



Kuchnia z wyspą to marzenie wielu osób poświęcających sporo czasu na przygotowywanie posiłków. Aby móc je urzeczywistnić, koniecznie musi być spełniony jeden warunek: nasza kuchnia powinna być naprawdę duża, najlepiej przynajmniej częściowo otwarta na jadalnię lub salon. Komfortowa praca w tym pomieszczeniu wymaga bowiem odpowiednich odległości pomiędzy wyspą a zabudową przy ścianie, umożliwiających swobodne otwieranie szafek i szuflad oraz mijanie się osób. Takie rozwiązanie nie wychodzi z mody ze względu na liczne zalety.

Pracując przy wyspie, nie stojmy przy ścianie odwróceniem plecami, możemy więc równocześnie prowadzić konwersację z domownikami, nadzorować bawiące lub uczące się dzieci, a nawet oglądać telewizję. W kuchni koniecznie muszą znaleźć się pewne urządzenia i sprzęty, których nie chcemy eksponować. Wyspa nie tylko tworzy niebanalny, interesujący wystrój, ale pozwala też odciążyć zabudowę ścienną, gdyż pomieści pojemne szafki. Ułatwia także zorganizowanie optymalnego trójkąta roboczego, czyli zachowanie odległości od 120 do 210 centymetrów pomiędzy lodówką, zlewem i kuchenką, zgodnie z zasadami ergonomii pracy w kuchni.

Kuchenna wyspa staje się centralnym, maksymalnie wyeksponowanym miejscem, dlatego znajdujące się na niej urządzenia muszą być nie tylko niezawodne i funkcjonalne, ale też posiadać wysokie walory estetyczne. Bardzo popularne jest zaaranżowanie na wyspie strefy zmywania. Ciekawym i praktycznym pomysłem jest przedłużenie blatu, dzięki czemu zyskujemy, zależnie od potrzeby, dodatkową powierzchnię roboczą lub barek do posiłków.

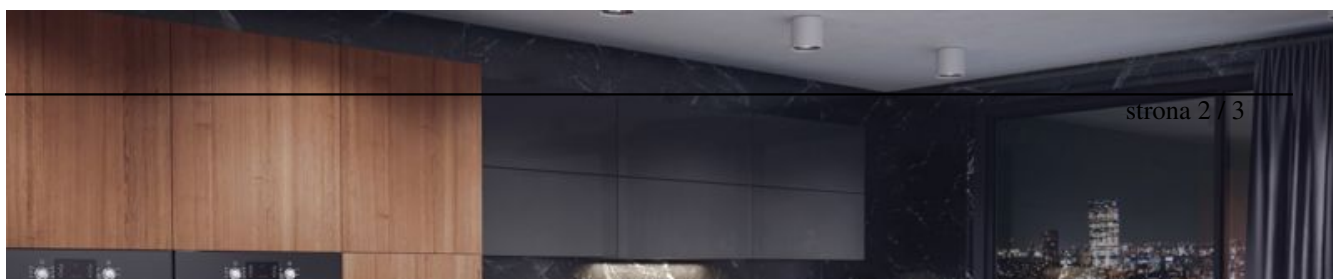
Rozwiązanie takie świetnie wygląda zarówno w kuchni urządzonej w stylu industrialnym z jednokomorowym metalowym zlewem i nowoczesną designerską baterią, jak i w supernowoczesnym wnętrzu z zabudową w kolorze stali i drewna. Z wyspą z tworzywa imitującego marmur doskonale harmonizuje sześciokątny zlew ze stali nierdzewnej z

ociekaczem i górnym przelewem oraz łukowata bateria z wyciąganą wylewką.

Funkcja ta umożliwia napełnienie wodą naczynia znajdującego się poza komorą zlewu oraz mycie w misce lub wiadrze mocno zabrudzonych przedmiotów, których nie chcemy wkładać do mającego kontakt z żywnością zlewu. Bateria na wyspie ułatwia tę czynność, gdyż natrysk wyciągniemy do przodu, do tyłu oraz na bok zabudowy. Jeżeli łuk wylewki oplata metalowa spirala, jak w przypadku baterii Savona, zyskujemy dodatkowy walor dekoracyjny, nadający lekkości urządzeniu zamontowanemu w centrum jasnej, przytulnej kuchni. Warto zwrócić uwagę na półtorakomorowy granitowy zlewozmywak MEZZO z ociekaczem, będący ciekawą propozycją dla tych, którzy nie potrzebują dwóch komór, ale jedna to dla nich za mało. Model pozwala na montaż odwracalny, co oznacza, że możemy dowolnie zdecydować o ustawieniu komory i ociekacza.

Zlewozmywaki granitowe nie tylko są najtrwalsze, ale też prezentują się wyjątkowo efektownie, dlatego są chętnie wybierane na wyspy, a szczególnie atrakcyjnie wyglądają w zestawieniu z baterią pokrytą dekoracyjną powłoką przypominającą granit. Wybór koloru pozwala na perfekcyjne dopasowanie do stylu pomieszczenia – ciemne najkorzystniej wypadną w stylu industrialnym, piaskowe – w ciepłej, rustykalnej lub prowansalskiej odsłonie.

Zdjęcia aranżacyjne przedstawiają baterie i zlewozmywaki marki Ferro. Wszystkie zlewozmywaki objęto dziesięcioletnią gwarancją.



FERRO
[press box](#)