

R

ADY EKSPERTA.

Kuchnia modna i wygodna - Jak ją zaplanować?

Kuchnia powinna być nie tylko efektowna, ale przede wszystkim funkcjonalna. Współcześnie projektanci dysponują szeroką gamą rozwiązań sprawiających, że wnętrze kuchni nabiera całkiem nowego wyrazu. Zaprosiliśmy do rozmowy p. Gracjana Ślusarskiego z firmy studiomebli.com z Warszawy, który podpowiada jak zaplanować wygodną, funkcjonalną kuchnię oraz jakie trendy w urządzeniu kuchni obecnie są najmodniejsze.



1. Co jest najważniejsze w przypadku planowania kuchni?

„Przy planowaniu przestrzeni powinniśmy brać pod uwagę takie aspekty jak - funkcjonalność, ergonomia, komunikacja oraz zachowanie blatu roboczego.” - Gracjan Ślusarski, studiomebli.com

Dobre rozpoznanie potrzeb i preferencji użytkownika. Kuchnia powinna odzwierciedlać nasze upodobania, potrzeby i styl życia. Powinna cieszyć nie tylko oko, ale zapewniać komfort i wygodę w codziennym użytkowaniu. Największy kompromis planowania kuchni narzuca nam jednak sama przestrzeń. W niewielkiej, ciasnej kuchni nie ma miejsca na wyspę, czy często na wysoką zabudowę słupkową. Z tym samym problemem możemy zmierzyć się w przypadku pozornie dużej, ale nie ustawnej kuchni. Reasumując – przy planowaniu przestrzeni powinniśmy brać pod uwagę takie aspekty jak funkcjonalność, ergonomia, komunikacja oraz zachowanie blatu roboczego.

2. Funkcjonalna kuchnia tzn. jaka?

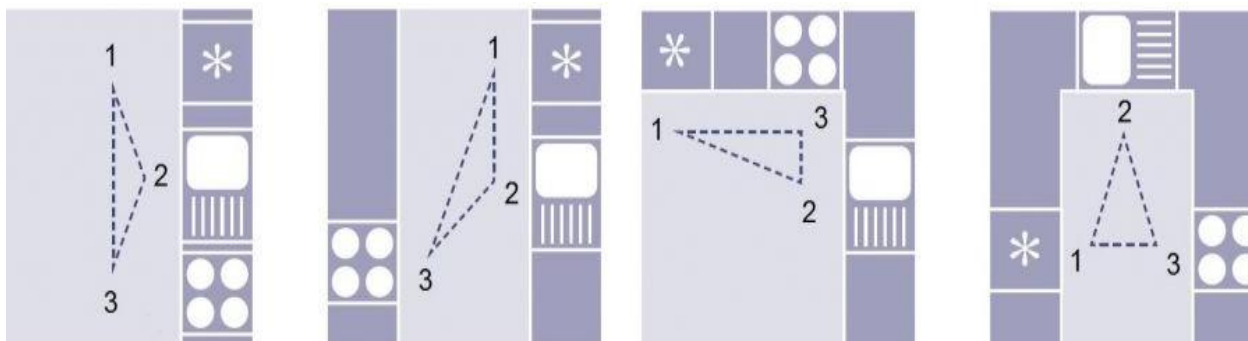
Dobrze zorganizowana, która umożliwia łatwy, szybki dostęp do wszystkich sprzętów kuchennych. Dlatego też niezwykle istotne jest przemyślane ustawienie szafek i sprzętów AGD. Ich odpowiednia kolejność i odległość między sobą ułatwi pracę w kuchni. Przykładem ergonomicznego ustawienia mebli jest usytuowanie szafki na talerze, szklanki i garnki blisko zmywarki. Dzięki temu, odkładanie czystych naczyń odbywa się bez wysiłku i nie trwa zbyt długo. Planując zabudowę kuchenną warto również zwrócić uwagę by trzy kluczowe sprzęty kuchenne – lodówka, zlew i płyta grzewcza (piekarnik) zostały usytuowane w taki sposób, aby były wierzchołkami „narysowanego w powietrzu” trójkąta. Jest to tzw. zasada

trójkąta roboczego - podstawowa zasada wygodnej i ergonomicznej kuchni.

Łączna długość ramion takiego trójkąta nie powinna przekraczać 7 m a odległość między jego wierzchołkami (sprzętami) powinna mieścić się w

granicach 120 - 270 cm. Jest to jednocześnie parametr odległości między lodówką, a płytą (piekarnikiem), natomiast dla pozostałych sprzętów jest to 120-210 cm. Dzięki temu w prostej linii i w bliskiej odległości znajdują się sprzęty,

z których najczęściej korzystamy w kuchni. Prawidłowa ergonomia w kuchni pozwoli nam w znaczny sposób zaoszczędzić czas spędzany w kuchni na przygotowywaniu posiłków.



Trójkąt roboczy w kuchni. Planując zabudowę kuchenną warto również zwrócić uwagę by trzy kluczowe sprzęty kuchenne – lodówka, zlew i płyta grzewcza (piekarnik) zostały usytuowane w taki sposób, aby były wierzchołkami „narysowanego w powietrzu” trójkąta.

3. W co warto wyposażić meble kuchenne ?

Meble kuchenne to nie tylko szafki z półkami, czy miejsce na sprzęty. To także szeroki wybór praktycznych i funkcjonalnych rozwiązań. Szafki powinny być tak wyposażone, aby umożliwić przechowywanie różnych naczyń, urządzeń, czy art. spożywczych. Część z nich powinna posiadać gęściej rozmieszczone półki – dla niskich szklanek, koszyczków itp., a pozostałe powinny umożliwiać ułożenie wysokich robotów kuchennych, dużych mis i dzbanów itp. Warto zainwestować w dobre **systemy do szuflad**. Praktycznie prawie wszystko można w nie zmieścić i przechowywać. Do tego zapewniają łatwiejszy podgląd oraz dostęp do zawartości. Udźwig jednej szuflady to nawet 50, czy 70 kg. Szuflady możemy doposażyć o wkłady, czy przegródki, dzięki którym łatwiej będzie utrzymać ład i porządek.

Carga – wielopoziomowe wysuwane kosze są dobrą alternatywą dla szuflad. Występują w dwóch wersjach – podblatowe oraz wysokie. Podblatowe są zwykle dwu lub trzy poziomowe (do szerokości szafek 15-60cm). Cargo wysokie to 5-6 poziomów (do szerokości szafek 30-60cm). Zwykle pełni rolę podręcznej spiżarni.

Systemy do szafek narożnych. Pozwalają utrzymać porządek oraz zapewniają dostęp do pełnej zawartości. Najczęściej spotykanymi mechanizmami są półki typu *le mans*, obrotnice oraz kosze typu *Magic Corner*.

4. Co jest obecnie najmodniejsze w aranżacjach kuchni?

Kuchnia służy nam nie tylko do przygotowywania posiłków, ale coraz częściej jest również miejscem

rodzinnych i towarzyskich spotkań. Liczy się, zatem nie tylko jej funkcjonalność i walory użytkowe, ale także jej strona wizualna. Wśród najnowszych trendów w urządzeniu kuchni możemy wyróżnić styl industrialny, który coraz częściej pojawiają się w nowoczesnych loftach i apartamentach, często w przestrzeniach pofabrycznych zaadaptowanych na mieszkalne. Jego cechą charakterystyczną jest eksponowanie materiałów takich jak beton i cegła a także wydobycie na wierzch elementów konstrukcyjnych znajdujących się w strukturze budynku (np. metalowe wzmocnienia ścian).



Najczęściej spotykanymi mechanizmami są półki typu *le mans*, obrotnice oraz kosze typu *Magic Corner*.

W takim wnętrzu świetnie sprawdzą się nowoczesne meble o prostych liniach wykonane np. w szkło stanowiące ciekawy kontrast z betonową lub z ceglana ścianką. Wszelkiego rodzaju eklektyzm i łączenie starego z nowym jest ciągle na topie. Zabytkowy stół i krzesła z minionej epoki mogą stanowić

interesujące połączenie z nowoczesną zabudową meblową – wręcz minimalistyczną. Warto tu pamiętać by łączenie starego z nowym nigdy nie odbywało się na zasadzie równych proporcji. Najlepiej, gdy większość jest nowoczesna, a jedna lub dwie rzeczy stare.

Niezmiennie ogromną popularnością cieszy się minimalizm w urządzeniu wnętrza. Spokojne, stonowane kolory, szarości, beże, biel i czerń, proste linie oraz oszczędne dekoracje tworzą spokojne, wysublimowane kreacje. Bardzo modne są również kuchnie całe w bieli. Na rynku dostępne jest również coraz więcej nowoczesnego sprzętu AGD wykonanego w bieli, które uzupełnią takie aranżacje, np. płyty grzewcze, okapy, lodówki.

5. O czym należy jeszcze pamiętać planując aranżację kuchni?

Bez względu na to, jakie meble do kuchni pragniemy wybrać, w stylu nowoczesnym, klasycznym retro czy innym, o jednym należy pamiętać – kuchnia to inwestycja na lata a nasze meble powinny odznaczać się najwyższą jakością wykonania. Materiały, z jakich zrobiona jest kuchnia, jej wyposażenie, jak i samo wykonanie zaplanowanej zabudowy powinno być dopracowane w najmniejszym szczególe z troską o wysoką jakość. Dzięki temu będziemy mieć gwarancję, że wymarzona kuchnia posłuży nam przez wiele długich lat.

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

K.G.