

# PLÁNUJEME KUCHYŇSKOU LINKU



## Typ kuchyně

Kuchyně by měla být přirozenou součástí domova. Jste vyznavači moderního designu? Nebo se řadíte spíše ke konzervativním typům? Milujete rustikální nábytek? Plánujete kuchyň do nově postaveného domu? Nebo na chalupu? Nejprve si vyberte typ kuchyně odpovídající vašim potřebám.

- Moderní/trendová
- Konzervativní/ klasická
- Selská - imitace kuchyní první republiky (patina)
- Rustikální – kazety, frézování, apod.

## Prostor

Ujasněte si, jak velkou kuchyň chcete a potřebujete. Změřte si půdorys místnosti a samozřejmě výšku, šířku a hloubku prostoru, kde má kuchyň být. Důležitá jsou okna, dveře, topení – často určují výběr tvaru kuchyně.

## Základní tvary kuchyní

Tvar kuchyně je více méně daný prostorem. Rovná kuchyň je praktická, protože nemá špatně dostupné rohy, ale abyste do ní umístili vše, co potřebujete, měla by být alespoň 4 m dlouhá, takže se „nachodíte“. Nejčastěji se kuchyně vyrábějí do tvaru L nebo U s barem či bez něj. A i když se rohům v tomto případě nevyhnete, máte vše potřebné blízko u sebe. Oblíbené jsou také kuchyně s ostrůvkem. Ty jsou ale často záležitostí nových domů s velkým obytným prostorem, kde je kuchyň, respektive ostrov slouží také jako dělicí prvek.

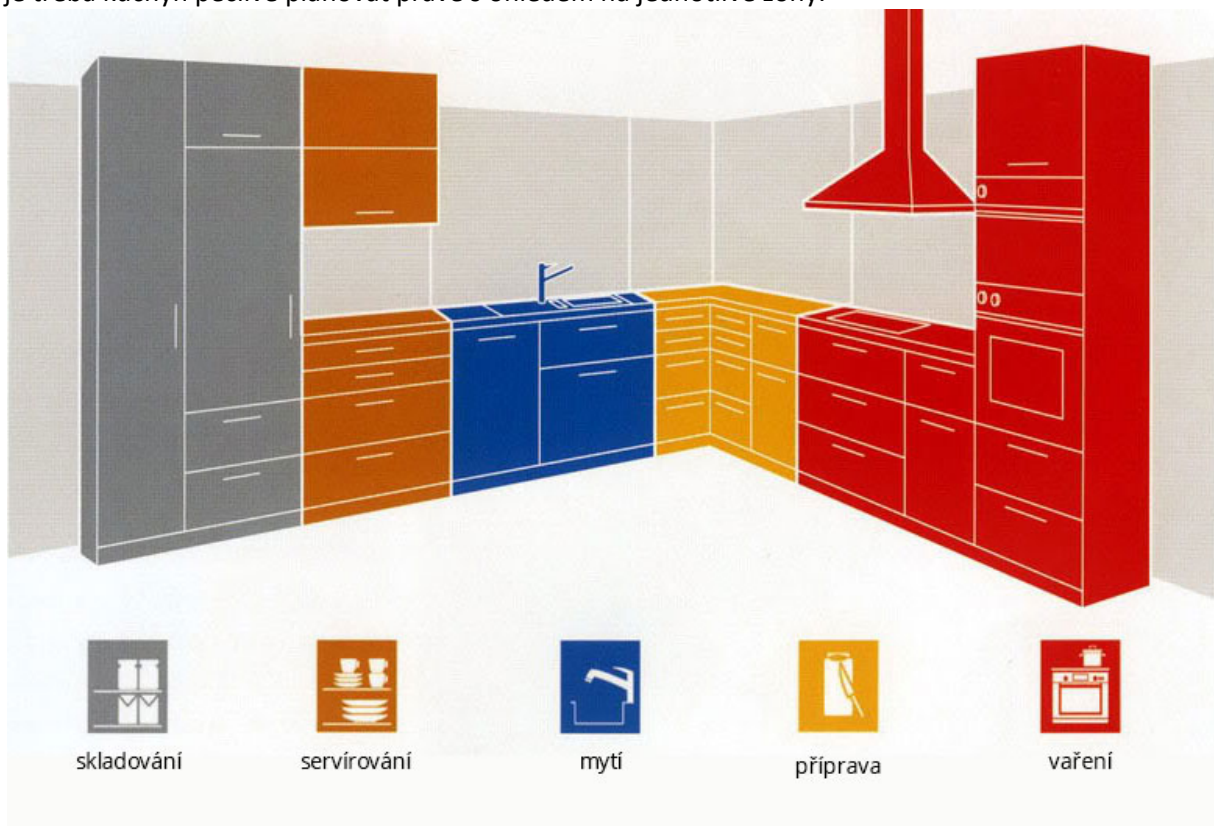
Ať už zvolíte jakýkoliv tvar, měli byste dodržovat vzdálenost mezi jednotlivými částmi kuchyně, neměla by být menší než 100 cm, abyste pohodlně otevřely všechny skříňky nebo šuplíky.

Máte-li v místnosti okno, které bude součástí kuchyně, výška parapetu by měla být alespoň 90 cm kvůli pracovní desce.

V případě podkrovních místností pozor na zkosené stropy, v kuchyni se potřebujete pohodlně narovnat!

## Zóny a vnitřní vybavení kuchyně

Zamyslete se, co vše v kuchyni chcete a potřebujete mít. Je velmi praktické kuchyň rozčlenit do jednotlivých oblastí „zón“. Usnadní vám práci i orientaci v kuchyni. Zvláště máte-li omezený prostor, je třeba kuchyň pečlivě plánovat právě s ohledem na jednotlivé zóny.



### **Zóna ukládání potravin**

Nemáte-li samostatnou špiž nebo sklep, potravinové skříně se nevyhnete. Vyplatí se ji naplánovat blízko lednice, protože máte všechny potřebné suroviny k přípravě jídel na dosah v jednom místě. Ideální je pak dostatečná odkládací (a pracovní) plocha v blízkosti, abyste mohli připravené suroviny hned zpracovávat.

### **Zóna ukládání nádobí**

Vaše kuchyň musí pojmout vše, co potřebujete k vaření, ale také k servírování jídla (hrnce, pánve, rendlíky, misky, hrnky, skleničky, talíře, kuchyňské náčiní...). Úložný prostor na nádobí by měl být v blízkosti mycí zóny (myčky) kvůli snadnému zaklizení.

### **Zóna mytí**

Dřez, myčka, odpadkový koš, poblíž pak čisticí prostředky, houbičky, utěrky apod.

### **Zóna přípravy jídel**

Měla by navazovat na mycí zónu a současně být poblíž zóny vaření a pečení. Odpovídající pracovní plocha (alespoň 90 cm) by měla být dobře osvětlená. Do skříněk či šuplíků této zóny počítejte s prkénky, noži, kuchyňským náčiním potřebných při vaření (míchátka, obracečky, lisy na česnek), ale také třeba s drobnými elektrickými spotřebičem nebo s olejem...

### **Zóna vaření a pečení**

Varná deska a trouba nebo kombinovaný sporák a samozřejmě digestoř jsou nedílnou součástí této zóny.

## Spodní skříňky

Nezapomeňte na šuplíky. Doporučujeme alespoň jednu sadu šuplíků alespoň 60 cm široké, nejčastěji se vyrábějí ve složení – šuplík na příbory, 2 hluboké šuplíky, 1 mělký anebo 1 hluboký + 3 mělké. Standardním vybavením spodních skříňek jsou pak police, ale existuje celá řada jiných řešení – výsuvy, drátěné výsuvy, vestavěné nebo výklopné odpadkové koše, apod.

## Vrchní skříňky

S ohledem na prostor můžete mít klasické skříňky s otevíravými dveřmi, nebo různé typy výklopů, otevřené police...

Snažte se „nábytkovou část“ kuchyně plánovat s ohledem na množství věcí, které má vaše kuchyně pojmout.

## Spotřebiče

Jaké spotřebiče chcete mít ve své kuchyni? Volně stojící nebo vestavěné? V dnešní době převládají spíše ty vestavěné, což ale není pravidlem například u lednice nebo mikrovlnky. Co by ve vaší kuchyni nemělo chybět? (řadíme dle důležitosti, zatímco bez varné desky a trouby se neobejdete, kávovar může být jen bonusovým spotřebičem)

- Trouba + deska/vařič, sporák
- Digestoř
- Lednice
- Dřez + baterie
- Myčka
- Mikrovlnka
- Kávovar
- Pračka - občas je třeba, aby se i pračka začlenila do kuchyňského prostoru...
- Vnitřní vybavení kuchyně

## Pracovní desky

- Nejčastěji se vyrábí z dřevotřísky potažené vysokotlakým laminátem – Kaindl, Krono, Egger - 28 mm, 38 mm, 60 mm tloušťka.
- Corian, Hanex – desky z kompaktních materiálů – na bázi plastu – externě
- Umělý kámen – Technistone, Silestone - externě
- Kámen – přírodní – externě

Výška pracovní desky se přizpůsobí přání zákazníka, upraví se výška soklu.

## Doplňky

Mimo šuplíky nejsou pro funkčnost kuchyně nezbytné. Praktické je doplňkové řešení rohového prostoru – drátěný výsuv nebo výsuvy ve skříňkách o šířce 30 cm a méně, protože usnadňují přístup. Samozřejmě s jejich využitím ale roste také cena.

Kování je možné dodat s tlumením. Šuplíky dodáváme s tlumením a plným výsuvem standardně. S ohledem na cenu ale můžeme použít obyčejné, záleží na požadavcích zákazníka.

## Úchytky

Můžete si vybrat z nepřeberného množství klasických úchytů z různých materiálů, nebo můžete mít úchytý zafrézované do hrany, do plochy či do korpusu.

## Osvětlení kuchyně:

Osvětlení kuchyně je velmi důležité, na vaření potřebujete vidět 😊.

Můžete mít:

- Zářivky
- Bodovky
- Světelné dno
- LED diodový pásek, který je v poslední době čím dál oblíbenější

## Materiál

Vyberte si materiál pro vaši kuchyň. Pro inspiraci si přečtěte sekci Materiál na našich webových stránkách a nahlédněte do katalogů.

## Korpusy

Nepohledové části korpusů kuchyně se z 90% vyrábějí z lamina, a to bílého, antracitového, šedého, stříbrného, nebo dle dekoru dveří.

Pohledové části se pak mohou připodobňovat dřívkovině.

## Dveře

- Lamino
- Dýha
- Lakované
- Masiv
- Skleněné – lakované sklo
- ALU
- Foliované - fólie na MDF desce

## Cena

Cenu kuchyně určuje její velikost, materiál, spotřebiče a doplňky.

Podívejte se některé ceny námi realizovaných kuchyní. Chcete-li ale vědět, kolik bude stát vaše kuchyň, vytvoříme vám nabídku. Každá kuchyň díky obrovskému množství kombinací je originál na míru.

Máte-li zájem o kuchyňskou linku, kontaktujte nás.

Kontaktní osoba: Martin Děkanovský

Tel.: 608 025 664

E-mail: [mdekanovsky@vestavstyl.cz](mailto:mdekanovsky@vestavstyl.cz)