

**OŘECHOVÁ.** Sestava Vita classic, dvířka MDF deska potažená fólií v dekoru tmavý ořech, tloušťka 19 mm. Cena za dřevěné díly cca 105 000 Kč. Gorenje.

# Dílna

## PRO MISTRA KUCHAŘE

KUCHYNĚ - SPOLEČNĚ S KOUPELNOU PŘEDSTAVUJE JEDNU Z NEJKOMPLIKOVANĚJŠÍCH PROSTOR V BYTĚ. PŘI JEJÍM ZAŘIZOVÁNÍ NESTAČÍ VŠE JEN PEČLIVĚ DO DETAILU PROMYSLET, JE POTŘEBA DODRŽET NĚKOLIK OBECNĚ PLATNÝCH PRAVIDEL A MÍT I JISTÉ ZKUŠENOSTI.

Svou vysněnou kuchyň si každý z nás představuje trochu jinak. Někdo má rád menší sestavy, jednoduché uspořádání a decentní barevné provedení, jiný touží po rozměrné kuchyni se všemi dostupnými spotřebiči a vymoženostmi, v níž by mohl doslova bydlet, a další požaduje něco speciálního – hlavně ať nábytek co nejvíce koresponduje s aktuálními módními trendy v duchu extravagantního italského designu! Záleží samozřejmě na

tom, co od své kuchyně kdo očekává po stránce funkční. Všechny sestavy by však měly splňovat několik základních kritérií: měly by být maximálně pohodlné, ergonomicky uspořádané, vybavené dostatečným množstvím úložných prostor i pracovních ploch a snadno udržovatelné.

### **U, L nebo jiná?**

Jednou z klíčových otázek je prostorové uspořádání kuchyňské linky. Mezi nej-

oblíbenější patří v současné době nábytkové sestavy koncipované do tvaru písmene L nebo U, dále tzv. lineární kuchyně se dvěma rovnoběžnými částmi postavenými proti sobě a také kuchyně s protilehlým ostrůvkem, orientovaným směrem do obývací části. Velkou výhodou současných kuchyní je i jejich úzké propojení s obytnou zónou, jež je často realizováno právě pomocí ostrůvku nebo prodloužené pracovní plochy, která dále



**ORIGINÁLNÍ DEKOR.** Nábytková dvířka a designový obklad za linkou z grafoskla je barevně sladěn s obývací částí interiéru. Trachea.

volně přechází v barový pult, nebo supluje jídelní stůl. Přestože řada bytových designérů toto řešení nedoporučuje a spíše sází na klasický samostatný stůl, zejména v menších bytech je právě takové uspořádání kuchyňské linky, přecházející v stůl vítanou možností, jak ušetřit v místnosti potřebné centimetry a přitom se nevzdát ani jednoho z nutných kusů nábytku.

#### Podle staré normy? Není nutné...

Správná výška pracovní desky je stále ještě podceňovanou záležitostí. A právě tehle zdánlivě zanedbatelný detail roz-

hoduje o tom, zda je při přípravě jídla u kuchyňského pultu budete cítit pohodlně a zda vás začnou, či nezačnou po delší době bolet záda nebo ruce. Pracovní plocha se nejčastěji umísťuje do výšky v rozmezí od 85 do 95 cm, přičemž určujícím faktorem je výška vaší postavy. Obecně se doporučuje pro osoby s výškou do 155 cm volit pracovní plochu ve výši 80 – 85 cm, kuchaři a kuchařky vysokí cca do 170 cm by pak měli mít pracovní plochu přibližně 90 cm nad zemí. Kdo je ještě vyšší, může si nechat zhotovit kuchyň s pracovním pultem v 95 cm nad úrovní podlahy a výše. V každém případě

### Čisté bez zbytečné námahy

Myjete některé kusy nádobí v ruce ve dřezu, přestože máte v kuchyni myčku? Těhle zbytečné činnosti vás zprostit nové mycí tablety Somat Gold, které si v myčce poradí i se zaschlými i připečenými zbytky pokrmů na hrncích, pánvích nebo pekáčích. Tablety jsou obohaceny o novou recepturu se složkou, která má na starosti účinné odmáčení. K její aktivaci dochází okamžitě při styku s vodou: tvrdý povrch zaschlé krusty nejprve naruší a poté proniká hluboko i do velmi odolných „přípečenin“. Díky novým enzymům odstraní tablety i škrobové mapy na nádobí, což oceníte v případě zbytků bramborových pokrmů. Poradí si i s tmavými a pruhy na hrnečcích od čaje. Tablety zakoupíte v drogeriích v balení M (obsahující 24 tablet) za 199 Kč, XL balení (48 tablet) za 359,90 Kč a Mega Pack (72 tablet) za 499,90 Kč. Somat.



→

INZERCE

## ZAKÁZKOVÁ VÝROBA koupelnových a kuchyňských desek

CORIAN® & MONTELLI®

**A** | **3S**  
SOLID  
SURFACE  
SOLUTION

A3S, spol. s r.o.,  
Hradešinská 47/2144, 101 00 Praha 10,  
mobil +420 777 306 701, tel. +420 271 730 104  
[www.a3s.cz](http://www.a3s.cz)





**VE TVARU U.** Kuchyni v dekoru kokos bolo a bílá matná koženka oživují velkoformátové červené a smetanové dlaždice. Její předností je velké množství úložného prostoru a rozměrná pracovní plocha. **Ligno.**



**V KLASICKÉM DUCHU.** Kuchyně Omnia rustic z dubového masivu v dekoru vanilka patina. Rám kuchyňských dvířek z masivního dřeva, výplň dýhovaná dřevořísková deska, tloušťka dveří 20 mm. **Cena za dřevěné díly cca 155 000 Kč. Gorenje.**



**PRACOVNÍ PLOCHA.** Co se týče údržby, právě na pracovní plochu jsou kladeny největší nároky. Materiál HPL laminát z horní strany ukončený protiparovou zábranou, dekor Černý discovery. **Kronospan.**

však platí, abyste se za každou cenu neřídili předepsanými čísly a tabulkovými kolonkami, ale tím, co je pohodlné právě pro vás a pro vaše vaření.

### Co vám doma pravděpodobně chybí

Dalším specifickým moderních kuchyní je spíž jako součást kuchyňského nábytku. Do jisté míry za to „mohou“ projekty současné výstavby domů a bytů, kde už architekti nepočítají se spíží jako se samostatnou místností a až na světlé výjimky na ni dočista „zanevřeli“. Chcete-li tedy doma skladovat určitou rezervu potravin, které tak nemusíte denně kupovat, jste v docela svízelné situaci – zkrátka není kde. Pokud se přece jen nějaké místo najde, pak určitě ani z 10 % nesplňuje potřebné parametry průměrného sklepa, kam bez problémů uložíte brambory, cibuli, jablka, sklenice s kompoty, okurkami



*Správně zvolená výška pracovní desky je jedním ze zásadních parametrů vaší nové kuchyně.*

a zavařeninou. A to nejen na týden, ale třeba na několik měsíců. V takovém prostoru by totiž měla být teplota chladnější než v ostatních obytných místnostech v bytě, měl by mít samostatné odvětrávání, ale zároveň by zde nemělo být příliš světla.

### Spíž ve skříní

Nepatříte-li ke šťastlivcům se sklepem nebo se samostatnou spíží, nezbývá než pamatovat na uskladnění potravin alespoň v prostoru kuchyně a vyhradit pro ně skřín v kuchyňské lince. S tzv. potravinovou skříní alespoň počítají výrobci kuchyňského nábytku, kteří mají v nabídce celou řadu praktických prvků drátěného programu, jež vám pomohou přehledně a účelně potraviny skladovat. Poličky a drátěné koše v potravinové skříní dokáží bez větší zátěže pojmout až 100 kg nejrůznějších surovin. Bývají vybaveny pojezdy s tzv. plnovýsuvy, aby systém mohl ze skříně pohodlně vyjet v celé šíři a vy jste si kompletní obsah spíže mohli najednou prohlédnout. →

www.casopisdomov.cz

# MLÝNKY NA SŮL A PEPŘ



Ceny od  
**149 Kč**

**DOPRAVA ZDARMA**

Objednávky na **800 35 35 35**

NK HOLDING s.r.o. • 431 43 Hrušovany 61 • Tel.: 608 125 123

**WWW.TITANOVEPANVE.COM**

## KUCHYNĚ NA MÍRU VESTAVĚNÉ SKŘÍNĚ DVEŘE PORTA DOORS



Již 15 let vyrábíme kvalitní kuchyňské linky, skříně se zárukou 5 let.

Zakázky realizujeme do celé ČR.

Od roku 1998 jsme vyrobili stovky kuchyňských linek a skříní od levnějších až po luxusní provedení.

Budeme rádi když se s objednávkou Vaši kuchyňské linky obrátíte právě na nás.

Nabízíme širokou škálu materiálů, používáme hlavně kování Blum.

záručen + dveře od 2180,-

Kuchyně Beata tel. 774 741 005 Terezy Novákové 1564 Pardubice

**www.kuchynskelinky.cz**

### Abyste měli jasno, co kam patří

Úložné boxy nejrůznějších rozměrů vám pomohou rozřadit různě velké kuchyňské pomůcky a náčiní. Ve své nové kuchyni se pak lépe zorientujete a budete přesně vědět, kam sáhnout, abyste našli, co právě potřebujete. „Pohledné“ varianty v dekorativních barvách nebo se zajímavými motivy vystavte do otevřených polic, méně vzhledné krabice ukryjte za dvířka skříněk. **Cena od 139 Kč. Curver.**



**SPOTŘEBIČE VE SPRÁVNÉ VÝŠI.** I přes módní trend, kdy se spotřebiče umísťují nad sebe do sloupu, některé domácnosti raději upřednostňují klasické uložení do spodních skříněk pod pracovní desku. **Electrolux.**

### Pěkně za sebou

Pro snadný pohyb po kuchyni během přípravy jídel je pak klíčová správná posloupnost jednotlivých kuchyňských pracovišť. Základní pravidlo se dá vyjádřit obecným schématem: skladování – mytí – příprava – vaření (pečení). Jinými slovy to znamená, že potraviny

vyndané z chladničky nebo ze spíže potřebujete omýt a očistit, poté nakrájet či jinak upravit a nakonec tepelně opracovat – uvařit nebo upéct. Nezapomeňte ani na to, že mezi jednotlivými pracovišti by měly být i dostatečně velké odkládací plochy. V ideálním případě by tedy vaše kuchyň měla vypadat takto:

chladnička a potravinová skříň – první odkládací plocha – dřez – větší pracovní plocha pro přípravu – sporák – další odkládací plocha. Tento model v současné době trochu komplikuje větší množství nejrůznějších kuchyňských spotřebičů, bez nichž jste se dříve obešli – myčka nádobí, parní a mikrovlnná trouba, vestavný kávovar, zásuvka pro nahřívání šálků a talířů... Je potřeba tyto pomocníky do schématu začlenit tak, aby co nejlépe zapadly do posloupnosti celého procesu. K nejčastějším chybám patří příliš těsné umístění chladničky a trouby nebo varné desky, neboť spotřebiče produkující teplo zvyšují spotřebu chladničky. Dále je to přímé sousedství dřezu a varné desky, mezi nimiž by měla být dostatečně velká pracovní nebo aspoň odkládací plocha.

Při umísťování spotřebičů tzv. do sloupu nad sebou pamatujte na to, že doprostřed byste měli umístit ten, který budete používat nejčastěji. Rozhodujete-li se tedy mezi kávovarem, troubou a mikrovlnkou, vyhrát by měl kávovar – ten na rozdíl od obou dalších budete s největší pravděpodobností používat denně.



**LESKLÁ.** Kuchyně Tetrix Scavolini, s povrchovou úpravou dvířek ze skla Multicolour. **Cena bez pracovní desky a spotřebičů od 485 000 Kč. Prodává Decoland.**