



Urządzenie funkcjonalnej kuchni to spore wyzwanie. Biorąc pod uwagę to, ile czasu spędzamy w niej na przygotowaniu posiłków i sprzątaniu po nich, istotne jest, by wykonywane czynności były jak najszybsze i wydajne. Sprzyjają temu m.in. właściwa wysokość kuchennych mebli, oświetlenie czy odpowiedni układ stref użytkowych. Ergonomiczna strefa zmywania także rządzi się swoimi prawami. Co warto wziąć pod uwagę przy jej urządzeniu?

W funkcjonalnej kuchni znajdziemy przede wszystkim przemyślany układ sprzętów i porządek. Dlatego zgodnie ze sztuką projektową, powinna być ona podzielona na pięć stref. Wszystko po to, by ograniczyć do minimum chodzenie, schylanie, obracanie się, czy unoszenie rąk. Wspomniane pięć stref dedykowane są kolejno: zapasom, przechowywaniu, zmywaniu, przygotowywaniu posiłków oraz gotowaniu. Rozmieszczenie ich w odpowiednim porządku, obok siebie zapewnia wygodę poruszania się po kuchni. Ważne jest również trzymanie się zasady tzw. trójkąta roboczego. Określa ona rozstawienie trzech najważniejszych kuchennych sprzętów: lodówki, zlewozmywaka i kuchenki. Oczywiście elementów wpływających na komfort korzystania z niej jest więcej. Wśród nich warto wymienić właściwą wysokość szafek i blatów, która powinna być dopasowana indywidualnie do osób spędzających tu najwięcej czasu, czy też odpowiednio zaprojektowane oświetlenie.

### **Wygodna strefa zmywania**

Urządzanie każdej ze stref użytkowych w kuchni również kieruje się swoimi zasadami. Ich ergonomia przekłada się bowiem na komfort korzystania z całej kuchni. W przypadku strefy zmywania jest to szczególnie ważne, ponieważ jest ona częścią trójkąta roboczego. Dlatego tak ważne jest zadbanie nie tylko o wielkość i funkcje samego zlewozmywaka, jak również towarzyszącą mu baterię oraz odpowiednią przestrzeń blatu.

Przy wyborze konkretnego zlewozmywaka należy wziąć pod uwagę nie tylko liczbę domowników, ale również to, czy posiadamy zmywarę. Dla większej rodziny, która zdecyduje się na zmywanie ręczne, z pewnością lepszą opcją będzie model dwukomorowy. Jednokomorowy wystarczy, gdy będzie służył nam głównie do prac związanych z przygotowaniem posiłków. Możemy wybierać wśród modeli z ociekaczem lub bez. Ciekawe propozycje znajdziemy w ofercie Ferro. W linii Mezzo II mamy wiele opcji o różnych wielkościach komór, ociekaczy, kształtów i kolorów. Wszystkie wykonane są z granitu. Materiał ten zapewnia im wyjątkową trwałość, odporność na uszkodzenia mechaniczne, wysokie i niskie temperatury, a także niszczące działanie środków chemicznych. Co ważne, zlewozmywaki Mezzo II z ociekaczem można montować zarówno w opcji prawej, jak i lewej. Strefę zmywania dobrze jest zorganizować w zależności od tego, czy przeznaczona jest dla osoby praworęcznej, czy leworęcznej. Dla tych pierwszych oczywisty jest przebieg prac kuchennych, a tym samym układ stref roboczych w kierunku prawym. Dla osób leworęcznych – odwrotnie. Dotyczy to także umiejscowienia baterii.



### **W duecie z baterią**

Ergonomiczna strefa zmywania to także odpowiednio dobrana bateria. Zwróćmy więc uwagę na wysokość wylewki, a także jej długość. Armatura musi dawać możliwość swobodnego napełnienia wodą czy umycia większych garnków i wysokich naczyń. Dlatego dopasujmy ją do konkretnego modelu zlewozmywaka, biorąc pod uwagę jego wielkość oraz głębokość. Jeśli chcemy ułatwić sobie dobór, możemy sięgnąć po modele Zumba z elastyczną wylewką. Wśród nich warto zwrócić uwagę na baterię Zumba Slim 2F. Model ma wysoki, chromowany korpus i wylewkę o czarnej barwie, której – w zależności od potrzeb – możemy zmieniać kształt, a także regulować jej wysokość czy zasięg, by zapewnić sobie maksymalną wygodę zmywania. Dwie funkcje strumienia pozwalają dostosować jego moc do wykonywanej czynności. Przydatna może być także bateria z wyciąganym prysznicem – sprawdzi się świetnie, np. podczas mycia

warzyw. Takim modelem jest np. Toledo, który urzeka minimalistycznym, skandynawskim wzornictwem. W tej samej linii dostępna jest bateria składana. To świetna opcja, gdy strefa zlewozmywaka umieszczona jest przy oknie. Kiedy chcemy je otworzyć, po prostu składamy baterię. Takie rozwiązania pozwalają na utrzymanie ergonomii nie tylko w strefie zmywania, ale i w całej kuchni.



**newss.pl**

W ergonomicznej kuchni

---

**FERRO** [www.ferro.pl](http://www.ferro.pl)

[press box](#)