

Myślisz o funkcjonalnej kuchni? Zainspiruj się wiedzą ekspertów, obrazami, a nawet literaturą!

Zapewnić jak największą funkcjonalność kuchni – to jedna z ponadczasowych zasad, jaka obowiązuje podczas urządzania tego pomieszczenia. Reszta zmienia się, ewoluuje, powraca. Architekci wnętrz podkreślają, że uprawiana przez nich dziedzina to nie tylko znajomość technologii i trendów. Często czerpią inspiracje ze starych rycin, obrazów czy z życia. A pomysły znajdują nawet w... literaturze! Jakże? Zapraszamy do lektury.

„Stół biesiadny to jedyne miejsce, gdzie człowiek nigdy nie zazna nudy przez pierwszą godzinę.” – wyjaśniał Francuz Anthelme Brillat-Savarin. Inny jego rodak, David Boulud dodawał, że funkcjonalną kuchnię trzeba planować wokół tego, co najważniejsze: jedzenia, radości i życia. Jak widać, odwieczna mądrość narodów jest zgodna z praktyką większości dzisiejszych architektów wnętrz. Kuchnia ma być funkcjonalna, duża i urządzona tak, by chciało się tam spędzać czas – wiedzieli o tym już nasi przodkowie.

Słynny architekt Louis Sullivan twierdził, że forma zawsze musi wynikać z funkcji. Przy urządzaniu kuchni warto więc brać pod uwagę jak ma wyglądać w kuchni spędzanie czasu i odpowiednio zaplanować układ mebli, dobór materiałów i rozwiązań. Tak, by ułatwiały codziennie wykonywane w niej czynności. - *Projektowanie mebli kuchennych to proces bardzo złożony i wymagający wielu przemysłów. Należy zwrócić uwagę na wiele aspektów, takich jak funkcjonalność, ergonomia, łatwa obsługa, estetyka i kolorystyka. Niezwykle ważne jest też stosowanie dobrej jakości materiałów i nowoczesnych rozwiązań. Dobrze zaprojektowana kuchnia będzie nam służyć przed wiele lat* – przyznaje ekspert w dziedzinie projektowania wnętrz, Anna Dzierżanowska, dyrektor kreatywna w firmie Halupczok, będącej producentem mebli kuchennych premium na wymiar.

Funkcjonalna kuchnia – pamiętaj o złotych zasadach

Projektując funkcjonalną kuchnię, warto pamiętać o złotych zasadach. Pierwsza z nich mówi o tak zwanym roboczym trójkącie. To przestrzeń pomiędzy zlewem, lodówką i kuchenką. Czy to robiąc szybkie śniadanie, czy wykwintny obiad, kluczowe jest sprawne poruszanie się pomiędzy tymi trzema strefami - zmywania, przechowywania i przygotowywania. Powinny znajdować się blisko siebie.

Szafki na zapasy i drobne sprzęty to także bardzo istotny element wymagający skrupulatnego planowania. Powinno ich być na tyle dużo, by można było prze-

chowować naczynia, garnki, sztucce czy produkty sypkie. Każde osobno i w odpowiednio zaplanowanym miejscu.

Ergonomia i funkcjonalność w jednym

Jeśli mieszkańców jest wielu, na tym etapie można pomyśleć o wydzieleniu spiżarni lub przynajmniej osobnego regału na żywność, który sprytnie ukryć można w wysokiej szafie typu cargo. Zastąpić je mogą też dobrze zaprojektowane, pojemne korpusy szafek. Kluczowe jest odpowiednie rozmieszczenie szafek, a w nich naczyń i innych kuchennych niezbędnych. To niewątpliwie sztuka niełatwa. Powinny znajdować się blisko zlewu lub zmywarki, a jednocześnie wszystkie razem i być łatwo dostępne. To bardzo ułatwia nakrywanie do stołu i szybkie sprzątnięcie rozgardiaszu po posiłku.

Zagadnienie, które wymaga uwagi to także segregacja. Do niedawna ten temat nie istniał, dziś w domu musi się znaleźć miejsce nawet na kilka koszy na różne odpadki. Właściciele przydomowych ogrodów zbierają też kompost. Zaplanowanie okazałej szafki pod zlewem czy schowka pozwoli na schludne i sprawne segregowanie śmieci. Z kolei dedykowane do segregacji systemy pozwolą w łatwy sposób być eko.

Warto także zaplanować strefę, w której można coś na szybko zjeść bez konieczności nakrywania w jadalni czy salonie, np. wyspę kuchenną lub elementy z nią zintegrowane jak stolik kawowy bądź śniadaniowy. Praktyczne są również wysuwane i rozkładane blaty.



Madera, której funkcjonalność oparto na duecie praktycznych rozwiązaniach urządzeń AGD innowacyjnej generacji 7000 (Miele) oraz górującego nad wyspą kuchenną okapu (Falmec).

Wszystkie wymienione rozwiązania warto wdrażać zgodnie z zasadami ergonomii oraz z poszanowaniem fizycznych możliwości i ograniczeń domowników. Tak, by ciągle schylanie się, kucanie i sięganie wysoko nie męczyło – funkcjonalna kuchnia i zastosowane w niej nowoczesne rozwiązania pozwalają oszczędzać kręgosłup.

Funkcjonalna kuchnia z wyspą - użyteczność i design w jednym

Współczesne kuchnie renomowanych producentów pozwalają zaaranżować kuchenną przestrzeń nie tylko według najnowszych trendów, ale także zgodnie z zasadami ergonomii. Funkcjonalna kuchnia z wyspą, ze względu na praktyczny układ mebli, ułatwia zachować porządek i podnieść komfort użytkowania. Dzięki wyspie zyskać można więcej miejsca do przechowywania, dodatkową powierzchnię roboczą i dużo przestrzeni do gotowania. Wyspa kuchenna może stanowić idealne miejsce do odstawienia zakupów lub wyeksponowania roślin, książek kucharskich lub dekoracji. Funkcjonalna kuchnia może być jednocześnie

designerska i odpowiadać na najważniejsze potrzeby domowników. To rozwiązanie niewątpliwie sprawdza się w pomieszczeniach o większym metrażu i w sytuacji, gdy kuchnia połączona jest z salonem. Wyspa kuchenna pomaga oddzielić strefę roboczą i strefę wypoczynku. Co w przypadku, gdy nie dysponujemy odpowiednich rozmiarów pomieszczeniem?



Kuchnia Fenice to połączenie wyszukanego wzornictwa z zaawansowaną technologią rozwiązań i profesjonalnych urządzeń AGD (Gaggenau).

Jak zachować funkcjonalność w małej kuchni?

Niewątpliwie stworzenie projektu małej kuchni wyposażonej w satysfakcjonującą ilość miejsca do przechowywania wymaga od projektanta doświadczenia i niekonwencjonalnego podejścia do aranżacji. - *W domach naszych Klientów mierzymy się bardzo często z pomieszczeniami o skomplikowanym układzie, dużą liczbą drzwi i okien, skosami, a także niewielką powierzchnią. Małe przestrzenie kuchenne niewątpliwie stanowią projektowe wyzwanie, albowiem ich estetyka*

musi iść w parze w wysoką funkcjonalnością. Przestrzeń nowoczesna i kuchnia o niewielkich gabarytach nie muszą jednak wzajemnie się wykluczać. Wystarczy aranżację wnętrza skonsultować z doświadczonym ekspertem, pozyskać pełnię wiedzy o możliwych rozwiązaniach, których nie brakuje i dobrać je indywidualnie wedle własnych potrzeb. W ten sposób stworzyć na niewielkiej przestrzeni wymarzoną kuchnię w ulubionym stylu. - zaznacza Anna Dzierżanowska z firmy Halupczok.

Sprytne rozwiązania w małej kuchni - typy na projekt kuchni

Jak więc sprytnie podejść do tematu aranżacji małej przestrzeni kuchennej? Pojawia się tutaj kilka możliwości. Przede wszystkim warto taką kuchnię zabudować szafkami do sufitu. Należy dokładnie to przemyśleć i w małej kuchni wykorzystać miejsce „pod sufitem” właśnie w tym celu. Wówczas szafki usytuowane wysoko służą do przechowywania sprzętów, po które sięgamy sporadycznie, kilka razy w roku. Z związku z takim układem mebli, dostępnych jest wiele systemów umożliwiających obsługę wysokich szafek. Elektryczne systemy otwierania umożliwiające w łatwy sposób otwarcie i zamknięcie frontów meblowych, wysoko zawieszonych szafek to jedne z nich.

W dolnych kuchennych szafkach także można wykorzystać wiele systemów ułatwiających przechowywanie, które oferują producenci akcesoriów kuchennych. Systemy te pomagają w utrzymaniu porządku, a to kluczowe zadanie właściciela małej kuchni. Dominują tutaj zintegrowane z frontem meblowym półeczki, wewnętrzne szuflady, czy kosze do segregacji odpadów.

Pozostaje jeszcze kwestia miejsca do spożywania posiłków. W tej kwestii paleta możliwości jest ogromna i zależy jedynie od pomysłowości i inwencji projektanta. Chowane blaty wysuwne i obrotowe, ale także stałe stoły i stoliki kawowe, zaprojektowane w sprytny sposób.

Wszystko to pozwala na to by nasza nowoczesna kuchnia o małych gabarytach nie ustępowała w niczym tym dużym.

O FIRMIE HALUPCZOK

Halupczok specjalizuje się w produkcji indywidualnie projektowanych mebli kuchennych,

o spersonalizowanych, autorskich rozwiązaniach. Posiada 18 - letnie doświadczenie na rynku meblarskim, zajmując czołowe miejsce wśród liderów polskiej branży wnętrzarskiej tego segmentu mebli. Siedziba firmy wraz z nowoczesną fabryką zlokalizowana jest na Opolszczyźnie, w Krzyżowej Dolinie, na obszarze o silnych, wielowiekowych tradycjach stolarskich. Zaawansowana technologia produkcji przy wykorzystaniu nowatorskich materiałów oraz autorskich rozwiązań, pozwala na tworzenie wysublimowanych projektów, wykraczających poza ramy dnia dzisiejszego. Kuchnie Halupczok, wielokrotnie nagradzane za ich innowacyjność, funkcjonalność i unikalny design, zdobią domy niemalże w całej Europie, a nawet poza nią. Firma dysponuje 13 flagowymi salonami wystawienniczych w największych miastach Polski, jak również dwoma przedstawicielstwami zagranicznymi w Holandii i Stanach Zjednoczonych Ameryki Północnej.

Źródło informacji prasowej: Firma Halupczok