

Následující seznam Vám poslouží jako vodítko při rozhovoru s návrhářem Vaší kuchyně, abyste nepřehlédli nic důležitého a mohli se cíleně soustředit na konkrétní body.

1. Myslete na současné i budoucí nároky na Vaši kuchyň.

Životnost kuchyně obnáší přibližně 20 let. Vyplatí se proto dobře si rozmyslet svá přání a požadavky před jejím nákupem. Přece jen je kuchyň místností, ve které trávíme každý den spoustu času, takže je důležité, abychom se tam cítili příjemně.

Prostorová dispozice.

Jedná se o velmi důležité údaje, protože určují prostor, který je pro novou kuchyň k dispozici. Nerozhoduje však pouze půdorys kuchyně, ale také další údaje, jako např.

- Umístění přípojek (elektřina, voda atd.)
- Rozměry oken a výška parapetů
- Případné další skladovací prostory v bytě
- Umístění jídelního stolu
- Rozměry místnosti (délka, šířka, výška)

Přineste si proto již na první návštěvu ve studiu co nejpřesnější nákres.

Informace o Vaší domácnosti a osobní údaje.

Aby architekt mohl vytvořit návrh kuchyně Vašich snů, měl by znát údaje, jako jsou např.:

- Velikost domácnosti
- Životní a stravovací zvyklosti
- Jak často nakupujete
- Funkce Vaší kuchyně (centrum domácnosti, pouze pracovní kuchyně atd.)

Kromě těchto všeobecných údajů hrají důležitou roli také následující informace:

- Výška Vašeho těla (kvůli správné výšce pracovní plochy)
- Zda jste pravák nebo levák (důležité pro správné uspořádání pracovních zón)
- Předměty, které chcete v kuchyni uložit

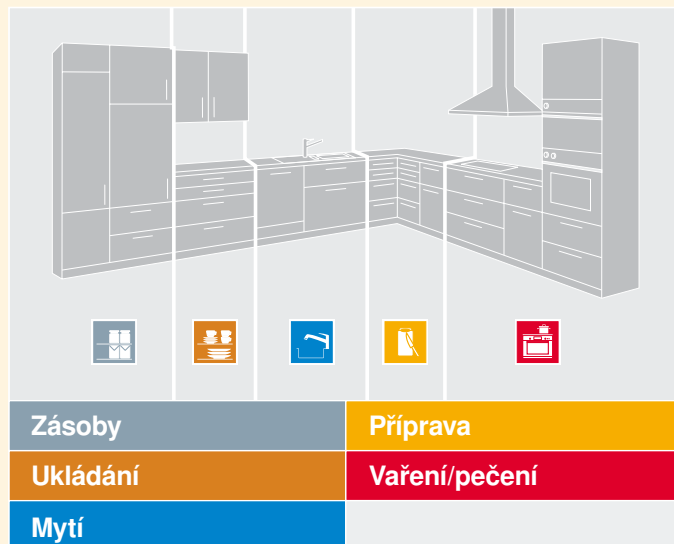
2. Zjistěte Vaši osobní potřebu úložného prostoru.



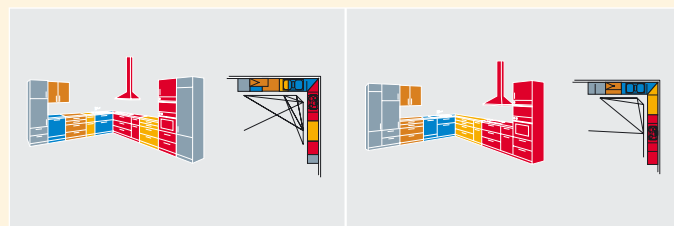
Nejlépe se zónovým plánovačem na adrese:
www.dynamicspace.com

3. Plánujte v kuchyňských zónách.

Každý správný návrh kuchyně by měl začínat rozvržením kuchyňských pracovních zón. Pět zón DYNAMIC SPACE tvoří (příklad pro praváka):



Jejich uspořádání a rozdělení by mělo být ušito na míru Vaším potřebám a zvyklostem při práci v kuchyni. Správným uspořádáním ušetříte vzdálenost při práci v kuchyni a usnadníte si pracovní postupy.

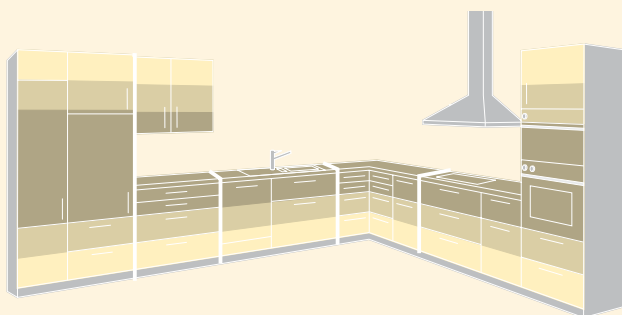


Dbejte na správné uspořádání zón.

- Kuchyň pro praváka
- Kuchyň pro leváka

4. Rozmyslete si umístění předmětů v ergonomicky správné úrovni.

I to šetří čas při každodenní práci v kuchyni.



- často používané předměty
- méně používané předměty
- zřídka používané předměty

často používané předměty:

- ve snadno a rychle přístupných zásuvkách a výsuvch přímo pod pracovní plochou
- v první úrovni horních skříněk

méně používané předměty:

- nad a pod touto úrovní

zřídka používané předměty:

- v horní úrovni horních skříněk
- v nejspodnější úrovni spodních skříněk

5. Pořídte si skřínky, které jsou vybaveny zvlášť pro určité druhy předmětů.

Potravinové skříně:

- Chléb
- Káva, čaj, kakao
- Konzervy
- Cornflakes
- Těstoviny, rýže, přílohy
- Hotové potraviny
- Cukr, mouka, krupice
- Chlazené potraviny (lednička, mraznička)
- Pochutiny



Spodní skřínky se zásuvkami a výsuvy (Zóna Ukládání):

- Jídelní příbory
- Jídelní nádobí
- Kávový servis
- Sklenice, dezertní misky
- Prázdné dózy na potraviny
- Drobné potřeby



Dřezová skříňka:

- Třídění odpadu
- Mycí pomůcky
- Mycí prostředky
- Náplně do myčky
- Odpadkové pytle
- Utěrky
- Nákupní tašky



Rohová skříňka

(Příklad pro zónu Příprava):

- Pracovní příbory
- Pracovní pomůcky
- Drobné elektrické spotřebiče
- Prkénka
- Octy, oleje, omáčky apod.
- Koření
- Pracovní misky
- Kuchyňský robot
- Váha
- Dózy s potravinami



Spodní skříňka s výsuvem na hrnce (Zóna Vaření/pečení):

- Pracovní příbory
- Pánve
- Hrnce
- Zvláštní nádobí
- Plechy
- Formy a pečicí fólie
- Přísady a pomůcky pro pečení
- Chňapky
- Kuchařky
- Návody



Spodní skříňka s výsuvem na láhve (Zóna Vaření/pečení):

- Octy, oleje, omáčky apod.



6. Počítejte s výsuvy s vyšší zadní stěnou a uzavřenými boky.

To je důležité právě u výsuvů na hrnce nebo na potraviny, kde je možné skládat více předmětů na sebe. U jednoho výsuvu můžete získat až o 55 % úložného prostoru navíc! Kromě toho:

- Výsuvy je možno využít do celé jejich výšky
- Uložené předměty jsou chráněny proti vypadnutí
- Neskladné předměty nemohou vyčnívat po stranách (madla hrnců)



7. Vzdejte se dvířek ve spodních skříňkách.

Police za dvířky ve spodních skříňkách jsou ergonomicky velmi nevhodné. Uložené předměty musíte pracně hledat, protože o celém vnitřku skříňky nemáte přehled. Musíte se ohýbat, případně vyndat část obsahu skříňky, abyste se dostali k věcem uloženým v zadní části.



Naproti tomu zásuvky a výsuvy poskytují optimální přehled a pohodlný přístup.

8. Zvolte plné výsuvy.

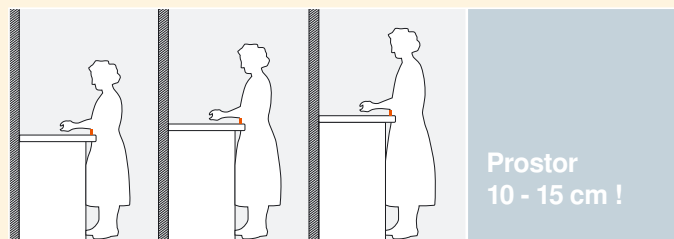
Plné výsuvy nabízejí oproti částečným výhodu úplného vysunutí jejich obsahu z vnitřku skříňky.

To znamená, že máte úplný přehled o celém obsahu zásuvky a můžete se pohodlně dostat ke všem uloženým předmětům.



9. Přizpůsobte výšku pracovních ploch výšce Vašeho těla.

Výška pracovních ploch ve Vaší kuchyni by se měla přizpůsobit výšce Vašeho těla a ne opačně.



Použijte následující základní pravidlo: Při pokrčených rukách musí být prostor mezi lokty a pracovní plochou 10 - 15 cm.

■ Zdravé držení těla

Zvažte také, že různé činnosti vyžadují různé výšky pracovních ploch. Vaše záda prokazatelně šetří např.:

- Výše umístěná myčka a další vestavěné spotřebiče
- Snížená varná plocha

10. Dbejte na to, aby ve Vaší kuchyni byla navržena dostatečně velká pracovní plocha.

Zóna přípravy je hlavní pracovní plochou v kuchyni. Tento prostor mezi dřezem a sporákem by měl být dostatečně velký a měl by být také dostatečně osvětlen. Doporučuje se minimální šířka 90 cm.



