

2

ZRÓB PLAN KUCHNI

Wymierzenie kuchni wcale nie jest trudne, ale ważne, by zrobić to dokładnie - pomiary to podstawa planowania.

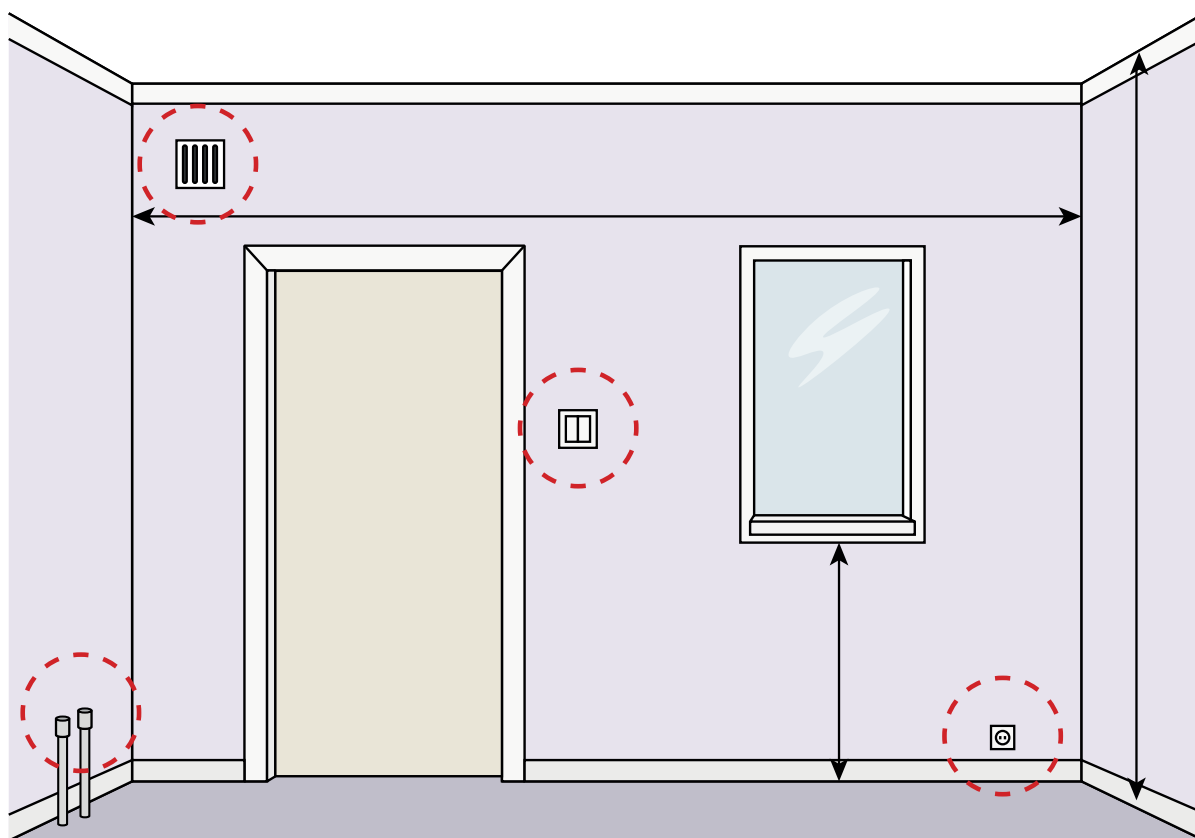
Nie czujesz się pewnie z miarką w ręku?

Skorzystaj z **usługi wymiarowania** lub **planowania kuchni**.

Współpracujący z nami specjaliści dokładnie wymierzą pomieszczenie.

Dzięki temu podczas montażu i instalacji nic cię nie zaskoczy.

Więcej informacji znajdziesz na **[IKEA.pl/uslugi](https://www.ikea.pl/uslugi)**



1 Zaczynij od zmierzenia odległości od podłogi do sufitu, następnie odległości między ścianami oraz od narożników do drzwi.

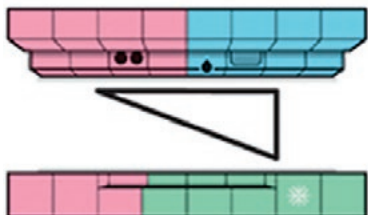
3 Zaznacz wszystkie elementy wystające ze ścian, takie jak kaloryfery, kratki wentylacyjne i rury oraz rozmieszczenie doprowadzenia wody i gazu. Jeśli planujesz je przenieść, zaznacz również ich nowe umiejscowienie.

2 Wymierz otwory okienne i drzwi oraz ich odległość od podłogi, sufitu i narożników.

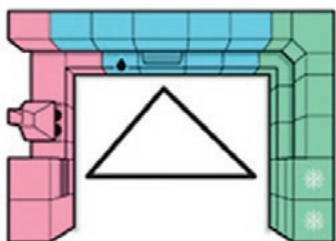
4 Wymierz i zaznacz położenie istniejących gniazdek elektrycznych i włączników światła oraz zaplanuj, gdzie ewentualnie będziesz potrzebować nowych.

Rozmieszczenie mebli i sprzętów

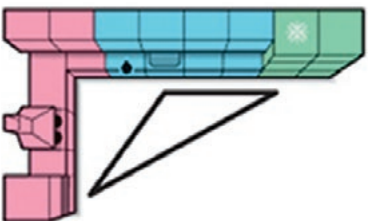
W każdej kuchni można wyodrębnić tzw. trójkąt roboczy, którym jest: strefa przechowywania (lodówka/zamrażarka/spizarnia), strefa zmywania (zlew/zmywarka) i strefa gotowania (kuchenka/blat roboczy). Dobrze zaplanowany trójkąt roboczy ułatwia poruszanie się w kuchni i usprawnia pracę.



Kuchnia dwurzędowa to dobry wybór, jeśli na co dzień więcej osób gotuje w tym samym czasie. Zyskujesz również dużo miejsca do przechowywania i przygotowywania jedzenia.



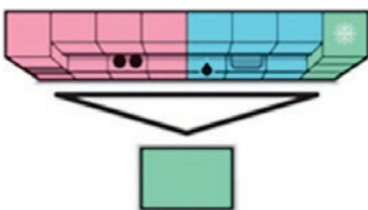
W większych kuchniach idealny jest układ w kształcie litery „U”. Zapewnia maksymalną ilość przestrzeni i mnóstwo miejsca do przechowywania. W dużych kuchniach umożliwia dodanie wyspy.



Kuchnie o układzie w kształcie litery „L” pozwalają wykorzystać przestrzeń w narożnikach. To idealne rozwiązanie, jeśli chcesz wstawić do kuchni mały stół lub dodać wyspę kuchenną.

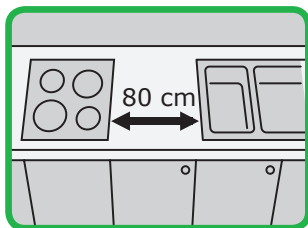


Kuchnie w linii prostej sprawdzają się w niewielkich wnętrzach, gdy dysponujesz ograniczoną przestrzenią. Są nowoczesne, proste i świetnie wyglądają. To doskonałe rozwiązanie i układ do otwartych przestrzeni.

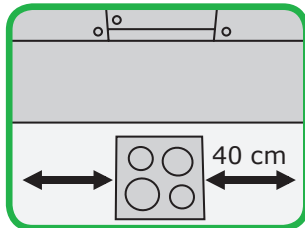


Dodając wyspę kuchenną, zyskujesz dodatkowe miejsce do przechowywania i dużo przestrzeni do pracy. Poza tym kuchenna wyspa stanowi świetny punkt spotkań towarzyskich. Pozostaw 120 cm wolnego miejsca między wyspą, a innymi szafkami.

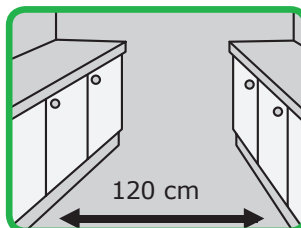
Warto wiedzieć



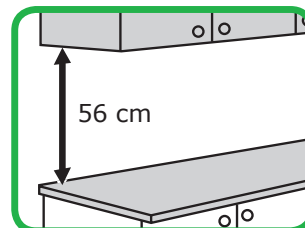
Minimalna szerokość blatu roboczego powinna wynosić 80 cm.



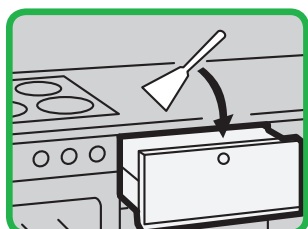
Płyta grzewcza musi być z obu stron otoczona blatem. Z każdej strony kuchenki szerokość blatu powinna wynosić co najmniej 40 cm.



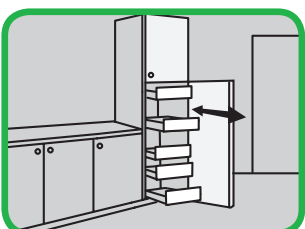
Odległość między rzędami przeciwległych szafek musi być dostatecznie duża, powinna wynosić 120cm



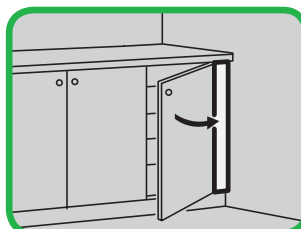
Odległość pomiędzy szafką ścienną a blatem powinna wynosić co najmniej 56 cm.



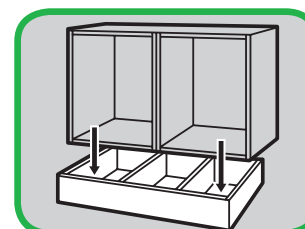
Przechowuj garnki, patelnie i akcesoria kuchenne w pobliżu piekarnika/płyty grzewczej.



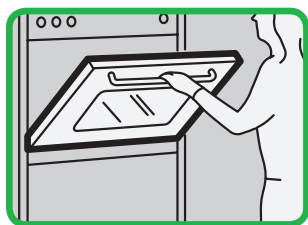
Znalezienie potrzebnych rzeczy w kuchni będzie o wiele prostsze, jeśli będą przechowywane w gładko wysuwanych szufladach i spiżarni z wysuwanymi koszami.



Pomiędzy szafkami i ścianą zamontuj listwę wykończeniową o szerokości 5 cm, aby móc całkowicie otworzyć drzwiczki i szuflady.



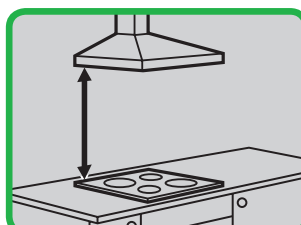
Zabezpiecz wyspę kuchenną w miejscu, przy użyciu nóg UTBY lub wsporników METOD.



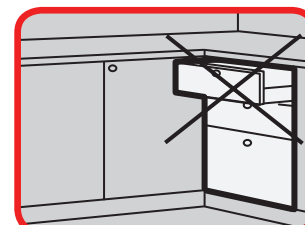
Nie montuj piekarnika blisko płyty grzewczej. Jeżeli zamontujesz piekarnik wyżej, nie musisz schylać się, chowając blachy i patelnie.



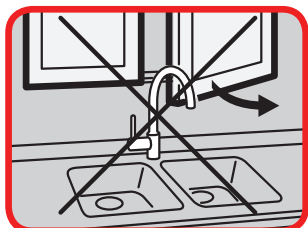
Umieść zmywarkę w pobliżu zlewu i ociekacza. Dzięki temu ładowanie i opróżnianie zmywarki będzie wygodniejsze.



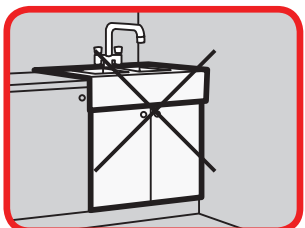
Ze względów bezpieczeństwa i dla większej funkcjonalności, zamontuj wyciąg/okap na odpowiedniej wysokości nad płytą grzewczą, zgodnie z zaleceniami producenta.



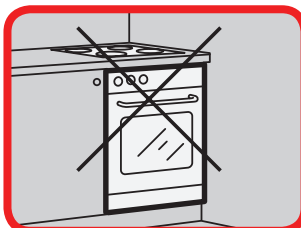
Nie montuj szuflad w narożnikach. Otwierając szufladę, łatwo uderzyć w drzwi sąsiedniej szafki lub zablokować do niej dostęp.



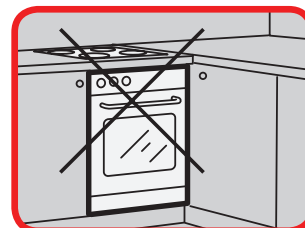
Zlew przy oknie ma swoje zalety. Jeśli jednak okno otwiera się do środka, może być blokowane przez baterię.



Umieszczenie zlewu przy ścianie lub na końcu ciągu szafek może ograniczyć dostępną przestrzeń roboczą wokół zlewu.



Kuchenka przy ścianie zakłóca płynność pracy, ogranicza też przestrzeń roboczą wokół płyty grzewczej.



Umieszczanie w narożnikach dużych sprzętów, takich jak piekarniki, zmywarki, okapy, często uniemożliwia pełne otwieranie szafek i szuflad.