

KUCHNIE NA „EUROCUCINA”
nowocześnie i stylowo

**NATURALNIE
I DELIKATNIE**
moda na jasne kolory

**KUCHNIA
ZMIENNĄ JEST**
forum projektantów

kuchnie

wydanie specjalne miesięcznika **BIZNES** meble.pl

nr **1/2012**
cena: **16,90 zł**
(w tym 8% VAT)

pl

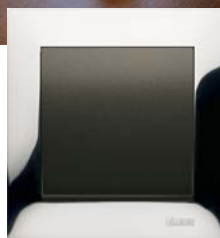
42 NOWE
PRODUKTY

7 INSPIRACJE:
PROJEKTÓW
KUCHNI

WYPOSAŻENIE:
**WAŻNY
KAŻDY
DETAL**

W CO WYPOSAŻYĆ KUCHNIĘ?

- > MATERIAŁY
- > AKCESORIA
- > MEBLE



KUCHNIA ZMIENNA JEST



ARCHITEKT MAŁGORZATA BREWCZYŃSKA, INVENTIVE INTERIORS



ARCHITEKT KATARZYNA KIEŁEK, NASCITURUS DESIGN



ARCHITEKT MAŁGORZATA MATANIAK-PAKUŁA, ARCHITEKTURA I WNĘTRZA PROFILART



PROJEKTANT WNĘTRZ JOLANTA KWILMAN, KWILMAN & WALOWSKI

Jak zmieniają się trendy w obszarze kuchni? Które z nich zachwycają i fascynują? Dlaczego inwestorzy powinni przestać widzieć teraźniejszość a zacząć patrzeć w przyszłość? Jakie materiały wyzwalały kreatywność projektantów? Jak powstaje projekt będący połączeniem funkcjonalizmu i zjawiskowego designu? To tylko niektóre z pytań, na które odpowiedzi udzielają projektantki wnętrz. oprac: Anna Andrejczuk, fot. archiwum

Jaki trend dominuje obecnie w kuchniach?

ARCHITEKT MAŁGORZATA BREWCZYŃSKA: Otwieranie kuchni na salon, tworząc tym samym otwartą przestrzeń dzienną, która sprzyja integracji życia rodzinnego. Kuchnia stała się wyrafinowanym środowiskiem prostoty i piękna. Przestrzeń do przygotowywania posiłków, życia codziennego, jedzenia i zabawy.

ARCHITEKT KATARZYNA KIEŁEK: W ostatnim czasie króluje minimalizm w wersji smart. Projektanci i designerzy proponują kuchnie, które łączą minimalizm form, funkcjonalność, maksymalną użyteczność i zjawiskową, choć oszczędną stylistykę. W nowoczesnej kuchni nie ma prawa zmarnować się żaden cm² cennej przestrzeni. Szafki ukryte za drzwiami, wysuwane półki, mechanizmy typu cargo i praktyczne schowki – to symbole obowiązujących trendów. Warto zwrócić uwagę, że nowoczesne kuchnie to wnętrza, które zatraciły swoją oczywistą osobowość. Ostatnie targi europejskie w Mediolanie oraz projekty najśłynniejszych designerów przekonują, że upłynie sporo czasu, zanim funkcjonalny minimalizm zostanie zastąpiony przez designerską rozrzutność.

PROJEKTANT WNĘTRZ JOLANTA KWILMAN: Nie można mówić o jednolitym trendzie w projektach kuchni. Zarówno kuchnie nowoczesne, jak i stylizowane mają swoich zwolenników. Zauważalna jest jednak duża popularność mebli kuchennych lakierowanych na wysoki połysk, o prostym kształcie. Coraz częściej odbiorcy decydują się na

zabudowy w mocnych kolorach, takich jak: pomarańczowy, fuksja, fioletowy czy soczysta zieleń. Użytkownicy kuchni dużą wagę przywiązują również do sprzętu AGD, który musi dysponować niezbędnymi funkcjami oraz pasować pod względem wzorniczym do stylu mebli.

ARCHITEKT MAŁGORZATA MATANIAK-PAKUŁA: Najsilniejszy trend w kuchniach to przede wszystkim otwarcie kuchni na salon. Jest to dziś możliwe z wielu powodów. Po pierwsze: technologie wyciągów i pochłaniaczy kuchennych umożliwiają swobodne gotowanie, bez obawy o rozprzestrzenianie się po całym domu zapachów przyrządzanych potraw. Po drugie: materiały do produkcji mebli zmieniają stylistykę kuchni w taki sposób, że często trudno jest oddzielić meble salonowe od kuchennych. Lakierowane na wysoki połysk płyty MDF, bądź fornirowane naturalnym drewnem, często o egzotycznym pięknym rysunku, usłojeniu i wybarwieniu płyty do produkcji szafek kuchennych, pozwalają meblom kuchennym nabrać salonowej elegancji. Do tego piękne sprzęty kuchenne, które można doskonale zharmonizować stylistycznie i kolorystycznie z blatami kuchennymi oraz frontami. Po trzecie: styl życia, który uległ zmianom od czasów, gdy kuchnia była małym pomieszczeniem o czysto gospodarczym przeznaczeniu. Dziś kuchnia to część salonu, często, gdy tylko miejsce na to pozwala, z wyspą kuchenną i barowymi krzesłami typu hoker, gdzie celebруемy spotkania z przyjaciółmi, nawet wspólnie gotując.

2

Co jest priorytetem przy projektowaniu kuchni?

ARCHITEKT MAŁGORZATA BREWCZYŃSKA: Funkcjonalność i estetyka. Punktem wyjściowym są zawsze przyzwyczajenia i preferencje klienta. Zastosowane materiały, wyposażenie szafek oraz sprzęty w dużej mierze zależą od stylu życia oraz sposobu odżywiania się domowników.

ARCHITEKT KATARZYNA KIEŁEK: Każdy projekt to nowa historia. Najbardziej zależy mi na tym, aby wszystkie rozwiązania były oryginalne, a jednocześnie sprofilowane pod indywidualne potrzeby klientów. Oczywiście uzupełniam je o autorskie propozycje, które sprawiają, że projekt jest jedyny w swoim rodzaju. W trakcie pracy nie można abstrahować od rzeczywistości, oznacza to, że projekt należy wpisać w konkretny metraż, określone preferencje i oczywiście budżet. Dopiero biorąc na warsztat wymienione czynniki można stworzyć projekt kuchni „szytej na miarę”. Podstawą jest oryginalny pomysł, który realizuję w oparciu o maksymalnie funkcjonalne i ergonomiczne rozwiązania oraz dobór optymalnych materiałów i kolorystyki. Staram się, aby projekty kuchenne zachwycały pod względem wizualnym oraz sprawdzały się w codziennym użytkowaniu.

PROJEKTANT WNĘTRZ JOLANTA KWILMAN: Przy projektowaniu kuchni najbardziej zależy mi na ergonomii. W kuchni spędza się dużo czasu. Często w pomieszczeniu przebywa więcej niż jedna osoba, dlatego zabudowa powinna być tak zaprojektowana, aby móc bezkolizyjnie i z przyjemnością przygotowywać posiłki. Bardzo ważna jest jakość okuć

meblowych i rodzaj akcesoriów, dzięki którym użytkowanie mebli kuchennych jest znacznie sprawniejsze. Kolejny ważny element to oczywiście design, na który składają się: rodzaj frontów i uchwytów, użyte materiały, kolorystyka i elementy dekoracyjne. Często kuchnie połączone są z salonem/jadalnią, dlatego wizualnie powinny być spójne z tymi pomieszczeniami.

ARCHITEKT MAŁGORZATA MATANIAK-PAKUŁA: Projektując kuchnię mam kilka priorytetów. Najważniejszy to dostosowanie jej do charakteru całego mieszkania, zarówno pod względem funkcjonalnym, jak i stylistycznym. Równie ważna jest dla mnie ergonomia w kuchni. Tzw. złoty trójkąt w ustawieniu podstawowych urządzeń kuchennych tj. zlewozmywaka, płyty kuchennej i lodówki lub przynajmniej ergonomiczna odległość tych urządzeń od siebie. Nie stosuję standardowych wysokości blatów, tylko za każdym razem dostosowuję je indywidualnie do wzrostu osoby, która w kuchni najwięcej pracuje. Uważam, że blat kuchenny o wys. 90 cm, jest dużo wygodniejszy dla kobiety o przeciętnym wzroście. Natomiast preferuję głębokie zlewozmywaki, w których można zmywać i obierać warzywa przy lekko zgiętych rękach. Mam też swoje patenty np. wolno stojący stół z półkami na kółkach o niższej niż pozostałe blaty wysokości, który można wsunąć pod blat i wysunąć uzyskując dodatkowe miejsce do pracy. Stół ten ma blat ze szkła, na którym doskonale wałkuje się ciasto i robi np. pierogi. Szczególną wagę przywiązuję do oświetlenia, zarówno podszafkowego, jak i ogólnego, dekoracyjnego.

Jaki materiał jest najbardziej inspirujący?

ARCHITEKT MAŁGORZATA BREWCZYŃSKA: Drewno w połączeniu z lakierem. Lubię stosować naturalne materiały, które dodają wnętrzu ciepła i przytulności. Oprócz względów estetycznych na uwagę zasługują również aspekty praktyczne.

ARCHITEKT KATARZYNA KIEŁEK: Na rynku dostępnych jest wiele materiałów. Wybór jest naprawdę duży i bardzo dobrze, ponieważ odpowiedni materiał pomaga odzwierciedlić „osobowość” kuchni. Decyduje kwestia gustu, funkcjonalność oraz parametry techniczne, od których zależy trwałość poszczególnych elementów. Mój ulubionym materiałem to zdecydowanie MDF, czyli płyta drewnopodobna najnowszej generacji. Jest bardzo uniwersalna – może być wykończona okleinami naturalnymi i sztucznymi lub lakierem. Co więcej można na niej wytłaczać elementy dekoracyjne. Wykonując projekty kuchni często wybieram właśnie MDF, nie mniej jednak ostateczna decyzja zawsze należy do klienta.

PROJEKTANT WNĘTRZ JOLANTA KWILMAN: Moim ulubionym rozwiązaniem stosowanym w zabudowie kuchennej jest połączenie frontów lakierowanych na wysoki połysk z frontami forniowanymi wykończonymi lakierem półmatowym. Pozwala to na zróżnicowanie nie tylko kolorów, ale również struktur. Bardzo lubię do nowoczesnej zabudowy dodać niewielki element tradycyjny typu gzyms, pilaster. Taki element to swego rodzaju biżuteria kuchenna. Jeżeli chodzi o blat kuchenny bardzo lubię naturalny kamień (i tu najlepiej sprawdza się gra-

nit). Naturalny kamień jest nie tylko praktyczny, ale jego przepiękny wzór czyni kuchnię niepowtarzalną.

ARCHITEKT MAŁGORZATA MATANIAK-PAKUŁA: Moje ulubione materiały to aluminium i stal nierdzewna. Bardzo lubię techniczny, wręcz gastronomiczny wystrój kuchni. Moje kuchnie nie skrywają swojej funkcji. Lubię mieszać nowoczesne sprzęty z antykami. Eliptyczny stary stół, przedwojenny kredens i do tego ekstremalnie nowoczesna lodówka typu Side by Side oraz ciąg szafek z frontami np. ze szczotkowanej stali lub aluminium – takie zestawienia wydają mi się oryginalne i doskonale spełniają swoje funkcje. Wiadomo, że siedzenie przy starym owalnym stole przywołuje wspomnienia z dzieciństwa i tworzy urok domowego ogniska. Natomiast nie do zastąpienia jest wygodna i pakowna lodówka typu Side by Side ze strefami chłodzenia dla poszczególnych typów produktów i kostarką. Lubię stosować wygodne, duże okapy z półką, zintegrowane z ociekaczem. Często też używam oświetlenia LED w systemie RGB, aby wieczorem kreować kolorami nastrój we wnętrzu. Oczywiście taki styl i takie materiały sprawdzają się nie we wszystkich wnętrzach i wymagają całościowego projektowania wnętrza wszystkich pomieszczeń. Na szczęście wielu moich inwestorów nie ulega powszechnym modom i chętnie przystaje na takie stylistyczne miksy. Pozwalają one bowiem zindywidualizować wnętrza wykorzystując kreatywność projektanta wnętrza i nie powielają typowych schematów.

3

4

Jakie są najczęściej popełniane błędy w projektowaniu kuchni?

ARCHITEKT MAŁGORZATA BREWCZYŃSKA: Brak przemyślanych ciągów roboczych oraz brak zachowania odpowiednich odległości pomiędzy poszczególnymi sprzętami. Są to elementy, które determinują ergonomiczne użytkowanie kuchni. Odpowiednio rozmieszczone sprzęty ułatwiają życie i przyspieszają proces przygotowywania posiłków.

ARCHITEKT KATARZYNA KIEŁEK: Najczęściej popełnianym błędem w projektowaniu przestrzeni kuchennych, a jednocześnie największym grzechem samych architektów jest powielanie standardowych rozwiązań i szufladkowanie ich do z góry określonych wariantów aranżacyjnych. O rozgrzeszenie trudno, ponieważ zrealizowany projekt będzie decydował o wystrój kuchni i całego mieszkania lub domu przez wiele lat. Ustawienia mebli w literę L lub U powoli odchodzą do lamusa, choć wielu projektantów z uporem je stosuje. Oczywiście bywa, że kształt kuchni determinuje z góry określony wariant aranżacji przestrzeni, ale właśnie wtedy powinien wyzwolić się cały potencjał kreatywności projektanta, aby zaproponować oryginalne i funkcjonalne rozwiązania. Najważniejsza jest wizja, pomysłowość oraz umiejętność optymalnego zagospodarowania każdego m².

PROJEKTANT WNĘTRZ JOLANTA KWILMAN: Najczęściej popełnianym błędem w projektowaniu kuchni jest według

mnie nieprzestrzeganie zasady trójkąta roboczego: lodówka, zlewozmywak, kuchnia i w konsekwencji brak ergonomii. Niedostosowanie wysokości blatu do wysokości użytkownika, brak oświetlenia blatu roboczego, zamontowanie szafek górnych zbyt wysoko i bez mechanizmu łatwego otwierania, wyprowadzenie podłączeń z tyłu sprzętu AGD (ograniczenia głębokości) oraz brak blatu roboczego w większym odcinku to kolejne nietrafione rozwiązania.

ARCHITEKT MAŁGORZATA MATANIAK-PAKUŁA: Najczęściej popełnianym błędem we wnętrzach kuchennych jest według mnie złe lub niedostateczne oświetlenie blatów i stołu oraz za mała liczba, nieodpowiednio usytuowanych gniazdek elektrycznych. W moich kuchniach często stosuję gniazdko poniżej blatu, aby poprzez system blatowych przelotek ukryć przewody i wtyczki. Umieszczam je zawsze na obu bokach blatów, co najmniej po trzy gniazdko. Kolejnym częstym błędem jest niewykorzystanie narożników pod dolnymi szafkami. Warto też wcześniej pomyśleć o odpowiednim miejscu na śmieci, aby była możliwość ich segregowania. Dawny system jednego kubła w szafce pod zlewem już nie zdaje egzaminu. Dobrym rozwiązaniem jest zamykany stalowy lub chromowany wolno stojący kubek na codzienne odpady i kilka mniejszych worków z przeznaczeniem osobno na papier, plastik i szkło, w szafce pod zlewozmywakiem.

Czy w obszarze kuchni można mówić o jakimś nieprzemijającym trendzie?

ARCHITEKT MAŁGORZATA BREWCZYŃSKA: Nieustającą popularnością cieszą się wyspy i półwyspy, w zależności od wielkości kuchni. Pomagają one zaplanować kuchnię funkcjonalnie, a ponadto są świetnym elementem dekoracyjnym. Zapewniają dodatkowy blat roboczy, jak również miejsce na dodatkowe szuflady, szafki i półki.

ARCHITEKT KATARZYNA KIEŁEK: Dużą popularnością wśród klientów cieszą się projekty uwzględniające kuchenną wyspę. Wyspa to element organizacji przestrzeni, który jest jednocześnie efektowny i efektywny. Do stworzenia wyspy doskonale nadają się duże, najlepiej otwarte przestrzenie, nie mniej jednak utalentowany projektant może zaproponować klientowi małą wysepkę w kuchni o standardowych dla polskiego budownictwa rozmiarach. Wyspa to bardzo wygodne rozwiązanie, umożliwiające swobodę poruszania się i optymalny dostęp do urządzeń kuchennych. Szafki i szuflady w konstrukcji wyspy dodatkowo maksymalizują jej funkcjonalność. Co więcej wyspę kuchenną można wyposażać w zlewozmywak lub kuchenkę.

PROJEKTANT WNĘTRZ JOLANTA KWILMAN: Nieustającą popularnością cieszą się w kuchniach proste formy frontów lakierowanych na wysoki połysk. Modne jest również naturalne drewno, szczególnie o wyraźnym rysunku typu palisander, orzech czy heban. Coraz częściej spotykamy rozwiązaniem jest zastosowanie frontów bezuchwytywych (frezy),

dzięki którym nie wprowadza się dodatkowych elementów. Trwa moda na szkło, które stosuje się jako zabezpieczenie ściany nad blatem roboczym. Szkło jest nie tylko praktyczne, ale daje również wiele możliwości aranżacyjnych.

ARCHITEKT MAŁGORZATA MATANIAK-PAKUŁA: Nieustającą popularnością w kuchniach cieszą się lakierowane na wysoki połysk fronty mebli kuchennych. Nie zawsze jednak jest to praktyczne rozwiązanie, o ile w górnych szafkach to wygląda estetycznie, to niestety częściej używane dolne szafki są poplamione i pozostają na nich ślady palców. Lustrzana powierzchnia wysokiego połysku jest szczególnie narażona na wszelkie zabrudzenia. Klientom, którzy marzą o kuchni na wysoki połysk doradzam zestawienie wysokiego połysku w górnych, zazwyczaj mniej używanych, szafkach z drewnianymi lub drewnopodobnymi, matowymi dolnymi szafkami. Zauważam również duże zainteresowanie szkłem jako materiałem osłaniającym ściany pomiędzy szafkami dolnymi i górnymi. Podoba mi się to rozwiązanie i często stosuję je w moich projektach. Szkło w tym miejscu jest wdzięcznym materiałem, gdyż łatwo je utrzymać w czystości, czego nie można powiedzieć np. o mozaice z dużą ilością fug. Szklany pas przestrzeni międzyszafkowej pozwala również zmieniać co jakiś czas wystrój kuchni. Wystarczy umieścić pod szkłem ciekawą fototapetę, którą w każdym momencie możemy bez wielkich nakładów finansowych zmienić, zyskując nową aranżację.

5

6 Co będzie wyznaczało kierunki dla projektów wnętrz kuchni w przyszłości?

ARCHITEKT MAŁGORZATA BREWCZYŃSKA: Moim zdaniem projekty kuchni będą podążały w kierunku maksymalnej ergonomii i funkcjonalności skierowanej na zaspokojenie indywidualnych potrzeb użytkowników. Optymalna wysokość piekarnika, czy umieszczenie ekspresu na linii wzroku oraz dostosowanie wysokości blatu do wzrostu domowników, to już podstawa. Nie wspominając o samogotujących urządzeniach, cichaczem zmywających zmywarkach czy lodówkach przypominających o konieczności zrobienia zakupów. Z uwagi na otwieranie kuchni na salon dużą rolę odgrywa estetyka kuchni, która oczywiście musi być połączona z estetyką sąsiadujących pomieszczeń.

ARCHITEKT KATARZYNA KIEŁEK: Nie będę oryginalna, ponieważ, podobnie jak wielu innych przedstawicieli branży, uważam, że projekty kuchenne będą coraz bardziej przypominać wnętrza z filmów science fiction. Pomysły zaprezentowane na ostatnich mediolańskich targach „Eurocucina” uświadomiły wszystkim, że futurystyczne rozwiązania architektoniczne, inteligentne i multizadaniowe urządzenia AGD są już na wyciągnięcie ręki. W moim przekonaniu technologia nie odbierze jednak pracy architektom przestrzeni, ponieważ mikroprocesory i fajerwerki techniczne nie zastąpią ludzkiej kreatywności, intuicji i wyczucia smaku. Nie mniej jednak nowości pomogą tworzyć nam jeszcze doskonalsze projekty.

PROJEKTANT WNĘTRZ JOLANTA KWILMAN: Moim zdaniem projekty kuchni będą podążały w kierunku prostoty, zarówno we wzorach frontów, jak również w kolorystyce (kolory neutralne). Takie rozwiązania pozwolą wyeksponować sprzęt AGD o coraz ciekawszym designie i żywych kolorach. Ponieważ coraz więcej kuchni jest otwartych na salon, uwaga będzie skierowana na to, żeby zabudowa kuchenna bardziej przypominała meble salonowe niż kuchenne. W kuchni otwartej musi panować nieustanny porządek. Standardem powinna być więc możliwość ukrywania poszczególnych elementów, w momencie kiedy z nich nie korzystamy.

ARCHITEKT MAŁGORZATA MATANIAK-PAKUŁA: Moim zdaniem obecnie panujący trend, w którym kuchnia traktowana jest na równi z salonem będzie się upowszechniał. Ludzie przekonują się do dużych wielofunkcyjnych pomieszczeń, szukają rezerw przestrzeni, a takie rozwiązania dają projektantowi zawsze największe możliwości wygenerowania dużej powierzchni. Mam również nadzieję, że projekty kuchni nie będą powstawały w oderwaniu od projektów pozostałych pomieszczeń. Na pewno kuchnie będą coraz bardziej ergonomiczne i przyjemne w użytkowaniu, gdyż wiele firm wyposażających meble kuchenne dopracowuje i wprowadza na rynek coraz to doskonalsze systemy samozamykaczy, organizery szuflad i szafek, urządzenia kuchenne na stałe zamontowane i ukryte w szafkach i blatach. Systemy LED-owych podświetleń blatów bywają równocześnie spodami górnych szafek, półek itd. Coraz częściej w kuchniach będą się musiały zmieścić urządzenia wspierające ekologiczny styl życia. Myślę o montowanych na stałe w szafkach zgniataczach puszek i plastikowych butelek, systemach szuflad i pojemników na segregację odpadów. Ekologia i ergonomia – to one będą wyznaczały kierunki dla projektów wnętrz.

MATERIAŁY DO PRODUKCJI MEBLI

PRODUKTY BauschLinnemann – firma grupy SURTECO COMPANY

- folie na płaszczyzny i do oklejania profili
- preimpregnaty i laminaty CPL
- obrzeża melaminowe do krawędzi prostych, softformingu i wrębu drzwiowego

PRODUKTY GISLAVED – firma grupy SURTECO COMPANY

- folie PVC do oklejania frontów meblowych

PRODUKTY HEITZ

- obrzeża z okleiny naturalnej w rolkach na flizelinie, w rolkach do oklejania profili, krawędzi prostych, softformingu i wrębu drzwiowego
- grube doklejki z oklein naturalnych

OKLEINY firmy VINTERIO

- okleiny Vinterio Stratus wykonane z jednego gatunku drewna
- okleiny Vinterio Nimbus są kombinacją różnych gatunków drewna

PRODUKTY MOSO

- BAMBUSOWE maty, okleiny, płyty
- BAMBUSOWE obrzeża cienkie i grube

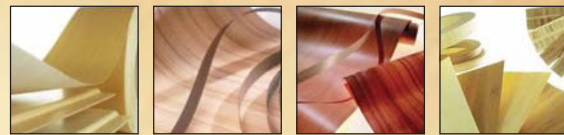
PRODUKTY firm GLUSKIE I KUHN

- uszczelki przeciwpożarowe pęczniejące
- taśmy izolacyjne
- maty izolacyjne, wkłady chłodzące
- silikon i kity pęczniejące

PRODUKTY firmy WETZEL

- klej mocznikowy płynny oraz w postaci proszku
- klej dyspersyjny PVAC
- kleje topliwe na bazie EVA oraz APAO
- oraz modyfikatory, utwardzacze, plastyfikatory, substancje dodatkowe do klejów

Folie zewnętrzne EXOFOL firmy RENOLIT



PRZEDSTAWICIELSTWO ORAZ SPRZEDAŻ Z MAGAZYNU W POLSCE

GABER – PLUS
46-380 Dobrodzień
ul. Opolska 126
tel. +48 34 35 75 053
fax +48 34 35 10 958
gaber@pro.onet.pl
www.gaber.info.pl

gaBer
plus