

Funkcjonalna kuchnia: kilka skutecznych rozwiązań

Nie każda kuchnia ma idealne wymiary, każdą jednak można optymalnie zagospodarować.

Ważne, aby wykorzystać potencjał miejsc, które często zostają źle zagospodarowane i zamiast aranżować je niefunkcjonalnymi szafkami czy niepraktycznymi półkami, warto pomyśleć o rozwiązaniach poprawiających komfort pracy w kuchni.

Rozsądnie zagospodarowana co do centymetra, ale nie przytłoczona nadmiarem mało praktycznych szafek z utrudnionym dostępem czy niepraktycznych otwartych półek, nad zawartością których trudno zapanować – kuchnia idealna to marzenie każdego użytkownika. Im jest mniejsza, tym trudniej ją umeblować, jednak i potencjał dużego wnętrza można zmarnować przez nieergonomiczną zabudowę. W poszukiwaniu optymalnych sposobów na aranżację kuchni warto podpatrzeć rozwiązania podpowiadane przez doświadczonych projektantów mebli. Najważniejsze, aby tak zagospodarować przestrzeń, aby wszystko znalazło swoje miejsce, było uporządkowane i znajdowało się w zasięgu ręki.

Liczy się każdy centymetr - potencjał budowania wzwyż

Planując pojemną zabudowę kuchenną, w której uda nam się zmieścić wszystkie niezbędne akcesoria, warto „poszukać” dodatkowej powierzchni. Szafki górne można wykonać aż do samego sufitu, zyskując w ten sposób jeszcze więcej cennego miejsca na przechowywanie. Można zdecydować się na rząd pojedynczych, pojemnych szafek lub zastąpić go dwoma rzędami mniejszych, co bardziej urozmaici aranżację. Kuchnia w rozmiarze XL, jaką proponuje Spółka Meblowa KAM, to aż o 40% większa pojemność szafek górnej zabudowy, a to wyjątkowy bonus, zwłaszcza dla właścicieli małych kuchni lub aneksów kuchennych, którzy muszą zmieścić całą zabudowę na jednej ścianie.



Elastyczna zabudowa: szuflady na miarę potrzeb

Kuchnia skrojona na miarę potrzeb? Tak, pod warunkiem, że dokładnie zaplanujemy każdą szafkę, a jeszcze lepiej zastąpimy ją bardziej funkcjonalnymi i komfortowymi w codziennym użytkowaniu szufladami. Umożliwiają one większą swobodę w aranżacji zabudowy kuchennej, dodatkowo są bardziej pakowne i - w zależności od przeznaczenia - mogą mieć różną wysokość. Dlaczego standardowe szafki w jednym rozmiarze warto zastąpić szufladami o różnej wysokości? Sztuce nie zajmują tyle miejsca, ile kilogramowa torebka cukru, paczka makaronu czy słoik dżemu, a te są mniejsze niż duży karton soku czy butelka wody mineralnej. Można zatem dopasować wysokość każdej szuflady do jej zawartości, a „zaoszczędzoną” w ten sposób przestrzeń wykorzystać, np. w większej szufladzie, w której zmieści się butelka oleju lub pakiet talerzy czy garnki.

- Każdy użytkownik kuchni może samodzielnie zdefiniować swoje potrzeby i oczekiwać od projektanta zabudowy meblowej dostarczenia rozwiązań dokładnie odpowiadających jego indywidualnym potrzebom - podpowiada Sylwia Kowalska-Mikutel, projektantka Spółki Meblowej KAM. - Najbardziej efektywnym rozwiązaniem są pakiety szuflad, których wysokość jest idealnie dopasowana do przechowywanych w nich produktów. W ten sposób każda z szuflad jest optymalnie wykorzystana i łatwiej zapanować nad porządkiem w jej wnętrzu.



Cargo - zmieści się nawet w niedużej wnęce

Nawet 15-cm wnętrza powstająca podczas projektowania zabudowy kuchennej, pozwala na zastosowanie systemu cargo. To skuteczny sposób na zagospodarowanie tych miejsc, gdzie nie ma możliwości zastosowania szuflad, a wąska przestrzeń szafki ze statycznymi półkami utrudniałaby

dostęp do składowanych w niej produktów. Cargo doskonale sprawdzi się również w nietypowych i niestandardowych szafkach. Praktyczne cargo to nie tylko recepta na wykorzystanie potencjału miejsc, które pozostałyby niezabudowane, ale podniesienie komfortu użytkowania kuchni. Pełen wysuw, ułatwiający dostęp do zawartości, zapobiega schylaniu się w głąb zabudowy meblowej w poszukiwaniu potrzebnego produktu. Posiadacze cargo mogą również zapomnieć o uciążliwej konieczności wyjmowania produktów umieszczonych blisko frontu po to, aby dostać się do tych umieszczonych w głębi szafki. Dzięki przejrzystemu systemowi koszy od razu widzimy wszystkie umieszczone w nich zapasy, które możemy efektywnie posegregować



Szuflada narożna – specjalista od zadań specjalnych

W przypadku bardziej rozbudowanej zabudowy meblowej, na którą mogą pozwolić sobie posiadacze większych pomieszczeń kuchennych, słabym punktem są wszystkie narożniki. To niewykorzystany potencjał, często zagospodarowany trudno dostępnymi i mało funkcjonalnymi szafkami. Owszem, są dodatkowym miejscem do przechowywania zapasów żywności czy naczyń kuchennych, jednak dostęp do nich jest wyjątkowo niekomfortowy. Głębokie półki są zazwyczaj źle wykorzystane - z tyłu szafki pozostaje sporo wolnego miejsca, do którego mamy słaby dostęp. Problem tej mało funkcjonalnej strefy kuchennej rozwiążą specjalnie zaprojektowane szuflady, które idealnie wkomponują się w przestrzeń narożną. Wystarczy delikatnie pociągnąć za uchwyt, a wysuniemy szufladę, zapewniając sobie pełen dostęp do jej zawartości.

