

Inaczej urządzą kuchnię miłośnicy kulinarnych eksperymentów. Inaczej osoby, które czas poświęcony gotowaniu ograniczają do niezbędnego minimum. Niezależnie od tych różnic: są pewne uniwersalne zasady, o których warto pamiętać podczas aranżowania kuchni, by pracowało się w niej wygodnie i przyjemnie.

Trójkąt roboczy

Tajemnica tkwi w ergonomicznym rozplanowaniu urządzeń i mebli. Chodzi przede wszystkim o trójkąt roboczy, zwany też funkcjonalnym. Powstaje pomiędzy lodówką, zlewozmywakiem i kuchenką. Czynności, dzięki bliskiej odległości pomiędzy tymi trzema urządzeniami, będą wykonywane płynnie, szybko, bez niepotrzebnego krążenia po kuchni. Z lodówki wyjmujemy składniki do przyrządzenia posiłku, w zlewie je myjemy, a na kuchence gotujemy. Te trzy „punkty” powinny więc znajdować się obok siebie.

Jak łatwo zauważyć w przykładowych aranżacjach, poszczególne strefy funkcjonalne są przedzielone blatami roboczymi. To też ważny szczegół. Gdy wyjmujemy produkty z lodówki, musimy je przecież gdzieś położyć. Zanim wrzucimy warzywa do garnka, trzeba je zwykle obrać, pokroić, więc blat roboczy w pobliżu znów okazuje się niezbędny. Przydaje się on także, gdy zdejmujemy gorące naczynia z płyty.



Blaty mają zwykle długość 40 cm, ale dobrze jest, gdy do dyspozycji jest też jedna nieco dłuższa płaszczyzna robocza, co najmniej 80-centymetrowa. Rolę tę z powodzeniem przejmie również kuchenny stół albo wyspa.

Choć mowa o trójkącie roboczym, urządzenia wchodzące w jego skład mogą być ustawione w jednym rzędzie, na przykład przy ścianie. Takie ułożenie zdeterminowane jest zwykle układem pomieszczenia. Nie ma trójkąta, ale są zachowane – zgodnie z zasadami ergonomii –odległości.

Zabudowa

Półki stojące w kuchni służą do przechowywania nieco cięższych rzeczy. Szafki wiszące są idealne na drobniejsze przedmioty, np. pojemniki z kawą, herbatą, cukrem. Pod nimi najlepiej wtedy ustawić ekspres do kawy czy elektryczny czajnik. Powstanie wygodna „strefa kawy i herbaty". Na podobnej zasadzie umieśćmy przyprawy w pobliżu strefy gotowania.

Gdy kuchnia pełni rolę spiżarni, potrzebujemy dużo miejsca do przechowywania. Pomocna okaże się zabudowa meblowa na całą ścianę. Oprócz szafy, typowych półek z powodzeniem zmieści „słup" z zabudowanym piekarnikiem i mikrofalówką. Pojemnym schowkiem będzie także wyspa kuchenna.

Nowoczesne udogodnienia

To chociażby liczne szuflady. Przez lata niedoceniane, obecnie święcą tryumfy. Wyparły tradycyjne szafki, w których trudno o dobrą organizację. W szufladach umieścimy talerze, garnki, produkty żywnościowe. Wysuwane, sprawiają, że widzimy całą ich zawartość i wszystko mamy zawsze na wyciągnięcie ręki. Podobnymi udogodnieniami są cargo czy karuzele w szafkach narożnych.



Niezwykle pomocne okazują się wysokiej jakości baterie zlewozmywakowe. Mogą mieć elastyczne wylewki, które wygniemy w dowolny kształt, ustawimy na wybranej wysokości, w zależności od tego, co zmywamy. Przykładem model Zumba z jasnej aranżacji z wyspą. Libretto z efektownej ciemnej stylizacji kuchennej z antresolą ma dodatkowo wyciąganą wylewkę. Za pomocą przełącznika natrysk/strumień napowietrzony dostosujemy moc strumienia do wykonywanych czynności. W kompozycji z ciągiem kuchennym pod ścianą projektant umieścił za to efektowną, stojącą Adore Black/Chrome, która ma obrotową wylewkę zakończoną perlatorem napowietrzającym strumień wody.

Inne pomocne nowinki: podnośniki blatów roboczych, gniazdka elektryczne ukryte w blatach, młynki podzlewozmywakowe itd.



Zdjęcia aranżacyjne przedstawiają armaturę marki Ferro.

FERRO
press box