

Wszystko, co warto wiedzieć przed rozpoczęciem projektowania kuchni

Poznaj ważne pytania, pomocne sugestie oraz zalety i wady poszczególnych rozwiązań



Zanim zaczniesz szczegółowe projektowanie wyglądu Twojej nowej kuchni, odpowiedz sobie na kilka podstawowych pytań:



Ile osób będzie funkcjonować w mieszkaniu?



Ile osób będzie jednocześnie gotować?



Jak często będzie używana kuchenka?



Gdzie będą spożywane posiłki?



Jaki układ kuchni będzie najbardziej funkcjonalny?



Czy kuchnia ma być otwarta czy zamknięta?



Ile komór powinien mieć zlew?



Które sprzęty AGD muszą się znaleźć w kuchni?



Jakiego rodzaju płyta grzejna będzie najlepsza?



Czy jestem w stanie samodzielnie zrobić wszystkie niezbędne pomiary?

Znasz odpowiedzi na te pytania i masz już pomysł na swoją kuchnię?

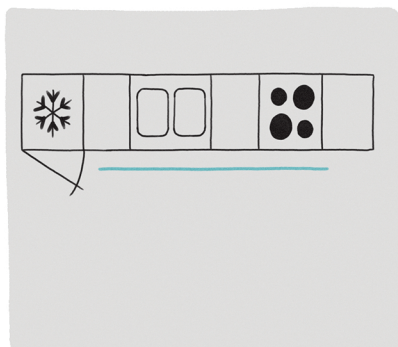
Możesz ją teraz samodzielnie zaprojektować, korzystając z naszych porad, które znajdziesz poniżej.

A jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące projektowania kuchni, skontaktuj się z naszym doradcą w sklepie i poproś go o pomoc. Razem zaprojektujecie idealnie funkcjonalną kuchnię Twoich marzeń!



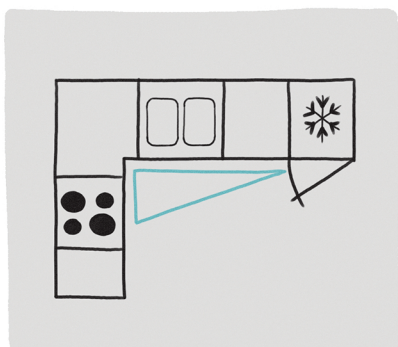
Projektowanie rozpocznij od zapoznania się z charakterystykami różnych układów kuchni i wybierz ten, który będzie najbardziej odpowiedni dla Twojego wnętrza.

Układ prosty



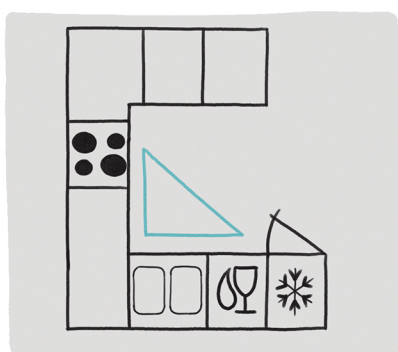
Idealny do wąskich kuchni w małych i średnich mieszkaniach. Nie wymaga dużo miejsca, ale z drugiej strony nie pozwala na zorganizowanie tzw. „trójkąta roboczego”, na którego wierzchołkach powinny się znaleźć: lodówka, płyta grzejna i blat.

Układ „L”



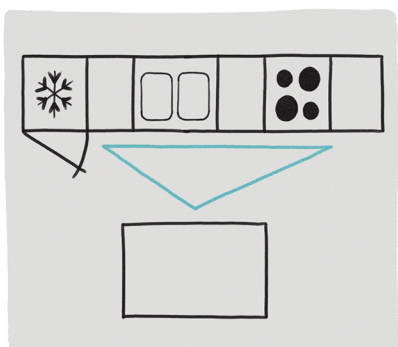
Najbardziej naturalne rozwiązanie, które sprawdza się szczególnie dobrze w kuchniach połączonych z jadalniami. Zapewnia optymalny „trójkąt roboczy”.

Układ „U”



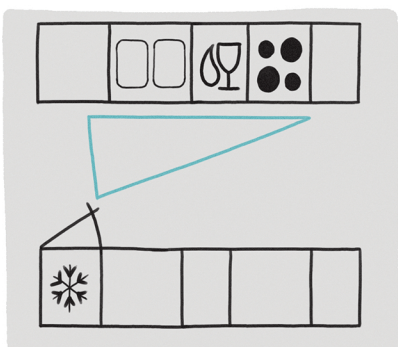
Pozwala na perfekcyjne zorganizowanie dużej kuchni, w której wszystko powinno być pod ręką.

Układ z wyspą kuchenną



Często stosowany w dużych i otwartych kuchniach. Wyspa może służyć do spożywania posiłków i umożliwia pracę z kilku stron.

Układ dwurzędowy

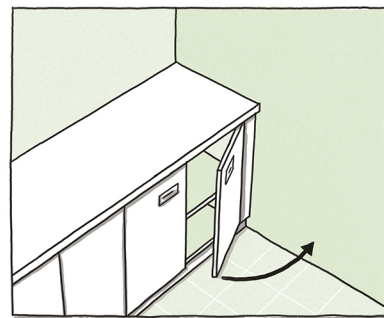
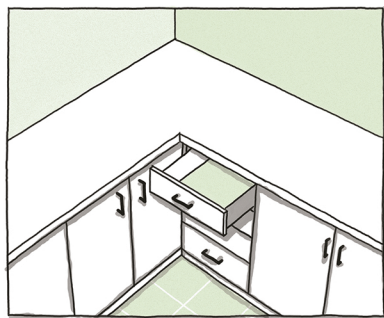
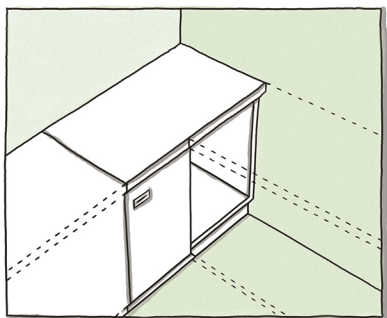


Zapewnia idealny dostęp do wszystkich szafek i sprawia, że ich zawartość jest zawsze pod ręką. Pozwala na wytyczenie idealnego „trójkąta roboczego”. Zalecana odległość między meblami w kuchni to 120 cm.

Gdy już rozpoczniesz fazę właściwego projektowania, postępuj zgodnie z zasadami ergonomii i bezpieczeństwa. Dzięki temu Twoja kuchnia będzie wygodna i przyjazna.

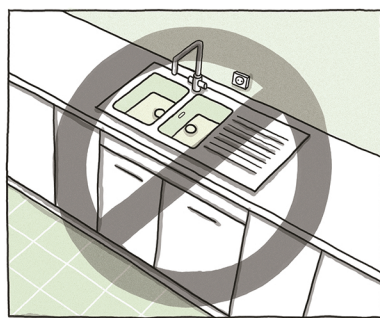
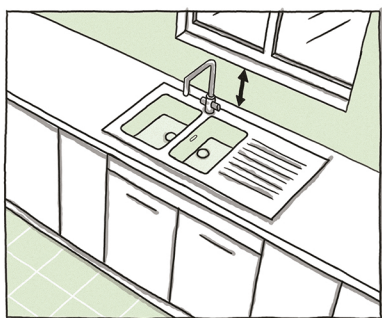
1

W kuchni narożnej rozpocznij ustawianie szafek od rogu. Między pierwszą szafką a ścianą zostaw odstęp, aby drzwiczki otwierały się swobodnie. Przy szufladach w narożniku należy upewnić się, że uchwyty nie będą kolidować.



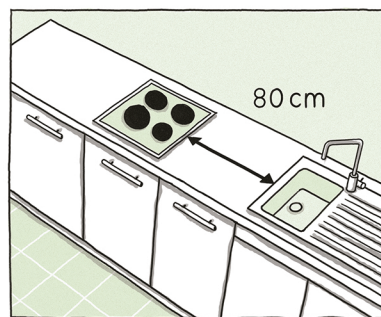
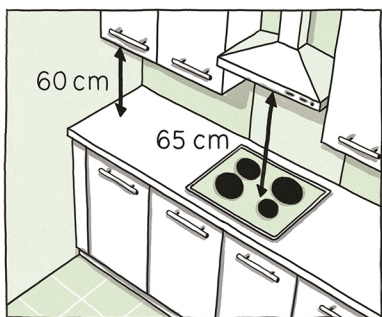
2

Zlewozmywak umieść blisko przyłączy wody i źródła światła, ale w rozsądnej odległości od gniazda prądu. Jeśli ma być umieszczony pod oknem, zmierz dobrze odległości i w razie potrzeby zastosuj baterię podokienne, aby uniknąć problemów z otwieraniem okna.



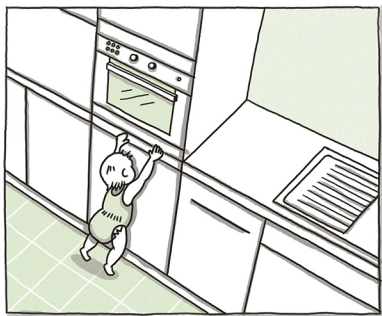
3

Między płytą grzejną a zlewozmywakiem zaplanuj co najmniej 80 cm przestrzeni – to najlepsze miejsce do przygotowywania posiłków. Okap zamontuj 65-75 cm nad płytą, a górne szafki 60 cm nad blatem.



4

Montaż na wysokości poprawia bezpieczeństwo małych dzieci oraz wygodne korzystanie z piekarnika bez schylania. Przyłącza elektryczne do AGD nie mogą znajdować się za urządzeniem, a powinny znajdować się w szafce obok danego urządzenia.



Pamiętaj, że zawsze możesz skorzystać z pomocy projektanta w **Leroy Merlin**.

Szczegóły wszystkich oferowanych przez nas usług znajdziesz na stronie **leroymerlin.pl** oraz w **sklepie stacjonarnym**.

