

Aranżacja kuchni to dla każdej gospodyni sprawa podstawowa, a jednym z jej istotniejszych elementów ze względu na częste użytkowanie jest miejsce do zmywania naczyń. Przy ogromnym wyborze, jaki daje rynek asortymentu kuchennego – dobranie zlewu do potrzeb i w dodatku w rozsądnej cenie może być problemem. Jak więc połączyć zalety użytkowe i cenowe wyposażenia? Podpowiadamy na przykładzie najpopularniejszych typów zlewów sprzedawanych w Polsce.

Stal nierdzewna – najtańsza alternatywa

Zlewy ze stali nierdzewnej nadal są najchętniej kupowanymi zlewozmywakami w Polsce. Ten trend nie dziwi, po pierwsze dlatego, że mają atrakcyjne ceny, po drugie – łatwość w dopasowaniu niemal do każdego wnętrza. – Zlewy stalowe mogą mieć różne rodzaje wykończenia, co bezpośrednio wpływa na to, czy łatwo będzie je utrzymać w czystości i nie zniszczyć powierzchni – mówi Tomasz Kowalczyk, ekspert z firmy Kuchinox. Najtańsze i chętnie kupowane są zlewozmywaki z wykończeniem gładkim. Mimo świetnego wyglądu trzeba się jednak liczyć w ich przypadku z bardzo dokuczliwymi śladami użytkowania – zaciekami i z zadrapaniami, jeśli czyścimy je niewłaściwym czyścikiem, na przykład drucianą gąbką.



Alternatywą, która nie wymaga aż tak restrykcyjnej pielęgnacji są zlewozmywaki z wykończeniem szczotkowanym, lnem albo mikrolnem. Pierwsza estetycznie sprawia wrażenie podrapanej, choć jest w dotyku idealnie gładka. Druga ma dekor przypominający splot lniany, co powoduje, że jest chropowata i przez łatwiejsza do utrzymania w czystości. – Natomiast mikrolen to faktura, która łączy w sobie najlepsze właściwości powierzchni gładkiej i lnu. Jest na tyle mikroskopijna, by nie tracić na elegancji i na tyle chropowata, by zapobiegać pozostawianiu na niej zacieków i widocznych zadrapań – tłumaczy ekspert Kuchinoxu. Jedynym minusem tego rozwiązania jest nieco wyższa cena zlewozmywaka. Zwraca się ona jednak w postaci oszczędności na środkach do czyszczenia i czasie poświęconym na

pielęgnację.

Granitowa elegancja

Bardzo widoczną tendencją rynkową jest moda na zlewy granitowe. Są coraz częściej kupowane, głównie dlatego, że nie wymagają szczególnej pielęgnacji i wyglądają bardzo efektownie. – W zasadzie jedynym minusem zlewu granitowego jest jego cena. Na półkach marketów budowlanych nie znajdziemy bowiem takiego, który kosztuje mniej niż czterysta złotych, a jeśli zależy nam na zlewozmywaku dużym, z dwoma komorami lub ociekaczem – cena ta sięgać może nawet kilkuset złotych. W przypadku renomowanych marek często paru tysięcy – komentuje Tomasz Kowalczyk z Kuchinox.



Tańszą alternatywą dla zlewów granitowych są zlewozmywaki kompozytowe. To, co je różni to materiał mineralny, z którego są wykonane oraz stosunek procentowy wypełniacza mineralnego do lepiszcza, czyli żywicy poliestrowej, z którą jest łączony, by zachować szczelność i zwartość struktury. Zlewozmywaki granitowe wykonane są z granitu i zawierają wyższą wartość minerału w stosunku do lepiszcza. Kompozytowe składają się z piasków pochodnych granitu, na przykład kwarcu, a w ich składzie jest zdecydowanie więcej żywicy poliestrowej niż w zlewach granitowych. Ma to swoje wady i zalety. Zaletą zlewów granitowych jest ich efektowniejszy wygląd i wyższa odporność na zarysowania, natomiast kompozytowych – duża elastyczność, która powoduje, że są bardziej odporne na uszkodzenia mechaniczne. Zlewy granitowe są też droższe.

Zanim podejmiemy decyzję o wyborze zlewu – warto pomyśleć o nim nie tylko, jak o elemencie aranżacji, ale również jako elemencie użytkowym, o który należy dbać. Jeśli wiemy, że nie będziemy go otaczać specjalną „opieką” – lepiej wydać więcej na zlew granitowy. Warto też zadać sobie pytanie na ile zlew ma starczyć. Czy kuchnia, którą urządzamy to projekt, który ma przetrwać 5 lat czy być już niezmienny? Jeśli ma przetrwać dłużej – warto zainwestować w droższy zlew granitowy czy kompozytowy, bo mają one z reguły dłuższe okresy gwarancji.

Kuchinox