



fot. Black Red White

## ■ Urządzamy wnętrza kuchenne

Agnieszka Rezler

Autorska, czyli skrojona na miarę naszych potrzeb.

Zaprojektowana dla przyjemności – tak by spędzany w niej czas dobrze się kojarzył.

Zaplanowana i urządzona zgodnie z naszym stylem pracy, a także z osobistym zapotrzebowaniem na piękno.

Bo dziś praktyczność nie wyklucza urody!

# autorska



Profesjonalne baterie kuchenne to nie snobizm. Ułatwiają pracę – pozwalają napełnić wodą wysoki garnek lub wazon, optukać czajnik albo inne naczynie o nietypowym kształcie. Bo przecież nie wszystko można włożyć do zmywarki

fot. Dornbracht

## Na bok normy

Kuchnia przeżywa dziś swój złoty wiek. Pokolenie wychowane w blokach, które 30 lat temu urządzało ciasne wnętrza standardowymi zestawami mebli z lichej płyty wiórowej, dziś z niedowierzaniem obserwuje rozkwit kuchennego wzornictwa i technologii.

Projektanci już jakiś czas temu zrozumieli, że normatyw ogranicza. Dziś za luksus częściej uznaje się nie tyle drogie materiały i kosztowne wyposażenie, ile projekt – indywidualny, opracowany z myślą o potrzebach i upodobaniach konkretnej osoby. W strefie działań kulinarnych królową nauk nie jest już matematyka – zdetronizowała ją ergonomia. A choć przepisów na wygodę jest wiele, można wskazać kilka uniwersalnych zasad.

## ► Kuchenny rozkład jazdy

Projektowanie zaczynamy od rozmieszczenia sprzętów. To szczególnie ważne w kuchni dużej lub zaprojektowanej w jednym ciągu – właściwy rozkład funkcji usprawnia logistykę kucharskich działań. Oto optymalna kolejność:

**1 Spiżarnia.** Najlepiej jeśli łączy kuchnię z garażem lub sienią – wnosząc zakupy, pozostawiamy w niej część produktów. **2 Lodówka z zamrażarką.** Tu trafia żywność wymagająca chłodzenia. **3 Zlewozmywak z niewielkim blatem** – miejsce rozpakowywania, oczyszczania i wstępnej obróbki produktów. **4 Długi blat.** Na nim przygotowujemy posiłki: kroimy, przecieramy, używamy tzw. drobnego AGD. **5 Kuchenka lub płyta grzejna** – kulminacja, czyli gotowanie. **6 Krótszy blat.** Przyda się do odstawiania gotowych potraw. **7 Zmywarka.** W kolejności prac ostatnia, często jednak ze względu na podłączenie montowana obok zlewu. **8 Piekarnik.** Używany rzadziej, więc można go zainstalować w dowolnym miejscu – najlepiej na wysokości ok. 1 m nad podłogą.



foto: Klippersbusch



foto: Mastercook



foto: Mebel Rust



foto: Samsung



foto: Mebel Rust

Urządzenia do zabudowy: piekarnik, mikrofalówka, powinny być łatwo dostępne. Umieszczenie ich wysoko nad podłogą – jak na górnych zdjęciach – podnosi wygodę i bezpieczeństwo użytkownika. Taki sposób aranżacji umożliwiają uniwersalne moduły meblowe. W korzystaniu z piekarnika pomocne są nowoczesne bezpieczne systemy wysuwowe. Na dolnych zdjęciach – kilka przepisów na „kuchnię dostępną”. Szafki wiszące, otwierane uchylnie lub przez uniesienie drzwiczek na specjalnych zawiasach ponad górną krawędź korpusu, to zabezpieczenie przed uderzeniem w głowę. Bardzo wygodne są też niezależne moduły chłodzące zintegrowane z lodówką; mamy pod ręką np. ulubione napoje, a przy tym oszczędzamy energię – główna komora chłodzarki pozostaje zamknięta. Równie praktycznym novum jest wysoka zabudowa zmywarki – nie musimy się schylać, dzięki czemu... stłuczemy mniej talerzy



foto: Black Red White



foto: Art de Vivre



foto: IKEA



foto: Mebel Rust



foto: Mebel Rust

## Kuchnia w formie

Czy wybór aranżacji – stylu mebli, zewnętrznej formy kuchennych urządzeń, rodzaju ozdób – ma znaczenie dla funkcjonalności wnętrza? Właściwie nie. Decydując się na kuchnię rustykalną lub retro, liczymy się oczywiście z tym, że większość użytecznych drobiazgów pozostanie na widoku. Wybór któregoś z nurtów nowoczesnych – awangardy, współczesnej klasyki czy minimalizmu – łączy się z mniejszą manifestacją detali; tu eksponuje się głównie formy umebławiania i walory tworzyw: okładzin, fornirów, laminatów. Na szczęście kuchnia może być praktyczna i wygodna niezależnie od obranej stylistyki. Bogactwo technicznych udogodnień może skrywać się zarówno za dębowymi, misternie żłobionymi frontami, jak i za monolityczną taflą „ofoliowanego” MDF.

Skoro ergonomia i możliwości technologii nie ograniczają nas przy wyborze stylu, zaprojektujmy kuchnię zgodną z naszym stylem życia – taką, która spełni wszelkie potrzeby i usprawni codzienną pracę. Jak wiadomo, skrojenie doskonałego produktu na miarę wymaga wcześniejszych przymiarek. Zanim zaprojektujemy umebławianie, powinniśmy wykonać kilka doświadczeń w dowolnym wnętrzu kuchennym. Po pierwsze, sprawdzamy, jaka wysokość blatów jest dla nas najodpowiedniejsza. Wymiar ten zależy od wzrostu osoby przygotowującej posiłki (również od proporcji budowy ciała) i od rodzaju wykonywanych prac. Zlew powinien być umieszczony na takim poziomie, by luźno opuszczone nadgarstki opierały się o jego krawędź, ale już wysokość płyty kuchenki i blatu roboczego warto dostosować do własnych upodobań. Może się okazać, że wygodę i bezpieczeństwo użytkownika palników poprawi umieszczenie ich nieco niżej. Z kolei blat przeznaczony do prac przygotowawczych – krojenia, siekania, przecierania – na poziomie wyższym niż standardowy, będzie wygodniejszy dla osób wysokich. Znaczenie ma także ulubiona pozycja przy pracy; jedni lubią działać w kuchni na stojąco, inni – siedząc na wysokim stołku, tzw. hokerze, jeszcze inni wybiorą zwykle krzesło. Należy wtedy pamiętać, by pod blatem znalazło się miejsce na nogi.

Kolejne wymiary, które warto zaplanować z uwagą, to długość poszczególnych odcinków blatu. Musimy ustalić, gdzie potrzeba nam najwięcej miejsca: przy lodówce, zlewozmywaku czy w pobliżu kuchenki. Pamiętajmy też o drobnych sprzętach wolno stojących: czajniku, ekspresie do kawy, kuchence mikrofalowej, tosterze czy

Kuchnia autorska to taka, w której na pierwszy rzut oka wyczuwamy indywidualność właścicieli (na górnych zdjęciach). Jeśli lubimy czytać, a czas przy lekturze najprzyjemniej upływa nam za kuchennym stołem, nie wahajmy się wstawić do wnętrza regału z książkami. Miłośnikom eklektyzmu warto przypomnieć, że w kuchni miksujemy nie tylko koktajle – to również doskonałe miejsce na miksowanie trendów. Połączenie mebli tradycyjnych i nowoczesnych może dać nieoczekiwanie świeży efekt. Na zdjęciach po lewej – przykłady rozwiązań funkcjonalnych, które ułatwią życie kucharzowi i pomogą utrzymać porządek: sortownik na odpady, wysuwany chlebownik z blatem do krojenia oraz szuflada ukryta w cokole szafki

wyciskarce do soków. Warto wcześniej zaplanować dla nich odpowiednie miejsce, nie zapominając przy tym o adekwatnym rozmieszczeniu gniazdek elektrycznych.

Dobrze też określić optymalną dla siebie wysokość szafek wiszących. Ich funkcjonalność możemy poprawić, dobierając odpowiedni sposób otwierania drzwiczek i rodzaj uchwytów.

Czy tak szczegółowy plan kuchni wymaga zatrudnienia projektanta i wykonawcy, który przygotuje zabudowę na miarę? Na szczęście nie. Lepiej oczywiście skorzystać z fachowej pomocy, zamiast dochodzić do ideału metodą kosztownych prób i błędów. Taką pomoc – bezpłatnie lub za niewielkie pieniądze – możemy dziś uzyskać w większości studiów kuchennych. Wielu producentów oferuje też meble modułowe, które można w dowolny sposób łączyć i konfigurować.

## Wygoda w szczegółach

Co wybrać spośród licznych nowinek technicznych, oferowanych dziś przez rynek mebli kuchennych? Wszystko, co przyda nam się na co dzień, co pomoże utrzymać we wnętrzu porządek i przyczyni się do naszej wygody.

W kuchni praktyczne są wszelkiego rodzaju szuflady; głębokość zabudowy kuchennej przekracza zwykle 60 cm, dlatego szafka, której wnętrze można wysunąć, będzie znacznie wygodniejsza od szafki otwieranej. Świetnie sprawdzają się tu wysuwane słupki (tzw. cargo), które dzięki systemowi wewnętrznych koszy zapewniają dostęp nie tylko od góry, ale także z obu boków. W zabudowie podblatowej możemy też ukryć wysuwany blat lub deskę do krojenia – to sposób na zaoszczędzenie miejsca w niewielkim pomieszczeniu.

Jeśli wolimy osłonić przed wzrokiem ekspres lub toster, dobrym rozwiązaniem będzie szafka żaluzjowa z zamontowanym wewnątrz gniazdkiem; zamiast za każdym razem wyjmować i chować sprzęt, unosimy tylko żaluzję.

Znajdziemy też wiele pomysłów na opanowanie kuchennego bałaganu. Przegródki i wkłady do szuflad, regały i stojaki na butelki, specjalne segmenty na przyprawy, umieszczone w szufladzie pod blatem lub na dolnym poziomie szafki wiszącej – dzięki nim drobiazgi, choć ukryte, pozostają w zasięgu ręki. W nowoczesnej kuchni wykorzystuje się każdy kąt; szuflady mogą być ukryte w cokole meblowym, ale także pod zlewozmywakiem (ze specjalnym wycięciem na syfon), co pozwala optymalnie zagospodarować przestrzeń.

Utrzymanie higieny we wnętrzu ułatwią pojemniki do sortowania odpadów. Najwygodniejsze są te umieszczone pod zlewozmywakiem i otwierane automatycznie – można pozbyć się odpadków, nawet mając mokre lub ubrudzone ręce. ■

W kuchni warunkiem wygody jest dobry projekt oświetlenia. Górne światło to zbyt mało; potrzebne będą oprawy nad blatem roboczym i lampka nad stołem. Bardzo przydatne jest także wewnętrzne oświetlenie szafek. Obok lampek w szafkach wiszących pojawiły się ostatnio praktyczne nowinki: źródła światła w szufladach i szafkach dolnej zabudowy



MAGDALENA TORECKA  
ARCHITEKT WNETRZ

**formato**  
pracownia wnętrz  
magdalena torecka

Już na etapie projektu domu, należy przygotować projekt kuchni. Jest to najlepszy moment aby wykluczyć najczęstsze problemy jak np. za niski parapet okna, który zmusza do umieszczenia blatu na innej niż pożądana wysokość to jest ok. 91 cm. Kolejnym problem są niewłaściwie przygotowane instalacje. Unikniemy tego znając układ kuchni i ilość urządzeń już na etapie projektowym.

Wyjątkową rolę w dzisiejszej kuchni odgrywają urządzenia elektryczne. Należy zdecydować jakiej szerokości potrzebujemy zmywarkę, czy płyta ma być elektryczna, tradycyjna

gazowa, a może indukcyjna bezpieczna dla małych dzieci. Ostatecznie pozostaje wybór firmy. Najlepiej jest decydować się na jedną markę, zwłaszcza dla urządzeń wyeksponowanych (widocznych). Jest to istotne ze względów estetycznych.

Jeśli już uporamy się z urządzeniami, na sam koniec pozostaje estetyka, rodzaj frontów. I tu do wyboru mamy fronty fornirowane, lakierowane czy laminaty drewnopodobne. Należy kierować się estetyką, dzisiejsze technologie zapewniają długowieczność większości marek, pozostaje tylko kwestia ceny. Pięknie wyglądają materiały szlachetne, lakiery czy forniry naturalne. Niezwykle dobrze sprawdzają się laminaty błyszczące, które do złudzenia przypominają lakier, a są konkurencyjne cenowo i bardzo praktyczne.

Ostatnim elementem, zamykającym temat kuchni, jest blat roboczy. Decydując się na rodzaj materiału na blat, należy kierować się przede wszystkim funkcjonalnością i trwałością materiału. Drewno i stal są bardzo efektowne ale należy mieć świadomość, że charakterystyczny dla tych materiałów jest efekt „patyny”. Nie będą one wyglądały zawsze jak nowe.

Idealnym materiałem są wszelkiego rodzaju granity i konglomeraty. Najlepsze ekskluzywne marki oferują także blaty specjalnie impregnowane jak łupki a nawet piaskowce, dając im gwarancję niezniszczalności.



foto: IKEA