

Фабрика встроенной мебели

Кухня:

Кухня – одно из самых главных помещений в любом доме. По вечерам и на выходных здесь собирается вся семья для совместных ужинов за разговорами о том, как прошел день. Кухня должна быть уютной и располагающей к тому, чтобы в ней хотелось проводить время. Но, несмотря на это, она, прежде всего, должна отвечать другим наиболее важным требованиям: она должна быть наилучшим образом приспособлена и оборудована всеми необходимыми предметами и приборами для приготовления пищи, мытья и хранения продуктов. Другими словами, при планировке кухни следует большое внимание уделять функции приборов и мебели, а уже потом количеству и декоративности предметов.

Любая кухня в независимости от своих размеров имеет три зоны: зона готовки с плитой, зона мойки с раковиной и зона хранения с холодильником и шкафами. Для оптимального использования пространства на кухне и экономии время во время процесса приготовления пищи, следует размещать эти три зоны в непосредственной близости друг от другом. Давайте поподробнее рассмотрим функции каждой из зон в отдельности и как лучше разместить их в стандартной городской квартире. Вот несколько советов.

Зона мойки

К зоне мойки относится раковина и посудомоечная машина. Если позволяют размеры рабочей поверхности столешницы, то можно установить двухсекционную мойку из нержавеющей стали, полимера или гранита. Если же у Вас немного места, то угловые, круглые односекционные мойки будут в самый раз! Что касается гигиены на кухне, то круглые мойки, в отличие от прямоугольных, в углах которых скапливаются бактерии, легче чистить.

Обычно рядом с мойкой устанавливается посудомоечная машина < открыт. Это очень практично, если перед тем, как поставить посуду в машину, ополоснуть ее от крупных остатков пищи водой из-под крана.

Планировка зоны готовки

В зону готовки входит плита, духовка и микроволновая печь. Плиту разумнее всего будет разместить недалеко от мойки, чтобы удобнее было сливать в дуршлаг сваренные макароны или овощи. Это особенно практично, если в доме есть маленькие дети, которые постоянно норовят «попасть под горячую руку», в то время, когда мама готовит и в руках у нее горячая кастрюля с макаронами.

То же относится к установке микроволновой печи. При планировании лучше устанавливать ее или на стене, что дополнительно экономит место, или на столешнице.

Планировка зоны хранения

Зона хранения представлена холодильником, морозилкой и шкафами для хранения. Расположив холодильник рядом со столешницей, Вам будет легче разбирать и сортировать продукты после похода в магазин.

Фабрика встроенной мебели

Шкафы для хранения также являются важным пунктом при планировании кухни. Шкафы с делениями и отсеками позволят содержать необходимую посуду, столовые приборы, аксессуары и продукты в порядке. Так, их можно будет легко и быстро найти и достать, особенно в процессе готовки.

Форма кухонного гарнитура

Если Вам позволяют размеры кухни, то кроме стандартной планировки кухни в линейку, можно также обустроить пространство в форме буквы Г, параллельно или оборудовать ее островком.

Линейная и Г-образная кухни

Линейная и кухня в виде буквы Г – самые распространенные виды кухонных гарнитуров в стандартных городских кухнях. В кухне с такой формой кухонного гарнитура еще останется место для обеденного стола.

Параллельное расположение

В параллельной кухне, рабочие поверхности размещены друг напротив друга, что также оптимально с точки зрения маленьких кухонь. В этом случае, однако, нужно дополнительное обеденное место в столовой комнате, которое разместить в параллельной планировке не представляется возможным.

Модель с островком

Кухня с островком объединяет в себе линейную, параллельную и Г-образную кухню. Островок расположен, как правило, напротив линейной кухни и отделяет зону готовки от гостиной. Островок может быть как обеденным столом, «островной» плитой или мойкой.

Полуостровная модель кухни

Полуостровная планировка представляет собой тип расстановки, который является модификацией кухни-«острова». В данном варианте основной элемент объединен с мебелью стеновой части, образуя оригинальный выступ, используемый, в основном, для отгораживания обеденной зоны от рабочей. Для разделения пространства часто используются стойка, либо столик, которые гармонично отделяют зону приготовления пищи от обеденной зоны. Как плюсы, так и минусы данного вида расположения, в большинстве своем повторяют «островные». Тем не менее «полуостров» немного экономичнее в плане пространства. Так называемые «полуострова» являются прерогативой довольно просторных кухонь. «Полуострова» можно часто встретить на кухнях-студиях.

Свободная (нефиксированная) модель кухни

Свободная (нефиксированная) модель представляет собой современную планировку, предполагающую присутствие на кухне различных разделочных столиков, всевозможных шкафчиков и других необходимых элементов, которые оснащены колесами. Новомодная мебель свободно и легко перемещается с одного места на другое. Таким образом, значительно облегчается работа, кроме этого имеется уникальная возможность периодически модифицировать интерьер кухонного пространства. Однако следует учитывать, что для осуществления подобных маневров потребуется немало свободного пространства. Консервативным людям, жаждущим перемен,

Фабрика встроенной мебели

следует помнить, что для осуществления задуманного необходимо иметь комнату, не меньше 20 кв. метров.

Грамотная планировка расположения зон

Практически все производимые сегодня зоны спроектированы по часовой стрелке, другими словами слева направо, которые идеально подходят для правой. Для левой же все зоны необходимо располагать против часовой стрелки. Купить такой гарнитур можно как в интернет магазине, так и в обычной торговой точке, реализующей мебель. Подобные данные были получены после многочисленных исследований рабочих процессов, происходящих на кухне. Какая все же планировка является идеальной? Как известно, конфигурация может быть абсолютно разной.

Для более удобного перемещения по кухне, планировка П-образной кухни подходит лучше всего. На втором месте расположилась островная модель кухни. Г-образная и линейная планировки кухонного пространства менее удобны. Безусловно, вполне возможно оптимизировать и линейную планировку. При условии, если вы обладатель просторной кухни, то рекомендуется остановить свой выбор на П-образной планировке, островной, либо G-образной форме.

На что обратить внимание во время планировок

Существует большой выбор планировок кухни, какой же идеально подойдет именно для вашей кухни? Можно заказать по индивидуальному проекту, а можно приобрести готовый вариант. Эксперты по кухонной эргономике советуют сделать детальную схему помещения, на которой должны быть обозначены абсолютно все детали, оконные и дверные проемы, указаны точные размеры, необходимо точно знать расположение вентиляционных отверстий, канализационных и водопроводных труб и электрических розеток.

Можно попытаться собственноручно нарисовать план будущей кухни. На сегодняшний день это можно сделать не только карандашом, но и при содействии онлайн-планировщиков, используя специальные программы, помогающие простому человеку, не имеющему опыта в этой области, заняться виртуальным обустройством помещения. При помощи подобной программы можно расставить мебель, технику, выбрать цвет стен, мебели и напольного покрытия.

Можно за советом обратиться к профессионалам в нашу компанию. В салонах менеджеры и дизайнеры-консультанты имеют достаточный опыт, они готовы предложить не один, а множество вариаций кухонной планировки. Цена, как правило, зависит от комплектации. Большинство дизайнеров предлагают посмотреть фото, на которых изображены подобные варианты планировок. Вам останется только лишь определиться и предпочесть ту модель, которая по всем параметрам соответствует Вашему вкусу. Для наших клиентов эта услуга БЕСПЛАТНА.