


blum
↑
Perfecting motion

inspiración en la cocina

La revista de Blum sobre cocinas prácticas.



Dos hermanas, dos cocinas:
Porque la estética y la funcionalidad
pueden combinarse a la perfección

BONITO Y PRÁCTICO

FLUJO DE TRABAJO, ESPACIO, MOVIMIENTO

Todo para facilitar los procesos, aprovechar el espacio y favorecer el movimiento en la cocina.



¡Hagamos sitio! 16



Trayecto de la prueba: 42
PUR disfrute



La joven cocina 26



Valiosos consejos para aprovechar el espacio 18



04 Lo bello y lo práctico

04 Lo bello y lo práctico

Dos hermanas gemelas discuten acerca de los dos lados de la cocina

08 La bella Italia cocina con un toque ruso

Una cocina extravagante en la Toscana

12 La licencia para observar

El equipo de investigadores de Blum acerca de las necesidades de los usuarios estudia sus costumbres cotidianas en torno a la cocina

14 Workflow: Así se desarrolla el trabajo sin prisas

Consejos prácticos para agilizar los procesos de trabajo y mejorar la accesibilidad en la cocina.

16 ¡Hagamos sitio!

Desafíos en el puerto de carga y en el día a día en la cocina

18 Space: ¿Cabe todo en su cocina?

Con un par de trucos se puede ganar un valioso espacio para guardar

20 El nuevo espacio para celebrar una fiesta

La nueva tendencia en Norteamérica se llama Kitchen Party (fiesta en la cocina)

24 Motion: Por fin se facilita el movimiento en la cocina

Soluciones inteligentes que aumentan la comodidad de movimiento

- 26 Joven, alegre e ingeniosa**
Acerca de la primera cocina de una joven belga
- 30 Mucho espacio abajo y al fondo**
Acerca de una cocina práctica y grande en Australia
- 36 Compacto como en China**
Acerca de una cocina práctica y pequeña en Shanghai
- 40 Preparados para la compra de la cocina**
Los expertos ofrecen consejos valiosos
- 42 PUR disfrute**
Cocineros de alto nivel visitan Blum
- 66 Calidad durante toda la vida del mueble**
Lo que respecta a los herrajes de cocina
- 68 Lo que hoy es innovación, mañana será estándar**
Por qué es importante tener en cuenta la tecnología del futuro
- 70 Aquí el movimiento se siente como en casa**
La historia de Blum, el fabricante de herrajes

30 La cocina grande



TITULARES

- 04 Lo bello y lo práctico
- 14 Así se desarrolla el trabajo
- 18 ¿Cabe todo en la cocina?
- 24 Por fin hay movimiento en la cocina
- 42 PUR disfrute



El equipo de DYNAMIC SPACE de izquierda a derecha: Cyrielle Galmiche, Andreas Lubetz, Anja Fitz

¡La compra de una nueva cocina siempre es motivo de alegría! Las tendencias actuales y las nuevas posibilidades convierten a las cocinas de hoy en el centro de actividades de la casa, en el que resulta divertido realizar las tareas relacionadas con este espacio. Cada compra de una cocina constituye un cierto desafío, pues finalmente se toman decisiones que van a afectarnos durante los próximos 15 años o más. A veces resulta difícil conocer al detalle las innovaciones de producto y las funcionalidades importantes de una cocina.

Gracias a las investigaciones realizadas en torno a las demandas del día a día en la cocina, hemos adquirido una serie de conocimientos y hemos desarrollado productos diseñados para satisfacer las necesidades de los usuarios de cocinas.

El lector encontrará muchas sugerencias útiles y ejemplos de cómo convertir su cocina en un lugar realmente práctico. A nuestras ideas para cocinas prácticas las llamamos DYNAMIC SPACE. Obtenga más información al respecto en www.blum.com

Inspírese aquí y conozca muchas otras posibilidades interesantes, como la opción de diseñar su nueva cocina exactamente según sus necesidades. De esta manera, su cocina le ofrecerá muchas satisfacciones.



Ideas Blum para una **cocina funcional**

la bella & la práctica



Las hermanas gemelas Giovanna y Ricarda apenas se diferencian físicamente. Sólo se distinguen a veces por sus distintos puntos de vista. Wie beim Thema Küche. ¿Qué deben ser las cocinas principalmente: bonitas o prácticas? Ricarda saca a Giovanna de dudas: Las dos cosas.

Las dos son gemelas idénticas, copia exacta la una de la otra. Durante sus años de estudio, disfrutaban confundiendo permanentemente a sus compañeros, a sus profesores y, más tarde, incluso a sus pretendientes. Como la mayoría de hermanas gemelas, son muy parecidas en casi todo. Por, ejemplo, en lo que respecta a sus aspiraciones profesionales. Giovanna es una diseñadora de éxito que trabaja en una reconocida empresa de moda. Ricarda ha sido ascendida como directiva en un banco privado pequeño, pero prestigioso. De su madre italiana han heredado ambas su pasión por la cocina. En cuestiones relacionadas con la cocina tienen, sin embargo, visiones distintas.

Es sábado por la noche. Ricarda ha invitado a Giovanna a cenar a su nueva casa. Mientras Ricarda está ocupada con los preparativos, Giovanna observa los detalles que hacen de la casa de Ricarda un hermoso hogar. Pasea la mirada por la cocina, en la que Ricarda prepara las verduras de forma diligente. “¡Tu cocina ha quedado realmente preciosa!”, inicia Giovanna la conversación. “Una cocina es para mí como un vestido bonito”, responde, “quiero sentirme a gusto en él. Y tiene ser acorde con la personalidad de cada uno. Por eso, un enfoque correcto es determinante. Sin el diseño correcto, se pierde con el tiempo el disfrute en la cocina. Y aún más, si forma parte de tu hábitat”. “Tienes razón”, respondió Ricarda. “Pero no olvides el lado práctico de la cuestión”. Hace unos años, Ricarda hizo unas prácticas en un restaurante de lujo y se maravilló al conocer la perfecta organización y la forma en que se llevan a cabo los procesos en una cocina profesional. Esta experiencia la influyó enormemente a la hora de planificar su propia cocina.

“Naturalmente”, replicó Giovanna. “Pero coincidirás en que las cocinas tienen casi siempre la misma disposición. Inicialmente, impacta la combinación refinada de materiales y superficies novedosos e interesantes”. “No estoy de acuerdo”, contradujo Ricarda. “La cocina más bonita puede perder valor si los procesos de trabajo presentan obstáculos, si hay poco espacio o si no existe un buen acceso a todos los armarios”. Con la rodilla empuja el frente del cacerolero de la basura de forma casi involuntaria. Automáticamente, éste se abre y Ricarda tira los restos de las cáscaras de cebolla en el cubo. Sin apenas esfuerzo, empuja el módulo extraíble con el pie y, en lugar de cerrarse estrepitosamente, no se escucha ruido alguno. Giovanna se queda visiblemente atónita. No había advertido en absoluto este detalle en la cocina de su hermana.

Ricarda coloca a un lado el cuchillo con el que acaba de cortar un calabacín en finas rodajas. “Entonces quizá te sorprenda que esta cocina, en primer lugar, ha sido diseñada teniendo en cuenta el aspecto práctico. Y no fue sino hasta el final cuando empecé a considerar los materiales y los colores que quería utilizar”. Giovanna está asombrada. Cree que la cocina de su hermana es algo muy especial. Pero nunca contempló su lado práctico. Ciertamente: observar a Ricarda mientras cocina constituye toda una experiencia estética. Todos los movimientos son gráciles. Todas las actividades fluyen naturalmente y Ricarda es mucho más rápida que ella misma en todos los preparativos de cocina. Giovanna pensaba que esto se debía, fundamentalmente, al estilo y la habilidad de Ricarda en las tareas culinarias. Ricarda se sitúa en el centro de la cocina. “Mira esto. Para preparar, cocinar e incluso lavar, apenas necesito moverme. Todo tiene su lugar

de forma premeditada”. Con apenas esfuerzo se pueden abrir cajones anchos y pesados. Se abren fácilmente mediante una ligera presión gracias al sistema eléctrico y se cierran suavemente gracias al

Para Giovanna, la estética es primordial. Sólo en una cocina bonita puede uno sentirse a gusto durante mucho tiempo.

Ricarda no tiene nada en contra de un diseño atractivo, pero para ella, una cocina debe ser antes que nada práctica.

sistema de amortiguación. Todo responde a un sistema sofisticado: La cocina ha sido planificada de acuerdo con los procesos de trabajo típicos. Todo lo que se necesita para realizar determinadas actividades está guardado en un lugar específico: Las cacerolas, cerca de los fogones, los »

A GIOVANNA LE ENCANTA EL ESTILO

Aspecto noble gracias a unos costados de los cajones de vidrio satinado.



Los cajones se abren fácilmente mediante una ligera presión gracias al sistema eléctrico y se cierran suavemente gracias al sistema de amortiguación.

Observar a Ricarda mientras cocina constituye toda una experiencia estética: Todos los movimientos son gráciles.

Todos los objetos necesarios para desarrollar determinadas actividades están guardados en los lugares más oportunos: Las cacerolas, cerca de los fogones, los cuchillos junto al área de trabajo y las esponjas en el fregadero.

Todo responde a un sistema sofisticado: La cocina ha sido planificada teniendo en cuenta los procesos de trabajo.

cuchillos junto al área de trabajo y las esponjas en el fregadero. Giovanna siguió las explicaciones de Ricarda sin pronunciar palabra. Por supuesto, a la hora de organizar su cocina por primera vez, pensó con detenimiento dónde era mejor guardar las cacerolas y los utensilios de cocina para no tener que perder tiempo buscándolos. Ella nunca había abordado el trabajo en la cocina desde

este punto de vista. “¡Vaya!”, exclamó. “Realmente tiene su lógica. Nunca pensé que una cocina pudiera ser mucho más práctica gracias a detalles tan sencillos.” Ricarda sonríe. “Y quizá tampoco consideré que una cocina práctica también podía ser bonita.” “¡Es cierto!”, dice Giovanna, “y pensándolo bien...” Hace una pequeña pausa. “Entonces realmente no eres mejor cocinera que yo, sino »



Ricarda ha decidido guardar las cacerolas y las sartenes justo debajo de los fogones para acceder a ellos rápidamente.



Incluso entre hermanas gemelas puede haber diferencias en los gustos.

No sólo es agradable a la vista, sino que también resulta práctica.

...nizada". "Jajaja, ya te gustaría", rió abiertamente Ricarda y la apretujó un poco. "¡Podemos averiguarlo cuando prepares tú la próxima cena!"



Ricarda cierra enérgicamente el cajón con el pie. En lugar de sacudirse estrepitosamente, éste se cierra suave y silenciosamente gracias a BLUMOTION.





La bella Italia cocina con un toque ruso.

*El capitán jubilado, Giuseppe Spirandelli, y su esposa, la diseñadora de joyas rusa Tatjana Regolowa, se han construido una cocina extravagante **con prestaciones de alto nivel** en su casa rural en la Toscana.*



PAREJA DE ENSUEÑO

Se encontraron el uno al otro y construyeron su sueño en común: Giuseppe Spirandelli, capitán jubilado, y Tatjana Regolowa, diseñadora de joyas.



OBJETO SOÑADO

En el sur de la Toscana, cerca de Grosseto, encontraron el viejo almacén de ladrillos "La Fornace", que restauraron con absoluta dedicación y lo convirtieron en su refugio para el retiro.



Esta pareja no podría ser más dispar: Él es un lobo de mar enorme y ella una artista frágil y delicada. Mientras Giuseppe conducía enormes buques y barcos atravesando los océanos, Tatjana creaba finas piezas de orfebrería con un éxito creciente.

“Una cocina debe ser, ante todo, funcional o, de lo contrario, no se puede apreciar su belleza”.

Hace diez años, se conocieron en la exposición de Tatjana que se celebró en la ciudad de Hong Kong. Giuseppe fue invitado por un amigo local a la inauguración. “Sus ojos te atrapan tanto como sus joyas”, afirma Giuseppe, enamorado al día de hoy. A ella le impactó la seguridad que él le transmitió desde el comienzo, así como su trato amable y naturalidad. Al poco tiempo decidieron irse a vivir juntos. Cuando Giuseppe tuvo la posibilidad de acogerse a la jubilación anticipada, la

aceptó de inmediato. En el sur de la Toscana, entre Grosseto y Follonica, se toparon con el viejo y destartado almacén de ladrillos “La Fornace”. Giuseppe conocía esta región desde sus años mozos. Lo restauraron y lo convirtieron en un refugio de ensueño para el retiro. “En días claros se puede observar el mar desde la planta alta”, comenta Giuseppe, “sólo esta a unos 20 kilómetros de distancia.” “El que fue lobo de mar, lo será siempre”, replicó Tatjana mientras sonreía.

A pesar de lo distintos que resultan en apariencia, en lo que atañe a la cocina no sólo comparten los mismos gustos, sino que presentan las mismas necesidades: No sólo debe ser agradable a la vista, sino que también debe resultar práctica. La disposición de la isla de la cocina y de los armarios elevados encima del fregadero no sólo fueron idea de Tatjana, sino que también realizó un diseño a mano. “Las joyas no sólo deben adornar”, puntualiza la delicada rusa, “sino que, por encima de todo, debe ser funcional, de lo contrario la belleza resulta inservible.” El extravagante armario colgante encima del fregadero dispone del sistema eléctrico de movimiento asistido SERVODRIVE y cuenta con una bandeja de »



Increíblemente sencilla

Detrás del frente fuera de lo común se encuentra el sistema eléctrico de movimiento asistido SERVO-DRIVE para compases abatibles.



Extremadamente limpio

Aquí se lava mucho a mano. Práctico, cuando todo está a la mano.

goteo en el suelo, para que los platos mojados puedan terminar de secarse en el armario. La empresa de cocinas "Martini Mobili" de Bovolone, cerca de Verona, se preocupó con mimo de los incontables detalles, trasladó los muebles y componentes y construyó esta extravagante cocina.

Las cocinas de maderas nobles se utilizan con mucha frecuencia. Casi todos los días se preparan platos el uno al otro, de sus casi inagotables recetarios. Mientras que Tatjana se siente como en casa básicamente con la cocina rusa y francesa, Giuseppe intenta preparar las especialidades de todos los países en los que ha estado durante los años en que fue capitán de barco. Nunca se aburren y la cocina contribuye mucho a que esto sea así.



Extravagante

En el centro de la cocina: la mesa de preparación en una isla. Desde aquí, casi todo resulta accesible.



Consejo de experto

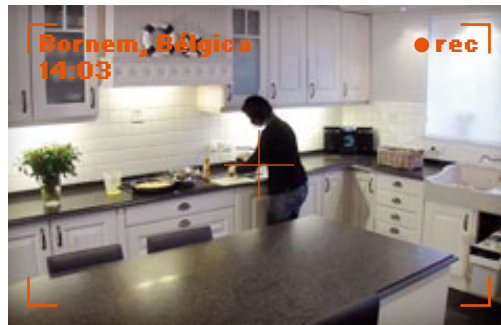
Estos detalles resultan especialmente prácticos en esta cocina:

La disposición de los armarios alrededor de la isla de cocina favorece los trayectos cortos

Una planificación individual proporciona suficiente espacio para vajilla y cubiertos especiales

Las cacerolas, las especias y los cubiertos para cocinar se sitúan junto a los fogones, de modo que resulten accesibles con pocos movimientos y trayectos cortos

Gracias a la extensión total se consigue accesibilidad hasta en el rincón más remoto





EXPERTA EN NECESIDADES

Miriam Wildauer, Departamento de investigación de las necesidades de los usuarios

Licencia para observar

*Las investigaciones de Blum sobre las necesidades de los usuarios analiza las costumbres, así como los procesos que siguen estos usuarios, y resalta lo que realmente se utiliza. **Miriam Wildauer**, del área de investigación de necesidades de los usuarios de Julius Blum GmbH, responde a nuestras preguntas.*

¿Por qué tiene Blum un departamento de investigación de las necesidades del usuario?

„Deseamos desarrollar soluciones de herrajes prácticas con funciones realmente útiles que faciliten la vida de los usuarios. Por esta razón, analizamos en profundidad de qué manera trabajan, cocinan y viven las personas. En base a esto, podemos desarrollar productos diseñados para satisfacer estas necesidades.

¿Desde cuándo investiga Blum las necesidades del usuario de las cocinas?

”Llevamos casi diez años realizando, mediante la observación del uso de las cocinas, una serie de análisis acerca de las costumbres, los procesos de trabajo, etc.“

¿Cuánto material de investigación existe hasta el momento?

”A groso modo, contamos con unas mil horas de material grabado en vídeo de distintos países de todo el mundo. En los próximos dos años, hemos planeado continuar investigando en otros países, como la India, Túnez, Malasia o Suecia“.

¿Existen diferencias significativas en el uso de las cocinas en los distintos países?

”Resulta especialmente significativo el uso de un cajón expendedor de arroz para el almacenamiento de cinco a diez kilos en los países asiáticos. O el módu-

lo extraíble para guardar las baguettes en Francia, los aparatos de desinfección en China o la parrilla para pescado en Japón. Otro ejemplo interesante es Australia: Una cocina exterior para la barbacoa y otra dentro de casa para la preparación de los alimentos.

¿Qué conclusiones se extraen de investigar las necesidades de los usuarios?

”Identificamos necesidades importantes y otras menores. Esto se tiene permanentemente en cuenta durante el desarrollo de nuevos productos. Un buen ejemplo de ello es nuestro sistema de amortigua-

”Muchas actividades típicas transcurren de forma idéntica en todas las cocinas del mundo.”

¿Cuáles son los puntos en común más importantes?

”Muchas actividades típicas transcurren de forma idéntica en todas las cocinas del mundo. Por ejemplo, el área de trabajo principal, que suele tener un ancho mínimo de 90 cm, se sitúa siempre entre el fregadero o la zona de los fogones. Y la altura óptima existe cuando la distancia entre el brazo con el codo flexionado y el área de trabajo es de 15 cm. Por supuesto, se confirman aspectos ergonómicos. Agacharse, estirarse o treparse sobre la encimera para alcanzar los objetos guardados es en cualquier país una verdadera desventaja. La ventaja de los módulos extraíbles con un buen acceso a los objetos es apreciada en todas partes.“

ción BLUMOTION. Hemos observado que los frentes se suelen cerrar con fuerza. Las puertas se azotan, las botellas chocan entre sí y la vajilla tintinea. De ahí surgió la necesidad de integrar una amortiguación a nuestros herrajes. Las pequeñas necesidades dan lugar a ideas prácticas. También hemos advertido que la gente en todo el mundo lucha para el extraer el papel celofán. Siempre se pega donde menos se desea. Surgió la idea de un cortador de papel celofán práctico, en el cual éste se pueda extraer de forma fácil y sin que se arrugue.“

Así se desarrolla el trabajo sin prisas

Una serie de procesos innecesarios pueden evitarse totalmente si desde la planificación se tienen en cuenta las actividades típicas que se realizan en la cocina. Por esta razón, hemos establecido zonas de trabajo. De esa manera, todo se encuentra donde va a necesitarse posteriormente.



Flujo de trabajo

Tenga en cuenta sus costumbres

Analice junto con el experto en planificación sus costumbres personales en la cocina. Sólo de esa manera podrá tener en cuenta sus necesidades a la hora de planificar su cocina.

El acceso fácil se puede planificar

- 1) Si se usan módulos extraíbles en lugar de puertas, resulta más cómodo acceder a los objetos.
- 2) Con las extensiones totales se consigue visibilidad y accesibilidad hasta en el rincón más recóndito.
- 3) Con divisiones internas para ver todo en su sitio dentro del cajón.



Buena despensa

Guarde sus alimentos en un lugar accesible desde cualquier punto. Coloque los artículos en lugares a los que pueda acceder fácilmente, donde los trayectos sean cortos y no presenten obstáculos.



Cubiertos bien colocados

Coloque la vajilla, los cubiertos y la cristalería a poca distancia entre sí. Esto facilita mucho poner la mesa. Si el lavavajillas se encuentra cerca, guardar la vajilla será cuestión de pocos minutos.



Limpieza

La higiene es importante a la hora de fregar, limpiar y desechar. En el módulo extraíble situado debajo del fregadero, todo debe estar a mano y limpio.



Todo a mano

El lugar ideal para el área de trabajo se sitúa entre el fregadero y el área de cocción, para evitar desplazarse para alcanzar el agua, los fogones y el cubo de basura. Desde aquí, los cuchillos, la tabla de cortar y las especias deben resultar muy accesibles.



Todo alrededor de los fogones

Si es posible, coloque las sartenes, las cacerolas, los útiles de cocina, etc., justo debajo de los fogones.



Para aquellos que usan mucho el horno

Los que usan mucho el horno, requieren espacio para los ingredientes y aparatos. Resulta práctico guardar todo lo necesario para hornear en un mismo lugar que resulte accesible.

Esto es posible en todas las cocinas: óptimo proceso de trabajo

Si se tienen en cuenta las distintas actividades, la cocina puede dividirse en varias zonas. Esta observación acorta los trayectos y todo está donde se necesita.



Cocina en U



Cocina con isla



Cocina en G



Cocina en L



Cocina en dos líneas

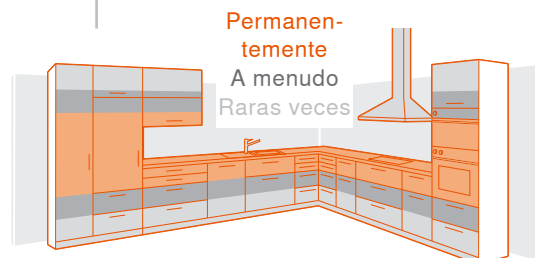


Cocina en línea

-  Zona Despensa
-  Zona Almacenaje
-  Zona Fregadero
-  Zona Preparación
-  Zona Cocción

Niveles ergonómicos

Clasifique los objetos en: aquellos que utiliza permanentemente, los que emplea con cierta frecuencia y los que apenas usa. Si se colocan a la altura correcta, evitará tener que agacharse o estirarse innecesariamente.



¡Hagan sitio!

Bob Cathey es maestro de muelle en el puerto de Oakland, California, uno de los puertos de carga más grandes del mundo. Su trabajo presenta exigencias similares que las de una cocina: Uso óptimo del espacio disponible.

Bob Cathey dispone de un área de 3.000.000 metros cuadrados. Todo el tiempo le llegan contenedores que deben almacenarse en el lugar preciso. Cada minuto, estos contenedores son desplazados sobre rieles, en la calle o son subidos a un barco, de modo que el espacio varía constantemente. "Yo debo ocuparme de prever cuáles serán las áreas de colocación de los barcos, conocer el plano del barco, los recorridos", afirma Bob con un café en la mano.

Los contenedores que llegan y los que se van, así como el espacio necesario, la ubicación de las grúas, así como

"Los administradores de los puertos y los que van a comprar una cocina se plantean la misma pregunta: ¿Cómo puedo aprovechar el espacio disponible de forma óptima?"

trayectos deben planificarse con exactitud. Cada metro cuadrado y cada minuto se aprovechan al máximo. Un pequeño error puede costarle muy caro al puerto. No obstante, Bob realiza su trabajo con alegría. "Planificar es algo que llevo en la sangre", comenta mientras sonríe.

Organizar las actividades de un puerto puede compararse en gran medida con las actividades diarias en una cocina", añadió Bob. Qué y cuántos artículos caben en un área, cuáles se necesitan más a menudo y cuáles con menor frecuencia. Y en qué lugar deben situarse para acceder fácilmente a todos ellos. El buen funcionamiento del espacio de almacenamiento depende de las características del espacio y de las soluciones elegidas. Bob sabe mucho de eso. Pero en el momento de comprar la cocina, su mujer tomó las riendas del asunto. "Ha colocado módulos extraíbles en toda la cocina", sonrió travieso. "Ahora sé por qué. En el puerto hacemos lo mismo, puesto que sujetamos los objetos desde arriba. Esto resulta más adecuado y ofrece mayor

visibilidad". Ella también impuso su criterio a la hora de elegir el tamaño de los módulos extraíbles. Esto se debe a que los módulos extraíbles que utilizan toda la profundidad del mueble ofrecen más espacio de almacenamiento. Lo mismo que ocurre a la hora de organizar los contenedores. En este caso, también se aprovecha la totalidad de los espacios internos. "Ciertamente, la complejidad aumenta en la cocina", dijo él pensativo, "pero las tareas son muy similares".



AL CENTÍMETRO

En el puerto de Oakland se aprovecha cada centímetro de forma óptima.





¿Cabe todo en su cocina?

*Sería una pena que en la nueva cocina no existiera suficiente espacio para guardar los artículos. Esto se puede evitar. **Unos cuantos trucos le permitirán sacar más espacio de almacenamiento de su cocina.** Y en rincones que jamás habría imaginado.*

Solución limpia

Si hay espacio de almacenamiento debajo del fregadero, todos los productos de limpieza se guardan en un santiamén y la encimera queda libre en segundos.



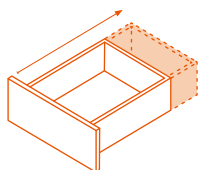
Esta extensión del fregadero se adapta a la forma del fregadero. Esto permite ganar espacio no utilizado para almacenar.



Mucho orden y espacio

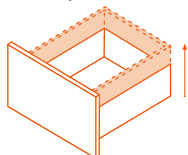
Los módulos extraíbles con laterales elevados permiten aprovechar toda la despensa. Y teniendo en cuenta de que se pueden extraer individualmente, ofrecen buen acceso desde arriba y desde los tres costados.

Para guardar los artículos de forma ordenada y segura, existen divisiones internas como ORGA-LINE.



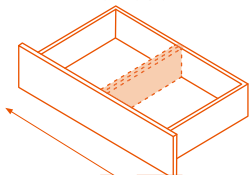
+30%

mediante módulos extraíbles más profundos.



+55%

Mediante paredes laterales más altas



+15%

mediante elementos más anchos



Para todas las esquinas

Con la solución para esquinero SPACE CORNER aprovechará hasta el último rincón del espacio de almacenamiento.

Gracias a los cajones se tiene acceso a todo sin necesidad de agacharse.



Espacio

El espacio de almacenaje necesario es distinto en cada caso. Aquellas personas que reconocen a tiempo sus necesidades en la cocina y se las dan a conocer al experto en planificación, ésta reunirá todas las condiciones para trabajar de forma óptima:

Costumbres en la cocina

Las personas que cocina mucho y lo hacen con frecuencia, requieren más espacio que aquellas que se preparan pocas cosas.

El tamaño de la familia

¿Para cuántas personas se va a cocinar? Una buena cocina lo acompaña a uno durante unos 15 años. En este tiempo puede haber cambios en el tamaño de la familia.

Los hábitos de compra

Los que compran a diario requieren menos espacio de almacenamiento que los que realizan una compra grande una vez por semana.

Estilo de vida

Los que reciben muchas visitas y celebran muchas fiestas en su casa, necesitan una cocina distinta de las de los que apenas tienen invitados.

El nuevo espacio para celebrar una fiesta

¿Por qué no empezar la fiesta allí donde de todas maneras va a terminar? ¡En la cocina! Las fiestas en la cocina se han convertido en la última tendencia. Y no sólo en este país. Hemos tenido la oportunidad de compartir una fiesta de cumpleaños en la cocina de un hogar canadiense, cerca de Toronto.

A los anfitriones Lilly y Bill de Mississauga (Canadá), un pequeño pueblo cercano a las cascadas del Niágara, los nervios ya se les van notando. Cuando llegamos a su casa, los encontramos de buen humor en medio de los preparativos de una gran noche. Todos los años organizan una fiesta de cumpleaños para sus dos hijas, un acontecimiento que se ha convertido en toda una tradición familiar. Pero este año han introducido cambios: Por primera vez, la familia lo celebra directamente en el corazón de la casa: la cocina.

Las festejadas Angela y Sarah son las dos hijas gemelas de 26 años de Lilly y Bill. “Lo bueno de esta fiesta de cumpleaños es que sólo la organizamos una vez al año”, sonríe Lilly socarronamente. Esto también significa que hay que planificar el doble de invitados, que pueden llegar en cualquier momento y que no saben nada del nuevo espacio para la fiesta. “Las fiestas de cumpleaños de mamá fueron desde que éramos pequeñas un gran acontecimiento”, dice Ángela y Sarah

añade con entusiasmo: “pero la fiesta en la cocina será con seguridad algo espectacular”.

Queremos mirar el nuevo espacio para la fiesta con mayor detenimiento. Al entrar, nada llama la atención en la cocina. Pero cuando observamos los últimos retoques

Por primera vez, la familia lo celebra directamente en el corazón de la casa: la cocina.

que hace Lilly antes de la fiesta, rápidamente nos damos cuenta dónde está la diferencia. Los armarios colgantes se abren sin esfuerzo y los cajones se cierran suave y fácilmente. Toda la cocina parece moverse en consonancia con Lilly. De hecho, se trata de una cocina que se puede (y se debe) mostrar. En ese momento tocan a la puerta y entran los primeros invitados, saludados efusivamente por Oliver, el perro de Lilly, un Golden Doodle.

Cuando los invitados felicitan a Ángela y a Sarah y les extienden los regalos, Bill nos explica la idea de la fiesta de cumpleaños: “En primer lugar, pensé que se trataba de una idea descabellada de un par de estudiantes. Aunque en »







mi juventud todas las fiestas terminaban en la cocina. ¿Por qué no empezarlas entonces allí donde se está más cómodo?" Eso nos pareció a nosotros también y nos dimos cuenta de que los demás también estaban entusiasmados con la idea.

Michael, el hijo, extrae una botella de champán de la nevera y, al mismo tiempo, Lilly abre el armario colgante que contiene las copas. Levanta el frente y con un elegante movimiento, el compás abatible se levanta. Los invitados se asombran. „SERVO-DRIVE“, dice ella visiblemente orgullosa, extrae las copas y pulsa el interruptor que tiene a mano para volver a cerrar el armario.

Los amigos de Sarah y Angela realizan un tour de reconocimiento por la cocina. Cuando el invitado Rahim cierra el cajón con fuerza, su novia Alyssia, que espera escuchar un fuerte tintineo, le da un suave codazo. Pero el cajón se cierra silenciosamente, para el asombro de Alyssia y para el deleite de los invitados que observaron el episodio. En un tono conciliador, Alyssia se dirige a su novio: "Me encantaría que nuestra cocina pudiera hacer estas cosas". Rahim reacciona de forma práctica.

"Es bueno haber visto cómo funciona esta cocina para hacernos con una. De aquí podremos llevarnos muchas ideas excelentes". Mientras tanto, Lilly ha conseguido encender todas las velas de la tarta. Todos entonan un "Happy Birthday to you", seguido de fuertes aplausos para las hermanas y, quizá, por la buena elección del lugar para la fiesta. Lilly coloca la tarta de cumpleaños sobre la encimera y se dirige a la esquina de la cocina. Y justo cuando los invitados creían que habían descubierto todos los secretos de la cocina, vuelven a maravillarse: ¡el cajón de los cuchillos de cocina se abre con estilo desde una esquina para sorpresa de todos! "Este es mi SPACE CORNER", aclara Lilly, relajada, pero íntimamente complacida por las reacciones que despierta su cocina cada dos por tres. ¡Hasta cortar la tarta puede convertirse en un pequeño acontecimiento!

En ese momento nos queda clara otra de las ventajas de trasladar la fiesta a la cocina: ¡Todo está a la mano con un simple



gesto!

Cuando estábamos a punto de apurar el último bocado de la tarta, escuchamos un ruido en la cocina y descubrimos atónitos lo que ocurre: Oliver, el perro de la casa, ha descubierto la tarta y no le quita el ojo de encima mientras se relame. "A ti te hemos olvidado por completo con tantas emociones", se ríe Lilly y le da un trozo pequeño de tarta. En esta cocina, hasta el perro se siente a gusto.



La solución para esquinero casi le roba el protagonismo a las festejadas, aunque ellas fueron las estrellas de la noche.



Cuando no hay manos libres durante los preparativos de la fiesta, los cajones se abren sin esfuerzo gracias a SERVO-DRIVE, por ejemplo, con la cadera.



La fiesta en la cocina es todo un éxito. ¡Esto hay que repetirlo!

Por fin se facilita el movimiento en la cocina.

El movimiento no es igual en todas las circunstancias. Por esta razón, se recomienda probar y comparar distintas tecnologías de movimiento en los estudios de cocina o en las salas de exposición.



Comodidad al abrir y cerrar

Existe una gran variedad de sistemas de apertura y cierre de gran calidad para puertas, módulos extraíbles y compases abatibles. Infórmese aquí y pruebe nuestros productos con el especialista en cocinas.



Amortiguación

Una buena amortiguación hace posible el cierre parejo, suave y silencioso. No importa lo cargado que esté el cajón: no debe tintinear ni hacer ruidos de ninguna clase.



Apertura mecánica

Un sistema mecánico de apertura asistida permite abrir los frentes sin tiradores mediante una ligera presión. Los cajones o las puertas se vuelven a cerrar empujándolos o pulsándolos suavemente.

Sistema eléctrico de apertura asistida

Los cajones y las puertas se abren sin esfuerzo mediante una ligera presión del frente, cerrándose suave y silenciosamente gracias a la amortiguación integrada. Para cerrar los compases abatibles, basta pulsar un interruptor situado en un lugar accesible.



Motion

Pregunte por estos productos:

BLUMOTION

Casi un clásico, el sistema de amortiguación BLUMOTION cierra los módulos extraíbles, las puertas y los compases abatibles de forma suave y silenciosa.

SERVO-DRIVE

El sistema eléctrico de apertura asistida para compases abatibles y módulos extraíbles.

SERVO-DRIVE uno

El sistema eléctrico de apertura asistida está disponible individualmente en un formato fácil de montar, por ejemplo para el cacerolero para la basura.

TIP-ON

TIP-ON de Blum es un sistema mecánico de apertura asistida garantizado.



Joven, alegre e ingeniosa.

Sint Niklaas está situado entre Bruselas y Amberes. Aquí es donde Julie Cornu diseñó su cocina juvenil. Además de disponer de accesorios impactantes, no faltaron aplicaciones de gran utilidad.



JULIE CORNU

Ella adora todo lo que es colorido y alegre. Y su cocina es, además, muy práctica.

LA CASA A LA MEDIDA DE UNO

Gracias a su ubicación céntrica, Julie puede salir a comprar en bicicleta.



Ella adora todo lo que es colorido y alegre. Sus vestidos, sus bolsos y accesorios relucen en todas las tonalidades posibles. Todos los que conocen a Julie se contagian de su entusiasmo y optimismo. Pero a pesar de que la delicada belga ama los colores, su cocina ha sido diseñada con detenimiento y ofrece numerosas aplicaciones prácticas.

Tal vez esto se deba a que algunos de sus amigos trabajan en el sector de las cocinas. “Al principio me ponía muy nerviosa que todos quisieran darme consejos”, afirma con sinceridad. “Quería tener una cocina según mi estilo”.

No obstante, su mejor amiga Kaatje no la dejó en paz y se la llevó a distintas exposiciones de fabricantes de cocinas. Por esta razón, empezó a valorar los aspectos internos de una cocina.

Cuando se marchó de casa de sus padres, ya tenía en la cabeza la cocina que deseaba. “Debe ser una cocina abierta”, pensó al comienzo de la búsqueda de una casa. “Y debe tener muchos colores”.

Entonces fue cuando encontró esta vivienda con una excelente disposición espacial y una ubicación ideal, cerca del centro. La vivienda no tenía suficiente espacio para una cocina abierta, aunque Julie no quiere cambiarla por ninguna otra. “Todo está allí donde lo necesito. Todo es práctico. Esto me da una sensación agradable a la hora de cocinar. A estas alturas, me da absolutamente igual si la cocina es abierta o no. Sólo me importa la sensación que tengo cuando trabajo en ella.” Al final se decidió por la resistente madera de nogal y abandonó la idea de los colores. »

“Todo es muy práctico. Esto me da una sensación agradable a la hora de cocinar. Sólo me importa la sensación que me produce cuando trabajo en ella.”



Valores internos
Boxsystem TANDEMBOX intivo con cristal impreso en las paredes laterales de los cajones.



Apertura inteligente
SERVO-DRIVE, el sistema eléctrico de apertura asistida, permite abrir el cacerolero para la basura incluso con las dos manos ocupadas.

”Finalmente, esta cocina me va a acompañar durante muchos años. Puedo cambiar la decoración cada vez que lo desee, según me plazca, pero el núcleo será siempre el mismo”. Y es que Julie dedicó mucho tiempo a estudiar estos detalles. “A pesar de que a veces se me juntan algunas cosas, en los cajones tengo suficiente espacio para guardarlo todo”. E incluso tengo organizados los espacios laterales. Me parece realmente espectacular que se pueda diseñar una cocina totalmente de acuerdo con los gustos personales”, afirma mientras sonríe alegremente.



Orden sin esfuerzo
El sistema de divisiones internas ORGA-LINE ofrece orden y visibilidad permanentes incluso en los hogares más caóticos.



Consejo de experto

Estos detalles resultan especialmente prácticos en esta cocina:

Suficiente espacio para trabajar y colocar entre el fregadero y la zona de cocción – ideal a partir de 90 cm:

Ergonómico: Módulos extraíbles en lugar de puertas en la zona de los armarios inferiores

Visibilidad y orden gracias a las divisiones internas variables

Sistema eléctrico de apertura asistida en el módulo extraíble más utilizado: el cacerolero para la basura



Mucho espacio abajo y al fondo

Después de que los hijos se fueron de casa, los Walker se construyeron una cocina productiva. En lugar de invertir en grandes volúmenes, prefirieron centrarse en una cocina de máximo nivel, práctica y funcional.



GEORGE Y TRACY WALKER

Se construyeron una cocina con un sinfín de comodidades.



UN GRAN TERRENO CON UNA CASA ENORME

El espacio habitable de la casa ocupa una superficie de 480 metros cuadrados. Esto hace posible disponer de una cocina de grandes dimensiones.

Australia es el sexto país más grande del mundo. Sin embargo, su densidad de población es escasa. Por ello, cuentan con mucho espacio.

Hace 18 años, George y Tracy se mudaron a Asquith, a las afueras de Sydney, Australia, huyendo de las incomodidades de la ciudad y porque George deseaba montar un negocio de venta de llantas. Justo al lado del campo de golf se compraron un terreno grande y se construyeron una casa de 480 metros cuadrados para vivir en ella con sus hijos. En estos momentos, los niños están fuera de casa (y la vieja cocina también).

“Anteriormente, teníamos puertas por todas partes y había que buscarlo todo durante mucho tiempo. En la nueva cocina sólo tenemos módulos extraíbles, por lo que todo está visible y en orden”.

”Cuando nos deshicimos de la vieja cocina, fue como perder a un viejo amigo“, dice George muy serio. “Pero la nueva cocina no tiene punto de comparación”, añade Tracy, ”antes teníamos una cocina de madera oscura. Ahora es luminosa y dispone de todo lo que necesitamos.“ George asiente y añade: “Estamos totalmente satisfechos con la cocina. “Para nosotros fue una inversión muy grande, pero ha merecido la pena a todas luces”.

Cuando planificaron la cocina, pensaron bastante en el futuro y consideraron que les fuera útil incluso cuando fueran mayores y perdieran movilidad. “Definitivamente, no nos haremos más jóvenes“, sonríe Tracy. En los armarios hay luces que se encienden cuando se abren los frentes. El grifo incluye un indicador LED térmico que enciende una luz azul cuando el agua está fría y una roja cuando el agua sale caliente. »

”La funcionalidad y el confort eran muy importantes para nosotros”, aclara Tracy. “Antes teníamos puertas, ahora disponemos de módulos extraíbles universales”. “Sí, esto es algo práctico”, comenta George, “antes teníamos que buscar largo tiempo y desordenar el armario cuando queríamos acceder a los objetos que se encontraban en el fondo. Ahora todo está a la vista y ordenado dentro de los cajones”. Hace una demostración, abriendo un cajón con utensilios de cocina situados debajo de los quemadores de inducción.

Todo es grande, sin dar la sensación de ocupar demasiado espacio. No hay nada sobre la encimera. Esto es un indicador de que el espacio disponible se aprovecha en su totalidad. El armario despensa está situado junto a la nevera de gran tamaño con expendedor de hielo y agua. Sobre el fregadero se observa un compás abatible amplio equipado con el sistema eléctrico de movimiento asistido SERVO-DRIVE, que se activa mediante una ligera presión. “Sí, realmente se trata de una forma cómoda y, a la vez, elegante de abrir un armario”, cuenta George orgulloso. “Tracy desea inaugurar su cocina con una fiesta informal”. “Oh, sí”, comenta Tracy contenta, “unos hacen una fiesta enorme para inaugurar su casa, mientras que nosotros haremos una pequeña en la cocina y les presentaremos todas sus ventajas”. Disfrutan de mucho espacio para recibir a un gran número de invitados. Y lo que a los dos les complace especialmente es lo siguiente: sus cuatro hijos van a asistir a la fiesta de inauguración de la cocina.



Mucho espacio para colocar compras grandes
Tracy a veces sólo hace la compra una vez a la semana y, de todas maneras, consigue guardar todos los alimentos en la amplia despensa.



La nevera grande no sólo ofrece mucho espacio, sino que cuenta con un expendedor de hielo y agua fría.



El compás abatible colgante grande y estilizado cuenta con el sistema eléctrico de movimiento asistido SERVO-DRIVE. Esto convierte el cierre mediante interruptor en un juego de niños.



El sistema de divisiones internas ORGA-LINE permite ordenar las botellas en los módulos extraíbles.



Excelente acceso a los cuchillos en la solución de cajón para esquineroSPACE CORNER.





Consejo de experto

Estos detalles resultan especialmente prácticos en esta cocina:

A pesar de que la cocina es grande, los trayectos son cortos gracias a la planificación en zonas (página 14/15)

Solución para esquinero SPACE CORNER con módulos extraíbles ergonómicos

Los módulos extraíbles, los compases abatibles y las puertas se cierran suave y silenciosamente (sistema de amortiguación BLUMOTION)

Una isla grande en el centro une la zona de cocción con el área para comer



Compacto como en China.

Cuando los Gao encontraron la casa que buscaban, la señora Gao cumplió un viejo sueño: construirse una cocina de ensueño en apenas cinco metros cuadrados.



**TRES GENERACIONES
BAJO UN MISMO TECHO**

La familia Gao vive en las afueras de Shanghai en una vivienda de tan sólo 100 metros cuadrados.



AQUÍ VIVE LA FAMILIA GAO

El distrito de Qingpu tiene apenas unos años de antigüedad. Numerosas viviendas de nueva construcción se ven por doquier.

Nos encontramos en un poblado de reciente construcción en el distrito de Qingpu, a las afueras de Shanghai (República Popular China). La calle está impecable. Delante de las casas hay un boulevard con árboles recién plantados.

”Tuvimos mucha suerte al encontrar esta casa hace unos meses. Puesto que nuestra antigua vivienda en el barrio de aquí cerca se había vuelto demasiado pequeña”, cuenta Xiaohong, que no para de sonreír. El niño de seis años y sus padres viven en una pequeña vivienda de apenas 100 metros cuadrados. “Casi todo está a tiro de piedra andando, el mercadillo con alimentos frescos, el jardín de infancia, las escuelas”, explica Xiaohong con entusiasmo. “De hecho, discutimos

un montón acerca de la cocina”, guiña un ojo mientras replica Wu, el gerente de ventas de una empresa grande de jardinería. “Queríamos organizarlo todo bien para disfrutar de ello durante muchos años. Finalmente, planeamos hacernos viejos aquí”.

Xiaohong también está muy orgullosa de su cocina. Antes de comprar su cocina, se asesoraron en varios sitios para aprovechar al máximo los cinco metros cuadrados. “Cuando pienso en nuestra antigua cocina, las puertas ya se habían caído después de cinco años”. En comparación con nuestra cocina actual, aquella no estaba bien diseñada”. Xiaohong acaricia un frente con cariño y añade: “Me encanta el rojo”. Este detalle se observa en toda la casa. No sólo la cocina es roja, sino casi todos los demás muebles de la casa. En China, el rojo simboliza la alegría y la fortuna.

“Es una verdadera maravilla que todo tenga su lugar en los armarios y cajones”.

Es una verdadera maravilla, que aparte de la máquina para cocinar arroz y el microondas no haya nada más sobre la encimera blanca de piedra. “Todo está »



Todo en orden en una minúscula cocina
Con el sistema de divisiones internas ORGA-LINE, la familia Gao no pierde nada de vista.



Las maravillas de un espacio de almacenamiento organizado
Gracias a la extracción total con paredes laterales elevadas, todo cabe dentro del armario despensa, incluso para tres generaciones que conviven en un mismo hogar.

ordenado dentro de los armarios y cajones”, cuenta él a continuación. “El armario despensa es algo increíble”, explica Wu. “Conseguimos guardarlo todo en orden. Incluso los alimentos de mis suegros”. Su mujer lo mira de reojo un tanto maravillada y ríe entre dientes. “Por lo general, sólo estamos mi madre y yo en la cocina”. En China es típico que los abuelos convivan con sus hijos y colaboren en la educación de sus nietos. “Cocinar resulta más divertido cuando lo hacemos dos personas”. Ambas disfrutamos de suficiente espacio para trabajar y sabemos dónde está todo. La cocina en U y la excelente organización de los cajones contribuyen mucho en esto”, aclara Xiahong. “¿Es práctica, verdad?”, pregunta Wu. “Tenemos todo lo que necesitamos y no guardamos nada que nos estorbe”. En la voz de Wu se detecta un gran orgullo. Cuando a la familia Gao se la ve tan unida en su cocina, queda claro por qué el rojo tiene un efecto extremadamente positivo: en esta casa reinan la alegría y la fortuna.



Todo al alcance
El tirador de esta puerta resulta siempre accesible, puesto que la puerta permanece en la posición deseada cuando se la suelta.



Consejo de experto

Estos detalles resultan especialmente prácticos en esta cocina:

El espacio disponible se aprovecha de forma óptima gracias al uso de módulos extraíbles en lugar de puertas en la zona de los armarios inferiores

Los alimentos para toda la familia caben en un armario despensa con caceroleros interiores altos

Herrajes de buena calidad que garantizan una vida útil prolongada

Las divisiones transversales y longitudinales de los módulos extraíbles aportan visibilidad y acceso cómodo a todos los artículos

Antes de comprar una cocina, deben considerarse muchos aspectos. Finalmente, se trata de una adquisición que durará los próximos años.

Preparados para la compra de la cocina.



Como es habitual, al principio se pregunta a otras personas con mayor experiencia: “¿Cómo habéis comprado vuestra cocina?” Considere a estos cinco expertos en cocinas sus nuevos amigos. Ellos hablan desde su experiencia, que sólo le podrá aportar ventajas.

Estos son algunos de sus consejos:



“La cocina debe sentarle como un traje a medida”

Joyce F., 38 años, experta en informática de San Francisco, USA

Ninguna persona comparte con otra la misma huella digital ni los mismos sueños, ni presenta las mismas necesidades. ¿Por qué tendría que ser esto distinto en lo que respecta a las cocinas? Una cocina debe estar diseñada según las necesidades individuales de cada persona. Por esta razón, dé a conocer sus necesidades personales a los expertos. ¿Cuáles son sus costumbres a la hora de comprar? ¿Qué tipo de cocinero/a es? ¿Cuántos miembros tiene su familia? ¿Existe la posibilidad de que esto cambie en breve? ¿Tiene animales domésticos? ¿Para qué es necesario disponer de un determinado espacio? Proporcione toda esta información al planificador de cocinas. Supongamos, por ejemplo, que se cuenta con un armario despensa muy ancho para guardar todos los alimentos para una familia de 6 miembros. Desde entonces, mi asesor en cocinas me aportó numerosas soluciones prácticas que me han servido durante todo este tiempo.

“Piense a 20 años vista”

Svea L., 60 años, sinóloga de Malmö, Suecia

“La sabiduría es un privilegio de la edad” reza un proverbio chino. Pero para comprar una cocina tal vez no sea necesario esperar demasiado y sí pensar desde ahora en el futuro. Porque una cocina nueva dura hasta 20 años. Una vez que se compra ésta debe satisfacer las necesidades diarias. Imagine con exactitud lo que necesitará después y aquello de lo que no desea prescindir posteriormente. Por ejemplo, querrá dejar de agacharse o doblar las rodillas para acceder a los armarios inferiores para alcanzar los objetos. Por esta razón, sólo incluí cajones y evité usar puertas. Piense detenidamente en las variantes de planificación y realice una inversión que se amortice día a día.



“Pruébalo todo y no ponga el piloto automático”

David S., 48 años, ingeniero de Milton Keynes, Gran Bretaña



De antemano: Un piloto automático es una función muy útil. ¡Esto también se aplica a la hora de comprar una cocina! Resulta necesario tener iniciativa en este sentido. Cuando visite a su distribuidor de cocinas, pruebe todo lo que pueda. ¿Qué sensación le ofrece cada elemento? ¿Qué es lo que más le agrada? Imagínese dentro de su nueva cocina. Visualícese en ella y juzgue lo que es mejor para usted.

Por pura casualidad descubrí este compás abatible para armario colgante y gracias a su comodidad y elegancia en el movimiento me decidí por él y no por otra solución. No dude en preguntar por las novedades para que no pierda de vista todo aquello que pueda gustarle.

“Conviértase en la mano derecha de su asesor”

Anna D., 43 años, oftalmóloga de Viena, Austria

Un experto en planificar cocinas está preparado para comprender sus necesidades. Si no le ofrece los datos necesarios, no podrá planificar la cocina que mejor se adapte a usted. Cuénteles todo lo que concierne a su cocina. ¿Qué le agrada y que detesta? ¿Cómo trabaja en la cocina? ¿Tiene algún deseo especial? En lo personal, me encantan los desayunos copiosos, incluso durante la semana. Para que los preparativos no tarden demasiado tiempo, tengo todo lo que necesito a mano. Este fue tan sólo uno de los detalles que mi asesor en cocinas tuvo en cuenta. Cuando trabaje codo con codo con el experto, podrá diseñar la cocina de sus sueños. Porque le propondrá soluciones que realmente se ajusten a sus hábitos.



“No pierda nunca de vista su objetivo”

Fernanda J., 32 años, ama de casa de Lisboa, Portugal



Por supuesto que comprar una nueva cocina constituye una alegría. Pero sé por experiencia lo siguiente: las innumerables decisiones convierten la compra de una cocina en todo un desafío. En medio de los cálculos casi pierdo la paciencia. Por esta razón, recomiendo no olvidar el fin último: la cocina de sus sueños. Mantenga la motivación. Si algo no le gusta, sea persistente. Tómese el tiempo necesario para decidirse. Al final, tendrá su recompensa a largo plazo.



PUR disfrute.

La cocina del restaurante PUR no sólo es extraordinaria, sino transparente, pues todo en ella está a la vista. Razón suficiente para pedir a los cocineros que prueben los productos de Blum. ¿Qué dicen los profesionales acerca de las soluciones de cocina para los hogares privados?

Si tiene la oportunidad de ir a Pfäffikon, junto al lago de Zürich en Suiza, y espera a la entrada del restaurante Pur, podrá observar en la cola a muchas personas alegres y expectantes. Después de un par de horas las verá salir con los rostros radiantes de felicidad. Escuchará exclamaciones tales como: “¡Sensacional!”, “¡Excelente!” o “Simplemente genial”.

Cuando se salva el umbral del enorme y luminoso templo para gourmets, salta a la vista una cocina abierta y ovalada. Esto requiere valor, pues todas las actividades resultan visibles.

No se puede hablar de calor o de atmósfera sofocante en la gran cocina de 70 metros cuadrados del Pur.

Y esto no se debe exclusivamente a que el sistema especial de ventilación de aluminio cromonquelado mantiene una temperatura agradable y el aire limpio. “La nuestra es una cocina de exposición”, afirma Ivo Berger, el chef galardonado con 15 puntos Gault Millau . Actualmente, aquí no sólo trabajan once cocineros de tres nacionalidades distintas, sino que tres son campeones mundiales del certamen Culinary World Cups.

El estilo culinario, esencial en este restaurante, es tan espectacular como lo es el aspecto de esta cocina: líneas rectas, abiertas y transparentes. La experiencia que ofrece esta cocina, que emplea numerosos productos frescos, se disfruta con la vista y el paladar. “Sentimos mucho respeto por la calidad de los productos. Por esta razón, proponemos una

elaboración exquisita de los mismos”, añade su segundo de a bordo, Florian Bettschen.

El visitante no sólo disfruta de una espléndida vista sobre el lago Zürich, sino que puede supervisar en todo momento la preparación de sus platos. Todas las actividades están a la vista de todos. El comensal puede observar de un vistazo todo lo que ocurre en la cocina sin moverse de su mesa.

Para la redacción, este ambiente poco convencional fue la razón por la que decidimos que las soluciones inteligentes de Blum fueran probadas a conciencia por este equipo de profesionales. Conozca los resultados y las entretenidas historias culinarias que compartimos en las páginas siguientes.



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

A los comensales no se les oculta nada: Todas las actividades están a la vista de todos.



Los cocineros del PUR de visita en Blum

Central de Blum, 6 de la mañana.

Tres cocineros del restaurante PUR se encuentran en la cocina del laboratorio de pruebas. Normalmente, aquí se prueban en directo los productos existentes y las novedades de Blum.

Pero hoy, el equipo del PUR realizará duras pruebas con las soluciones de Blum.





**“MUY INCITANTE.
DESDE LOS
TRES COSTADOS.”**

Los expertos probadores son Andra Schiebener (Jefa de repostería), Reto Jenal (Jefe Entremetier, campeón mundial de alta cocina) e Ivo Berger (Chef de Cuisine). No sólo trajeron ingredientes frescos y deliciosos, sino toda su experiencia en materia de cocina y ayudas de cocina. Durante la colocación de los utensilios y alimentos, comprueban las ventajas que ofrece un armario despensa con módulos extraíbles: Excelente accesibilidad y visibilidad desde los tres costados.

Recoger requiere menos tiempo, según las palabras de los tres cocineros. Los prácticos divisores transversales y longitudinales de los cajones del armario despensa les han impactado especialmente. Los alimentos están almacenados en orden y no se vuelcan, independientemente de la frecuencia con que se abran y se cierren los cajones. Con tanto orden práctico siempre hay suficiente tiempo para las bromas y las inocentadas.



“TODO GUARDADO
EN UN PIS-PÁS!”



“ESTA PUERTA SE MUEVE GENIAL.”

El compás abatible deja atónitos a los presentes gracias a SERVO-DRIVE. La apertura automática mediante una ligera presión y la pulsación de un interruptor para cerrar la puerta convierte a estos adultos en niños que desean probar el mecanismo una y otra vez. Los cocineros estaban tan asombrados con la apertura fácil y el acceso sencillo, que realizaron un pedido de un par de unidades de SERVO-DRIVE para el restaurante.



“VAYA, TODO AL MISMO TIEMPO.”

El orden y la funcionalidad entusiasman, ante todo a los cocineros. Cuando advierten que con el soporte para platos ORGA-LINE pueden ahorrar más tiempo a la hora de poner la mesa, no se lo pueden creer.



Entrantes

Tartar de pescado con caviar cítrico

Resulta increíble el cuidado que demanda al cocinero la preparación de este plato. Florian Bettschen, Sous Chef y campeón mundial de alta cocina, da vueltas a la capa de finísimas rodajas de calabacines y al carpaccio de atún. No sólo el sabor de un plato debe satisfacer totalmente al comensal, sino su aspecto visual debe incitar a su degustación. Si desea conocer nuestras recetas de cocina, visítenos en www.blum.com.



„EL ORDEN VIENE A LA MESA.“

A los cocineros no les gusta poner la mesa. Pero con las bandejas de acero inoxidable ORGA-LINE encuentran esta actividad placentera. Éstas no sólo contribuyen a mantener el orden, sino que se extraen individualmente y se pueden colocar sobre la mesa. El que fueran aptas para el lavavajillas fue otra ventaja señalada por los cocineros.



“UNA ESTACIÓN DE TRABAJO ESPECTACULAR.”

Especieros extraíbles, fondos en acero inoxidable para las botellas de aceite y vinagre, cortadores de rollos de papel aluminio o celofán: Nuestros cocineros estaban visiblemente sorprendidos, pues nunca habían esperado tanto profesionalismo en una cocina particular. Con estas soluciones, cualquier usuario de cocina puede sentirse como un profesional.





“UN LUGAR SEGURO PARA LOS CUCHILLOS”.

La solución para esquinero SPACE CORNER con ORGA-LINE para cubiertos y cuchillos casi rompe el ritmo de los cocineros durante la preparación de sus platos. Estaban asombrados de las soluciones de Blum para las esquinas. Cuando supieron que SPACE CORNER también se podía utilizar con tapas de olla y otros cubiertos, casi se les olvidó sazonar la sopa.







Plato principal

Ternera Charolais y bisón sobre rejilla, de verduras

El plato principal es sin duda la máxima expresión de la creatividad culinaria: Ternera Charolais y bisón asado "a la pieza" sobre rejilla de verduras con esferas de patatas rellenas y "Tafelspitz" (ternera al estilo vienés) caramelizado con puré de zanahorias. Ivo Berger, Chef de Cuisine, confeccionó un entrante, cuya concepción no puede describirse con palabras. Por esta razón, esta receta seguirá siendo un secreto de la cocina del PUR. Cualquiera que desee conocerla, podrá disfrutarla visitando el restaurante. Todas las demás recetas están disponibles en www.blum.com.

”¡COMIENZA LA BATALLA POR EL CUCHARÓN!”

A los cocineros les pareció un hallazgo la visibilidad y el orden de los cajones con los utensilios de cocina. El hecho de que todos se encontraran justo en el lugar de los hechos, es decir, junto al fogón, no dejó de sorprenderlos. Allí mismo se inició la batalla por el cucharón más adecuado.







"TANTAS SOLUCIONES PRÁCTICAS LO DEJAN A UNO TRASTORNADO."

El chef mostró constantemente su satisfacción con la solución extraíble ORGA-LINE para cacerolos. Cada cacerola tenía al alcance su propia tapa. Esto resulta muy útil, especialmente en las cocinas abiertas, pues todos los comensales observan el trabajo del cocinero. Y en las cocinas abiertas, el chef se conoce cada rincón.





Postre

Triple sec Granité con granadina, mousse de piña y macarrones

La chef repostera Andra Schiebener está gratamente sorprendida por la zona de horneado. Las labores de filigrana la seducen tanto como hornear grandes volúmenes. Finalmente, la combinación de distintas piezas horneadas convierten al postre en una obra perfecta: una variante de mousse de piña con ron, Triple Sec Granité con granadina, macarrones con brandy ganache de albaricoque y rollitos de piña. Los secretos de esta receta están disponibles en:

www.blum.com.



El propio Chef Pâtissière está encantado: Accesorios de horneado clasificados con mimo y disponibles en todo momento. Cerca del horno. El resultado: Los asistentes de cámara no se pueden abstenen y "roban" una pieza.

"ESTE ES EL PARAÍSO DE LOS REPOSTEROS."







“HACÍA TIEMPO QUE
NO PREPARABA ESTO”.

Fregar no es una de las tareas favoritas de los amantes de la cocina, especialmente cuando se es el chef. Pero cuando nuestros cocineros descubrieron la extensión del frezadero, les impresionó la forma y el orden de las cosas en un espacio compacto. Está claro que esta prueba está resultando divertida.

“¡MANOS FUERA!”

El cacerolero para la basura SERVO-DRIVE, el sistema eléctrico de apertura asistida, es una de las prestaciones favoritas de nuestros visitantes. Todo el tiempo deben tirar algo a la basura y les agrada tener el cubo de la basura disponible mediante una ligera presión. Recoger la mesa, así como desechar los restos de comida, tardaron apenas unos minutos. Al final de la jornada, nuestros cocineros descubrieron 14 posibilidades de utilización de SERVO-DRIVE sin emplear las manos.



”CONCLUSIÓN: PRÁTICO.“

Al final del día, estaban cansados de tanto probar los detalles de la cocina. Pero los cocineros siguieron entreteniéndose con los productos de Blum. En torno a una copa de vino, emitieron todos su veredicto: Todos los productos de Blum son extremadamente prácticos y responden incluso a las necesidades de los profesionales.

Calidad: durante toda la vida del mueble.

*Los herrajes son el corazón de los muebles.
Cuanto mayor es su calidad, mayor es la
calidad y la vida útil de todo el mueble.
Aquí le explicamos lo que debe tener en
cuenta acerca de los herrajes.*

Una puerta, un compás abatible o un módulo extraíble de la cocina se utilizan mucho más que la puerta de entrada de una casa. Los herrajes juegan un papel determinante en la cocina en lo que respecta a comodidad y durabilidad.

Por ello, Blum supervisa y prueba las funciones y la calidad de sus productos antes de lanzarlos al mercado. En diferentes procesos de investigación y comprobación se verifica, por ejemplo, la capacidad permanente de carga, según la cual se simula en pocos días la carga soportada por los muebles durante años. De esta

manera, se pueden introducir mejoras en los materiales o estructuras, mucho antes de someterlos a un uso normal.

Detrás de cada prueba y mejora no sólo están la observación de las cocinas y los estándares de calidad definidos internamente, sino también las normas válidas a nivel general. Por esta razón, conviene buscar los sellos de calidad y certificación de las entidades de calificación independientes. Éstas le ofrecerán información objetiva acerca de la calidad y durabilidad de los herrajes.





Prueba de durabilidad de las bisagras

Se realiza una prueba de carga permanente sobre las bisagras durante unos 200.000 ciclos de cierre y apertura.



Prueba de carga del cajón

Los cajones cargados con peso adicional se abren y cierran hasta 100.000 veces.



Prueba de durabilidad de las puertas

La durabilidad se comprueba en los diversos sistemas de compases abatibles mediante 80.000 ciclos de cierre y apertura.



AGE EXPLORER®

Este traje especial simula una serie de limitaciones físicas, permitiendo obtener valiosos resultados para el desarrollo de soluciones de herrajes.



Blum aporta una sensación agradable: Calidad durante toda la vida del mueble

2006 SERVO-DRIVE

El sistema eléctrico de movimiento asistido, que garantiza la apertura mediante una ligera presión



1978 TANDEM

El uso de rodillos de plástico de máxima calidad son los responsables del deslizamiento ultraligero de los cajones



1996 extensión total

ofrece visibilidad y accesibilidad hasta en el rincón más remoto.

Una buena cocina dura hasta 20 años. Para que la cocina proporcione alegrías durante muchos años, lo mejor es adquirir tecnología punta. Puesto que las innovaciones de hoy mañana serán la norma. Siempre merece la pena realizar una pequeña inversión.

Por ejemplo, las extracciones totales y los compases abatibles son de uso habitual hoy en día. De esta manera, las extensiones parciales o las puertas del armario inferior, así como las puertas en el armario superior, ya han sido descatalogadas. El comprador de una cocina ya no prescinde de estas ventajas ergonómicas.

Aquellos que compran hoy una cocina deben tener en cuenta la tecnología del futuro.

La tendencia actual se centra en las cocinas sin tiradores. Esta tendencia se pone de manifiesto, entre otras cosas, mediante el sistema eléctrico de apertura asistida SERVO-DRIVE. Así se abren los frentes sin tiradores mediante una ligera presión. El cierre se lleva a cabo gracias al sistema de amortiguación de BLUMOTION de forma suave y silenciosa.

Otra innovación la constituyen las paredes laterales de los cajones con diseño individual. Se pueden utilizar materiales tales como cuero, metal o cristal. El cristal se puede personalizar aún más: con diseños decorativos existentes o con diseños personalizados.

Sin embargo, esta es una de tantas innovaciones. Si desea conocer otras novedades prácticas, visite a su especialista en cocinas y pruébelas en el lugar.

Lo que hoy es innovación, mañana será estándar

Todos los años se introducen numerosas innovaciones en el sector de las cocinas. Blum es uno de los registradores de patentes más grandes del sector, con más de 1.000 patentes protegidas.



2001 BLUMOTION

permite cerrar los cajones, los compases y las puertas de forma suave y silenciosa.



2005 AVENTOS

en primer lugar hace posible la apertura de puertas sin apenas esfuerzo



2008 TANDEMBOX intivo

permite construir paredes laterales de cajones individuales



2009 CLIP top BLUMOTION

Las bisagras de última generación incorporan un sistema de amortiguación

Una apertura sin esfuerzo y un cierre suave y silencioso de muebles: Para cumplir este objetivo, el fabricante de herrajes austriaco Blum desarrolla variadas soluciones en su sede de Vorarlberg.

Aquí el movimiento se siente como en casa.

COMODIDAD DE MOVIMIENTO TOTAL

Existen herrajes de Blum para compases abatibles, puertas de muebles y módulos extraíbles.



Sistemas de bisagras, sistemas de módulos extraíbles y sistemas de compases abatibles: En Blum, todo gira en torno a esto. Aquí se desarrollan y fabrican productos que introducen la comodidad del movimiento en los Muebles.

¿Pero qué significa en realidad la comodidad en el movimiento? Blum intenta dar respuesta a esta interrogante mediante sus innovadores productos. De esta manera, los muebles se abren simplemente mediante una ligera presión. Los cajones se deslizan con facilidad, los compases abatibles se detienen en la posición deseada y las puertas se abren ampliamente, facilitando el acceso al usuario. Un amortiguador garantiza un cierre suave y silencioso. Estos son tan sólo unos ejemplos que ilustran de qué manera los productos de Blum facilitan los procesos y el movimiento, haciendo más agradable el trabajo en la cocina.

Todo comenzó en el año 1952: Julius Blum, herrador cualificado y fundador de la empresa, comenzó con la fabricación de clavos de herraduras. Estos dispositivos antideslizantes se fijaban a la herradura y hacían que los caballos avanzaran con mayor seguridad. En 1958 se produjo el comienzo de la fabricación de herrajes para muebles. Desde entonces, Blum provee sus productos a fabricantes industriales de muebles y carpinteros de todo el mundo.

En las décadas siguientes, el surtido de herrajes creció de manera continua y con éste la empresa. En la actualidad, Blum es uno de los principales fabricantes internacionales de herrajes. Además de sus siete fábricas en Austria, también cuenta con centros de producción en los Estados Unidos, en Brasil y en Polonia. A nivel mundial, 5.000 empleados se aseguran de que la alta calidad sea el distintivo de los productos de Blum para que los usuarios de muebles disfruten de estos durante mucho tiempo.



En Austria, los Estados Unidos, Brasil y Polonia se fabrican los herrajes de Blum.



El primer producto fabricado por Blum (1952) fue un ramplón de herradura. Fijado en la herradura, garantiza la seguridad en el desplazamiento de los caballos.

Pie editorial

de acuerdo con el
§25 de la Ley de Medios

Propietario de medios/editor y redacción:

Julius Blum GmbH
Industriestraße 1
6973 Höchst, Austria
Teléfono: +43 5578 705-0
Fax: +43 5578 705-44
Correo electrónico: info@Blum.com
Página principal: www.blum.com

Concepto y diseño

Lighthouse GmbH
88131 Lindau, Alemania
www.lighthouse.de

Agradecemos

el apoyo recibido por parte de todos
nuestros colaboradores y socios.

Copyright by

Julius Blum GmbH

El uso del contenido, incluida la
reimpresión, sólo es posible
mediante la autorización expresa
del editor.

C.I.F. de la empresa y juzgado:

FN 62.067 a, Landesgericht Feldkirch
Número de identificación a efectos
del I.V.A.: ATU 35695903

Autoridad competente conforme a la
ECG: BH Bregenz

Objeto social: Desarrollo, fabricación
y venta de herrajes y ayudas de
montaje para la fabricación manual e
industrial de muebles y cocinas.

Gerente:

Mag. Gerhard E. Blum,
DI Herbert Blum,

Orientación de la revista: Informa-
ción sobre productos y servicios de
la empresa Julius Blum GmbH,
así como la promoción de los mismos.

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