

Jak zaplanować funkcjonalną kuchnię i dobrze zaplanować przechowywanie?

Porządek w kuchni to wyzwanie. Codzienne gotowanie, zakupy i rosnąca liczba akcesoriów kuchennych mogą wprowadzać niechciany chaos. Warto zatem już na etapie projektu zadbać o ergonomię kuchni i jej funkcjonalność, by stworzyć przestrzeń, w której z przyjemnością będziemy przygotowywać posiłki, a wszystkie produkty i naczynia będą miały swoje miejsce.



Porządek w kuchni – ergonomia i funkcjonalność

Ergonomia, wygoda i funkcjonalność mebli kuchennych to kluczowe elementy wpływające na codzienny komfort użytkowania. Aby ułatwiać wykonywanie codziennych czynności, marka PEKA tworzy innowacyjne systemy przechowywania do kuchni, które pomagają zachować porządek i jednocześnie tworzą estetyczne, uporządkowane wnętrza.

Zapasy zawsze pod ręką

Projektując kuchnię, warto uwzględnić pięć praktycznych stref: zapasów, przechowywania, zmywania, przygotowywania oraz gotowania i pieczenia. Strefa zapasów i przechowywania ma bezpośredni wpływ

na ilość wolnej przestrzeni roboczej na blacie kuchennym. Od tego, czy wszystko ma swoje miejsce, zależy funkcjonalność kuchni.

Najlepszym rozwiązaniem byłaby osobna spiżarnia, jednak ze względu na ograniczony metraż nie zawsze jest to możliwe. Aby maksymalnie wykorzystać powierzchnię szafek kuchennych, marka PEKA zaprojektowała specjalne systemy cargo do kuchni.

Systemy przechowywania zapasów w kuchni

Szafa cargo do kuchni

– domowa spiżarnia z systemem DISPENSA System DISPENSA, działający jak domowa spiżarnia, zapewnia dużo miejsca na zapa-

sy nawet w niewielkiej zabudowie. Szeroki wybór rozmiarów umożliwia dopasowanie do indywidualnych potrzeb. Jednym ruchem wysuwamy całą zawartość szafki, uzyskując wygodny dostęp do produktów. Nawet przy pełnym obciążeniu system wysuwa się płynnie i lekko. Konstrukcja koszyków zapewnia dobrą widoczność przechowywanych produktów, a cienkie ścianki nie zabierają cennej przestrzeni.

TANDEM – funkcjonalne przechowywanie w wysokiej szafce kuchennej

W szerszych modułach doskonale sprawdza się system TANDEM, montowany w wysokiej zabudowie. Po otwarciu szafki jej wnętrze dzieli się na przestrzeń na drzwiach oraz półki



wewnętrzne. Rozwiązanie to zapewnia większą pojemność i łatwy dostęp do zapasów, podobnie jak w przypadku systemu Dispensa. System półek można zamontować na różnych wysokościach, dostosowując układ do potrzeb użytkowników.

W szafce z zamontowanym systemem TANDEM zyskujemy przestrzeń, która jest łatwo dostępna i przejrzysta. System półek możemy zamontować na takich wysokościach, jakie nam pasują. Zyskujemy podobnie jak w systemie Dispensa bezpośredni dostęp do zapasów za pomocą jednego ruchu ręki.

(Nie)chowaj się w kącie – systemy do szafek narożnych Le Mans

– wysuwane półki do szafki narożnej
Szafki narożne często nie wykorzystują w pełni swojego potencjału. Zamontowane tradycyjne półki utrudniają dostęp do przedmiotów znajdujących się w głębi szafki. Rozwiązaniem jest system Le Mans, który umożliwia przechowywanie dużych naczyń na dwóch półkach o opływowym kształcie. Po otwarciu frontu półki wysuwają się niezależnie na zewnątrz, zapewniając wygodny dostęp do garnków i patelni. Pełny wysuw pozwala sięgać do zawartości od góry, co zwiększa ergonomię użytkowania.

REVO 90 – obrotowe półki w narożniku

Alternatywą jest system narożny REVO 90, przeznaczony do szafek 90×90 cm. Wewnętrzne półki obracają się dynamicznie, a składane drzwiczki umożliwiają wygodny dostęp do zawartości. Antypoślizgowa powło-



ka zapobiega przesuwaniu się przechowywanych naczyń i akcesoriów kuchennych.

Szuflada na pokaz – organizacja przy pomocy Space Flexx

Szuflady kuchenne są bardziej funkcjonalne niż dolne szafki – jedno wysunięcie pozwala zobaczyć całą zawartość. Aby jeszcze lepiej zorganizować przestrzeń, warto zastosować podziały i organizery do szuflad, które oddzielają od siebie przedmioty i ułatwiają utrzymanie porządku. Problem z przechowywaniem pojemników, pokrywek czy bidonów można w ten sposób skutecznie wyeliminować.

System Space Flexx to rozwiązanie umożliwiające elastyczne dopasowanie wnętrza szuflady do przechowywanych przedmiotów. Tekstylne przegródki pozwalają na swobodne przesuwanie wkładek i stabilizację zawartości. System pasuje do różnych typów szuflad i może być stosowany nie tylko w kuchni, ale również w innych pomieszczeniach.

Ergonomia i funkcjonalność w kuchni: jak zapanować nad chaosem

Porządek w kuchni jest kluczowy dla komfortu i efektywności gotowania, a odpowiednia ergonomia i funkcjonalność przestrzeni odgrywają w tym istotną rolę. Marka PEKA oferuje innowacyjne systemy przechowywania, takie jak DISPENZA i TANDEM, które maksymalizują wykorzystanie dostępnej przestrzeni, umożliwiając łatwy dostęp do zapasów. Dzięki tym rozwiązaniom, kuchnia staje się bardziej zorganizowana, a codzienne gotowanie staje się przyjemniejsze. Dodatkowo, inteligentne systemy do szafek



narożnych, takie jak Le Mans i REVO 90, oraz elastyczne organizery w szufladach, znacznie ułatwiają zarządzanie przestrzenią i pozwalają na efektywne przechowywanie różnych akcesoriów, co minimalizuje chaos w kuchni.



peka



PEKA Sp. z o.o.
Jasin, ul. Wrzesińska 183
62-020 Swarzędz
www.peka.pl