



Die 2 Seiten einer Küche  
**schön & praktisch**

## Damit Sie lange Freude an Ihrer neuen Küche haben

Eine Küche wird erfahrungsgemäß ca. 15 Jahre und länger genutzt. Dabei muss sie sich täglich im Alltag bewähren. Deshalb soll sie nicht nur schön, sondern auch praktisch sein. Eine gute Vorbereitung auf den Küchenkauf hilft, Entscheidungen bewusst zu treffen. So unterstützen Sie Ihren Küchenplaner dabei, eine auf Ihre Wünsche angepasste Küche zu gestalten.



**Space**

**Motion**

**Workflow**

Gute Arbeitsabläufe, ausreichend Stauraum und hoher Bewegungskomfort. Das heißt bei Blum: Workflow, Space und Motion – die drei Merkmale einer praktischen Küche.

Wenn Sie darauf achten, bekommen Sie ganz einfach die Küche, die zu Ihnen passt! Auf den nächsten Seiten erfahren Sie viele Ideen für Ihre praktische Küche.



Ideen von Blum  
für **praktische** Küchen

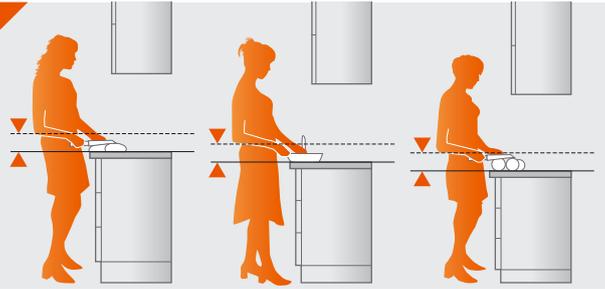
# Workflow – Einfache Arbeitsabläufe

1



Vollauszug statt Türe

2



Richtige Arbeitshöhe (Abstand zwischen Ellenbogen und Arbeitsplatte 10-15 cm)

3



Praktische Inneneinteilungen

## Workflow – Einfache Arbeitsabläufe

Eine gut durchdachte Küche kann richtig viel Arbeit abnehmen. Dann ist alles dort untergebracht, wo es gebraucht wird und gut zu erreichen ist. Das sorgt für kurze Wege und ergonomisches Arbeiten. Wie das geht? Eigentlich ganz einfach.



Denken Sie an typische Abläufe in der Küche und spielen Sie diese anhand des neuen Küchenplans durch.

4



5 Küchenzonen

## Optimale Arbeitsabläufe mit 5 Zonen

Wenn alles da ist, wo es gebraucht wird, spart das Wege und Zeit. Die 5 Zonen (Bevorraten, Aufbewahren, Spülen, Vorbereiten, Kochen/Backen) basieren auf den täglichen Arbeitsabläufen und helfen, sie einfach zu gestalten. Die Anordnung der Zonen ist für Rechtshänder im Uhrzeigersinn, für Linkshänder ist es genau anders herum.



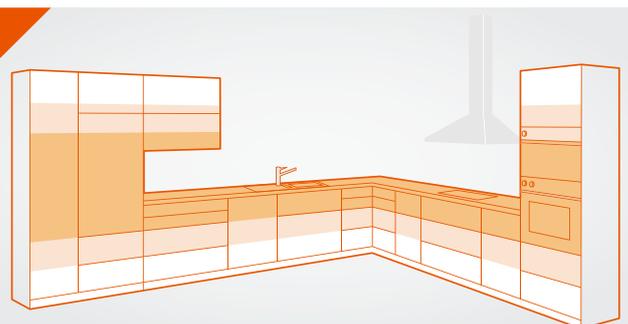
Achten Sie auf genügend Hauptarbeitsfläche (mind. 900 mm). Idealerweise liegt sie zwischen Spüle und Kochfeld.

5



Sind Sie Rechts oder Linkshänder?

6



Verstauen Sie häufig gebrauchte Dinge in gut erreichbarer Höhe

# Space – Optimale Raumausnutzung

1



Vorratsschrank SPACE TOWER

2



U-förmiger Spülenauszug

3



Eckschrank SPACE CORNER

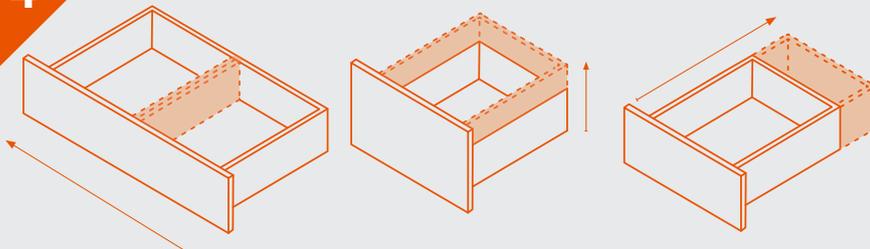
## Space – Optimale Raumnutzung

Nur weil wenig Platz zur Verfügung steht, müssen Sie nicht auf Ihre Traumküche verzichten. Sie können jeden Zentimeter optimal nutzen. Mit Auszügen in einem Hochschrank, in der Ecke oder unter der Spüle gewinnen Sie im Handumdrehen eine Menge nützlichen Stauraum.



Ermitteln Sie Ihren persönlichen Stauraumbedarf: Notieren Sie alles, was in der Küche Platz finden soll.

4



**+15%**

Breite Auszüge

**+55%**

Hohe Auszüge

**+30%**

Tiefe Auszüge

## Mehr Platz gewinnen

Mit tieferen Möbeln, hohen und geschlossenen Auszügen sowie einer vorausschauenden Planung wird viel Raum geschaffen, der ansonsten verschenkt wäre.



Stauraumbedarf ist individuell: je nach Koch-, Einkaufs- und Lebensgewohnheiten kann er variieren. Achten Sie darauf, dass in Ihrer neuen Küche alles Platz hat.

5



Flexible ORGA-LINE Inneneinteilungen helfen, Raum zu organisieren

6



Zusätzliche Innenschubkästen schaffen mehr Stauraum

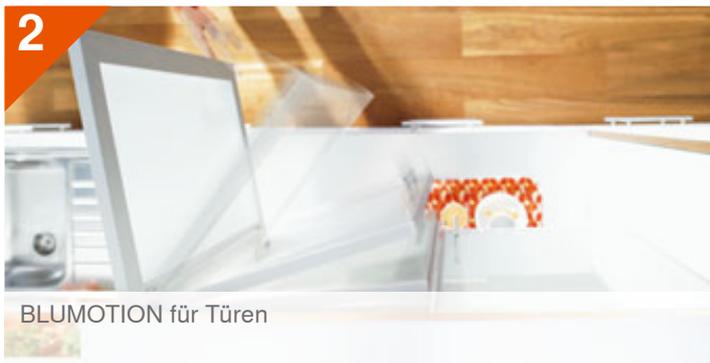
# Motion – Hoher Bewegungskomfort

1



BLUMOTION Dämpfung für sanftes und leises Schließen

2



BLUMOTION für Türen

3



AVENTOS Klappen öffnen schwebelicht, bleiben stufenlos stehen und schließen sanft und leise

## Motion – Hoher Bewegungskomfort

Möbel, die sich gleichmäßig und einfach öffnen, auch bei voller Beladung leichtgängig laufen und gedämpft schließen – das zeichnet eine schöne und praktische Küche aus. Elektrische oder mechanische Öffnungssysteme sorgen für hohen Bedienkomfort griffloser Fronten.



Testen Sie Schauraummöbel bewusst, vergleichen Sie und achten Sie auf hohen Bewegungskomfort.

4



SERVO-DRIVE, die elektrische Öffnungsunterstützung für Auszüge

## Einfaches Öffnen durch Antippen

Leichtes Antippen der Front mit Hüfte, Knie oder Fuß genügt, und schon öffnen sich Schubkästen, Auszüge und sogar Klappen wie von selbst – dank SERVO-DRIVE. Und mit der integrierten Dämpfung erfolgt das Schließen stets sanft und leise.



SERVO-DRIVE gibt es auch als Einzellösung für den Müllauszug: SERVO-DRIVE uno.

5



Elektrische Bewegungsunterstützung SERVO-DRIVE für Klappen (geschlossen wird per Tastendruck)

6



Mechanische Öffnungsunterstützung TIP-ON: Öffnen durch Antippen, schließen durch sanftes Zudrücken

# So helfen Sie Ihrem Küchenplaner

**Es lohnt sich, ein paar grundsätzliche Dinge schon im Vorhinein zu überlegen.**

Nur wenn Ihr Küchenplaner Ihre Bedürfnisse und Anforderungen kennt, kann er auf Ihre Wünsche individuell eingehen. Dabei gibt es viele Faktoren, die Einfluss auf die Gestaltung Ihrer neuen Küche haben werden.



## Raumgröße

Welche Maße hat der Raum für Ihre neue Küche? (Stellen Sie Ihrem Planer einen Grundriss zur Verfügung)



## Anschlüsse

Wo liegen die vorgegebenen Anschlüsse (Wasser, Strom, etc.)?



## Lagerräume

Haben Sie alternative Lagerräume? (z.B. Speisekammer, Keller,..)



## Haushaltsgröße

Wie viele Personen leben in Ihrem Haushalt?



## Gewohnheiten

Welche Einkaufs-, Koch-, und Essgewohnheiten haben Sie?



## Lebensstil

Welche Funktion soll Ihre Küche haben? (Kommunikationszentrum, reine Arbeitsküche, etc.)



Blum ist ein weltweit tätiges Unternehmen, das auf die Herstellung von Möbelfunktionsbeschlägen spezialisiert ist. Weitere Ideen für praktische Küchen, funktionale Schranklösungen und vieles mehr finden Sie auf unserer Website [www.blum.com/ideas](http://www.blum.com/ideas)

# Praktische Schranklösungen

## Funktionale Schränke unterstützen gute Arbeitsabläufe

Durchdachte Schranklösungen bieten komfortable Unterbringungsmöglichkeiten für Ihre Küchenutensilien. Stauraum wird optimal genutzt und alles ist schnell zur Hand.



**Vorratsschrank SPACE TOWER**

Bietet eine Menge Stauraum und ist leicht zu bedienen.



**Breiter Spülenschrank**

Mit extra viel Platz für Spülmittel, Schwämme und vieles mehr.



**Eckschrank SPACE CORNER**

Damit wird der Platz in der Ecke ergonomisch genutzt.



**Schmaler Spülenschrank**

Übersichtliche Wertstofftrennung und Stauraum für Beutel und Co.



**Schrank für Flaschen und Gewürze**

Praktische Unterbringung dank Flaschenwanne und Gewürzhalter.



**Schrank für Geschirr und Besteck**

So ist der Tisch blitzschnell gedeckt.

Mehr Ideen für praktische Küchen unter:  [www.blum.com/ideas](http://www.blum.com/ideas)

Julius Blum GmbH  
Beschlügefabrik  
6973 Höchst, Austria

Tel.: +43 5578 705-0  
E-Mail: [info@blum.com](mailto:info@blum.com)  
[www.blum.com](http://www.blum.com)

