

**ВНЕДРЕНИЕ**



Кухня в две линии

Кухня в одну линию

Полуостровная кухня

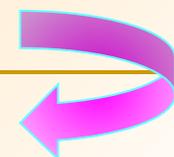
П-образная кухня

Островная кухня

L-образная кухня

## Кухня в одну линию

- **Мебель и крупногабаритную бытовую технику располагают в одну линию вдоль стены.**
- **Кухня в одну линию целесообразна при маленьком размере кухонного помещения или разделении большого помещения на кухонную и обеденную зоны.**
- **Кухня такого типа рассчитана на одного или двух человек.**
- **Оптимальным является следующий порядок расположения элементов: холодильник – рабочий стол – раковина – рабочий стол – плита.**
- **Главным фактором успеха при планировании такой кухни является максимальное увеличение рабочей поверхности. С этой целью необходимо выбирать бытовую технику, в том числе и холодильник, встраиваемую под рабочую поверхность и полностью отказаться от хозяйственных (не навесных) шкафов.**
- **Для увеличения внутреннего пространства рекомендуется использовать высокие навесные шкафы.**
- **Ширина свободного пространства должна составлять не менее 1400 мм, чтобы было удобно передвигаться по кухне и открывать двери, в том числе и духовки.**



## Кухня в две линии

- **Мебель и крупногабаритную бытовую технику расставляют вдоль двух противоположных стен.**
- **Кухня в две линии удобна при сквозном кухонном помещении или необходимости большого количества рабочих поверхностей.**
- **Планировка кухни зависит от положения окон и дверей. Оптимальный вариант расположения элементов: раковина и плита на одной стороне, холодильник на другой.**
- **Расстояние между рядами мебели у противоположных стен должно быть не менее 1200 мм.**



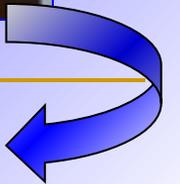
## L-образная кухня

- **Мебель и технику расставляют вдоль двух прилегающих стен, создавая рабочий треугольник, защищенный от сквозного движения.**
- **L-образная кухня: подходит почти для любых кухонных помещений, кроме узких, а также помещений со множеством дверей, эргономична, компактна и ставляет свободное пространство для размещения обеденного стола.**
- **Кухня позволяет работать вдвоем, абсолютно не мешая друг другу.**
- **Оптимальное расположение элементов: холодильник – рабочий стол – раковина – рабочий стол – плита. Основные элементы могут быть расположены как по сторонам кухни, так и в углу.**
- **Возможность эффективного использования углов: установка в них шкафов с вращающимися стойками-каруселями или шкафов с открытыми полками.**



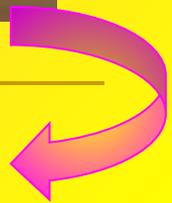
## П-образная кухня

- **Мебель и технику располагают вдоль трех стен кухни. Такая планировка является функциональной и гибкой.**
- **П-образная кухня компактна, удобна, безопасна и предоставляет широкие возможности для выбора расположения основных элементов по принципу «рабочего треугольника».**
- **Кухня позволяет работать вдвоем, не мешая при этом друг другу.**
- **Минимальное расстояние между ножками буквы «П» должно быть не менее 1500 – 2000 мм, т.е. длина задней стенки должна быть не менее 2500 мм. При более сжатых размерах свободного пространства создается неудобство и теснота, а при более свободной расстановке – ненужное движение.**
- **На П-образной кухне не должно быть сквозного прохода.**
- **Высокие хозяйственные шкафы не должны разрывать рабочую поверхность. Их лучше размещать на концах П-планировки.**



## Полуостровная кухня

- ***Полуостровная кухня представляет собой любой из вариантов планировки кухни с дополнительным выпуском рабочей поверхности.***
- ***Полуостровная кухня позволяет отделить кухню от столовой с помощью выступа и получить дополнительную поверхность, которую можно использовать как стойку для завтрака или сервировочный стол***



## Островная кухня

- *П- или L-образная кухня с дополнением в центре.*
- *Островная кухня позволяет вынести на середину кухни стол с раковиной или плитой и использовать остров как дополнительную рабочую поверхность, а шкафы использовать для хранения утвари;*
- *Такая планировка подходит только для большого помещения.*
- *Наиболее удобные размеры острова 1200х 1200 мм, минимальные 600х900 мм.*
- *Для подведения газа, электричества и воды к острову придется поднять напольное покрытие и проложить коммуникации.*
- *Островом может быть стол или тележка на колесах.*
- *Островная кухня требует продуманной планировки во избежание бесполезных хождений.*
- *Рабочий треугольник должен быть очень компактным, чтобы все необходимое находилось рядом.*

