



Co należy wiedzieć zanim zamówimy „kuchnię”?

Projektanci wyróżniają 4 strefy użytkowe w kuchni, które odpowiadają czynnościom wykonywanym w kuchni: strefa przechowywania, strefa przygotowywania posiłków, strefa gotowania, strefa zmywania.

W celu utrzymania porządku i co ważne wygody użytkownika w każdej strefie, możemy dobrać odpowiednie wyposażenie szafek.

Nasze propozycje

STREFA PRZECHOWYWANIA – nie musisz nurkować

W strefie przechowywania niezastąpione okazują się carga, czyli półki z drutu zamontowane na metalowym stelażu. Stelaż jest przytwierdzony do korpusu szafki, a dzięki prowadnicom 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 51,5 cm do 225 cm. Przy doborze koszy cargo, które byłyby 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 co chcemy przechowywać

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

STREFA PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW

Przed wszystkim niezbędny jest odpowiedniej wielkości blat roboczy a obok zlewozmywak.

Artykuły potrzebne do sporządzania posiłków pomieści cargo, najlepiej mocowane do frontu szafki. Ten rodzaj mocowania spowoduje, że ruchem jednej ręki otworzymy szafkę, a cała jej zawartość wyjedzie na ze-



wnątrz. Do przechowywania przypraw jest dobrany odpowiedni rodzaj carga – wąskie 15 cm nie zajmujące wiele powierzchni, ale świetnie współpracujące z zabudowaną płytą grzewczą, umiejscowiony symetrycznie po obu stronach płyty.

Na podręczne artykuły wykorzystywane podczas przygotowywania posiłków można wykorzystać szuflady. Sposób ich aranżacji jest dowolny. Wszystkie mają wspólną cechę. Dzięki zamontowaniu prowadnic pełnego wysuwu z dociągiem wyjeżdżają maksymalnie poza korpus szafki.

STREFA GOTOWANIA

Do przechowywania garnków i patelni proponujemy zabudować naroże kuchni i zastosować półki obrotowe lub kosze CORNER. Półki obrotowe występujące 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. W przypadku szafek narożnych tzw. „ślepych” sugerujemy wykorzystanie koszy CORNER COMFORT i CORNER FRONT, które zapewniają pełen dostęp do najtrudniej dostępnych miejsc w kuchni.

Inną propozycją rozwiązania są CORNER COMBO stosowane do zagospodarowywania narożnych szafek. Dzięki wysuwnym szufladom zamocowanym na obrotowym stelażu oraz bocznym koszom może być wykorzystywany do przechowywania wielu artykułów.

STREFA ZMYWANIA

Oferta firmy REJS, w zakresie suszarek/ociekarek do naczyń, jest bardzo szeroka. Począwszy od wiszących, montowanych w korpusie szafki, poprzez zawieszane bezpośrednio na ścianie lub relingu, na stojących kończąc. Dostępne w pokryciach chromowanych, białych lub wykonane ze stali nierdzewnej. REJS posiada w ofercie ociekarki od 40 cm do 120 cm. Do przechowywania ściereczek, gąbek możemy zastosować stelaże wysuwne dostępne w ofercie firmy, mocowane do boku szafki pod zlewozmywakiem lub specjalne szuflady pod zlew. W strefie zmywania możemy umieścić szufladę frontową z pojemnikami na odpady. Dzięki odpowiedniej wielkości pojemnikom możemy dokonywać wstępnej segregacji odpadów już na poziomie własnego gospodarstwa domowego. Wszystko dostępne w ofercie firmy REJS.

System carg i szuflad skupionych w linii MAXIMA został nagrodzony Złotym Medalem MTP w 2006 roku i w 2010 roku.

ADRES FIRMY:

REJS Spółka z o.o.
ul. Mławska 61
87-500 Rypin
tel. 54 280 5651
www.rejs.eu

