



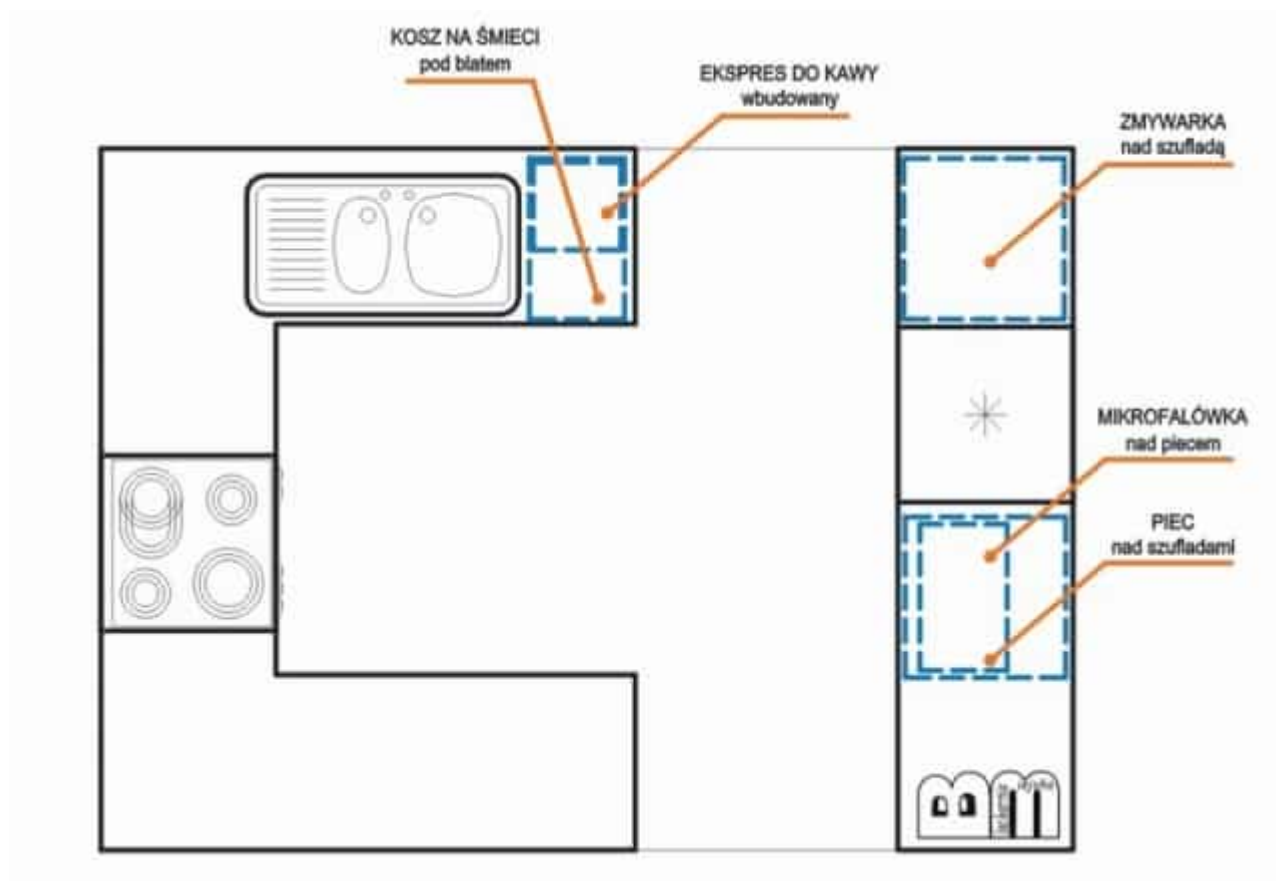
Kontynuując rozważania na temat funkcjonalnej kuchni, rozszerzymy zagadnienia dotyczące rozmieszczania sprzętów i urządzeń. Omawiając ciąg technologiczny wymieniane były trzy podstawowe sprzęty, które znajdują się w każdej kuchni:

- lodówka ( wkładanie i wyjmowanie produktów)
- zlewozmywak ( wstępna obróbka produktów)
- kuchnia ( obróbka termiczna końcowe przygotowanie potraw)

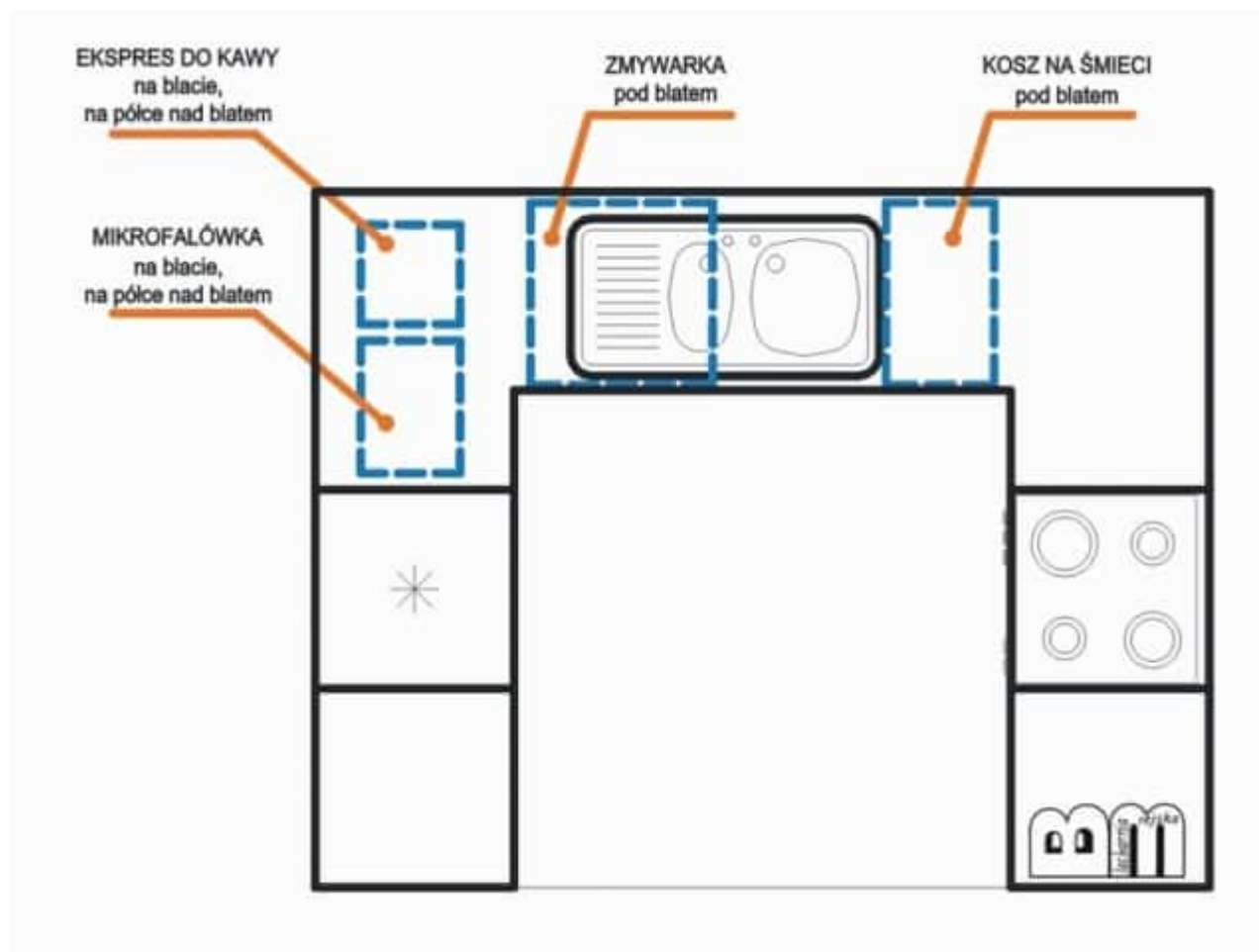
Poza nimi do dyspozycji przyszłego użytkownika kuchni jest szeroki wybór sprzętów i urządzeń uzupełniających. Ich rozmieszczenie w kuchni powinno być przemyślane oraz funkcjonalnie połączone w jedną całość.

- zmywarka - lokalizowana blisko zlewu, z uwagi na to, że brudne naczynia i garnki z reguły najpierw trafiają do zlewu
- kuchenka mikrofalowa - blisko lodówki ponieważ najczęściej podgrzewamy rzeczy z niej wyciągnięte
- ekspres do kawy - blisko zlewu i lodówki z powodu częstego używania wody i mleka przy robieniu kawy
- kosz na śmieci - blisko zlewu i głównego blatu roboczego ponieważ tam jest najwięcej wytwarzanych odpadów

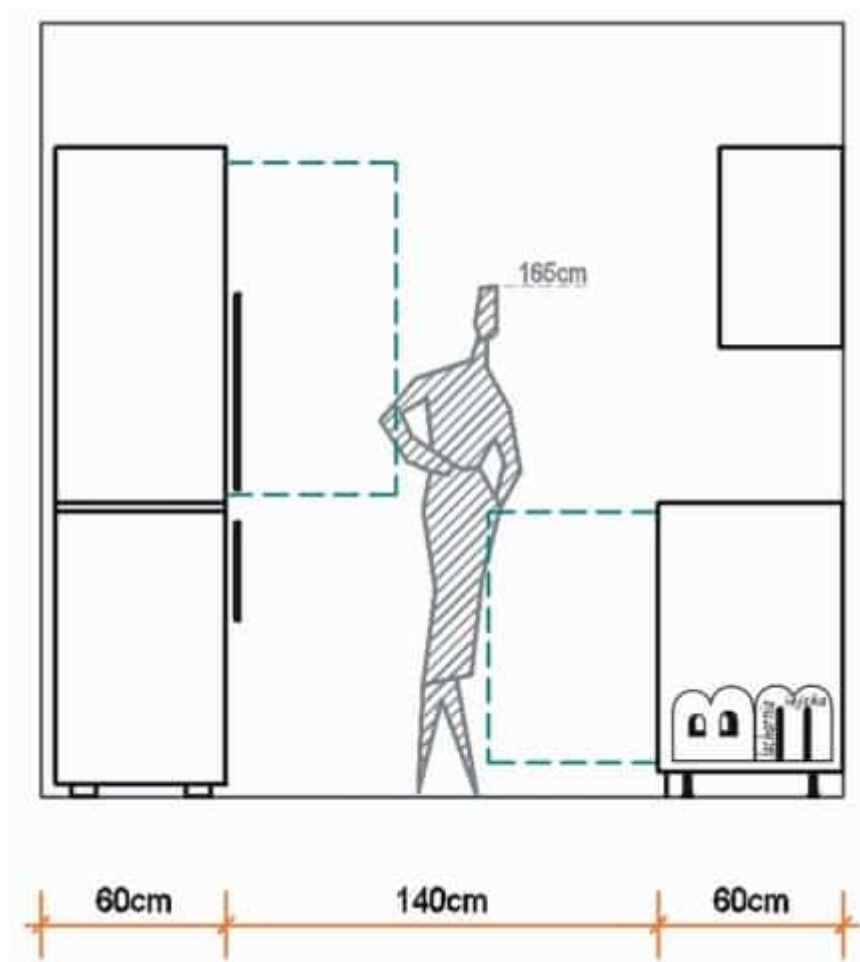
Przykłady rozmieszczania sprzętów (praworęczność lub leworęczność przyszłego użytkownika kuchni jest istotną kwestią i należy o tym pamiętać):



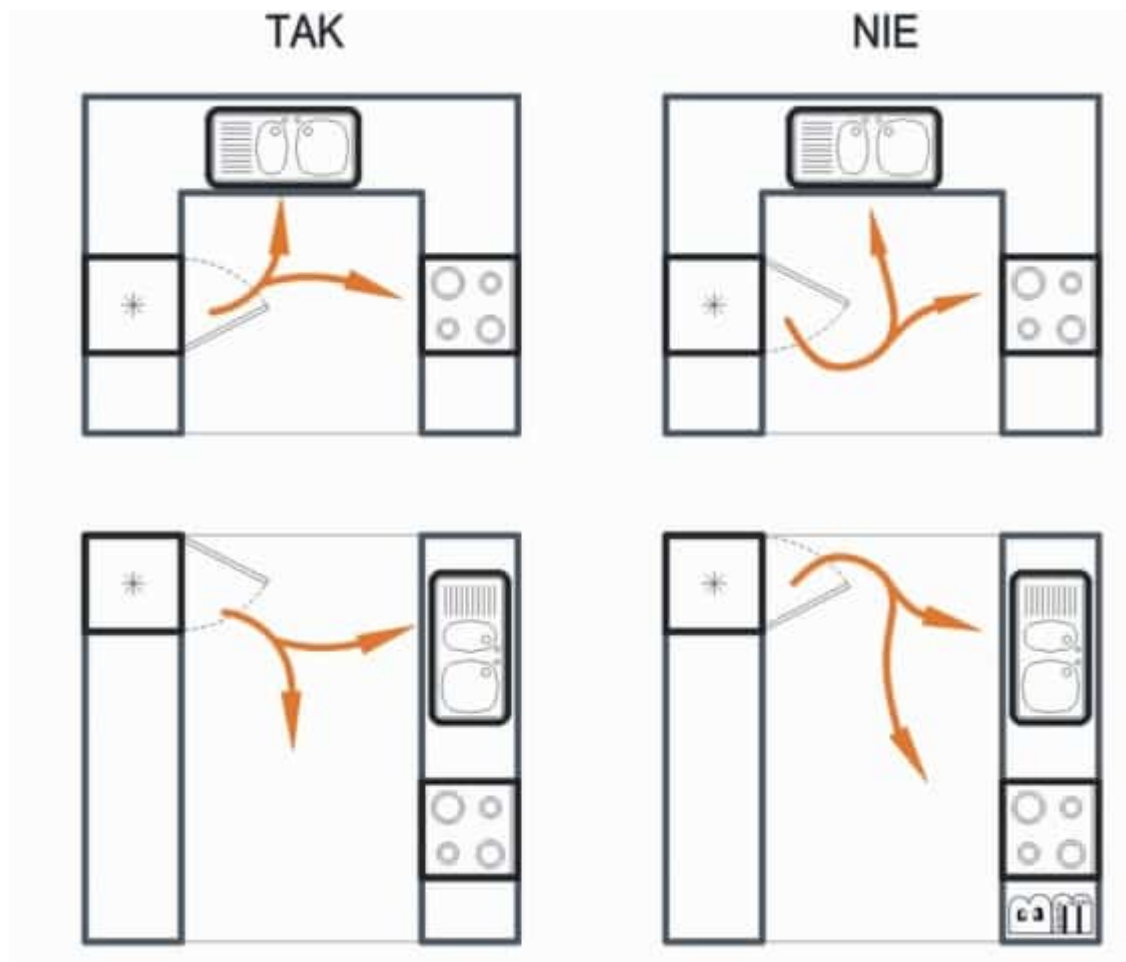




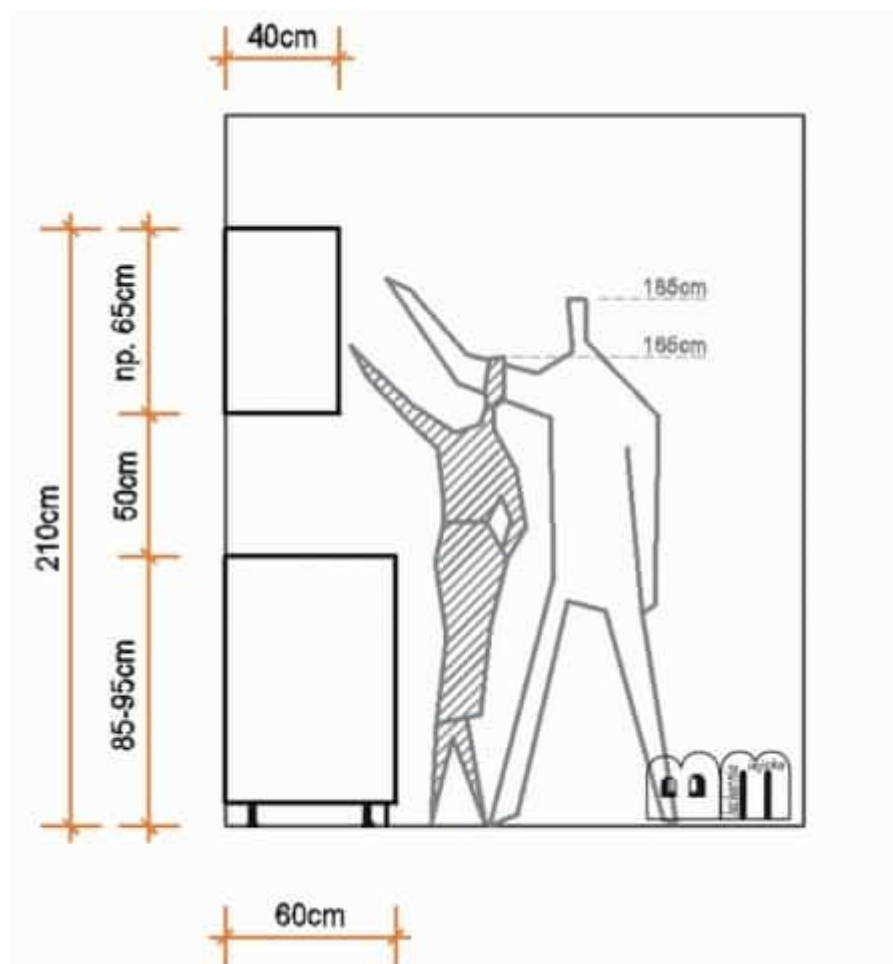
Przy planowaniu kuchni należy pamiętać o tym, że poszczególne sprzęty i szafki otwierają się i trzeba pozostawić odpowiednio dużo miejsca aby wygodnie z nich korzystać. Minimalną wygodną odległością jest 140cm. 110cm jest proponowane w niektórych źródłach ale jestem zdania, że to nie jest do końca wygodny wymiar.



Poświęć kilka zdań samej lodówce. Często zdarza się, że po umieszczeniu lodówki na swoim miejscu docelowym, nie została przemyślana kwestia kierunku jej otwierania się. Oczywiście nie piszę tutaj o lodówkach tzw. side by side, gdzie jest dwoje skrzydeł otwierających się w obu kierunkach. Producenci lodówek często deklarują opcjonalne montowanie drzwiczek w danym modelu czyli, że jeśli zakupimy lodówkę z drzwiczkami otwierającymi się na lewo serwisant może przyjechać i zmienić kierunek. Jednak z własnego doświadczenia nie polecam takiego rozwiązania, ponieważ po przestawieniu drzwiczek uszczelka się odgina powodując nieszczelność. Najprościej jest przeanalizować układ kuchni, rozmieszczenie sprzętów i zakupić lodówkę otwierającą się w pożądanym kierunku.



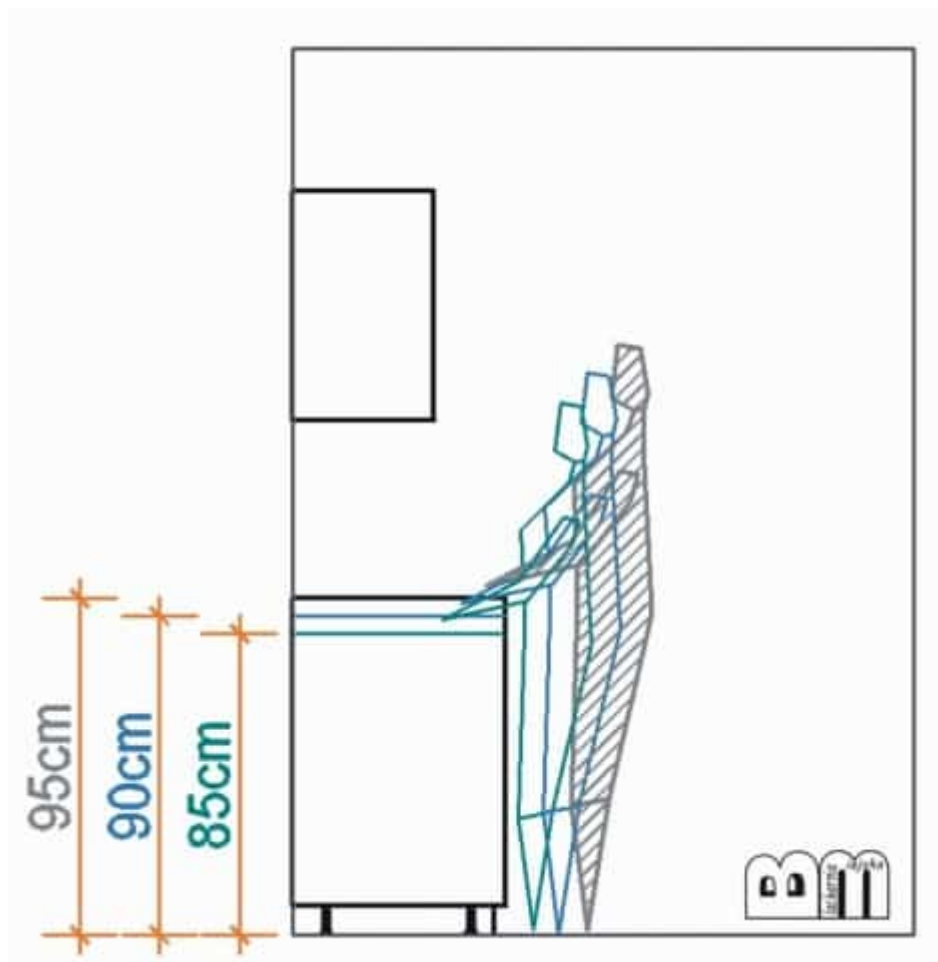
Równie istotną kwestią co poziome rozplanowanie sprzętów i urządzeń jest przemyślenie ich pionowego usytuowania, czyli wysokości blatów roboczych, wysokości górnych szafek itp. Wszystkie wysokości w kuchni najlepiej jest dopasować do wzrostu i potrzeb jej użytkowników. Osobiście byłam świadkiem takiej sytuacji gdzie projektant w jednym z renomowanych salonów kuchennych projektując kuchnię dla małżeństwa emerytów nie uwzględnił w projekcie choroby zwyrodnieniowej żony i gdy kuchnia została zamontowana okazało się, że Pani inwestor w ogóle nie dosięga do szafek zawieszonych nad blatem. Planujmy kuchnie pod własne potrzeby tak aby spełniała swoją funkcję, zwłaszcza przy szerokim wyborze asortymentu jaki mamy obecnie.



Na koniec jeszcze kilka istotnych rzeczy, które pomogą stworzyć wygodną kuchnię. Jeżeli gabaryty pomieszczenia kuchennego są odpowiednio duże można różnicować wysokości szafek i blatów

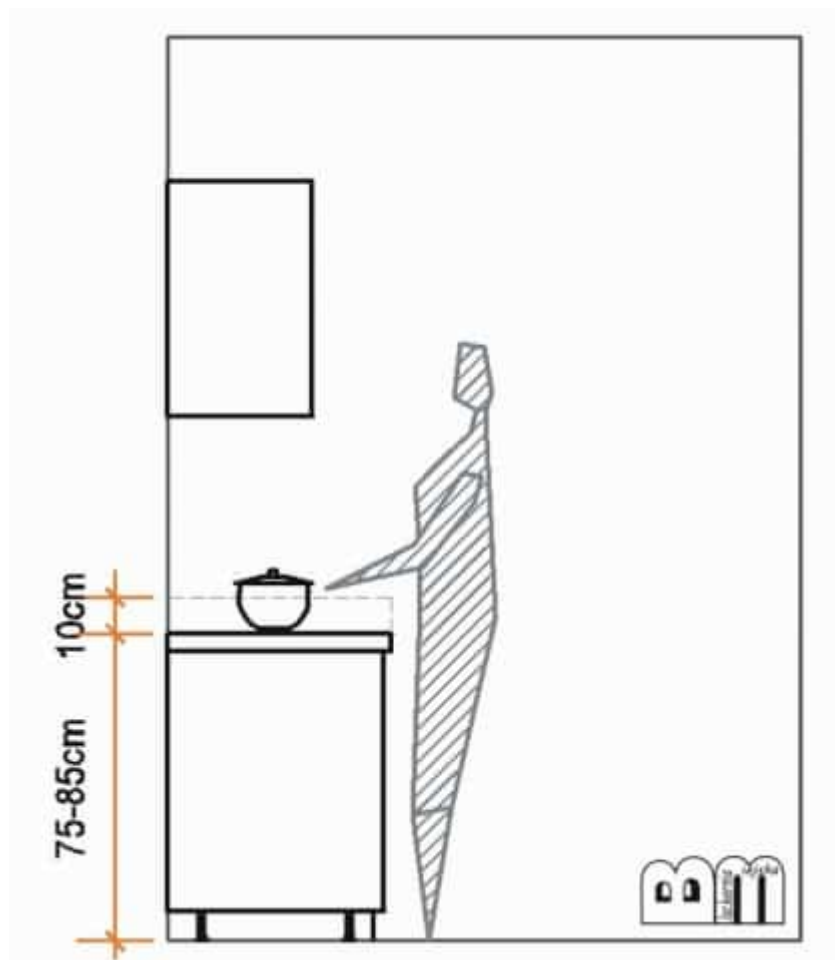
- 85 - 95 cm przy pracy na stojąco
- 70 - 75 cm przy spożywaniu posiłków
- 110 - 115 cm - barki
- gotowanie lub smażenie jest bardziej dogodne gdy płyta grzewcza jest na wysokości ok. 75cm, czyli 10 - 20cm poniżej wysokości blatów roboczych

Dopasowanie poziomu blatu do wzrostu osób z niego korzystających

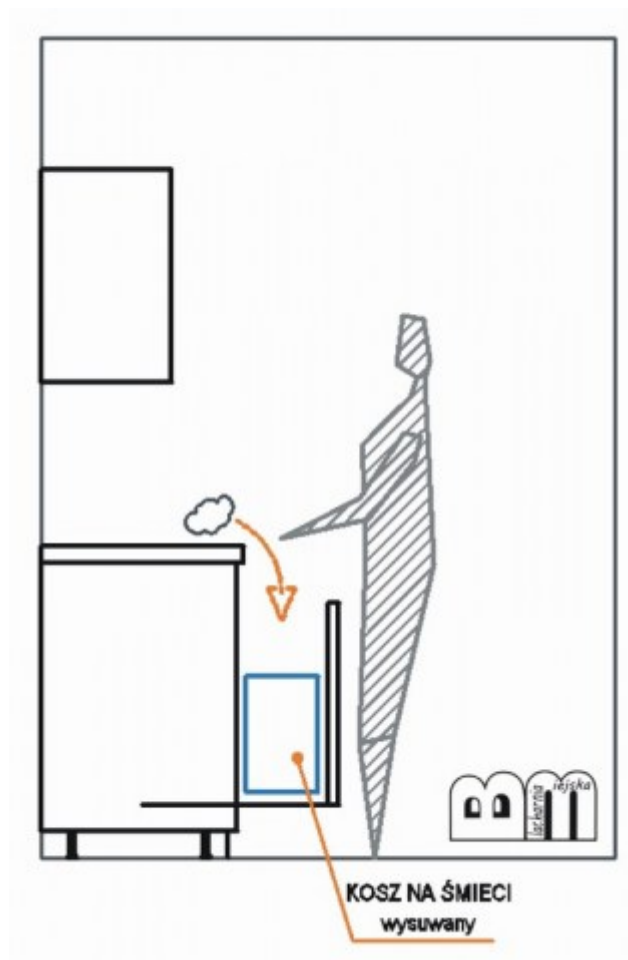


Obniżona płyta grzewcza; razem z płytą można obniżyć fragment blatu, który zostanie wykorzystany przy mieszaniu sałatek, ozdabianiu ciast, otwieraniu wina itp.

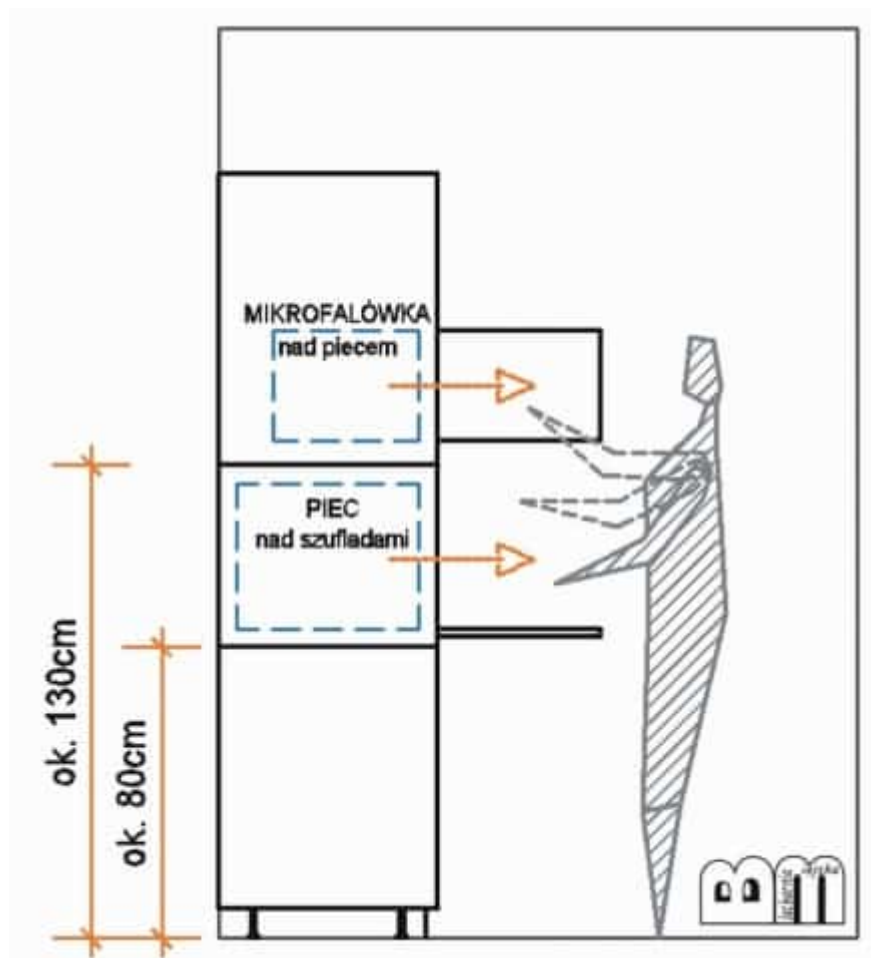




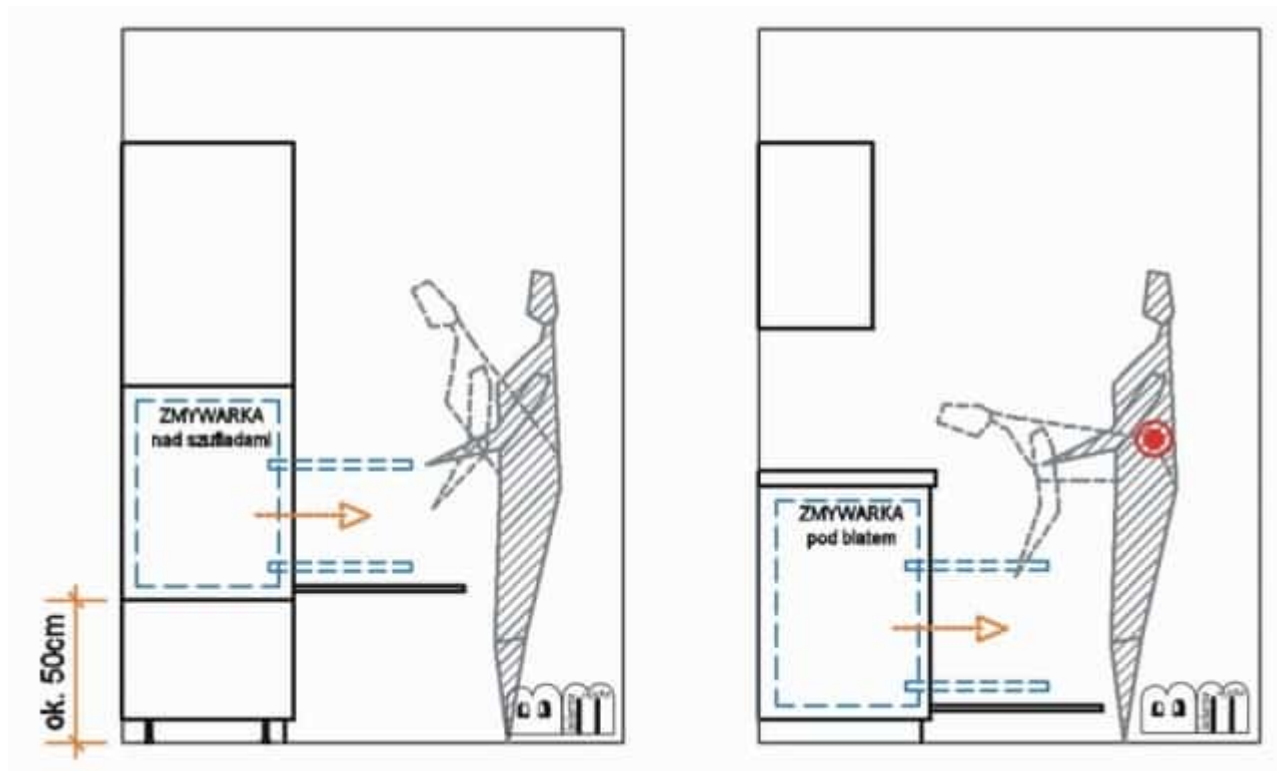
Kosz na śmieci jest bardzo wygodny, gdy jest zlokalizowany pod blatem roboczym lub pod zlewem na szufladzie, łatwo wtedy uprzątnąć blat, lub myjąc warzywa od razu resztki wrzucać do kosza; można go również zamknąć bez używania rąk.



W przypadku gdy piec jest osobnym urządzeniem z płytą grzewczą można go zamontować wyżej, taka by wyjmując i wkładając do niego potrawy móc stać wyprostowanym. Nad piecem można wtedy umiejscowić kuchenkę mikrofalową (należy jednak pamiętać alby nie zamontować jej zbyt wysoko, bo wtedy wkładanie i wyjmowanie potraw nie będzie wygodne).



Podobnie wygląda kwestia wysokości montowania zmywarki. Jeśli układ i wielkość kuchni pozwalają na nie umieszczanie jej pod blatem lub pod zlewem to wygodnie jest ustawić ją na wysokości, tak by wyciągając i wkładając naczynia nie być zmuszonym do ciągłego schylania się.



Ania\_M

wyświetleń: 4.4K

Share this:

WhatsApp

Print