

Лекция 7

**КУХОННОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ
Зонирование
Фасады**

Омск – 2013 г.

Рабочий треугольник – обеспечение идеального рабочего процесса

Основные рабочие функции кухни – это **готовка, мойка и хранение.**

Они и определяют рабочие зоны кухни, центрами которых являются, соответственно, плита, раковина и холодильник. Эти три точки являются вершинами т.н. "**рабочего треугольника**"

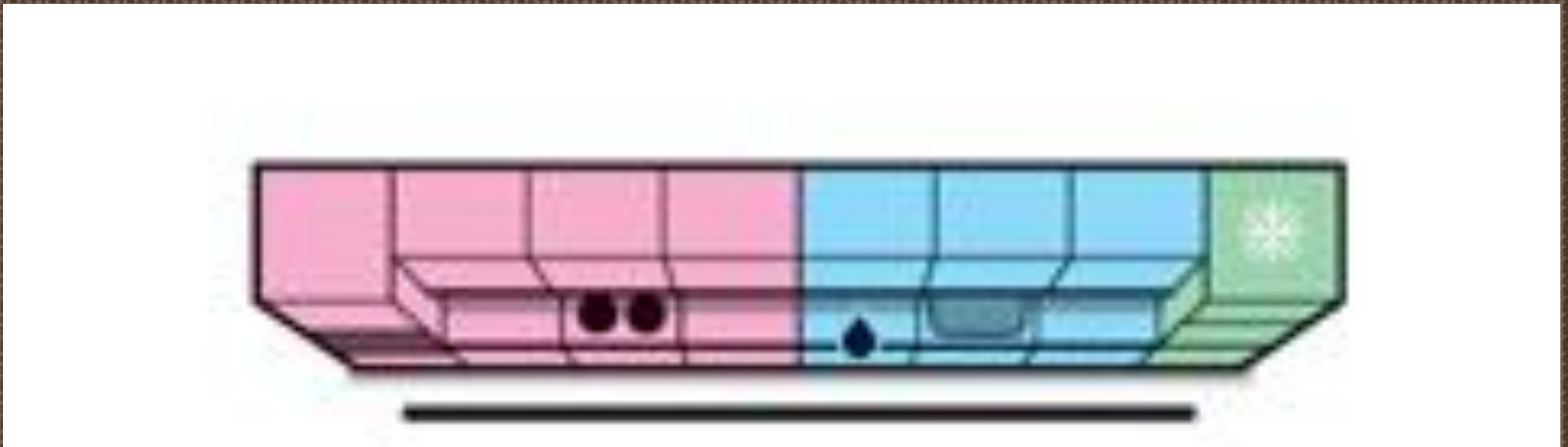
Фокус в том, чтобы расположить их не слишком далеко друг от друга – чтобы избежать лишних перемещений, и не слишком близко – чтобы не уменьшать рабочую область, например, мойки.

Желательно, чтобы суммарное расстояние между точками не превышало **6 метров.**
Идеальное расстояние между точками – **90 см.**

Красный: Зона готовки Синий: Зона мойки Зеленый: Зона хранения



КУХНЯ В ОДИН РЯД

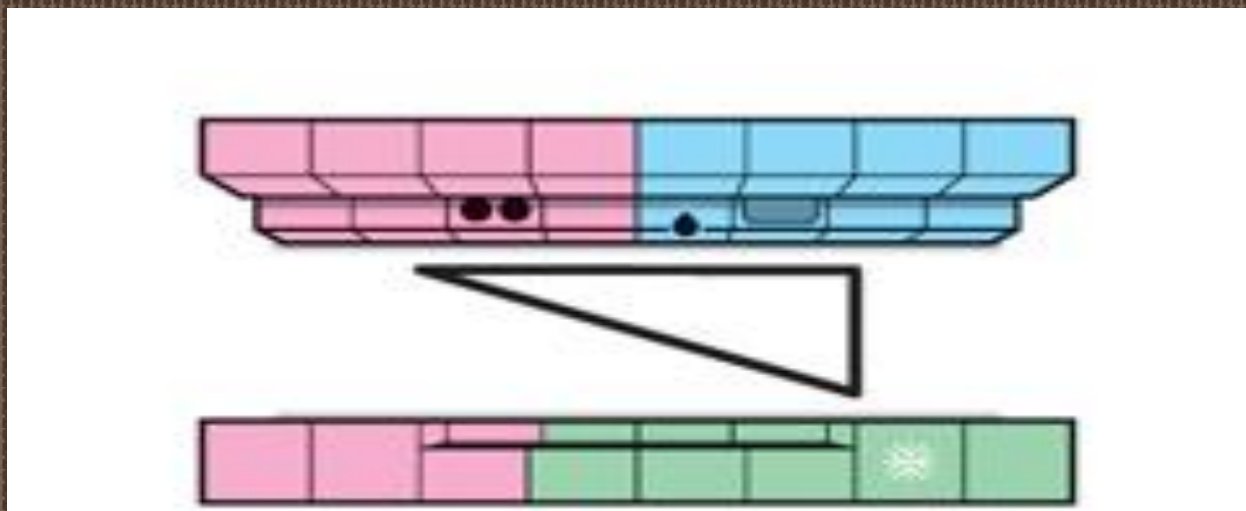


Однорядная схема размещения оборудования рекомендуется при расположении кухни в узких (шириной не менее 1,9 м) вытянутых помещениях, где окна находятся в торцевых стенах. В этом случае около одной продольной стены располагается обеденная зона, а около другой – зона приготовления пищи (рабочая зона). Рассчитана такая кухня на маленькую семью, состоящую из двух человек. Основным преимуществом такой планировки является то, что основное оборудование располагается очень компактно вдоль одной стенки.

Однорядная схема размещения кухни



КУХНЯ В ДВА РЯДА



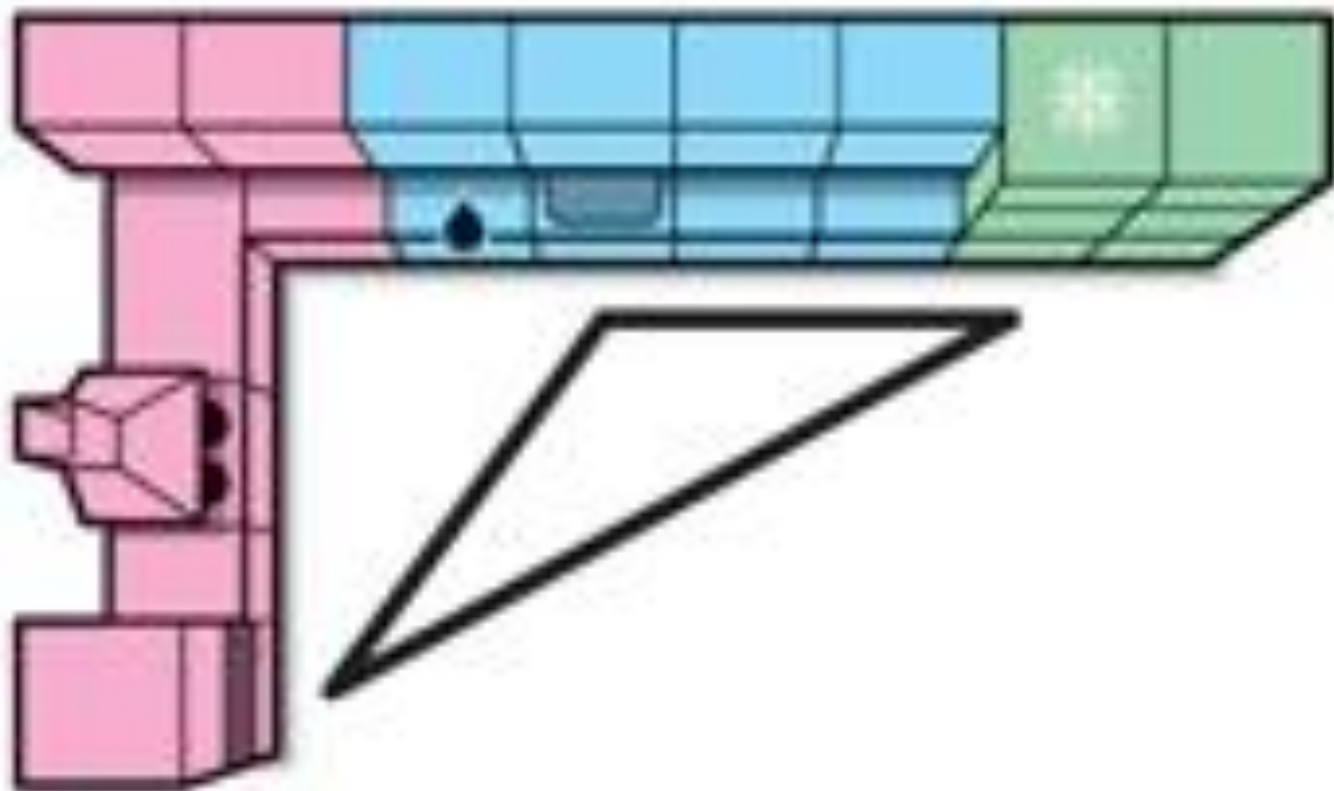
Двухрядная планировка применима в помещениях шириной не менее 2,3 м, которые имеют форму удлиненного прямоугольника и у которых длина продольной стены недостаточна для размещения оборудования в один ряд. Как правило, такая планировка проста и удобна. На одной стороне наиболее оптимальным вариантом будет установка мойки и плиты, а на другой – холодильника и шкафа для посуды. Возможен и другой вариант планировки: с одной стороны холодильник, мойка и стол-шкаф для подготовки продуктов, а с другой – плита и стол для подготовки блюд.

Г-ПЛАНИРОВКА



Г-образная планировка наиболее удобна в небольших помещениях, форма которых приближается к квадрату, особенно при размещении в кухне обеденного стола. Эту планировку можно применять и в небольших узких помещениях. Г-образная схема удобна и рациональна. Она обеспечивает непрерывность линии оборудования и одновременно создает возможность устройства рабочей зоны у окна. Планировка обеспечивает хорошее деление кухни на рабочую и столовую зоны.

Г-образная кухня – отличный вариант, если требуется поставить небольшой обеденный стол или островок.

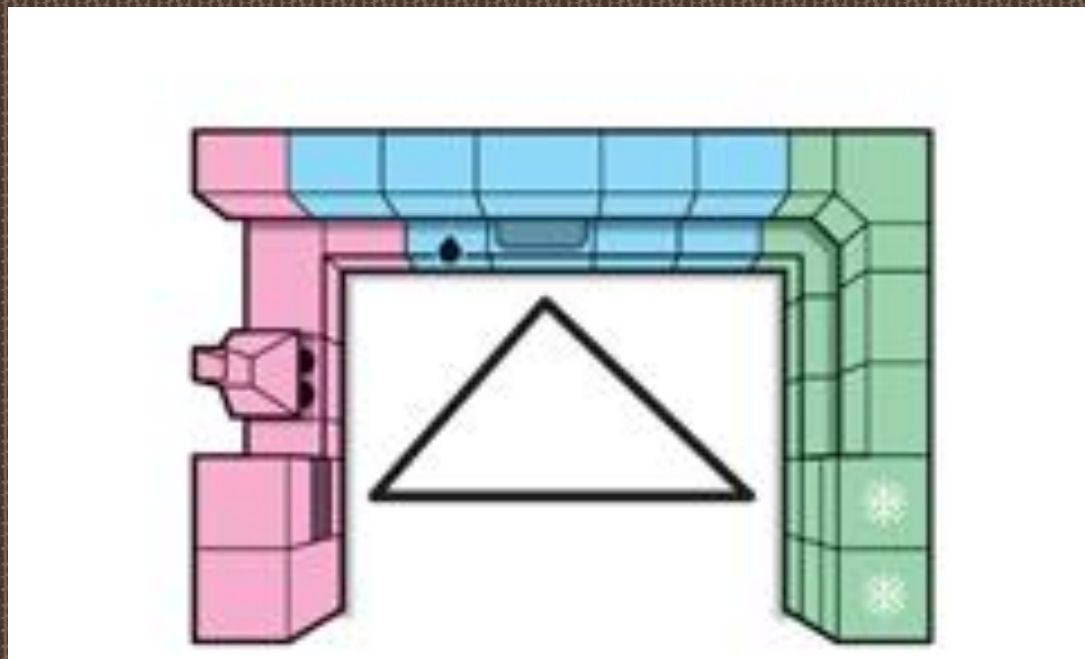


П-ПЛАНИРОВКА

П-образная планировка выгодна в кухнях с окном в продольной стене. Она является наиболее удобной, поскольку оборудование устанавливается вдоль трех свободных стен кухни.

В помещениях с большой площадью такая планировка дает возможность использовать кухню в качестве столовой.

Благодаря экономному использованию площади помещения эта планировка оправдала себя не только в больших, но и в малых кухнях



П-образная планировка обеспечивает расположение оборудования в непрерывную линию независимо от размеров помещения, а также позволяет экономно использовать не только площадь кухни, но и угловые элементы мебели и оборудования.

П-ПЛАНИРОВКА



WWW.AZBUKA-INTERIOR.RU

ИНТЕРЬЕРА

C-ПЛАНИРОВКА

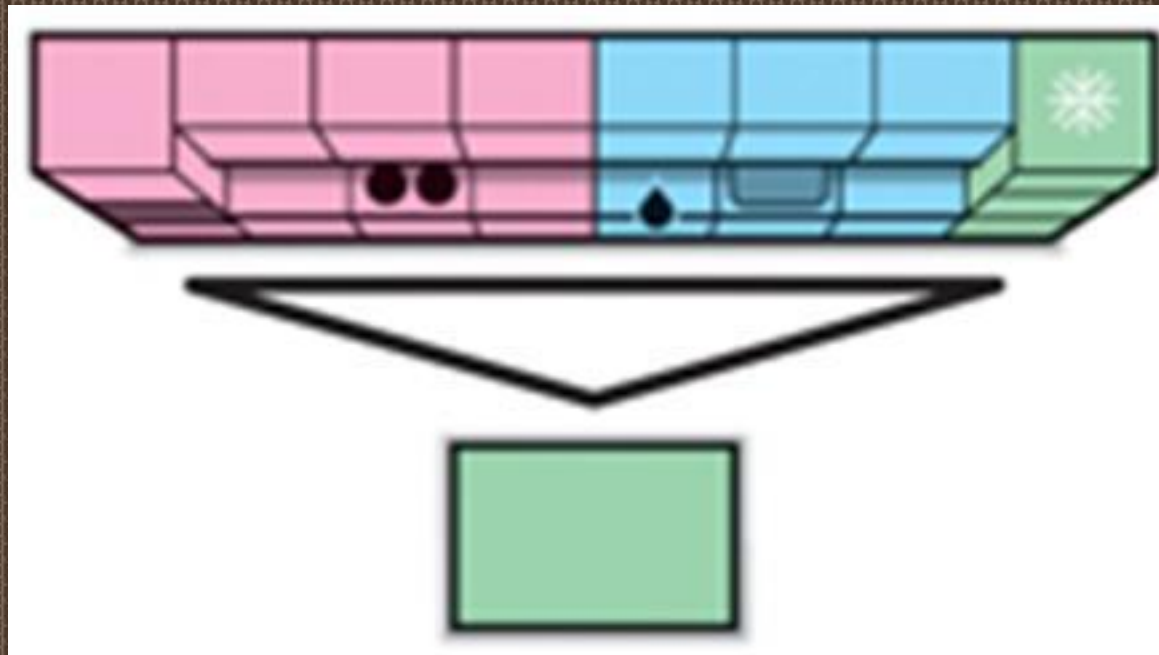


C-образная планировка рекомендуется для кухонь, имеющих большую площадь.

Она обеспечивает рациональное деление площади на функциональные зоны: рабочую и столовую, что позволяет использовать ее как кухню-столовую.

При наличии такой кухни столовая комната становится ненужной.

Линейная кухня с островком



Здесь к линейной кухне первого варианта добавлен еще и кухонный островок. Он дает много места для хранения и дополнительное рабочее пространство, но для удобства требует не менее 120 см вокруг.

КУХНЯ-ОСТРОВ



Кухню-остров можно оборудовать исключительно в кухне больших размеров, используя Г-образную или П-образную планировки, а также дополнительную рабочую зону посередине помещения.

ЗОНИРОВАНИЕ КУХНИ

Для того, чтобы создать на кухне удобную рабочую обстановку и уютную для принятия пищи, необходимо зонировать кухню, как бы разбивая ее на рабочую зону и столовую или зону



ОБЪЕДИНЕНИЕ КУХНИ С ДРУГИМИ ПОМЕЩЕНИЯМИ

КУХНЯ-ГОСТИНАЯ



КУХНЯ-СТОЛОВАЯ



Планирование кухни

Вдохновляющие идеи



Измеряем помещение



Начинаем планирование (выбор планировки, фабрики, стиля)



Последние штрихи (аксессуары, техника, свет)



Заказ кухни, установка

Из чего состоит кухня: ШКАФЫ, ВЫДВИЖНЫЕ ЯЩИКИ И ПОЛКИ



Кухонные шкафы представляют собой каркасы, являющиеся основой всей кухни. Поэтому здесь необходимы очень качественные материалы, которые выдержат ежедневное использование в течение многих лет.

Шкафы обычно изготовлены из прочных плит толщиной 18 мм, покрытых меламином для защиты от влаги и большей износостойкости. Это полностью перерабатываемый материал.

В ассортименте шкафы различных размеров, и можно составить комбинацию под размер любой кухни.

Раковина и встраиваемые аксессуары соответствуют по размеру шкафам. К каркасу

МЕБЕЛЬ, МАТЕРИАЛЫ И БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

Современная кухня должна быть оборудована необходимым набором мебели и бытовой техники для создания максимально комфортных условий во время приготовления пищи, а также ее приема. Главная особенность сегодняшней кухонной мебели – это ее модульность, которая позволяет совмещать элементы мебели с многочисленной бытовой техникой, создавать большое количество различных комбинаций мебельных гарнитуров, а также свободно размещаться в любой кухне.

Напольные шкафы

В напольных шкафах удобно держать кастрюли, сковороды, пластиковые контейнеры и прочую утварь. Существует специальный шкаф для встроенной под варочной поверхностью духовки. Выдвижные проволочные корзины и ящики и регулируемые полки дают хороший обзор сод



Загружаем нижний ярус

Современная организация кухонного пространства предполагает, что основная весовая нагрузка приходится на нижний ярус, куда теперь убирают даже те предметы, которые раньше хранили в верхних шкафах. При этом за последние 20 лет в современной кухне статичные полки в нижнем ярусе практически полностью вытеснены эргономичными ящиками (ширина - 300, 400, 450, 500, 600, 800, 900, 1000, 1200 мм). Пользоваться ими намного удобнее, а содержимое доступно и обозримо. Особый акцент производители делают на широкоформатных, выдвигаемых на всю глубину ящиках. Хранить в них можно все - от мелочей до тяжелой утвари (они выдерживают массу 30-80 кг). За традиционными фасадами классических кухонь теперь тоже скрываются выдвигаемые системы.



Колонны

Когда-то нас выручали высокие узкие пеналы со статичными полками. Им на смену пришли шкафы-колонны, как распашные, так и выдвижные, с классическими ящиками или решетчатыми корзинами. Колонны, оснащенные прикрепленными к раме корзинами образуют единую систему, выезжающую вместе с фасадом как один большой ящик, и обеспечивают доступ к продуктам сбоку или спереди.



Угловые шкафы

Угловые шкафы удобны для кухонной посуды и сыпучих продуктов. Их можно оснастить поворотными полками (90 см) и выдвигающимися полками (120 см).



Навесные шкафы

Есть навесные шкафы, которые размещаются в углу, и шкафы со стеклянными дверками. Можно выбрать горизонтальные навесные шкафы с поднимающимися дверками, оснащенными фиксатором. Полностью выдвигающиеся ящики позволяют использовать низко повешенные шкафы в качестве практичного решения для хранения. У этих шкафов два варианта высоты и несколько – ширины, есть и специальные шкафы для оборудования.



Можно дополнить полками, покрытыми меламином, или стеклянными. И те, и другие устанавливаются на удобной высоте.



Фасады

По сути фасад кухни – это все, что находится на лицевой стороне кухонной мебели, то есть панели ящиков и дверцы. Именно фасад кухонной мебели формирует общий вид самой кухни, и принимает на себя большинство механических воздействий от бытовых условий помещения.

Для фасадов классической мебели используется массив натуральной древесины или шпон; для более простых вариантов кухонь применяется ДСП, МДФ, пластик, ламинат; для стиля хай-тек – всевозможные сочетания стекла и металла.

Коллекция фасадов из массива CASA ITALIA



МОДЕЛЬ ЭЛЬБА
Фасад: толщина
24 мм ДСП,
облицованная
шпоном
европейского
Дуба.
Отделка:
тонирование
"венге" и матовое
лакирование.



Коллекция фасадов из массива CASA ITALIA



Рамка фасада:
массив Ясеня

Центральная
часть: МДФ,
облицованная
шпоном
Ясеня.

Отделка:
тонирование
"декапе" с
искусственны
м старением и
глянцевым
пакированием



Коллекция фасадов из массива ММ STOCK



Рамка фасада:
массив ясеня.

Центральная
часть: МДФ
облицованная
шпоном ясеня.

Отделка: черная с
серебряной
патиной.



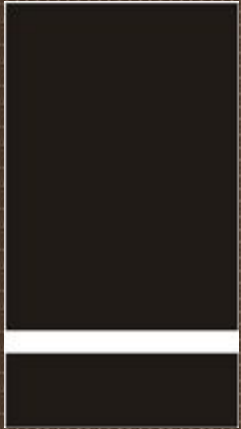
Коллекция пластиковых фасадов COLORS OF МАКМАРТ



БРИЗ
(салатовый
глянец)



Коллекция пластиковых фасадов COLORS OF MAKMART



ТОРНАДО
(черный
глянец)



Коллекция пластиковых фасадов COLORS OF МАКМАРТ



ТЕРРА
(зебрано
темное,
глянец)



Фасады со стеклом



Серия “Альбион” Серия
“Арабика”



Крашенный фасад МДФ (Мелко Дисперсионная Фракция)

Могут различаться по виду облицовочного материала: ламинированные, то есть покрытые пленкой ПВХ шпонированные, то есть покрытые шпоном крашенные, то есть покрытые мебельными полиуретановыми эмалями.



Пленочный фасад МДФ



Пленочный фасад МДФ



Рамочный фасад МДФ



Фасады кухонной мебели из ламинированной ДСП

Являются самыми дешевыми, что, безусловно, сказывается не в их пользу при сравнении потребительских их качеств разных видов фасадов.



Кухни из постформинга

Постформинг это приклеивание слоистого пластика с плоскости ДСП на кромку при большой температуре.



Фасады кухонной мебели из алюминиевого профиля

В данных фасадах **алюминиевый профиль** выполняет роль каркасной рамки, а в качестве наполнения для алюминиевых фасадов используется пластик, стекло, ротанг, МДФ. Также можно использовать и несколько материалов в одном фасаде.

Эти фасады часто используются **кухонь** в стиле техно, хай-тек.



Плюсы этих фасадов – современный вид, долговечность использования.

Минус – самая высокая стоимость из всех возможных фасадов.

Ручки

Материал, стиль и размер такой, казалось бы, незначительной детали, как ручки, сильно влияет на общий вид кухни. Есть широкий ассортимент самых разнообразных ручек (крепление в 2 точках) и, соответствующих им мебельных ручек (крепление в 1 точке). Иногда для обновления кухни достаточно поменять только их. Для большинства ручек нужно расстояние между отверстиями крепления на дверке одинаково, вам не придется сверлить новые (и заделывать старые!).



Столешницы

Столешницы – самый "работающий" элемент кухни. Именно они подвергаются атаке тяжелых, горячих или острых предметов и различных жидкостей.

Деревянные столешницы с возрастом при правильном уходе становятся красивее.

Если у вас кухня интенсивного пользования – выберите **столешницу из ламината**. На них можно ставить горячие кастрюли и сковородки (180°C), на них не остается пятен от вина, масла и горячих напитков. Они устойчивы к физическому воздействию и воздействию химических реактивов. Материал представляет собой тонкий слой пластмассы, наклеенный на ДСП. Есть ламинат различных расцветок, и подобрать подходящий к вашим кухонным



Кухня без ручек

Ящики, автоматически открывающиеся при помощи сенсорного электропривода, претворяют в жизнь мечты о максимально комфортной кухне и позволяют реализовать самый модный дизайн - гладкие фасады без ручек. Открыть такие ящики можно, нажав на лицевую панель, причем в любом месте. А если руки заняты - просто слегка толкнуть коленом. Это особенно удобно при выдвигении тяжелых ящиков. Такой способ открывания ящиков на основе электропривода - Servo-Drive



Мойки

Мойка и смеситель должны не только гармонировать с остальной обстановкой, они должны облегчать работу на кухне.

Одна раковина или две?

Как часто вы пользуетесь мойкой? Нужны ли вам две раковины, или достаточно одной. Если приходится мыть много посуды вручную, вам пригодится крыло со стоком или еще одна раковина – они могут быть размещены и слева, и справа, как вам удобнее. Затем определитесь с материалом – нержавеющая сталь или фарфор. Многие мойки можно оснастить удобными аксессуарами – например, доской для резки или вставками. Они помогут освободить на столешнице больше пространства для работы.



Смесители



С ними должно быть еще удобнее. Если вы споласкиваете посуду – кстати будет ручной душ. Если в обиходе большие кастрюли – носик смесителя должен быть высоким. Решите, нужен вам смеситель с одной рукояткой или двумя



Расширяем полезное пространство

Чем выше боковые и задняя стенка, тем больше полезное пространство ящика и количество предметов, которые в него поместятся. Согласно проведенным исследованиям более 60 % покупателей только в процессе эксплуатации приходят к выводу, что им необходимо больше места за фасадами.

Давно и по заслугам оценены разнообразные "волшебные уголки", в прямом смысле открывающие широкие перспективы оформления кухни и позволяющие использовать угол полностью. Они упрощают хранение, объемны и целенаправленно выделяют определенные участки, приближая их к нам или отодвигая на задний план. В небольшой кухне с угловой композицией мебели для семьи из трех человек одна такая поворотная конструкция решит проблему хранения всей утвари.



Аксессуары

С кухонными аксессуарами ваша кухня станет еще удобнее, функциональнее и красивее – даже внутри.



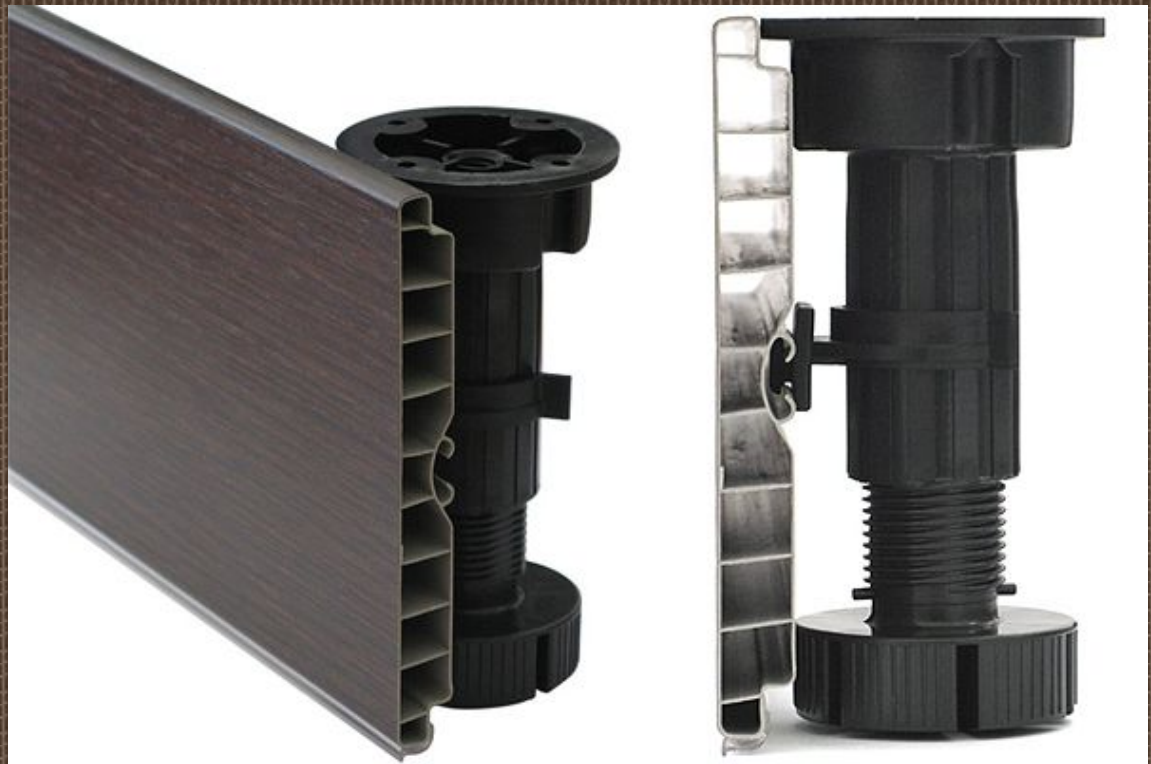
Ножки

Если вы планируете использовать только ножки, не прикрывая их цоколем, кухня будет выглядеть несколько просторнее и воздушнее.



Цоколи

Цоколи, объединяя помещение, придают ему ощущение надежности и стабильности. Цоколи очень уместны для кухонных островков. В ассортименте цоколи с различной отделкой, полоса пластика с внутренней стороны цоколя препятствует проникновению внутрь влаги. Из тех же соображений, если цоколь покрыт пленкой, она подвернута под края.



Настенные панели

Настенные панели защищают стены над столешницей и варочной поверхностью от случайных брызг. В ассортименте панели различного дизайна и цветов, все они легко крепятся.

