



FOT. BLUM

# Kuchnia

Joanna Dąbrowska

Urządzenie kuchni w nowym domu to niełatwe i nietanie zadanie. Pomieszczenie to musi być nie tylko efektowne i modne, ale przede wszystkim zaplanowane z uwzględnieniem zasad ergonomii. Wygoda przygotowywania posiłków jest tu priorytetem. Oczywiście, ważne są też użyte materiały wykończeniowe, zabudowa meblowa, sprzęty oraz wyposażenie ułatwiające gotowanie. Najlepiej jeśli wszystko to zaprojektowane jest zgodnie z najnowszymi trendami.

**K**uchnia to serce domu. Miejsce, w którym spędzamy sporo czasu, nie tylko przygotowując posiłki. Jeśli jest na tyle duża, że zmieści się w niej stół lub wyspa, przy której można również usiąść, są to miejsca nie tylko do spożywania posiłków. Przy stole toczy się życie rodzinne – małe dzieci rysują, starsze odrabiają lekcje, dorośli pracują przy komputerze. Tu wszyscy domownicy spędzają czas razem, rozmawiając i dzieląc się wydarzeniami mi-

nionego dnia. Nierzadko przy kuchennym stole prowadzone są najciekawsze rozmowy w trakcie domowych imprez.

Oprócz stołu niezbędna jest zabudowa meblowa oraz kuchenka z piekarnikiem, lodówka z zamrażarką, zlew i zmywarka. Te trzy grupy sprzętów trzeba rozlokować tak, by tworzyły wygodny ciąg połączony blatami.

Optymalne rozplanowanie sprzętów i rodzaju szafek wcale nie jest proste. Najlepiej

przy urządzaniu kuchni skorzystać z pomocy architekta wnętrz, który wysłucha naszych oczekiwań i zaproponuje kilka możliwości ich spełnienia. Współpraca z projektantem ułatwi optymalizację kosztów i zminimalizuje ryzyko popełnienia błędów, które mogą się ujawnić dopiero podczas codziennej eksploatacji. Warto o tym pomyśleć, tym bardziej że w większości nowych domów kuchnia nie stanowi oddzielnego pomieszczenia, lecz jest połączona