

The Blum logo, consisting of the word "blum" in a white, lowercase, sans-serif font, positioned vertically on an orange rectangular background.

Вдохновение на кухне

Журнал Blum о функциональных кухнях

A photograph of a modern kitchen with white cabinetry and a dark countertop. A woman in a white shirt is chopping vegetables on a wooden cutting board, while a man in a blue shirt is cooking at the stove. The kitchen features a large window, two pendant lights, and various kitchen items on the counter.

Совершенная гармония:
современная кухня объединяет
функциональность и эстетику

ДИЗАЙН И ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

РАБОЧИЙ ПРОЦЕСС, ПРОСТРАНСТВО, ДВИЖЕНИЕ:

всё об оптимальной организации рабочих процессов, рациональном использовании пространства и инновационных технологиях



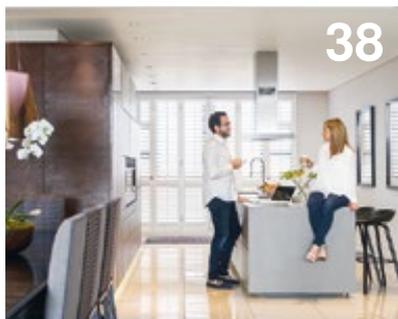
20



42



18



38



04

04 **Дизайн и функциональность**

Идеальное сочетание на кухне

08 **Экспедиция в костюме AGE EXPLORER®**

Blum исследует потребности будущего с помощью высокотехнологичного костюма

12 **Старая кухня на новый лад**

Проектирование кухни с экспертом Blum

16 **РАБОЧИЙ ПРОЦЕСС: работа как по маслу**

Практические рекомендации для оптимальной организации рабочих процессов и минимизации перемещений по кухне

18 **Из любви к порядку**

Организируйте внутреннее пространство своих ящиков так, как вам нравится

20 **Всему свое место!**

От причала к плите: как начальник причала использует пространство

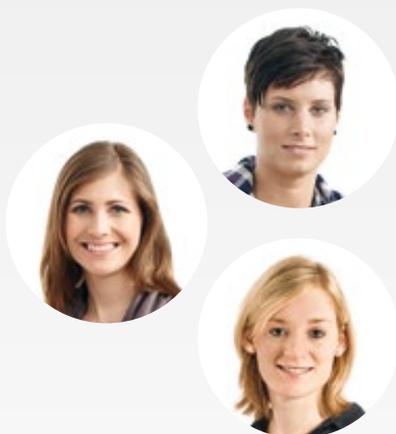
22 **ПРОСТРАНСТВО: больше места? Легко!**

Правильные шкафы позволяют оптимально использовать пространство

24 **Вкус дружбы**

В гостях у трех пар, которые любят общение

- 30 ДВИЖЕНИЕ: дел невпроворот?**
Инновационные технологии делают работу на кухне удобной как никогда
- 32 Маленький дом, большое счастье**
Свобода благодаря отказу от всего ненужного
- 36 Советы по покупке кухни**
Полезные советы от друзей
- 38 Больше пространства для жизни**
О причинах слияния гостиной и кухни
- 42 Пять признаков истинного удовольствия**
В гостях у Blum знаменитый бельгийский повар Роджер Ван Дамм
- 64 Так готовят в разных странах мира**
Кухня как отражение культуры страны
- 66 Под строгим контролем**
Фурнитура — сердце мебели
- 68 Сегодня — инновация, завтра — неотъемлемая часть жизни**
Технологии будущего дарят радость на долгие годы
- 70 Сейчас и всегда: Blum в движении**
Качество с 1952 г. в мебели любого назначения



Команда DYNAMIC SPACE,
сверху вниз: Мириам Витцманн,
Аня Фитц, Даниэла Ридманн

Покупка новой кухни всегда радостное событие! Она дает возможность по-новому взглянуть на центр жилого пространства и изменить его. При этом вы можете воплотить в жизнь свои пожелания и организовать всё в соответствии со своими требованиями. Современные кухни наряду с модными акцентами и внешней изысканностью отличаются высокой функциональностью. Это делает ежедневную работу на кухне удивительно приятной! Но нельзя забывать, что такая покупка имеет свои нюансы. В конце концов, вы делаете выбор, как минимум, на ближайшие 15 лет. И чтобы получить полное представление о новейших разработках в этой области, 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 определенные знания, которые помогли разработать решения, способные полностью удовлетворить потребности владельцев кухонь. На страницах нашего журнала вы найдете полезные советы и примеры того, как можно сделать свою будущую кухню по-настоящему удобной. Свои идеи по созданию функциональной кухни мы объединили в концепцию DYNAMIC SPACE. Подробнее об этом можно узнать на нашем сайте www.blum.com/ideas.

Почерпните новые идеи и узнайте больше об инновационных решениях для создания кухни, которая будет радовать вас на протяжении многих лет!



Дизайн

Она — модель и придает большое значение внешнему виду, он — эксперт по маркетингу и обращает внимание на функциональность. Мелани Рафф и Марко Хорнунг вместе реализовали свою мечту. Их кухня объединяет эстетику и функциональность.

Городок Алленсбах с видами на яблоневые сады, поля и луга расположен на немецком берегу Боденского озера. «Это место, где нам обоим хорошо», — объясняет Мелани. Из кухни открывается вид на озеро. «Кухня безусловно является центральной частью нашего дома», — дополняет Марко. — Поэтому нам было очень важно реализовать все наши идеальные представления и совместить их с нашими ежедневными потребностями при проектировании».

«Мы готовим из свежих продуктов местного происхождения. Я люблю ходить на рынок или в фермерскую лавку за углом. Ароматные помидоры, свежие огурцы и аппетитный салат: еда должна радовать глаз», — считает Мелани. Марко же главный у плиты. «Он очень много и охотно готовит и делает это хорошо», — восторгается Мелани своим Марко, который благодаря многочисленным экспериментам стал мастером на кухне. «Раньше я много готовил по рецептам», — признается Марко. Сейчас он знает, как сочетать ингредиенты и специи, и легко находит применение всему, что покупает Мелани. «Я сам часто заранее не знаю, какое блюдо получится: итальянское или азиатское».

Островная кухня этой пары имеет очень изысканный стиль. «Элегантные белоснежные фасады дарят ощущение покоя и комфорта», — радуется Мелани. Вне работы модель склоняется к более простому дизайну, однако не отказывается и от красивых акцентов. Поэтому они долго думали над столешницей вокруг мойки.



Функцио- нальность

«Мне не хотелось использовать обычную нержавеющую сталь, так как на ней остаются следы от пальцев. К тому же, мне хотелось придать кухне современный промышленный шарм», — объясняет Мелани. Решение они нашли в Швейцарии: им изготовили цельнолитую столешницу из специально обработанной нержавеющей стали толщиной 5 мм.

Заядлый повар Марко в восторге от прекрасно организованных рабочих процессов и функциональных решений, которые очень помогают ему при готовке! Расположение шкафов четко упорядочено под его типичные действия, чтобы ему не пришлось совершать ненужные перемещения на кухне. «На недостаток полезного пространства я тоже не могу пожаловаться», — с довольной улыбкой добавляет Марко. — Мы заранее продумали, что и где будет лежать». Например, большой ящик прекрасно подходит для кухонных приборов, и лучше всего их разместить именно там, где они используются. Сама рабочая поверхность, расположенная между плитой и мойкой, достаточно широкая и глубокая. Здесь всё идет как по маслу: и резка лука, и раскатка теста.

«Нам было очень важно реализовать все наши идеальные представления и совместить их с нашими ежедневными потребностями при проектировании».

А как же быть с мусором? Это не проблема, ведь ящик под мусор, удобно расположенный под мойкой, оснащен электрической системой открывания SERVO-DRIVE фирмы Blum. Ящик открывается легким касанием фасада бедром, коленом или стопой. Закрывание, благодаря встроенной системе амортизации BLUMOTION, мягкое и бесшумное. «Идеальное решение для такого человека, как я, который совершает несколько действий одновременно», — ухмыляется Марко. — У меня то и дело руки мокрые или чем-то заняты. В таких случаях этот ящик просто незаменим». А Мелани добавляет: «Если гости случайно прислоняются к нему, он остается закрытым».



Электрическая система открывания используется во всей кухне и отлично дополняет современный дизайн мебели. Она прекрасно справляется даже с очень широкими ящиками, которые нагружены напитками. «Когда у каждой вещи свое место, порядок наводится за считанные секунды», — сияя от радости, рассказывает Мелани. Пару настолько вдохновила новая свобода движения, что они решили впоследствии и холодильник оснастить системой открывания SERVO-DRIVE flex. Благодаря специальной кнопке систему по желанию можно отключить — идеальный вариант для уборки. «Удобство, типичное для Blum», — признает Марко. — Все изделия очень хорошо продуманы и отличаются высоким качеством».

Элегантный прямолинейный дизайн ящиков LEGRABOX с боковинами из нержавеющей стали и защитой от отпечатков пальцев прекрасно вписывается в продуманный до мельчайших подробностей симбиоз эстетики и функциональности. Точно так же, как и соответствующая система внутренних разделителей AMBIA-LINE. «Мелани с самого начала понравился элегантный и простой язык их форм. Меня же сразу подкупили функциональный держатель ножей и приспособление для резки пленки», — объясняет Марко.

Остается последний вопрос, пока Мелани накрывает на стол аппетитный киш и салат: пришлось ли при проектировании кухни кому-то в чем-то уступить? «Нет», — заверила пара. Пожелания каждого из нас были учтены на все сто процентов. «Пожелания Мелани к дизайну и мои требования к функциональности не исключают друг друга. Напротив: наши запросы помогли создать превосходную кухню», — подводит итог Марко. Мелани подтверждает: «Мы идеальная команда!»





Экспедиция в костюме AGE EXPLORER®

AGE EXPLORER® на первый взгляд выглядит как скафандр космонавта из научно-фантастического фильма. А на самом деле путешествие будет в будущее. Поскольку тот, кто его надевает, за считанные минуты начинает чувствовать себя состарившимся на десятки лет.

С возрастом привычки, взгляды и потребности людей меняются. В среднем срок службы кухонной мебели составляет 20 лет, поэтому при проектировании новой кухни необходимо уделить большое внимание её удобному оснащению. Как же узнать сегодня, что будет важно завтра?

На помощь придет AGE EXPLORER®! Костюм был разработан институтом им. Майера Хенчела (Германия). Он позволяет имитировать ощущения людей с ограниченными физическими возможностями, которые проявляются с возрастом. Во многих отраслях, например, в автомобильной промышленности, при производстве приборов или в розничной торговле, он помогает изучать требования к изделиям, которые должны служить на протяжении многих лет.

В центре исследований Blum находится владелец кухни. Не обходят стороной и потребности старшего поколения. AGE EXPLORER® помогает понять ощущения людей с ограниченными физическими возможностями и является очень полезным инструментом для тестирования изделий. При воспроизведении ситуаций, близких к реальным, например, при готовке, использовании шкафов и уборке, специалисты получают сведения, необходимые для разработки и усовершенствования наших изделий. Это гарантирует, что люди любого возраста будут довольны своей кухней, даже спустя много лет.

Сотрудники различных отделов также охотно примеряют костюм, ведь столь интересный личный опыт они могут использовать в своей работе.



МИССИЯ: уже сегодня узнать, что будет важно для владельцев кухонь в будущем.

ЭКИПАЖ: сотрудники Blum из разных отделов.

СНАРЯЖЕНИЕ: костюм AGE EXPLORER®.

ЭКСПЕДИЦИЯ: путешествие с ограниченными физическими возможностями.





МАРКУС ФОЙЕРШТЕЙН, ОТДЕЛ РАЗРАБОТКИ ИЗДЕЛИЙ



Я никогда не думал о том, насколько быстро в этом костюме теряешь контроль над собой. Маска ограничивает поле зрения, цвета становятся нечеткими. Поэтому прошло относительно много времени, пока я смог взять в руки нужную кастрюлю. В такой ситуации понимаешь, насколько важна оптимальная организация пространства на кухне, чтобы всё необходимое размещалось на своем месте, и был удобный доступ и обзор содержимого шкафов.



Этот опыт был для меня очень убедительным. Наклоняться, опускаться на колени и вынимать содержимое, чтобы добраться до предметов, расположенных в самой дальней части шкафа, сложно и без AGE EXPLORER®, а в нем это было практически невозможно. Поэтому ящики в нижнем уровне кухни однозначно должны быть стандартом.



ОСКАР БЕХТЕР, ОТДЕЛ ПРОДАЖ (ЮЖНАЯ АМЕРИКА)



Зигфрид Рек — один из специалистов Blum, которые занимаются исследованием потребностей владельцев кухонь. На протяжении многих лет он курирует применение костюма AGE EXPLORER®.

Какую роль играет исследование потребностей владельцев кухонь в Blum? Кухня должна оправдывать себя в ходе повседневного использования. Поэтому она должна быть не только красивой, но и функциональной. И должна прослужить много лет. Мы генерируем идеи с целью разработать фурнитуру, которая будет иметь актуальность на протяжении долгого времени. Исследование потребностей позволяет нам понять, какие функции будут важны в будущем.

Для чего AGE EXPLORER® используется в Blum?

Непосредственный личный опыт — один из самых эффективных способов понять, что играет действительно важную роль. Исследования на практике с помощью костюма AGE EXPLORER® помогают команде получить ценные сведения, которые используются не только для разработки новых изделий.

Сотрудники Blum из отделов разработки, продаж или маркетинга могут получить более ясное представление о функциональности фурнитуры на своем собственном опыте. Поэтому каждый из них получает шанс примерить AGE EXPLORER®.

Какие сведения вы получаете благодаря исследованиям с помощью AGE EXPLORER®? При разработке новых изделий мы проводим хотя бы одну экспериментальную готовку с использованием костюма, имитирующего возрастные особенности. Мы устанавливаем изделие на кухне и наблюдаем, записывая весь процесс на видеокамеру. Это помогает нам увидеть различия в использовании и определить возможный потенциал для оптимизации. При этом речь идет о таких темах, как эргономичность, качество движения и комфорт использования, например, когда нужно выяснить, с какой скоростью должен выдвигаться ящик, открывающийся с помощью электрического привода.

Как вы используете полученные сведения? Выводы, сделанные на основе результатов исследований, влияют непосредственно на разработку новых изделий. Для нас это оптимальный способ гарантировать, что наши изделия сегодня и в будущем будут просты и удобны в использовании для всех владельцев кухонь по всему миру независимо от их возраста.



АНДРЕА КОРТОНЕ
ВИКТОРИЯ ПИРОВА
ОТДЕЛ ОБУЧЕНИЯ ПО ИЗДЕЛИЯМ И МАРКЕТИНГОВОГО ПРОДВИЖЕНИЯ

“ Мы сильно недооцениваем, насколько ограничивается движение. Мне это особенно бросилось в глаза на примере верхнего шкафа. Тянуться сложно, содержимое шкафа видно с трудом. Людям с обычным ростом сложно до него достать. Подъемники в верхнем шкафу — несомненно более рациональное решение. Механизм подъемника позволяет остановить фасад в любом положении. Таким образом, ручка всегда будет на удобной высоте.



Старая кухня на НОВЫЙ лад

Спустя 30 лет Руди Пфайфер решил, что пришло время для новой кухни. Среди приоритетов он выделил функциональные решения, отличное качество и современный дизайн. При проектировании ему помогли эксперты Blum.

Руди Пфайфер из Форарльберга (Австрия) работает аптекарем и прекрасно понимает, насколько важно рационально распределить полезное пространство, организовать надежное хранение и структурировать рабочие процессы, в том числе, и на кухне. Ему повезло, что его тесть — производитель кухонь. Благодаря этому его предыдущая кухня была очень современной и функциональной, но, спустя три десятилетия, она немного устарела.

Требования Пфайфера были очень высоки: он хотел полностью реконструировать кухню и оснастить её современными решениями. Он тщательно изучил актуальные тенденции, обдумал планировку, ознакомился с фурнитурой Blum в демонстрационном зале в Дорнбирне и основательно протестировал её. Ему даже удалось воспроизвести свою будущую кухню благодаря тест-драйву с помощью передвижных корпусов. Результатом Руди остался более чем доволен. «Советую всем и каждому», — говорит он. — «Теперь у меня есть кухня на следующие 30 лет». Руди Пфайфер с гордостью демонстрирует функциональные решения на своей новой кухне.





Хорошую кухню характеризует одна особенность: она соответствует потребностям своего владельца. «Поэтому даже в случае модернизации нужно уделить много внимания тому, чтобы четко понимать свои потребности и пожелания», — рекомендует Мириам Витцманн, эксперт Blum по DYNAMIC SPACE. — Как выглядят ваши типичные рабочие процессы? Что нужно разместить на кухне? Где вы едите? Лучше всего зафиксировать все ответы в письменном виде и передать их дизайнеру».



1



3

1. ШКАФ ПОД МОЙКУ BLUM. Благодаря П-образному вырезу верхнего ящика и высокому нижнему ящику пространство используется намного эффективнее, чем в случае несовременной модели с двумя распашными дверцами.

2. СИСТЕМА ВНУТРЕННИХ РАЗДЕЛИТЕЛЕЙ AMBIA-LINE. «Ничего не съезжает и не гремит», — говорит Пфайфер о новом порядке в ящиках.

3. СКЛАДНОЙ ПОДЪЕМНЫЙ МЕХАНИЗМ AVENTOS. На старой кухне аптекарю нередко доставляли неудобство двери в верхнем ярусе шкафов. Теперь складные подъемники AVENTOS обеспечивают свободное пространство над головой.

4. LEGRABOX. Элегантные ящики легко скользят, даже будучи тяжело нагруженными. Это нравится Руди Пфайферу в новых ящиках Blum больше всего!

5. SPACE TOWER. Такой широкий и большой: шкаф для запасов придает кухне абсолютно новое ощущение пространства. «Моя жена каждый день радуется этому шкафу».

6. SERVO-DRIVE. Руди Пфайфер захотел кухню без ручек. Он в восторге от системы открывания с электрическим приводом SERVO-DRIVE: «Это очень классное изобретение и изюминка моей новой кухни».



5

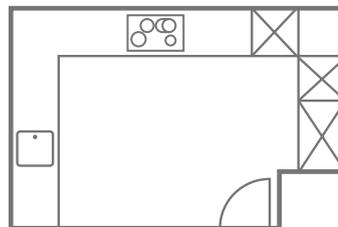


2

Эксперт по DYNAMIC SPACE Мириам Витцманн предложила три варианта планировки новой кухни Руди Пфайфера.

ОЩУЩЕНИЕ ПРОСТРАНСТВА

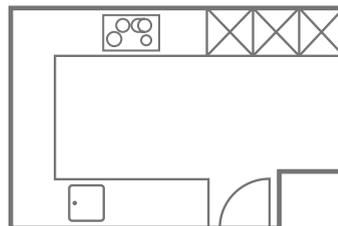
Этот вариант понравился Руди Пфайферу больше всего: просторная организация помещения подчеркивает современный дизайн и предоставляет много места для готовки вдвоем.



4

БОЛЬШЕ ПОЛЕЗНОГО ПРОСТРАНСТВА

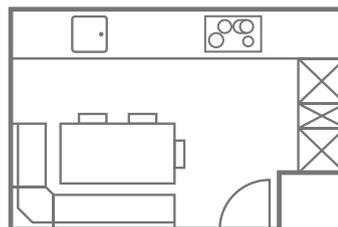
Потребность в полезном пространстве может варьироваться. В зависимости от того, как в семье Руди Пфайфера принято делать покупки, а также от кулинарных пристрастий, можно было бы запланировать еще больше полезного пространства.



6

КУХНЯ-СТОЛОВАЯ

Если бы у Пфайферов не было отдельной столовой, этот вариант планировки превратил бы кухню в главное место для общения благодаря большой зоне приема пищи.



Работа как по маслу

Продумайте ещё на стадии проектирования, где разместить то, что вам может понадобиться, чтобы сэкономить время и избежать ненужных перемещений по кухне. Это ключ к работе без суеты.





ЗАПАСЫ

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



УДОБНОЕ ХРАНЕНИЕ ПОСУДЫ

Размещайте посуду, столовые приборы и стаканы рядом. Это позволит быстро накрыть на 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 помещается всё необходимое, что обеспечивает удобный доступ и чистоту.



ВСЁ ПОД РУКОЙ

Зона между мойкой и плитой — идеальное место для рабочей поверхности. Вода, варочная панель и контейнер для мусора здесь всегда под рукой. Ножи, разделочные доски и специи также находятся в пределах досягаемости.



ВОКРУГ ПЛИТЫ

По возможности размещайте сковороды, кастрюли и другую кухонную утварь максимально близко к варочной панели и духовому шкафу.

ВАЖНЫЙ ФАКТОР ПРИ ПРОЕКТИРОВАНИИ — УРОВНИ ЭРГОНОМИЧНОСТИ

Отсортируйте содержимое своей кухни по частоте использования. Распределив его по нужным уровням, вам не придется лишнего раз наклоняться или тянуться.



Оптимально организовать рабочие процессы можно на любой кухне

В соответствии с выполняемыми задачами кухню можно разделить на несколько зон. Это позволяет избежать ненужных перемещений и разместить все предметы именно там, где необходимо.



П-образная кухня



Островная кухня



G-образная кухня



G-образная кухня



Двухлинейная кухня



Линейная кухня



Зона «Запасы»



Зона «Хранение»



Зона «Мойка»



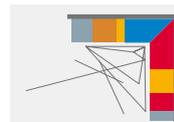
Зона «Подготовка»



Зона «Приготовление еды»

Минимизация перемещений

Возможность избежать лишних перемещений играет большую роль в повседневном использовании кухни. Здесь вы видите те же самые рабочие зоны — всё отличие в их расположении!



Без учета рабочих процессов



С учетом рабочих процессов



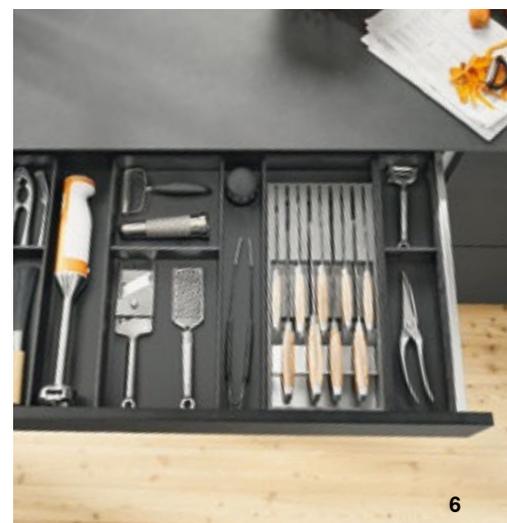
2



4



5



6



3



7

3 В держателе тарелок Blum можно разместить до 12 тарелок разной формы и размера. Он позволяет надежно хранить их и удобно перенести к столу.

4 Бутылки и разделочные доски удобнее всего хранить в ящике под рабочей поверхностью. А если что-то испачкается, лоток для бутылок из нержавеющей стали очень легко помыть.

5 Держатель специй поможет быстро найти подходящую специю: мексиканский перец чили, индийский карри или итальянский базилик. Поскольку емкости размещены под небольшим наклоном, читать этикетки очень удобно.

6 Высококачественная пластмасса и нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев гарантируют высокую надежность. Держатель ножей обеспечивает безопасное хранение и удобный обзор 9 ножей различного размера.

7 Кастрюли и сковороды лучше всего хранить рядом с варочной панелью. Также, благодаря передвижным поперечным разделителям, вы быстро найдете подходящую крышку.

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 и у хозяйки на кухне: эффективно использовать имеющееся пространство.

В распоряжении Боба Кэти более 3000000 м² территории. Ежеминутно прибывают контейнеры, которые необходимо компактно разместить или перегрузить на другое судно для дальнейшей перевозки, освобождая полезное место. «Я должен учесть всё: где судно причалит, схему размещения контейнеров на нем и подъездные пути. Всё нужно тщательно спланировать: количество прибывающих и убывающих контейнеров, какая площадь потребуется для хранения, как разместить краны, какие нужны маневровые пути. Ни одного метра впустую! Планирование у меня в крови», — говорит Боб с улыбкой. 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? Эффективность организации полезного пространства зависит от того, сколько пространства в распоряжении и от

решений, выбранных для его организации. 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. При загрузке контейнеров также используется всё внутреннее пространство.

«Но моя жена пошла еще дальше! Благодаря угловым ящикам она задействовала даже самые дальние углы на кухне. И особенно мне нравится большой шкаф для запасов с ящиками. Здесь можно разместить всё, что я люблю», — эту идею Боб предложил сам. — Рядом с духовым шкафом у нас оставалось немного места, ровно 20 см. Мы решили, что узкий шкаф здесь будет в самый раз. Моя жена хранит в нем противни, бумагу для выпечки и другие принадлежности». Что же в итоге сложнее: управлять портом или спроектировать новую кухню? «Конечно, в порту всё несколько сложнее, чем на кухне, — говорит он задумчиво, — но задачи, в принципе, очень похожи».

Если вы хотите понять, сколько полезного пространства вам необходимо на новой кухне и какие решения для этого подойдут лучше всего, вам поможет Планировщик зон Blum:

www.blum.com/zoneplanner



С ТОЧНОСТЬЮ ДО САНТИМЕТРА

В порту Окленд оптимально используется каждый сантиметр



“

**«И НАЧАЛЬНИК ПОРТА, И ПОКУПАТЕЛЬ КУХНИ
ЗАДАЮТ СЕБЕ ОДИН И ТОТ ЖЕ ВОПРОС:
КАК НАИБОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ
ИМЕЮЩЕЕСЯ ПОЛЕЗНОЕ ПРОСТРАНСТВО?»**

Больше места? Легко!

Потребность в полезном пространстве может варьироваться в зависимости от того, как в семье принято делать покупки, а также от пристрастий в готовке, количества членов семьи и стиля жизни. Вы хотели бы, чтобы на вашей новой кухне было как можно больше места для всего, что вам нужно? Если использовать правильные шкафы, это не проблема!

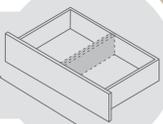


В ЛУЧШЕМ ВИДЕ

Ящики с высокими закрытыми боковинами обеспечивают оптимальное заполнение шкафа для запасов. Каждый из них выдвигается по-отдельности, что предоставляет удобный доступ к содержимому сверху и со всех трех сторон. Чтобы аккуратно и надежно разместить запасы, можно воспользоваться внутренними разделителями, например, AMBIA-LINE.

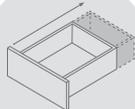
+15%

БЛАГОДАРЯ
БОЛЕЕ ШИРОКИМ
ЯЩИКАМ



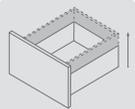
+30%

БЛАГОДАРЯ
БОЛЕЕ ГЛУБОКИМ
ЯЩИКАМ



+55%

БЛАГОДАРЯ
БОЛЕЕ ВЫСОКИМ
БОКОВИНАМ





В ПОЛНОМ ПОРЯДКЕ

Моющие средства и губки удобно размещаются в П-образном ящике.



РЕШЕНИЕ ДЛЯ УГЛОВ

Продуманная конструкция позволяет наслаждаться преимуществами ящиков в углу.



УМНОЕ РЕШЕНИЕ

Узкие шкафы позволяют чудесным образом создавать полезное пространство даже в самых небольших местах.

i

Спрашивайте о следующих изделиях

SPACE TOWER

Ящики в шкафу для запасов открываются без лишних усилий, даже если они тяжело нагружены.

Шкаф под мойку Blum

Создает полезное пространство под мойкой, которое обычно не используется.

SPACE CORNER

Обеспечивает удобный доступ в самые дальние углы.

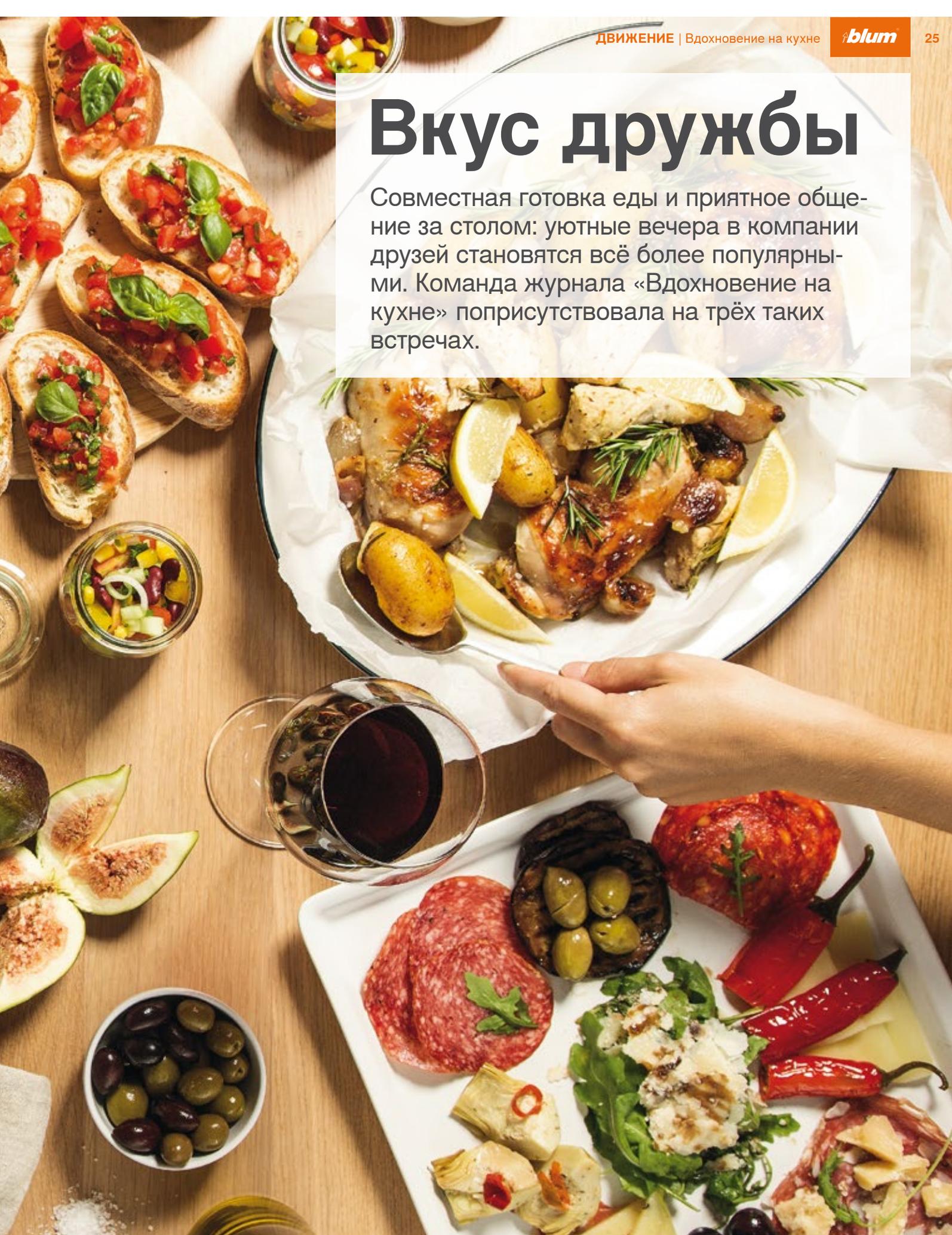
Узкие шкафы

Создают полезное пространство даже в самых узких местах.



Вкус дружбы

Совместная готовка еды и приятное общение за столом: уютные вечера в компании друзей становятся всё более популярными. Команда журнала «Вдохновение на кухне» присутствовала на трёх таких встречах.





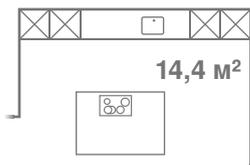
В гостях у семьи Шрайер

Симона и Матиас всегда любили принимать гостей. Особенно с тех пор, как переехали в свой новый дом с видом на горы. Их гордостью является кухня, на которой они сегодня принимают две семейные пары друзей: Фишер и Фляйшман.

Симона Шрайер работает руководителем проектов в сфере информационных технологий, а Матиас — специалист по маркетингу электронных сервисов. И это сразу чувствуется на их кухне. За светлыми фасадами из дуба скрываются высокие технологии — электрическая система открывания SERVO-DRIVE.

«Что будете пить?» — спрашивает Симона. Друзья делают выбор в пользу безалкогольного аперитива. Открывание холодильника объемом 140 л Симоне дается без лишних усилий. Достаточно легкого нажатия на фасад, остальное доделает электрическая система открывания. Работа на кухне так же проста, как и сегодняшнее меню: цыпленок с лимоном и розмарином, салат, овощи на гриле и холодные закуски.

«Когда привыкаешь к простоте использования холодильника, уже не хочется ничего другого», — убеждена хозяйка дома. Матиас между тем восхищается другими функциональными решениями. Как открыть сверхширокий верхний шкаф? Достаточно легкого прикосновения к фасаду. А для закрывания можно нажать на кнопку!

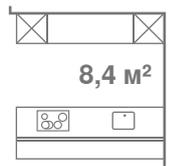


Готовка еды в семье Фишер

Томас Фишер и Матиас Шрайер дружат столько, сколько составляет срок службы хорошей мебели. Вечера с совместной готовкой стали уже хорошей традицией. «Мужчины обычно хотят что-то попроще, но мы, женщины, любим готовить более сложные блюда, чем обычно», — улыбается Сара Фишер. Яблочный пирог собственного приготовления уже стоит на столе, салатные листья со своей грядки вымыты, а пока подруги режут редис и болгарский перец, она готовит заправку для салата. Саре не приходится долго искать уксус и масло: вместительный ящик для бутылок находится непосредственно под рабочей поверхностью и очень легко выдвигается. «У меня всегда всё под рукой», — объясняет она.



Так же удобно расположен ящик с кастрюлями и сковородами — под варочной панелью. Поэтому сковорода для поджаривания филе тут же оказывается на плите. «Я накрою на стол», — предлагает Ева Фляйшманн. Она достает из шкафа полдюжины тарелок, не успев придержать дверь. Ничего страшного: амортизатор BLUMOTION смягчит удар и обеспечит бесшумное закрытие мебели. Супруг Сары, Андреас, решил тем временем выкинуть мусор и сделал для себя еще одно открытие: благодаря SERVO-DRIVE upo ящик под мусор можно открыть, прикоснувшись к фасаду коленом. «Очень хитрое решение оборудовать таким образом именно этот ящик. Ведь когда нужно что-то выбросить, руки, как правило, или мокрые, или чем-то заняты».

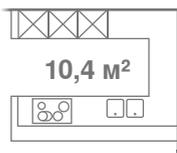


Дома у семьи Фляйшман

Семья Фляйшман также осуществила свою мечту о кухне. «При обустройстве кухни мы, кроме всего прочего, уделили внимание качеству и сдержанной элегантности», — рассказывает Андреас Фляйшман. Ящики LEGRABOX pure, благодаря простому языку форм и плавному скольжению, прекрасно справились с этой задачей. «Нам также очень нравится механическая система открывания TIP-ON BLUMOTION», — дополняет его жена Ева, вынимая столовые приборы из ящика. — Просто нажать на фасад для открывания и слегка подтолкнуть ящик для закрывания, которое будет мягким и бесшумным. И всё это без электричества».



Друзьям есть о чем поговорить и в этот вечер. Закончив ужинать, они еще долго сидят вместе и приходят к выводу, что возможность найти время друг для друга, для общения и веселья — это главный ингредиент прекрасного вечера в кругу друзей. А функциональная кухня, оснащенная в соответствии с индивидуальными пожеланиями, обеспечивает дополнительную порцию радости.





Дел невпроворот?

Функциональные технологии движения делают работу на кухне более удобной. Нажатием на фасад можно без труда открыть мебель без ручек и так же мягко и бесшумно её закрыть.

ОТКРЫВАНИЕ БЕЗ ЛИШНИХ УСИЛИЙ

Для открывания ящика или подъемника достаточно легкого прикосновения к фасаду в любом месте.





УДОБНОЕ ЗАКРЫВАНИЕ

Система амортизации обеспечивает мягкое и бесшумное закрывание ящиков, дверей и подъемников. Сравнение стоит того, ведь движение движению рознь.

ПЛАВНОСТЬ И БЕСШУМНОСТЬ

На сегодняшний день существует большой выбор высококачественных технологий движения. Узнайте больше у своего специалиста по кухням и испытайте их на себе.



Даже высокие и широкие ящики, нагруженные до 70 кг, двигаются плавно и бесшумно.

Очень комфортно закрывать подъемники нажатием на удобно расположенную в боковине корпуса радиокнопку.

Встроенный амортизатор обеспечивает мягкое закрывание независимо от веса фасада и силы закрывания.



Механизм подъемника позволяет легко открыть его независимо от размеров фасада и остановить в любом положении.



i

Спрашивайте о следующих изделиях

BLUMOTION

Система амортизации позволяет мягко и бесшумно закрывать ящики, двери и подъемные механизмы.

TIP-ON

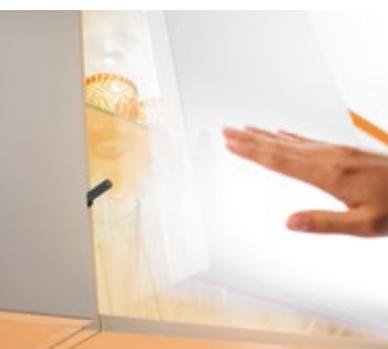
Механическая система открывания ящиков, дверей и подъемников. Для закрывания необходимо слегка прижать фасад рукой.

TIP-ON BLUMOTION

Инновационная технология на механической основе объединяет в себе преимущества системы открывания и системы мягкого закрывания для мебели без ручек.

SERVO-DRIVE

Электрическая система открывания ящиков и подъемников для высочайшего удобства использования мебели. Существует также вариант для одного корпуса, применяемый с холодильником или ящиком под мусор.



Механические системы обеспечивают открывание легким нажатием на фасад. Для закрывания нужно слегка прижать его рукой.



Маленький дом, большое счастье

Мечты о своем жилье изменились. Если раньше считалось, чем больше дом, тем лучше, то сейчас многие думают: лучше меньше да лучше.

Ограничения в жилом пространстве, высокие цены на аренду жилья и землю и тот факт, что семьи сейчас редко бывают большими, приводят к тому, что всё больше людей вынуждены обходиться меньшей жилой площадью. Другие сознательно решаются жить в так называемых «мини-домах», так как небольшая площадь жилья не означает потерю качества жизни. Компактное жилье имеет свои преимущества.

Главный вопрос, который задается в этом случае: сколько места мне действительно необходимо? Наблюдается тенденция отказа от всего лишнего. Малая площадь — больше свободного пространства. Идея проста: отказаться, чтобы приобрести. Чем меньше площадь, тем меньше расходов на землю и аренду, меньше потраченных сил и тем самым, например, больше средств на отпуск, рестораны и хобби. Сэкономленное время можно провести с друзьями, семьей или потратить на развлечения.

Это означает больше свободы благодаря отказу от большого жилья. Многие инновационные концепции поддерживают эту идею. Малогабаритное жилье более экономично с точки зрения энергии и наносит меньше вреда экологии. И еще один аргумент — оно дешевле, но вместе с тем и функциональнее. Ведь в центре внимания оказывается задача как можно лучше использовать имеющееся пространство. Именно небольшое жилье ставит высокие требования к функциональности: ни один сантиметр не должен быть потерян. В основе этой концепции лежит именно функциональный план, чтобы имеющееся пространство использовалось более оптимально. Это особенно касается кухни, так как она является центральным местом в доме. Качество в форме функциональных решений заменяет здесь количество. На различных примерах со всего мира мы покажем, как реализовать максимально функциональную кухню на небольшом пространстве, особенно в городах, где жилье обычно дорогое и не такое просторное, как, например, в Индии или России.

Чудеса эргономики

Население Индии растет очень быстро. Особенно перенаселенными являются города, поэтому поиск подходящей квартиры становится довольно сложной задачей. Мы посетили молодую индийскую семью, которая осуществила свою мечту о собственном жилье. Особое впечатление производит кухня от Pravisree-Home Definer, которая разместилась на 8 м². Это настоящее чудо экономии места! Хозяйка Свапна Санкар с восторгом описывает: «У нас очень функциональная кухня, работа на ней доставляет одно удовольствие».

Такие решения, как подъемники AVENTOS для верхних шкафов, которые я во время готовки оставляю открытыми, чтобы всё необходимое было под рукой, до сих пор приводят меня в восторг». Особенно её радует похвала от членов семьи: «Моя мама всегда была очень критична по поводу всего, что касается кухни. Но после того, как она побывала у нас в гостях, сказала, что кухня настолько понравилась ей, что она бы с удовольствием забрала её с собой. Для меня это был самый веский аргумент».



1 Свапна Санкар хранит кухонные принадлежности в угловом шкафу, который обеспечивает удобный обзор всего содержимого.

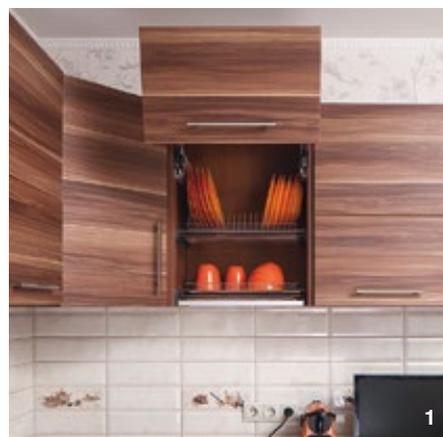
2 Узкий шкаф позволяет идеально использовать даже минимальное пространство на кухне. Здесь удобно хранить емкости разных размеров.



Кухня на высоте

Облик многих городов России определяют впечатляющие многоэтажные дома. Восемь из десяти самых высоких небоскребов Европы находятся в Москве. Сергей Щербаков со своей женой Людмилой живет также в 17-этажном доме, в котором они в прошлом году купили квартиру. Инженеру–строителю понравилась расположение дома на лоне природы и близость к семье. Главным местом в квартире является кухня, которую молодые люди вместе спроектировали и изготовили у знакомого мастера. Её площадь 8 м².

Для Людмилы было очень важно оборудовать кухню новой техникой и создать в ней комфорт. «Правильное оснащение кухни особенно важно, когда много готовишь, ведь это значительно облегчает работу. Благодаря мебели Blum пользоваться кухней одно удовольствие!», — говорит она. Небольшую площадь кухни Людмила считает даже достоинством: «Когда кухня маленькая, всё всегда под рукой».



- 1 После мытья тарелки и чашки ставятся в шкаф для сушки посуды. Здесь они всегда под рукой.
- 2 В ящиках с закрытыми боковинами содержимое размещается более компактно. Ничего не опрокидывается и не выпадает. Функциональные внутренние разделители обеспечивают удобный обзор.

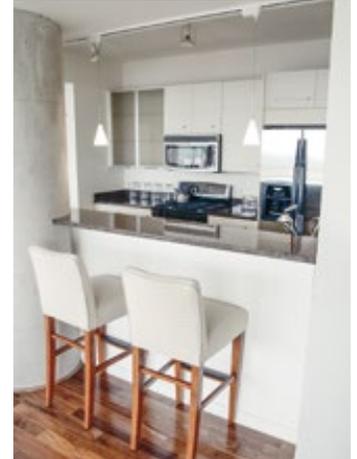
Модные тенденции и традиции

То, что во всем мире становится модной тенденцией, во многих странах всегда было традицией — компактное жилье. Например, на воде. В «плавучих домах» уже давно живут не только аутсайдеры и люди, ведущие свободный образ жизни. Дома в центре города и к тому же непосредственно у берега пользуются большой популярностью и имеют огромный потенциал.

Мобильные модули также пользуются всё большим спросом. Полностью оснащенные мини-дома располагаются на минимальном пространстве. При необходимости их можно без труда расширить. При смене места жительства такой дом легко перенести.

Иногда мелочи производят очень большое впечатление.

В этом английском доме из обожженного кирпича традиционный архитектурный стиль на минимальном пространстве сочетается с современным дизайном.



В современном плавучем доме на кухне гораздо больше места, чем можно предположить, глядя снаружи.



Архитектор этого мобильного мини-дома на северо-западе Америки на площади менее 20 м² осуществила свою мечту.



Organize your life

www.blum.com/ideas



Заметка от Blum

Благодаря внутренним разделителям ORGA-LINE фирмы Blum беспорядок в ящике уйдет в прошлое. Подробнее здесь: www.blum.com/ideas



Bärbel

При покупке кухни нужно быть внутренне готовым отказаться от всего старого и отжившего, как, например, шкаф под мойкой с полками, двери в верхнем ярусе, карусель. Вместе с этим необходимо осознать функциональность таких решений, как ящик под мойкой, ящик под мусор, бутылочница, более глубокая столешница и глубокие ящики, а также хранение тарелок в ящике с помощью специальных держателей.

KüchenForum



Amber H.

Угловые ящики — это креативное решение для такой проблемной зоны, как угол. Поэтому 250000 читателей Houzz нравится это фото. Ящики располагаются по диагонали и позволяют использовать глубину шкафов, а вместе с тем и всё полезное пространство.

houzz



Bodybiene

Для меня очень важно испытать высоту рабочей поверхности до покупки кухни. При выборе автомобиля я тоже не полагаюсь на стандарты. Я сажусь за руль и проверяю, например, удобно ли передвигается кресло. А когда выбираю гладильную доску, тоже пробую представить, как я на ней что-то глажу.

KüchenForum

Советы по покупке кухни

Покупка кухни должна быть хорошо обдумана. Ведь вы принимаете решение далеко не на один год. Наверняка вы знаете на собственном опыте, что сначала лучше расспросить друзей и знакомых.



JuliusBlumGmbH

www.blum.com/FFmqB

Так ваша кухня будет более функциональной!

В этом видеоролике вы найдете информацию об основных аспектах функциональной кухни.

YouTube

**Nice-nofret**

Тем, кто планирует покупку новой кухни, я бы порекомендовала несколько дней понаблюдать за собой и задать себе некоторые вопросы. Как я использую свою кухню? Где я провожу больше всего времени? Нравится ли мне готовить с кем-то еще? Если нет, то является ли кухня этому причиной? Также я бы предусмотрела более глубокую столешницу. На мой взгляд, это оптимальный фактор соотношения цены и качества. Кроме того, это очень удобно. Глубина спокойно может быть более 75 см, вплоть до 90 см.

KüchenForum

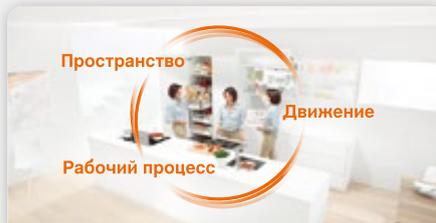
**blum** Заметка от Blum

Комплект ORGA-LINE для хранения бутылок

**Какие советы вы могли бы дать тем, кто планирует новую кухню?**

ЛИНДА ПАРКЕР

Проектирование кухни мечты — дело не быстрое, для этого требуется много времени, сил и знаний. Расскажите своему дизайнеру всё, что касается вашей будущей кухни, а лучше всего принесите ему понравившиеся картинки. Чем лучше дизайнер знает ваши пожелания, тем короче путь к кухне, которую вы хотите. Рассмотрите все идеи, даже если они не соответствуют изначальным пожеланиям. А также покиньте зону своего комфорта. Это стоит того!

brilliant ideas
for functional kitchens
**THE KITCHEN
THINK****blum** Заметка от Blum

Покупаете новую кухню? Мы рекомендуем вам идеи Blum, чтобы работа на кухне радовала вас изо дня в день. Они превратят вашу кухню в самое любимое место в доме.

**Оранжевый — самый счастливый цвет.**

Фрэнк Синатра

Хорошая кухня — это основа счастья.

Огюст Эскофье

**Menorca**

Больше никаких распашных дверей! Только ящики, ящики и еще раз ящики, желательно шириной 80–90 см! И не размещать мойку и плиту на линейной кухне рядом. Рабочая поверхность должна быть между ними и по возможности шириной 80–120 см.

KüchenForum

**«Ваша кухня должна подходить вам, как сшитый на заказ костюм»** Джейс 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? Поэтому определитесь, что нужно лично вам! Как вы привыкли покупать продукты? Как относитесь к готовке? Большая ли у вас семья? Обо всем этом сообщите дизайнеру, который проектирует вашу кухню. У меня, например, очень широкий шкаф для запасов, и в нем прекрасно размещаются продукты для моей семьи из шести человек. Мой дизайнер предложил мне еще много других толковых решений для кухни, которые радуют меня уже много лет.

”

**blum** Заметка от Blum

Приспособление ORGA-LINE для резки пищевой пленки



Кухня и гостиная по всему миру объединяются в одно пространство и образуют центральное место в доме. Тем лучше, ведь в большом пространстве тоже всё может быть под рукой.

Больше пространства для жизни





Когда к Берил и Родни Роттанбург, проживающим в Йоханнесбурге (ЮАР), приходят гости и входят в самую большую комнату в доме, они задаются вопросом: где я? С одной стороны, на кухне — невозможно не заметить холодильник и вытяжку. С другой стороны, думают, что в гостиной — на это указывают ноутбук и большой диван. Ну, так что же это: кухня или гостиная?

Ответ прост: и то, и другое. Семья Роттанбург поддерживает в этом вопросе мировую тенденцию. Всё больше людей открывают для себя прелести большой кухни. Она позволяет объединить кухню и гостиную в одно пространство.

СОКРАЩЕНИЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЙ ОСОБЕННО ВАЖНО НА БОЛЬШОЙ КУХНЕ

Эта тенденция очень популярна в Центральной и Западной Европе. Например, в Германии, по данным объединения «Современная кухня» 20% всех новых кухонь создаются без четкой границы между жилой зоной и зоной готовки. Согласно исследованию Общества по изучению проблем потребления «Living», именно люди в возрасте от 20 до 40 лет воспринимают кухню как центр дома независимо от её размеров.

«Пространство кухни видится по-новому, более масштабно», — подтверждает Штефан Вальденмайер, председатель Союза производителей кухонь Германии. Это ставит более высокие требования. Где больше жизни, там и больше вещей, которые нужно разместить. И чем разнообразнее деятельность на кухне формата XXL, тем больше хочется спокойного дизайна и деления на так называемые рабочие зоны.

Эти требования реализованы в семье Роттанбург образцово: чтобы минимизировать перемещения, запасы размещены рядом с рабочей поверхностью, кухонные принадлежности — под плитой, а посуда — рядом со столом. Широкие фасады без ручек подчеркивают атмосферу порядка. Супруги Роттанбург делают выбор в пользу изделий Blum. Высокое качество фурнитуры обеспечивает возможность нагружать ящики до 70 кг. Электрическая система SERVO-DRIVE позволяет легким прикосновением открывать даже большие нагруженные ящики с широкими тяжелыми фасадами.

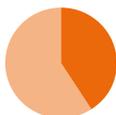
DVD-плеер и ресивер скрыты в специальном шкафу за фасадом без ручек и появляются при необходимости как по волшебству благодаря подъемнику AVENTOS с электрической системой открывания SERVO-DRIVE. Стремиться к комфорту стоит не только на кухне!





По мнению 22% опрошенных читателей Houzz зарядка для смартфона, планшета и других устройств должна располагаться на кухне.

Источник: Houzz



В Германии 41% людей в возрасте от 20 до 40 лет воспринимают кухню как центр дома.

Источник: Общество по изучению проблем потребления «Living»



Для 5% британцев диван является неотъемлемой частью кухни.

Источник: Cosmopolitan



2



3



4

- 1 Ящики LEGRABOX отличаются плавным ходом даже при полной загрузке. Высокие боковины обеспечивают большой объем полезного пространства.
- 2 Благодаря электрической системе SERVO-DRIVE подъемники AVENTOS открываются легким нажатием на фасад и закрываются нажатием на радиокнопку.
- 3 SERVO-DRIVE flex позволяет скрыть за фасадом без ручек даже холодильник: для открывания достаточно легкого нажатия.
- 4 В семье Роттанбург такие технологии Blum, как BLUMOTION для мягкого и бесшумного закрывания, можно найти также в спальне, ванной и даже в шкафу для телевизионного оборудования.



Пять признаков истинного удовольствия

Он — мастер декорирования и молекулярной кухни. Его конек — десерты. Его композиции — настоящее искусство. Знаменитый повар Роджер Ван Дамм, обладатель звезды Мишлен, играет с цветами, формами и вкусовыми направлениями как никто другой. Немного магии, зрелищность и пять главных требований к каждому блюду — вот основа его философии.



Сладкие соблазны в виде нежнейшего шоколада, крема, глазированных фруктов и мороженого превращаются в его руках в искусную композицию. Креативность Ван Дамма восхищает и удивляет одновременно. Жидкое становится твердым, твердое — мягким; здесь акцент красным, там штрих золотым: ничего не оставляется на волю случая. Сложно решиться нарушить этот диковинный порядок на тарелке. Но не попробовать было бы досадно, так как каждый кусок тает во рту, еще больше пробуждая аппетит. Благодаря сильным ароматам на разных участках тарелки вкус каждой закусочки у Ван Дамма индивидуален, чтобы обострить внимание гостей и побудить их осознанно насладиться каждым кусочком.

Роджер Ван Дамм начинал шеф-кондитером. Сегодня он — шеф-повар ресторана Het Gebaar в Антверпене, обладатель звезды Мишлен. В 2010 г. швейцарский Gault-Millau назвал его шеф-поваром года. Идеи Роджера рождаются благодаря тому, что он выходит за рамки привычного. На многие творения его вдохновил опыт работы флористом. Своими шедеврами Роджер и знаменит на весь мир, не в последнюю очередь благодаря собственному телевизионному шоу. Более чем в 80 выпусках ежегодно он делится со зрителями секретами своего кулинарного искусства.

К работе знаменитый бельгийский повар подходит очень креативно и готов к экспериментам, но в то же время он очень аккуратный и точный. Ван Дамм считает, что это очень важно как для профессионального повара, так и для любителя. Наблюдая его во время готовки какого-нибудь десерта, можно сразу понять, что для него это далеко не хобби. Но для команды журнала «Вдохновение на кухне» он ненадолго покинул свой ресторан и провел день на непрофессиональной кухне: Роджер Ван Дамм в гостях у Blum.



Каждое действие отточено до совершенства: здесь работают с любовью к деталям.

Роджер Ван Дамм в гостях у Blum

Требования Ван Дамма к своему кулинарному искусству так же высоки, как и требования Blum к функциональности фурнитуры для кухни. Как профессиональный повар оценивает наши изделия, мы узнали, встретившись с ним на выставочной кухне бельгийского партнера Blum — Van Hooke.

Кое-какие решения изысканный повар уже знает, так как его собственная кухня дома оснащена фурнитурой Blum. Функциональные конструкции шкафов он называет «внутренней структурой кухни». Порядок и организованность для Роджера Ван Дамма лежат в основе его креативности и пяти признаков, характеризующих каждое из его блюд.

Для кулинарной сессии обладатель звезды Мишлен подобрал блюда, которые входят в меню его ресторана Het Gebaar: фирменный салат с томатами, сэндвич Croque Monsieur с ветчиной белотта и сыром, украшенный глазуньей со сметаной, торнедо с крокетами из засахаренного картофеля и в завершение — «Celebration» — десерт из базиликового мороженого с йогуртом, черной смородиной, малиной и клубникой.

При всей изысканности, повару важно, чтобы блюда, которые он показывает в своем телевизионном шоу, можно было повторить самостоятельно. Многие продукты, которые он сегодня принес с собой, сезонные. «У каждого времени года своя атмосфера, свои особые эмоции», — говорит Ван Дамм. Из нашего фоторепортажа на следующих страницах вы узнаете, как знаменитый повар будит эмоции с помощью своих блюд, и какие пять главных открытий он сделал на нашей экспериментальной кухне.









1 «НАСТОЯЩЕЕ ЧУДО ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ЗАПАСОВ»

Идеальная работа в команде: сначала наглядно раскладываются все продукты и начинается подготовка тех ингредиентов, которые нужны в первую очередь. К ящикам в шкафу для запасов SPACE TOWER удобно подойти с трех сторон — достать и убрать всё необходимое можно очень быстро и почти не глядя. Всё самое важное всегда на виду.



2

«ВСЕМУ СВОЕ МЕСТО»

При готовке самое важное — это хороший инструмент. При этом также важно, где он размещается, так как если всё необходимое находится там, где оно используется, готовка идет легче и быстрее. Благодаря системе внутренних разделителей, например, держателю ножей AMBIA-LINE или комплекту для хранения бутылок с уксусом и подсолнечным маслом всё необходимое всегда будет на своем месте и всегда под рукой.









«ИНТУИТИВНО ПОНЯТНЫЕ РЕШЕНИЯ»

Ящик под варочной панелью выдерживает любые критические взгляды. В нем можно, не задумываясь, найти подходящую сковороду и крышку к ней. Благодаря тому, что емкости со специями в держателе AMBIA-LINE располагаются слегка под наклоном, найти подходящую не составит труда. Это функциональные детали, которые сразу же бросились в глаза знаменитому повару. Выставочная кухня, как и кухня Роджера Ван Дамма дома, полностью без ручек. Ящики и подъемники открываются и закрываются без лишних усилий благодаря электрической системе открывания SERVO-DRIVE.



«КАЖДОЕ ИЗ МОИХ ТВОРЕНИЙ ИМЕЕТ НЕСКОЛЬКО ЯРКИХ ШТРИХОВ...»

Первый — это когда гости с огромным восхищением наблюдают за тем, как я сервирую блюдо. Второй — когда они достают свой смартфон, чтобы сфотографировать его. И третий — когда они размещают фотографию в Facebook или Instagram. Момент, когда гости наконец пробуют блюдо, является для меня четвертым запоминающимся штрихом. Пятым и последним является тот штрих, когда гости изъявляют желание попробовать еду друг у друга. Все мои блюда соответствуют этим пяти признакам, ведь без них нет и ярких впечатлений.



njam!
het kookkanaal





Волшебный помощник — стержень для захвата пленки Blum. Продукты, которые будут использоваться позже, можно накрыть пищевой пленкой. В руках звездного повара приспособление для резки пленки AMBIA-LINE выглядит просто магическим. Пищевая пленка отрезается удобно и точно, как в сказке!

«ФОКУС С ПИЩЕВОЙ ПЛЕНКОЙ»



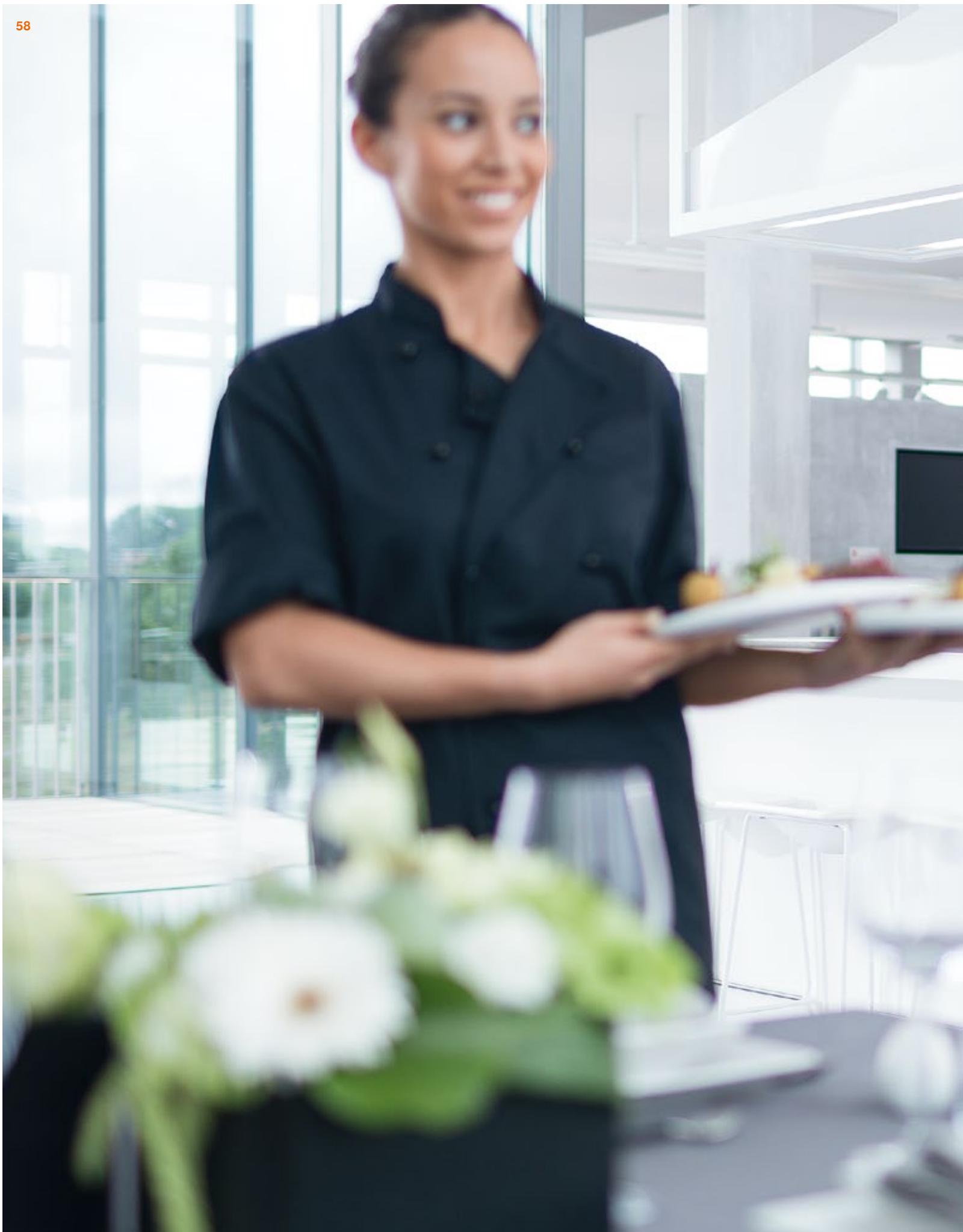
4

«НАКРЫТЬ НА СТОЛ ТАК ПРОСТО!»

Предвкушение — это лучший вид радости. Сервировка стола доставляет удовольствие не только из-за многообещающего меню. Бокалы легко достать из верхнего шкафа с подъемником AVENTOS, который открывается путем легкого нажатия на фасад. Держатель тарелок Blum позволяет очень удобно перенести тарелки к столу. Благодаря лоткам AMBIA-LINE столовые приборы всегда под рукой. Покрытие Softtouch поглощает шум.









5

«ПОМЫТЬ ПОСУДУ? С УДОВОЛЬСТВИЕМ!»

Сегодня в виде исключения повар сам моет посуду. Решения в зоне мойки упрощают Роджеру Ван Дамму эту работу. С помощью электрической системы SERVO-DRIVE ящик под мусор открывается путем нажатия на фасад коленом. Руки при этом свободны. П-образная форма ящика позволяет использовать пространство непосредственно под мойкой и обеспечивает удобный доступ ко всем принадлежностям. Функциональное решение, которое приводит в восторг даже кулинарного эксперта!







«Я С УДОВОЛЬСТВИЕМ РЕКОМЕНДУЮ BLUM ВСЕМ!»

Блюда приготовлены и съедены, кругом чистота и порядок. Но Роджер Ван Дамм только вошел во вкус — ему хочется узнать всё поподробнее. Во время экскурсии по демонстрационному залу знаменитый повар еще раз внимательно изучил все изделия и выразил удивление, насколько высок уровень профессионализма при разработке решений для непрофессиональной кухни. Оценка специалиста: фурнитура Blum достойна рекомендаций на все 100%!



Так готовят в разных странах мира

Разные страны — разные кухни. Кулинарные особенности отличаются в зависимости от континента или страны и отражают привычки людей в готовке, а также их вкусовые предпочтения. Blum на протяжении многих лет занимается изучением потребностей владельцев кухонь по всему миру. Таким образом возникают инновационные решения, позволяющие сделать кухню более функциональной.



На кухне в среднем размещается 250 кг содержимого. Это соответствует 17 полным ящикам с напитками.

Во Франции на многих кухнях есть специальный ящик для хлебных багетов.

Почти в каждой мексиканской кухне можно найти молкахете, традиционный каменный инструмент из преиспанского периода, мексиканскую версию ступки с пестиком. Ацтеки и майя использовали его для измельчения продуктов.

Методы исследования функциональности кухни

1

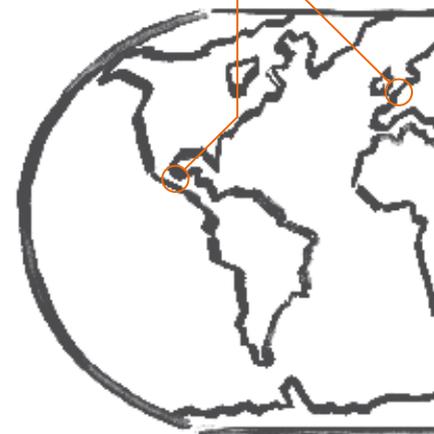
НАБЛЮДЕНИЕ ЗА ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КУХОНЬ — ВСЁ НА ЭКРАНЕ

Чтобы узнать, что именно происходит на кухне в разных странах мира, и выявить, что действительно необходимо конечному потребителю, компания Blum наблюдает за ежедневной работой на кухне. Где размещаются те или иные предметы? Как используется холодильник? Результаты исследований, собранные за 14 лет с помощью анкет, и более 1000 часов снятого видеоматериала учитываются при разработке новых изделий.

2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЕДЫ НА ЛАБОРАТОРНОЙ КУХНЕ — ПРОВЕРКА НА СОБСТВЕННОМ ОПЫТЕ

Кто может оценить прототипы изделий, как не настоящие кухонные эксперты — хозяйки кухонь? Поэтому уже на первой стадии разработки проводится тестовое приготовление еды с участием частных лиц. На протяжении недели эти люди готовят определенный набор блюд на экспериментальной кухне Blum. По окончании проводится устный опрос. Процесс снимается на видеокамеру и затем анализируется.





В среднем на кухне находится до 2,1 м³ содержимого. Это примерно 14 полных тележек из супермаркета.



В общей сложности ящики, двери и подъемники на кухне открываются и закрываются более 80 раз в день. Один только холодильник открывают раз 30.



На кухне в среднем проводят два часа. Для сравнения: в ванной в среднем проводят всего полчаса.

Каждый владелец кухни проходит за 20 лет в среднем более 1500 км. В нефункциональной кухне эта цифра может даже удвоиться.

Когда во Вьетнаме заканчивается газ для плиты, они просто заказывают новый баллон. Его привозят через несколько минут на мопеде.

В Южной Корее на каждой кухне два холодильника: стандартный холодильник с морозильной камерой и холодильник для кимчи (специально приготовленных овощей).

Наряду с обычной кухней в Австралии во многих домах также есть вторая кухня с барбекю на улице.

3

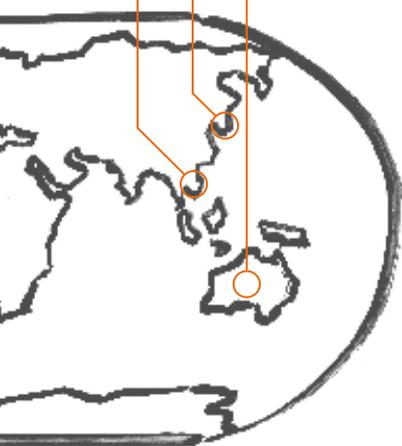
НАБЛЮДЕНИЕ ЗА ИЗДЕЛИЕМ НА РЫНКЕ — ДОЛГОСРОЧНЫЙ ТЕСТ

Этот метод предполагает установку готового нового изделия непосредственно на частных кухнях и его тестирование на протяжении долгого времени. На кухне ставятся счетчики, и каждые три года проводится проверка качества работы. В Австрии насчитывается 160 таких кухонь, в Англии — 26. Чтобы удостовериться в качестве изделий, срок тестирования составляет в общей сложности десять лет.

4

ОТ ИДЕИ К ИЗДЕЛИЮ — ПЛАТФОРМА «IDEANET»

Сотрудникам часто приходят в голову хорошие идеи. Любую идею, навеянную своим опытом работы на кухне, отзывом клиента или знаниями, полученными на производстве, можно разместить на внутренней электронной платформе «IdeaNet». Это способствует возникновению новых решений или оптимизации старых. Например, комплект для хранения бутылок AMBIA-LINE был создан именно так.



Под строгим контролем

Фурнитура — это сердце мебели. Чем выше её качество, тем лучше и долговечнее мебель, и тем дольше она дарит радость.





ИСПЫТАНИЕ ПЕТЕЛЬ НА ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

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

Дверцы, подъемники 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. Blum уделяет огромное внимание качеству производства. Высокие требования к точности и небольшие допуски позволяют качественно собрать множество комплектующих в одно сложное изделие.

С помощью различных методов исследования и тестирования воспроизводятся длительные нагрузки. Испытания позволяют за несколько дней смоделировать нагрузки, соответствующие многолетней эксплуатации мебели. Это дает возможность усовершенствовать материалы и конструкции изделий прежде, чем они будут использоваться в повседневной работе на кухне.



ИСПЫТАНИЕ ЯЩИКОВ С НАГРУЗКОЙ

Нагруженные ящики открываются и закрываются до 100000 раз.



ИСПЫТАНИЕ ПОДЪЕМНИКОВ НА ДОЛГОВЕЧНОСТЬ

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

В дополнение к внутренним стандартам качества Blum сотрудничает с известными международными испытательными институтами и организациями, чтобы наша продукция в равной мере отвечала и этим нормам, и требованиям.

Говоря о качестве, мы подразумеваем не только безупречную работу фурнитуры, но и качество наших сервисных услуг и надежность сотрудничества с партнерами и клиентами.

Если вы хотите удостовериться в том, что у вас оригинальные изделия Blum, перейдите на нашу страницу: www.blum.com/original



Сегодня — инновация, завтра — стандарт

В среднем кухня используется в течение 20 лет. Чтобы новая кухня радовала долгие годы, нужно выбирать самые современные технологии. Ведь то, что сегодня является инновацией, завтра будет признано стандартом. Вот почему дополнительные вложения в любом случае оправдают себя.



ЕВРОПЕЙСКАЯ НАГРАДА «ИЗОБРЕТЕНИЕ ГОДА»

Система амортизации BLUMOTION считается стандартом в современной мебели. В 2013 г. она получила европейскую премию как «Лучшее изобретение года».



НАГРАДЫ ЗА ДИЗАЙН

Вновь и вновь изделия Blum получают признание независимых судей, которые присуждают различные награды за их дизайн.



österreichisches
patentamt

РЕЙТИНГ ПАТЕНТОВ

Обладая более 1200 охраняемыми документами по всему миру, Blum является одним из самых крупных патентодержателей в Австрии.

В современной кухне ящики полного выдвижения или подъемники уже стали стандартом. Они полностью вытеснили двери 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 — система открывания с электрическим приводом. Мебель без ручек, оснащенная системой SERVO-DRIVE, открывается легким нажатием на фасад и закрывается мягко и бесшумно благодаря BLUMOTION.

Сегодня инновационной является также возможность индивидуального дизайна боковин ящиков. В качестве вставок для ящиков LEGRABOX free могут быть использованы разные материалы: кожа, металл или стекло. Это не только позволяет воплотить индивидуальные дизайнерские идеи, но и является очень функциональным. В шкафу для запасов SPACE TOWER вставки из стекла обеспечивают прекрасный обзор содержимого ящиков.

В центре внимания фирмы Blum — владелец кухни и его потребности. Этот принцип учитывается также при разработке изделий, так как каждая инновация должна облегчать работу на кухне, даже спустя годы. Эта идея также нравится профессиональному жюри, например, Немецкому Совету по дизайну или Европейскому патентному ведомству, которые награждают особо выдающиеся инновационные изделия. Это признание побуждает разработчиков Blum работать в нужном направлении и дальше. Узнайте у специалиста по кухням об актуальных новинках и испытайте их тут же в действии!

Сейчас и всегда: Blum в движении

Blum — это австрийское семейное предприятие, широко представленное по всему миру, которое разрабатывает разнообразные решения для легкого открывания и мягкого, бесшумного закрывания мебели на кухне, а также в других жилых помещениях.



КАБИНЕТ

Для идеального порядка: продуманная система внутренних разделителей для организации пространства.



ТОРГОВОЕ ПОМЕЩЕНИЕ

Для идеального обзора: высококачественная презентация товаров в торговых помещениях.



ВАННАЯ

Для хранения принадлежностей: ящики полного выдвижения создают много полезного пространства.



ГОСТИНАЯ

На любой вкус: индивидуальный дизайн ящиков.



Современная кухня объединяет жилые зоны и является местом, где собирается вся семья. Спальня, ванная и кабинет теперь также не просто выполняют свои функции, но и отражают стиль жизни владельцев дома. Blum поддерживает актуальные тенденции и разрабатывает идеи, которые радуют людей, в особенности, на кухне. Например, это открывание шкафов легким нажатием на фасад и их бесшумное закрывание или плавное движение ящиков. Особенно удобными являются подъемники, которые останавливаются в любом положении.

У ИСТОКОВ ...

Изменения в мебельной отрасли были неизменными спутниками развития Blum. В 1952 г. квалифицированный кузнец Юлиус Блум основал в Хёхсте (Форарльберг) свое предприятие. Покупкой первого токарного станка он заложил основу для развития фирмы. В 1958 г. было запущено производство фурнитуры для мебели. С тех пор Blum поставляет свои высококачественные подъемные механизмы, петли и ящики как крупным, так и малым производителям мебели более, чем на 120 рынков по всему миру. Наряду с семью заводами в Австрии компания располагает производственными площадями в США и Бразилии, а также логистическим центром в Польше.

ВЧЕРА, СЕГОДНЯ И ЗАВТРА

Дух новаторства чувствуется в Blum и по сей день, спустя десятилетия после основания. Но традиционным ценностям в Blum по-прежнему уделяют большое значение. Такие темы, как качество, постоянное развитие и инновации играют очень важную роль. Около 6600 сотрудников по всему миру заботятся о том, чтобы изделия Blum радовали владельцев мебели на протяжении всего срока её службы.



Первое изделие Blum 1952 г. — специальные шипы для подков. Закрепленные на подкове, они обеспечивали безопасность движения лошадей.

Фурнитура Blum производится в Австрии, США и Бразилии. В Польше располагается логистический центр.



ВЫХОДНЫЕ ДАННЫЕ

согласно § 25 Закона о СМИ

Владелец / ответственный редактор издания:

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

Концепция и макет:
 Lighthouse GmbH
 88131 Линдау, Германия
 www.lighthouse.de

Место издания и изготовления:
 Buchdruckerei Lustenau

Мы благодарим всех участников проекта и партнеров за поддержку.

Список авторов фотографий:
 стр. 71: kodachrome25,
 pawel.gaul (iStock);
 Angelo Giampiccolo, hansenn (Fotolia);
 Macy Miller (MiniMotives.com)

Авторское право принадлежит:
 Julius Blum GmbH
 Использование содержания, в том числе перепечатка материалов, допускается только с письменного разрешения издателя.

Номер в торговом реестре и регистрационный орган: FN 62067 а,
 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.
 Магистр Герхард Э. Блум
 Специализация журнала: информация о товарах и услугах компании Julius Blum GmbH, а также стимулирование их продаж.

SHOWROOM

Напечатано в Австрии · IDNR: 492.477.0 · EP-286/1 RU-AL/03.16-1

Приглашаем на тест-драйв Вашей будущей кухни!

Во время бесплатного тест-драйва кухни в демонстрационном зале компании Blum с помощью передвижных корпусов реального размера Вы сможете спроектировать свою идеальную кухню исходя из индивидуальных потребностей. Ощутите преимущества и оцените функционал будущей кухни уже на этапе проектирования!

www.blum.com

 **blum**®



➤ Записаться на тест-драйв
Вы можете по ссылке
www.kitchen-drive.ru