

↓ Dobrze doświetlona, rozważnie zaprojektowana, doprawiona do smaku pięknymi detalami – oto przepis na nowoczesną kuchnię



fol. Lukasz Zandacki, projekt: Katarzyna Arsenowicz

# Kuchnia na widelcu

**Jak ją urządzić, aby przyjemnie się w niej gotowało?**

**Tekst** architekt Iga Borkowska

Gotowanie może być codziennym obowiązkiem i męczącą rutyną albo pasją, hobby, sposobem na wspólne spędzanie wolnego czasu. Niezależnie od tego, jak je traktujemy, ważne jest, aby odbywało się w sposób prosty i wygodny, w miejscu odpowiednio do tego przygotowanym.

**P**rzy planowaniu kuchni ważne są inspiracje – przeglądamy magazyny wnętrzarskie, oglądamy wystylizowane wnętrza zaaranżowane zgodnie z najnowszymi trendami, pięknie sfotografowane meble i urządzenia kuchenne. W trakcie rozmów z projektantem bądź samodzielnego dobierania materiałów i mebli wzorujemy się na propozycjach znalezionych w czasie naszych poszukiwań. Ale uwaga – właśnie w tym momencie powinniśmy krytycznie przyjrzeć się swoim wyborom. Spróbujmy sobie wyobrazić, jak będziemy się w planowanej kuchni poruszać, sięgać po naczynia, wyjmować produkty z szafek.

## Dla każdego coś dobrego

Kuchnia to miejsce twórcze, gdzie dużo się dzieje, wobec czego powinniśmy zadbać przede wszystkim o wygodę jej codziennego użytkowania. To, co ładnie wygląda

w salonie sprzedaży czy na zdjęciu, nie zawsze sprawdzi się w życiu codziennym. Planując swoją kuchnię, pamiętajmy, że będzie ona służyć nam i naszym bliskim. To my najlepiej wiemy, w jaki sposób funkcjonuje nasza rodzina. Co jest dla nas najważniejsze – sprawne przygotowywanie posiłków przez jedną osobę, weekendowe eksperymenty kulinarne z udziałem wszystkich domowników czy też niezobowiązujące przyjacielskie spotkania, w czasie których każdy może uczestniczyć we wspólnym gotowaniu? Może być również tak, że zależy nam przede wszystkim na efekcie wizualnym – kuchni w ulubionym stylu. Dla osiągnięcia tego celu jesteśmy wtedy gotowi nawet na mniej praktyczne lub mniej wygodne rozwiązania.

Powinniśmy organizować przestrzeń kuchenną, biorąc pod uwagę nasze zwyczaje i sposób życia.

Ważne jest, abyśmy wiedzieli, co jest dla nas najistotniejsze. Wówczas łatwiej przyjmujemy lub wykluczamy pewne rozwiązania, łatwiej wyjaśnimy projektantowi lub doradcy w sklepie, jakie mamy oczekiwania.

## Rozmiar ma znaczenie

Głównym czynnikiem określającym wygląd i urządzenie planowanej kuchni jest jej powierzchnia.

Przy niewielkiej powierzchni możemy się zdecydować na kuchnię laboratoryjną, czyli uporządkowaną przestrzeń z ciągiem kuchennym zaprojektowanym zgodnie z zasadami ergonomii (prześlana kolejność urządzeń, minimalne odległości między nimi) oraz z wyposażeniem schowanym w szafkach i szufladach. Takie rozwiązanie stworzy wrażenie ładu. Wymaga ono jednak od użytkownika konsekwencji i dyscypliny w utrzymaniu porządku – po każdym posiłku naczynia i produkty muszą zostać odłożone na swoje miejsce. Inną możliwością w urządzeniu niewielkiej kuchni jest postawienie na nieład kontrolowany, czyli takie zorganizowanie przestrzeni, by wszystko było dostępne na wyciągnięcie ręki. Rezygnuje się wtedy z zamykanych szafek na rzecz otwartych półek oraz różnego rodzaju wieszaków i relingów. Przy przemyślanym rozplanowaniu poszczególnych elementów takie urządzenie kuchni da efekt kolorowej kompozycji, a jednocześnie zapewni łatwy i wygodny dostęp do potrzebnych rzeczy.

↓ Wyspa ze zlewem i płytą grzewczą umożliwia gotowanie frontem do gości znajdujących się w salonie. Wysuwany drewniany blat, dzięki obniżonej wysokości i swojemu tworzywu, staje się miejscem, gdzie z przyjemnością można wypić poranną kawę



fol. Michał Mrówiec, projekt: Bibiana Szysko, Stein, Agnieszka Sietarska



↑ Niezależnie od tego, jaki styl kuchni najbardziej nam odpowiada, urządzając ją, warto zadbać o dużą powierzchnię roboczą, odpowiednią liczbę szafek i szuflad oraz takie rozplanowanie przestrzeni, aby poszczególne czynności nie kolidowały ze sobą

→ Sposobem na małą kuchnię może być otwarcie jej na salon. Przemyślane usytuowanie zlewu i kuchenki sprawia, że strefa mycia i gotowania są niewidoczne dla gości



fol. IKEA





← Otwarta zabudowa ułatwia korzystanie z potrzebnych naczyń i przyborów kuchennych, ale wymaga dyscypliny w utrzymaniu porządku. Urokliwa kompozycja różnorodnych elementów łatwo może się przeobrazić w chaos

↓ Styl wydzielonej kuchni może całkowicie odbiegać od wyglądu pozostałych części domu. Stół powinien stać w takim miejscu, by nie zakłócać szlaków komunikacyjnych, w miarę możliwości w pobliżu okna

MOŻNA ZERKNAĆ – FOTA PODSTAWIONA

← Pytanie o śniadanie – czy zjeść je na stołkach barowych stojących przy wyspie, czy jednak przy stole w jadalni? Podwyższony fragment blatu umożliwia równoczesne gotowanie i spożywanie posiłku przy wyspie

### Układ zamknięty

Urządzenie kuchni w wydzielonym, zamkniętym pomieszczeniu ma swoje zalety. Wyraźnie oddziela się w ten sposób żywioł kuchenny – zapachy, hałasy i nieład nieodłącznie związane z gotowaniem – od pozostałej części domu. Pozwala to na swobodę działania bez konieczności uwzględniania innych funkcji strefy dziennej, jak dzieje się w przypadku kuchni połączonej z jadalnią lub dodatkowo jeszcze z salonem. Nie ma także potrzeby takiej organizacji przestrzeni, aby strefa brudna była mało widoczna, czy też dostosowywania wyglądu i stylu kuchni do wystroju pozostałej części domu. Wystrój możemy podporządkować przede wszystkim wygodzie gotowania. Podczas planowania kuchni zamkniętej zwróćmy uwagę na kilka szczegółów, które na etapie użytkowania będą umielać spędzony w niej czas. Zastanówmy się, czy istnieje możliwość zaplanowania dwóch wejść do pomieszczenia – ułatwi to komunikację w samej kuchni oraz kuchni z pozostałą częścią domu. Najlepiej, jeśli jest jedno wejście w pobliżu strefy wejściowej do domu, a drugie wychodzące na jadalnię. Pozwoli to na wygodne wnoszenie do kuchni zakupów, a w trakcie posiłków ułatwi wynoszenie i wnoszenie potraw oraz naczyń. Jeżeli wejście jest jedno, zwróćmy uwagę na jak największe uproszczenie komunikacji – pamiętajmy, że będą to ścieżki przemierzane przez nas wielokrotnie każdego dnia, nie warto więc nadkładać drogi.

W wydzielonej kuchni dobrze jest przewidzieć miejsce do zjedzenia posiłku – nawet jeśli mamy osobną jadalnię, nie zawsze będzie czas na korzystanie z niej. Codzienną poranną kawę możemy wypić przy niewielkim stoliku lub podwyższonym blacie pełniącym funkcję bufetu. Natomiast planując kuchnię z jadalnią w jednym wydzielonym pomieszczeniu, trzeba postarać się tak zaaranżować wnętrze, aby móc jednocześnie wygodnie korzystać ze strefy kuchennej oraz jadalni. Idealne rozplanowanie pozwala na swobodne poruszanie się w strefie kuchennej między lodówką, kuchenką i zlewem, ale także komfortowe siedzenie przy stole. Postarajmy się uniknąć sytuacji, w której stół jadalny stoi na jednym ze szlaków komunikacji kuchennej.

Warto też zadbać, aby ustawić go przy oknie lub w jego pobliżu. Światło dzienne i możliwość spojrzenia za okno będą zachęcały do dłuższego siedzenia przy stole. Często dobrze zaaranżowana kuchnia z jadalnią stają się centralnym pomieszczeniem przyciągającym domowników, miejscem, w którym toczy się życie rodzinne i towarzyskie.

### Ściągnąć posiłki do jadalni

Kuchnie coraz częściej stanowią fragment otwartej przestrzeni dziennej obejmującej także jadalnię oraz wypoczynkową. Taka organizacja domu umożliwia nam wspólne spędzanie czasu z bliskimi – osoby przygotowujące posiłek nie są odizolowane od przebywających w salonie, można także zorganizować gotowanie w grupie przyjaciół.

Niewątpliwą zaletą otwartej kuchni jest swoboda w kształtowaniu przestrzeni oraz możliwość stosowania ciekawych, nietypowych rozwiązań. Jednak wspólna strefa dzienna oznacza również pewne ograniczenia. Decydując się na połączenie różnych funkcji – gotowania, jedzenia i wypoczynku – musimy zadbać, aby nie przeszkadzały one sobie nawzajem.

Podczas planowania części kuchennej powinniśmy zwrócić uwagę na wydzielenie strefy brudnej, czyli miejsca odkładania brudnych naczyń, mycia warzyw, ustawienia pojemników na odpadki. W miarę możliwości zadbajmy o to, żeby ta część kuchni nie była wyeksponowana. Można ją optycznie wygrodzić podwyższonym blatem czy usytuować ją we wnęce, można też wydzielić strefę zmywania i wstępnego przygotowania produktów, dzięki której unikniemy nieładu w otwartej części kuchni. Kolejnym szczegółem, o którym należy koniecznie pamiętać, jest takie zorganizowanie przestrzeni kuchennej, aby osoby gotujące mogły (bez konieczności nieustannego odwracania się) mieć kontakt wzrokowy z towarzystwem przebywającym w części wypoczynkowej. Jeśli nasza kuchnia sąsiaduje z ogrodem czy tarasem, pomyślmy o zaprojektowaniu wyjścia ogrodowego bezpośrednio z kuchni. Takie otwarcie na przyrodę sprzyja częstszemu jedzeniu posiłków na świeżym powietrzu, a w ciepłe dni umila gotowanie. Znacznie skróci też drogę do zielonego ogródka i warzywnika.

### Obracać się w odpowiednich strefach

Urządzając kuchnię, nie możemy zapominać o podstawowych zasadach ergonomii. Niezależnie od stylu pomieszczenia, powinniśmy dążyć do zoptymalizowania sposobu poruszania się po nim. W każdej kuchni możemy wyodrębnić kilka podstawowych stref:

- spiżarnianą – to może być wydzielona spiżarnia, najlepiej przy wejściu do kuchni, bądź też część osobnego pomieszczenia, gdzie będą się znajdowały szafki, szafa, zamrażarka, lodówka;
- zmywania i wstępnego przygotowania – miejsce ze zlewem, zmywarką, z pojemnikami na odpadki.



← Światło wpadające do wnętrza przez okno tradycyjne i połączone zwiększa komfort pracy przy blacie roboczym. Kuchnia i salon to odrębne pomieszczenia, ale ich sąsiedztwo znacznie ułatwia komunikację

↓ Dzięki ażurowemu wzorowi lakierowany MDF staje się swobodną interpretacją materiałów do zabudowy kuchennej. Strefa dzienna nie uznaje żadnych granic – kuchnia, jadalnia i salon są od siebie oddzielone tylko symbolicznie





↑ Wyspa o konstrukcji meblowej pomieści wiele sprzętów kuchennych i do spółki z wolno stojącym kredensem dynamizuje wystrój wnętrza. W pomieszczeniu znajduje się zarówno płyta grzewcza, jak i tradycyjna kuchnia kafłowa opalana drewnem i węglem

← Drzwi balkonowe w sąsiedztwie strefy kuchennej służą doświetleniu wnętrza, wspomagają wentylację i zapewniają piękne widoki. Jeśli pogoda na to pozwala, warto jadać na świeżym powietrzu, zwłaszcza że bliskość kuchni ułatwia wnoszenie i wynoszenie naczyń

W dużej kuchni warto pomyśleć o wygospodarowaniu na ten cel niewielkiego pomieszczenia lub chociaż wnęki;

- przygotowywania potraw – to miejsce z blatami, ze stołem (w zależności od sposobu urządzenia kuchni), w tej części na pewno przyda się dodatkowy niewielki zlew;
- gotowania – miejsce z kuchenką, piekarnikiem, grillem i innymi urządzeniami do obróbki termicznej.

Podstawową zasadą jest rozlokowanie tych stref w naszej kuchni w taki sposób, abyśmy mogli swobodnie i płynnie przechodzić od jednego etapu przygotowywania posiłku do drugiego. Oczywiście, kiedy przechodzi się od założeń teoretycznych do rozplanowania w realnej przestrzeni, zwykle poszczególne funkcje z kolejnych stref nakładają się na siebie i przenikają się wzajemnie. Dochodzą do tego jeszcze nasze upodobania, o których nie powinniśmy zapominać. Pamiętajmy, że ważniejsze niż sztywne trzymanie się zasad ergonomii jest to, abyśmy dobrze się czuli w naszej kuchni. Od każdej reguły są odstępstwa. Musimy tylko świadomie się na nie decydować.

### Morze możliwości i wyspy kuchenne

Podjmując decyzję o stylu i wyglądzie kuchni, musimy dokonać wielu istotnych wyborów. Wybrać ciąg szafek czy meble wolno stojące?

Czy zdecydować się na spiżarnię? Jakie urządzenia będą nam potrzebne? Czy do codziennych śniadań wystarczy nam bufet przy blacie, czy jednak przyda się osobny stół lub wyspa? Aby podejmować rozsądne decyzje, warto zdać sobie sprawę z zalet i ograniczeń poszczególnych rozwiązań.

Jeśli zdecydujemy się na ciągłą zabudowę z szafek kuchennych, maksymalnie wykorzystamy miejsce do przechowywania produktów spożywczych oraz uzyskamy wrażenie porządku. Z kolei meble wolno stojące stworzą układ bardziej dynamiczny i elastyczny, dający możliwość modyfikacji w trakcie użytkowania.

Dobrym sposobem jest łączenie tych dwóch rozwiązań. Można zaprojektować ciąg szafek z blatem przy jednej ze ścian, a dodatkowo zdecydować się na wolno stojący bufet czy kredens albo wyspę. Wyspa kuchenna to mebel, który zwykle

staje się sercem kuchni, miejscem skupiającym wokół siebie domowników, zachęcającym do wspólnego gotowania. Warto więc uważnie przyjrzeć się swojej kuchni. Może znajdzie się w niej miejsce na wyspę, choćby niewielką?

Wyspy mogą mieć lżejszą konstrukcję meblową z korpusem osadzonym na nogach i otwartymi bokami, mogą też swoją formą nawiązywać do stołów gospodarczych. Ich wygląd bardzo często jest celowo skonstrastowany z pozostałym umeblowaniem kuchni. Natomiast wyspy o masywniejszym wyglądzie opierają swoją konstrukcję na litych szafkach osadzonych na cokołach, a rysunkiem drzwiczek i detalu najczęściej ściśle nawiązują do szafek kuchennych.

Wyspa może po prostu odgrywać rolę blatu roboczego. Warto jednak pomyśleć o wyposażeniu jej w inne funkcje. Elementem bardzo praktycznym jest dodatkowy niewielki zlew zamontowany

w wyspie. Zwłaszcza w większych kuchniach, gdzie główny zlew jest często odsunięty lub wręcz usytuowany w wydzielonej zmywalni. Ten w wyspie pełni wówczas funkcję podręcznego ujęcia wody, miejsca do szybkiego opłukania rąk czy umycia owoców. Można się zdecydować na przeniesienie na wyspę głównego gotowania. Osadzenie w blacie płyty grzewczej nie następuje obecnie trudności technicznych. Przy odpowiednio dobranym kształcie płyty zyskujemy powierzchnię roboczą nie tylko po jej bokach, ale także od góry. Unikamy wtedy również kłopotu z czyszczeniem ściany za płytą – płaski blat łatwo utrzymać w czystości. Jako dopełnienie wyspy możemy zawiesić nad nią półkę będącą zarazem wieszakiem na garnki czy przyprawy.

### Warto postawić na dobry blat

W wygodnej kuchni muszą się znaleźć odpowiednio usytuowane blaty i stoły.



↑ Zróżnicowana wysokość blatów w strefie gotowania pozwala zachować wrażenie porządku w miejscu przygotowywania posiłków. W kuchni otwartej na salon szczególnie ważna jest dobra wentylacja

← Wyspa pośrodku większej kuchni może oszczędzić nam konieczności wielokrotnego pokonywania całej długości (lub szerokości) pomieszczenia. Jej blat to dodatkowa powierzchnia, na którą można odstawić chwilowo niepotrzebne przedmioty

## ZASERWOWAĆ SOBIE FUNKCJONALNE ROZWIĄZANIA

- Okap to sprzęt, który ma ogromny wpływ na komfort pracy w kuchni – dobrze dobrany może sprawić, że gotowanie będzie przyjemne. Przy jego wyborze najistotniejszy jest nie wygląd (choć oferta modeli dostępnych na rynku jest oszalałająca), ale trzy techniczne cechy: wydajność (powinna być dobrana do kubatury pomieszczenia, w którym będzie zamontowany, żeby skutecznie odprowadzać opary i zbyt intensywne zapachy), poziom hałasu emitowanego przez pracujące urządzenie (miło jest móc porozmawiać w trakcie gotowania i nie być zagłuszonym przez szumiący okap), a także łatwość czyszczenia i konserwacji.
- Gdy zastanawiamy się nad rodzajem blatów kuchennych, pamiętajmy o tym, że będą to powierzchnie intensywnie użytkowane.

Jeśli zależy nam, aby zawsze wyglądały nieskazitelnie, pomimo wyższej ceny warto zdecydować się na kamień lub nowoczesne konglomeraty.

- Nawet jeśli ktoś decyduje się na minimalną liczbę szafek i szuflad kuchennych, nie warto oszczędzać na prowadnicach i zawiasach montowanych w meblach. Zacinająca się szuflada otwierana kilkanaście razy dziennie lub niedomykające się drzwiczki szafki mogą stać się prawdziwym koszmarem. A jeśli decydujemy się na szafki typu cargo, głębokie i szerokie szuflady, systemowe patenty na wykorzystanie trudno dostępnych zakamarków – nie bójmy się zainwestować w najlepsze systemy renomowanych firm, z długoletnią gwarancją od producenta.

- Jeżeli gotowanie jest naszym żywiołem, rozważmy wyposażenie swojej kuchni w dwa piekarniki, najlepiej o zróżnicowanej wielkości. Można się zdecydować na piekarnik w rozmiarze XXL o szerokości nawet 90 cm i drugi standardowej wielkości lub do tradycyjnego piekarnika dokupić drugi o mniejszej pojemności, świetnie sprawdzający się przy pieczeniu tarty czy pizzy.
- Coraz więcej osób robi duże zakupy raz na kilka dni, dobrze jest więc zaplanować odpowiednie miejsce do przechowywania warzyw i owoców. Dawniej do tego celu służyły niewielkie piwniczki ziemne. Obecnie może to być chłodna spiżarnia, a jeśli nie ma na nią miejsca lub będzie w niej za ciepło, warto rozważyć kupno chłodziarki do warzyw lub lodówki wyposażonej w specjalną komorę.





fol. Marcin Czachowicz, projekt: Mikolaj Wojciechowski

↑ Pomalowanie farbą tablicową i magnetyczną fragmentu ściany w kuchni stworzyło dużą płaszczyznę, na której można zapisywać ważne informacje lub malować portrety członków rodziny. Dobrze jest zająć czymś dzieci, jeśli chcemy je mieć na oku w czasie gotowania



fol. MIEGEL HUST

→ Dobry blat roboczy to podstawa prac kuchennych. Aby należycie spełniał swoje funkcje, powinien być wykonany z wytrzymałych materiałów i mieć wystarczająco dużą powierzchnię

możemy podstawić stołeczek, ale już babcia przy za wysokim blacie nie będzie się czuła komfortowo. Dobrym rozwiązaniem jest zaplanowanie miejsc do pracy o różnych wysokościach. Przy dłuższym kucharzeniu dobrze jest mieć możliwość wykonania części pracy na siedząco przy stole roboczym czy przycupnięcia na wysokim stołku przy podwyższonym blacie bufetu. Warto się zastanowić nad materiałem, z którego mają być wykonane powierzchnie do pracy. Powinien on być trwały, odporny na uszkodzenia, łatwy w konserwacji, musi też ładnie prezentować się we wnętrzu. Obecnie wybór jest tak duży, że znajdziemy materiał do każdej kuchni. Możemy się zdecydować na jeden rodzaj blatów bądź też tak zróżnicować materiały, aby dla każdej ze stref wybrać tworzywo najlepiej przystosowane do panujących w niej warunków. Przy zlewie zaplanujmy powierzchnie odporne na wilgoć i zarysowania, przy płycie grzewczej powinniśmy pomyśleć o materiale odpornym przede wszystkim na temperaturę i zabrudzenie tłuszczem. Główne blaty robocze, jeśli będą odpowiednio wytrzymałe, mogą zastąpić stolnicę i deskę do krojenia. Stół kuchenny warto wyposażać w blat z „ciepłego” materiału (unikajmy kamienia), żeby nie przenikał nas dreszcz, gdy zmęczeni przysiadziemy z kubkiem herbaty.

### Kuchenne instalacje

Planując układ kuchni, warto się postarać, aby miejsca, w których spędzamy najwięcej czasu – blat do pracy, stół kuchenny – były oświetlone światłem naturalnym. Najlepiej usytuować je w pobliżu okna. Jeżeli nie jest to możliwe, powinniśmy zaprojektować odpowiednie dla każdego z nich oświetlenie. Miejsca pracy, czyli blaty i kuchenka, powinny być równomiernie oświetlone w miarę jasnym światłem o barwie zbliżonej do światła naturalnego. Nad stołem zaplanujmy oświetlenie o cieplejszej barwie z możliwością regulacji (jaśniejsze wykorzystamy przy pracy, a bardziej nastrojowe przy wieczornych pogaduszkach). Zainstalowanie kilku niezależnych obwodów pomoże dostosowywać sposób oświetlenia do aktualnych potrzeb. Inną istotną kwestią jest skuteczna wentylacja w kuchni. Powinniśmy zadbać o możliwość szybkiego odprowadzenia

## MODNE, NIE ZAWSZE WYGODNE

- Modne obecnie szerokie szuflady (o szerokości przynajmniej 80 cm) mogą się nie sprawdzić w użytkowaniu. Niewątpliwie na zdjęciach z wyposażeniem zaaranżowanym w harmonijnej gamie kolorystycznej i ułożonym w idealnym porządku wyglądają one bardzo efektownie. Ale kiedy na ograniczonej powierzchni posilek będzie przygotowywało równocześnie kilka osób, szuflady nie da się łatwo otworzyć.
- Powierzchnie kuchenne wykończone na wysoki połysk, które często możemy podziwiać w katalogach producentów, nie są dobrym pomysłem, jeżeli nasze małe dzieci uwielbiają pomagać w gotowaniu.
- Modułowe systemy płyt kuchennych są bardzo

kuszącą propozycją, ponieważ umożliwiają zestawienie ciągu urządzeń dokładnie według naszych upodobań. Ale podczas kompletowania swojego wymarzonego zestawu trzeba zachować rozwagę. Być może planujemy, że w naszej przestronnej kuchni zamontujemy moduł z płytą gazową (bo ekonomiczna), płytą indukcyjną (bo wygodna), palnik do woka (bo zawsze chcieliśmy się nauczyć chińskiej kuchni) i grill elektryczny, i wyciąg w blacie... Ostatecznie może się okazać, że na blacie nie mamy już miejsca nawet na odstawienie talerza!

- Popularnym elementem kuchni w nowoczesnym stylu są szafki i szuflady bez widocznych uchwytów. Należy jednak zwrócić szczególną

uwagę na proponowane rozwiązanie sposobu otwierania – czy sięgając do szuflady w trakcie gotowania, będziemy w stanie bezproblemowo otworzyć ją wilgotnymi rękami? Czy wyprofilowane zagłębienie na krawędzi drzwiczek nie będzie miejscem zbierania się brudu?

- Nie dajmy się uwieść minimalistycznym projektom kuchni. Pięknie wygląda wnętrze z minimalną liczbą szafek i stylową grafiką nad blatem. Spróbujmy jednak wyobrazić sobie, że przenosimy wyposażenie naszej kuchni do tak zaaranżowanego wnętrza. Może się okazać, że połowa naszej zastawy nie ma gdzie stać, a grafikę znad blatu najchętniej zamienilibyśmy na wysoką pod sufit szafkę.

oparów, które w zbyt dużym stężeniu z miłych zapachów przekształcają się w zawieszisty zaduch. Zatrószmy się, aby kuchnia miała dwa niezależne kanały wentylacji grawitacyjnej. Jeden zostawmy otwarty na pomieszczenie. Okap nad kuchenką z wyciągiem podłączmy do drugiego. Gdy mamy tylko jeden kanał wentylacyjny, zdecydujemy się na okap z pochłanianiem, a wentylację zostawmy otwartą. Wybierając okap, należy zwracać uwagę nie tylko na jego wygląd, ale przede wszystkim na wydajność i łatwość konserwacji. Okap z pochłaniaczem musi mieć czyszczone filtry, dobierzmy więc taki model, który nie będzie wymagał skomplikowanych zabiegów czy zakupu drogich elementów eksploatacyjnych.

### Nadmiar urządzeń nas nie urządza

Wyboru urządzeń nie warto zostawiać na ostatnią chwilę. Przy obecnej rozmaitości rozwiązań trzeba odpowiednio wcześniej podjąć decyzję, jakie sprzęty AGD chcielibyśmy mieć w naszej kuchni. Będziemy musieli przewidzieć na nie miejsce, dostosować zabudowę oraz instalacje. Kompletując wyposażenie, postarajmy się asertywnie podchodzić do propozycji sprzedawców namawiających nas do dokupienia jeszcze jednego piekarnika, podgrzewacza, szatkownicy czy innego rzekomo niezbędnego urządzenia. Nie każdy potrzebuje wielu bardzo wyspecjalizowanych sprzętów AGD. Na przykład czy elektrycznego grilla wbudowanego w blat nie da się zastąpić dodatkową funkcją w piekarniku

albo po prostu specjalną patelnią? Każde kolejne urządzenie to mniej miejsca w kuchni, to konieczność utrzymywania go w czystości, nie mówiąc o kosztach zakupu czy ewentualnych napraw. Prawdziwy komfort zapewniają tylko rozważnie dobrane sprzęty.

Dobrze urządzona kuchnia jest centralnym miejscem domu, w którym koncentruje się życie rodzinne i wspólnie spędza się sporo czasu. Warto dołożyć starań, by stworzyć przestrzeń, w której

będziemy się czuli komfortowo, a gotowanie stanie się dla nas przyjemnością lub, w najgorszym razie, bezbolesnym obowiązkiem. Nie ulegajmy bezrefleksyjnie trendom czy namowom, rozmawiajmy o przedstawianych nam propozycjach – to my wiemy najlepiej, jakie mamy upodobania i nawyki, jak funkcjonuje nasza rodzina. Tylko dzięki zespoleniu wizji projektanta czy sugestii doradców z naszą wiedzą, powstanie kuchnia idealna – dla nas i naszych bliskich. ■



fol. Piotr Masłowski

← Kuchnia powinna być przestrzenią, w której domownicy i goście czują się dobrze. Urządzając ją, warto brać pod uwagę własne potrzeby i upodobania. W ten sposób stworzymy funkcjonalne i niepowtarzalne wnętrze