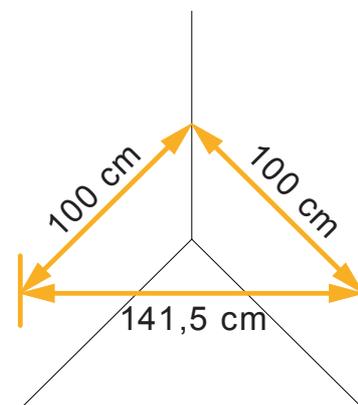
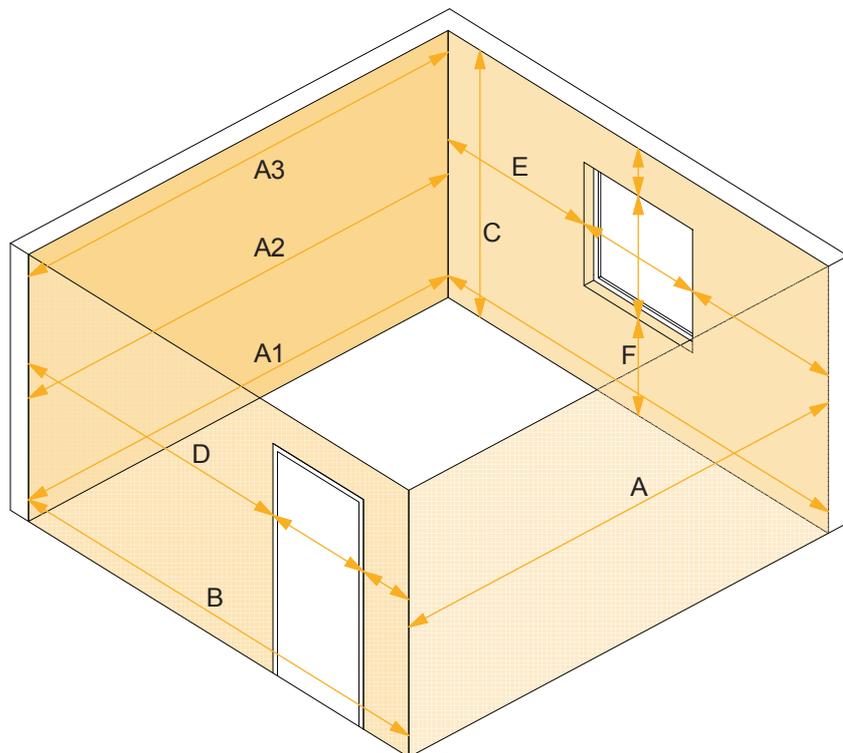


ŠTO TREBA ZNATI PRILIKOM PROJEKTIRANJA KUHINJE

Izmjera prostora

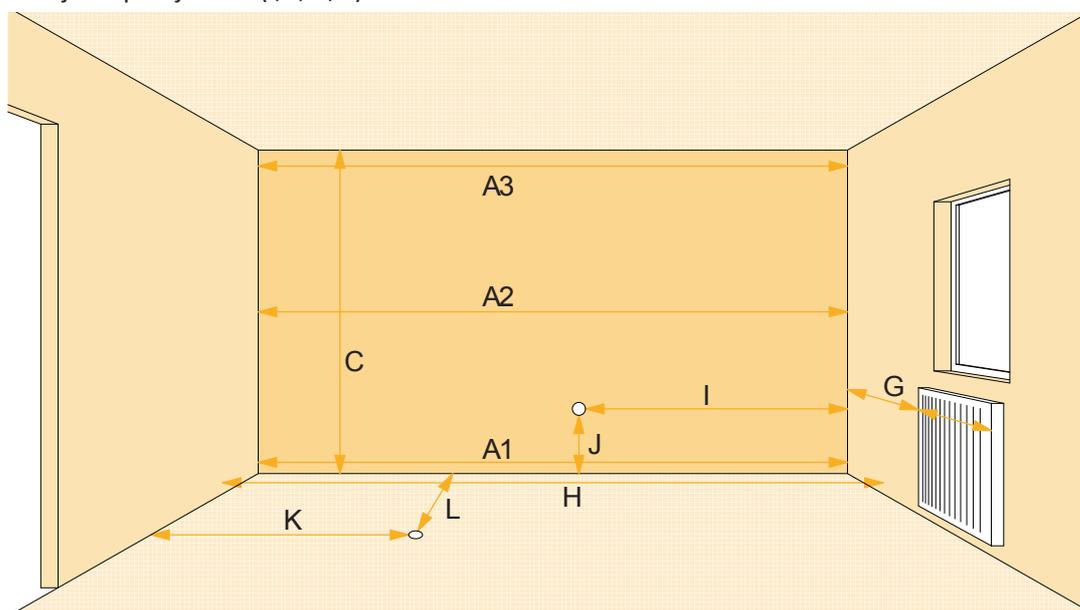
Prvi uvjet za izradu odgovarajućeg nacrtu i za pravilnu narudžbu kuhinje je točna izmjera dotičnog prostora. Točna izmjera može spriječiti brojne teškoće, koje bismo mogli imati kasnije u toku montaže kuhinje.



Kod planiranja kuhinje treba provjeriti kutove između zidova uz koje stoji kuhinja. Mnogi kutovi u realnosti nisu pravokutni. Kutove treba provjeriti s mjerama, kao što je to prikazano na gornjoj desnoj skici.

Preporučuje se izrada skica svih zidova, gdje se ucrtaju svi nepromjenljivi elementi kao što su vrata, prozori, grijaća tijela te izbočine u zidu. Isto tako se ucrtaju priključci na struju i vodovod (utičnice, prekidači struje, vodovodni priključci i odvodi). Izmjeri se razmak između zidova (razmak A, B) i visinu do stropa (razmak C). Tamo, gdje će stajati kuhinja, neka se izmjeri razmak između zidova barem na tri mjesta u različitoj visini (A1, A2, A3). Razmak se izmjeri tik uz zid, a preporučuje se, da se isti razmak izmjeri još cca. 60 cm od zida (razmak H). Na taj način se utvrdi da li postoje eventualne neravnine ili nepravilni kutovi zidova.

Isto tako treba izmjeriti i sve razmake do prozora, vrata i ostalih arhitekturnih elemenata (razmaci D, E, F, G) te razmake do instalacijskih priključaka (I, J, K, L).

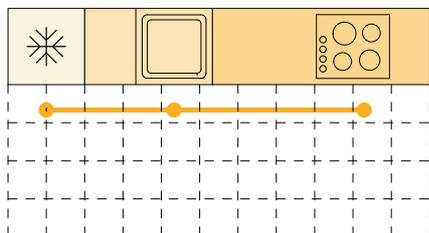


Radni trokut

Kuhinja neka bude planirana u smislu radnih centara kao što su: pohrana namirnica, priprema namirnica, kuhanje i pečenje, pohrana kuhinjskog posuđa te pomagala, čišćenje posuđa. Ovi radni centri neka budu organizirani u takvom redoslijedu kakav je radni proces pripreme hrane.

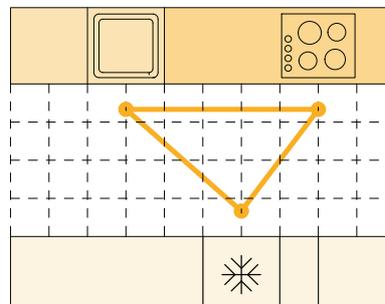
Osnovno ishodište za dobar nacrt kuhinje predstavlja takozvani radni trokut, za koji važi, da svota razmaka između tri glavna radna centra (hladnjak, sudoper, štednjak) ne iznosi više od 6,6 m.

Jednoredna kuhinja



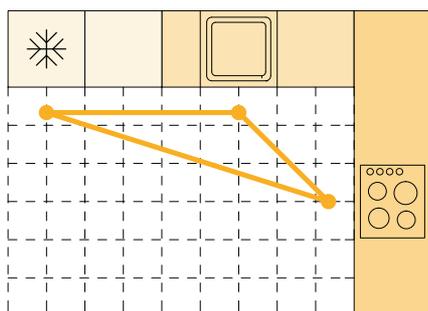
Kuhinju u nizu možemo namjestiti i u užim prostorima. Oprema je raspoređena dužinom jednog zida. Najmanja primjerena širina prostora je otprilike 180cm, a minimalna preporučljiva dužina niza je 360cm. S vidika ergonomije jednoredni niz nije najracionalniji raspored. Duži razmaci između pojedinačnih radnih područja traže dosta hoda i više vremena za pripremu hrane.

Dvoredna kuhinja



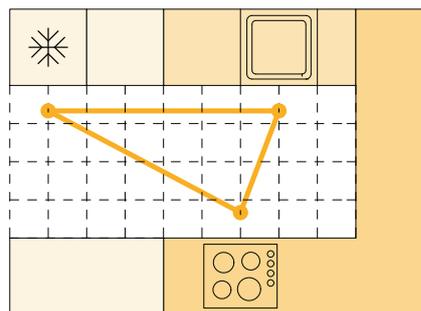
Širi prostori dopuštaju namještanje dviju usporednih nizova. Preporučljivi razmak između nizova elemenata je od 120 do 165cm. Ako ima na raspolaganje manje prostora, onda je potrebno na jednoj strani staviti ormare manje dubine, jer širina prijelaza treba da bude dovoljno velika da se dvije osobe mogu susresti.

Kuhinja u obliku slova L



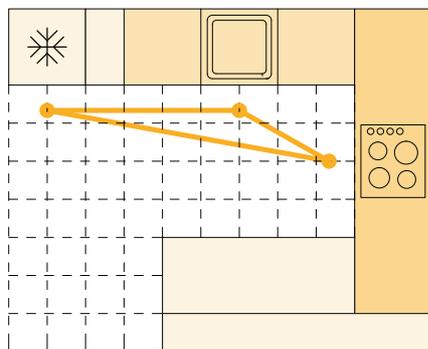
Kuhinja u obliku slova L je praktičan raspored, koji nudi i dobra radna područja i područja za pohranu. Ako želimo postići što veću efikasnost, treba sudoper, štednjak i hladnjak namjestiti prema sredini L-a.

Kuhinja u obliku slova U



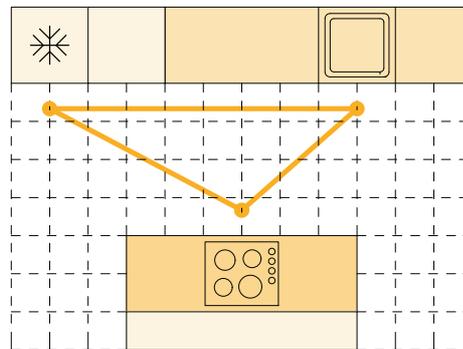
Kad je širina prostora od 240 do 270cm, možemo nabaviti kuhinju u obliku slova U. Takav raspored je idealan, jer nudi dosta veliku radnu plohu a ujedno imamo sve na dohvat ruke. Kod ovog zasnova možemo urediti blagovaonicu kao produžetak U-ja ili kao samostalnu blagovaonicu na suprotnom djelu prostora.

Kuhinja s poluotokom



To su L ili U rasporedi, gdje se jedan niz otvara u prostor. Poluotok može biti u različitim oblicima. Može se nastavljati i u stol. Za takav raspored je potreban veći prostor. Naročito je primjeran za suvremeno zasnovane stanove.

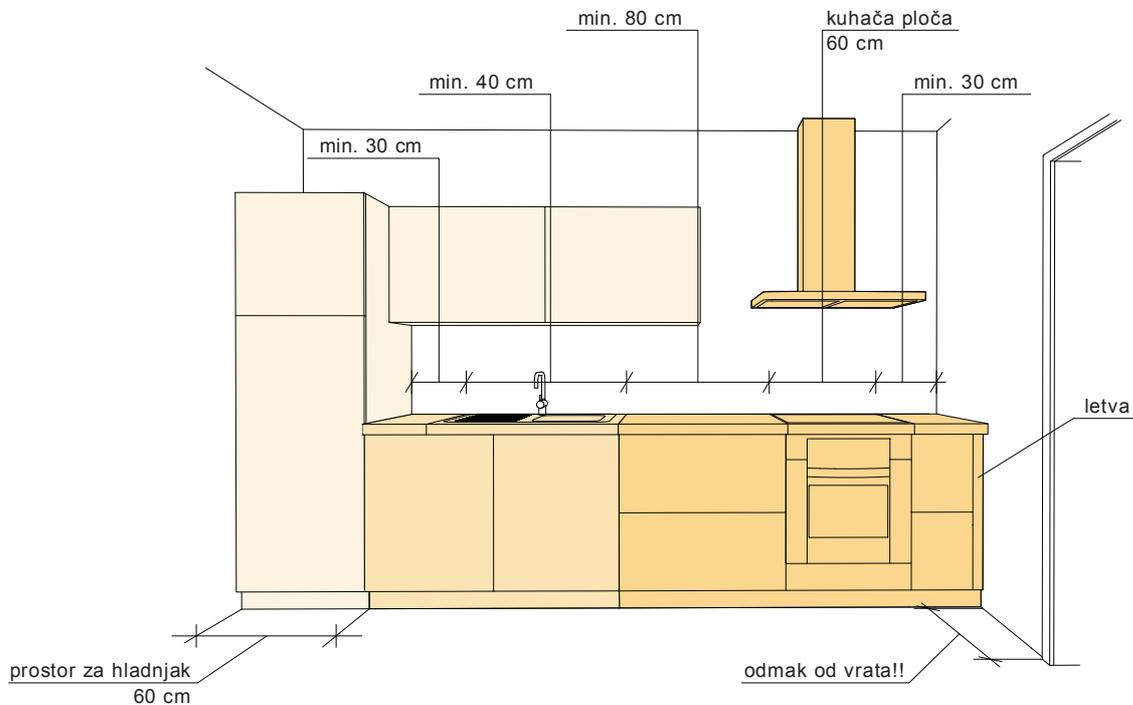
Kuhinja s otokom



Takva kuhinja je primjerena za veće prostorije, osobito za stanove, gdje je kuhinja dio većeg prostora te je bio takav raspored već prethodno planiran.

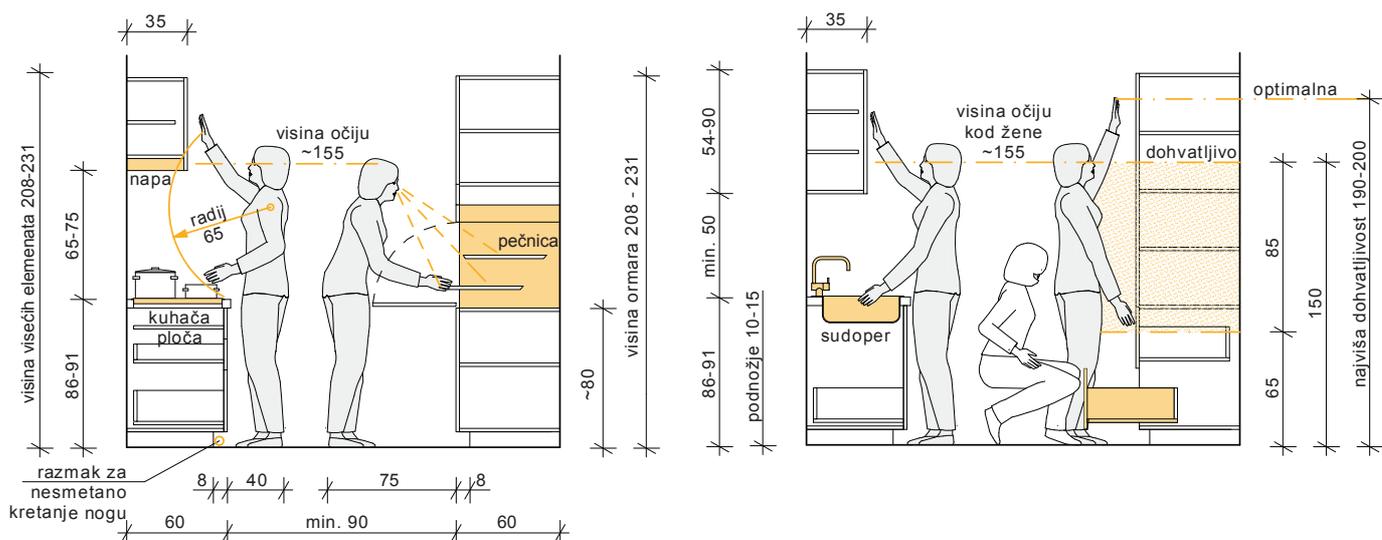
Potrebne površine u kuhinji

Zakonodavstvo s područja projektiranja stanova naznačuje, neka ima stan dvočlane obitelji prostor za namještanje kuhinje u ukupnoj dužini minimalno 3,00 m. Za svakog dodatnog člana toj dužini se doda 0,40 m. Kod projektiranja kuhinje i organiziranja rasporeda aparata te radnih površina važno je pridržavanje sljedećih preporuka. U kuhinji trebamo 60 cm za namještanje hladnjaka i 60 cm radne ploče za ugradnju kuhače ploče. Sudoper i kuhača ploča neka budu odmaknuti od zida ili visokog elementa minimalno 30 cm. Dužina središnje radne plohe neka iznosi bar 80 cm. Kod rasporeda kuhinje potrebno je paziti i na moguće prepreke, koje bi mogle spriječiti nesmetano otvaranje ladica ili vrata, prepreke kao što su vrata, radiator, itd. U tom slučaju treba kod zida upotrijebiti letva.



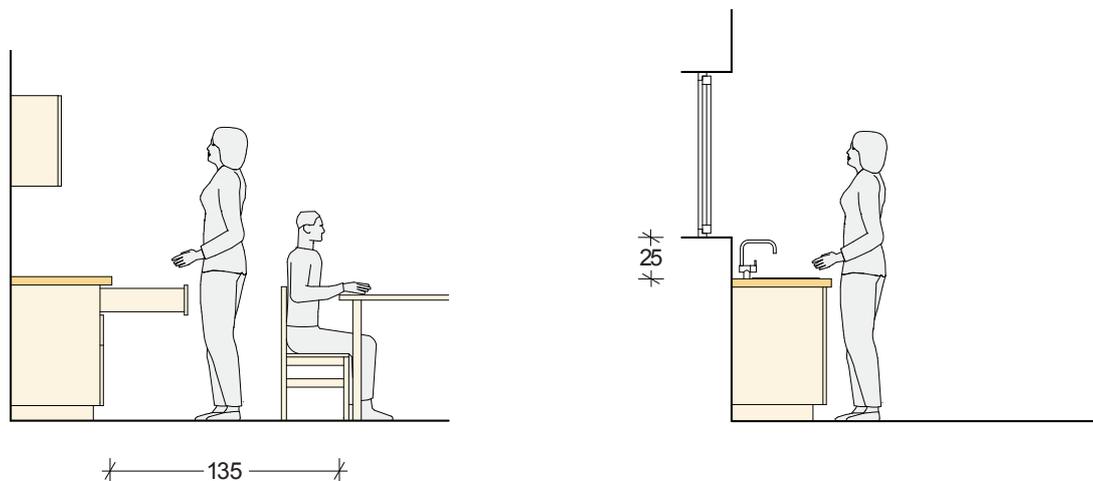
Optimalni razmaci

Kuhinje Alples nude veliki izbor elemenata, s kojima je moguće napraviti kuhinju, gdje će biti radni prostor optimalno iskorišten, a naš rad i kretanje nesmetani i sigurni.



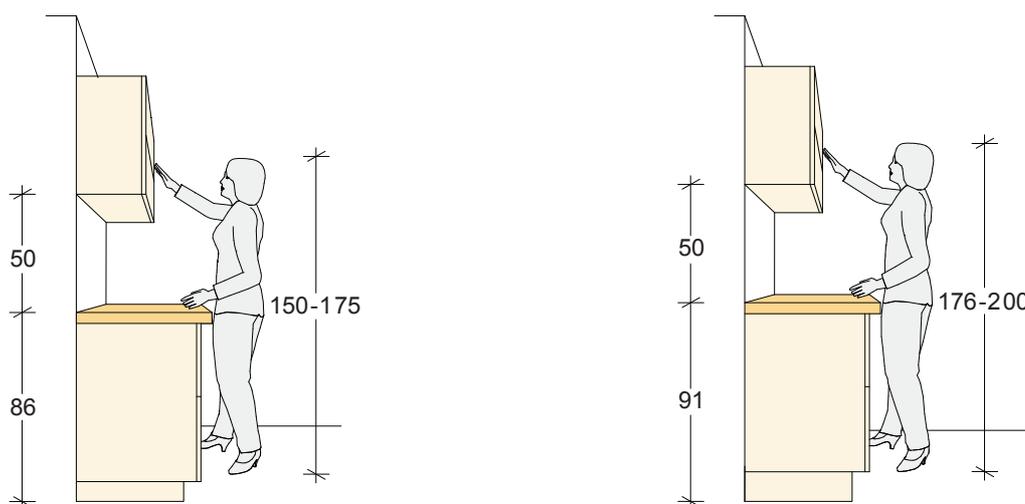
Kod planiranja kuhinje potrebno je uvažavati minimalne razmake među elementima i ostalim objektima, inače može biti spriječena nesmetana upotreba kuhinje. Za viseće ormariće preporučuje se namještanje bar 50 cm iznad visine radne ploče. Kuhinjska napa mora biti namještena nekoliko više, minimalno 65 cm iznad radne ploče, a u slučaju plinskog štednjaka 75 cm. Preporučuje se, da je razmak između dva niza kuhinjskih elemenata, odnosno između kuhinjskog niza i zida od 90 - 120 cm.

Odgovarajući razmak treba uvažavati i u slučaju, kad izravno uz kuhinju stoji stol. U tom slučaju je za nesmetanu upotrebu kuhinje i stola potreban minimalni razmak 135 cm. Posebnu pažnju treba posvetiti i poziciji sudopera ispod prozora, da kuhinjska armatura ne bi ometala otvaranje prozora. Ako je prostor između radne ploče i police ispod prozora manji od visine armature, jedno od mogućih rješenja je upotreba fleksibilne armature.



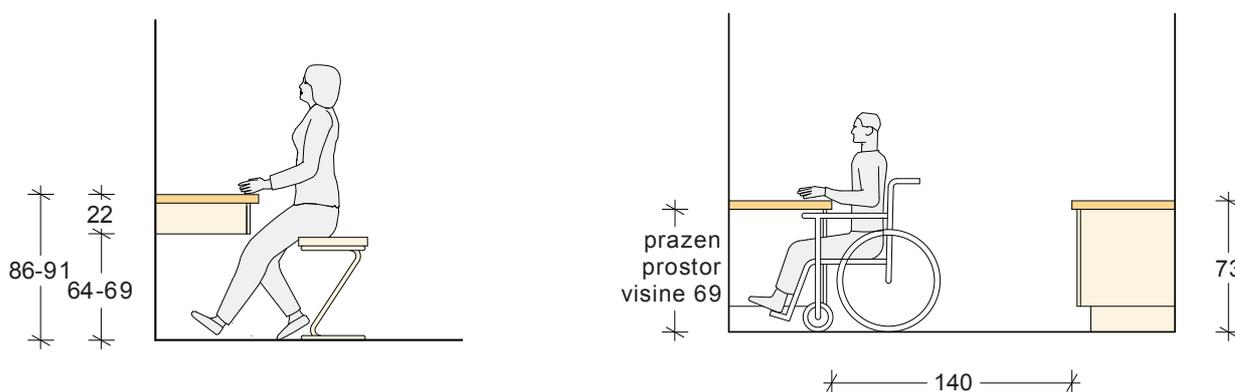
Primjerena visina radne ploče

Poduzeće Alples ima u ponudi dvije visine podnožja, 10 i 15 cm. To znači, da je konačna visina radne ploče 86 i 91 cm. Koju visinu će korisnik izabrati ovisi o njegovoj osobnoj visini.



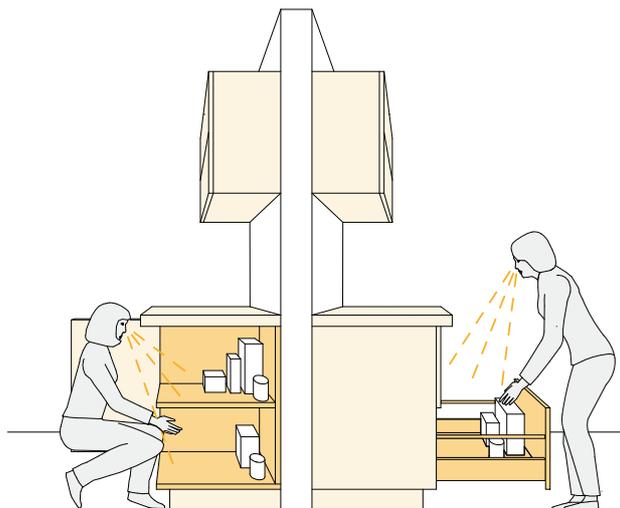
S upotrebom »visećeg ladičara 18« i donjih elemenata visine 54 ćemo steći i prikladan prostor i radnu visinu za rad osoba smanjene pokretljivosti.

Visina radne ploče za osobe smanjene pokretljivosti koje upotrebljavaju invalidska kolica je niža. Preferira se donji položaj, a visina naravno ovisi o vrsti invalidskih kolica. Primjerena visina je 70-85 cm.

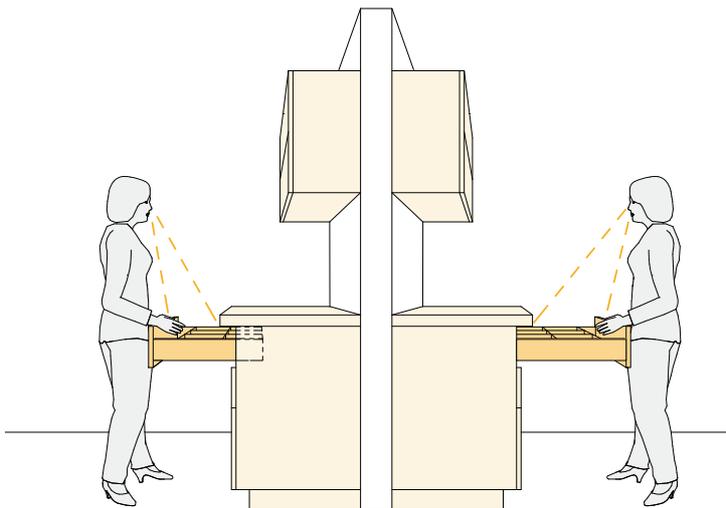


Praktično, udobno, pregledno i dostupno

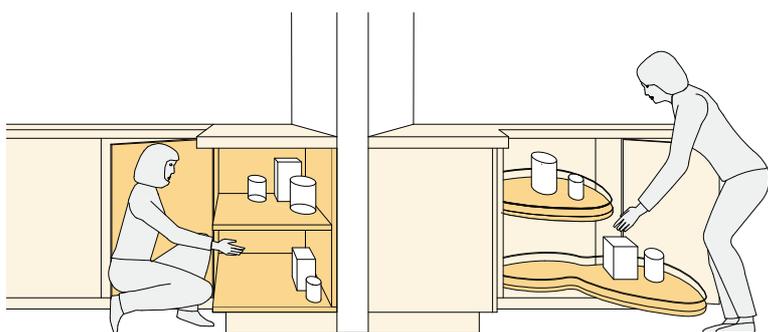
Ergonomične kuhinje su one, u kojima su kućanski poslovi sigurni, udobni, prijatni i manje naporni.



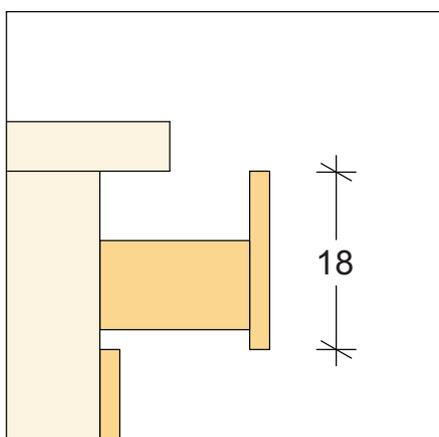
Ladice u donjim ormarićima omogućuju veći pregled i lakši dostup do sadržaja ormara, gdje nije potrebno da se saginjemo kao kod ormara s policama.



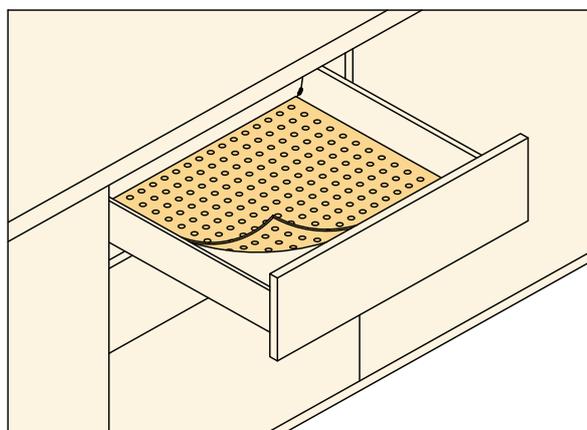
Ladice s punim izvlačenjem omogućuju dobar pregled nad sadržajem i dobar dostup na cijeloj dubini.



Dostup je još teži do sadržaja na policama kod kutnih ormarića. Suvremena kutna rješenja s policama na izvlačenje rješavaju i ovaj problem, jer omogućuju lak dostup i nude veliki pregled nad sadržajem ormara.



Najmanja visina ladice 18 cm osigurava korisniku, da će imati sve potrebne kuhinjske aparate na dohvata ruke, uključujući šeflje, pjenjače, lopatice itd.

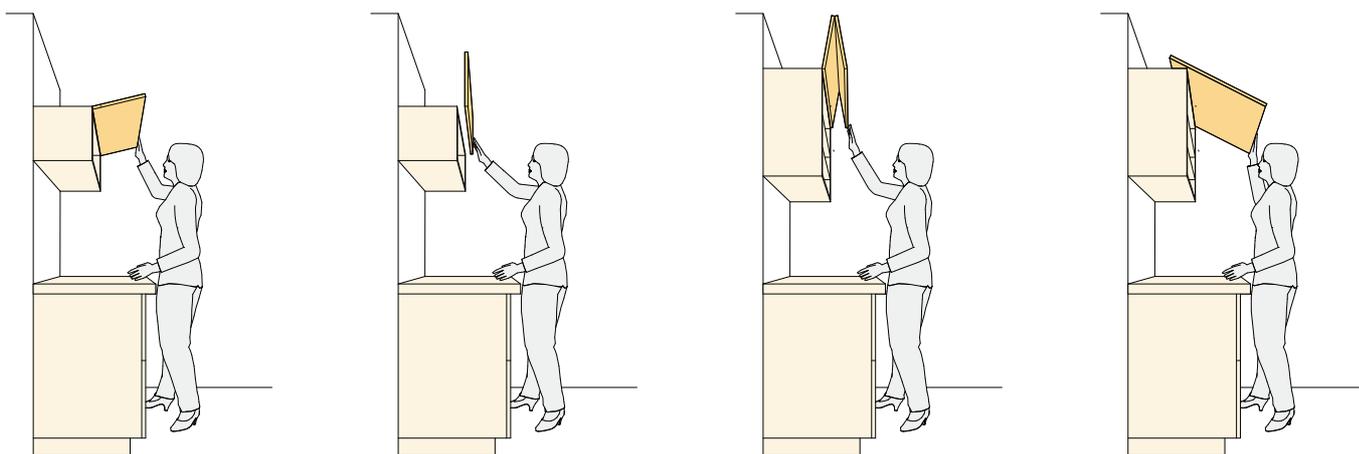


S dodatnom opremom, kao što je protiv klizna guma, spriječimo kliženje i oštećenja sadržaja ladice. Pomoću različitih uložaka za pribor za jelo i pregradnim sistemima unutrašnjost će biti pregledna i uređena.



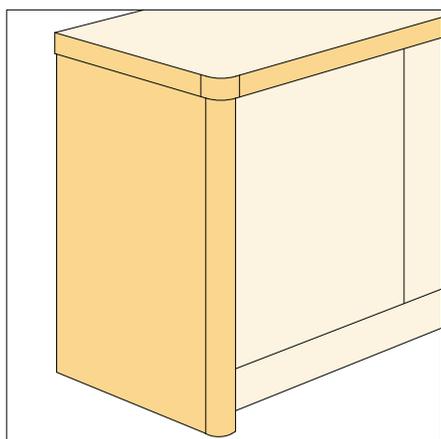
Kad su perilica posuđa i pećnica ugrađeni na većoj visini, nije potrebno da se saginjemo, rad u kuhinji je sigurniji i ugodniji.

Vrata i ladice ormarića opremljeni su sistemom za meko i tiho zatvaranje. Na taj način neće biti bespotrebne buke kod zatvaranja vrata, dok će posuđe i druga oprema u ladicama biti stabilni i u slučaju brzog zatvaranja.



Četiri različita sistema podiznih vrata visećih ormarića nude korisniku puno udobnosti kod otvaranja vrata, veliki pregled i sigurnost kod upotrebe. Viseći ormarići mogu biti u vrijeme kuhanja stalno otvoreni.

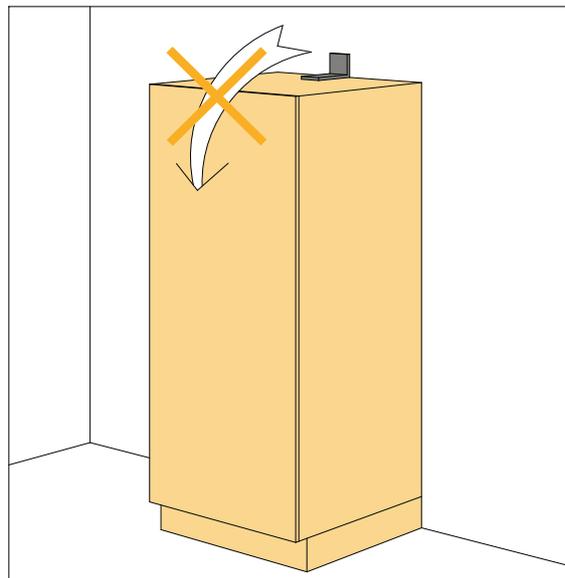
Sigurnost



Sigurnost je važna za svakog korisnika, posebno u slučaju prisutnosti djece. U tu svrhu u ponudi su kuhinje, koje imaju zaobljene stranice, zaobljene uglove radne ploče te ergonomski oblikovane ručke. Vrata vitrina i staklene police su napravljena iz kaljenog stakla, koji je više otporan na lomljenje. U slučaju da se staklo ipak razbije, ono će se razletjeti na malene komadiće, koji su dosta manje opasni kao kod običnog stakla. Kako bi se povećala sigurnost je potrebno sve visoke elemente pričvrstiti na zid s kutnim okovom da bi se spriječilo prevrtanje.

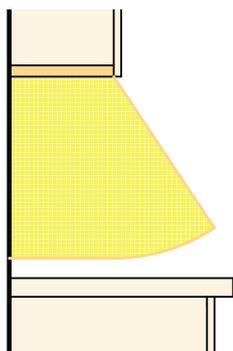


Kaljeno staklo vitrina i staklenih polica

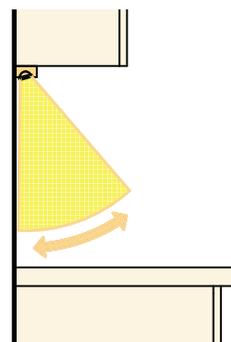


Kutni okov za pričvršćenje visokih ormara i ladičara

Zbog veće sigurnosti i lakšeg rada u kuhinji važno je i dobro osvijetljenje radnog prostora, naročito prostora za pripremu hrane. U ovu svrhu mogu se upotrijebiti viseći ormarići sa svjetlosnim dnom, koji omogućuju ravnomjerno osvijetljenje radne površine. Druga opcija je svjetiljka s izvorom svjetlosti koji se može okretati, da svatko može individualno regulirati smjer snopa svjetlosti.



Svjetlosno dno visećih ormara



Svjetiljka s izvorom svjetlosti koji se može okretati za prilagođivanje smjera snopa svjetlosti

Za duži životni vijek kućanskih aparata



Važan čimbenik u suvremenoj kuhinji danas su kućanski aparati, kod kojih su posebno naglašeni energetska efikasnost i kapacitet. Za efikasno i dugotrajno djelovanje aparata, pored prostora za ugradnju moramo osigurati i odgovarajuću ventilaciju.

U tu svrhu imaju ormari za ugradnju bijele tehnike, kod kojih upotrijebimo ukrasne stranice na leđima ormara, jedan put više prostora za zračenje nego obično. Isto tako pobrinuto je za odgovarajuće zračenje indukcijske kuhače ploče. Elementi za ugradnju aparata imaju u gornjem djelu prazan prostor, koji omogućuje dovoljan protok zraka. Istovremeno je ovaj dio fizički odvojen, da ne bi došlo do bilo kakvog oštećenja kuhače ploče.

Svi ovi elementi moraju biti opremljeni i s rešetkama za zračenje za nesmetan protok zraka.