

Удобство и комфорт вашей кухни напрямую зависит не только от ее размеров и геометрии, но и от ее обустройства, правильности установки мебели, расположения окон, коммуникаций, вентиляции воздуха и всего остального.

Важно, чтобы кухня была обустроена максимально эргономично, с учетом всех возможных требований и пропорций. Работа на кухне зачастую трудоемка и монотонна, поэтому во главу угла при оборудовании этого помещения ставят комфорт рабочего места. При обстановке кухни выделяют три зоны повышенной активности: готовочную, варочную и моечную. От их правильного размещения в первую очередь и зависит эргономика кухонного помещения.

Не последнюю роль играет возможность регулировать высоту рабочих поверхностей, предназначенных для готовки, сервировки и мытья посуды.

Другой пример грамотного подхода – свободно перемещающиеся элементы, это позволяет легко подобрать идеальную планировку кухонной мебели.

Следуя стандартам и выполняя простые рекомендации, даже в самых скромных жилищах, возможно, создать кухню вашей мечты, находится, и готовить в которой будет приятно вам и вашим родным.

### **Этап первый:**

Решите для себя вдоль какой из стен вам бы хотелось установить мебель. При правильном выполнении замера необходимо учитывать возможную кривизну стен. Для этой цели измерение нужно проводить на трех различных значениях высоты от пола. К примеру, на 10 см, затем на 1,5 м, и затем непосредственно под потолком.

Нам необходимо измерить:

- длину стены, вдоль которой мы будем располагать нашу кухонную мебель
- все размеры, связанные с выступающими элементами (трубами, батареями, подоконниками и др.).

Размеры кухни самым непосредственным образом влияют на ее комфортность. При планировке кухни стоит учитывать то, что минимальная ширина помещения кухни должна составлять 180 см, и то, что при таких размерах кухни рабочая стенка размещается лишь вдоль одной из стен. Для того, чтобы иметь возможность размещать мебель и шкафы вдоль двух стен, минимальная ширина помещения должна быть от 240 см. В любой, даже самой маленькой кухне необходимо выделить пространство для стола или барной стойки, выполняющей функцию миниатюрного обеденного столика. Удобнее всего это сделать в кухне с Г-образной планировкой.

Если на нужном нам промежутке стены располагается окно, то необходимо узнать расстояние между полом и подоконником или нижним краем рамы (в случае, если подоконник отсутствует), высоту самого окна и расстояния между внешними боковыми краями рамы и соответствующими углами.

Одной из самых распространенных проблем при планировке кухни является нестандартное размещение окон. В частности слишком маленькое расстояние от стены до окна (меньше 60 см) не позволит поставить туда холодильник или плиту, слишком маленькое расстояние от пола до подоконника не позволит втиснуть туда стандартный шкаф или бытовую технику. Расстояние от пола до нижнего края окна не должно выходить за рамки 86-91 см.

В обязательном порядке нужно начертить план с указанием на нем выходов воды, подачи газа и электрической проводки, а также всех труб, газового стояка, любых выступов стен, балок и размером напольного пристегивающегося плинтуса.

### Этап второй:

Теперь можно приступать непосредственно к работе над дизайн-проектом. При этом важно учитывать следующие моменты:

- Кухонные плиты не встраиваемого типа бывают по ширине 600 мм, реже 500 и 800 мм. А встраиваемые варочные панели варьируются в размерах от 300 до 900 мм по ширине.
- Посудомоечные машины принято устанавливать, как правило, впритык к стене, а значит, сзади них не должно быть никаких труб. По ширине они бывают 450 мм и 600 мм.
- Посудомоечную и стиральную машины рекомендуется устанавливать в непосредственной близости от выходов воды и раковины.
- Эскиз кухни следует рисовать, соблюдая симметрию в расположении модулей

кухонной мебели, или же выстраивая ассиметрию с соблюдением гармоничности в композиции.

- Газовая плита по правилам должна находиться на расстоянии, не меньше, чем пятьдесят сантиметров от окна, что бы случайный порыв ветра не задул огонь на плите.

- Радиаторы отопления рекомендуется строго под окнами или на наружной стене, запрещается перекрывать доступ к радиаторам экранами, шкафами и всем, что уменьшает их обогревательную способность. На кухне небольших размеров вместо радиаторов можно использовать системы теплого пола, использовав освободившееся место для более практичного размещения мебели.

- Общая высота всего кухонного гарнитура должна быть меньше, чем самое маленькое значение высоты потолка вашей кухни минимум на 100 мм.

- Хорошая вентиляция кухни необходима для здорового микроклимата, отсутствия сырости и различных грибков и плесени в углах. Правильно оборудованная кухня должна иметь два вентиляционных канала. Одно общее – для вентиляции всего помещения, и конкретно для вытяжки над плитой. Также вентилироваться могут канализационные стояки.

- Если в ваши планы входит применение вытяжки, которую вы не будете располагать в непосредственной близи от вентиляционного отверстия, то в этом случае необходимо будет продумать местоположение вентиляционного отвода. Чаще всего канал вентиляции помещают сверху навесных шкафов, а иногда, когда шкафы достаточно высокие и они практически упираются в потолок, то вентиляционный канал помещают внутрь шкафов, предварительно при помощи фрезы вырезав необходимого размера отверстия.

### Этап третий:

Выбираем кухонную мебель.

Поиск стиля и внешнего вида мебели для кухни нужно начинать с выбора материалов

для фасадов будь то МДФ или массив дерева, выбора ДСП, из которой будет изготовлен каркас, и определения всех размеров будущей кухни.

Выбирать мебель для кухни – непростое занятие. Большой ассортимент мебельного рынка дает возможность реализовать самые смелые фантазии. Правда желание иметь "и это, и то" сильно увеличивает стоимость кухни, а когда еще надо уложиться в определенные квадратные метры, то процесс выбора становится просто мучительным. Чтобы такого не произошло, необходимо определиться, каким образом наиболее оптимально подобрать мебель для своей кухни, чтобы не разочароваться потом в своем выборе.

Выбор делается из пяти существующих вариантов планировки:

1. Островной вариант - это когда в центре кухни, размещается одна из зон: мойка, обеденный стол или варочная поверхность. Основное требование для такого размещения - большая площадь кухонного пространства.
2. Кухня-полуостров. В этом случае у кухни есть выступающая часть, что очень удобно при совмещении кухни со столовой или гостиной. За счет такого выступа, который часто состоит из барной стойки со стороны столовой, и ящиками - с другой.
3. Линия. С точки зрения экономии, самый оптимальный вариант: кухонная мебель выстраивается в одну линию, что идеально подходит для вытянутых или небольших помещений.
4. Г-образная планировка также предназначена для небольших помещений. При таком размещении главное выдержать правильное расстояние между плитой, мойкой и холодильником, которое должно быть минимальным. Но, значительно лучше, когда кухня более просторна. Это облегчает расстановку мебели.
5. П-образный вариант планировки. В этом случае бытовая техника и предметы мебели располагаются по трем стенам. Это самый гармоничный и сбалансированный вариант.

Стиль вашей будущей кухни, целиком и полностью, - это дело ваших эстетических пристрастий и вкуса. Посоветовать можно лишь одно: выбирая для себя самый модный цвет или модель, запомните, цвет со временем надоедает, а мода меняется. Если вы будете учитывать все нюансы, то выбранная вами кухонная мебель будет достаточно удобной, и долго будет радовать вас.