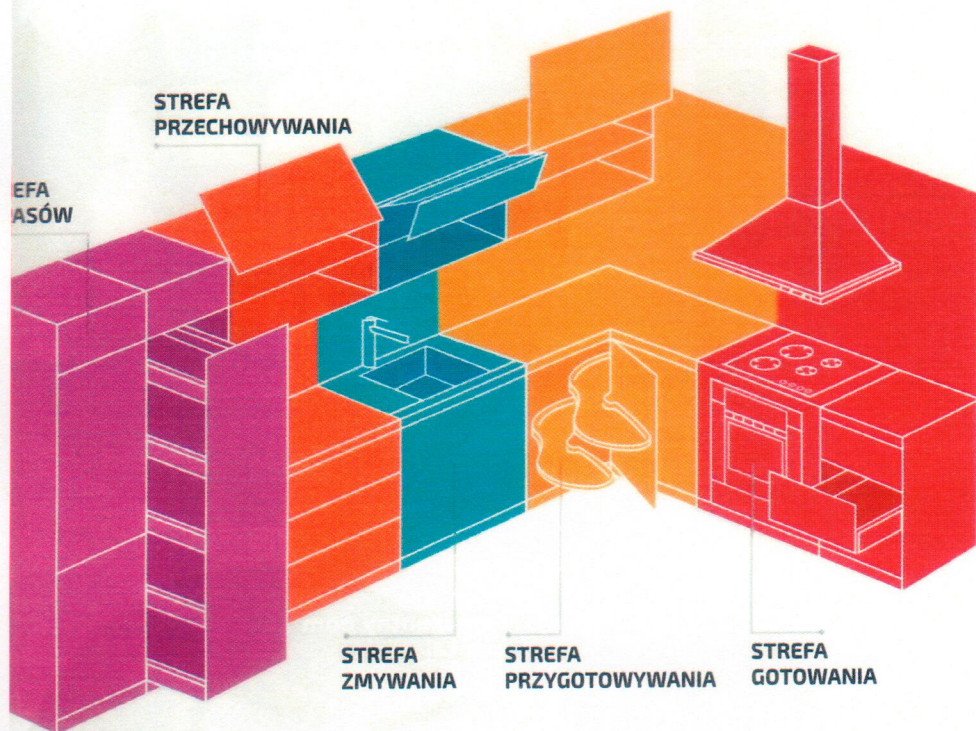


PATENT NA FUNKCJONALNOŚĆ W KUCHNI

Chcesz czuć się szefem w swojej kuchni? Zaprojektuj ją zgodnie z zasadą trójkąta roboczego, według której perfekcyjnie zorganizujesz miejsce na wszystko, co w kuchni warto mieć pod ręką.

KAŻDA
PRZESTRZEŃ
PRACUJE
LEPIEJ





W mądrze zaprojektowanej kuchni mamy 5 roboczych stref. Podział ten porządkuje wszystko. Wnosi do kuchni funkcjonalność i czyni ją wygodną.

Umożliwia ponadto rozmieszczenie mebli i sprzętów według zasady trójkąta roboczego. Zgodnie z nią lodówka, zlewozmywak i kuchenka z piekarnikiem powinny leżeć na wierzchołkach trójkąta. Reszta elementów w takim układzie łąduje w bliskiej odległości od siebie nawzajem i... od Ciebie. Zyskujesz przestrzeń i swobodę.

Marka Häfele, mając na uwadze te genialne zasady organizowania kuchni, stworzyła wyjątkowo praktyczne systemy meblowe. Nie musisz już gimnastykować się, gdy sięgasz po cokolwiek podczas gotowania. Wszystko dzieje się wyjątkowo naturalnie.



PODNOŚNIK FREE FOLD

Udźwignie wiele, dlatego Ty już nie musisz się sitować. Jednym ruchem uniesiesz nawet wysoki dwuczęściowy front meblowy. Podnośnik jest przydatny w strefie przechowywania i wszędzie tam, gdzie zastosowanie znajdują obszerne szafki.



NISKIE CARGO

To wąska szafka, której zawartość wysuniesz jednym ruchem. Dedykowana jest strefie przechowywania i zmywania. Dzięki swoim niestandardowym wymiarom sprytnie pomaga zagospodarować każdą, nawet pozornie nieużyteczną, przestrzeń.



SZUFLADY MOOVIT MX

W każdej ze stref możesz skorzystać ze specjalnych regulowanych wkładów, które porządkują zawartość szuflad. Szućce, talerze czy garnki wszelkiego formatu będą zawsze wracały na swoje miejsce. Bez trudu je wydobędziesz z szuflady i zawsze będziesz wiedział, gdzie je odłożyć.