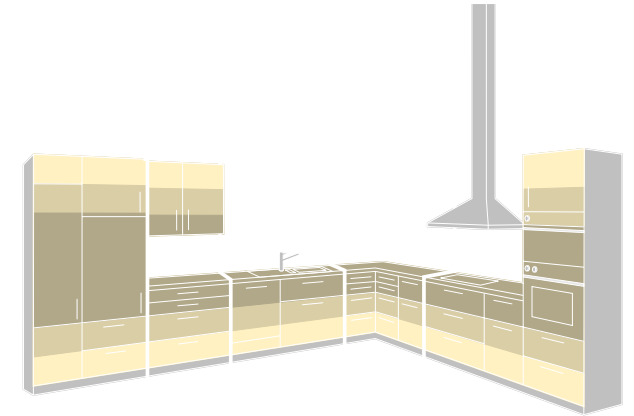
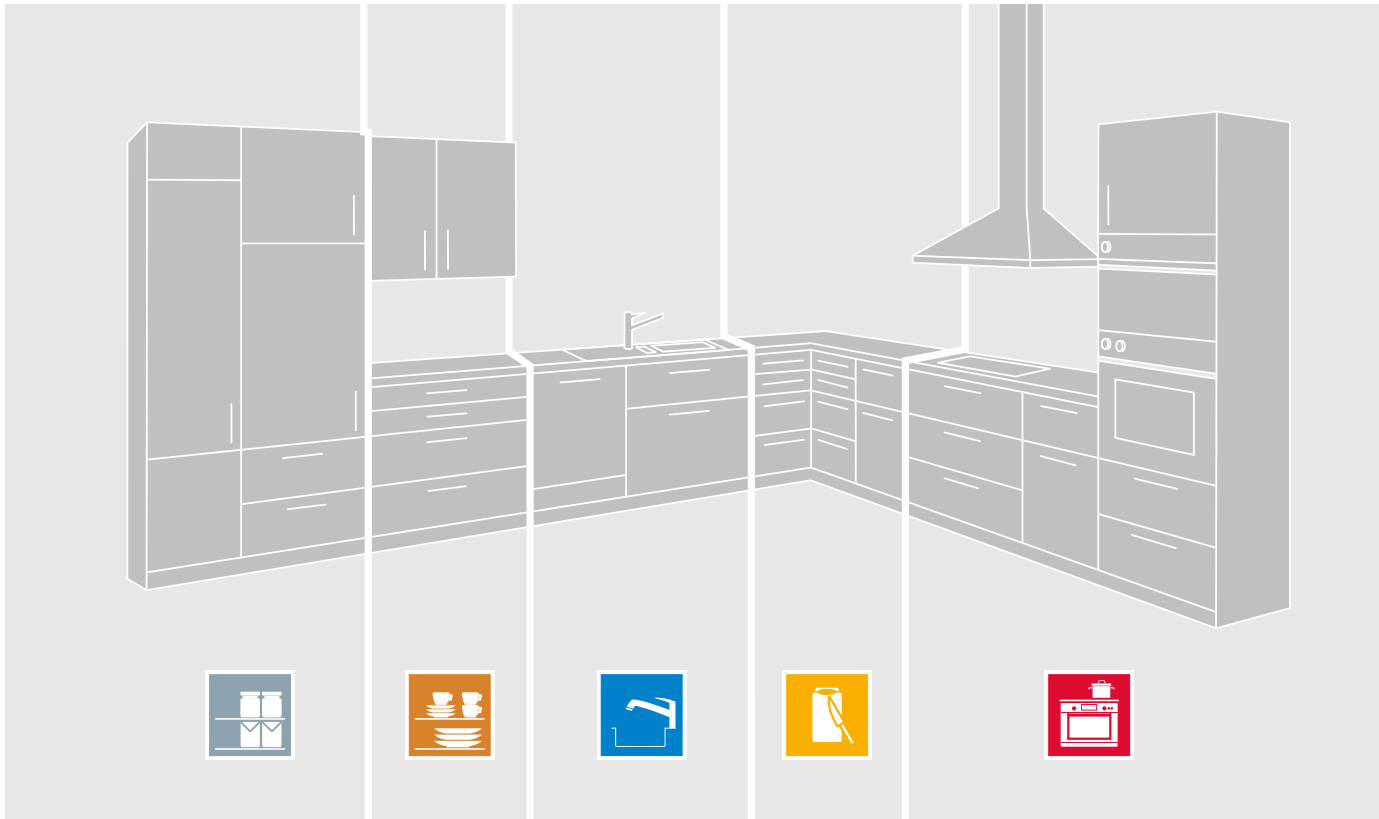


# KEITTIÖVYÖHYKKEET



- Usein käytetyt tavarat
- Harvemmin käytetyt tavarat
- Harvoin käytetyt tavarat

Usein käytettävät tavarat tulisi säilyttää helposti saatavilla olevissa vetolaatikoissa lähellä työpistettä, sekä heti pöytälevyn alla olevassa ensimmäisessä laatikossa. Harvemmin käytetyt tavarat tämän tilan ylä- tai alapuolelle. Harvoin käytetyt tavarat sijoitetaan yläkaappien yläosaan ja alakaappien alimpiin osiin.



**Elintarvikkeet.**  
Tämä keittiöalue sisältää tyypillisiä kodin ruoka-aineita, kuten jauhot, riisi, makaroni, säilykkeet, kylmätuotteet



**Puhdistus.**  
Tämä "märkä tila" sisältää jäteastiat, kodin puhdistus-tarvikkeet, kuivauskaapin, astianpesukoneen ja altaat.



**Ruuanlaitto**  
Tässä keittiön osassa ovat liesi, mikro, liesituuletin sekä kattilat ja pannut.



**Varastointi**  
Tällä alueella varastoidaan laseja, lautasia ja ruokailuvälineitä.



**Työskentelyalue**  
Tämä on tärkein työalue keittiössä. Täällä tapahtuu suurin osa valmistelutöistä. Keittiövälineet, pienkoneet, mausteet jne. on tärkeää olla helposti esille otettavissa.



by Blum

# KEITTIÖVYÖHYKETYYPIT

Hyvän keittiösuunnittelun perustana on tuntee keittiössä tapahtuvat toiminnot ja säilytystarpeet. Eri toimintoja helpottamaan on erilaisia kaappiratkaisuja. Esimerkiksi alakaapeissa kokonaan ulosliukuvat laatikot tuovat kaikki tavarat helposti esille otettaviksi. Paras hyöty laatikoista saavutetaan, kun laatikot sisustetaan käyttötärpeen mukaisilla lisätarvikkeilla.

Eri toimintojen mukaan sisustettujen kaappien sijoittelulla on suurta merkitystä siihen, miten työt sujuvat keittiössä. Alueiden sijoitteluun kannattaa kiinnittää huomiota.

Blumin Dynamic Space - tilankäyttöjärjestelmä jakaa keittiön toiminnot viiteen vyöhykkeeseen; elintarvikkeiden varastointi, tavaroiden varastointi, puhdistus, työskentely ja ruuanlaitto.

Oikein suunnitelluilla kalusteilla ja niiden oikealla sijoittelulla pystyt hyödyntämään käytettävissä olevan tilan tehokkaasti ja työskentelysi keittiössä helpottuu.

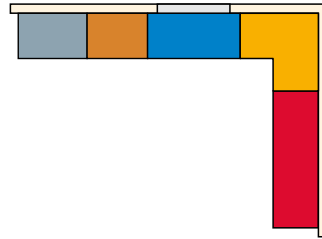
Dynamic Space auttaa keskittymään tärkeisiin näkökulmiin keittiösuunnittelussa ja varustevalinnoissa:

- Tehokkaan ja riittävän varastointitilan suunnittelu
- Keittiövyöhykkeen suunnittelu
- Hyllyjen käytön välttäminen alakaapeissa
- Kokonaan ulostulevien laatikostojen valinta

Lisätietoa Dynamic Space-tilankäyttöjärjestelmästä saat netistä Blumin sivuilta, johon löydät linkin osoitteesta [www.hahle.com](http://www.hahle.com)



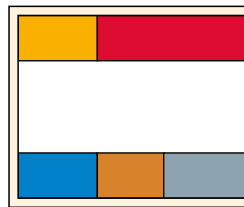
Yksisivuinen keittiö



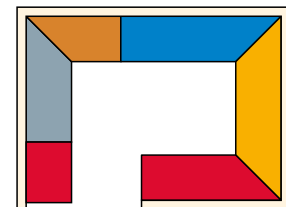
L-mallinen keittiö



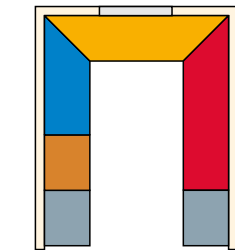
Saarekemallinen keittiö



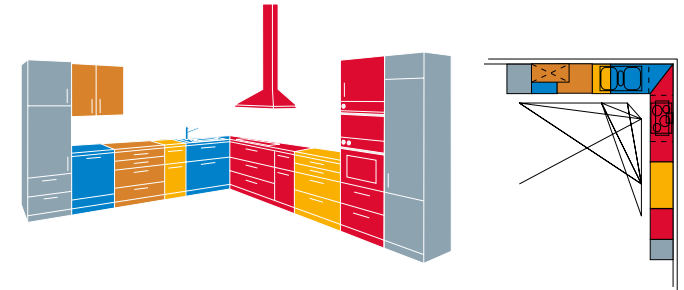
Kaksisivuinen keittiö



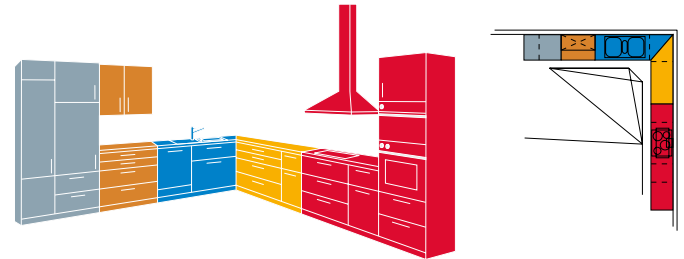
G-mallinen keittiö



U-mallinen keittiö



Keittiö jossa ei ole selkeitä alueita = kävelyä 264 m päivässä, eli noin 1927 km 20 vuoden aikana



Tilankäyttöjärjestelmällä suunniteltu keittiö = kävelyä 210 m päivässä eli noin 1530 km 20 vuoden aikana. Säästö 397 km (20%)