a zařízení kuchyní, sestavil si vlastní důmyslný plán. Zašel do předváděcí místnosti firmy Blum v Dornbirnu, nechal si tam ukázat funkční kování, a ta si sám otestoval doslova až do posledního šroubku. Při této jedinečné zkušební jízdě využil pan Rudi mobilní skříňky a v podstatě si tu již sám postavil svou budoucí kuchyň. Výsledek rozhodl, Rudi Pfeiffer byl přesvědčen dokonale, beze zbytku. „Tohle opravdu mohu každému jen doporučit“, prohlásil. „Vyzbrojil jsem se na nejbližších 30 let.“ Rudi Pfeiffer líčí na následujících stránkách velmi hrdě důmyslná řešení ve své nové kuchyni.





Dobrou kuchyň charakterizují především její vlastnosti: splní Vaše individuální přání, vyhoví Vaším individuálním potřebám. „Proto i když budete kuchyň "jen" modernizovat, snažte se najít velkou časovou rezervu pro ujasnění si vlastních potřeb a přání“, tvrdí Miriam Witzemann, expertka na DYNAMIC SPACE u firmy Blum. „Jak ve Vaší kuchyni každý den pracujete? Které věci byste měli uložit právě sem? Kde jíte? Nejlepší je si odpovědi sepsat a připravit je pro svého projektanta kuchyně.“



1. DŘEZOVÁ SKŘÍŇKA BLUM S novou dřezovou skříňkou teď využijete prostor, který je tu pořád k dispozici, díky výsuvu ve tvaru písmene U nahoře a vysokému výsuvu dole, efektivněji, nežli starý model se dvěma dvířky.

2. SYSTÉM VNITŘNÍHO ČLENĚNÍ AMBIA-LINE

„Tady ani nic neklouže, nikam nesjíždí, ani nerachotí“. Pan Pfeiffer neskrývá své nadšení z nového pořádku v zásuvkách.

3. SKLÁDACÍ VÝKLAP AVENTOS Nežádka se lékárníkovi stávalo, že se ve své dosavadní kuchyni poranil kvůli dvířkům od skříněk, která vyčnívala dovnitř místnosti. Skládací výklapy AVENTOS nyní zaručí novou bezpečnost a jistotu, že se nikde a o nic do hlavy neuhodíte.

4. LEGRABOX Co se Rudimu Pfeifferovi nejvíce líbí na nejnovějším výsuvu v sortimentu firmy Blum? „Vznešené výsuvy se pohybují jakoby samy od sebe, i když jsou plně naložené, a to neuvěřitelně lehce.“

5. SPACE TOWER Jak široký, tak velký: potravinová skříň propůjčí kuchyni úplně jiný pocit prostoru. „Má paní je každý den z téhle skříně nadšená.“

6. SERVO-DRIVE Rudi Pfeiffer si přál bezúchytkovou kuchyň. Dočista propadl elektrickému způsobu otevírání a zavírání SERVO-DRIVE: „Je to prostě úžasný vynález a v mé nové kuchyni taková třešnička na dortu“, rozplývá se Rudi nadšením a emocemi.





2



4

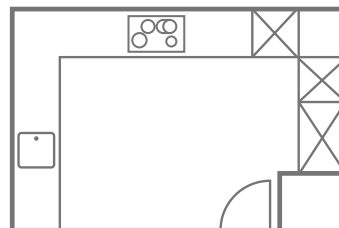


6

Expertka na DYNAMIC SPACE paní Miriam Witzemann s panem Rudim Pfeifferem prošla celkem 3 varianty plánu nové kuchyně.

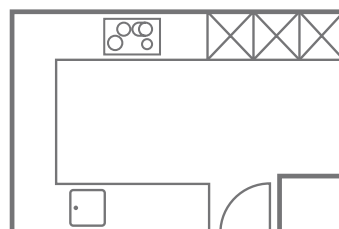
VELKORYSÝ POCIT PROSTORU

Rudi Pfeiffer chtěl především a ponejvíc dosáhnout následujícího konceptu: rozvržení prostoru tak, aby se v něm "dalo volně dýchat", díky čemuž ještě dokonaleji vynikne moderní design kuchyně. Aby tu byl dostatek prostoru pro vaření ve dvou.



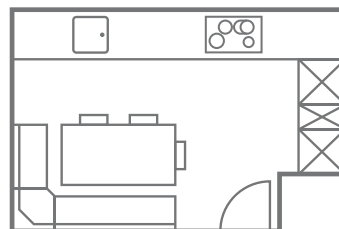
JEŠTĚ VÍCE ÚLOŽNÉHO PROSTORU

Potřeba úložného prostoru je individuální. Podle toho, jak jsou Rudi Pfeiffer a jeho paní zvyklí vařit a nakupovat, dalo by se pro ně vyprojektovat a naplánovat ještě více úložného prostoru.



JÍDELNÍ MÍSTO NABLÍZKU

Kdyby Pfeifferovi neměli jídelnu zvlášť, stala by se jejich kuchyň v této variantě projektu hlavní, ústřední komunikační platformou – s velkorysým jídelním koutem.



Práce jde od ruky jako na drátku

Ušetřete si čas i běhání sem a tam: promyslete si již při plánování kuchyně, které pomůcky a kde budete chtít mít později po ruce. To je klíč k jednoduché a pohodové práci.





DO ZÁSOBY

Uložte si Vaše potraviny na centrální místo. Uložte všechny předměty tak, abyste je měli dobře na dosah, abyste pro ně nemuseli chodit moc daleko a snadno na ně dosáhli.



ULOŽENÉ A USPOŘÁDANÉ DOBRĚ

Nádobí, příbory a skleničky uložte blízko u sebe. Prostírání jídelního stolu tak bude pohodlnější. A jestli stojí někde blízko ještě i myčka na nádobí, zabere úklid čistého nádobí jen chvíličku.



ČISTÁ VĚC

Při mytí, úklidu a čištění, a rovněž při likvidaci odpadků, je důležitá hygiena. Ve výsuvu pod dřezem by mělo všechno být dobře dostupné a čistě uložené.



VŠECHNO POD KONTROLOU

Ideální místo pro pracovní plochu je mezi dřezem a sporákem. Odsud není vůbec daleko k vodovodu, sporáku i odpadkovému koši. Odsud by měly být dobře dosažitelné nože, prkénka na přípravu a krájení, a rovněž kořenky.

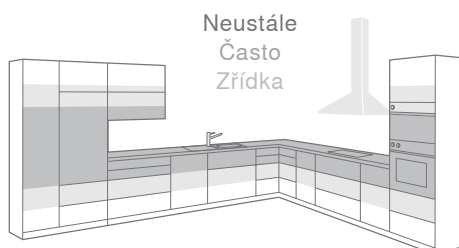


NA TÉMA SPORÁK

Nádobí a pomůcky na vaření a pečení jako pánve, hrnce, pracovní příbory na vaření nebo plechy na pečení si uložte pokud možno přímo ke sporáku a troubě. Jedině tak bude všechno po ruce tam, kde to potřebujete mít.

DŮLEŽITÉ PRO PLÁNOVÁNÍ: ERGONOMICKÁ PATRA

Rozdělte si předměty, které máte uložit, na ty, které budete potřebovat neustále, často, a nebo jen zřídka. Uložíte-li je do správného patra, ušetříte si zbytečné shýbání nebo natahování se.



JSOU MOŽNÉ V KAŽDÉ KUCHYNI: OPTIMÁLNÍ PRACOVNÍ POSTUPY

Podle typických činností, které zde provádíme, dělíme kuchyně na zóny. Znamená to méně nachozených cest po kuchyni, vše je na dosah a po ruce tam, kde to zrovna potřebujete.



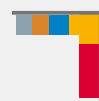
Kuchyně ve tvaru
písmena U



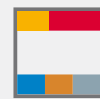
Kuchyně s
ostrůvkem



Kuchyně ve tvaru
písmena G



Kuchyně ve tvaru
písmena L



Dvouřadá
kuchyně



Jednořadá
kuchyně



Zóna Zásoby



Zóna Ukládání



Zóna Mytí



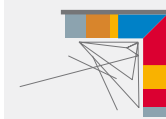
Zóna Příprava



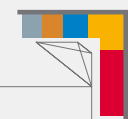
Zóna Vaření/pečení

KRÁTKÉ CESTY

Ušetřete si pobíhání sem a tam, a to každý den. Podívejte se sem, jsou tu dva naprosto stejné pracovní prostory – rozdíl mezi nimi ale dělá jejich uspořádání!



Nezohlednili jsme
pracovní postupy



Zohlednili jsme
pracovní postupy

Z lásky k pořádku

S variabilním vnitřním členěním uspořádáte své zásuvky naprosto jednoduše – přesně tam, kde se Vám líbí. Tak krásný může pořádek být.



- 1 Nože, vidličky i lžíce vyndáte i uložíte zpět úplně neslyšně – postará se o to speciální soft-touch opláštění příborníku. Vysoce ušlechtilé materiály očistíte úplně snadno jen trošku vlhkým hadříkem.
- 2 Praktičnost pomůcek do kuchyně vždy spočívá v tom, jak šikovně a kam si je uložíte, aby byly okamžitě po ruce. Řezačka teď už konečně zkrotí dříve neposlušné fólie na ukládání čerstvých potravin a alufólie. Protože s držákem na fólie vytáhnete fólii tak, aby se neřasila a dala se čistě uříznout.

i

Ptejte se po těchto výrobcích

AMBIA-LINE a ORGA-LINE

Vnitřní členění od firmy Blum existuje v rozličných provedeních – podle toho, pro jaký systém zásuvek se rozhodnete. Rámečky a příborníky z vysoce jakostních materiálů nebo variabilní podélná a příčná dělení můžete dle libosti instalovat a nastavovat individuálně podle uložených předmětů.

KUCHYŇSKÉ POMŮCKY

S praktickými kuchyňskými pomůckami jako řezačkami potravinových fólií, držáky nožů, se stojánky na kořenky a držáky talířů pak v kuchyni "sedí" opravdu každý pohyb ruky, každý pracovní úkon.



2



4



5



6



3



7

3 Není důležité, zda jsou kulaté nebo hranaté, velké nebo malé – do držáku na talíře Blum se vejde až 12 talířů. Tak budou ve výsuvu uloženy bez rizika, že by klouzaly a chtěly se svést pryč, a ke stolu je v držáku donesete s naprostým pohodlím.

4 Obzvlášť ergonomické je uložení lahví a pracovních prkének na krájení ve výsuvu pod pracovní deskou. Pokud se někdy objeví pod lahví mastné kolečko, dá se vana na láhve z ušlechtilé nerez oceli rychle očistit.

5 Mexické chilli, indické curry nebo italská bazalka – ve stojánku na kořenky najdete to správné koření okamžitě. Kořenky tu stojí našikmo, proto se dají názvy na etiketách dobře číst.

6 Vysoce ušlechtilé plasty a nerez ocel v provedení anti fingerprint odolají každému poškrábání. Do držáku nožů uhlédne a přitom bezpečně uložíte až 9 nožů různých velikostí.

7 Hrnce a pánve patří do prostoru blízko sporáku, protože jsou nutné právě tady. S variabilní příčkou najdete i vhodnou pokličku okamžitě – vůbec není třeba dlouho hledat.

JE TU MÍSTO!

Bob Cathey je odborný pracovník v přístavním molu z Oaklandu v Kalifornii, v jednom z největších překládacích přístavů na světě. Zaměstnání mistra v přístavním molu klade na člověka podobné nároky, s jakými se potýká i každý den při práci v kuchyni: smysluplně a plně využít stávající prostor.

Bob Cathey vládne nad prostorem větším než 3.000.000 čtverečních metrů. Každou minutu přicházejí kontejnery, které je třeba uložit na správné místo nebo zase naložit na další loď. Proto se místo po kontejnerech zase uvolňuje. „Já musím sledovat předpokládaná přistaviště pro lodě, plán úložných prostor v lodi a trasy.“ Přijíždějící a expedované kontejnery, stejně jako potřebný úložný prostor nebo seřadiště, to vše je nutné velmi přesně naplánovat. Potřebujeme každý čtvereční metr. „Já mám plánování v krvi“, říká Bob s úsměvem. Organizovat přístav, to se dá dobře porovnat s každodenními činnostmi v kuchyni. Kolik a jakého zboží má přijít, které je zapotřebí často a které méně. A kde má zboží stát, aby se k němu dalo dobře dostat. Nakolik dobře funguje management úložného prostoru, to záleží na prostorových okolnostech a na řešení systému uskladnění. To je Bobova parketa. Ale když šlo o zakoupení kuchyně, převzala režii manželka. „To ona trvala na výsuvech v celé kuchyni namísto běžných dvířek“, lišácky se usmívá Bob. „Ted vím, proč. U nás v přístavu to děláme taky tak, že bereme zboží odshora. Je to mnohem šikovnější a přehlednější.“

Manželka si prosadila svou, i co se velikosti výsuvů týká. Protože výsuvy, které využijí veškerou hloubku nábytku, samozřejmě skýtají i víc úložného prostoru. „Přesně jako když se nakládají kontejnery. Tady se také plní veškerý vnitřní prostor.“ Jenže manželka šla ještě dál. „Ona využila dokonce i nejzazší koutky v kuchyni a nechala tam postavit rohové zásuvky. Můj favorit je ale ta obrovská potravinová skříň s výsuvy. Dají se tam uložit všechny moje oblíbené dobroty a laskominy.“ Jeden nápad si prosadil sám Bob. „Vedle trouby na pečení zbylo ještě trochu místa, takových asi 20 centimetrů. Tady jsem si já nechal vyprojektovat úzkou skříňku. Manželka si tam ukládá plechy na pečení, pečicí papíry a příslušenství.“ Takže co je nakonec náročnější – management přístavu nebo naplánovat novou kuchyň? „Tak určitě je to v přístavu o něco komplexnější než v kuchyni“, říká Bob zamyšleně, „ale úkoly jsou přesto velice podobné.“

Chcete-li zjistit, kolik úložného prostoru si máte ve své nové kuchyni naplánovat a jaká řešení zde budou obzvlášť praktická, pak Vám pomůže zónový plánovač Blum.

www.blum.com/zoneplanner



NA CENTIMETR PŘESNĚ

V přístavu v Oaklandu je zapotřebí každý centimetr.





“

MANAŽER V PŘÍSTAVU A KUPUJÍCÍ KUCHYNĚ
ŘEŠÍ STEJNOU OTÁZKU: JAK MOHU
OPTIMÁLNĚ VYUŽÍT STÁVAJÍCÍ PROSTOR?

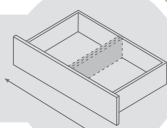


Vejde se sem trochu víc?

Kolik úložného prostoru každý z nás potřebuje, to záleží na osobnosti, na tom, jak velkou má člověk domácnost, na zvycích při nakupování a stravovacích obvyklých, životním stylu – zkrátka na obrovském množství faktorů. Vy byste chtěli ze své nové kuchyně "vytřískat" co možná nejvíc úložného prostoru? To není se správnými skříňkami žádný problém.

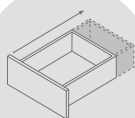
+15%

SE ŠIRŠÍMI
ČELY



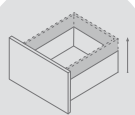
+30%

S HLUBŠÍMI
VÝSUVY



+55%

S VYŠŠÍMI
BOČNÍMI
STĚNAMI



NASTOJATO A NA VÝŠKU

Výsuvy s vysokými, uzavřenými bočními stěnami v potravinové skříni Vám umožní ji dobře zaplnit. A protože se dají vysouvat každý jednotlivě, poskytují tyto výsuvy dobrý přístup shora i ze všech tří stran. Aby byly všechny věci uloženy spořádaně a nikam se nepřevrhly, pomůže vnitřní členění jako AMBIA-LINE.





ŘÁDNĚ VYSTROJENÝ Houbičky a prostředky na mytí nádobí máte na dosah ve výsuvu pod dřez, který má tvar písmene U.



PRO VŠECHNY KOUTY A ROHY Důmyslné rohové skříňky skýtají všechny ergonomické výhody zásuvek.



VYCHYTÁVKY Úzké skříňky vykouzlí cenný úložný prostor dokonce i v té nejmenší skulině.

i

Ptejte se po těchto výrobcích

SPACE TOWER

Dokonce i plně naložená se tato potravinová skříň nechá naprosto lehce a snadno obsluhovat.

Dřezová skříňka Blum

Vyčaruje pod dřezem úložný prostor, který se často jen tak promrhá.

SPACE CORNER

Rohové výsuvy poskytují ergonomický přístup až do nejzazšího koutku.

Úzké skříňky

Skýtají dokonce i v sebemenší skulině, kde zůstalo něco málo místa, velký potenciál úložného prostoru.



Jak chutná přátelství

Společně uvařit, společně vychutnat, najít si vzájemně čas jeden pro druhého: pospolité večery s přáteli se těší stále větší a větší oblibě. Tým z oddělení „Kuchyň inspiruje“ byl u tří takových družných večerů.





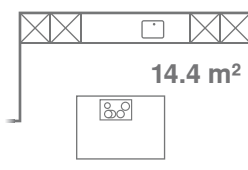
Na návštěvě u Schreierových

Simone a Mathias Schreierovi měli vždycky radost, když přišli hosté na návštěvu. Ještě více se těší od chvíle, co se nastěhovali do svého nového domu s výhledem na hory. Jejich pýchou je kuchyň, ve které dnes vítají své přátele, dva manželské páry: Fischerovy a Fleischmannovy.

Simone Schreier pracuje jako vedoucí IT projektů, Mathias je expert v oblasti marketingu pro služby Online Services, a to se pozná i v jejich kuchyni. Za světlým čelem v dekoru dubového dřeva je ukryt zázrak špičkové techniky: elektrický způsob otvírání a zavírání SERVO-DRIVE.

„Co si dáte k pití?“, ptá se Simone. Přátelé se shodnou na nealkoholickém aperitivu. Lednice má obsah 140 litrů a Simone ani nepotřebuje žádnou úchytku, aby mohla lednici otevřít. Stačí jen Źuknout, o zbytek se postará elektrická technologie otvírání. Práce v kuchyni je stejně tak jednoduchá, jako dnešní menu: lehký a jemný předkrm, jako hlavní chod kuře na citronu a rozmarýnu, salát, grilovaná zelenina.

„Když si zvykneš na to, jak snadno se lednice obsluhuje, nebudeš už chtít vůbec nic jiného“, rozplývá se hostitelka nadšením. A Mathias pokračuje dál, jedním dechem představuje další funkční řešení. Jak otevíráš tu extra širokou horní skříň? Stačí Źuknout na čelo výklopu. Pro zavření stačí prostě zmáčkнуть tlačítko!

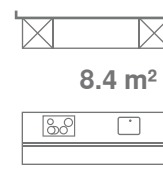


Jak se vaří u Fischerových

Asi tak stejně dlouho, kolik vydrží dobrý nábytek, jsou už Thomas Fischer a Mathias Schreier přátelé. Společné večery a společné vaření představují již zaběhnutý a velmi tradiční rituál. „Muži mají rádi všechno jednoduché, ale my ženy zase máme chuť připravit složitější pochoutky, náročnější na přípravu, než které vaříme během pracovního týdne“, směje se Sarah Fischer. Vlastnoručně upečený jablečný koláč už je na stole. V zahrádce si Fischerovi postavili vyvýšený záhonek, obehali jej dřevěnou zídou a zasadili si sem vlastní zeleninu. Listový salát už je opláchnutý, a zatímco přítelkyně krájí ředkvičky a papriky, připravuje Sarah dresinky. Najít ocet a olej netrvá nijak dlouho – prostorný výsuv na láhve je přímo pod pracovní deskou a dá se úplně celý vytáhnout. „Tak mám všechno okamžitě po ruce“, vysvětluje Sarah.



Přesně stejnou logiku má i výsuv na hrnce pod sporákem. Tak byla okamžitě k dispozici také pánev na osmahnutí fileťů. „Já prostřu“, volá Eva Fleischmann, vyzvedne půl tuctu talířů ze skříňky na nádobí a rázně dvířka přibouchne. Nebojte, to nevádí, protože tlumení BLUMOTION odpruží rázný pohyb měkce a tiše. Evin manžel Andreas mezitím chce uklidit odpadky – a objeví další úžasnou vychytávku: výsuv pro odpad se díky SERVO-DRIVE uno otevře i pouhým ťuknutím do něj kolenem. „Páni, tak to je paráďka, dát to zrovna do tohoto výsuvu. Člověk má většinou plné nebo mokré ruce, když potřebuje něco vyhodit.“

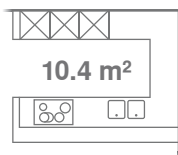


Doma u Fleischmannových

Také Fleischmannovi si splnili svůj zcela osobní sen o kuchyni. „My jsme při zařizování u nás dbali především na kvalitu a prostou eleganci“, tvrdí Andreas Fleischmann. Zásuvky LEGRABOX pure, které vypovídají jasnou řečí tvarů a forem, které mají lehký, vznosný chod, takovým nárokům perfektně vyhovují. „Za velmi praktický považujeme také mechanický způsob otevírání TIP-ON BLUMOTION“, dodává manželka Eva a vyndává ze zásuvky příbory. „Stačí jen zlehounka Źuknout pro otevření a potom zase jen maličko postrčít, šups, a zásuvka se zavře sama měkce a tiše. Bez žádného elektrického proudu.“



Přátelům ani dnes večer nedošla řeč. Ještě dlouho po jídle si všichni vychutnávají společné posezení a usnášejí se, že si vždy najdou jeden na ty druhé čas, že se vždycky budou scházet, povídat si a bavit se – to všechno je a navždy bude nejdůležitější koření pro skvělý večer mezi přáteli. Individuálně pojatá a funkčně zařízená kuchyně přitom dodá extra porci potěšení navíc.







Máte plné ruce práce, nevíte, kam dřív skočit?

Praktické technologie pohybu činí práci v kuchyni komfortnější, nežli kdykoli předtím. Jednoduchým ťuknutím se bezúchytkový nábytek otevře s úžasnou lehkostí, zrovna tak měkce a tiše jej pak zavřete.



HRAVÁ LEHKOST OTVÍRÁNÍ

Rukou, bokem, kolenem nebo nohou: jednoduše lehce ťukněte a zásuvky i výsuvy se otevřou jakoby samy od sebe. Je jedno, na jaké straně se čela dotknete.



KOMFORTNÍ ZAVÍRÁNÍ

Zásuvky, dvířka a výklopy se s tlumením zavírají měkce a tiše. Porovnat se vyplatí, protože pohyb nerovná se pohyb.

Praktické je to, že se dají výklopy elektricky zavřít dobře přístupným vypínačem, stačí jen stisknout.

Integrované tlumení zajistí měkké zavírání nezávisle na hmotnosti a intenzitě přibouchnutí.



JAKO VE STAVU BEZTÍŽE, NEHLUČNĚ

Existuje velký výběr vysoce kvalitních technologií pohybu. Informujte se zde a vyzkoušejte si je za pomoci svého odborníka na kuchyně.



Také obzvlášť vysoké a široké zásuvky, které se dají naložit až do 70 kg, běhají rovnoměrně a lehce.



Výklopy se nezávisle na šířce nebo výšce čela lehce vyklopí nahoru a zůstanou stát v jakékoli požadované pozici.



Ptejte se po těchto výrobcích

BLUMOTION

Systém tlumení zavírá zásuvky, dvířka a výklopy měkce a tiše.

TIP-ON

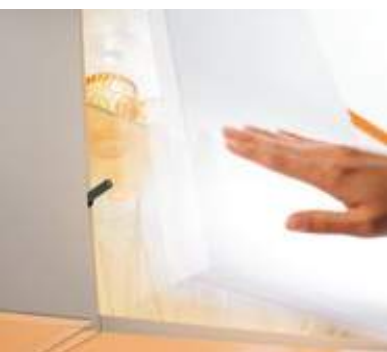
Zásuvky, dvířka a výklopy se otvírají mechanicky Źuknutím na čelo. Zavíráme je lehkým zatlačením.

TIP-ON BLUMOTION

Tato inovativní technologie kombinuje snadné otvírání a měkké zavírání bezúchytkových zásuvek čistě a zcela mechanicky.

SERVO-DRIVE

Tento elektrický způsob otvírání zásuvek a výklopů skýtá nejvyšší komfort obsluhy. Je k dostání také jakožto samostatné řešení pro lednici nebo výsuv pro odpad.



Otvírání lehkým Źuknutím, kdy pro zavření stačí jen prostě do čela zatlačit – s mechanickými technologiemi pohybu to je možné.



Malý dům, velké štěstí

Sen o vlastním domově se změnil. Dříve platilo, že „čím rozlehlejší, tím lepší“. Dnes se volný prostor pro mnohé definuje úplně jinak. Zcela v duchu úsloví, že méně znamená více.

Omezené prostory k bydlení, vysoké náklady na nájem a pozemky, nižší domácí rozpočty, to vše přispívá k tomu, aby stále více lidí se muselo spokojit se stále menšími bytovými prostory. Někteří lidé se vědomě rozhodnou žít v takzvaných „mini domech“. Protože méně prostoru pro bydlení ne vždy znamená méně kvality života. Bydlení na menší ploše má i své výhody.

A přitom je tu zásadní otázka: kolik místa člověk opravdu potřebuje? Trend znamená omezit se na podstatu. Méně místa, více volného prostoru. Nová jednoduchost, která znamená zisk odříkáním. Protože méně místa (tedy plochy) totiž také znamená nižší náklady na pozemek, nájem, energie, a tudíž například vyšší rozpočet na dovolenou, návštěvy restaurace, koníčky. Když je domácnost přehlednější, zabere Vám méně času úklid a hledání věcí – o to déle pak můžete pobýt s přáteli, rodinou, vychutnávat si přímá volná časa.

Takže když se vzdáme obytných ploch, získáme více svobody? Existuje mnoho inovativních konceptů bydlení, které toto tvrzení potvrzují. Menší plochy pro místnosti jsou z hlediska vynakládané energie na jejich údržbu efektivnější a šetrnější, a navíc za sebou nechávají menší stopy z ekologického hlediska. Dále jsou také levnější – a praktické. Protože jsme dnes neustále konfrontováni s nutností vypořádat se s výzvou, jak co možná nejlépe využít stávající prostor. Právě malé byty a prostory pro bydlení potřebují vysokou praktičnost, tady se počítá každý centimetr. Proto jejich základ představují funkční půdorysy pro optimální využití plochy. To platí především pro kuchyně jakožto ústřední místo, srdce mnohých bytů nebo domů. Zde nastupuje kvalita ve formě funkčních řešení na místo kvantity. Jak uplatnit princip malé kuchyně s obrovským efektem, ukazují příklady z celého světa – především z měst, kde jsou prostory pro bydlení nedostatkové nebo velice drahé. Jako tomu je například v Indii a Rusku.

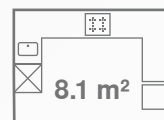
Zázrak úložného prostoru v Indii

V Indii roste počet obyvatelstva nejrychleji. Proto je obzvláště ve městech prostor omezen a hledání vhodného bydlení představuje obrovskou výzvu. Navštívili jsme mladou indickou rodinu, která si splnila sen a sehnala si vlastní čtyři stěny. Nejpřevratnější záležitostí je kuchyň od Pravisree Home Definer, která se rozprostírá na cca 8 čtverečních metrech jako opravdový prostorový zázrak. Majitelka bytu Swapna Sankar se rozplývá nadšením a líčí nám, jak skvělé to teď mají: „Máme kolem dokola výborné fungující kuchyň, ve které jsme šťastni.“

Řešení jako výklop pro horní skříňku AVENTOS, který si během vaření prostě nechávám otevřený, abych měla vše rychle po ruce, mě neustále, znovu a znovu, uvádějí v úžas.“ Ale ze všeho nejvíc těší Swapnu pochvala, kterou vyslovila její rodina: „Má matka byla vždy, když šlo o téma kuchyň, velice kritická. Jednou nás navštívila a když se vracela domů, prohlásila, že se jí naše kuchyň líbila natolik, že by si nejraději vzala všechny výsuvy s sebou. To dokonale potvrdilo mé nadšení.“



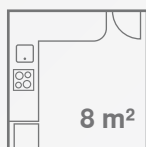
- 1 V rohové skříňce SPACE CORNER má Swapna Sankar uložené velké množství pomůcek a prostředků rozličných velikostí, přesto má dokonalý přehled o tom, kde co je.
- 2 Úzká skříňka využije ideálně i nejmenší úložný prostor v kuchyni. Je tu prakticky uspořádáno drobné, stejně jako vysoké, nádobí.



Až do oblak v Rusku

Vzhled mnohých ruských měst utváří působivé výškové domy. Osm z deseti nejvyšších mrakodrapů Evropy stojí v Moskvě. Také Sergej Ščerbakov bydlí společně s manželkou Ljudmilou v 17patrovém domě, ve kterém Sergej před rokem koupil byt. Sergej je stavební inženýr. Dům se mu zalíbil hlavně svým umístěním v zeleni, a také proto, že má odsud blízko ke svým příbuzným. Střed bytu tvoří kuchyň, kterou si oba mladí lidé společně naplánovali, a kterou jim na 8 čtverečních metrech postavil kamarád truhlář.

Pro Ljudmilu byly obzvlášť důležité nová technika a komfort. „Právě když hodně vaříte, výrazně Vám usnadní práci správné vybavení. Díky řešením firmy Blum si kuchyň užívám a ohromně mě to tady baví!“ To, že se kuchyň rozprostírá na malé ploše, dívce nevadí, spíše tento fakt považuje za výhodu: „Kuchyň je malá, proto mám všechno vždycky na dosah ruky.“



- 1 Po umytí přijdou talíře a šálky do odkapávací skříňky. Jsou tu prakticky uloženy a hned zase rychle po ruce.
- 2 Ve výsuvkách s uzavřenými bočními stěnami jsou všechny věci a předměty uloženy prostorově úsporně. Nic se nepřevrhne, nic nikam nevypadne. Praktická vnitřní členění se osvědčí jako výborné pomůcky při přehledném uspořádání všech věcí.

Trendy a tradice

Jestliže se tento trend na mnohých místech teprve vyvíjí, v řadě zemí je to již dávno tradice: bydlení na co nejmenší ploše. Například na vodě. „Floating Homes“, plovoucí domy, už dávno nejsou vyhrazeny jen pro umělce, kteří zastávají styl "umění žít", nebo pro rebely, kteří se rozhodli žít jinak, než nám předepisují společenské normy a konvence. Protože domy, nacházející se v dobré lokalitě blízko středu města a přitom ještě navíc přímo na břehu řeky nebo jezera, se těší vysoké oblibě a mají obrovský potenciál.

Stále více a více populární jsou také mobilní moduly. Plně vybavené mini domy a mini-domky se vejdou na co nejmenší plochu a v případě potřeby se dají dle libosti rozšířit. Když se vydáte na cestu do jiného místa, vezmete si svůj dům prostě s sebou.

Někdy jsou to právě malé věci, které udělají největší dojem.

V domku z pálených cihel v Anglii se snoubí tradiční styl výstavby s moderním designem na úplně nejmenší ploše.



Moderní hausbót skýtá v kuchyni více místa, než by se mohlo zvenku vůbec zdát.

Architektka tohoto mobilního mini-domku na Severozápadě Ameriky vytvořila na pozemku o půdorysné ploše méně než 20 čtverečních metrů svůj vlastní a jedinečný prostor k bydlení.





Organize your life

www.blum.com/ideas



Instalace
Blum Furniture Fittings

Už nikdy žádný nepořádek v zásuvce: s vnitřním členěním ORGA-LINE firmy Blum. Více na adrese www.blum.com/ideas



Bärbel
Členka fóra

Každý, kdo si kupuje kuchyň, by měl být ve své mysli připraven a ochoten zapomenout na "starobylé a obvyklé" tradice, jako jsou koš na odpadky v dřezové skřínce s policí, nádobí v horní skřínce, zkosené rohy, karusel, atd. A za to by se měl vnitřně sžít s každodenním několikanásobným užitkem, který poskytují zvýšené myčky na nádobí, výsuv pro odpad, talíře a šálky v zásuvce, výsuv na láhve, hluboká pracovní deska nebo delší výsuvy.

KüchenForum



Amber H.

Rohové zásuvky představují kreativní řešení složitých rohů a koutů v kuchyni. Proto si tuhle fotku oblíbilo 250.000 Houzzrů. Zásuvky jsou v rohu instalovány diagonálně, využití hloubky, to znamená úložného prostoru, je zde mnohem lepší, než u jiných řešení.

houzz



Bodybiene
Členka fóra

Pro mě je obzvláště důležité si dlouhodobě vyzkoušet výšku pracovní desky. Když si kupuji auto, také nevycházím ze standardu. Sednu si dovnitř a vyzkouším si, zda si můžu posunout sedadlo dostatečně dopředu, atd. ... Takže vytáhněte žehlicí prkno a nějakou chvíli si na něm zkusmo krájejte.

KüchenForum

Tipy pro nákup kuchyně

Chcete-li si koupit kuchyň, vše byste si měli dobře zvážit a promyslet. Koneckonců se tím na nejbližší léta zavazujete. A jak určitě víte z vlastní zkušenosti, na začátku se každý ptá svých přátel a známých.



JuliusBlumGmbH
www.blum.com/FFmqB

Vaše kuchyň tak bude praktická!

Podívejte se na videofilm a poznejte praktické aspekty kuchyně.

YouTube

**Nice-nofret
Členka fóra**

Když si pořizujete novou kuchyň, měli byste několik dní věnovat přesnému pozorování a klást si otázky typu Jak svou kuchyň využiji? Kde se v kuchyni nejčastěji zdržuji? Jaká stanoviště jsou tu pro mě nejdůležitější? Vařím nejraději společně s partnerkou? A pokud ne, je to případně kvůli kuchyni? Tam, kde je to možné, naplánujte si hlubší pracovní desky a výsuvy – to je podle mě nejlepší řešení z hlediska poměru cena a služba, Vaše absolutní výhra. Extra hloubky pracovních desek mohou klidně představovat víc než 75 cm. Možné jsou hloubky až do 90 cm.

KüchenForumInstalace
Blum Furniture Fittings

Souprava na láhve ORGA-LINE!

**Co poradíte člověku, který plánuje novou kuchyň?****LINDA PARKER**

Vytvořit si plán své vysněné kuchyně, to není žádná krátkodobá či rychlá záležitost. Naopak, vyžaduje to čas, pečlivost a znalosti. Nebojte se vznášet ke svému projektantovi kuchyně požadavky, a hlavně, nejlépe si na návštěvu u něj hned vezměte s sebou fotky apod. Čím lépe bude projektant znát a chápat Vaše představy, o to lepší a kratší bude Vaše cesta k vysněné kuchyni. Nejdříve si pozorně vyslechnete všechny jeho návrhy, vezměte je na vědomí, i když se budou od Vašich původních představ lišit. A opusťte Vaši zónu komfortu, vyplatí se Vám to!

brilliant ideas
for functional kitchens
**THE KITCHEN
THINK**Instalace
Blum Furniture Fittings

Kupujete si novou kuchyň? Doporučujeme Vám nápady firmy Blum, aby Vás vaření bavilo ještě víc. Promění Vaši kuchyň na místo, plné požitků.

**Orange is the
happiest color.**

Frank Sinatra

**Dobrá kuchyň
představuje základ
veškerého štěstí.**

Auguste Escoffier

**Menorca
Členka fóra**

Už nikdy více spodní skříňky s otočnými dvířky! Místo nich výsuvy, výsuvy, výsuvy, pokud možno s šířkami 80 až 90 cm! V kuchyňských linkách neinstalujte drez a sporák vedle sebe, nýbrž mezi ně dejte hlavní pracovní desku, pokud možno o šířce 80 až 120 cm.

KüchenForum**„Vaše kuchyň Vám musí pasovat jako kostým,
šitý na míru.“**

Joyce F., 38 let, expertka na počítače ze San Francisco, USA

U lidí je to tak, že nikdy nikdo nemá stejný otisk prstu, stejná přání nebo stejné požadavky jako Vy. Proč by tomu mělo být jinak u kuchyně? Proto si udělejte jasno v tom, jaké právě Vy máte své osobní potřeby! Jaké zvyky dodržujete při nakupování? Jaký typ kuchaře či kuchařky jste? Jak velkou máte domácnost? Sdělte všechny tyto informace svému projektantovi kuchyně. Já například mám velkou a velmi širokou potravinovou skříň, jedině tak zde mohu opravdu uložit všechny potraviny pro mou 6člennou rodinu. I jinak mi můj projektant navrhl spoustu smysluplných a důmyslných řešení, která mně už po léta dělají radost.

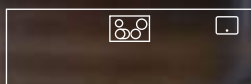
”Instalace
Blum Furniture FittingsŘezačka potravinové fólie
ORGA-LINE

Po celé zeměkouli dochází k propojení prostor, kdy se z kuchyní a obývacích pokojů stávají srdce domácností. Pak je o to lepší, když i ve velkých místnostech na vše pohodlně dosáhnete.

Více životního prostoru



33.2 m²





Když přijdete na návštěvu k Berylovi a Rodney Rottanburgovým v Johannesburgu v Jihoafrické republice a vstoupíte do největší místnosti jejich domu, úžasem ustrnete. Najednou se Vám bude zdát, že nikdy nepříjete na to, kde že jste se to vlastně ocitli. Na jednu stranu asi stojím v kuchyni – lednice a kryt odsavače par se přece nedají přehlédnout. Na druhou stranu to tu ale vypadá jako v obýváku – soudě podle laptopu, co leží na pracovním ostrůvku, a prostorné pohovky hned vedle. Tak, asi si hodím korunou: jsem v kuchyni nebo v obýváku?

Odpověď zní: v obou. Rottanburgovi jdou s módou, která vládne v celém světě. Stále víc a víc lidí podléhá šarmu velkých kuchyní. Tady vaření a bydlení splývají v jedno.

KRÁTKÉ CESTY SEM A TAM JSOU DŮLEŽITÉ PŘÁVĚ VE VELKÝCH KUCHYNÍCH

Tento trend pokročil obzvlášť daleko ve Střední a Západní Evropě. Například v Německu: podle registrovaného sdružení významných výrobců veškerých součástí moderních kuchyní „Arbeitsgemeinschaft Moderne Küche“ existuje ve 20 procentech veškerých novostaveb vzájemně propojená kombinace pro vaření a bydlení, neoddělená stěnami. Podle studie GfK Living jsou to právě dvacátníci až čtyřicátníci, kteří považují kuchyň, bez ohledu na její rozměry, za střed celého domu nebo bytu.

„Prostory kuchyně lidé vnímají jinak a jako větší“, potvrzuje i Stefan Waldenmaier, předseda sdružení pro německý kuchyňský průmysl. Znamená to vyšší požadavky. Kde se více žije, tam se ukládá také více věcí. A čím rozmanitější jsou aktivity v XXL kuchyni, tím spíše doporučujeme optický klid a rozčlenění kuchyně na pracovní oblasti, takzvané kuchyňské zóny.

U manželů Rottanburgových byly tyto požadavky splněny naprosto vzorně: pro nachození se v tomto velkém prostoru co nejkratších tras mají manželé uloženy zásoby blízko pracovní desky, pomůcky pro vaření pod sporákem a nádobí co nejbliž k jídelnímu stolu. Je tu tak nádherně uklizeno, což ještě intenzivněji zdůrazní široká čela bez úchytek. Oba přitom ve všem sázejí výhradně na výrobky firmy Blum. Vysoká kvalita kování zajistí nosnost až 70 kilogramů. S elektrickými technologiemi stačí jen Źuknout, aby se otevřely i plně naložené, velké výsuvy nebo zásuvky s nadměrně širokými a těžkými čely.

DVD přehrávač a receiver jsou ukryty v televizní skříni za čelem bez úchytek – a díky výsuvu AVENTOS s elektrickým způsobem otvírání a zavírání SERVO-DRIVE tu v případě potřeby funguje plně automaticky povel "sezame, otevři se". Ono se totiž nejen v kuchyni vyplatí vsadit na komfort.





Pro 22 procent dotázaných "Houzzařů", uživatelů webových stránek www.houzz.com, patří k vybavení kuchyně jednoznačně také nabíjecí stanice pro smartphony, tablety, apod.
Zdroj: Houzz



V Německu považuje 41 procent lidí ve věku 20 až 40 let kuchyň za srdce domácnosti.
Zdroj: GfK Living



Pro 5 procent Britů nutně patří k součástí vybavení kuchyně také pohovka.
Zdroj: Cosmopolitan



2



3



4

- 1 Zásuvky LEGRABOX běhají vzorně a lehce dokonce i plně naložené; vysoké boční stěny zajistí obrovskou kapacitu pro naplnění.
- 2 S elektrickou technologií pro otvírání i zavírání SERVO-DRIVE pro AVENTOS otevřete výklopy ťuknutím na ně a zavřete je stiskem tlačítka.
- 3 SERVO-DRIVE flex umožní dokonce u lednice řešení bez úchytek. Pro otevření zlehka ťukněte na čelo.
- 4 Rodina Rottanburgových si pořídila techniku firmy Blum jako BLUMOTION pro měkké a tiché zavírání rovněž do ložnice, do koupelny – a dokonce do hifi skříně, kde je umístěna i televize.



Nejskvělejší požitek, co má všech 5 P

Je to mistr dekorace a molekulární kuchyně. Královská mistrova disciplína jsou cukrářské kreace, vzletně řečeno patisserie. Jeho kompozice představují skutečná umělecká díla. Hvězdný kuchař pan Roger van Damme umí skvěle rozehrát hru barev, tvarů a chutí, chuťových akcentů, jako nikdo jiný. Trochu magie, zábavy a pět zlatých hřebů u každého pokrmu, taková je jeho filozofie.



Jeho ruce kouzlí umělecká zátěš, sladké mámení v podobě nejjemnější čokolády, fantastických krémů, kandovaného ovoce a ledových pralinek. Čarovné výtvary mistra cukráře van Damme uchvátí a zaskočí zároveň doslova každého. Tekuté skupenství se mění na pevné, pevné zase na vzdušné a nadýchané, jeden důraz na červenou, jeden zlatý hřeb – nic není náhoda. Jeden aby se bál se té fantastické nádhery na podnosu vůbec dotknout, byla by škoda ji porušit. Jenže to byste se připravili o nenapodobitelný požitek z toho, jak se každé sousto v hrdle rozplývá, taje, jak polechtá chuťové pohárky, nutí Vás si přidat, ještě a ještě. Mistr van Damme ví, na která určitá místa na tácu umístit které silné aroma a každé sousto tudíž chutná jinak – tříbí Vaše smysly, je to hra o vědomý požitek z každého sousta na vidličce, z každého sousta na lžičce.

Začínal jako vedoucí cukrář, dnes je Roger van Damme šéfkuchař v restauraci Het Gebaar v Antverpách, která je uvedena v Michelinově průvodci. V roce 2010 získal ocenění Gault Millau jako nejlepší kuchař roku. Nápady často přichází ve chvíli, když se podíváte dál, za okraj talíře. Inspirací pro spoustu kreací se pro mistra stala jeho činnost vázání květin. Ta jej mezitím proslavila po celém světě, v neposlední řadě díky jeho vlastní TV show, kterou vysílá více než 80krát ročně, a kde diváky seznamuje s tajemstvími svého kuchařského umění.

Tento belgický hvězdný mistr kuchař pracuje velice kreativním způsobem a nebojí se experimentovat. Zároveň však je také ohromně pečlivý a dbá na úzkostlivý pořádek. Hlavně právě ten až puntičkářský pořádek, to je pro van Damme alfa a omega všeho v každé kuchyni, ať jste profík nebo ten, kdo si varí pro zábavu. Podívejte se, jak připravuje desert. Hned si všimnete, že tohle pro mistra zdaleka není jen koníček. Pro tým "Kuchyň inspiruje" však přece jen tentokrát opustil kuchyň pro profí kuchaře a strávil jeden den v soukromé domácnosti: Roger van Damme na návštěvě u firmy Blum.



Každý pohyb ruky padne jako ulitý: tady se pracuje s láskou k detailu.

Roger van Damme na návštěvě u firmy Blum

Stejně tak vysoké nároky, jaké klade pan van Damme na své kulinářské umění, klade také společnost Blum vůči praktickým řešením v kuchyni. Jak posuzuje profi kuchař výrobky, určené pro soukromé domácnosti, se jednoho dne ukázalo v předváděcí kuchyni belgického partnera firmy Blum Van Hoecke.

Některé zdejší vychytávky už tento mistr labužnického umění zná, protože má i ve své vlastní kuchyni u sebe doma vybavení firmy Blum. Praktická řešení skříněk pro něj představují „architekturu kuchyně uvnitř“. Pořádek a organizace, to je pro Rogera van Damme základ kreativity a tudíž i základ pěti zlatých hřebů, které tvoří každý jím připravený pokrm.

Pro toto kulinářské představení si hvězdný kuchař zvolil menu, které je uvedeno i na jeho jídelním lístku v restauraci Het Gebaar: rajská jablíčka „podle vlastního receptu“, sendvič Croque Monsieur s Belotta šunkou a sýrem, zjemněný smetanovým volským okem, Tournedos, servírované s kroketkami z kandovaných brambor, a jako sladká tečka dezertík z bazalkové zmrzliny, jogurtu, černého rybízu, malin a jahod.

Je to navýsost rafinované, ale při tom všem považuje kuchař za důležité, aby se lahůdky, které například uvádí ve svém televizním představení, daly připravit jednoduše. Spousta přísad, které si dnes přinesl, jsou sezónní. „Každé roční období má určitou atmosféru, určité emoce“, říká van Damme. Podívejte se na naši fotoreportáž a užasnete nad tím, jak tento hvězdný kuchař dovede svým pokrmům vdechnout život – a co ve zkušební kuchyni představovalo pět jeho osobních zlatých hřebů.









1 „OPRAVDOVÝ ZÁZRAK ÚLOŽNÉHO PROSTORU“

Perfektní týmová práce: nejdříve se řada přísad přehledně uklidí, jiné se připraví pro první pracovní úkony. Do výsuvů potravinové skříně SPACE TOWER se pohodlně dostanete ze tří stran – věci sem skládáte a zase je vyndáte bleskurychle ven, ani se téměř nemusíte dívat, jak. Jedině tak budete mít o nejdůležitějších věcech přehled.



2

VŠECHNO MÁ SVÉ MÍSTO.“

Co je podstatou vaření? Správné nástroje. Důležité přitom je, kam si pomůcky uložíte, protože najdete-li všechny věci tam, kde je budete potřebovat, půjde Vám vaření od ruky snadněji a rychleji. Vše bude na svém místě a vždy ihned po ruce s prvky vnitřního členění, jako je držák nožů AMBIA-LINE nebo souprava na láhve AMBIA-LINE pro nádobky s octem a olejem.









„DEJTE NA INTUICI.“

Obstojí před všemi kritickými pohledy: výsuv pod sporákem. Správnou pánev najdete na první pokus, stejně tak i pasující pokličku. Kořenky stojí ve stojánku na kořenky AMBIA-LINE našikmo, správné koření tedy poznáte snadno a okamžitě. Praktické detaily, kterých si hvězdný mistr ihned všimne. Přesně jako u Rogera van Damme doma je výstavní a předváděcí kuchyň absolutně bez-úchytková. S elektrickou technologií otvírání a zavírání SERVO-DRIVE se zásuvky a výklopy otvírají i zavírají jemným ťuknutím dočista samy od sebe.



„KAŽDÁ Z MÝCH KREACÍ MÁ NĚKOLIK VRCHOLŮ...“

... zaprvé když podáváte jídlo na talíře a hosté mají oči dokořán úžasem a obdivem. Zadruhé když sáhnete po svém smartphonu, protože chcete udělat fotku – a zatřetí až tu fotku budete dávat na Facebook nebo Instagram. Moment, kdy hosté tu lahůdku skutečně ochutnají, je pro mě čtvrtým zlatým hřebem. Pátý a poslední vrchol je chvíle, kdy si hosté chtějí pokrmy vzájemně ochutnat mezi sebou. Bez těchto pěti vrcholů není žádného pokrmu a žádného zážitku.“







Zázračná pomůcka: držák na fólie Blum. Pro věci, které budeme později ještě potřebovat, využijeme fólii na ukládání čerstvých potravin. Když sáhne hvězdný mistr kuchyřského umění po řezačce potravinových fólií AMBIA-LINE, vypadá to skoro stejně, jako magie. Uříznout fólii jde komfortně a naprosto přesně, jako mávnutím kouzelného proutku.

„ČÁRY MÁRY S FÓLIÍ NA UKLÁDÁNÍ ČERST- VÝCH POTRAVIN“

3



4

„TAK SNADNÉ JE PROSTÍRÁNÍ STOLU!“

Nejkrásnější radostí je radostné očekávání: prostírání stolu skvěle zabaví nejen kvůli mnohoslibným výběrům jídel. Sklenky jsou v horní skříňce s výklopem AVENTOS a technologií SERVO-DRIVE pohotově po ruce, stačí jen stisknout tlačítko. Praktickou pomůcku představuje držák talířů Blum, ve kterém donesete všechny talíře na stůl bez sebemenší námahy. Příbory jsou také rychle po ruce, to díky přehlednému příborníku AMBIA-LINE – s měkkým soft-touch opláštěním úplně bezhlučně.









5

„UMÝT NÁDOBÍ? S RADOSTÍ!“

Dnes myje nádobí sám kuchař – vyjímečně. Všechny vychytávky kolem dřezu si Roger van Damme prostě užívá. S elektrickým způsobem otvírání SERVO-DRIVE otevře výsuv pro odpad jednoduše kolenem, a obě ruce tak má pořád volné. Výsuv pod dřez ve tvaru písmene U využije místo přímo pod dřezem a všechny potřebné pomůcky jsou tak v dosahu. Praktické řešení, které ohromí dokonce i samotného experta na kulinářské umění.







„RÁD BUDU DOPORUČOVAT BLUM DÁL!“

Nabídka pokrmů je hotová, dokonce už i snědená; všechno je opět čisté a zpátky na svém místě. Jenže teď teprve si Roger van Damme začal všechno pořádně a jaksepatří vychutnávat – a má spoustu všetečných otázek. Při prohlídce předváděcích prostor si náš hvězdný host bere všechny výrobky na mušku ještě jednou a zevrubně, a je očividně překvapen tím, kolik profesionality se v této soukromé kuchyni ukrývá. Výrok profíka: doporučuji na 100 %!



Tak se vaří ve světě

Jiná země – jiná kuchyň. Kulinářské speciality jsou nesmírně rozmanité podle daného kontinentu nebo země, a odráží se ve zvyklostech při vaření či obyčejích při jídle, stravovacích návycích. Proto se společnost Blum již po řadu let zabývá potřebami uživatelů kuchyní v celém světě. Vznikají tak inovativní typy kování, s nimiž jsou kuchyně ještě praktičtější.



V kuchyni máme uloženo v průměru 250 kg předmětů. To odpovídá zhruba 17 plným bednám s nápoji.

Ve Francii mají v mnohých kuchyních vlastní výsuv na bagety.

V téměř každé mexické kuchyni najdete tradiční molcajete, prehispánský kamenný hmoždír – mexickou variantu našich moždířů a paliček. Jako mixér jej používali už Aztékové a Mayové.

Takto provádíme průzkumy pro praktické kuchyně:

1

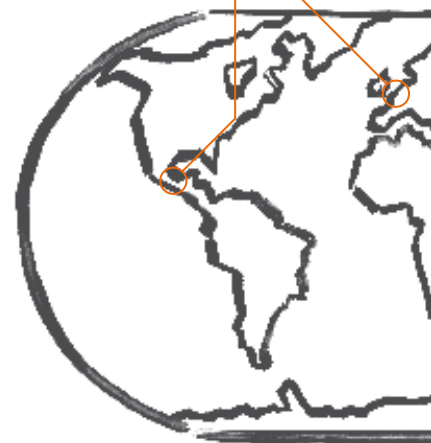
VŠE JE NA OBRAZOVCE – SLEDUJEME POUŽÍVÁNÍ KUCHYNÍ

Abychom zjistili, co se skutečně děje v kuchyních v celém světě a jaké potřeby lidé mají, provádíme sledování uživatelů kuchyní při jejich každodenní práci: Kam se co ukládá? Jak lidé používají kuchyňské skříňky? Již 14 let necháváme dotázané vyplnit ankety; kromě toho máme dnes natočeno již přes 1000 hodin filmového materiálu. Veškeré takto získané cenné poznatky integrujeme bezprostředně do vývoje našich výrobků.

2

NA ZKOUŠKU – TESTY VAŘENÍ V LABORATORNÍCH KUCHYNÍCH

Kdo dokáže lépe posoudit prototypy výrobků než opravdoví experti na kuchyně – jejich uživatelé? Proto realizujeme již v raném stádiu vývoje každého výrobku testy vaření za účasti obyčejných lidí. Celá akce trvá vždy jeden týden, po celou dobu se každý den vaří ve zkušební kuchyni společnosti Blum jedno menu. Na závěr provádíme ústní dotazování. Celý postup navíc snímají a zaznamenávají kamery, následně přichází na řadu analýza natočených záběrů a scén.





**V průměru až 2.1 m³ uložených předmětů se nachází v kuchyni.
To představuje přibližně 14 plných nákupních vozíků.**



Celkem se v kuchyni během jednoho dne otevřou a zase zavřou zásuvky, výsuvy, dvířka nebo výklopy více než 80krát. Samotná lednice 30krát.



V průměru strávíme v kuchyni každý den dvě hodiny. Pro srovnání: v koupelně se zdržujeme asi tak necelou půlhodinku.



**Každý uživatel kuchyně zde ujede za 20 let více než 1500 kilometrů.
V nepraktické kuchyni to může být dokonce ještě i dvakrát tolik.**

Když ve Vietnamu dojde plyn do sporáku, objednájí si lidé prostě novou bombu – za pár minut Vám ji na mopedu přivezou.

V Severní Koreji má každá kuchyň dvě lednice: jednu standardní lednici s mrazákem a jednu lednici na kimči (přesnější přepis by zněl spíše kimčchi, speciální kvašená pochoutka, křupavé fermentované zelí v nálevu z pálivých chilli papriček).

Vedle normální kuchyně má v Austrálii spousta domácností ještě i druhou kuchyň, venkovní, na barbecue.

3

DLOUHODOBÝ TEST – SLEDOVÁNÍ VÝROBKŮ NA TRHU

V rámci této metody výzkumu zabudujeme vyspělou novou produkci přímo do kuchyní všeho druhu, jejichž majiteli jsou běžné soukromé osoby, a tam je dlouhodobě testujeme. K tomu instalujeme měřiče a počítadla, a vždy po třech letech provádíme kontroly kvality. Jen v Rakousku existuje 160 takových kuchyní, dalších 26 najdete v Anglii. Celkem trvá zkušební období deset let, v té době neustále provádíme testy, abychom zajistili kvalitu výrobků.

4

OD CHYTRÉ MYŠLENKY K VÝROBKU – PLATFORMA PRO NÁPADY „IDEANET“

Fantastický zdroj vynikajících nápadů představují naši spolupracovníci. Je jedno, zda se nápad zrodí na základě vlastních zkušeností v kuchyni, na základě zpětných vazeb od zákazníků, nebo poznatků ve výrobě – každou myšlenku je možné zveřejnit na interní digitální platformě „IdeaNet“. Často tak přijdou nová řešení nebo optimalizace, jako třeba myšlenka využití soupravy na láhve AMBIA-LINE, která vznikla právě touto cestou.

Máme to přesně v oku

Kování představují srdce nábytku. Čím lepší kvalita, o to lepší nábytek s delší životností. Pro dobrý pocit – po celou dobu životnosti nábytku.



DLOUHODOBÝ ZÁTĚŽOVÝ TEST ZÁVĚSŮ

Dlouhodobá zátěž závěsů se provádí formou až 200.000 cyklů pohybu při otevření i zavření.



ZÁTĚŽOVÝ TEST ZÁSUVK

Zásuvky se zátěží navíc absolvují až 100.000 otevření a zavření.



DLOUHODOBÝ ZÁTĚŽOVÝ TEST VÝKLOPŮ

Životnost různých systémů výklopů testujeme s pomocí víc než 80.000 cyklů pohybu při otevření i zavření.

Dvířka, výklop nebo zásuvka v kuchyni jsou vystaveny mnohonásobně vyšší zátěži, nežli například domovní dveře. Kování hraje v kuchyni rozhodující roli, co se týká komfortu a dlouhé životnosti. Proto provádí firma Blum kontroly a prověřování svých výrobků z hlediska funkce a kvality, než se dostanou na trh. Společnost Blum sází na vysokou kvalitu již ve výrobě. Přesné míry a co nejmenší výrobní tolerance umožní efektivní a zároveň šetrné sloučení celé řady součástí a vytvoření vysoce komplexních typů kování.

Nábytek podrobujeme v rozličných testovacích a zkušebních procesech například dlouhodobé zátěži, která v průběhu několika dní simuluje zátěž mnohých let. Můžeme tak identifikovat eventuální potenciál pro zdokonalení z hlediska materiálu nebo způsobu konstrukce, ještě než se nábytek začne využívat každý den v kuchyni.

Souběžně se standardy kvality, které jsme si v rámci společnosti Blum stanovili interně, spolupracujeme s renomovanými externími zkušebními ústavami a organizacemi, abychom dokázali ve stejném rozsahu vyhovět rovněž jejich normám a požadavkům.

Kvalita se však u firmy Blum netýká jen výrobků. Stejným požadavkům na kvalitu musí vyhovovat rovněž naše poskytované služby a spolupráce se zákazníky a partnery.

Chcete-li zjistit, zda máte ve svém nábytku originální kování Blum, podívejte se naše webové stránky: www.blum.com/original



Dnes inovace, zítra už se bez ní neobejdete

Kuchyň využíváme každý den až 20 let. Aby Vám nová kuchyň dělala radost ještě řadu let, kupte si nejlépe techniku State-of-the-Art, tedy z hlediska vývoje technologie a technického standardu to, co je na trhu právě teď absolutně nejdokonalejší. Protože dnešní inovace budou zítra již standard. Drobná investice navíc tu může představovat obrovský rozdíl.



EVROPSKÁ CENA PRO VYNÁLEZCE

Tlumení BLUMOTION je u moderního nábytku již dávno zavedený standard, který získal v roce 2013 Evropskou cenu pro vynálezce.



DESIGN AWARDS

Výrobky firmy Blum se stále více a častěji těší uznání a ocenění nezávislých porot, a získává rozličné významné ceny za dobrý design.



österreichisches
patentamt

HODNOCENÍ PRO VYNÁLEZCE

Společnost Blum vlastní více než 1200 ochranných práv v celém světě a patří tak k nejvýznamnějším přihlašovatelům patentů v Rakousku.

K dnešnímu standardu v kuchyních patří například plné výsuvy a výklopy. Ty už vytěsnily a nahradily dvířka ve spodní skříňce i dvířka v horní skříňce. Dnes už se skoro žádný člověk, který si kupuje novou kuchyň, nechce těchto ergonomických výhod vzdát. Aktuální trend se v současné době ubírá směrem k „bezúchytkové kuchyni“. Realizovat tento trend se dá mimo jiné s inovativním elektrickým způsobem otevírání SERVO-DRIVE. Bezúchytkový nábytek tak otevřete jednoduchým Źuknutím na něj; s tlumením BLUMOTION se zavře měkce a tiše.

Inovativní jsou také individuálním způsobem realizovatelné boční stěny zásuvek. U výsuvů LEGRABOX free je krásné využití – podle individuálního přání a vkusu při zařizování domova – rozličných materiálů jako kůže, kov nebo sklo. Nejen že tak zdůrazníte individuální pojetí designu; je to také praktické. Potravinové skříně jako SPACE TOWER poskytují se zásuvnými prvky ze skla výborný přehled o tom, co se a kde uvnitř nachází.

U firmy Blum je středem všeho vždy uživatel kuchyně se svými požadavky a potřebami – při vývoji výrobků rovněž. Protože každá inovace má každodenní používání kuchyně usnadňovat ještě po mnoho a mnoho let. Tato myšlenka se líbí také expertům z řad sborů znalců německé Rady pro design (deutscher Rat für Formgebung) nebo Evropského patentového úřadu, kteří oceňují obzvláště inovativní výrobky. To je krásné vyznamenání, které vývojáře firmy Blum dále stimuluje k předvádění jejich nejlepších nápadů a děl. Při pořizování kuchyně si vyžádejte informace o aktuálních inovacích. Ptejte se svého specialisty na kuchyně a sami si to nebo jiné řešení vyzkoušejte přímo v konkrétním místě na vlastní kůži.

Nyní a v budoucnu: Blum uvádí kuchyň do pohybu

Společnost realizuje svou činnost na široké mezinárodní úrovni, i když své kořeny má regionální: Julius Blum GmbH představuje rodinný podnik v plném rozsahu. Společnost vyvíjí rozmanité typy nábytkového kování pro hravě lehké otvírání nábytku, a rovněž jeho zavírání měkce a tiše. Do kuchyně – ale rovněž pro spoustu dalších místností domova.



KANCELÁŘ

Pro krásný pořádek:
místo zajistí
důmyslné systémy
vnitřního členění.



OBCHOD & SHOP

Pro výhled, jasný jako
čiré sklo: prezentace
nadstandardních
výrobků vysoké
kvality v obchodě.



KOUPELNA

Pro pomůcky a prostředky
ke sprchování a koupání:
neobyčejně mnoho
úložného prostoru najdete
v plných výsuvkách.



OBÝVACÍ POKOJ

Pro každý vkus:
individuální
design zásuvek.



Dnešní moderní kuchyně propojují všechny obývané místnosti a často představují srdce domácnosti pro všechny její členy. Ovšem i ložnice, koupelna nebo kancelář se dnes mění z čistě užívaných místností na prostory, v nichž vládne moderní životní styl. Společnost Blum skvěle reaguje na aktuální trendy a přichází neustále s novými řešeními pro nábytkové kování, která potěší všechny uživatele nábytku, hlavně kuchyní. Jsou to řešení například pro nábytek. Ten otevřete lehkým ťuknutím a pak jej zase zavřete skoro bezhlučně. Nebo jsou to zásuvky, pro které je příznačný navýsost lehký chod. Ergonomické výhody skýtají výklopy; zůstanou stát v jakékoli požadované pozici.

JAK TO VLATNĚ VŠECHNO ZAČALO ...

Změny v nábytkářské branži provází společnost Blum téměř odjakživa. V roce 1952 založil společnost vyučený podkovář pan Julius Blum, a to v Höchstu v regionu Vorarlberg. Zakoupení prvního soustruhu znamenalo položení základního kamene pro rozvoj společnosti, v roce 1958 následovalo zahájení výroby nábytkových kování. Od té doby zajišťuje firma Blum dodávky pro průmyslové výrobce nábytku i truhláře, a to prostřednictvím odborných prodejců kování. Tyto dodávky zahrnují nadstandardně kvalitní systémy výklopů, závěsů a výsuvů – v současné době realizuje společnost prodej svých výrobků ve více než 120 odbytích. Vedle 7 výrobních středisek v Rakousku má společnost další výrobní závody také v USA, v Brazílii a Polsku.

TENKRÁT, DNES A V BUDOUCNU

Průkopnický a inovativní duch zakladatele pana Blum číší doslova z každého oddělení, každého místa uvnitř společnosti, intenzivně nás oslovuje dodnes – desítky let po založení firmy to stále cítíme na vlastní kůži. U společnosti Blum jsme si stejně jako dříve pořád vědomi vysokého významu tradičních hodnot, jako jsou kvalita, trvanlivost a dlouhá životnost, inovace. Téměř 6600 spolupracovníků vyvíjejí neustálou snahu o to, aby výrobky firmy Blum byly pro uživatele nábytku zdrojem potěšení po celou dobu životnosti nábytku.



První výrobek firmy Blum z roku 1952: ozuby, instalované na koňských podkovách. Tato ochrana pro koně před sklouznutím se instalovala na podkovu a kůň tak měl zajištěnu bezpečnou chůzi.

Firma Blum vyrábí kování v Rakousku, USA, Brazílii a Polsku.



O SPOLEČNOSTI

ve smyslu § 25 zákona o veřejných sdělovacích prostředcích

Majitel/vydavatel a redakce:
Julius Blum GmbH
Výrobce kování
6973 Höchst, Rakousko
tel.: +43 5578 705-0
fax: +43 5578 705-44
e-mail: info@blum.com
www.blum.com

Koncept a návrh:
Lighthouse GmbH
88131 Lindau, Německo
www.lighthouse.de

Sídlo vydavatelství a místo vložení:
Buchdruckerei Lustenau

Rádi bychom vyjádřili náš upřímný dík všem, kdo se na přípravě magazínu podíleli, a rovněž všem partnerům, za jejich pomoc.

Copyright foto:
strana 71: kodachrome25,
pawel.gaul (iStock);
Angelo Giampiccolo, hansenn (Fotolia);
Macy Miller (MiniMotives.com)

Copyright by
Julius Blum GmbH
Využití či reprodukce obsahu, včetně dotisku, jsou povoleny pouze s výslovným souhlasem vydavatele.

Číslo registrace firmy v obchodním rejstříku a rejstříkový soud:
FN 62067 a, Zemský soud Feldkirch
Daňové identifikační číslo:
ATU 35695903
Příslušný úřad ve smyslu zákona o E-Commerce: úřad hejtmána v Bregenzi
Předmět podnikání: Vývoj, výroba a prodej funkčních nábytkových kování a pomůcek pro zpracování pro průmyslovou i řemeslnou výrobu kuchyní a nábytku.
Jednatel: Mgr. Gerhard E. Blum
Zaměření magazínu: informace o zboží a službách firmy Julius Blum GmbH, a rovněž podpora prodeje společnosti.

Ještě více nápadů pro praktické kuchyně

Zajímavé krátké filmy, užitečné tipy i spoustu dalších inspirativních rad a důmyslných nápadů pro praktické kuchyně naleznete na adrese

www.blum.com/ideas



Blum, s.r.o.
Kolbenova 19
CZ – 190 00 Praha 9
tel.: +420 281090161
fax: +420 281862026
e-mail: posta.cz@blum.com
www.blum.cz

Julius Blum GmbH
Výrobce kování
6973 Höchst, Rakousko
tel.: +43 5578 705-0
fax: +43 5578 705-44
e-mail: info@blum.com
www.blum.com

 **blum**®