

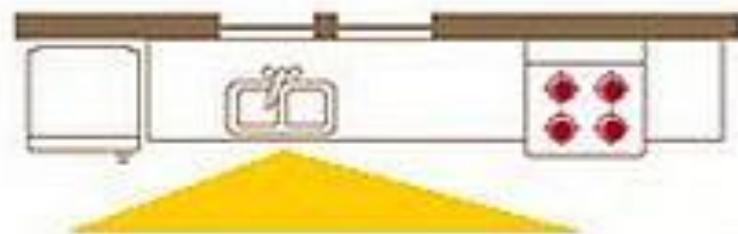
КУХНЯ

Особенности проектирования.
Материалы. Мебель.

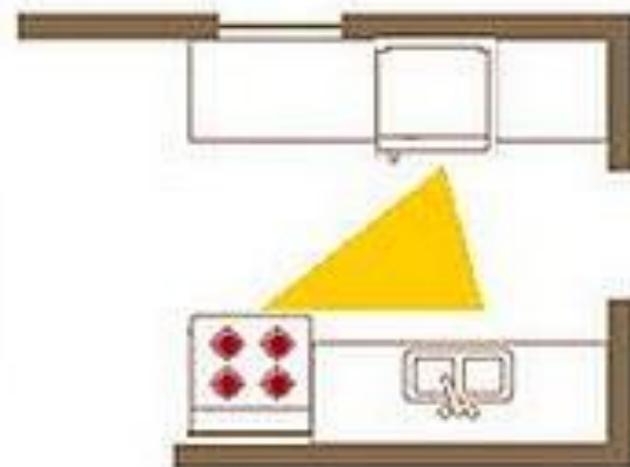
Правила планировки кухни для сохранения ее максимальной функциональности

Правильное проектирование угловой кухни или любой другой подразумевает сохранение высокого уровня эргономики благодаря оптимальному разграничению. С учётом правила под названием «рабочий треугольник», на кухне должны быть три главные зоны – зона хранения, рабочая зона, зона приготовления, которые были бы чётко разделены, а центр каждой из зон был бы вершиной треугольника. Готовить будет удобно, если всё необходимое всегда будет под рукой.

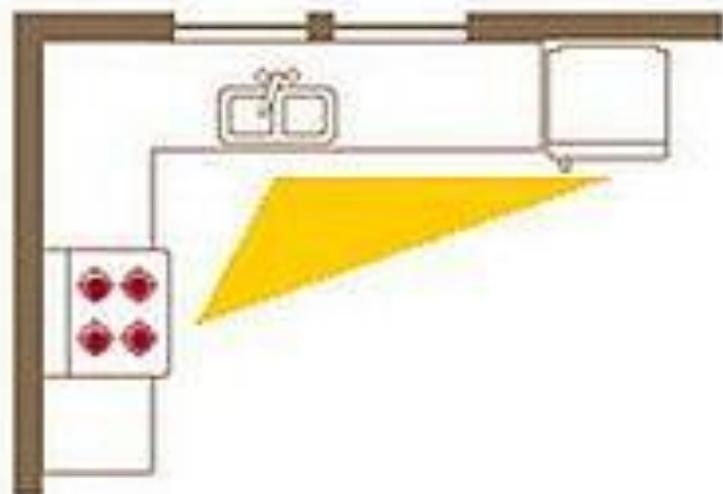
Однорядная кухня



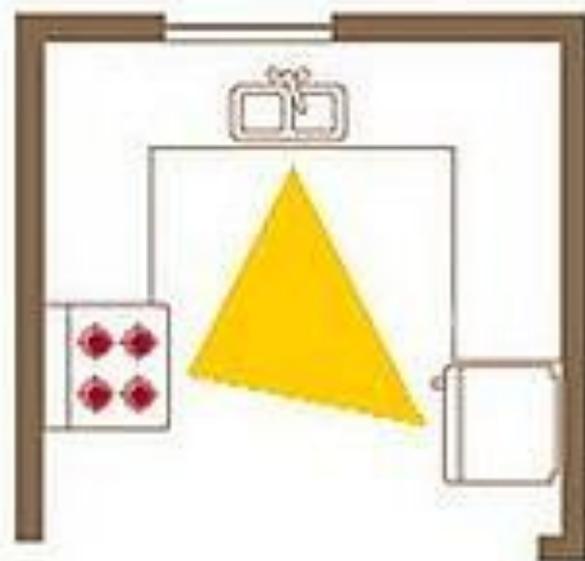
Двухрядная кухня



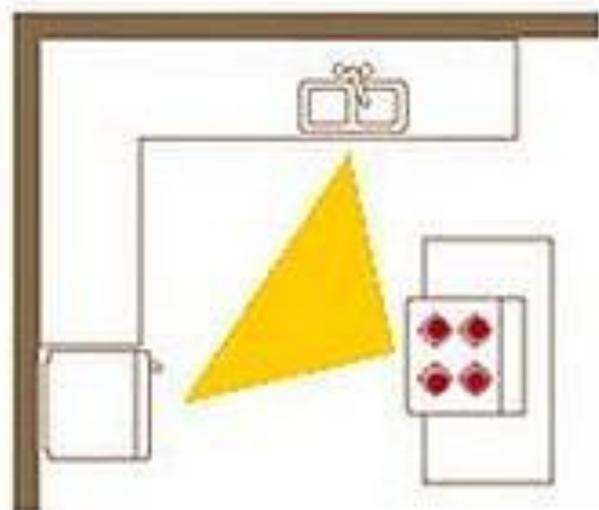
Кухня в виде буквы L



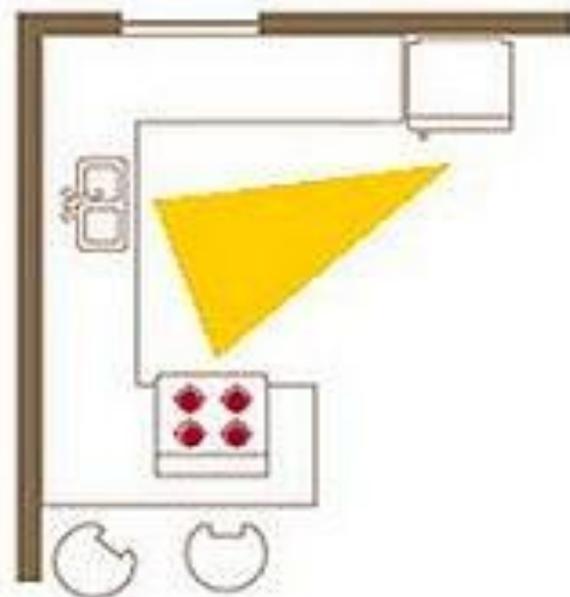
Кухня в виде буквы U

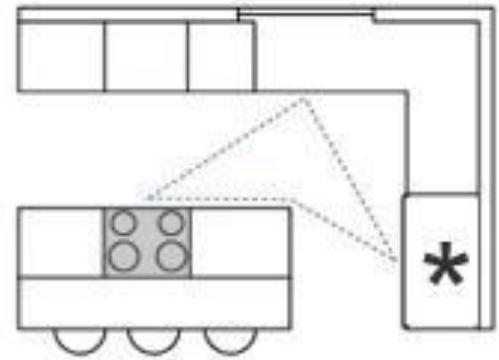
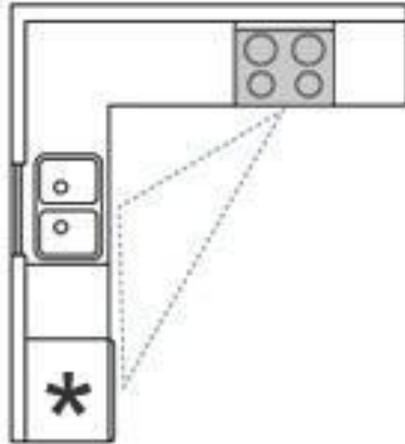
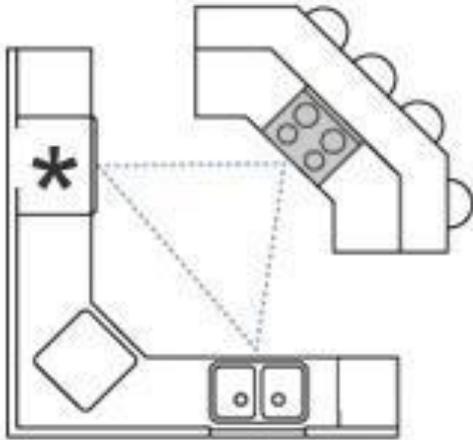
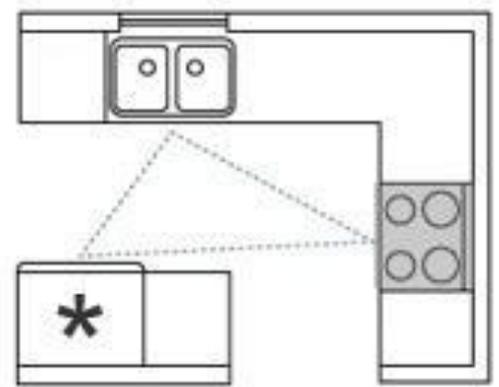
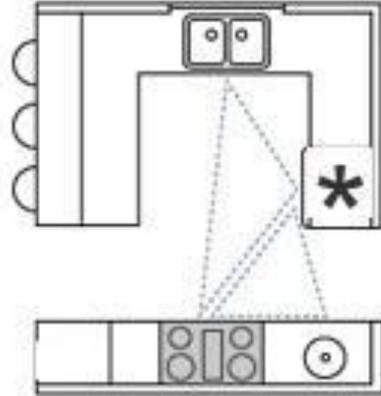
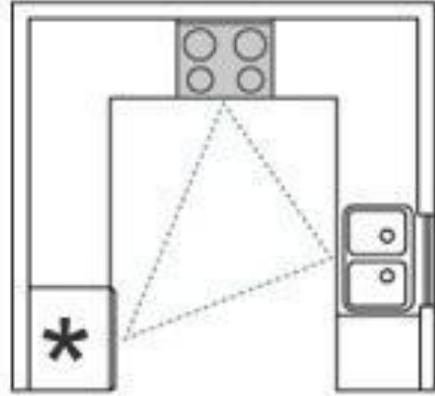


Островная кухня



Полуостровная кухня





Несколько советов при моделировании кухни

По словам специалистов, кухонная мебель может прослужить порядка 20 лет, при условии надлежащего ухода за ней и правильной эксплуатации. Учитывая то, что многие люди проводят на кухне немалую часть своей жизни, её обстановка должна быть максимально удобной и приятной. Поэтому прежде чем начинать проектировку этого помещения, следует заранее чётко определиться со своими желаниями и требованиями к этой части дома. Подробный план помещения Нарисуйте на бумаге как можно более подробный план помещения. Указывайте не только стандартные габариты, но и ряд других параметров: месторасположение имеющихся коммуникаций (вода, отопление, проводка, газ); размеры окон с точным указанием расстояния от подоконников до пола; наличие места для обустройства дополнительных шкафчиков, в которых будут храниться запасы или хозяйственные вещи; место, где будет располагаться обеденная зона; площадь кухонного помещения. Во время указания этих параметров принимайте во внимание рост каждого человека, который будет находиться на кухне.

Несколько советов при моделировании кухни

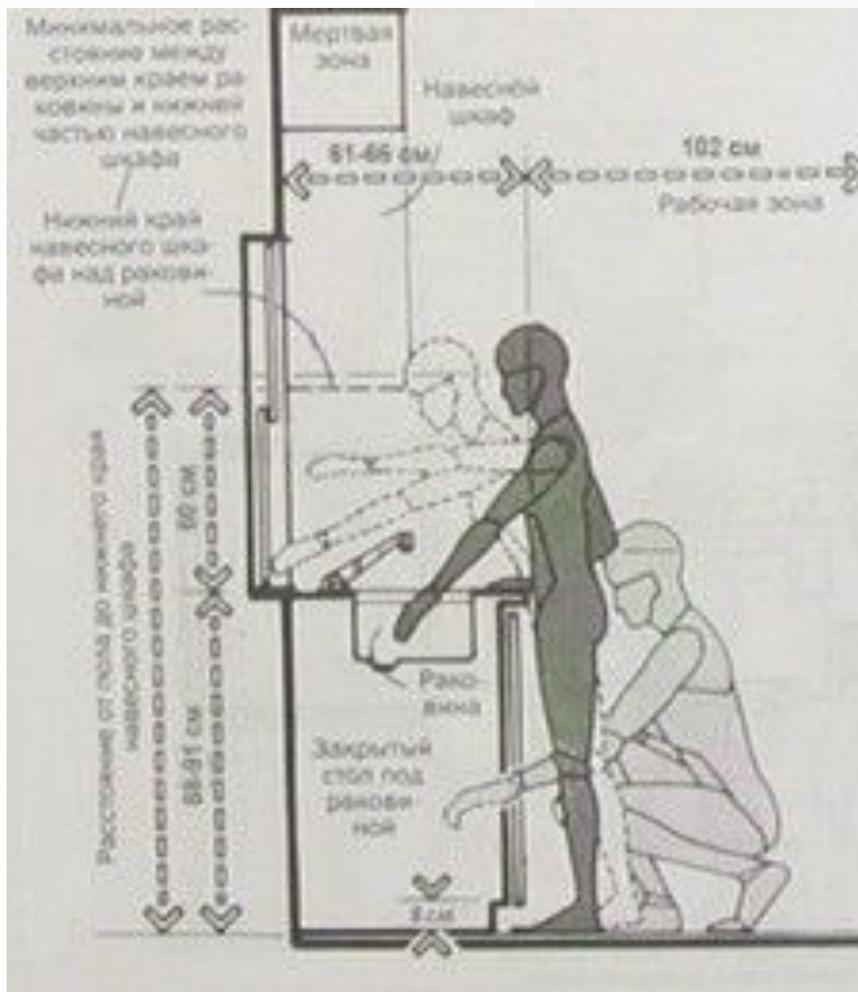
По словам специалистов, кухонная мебель может прослужить порядка 20 лет, при условии надлежащего ухода за ней и правильной эксплуатации. Учитывая то, что многие люди проводят на кухне немалую часть своей жизни, её обстановка должна быть максимально удобной и приятной. Поэтому прежде чем начинать проектировку этого помещения, следует заранее чётко определиться со своими желаниями и требованиями к этой части дома.

Подробный план помещения

Нарисуйте на бумаге как можно более подробный план помещения. Указывайте не только стандартные габариты, но и ряд других параметров:

- месторасположение имеющихся коммуникаций (вода, отопление, проводка, газ);
- размеры окон с точным указанием расстояния от подоконников до пола;
- наличие места для обустройства дополнительных шкафчиков, в которых будут храниться запасы или хозяйственные вещи;
- место, где будет располагаться обеденная зона;
- площадь кухонного помещения.

Во время указания этих параметров принимайте во внимание рост каждого человека, который будет находиться на кухне.



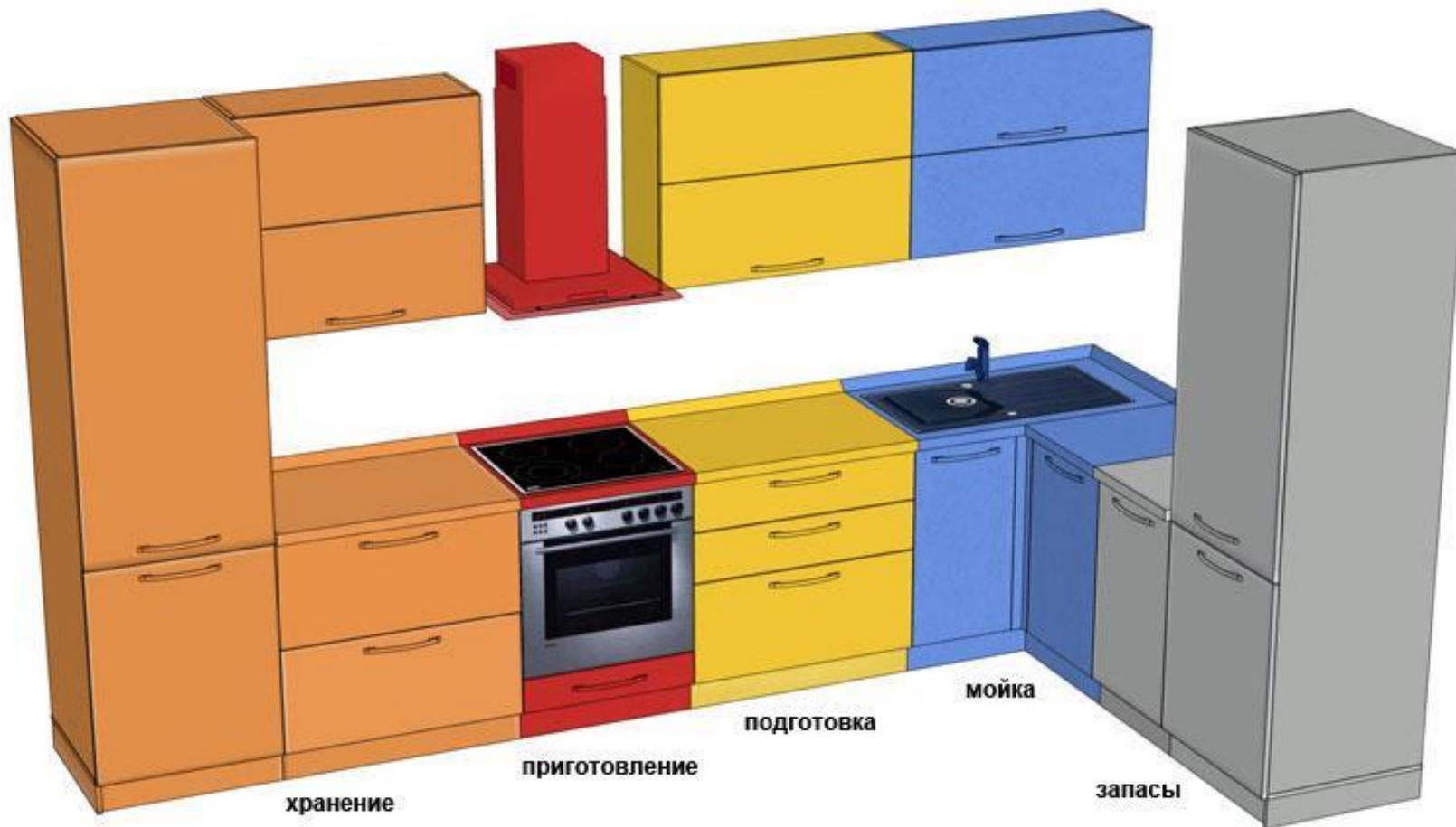
При планировке и расположении мебели на кухне учитывайте рост живущих в квартире или доме людей

Количество свободного пространства

Тщательно определитесь с тем, какое количество свободного пространства вам необходимо.

Зонирование кухни Разбейте территорию своей кухни на несколько зон. В идеале планировка кухни должна включать в себя не менее пяти зон:

- зона для приготовления пищи;
- обеденная зона;
- зона мойки;
- зона для хранения кухонных принадлежностей и посуды;
- зона для хранения продуктов.



хранение

приготовление

подготовка

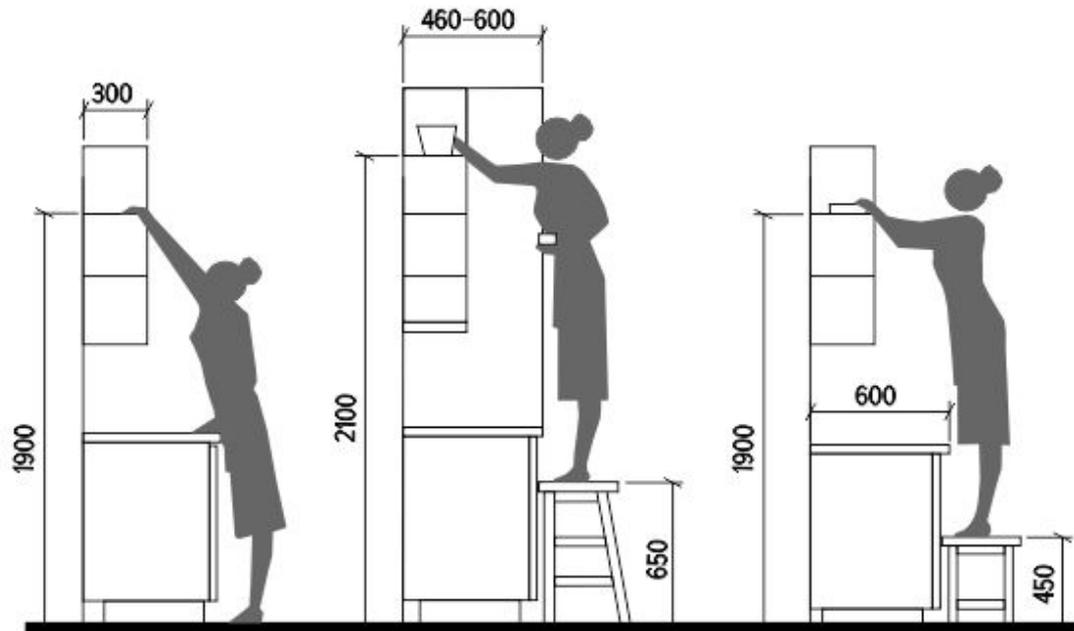
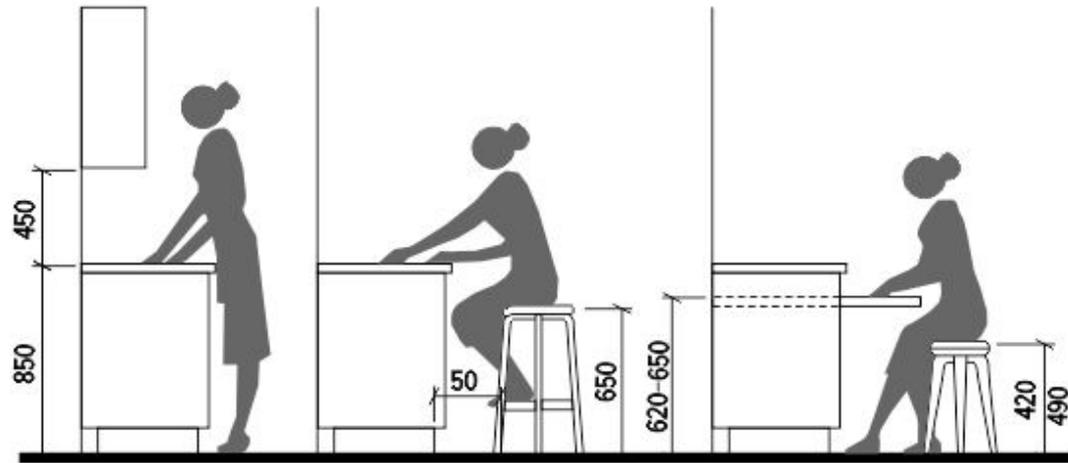
мойка

запасы

Эргономика

Во время планировки зон хранения, расположение этих мест следует планировать в полном соответствии с эргономическими уровнями.

Предметы, которыми вы пользуетесь чаще всего, необходимо хранить в легкодоступных ящиках (например, в нижней области верхнего стола или под столешницей). Те вещи, которые используются реже, рекомендуется хранить в средней области нижнего и верхнего шкафа. Остальные предметы, которыми вы практически не пользуетесь, необходимо располагать в верхней области верхнего шкафа или в нижней области нижнего шкафа.



Специальные кухонные ящики и шкафы

Кухонную утварь можно хранить в специальных ящиках с высокими боковыми стенками. Практически все хозяйки предпочитают складывать одну кастрюлю в другую, что позволяет сэкономить до 55% свободного места. Не рекомендуется выбирать нижние шкафы с распашными фасадами, так как они занимают слишком много места, в отличие от, например, шкафчиков с выдвижными ящиками. Если вы приобретёте шкафы с дверцами, то, пытаясь достать ту или иную необходимую вещь, вам придётся постоянно нагибаться или даже убирать некоторые предметы. При использовании шкафчиков с выдвижными ящиками вы всегда сможете легко и быстро достать все необходимые вещи.







Высота кухонного стола

Помните то, что высота кухонного стола для основных работ должна полностью подходить к вашему росту. Чтобы определить наиболее оптимальную высоту стола, согните руки в локтях. Полученное расстояние между рабочим столом и согнутыми руками должно составлять порядка 10-15 сантиметров.

Кухонная столешница

Кухонная столешница должна обладать удобной для вас шириной. Помимо этого, зона подготовки должна обладать необходимым количеством света и места, что позволит сделать вашу работу наиболее комфортной. Самая оптимальная ширина этой зоны составляет порядка 90см.

Проходы между рабочим треугольником должны быть свободны

Рабочим треугольником называется пространство, которое находится между раковиной, плитой и холодильником. «Вершины» треугольника желательно расположить таким образом, чтобы между ними находилось порядка 1-1,5 свободных метров. Если расположение водопровода не позволяет произвести установку раковины в необходимом месте, можно прибегнуть к услугам водопроводчика, который перенесёт её. Учитывая то, что вам придётся постоянно перемещаться между плитой, раковиной и холодильником, общая площадь этого треугольника должна составлять от 3 до 7 кв.м.

Если площадь будет меньше, то вы будете периодически наткаться на углы мебели. Если больше – во время приготовления пищи вам придётся бегать из одного угла в другой угол, чтобы взять необходимую вещь.

Старайтесь рационально использовать имеющееся пространство

Несмотря на то, что современные кухонные дизайны просто пестрят обилием различных шкафов и шкафчиков, уместить в них все имеющиеся у вас кухонные предметы не всегда представляется возможным. Многие люди, при приобретении кухонной мебели необычной и модной формы, забывают о самом главном – все предметы мебелировки или различной техники должны быть как можно более практичными и удобными. В свою очередь, эргономичные встроенные модули стоят немалых денег, поэтому не каждый человек может себе их позволить. В итоге на большинстве кухонь наблюдается следующая ситуация – свободного места много, но хранить вещи нигде.

Как можно решить подобную ситуацию?

Старайтесь оценить со всех сторон приобретаемую мебель ещё в процессе покупки. Необходимо как можно более рационально распланировать кухонное пространство, используя каждый свободный сантиметр. За счёт этих действий вы сможете вместить в пространстве небольшой кухни все необходимые предметы, сделав её уютной и многофункциональной.

Используйте столешницы

Одним из самых важных моментов, обеспечивающих удобство на кухне, является наличие свободного рабочего пространства. Если после обустройства кухонной зоны вы вдруг заметили, что столешниц недостаточно, можете установить барную стойку или освободить один из подоконников. Они прекрасно выступят в качестве свободного рабочего места.







EASTWOOD.SU



+7 (911) 704-77-07





Освещение на кухне

На кухне обязательно должно быть яркое и качественное освещение, ведь вам придётся работать с мелкими крупами, острыми предметами и т.д. Чтобы создать наиболее подходящие условия для работы, постарайтесь обустроить в помещении как минимум три основных источника света: для рабочих зон, обеденного стола и подсветку шкафов.



Устройство системы вентиляции и проветривания

Неприятные запахи способны испортить впечатление даже от самого красивого и удобного дизайна.

Обратите внимание, что подразумевается именно полноценная система вентиляции, а не простенькая вытяжка. Если вы на данный момент не можете позволить себе установку надёжной вентиляционной системы, постарайтесь как можно чаще проветривать помещение, а приготовлением пищи заниматься при включенной вытяжке.

В большинстве случаев в домах и квартирах уже спроектирована система вентиляции (вентиляционная шахта). Доступ к ней всегда надо оставлять открытым, не закрывать шкафами, не закладывать и не клеивать при отделке стен.

Где и как расположить кухонный «островок»

Выбирая размеры и месторасположение для дополнительного столика (так называемого кухонного «островка»), не забывайте о наличии свободного пространства на кухне, необходимого для свободного передвижения. Если вы установите этот «островок» в не самое удачное место, то перемещаться по кухне будет весьма затруднительно. Множество углов, узкие проходы, ограниченное пространство для передвижения вряд ли сделают кухню более уютной. В том случае, если у вашей кухни размеры меньше, чем 2,5х3,5 метра, то такой «островок» лучше вообще не обустраивать, иначе он полностью заслонит собой всё свободное пространство.

Спасибо за внимание!))