

dobre wnętrze

**WŁOSKIE
PALAZZO
PRZYWRÓCONE
DO ŻYCIA
PRZEZ PARĘ
POLAKÓW**

**JAK ZNALEŹĆ
I KUPIĆ DOM
W TOSKANII**

Gwiazdka!

WPROWADZAMY DOM W ŚWIĄTECZNY NASTRÓJ

Wnętrze
12/11

KUCHNIA OD ŚRODKA

www.dobrewnetrze.pl



murator
WYDAWCA

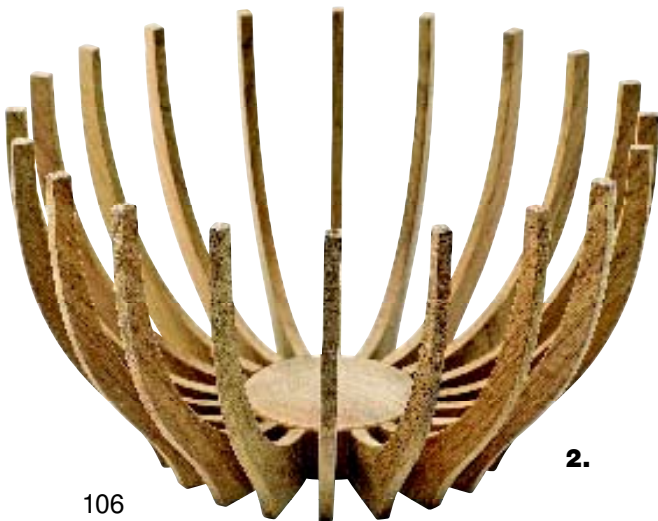


gotuj w porządku

Podpowiadamy, jak najlepiej urządzić wnętrza szafek, by zmieściły się tam wszystkie potrzebne rzeczy i w dodatku były łatwo dostępne. Niektórych kuchennych przedmiotów nie warto jednak chować – są za ładne. Lepiej pokazać na otwartych półkach. Zobacz jak to zaaranżować.

Samo życie pokazuje, że w kuchni przydają się otwarte półki – uważa architekt Hernan Gomez. – Rzeczy codziennego użytku można wtedy ulokować w zasięgu ręki i szybko po nie sięgać, bez konieczności otwierania szafki. Jeśli zaś ustawimy na półkach „pokojowe” dodatki (książki, rzeźby, ozdobną ceramikę itp.), to połączymy wizualnie kuchnię z salonem. Otwarte półki mogą ożywić wystrój i stać się jego charakterystycznym elementem, zwłaszcza jeżeli wyróżniają się intrygującą formą, albo są ciekawie podświetlone.

Warte wyeksponowania: **1.** młynek „Marrakesh”, AdHoc, 159 zł, [Decorto.pl](#); **2.** drewniana misa na owoce, „Frame Bowl”, Skagerak Denmark, śr. 22 cm, 332 zł, [Myin.pl](#); **3.** Stojak na łyżki, Sagaform, nowość – cena w trakcie ustalania, [Czerwonamaszyna.pl](#) **4.** zestaw chłodzący do serwowania potraw – misy: porcelanowa i z melaminy, „New Norm”, 317 zł, Menu, [Fide.pl](#)



SEKRETY EKSPOZYCJI

– Na odkrytych półkach najlepiej wygląda urozmaicona kolekcja złożona z różnorodnych przedmiotów: obok typowo dekoracyjnych warto postawić użytkowe – radzi projektantka Małgorzata Łukasiewicz-Tyczyńska. – Taka ekspozycja będzie „łącznikiem” między kuchnią a salonem. Szklanki uzupełniamy więc wazonami, a pojemnikom do przechowywania produktów żywnościowych dodajemy towarzystwo ozdobnych figurek. Ładnie wyglądają też piramidy z misek i filiżanek. Trzeba tylko pamiętać, że półki nie powinny być w całości zastawione. Pozostawienie po bokach wolnego miejsca stworzy wrażenie ładu. **Kuchnia „Kyton”**, **zabudowa z lakierowanego MDF, blat z Corianu, Varena, Poliform.it**

półki na widoku



DLA KONESERA

Pasje właścicieli odzwierciedlone w wystroju kuchni, dodają jej życia – uważa projektantka Małgorzata Łukasiewicz-Tyczyńska. Ekspozycja butelek wina określi mieszkańców jako osoby cieszące się życiem, które doceniają zmysłowe przyjemności. Butelki można umieścić na oryginalnym, przymocowanym do ściany stojaku wykonanym z orzechowego drewna. Jego ciepły odcień kontrastuje z chłodną stalą nowoczesnych półek, na których z kolei stoją kieliszki. Wszystko przygotowane do degustacji. **Kuchnia „Barrique”, zabudowa: fornir orzechowy i stal, blat z granitu, wyspa: MDF lakierowany w kolorze „Mustard”, okap „Cheminee”, Ernestomeda.com**

DODAC GŁĘBI

Wprowadzenie wnek z półkami to dobry sposób na wizualne przełamanie jednostajności gładkiej płaszczyzny zabudowy. Urozmaicimy ją i sprawimy, że stanie się bardziej przestrzenna. Będzie intrygująca, rzeźbiarską kompozycją – radzi architektka Małgorzata Kalicka. **Kuchnia „Kalea”, fornir dębowy i stal szlachetna, okap, „Duchessa”, Cezar, Tenerodesign.pl**

Można np. zamontować półkę tak, by minimalnie odstawała od ściany i podświetlić jej tylną krawędź. Efekt: wygląda jakby była zawieszona w przestrzeni.

SPRAWY PRAKTYCZNE

W kuchni najważniejsza jest ergonomia. Projekt może nas zachwycić na pierwszy rzut oka, ale czas pokaże jak się sprawdzi w rzeczywistości. Ewentualne błędy w planowaniu wyjdą dopiero w trakcie użytkowania, gdy na zmiany będzie niestety za późno. Tak więc od początku warto pamiętać o kilku zasadach. Pierwsza to podzielenie kuchni na pięć stref:

przygotowania, gotowania, zmywania, przechowywania i zapasów, oraz zaplanowanie, jaki rodzaj zabudowy powinien tam się znaleźć. W strefie zapasów trzymamy żywność i dlatego obok lodówki i zamrażarki przydadzą się szafki z szufladami lub pojemnikami cargo. W strefie gotowania, gdzie są płyta grzejna i piekarnik niech leżą schowane w głębokich szufladach, garnki, patelnie, pokrywki, a także formy do ciast. Strefa przygotowania posiłków powinna w miarę możliwości leżeć w centrum kuchni. Jej główny element stanowi blat roboczy, do którego musimy zagwarantować sobie wygodny dostęp.



AWANGARDOWA ARCHITEKTURA

Konstrukcja z otwartych półek-kasetonów wprowadza kuchnię w strefę salonu – mówi architektka Małgorzata Kalicka. Dzięki ażurowej strukturze, a także temu, że jest biała, bryla mimo dużych rozmiarów nie przytłacza pomieszczenia. Kontrastuje z gładką, litym zabudową kuchenną i nadaje wnętrzu oryginalny, architektoniczny charakter. **Kuchnia Blues, Alta, Arros.it**

REKLAMA

Teatr Powzechny
11. Lipca 2014

Repertuar



Zły { 3, 4, 5, 6 listopad
17, 18 grudnia



Słoty { 8, 10, 12, 13 listopad
11, 15 grudnia



Pomogła { 17, 18 listopad
13, 14 grudnia



...jesto piękna – mówię życiu! ...
wg Wiesławy Szymborskiej
{ 12, 13, 15, 16 listopad
6, 7, 8 grudnia

Teatr Powzechny w Warszawie
zaprasza czytelników „Dobrego Wtęzna”

W tym roku jeszcze dwa premiery:
27 listopada **Awantura balonowa**.
Historia o jankieskim samolocie
opraciwo o polskiej transmittacji uniojowej
lat dwudziestolecia oraz portret polowego,
wychowanego w cholebracji, polozarke
działających trzydziestolater.

4 grudnia **Na rękoc – teni czotki**.
Polem awantur i humoru spozadki, w którym
nieznaną się ze sobą wybitny intelektualista
Twardyca oraz gloszina gawied, muzyka i taniec.

Skazogdy repertuaru na stronie
www.powzechny.art.pl

Kasa Teatru Powzechnego
Warszawa ul. J. Zmrozskiego 26
czynna od 12.00 do 19.00, tel. 22 518 26 10

półki na widoku

ZASADY KOMPOZYCJI

Jeśli wprowadzamy półki ścienne jako urozmaicenie zamkniętej zabudowy, to powinny one zajmować 1/3 lub 2/5 jej powierzchni – radzi architekt Hernan Gomez. – Musimy też znaleźć oś symetrii całej kompozycji i tak rozłożyć elementy po obu jej stronach, żeby zachować równowagę optyczną. Półki ścienne mogą być wykonane z tego samego materiału co zabudowa (wtedy efekt polega na opozycji otwartej formy i litej płaszczyzny) albo z kontrastującego z nią. Osobiście wolę kontrast. Ważne jest też, żeby wybrać materiał o gładkiej powierzchni





DOBRA WIDOCZNOŚĆ

Godne polecenia, jako niezwykle funkcjonalne, są wysuwane moduły typu cargo. Większość z nich wyposażona jest w ażurowe druciane kosze tak, by lepiej było widać zawartość. Zamiast drucianych, możemy jednak wybrać drewniane pojemniki, ale nie lite tylko zbite ze szczebelków. Przy montowaniu cargo koniecznie trzeba pamiętać o zapewnieniu wolnej przestrzeni (minimum 120 cm odległości do przeciwległego rzędu szafek albo wyspy kuchennej) żeby mieć gdzie wygodnie je wysuwać



zdjęcie DICA

Pod ręką powinny się też znaleźć potrzebne narzędzia (np. deski do krojenia, noże itp.), a także stale używane produkty żywnościowe (olej, oliwa, przyprawy etc.). Przestrzeń między blatem a szafkami wiszącymi to, ze względów funkcjonalnych, idealne miejsce do zamontowania małych, wąskich półeczek. Architektka Anna Koszela radzi, by wykonać je z materiału zbliżonego kolorem do tła. Czyli jeśli ściana jest np. z drewna lub szkła, szklane lub drewniane mogą być też półeczki. Pod nimi warto zainstalować oświetlenie w postaci paska LED, dzięki czemu nadamy całości optyczną lekkość, a ponadto dodatkowo oświet-

limy miejsce pracy. W strefie zmywania, w której lokujemy zlew i zmywarkę, trzeba również zarezerwować miejsce na odkładanie i suszenie naczyń, przechowywanie detergentów, oraz pojemniki do sortowania śmieci. W strefie przechowywania znajduje się zastawa stołowa: sztućce oraz naczynia. Tu otwarte półki znowu są jak najbardziej na miejscu. Przeznaczone na naczynia nie powinny być głębokie (wystarczy 30-40 cm). Można je powiesić na wysokości gwarantującej łatwy dostęp bez potrzeby schylania się czy wspinania. Półki umieszczone powyżej lub poniżej zasięgu ręki mają już czysto dekoracyjny charakter.

meble od środka



GRA W CHOWANEGO

Gdyby nie zlewozmywak z baterią, czy ktoś zgadłby, że to kuchnia? Wszystko, czego potrzebujemy do przyrządzania posiłków (garnki, naczynia, akcesoria, produkty spożywcze) schowane jest do szafy, z zewnątrz najzwyklej pokojowej. Ale to nie jest zwyczajna szafa – otwarta przypomina skrzynkę majsterkowicza, tyle, że w dużej skali (projektanci – EOOS Design – przyznają, że inspirowali się warszawskim rzemieślniczym). Na kompleksowe wyposażenie mebli oferowane przez firmę przy zakupie kuchni składają się półki, relingi, a także haczyki, tacki, plastikowe pojemniki, uchwyty na szklanki oraz butelki, plastikowe pojemniki, stojaki na noże. Dodatkową przestrzeń do przechowywania zapewniają drzwi wyposażone w aluminiową ramę i drabinki. **Kuchnia B2, Bulthaup.com**

3 kroki do idealnego porządku w kuchni

1. Podziel kuchnię na strefy funkcyjne (przygotowania posiłków, gotowania, zmywania, przechowywania oraz zapasów) i rozmieść poszczególne rzeczy jak najbliżej miejsca ich używania. Przedmioty, po które sięgasz najczęściej, powinny być najłatwiej dostępne. W pobliżu każdego urządzenia (lodówki, kuchenki) zaplanuj blat, na którym na chwilę możesz coś odłożyć, ale unikaj pozostawiania rzeczy na blatach na dłużej. Puste, gładkie płaszczyzny wzmacniają wrażenie ładu w pomieszczeniu.
2. Akcesoria, które warto mieć pod ręką, można ustawić na otwartych półkach lub zawiesić na relingach. Relingi są godne polecenia również z tego względu, że zajmują niewiele miejsca.
3. Zamień tradycyjne szafki na wysuwane typu cargo oraz nowoczesne szuflady, z pełnym wysuwem, wytrzymałe na duże obciążenie.

REKLAMA

REJS
wyposażenie mebli

**Wszystko
w porządku.**



Linia MAXIMA

**Wyposażenie
mebli
ułatwiające
porządkowanie
produktów.**

www.rejs.eu



meble od środka

WSZYSTKO NA MIEJSCU

Hitem są szuflady wyposażone we wkładki lub przegródki (metalowe, drewniane, plastikowe), które wyznaczają miejsca na konkretne przedmioty.

Dzięki temu nic nie wędruje, nie grzechoce, nie obija się o siebie – zawartość szuflady jest zawsze w tym samym, budzącym podziw porządku.

Poggenpohl.com;
Santos.es



MEBLARSKI POSTĘP

– Podstawowe produkty do gotowania powinny znajdować się na „wyciągnięciu szuflady”, obok wyspy kuchennej – twierdzi mistrz kuchni, Karol Okrasa. Nowoczesne szuflady wytrzymują obciążenie nawet do kilkudziesięciu kilogramów. Otwierają się cicho i lekko, wystarczy delikatnie dotknąć frontu (system Touch&Silent). Poza tym są coraz dłuższe i można je w pełni wysuwać – ich zawartość jest od razu widoczna. To wszystko dzięki zaawansowanym technologicznie systemom prowadnic.

Kuchnia „Memphis”, Meble Rust, Rust.com.pl

Kolejną przydatną zasadą jest przestrzeganie tzw. ciągu technicznego, czyli umieszczenie poszczególnych elementów zgodnie z kolejnością wykonywanych prac np. najpierw myjemy warzywa w zlewozmywaku, potem je kroimy na blacie, a następnie gotujemy. Zachowanie tych zasad nie tylko ułatwi nam pracę w kuchni (nie będzie trzeba chaotycznie przemieszczać się z jednego miejsca do drugiego), ale też ułatwi zachowanie porządku, gdyż potrzebne w danej chwili rzeczy będą wyjmowane i stawiane dokładnie w tym miejscu, w którym powinny się znaleźć.

BOGATE WNĘTRZE

Najmodniejszym obecnie rozwiązaniem jest tzw. „garderoba kuchenna” sięgająca od podłogi do sufitu, w której chowamy wszystko, co pozostawione na widoku popsułoby estetykę wnętrza. W garderobę wkomponowane jest AGD (np. lodówka) i to warunkuje głębokość całej zabudowy. W takiej sytuacji zwykle szafki stają się przeżytkiem – zbyt trudno dostać się do rzeczy schowanych z tyłu. Podobnie nie sprawdzają się szafki ułożone wysoko. Anita Kołek z firmy Peka, specjalizującej się w systemach wyposażenia kuchni, poleca moduły cargo: umożliwiają one maksymalne wykorzystanie przestrzeni, gwarantują łatwy wgląd do zawartości oraz dostęp z każdej strony. Idealnym rozwiązaniem jest przeznaczenie osobnej, wysokiej szafki cargo na suche produkty żywnościowe i umiejscowienie jej tuż obok lodówki, by wspólnie tworzyły kuchenną spiżarnię. Kolejnym praktycznym hitem zastępującym tradycyjne szafki są szuflady wysuwane na pełną głębokość, o specjalnej konstrukcji wytrzymałej na duże obciążenie. Inwestycja w optymalne zagospodarowanie przestrzeni wewnątrz zabudowy kuchennej na pewno się opłaci – zdecydowanie zwiększy komfort użytkowania kuchni. □



PEŁNE ODKRYCIE

Wnętrze szafek narożnych jest trudno dostępne, a w związku z tym słabo wykorzystywane. Są jednak rozwiązania, które ułatwiają chowanie i wyjmowanie stamtąd rzeczy. Można zamontować obrotowe, druciane kosze o kształcie 1/2 albo 3/4 koła albo „Le Mans” – zestaw półek wysuwających się na zewnątrz szafki (wykorzystanych antypoślizgową wykładziną, która zapobiega przesuwaniu się garnków). **Le Mans, Peka, Peka.pl**

PO KOLEI

Szuflady nadają się do przechowywania nie tylko sztućców i drobnych akcesoriów, ale też garnków, naczyń i produktów spożywczych. W zależności od przeznaczenia mają różnicowaną głębokość: 9, 15, 20, albo 25 cm. W naj płytszych umieszcza się sztućce, w najgłębszych zaś, położonych w dolnej partii zabudowy, garnki i pokrywki. Aby osiągnąć lepszą wentylację, a same szuflady były lżejsze, boki często są perforowane. **HTH, Hth.pl**



DREWPOL Osina
Kuchnie z charakterem

STRAVINSKY
OLCHA



Producent
frontów meblowych

Drempol Sp. z o.o.
72-221 Osina 27A
Poleśń

Biuro obsługi klienta:
tel.: +48 91 57 90 100; +48 91 57 90 108
fax: +48 91 57 90 107
e-mail: biuro@drempol.pl

www.drempol.pl

sieć dystrybucji na terenie całego kraju