

blum
↑
Perfecting motion

Ispirazione in cucina

La rivista Blum per cucine funzionali

Due sorelle, due cucine: perché
estetica e funzionalità vanno d'accordo

BELLA & FUNZIONALE

WORKFLOW, SPACE, MOTION:

tutto per semplificare il flusso di lavoro, sfruttare
al meglio gli spazi e muoversi facilmente in cucina!



Fate posto! 16



Messi alla prova: 42
Un PUR(o) piacere



La cucina giovane 26



Trucchi preziosi per creare più spazio 18

04 La bella e la funzionale



04 La bella e la funzionale

Due sorelle gemelle discutono sui due aspetti della cucina

08 Bella Italia con anima russa

Una cucina originale nel cuore della Toscana

12 Licenza di osservare

Il reparto Blum "Analisi esigenze" studia le abitudini quotidiane in cucina

14 Workflow: lavorare facendo pochi passi

Consigli pratici per processi lavorativi semplici e per come avere tutto a portata di mano

16 Fate posto!

Organizzare ogni giorno la vita in cucina come si fa in un porto commerciale

18 Space: ci sta tutto in cucina?

Piccoli trucchi per creare più posto

20 Una location insolita per fare festa

Il nuovo trend che viene dal Nord America: il party in cucina

24 Motion: finalmente c'è movimento in cucina!

Soluzioni intelligenti per potersi muovere più facilmente

- 26 Giovane, colorata e originale**
La prima cucina di una giovane belga
- 30 Spazi infiniti dentro e fuori in Australia**
Funzionalità in una cucina XXL
- 36 Spazio compatto in Cina**
Funzionalità in una cucina SMALL di Shanghai
- 40 Pronti per comprare la cucina?**
Esperti danno consigli preziosi
- 42 Un PUR(o) piacere**
Grandi Chef in visita da Blum
- 66 Qualità per tutta la vita del mobile**
Le caratteristiche fondamentali degli accessori per mobili
- 68 Oggi prodotto innovativo, domani già uno standard**
Perché è importante stare al passo con la tecnica del domani
- 70 Qui il movimento è di casa**
La storia di Blum, il produttore di accessori per mobili

30 Una cucina spaziosa**LE STORIE IN QUESTO NUMERO**

- 04 La bella e la funzionale
- 14 Lavorare facendo pochi passi
- 18 Ci sta tutto in cucina?
- 24 Finalmente c'è movimento in cucina!
- 42 Un PUR(o) piacere



Il team DYNAMIC SPACE,
da sinistra a destra:
Cyrielle Galmiche, Andreas Lubetz, Anja Fitz

L'acquisto di una cucina nuova è una cosa sicuramente molto eccitante. Tutte le novità e i trend più attuali fanno diventare l'ambiente cucina il centro della vita quotidiana e lo trasformano anche in una zona living in cui lavorare è molto facile e divertente.

Ma decidere quale cucina comprare è un passo di per sé molto impegnativo: si tratta di scegliere un ambiente di vita che ci accompagnerà per i prossimi quindici anni o anche più; inoltre è difficile essere sempre al corrente sugli ultimi prodotti e tutte le loro nuove funzioni.

Nel corso degli anni, studiando le esigenze del lavoro quotidiano in cucina, abbiamo raccolto tante informazioni utili e sviluppato nuovi prodotti fatti su misura per soddisfare il cliente finale.

Nelle prossime pagine troverete numerosi suggerimenti utili ed esempi su come rendere veramente funzionali la futura cucina: tutte le nostre idee per realizzarla sono raccolte nella proposta DYNAMIC SPACE. Per maggiori informazioni in proposito consultate il link www.blum.com.

Fatevi ispirare dai prossimi articoli e scoprite le interessanti possibilità create su misura per le vostre esigenze, e che faranno della vostra nuova cucina un ambiente dove essere felici e soddisfatti per molti anni a venire.



Idee Blum per
cucine funzionali

la bella la funzionale



Giovanna e Ricarda sono due sorelle gemelle, esteriormente quasi identiche, ma con opinioni a volte molto diverse. Come per esempio in fatto di cucine: una cucina deve essere prima di tutto bella o funzionale? Ricarda apre gli occhi a sua sorella: può essere tutte e due le cose.

Le due gemelle sono l'una lo specchio dell'altra. A scuola naturalmente si divertivano molto a confondere continuamente le idee a compagni ed insegnanti, e più tardi anche ai pretendenti. Come quasi tutti i gemelli, sono uguali in tante cose, per esempio per quanto riguarda l'ambizione professionale: Giovanna è stilista di moda e lavora per un atelier molto affermato; Ricarda ha appena avuto una promozione ed è diventata una dei manager del direttivo di una rinomata banca privata. Dalla loro mamma italiana, poi, hanno ereditato tutte e due la passione per l'arte culinaria. Ma per quanto riguarda l'ambiente della cucina, hanno due opinioni diverse.

È sabato sera. Ricarda ha invitato a cena Giovanna nel suo nuovo appartamento. Mentre la sorella è affaccendata nella preparazione della cena, Giovanna si guarda intorno e ammira la bella casa. Poi fa scivolare lo sguardo sulla cucina, dove Ricarda sta preparando concentrata la verdura. "La tua cucina è venuta proprio bella!" esclama Giovanna. "Una cucina deve essere per me come un bel vestito", continua, "Mi ci devo sentire a mio agio e mi deve stare bene. Per questo ci vuole il look giusto, senza un certo appeal estetico la cucina prima o poi non piace più. A maggior ragione poi se è tutt'uno con il soggiorno, come qui da te". "Hai sicuramente ragione", replica Ricarda. "Ma non ti scordare il lato funzionale della cucina!" Qualche anno fa Ricarda ha fatto per curiosità uno stage presso un ristorante con una stella Michelin, ed ha potuto prendere atto dell'organizzazione perfetta e del modo scorrevole di lavorare dei gourmet professionisti. Questa esperienza le è servita molto quando si è trattato di progettare la propria cucina.

"Non me lo scordo", continua Giovanna. "Ma tu devi ammettere che le cucine sono costruite sempre secondo lo stesso schema. Il fascino lo acquistano solo attraverso la combinazione raffinata di materiali e superfici interessanti". Ricarda la contraddice: "Non è vero. Anche la cucina più bella vale poco se, per far da mangiare, il lavoro non scorre in modo fluido, o se c'è poco spazio o magari le dispense sono pesanti da aprire". Con il suo ginocchio preme quasi casualmente il frontale del cassetto portarifiuti, che così si apre automaticamente, e Ricarda si può liberare finalmente dei resti delle cipolle spelte. Poi, dà una piccola spinta con il piede al portarifiuti che, anziché traballare rumorosamente, si richiude dolcemente e senza fare rumore. Giovanna resta letteralmente a bocca aperta. Nella cucina di sua sorella non aveva ancora notato questo dettaglio.

Ricarda mette via il coltello con cui aveva appena tagliato gli zucchini in fettine sottili. "Probabilmente non ti sorprenderà affatto sapere che questa cucina è nata in primo luogo secondo criteri molto pratici, e che solo dopo ho pensato a materiali e colori". Giovanna è sbalordita. Per lei la cucina di sua sorella è particolarmente bella, ma non l'aveva ancora osservata dal punto di vista funzionale. Certo, guardare Ricarda mentre fa da mangiare ha qualcosa in sé di veramente estetico: tutti i suoi movimenti sono fluidi, prepara tutto con estrema facilità. Ricarda è evidentemente molto più veloce di lei. Finora Giovanna era convinta che dipendesse in primo luogo dallo stile spigliato di fare da mangiare di sua sorella. Ricarda si ferma nel bel mezzo della cucina. "Guarda un po': per preparare, cucinare e addirittura lavare i piatti devo fare solo pochi passi. Tutto ha un posto ben preciso e prestabilito". Con un

lievissimo sforzo è possibile aprire e chiudere i larghi cassetti carichi di stoviglie pesanti: si aprono con una leggera pressione grazie a un controllo elettrico; scorrono quasi levitando e si richiudono dolcemente

Per Giovanna conta soprattutto l'aspetto esteriore. Solo in una cucina bella ci si può sentire bene anche con il passare del tempo.

Ricarda non è contraria a un bel design, ma per lei la cucina deve essere soprattutto funzionale.

grazie all'ammortizzazione. Tutto avviene in seguito a un sistema ben studiato: questa cucina è stata progettata in base alla tipica sequenza di lavoro; tutto quello che serve è al posto giusto e a portata di mano: pentole sotto al piano di cottura, coltelli a portata di mano lì vicino, »

GIOVANNA AMA LE COSE CHE HANNO STILE

Qui il look raffinato delle spondine laterali in vetro satinato



I cassetti si aprono con una leggera pressione grazie a un controllo elettrico, scorrono quasi levitando e si richiudono dolcemente grazie all'ammortizzazione.

Guardare Ricarda mentre fa da mangiare, ha qualcosa in sé di veramente estetico, tutti i movimenti sono fluidi,

e quello che è necessario per determinati lavori, è là dove se ne ha bisogno: pentole sotto al piano di cottura, coltelli a portata di mano vicino al piano di lavoro, spugne e panni per pulire accanto al lavello.

Tutto avviene in seguito a un sistema ben studiato: la cucina è stata progettata in base alla tipica sequenza di lavoro

spugne e panni per pulire accanto al lavello. Giovanna ha seguito la dimostrazione di Ricarda senza dire una parola. Naturalmente anche lei, al momento di mettere via le stoviglie per la prima volta, aveva riflettuto su dove mettere le pentole e gli attrezzi da cucina per averli sempre a portata di mano, senza dover cercare a lungo. Ma non aveva mai affrontato la questione del lavoro in cucina con questa

determinazione. "Caspita!" esclama "È tutto così logico... Non avrei mai pensato che una cucina potesse diventare estremamente funzionale con dettagli così semplici". Ricarda sorride: "È probabilmente non credevi nemmeno che una cucina funzionale potesse anche essere molto bella!" "È vero", risponde Giovanna. Fa una breve pausa e poi continua ridacchiando: "E adesso che ci »



Le pentole e le padelle di Ricarda sono riposte direttamente sotto al piano di cottura per averle subito a portata di mano.



Anche i gemelli possono avere gusti diversi.

Non è solo bella, è anche funzionale

penso, tu non sei poi molto più brava di me, come cuoca. Sei solo meglio organizzata". "Sì, figurati! Ti piacerebbe, eh?" Ricarda ride e stringe a sé la sorella. "E allora dimostramelo con un bel pranzo!"



Ricarda dà una piccola spinta con il piede al cassettono che, anziché traballare rumorosamente, si richiude dolcemente e senza fare rumore grazie a BLUMOTION.





Bella Italia con anima russa

Giuseppe Spirandelli, capitano di mare a riposo, e sua moglie Tatjana Regolowa, una creatrice di gioielli russa, hanno fatto arredare la cucina della loro casa di campagna nel sud della Toscana in maniera originale, ma con tanta raffinata funzionalità.

**COPPIA IDEALE**

Hanno trovato l'anima gemella: Giuseppe Spirandelli, capitano di lungo corso a riposo, e Tatjana Regolowa, creatrice di gioielli.

**PODERE IDEALE**

Hanno trovato la residenza ideale: vicino a Grosseto, nel sud della Toscana, c'è una vecchia fornace abbandonata, che hanno restaurato con passione, e di cui hanno fatto la propria residenza per gli anni a venire.



Questa coppia non potrebbe essere più diversa: lui è un grosso lupo di mare e lei una piccola, delicata artista. Mentre Giuseppe comandava petroliere gigantesche e navi attraverso i mari del mondo, Tatjana creava sin da bambina piccoli, fini gioielli con sempre più successo.

“Una cucina deve essere soprattutto funzionale, altrimenti non ci si può godere la sua bellezza.”

Si erano conosciuti 10 anni fa alla vernissage della mostra di gioielli di Tatjana a Hong Kong, dove Giuseppe era stato portato da un amico del posto. “I suoi occhi sono splendidi come i gioielli che crea”, dice Giuseppe ancora oggi molto innamorato. Lei era rimasta subito piacevolmente colpita dal suo modo di fare sicuro e gentile. Dopo poco tempo hanno deciso di andare a vivere insieme e, quando Giuseppe ha avuto la possibilità di andare in prepensionamento, ha colto la palla al balzo e ha concluso la sua attività lavorativa. Nel sud della Toscana, fra Grosseto e Follonica, hanno trovato

una piccola fornace abbandonata. Giuseppe conosceva questa zona sin da quando era ragazzo. Insieme hanno deciso di riadattarla poco a poco e trasformarla in una residenza da sogno per gli anni della vecchiaia. “Nei giorni dove l'aria è più limpida, si può vedere addirittura il mare dal piano superiore”, dice Giuseppe. “È a soli 20 chilometri da qui”. È il richiamo delle sirene”, precisa Tatjana sorridendo.

Anche se esteriormente sono due tipi completamente diversi, per quanto riguarda l'ambiente cucina hanno lo stesso gusto e le stesse esigenze: non basta che sia bella, deve essere anche funzionale. L'allestimento dell'isola nella zona cucina e dei pensili sopra al lavello sono stati un'idea di Tatjana, che ha avuto un ruolo determinante anche per il design. “Un gioiello deve solo ingioiellare”, spiega la graziosa russa, “ma una cucina deve essere soprattutto funzionale, altrimenti non ci si può godere la sua bellezza.”

L'originale pensile sopra il lavello è dotato del supporto elettrico per il controllo del movimento SERVO-DRIVE, e contiene anche la vaschetta per raccogliere l'acqua dello scolapiatti. Il produttore di cucine “Martini Mobili” di Bovolone, nei pressi di Verona, ha curato con »



Extra-facile

Dietro ai frontali dall'aspetto insolito si nasconde SERVO-DRIVE, il supporto elettrico per il controllo del movimento.



Extra-pulita

Qui si lava molto a mano. Pratico, perché è tutto subito a portata di mano.

attenzione i numerosi dettagli, e ha consegnato e montato questa originale cucina.

La cucina in legno pregiato viene utilizzata molto spesso: quasi ogni giorno la coppia si fa da mangiare scegliendo ricette fra le tante che conoscono. Mentre Tatjana è specialista in manicaretti russi e francesi, Giuseppe si sbizzarrisce con i piatti che ha imparato a cucinare nel corso dei suoi numerosi viaggi per i mari. In ogni caso, la coppia non si annoia mai. E questo è sicuramente anche merito della cucina.



Extra-comoda

Al centro della cucina, l'isola. Da qui si può arrivare a prendere quasi tutto senza problemi.



Il parere dell'esperto

Questa cucina è particolarmente funzionale:

per la disposizione dei mobili intorno all'isola che permette di fare percorsi brevi

per la progettazione individuale che ha permesso qui di creare molto spazio per stoviglie particolari

perché pentole, spezie e utensili da cucina sono direttamente sotto al piano di cottura, sempre a portata di mano

perché ovunque ci sono cassetti ad estrazione totale, ideali per raggiungere anche l'angolo più remoto al loro interno



**L'ESPERTA DEI BISOGNI ALTRUI**

Miriam Wildauer, reparto analisi delle esigenze

Licenza di osservare

*Il reparto Blum "Analisi esigenze" studia le abitudini e il flusso di lavoro quotidiano in cucina degli utenti finali, e mette in luce quello di cui si ha bisogno veramente. Botta e risposta con **Miriam Wildauer**, collaboratrice in questo reparto della Julius Blum GmbH.*

Perchè Blum ha un reparto apposito per l'analisi delle esigenze? "Vorremmo sviluppare soluzioni in fatto di accessori per mobili con funzioni che abbiano veramente un senso e facilitino il lavoro in cucina. Per questo motivo osserviamo le persone mentre lavorano e vivono in cucina. In base alle informazioni raccolte possiamo sviluppare prodotti fatti su misura per le loro esigenze".

Quando avete iniziato a studiare i bisogni di chi usa la cucina?

"Sono ormai dieci anni che ci occupiamo intensamente di questo tema, esaminando il modo di utilizzare la cucina, facendo ricerche e analizzando esattamente le abitudini e gli spostamenti che si fanno quando si lavora in cucina".

Quanto materiale avete già raccolto?

"Più o meno intorno alle mille ore di materiale filmato proveniente da paesi di tutto il mondo. Nei prossimi due anni si andranno ad aggiungere anche altre nazioni come l'India, la Tunisia, la Malesia o la Svezia".

Ci sono differenze significative da paese a paese nel modo di usare la cucina?

"Certo. Molto caratteristico è per esempio il cassettoni-distributore di riso, che contiene da cinque a dieci chili di riso, in uso nei paesi asiatici. Oppure il cassetto-

ne porta-baguette in Francia, o in Cina quello per attrezzi particolari per disinfettare, o ancora il grill per il pesce in Giappone. Molto interessante è l'esempio dell'Australia: una cucina fuori per il barbecue, e una in casa per preparare i pasti di tutti i giorni".

"Molti dei classici lavori di cucina vengono svolti dappertutto allo stesso modo".

Quali sono i punti in comune più interessanti?

"Le tipiche attività che si svolgono in cucina, sono praticamente uguali in tutto il mondo. Per esempio il piano di lavoro ideale deve essere largo almeno 90 cm e si trova sempre fra lavello e piano di cottura. E anche per quanto riguarda l'ergonomia valgono gli stessi criteri: piegarsi, allungarsi o salire sul piano di lavoro per prendere le stoviglie sono considerati uno svantaggio in tutti i paesi. Inoltre i sistemi di estrazione, che consentono di accedere facilmente al loro contenuto, sono apprezzati in tutto il mondo."

Quali informazioni del reparto analisi delle esigenze vengono poi utilizzate?

"Noi distinguiamo fra esigenze fondamentali ed esigenze meno importanti,

ma quando sviluppiamo un prodotto nuovo, le prendiamo in considerazione tutte. Un buon esempio è il nostro sistema di ammortizzazione BLUMOTION: abbiamo notato che i frontali spesso vengono chiusi con energia, le ante sbattono, le bottiglie tintinnano, i

piatti traballano. Da ciò è nata la necessità di inserire un'ammortizzazione all'interno dei nostri accessori per mobili. Anche da esigenze minori scaturiscono idee di soluzioni pratiche; per esempio abbiamo visto che ovunque le persone fanno sempre una piccola guerra con la pellicola trasparente: si appiccica e stropiccia sempre. Allora abbiamo pensato di creare un pratico portapellicole che permetta di estrarre e tagliare i fogli trasparenti senza problemi."

Lavorare facendo pochi passi

Spostamenti inutili attraverso la cucina possono facilmente essere evitati se si pensa alle tipiche operazioni di routine quotidiana ancora prima di iniziare con la progettazione della cucina. Si suddivide quindi lo spazio disponibile nelle cosiddette zone di lavoro per poter riporre tutto là dove se ne ha bisogno.



Workflow

Analizzate le vostre abitudini

Parlate con il progettista del vostro modo personale di fare da mangiare. Solo così potrà tenere presente le vostre esigenze durante il suo lavoro. Analizzate il progetto.

Si può accedere più facilmente a quello che è contenuto nei mobili:

- 1) con cassetti al posto delle ante nei mobili inferiori, per prendere facilmente quanto contenuto
- 2) con cassetti ad estrazione totale, per avere tutto a portata di mano, fino nell'angolo più remoto
- 3) con suddivisioni interne, per tenere tutto sott'occhio e in ordine



Una buona dispensa

Sistematete i vostri generi alimentari in posizione centrale. Riponeteli in modo che siano facili da trovare, facili da raggiungere ed estrarre in pochi passi.



Piatti, bicchieri e posate vicini

Tenete sempre vicini piatti, bicchieri e posate. In questo modo apparecchiare la tavola sarà più comodo. Se la lavastoviglie non è distante, si potrà metter via tutto in un batter d'occhio.



La pulizia è garantita

L'igiene è fondamentale quando si lavano i piatti, si asciugano e si ripongono. Nel cassettono sotto al lavandino tutto deve essere a portata di mano e restare pulito.



Tutto al suo posto

Il posto ideale per la superficie di lavoro è fra il lavello e il piano di cottura perché così il percorso da fare fra acqua, fornelli e portarifiuti è più breve. Da qui devono essere facilmente raggiungibili anche coltelli, taglieri e spezie.



Tutto intorno alla zona cottura

Cercate di sistemare padelle, pentole, utensili di cucina ecc. direttamente sotto ai fornelli.



Per i pasticceri accaniti

Chi fa molti dolci ha bisogno di spazio per gli ingredienti e gli attrezzi per dolci. Praticamente tutto deve essere vicino e a portata di mano.

È possibile in ogni cucina: organizzazione ottimale degli spazi

La cucina può essere suddivisa in zone in base alle attività che si svolgono, permettendo così di accorciare i percorsi e trovare tutto là dove se ne ha bisogno.



Cucina ad U



Cucina a isola



Cucina a G



Cucina ad L



Cucina a doppia fila



Cucina lineare



Zona Dispensa



Zona Stivaggio utensili



Zona Lavaggio



Zona Preparazione



Zona Cottura

Criteri di organizzazione ergonomica

Suddividete oggetti e alimenti in tre gruppi: quelli che vengono usati sempre, frequentemente, raramente. Metterli via secondo questi criteri, fa risparmiare un inutile chinarsi o allungarsi.



Fate posto!

Bob Cathey è operatore di banchina al porto di Oakland, in California, uno dei porti commerciali più grandi al mondo. Ciò significa affrontare costantemente un problema che si presenta quotidianamente in cucina: sfruttare al meglio tutti gli spazi.

Bob Cathey controlla 3.000.000 di metri quadrati. Ogni minuto arrivano per mare container che devono essere posizionati nel posto giusto. Ogni minuto arrivano però anche container con il treno e con autotrasporti, oppure devono essere di nuovo imbarcati, facendo di nuovo posto. “Devo coordinare i moli di attracco previsti, organizzare il posto di stivaggio sulle navi e rispettare le rotte di viaggio” ci spiega Bob con un bricco di caffè caldo in mano.

Tutto deve essere pianificato esattamente: i container in arrivo e partenza nonché lo spazio di stoccaggio necessario, la posizione delle gru e le manovre che devono fare. Ogni metro quadrato, ogni minuto conta. Un piccolo errore e il porto si blocca, con grosse perdite finanziarie. Mal-

“Il manager di un porto e chi compra una cucina devono rispondere alla stessa domanda: come sfrutto al meglio lo spazio a disposizione?”

grado ciò, a Bob il suo lavoro piace. Sorridendo dice: “La pianificazione ce l’ho nel sangue”.

Si potrebbe tranquillamente paragonare l’amministrazione di un porto con le operazioni di routine quotidiana in cucina, spiega Bob: vedere quali e quante cose arrivano, decidere quali si usano di più, quali di meno, e dove metterle via per poterle poi prendere facilmente. Sistemare con intelligenza tutto quello che c’è in cucina dipende dallo spazio e dai contenitori che si hanno a disposizione. E Bob se ne intende. Ma quando si è trattato di comprare la cucina, sua moglie ha preso il comando. “Ha voluto a tutti i costi cassetti in tutta la cucina”, dice Bob sorridendo come un monello. “Adesso ho capito perché. Anche in porto facciamo lo stesso, cominciando a prendere le merci dall’alto. È molto più intelligente.” Sua moglie si è imposta anche per quanto riguarda le dimensioni dei cassetti, scegliendo quelli che sfruttano l’intera profondità del mobile perché così c’è molto più spazio a disposizione. Esattamente come si fa quando si caricano i container: anche qui si riempie completamente il loro interno. “Certo, sono un po’ più grandi di una cucina,” dice penseroso, “ma fondamentale la problematica è la stessa”.



ESATTO AL CENTIMETRO

Nel porto di Oakland si sfrutta fino all'ultimo centimetro.





Ci sta tutto in cucina?

Che nervoso! Avete comprato una cucina nuova e ora vi accorgete che dentro non c'è spazio sufficiente. Ecco un paio di consigli per evitare arrabbiature e aumentare lo spazio all'interno dei mobili. E cioè proprio là dove non avreste mai pensato.

Una soluzione pulita

Il miracolo sotto al lavello: sfruttare lo spazio per tenere in ordine e lasciare libera la superficie intorno al lavello.

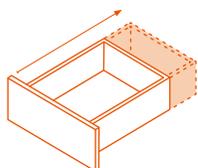


Questo cassetto sottolavello è costruito apposta per scomparire sotto il lavandino sfruttando spazio altrimenti inutilizzato.



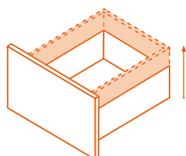
Proprio tanto posto

Cassettoni con spondine laterali alte permettono di riporre tante cose nella dispensa. E se poi sono estraibili singolarmente, vi si può accedere bene dall'alto, oltre che da tre lati. Per tenere in ordine il contenuto e far sì che non si rovesci, si può usare una suddivisione interna, come per esempio ORGA-LINE



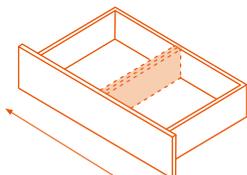
+30%

grazie a cassetti più profondi



+55%

grazie a spondine laterali più alte



+15%

grazie a elementi più larghi



Per tutti gli angoli

Con la soluzione per angolo SPACE CORNER si possono mettere via le cose fino nell'ultimo angolo. Grazie a questo cassetto potete prendere tutto senza chinarvi.



Space

Il bisogno di spazio dentro ai mobili della cucina varia da persona a persona. Se si pensa prima alle proprie necessità reali, e lo si fa sapere poi a chi progetta la cucina, si riceverà sicuramente una cucina in cui ci sta tutto:

Modo di cucinare

Chi ama fare spesso da mangiare, avrà bisogno di più spazio di stivaggio rispetto a chi in cucina prepara solo degli spuntini.

Dimensioni del nucleo familiare

Per quante persone si deve cucinare? La cucina è un bene che ci accompagna spesso per 15 anni. In questo arco di tempo il numero dei componenti della famiglia può anche cambiare.

Abitudini di acquisto

Chi fa la spesa tutti i giorni ha bisogno di meno spazio per conservare i prodotti, di chi invece fa i propri acquisti solo una volta la settimana.

Stile di vita

Chi riceve molte visite e organizza numerosi party ha bisogno di una cucina organizzata in modo diverso da quella in cui solitamente vivono poche persone.

Una location insolita per fare festa

Perché non cominciare la party là dove di solito inevitabilmente finisce? In cucina, ovviamente! I party che si svolgono in cucina sono l'ultimissimo trend. Eravamo presenti a una festa di compleanno nella cucina di una famiglia che vive vicino a Toronto. E abbiamo festeggiato con loro.

Quando arriviamo da Lilly e Bill nella loro casa di Mississauga (Canada), una piccola località non distante dalle cascate del Niagara, sui volti dei padroni di casa è dipinta l'eccitazione per l'occasione. Di ottimo umore, stanno facendo alcuni preparativi per la grande serata. Ogni anno organizzano una festa di compleanno per le loro due figlie; è ormai tradizione. Quest'anno però sarà diverso: per la prima volta festeggeranno direttamente nel cuore della casa, in cucina.

Le festeggiare sono le figlie di Lilly e Bill, Angela e Sarah, due gemelle di 26 anni. "La cosa più bella di queste feste di compleanno è che si fanno solo una volta all'anno" ridacchia Lilly. Ciò significa però anche che da un momento all'altro arriveranno contemporaneamente ospiti per tutte e due le festeggiare; ma non sanno ancora cosa li aspetta. "La mamma organizza feste fantastiche sin da quando eravamo piccole", dice Angela. E Sarah aggiunge entusiasta: "Ma un party in cucina sarà qualcosa di speciale!"

Andiamo a vedere più da vicino questa nuova location. A un primo sguardo la cucina non sembra diversa dalle altre ma, non appena osserviamo Lilly mentre sta dando gli ultimi tocchi, capiamo subito che cos'ha di speciale. I pensili si aprono

Per la prima volta la famiglia fa festa nel cuore della casa: in cucina.

come da sé e i cassetti si chiudono in modo dolce e silenzioso: l'intera cucina sembra muoversi al tocco magico di Lilly. Veramente una cucina da vedere e ammirare, a tutti i costi! Suonano alla porta: sono i primi ospiti che stanno arrivando, salutati in maniera affettuosissima dal cane di Lilly, Oliver, un bel goldendoodle.

Mentre gli ospiti fanno gli auguri ad Angela e Sarah e danno loro i regali di compleanno, Bill ci spiega l'idea del party in cucina: "Prima pensavo che fosse la solita idea bislacca di un paio di studenti. Poi però mi è venuto in mente che, quand'ero giovane, anche per noi le feste alla fine si spostavano sempre in cucina. Perché non iniziare allora nel posto più »







accogliente?" Anche secondo noi. E osservando gli ospiti, abbiamo l'impressione che anche loro siano entusiasti di questa idea.

Il figlio Michael estrae una bottiglia di spumante dal frigorifero e allo stesso tempo Lilly apre il pensile dei bicchieri. Preme sul frontale e l'anta a ribalta si solleva con un movimento elegante. Gli ospiti restano a bocca aperta. „SERVO-DRIVE" dice lei, sorridendo orgogliosa, e prende i bicchieri. Poi preme su un interruttore posizionato subito all'interno del pensile e l'anta a ribalta si richiude dolcemente.

Gli amici di Sarah e Angela cominciano allora a fare un giro per la cucina, guardandola più da vicino. Quando uno degli ospiti, Rahim, chiude un cassetto con più slancio del dovuto, la sua ragazza Alyssia gli dà una piccola gomitata, temendo un gran fracasso. Ma il cassetto si chiude quasi senza far rumore, con gran stupore di Alyssia e divertimento degli ospiti che avevano seguito la scena. Alyssia si gira tranquillizzata verso il suo ragazzo e gli sussurra: "Per la nostra cucina vorrei anch'io cassette come questi." Rahim risponde molto serio: "Per fortu-

na possiamo vedere una cucina così, prima di allestirne una noi! Almeno possiamo fare tesoro di un sacco di idee buone." Nel frattempo Lilly ha acceso di nascosto le candele sulla torta di compleanno. In cucina risuona la canzoncina che si canta sempre in questa occasione, poi segue un grande applauso per le due sorelle. Ma forse anche per la scelta della location per il party. Lilly posa la torta di compleanno sul piano di lavoro e si gira verso il mobile d'angolo. Proprio quando gli ospiti pensavano di aver scoperto tutti i trucchi di questa cucina, ecco l'ennesima sorpresa: con gran stupore degli ospiti, il cassetto con i coltelli da cucina si apre dolcemente nell'angolo. "Questo è il mio SPACE CORNER", spiega Lilly con nonchalance, tutta soddisfatta della reazione dei suoi ospiti davanti alle funzionalità nascoste nella nuova cucina. E in questo modo il taglio della torta non è più niente di eccitante. In quel momento capiamo quale sia l'ennesimo vantaggio di fare un party in



cucina: tutto è subito a portata di mano. Non appena ci accingiamo a metterci in bocca il primo pezzo del dolce di compleanno, sentiamo deglutire forte e ci giriamo stupiti: il povero Oliver, il cane di famiglia ha scoperto che c'è una torta e la sta fissando con occhi supplichevoli. "Oliver! Nell'euforia della festa ci siamo dimenticati di te!" Lilly ride e gli dà un pezzettino di dolce. In questa cucina si trova a suo agio anche il cane.



Questo mobile d'angolo ruba quasi la scena alle due festeggiate. Ma solo quasi.



Se nel fervore dei preparativi per il party non si hanno più mani libere, non c'è problema: con SERVO-DRIVE i cassetti si aprono anche facendo solo una leggera pressione con il fianco.



Il party in cucina ha avuto un gran successo, bisogna immortalarlo!

Finalmente c'è movimento in cucina!

Il movimento non è mai lo stesso sempre e ovunque. Per questo è consigliabile provare e confrontare tutte le diverse funzioni che regolano il movimento nei centri cucine e negli showroom.



Comfort nell'aprire e nel chiudere

C'è una grande varietà di sistemi di ottima qualità per l'apertura e la chiusura di ante, di sistemi di estrazione e di ante a ribalta. Qui potete informarvi e provarli poi con il vostro esperto di cucine.

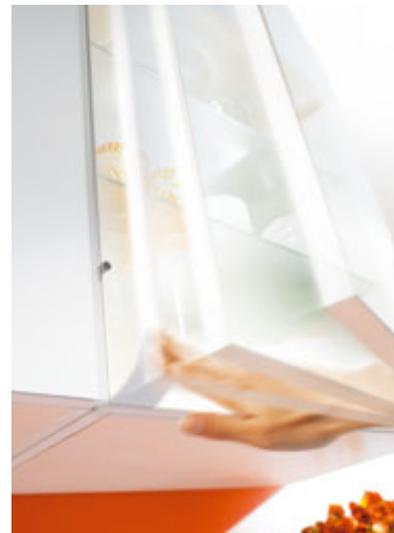
Ammortizzatore

Un buona ammortizzazione permette una chiusura dolce, silenziosa e armonica: indipendentemente dal peso e dallo slancio con cui si chiude, non traballa e non cigola.



Supporto per l'apertura elettrico

Cassetti e ante a ribalta si aprono in modo dolce e silenzioso grazie al sistema di ammortizzazione integrata. In caso di ante a ribalta, un interruttore facilmente raggiungibile all'interno del mobile permette di chiudere con lo stesso sistema.



Apertura meccanica

Un supporto di apertura meccanico consente di aprire i frontali senza maniglia semplicemente premendoci sopra. I cassetti o le ante possono poi essere chiusi con uno slancio leggero o con una lieve pressione.



Motion

Interessati? Chiedete informazioni sui seguenti prodotti:

BLUMOTION

È diventato quasi standard: BLUMOTION chiude i cassetti, le ante e le ante a ribalta in modo dolce e silenzioso.

SERVO-DRIVE

Il supporto elettrico per l'apertura di ante a ribalta e sistemi di estrazione.

SERVO-DRIVE uno

Il supporto elettrico per l'apertura è disponibile ora anche come singolo set di montaggio per esempio per il cassettoni portarifiuti.

TIP-ON

TIP-ON di Blum è un meccanismo meccanico per l'apertura molto usato.



Giovane, colorata e originale

*Sint Niklaas si trova fra Bruxelles e Anversa.
Julie Cornu abita qui, in una casa con una
cucina giovane con tanti accessori colorati.
Ma non mancano numerose applicazioni
estremamente utili.*



JULIE CORNU

Ama tutto quello che è colorato e mette allegria. Ma la sua cucina, oltre a questo, è anche molto funzionale.

LA CASA GIUSTA

Grazie alla posizione quasi centrale, Julie può andare a fare la spesa in bicicletta.



Ama tutto quello che è colorato e mette allegria. I suoi vestiti, le sue borse e la bigiotteria sono in mille colori rigorosamente accesi. Quando si incontra Julie, si viene letteralmente contagiati dal suo modo spensierato di fare. Ma solo per il fatto che la piccola belga adori i colori, non vuol dire che la sua cucina non sia ben congegnata e ricca di particolari funzionali.

Forse dipende dal fatto che alcuni dei suoi amici lavorano nel ramo delle cucine. “All’inizio mi dava fastidio che tutti mi volessero dare buoni consigli” ammette lei, “io volevo semplicemente una

cucina come me l’ero immaginata io”. Ma la sua migliore amica Kaatje non si è arresa e l’ha trascinato in diversi showroom di rivenditori di cucine. E così Julie ha cominciato a fare attenzione ai valori intrinseci di una cucina.

Fin da quando era andata via di casa sapeva esattamente come sarebbe dovuta essere la sua cucina. “Voglio una cucina aperta, pensavo quando ho cominciato a cercare casa, dove tutti i mobili sono assolutamente colorati”.

Poi ha trovato questo appartamento con un’ottima suddivisione delle camere e in una posizione ideale, vicino al centro. Nella casa non c’è spazio per una cucina living, ma Julie non cambierebbe la sua con nessun’altra. “Tutto è funzionale ed è lì dove serve. Così è facile fare da mangiare, non importa anche se non è una cucina living: per me conta in primo luogo essere a mio agio mentre lavoro”. »

“Tutto è funzionale e lì dove serve. Così è facile fare da mangiare! Per me conta in primo luogo essere a mio agio mentre lavoro”.



Interni creativi

Sistema box TANDEMBOX intivo, con elementi inseribili in vetro per le pareti laterali dei cassettoni, stampati a colori vivaci.



Apertura geniale

SERVO-DRIVE, il supporto per l'apertura elettrico, consente di aprire il cassettoni portarifiuti anche se non si hanno le mani libere.

Quando è stato il momento di scegliere i mobili, ha optato per il tradizionale legno di noce rinunciando ai frontali colorati.

“Questa cucina dovrà durare per molti anni. I decori li posso sempre cambiare quando voglio, a seconda di come mi sento. L'interno, però, quello resta sempre lo stesso”. E a questo dettaglio Julie ha fatto molta attenzione. “Anche se con il tempo si accumuleranno un sacco di cose, nei cassettoni avrò spazio sufficiente per metterle in ordine. Senza contare che gli elementi inseribili si possono sostituire, modificando quindi l'aspetto interno dei cassettoni a seconda del proprio gusto. Veramente geniale!” conclude con un sorriso.



Ordine disinvolto

Il sistema di suddivisione interna ORGA-LINE tiene in ordine e sotto controllo anche il cassetto più disorganizzato.



Il parere dell'esperto

Questa cucina è particolarmente funzionale:

perché offre spazio sufficiente per lavorare e appoggiare le cose fra il lavandino e la zona cottura, in posizione ideale a partire da 90 cm

perché è ergonomica: con cassetti al posto di ante nelle basi

perché si ha sempre tutto sott'occhio grazie alla suddivisione interna variabile

perché è dotata del supporto per l'apertura elettrico per il cassetto portarifiuti, il cassetto più usato



Spazi infiniti dentro e fuori in Australia

Dopo che i figli sono andati via di casa, papà e mamma Walker si sono concessi il lusso di una nuova cucina "più generosa". Anziché impiegare i soldi in grandiosità, hanno fatto una scelta di classe, puntando soprattutto sulla funzionalità.



GEORGE E TRACY WALKER

Ci siamo concessi il lusso di una cucina con molti comfort



GRANDE TERRENO, GRANDE CASA

La superficie della casa è di 480 metri quadrati e quindi c'è spazio per una bella cucina grande.

L'Australia è il sesto paese del mondo per estensione. Ma, rispetto alla sua superficie, è poco abitato. C'è quindi molto spazio.

18 anni fa George e Tracy si sono trasferiti ad Asquith, un sobborgo alla periferia di Sydney, per scappare dalla vita convulsa della grande città; qui, George è subentrato nella gestione di una ditta per la rivendita di pneumatici. Proprio vicino a un campo da golf hanno acquistato un grosso appezzamento e vi hanno costruito una casa di 480 metri quadrati per sé e per i loro quattro figli. Nel frattempo la prole è andata via. E anche la vecchia cucina non c'è più.

“Prima avevamo ante e dovevamo andare spesso alla ricerca delle cose; nella nuova cucina abbiamo dappertutto cassetti in cui ogni cosa è ben visibile e tutto è in ordine”

“Quando abbiamo eliminato la cucina che avevamo prima, è stato come perdere un vecchio amico”, dice George serio. “Però quella nuova è mille volte meglio!”, rinalza Tracy, “Prima ne avevamo una in legno scuro; la cucina nuova è invece chiara e dotata di tutte le attrezzature che ci servono.” George conferma le parole della moglie annuendo, e poi aggiunge: “Siamo assolutamente soddisfatti della nostra cucina. Per noi è stata una bella spesa, me ne è valsa la pena”.

Quando hanno fatto fare il progetto della cucina, hanno pensato già al loro futuro, e si sono fatti disegnare una cucina che fosse facile da gestire anche negli anni della vecchiaia. “Purtroppo gli anni passano per tutti”, dice sorridendo Tracy. All'interno degli mobili, quando si apre il frontale, si accende una luce, e quando si apre il rubinetto, il flusso d'acqua viene illuminato da un LED termico: luce blu, se è acqua fredda, luce rossa, se è acqua calda. »

“Per noi funzionalità e comfort sono sempre stati molto importanti”, ci spiega Tracy. “Siamo passati da ante a cassetti. Molto più comodi”. George conferma: “È vero, sono molto più pratici: prima dovevamo spesso svuotare il mobile per prendere quello che si trovava dietro. Adesso abbiamo riempito i cassetti e si trova subito tutto”. Ne apre uno per mostrarci gli attrezzi da cucina sotto ai fornelli a induzione.

Tutto è grande senza essere pomposo. Sul piano di lavoro non c'è niente, segno che il tanto spazio a disposizione è stato sfruttato in maniera intelligente. La dispensa troneggia accanto al grande frigorifero americano, che ha persino un dispenser per acqua e per ghiaccio. Sopra al lavandino si trova un'ampia anta a ribalta dotata di SERVO-DRIVE, il supporto elettrico per il controllo del movimento, che permette l'apertura con una semplice leggera pressione sul frontale. “Sì, è un modo molto comodo e allo stesso tempo elegante per aprire un mobile”, ci dice George orgoglioso. E poi continua: “Tacy vuole addirittura organizzare un cocktail-party in onore della sua nuova cucina...” “Certo! C'è chi organizza un party per la casa nuova. Io ne organizzo uno per la cucina nuova, così la posso mostrare a tutti i nostri ospiti”. C'è posto per tanti amici, ma la coppia è felice soprattutto perché i loro figli ci saranno tutti.



Tanto posto per mettere via la spesa grossa
A volte Tracy va a fare la spesa solo una volta alla settimana, ma riesce a mettere via tutto lo stesso, grazie alla grossa dispensa.



Il grande frigorifero americano offre molto spazio e ha anche un dispenser per il ghiaccio e per l'acqua.



L'ampia ed elegante anta a ribalta è dotata di SERVO-DRIVE, il supporto elettrico per il controllo del movimento; con il suo interruttore, chiudere l'anta è un gioco da ragazzi.



Il sistema di suddivisione interna ORGA-LINE aiuta a tenere in ordine le bottiglie dentro ai cassettoni.



È facile prendere i coltelli da SPACE CORNER, la soluzione per il cassetto d'angolo.





i

Il parere dell'esperto

Questa cucina è particolarmente funzionale:

perché è una cucina molto grande, ma bastano pochi passi per raggiungere tutto grazie alla suddivisione in zone pensata già in fase progettuale (vedi pag. 14/15)

per la soluzione d'angolo SPACE CORNER con i cassetti ergonomici

perché cassetti, ante a ribalta e ante dei mobili si chiudono dolcemente senza far rumore (grazie al sistema di ammortizzazione BLUMOTION)

perché l'ampio spazio intorno all'isola della cucina fa da centro di comunicazione, collegando zona cottura e zona pranzo

A woman with dark hair, wearing a pink and white striped hoodie and a red apron, is smiling and looking towards the camera. She is standing in a kitchen, holding a white spoon and stirring a large stainless steel pot on a gas stove. The kitchen features red upper and lower cabinets, a white countertop, and a silver range hood above the stove. A white rice cooker is visible on the counter to the right. The overall atmosphere is bright and clean.

Spazio compatto in Cina

Quando la famiglia Gao ha trovato l'appartamento dei suoi sogni, la signora Gao ha potuto esaudire un desiderio che aveva da anni: concentrata in 5 metri quadri, ha allestito la sua cucina ideale.



TRE GENERAZIONI SOTTO LO STESSO TETTO

La famiglia Gao vive in un sobborgo di Shanghai in una casa di circa 100 metri quadrati.



LA FAMIGLIA GAO VIVE QUI

Il distretto Qingpu di Shanghai è un quartiere nato pochi anni fa. Qui sono stati costruiti numerosi complessi residenziali moderni.

È un complesso residenziale nuovo di zecca nel distretto di Qingpu, un sobborgo di Shanghai (Repubblica Popolare Cinese). La strada è pulitissima. Davanti alle case un viale con alberi piantati da poco incornicia la strada.

“Abbiamo avuta molta fortuna a trovare questo appartamento un paio di mesi fa! La nostra vecchia casa in un quartiere vicino era diventata semplicemente troppo piccola”, dice la sempre sorridente Xiaohong. Nell'appartamento su due piani di 100 metri quadri scarsi vive tutta la famiglia, inclusi i genitori di lei. “A pochi passi da qui c'è proprio tutto: il mercato di alimenti freschi, l'asilo, le scuole...” dice con entusiasmo Xiaohong. “Però quando dovevamo scegliere la cucina abbiamo discusso un bel po'” ammicca suo marito Wu, che fa il Sales-

Manager in una grande società di servizi di giardinaggio. “Ne volevamo una che ci piacesse anche dopo molti anni, in cui sentirsi bene anche da vecchi. È qui, infatti, che vogliamo vivere per il resto della nostra vita.”

Xiaohong è molto orgogliosa anche della sua cucina. Prima di comprarla si sono fatti consigliare bene in diversi posti, perché non è facile sfruttare al meglio soli cinque metri quadri. “Se penso alla nostra vecchia cucina, che dopo nemmeno cinque anni aveva le ante che cadevano, devo dire che, a confronto questa è tutta un'altra cosa”. Xiaohong accarezza amorevolmente un frontale e sussurra quasi imbarazzata: “Io adoro il rosso”. Si vede. Non solo la cucina è di questo colore, bensì anche la maggior parte di tutti gli altri mobili. In Cina, infatti, il rosso è simbolo di gioia e felicità.

“È come un miracolo, sembra che lo spazio si sia dilatato: nei mobili e nei cassetti ci sta proprio tutto”

È quasi un piccolo miracolo che, oltre al bollitore per il riso e al forno a microonde, non ci sia nulla sul piano di lavoro in pietra bianca. “Tutto ha posto nei mobili e nei cassetti” prosegue lei. »

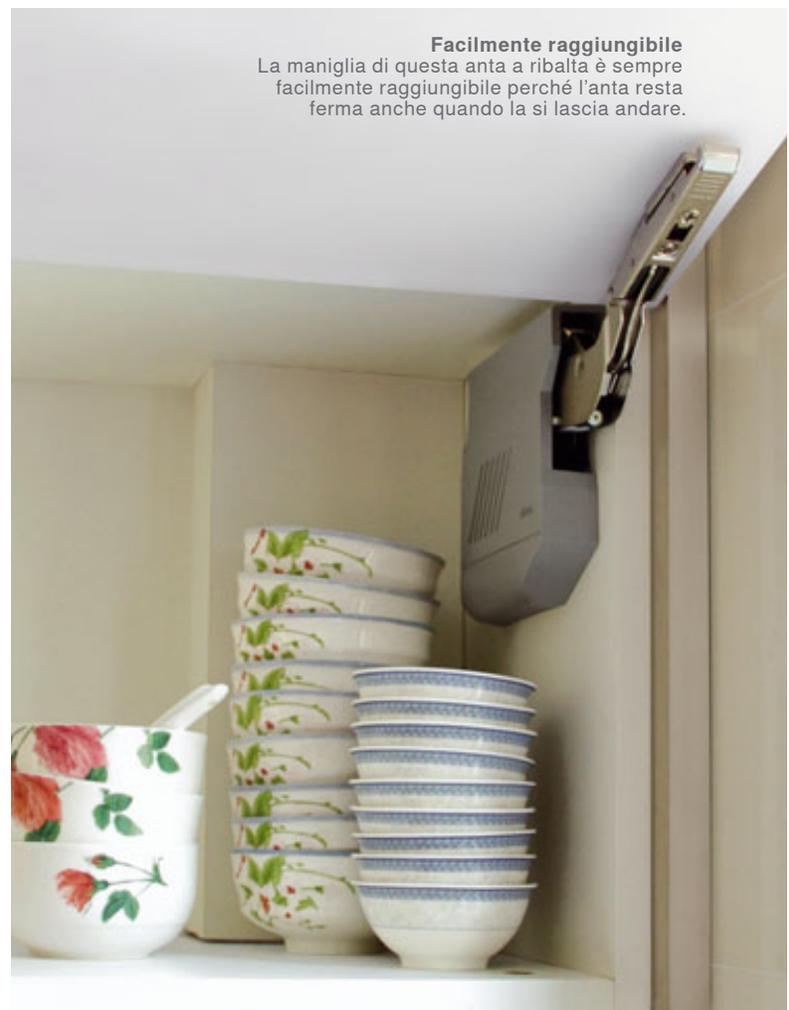


Grande ordine, piccola cucina
Con il sistema di suddivisione interna ORGA-LINE, la famiglia Gao ha sempre tutto sott'occhio.



La dispensa magica
Grazie al cassettone ad estrazione totale con sponde laterali alte, nel mobile dispensa ha posto tutto. Persino provviste per tre generazioni diverse.

“Il mobile dispensa è incredibile” concorda Wu, “c’è spazio per mettere in ordine ogni cosa, persino le provviste dei miei suoceri”. Sua moglie gli getta una sbirciata sorpresa e fa un risolino. “Ma di solito in cucina ci siamo solo mia mamma ed io!” Infatti in Cina è normale che più generazioni vivano insieme sotto lo stesso tetto, e che i nonni aiutino a crescere i nipotini. “Far da mangiare nella piccola cucina è divertente anche quando siamo in due. Ognuno ha spazio sufficiente per lavorare e sa dove sono riposte le cose. La forma a U della cucina e i cassetti ben suddivisi rendono tutto più facile” ci spiega Xiahong. “Pratico, non è vero?” dice Wu “Qui abbiamo tutto quello di cui abbiamo bisogno, niente di più e niente di meno”. Anche nella voce di Wu c’è una nota di orgoglio. A vedere i Gao insieme nella loro nuova cucina, si ha l’impressione che il rosso abbia veramente l’effetto che gli si attribuisce: qui si respira solo gioia e serenità.



Facilmente raggiungibile
La maniglia di questa anta a ribalta è sempre facilmente raggiungibile perché l’anta resta ferma anche quando la si lascia andare.



Il parere dell'esperto

Questa cucina è particolarmente funzionale:

perché lo spazio a disposizione viene sfruttato al massimo con cassetti nelle basi al posto delle ante

perché nella dispensa con cassettoni interni alti hanno posto provviste per tutta la famiglia

per la buona qualità degli accessori, che è garanzia di durata

perché la divisione trasversale e longitudinale permette di avere sott'occhio le provviste e di poterle prendere comodamente

Prima di comprare una cucina, si dovrebbe riflettere bene: è un acquisto importante che ci accompagnerà a lungo.

Pronti per comprare la cucina?



Sicuramente l'avrete già fatto anche voi. All'inizio si chiede sempre ad amici e conoscenti: "Come avete fatto a decidere per l'acquisto della cucina?" Leggete quanto raccontano questi cinque esperti in materia, come se fossero i vostri nuovi amici. Loro parlano per esperienza e voi ne potete trarre solo vantaggio.

Ecco qui i loro consigli:



“La cucina dovrebbe starvi a pennello come un vestito fatto su misura”

Joyce F., 38 anni, esperta informatica di San Francisco, USA

“Le impronte digitali sono differenti da persona a persona, esattamente come i desideri o le esigenze. Perché dovrebbe essere diverso per la cucina? Anch'essa dovrebbe essere allestita in base alle singole necessità. E quindi prima pensate a quello che vi serve veramente! Come fate la spesa? Com'è il vostro modo di cucinare di solito? Quanto è grande la vostra famiglia? E prossimamente si potrebbe ingrandire? Avete animali domestici? Dove avete bisogno di più spazio? Date poi tutte queste informazioni a chi vi progetta la cucina. Io per esempio ho bisogno di mobili dispensa molto grandi, dove riporre le provviste necessarie alla mia “piccola” famiglia di 6 persone. Il mio progettista mi ha consigliato anche per questo una sacco di soluzioni buone, che da anni mi rendono pienamente soddisfatta.

“Come vivrete fra 20 anni? Pensateci!”

Svea L., 60 anni, esperta di sinologia di Malmö, Svezia

“Vecchiaia e saggezza sono buone compagne”, dice un antico proverbio cinese. Ma per comprare una cucina con saggezza non si può aspettare così tanto: al futuro, ci si deve pensare già oggi. La cucina nuova vi accompagnerà per i prossimi 20 anni; una volta comprata dovrà soddisfare le vostre esigenze giorno dopo giorno.

Valutate bene quello di cui avrete bisogno più avanti e quello a cui non volete rinunciare oggi. Io, per esempio, non mi volevo più chinare o infilarmi dentro alle basi per prendere le cose. Per questo motivo ho voluto attrezzare la mia cucina esclusivamente con cassetti. Pensate in tutta calma alle possibili varianti del progetto, e decidete poi in modo consapevole l'investimento da fare, perché vi renda soddisfatti per molto, molto tempo.



“Provate senza pilota automatico!”

David. S., 48 anni, ingegnere di Milton Keynes, Gran Bretagna

Tanto per cominciare: il pilota automatico è una funzione molto utile. Ma con l'acquisto di una cucina delegare le decisioni non ha senso. Qui bisogna prendere il volante in mano per guidare! Andate in uno studio cucine e provate il più possibile tutti i meccanismi che trovate. Sono facili da usare? Che cosa vi piace di più? Cercate di immaginarvi come saranno nella vostra nuova cucina. Esaminate, controllate, sperimentate e poi esprimete un giudizio per scegliere quello che per voi va meglio.

Quando l'ho fatto io ho scoperto per puro caso queste nuove ante a ribalta per i pensili e ho deciso immediatamente che dovevo averle, per la leggerezza elegante del loro movimento e per la facilità d'uso. Chiedete quindi tranquillamente quali sono le ultime novità: potreste accorgervi solo dopo, che avreste potuto comprare accessori che vi piacciono di più.



“Collaborate con chi progetta la vostra cucina”

Anna D., 43 anni, medico oculista di Vienna, Austria

Chi progetta cucine ha studiato per capire voi e le vostre esigenze. Se però non viene a sapere nulla in proposito, non può progettare una cucina fatta su misura per voi. Ditegli quindi tutto quello che vi viene in mente su questo tema! Che cosa vi piace di più, che cosa vi piace di meno? Avete desideri particolari? Io, per esempio, amo fare colazione prolungate, anche durante la settimana. Per preparare tutto più velocemente, devo poter avere tutto a portata di mano e facile da prendere. Questo piccolo dettaglio è servito per scegliere gli accessori giusti. Se partecipate attivamente al progetto, avrete sicuramente la vostra cucina di sogno perché solo così il progettista potrà proporvi le soluzioni migliori per voi!



“Tenete tutto sott'occhio”

Fernanda J., 32 anni, casalinga di Lisbona, Portogallo

Logico, è bello avere una cucina nuova! Però so per esperienza personale che comprarne una vuol dire dover prendere un gran numero di decisioni. Una cosa abbastanza faticosa. Ogni tanto io mi scoraggiavo, e quindi vi consiglio di non scordarvi mai di ciò che volete veramente: la vostra cucina di sogno. Non perdetevi la grinta! Se qualcosa non vi piace, insistete che venga cambiata. E poi prendetevi tutto il tempo necessario per decidere con calma. Alla fine la vostra testardaggine verrà premiata e avrete la vostra cucina di sogno.





Un PUR(o) piacere

La cucina del ristorante PUR non è solo pluripremiata, è anche assolutamente trasparente visto che vi si possono vedere i cuochi in azione. Un motivo in più per far provare i prodotti di Blum agli chef de partie. Che cosa dicono i maestri delle nostre soluzioni per un uso privato?

Quando si va a Pfäffikon, sul lago di Zurigo, e ci si ferma davanti all'ingresso del ristorante PUR, si vedono tante persone che aspettano ansiose di poter entrare. E dopo un paio d'ore le stesse persone escono con un'espressione di radiosa beatitudine dipinta in volto. Risuonano esclamazioni come "sensazionale!", "fantastico!" o "semplicemente geniale!"

Entrando nel grande e luminoso tempio dei gourmet, si nota subito una cucina ovale aperta. È una scelta coraggiosa perché così si può vedere tutto quello che fanno.

Nei 70 metri quadrati di cucina non si può parlare né di caldo soffocante, né di atmosfera accalorata.

Sicuramente per merito del soffitto aspirante in acciaio inossidabile, fatto fare su misura, che garantisce aria pulita e sempre piacevolmente temperata. "Da noi si lavora come in una cucina modello" dice Ivo Berger, lo chef de cuisine a cui sono già stati conferiti 15 punti Gault Millau. Al momento lavorano qui solo undici cuochi che vengono da tre nazioni diverse; tre di loro sono campioni del mondo della Culinary World Cup.

Lo stile che hanno i cuochi nel preparare le loro prelibatezze, è lo stesso della zona cottura: rettilineo, aperto e sincero. E il risultato di questo modo di cucinare, basato solo su freschissimi, si può vedere e gustare. "Noi trattiamo con molto rispetto i prodotti di alta qualità. Per questo motivo sappia-

mo trasformarli in piatti prelibati" aggiunge il Sous-Chef Florian Bettschen.

L'ospite ha una splendida vista sul lago di Zurigo, ma anche la perfetta visuale sulla preparazione delle sue pietanze: si può vedere tutto ciò che accade in cucina, non ci sono segreti, tutto è sott'occhio senza nemmeno doversi alzare da tavola.

Un ambiente così aperto, ha convinto la redazione ad invitare questo team di alta cucina per presentare loro le funzionali soluzioni di Blum, e farglielo mettere duramente alla prova. Leggete i risultati e le interessanti storie di cucina che abbiamo raccolto.



PUR

SEEDAMM PLAZA
Seedammstrasse 3
CH-8808 Pfäffikon SZ
Tel. +41 55 417 17 17
Fax +41 55 417 17 18
info@seedamm-plaza.ch

Agli ospiti non si nasconde niente: si può osservare tutto quello che fanno i grandi cuochi al lavoro.



I cuochi di PUR in visita da Blum

Sede centrale di Blum, ore 6:00 del mattino.

Tre cuochi del ristorante PUR arrivano nella nostra cucina-laboratorio.

Solitamente qui mettiamo alla prova prodotti già esistenti e collaudiamo quelli nuovi. Oggi però tocca al team PUR testare le nostre soluzioni.





**“SPLENDIDO,
ADDIRITTURA
ACCESSIBILE
DA TRE LATI.”**

I “collaudatori” sono Andra Schiebener (la Chef Pâtissière), Reto Jenal (lo Chef entremetier, campione mondiale) e Ivo Berger (lo Chef de Cuisine). Con sé hanno tanti ingredienti freschi e gustosi, ma anche tutta la loro esperienza in fatto di cucine e attrezzi da cucina. Al momento di mettere via le provviste, si accorgono dei vantaggi che ha un mobile dispensa con cassetti: tutto a portata di mano, facile da prendere, accessibile addirittura da tre lati.

Mettere via le provviste è più veloce di quanto pensassero i tre cuochi. La praticità della divisione trasversale e longitudinale dentro ai cassetti del mobile dispensa li ha particolarmente colpiti. Le provviste sono sistemate ordinatamente e non cadono mai, malgrado i cassetti vengano aperti e chiusi in continuazione. Con tutto questo ordine, resta tempo anche per giocare un po'.



“VOILÀ,
TUTTO A POSTO!”



“GUARDA CHE BEL MOVIMENTO FA QUEST’ANTA A RIBALTA!”

L'anta a ribalta con SERVO-DRIVE ha riscosso subito grande successo. Aprire automaticamente per mezzo di una leggera pressione e chiudere premendo semplicemente su un interruttore, ha fatto tornare bambini dei professionisti adulti, che si sono divertiti a ripetere questi movimenti un sacco di volte. Gli chef erano così entusiasti di questo semplice e pratico sistema, che hanno ordinato subito un paio di unità SERVO-DRIVE per il loro ristorante.

“OPPLÀ, TUTTI IN UNA VOLTA”

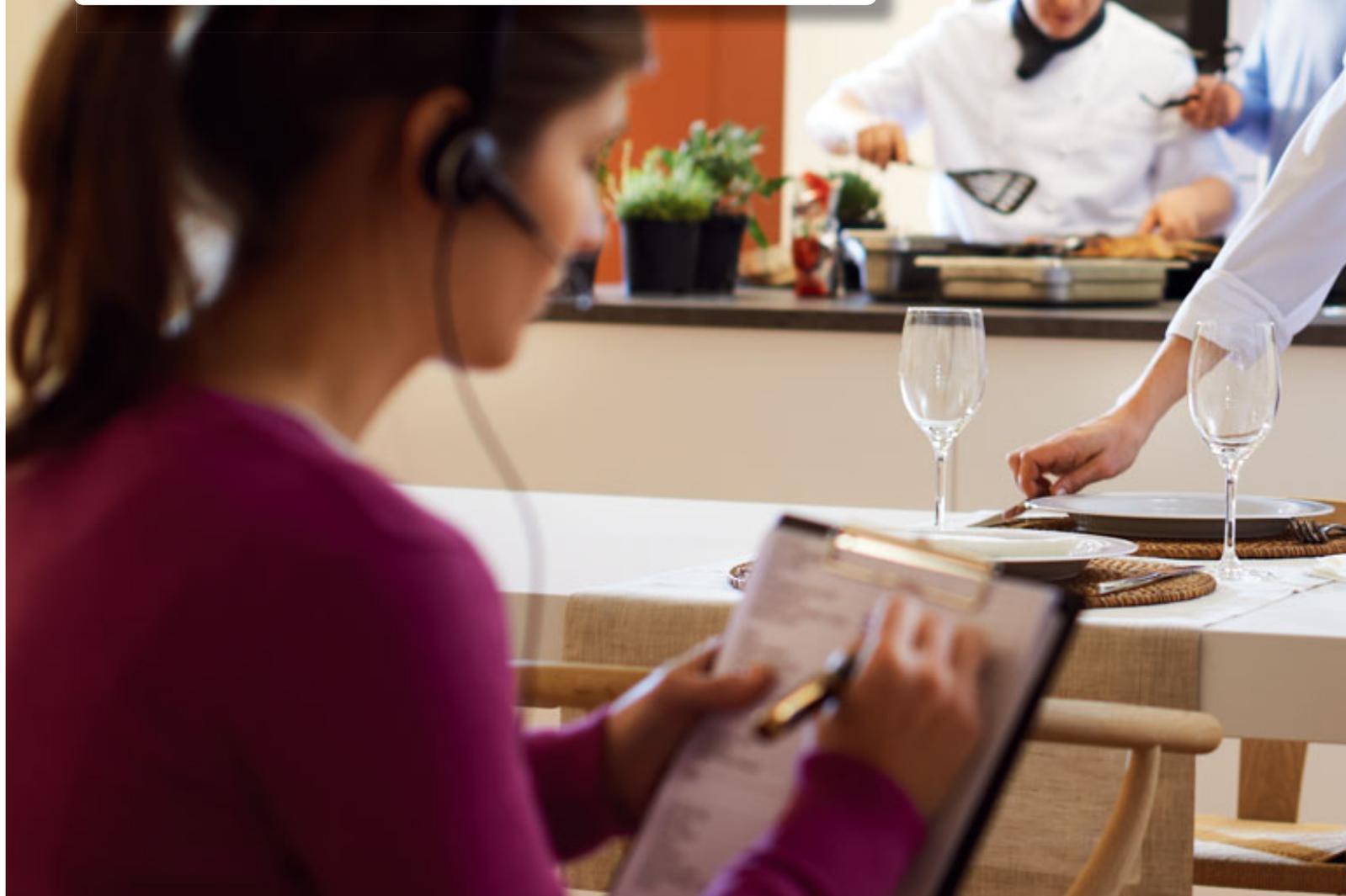
L'ordine e la funzionalità entusiasmano. Soprattutto i cuochi. E se poi loro risparmiano tempo nel preparare la tavola usando il portapiatti ORGA-LINE, sono ancora di più entusiasti.



Antipasto

Tartara di sgombro maculato con lime australiano

È incredibile quanta pazienza sia necessaria per preparare questo piatto! Florian Bettschen, il Sous-chef e Campione del Mondo, gira e rigira tante volte il carpaccio di pesce per rivestirlo con sottilissime fettine di zucchini. Infatti non è solo il gusto che deve essere perfetto: anche l'occhio vuole la sua parte. La ricetta è disponibile all'indirizzo www.blum.com.



“PORTIAMO L'ORDINE IN TAVOLA”

I cuochi non apparecchiano volentieri la tavola. Ma con le vaschette in acciaio inox ORGA-LINE, i nostri chef hanno scoperto improvvisamente che può essere molto divertente. Infatti se da una parte sono l'ideale per tenere tutto in ordine, dall'altra possono anche essere tolte dal cassetto e portate in tavola. E poi agli occhi dei nostri cuochi hanno un grande vantaggio: possono essere lavate con la lavastoviglie.



“LE SORPRESE NON FINISCONO MAI.”

I ortaspezie estraibile, il cestello di acciaio inox per le bottiglie dell'olio e dell'aceto dentro al cassetto, il portapellicole per rotoli di fogli trasparenti e di alluminio con tanto di taglierino... i nostri cuochi non smettono di stupirsi. Mai avrebbero pensato che fosse possibile trovare tanta professionalità in una cucina privata. Con queste soluzioni, chi fa da mangiare si sente come un cuoco professionista.





“UN POSTO SICURO PER I COLTELLI”

La soluzione per angolo SPACE CORNER con ORGA-LINE per posate e coltelli da cucina ha colpito i nostri chef: li ha sorpresi molto vedere quali soluzioni propone Blum per i mobili d'angolo. E quando poi sono venuti a sapere che SPACE-CORNER esiste anche nella versione per pentole da cucina e altre stoviglie, si sono quasi dimenticati di mettere il sale nella minestra!







Piatto principale

Vitello charolais e bisonte su intreccio di verdure

Il piatto principale è senza dubbio un'alta espressione della creatività in cucina: arrosto di vitello charolais e bisonte su intreccio di verdure, con crocchette di patate ripiene e "Tafelspitz" caramellato con purea di carote. Ivo Berger, Chef de Cuisine, ha creato un piatto indescrivibile per la sua preparazione artificiosa. Per questo motivo la ricetta resta nella cucina del ristorante PUR, e chi vuole sapere come nasce questo fantastico piatto, può semplicemente andare a vedere i cuochi al lavoro sul luogo. Tutte le altre ricette sono disponibili in Internet sotto:

www.blum.com.

“EN GARDE! COMINCIA IL DUELLO PER IL MESTOLO”

I cuochi hanno trovato molto convincenti la buona visuale e l'ordine del cassetto per la posateria da cucina. Il fatto poi che tutto si trovasse là dove se ne fa uso, ovvero direttamente sotto i fornelli, ha entusiasmato così tanto, che ne è nata una vera lotta per aggiudicarsi il mestolo migliore.







“DAVANTI A TANTA FUNZIONALITÀ, RESTI SENZA FIATO!”

Lo Chef de Cuisine è rimasto molto colpito dalla soluzione ORGA-LINE per il cassettoni per pentole, grazie a cui si trova subito il coperchio giusto per ogni pentola. Comodo, soprattutto nelle cucine aperte, visto che, quando c'è qualcuno, di solito è presente mentre si fa da mangiare. E di cucine "living" questo grande maestro se ne intende.





Dessert

*Granita al Triple Sec con
sciropo di granatina, Mousse
di ananas e macaron francese*

La Chef Pâtissière Andra Schiebener si diverte un mondo con la zona cottura per dolci: preparare piccoli gioielli di pasticceria le piace quanto lavorare in grande scala. In definitiva è però la composizione e unione dei vari ingredienti a rendere questo dessert semplicemente perfetto: una variazione di mousse di ananas al rum con granita al Triple Sec con succo di melograno, macaron con copertura di cioccolato all'Apricot brandy e un rotolino di ananas. Trovate la ricetta sotto:

www.blum.com.



Persino la nostra Chef Pâtissière è entusiasta di poter mettere via gli utensili scelti per fare un dolce in modo ordinato e visibile, proprio là dove servono, vicino al forno! Il risultato: la nostra assistente alle riprese non riesce a trattenersi e ruba un Macaron.

**“QUESTO È IL
PARADISO
DEI DOLCI.”**







“È TANTO CHE NON LO FACEVO PIÙ...”

Lavare i piatti non è esattamente il lavoro di cucina più amato dai cuochi, men che meno se si è uno Chef. Ma dopo aver visto il ripiano sotto il lavello, non hanno più avuto dubbi: forma e ordine sono così ben concentrati in poco spazio, che persino il test della zona lavaggio è divertente. E si vede.

“VIA TUTTO!”

Il cassetto portarifiuti con SERVO-DRIVE, il supporto per l'apertura elettrico, è uno dei preferiti dei nostri esperti cuochi: hanno sempre rifiuti da buttare via e quindi sono felici di poter aprire premendo, e chiudere accompagnando leggermente questo elemento. Sparecchiare la tavola e buttare via i resti del pranzo è un gioco da ragazzi. Alla fine della giornata i nostri cuochi hanno scoperto ben 14 modi per azionare il cassetto portarifiuti con SERVO-DRIVE senza usare le mani.



“GIUDIZIO: ESTREMAMENTE FUNZIONALI”

A forza di usare le diverse soluzioni per metterle alla prova, alla fine della giornata erano tutti stanchi. Malgrado ciò, i nostri cuochi hanno continuato a parlare dell'esperienza fatta e, davanti a un buon bicchiere di vino, sono giunti a un giudizio unanime: tutti i prodotti Blum sono estremamente funzionali e soddisfano anche le esigenze dei veri professionisti della cucina.

Qualità per tutta la vita del mobile

Il cuore dei mobili sono gli accessori al loro interno: più alta è la loro qualità, e più a lungo durano i mobili. Leggete qui a quali particolari si deve fare attenzione nella scelta degli accessori per mobili.

Un'anta, un'anta a ribalta o un cassetto della cucina vengono aperti e chiusi molto più spesso, per esempio, della porta di casa. Gli accessori per mobili hanno quindi un ruolo decisivo per quanto riguarda comfort e durata della cucina.

Per questo motivo Blum controlla costantemente i suoi prodotti verificandone qualità e funzionalità prima che vengano immessi sul mercato. Nel corso di diversi procedimenti di ricerca e collaudo vengono per esempio regolati carichi permanenti che simulano, concentrate

in pochi giorni, le sollecitazioni che dovrebbero sopportare per un periodo di tempo lungo anni. In questo modo si possono apportare miglioramenti al materiale o correggere particolari costruttivi ancora prima che il prodotto venga impiegato tutti i giorni in cucina.

Alla base di tutti i collaudi e le migliori ci sono sia l'analisi della cucina e standard qualitativi predefiniti, sia norme universali. Il sigillo di qualità e di certificazione emesso da organismi di controllo indipendenti sono quindi un'ulteriore garanzia: essi forniscono informazioni obiettive sulla qualità e la durata degli accessori.





Test di resistenza per le cerniere

La resistenza delle cerniere al costante stress meccanico viene misurata effettuando 200.000 movimenti di apertura e chiusura.



Test di sollecitazione da carico per i cassetti

I cassetti con sovraccarico extra vengono aperti e chiusi fino a 100.000 volte.



Test di resistenza delle ante a ribalta

La resistenza alla sollecitazioni nei diversi sistemi per ante a ribalta viene misurata effettuando fino a 80.000 movimenti di apertura e chiusura.



AGE EXPLORER®

Questa tuta speciale simula i limiti fisici e aiuta così a raccogliere importanti informazioni per lo sviluppo di nuove soluzioni in fatto di accessori per mobili.



Sentirsi sicuri con **Blum: Qualità per tutta la vita del mobile**

2006 SERVO-DRIVE

il supporto elettrico per il controllo del movimento che permette l'apertura mediante una leggera pressione

**1978 TANDEM**

il sistema di guide con rulli di scorrimento in materiale plastico di qualità, garantisce ancora oggi la scorrevolezza quasi sospesa dei cassetti

**1996 Estrazione totale**

permette di vedere completamente e raggiungere il contenuto del cassetto fino nell'angolo più remoto

Una buona cucina dura fino a 20 anni. Perché una cucina nuova possa soddisfarci per molti anni, deve andare al passo con la tecnologia; infatti le innovazioni di oggi saranno domani già standard. Per questo motivo un piccolo investimento in più conviene sempre.

Gli standard di oggi sono per esempio i cassetti ad estrazione totale e le ante a ribalta, che hanno preso il posto di cassetti ad apertura parziale e ante nelle basi o nei pensili. Oggi, infatti, non si vuole più rinunciare ai vantaggi di una cucina ergonomica quando se ne compra una nuova.

La tendenza attuale va verso una cucina senza maniglie, e si può realizzare senza problemi con l'applicazione dell'innovativo supporto per l'apertura elettrico SERVO-DRIVE. Grazie a questo geniale sistema, i frontali senza maniglie si aprono con una semplice pressione; la chiusura, invece, avviene in modo dolce e silenzioso grazie all'ammortizzazione BLUMOTION.

Innovative sono anche le spondine laterali dei cassettoni, che si possono allestire secondo il proprio gusto usando diversi materiali, per esempio la pelle, il metallo o il vetro. Quest'ultimo può essere addirittura decorato a stampa con motivi scelti fra quelli già in programma, o addirittura con il proprio tema preferito.

Ma questo è solo un piccolo elenco di innovazioni. Per conoscere ulteriori novità pratiche, rivolgetevi al vostro specialista di cucine e provatele poi direttamente di persona!

Chi compra un cucina oggi dovrebbe tenere presente anche la tecnologia del domani.

Oggi prodotto innovativo, domani già uno standard

In tutto il ramo delle cucine ci sono ogni anno tante innovazioni. Blum è una delle aziende con il maggior numero di brevetti richiesti e attualmente possiede oltre 1.000 licenze già rilasciate.



2001 BLUMOTION

fa chiudere cassetti, ante a ribalta e ante in maniera dolce e silenziosa



2005 AVENTOS

per la prima volta permette di aprire le ante a ribalta dolcemente e senza far rumore



2008 TANDEMBOX intivo

consente di allestire le spondine laterali dei cassettoni in modo individuale



2009 CLIP top BLUMOTION

la nuova generazione di cerniere con l'ammortizzazione integrata

Apertura facilitata e chiusura dolce e silenziosa dei mobili. È per ottenere questi risultati che Blum, produttore di accessori per mobili con sede nel Vorarlberg, Austria, sviluppa molteplici soluzioni.

Qui il movimento è di casa.

COMFORT DI MOVIMENTO IN OGNI ANGOLO

Gli accessori per mobili di Blum sono disponibili per i mobili con ante a ribalta, ante normali e sistemi di estrazione.



Sistemi di cerniere, di estrazione e per ante a ribalta: questo è il campo di azione di Blum. Nell'azienda vengono sviluppati e fabbricati prodotti che portano comfort di movimento nei mobili.

Ma che cosa significa "comfort di movimento"? Con i suoi prodotti innovativi, Blum cerca di dare una risposta: i mobili si aprono con una semplice e leggera pressione. I cassetti si aprono scorrendo leggeri e quasi levitando; le ante a ribalta si bloccano in qualsiasi posizione si voglia; e le ante si aprono con un angolo di apertura molto comodo. E poi tutto si chiude in modo dolce e silenzioso. Questi sono solo alcuni esempi di come Blum voglia contribuire con i suoi prodotti a rendere più facile e scorrevole il lavoro in cucina.

Tutto comincia nel 1952: il maniscalco Julius Blum, fondatore dell'omonima azienda, inizia con la produzione di un chiodo speciale per ferri di cavallo, che permette a questi animali di non sdruciolare e di muoversi quindi con più sicurezza. Nel 1958 inizia con la produzione di accessori per mobili e da allora fornisce le industrie e l'artigianato del mobile di tutto il mondo con i suoi prodotti.

Nei decenni a seguire l'assortimento si arricchisce in continuazione di nuovi accessori, e con esso cresce anche l'azienda. Oggi Blum è uno dei produttori top a livello mondiale in questo campo. Accanto ai sette stabilimenti in Austria, ce n'è uno anche negli Stati Uniti, uno in Brasile e uno in Polonia. I circa 5.000 collaboratori Blum sparsi per il mondo fanno del loro meglio per fornire agli utilizzatori di mobili dei prodotti di alta qualità che li entusiasmeranno per tutta la vita del mobile.



Gli accessori per mobili Blum vengono prodotti in Austria, USA, Brasile e Polonia.



Il primo prodotto Blum del 1952: un chiodo per ferri di cavallo. Fissato sotto il ferro, impediva che i cavalli scivolassero facilmente.

Colophon

gemäß §25 Mediengesetz

Titolare/editore e redazione:

Julius Blum GmbH
Industriestraße 1
6973 Höchst, Austria
Telefono: +43 5578 705-0
Fax: +43 5578 705-44
E-mail: info@blum.com
Homepage: www.blum.com

Concetto e sviluppo

Lighthouse GmbH
88131 Lindau, Deutschland
www.lighthouse.de

Ringraziamo

tutti i partecipanti e partner per il loro supporto.

Copyright by Julius Blum GmbH

Qualsiasi uso dei contenuti, tra cui la loro stessa riproduzione, è consentito solo con l'espressa autorizzazione dell'editore.

Numero registro imprese e tribunale
registro imprese: FN 62067 a,
tribunale di Feldkirch
Numero di partita IVA:
ATU 35695903
Ai sensi amministrativi ECG:
BH Bregenz

Oggetto sociale: Sviluppo, realizzazione e commercializzazione di accessori funzionali per mobili e attrezzi di lavorazione per la costruzione industriale e artigianale di mobili e cucine

Direttore:

Mag. Gerhard E. Blum,
DI Herbert Blum,

Scopo della rivista: informazioni su beni e servizi della ditta Julius Blum GmbH e promozione della stessa.

O. ELMI SNC
Via Delle Gerole 26
I-20867 Caponago MB
Tel.: +39 02 95740443
Fax: +39 02 95740746
E-Mail: info@elmi.it
www.elmi.it

Julius Blum GmbH
Accessori per mobili
6973 Höchst, Austria
Tel.: +43 5578 705-0
Fax: +43 5578 705-44
E-mail: info@blum.com
www.blum.com