



Klasyczny czy nowoczesny? Glamour, retro czy scandi lub loft? Jedno jest pewne: wystrój kuchni powinien idealnie do nas pasować.

Jedni lubią gotować, inni niespecjalnie. Jedni celebrytują przygotowywanie posiłków, dla innych to zwykła czynność, którą po prostu trzeba wykonać. Dla wygody i dobrego samopoczucia – zarówno wielkich miłośników sztuki kulinarnej, jak i tych o nieco bardziej obojętnym do niej stosunku – warto postawić na indywidualizm w aranżacji kuchni.

We współczesnych mieszkaniach królują kuchnie otwarte – stały się pełnoprawną częścią pokoju dziennego. W zależności od naszych potrzeb, trybu życia, przyzwyczajęń, bywają mocno rozbudowane albo też zredukowane tylko do ciągu kuchennego na jednej ze ścian.

W przestronnym wnętrzu o wysokim suficie projektant wykreował aneks kuchenny, który stapia się z salonem. Długi ciąg kuchenny ma dolne szafki o prostych frontach z drewnianej okleiny, o ciepłej barwie i niemal niewidocznych prostych relingach tuż pod blatem. Ta część zabudowy doskonale współgra z drewnianym parkietem w jodełkę. Białe szafki wiszące zlewają się w jedną całość ze ścianą w białą cegielkę. Ich fronty są gładkie i pozbawione uchwytów. Połyskliwa powierzchnia świetnie „wyłapuje” każdy strumień światła, odbija je i jeszcze bardziej rozjaśnia wnętrze. Ścianę nad blatem roboczym chroni hartowana, przezroczysta szyba.

W jasny, kamienny blat wkomponowany został ciemny zlewozmywak, do którego dopasowano stojącą baterię w czerni i chromie. To pełen prostoty i elegancji model Adore Black. Posiada regulator ceramiczny, a także perlator, który pomaga w oszczędnym gospodarowaniu wodą. Obrotowa wylewka pozwala sterować strumieniem.

Strefa robocza jest dobrze doświetlona dzięki dużemu oknu o łukowatej górnej części, ze szprosami. Kojarzy się z wielkoformatowymi oknami hal fabrycznych i wprowadza do wnętrza ciekawy, industrialny klimat.

Dla niektórych przygotowywanie posiłków to niezwykle przyjemne zajęcie, które lubią celebrować. Zapraszają znajomych, by w ich towarzystwie – i specjalnie dla nich – gotować wykwintne dania. W takiej kuchni musi być wyspa, najlepiej ulokowana na granicy kuchni i salonu. Dzięki niej pracujemy, nie tracąc kontaktu z domownikami i gośćmi. To tu właśnie, niczym na scenie, odgrywamy swój „kuchenny spektakl”.

Wyspa może mieć szeroki blat, którego część będzie powierzchnią roboczą, a część spełni funkcję stołu z wysokimi stołkami. W prezentowanej aranżacji w stylu francuskim projektant umieścił wpuszczany w blat zlewozmywak o jednej, okrągłej komorze. Dopasowano do niego chromowaną stojącą baterię Tiga VerdeLine. To model z wygodną, obrotową wylewką, wyposażony w regulator ceramiczny i perlator, który napowietrza strumień wody, ograniczając jej zużycie. Zastosowany system easy clean ułatwia usuwanie kamienia wapiennego.

Nad blatem wiszą na złożonych łańcuszkach dwie okazałe lampy w przezroczystych kloszach. Współgrają ze złożonymi, designerskimi sprzętami AGD. Zabudowa kuchenna zwraca uwagę finezyjnym frezowaniem frontów i srebrnymi uchwytyami. Dominują szlachetne materiały i pastelowe kolory, głównie biel z nutą szarości. Czarująca, dystygowana klasyka.

