

TYPOLÓGIA KUCHYNE

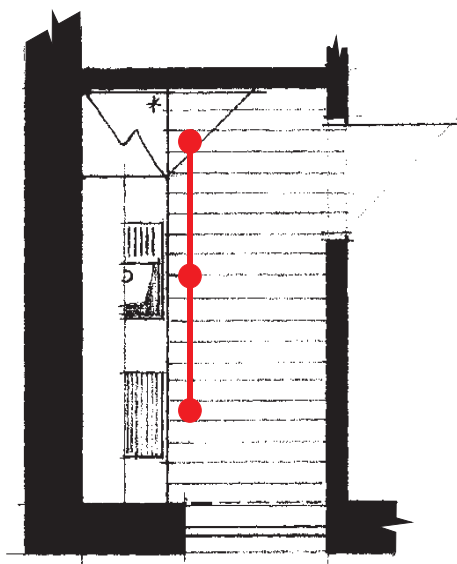
autor: vývojové odd., marketingové odd.

Celkový **objem** kuchynskej zostavy má zodpovedať veľkosti rodiny a spôsobu domáceho hospodárenia: ten súvisí so zložením a hlavne s vekom členov domácnosti, udomáčených jednotlivcov obyčajne aj s pohlavím. Preto je nutné vybaviť dom či byt bežnej rodiny tak, aby bol jej život čo najpríjemnejší - zabudované elektrospotrebiče tvoria kompaktný architektonický celok bez škár a medzier, súvislá prac. plocha /čo je najideálnejšie/ tak umožňuje posúvanie riadu bez zdvíhania.

Pokiaľ je v zostave dodržaný vhodný sled jednotlivých nábytkových a zariadenovacích predmetov tak aby bolo v kuchyni pri domácich prácach čo najmenej zbytočných krokov, pokiaľ je možné použiť príslušnú výšku pre jednotlivé zóny, a pokiaľ je zostava dôsledne vybavená vstavanými spotrebičmi a ďalším príslušenstvom a vybavením - funkciu plní dobre.

Rozlišujeme **6 základných dispozičných riešení kuchýň**, ktoré v súlade s pracovným trojuholníkom tvoria tú správnu a praktickú kuchyňu:

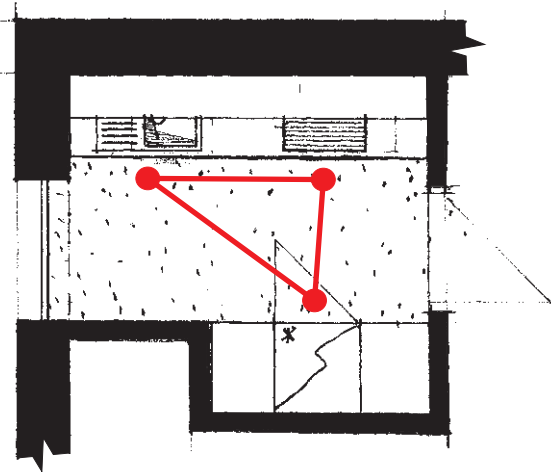
1. PRIAMA / LINEÁRNA /



- je vhodná pre menšie domácnosti, vybavená najnutnejším úložným priestorom, pre použitie jednou alebo dvoma osobami naraz ;ak má toto usporiadanie fungovať ako plnohodnotná kuchyňa, mal by byť priestor pri stene dlhý aspoň 3m bez prerušenia a široký minimálne 1,7m

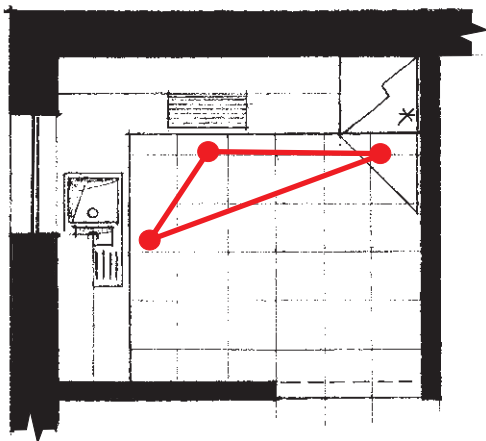
- je dobre zakomponovať vstavané spotrebiče a využiť všetok dostupný priestor a mať takčo najväčšiu pracovnú plochu

2. PARALELNÁ / DVOJSTRANNÁ /



- oproti sebe dve zostavy poskytujú najlepšie využitie priestoru, vyhovuje priechodným kuchyniam; je vhodná do nie veľmi širokých priestorov s využitím výklenkov, ale rozmer komunikačného priestoru medzi oboma linkami kvôli ľahkému prístupu do dolných skriň mal by byť aspoň 1,2m

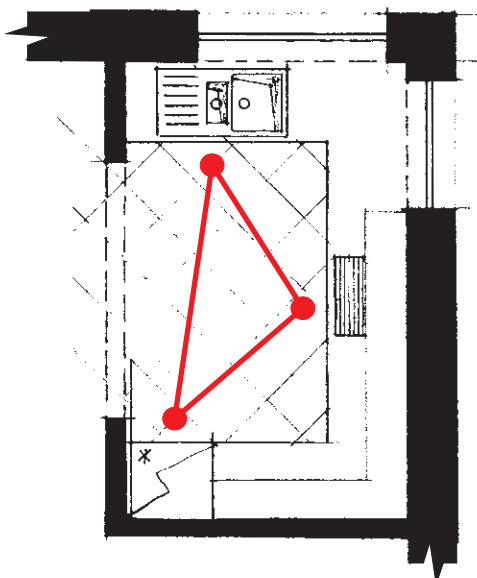
3. ROHOVÁ tvaru „L“



- veľmi výhodná v stredne veľkých domácnostiach, umožňuje ľahký dosah od pracovnej plochy na obe strany a k elektr. spotrebičom s možnosťou ju dopĺňať; veľmi dobre funguje obývacím priestorom začleneným v tej istej miestnosti a tiež odstraňuje nedostatok stenovej plochy

- pracovné zóny by mali byť oddelené prac.plochou, ktorá umožňuje primeraný priestor na prípravu a domáce práce

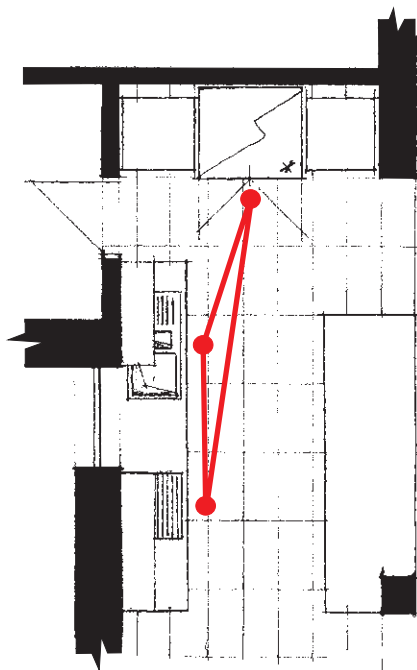
4. ROHOVÁ tvaru „U“



- uplatní sa pre veľký aj malý priestor a domácnosť, využíva až 3 plné steny miestnosti; ponúka maximum úložného priestoru a prac. plochy, v malej kuchyni musí byť priestor medzi stenami najmenej 2m

- vhodný aj na členenie veľkých priestorov na časť pracovnú a jedálenskú; aby bol prac. trojuholník čo najpriateľnejší, umiestnime pracovné zóny od seba v dostatočnej vzdialenosti

5. S VARNÝM / PRAC. / OSTROVOM



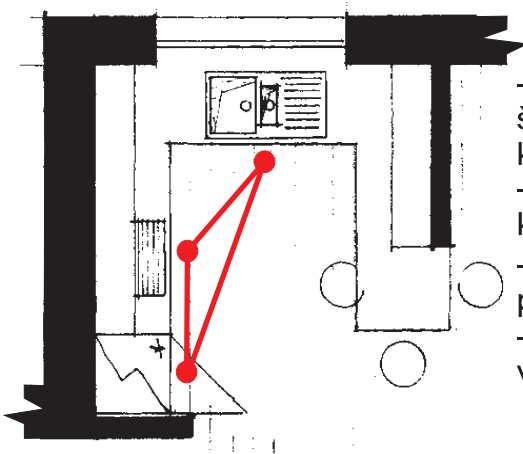
- vhodná len do väčších priestorov, zámerne rozdeľujúca celú miestnosť na pracovnú a jedálenskú / obývaciu /

- ostrov môžeme využiť vo veľkej kuchyni v tvare „L“ a „U“ - získame tým kompaktnější pracovný trojuholník; vytvára oddelenú pracovnú plochu, môžeme ho využiť na skladovanie kuch. riadu alebo na varenie / pečenie, umývanie - vtom prípade potrubie alebo el. vedenie musí byť vedené v podlahe /

○ - musí byť prístupný zo všetkých strán, pri príprave jedál môžu sedieť hostia na opačnej strane ostrova a rozprávať sa s domácim pánom / paňou /, prispieva k pocitu otvorenosti dobre navrhnutý ostrov zabraňuje zbytočnému obchádzaniu dookola,

- aj obyčajný stôl tvorí v zjednodušenej forme pracovný ostrov, pracovnú zónu

6. POLOSTROVNÁ



- vychádza z kuchyne rohovej a pridaním ďalšieho ramena prac. zostavy tvorí v priestore kuchyne písmeno „T“ a „G“

- je len ďalším spôsobom vytvorenia celistvej kuchynskej plochy vo veľkej kuchyni

- predĺžením prac. dosky získame jedálenský pult alebo miesto pre jednu z hlav. činností

- opticky predeľuje priestor na pracovný a obývací, dokonca ľahko nahradí aj dve steny

Funkčnosť stojí v popredí pri navrhovaní a zariadení kuchyne, do úvahy sa berú pritom typické pracovné postupy a individuálne zvyky. Optimálnym usporiadaním nábytku a funkčného vybavenia ušetríme veľa času a zvýšime radosť pri práci v kuchyni. Zosúladiť praktickosť s pohodlím je niekedy naozaj ťažké.

Kuchyňa sa tak môže stať krásnym priestorom s využitím ergonomie pre všetky generácie.