

 **DYNAMIC  
SPACE®**

by Blum



# DYNAMIC SPACE

Un standard de bucătărie nou

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

Mai multă mișcare 

O bucătărie nouă, mai presus de orice, ar trebui să:  
vă asigure mulți ani de plăcere și satisfacție



# Cuprins

Bucătăria dumneavoastră nouă trebuie să arate bine și să dispună de aparate de uz casnic de înaltă calitate? Din fericire, bucătăriile oferă astăzi deja cu mult mai mult. Bucătăria modernă este croită individual pentru necesitățile și stilul dumneavoastră de viață. Rezultatul: o folosire optimă a spațiului și o creștere a calității mișcării.

Experiența ne arată că cei mai mulți oameni păstrează o bucătărie aproximativ 20 de ani. De aceea, este important să acordați o atenție deosebită nevoilor și dorințelor dumneavoastră, atunci când cumpărați o bucătărie. În definitiv, bucătăria este spațiul în care ne petrecem mult timp și ar trebui privită ca un spațiu agreabil în care să dorești să te afli. Este exact ceea ce Blum, producătorul de feronerie, își propune să realizeze prin inițiativa sa, DYNAMIC SPACE.

Următoarele pagini vă oferă câteva sfaturi și informații privind ceea ce aveți de făcut atunci când vă alegeți bucătăria și vă prezintă unele lucruri la care trebuie să vă gândiți înainte de a o cumpăra.

4 DYNAMIC SPACE

6 Spațiu de depozitare

8 Planificare pe zone

12 Provizii

14 Păstrare

16 Curățenie

18 Preparare

20 Gătit / copt

22 Detalii despre dotare

24 Planificatorul pe zone



# DYNAMIC SPACE



## i

### Cine se pricepe la DYNAMIC SPACE?

Noi transmitem toate cunoștințele noastre despre DYNAMIC SPACE proiectanților de bucătării. Întrebați-l pe proiectantul dvs. despre DYNAMIC SPACE și informați-l despre propriile dvs. nevoi și dorințe – numai astfel veți putea avea acea bucătărie nouă, adaptată stilului dvs. de viață.



Pentru multe gospodării, a cumpăra o bucătărie reprezintă o investiție mare. În astfel de cazuri, în care trebuie să vă stabiliți prioritățile, mulți compară achiziționarea unei bucătării cu achiziționarea unui automobil nou.

Și totuși, cine păstrează azi un automobil timp de 20 de ani? Pentru că aceasta este durata medie de folosință a unei bucătării. Ce nivel de exigențe s-ar aplica în cazul unui automobil, dacă într-adevăr ne-am folosi de el în asemenea măsură? Exigențele noastre în privința unei bucătării noi sunt prea scăzute? Dacă răspunsul este da, la ce trebuie să fim atenți în mod deosebit? Dintre toate, ultima întrebare a preocupat pentru mult timp gândirea noastră la Blum și ne-a determinat să căutăm răspunsuri noi.

**Rezultatul este DYNAMIC SPACE –  
baza pentru un nou standard de bucătărie.**

# Ce își propune de fapt DYNAMIC SPACE?

## 1 Planificarea unui spațiu de depozitare suficient

Majoritatea cumpărătorilor de bucătării își dau seama prea târziu, că ar avea nevoie de mai mult spațiu de depozitare. Puteți evita acest neajuns dacă, înainte de proiectarea bucătăriei, determinați necesarul de spațiu de depozitare cu ajutorul Planificatorului pe zone Blum.



## 2 Proiectarea pe cinci zone de lucru

Orice proiectare bună a unei bucătării începe cu proiectarea fiecărei zone de lucru. Cele cinci zone DYNAMIC SPACE sunt (amplasare pentru dreptaci): provizii, păstrare, curățenie, preparare și gătit/copt. Amplasarea și împărțirea acestora trebuie adaptate necesităților dvs. personale și proceselor de lucru individuale.



## 3 Evitarea ușilor la corpurile inferioare

Folosirea ușilor la dulapurile inferioare este ergonomic nepotrivită: este foarte dificil pentru dvs. să găsiți obiectele, atâta timp cât nu aveți o vedere de ansamblu asupra conținutului dulapului. Trebuie să vă aplecați și să vă întindeți sau să vă lăsați pe vine, iar câteodată trebuie chiar să scoateți unele obiecte din dulap, pentru a ajunge să apucați bunurile depozitate în spate. Sertarele și extragerile vă permit în schimb să vedeți și să aveți un acces imediat la lucruri.



## 4 Alegerea sertarelor cu extensie completă și compartimentare interioară

Sertarele și extragerile dotate cu sisteme de glisare cu extensie completă oferă un plus în privința confortului. Față de cele cu extensie parțială, acestea au avantajul că oferă vizibilitate și acces neîngrădit și asupra obiectelor depozitate în spate. Compartimentările interioare asigură suplimentar ordine și vedere de ansamblu.



## 5 Acordați importanță funcționării perfecte a feroneriei, pentru o calitate perfectă a mișcării

Soluțiile de feronerie de la Blum sunt de o calitate deosebită și asigură mișcarea perfectă în bucătărie. Scopul nostru este de a transforma deschiderea și închiderea pieselor de mobilier într-o experiență emoțională.





# Spațiu de depozitare



## i

### Ce este de fapt spațiul de depozitare?

Spațiul de depozitare este locul necesar pentru depozitarea bunurilor. Printre aceste bunuri se află veselă, tacâmuri, ustensile de lucru, oale, tigăi, precum și mirodenii sau provizii, inclusiv alimente refrigerate.

Necesarul de spațiu de depozitare depinde de obiceiurile dvs. de gătit și de a face cumpărături, de mărimea gospodăriei și de stilul de viață.

### Mai mult spațiu pentru ergonomie și confort

În medie, zilnic, într-o bucătărie au loc 360 de operațiuni individuale de apucare, de lucru și de deplasare. Astfel, în 20 de ani, se strâng circa 2,6 milioane de astfel de activități. Dacă la fiecare dintre aceste activități se poate elimina din efort, timp pierdut și distanță parcursă, când tragem linie rezultă o economie substanțială. În timpul foarte multor activități trebuie scoase bunurile depozitate. Pentru a le putea lua cât mai repede și mai comod posibil, acestea trebuie păstrate în zonele de bucătărie potrivite.

# De cât spațiu de depozitare aveți nevoie?

Într-o firmă, aproape fiecare loc de muncă este optimizat astfel încât să se economisească timpul și să se reducă costurile. În bucătărie, deplasările și operațiile de lucru efectuate nu sunt întotdeauna identificate și luate în calcul ca prezentând un potențial de optimizare.

## Utilizarea mai bună a spațiului disponibil

DYNAMIC SPACE ajută la utilizarea mai bună și ergonomică a spațiului de depozitare. Mai mult spațiu util se câștigă, de exemplu, utilizând la sertare pereți laterali și posteriori mai înalți. Spațiul de depozitare este folosit mai inteligent cu noile soluții pentru dulapuri de colț, de chiuvetă sau de provizii. Și cel mai important: sertarele cu extensie completă oferă o privire de ansamblu și un acces semnificativ mai bune asupra întregului conținut.

## Configurarea spațiului de depozitare

DYNAMIC SPACE ține cont și de faptul că organizarea și implicit ordinea aduc economie de timp. Sistemul variabil de compartimentare interioară ORGA-LINE face ca sertarele și extragerile să devină locuri practice de depozitare. Posibilitățile de compartimentare rămân flexibile: Despărțitoarele longitudinale sau transversale, respectiv casetele din oțel inoxidabil, lavabile în mașina de spălat vase, pot fi scoase și rearanjate după necesități.





# Zonele bucătăriei

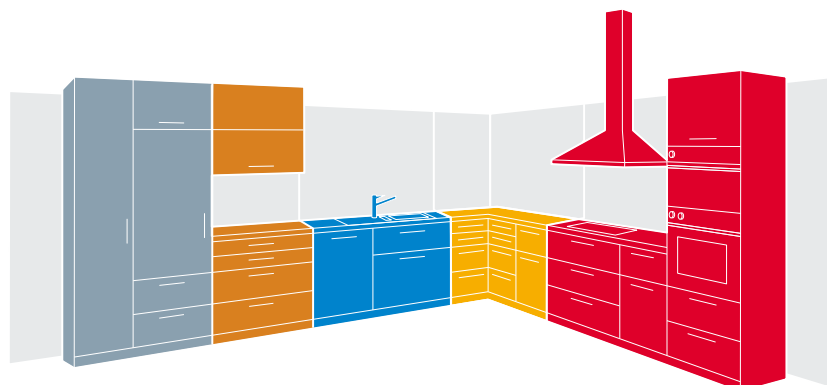


## Care zone ale bucătăriei trebuie planificate?

Deja în secolul 19 au apărut studii referitoare la operațiile de lucru din bucătărie și optimizarea acestora. Conceptul „Frankfurter Küche” dezvoltat în 1926 are, de asemenea, în vedere traseele de deplasare și activitățile de mișcare ale utilizatorului bucătăriei. În anii 50 a fost conceput triunghiul de lucru, care stabilește o relație rațională a deplasărilor efectuate între principalele domenii de lucru, provizii și preparare, cu curățenie și gătit.

**Modelul DYNAMIC SPACE reprezintă o dezvoltare a cunoștințelor acumulate până în prezent și se bazează pe cinci zone. În cele ce urmează, vă prezentăm ceea ce este important la proiectarea zonelor de bucătărie DYNAMIC SPACE.**





### Provizii

În această zonă a bucătăriei se depozitează bunuri consumabile tipice ca orez, conserve, paste făinoase, dar și alimente refrigerate.



### Păstrare

Această zonă a bucătăriei este folosită pentru păstrarea bunurilor de folosință, cum ar fi farfuri, pahare, tacâmuri.



### Curățenie

Pe lângă chiuvetă și mașină de spălat vase, această zonă oferă spațiu pentru coșul de gunoi, precum și pentru detergenți și ustensile de curățat.



### Preparare

Această zonă reprezintă zona principală de lucru a bucătăriei. Majoritatea activităților de pregătire și preparare se desfășoară în această zonă. Ustensile de lucru, blaturi de tăiat, cuțite, dar și mirodenii precum și multe alte obiecte necesare preparării, trebuie păstrate în mod optim, în apropierea suprafeței de lucru.



### Gătit / copt

Această zonă a bucătăriei include plita, cuptorul, hota, cuptorul cu aburi sau cu microunde, oalele, cratițele, ustensilele de gătit și formele de copt.

## i

### Alt aspect important al planificării

Am conceput un planificator pe zone cu care puteți stabili spațiul de depozitare necesar și puteți planifica zonele bucătăriei, în regie proprie sau împreună cu proiectantul bucătăriei. La adresa [www.dynamicspace.com](http://www.dynamicspace.com) ajungeți la țintă din câțiva pași.



# Forme de bucătării

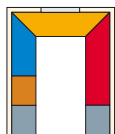
## Utilizabil la toate formele de bucătării

În funcție de cerințe și mărimea încăperii, bucătăriile sunt proiectate într-o multitudine de forme diferite. Există bucătării în formă de U, bucătării cu insulă sau bucătării în formă de G. Se pot realiza însă fără probleme și bucătării în formă de L, liniare sau pe două rânduri. DYNAMIC SPACE poate fi utilizat la toate formele. Astfel, spațiul disponibil este utilizat în mod optim, iar calitatea mișcării este sensibil sporită.

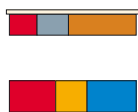
i

## Sunteți dreptaci sau stângaci?

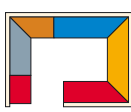
Dacă zonele de provizii, păstrare, curățenie, preparare și gătit/copt sunt proiectate în sens orar (adică de la stânga la dreapta), este vorba despre o bucătărie pentru dreptaci. În cazul bucătăriilor pentru stângaci, zonele trebuie ordonate de la dreapta la stânga.



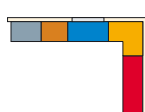
Bucătărie în formă de U



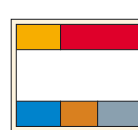
Bucătărie cu insulă



Bucătărie în formă de G



Bucătărie în formă de L



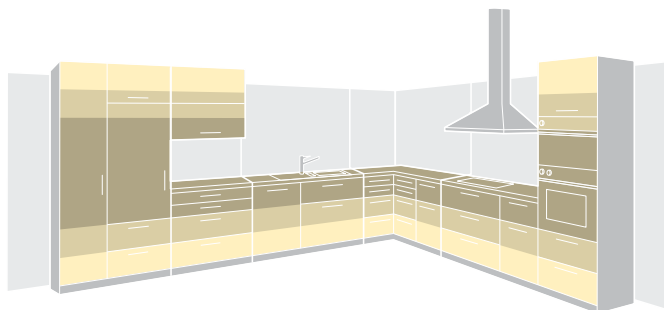
Bucătărie pe două rânduri



Bucătărie liniară

## Niveluri de depozitare pentru bunuri, recomandate din punct de vedere ergonomic

În general, bunurile folosite foarte des ar trebui depozitate în extrageri rapid și ușor accesibile, aflate direct sub blatul de lucru, precum și pe primul nivel al dulapurilor superioare. Obiectele folosite rar pot fi așezate pe nivelul cel mai de sus al dulapurilor superioare și în partea cea mai de jos a dulapurilor inferioare. Acest mod de repartizare economisește timp pe parcursul muncii zilnice din bucătărie.



- Bunuri depozitate folosite foarte des
- Bunuri depozitate folosite des
- Bunuri depozitate folosite rar

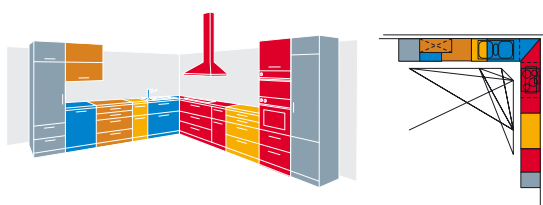


# Traseele de deplasare în bucătărie

## Zona care economisește timp și energie

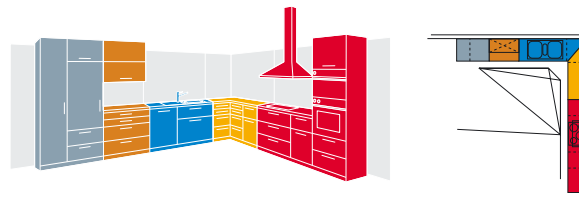
În bucătăria unei gospodării medii cu patru persoane au loc zilnic circa 100 de treceri dintr-o zonă în alta. Până la 30 de deplasări au loc de la și către masă. Circa 50 de activități au loc în zonele bucătăriei. De aproape 30 de ori se folosesc diferite aparate. Ușile, sertarele și extragerile se deschid și se închid de peste 80 de ori. Nu trebuie să fiți un specialist pentru a ajunge la concluzia că se strâng astfel multe mii de ore de muncă pe parcursul duratei de utilizare a unei bucătării.

Și se adună mii de kilometri de drumuri du-te-vino parcurse, nenumărate lăsări pe vine și milioane de mișcări simple de manipulare. Blum a efectuat, prin așa-numitul „Studiu al firului”, o comparație între bucătăriile proiectate în mod tradițional și cele proiectate după criteriile DYNAMIC SPACE. Astfel s-a demonstrat că, în bucătăriile proiectate cu DYNAMIC SPACE, deplasările efectuate sunt remarcabil mai scurte. Așa cum este prezentat în exemplul de mai jos, economia poate fi de până la 25 %. Dar nu numai deplasările, ci și timpii de lucru pot fi reduși substanțial.



### Bucătărie cu zone amestecate

264 m pe zi, circa 1.927 km în 20 de ani



### Bucătărie proiectată cu DYNAMIC SPACE

210 m pe zi, circa 1.530 km în 20 de ani Economie:  
397 km (25 %)

## O scurtă listă de verificări pentru proiectarea bucătăriei dvs.

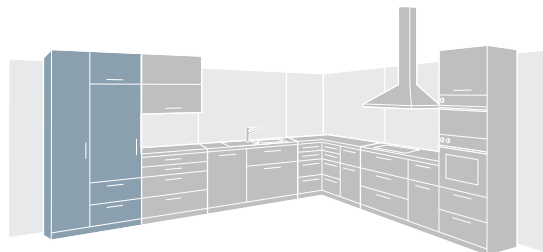
Următoarea listă de verificare vă servește ca un punct de plecare în discuțiile cu proiectantul dvs. de bucătărie, pentru a nu trece cu vederea lucruri importante și a vă ajuta să concentrați discuția concret asupra aspectelor individuale.

- Determinați-vă necesarul de spațiu pentru depozitare la: [www.dynamicspace.com](http://www.dynamicspace.com)
- Asigurați-vă că ordinea celor 5 zone ale bucătăriei corespunde necesităților dvs. (de ex. dreptaci/stângaci).
- Aveți în vedere un spațiu de depozitare suficient pentru bunurile depozitate în zonele respective.
- Alegeți extrageri cu spate înalt și cu pereți laterali închiși până la aceeași înălțime. Veți câștiga astfel un spațiu foarte valoros.
- Planificați bunurile de depozitat pe nivelurile corecte din punct de vedere ergonomic.
- Asigurați-vă că bunurile de depozitat sunt bine organizate, utilizând compartimentările interioare.
- Renunțați la uși la dulapurile inferioare și planificați în schimb sertare și extrageri.
- Adaptați înălțimea suprafeței de lucru la înălțimea dvs.
- Asigurați-vă că aparatura încorporată este situată la înălțimi confortabile pentru dvs.



## Zona Provizii

Planificați un spațiu suficient pentru provizii



### Dulapul de provizii

Deși zona „Provizii” are un rol foarte important în bucătărie, de multe ori nu i se acordă atenția cuvenită la proiectare. Studiile dovedesc că mulți cumpărători de bucătării și-ar dori, privind în urmă, să fi avut mai mult spațiu de depozitare pentru provizii. Un dulap de provizii cu adevărat spațios vă poate ajuta în acest sens.

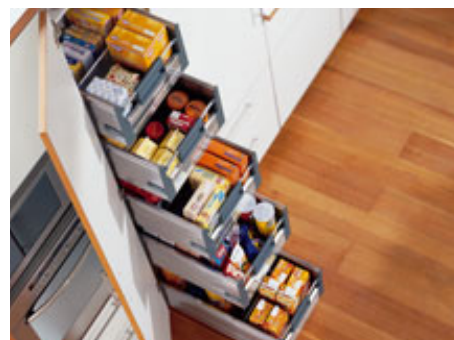




### Ce fel de provizii?

În dulapurile zonei „Provizii“ se păstrează așa-numitele bunuri consumabile. Acestea sunt bunuri care se consumă ca atare sau ca ingrediente la gătit și care trebuie apoi înlocuite prin aprovizionare. Printre acestea se numără și alimentele care se păstrează la rece sau la temperatura camerei. De aceea, frigiderul și congelatorul sunt părți componente determinante ale acestei zone.

- Cafea, ceai, cacao
- Fulgi de porumb și alte cereale
- Conserve
- Paste făinoase, orez și garnituri
- Produse gata preparate
- Zahăr, făină, grîș și mălai
- Alimente refrigerate în frigider și congelator
- Biscuiți, napolitane, alune etc.



### Extragerile interioare au avantajele lor

Dulapurile de provizii cu extrageri interioare sporesc considerabil confortul utilizării în această zonă de bucătărie. Deschiderea ușii dulapului este simplă. Extragerile pot fi trase individual și fără efort, permițând un acces direct din față și din lateral. Deoarece extragerile interioare asigură o excelentă vedere de ansamblu asupra proviziilor dvs, puteți consuma mai eficient proviziile și puteți vedea repede dacă ceva lipsește și trebuie cumpărat.



## Zona Păstrare



## Utilizați corect spațiul de depozitare

atât de valoros



### Suport pentru farfuri ORGA-LINE

Cu suportul pentru farfuri ORGA-LINE, farfuriile pot fi păstrate ergonomic într-o extragere cu extensie completă. În fiecare suport de farfurii pot fi depozitate sigur, fără să alunece, până la 12 farfuri.



Zona „Păstrare“ este de departe cea mai mare zonă de lucru din bucătărie. Numai ea singură adăpostește o treime din totalitatea bunurilor de depozitat.



### Ce se depozitează în această zonă?

În zona „Păstrare“ se depozitează așa-numitele bunuri de folosință care se întrebuițează zilnic. Este vorba în principal de ustensile de bucătărie, tacâmuri, veselă și pahare. Din motive de ergonomie, poate fi util ca vasele folosite foarte des să fie depozitate în extragerile din dulapurile inferioare și nu în dulapurile suspendate.

- Tacâmuri
- Farfurii
- Seturi de cafea și ceai
- Pahare, boluri pentru desert
- Recipiente din plastic
- Mărunișuri
- Aparate electrice mici, cum ar fi prăjitorul de pâine etc.

### Importanța zonei „Păstrare“

20 % din deplasările dintr-o zonă a bucătăriei în alta au loc între zona „Păstrare“ și zona „Curățenie“. Aceasta se datorează în primul rând luării obiectelor spălate de pe chiuvetă sau din mașina de spălat vase și depozitării lor la loc în dulapuri. De aceea, este important să se respecte ordinea corectă a zonelor și să se utilizeze cu folos spațiul de depozitare existent.

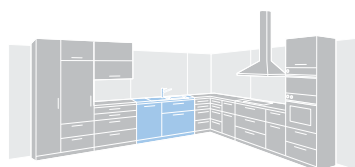


### AVENTOS – sistemul pentru uși pliante

Cu AVENTOS, ușile pliante pot fi deschise comod, pot fi oprite în orice poziție și pot fi închise la loc lin și silențios cu sistemul BLUMOTION. În poziție deschisă, ușile nu stau în drum și astfel nu împiedică sau incomodează lucrul în bucătărie.



## Zona Curățenie



Zona „Curățenie“ este una din cele mai importante zone, pentru că este folosită intensiv în fiecare zi. De aceea, trebuie acordată o atenție deosebită la proiectarea acestui „domeniu al apei și guno-ului“.



### Soluția Blum pentru dulapul de sub chiuvetă

Toate lucrurile necesare pentru spălarea vaselor se pot depozita lejer în extragerea de sub cuva chiuvetei – și sunt întotdeauna la îndemână!

**i****Creștere practică a spațiului de depozitare**

Un bun exemplu pentru utilizarea creativă a DYNAMIC SPACE este dulapul de sub chiuvetă. Această soluție folosește spațiul aflat chiar sub chiuvetă, căruia de multe ori nu i se acordă importanță, pentru păstrarea de mijloace și ustensile de curățat sau spălat. Extragerea cea mai des folosită în bucătărie este cea care conține coșul de gunoi și din acest motiv, este foarte important ca mecanismul ei de glisare să fie de cea mai bună calitate.



## Proiectați cu deosebită atenție zona curățenie

### Ce se află în această zonă?

În centrul zonei Curățenie se află chiuveta cu armături, dulapul de sub chiuvetă, precum și mașina de spălat vase. Coșul de gunoi sau coșurile de gunoi, în cazul în care resturile se sortează, precum și detergenții și materialele de curățat se află și ele la locul potrivit.

- Găleata de gunoi sau recipiente pentru gunoi sortat
- Ustensile pentru curățenie
- Detergenți
- Paste și soluții de curățat
- Saci de gunoi
- Ștergare pentru vase
- Sacoșe și pungi

### Ideii pentru masca de chiuvetă

Folosirea extragerilor sub chiuvetă permit utilizarea mai eficientă a prețiosului spațiu de depozitare din bucătărie. În combinație cu sistemele de compartimentare interioară ORGA-LINE, puteți organiza ideal aceste extrageri. Extragerea inferioară este perfect adecvată pentru sortarea gunoiului menajer.





## Zona Preparare



### SPACE CORNER – acces până-n colțul din spate

Cu SPACE CORNER aveți posibilitatea să depozitați și în colț cuțite (în suportul de cuțite Blum) și tacâmuri etc. într-un mod ordonat și ușor accesibil. Spațiul disponibil este utilizat în mod optim. Soluția ergonomică vă permite accesul ușor la bunurile depozitate chiar și în colțul din spate.



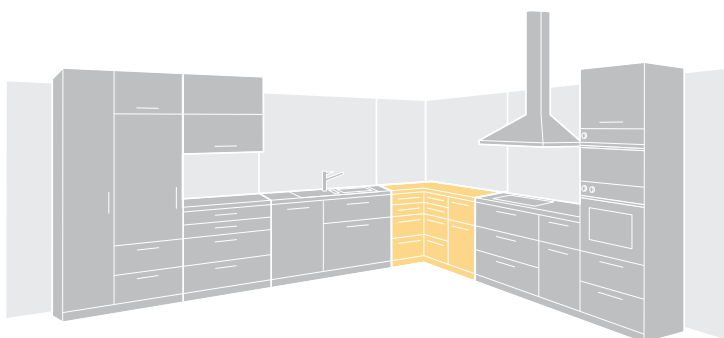
### Ce este important în zona „Preparare“?

Această zonă este punctul pivotant al bucătăriei. Aceasta servește la prepararea tuturor alimentelor pentru gătit și copt. Aici se depozitează și se utilizează robotul de bucătărie și alte aparate respectiv dispozitive.

- Ustensile de lucru
- Mijloace ajutătoare
- Diverse aparate electrice mici
- Blaturi de tăiat
- Oțet, ulei, sosuri etc.
- Mirodenii
- Castroane
- Robot de bucătărie
- Cântar
- Recipiente din plastic (pline)

### Cea mai importantă suprafață de lucru

În zona „Preparare“ se află suprafața de lucru principală din bucătărie. Acest domeniu de lucru dintre chiuvetă și plită trebuie neapărat să fie suficient dimensionat și bine iluminat. Blum recomandă o lățime minimă de 90 cm.



## Aveți în vedere o suprafață de lucru suficientă

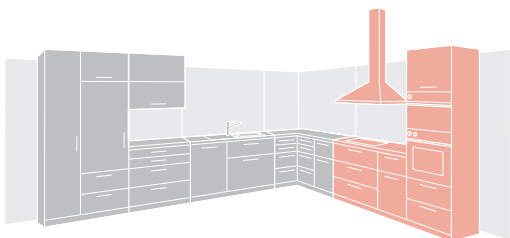


#### ORGA-LINE

Sticlele și blaturile de tăiat de toate tipurile sunt depozitate sigur și la îndemână în extragerea pentru sticle. Separatoarele transversale și longitudinale asigură sprijinul necesar și permit organizarea. Cu tava din oțel inox, curățarea lichidelor prelinse de pe sticle, devine o joacă de copii. În extragerea de deasupra pot fi depozitate și mirodeniile.



## Zona Gătit/copt



### ORGA-LINE pentru ustensilele de gătit

Ustensilele de gătit pe care le utilizați regulat ar trebui să le depozitați sub plită. Acestea vor fi astfel la îndemână – acolo unde sunt necesare.



Amplasați **bunurile de depozitat**  
importante la îndemână





### Cum arată zona „Gătit/copt“?

Aceasta este în mod sigur inima fiecărei bucătării – poziționată în jurul plitei, cuptorului, cuptorului cu microunde și hotei. În acest spațiu se adăpostesc obiecte cum sunt ustensilele pentru gătit și copt, oalele și cratițele, tigăile, precum și cărțile de bucate.

- Ustensile de gătit
- Tigăi
- Oale și cratițe
- Vase speciale pentru cuptor
- Tăvi de copt și grătare
- Forme și folii de copt
- Ustensile și ingrediente pentru copt
- Mănuși de bucătărie
- Cărți de bucate



#### Mâner și zăvor

Extragerile cu sertare interioare pot fi acționate după preferințe utilizând combinația mâner și zăvor. Dacă funcția de zăvorăre este activată, sertarul interior se deschide automat împreună cu extragerea. Dacă zăvorul este dezactivat, se va deschide numai extragerea.

# Mai multă funcționalitate, design și atractivitate



## Extensie completă pentru o vedere de ansamblu bună și acces optim

Avantajul pe care sistemele de glisare cu extensie completă îl au față de cele cu extensie parțială constă în faptul că sertarele, extragerile și extragerile interioare pot fi trase complet din dulap. Aceasta înseamnă că puteți cuprinde dintr-o privire întregul conținut al extragerii și puteți apuca foarte comod oricare dintre obiectele depozitate. În funcție de tipul constructiv, extragerile cu extensie completă pot suporta o încărcare de până la 80 de kg. Acționarea acestora este extrem de confortabilă, datorită mișcării de glisare ultra-lină și a stabilității laterale ridicate ale sistemului TANDEM.

## i

### Cum puteți câștiga mai mult spațiu de depozitare

Folosind extensia completă, pereții posteriori mai înalți precum și pereții laterali închiși, extragerile pot fi echipate astfel încât să poată fi încărcate până mai sus. Se previne astfel căderea prin lateral a bunurilor depozitate, iar obiectele voluminoase nu vor mai sta ieșite în afară. Această recomandare este utilă mai ales la extragerile pentru recipiente de plastic, oale și cratițe sau la cele pentru provizii, unde obiectele sunt așezate unele peste celelalte. Puteți câștiga astfel un spațiu de depozitare suplimentar de până la 55 % la fiecare extragere!

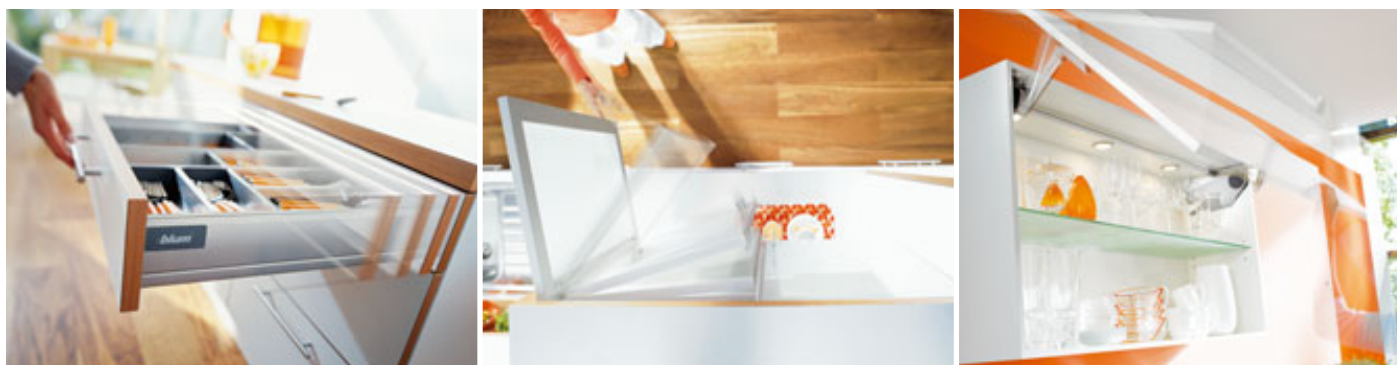




### Cuprindeți dintr-o privire tot ce aveți nevoie

Ordinea este ca și o bătălie pe jumătate câștigată! Cu sistemul de compartimentare variabil ORGA-LINE vă puteți configura sertarele și extragerile după bunul plac. Pentru aceasta aveți la dispoziție casete, separatoare longitudinale și transversale de o calitate deosebită. Acestea sunt foarte ușor de curățat și rezistă la spălarea în mașina de spălat vase.

Cu ORGA-LINE puteți organiza aproape totul după nevoile dumneavoastră: depozitarea tacâmurilor, ustensilelor de lucru, mărunțișurilor, proviziilor și recipientelor din plastic, păstrarea oalelor, farfuriilor sau sticlelor sunt atât de simple, încât veți fi invidiați de toți cei care vă cunosc.



### BLUMOTION:

#### Mișcarea perfectă – lină și silențioasă

Cu BLUMOTION, o tehnică inovatoare de la Blum, sertarele, extragerile, ușile, fronturile cu ridicare se închid lin și silențios. Indiferent dacă sertarele sunt goale sau încărcate la maxim, dacă ușile sau fronturile cu ridicare sunt închise cu un avânt mai mic sau mai mare:

BLUMOTION se adaptează condițiilor date și asigură o mișcare de închidere uniformă, lină și silențioasă.





# Planificatorul de zone DYNAMIC SPACE, conceput special pentru bunurile ce vor fi depozitate în bucătăria dvs

## De cât spațiu de depozitare aveți nevoie?

Orice proiectare bună a unei bucătării începe cu proiectarea fiecărei zone de lucru. Cele cinci zone de lucru DYNAMIC SPACE sunt provizii, păstrare, curățenie, preparare și gătit/copt. Amplasamentul și împărțirea acestora trebuie adaptate necesităților dvs. personale și proceselor de lucru individuale. Amplasarea corectă reduce numărul de deplasări și ușurează procesele de lucru.

## Proiectați spațiul de depozitare cu precizie

Următoarea listă de verificări servește pentru determinarea necesarului dvs. individual de spațiu de depozitare în zona respectivă. Vă rugăm să marcați numai bunurile depozitate pe care doriți într-adevăr să le depozitați în bucătărie. Dacă, de exemplu, serviciul dvs. de cafea cu 64 de piese va fi păstrat în sufragerie, atunci acesta nu mai este relevant pentru bucătărie.

## Condițiile de spațiu

Acestea sunt indicații foarte importante, deoarece prin intermediul acestora va fi definit spațiul disponibil pentru noua bucătărie. Nu prezintă însă importanță numai schița încăperii, ci și alte caracteristici esențiale, cum ar fi de exemplu:

- amplasamentul racordurilor (curent electric, apă etc.)
- dimensiunile și înălțimea pervazului ferestrei
- spațiile de depozitare alternative din casă
- poziția mesei
- suprafața bucătăriei (lungimea, lățimea, înălțimea încăperii)

Din acest motiv, luați cu dvs. încă de la prima discuție de vânzare un plan cât mai detaliat al încăperii. Pentru a fi bine pregătit pentru proiectarea bucătăriei dvs. de vis este, de asemenea, util ca proiectantul bucătăriei să fie informat cu privire la:

- mărimea gospodăriei
- stilul de viață, gătit și servire a mesei
- frecvența cu care se fac cumpărăturile
- funcția bucătăriei (loc de comunicare, loc de servire a mesei, bucătărie destinată exclusiv gătitului etc.)

Pe lângă aceste informații de ordin general, următoarele indicații joacă și ele un rol important:

- înălțimea corporală (pentru determinarea înălțimii de lucru optime)
- dacă sunteți dreptaci sau stângaci (important pentru ordonarea corectă a zonelor)
- bunurile care urmează a fi depozitate în bucătărie



## Zona de provizii

În această zonă se depozitează consumabile tipice ca orez, conserve, paste făinoase și alimente refrigerate.

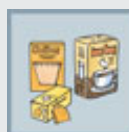


Pâine

Pentru notițe:



Alimente pentru micul dejun  
(fulgi de cereale, musli etc.)



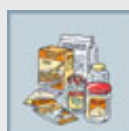
Cafea, ceai și cacao



Paste făinoase, orez și garnituri



Ingrediente  
(zahăr, făină, grîș etc.)



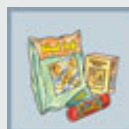
Produse preparate și semipreparate (nerăcite)



Conserve și borcane cu alimente



Băuturi (nerăcite)



Biscuiți, dulciuri, alune, cips-uri etc.



Hrană pentru bebeluși

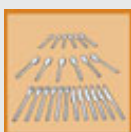


Frigider, congelator sau combină frigorifică

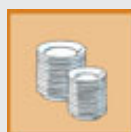


## Zona de păstrare

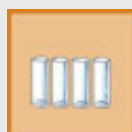
Această zonă a bucătăriei este folosită pentru păstrarea bunurilor de folosință, cum ar fi farfuri, pahare, tacâmuri. Vă rugăm să marcați numai bunurile pe care doriți să le depozitați în bucătărie.



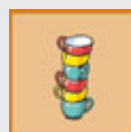
Tacâmuri



Farfurii



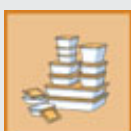
Pahare uzuale



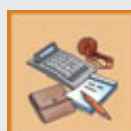
Seturi de cafea și ceai



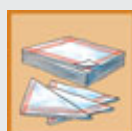
Boluri pentru desert



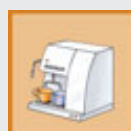
Recipiente de plastic goale



Obiecte mici și alte mărunțișuri



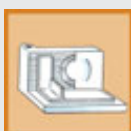
Șervețele



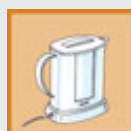
Mașină de cafea



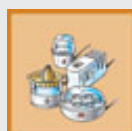
Prăjitor de pâine



Mașină de feliat



Fierbător de apă



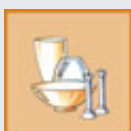
Aparate electrice mici  
(fierbător de ouă, storcător de lămâi, aparat de tocat)



Blaturi pentru gustări



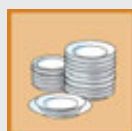
Halbe și căni



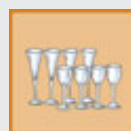
Obiecte decorative



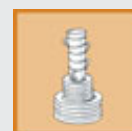
Tacâmuri suplimentare  
(tacâmuri de argint etc.)



Farfurii suplimentare  
(veselă pentru ocazii speciale etc.)



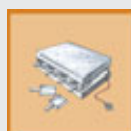
Pahare suplimentare  
(pahare deosebite etc.)



Seturi de cafea suplimentare  
(veselă pentru ocazii speciale etc.)



Fondue



Raclete și grătar de masă



Medicamente





## Zona de curățenie

Pe lângă chiuvetă și mașină de spălat vase, în această zonă se află suprafețe de depozitare pentru coșul de gunoi, precum și pentru detergenți și ustensile de curățat.



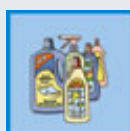
- Coș de gunoi sau recipiente pentru sortarea gunoiului



- Ustensile pentru curățat (bureți, perii etc.)



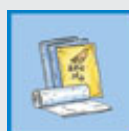
- Tablete pentru mașina de spălat vase



- Substanțe de curățat  
detergenți de vase,  
detergenți speciali, paste  
abrazive etc.



- Lavete și ștergare pentru vase



- Saci și pungi de gunoi



- Sacoșe pentru cumpărături  
(pungi de hârtie și plastic etc.)



- Mâncare pentru animale



- Chiuvetă



- Mașină de spălat vase



- Boiler

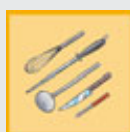


- Unelte pentru curățenie  
(aspirator, mătură etc.)

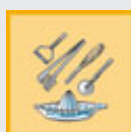


## Zona de **preparare**

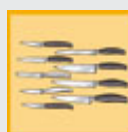
Această zonă este principalul spațiu de lucru din bucătărie. Majoritatea activităților de pregătire și preparare se desfășoară aici. În această zonă trebuie depozitate ustensilele de lucru, mirodeniile și multe altele.



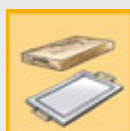
- Ustensile de lucru  
(tel, cuțit pentru pizza etc.)



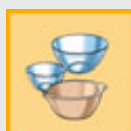
- Mijloace ajutătoare  
(deschizător de conserve,  
presă de usturoi etc.)



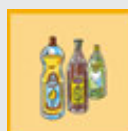
- Cuțite diverse



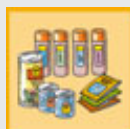
- Blaturi de tăiat



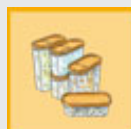
- Castroane



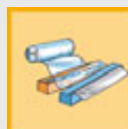
- Oțet/ulei



- Mirodenii



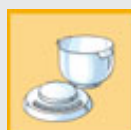
- Ingrediente și ali-  
mente începute



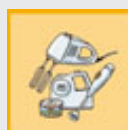
- Folii și pungi  
(folii de aluminiu, folii  
pentru alimente, pungi  
pentru congelat etc.)



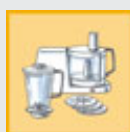
- Role de hârtie



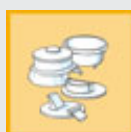
- Cântar



- Aparate electrice  
(mixer, pasator etc.)



- Roboți de bucătărie



- Accesorii pentru ro-  
boți de bucătărie



## Zona de gătit/copt

Această zonă a bucătăriei include plita, cuptorul, hota, cuptorul cu aburi sau cu microunde, oalele, cratițele, ustensilele de gătit și formele de copt.



- Ustensile de gătit  
(paletă pentru fripturi, polonic etc.)



- Oale și cratițe, capace



- Tigăi



- Tigăie wok



- Vase speciale pentru cuptor  
(oale romane, oale înalte etc.)



- Forme pentru sufleu



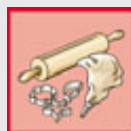
- Forme pentru copt



- Tăvi și grătare de copt



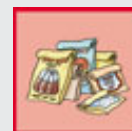
- Mănușă, șervet



- Ustensile de copt  
  
(șpriț pentru ornat, forme de decupat, sucitor etc.)



- Folii de copt



- Ingrediente pentru copt  
  
(praf de copt, făină, cacao etc.)



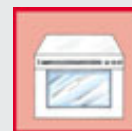
- Cărți de bucate



- Plită



- Hotă



- Cuptor



- Cuptor cu microunde/  
cuptor cu aburi



Mai multă mișcare



# Inovațiile realizate de Blum reprezintă astăzi puncte de referință în construcția mobilei

## **Orientat spre client, de încredere, competent**

Persoana interesată de bucătărie se află în centrul afacerii noastre. Pentru a-i îndeplini cerințele, oferim clienților noștri produse potrivite, servicii utile și ne dovedim a fi un partener sigur și de încredere.

## **Prin dialog descoperim noi șanse de a realiza împreună mai multă mișcare.**

Așa putem să optimizăm și să întregim oferta noastră de realizări pentru clienții noștri de pe tot globul, pentru ca din ea să obținem avantaje pentru toți: producători de mobilă, vânzători de mobilă, montatori și cumpărători de mobilă.

Așa prevede filozofia noastră, a avantajelor globale pentru clienți, pe care o menținem de decenii.

Inovațiile făcute de Blum reprezintă astăzi puncte de referință în construcția mobilei. Dumneavoastră contribuiți la ridicarea valorii mobilei și la entuziasmarea utilizatorului ei, prin îmbinarea reușită dintre frumusețe și funcționalitate.

Scopul nostru este de a face din deschiderea și închiderea mobilei o trăire emoțională. „Mai multă mișcare“ este deviza, care-i unește pe toți cei ce dau ce au mai bun pentru marca Blum.





Blum România S.R.L.  
Str. Zborului 2B  
075100-Otopeni, jud. Ilfov,  
România  
Tel.: 021-3512103, 3512104  
Fax: 021-3512102  
E-mail: [info.ro@blum.com](mailto:info.ro@blum.com)

Julius Blum GmbH  
Beschlâgefabrik  
6973 Höchst, Austria  
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)

The Blum logo, consisting of a stylized arrow pointing upwards and to the right, followed by the word 'blum' in a bold, lowercase, sans-serif font, with a registered trademark symbol (®) to the upper right.