

Warto przeczytać przed zakupem mebli!



Podręczna instrukcja wykorzystania produktów, które sprawią, że praca w kuchni będzie wygodna.



Cargo maxi obrotowe

Kuchnia jest miejscem, gdzie spędzamy dużo czasu. Dlatego powinna być zorganizowana w sposób funkcjonalny. Idealna kuchnia powinna być praktyczna, wygodna i estetyczna. W idealnej kuchni nie możemy przemierzać tysiąca kilometrów, schylać się, klękać na kolana, czy wznosić na palcach.

CO NALEŻY WIEDZIEĆ ZANIM ZAMÓWIMY KUCHNIĘ?

Projektanci mebli, planując różne układy ustawienia szafek, biorą pod uwagę przede wszystkim wielkość powierzchni kuchni. Te najbardziej popularne i wygodne są ustawione w kształcie litery U lub G. Najmniej funkcjonalne są szafki

ustawione w kształcie litery L, ale to najczęściej wybierane formy zabudowy ze względu na warunki budowlane naszych mieszkań. Niedoskonałości zabudowy możemy zminimalizować stosując odpowiednie akcesoria do zabudowy szafek.

Projektanci wyróżniają 4 strefy użytkowe w kuchni, które odpowiadają czynnościom wykonywanym w kuchni:

- strefa przechowywania: w tym miejscu znajduje się lodówka, zamrażarka, szafka na zapasy, czy inne produkty spożywcze lub szafka na zastawę stołową,
- strefa przygotowywania posiłków: blat roboczy, zlewozmywak, ale też szafka na podręczne artykuły gospodarstwa domowego, sztucce, przyprawy,
- strefa gotowania: płyta grzewcza lub kuchenka gazowa, szafka na garnki,
- strefa zmywania: zmywarka, zlewozmywak, sortownik na odpady

Każda strefa może zostać zaaranżowana tak, aby potrzebne artykuły gospodarstwa domowego czy produkty żywnościowe znajdowały się w zasięgu ręki. W utrzymaniu porządku i co ważne wygody użytkowania w każdej strefie możemy dobrać odpowiednie wyposażenie szafek.

NASZE PROPOZYCJE

STREFA PRZECHOWYWANIA – NIE MUSISZ NURKOWAĆ

W strefie przechowywania niezastąpione okazują się carga, czyli półki zawieszane na metalowym stelażu. Stelaż jest mocowany do korpusu szafki, wyposażony w prowadnice powoduje, że zawartość szafki wyjeżdża wraz z półkami na zewnątrz. Seria Cargo obejmuje różne wysokości i szerokości. Można je stosować w rozmiarach szafek szerokości od 15 cm do 100 cm i wysokości od 515 cm do 225 cm. Przy doborze cargo, które byłoby wykorzystane jako spiżarnia do przechowywania produktów należy zadać sobie pytania:

- ilu domowników liczy rodzina?
- czy robimy zakupy na zapas czy bieżące?
- co przechowujemy w kuchni?
- czego nie przechowujemy, a chcemy przechowywać?

Jako podpowiedź wskazujemy następujące możliwości wykorzystania: zgrzewki wody mineralnej lub soków, większe partie cukru, mąki, oleje, słoiki z marynatami, mleko UHT lub dziecięce, konserwy.

STREFA PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW

Przed wszystkim niezbędny jest odpowiedniej wielkości blat roboczy, a obok zlewozmywak. Tuż obok w zasięgu ręki powinny znajdować się artykuły potrzebne do sporządzania posiłków czyli: deski do krojenia, noże, sztucce robocze, miski, pojemniki. Wszystkie te artykuły pomieści cargo, najlepiej mocowane do frontu szafki. Ten rodzaj mocowania spowoduje, że ruchem jednej ręki (przy założeniu, że druga jest zajęta przygotowywaniem posiłku) otworzymy szafkę, a jej zawartość wyjedzie na zewnątrz. W bardzo łatwy sposób możemy sięgnąć wtedy pożądaną rzecz. Do przygotowywania posiłków potrzebujemy przypraw. Jest dla nich dobrany odpowiedni rodzaj carga - wąskie (15cm), nie zajmujące wiele powierzchni, ale świetnie współpracujące z zabudowaną płytą grzewczą, umiejscowione symetrycznie po obu stronach płyty. Wąskie cargo może być zamocowane podobnie jak inne do frontu szafki, co powoduje wysuw koszy wraz z przyprawami na zewnątrz. Na przyprawy można wykorzystać też system relingowy. Z kolei na podręczne artykuły wykorzystywane podczas przygotowywania posiłków można wykorzystać szuflady. Sposób ich aranżacji jest dowolny. Dzięki zamontowaniu prowadnic pełnego wysuwu z dociąganiem wyjeżdżają maksymalnie poza korpus szafki.

STREFA GOTOWANIA

W ramach strefy gotowania umieścimy płytę grzewczą lub kuchenkę gazową, piekarnik i kuchenkę mikrofalową. Na wyciągnięcie ręki powinny znaleźć się garnki, patelnie, naczynia żaroodporne - wszystkie te, w których gotujemy potrawy. Do tego typu wyposażenia proponujemy zabudować naroże kuchni i zastosować półki obrotowe lub kosze CORNER. Półki obrotowe wy-



Szuflada frontowa



Cargo mini boczne

stępujące w ofercie firmy REJS posiadają średnicę od 51 cm do 82 cm (w zależności od modelu). Ich rodzaj mocowania w szafce pozwala na obracanie kosza niczym karuzeli, przez co w łatwy sposób można sięgnąć określony przedmiot. Inną propozycją są kosze CORNER stosowane w tzw. szafkach ślepych, gdzie dotarcie do przechowywanych rzeczy "bez nurkowania" jest niemożliwe. Dzięki koszom CORNER a dokładniej stelażom zamontowanym na specjalnych pro-

Cargo mini boczne.



wadnicach przechowywane produkty w nietypowy sposób wyjeżdżają po otwarciu szafki (Corner Front) lub po pociągnięciu odpowiedniego uchwyty (Corner Comfort).

STREFA ZMYWANIA

Nie w każdej kuchni znajduje się zmywarka. A nawet jeśli jest i tak niezbędnym artykułem w tej strefie jest suszarka do naczyń. Zawsze pojawi się jedna czy dwie filiżanki po kawie do umycia, kubek po herbacie. Oferta firmy REJS w zakresie suszarek/ociekarek do naczyń jest bardzo szeroka. Począwszy od wiszących, montowanych w korpusie szafki, zawieszanych bezpośrednio na ścianę, zawieszanych na relingu, białych, chromowanych, ze stali nierdzewnej. REJS posiada w ofercie ociekarki od 40 cm do 120 cm.

Do zmywania używamy ściereczek, gąbek, detergentów, kostek, soli i innych produktów. Do przechowywania wymienionych wyżej produktów możemy zastosować stelaże wysuwne dostępne w ofercie firmy, mocowane do boku szafki pod zlewozmywakiem lub specjalne szuflady. W strefie zmywania możemy umieścić również kosz na śmieci z możliwością segregacji odpadów.

Wszystko dostępne w ofercie firmy REJS.

Uzupełnieniem oferty w zakresie przechowywania podręcznych artykułów są kosze zawieszkowe i kolumny meblowe. Firma REJS proponuje szeroki pod względem wzorniczym system relingowy i kolumny meblowe. W tych ostatnich koszyki zawieszkowe wnoszą walor estetyki do wnętrza, ze względu na możliwość dostosowania koloru pokrycia (REJS oferuje pokrycie galwanicz-

ne w kolorze chromu, satyny, chromu-satyny; kolor przypominający aluminium) do ogólnego wystroju kuchni.

Na zamocowanych do ścian relingach można zawieszać koszyki posiadające różnorodne funkcje: koszyki do podręcznego zawieszania kieliszków, na książkę kucharską - rozłożoną i zawieszoną na wysokości wzroku, koszyki na przyprawę, nawet ociekarkę do osuszania umytych naczyń. Rury relingu mogą być też mocowane do blatu kuchennego, służą wtedy jako wieszaki np. do ścierek.

Dostępne na rynku koszyki zawieszkowe (firma REJS posiada ponad 25 wzorów koszyków do różnego przeznaczenia, jest jedynym polskim producentem posiadającym tak szeroką gamę wzorów i pokryć koszyków zawieszkowych) służą zagospodarowaniu przestrzeni międzyszafkowej, doskonale sprawdzają się zarówno w małej kuchni, gdzie staramy się wykorzystywać nawet najmniejszą powierzchnię, jak i dużych kuchniach. Podobną funkcję spełniają kolumny meblowe, z tym że różnią się sposobem zawieszania koszyki w sposób pionowy na kolumnie, która jest mocowana do ściany lub blatu kuchennego.

Zapraszamy do zakupów!


REJS
wyposażenie mebli

REJS Spółka z o.o.
ul. Mławska 61
87-500 Rypin, Polska
tel.: +48 54 280 56 51
faks: +48 54 280 61 92
www.rejs.eu