

Poradnik – Zamawiamy meble kuchenne

Szanowny Kliencie zakup mebli kuchennych to skomplikowane zadanie. Czeka Cię trudna i odpowiedzialna decyzja wyboru funkcjonalnych i trwałych mebli kuchennych dla Ciebie i Twojej rodziny. Dlatego też proponujemy zapoznać się z tym poradnikiem, który pomoże Ci przygotować się do rozmowy z nami.

Etap 1 - Określenie potrzeb

Poniższa lista kontrolna zawiera elementy, które ze względów funkcjonalnych i projektowych będą ważne dla właściwego zaplanowania wymarzonej kuchni. Przeanalizujcie Państwo ten wykaz i weźcie go na konsultację ze swoim projektantem - będzie to duże ułatwienie w rozmowach na temat Waszej przyszłej kuchni.

Jeżeli postanowiliście urządzić wszystko zupełnie samodzielnie, poniższa lista też będzie przydatna, ponieważ wskaże lub nawet uświadomi istnienie elementów i urządzeń, które w kuchni muszą zaistnieć i na które warto zwrócić uwagę.

Strefa zapasów

- Lodówka
- Zamrażarka
- Wysoka szafa spiżarniana z szufladami lub cargo
- Regał na wino

Strefa przechowywania

- Szafka wisząca na szkło (szklanki, kieliszki)
- Szafka wisząca na zastawę kawową (filizanki, spodki)
- Szuflada na talerze
- Szuflada na sztucce
- Szuflada na drobiazgi (przybory do pisania, szycia, drobne narzędzia)
- Dodatkowy blat do wstępnej obróbki żywności
- Szuflada cokołowa na akcesoria dla psa

Strefa zmywania

- Szafka pod zlewozmywak
- Szuflada lub cargo na środki czystości
- Wieszak do suszenia ścierek
- Segregator odpadów
- Zlewozmywak
- Bateria
- Młynek do mielenia odpadów
- Mata anty- wodna na dno szafki zlewozmywakowej
- Zmywarka

Strefa przygotowywania

- Szuflada na sztucze robocze (noże do krojenia, deski, wałki do ciasta itp.)
- Szuflada na przyprawy (sól, pieprz, ocet, zioła prowansalskie itd.)
- Szuflada na często używane produkty spożywcze (cukier, herbatę, kawę, oliwę itd.)
- Szafka żaluzjowa z gniazdem elektrycznym na ekspres do kawy, toster, czajnik bezprzewodowy
- Główny blat do przygotowywania posiłków (min. 90 cm)
- Oświetlenie blatu roboczego pod szafkami wiszącymi

Strefa gotowania/pieczenia

- Piekarnik
- Płyta grzejna gazowa lub elektryczna
- Pochłaniacz pary
- Kuchenka mikrofalowa
- Szafa do zabudowy piekarnika
- Szuflada cokołowa na blachy i ruszty do pieczenia
- Szuflady na garnki i pokrywki

Strefa jadalna

- Stół
- Krzesła
- Witryna na kieliszki
- Kredens na obrusy, serwety, alkohole, wazony

Ogólne

- Uchwyty
- Listwa cokołowa
- Listwa przyścienna
- Listwa wieńcząca górna
- Listwa wieńcząca dolna
- Panele naścienne
- Półki na ozdoby
- Oświetlenie wysięgnikowe górne
- Podświetlenie witryn
- Relingi naścienne z zawieszkami (na ścierki, książką kucharską, sztucze robocze)
- Szyby

Określenie potrzeb

Warto zastanowić się nad rodzinnymi nawykami:

- jaki styl życia prowadzi użytkownik i jakie ma zwyczaje związane z gotowaniem - to determinuje wybór kuchenki oraz ilość miejsca niezbędnego do przygotowywania posiłków,
- jak często robione są zakupy, a co za tym idzie, jaką wybrać lodówkę i ile potrzeba miejsca na zapasy,
- jakie sprzęty będą używane - konieczne będzie wyznaczenie miejsc na gniazdka i włączniki oraz punktów świetlnych,
- czy kuchnia ma służyć tylko do przygotowywania posiłków, czy ma to być również jadalnia, miejsce spotkań - określenie funkcji.

Obok tych ogólnych informacji istotne są:

- wzrost użytkownika kuchni - aby dopasować optymalną wysokość blatu,
- sposób pracy użytkownika - czy użytkownik jest praworęczny, czy leworęczny - ma to znaczenie dla odpowiedniego ustawienia stref,
- ilość przechowywanych produktów w kuchni.

Etap 2 - Pomiar pomieszczenia

Gabaryty pomieszczenia

Konieczne jest wymierzenie pomieszczenia. Z jego wielkości wynikać będzie, ile miejsca można będzie przeznaczyć na różne funkcje kuchni. Ważne w planowaniu będą:

- powierzchnia pomieszczenia oraz jego wysokość,
- wymiary (wysokość, szerokość) oraz liczba i rozmieszczenie wejść do kuchni,
- wymiary (przede wszystkim wysokość nad podłogą i szerokość) okna, wysokości parapetów,
- istniejące przyłącza (prąd, woda) - nawet jeżeli planowane jest ich przemieszczenie,
- rozmieszczenie ewentualnych pomieszczeń pomocniczych, np. spiżarni
- wymiary istniejącego sprzętu (który pozostaje wolno stojącego lub do zabudowy)



Etap 3 – Projektowanie kuchni

Planowanie kuchni należy już zacząć na etapie remontu domu czy mieszkania albo ich budowy - ważne jest m.in. odpowiednie rozplanowanie przyłączy, zaplanowanie miejsca, w którym wystąpią płytki, określenie wysokości parapetów. Funkcjonalne zaplanowanie kuchni jest bardzo ważne dla ergonomii pracy, wygody użytkownika i powinno być traktowane na równi z kryterium estetyki, a być może nawet jest ważniejsze. Poniżej przedstawiamy podstawowe zagadnienia z zakresu projektowania kuchni.

Określenie stylu i kolorystyki

Określenie stylu i kolorystyki kuchni jest pierwszym etapem procesu projektowania. Wybór kolorów powinien być zdeterminowany m.in. położeniem okna względem stron świata.

Optymalna jest lokalizacja od północy (tak najczęściej projektuje się położenie okna w domu jednorodzinnym). Ponieważ jest to najcieplejsze pomieszczenie w domu - latem gotowanie w kuchni z oknem po stronie południowej to prawdziwy koszmar... Dla małych kuchni dogodny jest wybór jasnej kolorystyki, która optycznie powiększa pomieszczenie. Daje to również doskonałe rezultaty przy małym oknie kuchennym i przy położeniu okna od północy - choć preferowane, to jednak daje mało światła dziennego. Warto również pamiętać, że z kolei w słonecznej, dobrze oświetlonej kuchni lepiej unikać powierzchni z połyskiem, które mogą powodować nieprzyjemne odbicia i razić w oczy. Za to w takiej kuchni można sobie pozwolić na ciemniejsze ściany i meble.

Jeśli chodzi o styl kuchni, to do wyboru są:

Kuchnie retro - rustykalne, angielskie, prowansalskie - dominują tu drewno, rzeźbione listwy, witraże, stylowe dodatki, a sprzęt AGD jest zabudowany i niewidoczny

Kuchnie nowoczesne - proste formy, łączenie materiałów: drewna, folii, laminatu, metalu; duża funkcjonalność, praktycznie nieograniczone możliwości

Kuchnie high-tech - „laboratorium kuchenne”, w którym dominują barwy chłodne, a najczęściej wykorzystywanym materiałem jest metal i szkło; często uwidocznione są wysoko zautomatyzowane sprzęty AGD

Równoległe z wyborem stylu i kolorystyki kuchni warto zaplanować, jak będzie wykończona ściana. Powierzchnie, zwłaszcza te nadciągami stojących szafek, są zawsze narażone na zabrudzenie. Do wyboru są następujące wykończenia ścian:

- zmywalna tapeta winylowa,
- specjalna farba do kuchni i łazienek, czyli pomieszczeń mokrych,
- okładziny i płytki ze szkła, metalu, blendy korpusowej lub tworzywa,
- płytki ceramiczne.

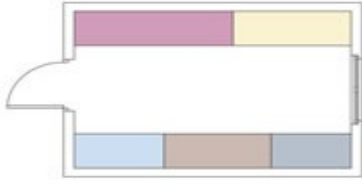
Określenie potrzebnej przestrzeni użytkowej

W kuchni przeciętnie przechowuje się 250 kg różnego rodzaju przedmiotów i zapasów. Żeby to wszystko pomieścić, potrzebna jest odpowiednia przestrzeń użytkowa, czyli odpowiednia liczby półek i szuflad w szafkach. Nie ma niczego mniej wygodnego niż przechowywanie zastawy stołowej w piwnicy, pokoju lub spiżarni na skutek błędów popełnionych przy projektowaniu kuchni.

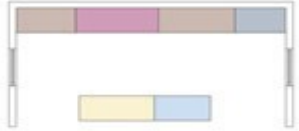
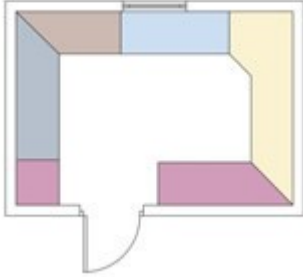
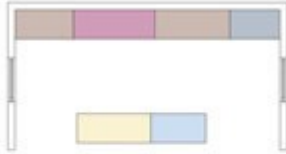
Projektant pomoże dobrać odpowiednie typy szafek do różnego rodzaju produktów.

Wybór układu umeblowania kuchni

Kuchnie są planowane w różnych układach. Do najprostszyc układów należą:

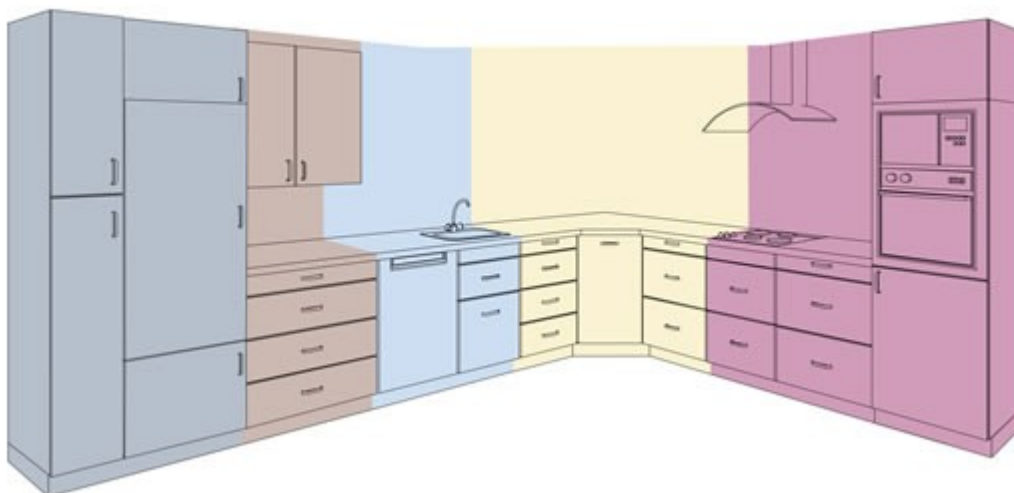
		
układ jednorzędowy najprostszyc i najmniej ergonomiczny układ, ponieważ znacznie wydłuża drogę, jaką trzeba pokonać pomiędzy poszczególnymi strefami	układ w kształcie litery L podobnie jak jednorzędowa tak i ta kuchnia wymaga pokonywania długich odcinków pomiędzy strefami, co wydłuża czas pracy	układ dwurzędowy układ prosty, ale zapewniający dobrą komunikację w obrębie pomieszczenia, bo strefy są znacznie bliżej siebie niż w dwóch poprzednich układach

Bardziej skomplikowane układy to kuchnie w kształcie litery U, G oraz kuchnie z wyspą:

		
układ w kształcie litery U układ bardzo popularny i równie korzystny pod względem funkcjonalnym, jego zaletą jest bliskość stref względem siebie oraz maksymalne wykorzystanie powierzchni pomieszczenia	układ w kształcie litery G dobrze się sprawdza w pomieszczeniach o rzucie zbliżonym do kwadratu, w dużych kuchniach można powiązać go z wyspą pośrodku	układ z wyspą w układ mieszkania o połączonej w całość strefie dziennej (np. pokój dzienny wraz z kuchnią i jadalnią) znakomicie wpisuje się wyspa, która optycznie wydziela kuchnię, nie ujmując przestrzeni otwartemu układowi mieszkania. Należy jednak pamiętać, że nie w każdym przypadku wyspa jest możliwa - jej zaplanowanie obwarowane jest wieloma ograniczeniami

Zaplanowanie stref

Każdy dobry projekt kuchni uwzględnia podział na odpowiednie strefy pracy. Prawidłowe ustawienie stref skraca do minimum pokonywanie odcinków codziennie przebywanych w kuchni i ułatwia pracę. Rozróżnia się 5 stref w kuchni: strefę zapasów, przechowywania, zmywania, przygotowywania posiłków oraz gotowania i pieczenia. Podana kolejność jest odpowiednim układem stref dla osoby praworęcznej. W przypadku osoby leworęcznej układ powinien być odwrotny. Nawet w małej kuchni dobrze jest rozdzielić poszczególne strefy chociaż niewielkimi połączeniami blatów, by móc odłożyć np. garnek lub wyjęte z lodówki produkty.



zapasy	tutaj powinny być przechowywane zapasy żywności, zarówno niewymagające chłodzenia, jaki i wymagające chłodzenia - dlatego niezbędnymi elementami tej strefy są lodówka i zamrażarka oraz wysoka szafa z cargo lub szufladami wewnętrznymi
przechowywanie	w tej strefie powinna się znajdować zastawa stołowa, tj. szkło, porcelana i sztucze
zmywanie	to tzw. strefa mokra, w niej powinny się znajdować zlew, zmywarka, powinno być miejsce na odkładanie i suszenie naczyń oraz na przechowywanie detergentów, a także na składowanie i segregowanie śmieci
przygotowywanie	to serce kuchni - powinna zająć miejsce w miarę możliwości najbardziej centralne, konieczny jest blat roboczy (jego minimalna szerokość to 90 cm) oraz dostęp do narzędzi kuchennych niezbędnych do przygotowywania posiłków (desek do krojenia, noży, robota kuchennego itp.), a także do często wykorzystywanych produktów żywnościowych (takich jak przyprawy, olej itp.)
gotowanie, pieczenie	w tej strefie powinny się znaleźć piekarnik, płyta grzejna, kuchenka mikrofalowa, pochłaniacz pary; tutaj także przechowywane powinny być formy do ciast, garnki, pokrywki i patelnie

Trójkąt roboczy w kuchni

Aby kuchnia była funkcjonalna, tzn. aby użytkownik nie nakładał drogi, odległości pomiędzy trzema podstawowymi urządzeniami w kuchennym trójkącie nie powinny przekraczać:

- od lodówki do zlewozmywaka 120-210 cm,
- od zlewozmywaka do piekarnika 120-210 cm (w małych pomieszczeniach 90 cm),
- od lodówki do piekarnika 120-270 cm.

Pionowe rozmieszczenie stref w kuchni

Dobrym pomysłem jest rozmieszczenie poszczególnych artykułów na odpowiednich poziomach przy uwzględnieniu częstotliwości użytkowania tych produktów:

- Często stosowane produkty w łatwo dostępnych szufladach bezpośrednio pod blatem lub na najniższym poziomie szafek wiszących.
- Rzadziej stosowane produkty poniżej i powyżej tego poziomu.
- Sporadycznie używane produkty na najwyższym poziomie szafki górnej i na najniższym poziomie szafki dolnej.

Wysokość blatów

Poziom blatu roboczego powinien być dopasowany do wysokości użytkownika.

- Przy ugiętym ramieniu odległość między łokciem a blatem powinna wynosić 10-15 cm.
- Zalecana wysokość blatów w kuchni: 85-91 cm do pracy na stojąco, 70-75 cm do spożywania posiłków, 110-115 cm w przypadku barku.
- Należy zwrócić uwagę, że różne czynności wymagają różnej wysokości blatu roboczego. Pod względem ergonomii pracy najlepiej, gdy płyta do gotowania jest niżej od blatu roboczego.

Przewaga szuflad nad półkami

- Dobrym rozwiązaniem jest rezygnacja z półek w szafkach dolnych.
- Półka wymaga schylania, klękania, a nawet wyciągania części zawartości na podłogę.
- Szuflady gwarantują wygodny wgląd i optymalny dostęp.
- Warto wybrać szuflady z pełnym wysuwem - zapewniają one pełen wgląd do ich zawartości.

Powierzchnia robocza

Warto zaplanować odpowiednią powierzchnię blatu roboczego w kuchni.

- W strefie przygotowywania znajduje się właściwy blat roboczy w kuchni. Ten obszar między zlewozmywakiem a płytą do gotowania powinien być odpowiednio duży i dobrze oświetlony.
- Zalecana minimalna szerokość blatu to 90 cm.

Lokalizacja gniazdek

Z pewnością warto zastanowić się, ile sprzętów kuchennych będzie wymagać podłączenia do gniazdka. Pamiętajmy, że lodówka, kuchenka, piekarnik, zmywarka są urządzeniami, które muszą mieć swoje własne gniazdka i będą tam podłączone na stałe. Na pozostałe sprzęty należy zaplanować odpowiednią liczbę gniazdek w okolicy miejsc, gdzie te sprzęty będą używane. Nie należy umieszczać gniazdek zbyt blisko płyty grzejnej i zlewu - woda pryskająca podczas zmywania lub kipiące z garnka płyny mogą doprowadzić do zwarcia w instalacji, porażenia prądem, a nawet tragicznego pożaru! Jeżeli punkty elektryczne już istnieją i nie jest planowane ich przenoszenie, to należy je zliczyć i określić ich położenie w pomieszczeniu (będzie to istotna informacja dla projektanta).

Oświetlenie

Oświetlenie w kuchni buduje odpowiednią atmosferę, podkreślając styl kuchni oraz uwypuklając niektóre jej elementy, a także wpływa na warunki pracy. Punkty świetlne powinny być zaplanowane jako oświetlenie centralne, np. nad stołem lub pośrodku pomieszczenia, oraz jako światło pomocnicze - nad blatem roboczym i w okolicy miejsc, w których często wykonywane są kuchenne czynności: przy zlewie, nad blatem roboczym i płytą grzejną (często będzie to oświetlenie wmontowane w okap).

Wybór sprzętu AGD

Ważne, aby sprzęt AGD znajdował się w wygodnych i funkcjonalnych miejscach, najlepiej na wysokości, na której unikniemy schylania się i klękania, a wybór tego sprzętu poprzedzony był przemyśleniem poniższych kwestii.

Lodówka - jej wielkość zależy od liczebności rodziny, częstotliwości zakupów, rodzaju preferowanego jedzenia (miłośnicy makaronów lub gotowych zup nie będą potrzebowali tyle miejsca chłodniczego co zjadacze świeżych warzyw czy jogurtów). Ważne jest też, czy gotuje się, czy raz na kilka dni większe ilości (na takie jedzenie też trzeba przeznaczyć miejsce w lodówce).

Okap kuchenny - powinien być szerszy od płyty grzejnej. Minimalna wysokość jego zamocowania to 70 cm. Jednak zbyt wysokie zawieszenie obniża jego skuteczność. Wydajność pochłaniacza ustala się indywidualnie wg parametrów pomieszczenia.

Jako reguła powinna być stosowana następująca formuła:

powierzchnia kuchni * wysokość kuchni * 6 = minimalna wydajność pochłaniacza w m sześciennych / h

powierzchnia kuchni * wysokość kuchni * 12 = maksymalna wydajność pochłaniacza w m sześciennych / h

przykład:

powierzchnia kuchni = 12 m kw.

wysokość kuchni = 2,4 m

12 m kw. x 2,4 m x 6/h = 173 m sześć./h (minimalna wydajność)

12 m kw. x 2,4 m x 12/h = 346 m sześć./h (maksymalna wydajność)

Piekarnik i płyta grzejna - należy się zastanowić, do czego będzie służył piekarnik: do pieczenia ciasta i mięsa, przygotowywania potraw z rożna, a może tylko do rozmrażania i podgrzewania dań? Czy potrzebny jest piekarnik, a może wystarczy kuchenka mikrofalowa? Rodzaj i wielkość płyty zależą od liczby osób w rodzinie, charakteru szykowanych potraw - "jednogarnkowe" czy gotowane w wielu garnkach - oraz od tego, czy jada się obiady w domu, czy poza nim. Dobrym rozwiązaniem jest umieszczenie piekarnika na wysokości wzroku - ułatwia to dostęp do jego wnętrza.

Zmywarka - nawet w małej kuchni znajdzie się na nią miejsce; oszczędza czas, wodę i energię. Szacuje się, że posiadanie zmywarki to oszczędność czasu na poziomie 40 minut dziennie, czyli 10 dni w ciągu roku. Na wprost zmywarki powinien być min. 1 m miejsca.

Zlewozmywak jego wybór zależy od tego, czy zmywamy tylko ręcznie, czy też w zmywarce, ale nawet wtedy należy przewidzieć miejsce na odłożenie naczyń - czasami płuczemy coś "ręcznie". Lepiej kupić zbyt duży zlew i swobodnie z niego korzystać, niż męczyć się ze zbyt małym.

Organizacja wnętrza szafek

- Warto przemyśleć organizację wnętrza szuflad.
- Pomocne są podziałki i wkłady dopasowane do funkcji szuflad.
- Porządek jest częścią życia kuchennego!

Etap 4 - Wizyta w Studio

W naszym Studio zapoznasz się z ofertą, poznasz rodzaje materiałów, dostępną kolorystykę. Obejrzysz ekspozycję mebli kuchennych z wielu firm z którymi współpracujemy:

[Forte](#) , [Nobilia / Noblessa](#) , [Atlas](#) , [Elprim-Wika](#)

Zapoznasz się z akcesoriami poprawiającymi funkcjonalność Twojej kuchni. Porozmawiamy na temat wyglądu, stylu i dodatkowego wyposażenia mebli kuchennych również w sprzęt AGD renomowanych firm

[Electrolux](#) , [AEG](#) , [Zanussi](#) , [Bosch](#) , [Siemens](#) , [Franke](#)
i inne.

Nie ograniczmy się tylko do projektowania mebli kuchennych czy szaf wnękowych. Pomożemy Państwu urządzić również salon, przedpokój, pokój dziecka lub dowolne pomieszczenie w Państwa domu. Współpracujemy z największymi uznanymi na rynku europejskim firmami:

[Meblik](#), [Klose](#), [Tapcenia Gniewkowo](#), [Piotrkowska Fabryka Mebli](#) , [Flair](#), [Sembella](#), [Signal](#), [Nowy Styl](#), [Meble Mikołajczyk](#), [Des](#)
i inne.

Przygotujemy wstępny projekt wraz z orientacyjną wyceną.

Etap 5 - Pomiar

Jeżeli projekt spełnia Twoje oczekiwania umów się na dokładny pomiar. Pomiar dokonany przez projektanta jest przypadkiem naszego montażu niezbędny. Wizyta ta jest płatna w formie kaucji 100zł. W przypadku zamówienia w/w kwota zostanie **odliczona od wartości zamówienia, w momencie podpisania umowy.**

Etap 6 - Podpisanie umowy

Po uzgodnieniu szczegółów i uwzględnieniu wszelkich zmian podpisujemy umowę.

W przypadku zamówienia gotówkowego przygotuj 49 % zaliczki, pozostałą kwotę do wartości 90% mebla dopłacisz po telefonicznym ustaleniu terminu u nas w Studio. Resztę należności to jest 10% wartości uregulujesz po podpisaniu odbioru mebli kuchennych. W przypadku chęci rozłożenia należności na raty zaliczka ustalana jest indywidualnie. Umowa ratalna sporządzana jest w naszym Studio. Nie zapomnij przynieść ze sobą dwóch dokumentów tożsamości.

W dniu podpisania umowy ustalimy termin realizacji, który z reguły nie przekracza sześciu tygodni.

Etap 7 - Przygotowanie się do montażu

Pamiętaj aby na jeden dzień przed montażem przygotować pomieszczenie w którym będzie znajdować się upragnione meble kuchenne. Przede wszystkim usunąć meble, dywany, obrazy oraz wszelkie inne przedmioty utrudniające pracę grupie montażowej. Pamiętaj także o zabezpieczeniu pomieszczenia przed kurzem ponieważ w niektórych przypadkach elementy są dopasowywane na miejscu. (wycięcia pod zlewozmywak, płytę itp.) Sprzęt AGD zamówiony u nas zostanie dopasowany gratis (bez podłączeń gazowych, hydraulicznych, elektrycznych)

Etap 8 - Montaż

Czas trwania montażu jest uzależniony od wielkości i stopnia skomplikowania Państwa zabudowy. W większości przypadków montaż mebli kuchennych nie powinien trwać dłużej niż kilka godzin. Bywa jednak, że ze względu na skomplikowane wykonanie Państwa mebli potrzebna będzie dłuższa wizyta naszych montażystów.

Po wykonaniu montażu grupa montażowa doprowadzi miejsce prac do należytego porządku.

Po odebraniu jakościowym przez Państwa pozostaje już tylko kwestia podpisania protokołu odbioru, dopłaty do pełnej wartości i odbioru dokumentów gwarancyjnych.

W przypadku jakichkolwiek pytań lub wątpliwości na temat naszej oferty mebli i wyposażenia służymy pomocą

Studio Aranżacji Wnętrz

27-200 Starachowice

ul. Kościelna 20

Tel./Fax. 041 274 45 42

marcin.koziel@allsell-meble.pl

anna.gozdz@allsell-meble.pl

www.allsell-meble.pl

Życzymy miłego użytkowania i zadowolenia z naszych mebli