

W tej części dotyczącej kuchni omówię czego należy unikać aby nie utrudniać sobie radości korzystania z niej. Zawrę również kilka praktycznych rad bazujących na własnym doświadczeniu.

- Czasem może się zdażyć, że pomieszczenie przeznaczone na kuchnię jest duże. Wtedy trzeba pamiętać aby mimo możliwości dowolnego rozstawienia sprzętów nie rozmieścić ich zbyt daleko od siebie. Należy w rozsądny sposób rozplanować ich funkcjonalny układ. W przeciwnym razie w czasie przygotowywania posiłków będziemy w kuchni pokonywać dodatkowe kilometry kursując między sprzętami.



Zapóżyczony z: www.dobrzemieszkaj.pl

- Odradzam ustawianie lodówki bezpośrednio przy kuchence (to w przypadku małych kuchni), jak już wcześniej pisałam powinien je oddzielać blat. Powierzchnia lodówki jest o tyle specyficzna, że z łatwością "łapie" brud, który w połączeniu z osiadającymi zabrudzeniami powstającymi podczas gotowania może być uciążliwy do czyszczenia.
- Teraz napiszę coś, co pewnie zaskoczy co poniektórych, otóż moim zdaniem złym rozwiązaniem jest umieszczanie kuchenki lub zlewozmywaka na wyspie lub na wysuniętej części blatu. Prawda, oglądając foldery reklamowe lub ekspozycje najczęściej właśnie tam są one zlokalizowane jednak nie przedstawiają kuchni podczas gotowania. Zmywanie naczyń powoduje rozprysk wody, a smażone potrawy przyskają tłuszczem, gęste sosy podobnie - gdy zlew i kuchenka są na wyspie wszystkie te zabrudzenia mają zwiększony zasięg brudząc więcej powierzchni.



Zapóżyczony z: www.urzadzamy.pl



Zapóżyczony z: www.czterykaty.pl

- Nie oznacza to oczywiście, że nie należy robić wspy wcale. Tak samo efektownie prezentują się one z samym blatem roboczym.



Zapóżyczony z: www.ofertostrada.pl

- W doborze koloru frontów oraz blatów również doradzam kierowanie się bardziej aspektem użytkowym niż wizualnym. Ciemne błyszczące fronty i ciemny błyszczący blat są mniej praktyczne niż jasne, znacznie bardziej widoczne są na nich zarysowania i ślady/zabrudzenia. Dodam jeszcze, że porównując użytkowanie jasnego i ciemnego blatu z konglomeratu szlifowanego na połysk to okazuje się, że te same uszkodzenia powstające podczas zwykłych czynności są widoczne 70% bardziej na ciemnym.
- Kolejną istotną kwestią nad którą trzeba się chwilę zastanowić to materiał, z którego wykonana zostanie okładzina ściany między blatem a górnymi szafkami. Czasem proponowane są materiały na bazie płyty pilśniowej z ozdobnymi żłobieniami lub wpuszczonymi listwami do powieszenia podręcznych przedmiotów. Odradzam dawanie tego typu materiału przy zlewie i kuchence, gdyż tam są narażone na działanie wilgoci i mogą pęcznieć.
- Kilka słów o blatach. Przy wyborze blatu proponuję dokładnie wypytać o odporność na działanie temperatury materiałów, które są nam oferowane. Czasem bowiem zdarza się, że ładnie wyglądający blat ma dosyć niską odporność na ciepło i można go łatwo uszkodzić lub odkształcić gdy gotujemy lub pieczemy. Granitowe blaty są odporne na działanie



temperatury natomiast są drogie i mało odporne na chemiczne uszkodzenia

- Podłoga w kuchni również jest istotnym elementem, który zasługuje na rozważne przemyślenie jeśli nie chcemy bez przerwy jej czyścić i zniszczyć przypadkowo. Odradzam stosowanie w kuchni błyszczących kafli, gdyż czasem można uszkodzić ich powierzchnię używanymi w kuchni substancjami np. sok z wyciśniętej cytryny może zmatowić powierzchnię. Jeśli chcemy zastosować jasne kafle, to proponuję nie oszczędzać na cenie i dokładnie wypytać o to jak będą się sprawdzać w kuchni - kilka razy widziałam jasne kafle trwale przebarwione przez rozlane przypadkowo płyny np. czerwone wino. Na rynku są dostępne gatunki drewna trwałego i wytrzymałego sprawdzające się w kuchni. Szczególnie praktyczne są podłogi bambusowe, których powierzchnia jest lekko dłutowana i miejscowo bejcowana. Na takiej podłodze uszkodzenia i drobne zabrudzenia będą słabo widoczne. Najgorzej sprawdzają się podłogi jednolite o bardzo ciemnym kolorze (np. wenge) oraz bardzo jasne (np. klon). Na takich podłogach plamy, okruchy oraz inne zabrudzenia lub uszkodzenia będą najbardziej widoczne.

Memento: gniazdkom w blacie mówię stanowczo nie. Obojętnie jaki system proponują producenci. Wystarczy kubek kawy i spięcie murowane.

Tym opracowaniem kończę cykl rozważań na temat kuchni. Powodzenia! A jeśli będzie potrzebna pomoc to zapraszam do nas ☐

Ania_M

wyświetleń: 779

Share this:

WhatsApp

Print