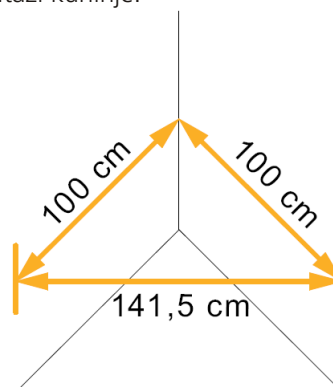
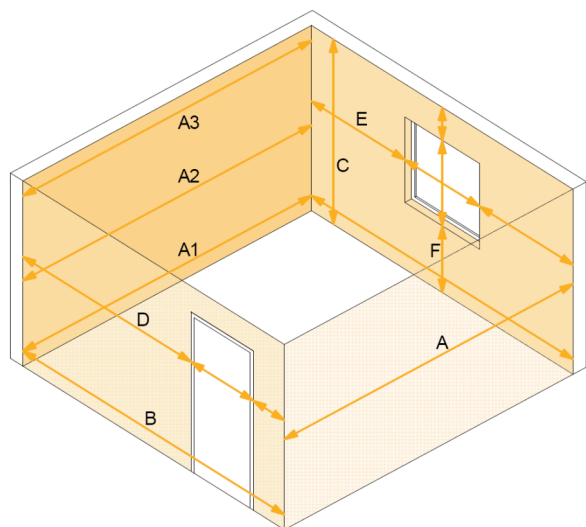


KAJ JE DOBRO VEDETI PRI NAČRTOVANJU KUHINJE

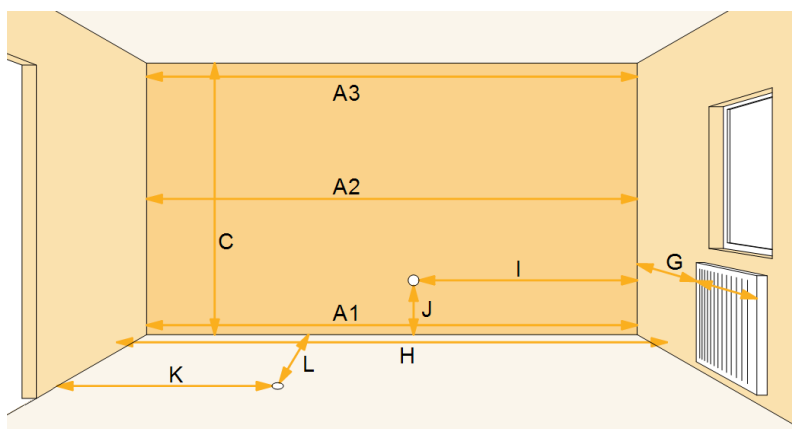
Izmera prostora:

Prvi pogoj za izdelavo ustreznega načrta in pravilno naročilo kuhinje je temeljita izmera obravnavanega prostora. Natančna izmera lahko prepreči številne kasnejše težave, ki bi se pokazale šele pri montaži kuhinje.



Pri načrtovanju kuhinje je pomembna kotnost sten, ob katere se kuhinja postavi. Marsikateri kot v realnosti sploh ni pravokoten. Kotnost preverimo z merami, kot jih prikazuje zgornja desna skica.

Priporočljivo je, da se izdela skice vseh sten, kamor se vrišejo tudi vsi nespremenljivi elementi kot so vrata, okna, grelna telesa, izbokline v steni. Prav tako se vrišejo vsi električni in vodovodni priključki (vtičnice, stikala, vodovodni priključki in odtoki). Izmeri se razdaljo med stenami (razdalja A, B) in višino do stropa (razdalja C). Tam, kjer je predvidena postavitve kuhinje, naj bo razdalja med stenami izmerjena na vsaj treh mestih (A1, A2, A3) po višini. Razdaljo se meri tik ob steni, priporočljivo pa je izmeriti isto razdaljo še ca. 60 cm od stene (razdalja H). Z vsemi temi dimenzijami se ugotovi morebitne neravnine oziroma nekotnosti sten. Izmeriti je treba tudi vse razdalje do oken, vrat in drugih arhitekturnih elementov (razdalje D, E, F, G) ter razdalje do inštalacijskih priključkov (I, J, K, L).

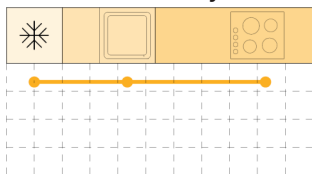


Delovni trikotnik

Kuhinja naj bo načrtovana v smislu delovnih centrov kot so: shranjevanje živil, priprava živil, kuhanje in peka, shranjevanje kuhinjske posode in pripomočkov, čiščenje posode. Ti delovni centri naj bodo organizirani v takšnem zaporedju, kot teče postopek priprave hrane.

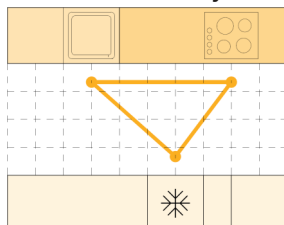
Osnovno izhodišče za dober kuhinjski načrt predstavlja t.i. delovni trikotnik, za katerega velja, da naj vsota razdalj med tremi glavnimi delovnimi centri (hladilnik, pomivalno korito, kuhalna plošča) ne znaša več kot 6,6 m.

Enovrstna kuhinja



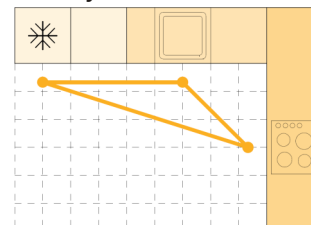
Kuhinjo v nizu lahko namestimo tudi v ožjih prostorih. Oprema je razporejena vzdolž ene same stene. Najmanjša primerna širina prostora je približno 180cm, minimalna priporočljiva dolžina niza pa 360cm. Z vidika ergonomije enojni niz ni najracionalnejša postavitev. Dolge razdalje med posameznimi delovnimi področji zahtevajo veliko hoje in več časa pri pripravi hrane.

Dvovrstna kuhinja



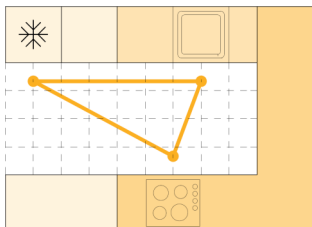
Širši prostori dopuščajo postavitev dveh vzporednih postavitev. Priporočljiva razdalja med nizi elementov je od 120 do 165cm. Če imamo na voljo manj prostora, je potrebno na eni strani postaviti bolj plitve omare, saj mora biti prehod dovolj širok, da se srečata dve osebi.

Kuhinja v obliki črke L



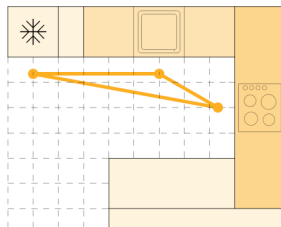
Kuhinja v obliki črke L je praktična postavitev, ki nudi tudi dobra delovna in shranjevalna področja. Če želimo doseči čim večjo učinkovitost, moramo pomivalno korito, štedilnik in hladilnik postaviti proti sredini L-a.

Kuhinja v obliki črke U



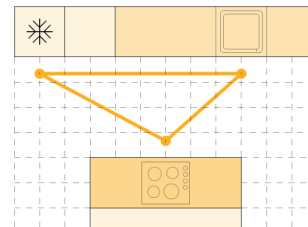
Če je prostor širok od 240 do 270cm, si lahko omislamo kuhinjo v obliki črke U. Takšna postavitev je idealna, saj nudi veliko delovne površine, ob enem je vse pri roki. Pri tej zasnovi lahko uredimo jedilni prostor kot podaljšek U-ja ali pa kot samostojen jedilni kot v nasprotnem delu prostora.

Kuhinja s polotokom



To so L ali U postavitev, le da se en niz odpira v prostor. Polotok je lahko različnih oblik. Lahko se nadaljuje tudi v jedilno mizo. Za postavitev zahteva večji prostor. Primeren zlasti za sodobno zasnovana stanovanja.

Kuhinja z otokom

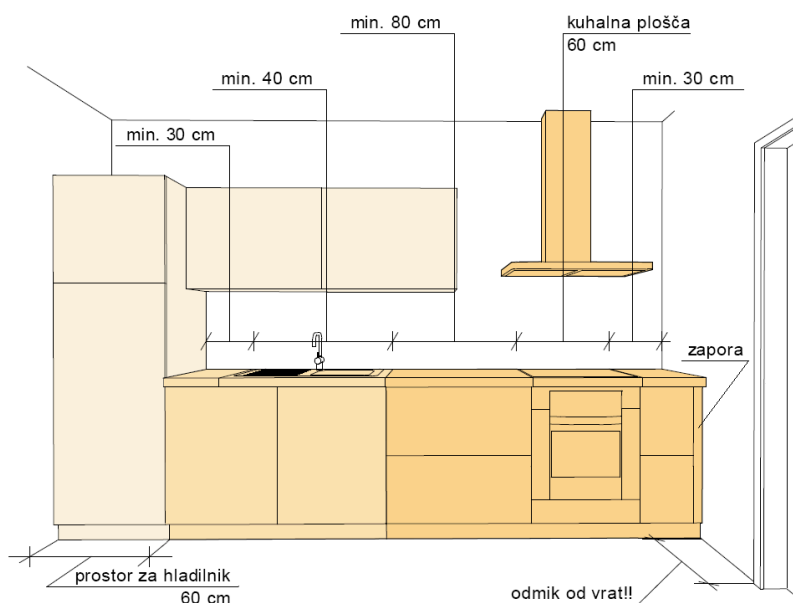


Takšna kuhinja je primerna za večje prostore, predvsem za stanovanja, kjer je kuhinja del večjega bivalnega prostora in je takšna kuhinja že predhodno načrtovana.

Potrebne površine v kuhinji

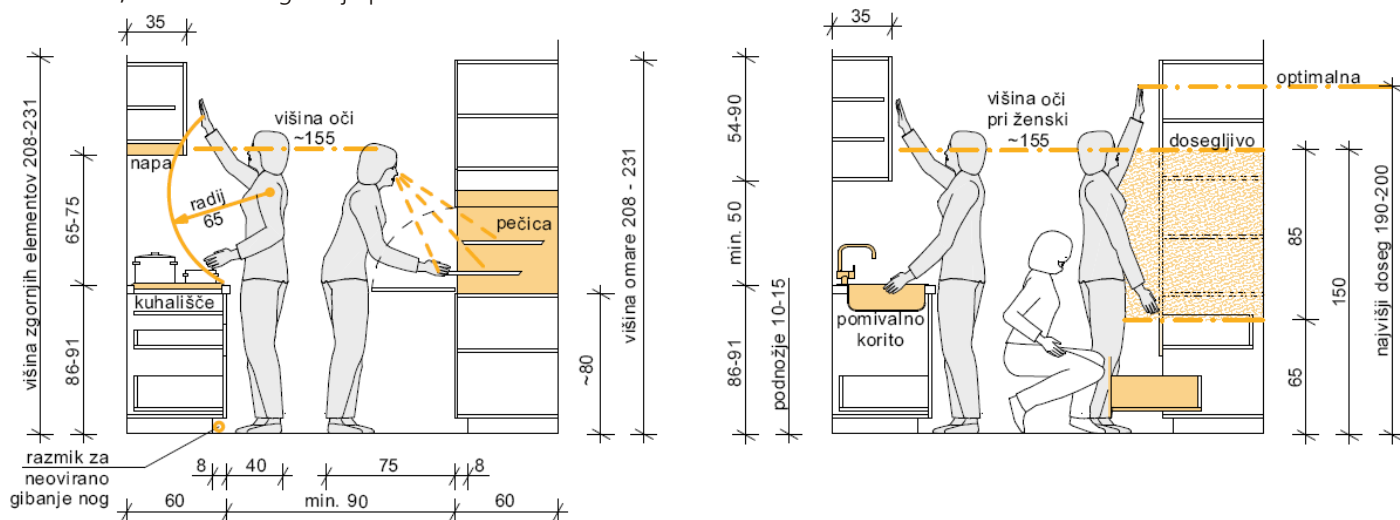
Zakonodaja s področja načrtovanja stanovanj določa, da naj ima dvočlansko stanovanje prostor za postavitev kuhinje v skupni dolžini minimalno 3,00 m. Za vsakega dodatnega člana se tej dolžini prišteje 0,40 m. Pri načrtovanju kuhinje ter razporeditvi aparatov in delovnih površin se čim bolj držimo naslednjih priporočil. V kuhinji potrebujemo 60 cm za postavitev hladilnika in 60 cm delovne plošče za vgradnjo kuhalne plošče. Korito in kuhalna plošča naj bosta odmaknjena od stene ali visokega elementa minimalno 30 cm. Dolžina osrednje delovne površine naj znaša vsaj 80 cm.

Pri postavitvi kuhinje je potrebno paziti tudi na morebitne ovire, ki bi lahko preprečevale nemoteno odpiranje predalov ali vrat, ovire kot so vrata, radiator itd. V tem primeru je treba ob steni uporabiti zapore.



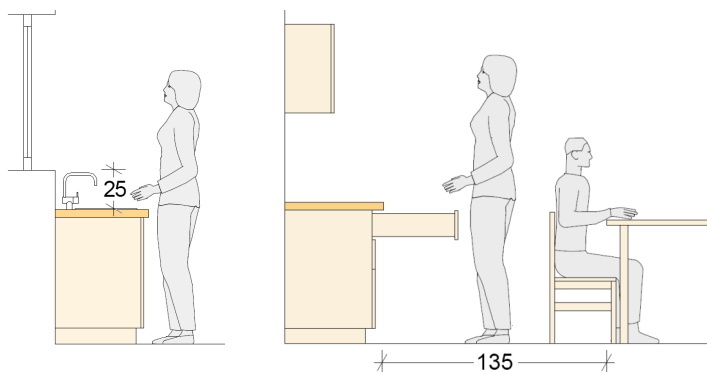
Optimalne razdalje

Kuhinje Alples nudijo veliko izbiro elementov, s katerimi je moč sestaviti kuhinjo, kjer bo delovni prostor optimalno izkoriščen, naše delo in gibanje pa nemoteno in varno.



Pri načrtovanju kuhinje je potrebno upoštevati minimalne razdalje med elementi in drugimi objekti, ki lahko preprečujejo nemoteno uporabo kuhinje. Priporočila se postavitev zgornjih elementov vsaj 50 cm nad višino delovne plošče. Kuhinjska napa mora biti postavljena nekoliko višje, minimalno 65 cm nad delovno ploščo, v primeru plinskega kuhališča pa 75 cm. Priporočila se, da je razdalja med dvema nizoma kuhinjskih elementov, oziroma med kuhinjskim nizom in steno med 90 - 120 cm.

Ustrezno razdaljo je treba upoštevati tudi v primeru, ko je neposredno ob kuhinji postavljena miza, kjer je za nemoteno uporabo kuhinje in mize potrebna minimalna razdalja 135 cm. Posebno pozornost je treba nameniti tudi pozicioniranju pomivalnega korita pod oknom, da kuhinjska armatura ne moti odpiranje okna. Če je med pultom in okensko polico manj prostora, kot je višina armature, je ena izmed rešitev izbira pregibne armature.

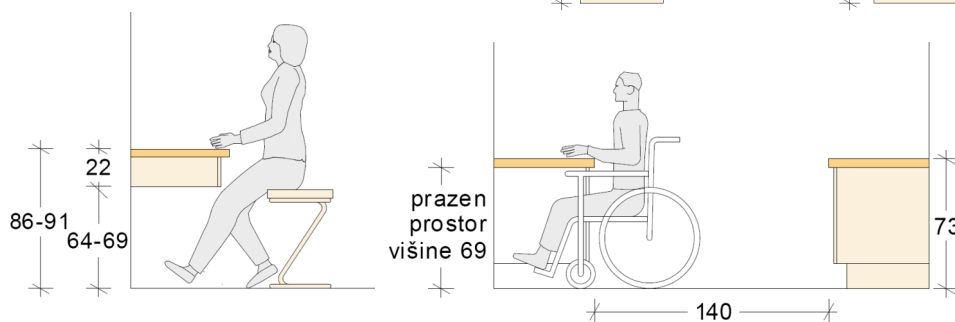
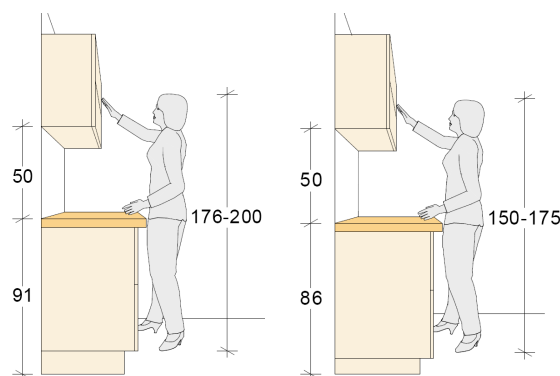


Primerna višina delovnega pulta

V svoji ponudbi imamo dve višini podnožja, 10 in 15 cm. To pomeni, da je končna višina delovnega pulta 86 in 91 cm. Izbira ustrezne višine je odvisna od višine uporabnika.

Z uporabo »vpetega predalnika 18« in spodnjih elementov višine 54 pridobimo tudi primeren prostor in delovno višino za delo gibalno oviranih ljudi.

Višina delovne površine za ljudi, ki uporabljajo invalidski voziček, je nižja. Zaželen je čim nižji položaj, seveda je višina odvisna predvsem od tipa invalidskega vozička. Primerna višina je 70-85 cm.

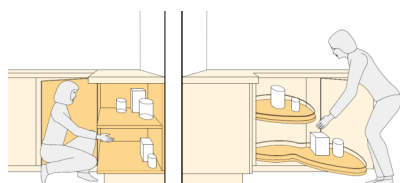
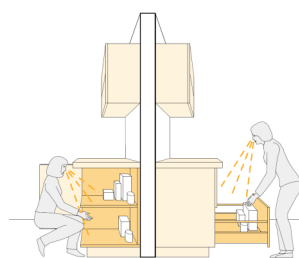
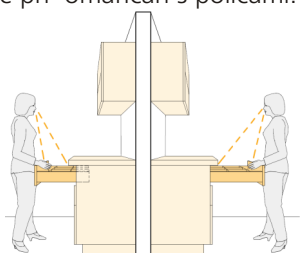


Praktično, udobno, pregledno in dostopno

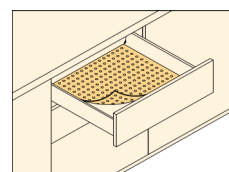
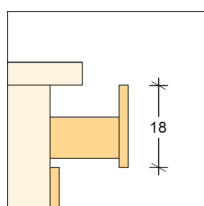
Ergonomične kuhinje so tiste, v katerih so gospodinjska opravila varna, udobna, prijetna in manj naporna.

Predali v spodnjih omaricah omogočajo boljšo preglednost nad vsebino, predvsem pa ni potrebno sklanjanje, brez katerega ne gre pri omaricah s policami.

Predal s polnim izvlekom omogoča dober pregled nad vsebino in dostopnost po celotni globini.

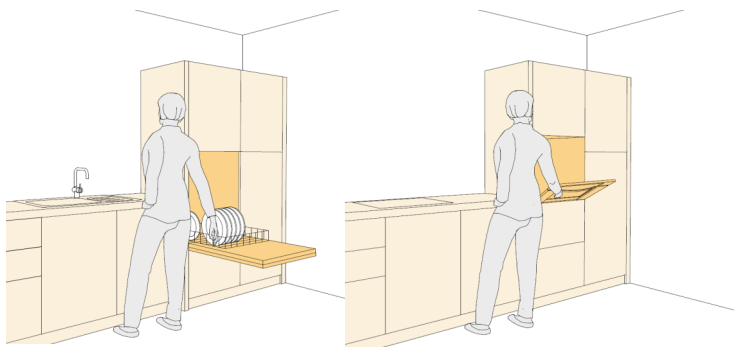


Še večji napor pri doseganju kuhinjskih pripomočkov predstavljajo kotne omare s policami. Sodobne rešitve z izvlečnimi policami odpravljajo to težavo, ob enem pa nudijo dobro preglednost nad vsebino omarice.



Najmanjša višina predala 18 cm zagotavlja uporabniku, da bo imel vse potrebne kuhinjske pripomočke pri roki, tudi zajemalke, metlice, strgalnike itd.

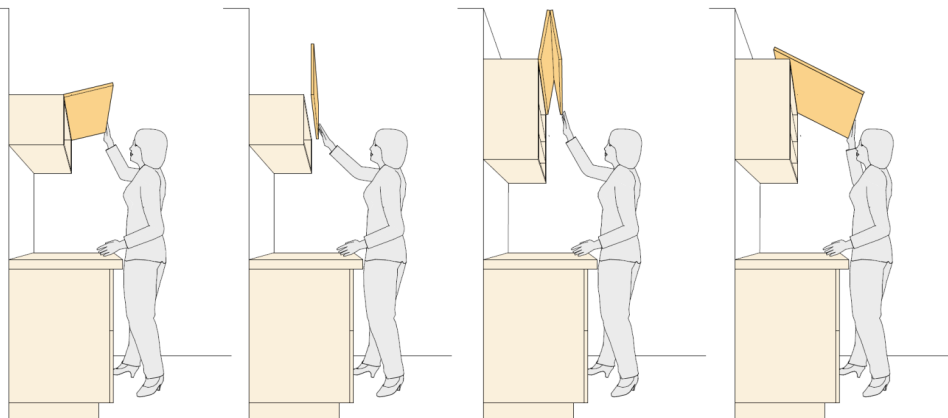
Z dodatno opremo, kot je proti drsna guma, preprečimo drsenje in poškodbe vsebine predala. Z različnimi vložki za jedilni pribor in pregradami pa poskrbimo za večjo preglednost in urejenost.



Višje vgrajeni pomivalni stroj in pečica nam prihranita nepotrebno sklanjanje, delo v kuhinji je varnejše in uporabniku bolj prijazno.

Vrata in predali omaric so opremljeni s sistemom za mehko in tiho zapiranje. Na ta način ne bo nepotrebne ropota zaradi zapiranja vrat, posoda in druga oprema v predalih pa bo stabilna tudi ob naglem zapiranju.

Štirje različni sistemi dviznih vrat zgornjih omaric nudijo uporabniku veliko mero udobja pri odpiranju vrat, dobro preglednost in varnost med delom. Zgornje omarice so med kuhanjem lahko neprestano odprte

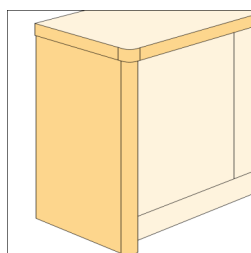


Varnost

Varnost je pomembna za vsakega uporabnika, še posebno pa v primeru prisotnosti otrok.

V ta namen so kupcem na voljo kuhinje z zaobljenimi stranicami, zaokroženimi vogali delovnega pulta ter ergonomsko oblikovanimi ročaji.

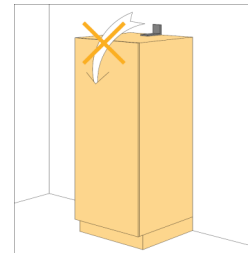
Vrata vitrin in steklene police so iz kaljenega stekla, ki poveča odpornost stekla pred lomom. V primeru razbitja se le-to razleti na majcene delce, ki so bistveno manj nevarni kot kosi razbitega navadnega stekla.



Zaobljene stranice



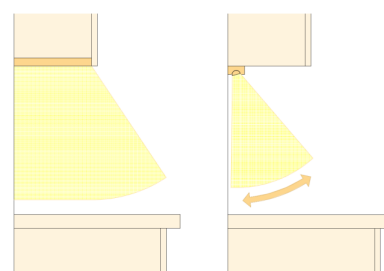
Kaljeno steklo



Pritrjevanje visokih elementov

Za povečanje varnosti so tudi vsi visoki elementi pritrjeni v steno s kotnikom, da se prepreči prevrnitev.

Za večjo varnost in lažje delo v kuhinji je zelo pomembna tudi primerna osvetlitev delovnega prostora, zlasti prostora za pripravo hrane. V ta namen so na voljo zgornje omarice s svetlobnim dnom, ki omogoča enakomerno osvetlitev delovne površine. Druga možnost svetilka z vrtljivim svetilnim telesom, s čimer si lahko vsakdo individualno prilagodi smer svetlobnega snopa.

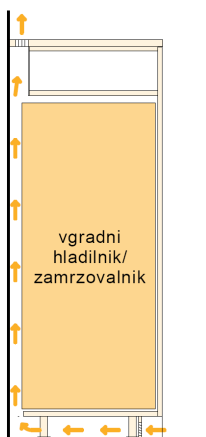


Za daljšo življenjsko dobo kuhinjskih aparatov

Danes so pomemben dejavnik v kuhinji tudi sodobni kuhinjski aparati, pri katerih sta poudarjena predvsem energijska varčnost in zmogljivost. Za učinkovito in dolgotrajno delovanje aparatov pa moramo poleg prostora za vgradnjo zagotoviti tudi ustrezno zračenje.

V ta namen je pri omarah za vgradnjo bele tehnike z uporabo okrasne stranice na hrbtni strani omare še enkrat več prostora za zračenje kot običajno. Ravno tako je poskrbljeno za ustrezno zračenje indukcijske kuhalne plošče. Elementi za vgradnjo le teh imajo v zgornje delu prazen prostor, ki omogoča zadosten pretok zraka. Ob enem je ta del fizično ločen, da ne bi prišlo do kakšne poškodbe kuhalne plošče.

Vsi ti elementi morajo biti opremljeni tudi s prezračevalnimi rešetkami za nemoten pretok zraka.



KAJ JE DOBRO VEDETI PRI NAČRTOVANJU KUHINJE

Za lažje načrtovanje Vaše kuhinje smo pripravili kratek vprašalnik, čigar odgovori Vam bodo v pomoč pri njenem oblikovanju. Za kreiranje dokončne rešitve pa se obrnite na prodajalce v salonih, ki vam bodo z veseljem in strokovno priskočili na pomoč.

1. Gospodinjstvo

Koliko oseb živi v gospodinjstvu? _____
 Koliko otrok je v gospodinjstvu? _____
 Praviloma koliko oseb dela v kuhinji? _____

2. Cenovni razred

Koliko ste pripravljeni odšteti za novo kuhinjo?
 Do 2.500 €. Do 5.000 €. Ne vem.

Ali boste uporabili obstoječe kuhinjske aparate?
 Da. Ne.

3. Sosednji prostori

Ali je shramba v ločenem prostoru?
 Da. Ne.

Ali boste v kuhinji opravljali tudi druga opravila?
 Da. Ne.

4. Stil kuhinje

Kakšen stil kuhinje si želite?
 Moderen. Klasičen. Visok sijaj. V lesnih dekorjih.

Ali bo kuhinja povezana z dnevno sobo?
 Da. Ne.

Želite postaviti visoke omare?
 Da. Ne.

Želite uporabiti vitrine?
 Da. Ne.

5. Priklučki in priprava prostora

Kakšen vir energije boste uporabili pri pečici in kuhalni plošči?
 Električna. Plin. Kombinacija elektrike in plina.

Ali načrtujete tudi prenovo prostora?
 Ne. Nove talne obloge. Nove inštalacije.
 Nove stenske obloge. Sprememba celotnega prostora.

6. Postavitev hladilnika

Vgradnja hladilnika?
 V visoki omari. Dvignjen od tal.
 Pod delovnim pultom. Prostostoječ hladilnik

Vgradnja zamrzovalnika?
 V sklopu hladilnika V visoki omari Dvignjen od tal
 Pod delovnim pultom Brez.

7. Elementi za posebne namene

- | | |
|--|--|
| <input type="radio"/> Nizka kotna omara z izvlečnimi policami – poln izvlek. | <input type="radio"/> Nizka kotna omara z vrtljivimi policami. |
| <input type="radio"/> Nizka kotna omara s polovičnim izvlekom. | <input type="radio"/> Nizka kotna omara s policami |
| <input type="radio"/> Omara z izvlečnimi mrežami | <input type="radio"/> Vložek za jedilni pribor. |
| <input type="radio"/> Visoka omara z notranjimi predali – shramba | <input type="radio"/> Razdelilni komplet za jedilni pribor. |
| <input type="radio"/> Nastavna omarica z rolo dviznimi vrati. | <input type="radio"/> Koš za odpadke v spodnji omarici. |
| <input type="radio"/> Zaključna omara s poševno postavitvijo fronte. | <input type="radio"/> Jedilna miza. |

8. Priprava hrane

Za pripravo hrane se bo uporabljala:

- Delovna plošča. Rezalna deska. Nosilec nožev v predalu. Miza.

9. Mali kuhinjski pripomočki

V kuhinji se bodo uporabljali naslednji mali kuhinjski aparati:

- Avtomat za kavo. Opekač kruha. Radio. Grelnik vode.
 Kuhalnik za jajca. Ura. Palični mešalnik. Ožemalnik limon.
 Mešalnik. Odpirrač za konzerve. Sokovnik.

10. Kuhanje in pečenje

Pečica :

- Skupaj s kuhlno ploščo. Ločeno s kuhlno ploščo. Visoka vgradnja.

Kuhališče:

- Nižja postavitev. Globlja postavitev. V kotu. V otoku.

Napa:

- Dekorativna. Vgradna. Izpuh zraka skozi zračnik Izpuh zraka nazaj v prostor.

Kuhalna plošča:

- Iz nerjavnega jekla. Steklokeramična. Emajlirana. Štedilnik.

11. Kuhinjsko korito

Korito:

- Dva pomivalnika z odcejalno površino. Pomivalnik z odcejevalnikom in odcejalno površino.
 Z odprtino do koša za odpadke. Z dodatki (deska za rezanje, cedilo).

Armatura:

- Enoročna armatura. Dvoročna armatura. Z izvlečno prho.

Priprava tople vode:

- Pripravljena sanitarna voda - zalogovnik. Bojler.

12. Odpadki

Ali ločeno zbirate odpadke?

- Da. Ne.

Kaj naj bo pod pomivalnim koritom?

- Smetnjak. Prostor za čistila.

13. Jedilni prostor

Za jedilno mizo naj bo prostora za _____ oseb.

Jedilni prostor naj bo:

- Namenjen le hitri malici. Za vse obroke, tudi za goste. Za normalno stolno višino.
 Kot barski pult za zajtrk. Z jedilno mizo Podaljšana delovna plošča.
 Z raztegljivo mizo. Z kotno klopjo.

14. Osvetlitev in dodatno

Osvetlitev naj bo:

- Z integriranim steklenim dnem. S svetilom z nastavljivim kotom snopa osvetlitve.
 Z kompletom LED svetilk. Preko stenskih steklenih polic z razsvetljavo.

Dodatno:

- Kredenca. Vitrine. Stenske obloge.
 Zaključne letve. Obešalni elementi za dodatno opremo.

15. Prostor – lastnosti in omejitve

Izdeljate si risbo prostora v merilu. Upoštevajte vse opisane omejitve in lastnosti:

- Mere prostora. Pravokotnost vogalov. Mere vrat in oken ter način odpiranja.
 Napeljava vode in elektrike. Odtok in zračnik. Dimenzija in lokacija grelnih teles.
 Priklop aparatov.

