

NAJWIĘKSZE BŁĘDY W PROJEKTOWANIU KUCHNI I JAK ICH UNIKNĄĆ

by Ewelina Oniszk



Spis treści



1. ZŁAMANIE ZASADY TRÓJKĄTA ROBOCZEGO
2. ZBYT MAŁO BLATU ROBOCZEGO
3. NIEPRZEMYŚLANE OŚWIETLENIE
4. ZA MAŁO GNIAZDEK ELEKTRYCZNYCH
5. BŁĘDY W PRZECHOWYWANIU
6. REZYGNACJA Z POMOCY PROFESJONALISTY

1. BRAK PRZEMYŚLANEJ ERGONOMII (ZŁAMANIE ZASADY TRÓJKĄTA ROBOCZEGO)

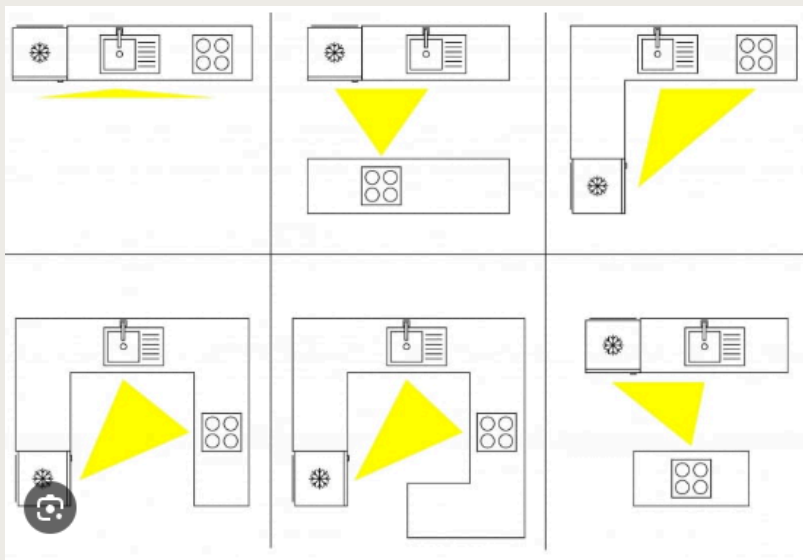
1. ✗ Zignorowanie zasady trójkąta roboczego

Na czym polega błąd:

Lodówka, zlew i kuchenka to trzy najważniejsze punkty robocze w każdej kuchni. Jeśli są rozmieszczone zbyt daleko lub zbyt blisko siebie, gotowanie staje się niewygodne.

Jak tego uniknąć:

Ustaw te trzy strefy tak, aby tworzyły trójkąt - każdy bok powinien mieć 120-270 cm długości. To optymalne odległości zapewniające komfort pracy.



2. ZBYT MAŁO BLATU ROBOCZEGO

2. ✗ ZBYT MAŁO MIEJSCA NA BLAT ROBOCZY

Problem:

Brak miejsca do przygotowywania posiłków to częsty problem w małych kuchniach - ale nie tylko.

Rozwiązanie:

Zaplanuj przynajmniej 80-120 cm blatu roboczego. Jeśli masz wyspę kuchenną - to idealne miejsce na dodatkowy blat.



3. NIEPRZEMYŚLANE OŚWIETLENIE

✗ NIEODPOWIEDNIE OŚWIETLENIE

Problem:

Jedno centralne światło sufitowe to za mało. Cień padający na blat podczas krojenia czy gotowania może utrudniać pracę.

Rozwiązanie:

Zamontuj dodatkowe oświetlenie pod szafkami górnymi lub nad blatem. Wybieraj światło o barwie zbliżonej do naturalnej (4000-4500K).



4. Za mało gniazdek elektrycznych

✗ ZA MAŁO GNIAZDEK

Problem:

Zbyt mała liczba kontaktów to klasyczny błąd. Współczesne kuchnie potrzebują ich więcej niż kiedyś.

Rozwiązanie:

Rozmieść gniazdka tam, gdzie korzystasz z urządzeń - przy blacie, w wyspie kuchennej, obok ekspresu, czajnika, miksera.



5. BŁĘDY W PRZECHOWYWANIU

✗ BRAK DOBRZE ZAPLANOWANEJ PRZESTRZENI DO PRZECHOWYWANIA

Problem:

Niepraktyczne lub zbyt płytkie szafki, niewykorzystane narożniki, mało miejsca na zapasy.

Rozwiązanie:

Wykorzystuj przestrzeń do sufitu, stosuj szuflady z pełnym wysuwem, narożne mechanizmy obrotowe (LeMans, karuzele), kosze cargo, organizery.



6. REZYGNACJA Z POMOCY PROFESJONALISTY

✗ BRAK KONSULTACJI Z PROFESJONALISTĄ

Problem:

Wydaje się, że wszystko można zaplanować samodzielnie. Niestety, często kończy się to poprawkami lub niewykorzystanym potencjałem kuchni.

Rozwiązanie:

Nawet jeśli nie zatrudniasz projektanta, warto zasięgnąć porady doświadczonego stolarza lub architekta wnętrz. Zyskasz pewność, że niczego nie przeoczysz.

POZNAJ PERFECT ROOM - PRZESTRZEŃ TWORZONA Z PASJĄ


Nazywam się Ewelina Oniszk
i zapraszam Cię do świata
Perfect Room - miejsca, gdzie estetyka
spotyka funkcjonalność.
Tworzę wnętrza z charakterem,
Każdy projekt to dla mnie nie tylko
aranżacja, ale osobista historia do
opowiedzenia.

Na mojej stronie znajdziesz:

- inspiracje i realizacje wnętrz,
- praktyczne porady,
- oraz ofertę współpracy - od konsultacji
po kompleksowe projekty.

Jeśli marzysz o wnętrzu, które naprawdę
pasuje do Ciebie,

koniecznie zajrzyj na:

 perfect-room.pl

ZMIENIAJ PRZESTRZEŃ. ZMIENIAJ
CODZIENNOŚĆ. RAZEM STWÓRZMY TWÓJ
PERFECT ROOM!