

12 tipů pro krásnou a moderní kuchyň beze stresu



Proč se lidé ve své kuchyni rozčilují, místo co by zažívali radost z vaření? Jak si v kuchyni zjednodušit život?

O čem musím mít při návrhu interiéru kuchyně jasno?

Nad čím je nutné se zamyslet, aby má kuchyň byla pěkná, funkční a dlouho vydržela?

Kde mám při návrhu kuchyně začít? Co je klíčem k úspěchu?



Kdybychom jen tohle věděli...

Novákovi si objednali novou kuchyň. Na den, kdy ji měli z obchodu přivést, se celá rodina velice těšila. Když kuchyň přivezli, pan Novák ji už tak unavený z práce dlouho do noci montoval. Paní Nováková nemá v kuchyni místo na všechno své kuchyňské náčiní a do na první pohled prostorné vestavěné skříně se jí nevejde robot. Prostoru v kuchyni mnoho není, dva lidé si u kuchyňské linky navzájem překázejí. Alespoň, že mají pěknou kuchyni...Nadšení se zcela vytratilo po několika měsících, kdy se zprvu pěkný lak začal olupovat a reklamaci jim v prodejně neuznali pro neopatrné používání.

Jindrovi si nechali zhotovit novou kuchyni u známého, který si přivydělává jako truhlář. Ten jim nabídl, že u něj ušetří čtvrtinu ceny. Návrh kuchyně dal truhlář dohromady večer u piva a za pár měsíců už přijel s novou kuchyní. Při montáži se ale zjistilo, že špatně naměřili jeden rozměr a kuchyňská linka se na své místo nevejde. Jen přestavba kuchyně Jindrovi stála polovinu původní ceny. Navíc se známý „truhlář“ několikrát neukázal v domluvenou hodinu a paní Jindrová, která na něj doma čekala, potom musela pracovat přesčas.

Takto bohužel naletělo mnoho lidí nejen u nás. Upřímně doufám, že právě Vy jste se v této situaci neocitli, ale je dost pravděpodobné, že Vaši známí, nebo přátelé ano.

V tomto ebooku jsem pro Vás připravil velice praktické nápady, jak se právě těmto problémům vyhnout tak, aby interiér Vaší kuchyně byl jedinečným místem plným harmonie a efektivity a abyste denně mohli zažívat radost z vaření.

Kuchyně je srdcem každého domova

Ať už jste gurmět, nebo ne, Vaše kuchyně není jen tak ledajaká místnost. Je to místo, kde můžete vařit kulinářské speciality a míchat koktejly, stejně jako jíst ještě studenou pizzu nad dřezem. Kuchyň může být nejen pracovním místem, ale i kulinářským koutkem, místem ke sblížení i Vaším královstvím a útočištěm. Těchto 12 tipů posune Vaši kuchyň do 21. století a ušetří drahocenný čas i peníze.

Všimli jste si, jak často se lidé schází v kuchyni? Zbytek domu může být sebestopadněji zařízen, ale světlo a vůně linoucí se z kuchyně přesto zaručeně přiláká ostatní členy rodiny a hosty. Pokud máte děti, s největší pravděpodobností Vám budou o svých zážitcích vyprávět buď na židli v kuchyni, nebo během průzkumu lednice. Pravda je

taková, že kuchyně je prostě srdcem každého domova. Při navrhování či rekonstrukci kuchyně je tedy třeba důsledně dbát jak na její atmosféru, tak na vzhled a funkčnost.

Přemýšlíte již o nové kuchyni?

Rekonstrukce kuchyně může Vašemu domovu až nečekaně přidat na hodnotě a zároveň do vaření vnést pohodu, rychlost a efektivitu. Je mnoho důvodů, proč uvažovat o rekonstrukci kuchyně. Ne vždy se vyplatí slepě následovat rady designových časopisů, nebo bezhlavě kupovat kuchyňské doplňky. Je třeba si uvědomit, že pokud se rozhodnete vylepšit svůj domov právě rekonstrukcí kuchyně, číhají na Vás některé nástrahy, kterých je třeba se vyvarovat. Na dalších stránkách se společně podíváme na 12 oblastí, kterým je třeba při návrhu interiéru kuchyně věnovat pozornost.

Proč novou kuchyni?

- stará kuchyně nám nevyhovuje ať už vzhledem, nebo funkčností
- v kuchyni je málo prostoru pro každodenní vaření
- prodáváme dům/byt a novou kuchyni chceme dodat našemu domu větší hodnotu
- chceme něco nového

Kuchyně je centrem Vašeho domova a proto není jednoduché navrhnout jedinečný prostor, který bude vyhovovat každému v domácnosti. Dobrá zpráva je ta, že většině problémů se dá jednoduše předejít, když víte, jak na to.

Kde a jak budete vařit aneb plánování kuchyňského pracovního prostoru

Jedna z nejčastějších stížností ohledně kuchyně bývá na nedostatek pracovního prostoru. Každý totiž chce mít pěknou, ale zároveň i funkční kuchyň. Když jste tedy ve fázi plánování, ujasněte si, jak nyní využíváte prostor v kuchyni. Co Vám chybí, nebo naopak přebývá? Jak chcete Váš pracovní prostor využívat v budoucnu? Velikost prostoru by se měla odvíjet od Vašich osobních požadavků s přihlédnutím k rozloze místnosti a vyčleněnému rozpočtu.

Materiálové toky. Napište si seznam aktivit, pro které potřebujete určitý prostor a zamyslete se, jestli se více lidí v kuchyni nebude navzájem plést.

Na materiálu záleží! Vlastnosti jako jsou odolnost, cena a nutnost speciálního ošetření by se měly pečlivě zvážit. Co je nutno ošetřovat a jaké jsou rozdíly v odolnosti jednotlivých materiálů?

Také je třeba zvážit, kam s kuchyňským příslušenstvím. Budete chtít mít stále na očích například otvárač na konzervy, toaster, kávovar a další věci? Pokud si vše dobře rozmyslíte, budete mít potřebné věci vždy po ruce, předejdete hromadění věcí na lince a ušetříte si čas a nervy.

Kuchyňská triáda - jak na to?

Pod pojmem kuchyňská triáda se skrývají tři nejrůšnější místa kuchyně: kuchyňský dřez, plotna a lednice. Naprostou samozřejmostí by měl být ničím neomezený přístup k nim. Z těchto tří míst bude nejvíc vytížen kuchyňský dřez, odkud byste se měli jednoduše dostat k plotně, lednici a nesmíme zapomenout ani na kuchyňskou linku. Úzké uličky, dveře a ostrůvky Vám mohou komplikovat cestu mezi těmito třemi místy a tak zneprůjemnit práci v kuchyni. Při návrhu se Vám pár kroků navíc nemusí zdát hodně, ale poté, co stokrát obejdete například špatně navržený ostrůvek, se budete cítit jinak.

Poté, co jste vyřešili toky materiálů v kuchyni, zamyslete se nad dalšími věcmi v místnosti. V kuchyni totiž jsou i další místa, ke kterým je třeba usnadnit přístup. Například při vynášení koše nebudete chtít jít přes celou kuchyni, ani přitom nic

obcházet. Dále je nutné mít dobrý přístup ke kuchyňské lince, kde po příchodu z obchodu odložíte nakoupené potraviny. Pokud máte polici, nebo stůl, určený pro telefon, psací potřeby, kuchařku, nebo počítač, i k těmto věcem je dobré pokud možno co nejvíce usnadnit přístup z kuchyně.

Jak budete servírovat a kde budete jíst? Máte kuchyni spojenou s jídelnou? Pokud ano, kolik lidí se musí vejít ke stolu? Pokud budete servírovat v jídelně, zajistěte si co možná nejkratší cestu z kuchyně do jídelny.

Místo pro uskladnění aneb kam s věcmi?

V každé kuchyni se nachází spousta věcí. Některé z nich jako je například kuchyňský robot nechceme mít stále na očích, ale zároveň jej potřebujeme mít po ruce. S uskladněním Vám mohou pomoci vestavěné skříně, které snadno pojmu většinu věcí potřebných ke každodennímu vaření. Při plánování úložného prostoru však budete často omezeni rozlohou místnosti a pak je nutné zamyslet se, které věci k vaření vůbec využijete a jak často. Co musíte mít po ruce téměř neustále a co využijete jednou do roka? Tyto znalosti Vám ušetří peníze za úložný prostor v kuchyni, stejně jako zbytečné přehrabování v šuplících a časté výlety do garáže.

Návrh kuchyňského ostrůvku

Kuchyňský ostrůvek může ve Vaší kuchyni udělat skutečné zázraky: nabídne úložný prostor navíc, více místa k práci, pokud však zvolíte nevhodný ostrůvek, nebo jej nevhodně umístíte, můžete si život v kuchyni značně zkomplikovat. Pamatujte, že kuchyně je pracovní prostor a tudíž zde nesmí nic překážet. Ostrůvek bránící v cestě Vám bude jen překážet. Praktickým řešením může být umístění kuchyňského dřezu, nebo vestavba trouby, nebo myčky a podobně právě na do tohoto ostrůvku. Dále je vhodné umístit jej tak, aby kolem něj bylo dostatek místa a nedocházelo tak k narušení provozu kuchyně.

Ideální je nechat kolem ostrůvku volný prostor cca 105 až 122 cm. O samotném zabudování ostrůvku má smysl uvažovat, pokud je Vaše kuchyň alespoň 4 m široká.

Ostrůvek by měl mít minimální rozměry 90x152 cm. Nesmíme zapomenout ani na tvar kuchyně. Ostrůvek se velice dobře hodí do kuchyní ve tvaru L nebo I. Plánujete-li však kuchyň ve tvaru U, pro napasování ostrůvku je nutné mezi „nohy“ U dát vzdálenost alespoň 3 m. Pokud chcete na ostrůvku jíst, pro každou osobu by mělo být vyhrazeno cca 70 cm na šířku a 31 cm do hloubky, jinak se lidé vedle sebe nevejdou.

Mám přenechat návrh kuchyně na designerovi?

Spolupráce s renomovaným architektem, nebo designerem Vám může rozšířit obzory co do stylu, materiálů, barev a podobně, ale konečné rozhodnutí by mělo být jen na Vás. Vaše nová kuchyně by totiž měla odrážet jen Váš styl a vkus, ne styl designera, či architekta. Pamatujte, že kuchyň budete platit a využívat jen Vy a proto si od nikoho nenechte nic vnutit. Jen na Vás je konečné rozhodnutí. Žádejte virtuální model plánů a aktivně se zajímejte o celý průběh návrhu kuchyně.

Na materiálu a provedení záleží!

Opravdová kvalita kuchyně se odvíjí nejen od jejího vzhledu. Často se totiž zapomíná na kvalitní provedení vnitřních částí kuchyně, které nejsou na první pohled vidět, ale o to důležitější jsou pro běžné používání. Typickým příkladem může být provedení zásuvek, které u levnějších kuchyní bývá často dost problematické.

Z naší zkušenosti vyplývá, že mnoho funkčních problémů v kuchyni pramení z koupě laciného kuchyňského nábytku. Materiály, které se v prodejně nábytku zdály lesklé a „věčné“, se po nějaké době odřou a těsnění vypadá. Uplatnění záruky je v těchto případech více než problematické, prodejce vše často svede na nesprávnou manipulaci ze strany uživatele.

Rozsvi'te svou kuchyň!

Interiér kuchyně obvykle vyžaduje tři typy osvětlení: celkové osvětlení pro osvětlení všech prostor, osvětlení pro jednotlivé úkoly (plotna, dřez, kuchyňská linka) a zvýrazňující osvětlení. Při plánování pracovních ploch v kuchyni nezapomeňte vzít v potaz, jaké osvětlení budete potřebovat. Většina kuchyní disponuje celkovým osvětlením, které běžně zajišťuje stropní závěsné svítidlo a venkovní světlo z oken, nebo světlo z přilehlé místnosti. Častou chybou při návrhu interiéru kuchyně je nedostatečné osvětlení pracovních prostor. Kuchyňská linka, dřez a plotna vyžadují dostatečně účinné vlastní osvětlení. Předem mějte jasno, kam tyto světla umístíte, protože jejich instalace vyžaduje připojení k elektřině.

V současné době se nejvíce používají LED pásy. Jde o osvětlení zafrézované do dna horních skříněk. Cílem je dosáhnout dostatečného osvětlení kuchyně pro všechny aktivity a tím zpříjemnit užívání kuchyně. Nezapomeňte, že jen dobré osvětlení dostatečně zviditelní veškeré skvělé estetické prvky, kterými Vaší kuchyň vyzdobíte.

Důkladně větrejte!

Už jste někdy vešli do něčího domova a ucítili závan včerejší ryby, nebo například zelí? Pokud ano, již rozumíte, jak důležité je správně kuchyň odvětrat. Pozor si dejte na digestoře, které znečištěný a zatuchlý vzduch recirkulují a zachycují pouze velké nečistoty na prostých filtrech. Správná digestoř skutečně přispívá ke zlepšení kvality vzduchu v kuchyni a také odvětrává zápachy a tukové částice z kuchyně, které by jinak ulpěly na kuchyňském zařízení, nebo přešly do dalších místností.

Dobře navržená ventilace také dokáže prodloužit životnost Vašeho kuchyňského příslušenství. Například plotna ohřívá vzduch v kuchyni, což snižuje životnost Vaší lednice. Pokud používáte klimatizaci, ohřev vzduchu vařičem Vás může v létě stát více peněz za energie. Skutečně účinná ventilace odvádí znečištěný vzduch pomocí větráků ven z budovy, čímž pomáhá udržovat Váš domov v čistotě. Správně fungující digestoř může být určitou investicí, ale pokud je Vaše kuchyně otevřena například do obývacího pokoje, doopravdy Vám ulehčí a zpříjemní život.

Zbavujte se odpadů

Nakládání s kuchyňským odpadem se často omezuje na koš kdesi u dveří z kuchyně nebo pod dřezem. Při dnešní snaze o recyklaci je ale zapotřebí odpad správně třídit. Nezapomeňte proto na separaci plastů, skla a hliníku od běžného odpadu.

Jak se vyhnout zmatku v kuchyni? Jedním z nejlepších způsobů jak se vyhnout nepořádku v kuchyni je vše řádně zorganizovat. Maximálně využijte všech polic a vestavěných skříní. Kde máte možnost, využijte vertikální plochy pro zavěšení věcí na háčky, například na dveře.

Pozor na rozpočet

Pro rekonstrukci kuchyně se běžně doporučuje zásada, že cena kuchyně by neměla překročit 20% ceny Vašeho domova. Při prodeji Vašeho domu či bytu se Vám může vrátit až 8% této částky. Nablýskaná a funkční kuchyň v kvalitním provedení totiž může znamenat rozdíl mezi tím, jestli rychle prodáte, nebo neprodáte Váš dům či byt.

Počítejte s tím, že rozpočet spíše překročíte než naopak. Doporučujeme si proto vytvořit určitou rezervu pro neočekávané události.

Držte se plánu, neměňte věci na poslední chvíli

Na cestě od plánu k realizaci se můžete potkat s nesázemi a výdaji, ale pokud jste vše dobře naplánovali a zároveň zvolili spolehlivého výrobce interiérů, Vaše vysněná kuchyň bude tou nejsladší odměnou. Abyste si zajistili úspěch, opravdu se držte plánu. Přestože se například rozhodnete pro levnější materiál, nebo spotřebič, ve výsledku vůbec ušetřit nemusíte, jelikož materiál apod. už mohou být objednané.

Nejčastější změny se týkají například zmenšení skříňky cca o 5 cm, už když je vyrobená. Zmenšení však často stojí téměř tolik jako výroba nové. Další častou změnou je úprava rozměrů kuchyňské linky, což je také problematické. Pokud si něco rozmyslíte již po začátku prací, může Vás to stát navíc zbytečně mnoho peněz a času. Neustálé předělávání kuchyně může vést k tomu, že Vám nakonec nemusí zbýt peníze na její dokončení. Držte se plánu!

Výběr spolehlivého dodavatele

Nejlepší věc, jakou můžete udělat, je vybrat si opravdu zkušeného dodavatele interiéru kuchyně. Příjemná a profesionální komunikace s dodavatelem je nutnost, budete spolu totiž mnohé řešit osobně. Požádejte je o prohlídku jejich práce.

Ptejte se na důležité otázky: Dodrželi rozpočet? Dokončili práci včas? Nezůstal po montáži nepořádek, uklidili vždy po sobě? Byli jejich pracovníci vždy zdvořilí, upravení, čistí a pokaždé včas na místě? Vyskytly se nějaké stížnosti? Jak reagovali na přání zadavatele?

Nebojte se také osobně podívat na průběh prací. Před samotným zahájením práce na interiéru si zapište veškeré své nápady. Důkladně vše proberte s dodavatelem a ujistěte se, že rozumí Vaším požadavkům a přáním. Nestyďte se klást otázky tak dlouho, dokud nebudete spokojeni s odpověďmi.

A hlavně, což je možná nejdůležitější, vždy pamatujte, že jde o Vaši kuchyň. Nenechte se odradit nebo znechutit cizím názorem a vkusem. Je to Vaše kuchyň a nikoho jiného!

PRO VÁŠ JEDINEČNÝ DOMOV ... INKEA S.R.O.

Nyní již znáte 12 tipů, které Vám mohou pomoci při návrhu interiéru kuchyně a tím učinit Váš domov jedinečným beze stresu a vyhazování peněz z okna. Pograttulujte si, protože už za rohem na Vás může čekat Vaše vysněná kuchyně. Nyní máte lepší představu, jak nápad proměnit v realitu, vyhnout se při tom nejčastějším potížím a ušetřit tak nemalé peníze a spoustu času.

Nyní si představte, že můžete mít krásnou, novou a funkční kuchyni bez zbytečných starostí, skrytých nákladů a včas dodanou.

Ať už máte hotový architektonický návrh, nebo jste se pro nový interiér kuchyně právě rozhodli a začínáte plánovat, jsme tu totiž pro Vás.

Naše firma má s navrhováním a realizací interiérů dlouholeté zkušenosti a interiéry kuchyní jsou naše specialita. Můžeme se prokázat mnoha více než kvalitně provedenými a náročnými pracemi jak pro přední české architekty, tak i pro rodiny a firmy z celých Čech, Moravy a Slovenska.

Připojte se proto k těmto spokojeným rodinám, zavolejte na telefonní číslo 603 239 757, nebo napište na inkea@inkea.cz.

Garantujeme Vám, že nebudete jen spokojeni, budete více než spokojeni. Za to Vám ručím.

Přeji Vám, aby Vaše kuchyně byla místem klidu a harmonie a ať máte z vaření vždy radost!

S přáním hodně štěstí

Roman Kolář

PS: více tipů, nápadů a inspirace najdete na našich stránkách <http://www.inkea.cz>

PSS: pokud nesháníte interiér kuchyně, ale například interiér ložnice, obývacího pokoje, nebo dětského pokoje, podívejte se na naši práci na <http://www.inkea.cz>.