



Ви вирішили відновити свою кухню? Зупиніть свій вибір на кухні, виготовленій під замовлення. Переваги такої кухні в наявності: індивідуальний підхід, точність розмірів, якість виконання, оригінальність і неповторність.

Насамперед визначтеся із стилем вашої кухні. Безпрограшний варіант – класична кухня. Вона ніколи не виходить з моди, завдяки своїм строгим пропорціям, чітким лініям і формам, стриманій колірній гаммі. Звичайні елементи такої кухні – це гладкі стіни спокійних тонів, наявність елементів з різьбленням. Звичайно така кухня виготовляється з натурального дерева (частіше це тільки фасади), але якщо ви не можете дозволити такої розкоші, то на заміну натуральному масиву цілком може прийти ламінований МДФ, який по деяких властивостях навіть трохи перевершує натуральну деревину.

Людям, що шанують минуле, але дивиться в майбутнє підійде стиль модерну. Така кухня дає можливість експериментувати з матеріалами, кольорами, формами. Вона може бути виготовлена з МДФ, скла, пластика, металу, штучного або натурального каменя. Якщо ж ви віддаєте перевагу натуралістичному стилю, сміливо вибирайте стиль кантрі. Для нього характерне використання великої кількості окремо стоячих елементів – шаф, буфетів, тумб, столів. Причому фасади всіх меблів обов'язково будуть виготовлені з натуральних матеріалів.

Коли ви визначилися із стилем вашої кухні, пора подумати про її планування. Краще всього починати планування з нуля: так набагато легше буде підібрати техніку і меблі до вашого планування. Плануючи кухню, важливо правильно розмістити робочий трикутник «плита-мийка-холодильник», чим правильніше він буде розміщений, тим зручніше вам працюватиметься на кухні. Існує п'ять типів планування кухні:

1. лінійний (всі меблі стоять вздовж однієї стіни);
2. дворядний або П-подібний (меблі розміщуються вздовж двох стін і вікна);
3. кутовий тип;
4. «півострів» (робоча поверхня знаходиться в центрі кухні, але одним кінцем торкається стіни, вся решта меблів розташовується навколо столу);
5. «острів» (робоча поверхня стоїть окремо по середині кухні, всі меблі розміщуються навколо неї).

Планування кухні

Визначившись з тим, яке планування вам більше підходить, продумайте висоту шаф кухні. Про це краще буде подумати ще до початку ремонту, оскільки від того, якою буде висота тумби, залежатиме висота укладання кахлю. Нижні тумби мають стандартну висоту – 85-95 см. Підбирати їх слід так, щоб при приготуванні їжі вам не доводилося

нагинатися або, навпаки, підніматися над робочою поверхнею. Відстань між нижніми і верхніми секціями називається фартухом. Його оптимальна висота – 45-55 см. Якщо верхні секції достатньо високі, то краще фартух зробити нижче (45 см), інакше вам не зручно буде діставати предмети з верхніх полиць.

Сьогодні на кухні практично не обійтися без електроприладів, тому необхідно поклопотатися про розміщення розеток. Краще зробити дві групи розеток: одна для приладів, постійно включених в мережу, а інша для рідко використовуваних. Не варто розташовувати розетки дуже низько над робочою поверхнею, для зручності підніміть їх на 5-10 см.

Кухня – це місце для приготування їжі, тому без робочої поверхні тут не обійтися. Вибираючи стільницю, керуйтеся тим принципом, що вона повинна бути стійкою до термовпливу, дії хімічних речовин і не дряпатися. Сьогодні технологи все частіше пропонують зупинити свій вибір на штучному камені або пластику. Обидва матеріали міцні і надійні, зовні привабливі. Тільки камінь можна подряпати (пластик стійкіший до подряпин), але з такою ж легкістю його можна відполірувати.

І, звичайно ж, звертайте увагу на дрібні комплектуючі деталі кухні, які здатні перетворити роботу на кухні у задоволення: це карго, галерейки, релінги, корзини, каруселі, висувні ящики для сміття.