

baukraft
marca registrada de
herrajes.com s.a. de c.v.



Ideas Blum para una
cocina funcional

DYNAMIC SPACE

Ideas Blum para una cocina funcional

www.blum.com



Los dos aspectos de la cocina:

Una cocina debe demostrar su calidad en el día a día. Por eso no deben ser únicamente bellas sino que también deben resultar prácticas. Blum investiga desde hace muchos años las necesidades de los usuarios de cocinas; Así surgen siempre nuevas ideas acerca de cómo podrían diseñarse las cocinas modernas de un modo incluso más práctico. Nos complace enormemente compartir estos conocimientos con usted.





DYNAMIC SPACE

blum

Espacio

Movimiento

Flujo de trabajo



Ideas para una cocina práctica

¿Cuándo es práctica una cocina? Esto se hace evidente en el día a día, porque las cocinas se utilizan con frecuencia y de manera intensa. En el marco de nuestra investigación de necesidades hemos identificado tres características necesarias en una cocina práctica: procesos de trabajo sencillos, uso óptimo del espacio y una gran comodidad de movimiento, también denominadas Workflow, Space y Motion.

DYNAMIC SPACE proporciona ideas para las cocinas prácticas. Con productos inteligentes que introducen un gran nivel de funcionalidad en cualquier cocina. Con soluciones como el armario despensa SPACE TOWER o el esquinero SPACE CORNER que están óptimamente realizadas a la medida de las necesidades de los usuarios de cocinas. Y a través de conocimientos que demuestran su utilidad a partir de la planificación de la cocina. ¡Déjese inspirar!



Ideas Blum para una
cocina funcional

Investigación de necesidades

blum



El usuario de cocina como centro de atención

Desde hace mucho tiempo, Blum se dedica a observar el uso la cocina por parte de personas de todo el mundo. A partir de los resultados de las investigaciones obtenemos conocimientos importantes que se aplican de manera directa al desarrollo de productos. Así surgen ideas que hacen prácticas a las cocinas.

Algunos de los instrumentos más importantes de la investigación de necesidades son las observaciones del uso de la cocina en todo el mundo y el AGE EXPLORER®, un traje que permite simular limitaciones de movimiento del cuerpo y que nos proporciona información acerca de cómo influyen las limitaciones corporales en el uso de la cocina y qué se debe tener en cuenta durante la planificación.



Una observación precisa de la práctica:
así se obtienen conocimientos importantes para nuevos productos.

Flujo de trabajo – Flujos de trabajo fáciles

blum



Procesos de trabajo óptimos con cinco zonas

El trabajo en la cocina está compuesto principalmente de procesos que siempre se repiten. Por eso se debe prestar atención a que los trayectos sean lo más corto posibles y a que todo esté guardado donde se lo necesite. Además tiene sentido que la cocina se divida en cinco zonas: así se ahorra tiempo y trayectos.



Zona de "despensa"

En la zona de despensa se guardan los alimentos. Durante la planificación, aquí se debería tener en cuenta un acceso fácil.



Zona de "almacenaje"

En la zona de almacenaje se encuentran los cubiertos, la vajilla y los platos. Por lo tanto, resulta práctico que el lavavajillas esté situado cerca.



Zona de "lavado"

En el centro de esta zona se encuentran el lava-vajillas y el fregadero. Aquí se deberían guardar directamente los utensilios de fregar para ahorrar trayectos innecesarios.



Zona de "preparación"

Entre la zona de cocinar y de lavado se encuentran todos los utensilios necesarios para la preparación de alimentos. En los módulos extraíbles siempre se encuentran al alcance de la mano y directamente en la superficie de trabajo.



Zona de "cocinar/hornear"

Directamente junto a la encimera se debería planificar lugar para cacerolas, sartenes y útiles de cocina.

Flujo de trabajo – Flujos de trabajo fáciles

blum



Zona de "despensa"



Zona de "almacenaje"



Zona "de lavado"



Zona "de preparación"



Zona de "cocinar/hornear"



Esto es posible en todas las cocinas: óptimos procesos de trabajo

Las cinco zonas de cocina se pueden aplicar a todas las cocinas, independientemente de su tamaño y forma. Para las personas diestras, las zonas de despensa, almacenaje, lavado, preparación y cocinar/hornear están dispuestas en el sentido de las agujas del reloj; la disposición para las personas zurdas es exactamente al revés. La zona de "preparación", es decir, la superficie de trabajo principal, debería tener al menos 90 cm de ancho. Esto garantiza un disfrute en la cocina sin limitaciones y con espacio suficiente para depositar objetos.



Cocina en U



Cocina con isla



Cocina en G



Cocina en L



Cocina en dos líneas



Cocina en línea

Flujo de trabajo – Flujos de trabajo fáciles

blum



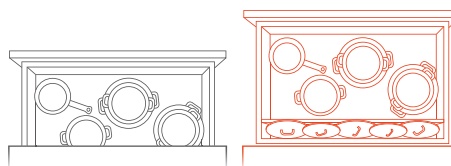
Dése acceso fácil

Para que los procesos de trabajo sean sencillos, es importante que se pueda acceder cómodamente a todos los artículos. El aprovisionamiento correcto de los armarios es de gran ayuda. La base de un buen acceso son los módulos extraíbles en el armario inferior, ya que ofrecen enormes ventajas ergonómicas en comparación con las puertas. Además, si los interiores están bien organizados, tiene una visibilidad clara de todos los contenidos.



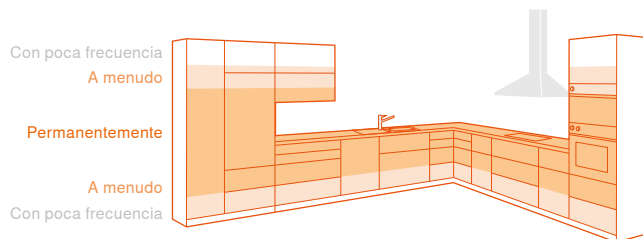
Módulos extraíbles en vez de puertas

El interior del armario puede verse cómodamente desde arriba, el acceso resulta mucho más fácil y tener que agacharse incómodamente y rebuscar es cosa del pasado.



Extensión total

Con cajones que se extraen por completo, se pueden alcanzar con comodidad hasta los artículos situados en el último rincón.



Niveles de ergonomía

Ciertos artículos se utilizan con mayor frecuencia que otros. Resulta conveniente guardarlos a una altura bien accesible, mientras que el juego para fondue, por ejemplo, que se usa con poca frecuencia, debería tener su lugar más alto o más bajo.



Divisiones internas

Los prácticos sistemas de divisiones internas establecen el orden y una buena visión de conjunto en el módulo extraíble. Las divisiones internas flexibles están disponibles en diferentes versiones adecuadas para el sistema de extracción correspondiente.



Las personas que prefieren pasar más tiempo desayunando que preparando guardan los utensilios para el desayuno de manera inteligente: cerca del frigorífico, junto con la vajilla para el desayuno.



Los movimientos fluidos al cocinar muestran claramente que aquí todo está rápidamente a mano.





Espacio – Utilización óptima del espacio

blum



La necesidad de espacio de almacenamiento es una cuestión individual

Una cocina práctica se distingue por contar con suficiente espacio de almacenamiento. La necesidad de espacio de almacenamiento varía según los hábitos de cocinar y comprar, el tamaño de la familia o el estilo de vida del usuario de la cocina. Debido a que una cocina se utiliza generalmente durante 15 años o más, se deberían pensar en las necesidades futuras desde el momento de la planificación.



Las personas que cocinan con frecuencia y utilizan utensilios de cocina especiales deberían planificar una cocina con espacio suficiente para éstos. Si basta con un módulo extraíble estrecho para las cacerolas y demás, el espacio restante puede usarse de otra manera.



En el caso de familias numerosas o de personas que no hacen la compra muy a menudo, el espacio de almacenamiento para provisiones es especialmente importante.

Espacio – Utilización óptima del espacio

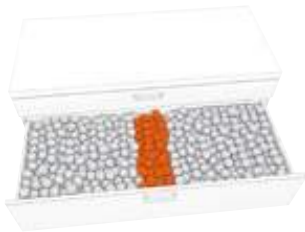
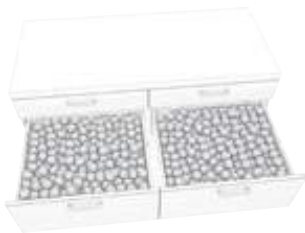
blum



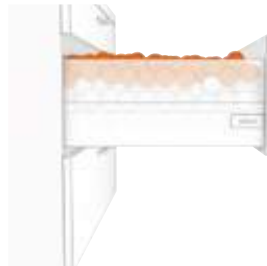
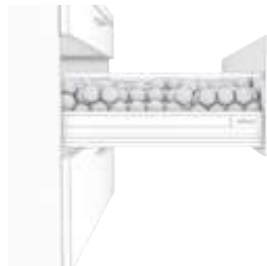
Uso óptimo del espacio de almacenamiento

Utilizar el espacio disponible de la mejor manera posible: éste es uno de los objetivos más importantes a la hora de diseñar una cocina. Mediante muebles más profundos, módulos extraíbles altos y cerrados y una planificación previsora se obtiene mucho espacio que de otro modo se desperdiciaría. Y todo esto con las mismas condiciones de espacio disponible.

Obtenga mucho espacio con poco esfuerzo



Si se reemplazan dos módulos extraíbles estrechos por uno ancho se puede obtener hasta un 15% más de espacio de almacenamiento.



Con módulos extraíbles altos con laterales cerrados se puede aprovechar hasta un 55% más de espacio de almacenamiento.



Mediante el uso de sistemas de módulos extraíbles más profundos se puede obtener hasta un 30% más de espacio de almacenamiento.

Espacio – Utilización óptima del espacio

 **blum**



En vez de una cubierta ciega se puede planificar un módulo extraíble para utensilios de fregar.

Obtención de nuevo espacio de almacenamiento

A través de soluciones innovadoras de armarios es posible aprovechar el espacio disponible de un modo óptimo. Por ejemplo, con el armario despensa SPACE TOWER o con el esquinero SPACE CORNER. Las nuevas ideas como la extensión del fregadero proporcionan espacio de almacenamiento en lugares que hasta ahora no se hubieran considerado posibles.



El armario despensa SPACE TOWER de Blum ofrece mucho espacio y se puede usar con mucha facilidad. Los caceroleros interiores se pueden extraer de manera individual y se accede a ellos desde todos lados. Su anchura es flexible y depende de cuánto espacio de almacenamiento se desee tener.



El esquinero SPACE CORNER ahora ofrece la ventaja ergonómica de los módulos extraíbles en la esquina. Especialmente práctico: En los cajones se pueden guardar cosas pequeñas tales como cubiertos, cuchillos y utensilios de cocina que de este modo quedan siempre a mano.

**Movimiento –
Alto confort de movimiento**

blum



El movimiento no siempre implica movimiento

El valor de una cocina no depende únicamente de los materiales que la recubren. Una tecnología de herrajes de alta calidad introduce más comodidad de movimiento en el trabajo de la cocina y se convierte de este modo de un factor de bienestar decisivo. Muebles que se abren con facilidad y que se deslizan de modo ultraligero incluso cuando están completamente cargados: estás son las características de una cocina bella y práctica.



Comprobar y comparar por uno mismo la comodidad del movimiento en artículos de exposición: esto garantiza una experiencia satisfactoria y entusiasmo a los compradores de cocinas.

**Movimiento –
Alto confort de movimiento**

blum

Una técnica que emociona

Para una apertura sencilla, un movimiento de deslizamiento ultraligero y un cierre suave se emplea la técnica más moderna, que en la práctica ya se ha acreditado en numerosas ocasiones. Por otra parte, un sistema eléctrico o mecánico de apertura asistida amplía las posibilidades de diseño de la cocina, ya que permite la apertura de frentes sin tiradores.



Amortiguación – con BLUMOTION

Casi estándar: el sistema de amortiguación BLUMOTION cierra suave y silenciosamente los compases abatibles, los cajones y los módulos extraíbles.



Apertura eléctrica – con SERVO-DRIVE

El sistema eléctrico de movimiento asistido SERVO-DRIVE está disponible para compases abatibles y módulos extraíbles. Los muebles se abren con solo presionarlos suavemente y el compás abatible se cierra pulsando un botón.



Combinación fascinante – con TIP-ON BLUMOTION

TIP-ON BLUMOTION para módulos extraíbles combina las ventajas del sistema mecánico de apertura asistida TIP-ON con la probada amortiguación BLUMOTION.



Apertura mecánica – con TIP-ON

TIP-ON permite abrir los frentes sin tiradores mediante una ligera presión. Los cajones o las puertas se vuelven a cerrar con facilidad presionando suavemente.

Soluciones prácticas

blum





En los cajones, los conjuntos de alta calidad ORGA-LINE proporcionan una clasificación de los cubiertos, mediante recipientes de acero inoxidable aptos para lavavajillas.



Las divisiones internas ORGA-LINE para cubertería de cocina, cuchillos y pequeños electrodomésticos organizan los cajones. Todo lo necesario para la preparación de alimentos se encuentran en un lugar estable.



El armario despensa SPACE TOWER de Blum es una alternativa ergonómica. Los módulos extraíbles de uso individual ofrecen una buena visión de conjunto y acceso desde todos los lados.



Los cajones con marcos AMBIA-LINE ofrecen espacio para toda clase de piezas pequeñas. Las divisiones internas flexibles se pueden ajustar según el tamaño de los pequeños accesorios.



Los prácticos accesorios de cocina, como el cortador de papel AMBIA-LINE, facilitan muchas tareas cotidianas de la cocina y mantienen el orden de manera discreta.



Además de la separación de residuos, en el módulo extraíble ancho debajo del fregadero se pueden guardar los utensilios de limpieza. La bandeja para botellas ORGA-LINE y los separadores transversales fáciles de limpiar proporcionan un soporte seguro.



Con SERVO-DRIVE, el sistema de apertura asistida, basta con una breve presión con la rodilla o con la cadera para que el módulo extraíble se abra automáticamente. Esto resulta especialmente práctico cuando no se tienen las manos libres.



Los compases abatibles ofrecen un acceso sin obstáculos y una buena visión en el interior del armario. Con SERVO-DRIVE, la apertura se realiza con comodidad mediante una ligera presión sobre el frente, y el cierre se efectúa pulsando un botón.



Lo más adecuado es que la vajilla que se utilice de forma regular se guarde preferentemente cerca de la cocina. Con ORGA-LINE se puede organizar el cacerolero para poder encontrar rápidamente la tapa adecuada.



Con un cajón situado directamente debajo del horno se obtiene espacio de almacenamiento adicional. De este modo, las espátulas y las cucharas de madera siempre están a mano.



Con los prácticos marcos AMBIA-LINE, las tapas quedan ordenadas y de fácil alcance. La búsqueda de tapas es cosa del pasado.



En el módulo extraíble para especias, todo está en orden: la posición inclinada de los recipientes grandes y pequeños en el especiero permite una buena visión de conjunto y un rápido acceso.



En el especiero ORGA-LINE se pueden guardar todas las especias. Se puede extraer por completo del módulo y llevar a la encimera o a la mesa del comedor.



Las divisiones flexibles ORGA-LINE se pueden ajustar según cada artículo. Incluso en caso de que cambien las necesidades.



Las botellas y las tablas para cortar se pueden guardar especialmente bien en un módulo extraíble con frente alto. Las divisiones transversales flexibles garantizan una sujeción firme.



La bandeja para botellas ORGA-LINE de acero inoxidable se puede limpiar fácilmente, incluso en el lavavajillas.



En el soporte para platos Blum se pueden guardar hasta doce platos protegidos y sin riesgo de que resbalen.





La prueba de fuego para módulos extraíbles: los módulos extraíbles de Blum se deslizan de manera ultraligera durante toda su vida útil incluso cuando están cargados por completo.



Las puertas de cualquier tamaño se cierran suave y silenciosamente con BLUMOTION. Integrado en la bisagra o a modo de opción para encastrar o atornillar.



Combinación fascinante gracias a TIP-ON BLUMOTION: Los cajones se abren mediante una simple presión y se cierran de modo suave y silencioso con BLUMOTION.



Usos y posibilidades

blum

Beneficio en común con DYNAMIC SPACE

Mediante DYNAMIC SPACE, nuestras ideas para cocinas prácticas, queremos inspirarlo y transmitirle conocimientos útiles. Nuestros productos innovadores y soluciones de armarios están destinados a facilitar tanto el día a día en la cocina como la planificación de la misma.

■ Exposición

Mediante las ideas de DYNAMIC SPACE, las salas de exposición pueden adquirir más vida y claridad. De este modo se podrá experimentar la funcionalidad y el valor añadido de un buen equipamiento de herrajes.

■ Venta

Una charla activa acerca del valor añadido ayuda a la personas interesadas en adquirir una cocina a decidirse deliberadamente por el nivel de su futura inversión.

■ Surtido

Las soluciones prácticas de armarios con divisiones internas proporcionan diversas ideas para el diseño del surtido. Los planificadores de cocinas pueden adecuarse de manera individual a las necesidades de sus clientes.

■ Comunicación de marketing

Con gusto le brindamos nuestro apoyo en su calidad de fabricante de cocinas, distribuidor o ebanista a través de una amplia oferta de prospectos y de material informativo, vídeos, fotos y diagramas.

La empresa Blum

blum

Fundada por Julius Blum hace más de 60 años, Blum es actualmente una empresa familiar activa a nivel internacional. Sus áreas de negocios estratégicas incluyen sistemas de bisagras, módulos extraíbles y compases abatibles. El centro de interés de todos nuestros desarrollos de producto es siempre el mismo: la búsqueda continua del movimiento perfecto.

blum

Blum en Austria y en todo el mundo

Blum dispone de siete fábricas en Austria (Vorarlberg) y otros centros de producción en Polonia, EE.UU. y Brasil además de 29 filiales o representaciones. La empresa abastece a más de 120 mercados. El grupo Blum cuenta en total con 7.300 empleados, de los cuales 5.500 trabajan en Vorarlberg.

Ventajas globales para el cliente

“Fabricantes, proveedores, montadores o usuarios de cocinas: todos deben sacar beneficio y provecho personal de las ventajas que ofrecen los productos de Blum”, es lo que indica la filosofía de Blum en cuanto a las ventajas globales para el cliente.



Innovaciones

Para brindar apoyo a los clientes con soluciones innovadoras de herrajes y asegurar el éxito empresarial a largo plazo es necesario invertir de manera consecuente tanto en investigación y en desarrollo como en fábricas, en instalaciones y en la formación de los empleados. Con más de 2.600 patentes en todo el mundo, Blum es una de las empresas más innovadoras de Austria.

Calidad

El concepto integral de calidad de Blum no se aplica únicamente a los productos. La empresa también desea implementar las mismas exigencias de calidad en sus servicios y en la colaboración con clientes y socios.

Medio ambiente

En Blum estamos convencidos de que un comportamiento sensible al medio ambiente también resulta viable a largo plazo. La larga vida útil de los productos es solo un aspecto importante entre otros. Otras medidas de importancia son la implementación de procesos más ecológicos, un empleo inteligente de los materiales y una prudente gestión de la energía.

DYNAMIC SPACE

Los buenos procesos de trabajo (Workflow), suficiente espacio de almacenamiento (Space) y una enorme comodidad de movimiento (Motion) son aspectos importantes de una cocina práctica. Con sus ideas para cocinas prácticas, Blum desea introducir la funcionalidad, la comodidad y la ergonomía en el interior de los muebles.



Julius Blum GmbH
Fábrica de herrajes
6973 Hoechst, Austria
Tel.: +43 5578 705-0
Fax: +43 5578 705-44
E-Mail: info@blum.com
www.blum.com



ISO 9001
Certified Quality
System



ISO 14001
Certified Environmental
System



ISO 50001
Certified Energy
System



Todo el contenido está sujeto al Copyright de Blum.
Sujeto a modificaciones técnicas y modificaciones de programa sin previo aviso.
Printed in Austria · IDNR: 140.946.2 · EP-196/5 ES-AL/03.18-1 **LIGHTHOUSE.de**