


planowanie na gorąco

dobry projekt kuchni



fot. Velux

Nowoczesna kuchnia bywa miejscem celebrowania posiłków, ale jednocześnie powinna oszczędzać nasz cenny czas. W dodatku coraz częściej staje się ważną i widoczną częścią strefy dziennej domu – wtedy oczekujemy od niej, że zintegruje członków rodziny, a także... zachwyci gości.



fot. Villeroy&Boch



fot. Estima

1

- 1 Mniej znaczy więcej. Kuchnia zwięzła i prosta, pozbawiona ozdób. Rolę dekoracji przejęło w niej pomysłowe zestawienie brył i kontrast ciekawych materiałów. Wbrew pozorom takie rozwiązanie sprawdzi się też w mniejszym wnętrzu; wystarczy wyobrazić sobie na pierwszym planie ścianę, a w głębi, za kuchenką – pokój dzienny
- 2-3 Nowoczesna kuchnia coraz częściej bywa tłem rodzinnych czy przyjacielskich spotkań. Staje się wtedy częścią większej przestrzeni, która dyktuje jej warunki. Jeśli nie zamierzamy przypisywać kuchni szczególnej rangi, jej aranżacja musi podporządkować się ogólnym zasadom estetycznym strefy dziennej



fot. Philips

2

POKAZAĆ CZY UKRYĆ?

Rzecz o dylemacie: otwierać kuchnię na pozostałe pomieszczenia mieszkalne, czy szczerze ją wydzielać. Oba rozwiązania mają zadeklarowanych zwolenników; z pewnością nie warto na siłę zmieniać swoich przyzwyczajeń. Wielu z nas jednak podejmuje decyzję o zamknięciu kuchni wbrew własnemu zamiłowaniu do otwartej przestrzeni – z obawy o to, czy nie będzie razić bałaganem i nazbyt „gospodarczym” wyglądem lub gnębić kuchennymi zapachami. A przecież na wszystko są skuteczne sposoby.

Już na etapie projektowania domu warto zastanowić się, czy nie wystarczy drobna ingerencja przestrzenna. Być może kuchnię można częściowo osłonić – ścianką, murkiem, wysokim barkiem. Taki kompromis może zapewnić gospodyni wystarczającą dozę prywatności, nie skazując jej przy tym na kulinarną



3

fot. Azuvi



fol. Black Red White



fol. Tarkett



fol. Komfort

- **4** Jest kilka sposobów na „usalonowanie” kuchni, której nie chcemy – bądź nie możemy – ukrywać. Jednym z nich jest dobór mebli kuchennych: dopracowanych, perfekcyjnie wykonanych i... pokojowo usposobionych. Na zdjęciu – zabudowa wykończona egzotycznym fornirem samoja tik. Funkcję kuchenną zdradza tu jedynie wyłożona stalową blachą nisza, silnie kontrastująca ze szlachetnie stonowanymi, jakby przydymionymi frontami szafek
- **5** Kolejna metoda kamuflażu: ścianki i słupy. Ich rozmieszczenie warto dokładnie zaplanować; praktyczne testy na etapie stanu surowego ujawnią nam przyszłe widoki. Nie o to wszak chodzi, by zasłonić wszystko, ale tylko to, co krępujące – na przykład zlewozmywak z jego niechlubną zawartością. Tu ścianki nie tylko dziela, ale i łączą, nawiązując kolorystyczny dialog z podłogą w salonie
- **6** Na umownej granicy dwóch pomieszczeń – praktyczny barek. Jego czoło z grubej tafli szkła maskuje gastronomiczny rozgardiasz. Chłodną kolorystykę kuchni przyjemnie równoważy ciepły odcień posadzki – różnicowanie stref za pomocą okładzin podłogowych to zabieg bardzo skuteczny

4

banicję. Zabudowę kuchenną warto zaprojektować z namysłem. Rynek oferuje nam dziś olbrzymie bogactwo rozwiązań ułatwiających życie i pomocnych w utrzymaniu ładu. Meble bez trudu dopasujemy do własnych potrzeb użytkowych, a także do dowolnej salonowej aranżacji – od antyku po awangardę. Odgłosy kuchennej krzątaniny w dużej mierze wytłumią systemy cichego zamykania szafek i szuflad, a z intensywnymi aromatami przygotowywanych potraw poradzą sobie nowoczesne, wydajne i niemal bezgłośnie wyciągi.

6

Kuchnia w osobnym pomieszczeniu ma oczywiście swoje zalety; nie każdy kucharz lubi, by zaglądać mu w garnki. Ale i ona potrzebuje nowoczesnych rozwiązań, bo – choć zamknięta – czemu nie miałyby być komfortowa i piękna?

KROK PO KROKU

Planowanie powinniśmy zacząć od rozmieszczenia podstawowych urządzeń kuchennych – pod względem funkcjonalnym ten etap jest najważniejszy. Pracę w kuchni zaczynamy od wniesienia zakupów, dlatego – o ile to jeszcze możliwe – zaprojektujemy tuż obok choćby najmniejszą spiżarnię. Wystarczy niewiele ponad metr kwadratowy, by nawet w schowku prze-



fot. Quick-Step

7



fot. Mebel Rust

8

- **7-8** Działania ortodoksyjne. Dwa warianty podobnego pomysłu – zdecydowanej litej osłony, która w razie potrzeby bez problemu ukryje największy galimatias. Z taką kuchnią „udającą ścianę” niestraszna nam niezapowiedziana wizyta najbardziej krytycznie nastawionej teściowej. A w czasie przyjęcia, po posiłku, kurtyna w dół – i mamy już scenierię odpowiednią dla intelektualnej pogawędki czy seansu kina domowego
- **9-10** Nawet w najmniejszej kuchni dobry przemyślany plan pozwoli ukryć bogactwo funkcjonalnych nowinek technicznych za uporządkowaną fasadą

chodnim z dwiema parami drzwi zmieścić 12 metrów bieżących praktycznych półek (na dwóch ścianach, co ok. 40 cm w pionie). Dziś, gdy tempo życia skazuje nas na cotygodniowe maratony zakupowe, taki przykuchenny magazyn jest na wagę złota – dzięki niemu będziemy mogli zaoszczędzić czas, kupując np. niepsujące się produkty sypkie raz w miesiącu lub rzadziej. W spiżarni warto też ustawić zamrażarkę, a także składować rzadko używane naczynia kuchenne i stołowe oraz środki czystości, słowem – wszystko, po co sięgamy nieczęsto.

Kolejny przystanek, to rozpakowywanie i czyszczenie żywności, a więc zlewozmywak i kosz na śmieci, najlepiej połączone w jedno: warto wybrać zlew ze spustem odpadków, „odprowadzającym” je wprost do śmietnika. Pomiedzy zlewem a lodówką powinniśmy wygospodarować 50-60 cm blatu; łatwiej nam będzie segregować produkty w trakcie zapel-

niania półek chłodziarki. Najdłuższy odcinek ciągu roboczego powinien oddzielać lodówkę od kuchenki lub płyty grzewczej – nie żałujmy na niego nawet 150 cm. Po drugiej stronie strefy gotowania przydałby się jeszcze blacik do odstawiania gorących naczyń i porcjowania ciepłych dań. Tyle o kuchni idealnej; w niewielkim pomieszczeniu takie założenia mogą okazać się nie do zrealizowania. Wtedy lepiej dysponować jednym dłuższym blatem (100-120 cm), niż kilkoma krótszymi odcinkami. Piekarnik, przez dziesięciolecia przypisany do kuchenki, dziś coraz częściej umieszczamy z dala od niej, w ciągu wysokiej zabudowy. Awansował też o kilkadziesiąt centymetrów w górę. I słusznie – jego funkcje są przecież odmienne. Nawet jeśli jednocześnie pieczemy mięso i gotujemy ziemniaki, bliskość obu urządzeń może nam jedynie zawadzać. Lepiej drzwiczki piekarnika mieć „na oku”, czyli niewiele poniżej wysokości wzroku – wtedy łatwo



fot. Nolte

9



fot. Nolte

10



fot. Black Red White

11

kontrolować postępy pieczenia, a na końcu bezpiecznie wyjąć gotową potrawę.

DECYDUJE UKŁAD

Pomieszczenia kuchenne mają różną wielkość i kształty. W małej kuchni o ustawieniu mebli i sprzętów decyduje usytuowanie ścian i okna. W dużej – zwłaszcza otwartej – można pofantazjować. Pomysłem na ciekawe zorganizowanie przestrzeni jest kuchenna wyspa. Można na niej umieścić płytę grzewczą z podwieszanym kominowym okapem, który – odpowiednio dobrany – może być wyrazistą ozdobą wnętrza. Innym elementem archipelagu bywa zlewozmywak; przebieg instalacji wodno-kanalizacyjnej trzeba wówczas zaplanować odpowiednio wcześniej. Funkcję wyspy można też ograniczyć do blatu roboczego, przy którym przygotowuje się np. czasochłonne sałatki. W każdym przypadku układ taki ma silne działanie integracyjne – „odwraca” pracującą przy wyspie osobę przodem do przestrzeni mieszkalnej. Blat możemy połączyć z barkiem lub stolikiem przekąskowym, a nawet z dużym wbudowanym stołem; wtedy nic nie zakłóci kontaktu kucharza z biesiadnikami.

Podobną rolę może pełnić półwysp, czyli fragment zabudowy kuchennej dostawiony poprzecznie do przyściennego ciągu roboczego. Planując nietypowe układy, należy tylko pamiętać o zachowaniu właściwych odstępów i możliwości swobodnej komunikacji (szczegółowe wskazówki na końcu artykułu).



fot. Osram

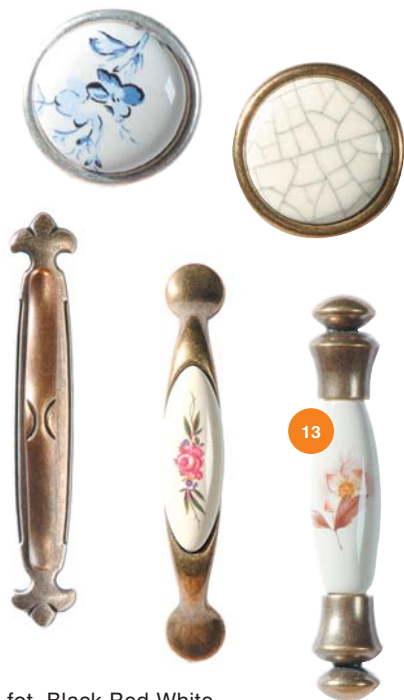
12

NIECH ŚWIECI

Kuchni bez okna już prawie się nie spotyka. I na szczęście – światło naturalne to wielki kapitał. Planując wnętrza kuchenne, postarajmy się umieścić pod oknem element zabudowy, przy którym będziemy spędzać najwięcej czasu. Poza kuchenką gazową, która nie może stanąć w tym miejscu ze względów bezpieczeństwa, mamy tu pełną swobodę. Ważny też jest dobry dostęp do okna i łatwość jego otwierania. Nawet uzbrojeni w efektywny wyciąg, kuchnię bę-

- **11** Wyspiarskie klimaty. Wyspa kuchenna nie musi być ciężkim, osłaniającym wnętrze monolitem; może być, jak tu, wizualnie lekka, częściowo ażurowa. Ta kuchnia nie wstydzi się spojrzeń. Wrażenie lekkości wzmacnia częściowo przeszklony okap nad płytą grzewczą, połączony z bluznicą wiszącą półką, szafki zamontowane nad podłogą, a także lśniące tafle bordowych frontów z laminowanej płyty MDF. A przy okazji – to kolejny wariant „kuchni na salonach”, tyle że w tym przypadku to nie kuchenna zabudowa przyjmuje warunki estetyczne strefy dziennej; to raczej strefa dzienna buduje tło dla efektownej kuchni-liderki
- **12** Wyspy i przyładki są w kuchni sprzymierzeńcami życia rodzinnego i towarzyskiego. Nawet odlewając gorący makaron nie musimy wyłączać się z gorącej dyskusji. Podzielność uwagi – niezbędna!

dziemy wietrzyć najczęściej; każdemu kucharzowi zdarza się raz na jakiś czas przypalić mleko czy przyskający olej. Otwór okienny umieszczony nad zlewem można zaplanować nietypowo – na wysokości oczu, wyżej niż pozostałe okna. Szyba umieszczona nisko będzie wiecznie zachlapaną. Jeśli przeszklenie jest szerokie lub mamy w kuchni dwa okna, warto miejsce pod jednym z nich wykorzystać na stolik śniadaniowy. Jeżeli do tego posadzimy za oknem drzewo, nasze poranki z pewnością staną się przyjemniejsze.



fot. Black Red White

- **13** W kuchni, szczególnie połączonej z jadalnią i salonem, liczą się detale. Tam, gdzie panuje styl tradycyjny, o urodzie całej kompozycji decydują takie właśnie precjoza. Na szczęście projektantom nie brakuje dziś pomysłów
- **14** Światło naturalne jest życzliwe wszystkim stylom i kolorom, ale bieli szczególnie służy. Do tego doskonale doświetla prostopadły do ściany okiennej blat roboczy i kącik kawowy z lekkim, pełnym wdzięku stolikiem. Kuchnia jasna jak ta zaraża pogodą ducha i radosnym nastrojem
- **15** Nowoczesne lampy przeznaczone do kuchni są projektowane z myślą o wygodzie użytkowników i urodzie wnętrza, dlatego ich światło jest silne, a jednocześnie nierażące, rozproszone i naturalne. Liniowe oprawy Luminestra, zestawione w szereg, to idealna iluminacja kuchennego miejsca pracy

Sztucznemu oświetleniu poświęcamy wprawdzie osobny artykuł, ale już na etapie planowania warto skrupulatnie zaprojektować przebieg kuchennej instalacji elektrycznej. Trzeba bowiem zadbać o dobre doświetlenie każdego stanowiska roboczego, i to światłem punktowym, nie tym ogólnym, którego źródło z reguły umiejscowione jest za plecami osoby stojącej przy blacie. Jeśli nie zapomnimy o żadnym szczególe – na przykład o tym, że okno eliminuje górne szafki, a więc utrudnia montaż lamp – mamy szansę stworzyć kuchnię prawdziwie komfortową. ■



fot. Velux

14



fot. Osram

15

Gniazdka w stadzie

W starych kuchniach to ich najbardziej nam brakuje. Projektując od podstaw, możemy zaplanować gniazdka na wyrost; po pewnym czasie i tak przekonamy się, że nie przesadziliśmy. Podłączenia do sieci wymaga lodówka i kuchenka elektryczna, ale na tym przecież nie koniec. Przy blacie roboczym gniazdka powinny występować stadnie. Potrzebują ich: czajnik elektryczny, ekspres do kawy i kuchenka mikrofalowa. Lepiej gdy będą podłączone na stałe; szarpanina z kablami nie należy do przyjemności. Do tego jeszcze czasowi odbiorcy prądu – mikser, elektryczny wyciskacz do soku czy maszynka do mięsa. I gdzie tu podłączyć ładowarkę do telefonu? Dlatego gniazdka najlepiej grupować po kilka i umieszczać tuż nad poziomem blatu, w każdym rogu pomieszczenia. Niektóre firmy meblarskie oferują „centralki energetyczne” chowane w szufladach lub wysuwane spod blatu – jak na zdjęciu.



Układy i liczby

Zarówno w zamkniętym pomieszczeniu, jak i w otwartej przestrzeni kuchnię można zaprojektować na kilka sposobów. Zazwyczaj w obu wariantach sprawdza się ten sam układ zabudowy, choć oczywiście nieco inne zalety wykaże w czterech ścianach, inne zaś – na „wolnym polu”. Warto wypróbować kilka rozwiązań, nie zapominając o właściwej kolejności funkcji i o potrzebie pozostawienia minimalnych odstępów pomiędzy sprzętami; tylko wtedy nasza kuchnia stanie się nam przyjazna i komfortowa w użytkowaniu.

W JEDNYM CIĄGU



fot. Opoczno

To rozwiązanie przez lata sprawdzało się w bardzo wąskich kuchniach blokowych. Gdy szerokość pomieszczenia nie przekracza 2 m, inny typ zabudowy nie wchodzi w grę; przed szafkami musi pozostać co najmniej 120 cm miejsca na komunikację. Wariant ten jest godny polecenia do salonów

z niewielkimi aneksami kuchennymi – pozostawia sporo przestrzeni na ustawienie stolika, cechuje go też prostota w prowadzeniu instalacji (wszystkie przyłącza umieszczone są na jednej ścianie). Kuchnia powinna być zwarta i nieduża: wydłużenie ciągu kuchennego zwiększy odległości pomiędzy urządzeniami, znacznie ograniczając funkcjonalność.

RÓWNOLEGLE



fot. Mebel Rust

Układ „równoleżnikowy” jest praktyczny, gdyż skraca odległości pomiędzy strefami roboczymi. Można go wygodnie wpisać w pomieszczenie o szerokości min. 240 cm. W wolnej przestrzeni zbuduje interesujący „przesmyk” kuchenny, który może łączyć jadalnię z salonem. Dla wygody zlew i kuchenkę lub płytę, wraz z blatem roboczym warto umieścić w jednym szere-

gu, a miejsce do spożywania posiłków i lodówkę – w drugim. Jeśli kuchnia służy nam wyłącznie do gotowania, a odległość pomiędzy ciągami jest niewielka (minimum to 120 cm), można funkcje rozmieścić inaczej.

W JEDNYM BLOKU

Całkiem nietypowy, choć interesujący układ przyładcowy – urządzenia AGD wraz z blatem i szafkami zblokowane w jednym przysściennym module. To rozwiązanie, odpowiednio do dużych wnętrz, przy swojej oryginalności i walorach estetycznych ma dość poważny mankament: konieczność wielokrotnego obchodzenia „przyładka” wokół. To odwrotność wygodnego wariantu U; w takiej kuchni najlepiej pracować na cztery ręce.

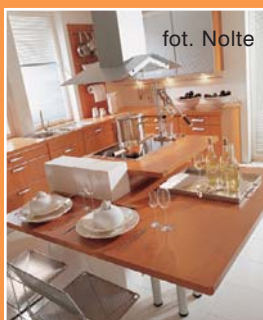
fot. Opoczno



WYSPOWO

Modny i wygodny wariant zabudowy, adresowany do posiadaczy dość dużych domów; wyspa wymaga wygodnego dostępu z każdej strony, tym bardziej, że często sasiaduje ze stołem jadalnianym i krzesłami, które trzeba odsuwać. Zalety wyspy nie podlegają kwestii – dzięki niej można przygotowując posiłki zachować kontakt wzrokowy z pozostałymi domownikami, a nawet obejrzeć ulubiony serial. Ponieważ jej powierzchnia jest zwykle podzielona na strefy funkcjonalne (część od strony kuchni służy do przyrządzania potraw, część od strony pokoju to miejsce pod nakrycia lub na ekspozycję ozdób), nie występuje tu niewygodna cechująca wariant zblokowany.

KUCHNIA NA POZIOMIE



fot. Nolte

Z PRZEŁAMANIEM

To nadal kuchnia z jednym ciągiem zabudowy, ale przełamana poprzecznym barkiem. Umieszczona, jak tu, w wolnej przestrzeni, zyska na funkcjonalności – barek, dzięki obustronnemu dostępowi, może pełnić kilka zadań.

W zamkniętym pomieszczeniu ten wariant zabudowy reprezentuje klasyczny – i bardzo praktyczny – układ na planie litery L, zapewniający ciągłość prac i łatwość obsługi wszystkich urządzeń kuchennych.



fot. Opoczno

NA PLANIE LITERY U

Bardzo praktyczny i popularny układ; zapewnia doskonały dostęp do sprzętów kuchennych, które – przy zachowaniu odległości 120 cm pomiędzy przeciwległymi ciągami – można obsługiwać niemal nie ruszając się z miejsca.

Możemy zwiększyć i tak pokaźną długość blatu roboczego, montując narożny zlewozmywak. Podobnie jak wariant równoległy, wymaga pomieszczenia nie węższego niż 240 cm. W otwartej przestrzeni jedno z ramion litery U może pełnić rolę barku oddzielającego strefy.



fot. Frise

fot. Alno



Choć wielu z nas lubi długie równe blaty, różnicowanie poziomów jest w kuchni zabiegiem korzystnym. Innej wysokości wymaga komfortowa praca na stojąco (ok. 85 cm), innej zaś – w pozycji siedzącej (60-75 cm). Nawet zmywanie i siekanie lepiej wykonywać na różnych poziomach – dobrze, gdy blat ze zlewozmywakiem jest obniżony o 10-15 cm w stosunku do blatu roboczego. Łatwiej też obsługiwać umieszczoną nieco niżej kuchenkę lub płytę grzewczą. Wszystkie te zasady należy jednak traktować jako punkt wyjścia. Różnimy się nie tylko wzrostem, ale też proporcjami budowy i... przyzwyczajeniami. Dostosujmy więc normy do własnych potrzeb.