

Temat miesiąca:

Mała kuchnia - duże wyzwanie

Urządzenie małej kuchni jest trudnym zadaniem projektowym. Niewielka przestrzeń stwarza ograniczenia projektowe i wymaga rozsądnego gospodarowania niemalże każdym centymetrem powierzchni.

Kuchnia to pomieszczenie, które musi być funkcjonalne i wygodne. Im jest ona mniejsza, tym jej urządzenie staje się większym wyzwaniem. Aby należycie spełniała swoje zadania, niezbędne jest zaaranżowanie w niej czterech stref: gotowania, mokrej (ze zlewozmywakiem), przygotowania posiłków i przechowywania. Dokładny sposób ich realizacji powinien być dostosowany do naszych indywidualnych potrzeb i pozwolić maksymalnie wykorzystać ograniczone możliwości, jakie daje mała kuchnia.



Projektując małą kuchnię, warto umieścić strefę zmywania w niewielkiej odległości od strefy gotowania. Wówczas blat roboczy nie będzie dzielony przez zlewozmywak czy płytę indukcyjną na kilka, małych części. Ciągła powierzchnia znacznie podnosi jego funkcjonalność i umożliwia wygodne przygotowywanie posiłków.

STREFA GOTOWANIA

Podstawowym elementem strefy gotowania jest płyta grzewcza. Możemy wybrać najbardziej popularne płyty czteropalnikowe lub zdecydować się na 3 lub 2 pola. Drugie rozwiązanie zajmuje mniej przestrzeni i umożliwia zamontowanie dodatkowego urządzenia grzewczego, np. grilla ceramicznego. *Przy wyborze sprzętu AGD warto rozważyć czy nie połączyć dwóch funkcji w jednym urządzeniu, np. piekarnik z funkcją mikrofalą czy piekarnik z funkcją pary. Jest to zazwyczaj droższe rozwiązanie niż dwa osobne sprzęty, ale zyskujemy w ten sposób więcej miejsca w kuchni.* – radzi p. Gracjan Ślusarski – właściciel studio mebli.com z Warszawy, zajmującej się projektowaniem oraz produkcją kuchni i mebli na wymiar.

STREFA MOKRA

Producenci zlewozmywaków oferują nam szeroki wybór asortymentu, zarówno pod względem wymiarów, kształtu i podziału komór. Dzięki temu możemy swobodnie dopasować je nawet do małej kuchni. Przy niewielkiej strefie zmywania najbardziej optymalnym wyborem jest zlewozmywak półtora komorowy. Aby podnieść jego funkcjonalność, możemy wyposażyć go w dodatkowe akcesoria, np. miskę lub deskę. Oba te elementy są ruchome i nie blokują na stałe jednej z komór. Miska z otworami pełni rolę dopasowanego durszlaka, w którym np. możemy szybko i łatwo umyć warzywa. Natomiast ruchoma deska nakładana na komorę zlewozmywaka powiększa przestrzeń blatu roboczego. Takie pomysłowe i funkcjonalne dodatki świetnie sprawdzają się w małej kuchni.

STREFA PRZECHOWYWANIA

Kluczową zasadą aranżowania niewielkiej kuchni jest maksymalne wykorzystanie szuflad i szafek. Wszystkie schowki są sprzymierzeńcem małych kuchni. Dzięki nim przedmioty kuchenne mają swoje stałe miejsce wewnątrz zabudowy i nie ograniczają powierzchni blatu roboczego.

Nowoczesne szuflady kuchenne o zróżnicowanych przegrodach umożliwiają wygodne i ergonomiczne przechowywanie wielu rzeczy. Schowamy w nich zarówno naczynia, jak i produkty spożywcze. Firmy produkujące okucia meblowe mają w swej ofercie funkcjonalne organizatory do szuflad. Umożliwiają one wygodny podział wewnątrz nich na strefy do przechowywania garnków, butelek, wkładów na sztuce stołowe i robocze, przyprawy, talerze itd.



Mała kuchnia daje ograniczone możliwości w zakresie wyboru sprzętu AGD, zatem przed jego zakupem warto zastanowić czy rzeczywiście jest nam on niezbędny.

Jeżeli w naszej kuchni znajdują się szafki narożne zamontujemy w nich systemy wyjezdne, które umożliwiają pełne wykorzystanie ich powierzchni. Wygodnym rozwiązaniem dla każdej kuchni są również kosze cargo, które tworzą podręczoną spiżarnię. Występują one w wersji podblatowej i wysokiej.

A jakie szafki górne najlepiej sprawdzą się w małej kuchni? *Im wyższe szafki, tym więcej przestrzeni do przechowywania.* – odpowiada p. Gracjan Ślusarski – *Jednak należy się zastanowić czy zabudowa pod sufit nie będzie zbyt ciężka i nie przytłoczy wizualnie wnętrza. Kuchnia powinna być bowiem nie tylko funkcjonalna, ale również ciekawie się prezentować i zachęcać do przebywania w niej.*

Artykuł powstał przy współpracy z p. Gracjanem Ślusarskim - właścicielem firmy studiomebli.com z Warszawy zajmującej się projektowaniem oraz produkcją kuchni i mebli na wymiar.

