



BAROVÝ KOUTEK
je čím dál oblíbenější – neměl by ale zcela nahradit jídelní stůl a klasické židle

VARNÁ DESKA
by měla mít z obou stran pracovní plochu.

ULOŽNÝ PROSTOR
v hlubokých skříňkách je využitý do posledního centimetru – jsou přístupné z obou stran.

ZAŘIĎTE SI KUCHY

Ideální kuchyň – to je sen skoro každé ženy a nejednoho muže. Poradíme vám, jak to udělat, aby se v ní dobře vařilo, na co zapomenout a do čeho se naopak vyplatí investovat.

text **Alena Němečková**

foto **Koryna**

Vaření je čím dál oblíbenější koníček mnoha Čechů. Dozvěděte se, jak uvařit co nejlepší jídlo není ale zdaleka tak složité, jako to, jak má taková ideální kuchyně vypadat. Spásu se zárukou bohužel nepředstavují ani kuchyňská studia, která někdy nabízejí nevhodně uspořádané modely.

USKLADNIT – PŘIPRAVIT – UVAŘIT
Základem dobré kuchyně je správné ergonomické řešení – tedy ideální rozmístění jednotlivých kuchyňských zón. „Na jedné straně kuchyně začínáme skladováním

potravin, tedy chladničkou a potravinovou skříň, vedle by měla být menší odkládací plocha. Následuje mycí centrum, tedy dřez a myčka. Mezi mycím centrem a varnou deskou by se měla nacházet hlavní pracovní plocha, nejlépe o délce 100–150cm, pod níž je uskladněno nejčastěji používané nádobí. Varné centrum by nemělo být úplně na kraji kuchyně, vždy by měla být po obou jeho stranách odkládací plocha. Praktické je, pokud jsou tato tři základní centra uspořádána do trojúhelníku, abychom se v kuchyni moc nenaběhali,“ vysvětluje prověřené zákonitosti designérka Věra Tomíčková, která se



DŘEZ

Dřez a pracovní deska z bezporézního materiálu se snadno udržuje.

MIKROVLNKA

Když se jí podaří zasadit do linky, ušetříte prostor na pracovní ploše.

LEDNICE

a skříň na potraviny by měly být blízko u sebe, abyste měli vše při ruce.

TROUBA

Mnohem lépe se vám bude obsluhovat, když ji umístíte do výšky.

SKŘÍNKY

linky vybavte pojízdnými kontejnery

8 ČASTÝCH NEŠVARŮ

- 1 Špatné uspořádání kuchyně
- 2 Malá hlavní pracovní plocha
- 3 Obklopování se nádobím a předměty
- 4 Špatné osvětlení pracovní plochy
- 5 Nefunkční odtah odsavače par
- 6 Používání regálů místo kontejnerů
- 7 Kuchyně neladí s ostatním interiérem
- 8 Málo místa pro kuchyňský stůl

VAŠE KUCHYŇ JE SNŮ A UŠETRÍTE ČAS

návrhy kuchyní několik let zabývá. Ta navíc doporučuje myslet ještě ve fázi projektu na to, zda jsme praváci či leváci. Kuchyně pro praváky by měla mít ukládací prostor na levé straně a pokračovat doprava. Kuchyně pro leváky by měla být naopak uspořádána zprava doleva.

Základní rozmístění je pravidly jasně dáno, ne vždy se ale kvůli špatným instalacím vody a plynu dá dodržet. Pokud si ideální uspořádání nemůžete dovolit, protože by se v ten okamžik nová kuchyně prodražila o další tisíce, snažte se zachovat jedno základní pravidlo – kolem vařicí plochy byste měli

mít dostatečný odkládací prostor. Vyhnete se tak nebezpečnému přecházení po kuchyni s horkým hrncem. Když máte spíž v předsíni a lednici v opačném rohu kuchyně, sice se dost naběháte, ale alespoň se neopaříte.

Jaké zvolit systémy skříněk a jaký povrch si vybrat, tam záleží jen na stavu konta a vkusu. „Cenu pak zásadně ovlivní výběr materiálu a vnitřního vybavení. Nejlevnější jsou kuchyně z lamina, které se pohybují okolo deseti tisíc korun za metr, přibližně o pět tisíc jsou dražší folie a nad dvacet tisíc za metr počítejte za kuchyni v laku nebo dřevě,“ říká designér Petr Tomíček z Toto Studia.

ZÁSUVKY VEDOU

To, co od skříněk očekáváme, je maximum úložných prostor. Navíc ve vnitřním uspořádání úložných prostor šel vývoj kuchyní nejrychleji kupředu. Obvyčejné police ve spodních skřínkách jsou překonány – teď vedou zásuvky! Jsou praktičtější a skladnější. Navíc do nich existuje celá řada vnitřního vybavení, které usnadní uložení celé řady kuchyňského náčiní. Zajímavostí je, že dnes se nejvíce montují zásuvky a kontejnery s plnovýsuvem a dobržděním při zavírání, což ještě před několika lety zdaleka nepatřilo ke standardu. Postupně tak vytlačují klasické kolejničkové



POSUVNÝ VOZÍK je ideální doplněk i do menší kuchyně. Poskytne další pracovní plochu a místo na odkládání věcí.

→ pojezdy. „Největší výhodou výsuvných zásuvek je jejich přehlednost. Stačí vysunout zásuvku a vybrat i ten nejmenší hrneček, pro který bychom v běžné skřínce klečeli na zemi a natahovali se do zadních prostor. Navíc není nutné odrovnávat nic, co stojí před ním. Kontejnery jsou vhodné i na talíře, nebo kořenky. Jedinou nevýhodou může být vyšší pořizovací cena,“ doplňuje Petr Tomíček. Nevypatí se šetřit na kování, to méně kvalitní se rychle opotřebovuje, mívá nižší nosnost a snadno se při přetížení poškodí.

Pokud máte starší kuchyni a přemýšlíte o její renovaci, designěři vám domontování zásuvek do starých skříněk nedoporučují. Většina kuchyní je totiž po letech celkově ve špatném stavu – především kuchyně z éry socialismu. „U kuchyní používaných 5 až 10 let to samozřejmě technicky možné je, jelikož zásuvky mají variabilní rozměry. Většinou to však znamená, že je nutné dokoupit i nová čela kontejnerů. Pokud jsou rezervy i v dispozičním řešení stávající kuchyně, přejeme si i nové spotřebiče, po výměně volá i pracovní deska... pak je lepší zainvestovat do kvalitní nové kuchyně,“ vysvětluje Věra Tomíčková.

Když nemáte na novou kuchyň desítky tisíc, můžete ušetřit na otevřených policích místo horních skříněk. Na minimum nábytku takhle například vsadila Linda Lopezová. „Hrozně se mi líbilo to, co znám z filmů – skříněk pomálu a všude otevřené police! Je to krásné, je to praktické na obsluhu. Má to jen jednu malou nevýhodu, musí se častěji utírat prach.“

KAM S OPADEM



TRÍDĚNÝ ODPAD můžete schovat přímo do výsuvného kontejneru v lince, jednotlivé „koše“ ale nejsou moc velké.

NA PET LAHVE se hodí i jednoduchý koš. Je stohovatelný a lze jej opatřit štítkem.



PRO VELKOU RODINU jsou určené velké bedny na tříděný odpad. Hodí se do spíže nebo na balkon.

POPULÁRNÍ OSTRŮVKY

Ostrůvky neboli prostorové uspořádání kuchyně jsou moderní, nejsou však vhodné pro každého. Důležitým faktorem je vhodná dispozice místnosti. Kolem ostrůvku by mělo být přibližně 90cm místa na každou stranu. Chceme-li do ostrůvku umístit mycí nebo varné centrum, je nutné na to myslet již při stavbě. Pro elektrickou varnou desku postačí přírodní kabel, ovšem plynové vedení v podlaze podléhá přísným normám kvůli dilataci plynového potrubí. Pro mycí centrum je obdobná příprava nutná na přívod vody a především odpadu. „Velmi často je ostrůvek řešen jako rameno linky do tvaru T. Pak je možné instalace vést v nábytku nebo soklové liště. Pomineme-li technickou stránku ostrůvku, řeší mnoho zákazníků také praktickou otázku – probíhá-li vaření a příprava pokrmů současně na prostorovém ostrůvku i na lince u zdi, občas vám něco upadne a zašpiníte si podlahu. Je ale fakt, že ostrůvek dodá kuchyni na velikoleposti a že je možné být při vaření otočený směrem do místnosti,“ říká Petr Tomíček. Cena kuchyně vybavené ostrůvkem se však navýší o vedení instalací a i ostrůvkový odsavač par je dražší.

VOX POPULI

Není nic horšího, než myčka, ze které vydáváte špinavé nádoby, a odsavač par, který nedokáže odstranit zápach, který se po bytě line při každém smažení. „Rozhodně bych dnes volila digestoř, která má odtah do komína. Pouhé filtry se nám v rodině neosvědčí.“

JAKO NOVÁ

ANEB SNADNÉ A LEVNÉ TRIKY, JAK OMLADIT STÁRNOUCÍ KUCHYNI.

DVÍŘKA JAKO NOVÁ

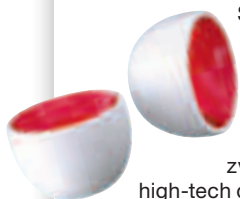
Když se vám okoukají stará dvířka kuchyňských skříněk, polepte je kvalitní omyvatelnou samolepicí tapetou. Vybrat můžete jak ze zářivých barev, tak vzorů a imitací dřeva.



SCHOVEJTE DLAŽDIČKY

Dekory kuchyňských obkladaček vycházejí z módy nejrychlejším tempem. Když už své džbánky a kytičky nemůžete ani vidět, schovejte je pod skleněnou desku, která patří k hitům posledních let. Nehodí se ale za plynový sporák – tam můžete nalepit nerezovou desku, která snese i rozdíl teplot.

VYMĚŇTE ÚCHYTKY



Šuplíky i skřínky oživíte, pokud vyměníte staré úchytky za nové. Záleží na vás, jestli si zvolíte moderní

high-tech design, nebo naopak vyberete porcelánové květinčky v retro stylu.

RENOVACE PRACOVNÍ DESKY

Právě na pracovní desce se zub času podepíše nejrychleji. Její výměnu ale zvládne i středně šikovný domácí kutil. Místo laminátové desky raději sáhněte po masivu, ten se dá v případě poškození po pár letech zbrusit a přelakovat. Úplně nového efektu pak dosáhnete, pokud na starou pracovní desku nalepíte nové dlaždičky – nejlépe drobnou mozaiku.

NOVÁ BATERIE



Pokud už vám dosluhuje baterie v kuchyni, vyměňte ji. Při koupi nové se zaměřte na ty, které mají vysouvací sprchu. Ta usnadní úklid dřezu a jestliže máte blízko sporák, můžete do hrnce připouštět vodu přímo na plotýnce.

ly,“ taková je zkušenost Ivy Holé. Při výběru nových spotřebičů, kterými chcete vybavit svou kuchyň, se zaměřte nejen na technické parametry, ale také na zkušenosti, které s nimi měli ostatní zákazníci. V internetových diskuzích se rychle dozvíte, zda má výrobek nějaké mouchy a jestli se vyplatí pořídit si ho. „Bohužel neplatí, že čím dražší spotřebič, tím déle vydrží. Zboží na celý život se dnes příliš nevyrobí – výrobcům jde bohužel o to, aby si zákazník kupoval spotřebič znovu po pěti sedmi letech a ne aby mu jeden vydržel navždy,“ varuje Petr Tomíček.

Myčka už patří ke standardnímu vybavení kuchyní. Šetří nejenom čas, ale také vodu. Pro dvoučlennou domácnost se vyplatí menší myčka, kterou stihnete naplnit dřív, než začne nádobí zavánět. Pro větší rodinu pak raději sáhněte po myčce široké 60 cm, do které se vejde i dvanáct sad nádobí.

PLYN KONTRA MAGNET

Většina kuchařů považuje za nejlepší indukční desku, hned v závěsu za ní je pak

klasický plyn, oba tyto typy se při vaření nejlépe regulují. Plynová varná deska je levnější, u indukce zase ušetříte při platbách za energii – pokud ale nemáte speciální nádobí, počítejte s tím, že si budete muset koupit nové hrnce. K vaření na indukci se hodí jen některé – podmínkou je použití magnetických materiálů v konstrukci nádobí.

Plynová varná deska je levnější, u indukce zase ušetříte při platbách za energie.

Změnilo se i nevhodnější umístění

troub, která se dnes usazuje do výšky. Pozor si však dejte na to, aby nebyla až příliš vysoko.

KUCHYŇ NESMÍ OMRZET

Nová kuchyně patří k nejvyšším investicím v bydlení, proto byste o ní měli důkladně přemýšlet a nepodléhat unáhleným rozhodnutím. Zeptejte se kamarádů, co se jim doma opravdu osvědčilo, obědte víc firem a nechte si zpracovat několik návrhů. Zamyslete se i nad tím, jestli se vám za pár let bude líbit stejně jako dnes. Koneckonců vařit v ní budete vy, ale ne prodavač. ●

alena.nemeckova@mfdnes.cz

▼ INZERCE

SOUTĚŽ

nejen o kuchyň v hodnotě 150 000 Kč najdete na straně 33.

