


The Blum logo, consisting of the word "blum" in a lowercase, sans-serif font, with a small upward-pointing arrow above the letter 'l'. It is positioned on an orange rectangular background.

# inspiración en la cocina

La revista de Blum sobre cocinas prácticas.

A photograph of a man and a woman in a modern, bright kitchen. The woman is on the left, wearing a white shirt, and is chopping vegetables on a wooden cutting board. The man is on the right, wearing a blue shirt, and is cooking at a stove. The kitchen features white cabinetry, a dark countertop, and two pendant lights hanging over the island. A large window in the background shows a view of a house and trees.

En perfecta armonía:  
la cocina moderna combina  
la funcionalidad con la estética

**BELLA Y PRÁCTICA**

**WORKFLOW, SPACE, MOTION:**

Todo acerca de los procesos sencillos, el aprovechamiento óptimo del espacio y las tecnologías inteligentes

**baukraft**  
www.baukraft.mx



20



42



18



38



04

#### 04 **Bella y práctica**

La estética y la funcionalidad: una combinación perfecta para la cocina

#### 08 **Expedición con el AGE EXPLORER®**

Blum investiga las necesidades del futuro con ayuda de un traje de alta tecnología

#### 12 **Lo viejo se transforma en nuevo**

Diseño de cocina con los expertos de Blum

#### 16 **WORKFLOW: así el trabajo fluye por sí mismo**

Consejos prácticos para procesos óptimos y desplazamientos cortos

#### 18 **Por amor al orden**

Organice sus cajones como usted prefiera

#### 20 **¡Hagamos sitio!**

Del puerto a la cocina: cómo aprovecha el espacio un experto en almacenaje

#### 22 **SPACE: ¿Desea algo más?**

Con los armarios adecuados, el espacio de almacenaje se aprovecha de manera óptima

#### 24 **El sabor de la amistad**

Visitamos a tres parejas que disfrutan de la compañía mutua

#### 30 **MOTION: ¿Tiene las dos manos ocupadas?**

Las tecnologías inteligentes hacen que el trabajo sea más cómodo que nunca

**32 Casa pequeña, felicidad grande**

Las «minicasas» garantizan la libertad mediante una reducción a lo esencial

**36 Consejos para la compra de una cocina**

Sugerencias inteligentes de buenos amigos

**38 Más espacio para vivir**

Porque el salón de estar y la cocina cada vez se unen más

**42 Placer 5 estrellas**

Nos visita en Blum el reconocido chef belga Roger van Damme

**64 Así cocina el mundo**

En la cocina se refleja la cultura de un país

**66 Nos fijamos en todo detalle**

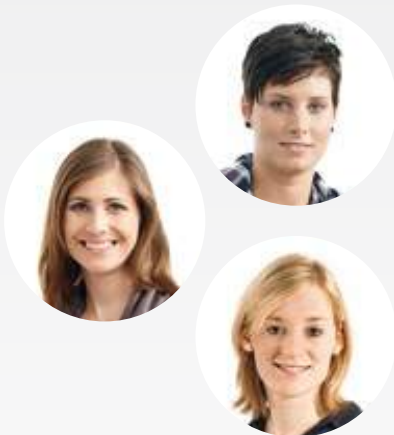
Los herrajes son el alma de un mueble: Blum apuesta por la mejor calidad

**68 Hoy es innovación, mañana es imprescindible**

La tecnología del mañana promete una satisfacción duradera

**70 Ahora y en el futuro: Blum es movimiento**

Calidad desde 1952 – también fuera de la cocina



El equipo de DYNAMIC SPACE de arriba hacia abajo: Miriam Witzemann, Anja Fitz, Daniela Riedmann

¡La compra de una nueva cocina siempre es motivo de alegría! Ofrece la oportunidad de redefinir el punto de reunión en el hogar. En el mejor de los casos permite que usted ponga en práctica sus deseos y exigencias individuales. Además de sus detalles de diseño innovadores y su aspecto sofisticado, las cocinas modernas ofrecen ante todo mucha funcionalidad. De este modo, ¡el trabajo a diario en la cocina resulta muy divertido! Cada compra de una cocina constituye un cierto desafío, pues al fin y al cabo se toman decisiones que van a afectarnos durante los próximos 15 años o más. A veces resulta difícil estar al tanto de las más actuales innovaciones de productos.

Desde hace muchos años investigamos en todo el mundo acerca de las necesidades y los hábitos de los usuarios de cocinas. Hemos acumulado muchos conocimientos y desarrollado productos óptimamente diseñados para el día a día en la cocina. En las páginas siguientes encontrará muchas sugerencias útiles y ejemplos de cómo hacer que su futura cocina sea realmente práctica. Nuestras ideas para cocinas prácticas se denominan DYNAMIC SPACE. Encontrará más información al respecto en [www.blum.com/ideas](http://www.blum.com/ideas).

Déjese inspirar y descubra las grandes y pequeñas innovaciones para una cocina que le dará satisfacción durante muchos años.



Ideas Blum para una  
cocina funcional



# bella

Ella es modelo y valora mucho la belleza, mientras que él como experto en marketing piensa más en el aspecto práctico. Juntos, Melanie Raff y Marco Hornung han cumplido su sueño: una cocina que combine la estética con la funcionalidad.

La pequeña ciudad alemana de Allensbach, a orillas del lago de Constanza, se destaca por su maravilloso y generoso paisaje de manzanos, campos y praderas. «Es un ambiente en el que ambos nos sentimos a gusto», explica Melanie. Desde la cocina, la pareja tiene vista directa al lago. «La cocina es una parte absolutamente central de nuestra casa», añade Marco. «Por eso nos parecía muy importante concretar nuestros ideales e incluir nuestro día a día de manera exacta en la planificación».

La pareja cocina principalmente con productos frescos de la región. «Me encanta comprar en el mercado o en la tienda ecológica de la vuelta de la esquina. Tomates frescos, pepinos jugosos y lechuga crujiente: a mí claramente me gusta comer también con la vista», dice Melanie. Marco, en cambio, es el encargado de la cocina elaborada. «Le gusta cocinar mucho y lo hace muy bien», alaba Melanie a Marco, quien a través de la práctica se ha convertido en experto. «Antes cocinaba mucho con recetas», confiesa. Ahora que sabe qué hacer con los ingredientes y cómo combinar aromas, cocina con lo que Melanie compra. «Si el resultado será luego italiano o asiático es algo que ni yo sé de antemano».

La cocina con isla de ambos tiene mucho estilo de arriba abajo. «Los frentes blancos puristas irradian una calma muy agradable», se entusiasma Melanie. Aunque la modelo prefiere la naturalidad en su vida privada, no prescinde de la belleza de ciertos aspectos destacados. Por eso hubo intensos debates acerca de la marcada encimera alrededor del fregadero. «No me atraía el acero inoxidable convencional porque se ven las marcas de los dedos y yo quería que tuviese un encanto moderno pero con un toque industrial», dice Melanie. Ambos encontra-



# práctica

ron la solución perfecta en el Norte de Alemania: una encimera soldada de una sola pieza y de cinco milímetros de espesor fabricada en acero inoxidable laminado en caliente.

A Marco, el cocinero aficionado, lo que más le gusta son los «procesos perfectos» y las soluciones funcionales que le facilitan la tarea de cocinar. Para que no tenga que «moverse innecesariamente» en la cocina, la organización de los armarios de cocina se adecua de manera exacta a sus actividades típicas. «Tampoco puedo quejarme de que me falte espacio de almacenaje», sonríe Marco. «Pensamos de antemano y muy exactamente dónde debía ir cada cosa». El cajón grande, por ejemplo, ofrece espacio suficiente para los accesorios de cocina, y exactamente allí donde hacen falta. La propia superficie de trabajo, situada entre la cocina y el fregadero, es agradablemente ancha y profunda. Desde cortar verduras hasta amasar, aquí todo puede hacerse fácilmente.

**«NOS PARECÍA MUY IMPORTANTE CONCRETAR NUESTROS IDEALES E INCLUIR NUESTRO DÍA A DÍA DE MANERA EXACTA EN LA PLANIFICACIÓN».**

Pero, ¿qué se hace con los residuos? No hay ningún problema, debido a que el cubo para la basura se encuentra de modo muy práctico debajo del fregadero y está equipado con el sistema eléctrico de movimiento asistido SERVO-DRIVE de Blum. Basta tocar suavemente el frente con la cadera, la rodilla o el pie para que el módulo extraíble se abra como por sí solo; y gracias a la amortiguación integrada BLUMOTION, se cierra de modo suave y silencioso. «Ideal para alguien que hace varias cosas al mismo tiempo como yo», comenta Marco. «Siempre tengo las manos ocupadas o mojadas. Este módulo extraíble demuestra su eficacia todos los días». Y Melanie agrega. «Si los invitados se apoyan casualmente, el módulo extraíble permanece cerrado».



El sistema eléctrico de movimiento asistido se utiliza en toda la cocina y complementa de manera ideal su aspecto sofisticado. También en los módulos extraíbles extra anchos, que pueden contener sin problemas incluso los más pesados cajones llenos de bebidas. «Todo se puede almacenar de manera perfecta y la cocina queda ordenada en un instante», se alegra Melanie. La pareja quedó tan encantada con esta nueva libertad de movimiento que posteriormente también hizo equipar la nevera con la solución sin tiradores SERVO-DRIVE flex. Con ayuda de un interruptor extra, SERVO-DRIVE también se puede desactivar cuando se desee, algo ideal a la hora de limpiar. «Típico de Blum», opina Marco. «Los productos están muy bien pensados y son de muy alta calidad».

El diseño estrecho y rectilíneo de los cajones LEGRABOX de acero inoxidable con revestimiento antihuellas dactilares contribuye en gran medida a la simbiosis de estética y funcionalidad lograda hasta el último detalle. Lo mismo se puede decir del correspondiente sistema de divisiones internas AMBIA-LINE. «A Melanie le encantaron desde un principio las formas claras y elegantes. A mí me convencieron de inmediato el práctico portacuchillos y los dispensadores con cuchilla».

Mientras Melanie sirve la deliciosa tarta con ensalada fresca, solo queda una pregunta: ¿alguno de los dos tuvo que privarse de algo en el diseño de la cocina? «No, no», asegura la pareja. Las ideas y los deseos de ambos se pusieron en práctica al cien por cien en la cocina. «El sentido estético de Melanie y mi pretensión de funcionalidad no se contradicen. Al contrario: en conjunto, nuestras exigencias resultan en la cocina perfecta», resume Marco. Y Melanie confirma: «¡Simplemente somos un equipo invencible!»







# Expedición con el AGE EXPLORER®

A primera vista parece el traje espacial de una película de ciencia ficción: el AGE EXPLORER®. Y de hecho plantea un viaje al futuro. Porque quien se lo pone siente que en pocos minutos envejece varias décadas.

Según la fase de la vida se modifican las costumbres, las posiciones y las necesidades. Debido a que una cocina se utiliza en promedio durante 20 años, ya durante su diseño se debería pensar en que cuente con equipamiento cómodo. Sin embargo, ¿cómo se puede saber hoy lo que será importante mañana?

Aquí entra en juego el AGE EXPLORER®: El traje ha sido desarrollado por el Meyer-Hentschel Institut de Alemania. Sus componentes simulan las limitaciones corporales típicas que podrían presentarse con el paso del tiempo. En muchos sectores como el de la industria del automóvil, el de los fabricantes de aparatos o en del comercio al por menor se investigan los aspectos que hacen que los productos sean realmente sostenibles.

En los desarrollos de Blum nos centramos siempre en el usuario de la cocina, y por lo tanto en las necesidades y en las exigencias de las generaciones de personas mayores. El AGE EXPLORER® transmite de manera real las sensaciones de personas con limitaciones de movimiento y es una herramienta muy útil para las pruebas de productos. Al reproducir situaciones ligadas a la práctica tales como cocinar, usar armarios u ordenar, se obtienen conocimientos que se aplican de manera directa al desarrollo de nuevos productos. De este modo es posible asegurar que los usuarios de cualquier edad puedan seguir disfrutando a pleno de sus cocinas incluso muchos años después de haberlas adquirido.

Incluso los empleados de las más diversas áreas de la empresa prueban con gusto el traje. Esto les permite incluir esta valiosa experiencia de manera consciente en su trabajo.



**LA MISIÓN** Saber hoy lo que mañana será importante para los usuarios de cocinas  
**EL EQUIPO** Empleados de diversos departamentos de Blum  
**EL EQUIPAMIENTO** El traje AGE EXPLORER®  
**LA EXPEDICIÓN** Un viaje con limitaciones de movimiento





**VISOR Y GAFAS ESPECIALES**

Reducen el campo visual, cambian la percepción de los colores y simulan una agudeza visual disminuida.

**AMORTIGUADORES AUDITIVOS**

Reducen la percepción auditiva.

**LÍNEAS DE CORTE DEL TRAJE**

Simulan una movilidad limitada en el área de los brazos y de los hombros.

**GUANTES ESPECIALES**

Simulan artritis.

**PESAS EN LOS MÚSCULOS**

Simulan una disminución de la fuerza muscular y entorpecen el movimiento.

**VENDAS**

Simulan rigidez en las articulaciones de las rodillas y de los codos.





MARKUS FEUERSTEIN, DESARROLLO DE PRODUCTOS



Nunca hubiera imaginado cuán rápido se pierde la orientación con este traje. El visor limita la vista y los colores se difuminan. Por eso pasó relativamente bastante tiempo hasta que tuve en las manos la olla que buscaba. Aquí es cuando uno se da cuenta de lo importante que es una buena organización en la cocina, donde todo tenga su lugar y esté a la vista y al alcance.



La experiencia me pareció muy impresionante. Agacharse, arrodillarse y quitar cosas de en medio para llegar a las cosas que están arrinconadas en la parte trasera de un armario inferior... ya resulta difícil sin el AGE EXPLORER®; con él sería prácticamente imposible. Por eso, los módulos extraíbles en el armario inferior deberían ser definitivamente estándar en cualquier cocina.



OSKAR BECHTER, VENTAS SUDAMÉRICA



**Siegfried Röck es uno de los especialistas de Blum que se ocupa de los deseos de los clientes. Acompaña desde hace muchos años el uso del traje AGE EXPLORER®.**

**¿Qué papel juega la investigación de necesidades en Blum?** Una cocina debe demostrar su calidad en el día a día. Por eso no solo debería ser bonita sino que ante todo debería ser práctica, y durar mucho tiempo. Nos vemos como precursores para el usuario de la cocina con el objetivo de desarrollar soluciones de herrajes eficientes a largo plazo. La investigación de necesidades nos proporciona conocimientos acerca de qué funciones serán importantes en el futuro.

**¿Por qué motivo se utiliza el AGE EXPLORER® en Blum?** La experiencia personal y directa es una de las formas más efectivas de determinar qué se debe tener en cuenta. La investigación ligada a la práctica con el AGE EXPLORER® permite que el equipo obtenga valiosos conocimientos, y no solo para el desarrollo de productos.

¡Los empleados de Blum que desarrollan, venden o comercializan también obtienen una mejor comprensión cuando experimentan en cuerpo propio el uso práctico de los herrajes funcionales! Por eso a todos se les da la oportunidad de probar el AGE EXPLORER®.

**¿Qué conocimientos se obtienen a partir de la investigación con el AGE EXPLORER®?** Para cada nuevo desarrollo de producto se realiza al menos una prueba de cocina con el traje de simulación de envejecimiento. Montamos los productos en una cocina y observamos los procesos con ayuda de cámaras. De este modo podemos identificar de modo rápido y sencillo las diferencias de uso y cualquier potencial de optimización. Aquí nos fijamos en temas como la ergonomía, la calidad de movimiento y la comodidad de uso, como por ejemplo con qué velocidad se abre un módulo extraíble impulsado eléctricamente.

**¿Cómo se utilizan estos conocimientos?** Fluyen de inmediato en el desarrollo de productos. Para nosotros es la manera ideal de asegurarnos de que nuestros productos puedan ser usados con facilidad y comodidad en todo el mundo y por todos los usuarios, independientemente de su edad.



ANDREA GRUBER, CAPACITACIÓN DE PRODUCTOS/MARKETING

“ Subestimamos por completo cuánto se limita realmente el movimiento. Me llamó especialmente la atención en el armario colgante. Uno solo se puede estirar con dificultad, no ve las cosas y con un tamaño de cuerpo normal prácticamente no llega a ellas o solo con gran dificultad. Las puertas con compases abatibles en los armarios colgantes son definitivamente útiles. Se detienen en cualquier posición deseada y el tirador queda al alcance de la mano.





# Lo viejo se transforma en nuevo

Después de 30 años, Rudi Pfeiffer decidió que era hora de comprar una nueva cocina. Sus deseos: muchas soluciones prácticas, la mejor calidad y un aspecto moderno. Los expertos de Blum le dieron una mano con la planificación.

Como es farmacéutico, Rudi Pfeiffer de Vorarlberg (Austria) sabe lo importante que es el espacio de almacenaje bien pensado, el almacenaje seguro y los procesos estructurados, también en la cocina. Tiene la suerte de que su suegro hace cocinas. Por consiguiente, la cocina de Pfeiffer siempre fue moderna y funcional, aunque después de tres décadas quedó algo anticuada.

Las exigencias de Pfeiffer eran grandes: quería una renovación completa con soluciones actuales. Se informó intensamente acerca de las tendencias actuales en cuanto a cocinas y desarrolló un plan. A continuación se hizo mostrar los herrajes en la sala de exposiciones de Blum en Dornbirn y los probó minuciosamente. Incluso pudo recrear su futura cocina en la prueba de funcionamiento con armarios móviles. El resultado lo dejó completamente convencido. «Se lo recomiendo a todos», dice. «Ahora estoy preparado para los próximos 30 años». En las páginas siguientes, Rudi Pfeiffer nos muestra orgulloso las soluciones inteligentes en su nueva cocina.





Una buena cocina se distingue ante todo por una característica: cumple las necesidades individuales de su usuario. «Por eso uno debería tomarse mucho tiempo en caso de realizar una modernización para poner en claro las necesidades y los deseos propios», aconseja Miriam Witzemann, experta de DYNAMIC SPACE en Blum. «¿Cómo son sus procesos diarios? ¿Qué cosas se desea guardar en la cocina? ¿Dónde come? Lo mejor sería que tenga las respuestas preparadas por escrito para su diseñador de cocinas».



1



3

**1. ARMARIO PARA FREGADERO DE BLUM** Gracias al módulo extraíble en forma de U superior y el módulo extraíble inferior, el nuevo armario para el fregadero utiliza el espacio hasta ahora desaprovechado de modo más efectivo que el viejo modelo con dos puertas.

**2. SISTEMA DE DIVISIONES INTERNAS AMBIA-LINE** «Nada se desliza y nada hace ruido», dice Pfeiffer acerca del nuevo orden en los cajones.

**3. COMPÁS ABATIBLE PLEGABLE AVENTOS** No fueron pocas las ocasiones en que el farmacéutico tuvo que contorsionarse en su vieja cocina a causa de las puertas de los armarios que sobresalían. Ahora los compases abatibles plegables AVENTOS proporcionan una nueva libertad a la altura de la cabeza.

**4. LEGRABOX** Lo que más le gusta a Rudi Pfeiffer del nuevo módulo extraíble del surtido de Blum: «Los elegantes módulos extraíbles se deslizan de modo sorprendentemente ligero aunque estén muy cargados».

**5. SPACE TOWER** Muy ancho y muy grande: el armario despensa le otorga a la cocina una sensación de espacio totalmente nueva. «Mi mujer se alegra todos los días de contar con este armario».

**6. SERVO-DRIVE** Rudi Pfeiffer quería una cocina sin tiradores. Y quedó completamente fascinado con el sistema eléctrico de movimiento asistido SERVO-DRIVE. «Es un desarrollo excelente y la guinda del pastel en mi nueva cocina», dice entusiasmado.



5



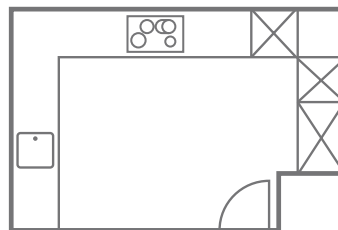


2

Miriam Witzemann, experta en DYNAMIC SPACE, ha considerado en total 3 variantes de planificación para la nueva cocina de Rudi Pfeiffer.

### SENSACIÓN DE ESPACIO GENEROSO

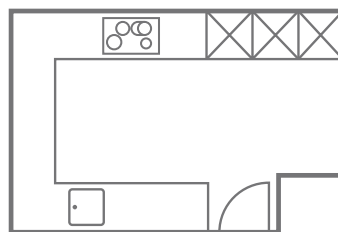
Ésta era la distribución preferida de Rudi Pfeiffer: La distribución generosa del espacio subraya el diseño moderno de la cocina y ofrece mucho espacio para cocinar juntos.



4

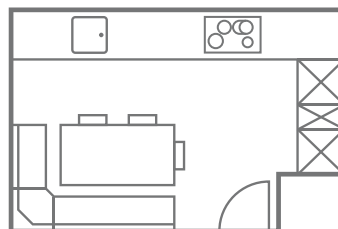
### INCLUSO MÁS ESPACIO DE ALMACENAJE

El espacio de almacenaje necesario es una cuestión individual. Conforme a los hábitos de compra y de cocina se podría haber planificado incluso más espacio de almacenaje para Rudi Pfeiffer y su mujer.



### UN ESPACIO PARA COMER CERCANO

Si los Pfeiffer no tuvieran un comedor separado, con esta variante de planificación la cocina se hubiera transformado en una plataforma central de comunicación gracias al generoso rincón para comer.



6

# Así el trabajo fluye por sí mismo

Ahorre tiempo y trayectos: piense ya durante la fase de diseño de la cocina dónde necesitará más adelante qué utensilios. Ésta es la clave para contar con procesos de trabajo sencillos.





**PROVISIONES COMESTIBLES**

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.



**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 limpia será cuestión de instantes.



**LA LIMPIEZA ANTE TODO**

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 la encimera de modo de 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.

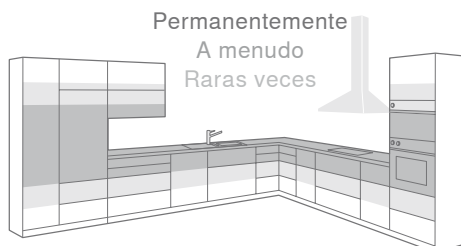


**TODO ALREDEDOR DE LA COCINA**

Siempre que sea posible, guarde los utensilios para cocinar y hornear tales como las sartenes, las ollas, los útiles de cocina o las bandeja de repostería directamente junto a la cocina y al horno. Así tendrá todo donde lo necesita.

**IMPORTANTE PARA LA PLANIFICACIÓN: NIVELES DE ERGONOMÍA**

Divida los artículos para guardar en aquellos que usa permanentemente, a menudo o raras veces. Si se colocan en el nivel correcto, evitará tener que agacharse o estirarse innecesariamente.



**SON POSIBLES EN CUALQUIER COCINA: PROCESOS DE TRABAJO ÓPTIMOS**

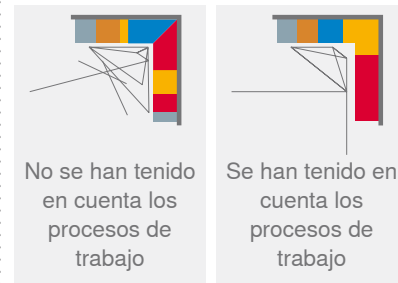
Basándose en las actividades más habituales, la cocina puede dividirse en varias zonas. De este modo se acortan los trayectos y todo está guardado donde hace falta.



- Zona de «despensa»
- Zona de «almacenaje»
- Zona de «lavado»
- Zona de «preparación»
- Zona para «cocinar»

**TRAYECTOS CORTOS**

Ahorre trayectos cada día: aquí se ven con exactitud las mismas zonas de trabajo. ¡La diferencia está en la organización!





# Por amor al orden

Con las divisiones internas flexibles usted puede organizar sus cajones con mucha facilidad y exactamente como usted quiera. Así de bello puede ser el orden.



1 Los cuchillos, los tenedores y las cucharas se extraen y se guardan de manera muy silenciosa gracias al revestimiento especial con softtouch de la bandeja-cubertero. Sus materiales de alta calidad se limpian fácilmente con un paño húmedo.

2 Qué práctico cuando el accesorios de cocina apropiado está de inmediato al alcance de la mano: El papel aluminio y el film transparente finalmente se dejan dominar gracias al dispensador con cuchilla. El soporte para papel aluminio y film permite que se extraigan sin pliegues y se corten limpiamente.

*i*

## Consulte acerca de estos productos

### AMBIA-LINE y ORGA-LINE

El sistema de subdivisiones interiores de Blum está disponible en distintas versiones, conforme al sistema de cajones por el que usted se decida. Los marcos de posicionamiento libre y los elementos de materiales de alta calidad o los divisores longitudinales y transversales flexibles se pueden ajustar de manera individual a los artículos para guardar.

### ACCESORIOS DE COCINA

Con los prácticos accesorios de cocina tales como los dispensadores con cuchilla o los portacuchillos, los especieros y los soportes para platos, todo queda realmente al alcance de la mano en la cocina.



2



4



5



6



3



7

- 3 Da igual si son redondos o cuadrados o si son grandes o pequeños: el soporte para platos de Blum proporciona lugar para 12 platos. De este modo se pueden guardar apilados y sin riesgo de que se resbalen en el módulo extraíble, y se pueden llevar con comodidad a la mesa.
- 4 Especialmente ergonómico es el almacenaje de botellas y tablas de cortar en el módulo extraíble situado debajo de la superficie de trabajo. Si una botella deja marcas, la bandeja para botellas de acero inoxidable se limpia rápidamente.

- 5 Chile mexicano, curry de la India o albahaca italiana: el especiero le permite encontrar rápidamente el condimento adecuado. Gracias a la posición inclinada de los envases de las especias, las etiquetas se pueden leer fácilmente.
- 6 El plástico de alta calidad y el acero inoxidable antihuellas dactilares son resistentes a cualquier cuchilla: el portacuchillos permite guardar hasta 9 cuchillos de diferentes tamaños de manera organizada y segura.
- 7 La ollas y las sartenes deben estar cerca de la encimera, ya que es aquí donde se utilizan. Gracias a los divisores transversales flexibles, las tapas correspondientes también están siempre al alcance de la mano y no es necesario buscarlas demasiado.



# ¡Hagan sitio!

Bob Cathey es jefe de muelle en el puerto de Oakland, California, uno de los puertos de carga más grandes del mundo. El trabajo de un jefe de muelle presenta un desafío similar al que se tiene cada día en la cocina: aprovechar de manera óptima el espacio disponible.

Bob Cathey es el encargado de un área de 3.000.000 de metros cuadrados. A cada minuto llegan nuevos contenedores que deben ser almacenados en el lugar adecuado o cargados en un barco. Se libera espacio. «Tengo que tener en cuenta los puestos de atraque previstos de los barcos, el plan de almacenaje en el barco y los desplazamientos». Tanto los contenedores entrantes y salientes como las superficies de almacenaje requeridas o los trayectos de maniobras se deben planificar con exactitud.

Se aprovecha hasta el último metro cuadrado. «Llevo la planificación en la sangre», sonríe Bob. Organizar las actividades de un puerto puede compararse en gran medida con las actividades diarias en una cocina. ¿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 almacenaje 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. «En vez de las puertas habituales, insistió en tener módulos extraíbles en toda la cocina», sonríe con picardía. «Ahora sé por qué. En el puerto hacemos lo mismo, ya que sujetamos los objetos desde arriba. Es mucho más cómodo 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 almacenaje. «Lo mismo que con la carga de contenedores. Aquí también se llena por completo el espacio interior». Pero su mujer fue incluso más allá. «Aprovechó incluso los últimos rincones de la cocina con cajones rinconeros. Pero mi preferido es el gran armario despensa con módulos extraíbles. Aquí hay lugar para almacenar todas mis golosinas favoritas». Sin embargo, Bob tuvo una idea propia. «Todavía nos quedaba algo de espacio al lado del horno, aproximadamente 20 centímetros. Aquí hice planificar un armario estrecho. Mi mujer guarda allí las bandejas de repostería, el papel para el horno y los accesorios». ¿Qué es finalmente más exigente, la administración de un puerto o la planificación de una nueva cocina? «Ciertamente, la complejidad en el puerto es algo mayor que en la cocina», dice él pensativo, «pero las tareas son muy similares».

Si desea saber cuánto espacio de almacenaje debería planificar en su nueva cocina y qué soluciones son especialmente prácticas para ello cuenta con la ayuda del planificador de zonas de Blum: [www.blum.com/zoneplanner](http://www.blum.com/zoneplanner)



## PRECISIÓN CENTIMÉTRICA

En el puerto de Oakland se requiere hasta el último centímetro.





“

**LOS ADMINISTRADORES DE PUERTOS Y LOS QUE VAN A COMPRAR UNA COCINA SE PLANTEAN LA MISMA PREGUNTA: ¿CÓMO PUEDO APROVECHAR DE MANERA ÓPTIMA EL ESPACIO DISPONIBLE?**



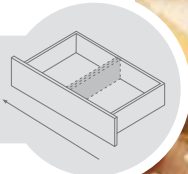
# ¿Desea algo más?

El tamaño del grupo familiar, los hábitos de compra y de comida, el estilo de vida: el espacio de almacenaje necesario individual depende de muchos factores. ¿Desea obtener de su nueva cocina tanto espacio de almacenaje como sea posible? Con los armarios adecuados no hay ningún problema.



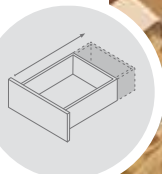
**+15%**

MEDIANTE  
ELEMENTOS  
MÁS ANCHOS



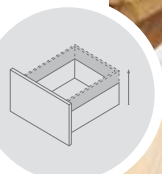
**+30%**

MEDIANTE  
MÓDULOS  
EXTRAÍBLES  
MÁS PROFUNDOS



**+55%**

MEDIANTE  
PAREDES  
LATERALES  
MÁS ALTAS



**POR LO ALTO**

Los módulos extraíbles con laterales altos y cerrados en el armario despensa posibilitan un buen llenado. Y debido a que se pueden extraer de manera individual, ofrecen buen acceso desde arriba y desde los tres costados. Para que todos sus artículos queden guardados de forma segura y ordenada hay disponibles divisiones internas tales como AMBIA-LINE.

**LIMPIEZA ORDENADA**

Las esponjas y el detergente están al alcance de la mano en el módulo extraíble del fregadero en forma de U.

**IDEAS HASTA EN EL ÚLTIMO RINCÓN**

Las rinconeras inteligentes ofrecen todas las ventajas ergonómicas de los cajones.



**SOLUCIONES ELEGANTES** Los armarios estrechos generan un valioso espacio de almacenaje hasta en el resquicio más pequeño.

*i***Consulte acerca de estos productos****SPACE TOWER**

Se puede usar con total facilidad incluso si está totalmente cargado: el armario despensa.

**Módulo extraíble de fregadero de Blum**

Genera debajo del fregadero un espacio de almacenaje que a menudo se desaprovecha.

**SPACE CORNER**

Ofrece un acceso ergonómico hasta en el último rincón.

**Armarios estrechos**

Aproveche un gran potencial de espacio de almacenaje incluso en los espacios más pequeños.









# El sabor de la amistad

Cocinar juntos, disfrutar a conciencia, tomarse tiempo para estar en compañía: las veladas compartidas con amigos son cada vez más populares. El equipo de «inspiración en la cocina» fue invitado a la mesa en tres de estos encuentros especiales.







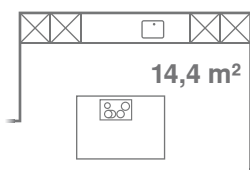
## Invitados en casa de los Schreier

A Simone y a Mathias Schreier siempre les ha gustado recibir visitas. Y mucho más desde que se mudaron a su nueva casa con vista a las montañas. Su mayor orgullo es la cocina, en la que hoy le dan la bienvenida a dos matrimonios amigos: los Fischer y los Fleischmann.

Simone Schreier trabaja como gerente de proyectos de informática, Mathias es especialista en marketing para servicios online y todo esto también se percibe en su cocina. Detrás de los frentes de roble claros se esconde alta tecnología: el sistema eléctrico de movimiento asistido SERVO-DRIVE.

«¿Qué queréis beber?», pregunta Simone. Los amigos se deciden por un aperitivo sin alcohol. La nevera tiene una capacidad de 140 litros y Simone ni siquiera necesita un tirador para abrirla. Basta con una simple presión y del resto se ocupa el sistema eléctrico de ayuda en la apertura. El trabajo en la cocina es tan ligero como el menú de hoy: pollo al limón y al romero, ensalada, verdura a la parrilla y aperitivo.

«Una vez que una se acostumbra a abrir y cerrar la nevera con tanta facilidad, no se conforma con ninguna otra cosa», afirma convencida la anfitriona. Mientras tanto Mathias se entusiasma con otras soluciones funcionales. ¿Abrir el armario colgante extra ancho? Basta con una simple presión sobre el frente de la puerta. ¡Y se cierra fácilmente pulsando un botón!



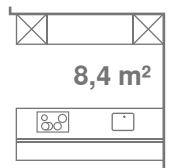


## Cocinando en casa de los Fischer

Casi tanto como lo que dura un buen mueble, así de tiempo hace que Thomas Fischer y Mathias Schreier son amigos. Las veladas compartidas para cocinar son un ritual fijo. «A los hombres les gustaría hacer cosas sencillas, pero nosotras las mujeres queremos cocinar cosas más elaboradas que en el día a día», sonríe Sarah Fischer. La tarta de manzana recién horneada por ella misma ya está sobre la mesa, la lechuga de su propio huerto ya está lavada, y mientras las amigas cortan pimientos y rábanos ella se ocupa del aderezo. No tiene que perder nada de tiempo buscando el aceite y el vinagre: el amplio botellero se encuentra directamente debajo de la encimera y se puede extraer por completo. «Así tengo todo a mano de inmediato», aclara.



Igual de lógico es el módulo extraíble para ollas situado debajo de la encimera. Así se accede rápidamente a la sartén para sofreír el filete. «Yo pongo la mesa», anuncia Eva Fleischmann mientras saca la media docena de platos del armario para la vajilla y deja caer la puerta. No hay problema: la amortiguación BLUMOTION aminora el impulso de modo suave y silencioso. Cuando su marido Andreas quiere deshacerse de los residuos, descubre otra genialidad: gracias a SERVO-DRIVE uno, el cubo para la basura también se puede abrir con la rodilla. «Qué excelente idea, equipar así justamente este módulo extraíble. Por lo general uno tiene las manos ocupadas o mojadas cuando va a tirar algo».



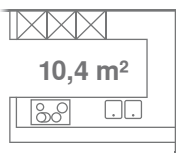


## En casa de los Fleischmann

Los Fleischmann también han cumplido su sueño de una cocina totalmente individualizada. «Ante todo le dimos prioridad a la calidad y a la elegancia sencilla», dice Andreas Fleischmann. Con sus formas claras y su deslizamiento sumamente ligero, los cajones LEGRABOX pure cubren estas exigencias a la perfección. «También nos parece muy práctico el sistema mecánico de ayuda en la apertura TIP-ON BLUMOTION», añade su esposa Eva mientras saca los cubiertos del cajón. «Basta con una simple presión para abrir y luego con un ligero empujón para que todo cierre de modo suave y silencioso. Y todo sin electricidad».



Esta noche los amigos no se quedan sin tema de conversación. Permanecen sentados largo rato después de comer y llegan a la siguiente conclusión: tomarse tiempo para estar con los demás, conversar y divertirse continúan siendo los ingredientes más importantes para una velada perfecta entre amigos. Y una cocina equipada de modo individual y funcional asegura una porción extra de satisfacción.







# ¿Tiene las dos manos ocupadas?

Las prácticas tecnologías de movimiento hacen que el trabajo en la cocina sea más cómodo que nunca. Mediante una simple presión, los muebles sin tiradores se abren con ligereza y se vuelven a cerrar de modo igualmente suave y silencioso.

## APERTURA CON GRAN FACILIDAD

Da igual si es con la mano, con la cadera, con la rodilla o con el pie: Basta con un ligero contacto para que los cajones y las puertas se abran como por arte de magia. No importa qué parte del frente se toque.





### CIERRE CONFORTABLE

Los cajones, las puertas y los compases abatibles se cierran con amortiguación de modo suave y silencioso. Comparar vale la pena, porque el movimiento no siempre implica movimiento.

Práctico: mediante un interruptor bien posicionado, las puertas con compases abatibles se cierran eléctricamente pulsando un botón.

La amortiguación integrada hace posible un cierre suave más allá del peso y del impulso.



### LIGERO Y SILENCIOSO

Existe una gran variedad de tecnologías de movimiento de alta calidad. Infórmese y pruébelas con su especialista en cocinas.



Incluso los cajones especialmente altos y anchos, que se pueden cargar con hasta 70 kg, se deslizan de forma uniforme y sumamente ligero.



Independientemente del ancho o de la altura del frente, las puertas con compases abatibles giran de modo muy ligero hacia arriba y permanecen detenidas en cualquier posición deseada.

*i*

### Consulte acerca de estos productos

#### BLUMOTION

El sistema de amortiguación cierra cajones, puertas y compases abatibles de modo suave y silencioso.

#### TIP-ON

Los cajones, las puertas y los compases abatibles se abren mecánicamente mediante una simple presión en el frente. Y se cierran mediante una suave presión.

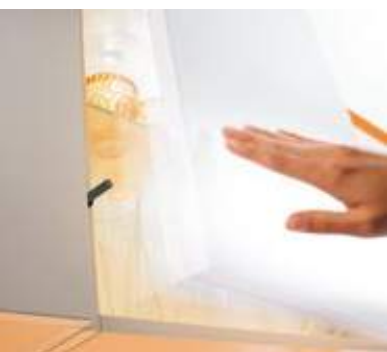
#### TIP-ON BLUMOTION

La innovadora tecnología combina de manera completamente mecánica la apertura fácil y el cierre suave de cajones sin tiradores.

#### SERVO-DRIVE

El sistema eléctrico de ayuda en la apertura para cajones y puertas ofrece una gran comodidad de uso. También está disponible como solución individual para la nevera o para el cubo para la basura.

Basta con un ligero contacto para abrir y con presionar suavemente el frente para cerrar: las tecnologías de movimiento mecánicas lo hacen posible.







# Casa pequeña, felicidad grande

El sueño de la casa propia ha cambiado. Si antes se decía «cuánto más grande, mejor», hoy en día muchas personas definen el espacio libre de otra manera. Ahora el lema es otro: menos es más.

Menos viviendas, costes altos de alquiler y de terrenos y grupos familiares más pequeños contribuyen a que cada vez más personas deban conformarse con menos espacio para vivir. Otros se deciden de manera consciente a vivir en las denominadas «minicasas». Al fin y al cabo, menos espacio no implica menos calidad de vida. Vivir en espacios pequeños también tiene sus ventajas.

La pregunta fundamental es la siguiente: ¿Cuánto espacio se requiere realmente? La tendencia es hacia una reducción a lo esencial. Menos espacio, más espacio libre. Una nueva facilidad que apuesta a una ganancia mediante reducción. Porque menos superficie también implica menores costes de terreno, alquiler, energía y por lo tanto un mayor presupuesto para vacaciones, restaurantes y pasatiempos. Menos consumo de tiempo en una vivienda abarcable; más tiempo para los amigos, la familia y las actividades de ocio.

O sea, ¿más libertad si se renuncia a más superficie? Muchos conceptos de vivienda innovadores sostienen esta teoría. Las viviendas más pequeñas son más eficientes en cuanto a consumo energético y producen una menor huella ecológica. Por otra parte son más baratas, y son prácticas. Porque la atención siempre se centra principalmente en el desafío de cómo se puede aprovechar de la mejor manera posible el espacio disponible. Justamente las viviendas pequeñas requieren un alto grado de practicidad, ya que cada centímetro cuenta. Por eso, los planos funcionales para el aprovechamiento óptimo de la superficie se basan en este concepto. Y esto se aplica especialmente a la cocina como eje de muchas viviendas. Aquí la calidad en forma de soluciones funcionales ocupa el lugar de la cantidad. Ejemplos de todo el mundo muestran cómo se puede poner en práctica el principio de la cocina pequeña con gran efecto, especialmente en ciudades donde el espacio para vivir es escaso o muy caro. Como por ejemplo en India y en Rusia.

## Una maravilla del almacenaje en India

India es el país donde la población crece a mayor velocidad. Justamente por eso el espacio es limitado especialmente en las ciudades y conseguir un lugar adecuado para vivir puede ser un gran desafío. Visitamos a una joven familia india que ha cumplido su sueño de las cuatro paredes propias. Lo que más se destaca es la cocina de Pravisree-Home Definer, que con aprox. 8 metros cuadrados demuestra ser una autentica maravilla en cuanto al aprovechamiento del espacio. Swapna Sankar, la dueña de casa, comenta encantada: «Tenemos una cocina completamente funcional que nos brinda mucha satisfacción.

Las soluciones como la puerta del armario colgante AVENTOS, que simplemente dejo abierta mientras cocino para tener todo rápidamente a mano, me fascinan una y otra vez». Sin embargo, lo que le alegra especialmente es un elogio procedente de su familia: «Mi madre siempre fue muy crítica en cuanto al tema de la cocina. Después de visitarnos me comentó que nuestra cocina le había gustado tanto que podría haberse llevado con gusto todos los módulos extraíbles. Eso me hizo sentir muy bien».



1



2



**1** Swapna Sankar guarda en la rinconera SPACE CORNER una variedad de utensilios de diversos tamaños y sin embargo mantiene todo a la vista.

**2** El armario estrecho también aprovecha de manera ideal el espacio de almacenaje más pequeño en la cocina. Los recipientes grandes o pequeños se organizan aquí de manera muy práctica.

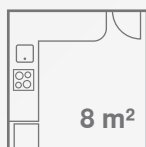




## Por todo lo alto en Rusia

Impresionantes edificios de gran altura marcan la imagen de muchas ciudades en Rusia. Sin ir más lejos, ocho de los diez rascacielos más altos de Europa se encuentran en Moscú. También Sergej Szcerbakov vive con su esposa Ljudmila en un edificio de 17 pisos donde compraron un apartamento el año pasado. Lo que más atrajo a este ingeniero de ferrocarriles fue la ubicación del edificio situado en una zona verde y la proximidad con su familia. El corazón del apartamento es la cocina, que la joven pareja planificó en conjunto y que fue realizada en 8 metros cuadrados por un carpintero amigo.

Para Ljudmila lo más importante era la nueva tecnología y la comodidad. «Cuando uno cocina mucho, el equipamiento apropiado puede aliviar considerablemente la tarea. ¡Gracias a las soluciones de Blum utilizo mi cocina con mucho placer!» Ljudmila considera incluso que la superficie reducida de la cocina es una ventaja: «Como la cocina es pequeña, todo está siempre al alcance de la mano».



- 1 Después del fregado, los platos y las tazas se guardan en el armario con escurridor. Así se almacenan de manera práctica y quedan rápidamente al alcance de la mano.
- 2 En los módulos extraíbles con laterales cerrados, los artículos para guardar se pueden apilar para ahorrar espacio. Nada se cae ni se sale. Las prácticas divisiones internas ayudan a guardar los utensilios de modo organizado.

## Tendencias y tradición

Lo que en muchos lugares se está transformando en tendencia es desde hace tiempo una tradición en muchos países: vivir en un espacio reducido. Por ejemplo, sobre el agua. Hace tiempo que las «casas flotantes» no están reservadas exclusivamente a las personas bohemias o marginales. Esto se debe a que las casas en lugares centrales directamente junto al agua son muy codiciadas y tienen un gran potencial.

Los módulos móviles también están ganando una gran popularidad. Las minicasas completamente equipadas ocupan un espacio reducido y pueden ampliarse a gusto en caso de necesidad. En caso de cambiar de sitio uno se puede llevar la casa consigo.

A veces son realmente las cosas pequeñas las que causan grandes impresiones.

En esta casa de ladrillos en Inglaterra se combina en un espacio reducido el estilo arquitectónico tradicional con el diseño moderno.



La moderna casa flotante ofrece más espacio en la cocina del que se podría suponer desde fuera.

En una superficie con menos de 20 metros cuadrados, la arquitecta de esta minicasa móvil hizo realidad su sueño de la vivienda propia en el noroeste de Estados Unidos.







Organize your life

[www.blum.com/ideas](http://www.blum.com/ideas)



Publicado por  
Blum Furniture Fittings

Con el sistema de subdivisiones interiores ORGA LINE de Blum se acabó el desorden en el cajón. Más información en [www.blum.com/ideas](http://www.blum.com/ideas)



**Bärbel**  
Miembro

Todos los compradores de cocinas deberían estar dispuestos a eliminar elementos «anticuados/habituales» como el basurero en el armario bajo el fregadero con estantes, la vajilla en el armario colgante, las esquinas diagonales, los tornos giratorios y demás. Y a incorporar a cambio las diversas ventajas cotidianas del lavavajillas elevado, del cubo para la basura, de los platos y las tazas en el cajón, del botellero y de la encimera extra profunda/de los módulos extraíbles extra profundos.

KüchenForum



**Amber H.**

Los cajones de rincón son una solución creativa para las esquinas más difíciles, y por ello 250.000 Houzzers favorecen esta foto. Los cajones se sitúan diagonalmente en el rincón y aprovechan mejor que otras soluciones la profundidad y por lo tanto el espacio de almacenaje.

houzz



**Bodybiene**  
Miembro

A mí me parece muy importante probar la altura de la superficie de trabajo durante un tiempo prolongado. Cuando me compro un coche, no me quedo con el estándar. Me siento y pruebo si el asiento del conductor se desplaza lo suficiente hacia adelante, etc... así que a sacar la tabla de planchar y a probar alturas durante un rato.

KüchenForum

# Consejos para la compra de una cocina

Antes de comprar una cocina, deben considerarse muchos aspectos. Finalmente, se trata de una adquisición que durará los próximos años. Y como usted seguramente ya sabe por experiencia propia, al principio lo mejor es preguntar a amigos y conocidos.



**JuliusBlumGmbH**  
[www.blum.com/FFmqB](http://www.blum.com/FFmqB)

**¡Así logrará una cocina práctica!**

Este vídeo le ofrece un resumen acerca de los aspectos prácticos de una cocina.

You Tube



## Nice-nofret Miembro

Quien quiera comprar una nueva cocina debería observarse atentamente a sí mismo durante algunos días y preguntarse: ¿Cómo utilizo mi cocina? ¿Dónde paso la mayor parte de mi tiempo? ¿Dónde puedo hacer las tareas principales? ¿Me gusta cocinar para otros? De no ser así, ¿puede que sea a causa de la cocina? Siempre que sea posible se deberían incluir superficies de trabajo y módulos extraíbles extra profundos: en mi opinión es un triunfo en cuanto a la relación calidad/precio y una ganancia en todo sentido. Las superficies de trabajo extra profundas pueden tener tranquilamente más de 75 cm. Son posibles hasta 90 cm.

KüchenForum



Publicado por  
Blum Furniture Fittings

¡Solución para botellas  
ORGA-LINE!



## ¿Qué consejos ofrecéis para alguien que diseña una nueva cocina?



LINDA PARKER

La planificación de una cocina ideal no es algo rápido, sino que requiere tiempo, dedicación y conocimientos. Exija a su planificador de cocinas y en el mejor de los casos traiga imágenes consigo. Cuanto mejor conozca sus ideas el planificador, más rápidamente se llegará a la cocina ideal. Tenga en cuenta todas las sugerencias, incluso aunque difieran de su planteo original. Además: atrevase a pensar en alternativas, ¡vale la pena!

brilliant ideas  
for functional kitchens  
**THE  
KITCHEN  
THINK**



Publicado por  
Blum Furniture Fittings

¿Está por comprar una nueva cocina? Le recomendamos las ideas de Blum para que se divierta más mientras cocina. Transformará su cocina en un lugar de disfrute.



**Orange is the  
happiest color.**

Frank Sinatra

**Una buena cocina es  
la base de la felicidad.**

Auguste Escoffier



## Menorca Miembro

Nunca más armarios inferiores con puertas giratorias, sino módulos extraíbles, módulos extraíbles y más módulos extraíbles, ¡dentro de lo posible con un ancho de 80 hasta 90 cm! En las «cocinas en línea», el fregadero y la encimera no deberían estar juntos sino que tendría que estar entre medio la superficie de trabajo principal, en lo posible de entre 80 hasta 120 cm de ancho.

KüchenForum



Publicado por  
Blum Furniture Fittings

Dispensador con cuchilla  
ORGA-LINE



## «Su cocina debe sentarle como un traje a medida.»

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

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? 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 usted? ¿Cuántas personas viven en su casa? Proporcione toda esta información al planificador de cocinas. Yo, por ejemplo, tengo un armario despensa muy ancho para guardar cómodamente todos los alimentos para mi familia de 6 miembros. Y mi planificador también me propuso numerosas soluciones prácticas que me vienen dando muchas satisfacciones desde hace varios años.





En todo el mundo la cocina y la sala de estar tienden a combinarse para convertirse en el centro del hogar. Tanto mejor entonces cuando todo está al alcance de la mano también en los grandes espacios.

## Más espacio para vivir







Cuando uno visita a Beryl y a Rodney Rottanburg en Johannesburg (Sudáfrica) y entra al espacio más grande de su casa se enfrenta a un acertijo: ¿dónde estoy? Por una parte en la cocina: la nevera y la campana extractora no pasan desapercibidas. Por otra parte en el comedor: inicio de esto son el ordenador portátil sobre la isla de trabajo y un cómodo sofá situado justo al lado. Sí, pero entonces: ¿es cocina o es comedor?

La respuesta es: ambas cosas. Con esto los Rottanburg se encuentran en medio de una tendencia mundial. Cada vez más personas descubren el encanto de las grandes cocinas, donde la cocina y el comedor se funden en uno solo.

### **LOS TRAYECTOS CORTOS SON ESPECIALMENTE IMPORTANTES EN LAS COCINAS GRANDES**

Esta tendencia avanza especialmente en Europa Central y Occidental. En Alemania, por ejemplo: según la asociación «Arbeitsgemeinschaft Moderne Küche», 20 por ciento de todos los apartamentos nuevos cuentan con una combinación sin paredes de cocina y comedor. Conforme a un estudio de GfK Living, son las personas de entre 20 y 40 años las que perciben a la cocina como centro de la casa, independientemente de sus dimensiones.

«El espacio de la cocina se ve con otros ojos y más grande», confirma también Stefan Waldenmaier, presidente de la Asociación alemana de la Industria de la Cocina. Esto implica mayores desafíos. Cuando un espacio se usa más para vivir, hay más cosas que guardar. Y cuanto más variadas son las actividades en la cocina XXL, más se recomienda la calma visual y la división de la cocina en áreas de trabajo, las también denominadas zonas de la cocina.

Estas exigencias han sido puestas en práctica de manera ejemplar en la casa de los Rottanburg: Para acortar los trayectos en el gran espacio, las provisiones comestibles se guardan junto a la superficie de trabajo, los utensilios de cocina van debajo de los fogones y la vajilla cerca de la mesa. Los frentes anchos y sin tiradores subrayan el orden del ambiente. Los Rottanburg se decidieron por completo por productos de Blum. La alta calidad de los herrajes permiten capacidades de carga de hasta 70 kilogramos. Los sistemas de ayuda eléctricos permiten que baste con un ligero contacto para abrir módulos extraíbles o cajones grandes con frentes muy anchos y pesados incluso cuando están completamente cargados.

El reproductor de DVD y el receptor están ocultos detrás de un frente sin tiradores en el armario de la TV, y cuando hace falta se extraen de manera completamente automática gracias a la puerta con compás abatible AVENTOS con el sistema eléctrico de movimiento asistido SERVO-DRIVE. Vale la pena apostar por el confort y no solo en la cocina.





Para un 22 por ciento de los usuarios de Houzz consultados, un cargador para teléfonos móviles, tablets y demás debe formar parte del equipamiento de la cocina.

Fuente: Houzz



En Alemania, un 41 por ciento de las personas entre 20 y 40 años perciben a la cocina como el centro del hogar.

Fuente: GfK Living



Para un 5 por ciento de los británicos, un sofá forma parte ineludible del equipamiento de la cocina.

Fuente: Cosmopolitan



2



3



4

- 1 Los cajones LEGRABOX se deslizan ligeramente aunque estén muy cargados, las paredes laterales proporcionan una gran capacidad.
- 2 Con el sistema eléctrico de movimiento asistido SERVO-DRIVE para AVENTOS, las puertas se abren mediante un ligero contacto y se cierran pulsando un botón.
- 3 SERVO-DRIVE flex posibilita incluso soluciones sin tiradores para la nevera: para abrir el frente basta con un ligero contacto.
- 4 En la casa de la familia Rottanburg, la tecnología de Blum tal como BLUMOTION para un cierre suave y silencioso también se encuentra en el dormitorio, en el cuarto de baño e incluso en el armario de la TV.





Es un maestro de la decoración y de la cocina molecular. Su principal disciplina es la pastelería. Sus composiciones son verdaderas obras de arte. El reconocido chef Roger van Damme juega con los colores, las formas y los sabores como ningún otro. Un poco de magia, entretenimiento y cinco momentos destacados en cada plato: esa es su filosofía.





Las tentaciones más dulces en forma de chocolates, cremas, frutas azucaradas y bombones helados se transforman bajo sus manos en refinadas obras de arte: las creaciones de van Damme resultan fascinantes y sorprendentes al mismo tiempo. Lo líquido se hace sólido, lo sólido se hace líquido, se añade un acento rojo, un toque dorado y no se deja nada al azar. Uno casi no se atreve a alterar esta maravillosa disposición en el plato. Lo cual sería una pena, porque cada bocado se deshace en la lengua, se derrite, estimula y da ganas de más. Con aromas marcados en ciertas partes del plato, van Damme hace que cada porción sepa distinto, siempre con la intención de acaparar la atención de sus comensales y de que cada bocado y cada cucharada se disfrute a conciencia.

Habiendo comenzado como chef pâtisier, Roger van Damme es hoy en día el chef de Het Gebaar, un restaurante de varias estrellas. En 2010 fue elegido Chef del Año por la Gault-Millau. Sus ideas surgen a menudo cuando mira por encima del borde del plato. Así es como su actividad como florista inspiró muchas de sus creaciones. Las mismas le han valido reconocimiento mundial, en gran parte gracias a su propio programa de TV en el que a través de más de 80 emisiones por año comparte con los espectadores los secretos de su arte culinario.

La forma de trabajo del prestigioso chef belga es creativa y experimental pero al mismo tiempo precisa y ordenada. Especialmente esto último es para van Damme el alfa y omega de cada cocina, ya sea profesional o amateur. Si uno lo observa durante la preparación de un postre percibe de inmediato que para él esto es mucho más que un hobby. Sin embargo, ha salido de la cocina profesional para el equipo de «inspiración en la cocina» y ha pasado un día en una cocina diseñada para una vivienda particular: Roger van Damme de visita en Blum.



Cada movimiento es perfecto: aquí se trabaja con mucho amor al detalle.



# Roger van Damme de visita en Blum

Las exigencias de van Damme con respecto a sus artes culinarias son tal altas como las exigencias de Blum en cuanto a soluciones prácticas para la cocina. El veredicto del cocinero profesional acerca de los productos para el hogar se basa en un día de uso de la cocina de exposición de Van Hoescke, socio belga de Blum.

El chef gourmet ya conoce algunos aspectos, ya que la cocina de su casa también está equipada con Blum. Las prácticas soluciones de armarios son para él «la arquitectura en el interior de la cocina». Y el orden y la organización son para Roger van Damme la base de la creatividad y por lo tanto también de los cinco momentos destacados que distinguen a cada una de sus especialidades.

Para esta sesión de cocina, el chef ha elegido un menú que también figura en su carta del restaurante Het Gebaar: tomates «a mi estilo», sándwich «croque monsieur» con jamón ibérico de bellota y queso refinado con un huevo frito a la nata, tournedós acompañados de croquetas de patata caramelizada y como toque final la «Celebration», un postre a base de helado de albahaca, yogur, cassis, frambuesas y fresas.

Más allá de su refinamiento, el cocinero considera importante que los platos que por ejemplo muestra en su programa de TV se puedan recrear en casa con facilidad. Muchos de los ingredientes que trae hoy son de temporada. «Cada estación del año tiene una atmósfera especial y produce una sensación en particular», afirma van Damme. En nuestro reportaje fotográfico de las páginas siguientes descubrirá cómo el reconocido cocinero las incluye en sus platos y cuáles fueron sus cinco momentos destacados personales en la cocina de pruebas.











# 1 «UNA VERDADERA MARAVILLA DEL ALMACENAJE»

Un trabajo en equipo perfecto: en primer lugar se guardan varios ingredientes de manera visible, mientras que otros se preparan para los primeros pasos de trabajo. A los módulos extraíbles del armario despensa SPACE TOWER se accede con comodidad desde tres lados: su llenado y vaciado se realiza en un instante y prácticamente sin mirar. Así se concentra la vista en lo más importante.





# 2

## «TODO TIENE SU LUGAR».

Esenciales a la hora de cocinar: las herramientas adecuadas. En este sentido es importante dónde se guardan los utensilios, ya que si todo está donde será utilizado se puede cocinar más fácil y rápidamente. Con los elementos de divisiones internas como el portacuchillos AMBIA LINE o la solución AMBIA-LINE para botellas de aceite y vinagre todo permanece en su lugar y está siempre al alcance de la mano.












## «UNO SE ORIENTA DE MANERA INTUITIVA».

Soporta cualquier mirada crítica: el módulo extraíble situado debajo de la cocina. La sartén adecuada se encuentra de inmediato, al igual que su tapa correspondiente. También las especias se pueden identificar fácilmente gracias a su posición levemente inclinada en el especiero AMBIA-LINE. Son detalles prácticos que el cocinero estrella nota de inmediato. Al igual que la cocina en la casa de Roger van Damme, esta cocina de exposición prescinde por completo de los tiradores. Con el sistema eléctrico de movimiento asistido SERVO-DRIVE, los cajones y las puertas se abren y cierran como por sí solas mediante un ligero contacto.







**«CADA UNA DE MIS  
CREACIONES POSEE  
VARIOS PUNTOS  
DESTACADOS...»**

... el primero es cuando se sirven los platos y los comensales los observan con admiración. El segundo es cuando sacan sus teléfonos móviles para tomar una foto, y el tercero cuando la publican en Facebook o en Instagram. El instante en el que los comensales finalmente prueban el plato es para mí el cuarto punto destacado. Y el quinto y último punto destacado es el momento en que los comensales quieren probar mutuamente de sus platos. Sin estos cinco puntos destacados no hay plato ni experiencia».



njam!  
het kookkanal





Un accesorio prodigioso: el soporte para film transparente de Blum. El film transparente se utiliza para las cosas que harán falta más adelante. Cuando el reconocido cocinero utiliza el dispensador con cuchilla AMBIA-LINE, parece cosa de magia. El corte se realiza con comodidad y precisión como por encanto.

**«MAGIA CON EL FILM  
TRANSPARENTE»**

3

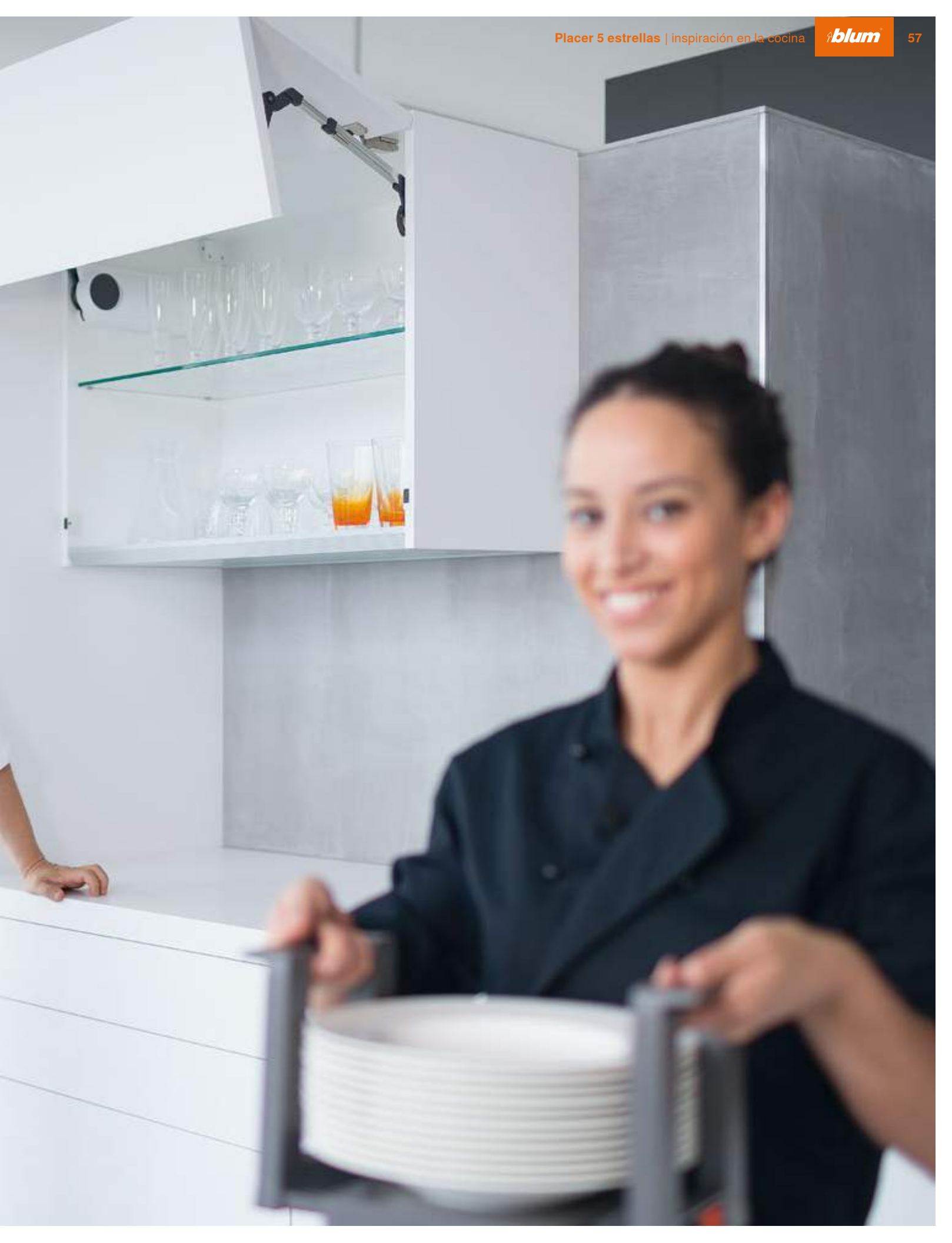


## 4

## «¡ASÍ DE FÁCIL SE PUEDE PONER LA MESA!»

La anticipación es parte de la diversión: poner la mesa no solo es divertido por el prometedor menú. Con solo pulsar un botón, los vasos quedan al alcance de la mano en el armario colgante con puerta AVENTOS y SERVO-DRIVE. El soporte para platos Blum es un práctico accesorio que permite llevar sin esfuerzo todos los platos hasta la mesa. Los cubiertos están rápidamente a mano con la ordenada bandeja-cubertero AMBIA-LINE, y prácticamente sin ningún ruido gracias al revestimiento softtouch.













# 5

## «¿FREGAR? ¡CON MUCHO GUSTO!»

Hoy el cocinero hace una excepción y friega los platos. Las soluciones de cocina alrededor del fregadero le facilitan la tarea a Roger van Damme. Con el sistema eléctrico de ayuda en la apertura SERVO-DRIVE, el cubo para la basura se puede abrir fácilmente con la rodilla para que ambas manos permanezcan libres. El módulo extraíble en forma de U aprovecha el espacio situado directamente debajo del fregadero y permite que todos los utensilios queden al alcance de la mano. Una solución práctica que sorprende incluso al experto cocinero.









A large, vertical orange 'blum' logo is positioned on the right side of the page. The letters are bold and lowercase. A red outline of an arrow points upwards from the bottom of the 'u' towards the top of the 'l'.

## «¡BLUM ES TOTALMENTE RECOMENDABLE!»

El menú ha sido cocinado y disfrutado, todo está limpio y de vuelta a su sitio. Pero a Roger van Damme recién ahora le entra realmente el gusto por la cocina: quiere conocer todos los detalles. Durante la visita por la sala de exposiciones, el cocinero estrella somete nuevamente todos los productos a un examen minucioso y queda visiblemente sorprendido ante tanta profesionalidad en cocinas para el hogar. El veredicto del experto: recomendable al 100 %.



# Así cocina el mundo

Diferentes países, diferentes cocinas. Las particularidades culinarias son muy diversas según cada continente o país y se reflejan en los hábitos al momento de cocinar y de comer. Por eso Blum se dedica desde hace muchos años a investigar las necesidades de los usuarios de cocinas de todo el mundo. Así surgen herrajes innovadores que pueden hacer que las cocinas sean incluso más prácticas.



En la cocina se almacena un promedio de 250 kg de artículos para guardar. Esto corresponde a aproximadamente 17 cajones llenos de bebidas.

En Francia hay en muchas cocinas un módulo extraíble extra para baguettes.

En casi todas las cocinas de México hay un mocaljete, una herramienta prehispánica de piedra: la versión mexicana del mortero. Los aztecas y los mayas lo utilizaban como batidora.

## Así se investiga para las cocinas prácticas:

1

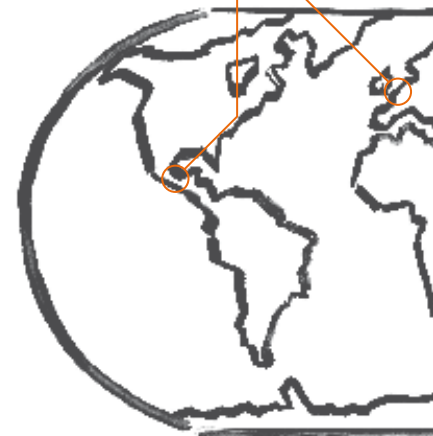
### TODO BAJO CONTROL – OBSERVACIONES DEL USO DE COCINAS

Para determinar qué sucede realmente en las cocinas de todo el mundo y qué necesidades hay, se observa a los usuarios de las cocinas durante su trabajo diario: ¿dónde se guardan qué cosas? ¿Cómo se utilizan los armarios de cocina? Con ayuda de cuestionarios y entretanto con más de 1.000 horas de material en vídeo, desde hace 14 años se obtienen conocimientos que se aplican de inmediato al desarrollo de productos.

2

### A PRUEBA – ENSAYOS EN COCINAS DE LABORATORIO

¿Quién resulta más idóneo para juzgar los prototipos de producto que un verdadero experto como el usuario de la cocina? Es por eso que desde las primeras etapas de desarrollo se llevan a cabo ensayos de cocina con personas comunes y corrientes. Durante el transcurso de una semana, cocinan diariamente un menú en una cocina de pruebas de Blum. Al final tiene lugar una encuesta oral. Además el proceso se registra mediante cámaras y se analiza.





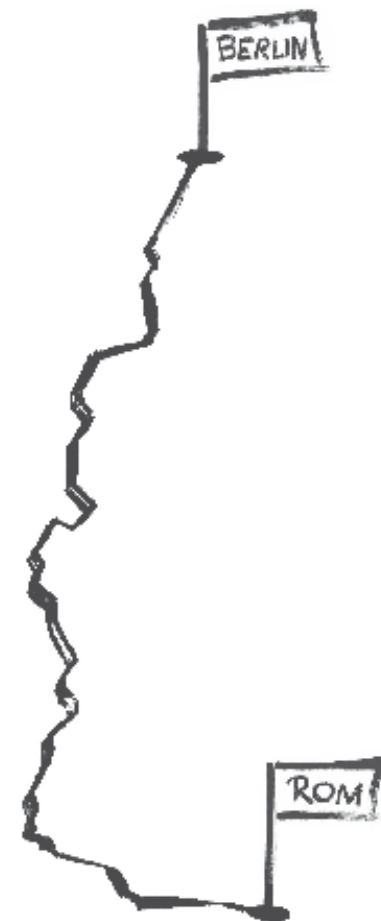
Una cocina contiene en promedio hasta 2,1 m<sup>3</sup> de artículos para guardar. Estamos hablando de aproximadamente 14 carritos de la compra llenos.



En total, los cajones, los módulos extraíbles, las puertas o los compases abatibles de una cocina se abren y se vuelven a cerrar más de 80 veces por día. En el caso de la nevera son 30 veces.



Dos horas es el promedio diario que uno pasa en la cocina. A modo de comparación: en el cuarto de baño estamos únicamente media hora.



Cada usuario de cocina recorre en 20 años más de 1.500 kilómetros. En una cocina poco práctica, esta distancia puede incluso duplicarse.

Cuando a uno se le acaba el gas para el fogón de la encimera en Vietnam, simplemente pide una nueva garrafa: pocos minutos después te la traen en un ciclomotor.

En Corea del Sur, todas las cocinas tienen dos neveras: una nevera estándar con congelador y otra nevera para kimchi (verdura preparada de manera especial).

Además de la cocina normal, en muchas viviendas de Australia hay una segunda cocina de barbacoa en el área exterior.



3

### PRUEBA A LARGO PLAZO – OBSERVACIÓN DE PRODUCTOS EN EL MERCADO

Con este método de investigación se instalan productos nuevos ya perfeccionados en cocinas privadas de todo tipo y se los prueba allí durante un período prolongado. Para ello se instalan contadores y se llevan a cabo controles de calidad cada tres años. Tan solo en Austria hay 160 de estas cocinas, además de otras 26 en Inglaterra. En total se prueban durante un período de diez años para asegurar la calidad de los productos.

4

### DE LA INSPIRACIÓN AL PRODUCTO – PLATAFORMA DE IDEAS «IDEANET»

Nuestros empleados pueden aportar ideas muy valiosas. Independientemente de si surgen a partir de la experiencia propia en la cocina, de comentarios de clientes o de conocimientos adquiridos durante la producción, cualquier idea se puede incluir en la plataforma digital interna «IdeaNet». Así surgen a menudo nuevas soluciones u optimizaciones como la aplicación para botellas AMBIA-LINE, que fue sugerida a través de este medio.



# Nos fijamos en todo detalle

Los herrajes son el corazón de un mueble. Cuanto mayor es su calidad, mayor es la calidad y la vida útil de todo el mueble. Para tener una buena sensación, durante toda la vida útil del mueble.



#### PRUEBA CONTINUA DE BISAGRAS

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



#### PRUEBA DE CARGA DE CAJÓN

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



#### PRUEBA CONTINUA DE PUERTAS

La durabilidad de los diversos sistemas de compases abatibles se prueba con más de 80.000 movimientos de apertura y cierre.

Una puerta, un compás abatible o un cajón en la cocina se utiliza mucho más que la puerta de entrada de una casa, por ejemplo. 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. Blum apuesta por la más alta calidad desde el momento de la producción. Las especificaciones de cotas exactas y las tolerancias de fabricación mínimas hacen posible el ensamblaje eficiente de los numerosos componentes para soluciones de herrajes de alta complejidad.

En diferentes procesos de prueba y comprobación los productos se someten a cargas constantes que permiten simular en pocos días las cargas soportadas por los muebles durante varios años. De este modo se pueden identificar eventuales mejoras potenciales en cuanto a los materiales o sus estructuras mucho antes de que los herrajes se utilicen en el día a día de la cocina.

Como complemento a los estándares de calidad definidos de manera interna, el fabricante de herrajes colabora con reconocidas instituciones y organizaciones externas para cumplir también en la misma medida con sus normas y exigencias.

Así y todo, la calidad en Blum no se limita únicamente a los productos. Las mismas exigencias de calidad también se extienden a los servicios y a la cooperación con socios y clientes.

Si desea saber si su mueble cuenta con herrajes originales de Blum, eche un vistazo a nuestra página web:

[www.blum.com/original](http://www.blum.com/original)





# Hoy es innovación, mañana es imprescindible

Una cocina se utiliza a diario durante un período de hasta 20 años. Para que su nueva cocina le proporcione satisfacción durante muchos años, lo mejor es adquirir tecnología punta. Porque las innovaciones de hoy serán el estándar de mañana. Una pequeña inversión extra puede marcar una gran diferencia.



### PREMIO AL INVENTOR EUROPEO

La amortiguación BLUMOTION es un estándar en muebles modernos y fue distinguido en 2013 con el Premio al Inventor Europeo.



### PREMIOS AL DISEÑO

Los productos de Blum son favorecidos una y otra vez por jurados independientes que los recompensan con premios al diseño.



österreichisches  
patentamt

### RANKING DE INVENCIONES

Con sus más de 1.200 propiedades intelectuales a escala mundial, Blum es uno de los mayores solicitantes de patentes de Austria.

Las guías extensión total y las puertas con compases abatibles forman parte del estándar actual en las cocinas. Ya han reemplazado a las puertas tanto en el armario inferior como en el armario colgante. Ningún comprador de cocina desea prescindir hoy en día de estas ventajas ergonómicas. La tendencia actual se centra en las «cocinas sin tiradores». Las mismas se pueden realizar entre otros métodos mediante el sistema eléctrico de apertura asistida SERVO-DRIVE. De este modo, los muebles sin tiradores se abren mediante una simple presión y se cierran suave y silenciosamente gracias a la amortiguación BLUMOTION.

Otra innovación la constituyen las paredes laterales de los cajones con diseño individual. Para los módulos extraíbles de LEGRABOX free se pueden utilizar, según se desee y conforme al gusto de diseño, diferentes materiales tales como cuero, metal o vidrio. Esto no solo permite poner en práctica deseos de diseño individuales, sino que además resulta práctico: en los armarios despensa como el SPACE TOWER, los elementos de inserción de vidrio permiten ver bien su contenido.

Para Blum, el usuario de la cocina y sus necesidades siempre son el centro de atención, y esto también es así en el desarrollo de productos. Porque cada innovación debería facilitar el uso diario de la cocina incluso años después de su compra. Este concepto también es del agrado de jurados especializados tales como el Consejo Alemán del Diseño o la Oficina Europea de Patentes, que distinguen a productos especialmente innovadores. Un reconocimiento muy grato que anima a los diseñadores de Blum a seguir dando lo mejor de sí mismos. Infórmese acerca de las innovaciones actuales antes de comprar una cocina. ¡Consulte a un especialista en cocinas y a ser posible pruebe las soluciones de inmediato en el lugar!



# Ahora y en el futuro: Blum es movimiento

Alcance internacional con raíces regionales: la empresa familiar austriaca Blum desarrolla versátiles soluciones de herrajes tanto para la apertura muy fácil como para el cierre suave y silencioso de muebles. Para la cocina, pero también para muchas otras áreas del hogar.



## OFICINA

Para un orden perfecto: los estudiados sistemas de divisiones internas generan espacio.



## TIENDAS Y COMERCIOS

Para contar con perspectivas claras: presentación de mercadería de alta calidad para tiendas.



## CUARTO DE BAÑO

Para utensilios para el baño: las guías de extensión total generan mucho espacio de almacenaje.



## SALA DE ESTAR

Para todos los gustos: diseño individual de cajones.



Hoy en día, las cocinas modernas combinan áreas de estar y son a menudo el punto de encuentro central para toda la familia. Pero también el dormitorio, el cuarto de baño o la oficina se transforman. Ya no solamente cumplen una función sino que reflejan el estilo de vida. Blum adopta las tendencias actuales y desarrolla conceptos de herrajes que mejoren los muebles y que ante todo satisfagan a los usuarios. Así se producen por ejemplo muebles que se abren con un ligero contacto y que se cierran de modo prácticamente silencioso. O cajones que se deslizan de manera sumamente ligera. Ventajosas desde el punto de vista ergonómico: las puertas con compases abatibles que se detienen en cualquier posición deseada.

### DESDE LOS PRINCIPIOS ...

Los cambios en el ramo de los muebles acompañan a Blum desde siempre. La empresa fue fundada en el año 1952 en Höchst/Vorarlberg por Julius Blum, un herrador cualificado. Con la compra del primer torno estableció la base para el desarrollo de la empresa; en 1958 tuvo lugar el comienzo de la producción de herrajes para muebles. Desde entonces, Blum abastece a fabricantes industriales de muebles y a carpinteros a través de los distribuidores especializados de herrajes con sistemas de puertas con compases abatibles, de bisagras y de módulos extraíbles, actualmente en más de 120 mercados. Además de en las 7 fábricas en Austria también se produce en EE. UU., en Brasil y en Polonia.

### ANTES, AHORA Y EN EL FUTURO

Incluso décadas después de su fundación, el espíritu pionero e innovador de Julius Blum aún se puede percibir y palpar en muchos ámbitos de la empresa. Los valores tradicionales continúan escribiéndose con mayúsculas en Blum, y temas como la calidad, la sostenibilidad y la innovación son de enorme importancia. Alrededor de 6.600 empleados en todo el mundo se aseguran de que los productos de Blum puedan ser disfrutados por los usuarios durante toda la vida útil del mueble.



El primer producto de Blum fabricado en 1952: un perno para herradura. Fijado en la herradura, garantiza que los caballos se desplacen con seguridad.

Los herrajes de Blum se fabrican en Austria, en Estados Unidos, en Brasil y en Polonia.

### PIE DE IMPRENTA

conforme al § 25 de la Ley de medios

Propietario/editor y redacción:  
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

Concepto y diseño:  
Lighthouse GmbH  
88131 Lindau, Alemania  
www.lighthouse.de

Sede editorial y de producción  
Buchdruckerei Lustenau

Agradecemos  
a todos nuestros colaboradores  
y socios por el apoyo recibido.

Índice de fotos:  
Página 71: kodachrome25,  
pawel.gaul (iStock);  
Angelo Giampiccolo, hansenn (Fotolia);  
Macy Miller (MiniMotives.com)

Copyright by  
Julius Blum GmbH  
La utilización del contenido inclusive su  
reproducción solo está permitida con el  
consentimiento expreso del editor.

C.I.F. de la empresa y juzgado:  
FN 62067 a, Tribunal del distrito  
Feldkirch  
N° UID: ATU 35695903  
Autoridad conforme a ECG:  
BH Bregenz

Objeto social: desarrollo, fabricación  
y venta de herrajes funcionales de  
muebles y ayudas de montaje para  
la fabricación manual e industrial de  
muebles y cocinas. Gerente:  
Mag. Gerhard E. Blum  
Orientación de la revista: información  
sobre productos y servicios de la  
empresa Julius Blum GmbH, así como  
la promoción de los mismos.





SHOWROOM

Impreso en Austria · IDNR: 340.240.7 · EP-286/1 ES-MX/01.16-1

## Viva su cocina antes de comprarla!

En Blum México le ofrecemos la oportunidad de diseñar su cocina con nuestros gabinetes móviles y las soluciones funcionales que sorprenden y fascinan.

Déjese inspirar por nuestros expertos en DYNAMIC SPACE cuidando que además de bonita, su cocina sea funcional.

[www.blum.com/ideas](http://www.blum.com/ideas)

The Blum logo features a stylized white arrow pointing upwards and to the right, followed by the word "blum" in a bold, lowercase, sans-serif font. A registered trademark symbol (®) is located at the top right of the word "blum".

### Blum México

Herrajes Para Muebles S de RL de CV  
Av. Industria Automotriz 10  
Parque Industrial Doña Rosa  
52000 LERMA  
Estado de México  
MEXICO

Tel: +52 728 10 21 700  
[info.mx@blum.com](mailto:info.mx@blum.com)