

Domowe ognisko,

czyli jak zaplanować wygodną kuchnię

Przy urządzaniu własnej kuchni należy zadać sobie pytanie: jakie mam potrzeby oraz jak mogę ułatwić sobie w niej pracę. Nie ma znaczenia, jaka to będzie kuchnia – nowoczesna czy klasyczna. Po prostu musi spełniać nasze oczekiwania oraz powinna być „inteligentna”, uszyta na miarę jak markowy garnitur. Powinna dostarczać nam przyjemności z przygotowywania posiłków, a nie powodować dodatkowy stres.

TEKST **DAMIAN PIŁAT** IN-DESIGNER
ZDJĘCIA **STUDIO HALUPCZOK**

Kuchnia marzeń musi opierać się na dobrym planie i doskonałej organizacji stref funkcjonalnych. Przestrzeń projektowa kuchni jest mało istotna. Nie ważne, czy nasza kuchnia będzie duża czy mała – w obu przypadkach powinna opierać się na stałych zasadach: ergonomii, przemyślanej organizacji wewnątrz mebli oraz na krótkich odcinakach do pokonania. Nawet układ kuchni, który jest podporządkowany warunkom technicznym pomieszczenia, musi odpowiadać pewnym założeniom i nie ważne, czy to kuchnia w kształcie litery L, G, U czy to



kuchnia jednorzędowa, dwurzędowa, czy to kuchnia z wyspą, gdyż obowiązuje tu podział stref funkcjonalnych na: przechowywanie żywności, przygotowywanie posiłków, sprzęty AGD oraz garnki, środki czyszczące i odpadki oraz na zastawę i sztucce.

Jak już osiągniemy etap pierwszy – planowanie i organizacja – możemy przejść do wyboru materiałów wykończeniowych mebli kuchennych. Zanim jednak przejdziemy do drugiego etapu, który jest bardziej przyjemny, gdyż nadajemy styl i charakter naszej kuchni, musimy spełnić pewne warunki.

ERGONOMIA KLUCZOWYM ELEMENTEM KUCHNI

Umieszczenie najczęściej używanych przedmiotów w środkowej strefie pozwoli uniknąć wysiłku związanego ze schylaniem się. Wówczas rzadziej używane przedmioty ►





Przy planowaniu tej „jedynej” kuchni należy dokładnie przeanalizować materiały jakich chcemy użyć na jej wykończenie. Mowa tutaj o blatach, frontach, uchwytych, zawiasach i rodzaju oświetlenia. Jeżeli kuchnia ma nam służyć przez wiele lat, to powinniśmy postawić na dobrej jakości materiały.

powinniśmy przechowywać powyżej lub poniżej strefy. W ten sposób stworzymy horyzontalny podział mebla zgodnie z indywidualnymi potrzebami.

Wysokość blatu roboczego powinniśmy dopasować do siebie opierając się na fundamentalnej zasadzie: 10-15 cm poniżej zgiętego łokcia. Warto zastosować nowe rozwiązania technologiczne w naszej kuchni. Wysuwane szafki typu cargo zapewnią pełen wgląd i dostęp do zawartości wnętrza z obu stron. Natomiast dzięki szufladom z pełnym wysuwem widoczna jest jej cała zawartość po wysunięciu. Unikamy w ten sposób męczącego schylania się. Zastępując zwykłe szafki w systemie otwieranym szufladami nasza kuchnia stanie się niebywale wygodna w obsłudze. Zachowując odpowiednie odległości między szafkami, zapewnimy sobie dobrą komunikację w kuchni. Jeżeli planujemy wyspę to jej odległość w stosunku do szafek dolnych powinna wynosić nie mniej niż 110 cm. Natomiast w kuchni dwurzędowej minimalna odległość powinna znaleźć się w przedziale 120-130 cm.

UPORZĄDKOWANE PRZECHOWYWANIE

Mebel kuchenny spełnia również rolę przechowywania żywności. Dobrze byłoby gdybyśmy zaplanowali przechowywanie w taki sposób, by mieć wszystko uporządkowane z zachowaniem łatwego dostępu. Cel ten możemy osiągnąć poprzez stosowanie szafek dolnych z koszami»

Reklama



wysuwnymi. Przy ich pomocy można wysunąć całą zawartość przed korpus mebla. Dzięki temu mamy pełny wgląd i szybki dostęp do przechowywanych produktów. System kombi wydobywa z każdej szafki wiszącej to, co najlepsze – przejrzystość i łatwy dostęp. Wspomniane wcześniej szuflady niepodważalnie zapewnią wygodny dostęp do całej zawartości. Środkowe poziomy szuflad można wysuwać oddzielnie, zapewniając sobie swobodny dostęp od góry. Stosując akcesoria magazynowe typu, pojemniki, segregatory itp. porządkujemy sobie wiele drobiazgów, które występują w kuchni.

WYGODNE GOTOWANIE

Artykuły spożywcze oraz przybory do gotowania powinny znajdować się tam, gdzie są potrzebne – w pobliżu płyty kuchenki. Dobrym rozwiązaniem będzie zagospodarowanie szafki z szufladami pod samą płytą oraz bocznych szafek występujących w pobliżu strefy przygotowywania posiłków. Doskonale sprawdzają się kosze występujące po obu stronach szuflad płyty kuchenki. Dzięki nim na małej powierzchni możemy przechowywać to, co jest często używane.

PRZECHOWYWANIE GARNKÓW

Idealnym miejscem są szafki narożnikowe z pełnym dostępem. Perfekcyjna technika pozwala na płynne wysuwanie się półek przed korpus mebla. Przechowywanie ułatwia również organizacja szuflad z wysokim frontem. »

Reklama



MIEJSCE NA ŚRODKI CZYSZCZĄCE

W kuchni dużej czy małej nie należy marnować miejsca, jeżeli można je zagospodarować. Z boku lub pod zlewozmywakiem jest wiele miejsca, które można wykorzystać do przechowywania środków czyszczących oraz sortowania odpadków. Specjalne szuflady pod zlewozmywak maksymalnie wykorzystują wewnętrzną przestrzeń szafki poprzez odpowiednie segregatory i kosze na odpadki. Natomiast boczne kosze wysuwane to idealne miejsce na ręczniki do naczyń oraz środki czystości.

TRWAŁOŚĆ I NIEZAWODNOŚĆ MATERIAŁÓW

Przy planowaniu tej „jedynej” kuchni należy dokładnie przeanalizować materiały, jakich chcemy użyć na jej wykończenie. Mowa tutaj o blatach, frontach, uchwytych, zawiasach i rodzaju oświetlenia. Jeżeli kuchnia ma nam służyć przez wiele lat, to powinniśmy postawić na dobrej jakości materiały. Dziś mamy duży wybór materiałów oraz możliwość kształtowania frontów pod własne życzenie np. fronty gięte czy też z paneli łupkowych. Podsumowując, jeżeli przy planowaniu kuchni będziemy posługiwać się wspomnianymi wyżej zasadami i rozwiązaniami technologicznymi, możemy stworzyć komfortową, funkcjonalną i design'erską kuchnię. Pamiętajmy, że rozwiązania technologiczne nie są przypisane tylko do nowoczesnych kuchni – swobodnie można stosować je w kuchniach w stylu tradycyjnym. ❖

Wysokość blatu roboczego powinniśmy dopasować do siebie opierając się na fundamentalnej zasadzie: 10-15 cm poniżej zgiętego łokcia. Wysuwane szafki typu cargo zapewnią pełen wgląd i dostęp do zawartości wnętrza z obu stron.

Zachowując odpowiednie odległości między szafkami, zapewnimy sobie dobrą komunikację w kuchni.



Reklama