



Jest modna, funkcjonalna, umożliwia wspólne gotowanie, należy do dwóch wnętrz i zarazem je symbolicznie oddziela. Mowa o wyspie kuchennej, która cieszy się niesłabnącą popularnością. I nic w tym dziwnego. Ma nie tylko wiele funkcji, lecz także pozwala ciekawie zagospodarować otwartą przestrzeń salonowo-kuchenną.

Wyspa „barowa”

Gdy wyspa wyposażona jest w długi blat, mamy bardzo wygodne miejsce do przyrządzania posiłków. W tradycyjnej kuchni zwykle brakowało podobnego blatu roboczego. Poza tym wyspa jest świetnym stołem. Zjemy tu posiłki, wypijemy kawę, odrobimy z dzieckiem lekcje, popracujemy na laptopie. Ulokowana w centralnym punkcie, przyciąga wzrok i skupia wokół siebie zarówno domowników, jak i gości.

W przykładowej aranżacji o seledynowych frontach mebli wyspa pełni rolę wygodnego i efektownego stołu barowego, a także dodatkowego blatu roboczego. Strefy gotowania i zmywania (z wyróżniającą się nowoczesną baterią Zicco o ciekawej formie) ulokowano w ciągu zabudowy pod ścianą.

Z miejscem do zmywania

Wyspa kuchenna może też być doskonałym miejscem ze strefą zmywania. Powinna mieć wówczas szerszy blat, w którym ulokowany zostanie zlewozmywak. Dobrze jeśli w pobliżu jest też zmywarka. Wymaga to oczywiście wcześniejszego doprowadzenia instalacji wodnej i kanalizacyjnej.



W kompozycji kuchennej w pięknym francuskim stylu projektant zdecydował się umieścić na wyspie wpuszczany w blat okrągły zlewozmywak, któremu towarzyszy elegancka stojąca bateria Tiga VerdeLine. To model wyposażony w wygodną obrotową wylewkę, regulator ceramiczny i perlator, dzięki któremu oszczędniej gospodarujemy wodą. Połyskujące, chromowane wykończenie ładnie koresponduje z innymi błyszczącymi elementami tej niezwyklej aranżacji. Na blacie jest wystarczająco dużo miejsca, by od strony salonu stworzyć barek z hokerami.

Ze strefą gotowania

Na wyspie sprawdzi się też strefa gotowania – z kuchenką, okapem czy pochłaniaczem zapachów powyżej, z odpowiednią ilością miejsca po bokach na odstawienie garnków i przygotowanie produktów, a także ze schowkami i szufladami na przybory potrzebne podczas przyrządzania posiłków. Dobrze się pracuje, mając wszystko pod ręką.



W białej aranżacji o charakterystycznych drewnianych blatach jeden z nich został ustawiony nieco wyżej. Zasłania więc to, co ma być ukryte przed wzrokiem gości, np. nieporządek powstający podczas gotowania. Osoby siedzące w salonie mogą za to podziwiać np. miniwiniarnię wbudowaną w wyspę.

Strefa zmywania powstała pod ścianą. Użyta w kompozycji chromowana stojąca bateria Lugio o miękkich klasycznych liniach posiada obrotową wylewkę i wyposażona jest w regulator ceramiczny.

Wyspa wielofunkcyjna

Najlepszym pomysłem może się okazać wyspa wielofunkcyjna – z barkiem, strefą zmywania i gotowania. Jest to rozwiązanie ciekawe wizualnie i na pewno praktyczne. Gdy do garnka na kuchence trzeba dolać wody, mamy kran tuż obok, więc nie musimy z naczyniem wędrować po całej kuchni.



W przykładowej aranżacji w stylu pop-artu wyspa ewoluowała właśnie do roli mebla wielofunkcyjnego, a do tego została uzupełniona drewnianym blatem połączonym ze ścianą.

Strefa zmywania wyróżnia się kolorystycznie. Wybrano do niej ciemny granitowy zlewozmywak jednokomorowy Mezzo II z ociekaczem oraz efektowną, stojącą, matowoczną baterię Lugio o obrotowej wylewce.

FERRO
[press box](#)