

# USTAL WŁASNE REGUŁY W KUCHNI

PRACA W KUCHNI MOŻE BYĆ PRZYJEMNA. ROZSĄDNE ZAPLANOWANE SZUFLADY Z PEŁNYM WYSUWEM, ZAOPATRZONE W WEWNĘTRZNE SYSTEMY PORZĄDKUJĄCE I OPTYMALNIE DOPASOWANE DO PRZECHOWYWANYCH PRODUKTÓW, POZWOLĄ SPRAWNIE ZORGANIZOWAĆ ORAZ ŁATWO ODNALEZĆ SIĘ W STREFIE PRZECHOWYWANIA, PODNOSZĄC KOMFORT CODZIENNEGO UŻYTKOWANIA ZABUDOWY MEBLOWEJ.



**P**racą w kuchni zaczyna się od przygotowania produktów i niezbędnych akcesoriów. Ich zgromadzenie nie powinno stanowić problemu, jeżeli strefa przechowywania jest odpowiednio zorganizowana. Trudności pojawiają się wówczas, kiedy przedmioty rozmieszczone są w sposób nieusystematyzowany i w przypadkowych miejscach. Już na tym etapie możemy poczuć się zniechęceni do dalszego działania. Zupełnie inaczej wygląda sytuacja, gdy każdy z przedmiotów ma stałe miejsce, a my mamy do niego wygodny dostęp. Przygotowywanie posiłków będzie łatwiejsze nie tylko dzięki naszym umiejętnościom kulinarnym, ale również funkcjonalnym rozwiązaniom, takim jak szuflady.

Przewagą szuflad jest przede wszystkim pełen wysuw. Pozwala on wyeliminować konieczność uciążliwego przeszukiwania zakamarków szafek i przedstawiania zgromadzonych w nich produktów. Wystarczy wysunąć szu-

fladę, aby mieć łatwy dostęp do całej zawartości. Wszystko mamy w zasięgu wzroku, a każdy z produktów jest na wyciągnięcie dłoni, nawet te przechowywane najgłębiej wewnątrz szuflady.

Pełen wysuw i cichy domyk to nie jedyne udogodnienia, jakich możemy oczekiwać od nowoczesnych systemów szuflad. Przemysłana i odpowiednio dobrana ilość i wysokość poszczególnych modułów pozwolą perfekcyjnie zorganizować strefę przechowywania i zachować w niej idealny porządek. Aby tak się stało, należy odpowiednio dobrać szuflady do konkretnych zadań.

— Bonusem, jaki otrzymują użytkownicy nowoczesnych systemów meblowych, jest możliwość zindywidualizowania zabudowy kuchennej poprzez wybór modułów szuflad o optymalnych wymiarach, zgodnie z planowanym przeznaczeniem — mówi Sylwia Kowalska-Mikutel, projektantka Spółki Meblowej KAM. — Użytkownik mebli może zaplanować wygodną dla siebie strefę przechowy-

wania, decydując jaki układ szuflad będzie dla niego najbardziej funkcjonalny.

— Nie chodzi przecież o to, aby cały, okazały arsenał kuchenny w postaci naczyń, garnków, przyborów oraz zapasów żywności — wylądował w przypadkowych szufladach, w których po prostu się zmieści. Ważne, aby rozsądnie pogrupować produkty i każdemu z nich zapewnić stałe miejsce. Dobrze, jeżeli dodatkowo będzie ono dostosowane do jego gabarytów. Popularny podział na trzy standardowe wysokości szuflad będzie efektywniejszy, jeżeli zostaną one optymalnie dostosowane do przeznaczenia. Takie szufladowe trio o wysokościach precyzyjnie wyliczonych dla konkretnych grup produktów, które w swoich systemach meblowych oferuje Spółka Meblowa KAM, pozwala nie tylko zorganizować wygodny i przejrzysty system przechowywania, ale zoptymalizować pakowanie szuflad i rozsądnie zagospodarować całą dostępną powierzchnię użytkową mebli.

To bardzo skuteczne rozwiązanie, ponieważ każdej z grup produktów przeznaczymy dokładnie tyle miejsca, ile rzeczywiście wymagają. Na sztuce nie potrzebujemy tyle miejsca, ile na garnki czy zapasy żywności, dlatego warto posiadać potencjał powierzchni odpowiednio rozdysponować. W szufladzie, której wysokość odpowiada przechowywanym produktom, łatwiej również zapanować nad porządkiem i zapewnić sobie wygodny dostęp do każdego z nich.

Nie tylko systemy organizacji wewnętrznej pomagają zapanować nad chaosem wewnątrz szuflad. Równie skutecznym systemem porządkującym jest zoptymalizowanie wysokości szuflad. Zadanie każdej z szuflad jest inne, dlatego powinny mieć one odpowiednią wysokość. W niskiej szufladzie bez problemu zmieścimy sztuce, drobne akcesoria i przybory kuchenne. To także miejsce na papier do pieczenia, rolkę folii aluminiowej czy woreczki śniadaniowe. Więcej miejsca potrzebujemy w szufladzie, w której będziemy przechowy-

wali przyprawy w słoiczkach, kawę, herbatę, kartonik z ryżem czy opakowanie cukru. Powierzchnię, którą udało się zaoszczędzić w niższych szufladach, z pewnością docenimy w wysokiej, pojemnej szufladzie magazynowej, w której bez problemu zmieści się butelka oleju, zapas wody mineralnej, duży karton soku. Możemy ją również zagospodarować na przechowywanie wysokich garnków, pakietu talerzy a nawet tosterka czy opiekacza.

#### Porada

— Działanie naszej porady jest takie, że wszyscy musimy ze zdwojona

uwagą dbać o nasze bezpieczeństwo i higienę — mówi Andrzej Tomasiak ze olsztyńskiego Studia Mebli Kuchennych. — Zapewniam, że w naszym Studiu dokładamy wszelkich starań, by wszelkie zasady bezpieczeństwa podczas obsługi były zachowane. No i niezmiennie dbamy o zadowolenie naszych klientów. Działamy, pracujemy dla nich, dobieramy szuflady, fronty, blaty i uchwyty...! Ta kwarantanna może i jest uciążliwa, ale może to też dobry czas, by na spokojnie wyremontować kuchnię...?

Oprac.mmb



REKLAMA



www.atomkuchnie.pl

**Olsztyn  
ul. Pstrowskiego 33**

Studio Patronackie

**BOSCH SIEMENS**

tel. 89 526 73 31  
kom. 695 771 749



**KAM**  
partner handlowy

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

**Santander**  
Credit ease  
**raty**