



◀ **VARIANT MULTI** – cargo mini boczne na przyprawy polecane jest do wąskich szafek o szerokości frontu 15 cm. Opcjonalna, dodatkowa półka znacznie zwiększa powierzchnię przechowywania. Rejs, www.rejs.pl



Z górnej półki



Do niewielkich kuchni polecamy systemy otwierania górnych szafek wykorzystujące podnośniki. Systemy Top-Stays sprawiają, że fronty otwartych szafek nie przeszkadzają podczas pracy i nie kolidują z innymi szafkami. Dodatkową zaletę stanowi mechanizm pozwalający na utrzymanie drzwiczek w pozycji otwartej tak długo jak chcemy, bez ryzyka zawadzenia głową o ich kant. Systemy Top-Stays przeznaczone są do frontów o maksymalnej szerokości 1200 mm, wysokości od 250 do 500 mm i grubości od 16 do 28 mm.

Rekomenduje Amix

▶ 84TH BOARD STREET

– wysoka zabudowa również umożliwia zastosowanie ergonomicznych i funkcjonalnych szuflad. Pełen wysuw gwarantuje szybki i łatwy dostęp nawet do produktów położonych w głębi szafki. Black Red White, www.brw.com.pl

Funkcjonalne i ergonomiczne rozplanowanie dolnej zabudowy wymaga szczególnej uwagi w przypadku szafek narożnych. Maksymalne wykorzystanie powierzchni w rogach nawet niewielkiego pomieszczenia umożliwia praktyczne obrotnice lub wysuwane systemy narożne. Wysuwane półki zabezpieczają przechowywane produkty przed upadkiem, a użytkowników przed kłopotem wydobywania zagubionego przedmiotu z szafki.

Pamiętajmy też o przestrzeni nad blatem. Łatwa dostępność drobnych akcesoriów jest

kluczem w codziennej pracy. Najlepiej mieć je w zasięgu ręki, zawieszane na relingach. Dostępne na rynku systemy relingowe oferują nie tylko koszyczki na przyprawy, uchwyty na ręczniki papierowe, ociekarki czy zawieszki na deski do krojenia lub kubki, ale również podstawki pod tablety bądź tradycyjną książkę kucharską, dzięki którym nie musimy obawiać się przypadkowego zabrudzenia kartek. Uporządkowane drobiazgi zawieszane w jednej linii zapewnią ergonomię w kuchni. Mogą także stać się ozdobą wnętrza. •