

Дизайн кухни

Тема 1



О дизайне интерьеров

- ▶ Зачем нужен дизайн интерьера квартиры, дома или офиса? Многие обходятся без него и ничего.
- ▶ Представьте. Вы открываете дверь своей квартиры и ничего в ней не узнаете. Какое-то волшебство. Вам вдруг становится хорошо, напряжение дня спадает, появляется лёгкость в теле, приподнятость настроения.
- ▶ А просто - всё в интерьере этой квартиры не такое как прежде и не такое как везде. Всё вокруг сделано специально для Вас, для Вашего неповторимого я.

- ▶ Хороший дизайнер - это обязательно и хороший психолог, который, прежде всего, стремится реализовать не свои творческие амбиции и стереотипы, а распознать и оформить в материале ожидания и предпочтения заказчика.
- ▶ Дизайнер-профессионал разбирается в различных стилях и направлениях интерьера квартир, свободно ориентируется в многообразии современных материалов и технологий.

1. Дизайн-проект кухни

- ▶ **При разработке дизайн - проекта кухни**, в первую очередь, надо уделить внимание удобству использования, комфортабельности, а также надежности всего интерьера.

Стили кухонной мебели

- ▶ Согласитесь, кухня для большинства семей – не банальное место для приготовления пищи.
- ▶ Она – та часть жилища, благодаря которой, лишь переступив порог, мы сразу ощущаем, что вернулись именно домой.

- ▶ В кухне хранительница семейного очага проводит столько времени, что, разумеется, мечтает сделать это место и практичным, и уютным, и соответствующим требованиям современного дизайна.



- ▶ Выбор кухонной мебели во многом зависит от того, в каком стиле Вы хотели бы оформить кухню.
- ▶ Два противопоставляемых друг другу стиля - это модерн и кантри.

Модерн

- ▶ Модерн, «городской» стиль, возникший в XX веке, прост и функционален.
- ▶ Соответственно подбираются краски, материалы и фасады мебели. Активно используется металл, применяются технологические новинки в отделке и крепеже.
- ▶ Интерьер кухни тяготеет к прямолинейности. Линии и формы мебели максимально просты, даже украшения должны быть практичными.
- ▶ Можно, однако, и скрасить строгость обстановки, добавив деревянные вставки, теплые краски.



Модерн

- ▶ Главное в модерне – назначение предмета, удобство для кухонных дел, а не внешний вид, не создание настроения с помощью дизайна.
- ▶ Современная кухня в стиле «модерн» предназначена для творческих хозяек, готовящих сложные блюда, так как сегодня даже дома вполне возможно устроить кухню, близкую к профессиональной.

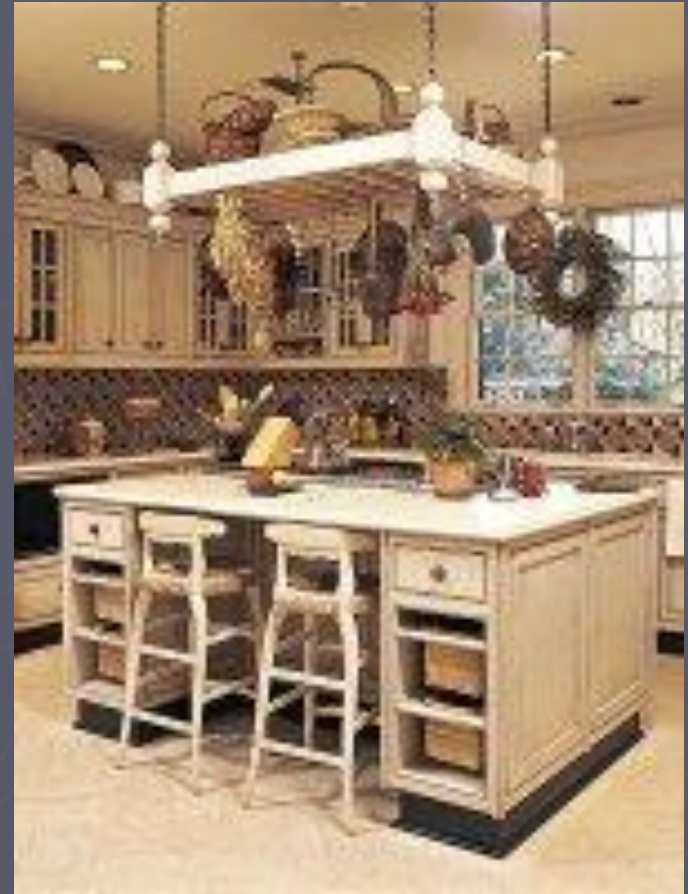
Кантри

- ▶ Название «кантри» вызывает в памяти старинную, уютную сельскую кухню.
- ▶ Деревянная мебель, множество милых безделушек, создающих атмосферу уюта и покоя, «природная», теплая цветовая гамма...



Кантри

- ▶ Однако, за деревенской внешностью кухня-кантри скрывает и все необходимое техническое оборудование для хозяйки, привыкшей к современному комфорту.





Кантри

- ▶ Хорошо будет выглядеть в такой кухне мебель из деревянного массива.
- ▶ Перед ее изготовлением дерево проходит специальную обработку, пропитку антисептиками, покрытие лаком.
- ▶ Поэтому кухни из массива достаточно надежны – можно вспомнить дубовые бочки со «столетней» гарантией. Влажность, высокие температуры, жир – все эти враги не страшны мебели из массива.

Кантри

- ▶ «Деревянные» кухни хороши тем, что позволяют выбрать цвета из богатой природной палитры, причем даже внутри одной породы дерева к вашим услугам различные оттенки.
- ▶ Так, у одного лишь ясеня градация широка: от светло-розового до темно-бурого цвета.

Кантри

▶ «Вишневая» кухня вызывает ощущение спокойной, размеренной жизни. У вишни очень красивый розовато-коричневый оттенок, который подходит для комодов и шкафчиков, стилизованных под старину.

▶ Также и кухня из любой породы дерева - дуба, ясеня, бука – обладает своим особым колоритом.



Кантри

- ▶ Помимо дерева, в кухне-кантри красиво смотрится и сочетание различных материалов, но только природных: дерева, камня и металла.
- ▶ Кроме того, с помощью различных материалов дизайнеры могут даже превратить в «старинную» самую современную кухонную технику.
- ▶ Например, плита, оформленная камнем, покажется настоящим «камином» или «печкой».



Кантри

- ▶ Мебель-кантри зачастую неповторима, так как при ее изготовлении широко используется ручная работа: это, например, резьба по дереву, окраска и полировка лаком, тонировка фасадов.
- ▶ Стилистика старины создается с помощью специальной обработки материалов: гвозди под старину, трещины, «изъеденные жучком» поверхности, искусственно состаренная бронза.

- ▶ Ну, а если вы – противник и строгого, несколько «безликого» модерна, и, напротив, слишком стилизованного кантри, то можете выбрать вечную классику.
- ▶ В ней функциональность, практичность обстановки одновременно сочетается с особым «кухонным» уютом, своеобразием.

Классика



Классика

- ▶ В традиционной кухне много шкафчиков, полок, дверок и особенных декоративных мелочей.
- ▶ В выборе материалов для мебели хозяева свободны: все зависит от их удобства и вкуса.



2. Дизайн-проект кухни

- ▶ Мебель подбирается и ставится так, чтобы все необходимое было под рукой.
- ▶ Важно убрать все лишнее, чтобы не наткнуться на выступающие места.



1. Как рационально расставить мебель в кухне

- ▶ Общеизвестно, что кухня отнимает много времени и сил. Кто не знает, что мытье посуды, уборка, уход за кухонным оборудованием — труд большой.

2. Как рационально расставить мебель в кухне

- ▶ Сделать эти процессы менее трудоемкими поможет электробытовая техника, поддержать чистоту помогут новейшие моющие и чистящие препараты отечественного и импортного производства.
- ▶ Все это создает необходимые условия и возможности для максимальной экономии времени

3. Как рационально расставить мебель в кухне

- ▶ Важно не наличие современной «кухонной» техники в кухне, а умение использовать ее.
- ▶ И электрическая плита последней модели, и прекрасная раковина из нержавеющей стали, и вместительный холодильник, и новейший кухонный комбайн не облегчат существенно ваш труд, если они будут неправильно расположены между собой и по отношению к другим шкафам в рабочей зоне кухни.

4. Как рационально расставить мебель в кухне

- ▶ Кстати сказать, насыщение кухни многочисленными предметами бытовой техники лишь усложняет работу хозяйки на кухне.
- ▶ Тут, как и во всем, нужно чувство меры.

5. Как рационально расставить мебель в кухне

- ▶ Ученые утверждают, что организация домашнего труда подчиняется тем же законам, что и организация труда в промышленности.
- ▶ И поэтому даже в самой маленькой кухне, если она очень скромно оснащена бытовой техникой, главным является условие отвечать требованиям разумной организации труда.

6. Как рационально расставить мебель в кухне

- ▶ Простой пример: плита, естественно, занимает в кухне центральное место.
- ▶ Но прежде, чем воспользоваться ею, нужно сделать уйму дел:
- ▶ вымыть продукты,
- ▶ почистить, порезать, а многие из них соответствующим образом кулинарно обработать.

6. Как рационально расставить мебель в кухне

- ▶ Так образуется «поточная линия» — шкаф – мойка – стол - плита.
- ▶ Желательно, чтобы эта линия шла слева направо, все ее составные части были одной высоты и стояли вплотную друг к другу.

7. Как рационально расставить мебель в кухне

- ▶ **Кухонный стол** должен быть небольшим; если его длина около 60 см, нетрудно дотянуться и до мойки и до плиты, не сходя с места. Нужно ли думать о такой мелочи?!
- ▶ Оказывается, это вовсе не мелочь.

8. Как рационально расставить мебель в кухне

- ▶ Специалисты подсчитали, что хозяйка за неполный рабочий день на кухне при неправильной расстановке оборудования и мебели «проходит» 3—4 км, в то время как в кухне с правильно расставленным оборудованием этот «марафон» может быть сокращен до минимума.

9. Как рационально расставить мебель в кухне

- ▶ Женщина обычно работает на кухне стоя, расходуя в три раза больше энергии, чем при работе сидя.
- ▶ Если же она работает согнувшись, то расходует энергии в 14 раз больше.
- ▶ Специалисты рекомендуют основную трудоемкую работу на кухне выполнять сидя, используя стул или табурет с подставкой для ног и сидением, высоту которого можно регулировать.

Вот несколько практических рекомендаций.

- ▶ Современное кухонное оборудование складывается из набора стандартных секционных шкафов, одни из которых устанавливаются на плинтусной коробке на пол, другие же подвешиваются над ними так, чтобы между верхними и нижними шкафами оставалось свободное пространство около 45 см.
- ▶ Это пространство, именуемое рабочей зоной, предназначено для выполнения почти всех работ, связанных с приготовлением пищи.

- ▶ Верхние и нижние шкафы служат в основном для хранения продуктов, посуды и других принадлежностей.
- ▶ Поскольку в процессе приготовления пицци в определенной технологической последовательности совершается ряд различных операций, очень важно правильно расположить поверхности шкафов, мойку и кухонную плиту.
- ▶ Набор этих предметов обуславливается не столько технологическими процессами, происходящими на кухне, сколько ее размерами, позволяющими расположить кухонное оборудование в нужном порядке.

- ▶ В практике распространены односторонняя, **Г-образная**, **двухсторонняя** и **П-образная** формы расположения оборудования.

Одностороннее расположение мебели

- ▶ более приемлемо для небольших кухонь.
- ▶ При такой схеме нижние шкафы должны быть одной высоты, без боковых выступов, что позволяет ставить их вплотную друг к другу, образуя ровную сплошную рабочую плоскость.
- ▶ Экономия площади, занимаемой кухонным оборудованием, требует не только вдумчивого подхода к его расстановке, но и практичного делового подхода при покупке мебельного гарнитура.

- ▶ Мебельные магазины предлагают широкий ассортимент кухонной сборно-разборной мебели на любой вкус. Кухню можно оборудовать по-разному, используя одни и те же типовые наборы или отдельные предметы мебели, например навесные шкафы и полки.

1. Расположение кухонного оборудования

- ▶ Разумеется, необходимо приспособлять мебель к каждой кухне конкретно, правильно размещать отдельные предметы, не забывая о том, что хозяйка должна свободно передвигаться по этому помещению и доставать многочисленные нужные ей предметы не напрягаясь.
- ▶ Поэтому высота столов и шкафов должна соответствовать росту хозяйки.
- ▶ Но кроме расстановки мебели и оборудования, важно еще правильно размещать в шкафах и на полках кухонную утварь и технику.



2. Расположение кухонного оборудования

▶ Часто употребляемые и негромоздкие предметы желательно хранить на полках настенных и напольных шкафов на уровне 135—175 см от пола, выше этого уровня — сравнительно легкие, но громоздкие и редко используемые.

▶ На полках и в шкафах, расположенных в 50—65 см от пола, следует хранить громоздкие часто используемые предметы (большие кастрюли, сковородки и т. п.).



3. Расположение кухонного оборудования



- ▶ С гигиенической точки зрения важно, чтобы кухня была разделена на две зоны:
- ▶ одну для «грязных» работ (чистки и мытья продуктов, кухонной и столовой посуды, сбора пищевых отходов),
- ▶ вторую — для «чистых» (разделки продуктов и их подачи к столу).

▶ Архитекторы и гигиенисты считают, что в кухне для этих работ надо иметь не менее двух столов или так называемых рабочих поверхностей.

▶ Даже в кухне малогабаритных квартир можно выделить одну рабочую поверхность слева от мойки шириной 30 см, вторую — между мойкой и плитой до 60 см.

4. Расположение кухонного оборудования



5. Расположение кухонного оборудования

- ▶ Стол для «грязных» процессов соединяют с мойкой, он может составлять с ней одно целое.
- ▶ В нижней правой части стола можно устроить полки для подсобной посуды — тазов, мисок.
- ▶ В левой, обособленной части, можно разместить глубокий откидной, выдвижной или проволочный ящик-корзинку для хранения овощей.



5. Расположение кухонного оборудования

- ▶ Под мойкой на дверце с помощью держателей-кронштейнов желательно закрепить ведро с крышкой для пищевых отходов.
- ▶ Тут же можно хранить веник, совок, моющие средства.



- ▶ Над мойкой нужно повесить закрытый шкафчик с сушилкой для посуды.
- ▶ На внутренней его дверце устраивают гнезда или штанги для ершей, щеток для мытья посуды и т. п.
- ▶ Между плитой и мойкой или между плитой и рабочим столом можно вмонтировать выдвижную рамку для сушки полотенца.

6. Расположение кухонного оборудования



Освещение

- ▶ Свет должен быть ярким, но мягким.
- ▶ Места его установки и направление освещения должны быть тщательно выверены, чтобы свет не слепил глаза, не давал резких теней, освещал рабочие зоны и мог быть приглушенным в зоне отдыха



Материалы для кухни

- ▶ Выбирая материалы для кухни нужно помнить, что важны не только внешний вид и износостойкость.
- ▶ Необходимо отдавать предпочтение тем текстурам материалов, прикосновения к которым вызовут ощущение удовольствия и внутреннего комфорта, и будут способствовать хорошему настроению и аппетиту.































