

Выделяют пять наиболее популярных и удобных видов планировки кухонь: кухни в одну линию, П-образные, угловые, типа «остров» и «полуостров».

- **Кухни в одну линию:**

Они подходят для помещений с ограниченным пространством. При этой планировке мебель и кухонная техника располагаются вдоль одной из стен. В этом случае большую часть помещения можно отвести под обеденную зону, без проблем разместив в ней кухонный стол и стулья. Элементы рабочего треугольника правильнее всего расставить в следующем порядке: холодильник-раковина-плита. Между ними устанавливаются рабочие столы, а над ними - подвесные шкафчики для кухонной утвари и припасов.

- **Угловая кухня:**

Она подходит для помещения любого типа и является наиболее практичной с точки зрения грамотного использования пространства. На ней одинаково удобно и готовить, и обедать. При угловой планировке обычно устанавливается один длинный рабочий стол, над которым размещаются подвесные шкафчики, а рабочий треугольник располагается вдоль двух смежных стен.

- **П-образная кухня:**

Такая планировка кухни затрагивает сразу три стены помещения. Это компактный и вместительный вариант кухни. Однако просторную столовую зону в такой кухне обустроить вряд ли удастся. Холодильник, раковину и плиту можно удачно разместить у разных стен, а большая полезная площадь позволит наилучшим образом оборудовать помещение остальной бытовой техникой.

- **Кухня островного типа:**

Отличается отдельным дополнением в центре помещения. Как правило, на острове размещается варочная зона - плита, значительно реже - мойка. Подобная планировка

мало подходит для маленьких площадей, но достаточно удобна при наличии большого помещения.

- Планировка кухни полуостров:

Подходит только для очень просторных помещений. Фактически, это планировка типа остров, только в данном случае центральная часть примыкает к основной стеновой части. На полуострове может быть оборудовано продолжение рабочего стола, размещаться мойка или плита.