



Blum přináší nápady  
pro **praktické** kuchyně

## DYNAMIC SPACE

Blum přináší nápady pro praktické kuchyně

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

 **blum**<sup>®</sup>

## Dvě stránky jedné kuchyně

Kuchyně se musí osvědčit v každodenním životě. Proto by měla nejen krásně vypadat; měla by být také praktická. Společnost Blum se již po léta zabývá výzkumem potřeb a požadavků uživatelů kuchyní; výsledkem tohoto výzkumu jsou vždy nové záměry realizovat a uspořádat moderní kuchyně tak, aby byly ještě více praktické. O své poznatky se s Vámi ochotně podělíme.





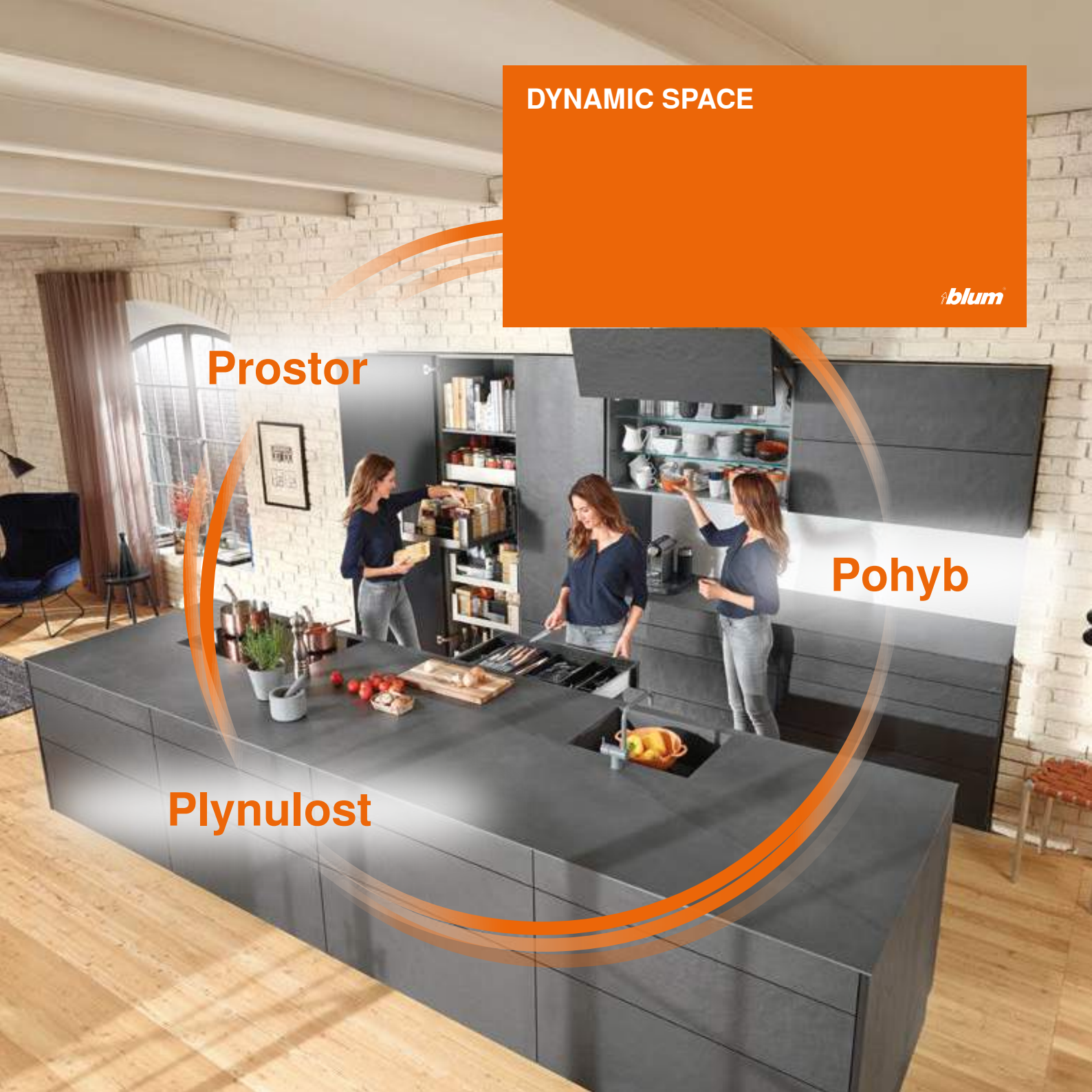
**DYNAMIC SPACE**

**blum**

**Prostor**

**Pohyb**

**Plynulost**



## Záměry a nápady pro praktické kuchyně

Kdy je kuchyň praktická? To rychle prokáže každodenní praxe, protože lidé používají kuchyně intenzivně a často. V průběhu našeho průzkumu potřeb a požadavků jsme identifikovali tři aspekty praktických kuchyní: jednoduché, plynulé pracovní postupy, optimální využití úložného prostoru, vysoký komfort pohybu, nebo-li plynulá práce a pohodlí v kuchyni, optimálně využitý prostor a komfort pohybu.

DYNAMIC SPACE přichází s filozofií praktických kuchyní. V podobě promyšlených výrobků, které do každé kuchyně vnášejí vysokou funkčnost. V podobě řešení jako potravinová skříň SPACE TOWER nebo v podobě rohové skříňky SPACE CORNER, které jsou optimálně šité na míru požadavkům uživatelů kuchyní. A rovněž v podobě know-how, které představuje skvělou pomůcku již při plánování kuchyně. Nechte se inspirovat!



## Průzkum potřeb a požadavků

*blum*

blum  
RES  
LAB



## Uživatel kuchyně středem veškeré pozornosti

Společnost Blum po léta provádí pozorování lidí v celém světě, jak používají své kuchyně. Výsledky výzkumu nám přináší důležité poznatky, které okamžitě a bezprostředně uplatňujeme ve vývoji i výrobě našeho sortimentu. Přitom objevujeme technologie, s nimiž jsou kuchyně praktičtější.

Zásadní nástroje, které při průzkumu potřeb a požadavků uplatňujeme, jsou sledování lidí, jak používají své kuchyně, a to po celém světě, a rovněž AGE EXPLORER® – speciální oblek, s jehož pomocí simulujeme omezení pohybu lidského těla. Existuje svědectví o tom, jaký dopad na používání kuchyně mají tělesná omezení, a jak je právě na ně nezbytné dbát již při plánování.



Přesné sledování praxe:  
jedině tak získáme důležité  
poznatky pro nové výrobky.

Plynulost – snadná, plynulá  
práce a pohodlí v kuchyni

*blum*





# Optimální postupy s pěti zónami v kuchyni

Práce v kuchyni se v podstatě skládá z nesčíslného množství úkonů, které se stále opakují. Proto je důležité dbát na to, aby se uživatelé nachodili po kuchyni co možná nejméně sem a tam, a aby vše bylo uloženo přesně tam, kde je to také zapotřebí. Proto je smysluplné rozdělit kuchyň do pěti zón – ušetří to čas a nachozené cesty po kuchyni.



## Zóna „Zásoby“

V zóně „Zásoby“ jsou uloženy potraviny. Zde byste měli již ve fázi plánování dbát na dobrý přístup.



## Zóna „Ukládání“

V zóně „Ukládání“ mají své místo příbory, nádobí a skleničky. Praktické tudíž je umístit zde nablízku myčku na nádobí.



## Zóna „Mytí“

V centru zóny „Mytí“ jsou myčka na nádobí a dřez. Všechny pomůcky na mytí nádobí byste si měli uložit přímo sem; budete je mít kdykoli operativně po ruce a ušetříte si tak zbytečné pobíhání po kuchyni.



## Zóna „Příprava“

Všechny pomůcky, nezbytné při přípravě pokrmů, naleznete mezi zónami, vymezenými pro vaření a mytí. Ve výsuvech je budete mít kdykoli po ruce a přitom na přímý dosah i od pracovní desky.



## Zóna „Vaření/pečení“

Přímo u sporáku byste si měli naplánovat místo pro hrnce, pánve a pracovní náčin na vaření.

# Plynulost – snadná, plynulá práce a pohodlí v kuchyni

blum



Zóna „Zásoby“



Zóna „Ukládání“



Zóna „Mytí“



Zóna „Příprava“



Zóna „Vaření/pečení“



## V každé kuchyni jsou možné optimální pracovní postupy.

Pět kuchyňských zón můžete uplatnit ve všech typech kuchyní – nezávisle na velikosti či tvaru. Pro praváky jsou zóny Zásoby, Ukládání, Mytí, Příprava a Vaření/pečení uspořádány ve směru hodinových ručiček, pro leváky je vše přesně naopak. Zóna přípravy je hlavní pracovní plochou v kuchyni, měla by být široká alespoň 90 centimetrů. Zaručí Vám to neomezený požitek z vaření a ještě budete mít k dispozici dostatek místa pro odkládání předmětů.



Kuchyň ve tvaru písmena U



Kuchyň s ostrůvkem



Kuchyň ve tvaru písmena G



Kuchyň ve tvaru písmena L



Dvouřadá kuchyň



Jednořadá kuchyň

Plynulost – snadná, plynulá  
práce a pohodlí v kuchyni

*blum*



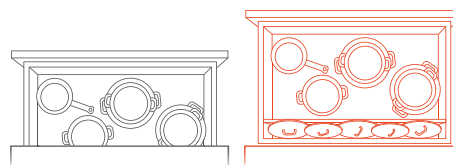
# Dobrý přístup se dá vestavět

Pro jednoduché pracovní postupy je důležité, aby byly všechny uložené předměty dobře přístupné. K tomu Vám pomůže správná výbava skříněk. Základ pro dobrý přístup představují výsuvy ve spodní skříňce, ty totiž skýtají ve srovnání s dvířky značné ergonomické výhody. A s odpovídajícím vnitřním členěním je snadné zachovat si přehled.



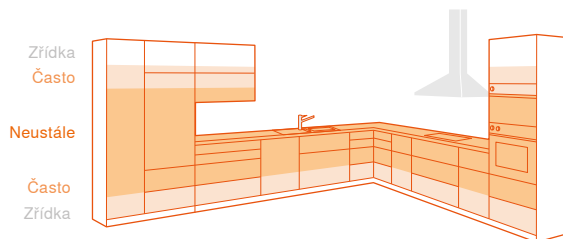
## Pro výsuvy za dvířky

Do obsahu korpusu se díváte pohodlně shora, přístup sem je výrazně komfortnější, namáhavé shýbání se a věčné hledání patří minulosti.



## Plné výsuvy

V zásuvkách, které se dají úplně celé vytáhnout, můžete dobře dosáhnout i na předměty, uložené až v nejzazším koutku.



## Ergonomické úrovně (patra)

Některé věci používáme častěji než ty ostatní. Naskýtá se příležitost uložit je v dobře dostupné výšce, zatímco například málokdy používaná sada na fondue najde své místo úplně nahoře nebo zcela dole.



## Vnitřní členění

Praktické systémy vnitřního členění zajistí ve výsuvu pořádek a přehled. Variabilní vnitřní členění existují ve variantách, které přesně pasují vždy ke každému příslušnému systému výsuvů v rozličném provedení.



Trávíte-li čas raději při samotné snídani než při její přípravě, uložte si všechny příslušné pomůcky a lahůdky důvtipně a chytře: blízko lednice, spolu s nádobím na snídání.



Plynulé pohyby při vaření jednoznačně dokazují, že zde je vše rychle po ruce.





Prostor –  
optimální využití prostoru

*blum*





## Každý z nás má svou vlastní, individuální potřebu úložného prostoru.

Praktická kuchyň se vyznačuje dostatkem úložného prostoru. Potřeba úložného prostoru je variabilní podle Vašich zvyklostí při vaření a nakupování, podle toho, jak velkou máte domácnost, nebo také podle životního stylu uživatele kuchyně. A protože kuchyně obvykle používáme 15 let nebo déle, měli bychom již při jejich plánování zohlednit své budoucí potřeby.



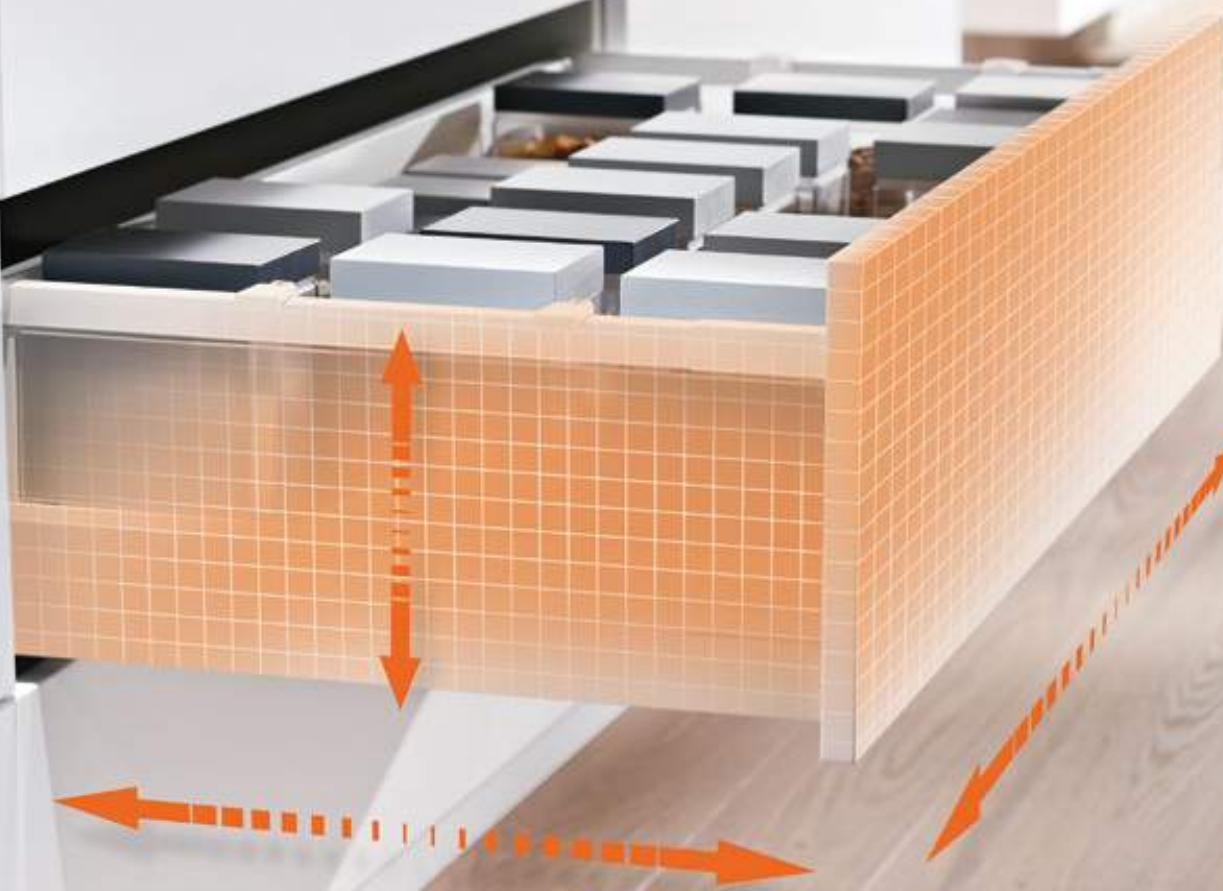
Kdo rád hodně vyvaňuje a používá speciální pomůcky na vaření, měl by si v projektu kuchyně naplánovat velký dostatek místa. Pokud Vám stačí úzký výsuv pro hrnce apod., můžete využít zbývající prostor jinak.



Pro domácnosti, kde žije větší počet lidí, nebo i pro ty, kdo jezdí na nákup zřídkka, je úložný prostor pro zásoby obzvlášť důležitý.

Prostor –  
optimální využití prostoru

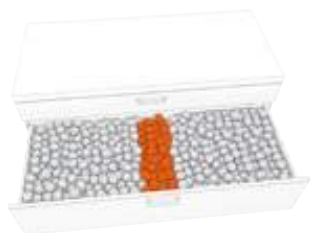
*blum*



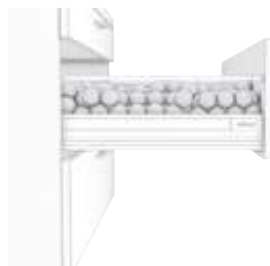
## Optimální využití úložného prostoru

Co možná nejlepší využití stávajícího prostoru – to je jeden z nejdůležitějších cílů při uspořádání kuchyně. S hlubšími korpusy, vysokými a uzavřenými výsuvy, a rovněž s prozíravým plánováním, vytvoříte hodně prostoru, o který byste jinak zbytečně přišli. A místa je tu pořád stejně.

**Získejte hodně místa s jen malým úsilím**



Když namísto dvou malých a úzkých výsuvů využijete jeden široký, získáte tak až o 15 % víc úložného prostoru.



Ve vyšších výsuvěch s uzavřenými boky bude až o 55 % více úložného prostoru.



S hlubšími systémy výsuvů vytvoříte až o 30% víc úložného prostoru.

## Prostor – optimální využití prostoru

**blum**



Namísto slepého čela můžete naplánovat výsuv pro přípravky a pomůcky na mytí nádobí.

## Získejte nový úložný prostor

S inovativními technologiemi skříněk využijete úložný prostor optimálně. Například s potravinovou skříní SPACE TOWER nebo rohovou skřínkou SPACE CORNER. Nová technologická řešení jako výsuv pod dřez vytvoří úložný prostor dokonce i v místech, která bychom dříve považovali za nemožná.



Potravinová skříň firmy Blum SPACE TOWER skýtá spoustu místa a dá se snadno obsluhovat. Vnitřní výsuvy můžete vytahovat každý jednotlivě a máte do nich volný přístup ze všech stran. Skříň můžete přizpůsobit z hlediska šířky – podle toho, kolik úložného prostoru si přejete.



Rohová skříňka SPACE CORNER skýtá nyní ergonomické výhody výsuvů také v rohu. Obzvlášť praktické je, že do zásuvek můžete uložit menší předměty jako příbory, nože a pomůcky na vaření, tudíž zde budou kdykoli rychle po ruce.

Pohyb –  
vysoký komfort pohybu

*blum*



## Není pohyb jako pohyb

Hodnota kuchyně závisí rovněž, ovšem nejen, na povrchových materiálech. Vysoce jakostní technika kování přináší více komfortu pohybu při práci v kuchyni a představuje tudíž rozhodující faktor pro to, abyste se zde cítili dobře a spokojeně. Nábytek, který se snadno otvírá a má i při plném zatížení lehký chod – to svědčí o krásné a praktické kuchyni.



Navštivte nás na některém z veletrhů, vyzkoušejte si a porovnejte komfort pohybu sami osobně: budete velmi příjemně překvapeni tím, co všechno je dnes v kuchyni možné, a určitě se nadchnete pro koupi nové vysněné kuchyně.

Pohyb –  
vysoký komfort pohybu

*blum*





## Technika, která nadchne

Pro lehké otvírání, vzletný pohyb a měkké zavírání je tu nejmodernější technika, která se už v praxi mnohokrát osvědčila. Mechanický nebo elektrický systém otvírání kromě toho značně rozšiřuje možnosti realizace a uspořádání kuchyně, protože s ním otevřete i bezúchytková čela.



### Tlumení – díky BLUMOTION

Už je to téměř standard: systém tlumení BLUMOTION zavírá zásuvky, dvířka a výklopy měkce a tiše.



### Elektrické otvírání – díky SERVO-DRIVE

Elektrický způsob otvírání SERVO-DRIVE existuje pro výklopy a výsuvy. Nábytek otevřete pouhým fuknutím a výklop zavřete stiskem vypínače.



### Fascinující kombinace – s TIP-ON BLUMOTION

TIP-ON BLUMOTION pro výsuvy je skvělá kombinace výhod mechanického způsobu otvírání TIP-ON a osvědčeného tlumení BLUMOTION.



### Mechanické otvírání – díky TIP-ON

TIP-ON umožní otvírat bezúchytková čílkla jednoduchým fuknutím na ně. Zásuvky nebo dvířka se lehkým zatlačením do nich zase zavřou.

Praktická řešení

*blum*





Sady ORGA-LINE s miskami z ušlechtilé nerez oceli, vhodnými pro mytí v myčce na nádobí, zajišťují v zásuvkách jasnou linii v sortimentu příborů.



S vnitřním členěním ORGA-LINE jsou zásuvky pro pracovní příbory, nože a drobné elektrospotřebiče úžasně přehledné. Své stabilní místo tu má vše, co při chystání jídla potřebujete.



Ergonomickou alternativou představuje potravinová skříň firmy Blum SPACE TOWER. Výsuvy, které můžete obsluhovat každý zvlášť, poskytují dobrý přehled a přístup ze všech stran.



V zásuvce s rámečkem AMBIA-LINE je místo pro všelijaké drobné předměty. Variabilní vnitřní členění se dá nastavit i pro drobné pomůcky.



S praktickými pomůckami do kuchyně, jako řezačka potravinových fólií AMBIA-LINE, je spousta pracovních úkonů pro uživatele kuchyně snazší, zatímco se vychytávky nenápadně starají o pořádek.



Do širokého výsuvu pod dřezem můžete uložit vedle třídění odpadu rovněž čisticí prostředky a pomůcky. Vana na láhve ORGA-LINE a snadno omyvatelné příčky zajistí, aby tu láhve stály bezpečně a jistě.



Díky elektrickému způsobu otvírání SERVO-DRIVE se stačí nábytku jen kratičce dotknout kolenem nebo bokem a výsuv se otevře automaticky. To je obzvlášť praktické, když máte zrovna obě ruce plné.



Výklopy poskytují neomezený přístup a dobrý výhled do vnitřku korpusu. Díky SERVO-DRIVE se nábytek otvírá komfortně lehkým fuknutím na čelo a zavírá se na stisk vypínače.



Nejlepší uložení pravidelně používaného kuchyňského pracovního nádobí je v blízkosti sporáku. S ORGA-LINE můžete uspořádat výsuv pro hrnce tak, abyste správnou pokličku našli ihned.



Úložný prostor navíc získáte se zásuvkou přímo pod sporákem. Při vaření tudíž budete mít obracečky a vařečky přímo po ruce.



S praktickými rámečky AMBIA-LINE stojí pokličky ve výsuvu uspořádány kolmo jedna k druhé. Věčné hledání správné pokličky už je tudíž minulost.



Ve výsuvu pro koření má vše svůj pořádek: malé i velké kořenky jsou tu ve stojánku postaveny našikmo, což umožňuje dobrý přehled a rychlý přístup.



Ve stojánku na kořenky ORGA-LINE jsou všechny nádoby uloženy dobře. Stojánek se dá z výsuvu kompletně vyjmout a přenést k vaříči nebo prostřenému stolu.



Variabilní členění ORGA-LINE je možné nastavovat podle každého typu uložených předmětů. I když budete své požadavky měnit.



Obzvlášť dobře mohou být ve výsuvu s vysokým čelem uloženy láhve a pracovní prkénka na krájení. Přizpůsobivá příčná dělení zajistí, aby zde předměty stály bezpečně a jistě.



Vana na láhve ORGA-LINE z ušlechtilé nerez oceli se dá snadno čistit – dokonce v myčce na nádobí.





V držáku na talíře Blum může ve výsuvu stát stabilně a bezpečně proti sklouznutí až dvanáct talířů.





Zátěžový test: výsuvy firmy Blum běhají vzletně a lehce dokonce i plně naložené a s těžkými čely po celou dobu životnosti nábytku.



S BLUMOTION se zavírají měkce a tiše dvířka každé velikosti. Tlumení je integrováno v závěsu nebo je volitelně k dispozici technikou nasazení či našroubování.



Fascinující kombinace díky TIP-ON BLUMOTION: zásuvky otevřete lehkým fuknutím a zavřete měkce a tiše díky BLUMOTION.



Užitek a šance

**blum**

# Profitujeme všichni společně díky DYNAMIC SPACE

Prostřednictvím DYNAMIC SPACE, naší filozofie pro praktické kuchyně, Vás chceme inspirovat a předávat Vám užitečné poznatky. Naše inovativní výrobky a praktická řešení skříněk mají přinést úlevu nejen v každodenním životě v kuchyni, ale také již při plánování kuchyně.

## ■ **Prezentace ve studiu nebo výstava**

S filozofií DYNAMIC SPACE můžete vybavit a uspořádat své výstavní prostory ještě živěji a názorněji. Tak bude možné poskytovat dech beroucí kontakt s vynikající funkcí a nadhodnotou dobré technologie kování.

## ■ **Sortiment**

Praktická řešení skříněk s vnitřním vybavením jsou zdrojem rozmanitých nápadů pro konstrukci a úpravu sortimentu. Projektanti kuchyní se mohou plně soustředit na přání a potřeby zákazníků.

## ■ **Prodej**

Aktivní rozhovor o nadhodnotě a užitku praktické kuchyně pomůže zájemci o kuchyň, aby vědomě rozhodl o výši své zamýšlené investice.

## ■ **Marketingová podpora**

S obsáhlou nabídkou prospektů a informačních materiálů, filmů, fotografií a výkresů Vám rádi poskytneme naši pomoc jakožto výrobci kuchyně, projektantu, prodejci nebo truhláři.

## Společnost Blum

**blum**

Pan Julius Blum založil rodinnou firmu před více než 60 lety a dnes je tato společnost etablována na široké mezinárodní úrovni. Ke strategickým oborům našich obchodních aktivit patří systémy výklopů, závěsů a výsuvů. U všech vyvíjených výrobků se u nás všechno stále točí pouze kolem snahy dosáhnout dokonalosti perfektního pohybu.

**blum**

## Společnost Blum v Rakousku a v celém světě

Firma Blum provozuje sedm závodů v Rakousku (Vorarlberg), další výrobní pracoviště v Polsku, USA a v Brazílii, a má rovněž 29 dceřinných společností a zastoupení. Společnost realizuje dodávky své produkce do více než 120 odbytíšť. Skupina společností zaměstnává celkem 7300 spolupracovníků, 5500 z nich pracují přímo ve Vorarlbergu.

## Globální užitek pro zákazníka

„Není důležité, zda výrobci, prodejci, montéři nebo uživatelé kuchyní – každý z nich má profitovat díky výhodám, které přináší výrobky firmy Blum, a mít z toho osobní užitek.“ Taková je filozofie společnosti Blum, filozofie globálního užítu pro zákazníky.



## Inovace

Abychom mohli zákazníkům poskytovat naši podporu v podobě inovativních typů kování a zajistit dlouhodobý obchodní úspěch, je nutné neustále investovat do výzkumu a vývoje, do závodů a zařízení, a rovněž do vzdělávání spolupracovníků. Společnost Blum má po celém světě přihlášeno více než 2600 ochranných práv a patří tak k nejvíce inovativním podnikům v Rakousku.

## Kvalita

Pro firmu Blum je charakteristický velice komplexní vztah vůči kvalitě, a to nejen v souvislosti s produkcí. Společnost klade stejně tak vysoké nároky na kvalitu rovněž v oblasti svých služeb a při spolupráci se zákazníky a partnery.

## Životní prostředí

U společnosti Blum jsme přesvědčeni, že rozumné a účelné ekologické chování je z dlouhodobého hlediska také ekonomické. Důležitý aspekt všeho přitom představuje životnost výrobků. Další důležitá opatření představují ekologické výrobní postupy, materiálová náročnost a inteligentní výběr materiálů, a rovněž rozvážný a prozíravý management energií.

## DYNAMIC SPACE

Dobrá organizace pracovních postupů (Plynulost), optimální využití úložného prostoru (Prostor) a vysoký komfort pohybu (Pohyb) představují důležité aspekty praktické kuchyně. Se svou filozofií pro praktické kuchyně chce společnost Blum zajistit uvnitř nábytku funkci, komfort a ergonomii.



Blum, s.r.o.  
Kolbenova 19  
CZ – 190 00 Praha 9  
tel.: +420 281090161  
fax: +420 281862026  
e-mail: [posta.cz@blum.com](mailto:posta.cz@blum.com)  
[www.blum.cz](http://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](mailto:info@blum.com)  
[www.blum.com](http://www.blum.com)

