



Vse o kuhinjah!

Razmišljate o prenovi kuhinje, pa ne veste, kako bi se je lotili? Želite sodobno kuhinjo, ki bo maksimalno funkcionalna, hkrati pa opremljena po najnovejših trendih?

Z arhitektko Tino Okoren iz arhitekturnega studia TO arhitektura smo tokrat pod lupo vzeli kuhinje ...



Kuhinja naj bo zasnovana premišljeno, praktična, ergonomično oblikovana, prilagojena vašemu življenjskemu stilu in navadam,« uvodoma poudarja Tina Okoren.

3 najpomembnejše odločitve pri načrtovanju nove kuhinje po nasvetu arhitektke:

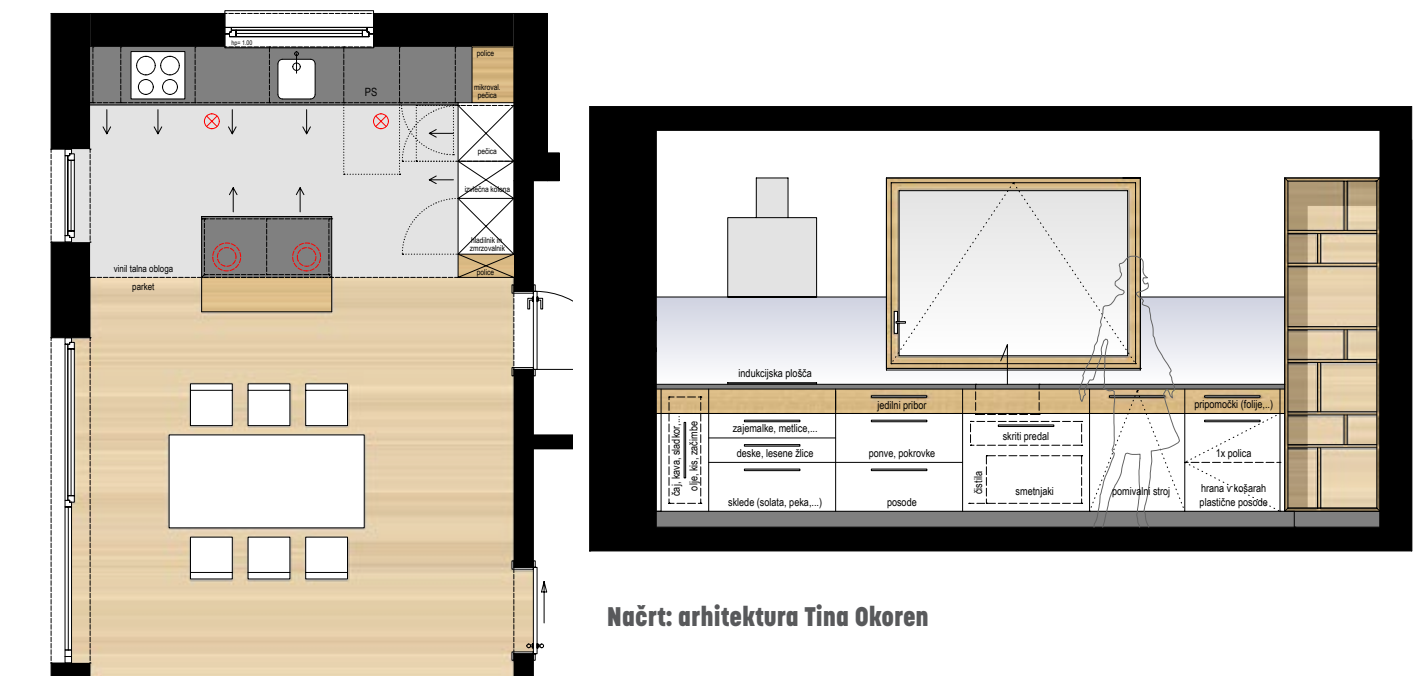
1. Razmislek

Pred začetkom projekta je najprej potreben tehten premislek o tem, kako uporabljamo kuhinjo, koliko oseb hkrati kuha, kaj nam je najbolj pomembno. Pri prenovi naredimo spisek plusov in minusov obstoječe kuhinje (premalo delovne površine oz. shrambe, nefunkcionalna razporeditev elementov ...) in razmislimo, zakaj jo prenavljamo (funkcija, estetika ...).

2. Proračun

Nato narišemo načrt, na podlagi katerega pridobimo ponudbe za kuhinjo in izvajalce, ki jih pri tem potrebujemo – naredimo oceno stroškov. Glede na prej postavljene prioritete in cilje se odločimo, ali nam višina ocenjenih stroškov ustreza; v nasprotnem primeru optimiziramo načrte (ohranimo obstoječe instalacije in prostor, da pri prenovi ne presežemo proračuna, ki smo ga namenili prenovi.

Osnovno izhodišče za pripravo načrta je 'delovni trikotnik', pri katerem je, ne glede na obliko kuhinje, pomembno, da vsota razdalj med tremi glavnimi delovnimi centri (hladilnik, pomivalno korito, kuhalna plošča) ne znaša več kot 6,60 m.



Načrt: arhitektura Tina Okoren

3. Oblika kuhinje in funkcija

Kuhinjske elemente lahko različno razporedimo v prostoru. Pri prenovi lahko prostor kuhinje povečamo, npr. podremo stene in jo razširimo v sosednji prostor, spremenimo pozicijo jedilne mize in pridobimo nekaj prostor, spremenimo postavitev elementov. Načrt kuhinje prilagodimo tako, da bo delo v kuhinji potekalo, tako kot teče postopek priprave hrane – pomembna je pravilna organizacija 'delovnih centrov' (shranjevanje živil, priprava živil, kuhanje in peka, shranjevanje kuhinjske posode, čiščenje posode).



Foto: arhitektura Tina Okoren, fotografija Vida Dimovska

Funkcionalnost kuhinjske opreme po meri

Predvsem pri manjših kuhinjah je priporočljivo, da mizar naredi kuhinjo po meri, saj šteje vsak centimeter. Izkoristek prostora mora biti, kot pravi Tina Okoren, maksimalen: »Če je možno, se pri postavitvi elementov izogibamo 'L postavitvi', saj so kotne omarice kljub izvlečnim elementom ('ledvičke', košare, kotni vrtljivi elementi ...) veliko slabše dostopne in izkoriščene. V manjšem prostoru je raztegljiva miza nadvse uporabna, kadar povabimo na obisk večjo družbo, saj takrat potrebujemo večjo površino za pogostitev. Za stole lahko uporabimo večnamensko klubsko mizico, ki je miza, tabore in stol v enem). Če občasno potrebujemo pisalno mizo za delo na prenosnem računalniku, lahko v ta namen uporabimo izvlečeno polico v omari,« postreže z uporabnimi nasveti.



Foto: arhitektura Tina Okoren, fotografija Vida Dimovska



Foto: arhitektura Tina Okoren, fotografija Vida Dimovska



Foto: arhitektura Tina Okoren, fotografija Vida Dimovska

Skrito ali odkrito?

Velikokrat smo ob izbiri kuhinjske opreme in pohištva v dilemi: naj bodo elementi bele tehnike skriti v omaricah, ali naj stojijo samostojno. »Kaj je lepše, je seveda vedno stvar okusa in stila. V modernih kuhinjah, kjer so poudarjene linije in skriti ročajji, skrivamo vse aparate v omare. Na voljo imamo vgradni hladilnik, pomivalni stroj, vgradno napo, pa tudi male aparate lahko skrivamo v omarice (mikrovalovna pečica, grelnik vode, opekač ...). Vendar moramo to upoštevati že v fazi načrtovanja kuhinje, saj morajo biti temu prilagojene instalacije in vsi morajo biti dobro dostopni. Družine se sicer večkrat odločajo za samostojni ameriški hladilnik, saj potrebujejo veliko prostora za shranjevanje,« pojasnjuje sogovornica.

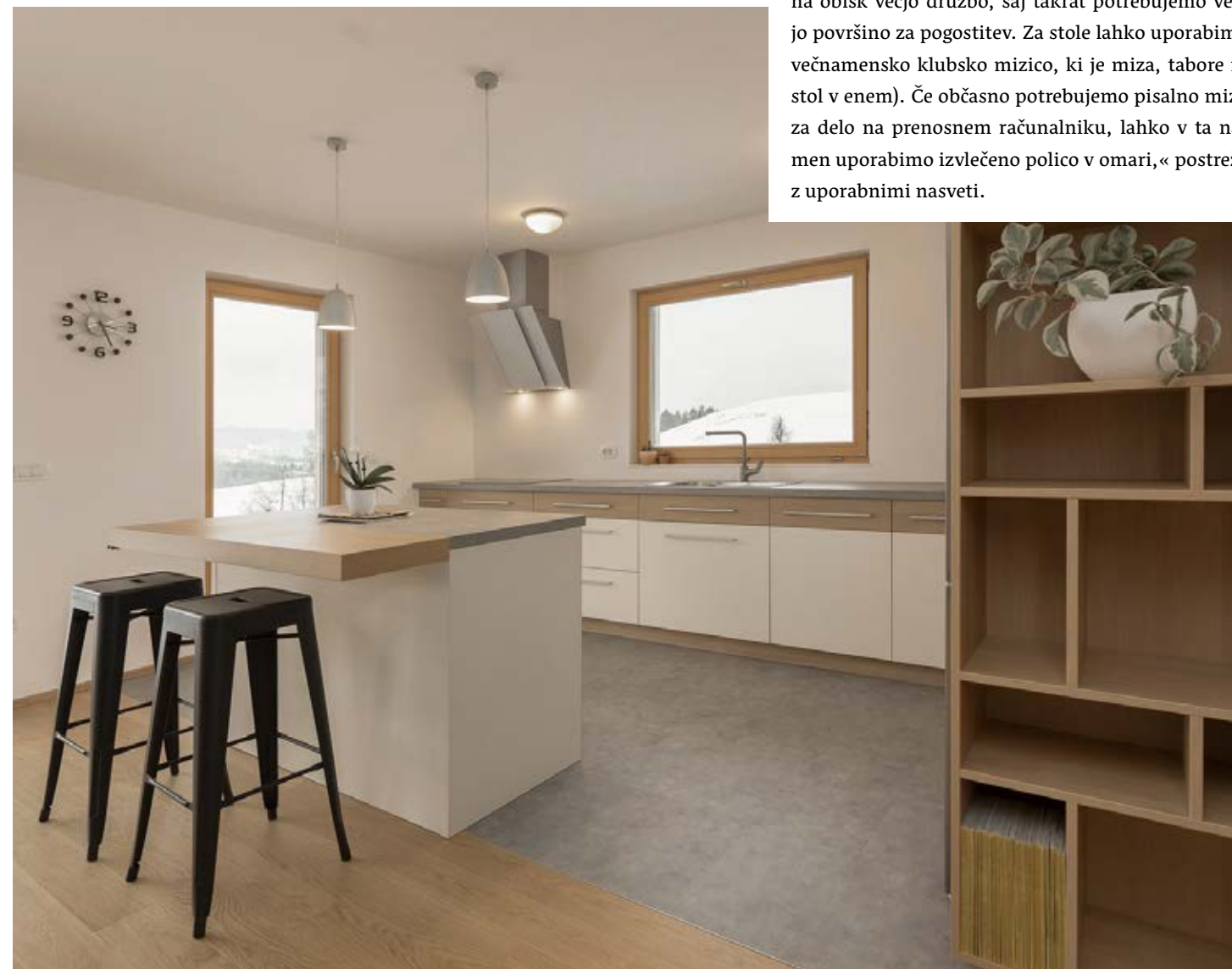


Foto: arhitektura Tina Okoren, fotografija Vida Dimovska

Barve, teksture in materiali

Kuhinjski trendi 2018 so po besedah Tine Okoren v znamenju raznolikosti in večje drznosti pri stilu in uporabi barv, ki pa naj bodo prilagojene okusu uporabnika in uporabi prostora. V osredju so leseni furnirji, barvni kontrasti, teksture, kovine (zlata barva) in beton – industrijski stil.

»Kuhinjski trendi se menjajo hitreje kot okus posameznika, zato je pomembno, da si v domu izberemo barve in materiale, ki so nam prijetni in všeč, ne glede na trende, ki so trenutno aktualni,« še poudarja. Doda, da v kuhinjah za mlade prevladujejo bolj drzne barve, teksture in oblike same kuhinje, več je tudi poudarka na osvetlitvi prostora in povezanosti kuhinje z barsko in jedilno mizo – vse tri cone skupaj tvorijo družabni prostor. Starejši pa bolj prisegajo na bolj nevtralne barve (bela, bež) v kombinaciji z lesom in na večjo simetrijo v prostoru.

Kuhinjski pult

Pri izbiri materiala kuhinjskega pulta je, kot poudarja arhitekta, pomembna predvsem funkcija. »Na voljo je veliko materialov, vendar se med seboj zelo razlikujejo glede možnosti oblikovanja in obdelave, odpornosti na mehanske (udarci) in temperaturne vplive, kar pa seveda vpliva tudi na ceno. Najbolj odporni in še vedno zelo moderni so tehnični kamni, ki so na voljo v različnih barvah in obdelavah,« pojasnjuje. Poudari še, da je nekatere modele kuhinjskih aparatov in pomivalnih korit treba vgraditi drugače kot klasične: »Npr. če si želimo podpultno korito, lahko izbiramo le med bolj kakovostnimi materiali, kot so kamen, tehnični kamen, kompozitni materiali.«



Foto: arhitektura Tina Okoren, fotografija Vida Dimovska

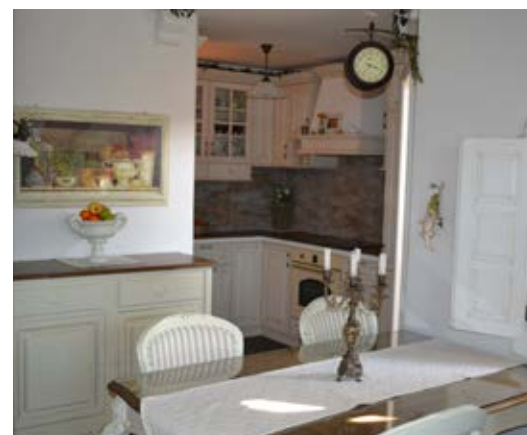


Slovenci imamo radi kuhinje kot nekoč

Mizarstvo Pristavec je specializirano za izdelavo kuhinj vseh vrst – od modernih do rustikalnih. »Je pa res, da največ izdelujemo kuhinje iz masivnega lesa v rustikalnem, podeželskem stilu, saj so večno moderne. Slovenci imamo radi take kuhinje kot nekoč, saj izžarevajo neko toplino in v njih se počutimo res domače. Nekateri pravijo, da so to 'kuhinje z dušo',« povedo v Mizarstvu Pristavec.

Dandanes je v ponudbi že toliko sodobnih gospodinjskih aparatov, kuhinjskih korit in armatur s sodobno tehnologijo in rustikalnega videza,

da jih lahko odlično vkomponirajo v masivne, rustikalne kuhinje. Tudi okovje, kot so vodila predalov, tečaji in razni mehanizmi za optimalni izkoristek mrtvih kotov, je sodobno in z mehkim, lahkim zapiranjem. Kuhinje iz masivnega lesa so za večno. »Tako z vidika trdnosti, saj vemo, da les preživi več generacij, kot videza, saj bo taka kuhinja večno moderna in se je ne bomo nikoli naveličali. Mnogi mislijo, da je tako kuhinjo težko vzdrževati, a ni tako. Najvažnejše je, da se že pri izdelavi izbere pravilna zaščita oz. premaz lesa. Ob pravilni izbiri zaščitnega sloja je tudi čiščenje zelo enostavno,« zaključijo.



Kuhinja v garsonjeri

»Pri oblikovanju notranje opreme v garsonjeri se moramo načrtovanja lotiti premišljeno in celostno,« je prepričana arhitektka. Hkrati moramo, kot še doda, načrtovati celoten prostor, ki ga uporabljamo za kuhinjo, jedilni kot, dnevni prostor, spalnico in pisarno. Za garsonjere in manjša stanovanja naniza nekaj idej: »Vsega sicer ne moremo umestiti v garsonjero, lahko pa z večnamenskim pohištvom maksimalno izkoristimo prostor. Npr. omara je lahko na eni strani kuhinja, na drugi pa klop z jedilno mizo ali za garderobno omaro skrijemo spalnico. Del prostora lahko (pri visokih stropih) dvignemo in spodaj skrijemo posteljo in predale za shranjevanje. Vizualno prostor povečujejo stene v svetlih tonih, ogledala in lakirane površine.«

Zeliščni vrt v kuhinji?

»Zelišča, ki jih gojimo v kuhinji, posadimo v lepe okrasne lonce, ki jih postavimo na stenske police ali okenske police,« za začetek svetuje Tina Okoren. »Okrasne lonce lahko naredite tudi sami iz steklenih kozarcev, okrasite z napisi in obesite kot sliko na steno. Lahko se izdelajo aluminijasta korita po meri, ki se nato vgradijo v pohištvo (korito je skrito v omari). Možnosti za ustvarjanje je veliko, pomembno je le, da so dodatki in dekoracija skladni s kuhinjo,« doda. Možnost je tudi zelena stena – vertikalni vrtilček, ki pa je za vzdrževanje bolj zahteven. Za postavitev 'žive' stene potrebujemo posebne stenske module, ki se med seboj sestavljajo v poljubno površino in se zalivajo ročno ali avtomatsko. Kaj pa zelenjavni vrt? Ikea denimo ponuja celo akvaponični kuhinjski element za pridelavo zelenjave v kuhinji. »Ikein element je zanimiva ideja, vendar takšnega 'vrta' v urejeno moderno kuhinjo ne bi umestila. Na slikah je sicer videti fotogenično, vendar kot vsak vrt v realnosti, verjetno ni videti tako lep in urejen,« zaključuje arhitektka.



Najsodobnejši element: steklena stena

Kuhinjska steklena obloga je element v kuhinji, ki da kuhinji modernejši videz, saj se popolnoma prilagodi stilu kuhinje, pa tudi čiščenje je preprosto. »Novost je svetlobno steklo (v kombinaciji z grafiko), ki sveti, saj je zadaj nameščen LED trak, ki nadomešča klasično osvetlitev pod visečimi omaricami,« doda sogovornica. Ob tem pa še izpostavi, da se vse prevečkrat z izbiro premočne in napačne grafične podloge, ki se je hitro naveličamo, vsa pozornost v kuhinji usmeri samo na stekleno oblogo – tako pa kuhinja ni barvno in stilno usklajena kot celota.

Letošnji trendi

Kaj bomo letos videli v novih kuhinjah? Arhitektka navaja zanimive drznejše trende.

- Belo barvo bodo zamenjale drznejše temnejše barve (črne, temno modre ...) in živahne barve v kombinaciji z lesom.
- Odprte police, ki so lahko dekoracija, na njih imamo npr. viseče rastline ali hrano v lepi embalaži.
- Vračajo se kovinski lepo oblikovani ročajji (bakreni/rožnato zlato/medenina)
- Kombinacija različnih vrst svetlobe: viseče luči in skrita indirektna osvetlitev pod visečimi omaricami oz. barsko mizico (LED trakovi integrirani v pohištvo) ali indirektna osvetlitev stropa.
- Pametni gospodinjstveni aparati, ki se upravljajo na daljavo.
- Industrijski stil - laminati v videzu kovine in betona, viseče odprte police iz kovinskih cevi črne barve.
- Zelene stene iz mahu, ki dajo prostoru estetski in akustični učinek.
- Masivni les in leseni furnirji, ki dodajo prostoru teksturo in zanimiv značaj.
- Kuhinjski pult iz umetnega marmorja in kamna.

Steklene stenske obloge za kuhinje



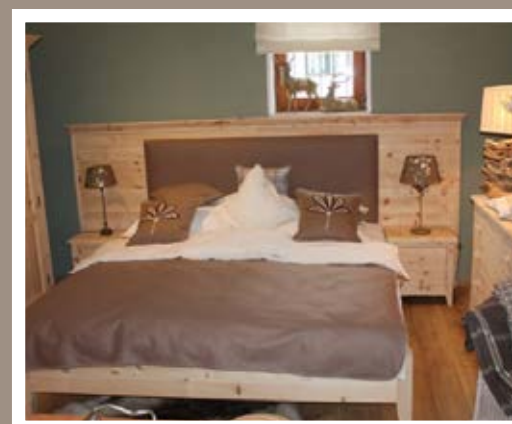
Steklo z gladko površino predstavlja enostavno čiščenje in estetsko dovršen element v prostoru.

Steklene stenske obloge podjetje Ikaruss namešča v prostore, kjer z vgradnjo estetsko in ekonomično spremenimo podobo prostora.

V kuhinjah pridejo steklene stenske obloge na vrsto po vgraditvi kuhinje. »Stekleni materiali so preudarno izbrani in trenutno najsodobnejši na tržišču. Čiščenje površin pa je bistveno lažje in enostavnejše od keramičnih ploščic ali podobnih materialov. Foto tapeta je nameščena na zadnji strani stekla in se ne more poškodovati,« poudarja ekipa Ikaruss.

V sklopu celotne ponudbe nudijo svetovanje o odločitvi in posegu v prostor, svetovanje o izbiri motiva, meritev, računalniško projekciranje s simulacijo motiva s steklom v prostor, dostavo in montažo.

»Na izbiro je pestra ponudba najrazličnejših motivov, ki vas ne bodo razočarali. Vabimo vas, da si našo foto galerijo ogledate na naši spletni strani,« zaključijo.



Izdelava notranje opreme

ZAKAJ IZBRATI BELI GABER

- nesporna kakovost
- več kot 60 let uspešno zaključenih projektov izdelave pohištva po naročilu
- uporaba najbolj kakovostnih materialov
- delo je opravljeno v rokih in v skladu z načrti oziroma željami naročnika
- prijazno razmerje med ceno in kvaliteto
- varen prevoz in profesionalna montaža narejenega pohištva

BELI GABER, d.o.o.

Visoko 93
4212 Visoko
Slovenija

Kontakt

☎ 04 25 31 007
✉ beli.gaber@siol.net
🌐 www.mizarstvo-beligaber.si

Delovni čas

Ponedeljek - petek
7:00 - 17:00

O nas

Smo družinsko podjetje in se že več kot 60 let ukvarjamo z izdelavo notranje opreme.