Charmia®

DYNAMIC SPACE®
by Blum

Dynamic Space

Hyvän keittiösuunnittelun perustana on tuntea keittiössä tapahtuvat toiminnot ja säilytystarpeet.

Eri toimintoja helpottamaan on erilaisia kaappiratkaisuja. Esimerkiksi alakaapeissa kokonaan ulosliukuvat laatikot tuovat kaikki tavarat helposti esille otettaviksi. Paras hyöty laatikoista saavutetaan, kun laatikot sisustetaan käyttötarpeen mukaisilla lisätarvikkeilla.

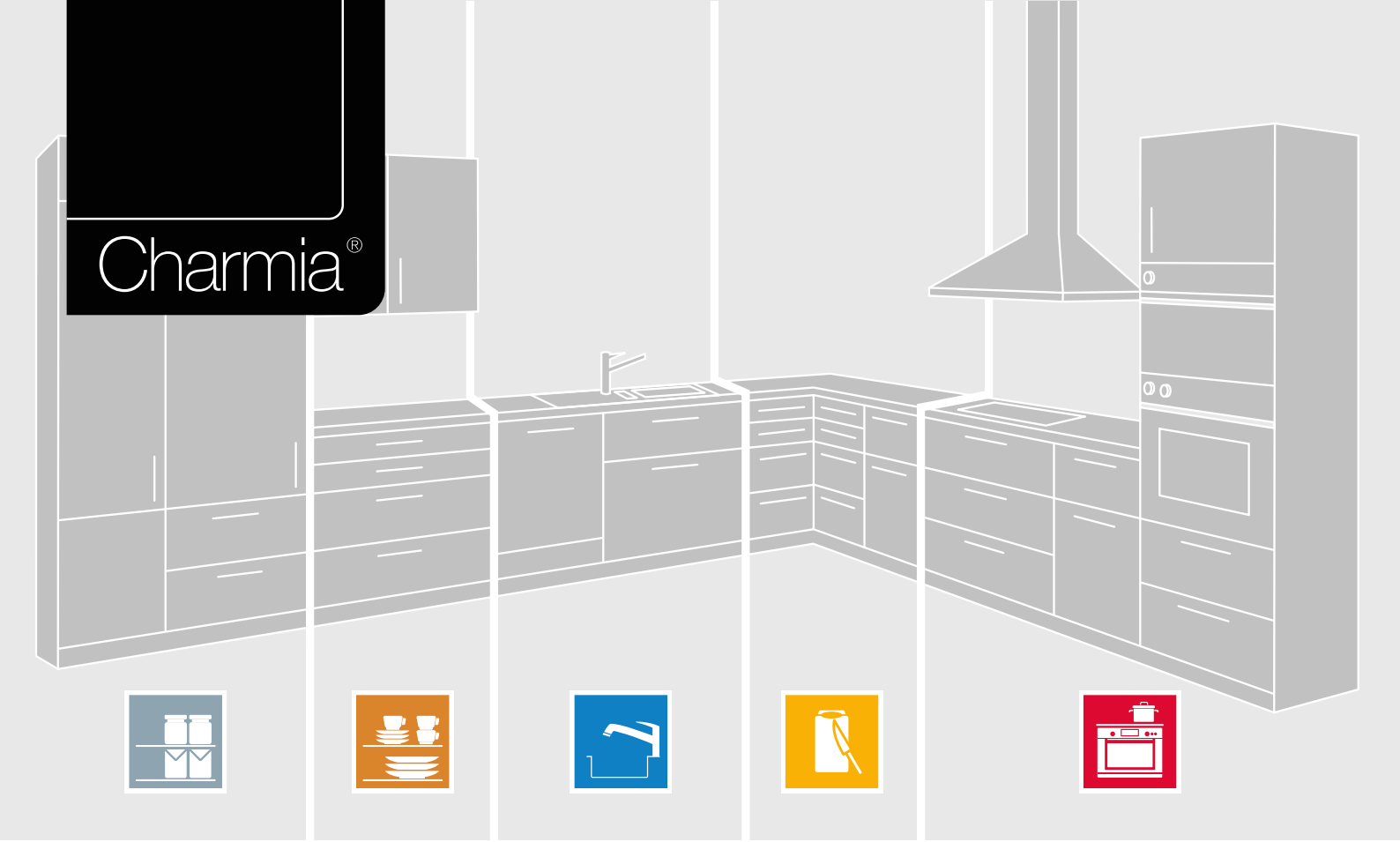
Eri toimintojen mukaan sisustettujen kaappien sijoittelulla on suurta merkitystä siihen, miten työt sujuvat keittiössä. Alueiden sijoitteluun kannattaa kiinnittää huomiota.

Blumin Dynamic Space - tilankäyttöjärjestelmä jakaa keittiön toiminnot viiteen vyöhykkeeseen; elintarvikkeiden varastointi, tavaroiden varastointi, puhdistus, työskentely ja ruuanlaitto.

Oikein suunnitelluilla kalusteilla ja niiden oikealla sijoittelulla pystyt hyödyntämään käytettävissä olevan tilan tehokkaasti ja työskentelysi keittiössä helpottuu.

Dynamic Space auttaa keskittymään tärkeisiin näkökulmiin keittiösuunnittelussa ja varustevalinnoissa:

- *tehokkaan ja riittävän varastointitilan suunnittelu*
- *5 keittiövyöhykkeen suunnittelu*
- *hyllyjen käytön välttäminen alakaapeissa*
- *kokonaan ulostulevien laatikostojen valinta*



Keittiövyöhykkeet

DYNAMIC SPACE® by Blum

ELINTARVIKKEET

Tämä keittiöalue sisältää tyypillisiä kodin ruoka-aineita, kuten jauhot, riisi, makaroni, säilykkeet, kylmätuotteet

PUHDISTUS

Tämä "märkä tila" sisältää jäteastiat, kodin puhdistustarvikkeet, kuivauskaapin, astianpesukoneen ja altaat.

TYÖSKENTELYALUE

Tämä on tärkein työalue keittiössä. Täällä tapahtuu suurin osa valmistelutöistä. Keittiövälineet, pienkoneet, mausteet jne. on tärkeää olla helposti esille otettavissa.

VARASTOINTI

Tällä aluueella varastoidaan laseja, lautasia ja ruokailuvälineitä.

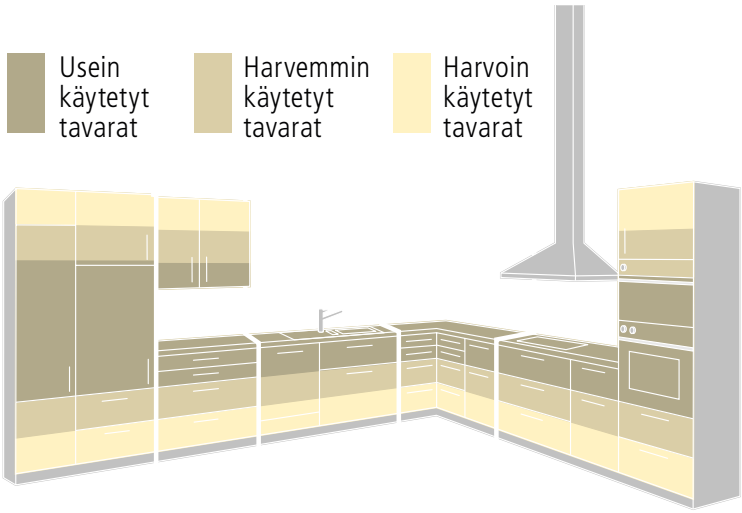
RUUANLAITTO

Tässä keittiön osassa ovat liesi, mikro, liesituuletin, sekä kattilat ja pannut.

Usein käytetyt tavarat

Harvemmin käytetyt tavarat

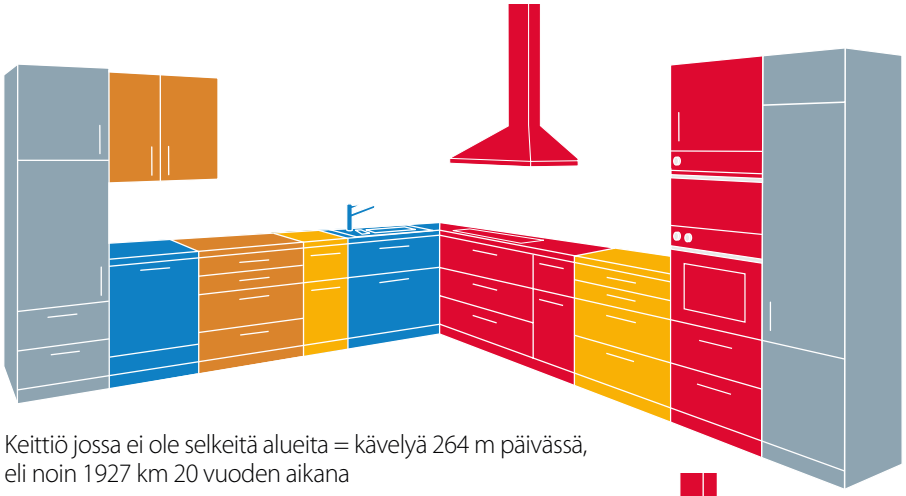
Harvoin käytetyt tavarat

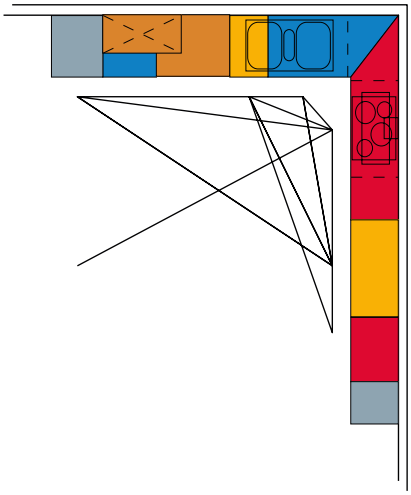


Usein käytettävät tavarat tulisi säilyttää helposti saatavilla olevissa vetolaatikoissa lähellä työpistettä, sekä heti pöytälevyn alla olevassa ensimmäisessä laatikossa.Harvemmin käytetyt tavarat tämän tilan ylä- tai alapuolelle. Harvoin käytetyt tavarat sijoitetaan yläkaappien yläosaan ja alakaappien alimpiin osiin.

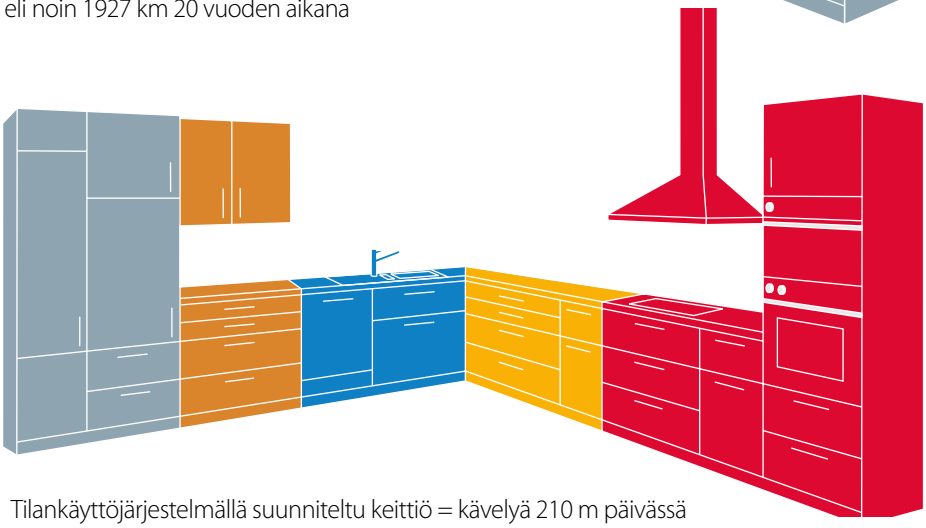
Keittiötyypit

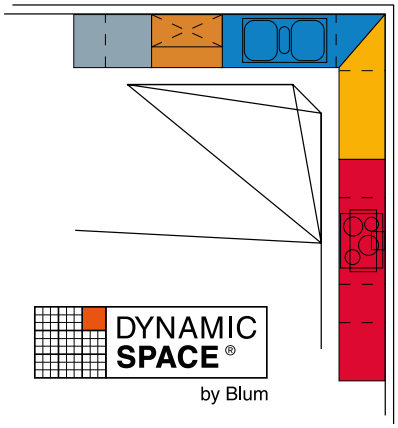
Elintarvikkeet | Varastointi | Puhdistus | Työskentelyalue | Ruuanlaitto





Keittiö jossa ei ole selkeitä alueita = kävelyä 264 m päivässä, eli noin 1927 km 20 vuoden aikana



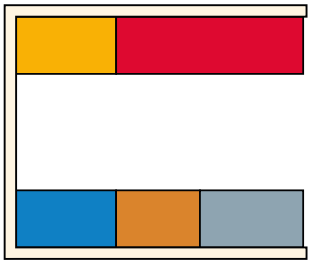


Tilankäyttöjärjestelmällä suunniteltu keittiö = kävelyä 210 m päivässä eli noin 1530 km 20 vuoden aikana. Säästö 397 km (20%)

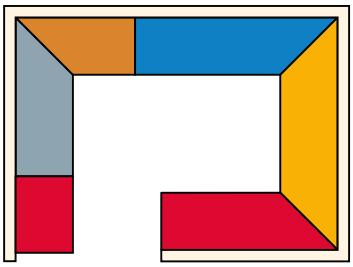
Keittiötyypit

Yksisivuinen keittiö

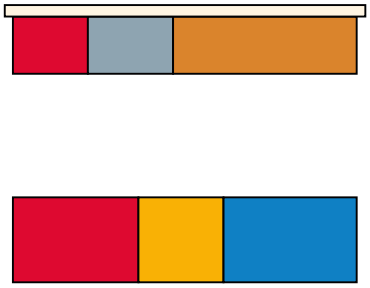
DYNAMIC SPACE® by Blum



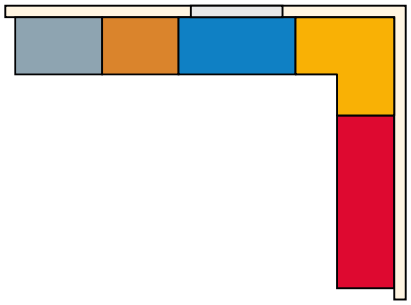
Kaksisivuinen keittiö



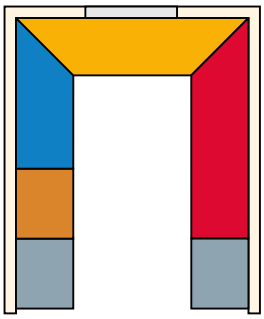
G-mallinen keittiö



Saarekemallinen keittiö



L-mallinen keittiö



U-mallinen keittiö

Ammattilaisemme ovat valmiina auttamaan keittiön valaistukseen ja suunnitteluun liittyvissä kysymyksissä.

OTA YHTEYTTÄ OMAAN CHARMIA-MYYMÄLÄÄSI!

www.charmia.fi