



Kuchnia widziana oczami salonu

Otwarta kuchnia czy aneks kuchenny to coraz częstszy widok w polskich domach i mieszkaniach. Projektując je nie możemy już tylko myśleć o kuchennej ergonomii czy efektywnej zabudowie. Kuchnia staje się częścią całej strefy dziennej, spójrzmy więc na nią oczami salonu. Co zobaczymy? Albo też: czego nie chcielibyśmy widzieć?

1. Ona do mnie nie pasuje

Urządzając mieszkanie sprawdzamy, czy odcień podłogi będzie pasował do ścian i zasłon, dobieramy lampy, tapicerkę kanapy. Elementów, które muszą ze sobą pasować jest wiele. Jeśli do tej listy dojdzie jeszcze zabudowa kuchenna, wydaje się, że bez projektanta wewnątrz nie damy sobie rady. Pamiętajmy jednak, że producenci mebli kuchennych korzystają z tych samych płyt i dekorów, co twórcy pozostałych mebli. Nie myślmymy zatem, że jeśli na stronie internetowej nie znajdziemy tego samego koloru mebli, co nasza komoda i stół w salonie – to producent kuchni nie ma jej w ofercie!

– W naszym katalogu prezentujemy zawsze kilka przykładowych zdjęć z układem szafek, propozycjami kolorystycznymi, ale nie jest to zamknięta opcja – potwierdza Alicja Gajewska ze Spółki Meblowej KAM z Milejewa. – Modułowość naszych rozwiązań

polega na tym, że w ramach danego systemu możemy dobrać zarówno szafki i szuflady, jak i kolorystykę elementów kuchni.

Dotyczy to zarówno frontów, korpusów, półek czy blatów. Wszystkie te elementy można dobrać indywidualnie z grubego wzornika dekorów.

Projektantka wnętrz Sylwia Kowalska-Mikutel podpowiada, by projektując kuchnię otwartą na salon nie popadać w przesadę:

– Kuchnia powinna być spójna kolorystycznie z salonem, ale może je łączyć na przykład tylko akcent w postaci konkretnego dekoru – wyjaśnia. – Jeśli w salonie mamy gładkie meble w wysokim połysku, to kuchnię możemy zaprojektować z dekorami drewnianymi i z kontrastowymi wstawkami w połyskującym monokolorze na przykład na frontach szuflady. Inną opcją jest zaaranżowanie kuchni w neutralnej bieli, a powtórzenie dekoru z mebli salonowych na blacie kuchennym.



Jeden system ? Olivia Soft ? a wiele możliwych sposobów aranżacji. Począwszy od układu zabudowy, poprzez ilość i wielkość szafek, do wyboru dekoru frontów.

Kuchnię można dopasować do każdego wnętrza, jego stylistyki i upodobań

mieszkańców. Fot. KAM



Jeden system ? Olivia Soft ? a wiele możliwych sposobów aranżacji. Począwszy od układu zabudowy, poprzez ilość i wielkość szafek, do wyboru dekoru frontów. Kuchnię można dopasować do każdego wnętrza, jego stylistyki i upodobań mieszkańców. Fot. KAM

2. Granica strefy

Brak ścianki między kuchnią a salonem nie oznacza, że strefy te nie powinny być w jakiś sposób rozdzielone. Najprościej linię graniczną wyznaczyć podłogą: kładąc parkiet lub panele w salonie, a gres lub terakotę w części kuchennej. Kolejnym sposobem jest zaprojektowanie zabudowy kuchennej w układzie "G", która przez półwysep stworzy swoisty "murek" między dwiema strefami. W dolnej części półwysep pomieści szafki lub szuflady do przechowywania, natomiast blat doskonale sprawdzi się do wydawania posiłków do części jadalnej, bądź też sam może posłużyć jako blat stołu, gdy dostawimy do niego hokery.

Jeśli nie zależy nam na dodatkowych szafkach, a bardziej przyda się duży stół – on także świetnie spełni się w roli łącznika stref przygotowania posiłków i wypoczynku. Warto wówczas zdecydować się na taki model, który – widoczny z salonu – będzie wzorniczo pasował do mebli kuchennych, a jednocześnie łączył się ze stylem salonu.



Doskonałym sposobem na wyznaczenie granicy strefy kuchennej i wypoczynkowej jest półwysep. Z jednej strony to dodatkowe miejsce do przechowywania naczyń i zapasów, z drugiej stół, przy którym można zjeść posiłek. W aranżacji KAMplus przewidziano pod nim miejsce na hokery.

Fot. KAM

3. Przepraszam za bałagan

To oczywiste, że strefa dzienna musi być – jako wizytówka gospodarzy – zawsze gotowa na pokazanie się gościom. Czy to niespodziewany przyjazd rodziny, odwiedziny sąsiadów, albo też zwykła wizyta kontrolna kominiarza – nie chcemy palić się ze wstydu z powodu bałaganu. Często nie zdajemy sobie sprawy, że nieporządek w kuchni wynika ze złego zaplanowania szafek kuchennych. Kładziemy na blacie naczynia czy jedzenie, gdy ... w pośpiechu nie wiemy, gdzie je włożyć! Dlatego tak ważne jest, by zaplanować “posortowaną kuchnię”: z osobnymi szafkami przeznaczonymi na garnki i patelnie. Niech w szafce znajdzie się osobna półka na szkło i osobna na talerze. Warto pamiętać o szufladowym trio: płytka szuflada na sztucce, nieco głębsza na przyprawy, artykuły sypkie, kawę i herbatę. W dolnej szufladzie – najgłębszej – można trzymać zapasy mleka w kartonie, soki czy puszki. Przy takiej specjalizacji – sprzątanie i odkładanie rzeczy na miejsce stanie się automatyczne, a widok z salonu niezwykle przyjemny.



Nieporządek w kuchni wynika ze złego zaplanowania szafek kuchennych. W systemie KAMmoduł, wielkość każdej z szuflady jest optymalnie dopasowana do przechowywanych w niej produktów czy akcesoriów kuchennych a specjalne organizery wewnętrzne ułatwiają szybką segregację i utrzymanie porządku. Fot. KAM