

KUCHNIA DLA WYMAGAJĄCYCH

JAK WYPRACOWAĆ PRZEPIS NA KOMFORTOWĄ I FUNKCJONALNĄ ZABUDOWĘ MEBLOWĄ W POMIESZCZENIU, KTÓRE NIE ZAWSZE MA KSZTAŁT I WYMIARY ODPOWIADAJĄCE NASZEMU WYOBRAŻENIU O IDEALNEJ KUCHNI? TA NIE ZALEŻY WYŁĄCZNIE OD METRAŻU — WAŻNIEJSZE JEST JEJ DOPASOWANIE DO PROFILU UŻYTKOWNIKÓW.

Dobry wzór...

... to nie wszystko. Atrakcyjnie zaaranżowana kuchnia z piękną zabudową meblową cieszy oko, ale w parze z zachwytem musi iść funkcjonalność i komfort codziennej pracy. Wymagający użytkownicy oczekują, że system meblowy będzie dopasowany nie tylko do wymogów pomieszczenia, ale przede wszystkim do ich trybu życia. Dlatego projektowanie kuchni należy zacząć od określenia potrzeb domowników.

— Podstawą projektowania funkcjonalnej kuchni są strefy robocze, dzięki którym oszczędzamy czas, ponieważ wszystko mamy pod ręką, a praca przebiega w sposób ergonomiczny. Kluczem do sukcesu jest jednak indywidualne podejście do każdego projektu, ponieważ równie istotne jak zaplanowanie stref roboczych, jest poznanie potrzeb mieszkańców — mówi Sylwia Kowalska-Mikutel, projektantka Spółki Meblowej KAM z Milejewa, producenta mebli kuchennych. — Ważne są nasze przyzwyczajenia, ponieważ to one definiują oczekiwania wobec mebli. Jeżeli kuchnia będzie pełniła głównie funkcję spiżarni dla produktów żywnościowych, należy zabezpieczyć odpowiednią ilość miejsca do ich przechowywania. A może bardziej przydałby się przestronny blat, na którym można wygodnie przygotowywać posiłki. Dobrze zorganizowana kuchnia to przede wszystkim kuchnia dopasowana do stylu życia użytkowników.

W każdym wnętrzu jest potencjał

Metraż, który nie ogranicza? To zadanie trudne,



ale wykonalne. Projektanci podpowiadają funkcjonalne rozwiązania, genezą których jest potrzeba optymalizacji każdej zabudowy meblowej — od tej ograniczonej do aneksu kuchennego po rozbudowane systemy meblowe. Filozofię „zero waste” rozumianą jako brak marnowania można przenieść także na zasady aranżacji współczesnych wnętrz kuchennych. Co to oznacza w praktyce?

— Nie zwiększymy dostępnej powierzchni, którą możemy zabudować meblami, ale możemy tę przestrzeń wykorzystać bardziej efektywnie i zaaranżować zgodnie z naszymi potrzebami — podpowiada Sylwia Kowalska-Mikutel.

Jeżeli zależy nam na pojemnej strefie do przechowywania, zaplanujmy zabudowę meblową sięgającą aż do sufitu. To dodatkowy potencjał

cennego miejsca, który można funkcjonalnie podzielić na dwa albo nawet trzy rzędy szafek, każdemu z nich przyporządkowując inne zadanie. Chociaż do najwyższego rzędu szafek mamy nieco utrudniony dostęp, może on pełnić rolę „pawlacza”, w którym wygospodarujemy miejsce na przedmioty, których nie używamy na co dzień.

Jeżeli obawiamy się, że zabudowa całościenna przy-

tłoczy wewnątrz, możemy zdecydować się na jeden rząd szafek wiszących, ale o podwyższonej wysokości.

— To funkcjonalne rozwiązanie, które dostępne jest już nawet w meblach systemowych, a dodatkowe centymetry przekładają się na większą powierzchnię użytkową — tłumaczy projektantka. — W szafkach górnej zabudowy o wysokości 90 cm, a taką proponu-

jemy w systemie KAMmono, zmieści się więcej niż w ich odpowiednikach o tradycyjnej wysokości. Dodatkowo to pomysłowy sposób na pogodzenie potrzeby przechowywania z chęcią zachowania nowoczesnej, minimalistycznej sylwetki mebli.

Cenny każdy centymetr

Kluczem do sukcesu przedsięwzięcia, czyli zaprojektowania idealnej kuchni, jest



Fot. KAM



Fot. KAM

przemysłane wykorzystanie każdego centymetra, również przestrzeni w meblach.

— Najskuteczniejszym rozwiązaniem są szuflady o wysokości optymalnie dopasowanej do przechowywanych w nich produktów i akcesoriów. Każdy zaoszczędzony w ten sposób centymetr, który pozostałby niewykorzystany w uniwersalnych szufladach, możemy spożytkować w wysokiej szufladzie, w której zmieszczą się garnki czy zapasy żywności lub w dodatkowej szufladzie na drobniaki kuchenne — wyjaśnia projektantka.

Kuchenne triki: dwa w jednym

Pojemna strefa przechowywana nie dla wszystkich użytkowników kuchni musi być priorytetem. Dla wielu z nich znacznie cenniejszy będzie przestronny blat kuchenny, który zapewni wystarczającą ilość miejsca do przygotowywania posiłków. O dodatkową powierzchnię roboczą łatwiej w dużych pomieszczeniach, w których możemy zaprojektować wyspę kuchenną. Jednak funkcję blatu może pełnić także półwysp, który ma mniejsze wymagania metrażowe, a zapewni równie wygodną powierzchnię do pracy co wyspa. Po skończeniu prac kuchennych, półwysp może zamienić się w stół, przy którym zjemy przygotowany

wcześniej posiłek. Taki kuchenny „trik” pozwala połączyć dwie funkcje w jednym meblu, minimalizując tym samym powierzchnię niezbędną do zaaranżowania odpowiedniej zabudowy meblowej. Nie każda kuchnia zaimponuje metrażem, każda jednak może zaskoczyć funkcjonalnością.

A może tak kuchnia z fasonem?

Kolorystyka nowoczesnej kuchni bazuje na połączeniu maksymalnie dwóch odcieni. Ten wzorniczy umiar oznacza oszczędne i przemysłane gospodarowanie wybranymi dekorami, w zamian jednak otrzymujemy wysmakowaną i harmonijną kompozycję.

— Ograniczona do dwóch elementów kolorystycznych aranżacja to bardzo popularny obecnie wzór na wystrój kuchni, którym kierują się nasi klienci przy wyborze zabudowy meblowej — potwierdza Sylwia Kowalska-Mikutel. — Możemy realizować takie projekty dzięki łatwości dopasowania poszczególnych elementów zabudowy meblowej. Blaty dostępne są w takich samych wybarwieniach jak fronty, a płytą meblową w takim samym dekorze możemy pokryć ścianę w kuchni.

W pasie roboczym coraz częściej stosowane są płyty meblowe, kamienie lub dekory identyczne z motywem

wzorniczym blatu lub frontów szafek. Tonacja blatu łączy się płynnie ze ścianą nad nim, dekory frontów są idealnie skomponowane z blatem i bokami wyspy kuchennej, a motyw kolorystyczny frontów górnej zabudowy jest powtórzony na cokole mebli. Wszystkie elementy perfekcyjnie współgrają ze sobą kolorystycznie, tworząc estetyczną i harmonijną kompozycję. Dzięki nowoczesnym technologiom produkcji materiałów drewnopochodnych i laminatów naśladujących drewno, kamienie czy metale szlachetne są odporne na zabrudzenie, krople wody czy tłuszcz, dlatego bez obaw można pokryć nimi ściany nad blatem, kuchenką czy zlewozmywakiem.

Kuchnia bardzo często stanowi przedłużenie salonu, dlatego podobnie jak on, utrzymana jest w równie eleganckim stylu. Na wizerunek pomieszczenia, które już dawno utraciło wyłącznie roboczy charakter, wpływa wiele elementów, a jednym z kluczowych jest dobór kolorystyki. To paleta zastosowanych barw przesądza o ostatecznym efekcie wizualnym i tworzy atmosferę w kuchni. Od czego zależy efekt takiej aranżacji? Przede wszystkim od konsekwencji w doborze barw i umiejętnego skomponowania dekorów. Na jakie duety kompozycyjne najlepiej się zdecydować? Wśród

zmieniających się trendów, niezmiennie pozostaje ponadczasowe drewno, cenione za piękno i uniwersalność. Jest neutralne i praktyczne, ponieważ pasuje do każdego stylu. Wspaniale komponuje się z kolorami — uniwersalną, nadal popularną bielą czy mocnymi, intensywnymi barwami, jak czerń i granat, coraz odważniej wybieramy do wnętrza. Kuchnia wygląda sztywnie, nie traci jednak wizualnego ciepła i przytulności. Taką kompozycję dekoru drewna z monokolorem łatwo powtórzyć w części salonowej, tworząc spójną i wyważoną aranżację otwartej strefy kuchenneo-salonowej.

Oprac. mmb

REKLAMA



www.atomkuchnie.pl

Olsztyn
ul. Pstrowskiego 33

Studio Patronackie
BOSCH SIEMENS
Technologia dla Ciebie

tel. **89 526 73 31**
kom. **695 771 749**

PORADA:

MAŁO MIEJSCA W KUCHNI

— Kto ma w kuchni mało miejsca, bardzo często staje przed dylematem: zmywarka czy szuflady? W naszym studiu mebli kuchennych mamy i na to rozwiązanie. Przecież nic nie stoi na przeszkodzie, by piekarnik zainstalować nad zmywarką — mówi Andrzej Tomasiak. Do wyboru są dwa rozwiązania. Po pierwsze, szafkę piekarnikową stawiamy na blacie nad zmywarką. Jeżeli takie rozwiązanie jest początkiem lub zakończeniem naszej zabudowy, musimy dodożyć dodatkowy bok — tak, by nie było widać boku zmywarki. W drugim rozwiązaniu producent mebli zastosował wiszącą szafkę piekarnikową z szufladą dla odseparowania zmywarki od piekarnika. W tym rozwiązaniu nie ma blatu nad zmywarką.

— Płytę grzewczą możemy zamontować w szafce nad szufladami, pamiętając, by zapewnić właściwą wentylację w przypadku indukcji. Jeżeli mamy płytę gazową, górna szuflada musi być płytsha, żeby nie kolidowała z rurą do podłączenia gazu — mówi Andrzej Tomasiak.



5 lat darmowej
gwarancji na AGD*
*szczegóły przy zakupie

