Milo mi poinformować, że w serwisie bM startujemy z nowym projektem pt.”***PROJEKTY WNĘTRZ***“. Nie będą to wnętrza z okładek gazet, na które i tak większości społeczeństwa nie stać. Będzie to raczej projekt zawierający porady, uwagi dotyczące racjonalnego, ergonomicznego projektowania wnętrz i przestrzeni, szczególnie tych małych, które często są bardziej zagracone i niewykorzystane niż przyjazne dla ich własnego użytkownika. Projekt poprowadzi nasza nowa redaktorka – ***Ania_M*** (*pani architekt*), którą przy okazji serdecznie witam i pozdrawiam, życząc jej przy tym ciekawych i interesujących wpisów na łamach naszego skromnego serwisu. Na pierwszy ogień idzie kuchnia, pomieszczenie pomocnicze, które jest naszym zdaniem najczęstszym przeprojektowywanym miejscem we własnym “M”. Na początek zaczniemy od kilku prostych, ale jakże ważnych wskazówek (rozkręcając się powoli), o których często wielu z nas zapomina, a są naszym zdaniem bardzo przydatne przy projektowaniu własnej, przytulnej kuchni.

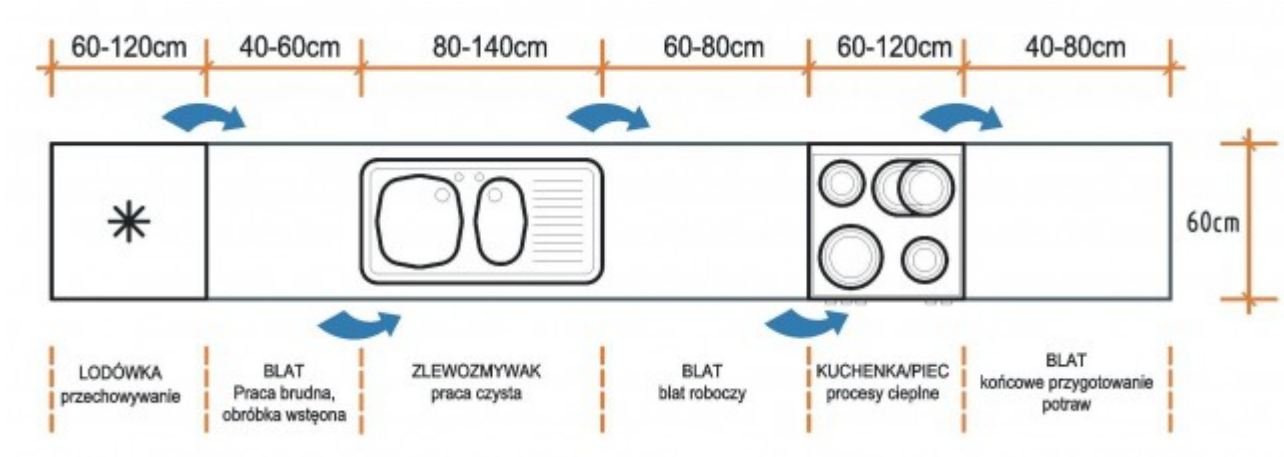
Lipton

Każda kuchnia to swego rodzaju miejsce pracy każdego z nas, dlatego bardzo ważną kwestią jest prawidłowe jej zaplanowanie. Takie cechy jak kolorystyka, styl i efektowność kuchni są ważne w różnym stopniu dla jej użytkowników ale zawsze powinny być podporządkowane funkcjonalności i wygodzie w trakcie korzystania z niej.

Istnieje prosty schemat w oparciu, o który można rozplanować każdą kuchnię. Zachowując jego porządek oraz uwzględniając podstawowe zasady ergonomi jesteśmy na prostej drodze do stworzenia kuchni idealnej funkcjonalnie. Schemat ten potocznie nazywany jest *ciągiem technologicznym* a jego poszczególne elementy postaram się omówić w przystępny sposób.

Podstawową zasadą ciągu technologicznego jest zachowanie ciągłości działań w kuchni w ustalonej kolejności wykonywanych czynności Czyli to co zwykle robi każdy z nas po przyniesieniu zakupów lub zabieraniu się za gotowanie. Potrzebny jest w kuchni blat, na którym położone zostaną zakupy, następnie zakupy wkładane są do lodówki i szafek. Rozpoczynając gotowanie produkty są wyjmowane z lodówki i odkładane na blat, następnie są myte w zlewie i kolejno poddawane obróbce takiej jak krojenie, ścieranie, szatkowanie itp. W zależności od tego co jest przyrządzane następują rozmaite procesy obróbki cieplnej (gotowanie, pieczenie, smażenie). Na sam koniec potrawa czeka na blacie przed podaniem. Rutynowe czynności, które znają wszyscy, lecz czy pamiętane podczas rozplanowywania kuchni? Poniżej przedstawiony schemat obrazuje jak funkcjonalnie urządzić kuchnię aby opisane czynności były wygodne w wykonywaniu.

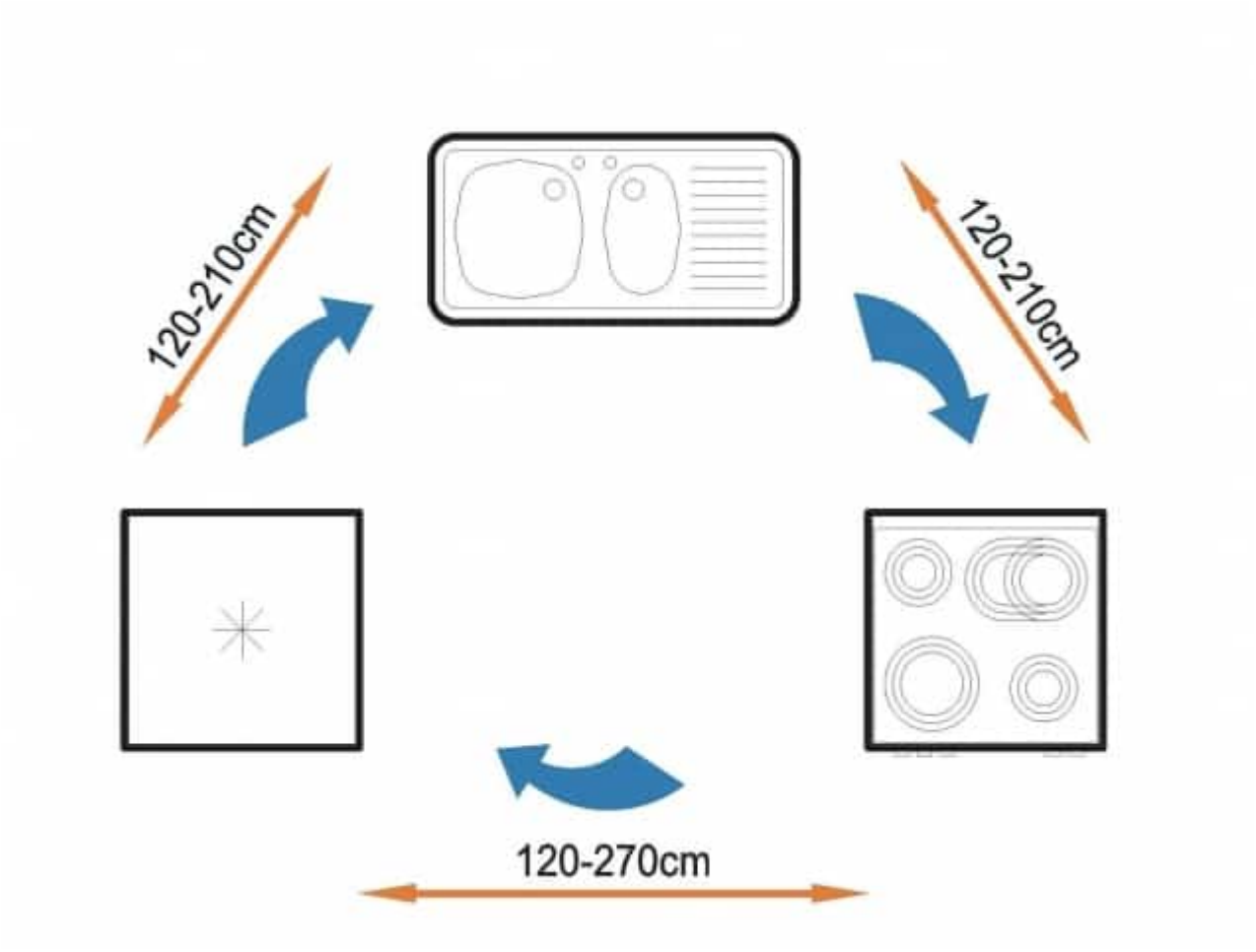
Ciąg technologiczny:



Najbardziej wygodnym rozmieszczeniem urządzeń przy zachowaniu ciągu technologicznego jest tzw. *trójkąt roboczy*, w którym odległości między poszczególnymi elementami wynoszą:

- od lodówki do zlewozmywaka 120 – 210 cm
- od zlewozmywaka do kuchenki 120 – 210 cm
- od lodówki do kuchenki 120 – 270 cm

Trójkąt roboczy:



Reasumując, najistotniejsze dla funkcjonalności kuchni jest takie rozplanowanie urządzeń aby wszystkie czynności można było wykonywać swobodnie. Aby dostęp do wszystkich sprzętów był wygodny a ich rozmieszczenie było zgodne z kolejnością prac wykonywanych w czasie przyrządzania posiłków.

wyświetleń: 2.1K