

# Kdy začít plánovat a vybírat novou kuchyň

**BĚCHOVICE** – Důležitou radou pro naše potencionální zákazníky je, zamyslet se včas nad tím, jak bude jejich kuchyň vypadat, nejlépe již při stavbě domu, či rekonstrukci bytu, nebo domu. Je častým jevem, že zákazníci přijdou k nám do studia a přinesou si plánky prostor kuchyně s hotovými přípojkami na vody, odpady, elektřiny, nebo ventilace s v rozporu s představami a plány zamýšlené nové kuchyňské linky. Čím více je kuchyňská linka dopředu promyšlena a připraveny jsou její prostory, tím méně kompromisů se pak musí dělat. Zohledněte své současné i budoucí nároky na vaši kuchyň, je to místností, kde trávíme spoustu času, takže je důležité, abychom se zde dobře cítili.

## Prostorová dispozice

Jedná se o velmi důležité údaje, protože určují prostor nové kuchyně. Nerozhoduje však pouze půdorys, ale také údaje jako jsou např. umístění přípojek, rozměry oken a výška parapetů, umístění jídelního stolu, popř.

tzv. ostrůvku na vaření či přípravu jídla, skladovací prostory atd. Aby architekt mohl vytvořit kuchyň podle vašich přání, musí znát informace o vaší domácnosti, životní a stravovací zvyklosti, jak často nakupujete, stejně tak, jaká je výška vaší postavy, nebo zdali jste pravák nebo levák.

## Pět základních zón

Kuchyňskou linku pak navrhujeme podle přání zákazníka, kdy dodržujeme určitá ergonomická pravidla. K nejpodstatnějším úkolům, jež musíme při zařizování kuchyně vyřešit, patří výšky a hloubky pracovních ploch, odstup soklu pro chodidla, umístění úchytek, vhodná výška i hloubka horních skříněk a umístění spotřebičů. Vlastní sestava kuchyňské linky vychází z toho, jak se postupuje při přípravě jídla. Nejdříve se přinese nákup, odloží se na pracovní desku a uloží do ledničky či spíže. Vaření pak začíná omýváním a čištěním potravin, pak se potraviny začnou zpracovávat (k tomu je potřeba plocha minimálně 60 cm., ale lépe 80

centimetrů), poté vše putuje na varnou desku či do trouby. Po skončení vaření je třeba hrnce nebo pánve odstavit, proto by měl být volný prostor po obou stranách varné desky. Klasický sporák nebo varná deska s troubou rozhodně nepatří přímo do rohu nebo do

blízkosti dveří, jež se otevírají do kuchyně. Proto při plánování kuchyně určujeme pět základních zón, jež jsou zásoby, ukládání, příprava, vaření a mytí. Jejich uspořádání by mělo být ušito na míru vašim potřebám

a zvyklostem při práci v kuchyni. Pro praváka se řadí jednotlivé zóny zleva doprava, pro leváka opačně.

Prodejci v našem kuchyňském a interiérovém studiu LIVING Vám odborně poradí a udělají vám návrhy v 3D programu, nabídnou Vám širokou škálu možností výběru materiálů, designů a barev. Ve studiu se můžete podívat na vzorové kuchyně, jejich kvalitu provedení, materiály, kování, elektrospotřebiče, dřezy a další doplňky. Můžete zde vidět také vzorky vestavných skříní, obývacího pokoje, pracovny, sedacích souprav atd. Nábytek vyrábíme na míru, naše paní architektka Vám tak pomůže sladit celý váš byt ve stylu a designu vašich snů.

*Odborný poradce a prodejce Kuchyně a interiéry LIVING, Jan Mareš (PR)*



**Kuchyně a interiéry LIVING s.r.o.**  
Mladých Běchovic 2, 190 11 Praha 9 - Běchovice  
tel: 722 930 050, e-mail: info@interieryliving.cz  
[www.interieryliving.cz](http://www.interieryliving.cz)  
Otevírací doba: PO - PA 9 - 18 hod.