

# TAM, GDZIE KOŃCZY SIĘ KUCHNIA

PŁYNNÉ PRZEJŚCIE KUCHNI W STREFĘ LIVINGROOMU TO MODNE I NIEZWYKLE POPULARNE ROZWIĄZANIE ARANŻACYJNE. BRAK ŚCIANKI MIĘDZY KUCHNIĄ A SALONEM NIE OZNACZA WCAŁE, ŻE TE STREFY NIE POWINNY BYĆ CHOĆBY W DYSKRETNY SPOSÓB ROZDZIELONE. TAM, GDZIE KOŃCZY SIĘ KUCHNIA, JEST MIEJSCE NA ODPOWIEDNIO ZAPROJEKTOWANE MEBLE.

Otwarta kuchnia to jeden z najważniejszych trendów, który na nowo zdefiniował standardy w projektowaniu zabudowy meblowej. Kuchnia w otwartej przestrzeni musi zachować funkcjonalność, a równocześnie dopasować się do części salonowej. Nakłada to duże wymagania względem wyglądu mebli kuchennych, które współtworzą reprezentacyjną część domu. Zaaranżowanie otwartej przestrzeni dziennej wymaga dużej staranności i przemyślanych rozwiązań, dzięki którym poszczególne strefy będą spełniały swoje zadania, a jednocześnie łączyły się ze sobą w spójną stylistycznie całość. Nowoczesne wnętrza nie lubią ograniczających je ścian, dlatego ich rolę przejęły odpowiednio zaprojektowane i w przemyślany sposób ustawione meble.

## Harmonia w wygodnej formie: stół i krzesła

Brak ścian pomiędzy kuchnią a salonem optycznie powiększa wnętrze, zapewniając większą swobodę aranżacyjną. Rezygnując ze ścian wyznaczających granice poszczególnych pomieszczeń, zyskujemy możliwość wygospodarowania dodatkowej przestrzeni, w której znajdzie się miejsce na stół i krzesła — podpowiada Sylwia Kowalska-Mikutel, projektantka Spółki Meblowej KAM. — W ten sposób nie tylko zyskujemy wygodną jadalnię, ale wyznaczamy również umowną granicę pomiędzy strefą roboczą i reprezentacyjną.

Stół i krzesła doskonale spełniają rolę łącznika stref przygotowywania posiłków i wypoczynku. Ustawione na granicy otwartej kuchni będą doskonale widoczne z części dziennej, dlatego warto zdecydować się na taki zestaw, który będzie wzorniczo pasował do mebli kuchennych, a jednocześnie łączył się ze stylem salonu. Zadanie to jest obecnie ułatwione, ponieważ wielu producentów mebli kuchennych proponuje w komplecie

z zabudową meblową stół i krzesła, wykonane dokładnie w tym samym dekorze, co fronty mebli. Dzięki temu możemy osiągnąć wrażenie stylistycznego ładu i harmonii, które powinny wyróżniać modne, otwarte wnętrza.

## Na pierwszej linii: wyspa kuchenna

Choć w nowoczesnych aranżacjach kuchnia z salonem wydają się tworzyć jedną całość, projektanci wyznaczają umowną granicę pomiędzy strefą roboczą a częścią wypoczynkową. Coraz częściej zadanie takiej granicy przejmują wyspa, która nie tylko stanowi centrum kuchennego świata, ale w wyjątkowo atrakcyjny sposób łączy go z pozostałą częścią strefy dziennej. Dużym atutem wyspy kuchennej jest jej wielofunkcyjność — to mebel, który może pełnić różne zadania i w zależności od potrzeb domowników można go zaadoptować na strefę gotowania, zmywania lub przechowywania. Wyspa kuchenna nie tylko stanowi umowną granicę, ale może dodatkowo zapewnić całkiem wygodne miejsce do spożywania posiłków rodzinnych. Można również uatrakcyjnić jej formę, łącząc część kuchenną z wygodnym siedziskiem, zaprojektowanym od strony salonu.

## Łączy i dzieli: półwysp kuchenny

Jeżeli zależy nam na wyraźnym podziale otwartej przestrzeni na poszczególne funkcje, doskonale w tej roli sprawdzi się półwysp kuchenny — mówi Sylwia Kowalska-Mikutel.

Półwysp to popularne rozwiązanie w aneksach kuchennych, ponieważ jednocześnie łączy i dzieli wspólną przestrzeń kuchennej i salonowej. Półwysp jest funkcjonalnym zamiennikiem klasycznego stołu, a jego blat stanowi dodatkową, cenną przestrzeń roboczą. Od strony kuchennej półwysp ma charakter użytkowy — można go zaaranżować na wygodną zabudowę meblową, a od strony salonu pełni funkcję ozdobną. Można



Fot. KAM

go wyposażać w otwarte półki czy witryny szklane, za którymi wyeksponujemy dekoracyjną zastawę, lub wykończyć gładkimi frontami. W nowoczesnym wydaniu półwysp kuchenny nie musi ograniczać się do prostej bryły „przyklejonej” do ściany — również w przypadku tego mebla można pozwolić sobie na bardziej atrakcyjną formę.

## Granica pod kontrolą: bar kuchenny

Nadal popularnym sposobem na wizualne oddzielenie kuchni od salonu jest bar kuchenny. Pozwala wprowadzić swoisty „murek” pomiędzy dwiema strefami, a jednocześnie jest ich niewątpliwą ozdobą. Blat baru jest umieszczony zazwyczaj wyżej niż standardowy blat roboczy, co pozwala nie tylko oddzielić część roboczą kuchni, ale też dyskretnie ukryć kuchenny rozgardiasz. Od strony kuchni możemy zaprojektować w nim praktyczne szuflady lub szafki do przechowywania. Od strony salonowej stanowi idealne towarzystwo dla stołków lub krzeseł typu hokery — można przy nim usiąść i spożyć szybki posiłek lub wypić filiżankę kawy.

## Porada: Wybieramy płytę grzewczą

W zdecydowanej większości nowych budynków kuchnie wyposażone są w instalacje elektryczne. Nasz wybór ograniczy się więc do tradycyjnej płyty ceramicznej i płyty indukcyjnej. W tej pierwszej zastosowanie mają spiralne grzałki (czas nagrzewania szkła od 8 do 15 sek.) lub lampy halogenowe (czas nagrzewania do 5 sek.). Grzał-

ka najpierw nagrzewa szkło, ciepło promieniuje, nagrzewa dno garnka, a potem potrawę w garnku. Jej zaletą jest niska cena i łatwość czyszczenia zimnej płyty — mówi Andrzej Tomasiak, właściciel studia mebli kuchennych.

Wybierając nowocześniejsze rozwiązania klienci w większości przypadków decydują się na płytę indukcyjną. Zasada jej działania jest zupełnie inna, bardziej skomplikowana. Pod

szklaną powierzchnią płyty indukcyjnej znajdują się cewki generujące szybkozmienne pole magnetyczne. Pod wpływem indukcji elektromagnetycznej, na skutek indukowania prądów wirowych, dno naczyń szybko nagrzewa się do wysokiej temperatury. Ważne, by dno naczyń wykonane było ze stali ferromagnetycznej, co możemy sprawdzić przykładając magnes — powinien mocno „przyciągać”. I żeby było płaskie. Do płyty indukcyjnej nie możemy stosować naczyń aluminiowych i szklanych z podwójnym dnem. Zaletą płyty indukcyjnej jest łatwość czyszczenia, nawet jeśli jest wciąż ciepła, i bezpieczeństwo użytkowania — płyta nigdy nie nagrzej się bardziej niż to co jest w naczyniu, po wykipieniu nic nam nie przywrze. No a chyba najważniejszą jej zaletą jest oszczędność prądu — nawet 40 proc. w stosunku do tradycyjnej płyty — i czas zagotowania wody.

W budynkach starszej daty często jest instalacja gazowa. Zostając przy gazie możemy wybrać płytę, w której spalanie odbywa się pod szkłem ceramicznym. Oczywiście nadal wielką popularnością cieszą się tradycyjne płyty gazowe z palnikami na wierzchu, często z palnikiem turbo, żeliwnym rusztem i szklaną podstawą — mówi Andrzej Tomasiak.

REKLAMA

**ATOM**  
STUDIO MEBLI KUCHENNYCH

www.atomkuchnie.pl

Olsztyn  
ul. Pstrowskiego 33

Studio Patronackie

**BOSCH SIEMENS**  
Technologia łączy nas

tel. 89 526 73 31  
kom. 695 771 749



**KAM**  
partner handlowy

5 lat darmowej  
gwarancji na AGD\*  
\*szczegóły przy zakupie

Santander  
CONSUMER BANK  
raty