

według własnego  
przepisu

## planujemy kuchnię

Jaka ma być dzisiejsza kuchnia?

Przede wszystkim wygodna. Przestronna, jasna, multifunkcyjna. Pełna nastroju... nawet jeśli jest to nastrój techno-klubu. Nierzadko także – reprezentacyjna. Jednym słowem kuchnia musi mieć charakter!





fot. Art de Vivre

1



fot. Mebel Rust

2



fot. Villeroy&Boch



fot. Black Red White

3

Nieważne, czy kosztowała nas niedużo, czy też wydaliśmy na nią majątek – oczekujemy od niej bardzo wiele. Ma spełniać nasze zachcianki, oszczędzać czas, pracować w ciszy, tworzyć miły nastrój... Doskonale, jeśli przy tym rozśiewa kuszące zapachy i jest piękna. Czy mowa o gejszy? Ależ nie! Tak wiele wymagamy od nowoczesnej kuchni.

Aby jednak cieszyć się wspomnianymi walorami, najpierw trzeba zainwestować. Nie tylko pieniądze – także, a może przede wszystkim, wiedzę i czas. Dlatego jeśli pragniemy kuchni idealnej, zatrudnijmy projektanta wnętrz. Możemy też skorzystać z fachowej porady w studiach mebli kuchennych, których wciąż przybywa; dziś usługi doradczo-projektowe oferuje większość uznanych producentów kuchennego wyposażenia, a i nieduże firmy wykonawcze chętnie służą własnym doświadczeniem.

Do przemyślenia jest wiele: oświetlenie i rozmieszczenie punktów poboru energii, sposób wykończenia ścian i podłogi, układ zabudowy, styl i kolor mebli, wewnętrzna struktura szafek i zasobników, wreszcie dobór sprzętów AGD. Nasze decyzje zależne będą oczywiście od warunków przestrzennych i możliwości finansowych. Pamiętajmy jednak o własnych preferencjach: im bardziej zindywidualizowany będzie projekt naszej kuchni, tym chętniej będziemy w niej pracować i przebywać.

- 1 **Wielka gala.** Kuchnia połączona z jadalnią często będzie areną takich odświętnych „występów”
- 2-3 **Ukryty potencjał.** Nieważne, czy wybierzemy wnętrze ultra-nowoczesne, czy kuchnię tradycyjną: zewnętrzna szata kuchennej zabudowy, niezależnie od stylu, może dziś skrywać najnowocześniejsze rozwiązania techniczne

## Prosto do celu

Ile czasu zajmują prace kuchenne? To zależy – głównie od logiki i ergonomii kuchennego planu. Spędzamy w kuchni czas z wyboru: dlatego, że ją lubimy, nie dlatego, że wszystko idzie nam w niej w złotym tempie, jak po grudzie i „pod prąd”. Niezależnie od układu zabudowy, we wnętrzu kuchennym obowiązuje proste prawo: urządzenia powinny być ustawione w szyku odpowiadającym kolejności poszczególnych działań. Najpierw lodówka, za nią – oddzielony blatem służącym do wstępnej obróbki produktów – zlewozmywak, dalej frag-

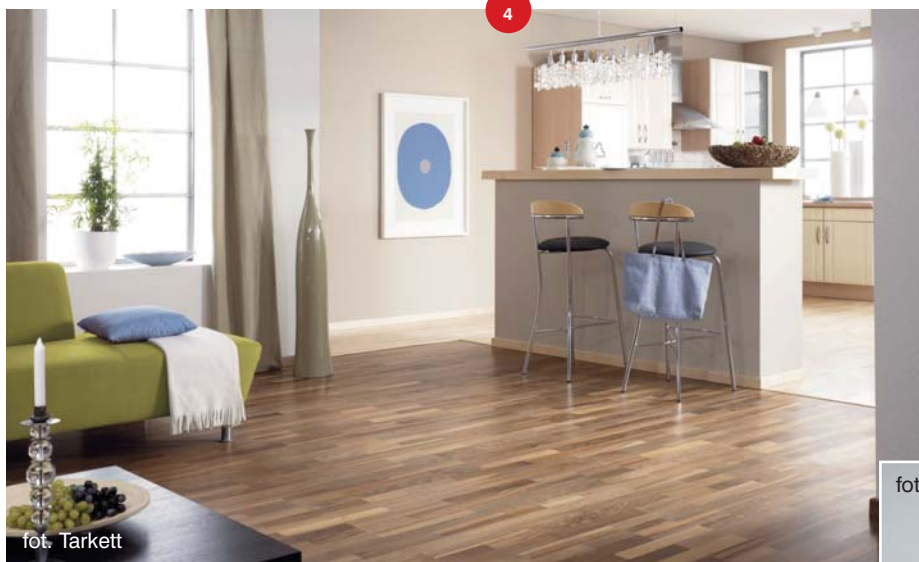
ment powierzchni roboczej do bardziej zaawansowanych prac kulinarnych: siekania, krojenia, przecierania, a na końcu ciągu kuchenka oraz blat do odstawiania i nakładania gotowych potraw. Zmywarkę można umieścić za płytą kuchenną, jednak najczęściej – z uwagi na łatwość podłączenia – ustawiamy ją obok zlewu. Piekarnik, którego w większości gospodarstw domowych używa się okazjonalnie, może być usytuowany „poza kolejką” – najwygodniej umieścić go w wysokiej szafce, ok. 150 cm nad podłogą.



fot. Fagor Mastercook

## Z pokojowym nastawieniem

Otwierać czy zamykać? Na to zasadnicze, dotyczące kuchni pytanie nie ma jednej odpowiedzi. Moda każe prezentować kuchenne wdzięki w pełnej krasie; nie musimy jej jednak ślepo ufać. Kuchnia otwarta, połączona z jadalnią i salonem ma oczywiście zalety: nawet przy niewielkim metrażu zapewnia wrażenie przestrzenności, sprzyja kontaktom pomiędzy członkami rodziny, pozwala też robić kilka rzeczy jednocześnie: np. gotować i gawędzić lub zerkać w telewizor. To doskonałe rozwiązanie dla osób towarzyskich, którym obecność innych nie przeszkadza w pracy. Ten, kto lubi komponować potrawy w spokoju i skupieniu, powinien pomyśleć o kuchni oddzielnej, zamykanej drzwiami. Ten wariant ma jeszcze jedną znaczącą przewagę nad przestrzenią otwartą: nie wymaga tak wiele dyscypliny w utrzymaniu porządku. Nawet jeśli zlewozmywak jest pełen po brzegi, a blat cały w okruszkach i ścinkach z sałatki, nagła wizyta niezapowiedzianych gości nie wprawi nas w popłoch – po prostu zamkniemy drzwi. Pod ściślejszą kontrolą mamy tu także kulinarne zapachy, choć najlepszą na nie radą – trzeba przyznać – będzie nowoczesny wydajny okap; taki zapewni świeże powietrze nawet w całkowicie otwartej przestrzeni dziennej, i to tuż po obiedzie.



fot. Tarkett

4



fot. Art de Vivre

6



fot. Senator

5



fot. Mebel Rust

Niezdecydowani powinni sięgnąć po rozwiązania pośrednie: połączenie kuchni z salonem dużym przeszkleniem lub otwartym oknem, oddzielenie obu pomieszczeń pełną lub ażurową ścianką, murkiem bądź barkiem osłaniającym szafki od strony pokoju. W roli przegrody może wystąpić umocowany do podłogi i sufitu trejaż na pnące albo drewniana konstrukcja wypełniona półkami. Większość wymienionych pomysłów ma jeszcze jeden plus: oprócz osłony zyskujemy nowe miejsca na przechowywanie drobiazgów, ekspozycję zdjęć czy choćby na powieszenie zegara, kalendarza albo korkowej tablicy.



fot. Black Red White

**4 Za ladą.** Kuchnię oddziela od salonu prosty barek, na tyle wysoki, by zasłonić gastronomiczne zaplecze. Dodatkowy podział tworzy linia graniczna pomiędzy dwoma rodzajami posadzki

**5 W przebraniu.** Kuchnia w salonowej kreacji – eleganka, która chce się pokazać, ale prawdę o sobie skrywa za wytworną fasadą

**6 Dwulicowa.** Atrakcyjna ścianka w modnym kolorze gorzkiej czekolady pełni podwójną funkcję: z jednej strony zaspokaja potrzebę prywatności kucharza, z drugiej tworzy przytulny barowy zakątek. Nie zakłóca przy tym swobodnego kontaktu wzrokowego

**7 Sposób na bałagan...** albo na zmienną scenografię. Przesuwane ścianki w kolekcji mebli kuchennych Philadelphia znajdą zastosowanie w obu przypadkach

**8-9 Kuchenna flora.** Wzory na ścianach, wzorzyste fronty szafek – zgeometryzowana lub naturalistyczna ornamentyka roślinna. Bardzo modna, a przy tym uszlachetniająca: nobilituje kuchnię do rangi wnętrza na pokaz



fot. Studio Da Vinci



10 fot. LG



fot. VOX

## Mrożona, czy pieczona?

Każda aranżacja ma inną temperaturę emocjonalną. Czy atmosferę kuchni, w której nie raz będzie się unosić gorąca para,

warto dodatkowo podgrzewać za pomocą zabiegów dekoratorskich? Czy może raczej

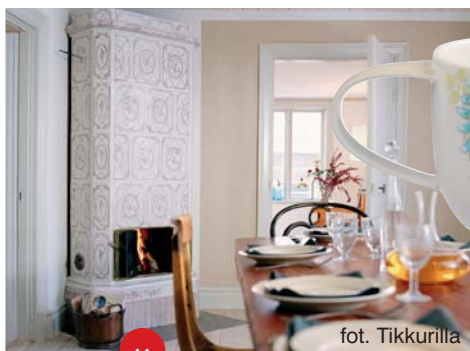
chłodzić nastrój oszczędną formą i zimnym połyskiem materiałów w arktycznych kolorach? To rzecz gustu; kierujmy się własnymi upodobaniami, nie ulegajmy sezonowym modom – nasza kuchnia pozostanie z nami na lata.

Minimalizm lubi porządek; nie znaczy to, że wszystko musimy ukryć, ale przedmioty pozostawione na widoku nie powinny być przypadkowe, począwszy od miksera, aż po ściereczkę przy zlewie. Warto tu przyjąć jeden wiodący motyw, np. symetrię lub podziały horyzontalne. Nie zaszkodzi skąpo dawowany kolor. W kuchni „energetycznej”, ożywionej modną jaskrawą barwą, musimy zadbać o równowagę wybierając proste zblokowane szafki o oszczędnym detalu. Możemy za to poeksperymentować z oświetleniem; mocne kolory lubią blask. Staromodne wnętrza w stylu nobliwym zmuszają do troski o szczegóły – tu liczy się nawet odcień patyny na metalu i grubość ramki ozdobnego obrazka. Kuchnia rustykalna to pole dla żywiołu intuicji, dla pasji dekoratorskiej nieskrępowanej gorsetem jakości i ceny. Najważniejsze kryterium – autentyczność. Na koniec szalenie modny trend *fusion* – styl pozbawiony stylu: najmniej określony, wymagający najwięcej wycucia. Umiejętnie zastosowany, wykazuje silną zdolność budzenia zachwyty.

Minimalizm lubi porządek; nie znaczy to, że wszystko musimy ukryć, ale przedmioty pozostawione na widoku nie powinny być przypadkowe, począwszy od miksera, aż po ściereczkę przy zlewie. Warto tu przyjąć jeden wiodący motyw, np. symetrię lub podziały horyzontalne. Nie zaszkodzi skąpo dawowany kolor. W kuchni „energetycznej”, ożywionej modną jaskrawą barwą, musimy zadbać o równowagę wybierając proste zblokowane szafki o oszczędnym detalu. Możemy za to poeksperymentować z oświetleniem; mocne kolory lubią blask. Staromodne wnętrza w stylu nobliwym zmuszają do troski o szczegóły – tu liczy się nawet odcień patyny na metalu i grubość ramki ozdobnego obrazka. Kuchnia rustykalna to pole dla żywiołu intuicji, dla pasji dekoratorskiej nieskrępowanej gorsetem jakości i ceny. Najważniejsze kryterium – autentyczność. Na koniec szalenie modny trend *fusion* – styl pozbawiony stylu: najmniej określony, wymagający najwięcej wycucia. Umiejętnie zastosowany, wykazuje silną zdolność budzenia zachwyty.



fot. IKEA



fot. Villeroy&Boch

fot. Tikkurilla



fot. Sznaka Meble

**10 Glam-minimal.** Szara monolityczna podłoga, wyrazisty rytm poziomych linii i srebrzysta lodówka w pierwszoplanowej roli. Surowość przełamują obłe dodatki: ścienny zegar, okrągły stół i krzesła o organicznych formach

**11 Salonik w pastelach.** Jadalnia w ujmującej paletcie delikatnych barw będzie doskonałym uzupełnieniem kuchni retro w jednym z odcieni *off-white* lub w złocistej dębinie

**12 Motyw dekoracyjny.** Urozmaicona forma zabudowy, chłód szarości i bieli przełamany ciepłym fornirem: kuchenna kompozycja jako przemyślana ozdoba przestrzeni dziennej



fot. Poliform

13



fot. Samsung

14



fot. Velux

15



fot. Nowa Gala

16



fot. Faber

17

**13 Na stanowisku.** Choć określenie „blat roboczy” ma niezbyt wiele wdzięku, forma stanowiska kulinarnej pracy może być lekka i pełna finezji. Zaplanujmy je z rozmachem i na odpowiedniej wysokości: jedni wolą działać na stojąco, inni – siedząc na wysokim stołku. W tym drugim przypadku pod blatem powinno znaleźć się miejsce na nogi

**14 Podwójna porcja.** Piekarnik do zabudowy może, ale nie musi sąsiedować z płytą

grzewczą; wybierzmy dla niego najwygodniejsze miejsce. W dodatku podświetlony obraz potrawy widocznej przez szybę to oryginalna dekoracja... Możemy zafundować sobie dodatkowy bonus: możliwość jednoczesnego pieczenia dwóch potraw w różnych temperaturach, w innowacyjnej technologii *twin convection™* – bez mieszania aromatów!

**15-16 Wszystko jasne.** Światło w kuchni to wygoda, bezpieczeństwo, a także dobry nastrój – wpuśćmy je choćby „kominem”, czyli przez świetlik dachowy. Wnętrze otwarte może czerpać blask z sąsiednich, dobrze doświetlonych pomieszczeń: z salonu, holu, antresoli. A wyjście z kuchni wprost na taras to wielka wygoda podczas ogrodowego przyjęcia

**17 Centrum monitoringu.** Zgodnie z polską tradycją, architekci często sytuują kuchnię od strony ulicy. Lubimy mieć oko na otoczenie, sąsiadów i przyjezdnych. A gdzie znajdziemy lepszy punkt obserwacyjny, niż w „sercu domu”...

## Recepta na komfort

Jak zapewnić sobie w kuchni maksimum wygody? Zaprojektować ją na miarę. Każdy z nas ma inne upodobania i potrzeby, różnymi się także wzrostem i budową ciała. Warto o tym pamiętać planując wysokość szafek – sklepowa norma nie każdemu będzie odpowiadać. Można też pomyśleć o zróżnicowaniu poziomu blatów: dobrze, gdy płyta grzewcza kuchenki umieszczona jest nieco niżej, niż poziom roboczy, na którym np. siekamy warzywa na sałatki.

W kuchni cenny jest każdy schowek, pamiętajmy jednak, że do szafek umieszczonych powyżej 180 cm trudno nam będzie sięgnąć – to odpowiednie miejsce tylko dla rzeczy naprawdę rzadko używanych. Ważne jest też właściwe doświetlenie każdego zakamarka; cóż nam po schowkach, w których trzeba szukać po omacku? Dla dopełnienia komfortu i nastroju – światło słoneczne; ślepe kuchnie z ubiegłego wieku jeszcze długo będziemy wspominać...