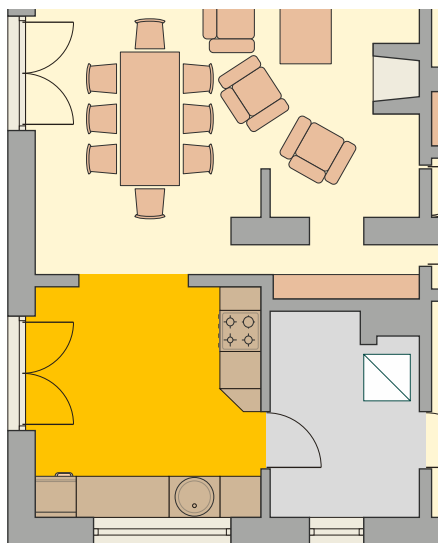
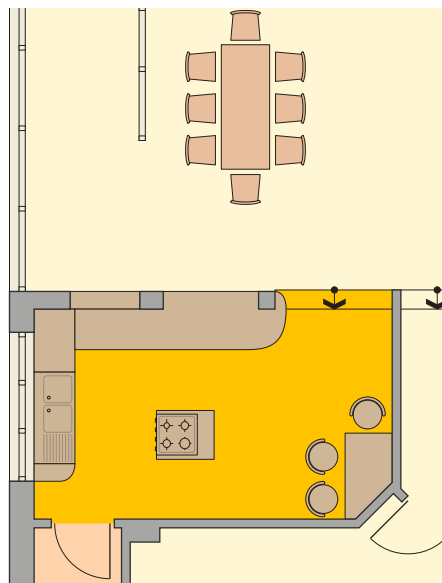


Typowe błędy



Zbyt wiele otworów. Duże okna i otwory drzwiowe sprawiają, że nie można zaprojektować blatów roboczych o odpowiedniej długości ani wystarczającej liczby wiszących szafek. Kuchnia ma wówczas mało ciągów kuchennych, za to dużo pustej, trudnej do zagospodarowania i niepraktycznej przestrzeni, której jedyną funkcją jest komunikacja



Niedopasowanie aranżacji do wnętrza. Długi blat roboczy nie wiadomo dlaczego nie został poprowadzony przy ścianie i zamyka teraz drogę do jadalni. Wyspa jest za mała jak na spory metraż kuchni (a ze względu na brak blatów po bokach płyty grzewczej – również bardzo niefunkcjonalna). Postawienie stolika śniadaniowego w kącie zmusza domowników do spożywania posiłków ze wzrokiem wbitym w ścianę

Kuchnia bez wad



Uwaga na błędy

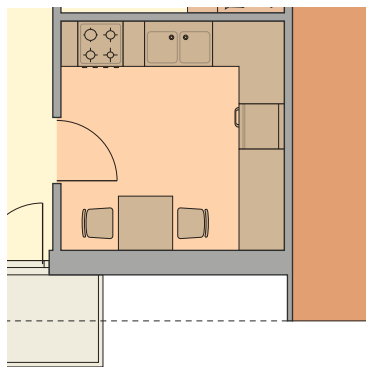
Sztywny układ funkcjonalny sprawia, że kuchnia jest miejscem, w którym przeróbki i przemeblowania prawie zawsze okazują się pracochłonne i kosztowne. Warto się więc wystrzegać błędów w jej aranżacji.

Tekst architekt wnętrz Iga Borkowska

Sposób urządzenia kuchni najlepiej planować już na etapie projektu. Mamy wtedy możliwość wypracowania wspólnie z architektem takiego układu, który będzie najbliższy naszym wyobrażeniom o kuchni idealnej. Jako inwestorzy mamy wówczas wpływ na proporcje projektowanego pomieszczenia, układ okien i drzwi oraz odpowiednie rozprowadzenie instalacji. Gdy decydujemy się na projekt gotowy lub

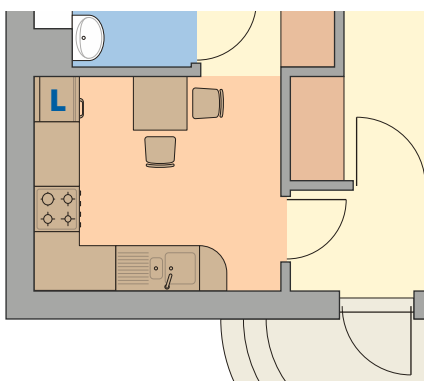
wprowadzamy się do istniejącego domu bądź mieszkania, zanim zamówimy nowe meble i urządzenia, powinniśmy sprawdzić, czy proponowana aranżacja zapewni nam wygodę – i ewentualnie zaplanować inną. Może się to wiązać z koniecznością większych zmian, takich jak modyfikacja układu ścian lub umiejscowienia niektórych otworów. Czasami kuchnia przed umeblowaniem wydaje się obszernym pomieszczeniem,

w którym bez trudu znajdzie się miejsce dla wszystkich planowanych urządzeń, a na etapie aranżacji nagle okazuje się zupełnie nieustawna. Pomimo, wydawałoby się, nadmiaru wolnej przestrzeni nie ma gdzie ustawić lodówki, a większość urządzeń po zamontowaniu sprawia wrażenie niedopasowanych. Taka przykra niespodzianka może oznaczać, że na początku popełniono błąd projektowy – proponowany układ nie uwzględnił

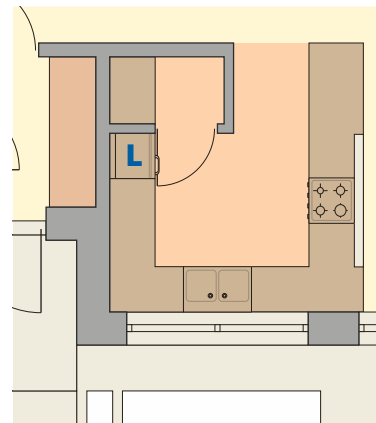


Ciasne rozmieszczenie urządzeń.

Ulokowanie poszczególnych urządzeń zbyt blisko siebie nie świadczy o ergonomii układu, ale o jego niefunkcjonalności. W tej kuchni odległość między płytą grzewczą i zlewem powinna być większa, aby można było swobodnie odłożyć na blacie naczynia lub produkty spożywcze



Lodówka w niewłaściwym miejscu. Pozornie umieszczono ją jak należy – na skraju ciągu roboczego. Jednak dostęp do niej jest ograniczony z powodu niekorzystnego w danej sytuacji ustawienia mebli lub usytuowania drzwi, co może bardzo utrudniać pracę, nawet jeśli w kuchni znajduje się tylko jedna osoba. W pierwszej z powyższych kuchni dostęp do lodówki ogranicza stolik kuchenny. Sytuacja będzie jeszcze trudniejsza, gdy postawimy przy nim kolejne krzesło (co się prawdopodobnie stanie – nikt z nas nie lubi siedzieć twarzą do ściany lub tyłem do pomieszczenia). W przypadku drugiej kuchni otwarcie lodówki blokuje dostęp do spiżarni – i vice versa



ograniczeń i uwarunkowań pomieszczenia. Można przyjąć zasadę, że im bardziej nietypowe jest wnętrze (o nieregularnym kształcie, z dużą liczbą otworów), tym bardziej niekonwencjonalny powinien być pomysł na jego urządzenie. Nie warto bać się nietypowych rozwiązań, trzeba tylko w trakcie eksperymentowania pamiętać o tym, że kuchnia jest pomieszczeniem do pracy, więc musi być funkcjonalna.

Wygodny układ

Kuchenna ergonomia ma swoje zasady, które powinny być stosowane niezależnie od naszych indywidualnych upodobań i nawyków. Jeśli rezygnujemy z tych zasad lub chcemy je modyfikować, róbmy to świadomie – zastanówmy się, czy zyski będą na tyle duże, żeby kompensowały powstałą niewygodę. Oto, na co należy zwrócić największą uwagę.

Funkcjonalne rozplanowanie urządzeń: lodówki, zlewu, kuchenki. Zwykle sprawdza się układ, w którym podstawowe strefy są uporządkowane z uwzględnieniem kolejności czynności wykonywanych podczas przygotowywania

posiłków: przechowywanie (lodówka, spiżarnia), mycie i przygotowanie (zlew i blaty robocze) oraz gotowanie (kuchenka, piekarnik). Stworzenie w projektowanej kuchni logicznego układu pozwoli w przyszłości uniknąć niepotrzebnego dreptania w kółko.

Zachowanie odpowiednich odległości między ciągami kuchennymi.

Wbrew pozorom w kuchni luźniej nie zawsze znaczy lepiej. Jeżeli mamy obszerną kuchnię, w której blaty znajdują się tylko pod ścianami, okaże się, że na środku zostanie niewykorzystana przestrzeń, a my będziemy zupełnie niepotrzebnie pokonywali dodatkowe metry podczas codziennej kuchennej krzątania. Warto wtedy pomyśleć nad urządzeniem na środku wyspy kuchennej. Nawet nieduża będzie bardzo pomocna jako dodatkowy blat do pracy czy miejsce do odstawiania naczyń.

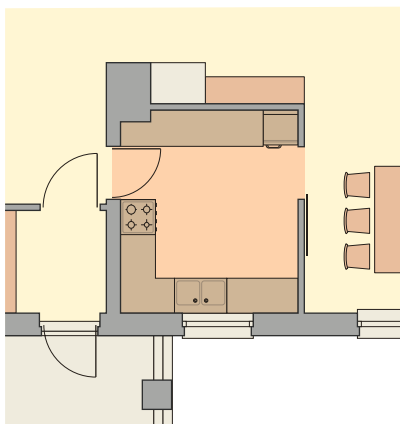
Oczywiście zbyt ciasne rozmieszczenie urządzeń też jest niepraktyczne i kłopotliwe, nikt z nas nie lubi przecież ciągle obijać się o narożniki i przeciskać w ciasnych przejściach. Wyjątkiem od tej reguły są minimalne kuchnie dla jednej

osoby, gdzie ze względu na ograniczoną przestrzeń można się postarać stworzyć wnętrze-laboratorium. Stojąc w jednym miejscu, łatwo wtedy po wszystko sięgnąć. W takich minikuchniach zwykle poszczególne odległości bywają mniejsze od powszechnie stosowanych standardów.

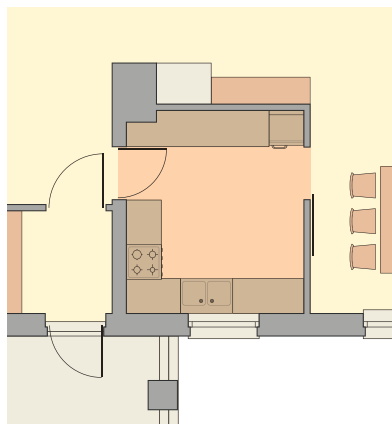
Dopasowanie wysokości blatów roboczych. Inne są wysokości blatów do pracy na stojąco, inne do prac siedzących, a jeszcze inne do sytuacji bufetowych (z wysokimi stołami barowymi). Przestrzegajmy wypróbowanych zasad, ale nie bójmy się czasami ich modyfikować. Wyższe osoby powinny odważnie dodać kilka centymetrów do standardowych wysokości blatów, a niższe bez obaw je odjąć. Nie ma nic bardziej męczącego niż praca przy blacie o niedopasowanej wysokości.

Głębokość blatów roboczych. Jeśli mamy do zagospodarowania niewielkie pomieszczenie, możemy pozostać przy standardowej szerokości 60 cm. Jeżeli jednak nie musimy pilnować każdego centymetra, warto dodać chociaż po 10 cm.

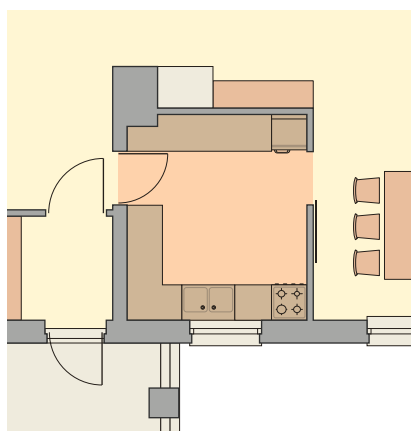
Typowe błędy cd.



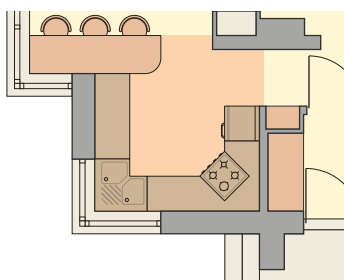
Kuchenka na skraju blatu roboczego. Umieszczenie płyty grzewczej tuż przy drzwiach jest niewygodne i niebezpieczne – grozi na przykład przypadkowym strąceniem gorącego garnka



Kuchenka przy załamaniu blatu. W tej kuchni osoba stojąca przy zlewie ma tuż za swoją prawą ręką gotujące się potrawy i ponieważ ich nie widzi, może się poparzyć



Kuchenka w narożniku pomieszczenia. Taki układ także jest chybiony, ponieważ znacznie utrudnia korzystanie z palników znajdujących się przy ścianie i stwarza ryzyko poparzenia się parą, która wydobywa się spod pokrywek i odbija od powierzchni ściany



Kuchenka w narożniku blatu. W kuchni przedstawionej na rysunku fragment blatu za płytą grzewczą jest bardzo trudno dostępny, więc niełatwo będzie go utrzymać w czystości. To samo dotyczy ociekacza zlewu

w taki sposób, aby wzajemnie ze sobą nie kolidowały i wszystko znalazło się w odpowiednim miejscu, wymaga czasami naprawdę dużego wysiłku logistycznego. Pamiętajmy o tym, aby poinformować projektantów instalacji oraz wykonawców o wszystkich naszych zamierzeniach. Bardzo bolesnym dla inwestora doświadczeniem jest sytuacja, gdy po wniesieniu do wykończonego wnętrza urządzeń okazuje się, że brakuje połączenia do prądu lub zaworu do wody. Wszelkie przeróbki instalacji są tym bardziej kłopotliwe i kosztowne, im bardziej zaawansowany jest stan robót wykończeniowych. Dlatego warto postarać się dokładnie rozplanować układ urządzeń przed przystawowym układaniem kafelków.

Komfort użytkowania

Projektując kuchnię, powinniśmy pamiętać o tym, że każde z montowanych w niej urządzeń ma określone wymagania dotyczące bezpiecznego i wygodnego użytkowania. Główną zasadą zapewniającą swobodę ruchów jest sytuowanie sprzętów w pewnym oddaleniu od narożników oraz z zachowaniem przestrzeni roboczych między nimi. Najwięcej uwagi należy poświęcić sprzętom, które mogą stwarzać zagrożenie – płytom kuchennym, piekarnikom, różnego rodzaju opiekaczom i kuchenkom. Przypilnujmy, aby przy każdym z nich było miejsce (blat, stół) do szybkiego odstawienia gorących naczyń – nie raz, nie dwa może się przecież zdarzyć, że chwycimy gorący uchwyt przez zbyt cieką rękawicę. Urządzenia z drzwiczkami powinny być tak usytuowane, żeby można je było swobodnie otwierać, bez narażania się na oparzenie gorącą parą buchającą z wnętrza. Ustalając miejsca pozostałych sprzętów, powinniśmy zwrócić uwagę głównie na wygodę ich obsługi.

Często wydaje nam się, że lodówkę można umieścić w kącie, bo przecież nie zagląda się do niej zbyt często. To nieprawda – jej drzwi są najczęściej otwieranymi drzwiami w kuchni. Wysokie lodówki zwykle są sytuowane na skraju ciągu kuchennego, najczęściej w narożniku pomieszczenia. Zwróćmy jednak uwagę na to, aby otwarte drzwi lodówki nie kolidowały z przejściem i aby zapewnić sobie

blat będzie wtedy bardziej funkcjonalny. Nie bójmy się też różnicować szerokości blatów. Możemy je poszerzać i zwężać w zależności od ilości miejsca w kuchni – dzisiejsza technika umożliwia to w przypadku większości materiałów.

Urządzenia techniczne

Kuchnia jest jednym z tych pomieszczeń, w których piękne meble kryją często bardzo skomplikowaną warstwę

techniczną. Im nowocześniejszy jest dom, im więcej w kuchni urządzeń i udogodnień, tym więcej należy poczynić przygotowań, aby sprzęty można było zamontować. Doprowadzenie wody, odprowadzenie ścieków, wentylacja mechaniczna, instalacja elektryczna, instalacje specjalistyczne (TV, alarm, telefon), centralny odkurzacz... Rozplanowanie i rozmieszczenie wszystkich elementów tej technicznej łamigłównki

rys. Agnieszka i Marek Stenicy



NOWA JAKOŚĆ DRZWI WEJŚCIOWYCH

ALUHAUS – NOWA MARKA, SPRAWDZONA TECHNOLOGIA

Na rynku pojawiła się nowa marka drzwi wejściowych - ALUHAUS. Firma należy do Grupy OKNOPLAST i powstała w odpowiedzi na rosnące potrzeby klientów w zakresie energooszczędności i estetyki. Krok ten pozwala na precyzyjne dopasowanie oferty do wymagań rynku.

Produkty firmy dostępne są w całej międzynarodowej sieci OKNOPLAST, a gwarantem ich wysokiej jakości jest Grupa OKNOPLAST.

ALUHAUS ma w swojej ofercie bogaty wybór drzwi zewnętrznych, charakteryzujących się wysoką jakością i nowoczesnym wzornictwem. Firma przywiązuje także dużą wagę do parametrów termoizolacyjnych. Wszystkie drzwi marki ALUHAUS, posiadają współczynnik przenikania ciepła na poziomie $U_{d} \leq 0,8 \text{ W/m}^2\text{K}$, dzięki czemu mogą być stosowane w budynkach pasywnych.

Dziś klienci częściej niż kiedykolwiek poszukują rozwiązań energooszczędnych. To podejście nabiera coraz większego znaczenia w całej Europie – dzięki niemu możemy obniżyć koszty eksploatacji domów i mieszkań, pochłaniające obecnie znaczną część domowych budżetów. Jednym z głównych wyzwań branży jest opracowanie rozwiązań, ograniczających straty energii, a jednocześnie pozwalających na realizację różnorodnych pomysłów aranżacyjnych. Marka ALUHAUS została stworzona po to, by dostarczyć klientom drzwi o nieprzeciętnej estetyce i wysokich parametrach w zakresie termoizolacji – mówi Marcin Bała, Szef Aluminium w Grupie OKNOPLAST.

Całkowita grubość drzwi ALUHAUS wynosi 90 mm. Panel zbudowany jest z dwóch 3-milimetrowych blach aluminiowych, a przestrzeń między nimi została wypełniona materiałem o wysokich parametrach termoizolacyjnych. Wszystkie profile można wyposażyć w dodatkowe wkłady termoizolacyjne, zamykające ich środkową przestrzeń.

Drzwi mogą być wyposażone w dwustronny lub jednostronny panel nakładkowy. W pierwszym przypadku współczynnik przenikania ciepła wynosi $U=0,74 \text{ W/m}^2\text{K}$, w drugim nadal zaledwie $U=0,79 \text{ W/m}^2\text{K}$.

Standardowo drzwi montowane są z dwuczęściowymi zawiasami umożliwiającymi regulację w trzech płaszczyznach, zamkiem z trzema punktami ryglo-

wania i listwą zaczepową oraz rozetą pierścieniową zabezpieczającą wkładkę przed włamaniem.

Cztery linie produktowe - Elite, Elite Frame, Simple i Flat, pozwalają na maksymalne dopasowanie stolarki do rodzaju i charakteru obiektu. Różnią się one m.in. rodzajem ozdobnych aplikacji i kształtem pochwyty. W modelu Elite szyby zespolone montowane są między blachami aluminiowymi i uszczelniane silikonem, co podnosi jego właściwości izolacyjne. Aplikacje wykonane ze stali nierdzewnej są odporne na działanie niekorzystnych czynników atmosferycznych. Wyróżnikiem drzwi Elite Frame jest charakterystyczna czarna ramka otaczająca szklane dekoracje. Simple to kwintesencja prostoty i elegancji. Drzwi Flat to wpisujące się w najnowsze trendy panele, które w połączeniu z bocznymi naświetlami z szyb piaskowanych stanowią wyjątkową wizytówkę domu.

Wszystkie modele dostępne są w wielu wersjach kolorystycznych, do wyboru są kolory palety RAL i odcienie drewnopodobne. Okleina nanoszona jest technologią Decoral, umożliwiającą wykonanie rysunku słoju drewna, co znacznie podnosi estetykę drzwi. Co ważne, w systemie Decoral okleina pokrywane są także wewnętrzne elementy drzwi, widoczne dopiero po ich otwarciu. Dzięki temu prezentują się one elegancko w każdym ustawieniu skrzydła. Zaletą jest także możliwość idealnego dopasowania odcieni drzwi i okien z oferty OKNOPLAST.

Drzwi ALUHAUS to także bezpieczeństwo. Dzięki dodatkom takim jak: okucia z trzpieniami antywyważeniowymi, bezpieczne wkładki w zamku czy zasuwnice z masywnym rygłem np. Automatic A3 z optymalnym rozstawieniem kaset ryglujących na całej wysokości drzwi, możemy znacząco zwiększyć odporność na włamanie. W ofercie ALUHAUS dostępny jest także niezwykle wygodny i bezpieczny system automatycznego ryglowania drzwi z czytnikiem numerycznym lub linii papilarnych.

swobodny dostęp do jej wnętrza bez konieczności każdorazowego przeciskania się na przykład koło stolika śniadaniowego. W pobliżu lodówki należy także zaplanować fragment blatu na odkładanie wymowanych z niej produktów spożywczych.

Innym ważnym urządzeniem jest zlew – jeśli nie ma innej możliwości poza zaplanowaniem go na końcu ciągu kuchennego, warto poprawić sytuację, umieszczając ociekacz od strony krawędzi blatu. Zwykle nawet przy bardzo niekorzystnych warunkowaniach można z pozoru drobnymi zabiegami znacznie zwiększyć funkcjonalność kuchni.

Narożniki i parapety

Przed rozpoczęciem prac wykończeniowych w kuchni trzeba także sprawdzić głębokość narożników, czyli odległości między narożnikiem ściany a otworem okiennym lub drzwiowym. Będzie ona miała wpływ na sposób ustawienia mebli w kuchni, ich kształt i głębokość. Jeżeli będziemy o tym pamiętać na odpowiednim etapie, być może okaże się, że zyskamy możliwość modyfikacji zastanego układu w taki sposób, aby kuchnia stała się bardziej funkcjonalna i ustawna. Będzie można na przykład zastosować blat pełnej szerokości w narożniku przy drzwiach albo okaże się, że po drobnej przeróbce znajdziemy nowe miejsce na ustawienie lodówki.

Sprawdza się prosta zasada dodania około 10 cm do planowanej szerokości zabudowy. Jeśli chcemy w narożniku

przy drzwiach ustawić lodówkę głębokości 60 cm, zadbajmy, aby odległość od narożnika do drzwi wynosiła przynajmniej 70 cm. Jeśli wieszamy w narożniku przy oknie szafkę nad blatem, postarajmy się, aby nie kończyła się na krawędzi wnęki okiennej – standardowe szafki mają głębokość 30 cm, więc wnęka 40-50 cm będzie w sam raz. Jeżeli nie ma możliwości wprowadzenia przeróbek na etapie budowlanym, możemy się ratować, odsuwając głębsze urządzenia od narożników i zwężając blaty i szafki, które są za szerokie. Warto też pomyśleć o nietypowej zabudowie, na przykład aby zabudować bardzo płytki narożnik, można zaplanować niekonwencjonalną szafę spiżarnianą głęboką na jeden rząd stoików – półki mogą mieć wtedy zaledwie 15 cm głębokości!

Kolejnym nierzalczym punktem, o którym powinniśmy pamiętać, jest wysokość parapetów okiennych, zwłaszcza jeśli myślimy o usytuowaniu blatu kuchennego pod oknem. Wysokość górnej powierzchni parapetu powinna być co najmniej równa wysokości ciągu kuchennego – wnęka okienna stanie się wówczas przedłużeniem blatu i zyskamy dodatkowe miejsce na przykład na doniczki z ziołami.

Minusem takiego rozwiązania jest jednak konieczność odsuwania wszystkich przedmiotów, kiedy chcemy otworzyć okno. Ale już parapet znajdujący się powyżej blatu kuchennego zapewni nam sytuację bezkonfliktową.

Kiedy natomiast okaże się, że parapet okienny w naszej kuchni znajduje się poniżej planowanej wysokości blatów roboczych i nie mamy możliwości podniesienia go, a nie możemy pod oknem ustawić stołu, spróbujmy zrobić na tym odcinku obniżenie blatu, które może służyć jako dodatkowe stanowisko do pracy na siedząco lub być wyraźnie wydzielonym przez obniżenie miejscem do odstawiania większych przedmiotów.

Materiały wykończeniowe

Ze względu na swoją funkcję kuchnia jest pomieszczeniem bardzo intensywnie użytkowanym. Ściany i podłogi są regularnie ochlapywane, powierzchnie robocze codziennie narażone na zalanie, wysoką temperaturę (komu z nas nie zdarzyło się odstawić parzącego palce naczynia bezpośrednio na blat?) czy porysowanie lub pocięcie ostrymi przedmiotami.

Meble kuchenne nieustannie są poddawane próbom wytrzymałości – zwłaszcza drzwiczki i szuflady, gdy mamy zajęte ręce, często są traktowane *per noga*. To sprawia, że powinniśmy z dużą uwagą dobrać materiały do wykończenia swojej kuchni. Warto nie tylko brać pod uwagę ich walory estetyczne, lecz także przyrzeć się im od strony praktycznej. Jeśli kogoś drażnią wszelkie pojawiające się z czasem ślady użytkowania, a ma liczną i rozbrykaną rodzinę, może wybrać na podłogę lub blaty materiał o nieregularnym rysunku – nie będzie wtedy widział każdego okruszka i każdej plamki. Lepiej zdecydować się wówczas na twarde kamienne blaty, a nie miękkie drewniane, które nieuchronnie pokryją się siatką zarysowań i wgłębień.

Nie warto wybierać frontów szafek na wysoki połysk – pięknie wyglądają w folderach reklamowych, ale ich utrzymanie w tak nieskazitelnym stanie w warunkach domowych jest szczytowo pracą. Stojąc przed wyborem rodzaju okuć meblowych (które są elementami mniej widocznymi, ale szczególnie istotnymi dla niezawodnego funkcjonowania mebli), nie oszczędzajmy na nich – nie ma nic bardziej irytującego niż niedomykające się szuflady czy opadające drzwiczki. ■



KUCHENNA NUMEROLOGIA

85-90 cm to standardowa wysokość blatu kuchennego. Jeśli chcemy dostosować blat do swojego wzrostu, możemy określić jego optymalną wysokość. Gdy stoimy przy blacie z ugiętym ramieniem, odległość między łokciem a blatem powinna wynosić 10-15 cm.

110-120 cm to wysokość barku lub bufetu, przy którym będziemy stać lub siedzieć na wysokich stołkach.

75 cm to standardowa wysokość stołu i niskiego blatu do prac siedzących. Warto ją dopasować do własnych upodobań – może wynosić 72 cm, ale 78 cm też może być wygodne.

90 cm to minimalna odległość między ciągami kuchennymi umożliwiającą swobodną pracę jednej osobie; 120 cm – to odległość wystarczająca, aby dwie osoby mogły pracować, nie przeszkadzając sobie, i swobodnie się mijać.

50-60 cm to wysokość, na jakiej nad blatem roboczym powinny być zamontowane szafki wiszące.

30-40 cm to minimalna odległość między poszczególnymi urządzeniami (płyta grzewcza, zlew, lodówka) zainstalowanymi na blacie roboczym. Optymalne warunki pracy zapewnia natomiast zachowanie między nimi 60-centymetrowego odstępu.

Geberit AquaClean
Toaleta myjąca

■ GEBERIT

Wygraj weekend dla siebie



Odwiedź Partnera,
wypróbuj AquaClean,
opisz swoje wrażenia i
wygraj weekend w SPA



Wszyscy to robią, ale nikt o tym nie mówi... Geberit przełamuje tabu, zaprasza do salonów Partnerskich i zachęca do testowania toalet myjących. Każda osoba, która przetestuje AquaClean i opisz swoje wrażenia otrzyma od nas drobny upominek SPA. Najlepsze opinie zostaną nagrodzone 2-dniowym pobyt w hotelu SPA. Regulamin konkursu na stronie → www.geberit-aquaclean.pl

|  Water®