

Jak urządzić małą kuchnię, krok po kroku

Czy mała kuchnia może być wielka? Na pewno może być tak samo albo nawet bardziej wygodna od dużej. Jedyne warunki: musi być starannie przemyślana, a każdy centymetr dobrze wykorzystany.

Przedstawiamy najlepsze porady, które uczyni Twoją małą kuchnię funkcjonalnym pomieszczeniem. Wybierz te, które sprawi, że przestrzeń będzie dopasowana do Twoich potrzeb, a nie odwrotnie :)

1. Określ swoje potrzeby

Jeśli lubisz gotować wspólnie z domownikami lub gośćmi – dobrym rozwiązaniem będzie kuchnia otwarta. Przyda Ci się też dodatkowy rozkładany blat, stół lub mobilny barek. Jeśli częściej podgrzewasz zupę kupioną na wynos czy przywiezioną od mamy, wystarczy ci dwupalnikowa płyta grzejna, piekarnik lub kuchenka mikrofalowa i niewielka, podblatowa lodówka. W kawalerskim czy wynajmowanym mieszkaniu sprawdzi się minikuchnia SUNNERSTA. Gromadzisz produkty spożywcze, czy uzupełniasz je na bieżąco? Od tego z kolei zależy wielkość Twojej lodówki i ilość miejsca na przechowywanie zapasów.

2. Nie rozstawaj si? z metrówk?

Wymierz swoj? kuchni? i narysuj plan. Najlepiej w skali 1:20. W tej samej skali wytnij z papieru meble i urz?dzenia AGD. Teraz spróbuj rozmie?ci? je na planie. Zmieniaj tak d?ugo, a? osi?gniesz zadowolaj?cy efekt. Prosty program do projektowania kuchni znajdziesz na stronie internetowej IKEA (tu) Program pomo?e Ci nie tylko zaprojektowa?, ale te? wyceni? kuchni?. Gdy projekt jest ju? gotowy, konsekwentnie si? go trzymaj. Je?li z planu wynika, ?e okap powinien mie? 50 cm, to nie kupuj takiego, który jest szerszy tylko dlatego, ?e Ci si? bardziej podoba. Ka?da nieprzemylana zmiana mo?e sprawi?, ?e inne elementy uk?adanki przestan? do siebie pasowa?. W IKEA mo?esz zamówi? us?ug? planowania i wymiarowania kuchni: www.ikea.pl/planowaniekuchni

3. Planuj trójwymiarowo

Planuj nie tylko w poziomie (na planie), ale i w pionie, zagospodaruj?c ?ciany a? po sufit. Wygodne s? dwa rz?dy szafek wisz?cych: ni?szy na wszystko, co u?ywasz na co dzie?, wy?szy na rzeczy, po które si?gasz rzadko. Nad drzwiami i oknem umie?? w?skie pó?ki, które pomaluj na ten sam kolor co drzwi czy framuga okna. B?d? stanowi? ca?o??. W tak zorganizowanej kuchni niezb?dna b?dzie stabilna sk?adana drabinka albo schodki (mog? równie? s?u?y? jako dodatkowe siedzisko). Drabink?, tak jak i dodatkowe sk?adane krzes?a – powie?. Pami?taj, ?eby zabezpieczy? ?cian?, by si? nie brudzi?a, na przyk?ad tak? sam? elastyczn? wyk?adzin? czy terakot? jak na pod?odze.

4. Zaplanuj trójk?t roboczy

Ruch w kuchni odbywa si? od lewej do prawej strony. Idealnie, je?li lodówka znajduje si? jak najbli?ej wej?cia do kuchni, a na prawo od lodówki – zlew, obok zmywarka i blat do przygotowywania potraw, a dalej kuchenka. Odwrotnie dla osób lewor?cznych. Blat mi?dzy lodówk? a zlewem (na produkty przyniesione ze sklepu lub wyj?te z lodówki i ich wst?pne przygotowanie) powinien mie? minimum 60 cm. Blat mi?dzy zlewem a kuchenk? (na przygotowanie umytych produktów do gotowania) – 80 cm. Blat za kuchenk? (na odstawienie gor?cych garnków wystarczy 30 cm). Wygodna odleg?o?? mi?dzy dwoma ci?gami kuchennymi lub barkiem wynosi 120 cm.

5. Szuflady rz?dz?

Szuflady w szafkach stoj?cych i szafkach wysokich (tak zwanych s?upkach) s? praktyczniejsze i wygodniejsze ni? pó?ki. Po wysuni?ciu szuflady ca?a zawarto?? jest widoczna. ?atwiej wyj?? i w?o?y? do ?rodka produkty i naczynia. ?atwiej te? znale?? to, czego szukamy. Szuflady o ró?nej g??boko?ci pomieszcz? wszystko, nawet talerze i zgrzewk? wody mineralnej.

6. Umie?? piekarnik pod blatem

W ma?ej kuchni piekarnik mo?na umie?ci? w s?upku na wysoko?ci oko?o 90 cm od pod?ogi, czyli nad lini? blatu. Je?li nad piekarnikiem chcesz umie?ci? kuchenk?

mikrofalow? – piekarnik powinien znale?? si? ni?ej, na wysoko?ci ok. 70 cm. Nie b?dzie trzeba si? schyla?, by obs?u?y? oba te urz?dzenia, a wyj?cie ci??kiej blachy z pieczeni? i postawienie jej na blacie stanie si? ?atwiejsze. A pod piekarnikiem zyskasz miejsce na szuflady.

7. **Wszystko na swoim miejscu**

Wyposa?enie szuflad VARIERA pozwoli optymalnie wykorzysta? ich wn?trza. W szafkach ?ciennych wystarczy dostosowa? odlego?oci mi?dzy p?kami naczy?, by zaoszcz?dzi? mn?stwo miejsca. Naczynia i akcesoria kuchenne s?u??ce do gotowania umie?? blisko p?yty grzewczej, te do przygotowania – tu? obok blatu roboczego, a te do mycia – przy zlewie.

8. **Sprytne sposoby na dodatkowe blaty**

Wystarczy nakry? zlew desk? do krojenia, by zyska? dodatkow? przestrze? do pracy. Z kolei mobilny barek mo?e pe?ni? kilka funkcji: dodatkowego blatu (by by?o wygodnie, musi mie? minimum 80 cm wysoko?ci), miejsca do przechowywania (p?ki pod blatem) i pomocnika przy serwowaniu posi?k?w. Podczas kolacji po prostu ustaw go przy stole.

9. **Zminimalizuj sprz?t AGD**

Wybierz urz?dzenia o mniejszych wymiarach, na przyk?ad p?yty z dwoma polami grzewczymi M?JLIG czy zmywark? do zabudowy MEDELSTOR o szeroko?ci 45 cm. Gdy ka?dy centymetr si? liczy, praktyczne s? urz?dzenia typu dwa w jednym. Na przyk?ad kuchenki mikrofalowe kombi – po??czenie mikrofal?wki i piekarnika z wymuszonym obiegiem powietrza.

10. **Wykorzystaj ?ciany**

Wykorzystaj przestrze? mi?dzy blatem roboczym a szafkami wisz?cymi. Powie? reling z haczykami na cz?sto u?ywane akcesoria kuchenne oraz p?eczki na ocet, oliw? i przyprawy. Nie masz miejsca na zlew z ociekaczem? Suszark? r?wnie? powie? na ?cianie. Nad stolikiem ?niadaniowym zamontuj reling czy p?k? na solniczki, cukiernic?, serwetnik, a tak?e na notebooka czy ?adowark? do smartfona. To, co potrzebujesz, b?dzie zawsze pod r?k?, a na stole pozostanie wi?cej miejsca.

11. **St? w ma?ej kuchni**

Praktycznym rozwi?zaniem jest stolik sk?adany. Odlego?? mi?dzy sto?em a ?cian? powinna wynosi? minimum 60 cm, a mi?dzy sto?em a ci?giem szafek kuchennych – minimum 90 cm. Dla jednej osoby potrzebne jest miejsce przy stole szeroko?ci 60 cm i g??boko?ci 40 cm. Dla dw?ch siedz?cych naprzeciwko siebie os?b st? powinien mie? co najmniej 75 cm szeroko?ci. Mniej wymagaj?cy od sto?u jest barek. Szczeg?lnie je?li zaplanujesz go na granicy kuchni i pokoju dziennego. Zak?adaj?c, ?e miejsca do siedzenia s? tylko po jednej stronie blatu, jego szeroko?? powinna by? minimum 50 cm. Wysoko?? 95-110 cm. Pod blatem powinno by? co najmniej 25 cm g??boko?ci, by wygodnie mo?na by?o zmie?ci? pod nim

nogi. Możesz też wybrać barenki z blatem na wysokości 91-92 cm, czyli takiej, na jakiej wypada blat roboczy w systemie mebli kuchennych METOD. Wtedy możesz również służyć jako dodatkowe miejsce do przygotowywania potraw. Do wyższego barmu wybierz stołki wysokości 80 cm, do niższego o wysokości 60 cm. Uniwersalne są stołki o regulowanej wysokości.

12. Jedzenie przy blacie roboczym

Dobrym pomysłem jest przeznaczenie części blatu do jedzenia codziennych posiłków. Dla dwóch osób wystarczy przestrzeń szerokości 120 cm (w tym miejscu zamiast szafek stojących możesz umieścić pod blatem parę szafki lub półki). Blat szerokości minimum 50 cm, służący za stolik, można też zamontować pod oknem między dwoma rzędami kuchennej zabudowy. Idealnie, jeżeli jest to okno z oknem. Ponieważ kuchenny blat jest wyższy od stołu o co najmniej 10 cm, wygodniejsze od krzesła będą niskie stołki barowe (50-60 cm). Nieumywane można wsunąć pod blat.

13. Zaplanuj oświetlenie ogólne i oświetlenie blatu kuchni

Na suficie wystarczy plafoniera (upewnij się, czy nie będzie o nią zawadzała drzwiczka szafek ściennych przy otwieraniu). Nad blatem roboczym umieść lampki ukryte pod szafkami wiszącymi czy półką z serii OMLOPP lub UTRUSTA. Wyposażone są w zintegrowane źródła światła LED, które zużywają do 85% mniej energii i wystarczą na 25 razy dłużej niż tradycyjne żarówki, a przy tym są tak małe, że oprawy mogą być niewielkie i nie będą niepotrzebnie przykuwać uwagi. Jeżeli stół kuchenny służy również jako miejsce do pracy, warto zamontować do okna (jak kinkiet) dodatkową lampę typu biurowego z ruchomym ramieniem. Wykorzystaj też oświetlenie naturalne. Blat lub stół umieszczony pod oknem nie tylko będzie dobrze oświetlony, ale jego duża powierzchnia, odbijając światło, doświetli całe pomieszczenie. Im blat jest jaśniejszy, tym efekt widoczniejszy.

14. Ogranicz ilość materiałów wykończeniowych i kolorów.

Bądź bezkompromisowy. W jednej kuchni, niezależnie od jej wielkości, nie da się zrealizować wszystkich dekoratorskich pomysłów. Wystarczy dwa, trzy kolory i dwa, trzy materiały. Wybierz fronty szafek i szuflady bezuchwytowe lub z uchwytemi wpuszczonymi. Nie będziesz obijać się o relingi ani gałki. Zwróć uwagę, że jasne i raczej chłodne kolory optycznie powiększą kuchnię. Radzę pomalować ściany na ten sam lub zbliżony kolor co fronty szafek. Takie gadki, byszczące powierzchnie sprawi, że wnętrzu wyda się większe.

15. Wykorzystaj odstępy między szafkami

Moduły systemu mebli kuchennych METOD są wielokrotnieści 20 cm. Może się zdarzyć, że między szafkami lub między szafkami a oknem zostanie kilkanaście centymetrów przestrzeni. Wykorzystaj ją na skądą drabinkę, skądane krzesło, szotkę albo wysuwany wieszak KOMPLEMENT. Ale pamiętaj, że wieszak należy przykręcić przed ustawieniem szafek i montażem blatu!

Każda przestrzeń jest inna i stwarza inne możliwości – wykorzystaj je jak najlepiej. No i tylko Ty wiesz tak naprawdę, czego potrzebujesz i co lubisz. Rozważ nawet tak radykalne rozwiązania, jak przeniesienie kuchni do korytarza. Szeroki na 2 metry łóżko z jednej strony zabudowa. A może meble kuchenne bez jednych drzwi, a wyłącznie z otwartymi szufladami i półkami.

Zasady są po to, by je wykorzystywać albo... ?ama?. Nie wahaj się przed tym, jeżeli tylko taki radykalny ruch poprawi komfort Twojej kuchni. Jedynie z zasadami ergonomii nie radź eksperymentować :)