

Důležité míry v kuchyni

Při navrhování kuchyně bychom kromě vzhledu a designového pojetí měli vzít v potaz několik základních rozměrových parametrů. Většina z doporučených rozměrů vychází z optimální ergonomické skladby, pozornost věnujeme bezpečnostním normám spotřebičů.

VĚRA TOMÍČKOVÁ

PRACOVNÍ DESKA

Výška pracovní desky je velmi důležitým rozměrem pro budoucího kuchaře. Výrobci kuchyní nabízejí několik výšek a každému zákazníkovi dají na výběr. Základní výška kolem 85 cm je vhodná pro postavu vysokou do cca 170 cm. Zvýšená pracovní deska 90 cm je doporučena kuchaři výšky nad 170 cm. Vyšší polohu pracovní desky také ocení lidé

s bolavými zády. Při výběru je dobré si v kuchyňském studiu nabízené výšky vyzkoušet, zohledněme však obuv – doma většinou nenosíme podpatky. V rodinách, kde je velký výškový rozdíl mezi jejími členy, volíme výšku pracovní plochy podle nejčastějšího kuchaře, případně vytvoříme dvouúrovňovou pracovní desku.

Hloubka pracovní plochy bývá standardně 60cm. Velmi šikovné je desku prohloubit o 10–15 cm, získáme tím další odkládací prostor. Zvláště pokud na pracovní desce zůstávají trvale odloženy drobné kuchyňské spotřebiče a jiné náčiní. Prohloubení pracovní desky je nutné v podkrovních, kde je nízká pochozí výška.

Délka pracovní plochy by měla mít alespoň 100 až 120 cm. Hlavní pracovní plocha by se měla nacházet mezi varným (varnou deskou) a mycím (dřezem) centrem. V kuchyni bychom dále měli pamatovat na odkládací plochy – poblíž chladničky, potravinové skříně a trouby – o délce zhruba 60 cm.

BAR

Výška barové desky je 110–115 cm. Tu je dobré dodržet, protože má návaznost na běžné barové židle, jejichž sedák je ve výšce 75 až 80 cm. Při počítání výšky baru berme v úvahu tloušťku barové desky (sklo, laminátová deska, kámen). Hloubka barové desky je optimálně 40 cm. U menších barů je možné desku zúžit až na 30 cm. Menší rozměr se nedoporučuje. Barová vzpěra bývá umístěna v ose desky, půlkou hloubky přesahuje ven k židlím, půlkou dovnitř kuchyně.

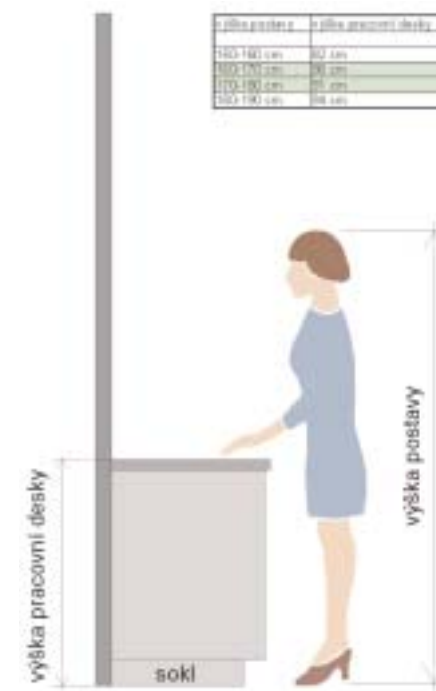


Šířka baru v ohledu na počet barových židlí – pro jednu židli počítáme alespoň 50–60 cm. Chceme-li na konec baru umístit tyč s drátěnými košíky, připočítáme alespoň 30 cm. Bar pro dvě židle s ozdobnou tyčí by měl být dlouhý cca 150 cm.

VZDÁLENOSTI KUCHYŇSKÝCH ČÁSTÍ

Horní skříňky zavěšujeme 50–55 cm nad pracovní desku. Pokud jsou skříňky výklopné, zvýšíme mezeru na 60–70 cm. Chceme-li instalovat kuchyňskou sestavu proti sobě, musíme zachovat dostatečný odstup. Týká se to především dvou rovných sestav proti sobě nebo častého „zatočeného“ řešení do tvaru písmene „U“. Mezi dvěma protilehlými částmi by měla být vzdálenost alespoň 100 cm, optimálně 120 cm a více. Vždy musíme mít možnost otevřít skříňku nebo spotřebič (hloubky 60 cm) a ještě se bez problémů ohnout pro požadované nádobí. V kuchyních do „U“ s minimálním prostorem v meziprostoru se vyvarujeme instalace spotřebičů (myčky, trouby) na krátkou stranu. Čelní přístup bychom sice měli, ale velmi malý z boku.

Dostatečný odstup musíme ponechat také mezi kuchyní a jídelním stolem. Na odsunutí židle počítáme 70 cm, pokud je někdo v rodině mohutné postavy, několik (desítek) centimetrů přidejme. Chceme-li mezi stolem a kuchyní ještě



procházet, přidejme dalších 50 cm. Nezapomeňme např. na radiátory, které prostor zmenší.

Průchod (například kolem baru) volme podle velikosti kuchyně. U menších sestav stačí cca 90 cm, velkým sestavám bude svědčit 120 cm a více. Při průchodu pamatujeme, že můžeme nést ták s pohoštěním a musíme mít volný prostor na lokty.

SPOTŘEBIČE

Umístění spotřebičů se řídí ergonomickými pravidly a technickými normami. Optimální výšku umístění dřezu poznáme tak, že se postavíme s rovnými zády a dlaně bychom měli položit na dno dřezu. To odpovídá výšce dřezu 100–110 cm.

Varnou desku snižujeme oproti pracovní ploše na výšku 70–75cm tak, abychom bez problémů viděli do hrnců a měli přehled o dění na varné desce.

Troubu umísťujeme do zvýšené polohy – spodní hrana nad 50 cm od podlahy. Digestoř zavěšujeme 60 cm a výš nad elektrickou varnou deskou, 70 cm a výš nad plynovou varnou deskou.

Varnou desku odsadíme od svislého hořlavého boku (např. potravinové skříně nebo chladničky) – elektrickou 15 cm, plynovou 30 cm.

Nad a blízko kolem dřezu (v tzv. nulové zóně) a varné desky nedáváme žádné elektrické zásuvky.

Foto archiv firem BLUM, HANÁK a IKEA

