

# Centrum dowodzenia – kuchnia

Po mozolnym budowaniu i wykańczaniu domu przyszedł czas na najprzyjemniejszy etap – urządzenie wnętrza.

Miejszem strategicznym jest kuchnia. W niej bowiem tętni domowe życie, tu gotujemy i jemy, a przy kuchennym stole przeprowadzamy ważne rodzinne rozmowy. Warto więc na zaplanowanie i wyposażenie tego miejsca poświęcić dużo czasu, bo tu najważniejsza jest wygoda...

## Jakie meble do kuchni?



(fot. IKEA)

Meblowanie kuchni to przede wszystkim wybór szafek stojących i ściennych. Musimy zdecydować, czy wolimy te gotowe czy robione na zamówienie. Meble z produkcji fabrycznej wykonane są dokładnie i powtarzalnie, są testowane, dostają certyfikaty i gwarancje. Wybór co prawda jest ograniczony, ale producenci oferują zwykle tak bogate rozwiązania modułowe, że będziemy mogli zaspokoić większość wymagań estetycznych i projektowych. Jeśli jednak postawiliśmy na oryginalny pomysł aranżacji wnętrza, trzeba pomyśleć o meblach na zamówienie, najlepiej w wyspecjalizowanym studio kuchennym. Można też zdecydować się na kuchnię murowaną – między murkami montujemy półki otwarte lub zakryte drzwiczkami bądź zasłonkami, całość przykrywamy blatem np. drewnianym lub z płytek ceramicznych. Innym pomysłem jest kupowanie starych mebli w galeriach lub renowacja tych wyszukanych na targach staroci. Modne jest łączenie starego z nowym. W takim eklektycznym wnętrzu można, obok nowoczesnych mebli, postawić „kredens babci” czy wiejski stół i krzesła – nawet każde inne. Ale przy takim rozwiązaniu, dla uzyskania dobrego efektu potrzeba dużo intuicji i wyczucia.

Zwarta zabudowa kuchennych szaf zmieści wszystkie niezbędne sprzęty i akcesoria

## Z jakiego materiału blat?

Przede wszystkim blat musi być twardy, odporny na wysoką temperaturę, zarysowania i uszkodzenia. Na nim bowiem kroimy, przygotowujemy posiłki i stawiamy gorące garnki. Do wyboru mamy kompozyt, drewno, laminaty i kamień. Wszystkie te materiały mają swoje wady i zalety, a wybór każdego z nich zależy głównie od stylu kuchni, jej kolorystyki i gustu... pani domu. **Blaty z kompozytu** są bardzo twarde, odporne na uszkodzenia mechaniczne i zaplamienie, nie przebarwiają się pod wpływem światła i są odporne na wysokie temperatury oraz wilgoć. **Blaty drewniane** odpowiednio zaimpregnowane są odporne na działanie wody, zaolejowane łatwo odświeżyć, a gdy się zarysują, odnowić. Pokryte lakierem lub melaminą są odporne na zaplamienie. Niestety blaty drewniane nie są odporne na temp. powyżej 100°C, a źle zabezpieczone mogą się paczyć i rozsychać. Najbardziej popularne są **blaty laminowane**, trwałe i odporne na wysoką temp., zarysowanie i zaplamienie. Ich podstawową zaletą jest cena. Warto pamiętać, że przy wycięciach, np. wokół zlewu laminat jest podatny na wchłanianie wody i pęcznienie. Dlatego miejsca ta należy zabezpieczyć silikonem.

**Blaty kamienne:** marmurowe, granitowe lub z trawertynu są, niestety, drogie, ciężkie i wymagają obróbki oraz przycinania w wyspecjalizowanym zakładzie, a nieskutecznie zaimpregnowane mogą ulegać zaplamieniu. Ale mają sporo zalet: są trwałe, bardzo twarde, dlatego odporne na uszkodzenia mechaniczne, odporne na wysoką temp., pęknięcia i zarysowania, łatwo je się czyścić i są idealne do... zagniatania ciasta.



(fot. KRONOSPAN)

Blaty laminowane dostępne są w ogromnej ilości kolorów i wzorów

## Z czego fronty?

**Laminowane płyty wiórowe** – są niedrogie, dostępne w dużej ofercie wzorów i kolorów. W technologii softforming mają krawędzie wykończone innym materiałem, w technologii postforming mają dwie krawędzie zaokrąglone.

**Płyty MDF** – sprasowane ciśnieniowo płyty pilśniowe pokryte folią PVC lub fornirowane – są bardzo trwałe, dostępne w ogromnej gamie barw i kształtów (gięte, profilowane, frezowane).

**Lite drewno** – barwione na dowolny kolor, lakierowane lub woskowane, najczęściej dębowe. Uroku dodaje mu niepowtarzalny rysunek stojów.

**Szkló** – przezroczyste, mleczne czy witrażowe, ze szprosami lub bez. Takie wykończenie szafek nada lekkość zabudowie kuchennej. Wewnątrz szafek półki powinny być również szklane.

**Stal nierdzewna** – takie fronty są bardzo lekkie i estetyczne. Mogą być wykonane z pełnych płyt stalowych lub blach naklejanych na płyty wiórowe, czasami łączy się je z drewnem dla ocieplenia efektu wizualnego.

Właściwości wszystkich tych materiałów są podobne, wybór jest więc tylko kwestią gustu i zasobności portfela.



Do stylowej kuchni pasują meble drewniane (a), do nowoczesnej natomiast wykonane z laminowanej płyty MDF (b), a nawet stali (c)

## Gdzie ulokować stół?

Stół to najważniejszy mebel w kuchni. Przy nim nie tylko przygotowujemy posiłki i jemy, ale także przyjmujemy gości. Może być drewniany, szklany, a nawet z tworzyw sztucznych. Wygodny stół to taki, na blacie którego na jedną osobę przypada powierzchnia 60x30 cm. Najlepiej, jeśli będzie dostępny ze wszystkich stron, z jasną lampą nad blatem.

Stół prostokątny lub kwadratowy łatwiej ustawić, ale usiądzie przy nim tylko tyle osób, dla ilu został przeznaczony. Przy okrągłym lub owalnym zmieści się ich więcej, lecz z kolei taki mebel trudniej będzie ulokować, zajmie też sporo miejsca.



W przestronnej kuchni umieszczenie dużego, solidnego drewnianego stołu nie będzie problemem



## Lodówka – wolno stojąca czy do zabudowy?

Obecnie większość architektów wnętrz proponuje klientom jednolitą zabudowę kuchni z zabudowanymi wszystkimi urządzeniami, w tym również lodówką. Sprzęty do zabudowy pozwalają bowiem ukryć pod frontem szafek swoje dość spore gabaryty. Jeśli decydujemy się na model wolno stojący mamy więcej możliwości ustawienia lodówki. Bowiem może ona stać swobodnie lub w ciągu kuchennych szafek. Ale kupno takiej lodówki nie musi oznaczać tradycyjnego białego, czy też nieco bardziej nowoczesnego „stalowego“ mebla. Niektórzy producenci oferują lodówki z obrazkami (np. pejzażami) lub takie, na których można pisać, zapisując np. listę zakupów.. Najbardziej nowoczesne modele wyposażone są w wyświetlacz i automat do kostek lodu, radio a nawet telewizor.

(fot. ARDO)



Możemy również wybrać model kolorowy o zaokrąglonych kształtach, stylizowany na lata 50-te

## Mała czy duża?

Wybierając lodówkę musimy uwzględnić przede wszystkim liczbę osób stołujących się w domu i ich przyzwyczajenia. Jeżeli w ciągu tygodnia wszyscy domownicy jedzą poza domem, a wspólne posiłki spożywają tylko w weekendy, duża lodówka nie będzie potrzebna. Nie jest ona także niezbędna osobie mieszkającej samotnie. Pojemność zamrażarki może wynosić od 40 do 300 litrów. Można wybrać lodówkę z mniejszą zamrażarką i większą chłodziarką lub odwrotnie. Zamrażarki mniejszej pojemności zazwyczaj stanowią górną komorę, a większej – dolną. Modele z zamrażarką na górze to sprzęt dla rodzin nie chomikujących zbyt dużej ilości żywności. Dla dużych rodzin lub osób robiących bardzo duże zakupy np. raz na tydzień, lepszym rozwiązaniem jest chłodziarko-zamrażarka z pojemną zamrażarką na dole.



(fot. SIEMENS)

Dla dużych rodzin idealnym rozwiązaniem jest chłodziarko-zamrażarka „side by side“, dwudrzwiowa, przypominająca szafę, w której chłodziarka i zamrażarka są takiej samej wielkości

## Kuchenka na gaz czy na prąd?

To, czy zamontujemy kuchenkę zasilaną gazem czy energią elektryczną zależy od możliwości instalacyjnych. Jeśli do domu doprowadzony jest gaz, możliwości są dwie. Jeśli natomiast do domu nie doprowadzono sieci gazowej, wówczas pozostaje jedynie sprzęt zasilany energią elektryczną. Doprowadzenia gazu bowiem wymagają kuchenki gazowe i gazowo-elektryczne.

Najwygodniej gaz podłączać jest za pomocą szybkozłącza. Kuchenki z elektrycznymi płytami grzejnymi zasilane są napięciem 400 V i wymagają instalacji trójfazowej o dużej mocy. Dlatego instalacja elektryczna, do której będzie podłączona kuchenka, wymaga odpowiedniego przystosowania. Najlepiej, gdy sprzęt zostanie podłączony do prądu za pomocą odrębnego obwodu o odpowiednim przekroju, poprowadzonego bezpośrednio z rozdzielni elektrycznej i chronionego wyłącznikami: nadmiarowoprądowym i różnicowoprądowym.

## W jakie funkcje warto zainwestować?

Warto kupić chłodziarko-zamrażarkę sterowaną elektronicznie, bo gwarantuje precyzyjne utrzymanie optymalnej dla żywności temperatury. Nowoczesne modele same się odmrażają i regulują pobór energii, są więc energooszczędne. Najlepiej jest wybierać urządzenia w najwyższej klasie energooszczędności, oznakowane symbolem A+. Sporo korzyści daje model wyposażony w dwa agregaty. Dzięki temu komory (chłodziarka i zamrażalnik) pracują niezależnie i, jeśli chcemy umyć jedną z nich, nie musimy wyłączać obydwu, a jeżeli jedziemy na wakacje, możemy wyłączyć pustą lodówkę, a zostawić włączoną zamrażarkę z zapasami.

## Wolno stojąca czy płyta i piekarnik?



(fot. SIEMENS)

Najczęściej kupujemy oddzielnie płytę i piekarnik. Rozwiązanie to daje więcej możliwości ergonomicznego rozmieszczenia sprzętów, w tym umieszczenia piekarnika, niekoniecznie bezpośrednio pod płytą, a obok i nieco wyżej, na wysokości umożliwiającej wygodne wkładanie i wyjmowanie naczyń oraz blach.

Piekarnik można również zabudować szafkami

## Płyta ale jaka?

Płyta gazowa jest tańsza w eksploatacji, ale wymaga odpowiedniej wentylacji i podłączenia do sieci gazowej. Jej wadą jest lepki nalot osadzający się po dłuższym czasie na sąsiadujących powierzchniach – jest to efekt wytrącania się substancji oleistych ze spalin gazu. Płyty gazowe wyposażone są w zapalarki automatyczne i zabezpieczenia przed wypływem gazu. Jeśli w domu nie ma gazu zdecydować się musimy na płytę elektryczną, która jest wygodna w eksploatacji, m.in. dzięki możliwości programowania włączenia z wyprzedzeniem czasowym i sygnalizatorowi dźwiękowemu, informującemu o zakończeniu pracy. Większość płyt wyposażona jest w zabezpieczenie przed niekontrolowanym włączeniem, np. przez dzieci. W najnowocześniejszych – płytach indukcyjnych – ciepło wytwarzane jest na zasadzie indukcji. Po postawieniu na włączonym polu garnka ze stali ferromagnetycznej, ciepło i energia wytwarzane są bezpośrednio w dnie garnka. Gotowanie indukcyjne jest energooszczędne i bezpieczne. Indukcja działa niezwykle szybko i natychmiast reaguje na zmniejszenie lub zwiększenie mocy.



Płyta gazowa



Płyta elektryczna

## Jaki zlewozmywak wybrać?

Jego wielkość trzeba dopasować do wielkości blatu oraz liczby domowników i ich stylu życia. Jeśli zwykle jadamy w mieście, a w domu mamy zmywarkę, to w zupełności wystarczy zlew jednokomorowy. Do wyboru mamy również zlewozmywaki półtorakomorowe (jedna normalna, druga mniejsza np. dla umytych warzyw), dwukomorowy lub bardzo duże dwuipółkomorowe. Te największe będą idealne dla dużej rodziny ze sporą kuchnią, w której codziennie gotuje się obiady. Poza tradycyjnym prostokątnym można wybrać też wersję narożnikową lub model okrągły. Zlewozmywak może być nakładany na szafkę lub wpuszczany w blat. Głównym materiałem stosowanym do produkcji zlewozmywaków jest stal nierdzewna, kompozyty (zmielony granit, kwarc i spoiwo akrylowe), kamień oraz ceramika (szlachetna kamionka).



Do zlewozmywaka można dobrać baterię w identycznym kolorze

## Jakie funkcje może mieć piekarnik?

Nowoczesne piekarniki mają wiele udogodnień. Ich szyby (nawet potrójne) nie nagrzewają się. Wnętrza bywają (zależnie od modelu) pokryte specjalną emalią, np. ułatwiającą mycie lub „wypalanie” osadzającego się osadu. Wygodne prowadnice teleskopowe wysuwają blachy daleko na zewnątrz, a w niektórych modelach wysuwa się cały wózek piekarnika. Piekarnik wyposażony jest zwykle w czytelny panel sterujący, często z wyświetlaczem pokazującym np. nagrzanie piekarnika czy stan zaawansowania pieczenia. Wiele z nich ma zegar informujący o upływie ustawionego czasu lub zakończeniu pracy. Włączenie urządzenia można programować z wyprzedzeniem. Innym udogodnieniem jest katalizator tłuszczu i zapachów – filtr, dzięki któremu powietrze wydobywające się podczas pieczenia jest wolne od drobinek tłuszczu i intensywnych zapachów. Poza klasycznymi grzałkami, umieszczonymi na górze i na dole, piekarniki wyposaża się również w termoobiegi, który za pomocą wentylatora rozprowadza gorące powietrze równomiernie w całej komorze. Pozwala piec potrawy na dwóch poziomach. W niektórych modelach piekarników można też piec na obracającym się rożnie, opiekąć lub grillować, a także rozmrażać produkty. Są i takie piekarniki, które wyposażono w termosondę (czujnik temperatury), który włożony do pieczonego mięsa pokazuje, jaką ma ono temperaturę i jak zaawansowany jest proces pieczenia.



(fot. SAMSUNG)

Piekarnik z elektronicznym wyświetlaczem to przydatne udogodnienie



## Czy warto kupić zmywarę?

Niezależnie od wielkości rodziny i intensywności gotowania zmywarę warto po prostu mieć, dla wygody, oszczędności czasu i zużycia wody oraz w trosce o dłoń. Mają wysokość analogiczną jak szafki kuchenne, można więc ustawiać je w ciągu kuchennym, zabudowując lub kupić model wolno stojący. Naczynia są zmywane strumieniami wody pod ciśnieniem. Podstawowy program zmywania obejmuje mycie zabrudzonych naczyń przez ok. 90 minut w wodzie o temperaturze 65-70°C (płukanie wstępne, mycie z dodatkiem detergentu, płukanie, płukanie z nabłyszczaniem, suszenie).



Zmywarki umożliwiające jednorazowe zmywanie 5-12 kompletów naczyń: kompaktowe – 5 (na zdjęciu), wąskie 45 cm – 9, a 60 cm – 12

## Co należy wziąć pod uwagę wybierając baterię do kuchni?

Dobra kuchenna bateria powinna być na tyle niska, by woda nie rozpryskiwała się na blacie, a zarazem wystarczająco wysoka, by można było napełnić wodą wysoki wazon i umyć duży garnek. Warunki te spełnia bateria z wyciąganą wylewką, najlepiej ze słuchawką prysznicową, wyposażoną w przełącznik regulujący siłę i rodzaj strumienia. Zamontowana na elastycznym wężyku znacznie zwiększa zasięg tradycyjnej baterii. Ważne jest również to, by bateria oszczędzała wodę. Dlatego warto kupić baterię:

- z mieszaczem i ogranicznikiem wypływu, zmniejsza zużycie wody o 25%,
- termostatyczną, obniża zużycie wody o 50%,
- bezdotykową, niestety takie baterie są bardzo drogie. Ważne jest również to, by wybrać model, którego korpus wykonany jest z mosiądzu. Taka bateria choć droższa od stalowej, będzie znacznie trwalsza.



Najwygodniejsza jest bateria z wyciąganą wylewką

## Czym się różni wyciąg od pochłaniacza?

**Wyciąg** jest to okap działający w systemie otwartym. Powietrze z nad kucharki jest zasysane przez wentylator, następnie przechodzi przez filtr zatrzymujący zanieczyszczenia mechaniczne i jest odprowadzane do przewodu wentylacyjnego, a stamtąd na zewnątrz budynku. **Pochłaniacz** jest to okap działający w systemie zamkniętym. Zużyte powietrze z nad kucharki przechodzi przez system filtrów (mechanicznych – metalowych, z flizeliny lub papieru oraz węglowych – pochłaniających zapachy), a następnie jest oddawane z powrotem do pomieszczenia. Okapy wyposażone są w silniki, które napędzają wentylatory. Mogą być włączane przyciskiem, sterowane elektronicznie (pilotem), a nawet programowane. Wykonuje się je ze stali nierdzewnej i tworzyw sztucznych. Droższe modele są wykończone drewnem, mosiądzem lub miedzią.



Okap nad wyspą montuje się do sufitu



## Jak właściwie oświetlić kuchnię?

Zdecydowanie najważniejsze jest oświetlenie ciągu roboczego. Punkty świetlne powinny być umieszczone nad wszystkimi miejscami, gdzie wykonujemy codzienne czynności: wypakowujemy zakupy, myjemy produkty, kroimy, gotujemy. Funkcjonalne jest oświetlenie umieszczone pod szafkami wiszącymi, sprawdzają się też precyzyjnie nakierowane reflektorki. Moc lamp kuchennych nie musi być duża: wystarczą żarówki 35-40 W lub świetlówki kompaktowe 5-10 W. Ważna jest również lampa nad stołem. Nie powinna razić siedzących przy nim osób, ani świecić im w oczy, musi dobrze oświetlać blat stołu i nie zmieniać barw potraw. Najlepiej, gdy wisi 60-70 cm nad stołem: wystarczy wtedy żarówka o mocy 60-75 W lub świetlówka 15 W. Gdy stół jest długi, zamiast jednej lampy z większym kloszem możemy powiesić dwie mniejsze. Barwa światła powinna być jasna, ciepła, lekko żółta.

W kuchni przyda się również światło nastrojowe. Efekt przytulnego ciepła dają nieduże lampki montowane w przeszklonych witrynach lub na listwach podszafrkowych