

Sprawdzony sposób na poukładaną i funkcjonalną kuchnię

Aby utrzymać porządek w kuchni, warto zaplanować ją z myślą o ergonomii i funkcjonalności. Codzienne gotowanie, zakupy oraz gromadzące się akcesoria kuchenne mogą prowadzić do chaosu, dlatego na etapie projektowania zadbaj o przestrzeń, która pozwoli Ci wygodnie przygotowywać posiłki, a każda rzecz będzie miała swoje miejsce.



Ergonomia, wygoda i funkcjonalność otaczających nas przedmiotów mają ogromny wpływ na komfort naszego codziennego życia. Marka PEKA, tworząc innowacyjne systemy przechowywania, nie tylko ułatwia organizację przestrzeni, ale także przyczynia się do tworzenia estetycznego i uporządkowanego otoczenia, w którym każdy dzień staje się prostszy i bardziej przyjemny.

Zapasy zawsze pod ręką

Podczas projektowania kuchni warto wziąć pod uwagę pięć praktycznych stref: zapasów, przechowywania, zmywania, przygotowywania oraz gotowania i pieczenia. Dwie pierwsze strefy – zapasów i przechowywania – są ze sobą ściśle powiązane i wpływają na organizację strefy przygotowywania posiłków. Im lepiej uporządkujemy przestrzeń do przechowywania, tym więcej miejsca pozostanie na blacie roboczym. Idealnym rozwiązaniem byłaby dodatkowa wnęka lub spiżarnia na zapasy,

garnki i naczynia, jednak w małych kuchniach często brakuje na to miejsca.

Aby maksymalnie wykorzystać powierzchnię szafek, marka PEKA opracowała innowacyjne rozwiązania, takie jak system DISPENSA. Działa on jak kompaktowa spiżarnia, zapewniając dużo miejsca na zapasy nawet w najmniejszych kuchniach. Dzięki różnorodnym rozmiarom systemu, można go dostosować do indywidualnych potrzeb aranżacyjnych. Jednym ruchem możemy wysunąć całą zawartość cargo na zewnątrz, a podczas gotowania system może pozostać otwarty, umożliwiając łatwy dostęp do produktów. Nawet w pełni załadowane szafki wysuwają się płynnie i lekko. Dodatkowo, konstrukcja koszyków zapewnia doskonałą widoczność zawartości, a cienkie ścianki nie tylko oszczędzają miejsce, ale także zwiększają pojemność systemu.

W przypadku szerszych modułów doskonałym rozwiązaniem jako spiżar-

nia jest system TANDEM. Zamontowany w wysokiej zabudowie, działa jak praktyczna szafka o funkcjonalności przypominającej lodówkę. Po otwarciu szafki jej zawartość dzieli się na dwie części: przestrzeń do przechowywania na drzwiach oraz wewnętrzne półki. Hasło „dwa razy większa szafka, dwa razy większa wygoda” idealnie odzwierciedla jego zalety – zapewnia więcej miejsca na przechowywanie tygodniowych zakupów, nawet dla czteroosobowej rodziny.

Dzięki systemowi TANDEM, mamy do dyspozycji przejrzystą i łatwo dostępną przestrzeń. Półki można zamontować na dowolnej wysokości, dopasowując je do naszych potrzeb. Podobnie jak w systemie DISPENSA, wystarczy jeden ruch ręki, by uzyskać szybki dostęp do zapasów, co znacząco ułatwia codzienne funkcjonowanie w kuchni.

(NIE)chowaj się w kącie

Szafki narożne, choć wydają się pojemne, często nie wykorzystują swojego pełnego potencjału. Zamontowanie w nich





standardowych półek sprawia, że przedmioty umieszczone z tyłu stają się trudno dostępne. Z pomocą przychodzi system Le Mans marki PEKA – sprytnie zaprojektowane rozwiązanie, które maksymalizuje wykorzystanie przestrzeni w szafkach narożnych. System ten wyposażony jest w dwie duże półki o opływowym kształcie, które po otwarciu szafki niezależnie wyjeżdżają na zewnątrz. Wystarczy lekki ruch ręką, by wysunąć półkę i sięgnąć po dowolny przedmiot, nawet ten znajdujący się na samym końcu. Dzięki pełnemu wysuwowi półek zyskujemy łatwy dostęp z góry do naczyń, a ich duża pojemność



pozwala na wygodne przechowywanie garnków i patelni.

Alternatywnym rozwiązaniem jest system karuzelowy REVO 90, idealnie dopasowany do szafek narożnych o wymiarach 90 x 90 cm. System ten działa na zasadzie obrotowego mechanizmu, gdzie fronty obracają się wewnątrz szafki. Drzwiczki zamykają się miękko, półki dynamicznie się obracają, a cały system można wprawić w ruch jednym uchwytem. Dodatkowo, antypoślizgowa powłoka zapewnia, że przechowywane przedmioty pozostają na swoim miejscu, gwarantując komfort i porządek w kuchni.



Szuflada na pokaz

Nie trzeba nikogo przekonywać, że szuflady w kuchni są znacznie praktyczniejsze od tradycyjnych dolnych szafek. Jedno wysunięcie i mamy pełen wgląd we wszystkie przechowywane przedmioty. Aby jeszcze bardziej zwiększyć funkcjonalność szuflad, warto zainwestować w specjalne podziały i organizery, które pozwolą na łatwiejsze utrzymanie porządku. Problem z przechowywaniem plastikowych pudełek, pojemników, bidonów czy pokrywek przestaje istnieć, gdy wykorzystamy odpowiednie rozwiązania.

Space Flexx to innowacyjny system organizacji przechowywania, który dostosowuje się do indywidualnych potrzeb użytkownika. Dzięki nowatorskim, tekstylnym przegródkom, które można elastycznie przesuwac, przedmioty są stabilizowane i pozostają na swoim miejscu. System ten, łatwy w montażu, pasuje do każdej szuflady, ułatwiając przechowywanie różnorodnych przedmiotów – od pudełek po drobne akcesoria – zarówno w kuchni, jak i w innych pomieszczeniach w domu.

peka



PEKA Sp. Sp. z o.o.
Jasin, ul. Wrzezińska 183
62-020 Swarzędz
www.peka.pl
office@peka.pl