

Dodáváme kompletní kuchyňské linky zhotovené na míru a přizpůsobené potřebám zákazníků. Při navrhování každé kuchyňské linky se řídíme estetikou, pravidly ergonomie, funkcí a samozřejmě i individuálními požadavky budoucího uživatele.

Na následujících schématech představujeme optimální uspořádání kuchyňských linek doporučená firmou Blum:

Možné v každé kuchyni: optimální pracovní postupy

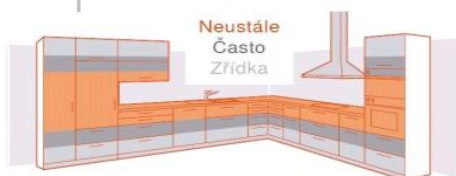
Podle činností zde prováděných dělíme kuchyň na zóny. Když pak cokoli potřebujete, máte to uložené pěkně po ruce a ušetříte si dlouhé pobíhání po kuchyni sem a tam.

	Zóna Zásoby
	Zóna Ukládání
	Zóna Mytí
	Zóna Příprava
	Zóna Vaření / pečení



Ergonomická patra

Rozdělte si své předměty, které potřebujete v kuchyni uložit, na takové, které budete potřebovat k práci neustále, pořád, často nebo zřídka. Uložíte-li je do správného patra, ušetříte si zbytečné shýbání nebo natahování se.



Kuchyňská linka musí být navržena a vyrobena tak, aby svým uživatelům soužila a přinášela potěšení po dlouhá léta. Samozřejmostí je estetický vzhled a vybavení kvalitními spotřebiči, ale to není vše. Moderní kuchyňská linka musí také vyhovovat individuálním potřebám a životnímu stylu uživatele, umožňovat optimální využití prostoru a svobodu pohybu. Ze zkušeností vyplývá, že kuchyňská linka se vyměňuje jednou za 20 let. Proto doporučujeme před jejím pořízením dobře promyslet všechna přání a požadavky, které má splňovat.

[<< zpět](#)