

10 rád pri navrhovaní kuchyne

1. Plánujte v dostatočnom časovom predstihu

Kuchyňa na mieru je dokonalým spojením funkčnosti, dizajnu a vašich predstáv. Aby bolo toto spojenie dokonalé, začnite s prípravou v dostatočnom predstihu, ideálne ešte pred začatím stavebných prác.

V prvom kroku je dôležité získať čo najviac inšpirácií, čo sa vám páči a nepáči, ktoré prvky, skrinky a spotrebiče by mali byť súčasťou kuchyne, ktorú farbu a materiály chcete v kuchyni použiť. Získate jasnejšiu predstavu o novej kuchyni.

V dnešnej dobe je trendom pri zariaďovaní domácností **rovnaký dekor v celom**

interiéri, prípadne kombinácia použitých materiálov. Je obľúbené, aby kuchyňa ladila štýlom prevedenia, farbou či materiálmi so zvyškom interiéru.

Dôležitým odrazovým mostíkom je aj **dispozičné riešenie miestnosti,** v ktorej má byť kuchyňa umiestnená.

Majte na pamäti, že všetky spotrebiče v kuchyni potrebujú prívod elektriny, vody alebo plynu. Zároveň musíte vyriešiť odtok vody a odvod vzduchu z digestora.

Všetky tieto stavebné inštalácie je najlepšie riešiť už s hotovým projektom kuchyne.



2. Vyberte si vhodný tvar kuchyne podľa priestoru

Kuchynská linka môže byť navrhnutá v rôznych tvaroch a veľkostiach. Faktom ale vždy zostáva, že **usporiadanie kuchynskej linky môže vylepšiť, ale aj narušiť funkčnosť celej kuchyne.**

Spôsob usporiadania úložných priestorov, spotrebičov a priestorov na prípravu jedál ovplyvní praktickosť vášho každodenného života a to od varenia, jedenia až po upratovanie a spoločenské aktivity.

1/ Kuchynský trojuholník

Vytvorí plynulý pracovný tok medzi tromi najdôležitejšími oblasťami kuchynskej linky - drezom, chladničkou a sporákom.



Bez ohľadu na samotný dizajn sú usporiadanie a organizácia kuchynskej linky kľúčové.

Správne usporiadaná kuchynská linka by mala byť funkčná a pohodlná pre každého, kto ju práve používa, s maximálnym využitím všetkého dostupného priestoru.

Pre inšpiráciu uvádzame šesť usporiadaní kuchynskej linky, ktoré sa najbežnejšie vyskytujú v domácnostiach.

2/ Kuchyňa v tvare L

Vďaka flexibilitě si vyslúžila povesť najfunkčnejšieho usporiadania, ale nehodí sa pre veľké kuchyne.



3/ Kuchyňa v tvare U

Disponujeme väčším úložným priestorom, ale vzniká väčší priestor na pohyb. Je vhodná pre umiestnenie ostrovčeka.



4/ Kuchynská ulička

Obojstranná kuchyňa s dvomi paralelnými líniami skriniek a pultov sa hodí najmä do menších priestorov.



5/ Kuchyňa s jednou stenou

Jednostenná kuchyňa je tvorená dlhým radom skriniek a pracovného priestoru. Efektívnosť závisí od dĺžky steny.



6/ Kuchyňa v tvare G

Predĺžená kuchyňa v tvare U o dodatočný pult na prípravu jedla, jedálenskú zónu alebo polostrovček.



Viac inšpirácií nájdete na stránke urgela.sk

3. Dodržte zlatý ergonomický trojuholník

Kuchynský trojuholník je známy aj ako zlatý trojuholník alebo pracovný trojuholník.

Jeho cieľom je vytvoriť plynulý pracovný tok medzi tromi najdôležitejšími oblasťami kuchynskej linky – drezom, chladničkou a sporákom.

Pri tomto usporiadaní by ste **nemali prejsť viac ako tri kroky**, aby ste sa dostali z jedného bodu trojuholníka do druhého.

Ide o pomerne jednoduché usporiadanie, ktoré **maximálne zefektívni postup prípravy jedál** – či už beriete ingrediencie na umývanie, pripravujete ich na varenie, alebo servírujete jedlo na konzumáciu, všetko máte na dosah.

Práca je rýchla a jednoduchá, pričom krátke jasné cesty medzi jednotlivými bodmi trojuholníka **minimalizujú námahu a šetria čas**.



4. Myslite na prirodzené svetlo a osvetlenie

V takej dôležitej miestnosti, akou je kuchyňa, si nemôžete dovoliť zanedbať osvetlenie.

Svetlá musia byť dostatočne jasné a vhodne umiestnené nad pracovnými plochami, aby ste mohli bezpečne pripravovať a variť jedlo.

Takéto svetlo však môže byť príliš silné, keď si chcete len sadnúť a porozprávať sa, preto je dôležité mať aj iné možnosti – známe ako **ambientné osvetlenie**.

V kombinácii s ambientným osvetlením môžete použiť **akcentové osvetlenie** na zdôraznenie dizajnového prvku kuchynskej linky, napríklad osvetlenie pod skrinkou alebo pod policou, ako ďalšia možnosť na zvýraznenie akýchkoľvek otvorených expozícií.

Toto osvetlenie je pohodlné pre bežné používanie a ďalšie **svietidlá sa môžu stať aj hlavnými dizajnovými prvkami**, ako napríklad závesné svetlá.



5. Nechajte si dostatok pracovného priestoru

Nedostatok pracovného priestoru je bežnou chybou, ktorej sa dopúšťa mnoho ľudí, lebo si správne **nerozvrhnú kuchyňu**.

Každá kuchyňa potrebuje **primerané množstvo pracovných plôch** na pohodlnú prípravu jedál a používanie malých prenosných spotrebičov, ako sú napríklad ryžovary alebo fritézy. Treba myslieť na to, že pri varení mnohokrát máte na pracovnej

doske rozložených niekoľko hrncov či plechov.

V ideálnom prípade by ste mali mať v kuchyni čo najviac **voľných horizontálnych plôch**, aby ste mali voľný pult vždy, keď ho budete potrebovať.

Vhodným riešením môže byť **raňajkový bar alebo ostrovček**, ktorý rozšíri dostupnú plochu pultu.



6. Načrtnite si rozmiestnenie kuchyne

V kuchynskom štúdiu uvidíte vizualizácie vašej kuchyne, ale aj hotový projekt kuchyne s rozmermi.

Zariadujete novostavbu alebo rekonštruujete a máte k dispozícii prázdny priestor? **Nakreslite si kriedou na zem pripravovanú kuchynskú linku.**

Získate najreálnejší pohľad na vašu budúcu kuchyňu.

Môžete si vyskúšať, či dodrżujete zlatý trojuholník a máte dostatok pracovného priestoru, ale aj priestoru na pohyb. Vyhovuje vám rozmiestnenie spotrebičov a drezu? Máte dostatok svetla alebo by bolo vhodné ešte počas inštalácií nejaké pridať?

Táto jednoduchá vec vám dokáže vyriešiť mnoho problémov.



7. Maximalizujte úložný priestor vo vašej kuchyni

V kuchynskej linke musí byť **dostatok priestoru pre množstvo vecí**, od veľkých pevne zabudovaných spotrebičov až po rôznorodé vybavenie potrebné na varenie a upratovanie.

Nevyužitie každého možného centimetra úložného priestoru je plytvaním a to platí o to viac v menších kuchyniach.

Nájsť rovnováhu medzi tým, aby boli všetky

kuchynské pomôcky skryté a zároveň rýchlo dostupné, môže byť ťažké, ale nie je to nemožné.

Kľúčom je investovať do inteligentných riešení, ako sú výsuvné úložné mechanizmy a vložky do zásuviek.

Uistite sa, že všetko má svoje miesto a každý predmet nájdete presne tam, kde ho očakávate.



8. Premyslite si výber kuchynských spotrebičov

Neodmysliteľnou súčasťou funkčnej kuchyne sú **spotrebiče, ktoré vám ušetria čas a budú vám slúžiť roky.**

Do kuchýň v minimalistickom štýle sú zväčša navrhované **zabudovateľné spotrebiče v modernom a nadčasovom dizajne.**

Dnes vás kuchynské spotrebiče ohúria širokou škálou funkcií a dizajnov,

v závislosti od výrobcu. Zabudovateľné spotrebiče môžu byť voľbou aj pri kuchyni v klasickom štýle, obľúbené však stále zostávajú aj voľne stojace spotrebiče.

Túžite po rustikálnej kuchyni? Nepokazte dojem zlým výberom spotrebičov, ale siahnite **po talianskych spotrebičoch overenej značky Steel**, ktoré patria medzi to najlepšie, čo môžete v kuchyni mať.



9. Nešetrite na kvalitnom odsávači pár

V žiadnej kuchyni by nemal chýbať **kvalitný digestor**, ktorý odvádza prebytočné pary nasýtené tukmi vznikajúce pri príprave jedál a čistí tak vzduch v celej miestnosti.

Na výber je množstvo typov s rozličnými funkciami a technológiami v rôznych cenových reláciách. Najvyužívanejšie sú nástenné a podskrinkové digestory, ale v súčasnej dobe sú hitom **varné dosky**

s integrovaným digestorom, ktoré sú zabudovateľné do pracovnej dosky. Vyzerajú nadčasovo a hlavne šetria priestor.

Kvalitný digestor by mal mať silný motor, ktorý by nemal byť hlučný. V ideálnom prípade: **kombinácia silného a tichého motora. Používanie digestora má bez pochyby vplyv nielen na nábytok a jeho životnosť, ale aj na klímu v interiéri a teda aj na vaše zdravie.**



10. Vyberte si overené kuchynské štúdio

Nebojte sa zveriť kompletný návrh až po jeho realizáciu odborníkovi, ktorí myslia na každý detail.

Sme **rodinná firma s dlhoročnými skúsenosťami** v odbore a snažíme sa ku každému nášmu zákazníkovi pristupovať individuálne a čo najviac vyhovieť každej požiadavke, pohľadu, či návrhu na riešenie.

Pri návrhu interiéru **kladieme dôraz na každý detail** v snahe čo najviac naplniť

reálne a funkčné možnosti s maximálnym využitím priestoru.

Súčasťou nášho tímu sú odborníci, ktorí pri návrhu interiéru poskytujú klientom odborné poradenstvo, vysvetlia a objasnia rôzne aspekty návrhov a realizácie.

Štúdiá HANÁK - URGELA - interiéry a spotrebiče nájdete v Bratislave a vo Zvolene.



RODINNÁ FIRMA S DLHOROČNÝMI SKÚSENOSŤAMI A STOVKAMI REALIZÁCIÍ
KUCHÝŇ A INTERIÉROV PO CELOM SLOVENSKU

PARTNER ČESKEJ FIRMY **HANÁK NÁBYTEK**, KTORÁ PATRÍ MEDZI EURÓPSKÝCH LÍDROV

NÁVRH KUCHÝŇ A INTERIÉROV NA MIERU - OD NÁPADU AŽ PO REALIZÁCIU

TÍM SKUTOČNÝCH **ODBORNÍKOV A ŠPECIALISTOV**, KTORÝ VÁM PORADÍ

DODÁVATEĽ **POPREDNÝCH TECHNOLOGICKÝCH ZNAČIEK**: STEEL, MAX FIRE, SIL FIM,
GALVAMET, ROVNAKO TIEŽ BEŽNÝCH KOMERČNÝCH ZNAČIEK:
SIEMENS, BOSCH, MIELE, ALE AJ AEG, ČI LIEBHERR A ĎALŠÍCH.

HANÁK
URGELA®

**2X SHOWROOM
NA SLOVENSKU**



● **Bratislava**
Bajkalská 22



● **Zvolen**
Kuzmányho nábrežie 14



+421 911 870 323 / interiery.erik@urgela.sk

www.URGELA.sk