

# ГОТОВИМ НА КУХНЕ быстро и с комфортом

При планировке и покупке кухни учитывайте **3** ключевых фактора:  
короткие рабочие дистанции • эргономика, умная организация • внутреннего пространства шкафов

Минимальные рабочие расстояния, что делает работу более эффективной



Снижение рабочей нагрузки пойдет на пользу вашему здоровью. Важно учитывать индивидуальную высоту рабочих поверхностей



Храните нужные вещи под рукой. Используйте умные организации для выдвижных ящиков и выдвижных элементов



**Г-образная кухня**



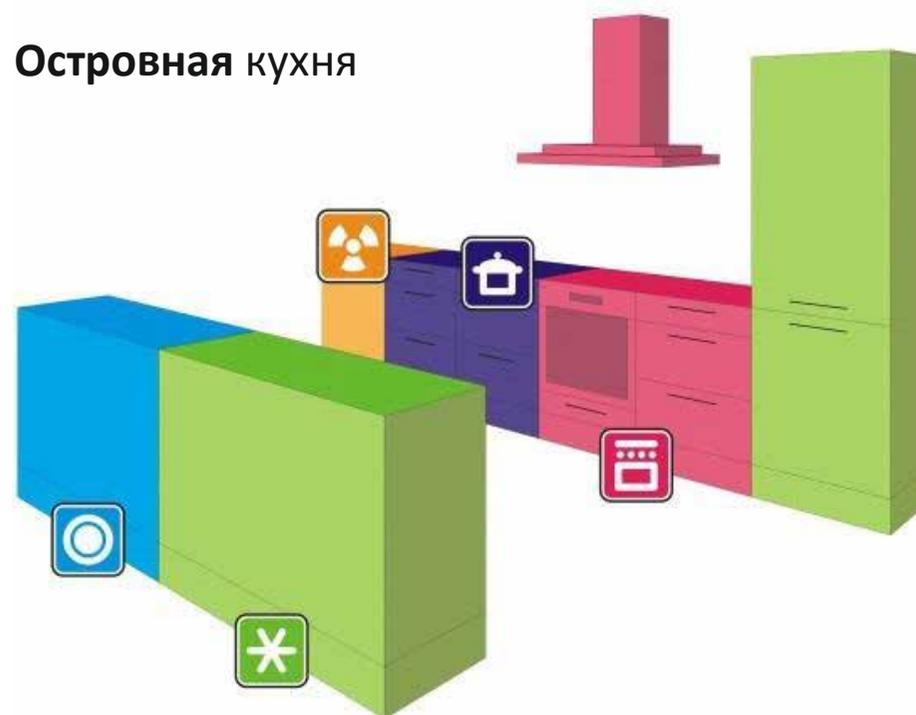
**Прямая кухня**



**П-образная кухня**



**Островная кухня**





## Хранение продуктов питания

Ящики - отличное место для хранения кухонной провизии: все скрыто, но в то же время всегда под рукой. Открывание без лишних усилий и мягкий плавный ход ящиков и распашных фасадов повышает комфорт от использования мебели.



## Приготовление пищи

Идеально, когда продукты и инвентарь, необходимые для приготовления еды, размещены поблизости от плиты и варочной поверхности.



## Бытовая химия и мусор

Не стоит недооценивать значимость ведра для мусора, современные системы сортировки мусора могут сильно облегчить поддержание чистоты и порядка на кухне.



## Ёмкости для хранения

Выдвижные ящики станут идеальным подспорьем на любой кухне. Современные выдвижные системы основанные на принципе эргономики помогут легко найти то, что вам необходимо, а противоскользящий коврик поможет избежать перемещения предметов при открывании и закрывании ящика.



## Посуда и столовые приборы





---

8 (8142) 599-836  
artmebel.center