



Z salonem rywalizuje o miano serca domu. I wygrywa. Nie ma kompleksów, tętni życiem, skupiając członków rodziny i będąc otwarta na gości. Oto nowoczesna kuchnia: funkcjonalna, komfortowa i... industrialna.

Aranżacje inspirowane urbanistycznym nurtem nie wychodzą z mody. Choć industrial preferuje przestrzeń i wysokie sufity, w klimacie rodem z hal fabrycznych zakochują się nie tylko posiadacze przestronnych poddaszy, ale także mieszkańcy bloków.

Styl loftowy zawsze jest jednak wyzwaniem. Zmusza do eksperymentowania – z barwami, kształtami, fakturami, jednocześnie wymagając spójności i harmonii. Cechuje go też „wyrafinowany minimalizm”, w którym liczy się jakość, nie ilość. Królują tu szarości, biel, brązy i czerni, a głównymi wyznacznikami stylu są: cegła, beton i metal.

Kuchnia industrialna najczęściej jest otwarta na salon. Lofty nie lubią bowiem ścian, a granice pomiędzy strefami kuchenną, jadalnianą, relaksacyjną, pracy bywają płynne. Dzięki temu jednak rodzina może więcej czasu spędzać razem, a także włączyć się w przygotowywanie posiłków. Jako miejsce integrujące sprawdza się wyspa lub półwysp, który jednym bokiem przylega do ściany. Pozwala też na stworzenie tzw. trójkąta roboczego, czyli zachowania optymalnych odległości pomiędzy lodówką, zlewem i kuchenką.

W naszej aranżacji wrażenie przestronności potęgują wielkie okna. Co ciekawe, element rozpoznawczy loftu, czyli ceglana ściana w tle zabudowy kuchennej, nie wywołuje wrażenia surowości czy chłodu, wręcz przeciwnie.

Kolorystyka cegieł, od bieli po różne odcienie beżu i brązu, przywodzi na myśl elegancką mozaikę, która harmonizuje z podłogą z drewnianych desek i zabudową wyspy widzianą od strony salonu. Użyte drewno ma ciepły odcień, wygląda jakby było pokryte patyną. W tym wnętrzu stanowi też – na zasadzie kontrastu – interesujący duet z metalem.

Minimalistyczne, stalowe fronty i korpusy mebli oraz równie proste półki na metalowych podpórkach, kojarzące się z warsztatem, zostały ocieplone wizualnie jasnymi, drewnianymi blatami.

Z całością doskonale koresponduje zlewozmywak Ferro ze stali nierdzewnej, umieszczony na wyspie. Właściwie go nie widać, bo to model jednokomorowy, wpuszczany w blat. Dobrano do niego stojącą chromowaną baterię Fiesta, oszczędną w formie, z obrotową wylewką, o charakterystycznym cieniutkim uchwycie. Z metalowymi powierzchniami współgra też pojemna lodówka, która, choć sporych rozmiarów, świetnie „wtopiła się” w kąt koło okna.

Blat wyspy przechodzi w barek z metalowymi hokerami o skórzanych siedziskach. Tu można zjeść śniadanie, wypić kawę, poczytać gazetę, nie tracąc z oczu tego, co się dzieje w strefie gotowania. Będzie to ulubione miejsce przyjaciółki, która wpadła na chwilę, by pogadać. Chętnie na wysokich krzeselkach ulokują się też dzieci w roli małych kucharzy-pomocników.

Dzięki wyspie strefa gotowania jest niewidoczna od strony salonu. To ważne, bo też nie zawsze chcemy, by wszyscy oglądali garnki na piecu. Pięknie da się zagospodarować przestrzeń wyspy od strony kuchennej – szafkami, szufladami.

Industrial nie pozwala na zbyt wiele dodatków. Wystarczą więc dwie wiszące, czarne lampy z surowymi, metalowymi kloszami; stylowy zegar na ścianie z dużym cyferblatem i rzymskimi cyframi, a także roślina w doniczce.

Całość bez wątplenia zachęca do odkrywania przyjemności gotowania, a poza tym – do odpoczynku niczym w stylowej kawiarence.



newss.pl

Kuchnia industrialna w ciepłej odsłonie

FERRO

[press box](#)