

Kuchnia pełna przestrzeni

Tekst mgr Kinga Śliwa, architekt wnętrz
Studio Projektowe Art&Design

Kuchnia to miejsce, które powinno nie tylko dobrze wyglądać, ale przede wszystkim być urządzone w sposób zapewniający maksymalną funkcjonalność – szczególnie, jeśli lubimy gotować lub spędzamy w niej sporo czasu. Sztuką jest urządzić kuchnię w taki sposób, aby jak najwydajniej zagospodarować dostępne w niej miejsce. Na szczęście współczesne rozwiązania, które czerpią z najnowszych osiągnięć techniki, pozwalają wykorzystać kuchenną przestrzeń w sposób mądry i przemyślany.



Planując modernizację kuchni, należy przeanalizować kolejność prac wykonywanych podczas przygotowywania posiłków, częstotliwość użytkowania poszczególnych urządzeń, na przykład zmywarki lub mikrofalówki, a przede wszystkim odpowiedzieć sobie na pytanie, jakie są indywidualne potrzeby domowników. Zmiany – zarówno w układzie

funkcyjnym, jak i w wyglądzie wnętrza kuchni – należy planować, uwzględniając swoje własne preferencje.

Układ urządzeń, które stanowią podstawowe wyposażenie kuchni, powinien być zgodny z zasadami ergonomii – niezależnie od wielkości pomieszczenia i estetyki wnętrza. Odpowiednie ustawienie względem siebie zlewozmywaka, płyty kuchennej, piekarnika i lodówki wpływa na wygodę »



ZDJEĆIE NA GÓRZE: KUCHNIA EGGERSMANN, ART DE VIVRE. ZDJEĆIE NA DOŁE: ASYMETRIA STUDIO



Jeśli chcemy wykorzystać w kuchni elementy AGD do zabudowy słupkowej, należy zgrupować je w jednej strefie

ZDJEĆIE NA GÓRZE: KUCHNIA OXFORD, ART DE VIVRE, ZDJEĆIA NA DOŁE: ASYMETRIA STUDIO





ZDJEŃCIE: DE DIETRICH

Kompozycja materiałów użytych do wykończenia kuchni fakturą i kolorystyką powinna nawiązywać do elementów obecnych w sąsiednich wnętrzach

i bezpieczeństwo pracy. Pomiedzy poszczególnymi urządzeniami należy zachować strefy robocze – blat przeznaczony do wykonywania czynności kuchennych. Najważniejszy odcinek – pomiędzy zlewozmywakiem a płytą grzewczą – powinien mieć długość około 70 cm. Urządzenia działające przy wysokiej i niskiej temperaturze nie powinny znajdować się blisko siebie, gdyż wpływa to niekorzystnie na ich eksploatację.

Jeśli chcemy wykorzystać w kuchni elementy AGD do zabudowy słupkowej, należy zgrupować je w jednej strefie. W wyznaczonym miejscu należy zlokalizować lodówkę – oddzieloną od piekarnika i mikrofalówki, na przykład wąską szafką z wysuwanymi koszami popularnie określanymi jako cargo.

Jeżeli piekarnik znajduje się w zabudowie słupkowej, pod płytą grzewczą można zlokalizować wiele wygodnych szuflad przydatnych do przechowywania garnków i akcesoriów kuchennych. Obok zlewozmywaka warto umieścić zmywarkę lub dodatkową szafkę.

Kuchnia będzie wygodniejsza i ciekawsza, jeśli poprzez częściowe wyburzenie ściany działowej uzyskamy szerokie przejście i łatwą komunikację z jadalnią w pokoju dziennym. Wnętrza te, utrzymane w podobnym klimacie, powinny wzajemnie uzupełniać się kolorystyką i użytymi materiałami.

Planując otwarte wnętrza kuchni, należy wkomponować je w całe mieszkanie. Kompozycja materiałów użytych do wykończenia kuchni fakturą i kolorystyką powinna nawiązywać do elementów



obecnych w sąsiednich wnętrzach – jadalni i przedpokoju. Drewniane fronty szuflad, zestawione z pastelowymi, jednolicie lakierowanymi płaszczyznami, nie są monotonne, a elementy mebli powtarzają fakturę drzwi i parkietu ułożonego na podłodze. Kompozycja

podwieszanych sufitów i oświetlenia, a także układ podłogi, pozwalają stworzyć spójną architekturę wnętrza podporządkowanego nie tylko zasadom funkcjonalności. ■

www.kingasliwa.pl

