



fol. Alino

Tekst: Katarzyna Madej  
Współpraca: Emilia Rostaniec

To, czy będziemy  
dobrze się czuli  
w naszej kuchni, zależy  
przede wszystkim od  
możliwości wygodnego  
i bezpiecznego  
korzystania  
z niej; możliwości  
dostosowanych  
do naszych  
rzeczywistych  
potrzeb.

# Razem czy osobno

Zanim podejmiemy jakiegokolwiek decyzje dotyczące aranżacji kuchni, warto zastanowić się nad stylem życia, który prowadzimy. Popatrzmy więc na siebie z boku. Czy uwielbiamy kulinarne eksperymenty, często gotujemy z dziećmi albo z przyjaciółmi? A może tak kochamy pracę, że jeśli chodzi o kuchnię, to liczy się w niej dobry ekspres do kawy, zmywarka i mikrofalówka? Dopiero w tym momencie zastanówmy się nad powierzchnią, którą mamy zagospodarować. Dostosujmy do niej potrzeby i marzenia.

Jeśli kuchnia jest naszym żywiołem, domownicy rwą się do gotowania, a miejsca jest zbyt mało – też można ją wspaniale i funkcjonalnie urządzić. Z kolei singiel bez żyłki do kucharzenia powinien zrezygnować z planowania ogromnej kuchni ze sprzętem, którego nie powstydziałaby się restauracja. Może lepiej powiększyć salon, by zorganizować kino domowe z prawdziwego zdarzenia.

Przy planowaniu kuchni nie ma idealnej recepty, bo każdy ma różne oczekiwania. Niezależnie jednak od naszych upodobań istnieją pewne reguły, które warto poznać. Przypatrzmy się zatem zasadom urządzania stref: gotowania, jadalnianej, porządkowej,

a także podstawowym wytycznym, co do rozmieszczenia poszczególnych urządzeń. Wybierzmy szafki, blaty i sprzęt. Zastanówmy się nad tym, co położyć na podłodze, a co na ścianach i jak rozplanować oświetlenie i gniazdzka. Wreszcie pomyślmy o kolorach i dekoracjach. I przede wszystkim poszukajmy plusów i minusów kuchni otwartych i zamkniętych

## Strefa gotowania

W strefę gotowania wpisany jest tzw. trójkąt roboczy, znajdują się w niej też schowki na produkty żywnościowe i na przechowywanie naczyń. Każdy, kto urządza kuchnię, niezależnie od tego, czy gotuje, czy nie, musi pamiętać o zasadzie trójkąta. Rysujemy go w wyobraźni, a jego wierzchołkami są zlew, kuchenka i lodówka – czyli urządzenia, z których najczęściej korzystamy. Suma boków owego fikcyjnego trójkąta nie powinna być krótsza niż trzy metry (wtedy spokojnie się poruszamy w kuchni) ani dłuższa niż sześć (zbyttno się nie nabiegamy). Idealnie byłoby, gdyby był to trójkąt równoboczny. Odległości pomię-

Przykład „rozbudowanych” wysp, urozmaiconych o dodatkowe blaty. Na zdjęciu a) wyspa rozbudowana o dodatkowy blat oraz niższy stolik – rozwiązanie sprawdzi się tylko na dużej przestrzeni; na zdjęciu b) wyspa z dodatkowym, tym razem wyższym od wyspy blatem do spożywania posiłków

dzy wspomnianymi trzema urządzeniami nie powinny przekraczać: od lodówki do zlewozmywaka 120–210 cm, tyle samo od zlewozmywaka do kuchni oraz 120–217 cm od lodówki do kuchni. Ważne, aby przez trójkąt nie biegły ciągi komunikacyjne, bo o kolizję np. z garnkiem gorącej zupy nietrudno. Żadnego z boków nie powinny też „przełamywać” drzwi.

Jeśli ktoś świetnie gotuje, śledzi nowości sprzętowe albo wie, że kiedyś weźmie

się do kucharzenia, a na razie studiuje książki z przepisami, wtedy warto zainwestować w AGD wysokiej jakości. To z myślą o takich ludziach wynaleziono na przykład kuchenkę o sześciu palnikach i piekarnik z czterema programami opiekania mięsa czy zlew z młynkiem. Dla osób, które realizują się poza kuchnią, kupujących gotowe jedzenie, przyda się natomiast dobra mikrofalówka. Powinny one zdecydować się też na mniejszą zmy-



fol. Vitrosilicon



fol. Nolte



Elegancka i bezpieczna płyta grzewcza – pasuje do kuchni urządzonej w stylu minimalistycznym. Doskonale dobrany okap idealnie komponuje się z urządzeniem

fol. Elektrolux

warkę, na przykład o szerokości 45 cm albo stawianą na blacie, w której mieści się sześć kompletów naczyń.

Na przechowywanie należy zaplanować o wiele więcej przestrzeni, niż się wydaje. Już na etapie projektowania szafek kuchennych całemu „kuchennemu dobytкови” przypiszmy konkretne miejsce. Fachowcy, którzy zajmują się ergonomią kuchenną, twierdzą, że zdecydowanie wygodniejsze są szuflady i to nie tylko na przechowywanie sztućców, ale i składowanie garnków, misek czy drobnego sprzętu AGD. Ciekawym i eleganckim rozwiązaniem jest podział szafki na trzy równej wysokości szuflady, z tym że w górnej mamy dwa poziomy – jeden na często używane sztućce, a drugi na otwieracze, łyżki do gotowania czy noże. Dobrym miejscem na przechowywanie podręcznej zastawy może być suszarka nad zlewem. Odwieczny problem stanowią pokrywki do garnków. Dobrze zaplanować na nie uchwyty na wewnętrznej stronie drzwiczek albo kupić specjalne, nachylone pod kątem przegródki do szuflad.

Inna sytuacja jest ze schowkami na produkty żywnościowe. Jeśli weszło nam w krew robienie raz w miesiącu ogromnych zakupów, przyda się albo więcej szafek, albo niewielka spiżarka. Jeśli nie ma takiej możliwości, warto zaplanować wysuwane kontenery.

Otwarte opakowania kaszy, cukru, makaronów najwygodniej jest ułożyć w szufladzie blisko płyty grzewczej. Nie zapomnimy wówczas, że są produkty, które trzeba zużyć wcześniej.

▼ Różnorodność kształtów, materiałów oraz form baterii kuchennych pozwala realizować najbardziej nietypowe pomysły. Cechuje je nie tylko ciekawy design, ale także wygoda w użytkowaniu. Do wyboru mamy wyciągane lub/i obrotowe wylewki o zmiennym strumieniu wody bądź składane, które umiejscowione przy oknie, pozwalają na swobodny ruch skrzydła okiennego



fol. Grohe



fol. Kludi



fol. Ferro

W roli blatów najlepiej sprawdza się granit. Nie dość, że pięknie wygląda, jest bardzo odporny, łatwo też utrzymać go w czystości. Niestety nie każda szafka utrzyma jego ciężar, no i liczyć się trzeba ze sporym wydatkiem. Blatów nie robimy z marmuru czy trawertynu, materiałów podatnych na działanie kwasów. Marzeniem niejednej pani domu są te produkowane na bazie żywic. Nie dość, że mają przeróżne kolory, to można też kupić blat zintegrowany ze zlewem. Najtańsze i zdecydowanie najmniej trwałe są laminaty, ale i tu znajdziemy te lepszej i gorszej jakości.

## Strefa jadalniana

Każda kuchnia powinna mieć miejsce do spożywania posiłków. W małej stawiamy przy blacie stołek barowy. Wystarczy rozłożyć serwetę, aby w miłej atmosferze zjeść śniadanie, a kiedy sprzątniemy naczynia, znowu mamy powierzchnię do pracy. Dobrze, jeśli zmieści się stół choćby dla dwóch osób. Można przy nim nie tylko jadać, ale i przygotowywać potrawy. Niedaleko stołu powinna znaleźć się serwantka na często używane naczynia, obrusy i serwety. Podobną rolę mogą pełnić, np. szafki pod wyspą od strony jadalni.

## Strefa porządkowa

Nie zawsze w domu jest pralnia czy pomieszczenie gospodarcze. Wówczas, jeżeli rozmiary naszej kuchni na to pozwalają, możemy stworzyć w niej miejsce na przedmioty związane z praniem – detergenty, spinacze, pojemnik na brudną bieliznę itp. Dobrym rozwiązaniem jest wygospodarowanie wnęki, tak by zmieściła się w niej pralka – wszystkie te rzeczy chowamy za drzwiczkami, takimi samymi, jak fronty szafek.

## Co na podłodze i ścianach

Podłoga w kuchni musi być odporna na to, co wykipi, wyleje się czy upadnie podczas gotowania. Wybierajmy więc materiał, który łatwo przetrzeć mopem i który jednocześnie nie jest śliski po zmoczeniu. Najpopularniejsze są oczywiście płytki ceramiczne. Zdecydowanie więcej zalet ma gres, który w całym przekroju płytki jest identyczny. Nawet jeśli coś na niego upadnie, a powierzchnia odprysnie, będzie to mało widoczne. W kuchni nieźle sprawdzi się też drewno. Jeśli obawiamy się, że w miejscach niewralgicznych szybko się zniszczy, przykryjmy je na przykład matą.



fol. Ardo, Siemens, Eлта

▲ Jeżeli chcemy coś zmienić w naszej kuchni, sprawić, by stała się wyrazista i zindywidualizowana, nie musimy od razu przeprowadzać w niej generalnego remontu, wystarczy, że dokupimy kilka ciekawych przedmiotów o oryginalnej, niebanalnej formie, jak np. ta czekoladowa fontanna, opływowy toster lub lodówka z funkcją nalewania napojów lub dekoracyjnym frontem

Doskonałym rozwiązaniem są wykładziny elastyczne z PVC (w niczym nie przypominają tych, które przez kilkadziesiąt ostatnich lat szpeciły nasze mieszkania). Od kolorów i wzorów można dostać zawrotu głowy. Nowością są trójwymiarowe podłogi z PVC nabierające głębi przy odpowiednim oświetleniu. Zaletą tego typu materiałów jest łatwość wymiany. Jeśli nam się znudzi, kupujemy kolejną rolkę i nawet bez pomocy fachowca układamy ją.

Jeśli przestrzeń jest otwarta, wybranie podłogi do salonu, jadalni i kuchni jedno-

► Zróżnicowanie materiałów na podłodze nie zawsze jest zadaniem prostym; bardzo ważne jest stworzenie łagodnego przejścia między posadzkami. Linią oddzielającą może stanowić element architektury lub podział funkcyjny pomieszczenia

częściej jest zdecydowanie trudniejsze. Są to pomieszczenia o różnych funkcjach, więc dobrze by było jakoś to zaakcentować. Doskonałym pomysłem jest zróżnicowanie materiałów na podłodze. W strefie gotowania mogą to być płytki, w jadalni kładziemy deski, które przykrywamy jutowym chodnikiem, a w salonie deski z puchatymi dywanami. Stworzymy w ten sposób łagodne przejście między strefami. Odrębność kuchni można zaakcentować

▼ Ściany kuchni – zwłaszcza w strefie gotowania – najlepiej wyłożyć płytkami – są wytrzymałe, odporne na działanie pary i stosunkowo łatwo usunąć z nich zabrudzenia. Dobrze sprawdzają się także na podłodze

także podwieszonym sufitem, czy innym kolorem ścian.

Farby używane do ścian kuchni powinny być zmywalne. Przed wyborem farby uważnie czytamy etykietę i sprawdzamy, czy nadaje się do kuchni. Nad blatem roboczym chętnie kładziemy mozaikę. Eksperymentujemy też z blachą, szkłem i płytą MDF. Coraz więcej osób decyduje się chronić ścianę jedynie w okolicach kucharki. Widoczna jest tendencja, że im mniej na



fol. Ceramika Paracyz



fol. Opoczno

## ► W szeregu zbiórka

Fachowcy, którzy zajmują się ergonomią kuchenną, twierdzą, że do przechowywania zdecydowanie wygodniejsze są szuflady, jeszcze lepsze rezultaty uzyskamy, segregując produkty w pojemnikach – w tych przezroczystych łatwiej odnaleźć pożądaną rzecz. Równie wygodne są półki pod blatem roboczym na wyspie – to miejsce najlepiej przeznaczyć na garnki, patelnie, miski. Inne polecane szafki to:

**Cargo** – pionowa wysuwana wąska szafka z pojemnikami lub koszykami. Jeśli jest wysoka, może pełnić rolę spiżarni; niska jest dobrym miejscem na przechowywanie butelek

**Magic Corner** – wypełnienie prostokątnej szafki narożnej, składają się na nią dwa pionowe kosze drucianych „wychodzących” z szafki po otwarciu drzwiczek na specjalnej konstrukcji. Jeden pion półek przymocowany jest do drzwiczek i z nimi się wysuwa, drugi zaś porusza się na specjalnej szynie



foto: ikea



foto: ikea



foto: ikea

ścianach, tym lepiej – kuchnia wydaje się wtedy bardziej przyjazna.

### Oświetlenie

Jeżeli okna kuchni wychodzą na północ, oznacza to, że światło będzie w niej nieintensywne, choć równomiernie rozproszone. Podobnie jest, gdy okna wychodzą na wschód. Wówczas poranne światło pada pod małym kątem i nie grzeje zbyt mocno. Kuchnia z oknami na zachód i południe jest nagrzewana najsilniej. Bardzo głębokie nasłonecznienie kuchni zorientowanej na te strony wymusza stosowanie daszków i markiz, które latem odbiją promienie słoneczne. Jeżeli zaś chodzi o światło sztuczne, to mamy do wyboru m.in. halogeny montowane pod sufitem, światelka nad blatem, lampy nad stołem czy podświetlane i przeszkłone górne szafki – które mogą

działać cuda. To prawda, że tych punktów jest sporo, ale przecież nie zapalamy wszystkich naraz. Światło nad stołem integruje i pozwala stworzyć miły nastrój, jaki powinien towarzyszyć jedzeniu, w mroku też pozostanie lekki rozgardiasz towarzyszący zazwyczaj przygotowywaniu posiłków. Pamiętajmy, że spiżarki i głębokie schowki powinny mieć własne oświetlenie, najlepiej włączane samoczynnie po otwarciu drzwiczek.

### Kolory i dekoracje

Kuchnia otwarta pod względem kolorów i dekoracji jest bardziej wymagająca niż zamknięta, ponieważ sprzęty muszą pasować do wystroju pokoju dziennego i jadalni. Pamiętajmy, że nowoczesny salon potrzebuje podobnej w stylu kuchni, a z klasyką nie zawsze grają stal i aluminium.

W przestrzeni otwartej trzeba zadbać nie tylko o elementy odróżniające strefy, ale i te – łączące je. Jest to bardzo trudna sztuka! Zdecydujmy się na podobny wzór na tkaninach czy podobne wybarwienie elementów drewnianych.

O tym, czy kuchnia będzie ciepła, czy zimna, tak naprawdę decydują dodatki.

### Zamknięta czy otwarta?

#### Kuchnie otwarte

Zazwyczaj widzimy same zalety otwartych przestrzeni. Podkreślamy, że rodzina jest cały czas razem, a ten, kto gotuje, może jednocześnie oglądać telewizję i brać udział w rozmowie. Ale są i minusy takiego rozwiązania. Łączenie pomieszczeń nie jest dobre dla bałaganiarzy. Urok pysznej kolacji pryśnie, jeśli w zlewie będą piętrzyły się stopy brudnych naczyń. Ponadto, nawet

przy dobrze pomyślanej wentylacji zapach smażonych potraw będzie przenikał do innych pomieszczeń domu.

Doskonałym rozwiązaniem jest wygospodarowanie miejsca na wyspę, najbardziej uniwersalny ze wszystkich mebli. W zależności od potrzeb – może być prostą szafką służącą do przygotowania jedzenia albo całym centrum dowodzenia, wokół którego

## ▶ Otwarta w plusach i minusach

- + kuchnia wydaje się bardziej przestronna
- + osoba przygotowująca posiłki nie musi opuszczać gości czy domowników w czasie przygotowywania posiłków – kuchnia taka sprzyja więc integracji rodziny
- nie możemy pozwolić sobie w niej na chwilę zaniedbania, ponieważ nieporządek widoczny będzie z salonu
- zapachy będą przenikać do pozostałych pomieszczeń w domu
- głośnie praca sprzętu AGD może przeszkadzać, gdy np. będziemy chcieli wypocząć w salonie
- styl kuchni otwartej jest ściśle uzależniony od stylu w salonie

## ▶ Zamknięta w plusach i minusach

- + nie musi być zawsze uporządkowana; bałagan powstający w trakcie przygotowywania posiłków nie będzie nam tak bardzo przeszkadzał, jak w kuchniach otwartych
- + kuchenne zapachy nie będą przedostawały się do salonu, zwłaszcza jeśli zamontujemy dobry wyciąg
- + praca sprzętu AGD nie będzie słyszalna w salonie
- + styl kuchni jest dowolny – niezależny od kolorystyki i wystroju salonu
- osoba przygotowująca posiłki nie ma bezpośredniego kontaktu z gośćmi w trakcie np. podgrzewania potraw
- jeśli w kuchni nie ma miejsca na stół i krzesła – trzeba będzie przetranszować naczynia i posiłki do salonu lub jadalni

kręci się domowe życie. Montujemy w niej wtedy zlew, kuchenkę, a nawet lodówkę. Doskonałym pomysłem jest podniesienie blatu od strony pokoju. Jeśli postawimy przy nim wysokie stołki, zyskamy dodatkowe miejsce na mniej oficjalne spożywanie posiłków. Przy okazji zasłonimy to, czego nie chcielibyśmy widzieć, siedząc na kanapie.

Uważamy, że kuchnia wygląda najlepiej z modułowymi szafkami o gładkiej powierzchni. Najchętniej umieszczamy je na jednej ścianie lub w literę L. Tymczasem będzie bardziej domowa i żywa, jeśli wstawimy do kuchni wolno stojące sprzęty i ciekawe meble. Trzeba tylko pamiętać, że nie może to być zbieranina przypadkowych rzeczy, a pomieszczenie powinno być duże. Kuchnia wydaje się wtedy bardzo indywidualna i podobna do innych pomieszczeń w domu.

## Kuchnie zamknięte

Nieprawdą jest, że w zamkniętych kuchniach gotują odludki albo ci którzy

uważają przygotowywanie posiłków za czarną robotę. Nie dla wszystkich minusem jest gotowanie posiłków z dala od oczu ciekawskich. Dobrze zorganizowana gospodyni i tak przygotuje wszystkie potrawy przed dużym przyjęciem, a gości opuści tylko na moment, aby podgrzać posiłek. Poza tym, jeśli kuchnia jest odpowiednio duża i mieści się w niej stół, traktujemy ją jako osobny pokój. W czasie, kiedy część rodziny ogląda pasjonujący film, reszta – miło gawędząc – przygotowuje kolację.

Może kuchnia otwarta jest kwestią mody i szybko wrócimy do klasycznego podziału pomieszczeń? Więc osoby, które jeszcze nie zdecydowały, czy ją otworzyć, czy zamknąć, niech nie burzą wszystkich ścian. Warto między kuchnią a salonem zrobić dwuskrzydłowe drzwi, aby w razie potrzeby odciąć się od życia rodzinnego toczącego się przed telewizorem. Albo w nie włączyć, mieszając jednocześnie potrawkę z kurczaka. ■



foto. Ikea

foto. Design Studio



1 fot. Barlinek



2 fot. Sierama



3 fot. DLH



4 fot. Alno

# Pomysły

## OTWARTA

- 1 Odważny, nowoczesny design wyróżnia zaprezentowaną na zdjęciu przestrzeń. Podział na funkcje w tym pomieszczeniu został zupełnie zatarty, jest przykładem luźnego traktowania wnętrza, zachęcający do otwierania przestrzeni
- 2 Wyspa w kuchniach otwartych pełni podwójną rolę: stanowi delikatną granicę między strefą gotowania a jadalnią, jednocześnie zaś łączy te dwie części – stanowiąc integralny element pomieszczenia. Również jej funkcja jest złożona – wyspa bowiem może służyć jako blat roboczy, można przechowywać w niej niezbędne rzeczy, na niej można zainstalować zlewozmywak lub płytę grzejną albo przeznaczyć ją na blat do spożywania posiłków
- 3 Wydaje się, że w tym domu nie tylko kuchnia jest otwarta, ale cała przestrzeń jest zagospodarowana w ten sposób. Szerokie połączenie zarówno kuchni, salonu, jak i pozostałych pokoi – sprawiło, że całość wydaje się bardzo przestronna i lekka; nawet cienka ścianka działowa w którymkolwiek miejscu obciążałaby wnętrze i pozbawiła je walorów użytkowych
- 4 Popularnym rozwiązaniem na symboliczne zamknięcie kuchni otwartych jest stół barowy, który traktowany jest „swobodniej” niż tradycyjny stół; wynika to przede wszystkim z jego gabarytów – wysoki i dość wąski blat nie pomieści wszystkich członków licznej rodziny, zatem służy głównie do spożywania szybkich posiłków, picia napojów oraz do rozmów



5



6



7



8

# na kuchnię

## ZAMKNIĘTA

**5** Kuchnia zamknięta o zabudowie w kształcie litery U – rozwiązanie to zalecane jest w małych pomieszczeniach. Najbardziej optymalne rezultaty daje umieszczenie każdego z urządzeń trójkąta roboczego na innej ścianie. W takim układzie, między dwoma rzędami szafek powinno pozostać minimum 100 cm

**6** Kuchnia zamknięta o zabudowie w kształcie litery G – elementem zamykającym układ jest stolik barowy dla jednej osoby. Urządzenia są zgrupowane stosunkowo blisko siebie

**7** Kuchnia zamknięta z podziałem na część jadalnianą, w której zmieściły się duży stół i krzesła, i część roboczo-porzadkową. Wszystkie strefy występują obok siebie i tworzą zgrany zestaw

**8** Ciekawie wykorzystane wnęki – pomieściły niezbędne rzędy szafek. Zróżnicowana architektura wnętrza pozwala realizować ciekawe pomysły. Jednak w takich sytuacjach najlepiej zaczerpnąć porady projektanta, który sprawdzi, czy poszczególne miejsca mają zalecane wymiary. I tak na przykład: minimalna głębokość szafek stojących to 60 cm, ich wysokość ok. 90 cm, a minimalna – taka, która zapewnia wygodną pracę – odległość między blatem roboczym a szafkami wiszącymi to 55–60 cm

5  
6  
7  
8

5  
6  
7  
8

5  
6  
7  
8





9 10

#### NA PODDASZU

- 9** Ścianę ze skosem wykorzystano pod zabudowę jednościową – oznacza to, że wzdłuż jednej ściany umieszczone są wszystkie urządzenia z trójkąta roboczego. Takie rozwiązanie polecane jest szczególnie w małych i wąskich kuchniach, w których do wykorzystania jest tylko jedna ściana
- 10** Na ścianie z oknem wykonano zabudowę w kształcie litery U, przy czym jeden jej bok stanowi granicę wyznaczającą strefę jadalnianą – ze stołem i krzesłami. Na ścianie ze skosem udało się zmieścić szafki wiszące oraz okap
- 11** Prosta zabudowa w kształcie litery U wyznacza „granice” kuchni. Szczególnie ciekawym elementem jest tutaj wyspa schowana w środek układu, a także stolik utworzony z jednego boku zabudowy
- 12** Kuchnia na poddaszu z zabudową w kształcie litery G. Dobre rozwiązanie dla małych przestrzeni – blat roboczy oraz zlewozmywak umieszczone na ścianie z oknem, kuchenka pod skośnym dachem umożliwią wygodne wyprowadzenie kanałów okapu, wysokie i wąskie szafki zamykają całość



11 12

11 12





13  
14  
fot. Jarkett  
fot. Fager Mastercook



## W STYLU

- 13** Wykładziny z PVC nie budzą dotąd dobrych skojarzeń, ale dzięki bogatej kolorystyce i interesującemu wzornictwu oraz właściwościom – wytrzymałość na rozciąganie, odporność na działanie wody, nienasiąkliwość – stają się one coraz bardziej popularnym materiałem podłogowym w kuchniach. Tu dzięki wykładzinie nowoczesne wnętrza nabrało cech popularnej w późnych latach siedemdziesiątych stylistyki high-tech
- 14** Materiał, kolor styl – w tej kuchni wszystko jest nowoczesne i ...odważne. Gdy decydujemy się na tak oryginalny projekt, warto zwrócić się o pomoc do architekta, który doradzi udany zestaw kolorystyczny i przewidzi końcowy efekt
- 15** Rustykalne fronty szafek świetnie komponują się z nowoczesnym sprzętem AGD dzięki kamiennym grubym blatom w podobnym kolorze
- 16** Sterylne minimalistyczne uporządkowane wnętrza. Uzyskamy je, stosując ograniczoną liczbę mebli o prostej formie i jasnym kolorze na tle przejrzystej i otwartej przestrzeni, także pozbawionej zbędnej dekoracji



15  
16  
fot. Drewno  
fot. Lifa Design

