

# E-book KUCHYNĚ I.

## E-book - nač si dát pozor při návrhu kuchyně

Návrh kuchyně je jedním z nejdůležitějších kroků při renovaci domácnosti. E-book, který se zaměřuje na tuto problematiku, vám může poskytnout cenné rady a tipy, jak dosáhnout kuchyně, která bude nejen esteticky příjemná, ale také funkční a praktická. Podíváme se na klíčové aspekty, které byste měli mít na paměti při navrhování vaší kuchyně. E-book o návrhu kuchyně vám poskytne cenné rady a tipy, jak vytvořit prostor, který bude splňovat všechny vaše potřeby. Od funkčnosti, přes ergonomii až po výběr materiálů a barev – každý aspekt je důležitý pro dosažení dokonalé kuchyně. Nezapomeňte, že návrh kuchyně je investicí do vašeho domova a života, a proto se vyplatí věnovat mu dostatek pozornosti a péče.



# OBSAH I.

- nač si dát pozor při návrhu kuchyně

- **funkčnost:** Zvažte, jak často vaříte a jaké spotřebiče potřebujete. Plánujte prostor tak, aby byl co nejefektivnější.
- **pracovní trojúhelník, úložné prostory :** Udržujte blízkost mezi dřezem, sporákem a lednicí pro snadný pohyb během vaření.
- **ergonomie:** Ujistěte se, že pracovní plochy jsou ve správné výšce, abyste se vyhnuli zbytečnému namáhání.
- **instalace:** V kuchyni si navrhnete instalace tak, aby ctily normy a vyhovovaly umístěním a zónám v kuchyni.
- **osvětlení:** Dbejte na dostatečné osvětlení pracovních ploch. Kombinujte stropní osvětlení s osvětlením pracovních ploch.
- **materiály:** Vyberte odolné a snadno udržovatelné materiály, které vydrží každodenní používání.
- **barvy a styl:** Zvolte barvy, které ladí s vaším domovem a vytvářejí příjemnou atmosféru.
- **spotřebiče:** Zvažte energetickou účinnost spotřebičů a jejich umístění v kuchyni.



## OBSAH II.

- jak udělat kuchyň levněji a zachovat komfort
  - materiály v závislosti na vhodnosti použití a rámcové ceny
  - návrh a design – vliv návrhu kuchyně na její cenu
  - kování – základní druhy, značky a cenové relace
  - využití modulových cen – závislosti proporcí jednotlivých prvků na cenu



## OBSAH III.

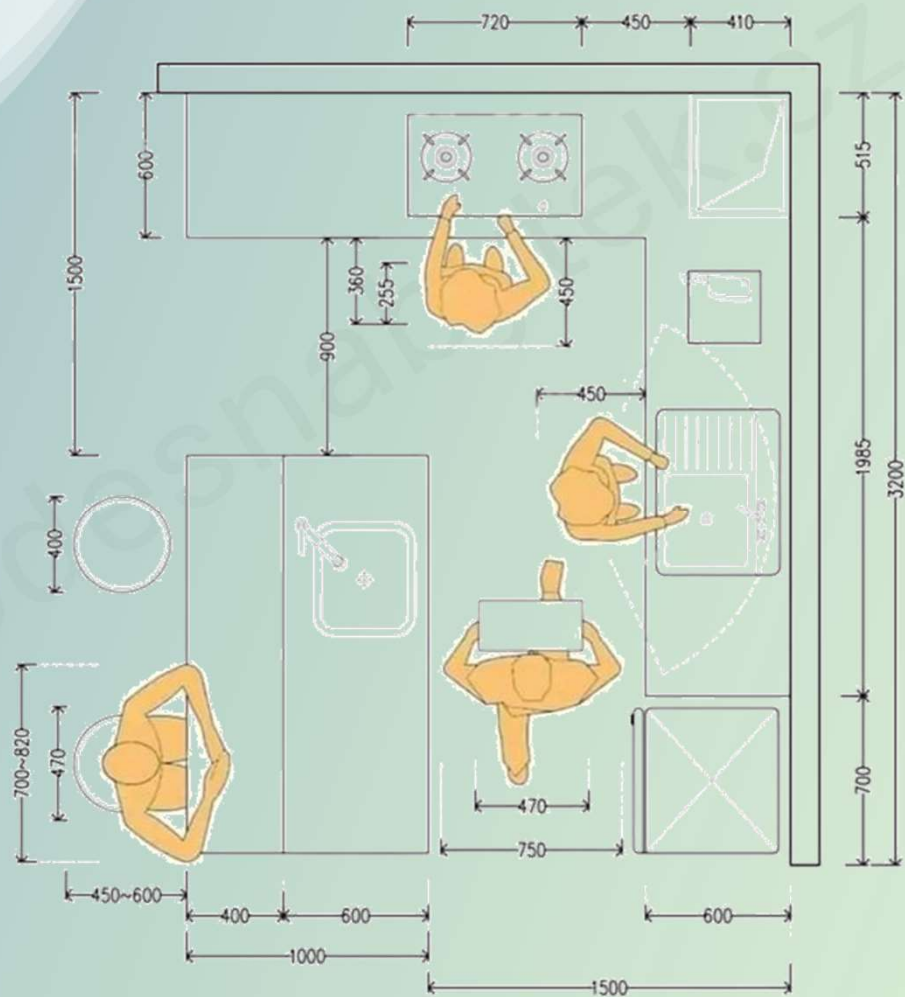
- návrh kuchyně krok za krokem – „8 a 16 hodinový workshop pro 3-5 osob“
  - pevný bod – pracovní trojúhelník
  - kolik lidí bude v kuchyni vařit současně ?
  - konstanty v prostoru ( co nemohu změnit )
  - rozhodnutí o designu, velikosti a systému otevírání, propojení s jídelnou a obytným prostorem
  - spodní část kuchyně
  - jak vyřešit „slepý“ roh v kuchyni
  - proč je lepší používat ve spodních skříních především šuplíky
  - kam s odpadky
  - horní část – má horní část korespondovat se spodní ?, systémy otevírání
  - osvětlení
  - proč talíře nepatří do horních skříněk
  - odsávání
  - čím se bude kuchyň odlišovat ?
  - barevnost kuchyně



## nač si dát pozor při návrhu kuchyně

- funkčnost

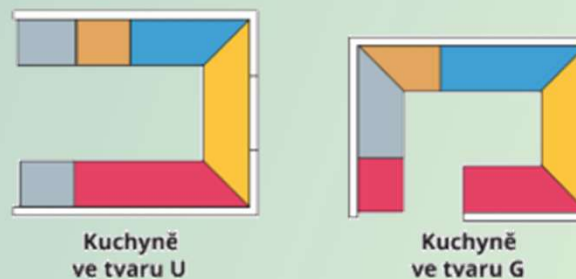
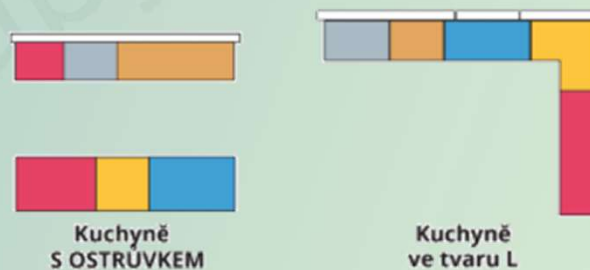
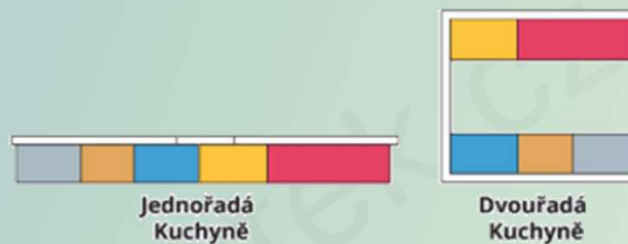
minimální rozměry - půdorysně



# nač si dát pozor při návrhu kuchyně

- pracovní trojúhelník – úložné prostory

rozdělení kuchyně do zón - příklady



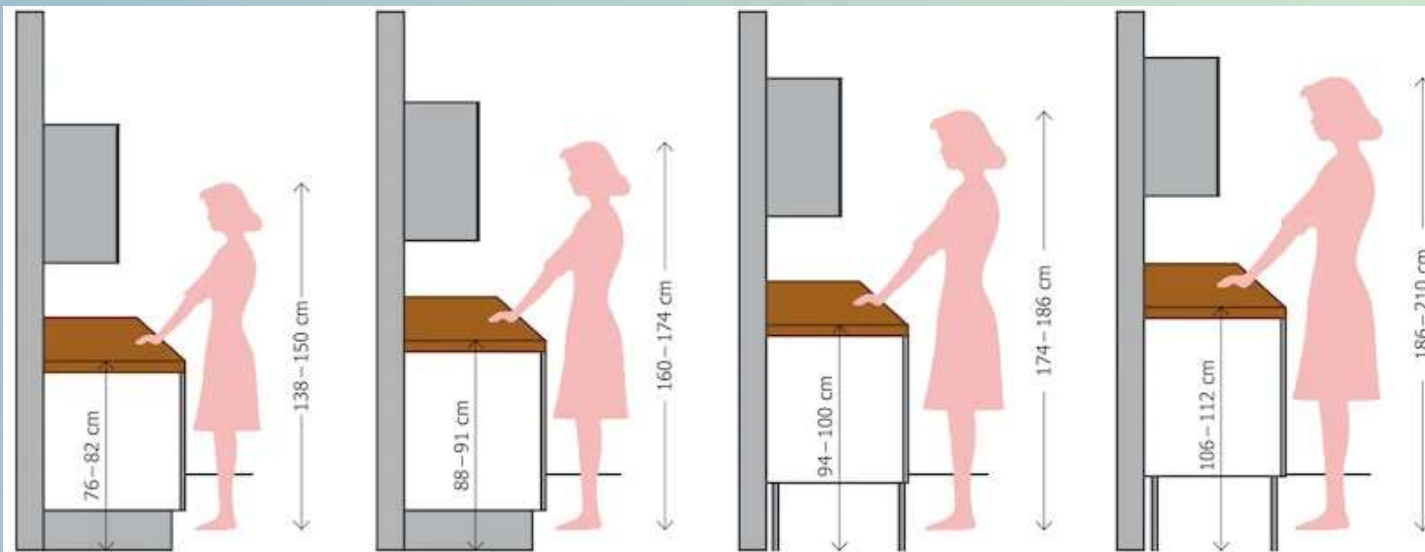
# nač si dát pozor při návrhu kuchyně

- ergonomie

Pro interiér a nábytek je antropometrie důležitým poznáním pro správné navrhování a dimenzování nábytku. Člověk se vždy snažil vyrábět předměty v souladu s rozměry a proporcemi lidského těla tak, aby byla zaručena jejich optimální funkce. U nábytku se proto jeho parametry odvíjí z tělesných proporcí uživatele.

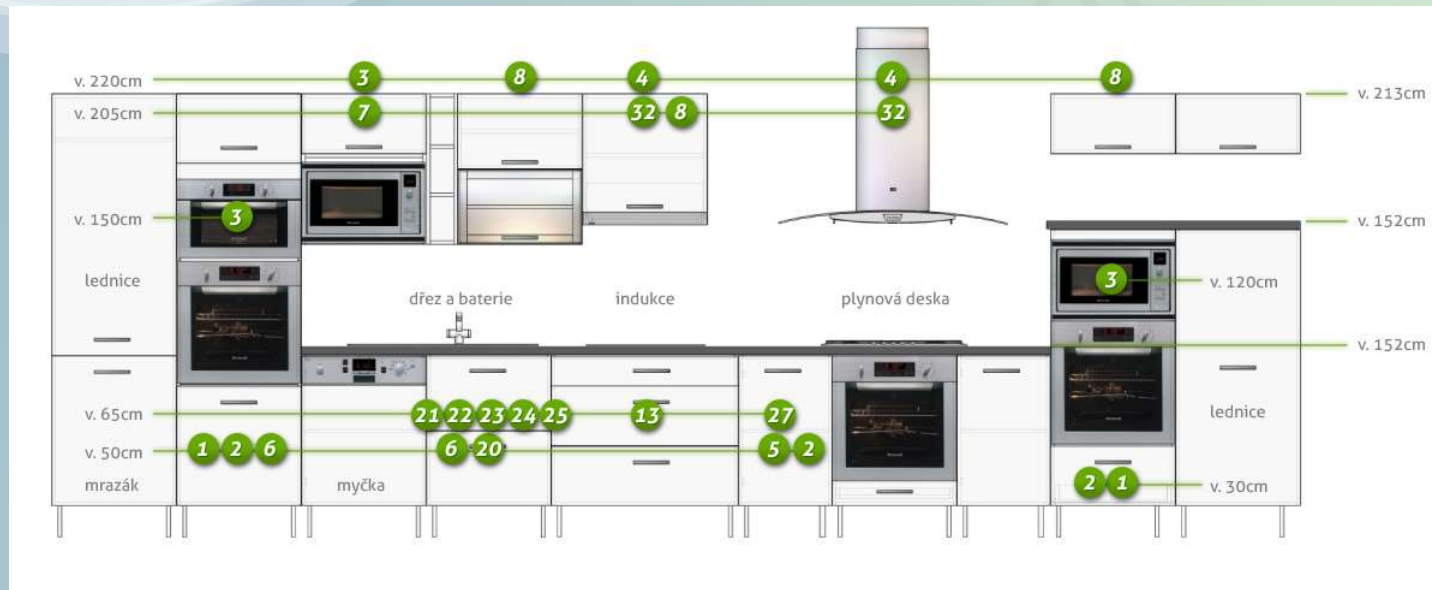
pracovní deska - výška – nejčastěji používaná výška je 86cm a 91cm. Ale je to velmi individuální a nezapomeňte, že třeba při krájení používáte prkénko, které bývá vysoké i 4 cm.

pracovní deska – materiály – jaký zvolíme materiál pro pracovní desku má velký vliv na její trvanlivost, odolnost vůči namáhání otěru a vodě. Nejčastěji používanými materiály je DTD, masiv, kompaktní desky, přírodní kámen, umělý kámen, nerez, ale i sklo. Před samotným výběrem pracovní desky doporučujeme detailně si prostudovat výhody a nevýhody jednotlivých materiálů, nebo se poradit s dodavatelem.



# nač si dát pozor při návrhu kuchyně

- elektroinstalace – příklady umístění instalací v kuchyni



1.elektrická zásuvka pro lednici , 2.elektrická zásuvka pro trouby, 3.elektrická zásuvka pro mikrovlnku, 4.elektrická zásuvka pro odsavač, 5.elektrická zásuvka pro plynovou varnou desku, 6.elektrická zásuvka pro myčku, 7.elektrická zásuvka pro MW, 8.zhášný elektrický kabel 3x1,5 50cm ze zdi pro LED osvětlení, 13. 400V pro varnou desku, 20. odpad 50mm (hrdlo), 21.voda teplá - roháček otočen nahoru (baterie), 22.voda studená – roháček nahoru (baterie), 23.voda studená – kombinovaný roháček s připojením baterie a otočená dolů (myčka, pračka, lednice), 24.voda studená - roháček (průtokový ohřivač), 25. pračkový sifon do zdi (myčka, pračka) – je možno napojit i na sifon dřezový , 27. plyn 31., 32.odtah odsavače ( není podmínkou, většina odsavačů dnes již umožňuje s použitím pachového filtru řešit odsávání recirkulačně )

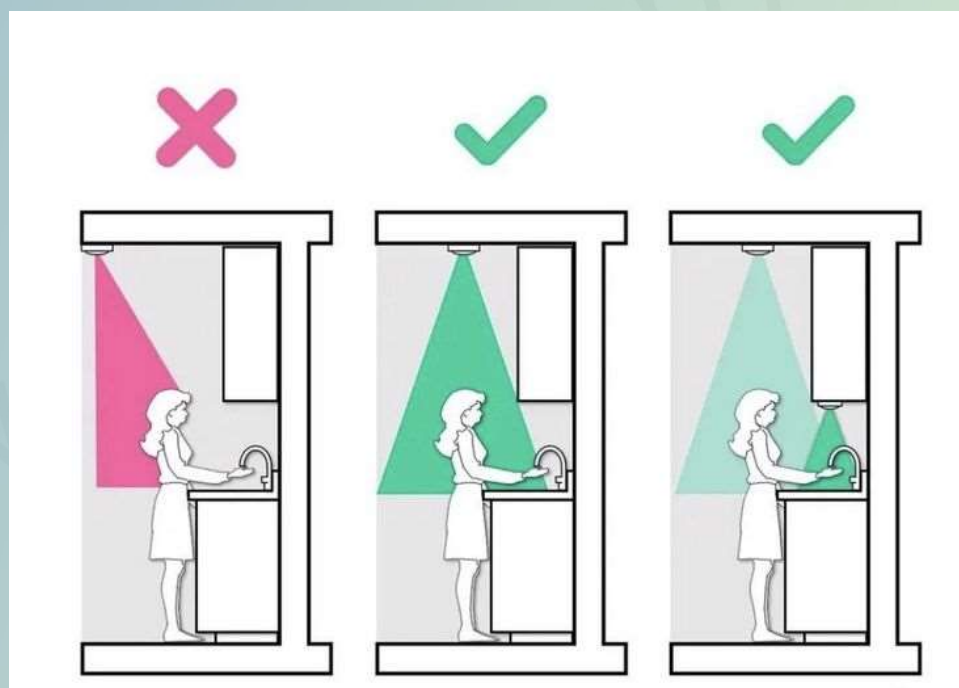




## nač si dát pozor při návrhu kuchyně

- osvětlení –

nezapomínejte, že v kuchyni potřebujete dva druhy osvětlení, nepřímé umožňující orientaci v prostoru a přímé, které vám zabezpečí dostatečné světlo pro **práci** v kuchyni. Dnes není problém zvolit sílu i barvu osvětlení. Pokud si nejste jisti jaká síla a barva vám bude nejlépe vyhovovat, nechejte si nainstalovat osvětlení kde sílu i barvu můžete měnit.



# nač si dát pozor při návrhu kuchyně

## • materiály

- pracovní deska : Jaký zvolíme materiál pro pracovní desku má velký vliv na její trvanlivost, odolnost vůči namáhání otěru a vodě. Nejčastěji používanými materiály je DTD, masiv, kompaktní desky, přírodní kámen, umělý kámen, nerez, ale i sklo. Před samotným výběrem pracovní desky doporučujeme detailně si prostudovat výhody a nevýhody jednotlivých materiálů, nebo se poradit s dodavatelem.
- korpusy : Použití masivního materiálu na korpus kuchyně není vhodné kvůli jeho vysoké hmotnosti a náchylnosti k deformacím vlivem vlhkosti. Místo toho se doporučuje použít materiály jako jsou DTD (dřevotřískka ) nebo MDF, které jsou lehčí a stabilnější. Takové materiály jsou také cenově dostupnější a nabízejí větší variabilitu ve designu kuchyně.
- dvířka a obkl. desky : U dvířek a viditelných obkladových ploch už masivní materiál použít vhodné je. Pro lepší stabilitu je vhodné použít rámová masivní dvířka. Opět můžeme použít materiály jako jsou DTD (dřevotřískka ) nebo MDF, které jsou lehčí a stabilnější. Jsou cenově dostupnější a nabízejí velkou variabilitu ve designu kuchyně. Je možno použít i mnoho dalších materiálů jako je sklo, ALU rámečky vyplněné různými materiály, kompaktní desky, překližky a mnoho dalších a dalších materiálů. Jde jen o to jak finančně chcete kuchyni zatížit a jaký design chcete na kuchyni využít.
- prostor za deskou : U prostoru mezi horními a spodními skříňkami máte ještě více možností než u dvířek. Je vhodné, aby materiál byl trvanlivý, odolný, omyvatelný a pokud máte plynovou varnou desku, měl by být odolný teple. Nejčastěji používané materiály : voděodolný nátěr, betonová stěrka, dlažba, keramika, sklo ( nejlépe kalené ), laminátové desky, kámen, kompaktní desky.



# nač si dát pozor při návrhu kuchyně

- **barvy a styl**

- Barevné řešení kuchyně by mělo odpovídat vašim potřebám a trendům. Zvažte, jaké barvy vás oslovují a jaké emoce chcete v kuchyni vyvolat. Například:
- Světlejší barvy: Opticky zvětšují prostor a vytvářejí pocit vzdušnosti.
- Tmavší barvy: Přidávají hloubku a eleganci, ale mohou prostor zmenšovat, pokud nejsou správně kombinovány.
- Akcentní barvy: Použití jasných barev na menších plochách, jako jsou skříňky nebo dekorace, může oživit celkový vzhled.
- Styl kuchyně : Výběr správného stylu kuchyně je důležitým krokem při vytváření vašeho ideálního domova. Ať už se rozhodnete pro klasický, moderní, rustikální nebo průmyslový styl, ujistěte se, že odráží vaši osobnost a splňuje vaše potřeby. Nezapomeňte také na funkčnost a prostorové možnosti, které mohou ovlivnit vaše rozhodnutí. S pečlivým plánováním a inspirací můžete vytvořit kuchyni, která bude nejen krásná, ale i praktická. Zamyslete se nad tím, co se vám líbí. Jaké barvy, materiály a tvary vás oslovují? Prozkoumejte různé styly a zjistěte, který z nich nejlépe vyjadřuje vaši osobnost. Ujistěte se, že vybraný styl je funkční pro vaše potřeby. Zvažte, jak často vaříte, kolik prostoru potřebujete a jaké spotřebiče plánujete používat. Velikost a uspořádání vaší kuchyně ovlivní výběr stylu. Malé prostory mohou vyžadovat minimalistický přístup, zatímco větší kuchyně mohou snést více detailů a dekorací. Zatímco trendy mohou být lákavé, je důležité vybrat si styl, který bude nadčasový a nebude rychle zastaralý.



# nač si dát pozor při návrhu kuchyně

## • spotřebiče

Výběr správných kuchyňských spotřebičů je klíčovým krokem k vytvoření funkční a příjemné kuchyně. Zvažte, které spotřebiče skutečně potřebujete a nezapomeňte na faktory jako velikost, energetickou účinnost a design. Ať už se rozhodnete pro spotřebiče od jedné značky nebo kombinaci různých výrobců, důležité je, abyste byli s výběrem spokojeni a aby vám spotřebiče usnadnily vaření a přípravu jídel.

Než se pustíme do výběru konkrétních spotřebičů, je dobré si ujasnit, které z nich jsou pro každodenní vaření a pečení skutečně nezbytné. Mezi základní kuchyňské spotřebiče patří:

- Chladnička - Klíčový prvek, který uchovává potraviny čerstvé. Při výběru chladničky je důležité zvážit její velikost, energetickou třídu a funkce, jako je například mrazák, systém No Frost, tvorbu ledu, rychlé zchlazení ...
- Trouba - Ať už se rozhodnete pro klasickou troubu, parní nebo kombinaci s mikrovlnnou troubou, trouba je nezbytná pro pečení, grilování a ohřívání. Důležité je také zvolit troubu s funkcemi, které využijete jako je čištění, nebo troubu s přednastavenými programy.
- Varná deska - Můžete zvolit variantu plynovou, sklokeramickou, indukční a jejich kombinace. Dnes už není problém aby ve varné desce byla integrována digestoř.
- Mikrovlnná trouba – je vhodná pro rychlé ohřívání a rozmrazování potravin. Moderní MW nabízí i mnoho jiných funkcí - grilování či pečení...
- Myčka nádobí - Při výběru myčky zvažte její kapacitu, energetickou účinnost a hlučnost.

Otázka, zda vybírat spotřebiče od jedné značky, je často diskutovaná. Zde jsou některé výhody a nevýhody:

- Výhody: Konzistence designu - Spotřebiče od jedné značky obvykle mají podobný design a styl, což může vytvořit harmonický vzhled kuchyně. Kompatibilita - Spotřebiče od jedné značky mohou mít podobné funkce a ovládání, což usnadňuje jejich používání. Záruka a servis - Pokud zakoupíte více spotřebičů od jedné značky, často získáte výhodnější záruku a servisní podporu.
- Nevýhody: Omezený výběr - Můžete se omezit na nabídku jedné značky, což znamená, že můžete přehlédnout kvalitní a inovativní produkty od jiných výrobců. Cena - Některé značky mohou být dražší, což může ovlivnit váš rozpočet. Osobní preference - Každý spotřebič má své specifické vlastnosti a funkce. Může se stát, že nejlepší mixér nebo trouba je od jiné značky.

