Советы по выбору кухни

Руководство для покупателя

Cesare Arte
мастерская эксклюзивной мебели

Предоставьте дизайнеру как можно больше информации

✓**Размеры кухни**

Предоставьте чертеж либо вызовите замерщика Мастерской

✓**Коммуникации**

Укажите где проходят коммуникации (вода, электричество и т.д.)?

✓**Помещение для хранения**

Есть ли дополнительное помещение для хранения (кладовая, погреб)?

✓**Размер семьи**

Сколько человек в Вашей семье?

✓**Стиль жизни**

Какую функцию будет выполнять кухня? (Место для общения, только для приготовления еды)

ПРОЕКТИРУЙТЕ КУХНЮ ПО ЗОНАМ,
облегчая себе повседневную работу

Зона “Запасы”

Холодильник, крупы, консервы

Зона “Сервировка”

Тарелки, стаканы стол. приборы

Зона “Мойка”

Мусор и бытовая химия

Зона “Подготовка”

Главная рабочая область

Зона “Приготовление еды”

Плита, духовка, микроволновка, вытяжка, кастрюли, сковородки, противни

Планируйте кухню рационально

ЧТОБЫ ВАМ БЫЛО УДОБНО и ПРИЯТНО ГОТОВИТЬ

Зона «Запасы»

В зоне «Запасы» размещаются продукты. Для этой зоны следует предусмотреть удобный доступ к содержимому еще на этапе проектирования.

Зона «Хранение»

В зоне «Хранение» размещаются столовые приборы и посуда, поэтому очень удобно, когда посудомоечная машина установлена рядом.

Зона «Мойка»

В этой зоне находятся посудомоечная машина и мойка. Моющие средства лучше всего хранить непосредственно под мойкой. Так Вы избежите лишних перемещений по кухне.

Зона «Подготовка»

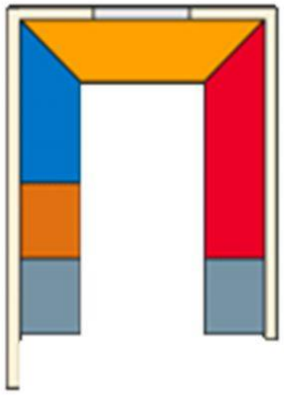
Между зонами мойки и приготовления еды должны размещаться все необходимые приборы и принадлежности для подготовки и разделки продуктов. В выдвижных ящиках они будут всегда под рукой.

Зона «Приготовление еды»

Рядом с варочной панелью необходимо запланировать место для кастрюль, сковородок и кухонного инвентаря.

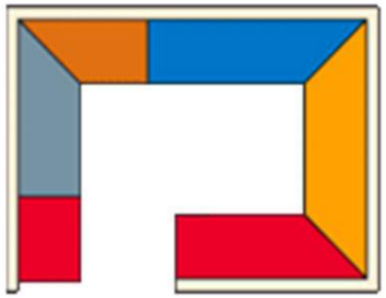
Выбирайте удобную для вас конфигурацию кухни (вид сверху)

П-образная кухня



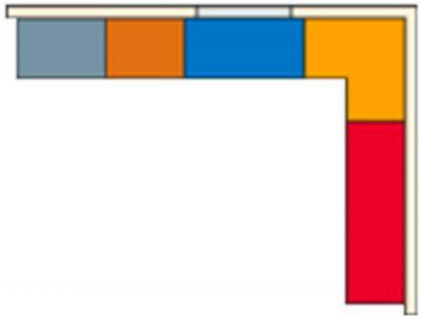
Островная кухня

G-образня кухня



Двухлинейная кухня

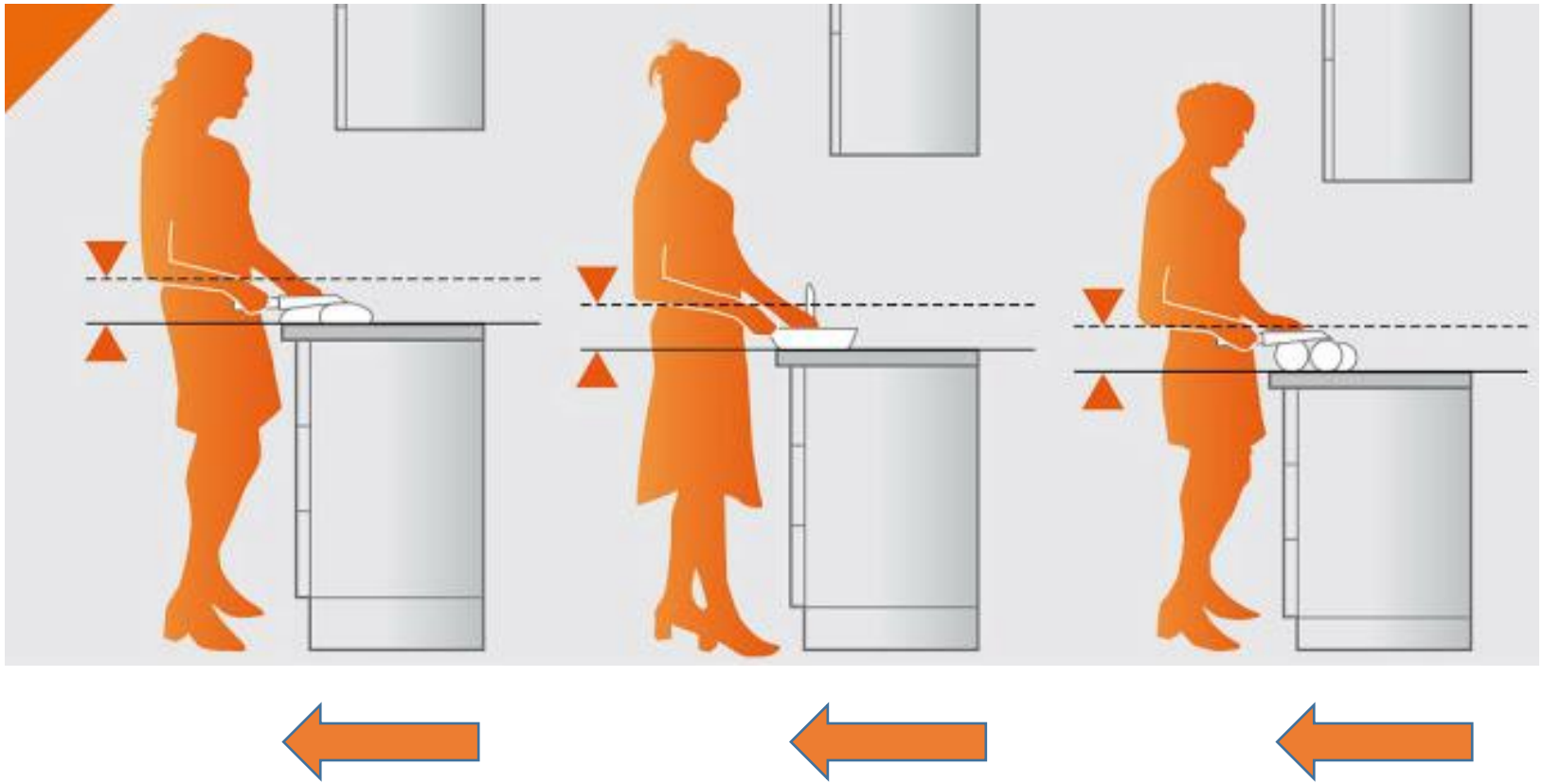
Г-образная кухня



Линейная кухня

Схема рабочего процесса в динамике

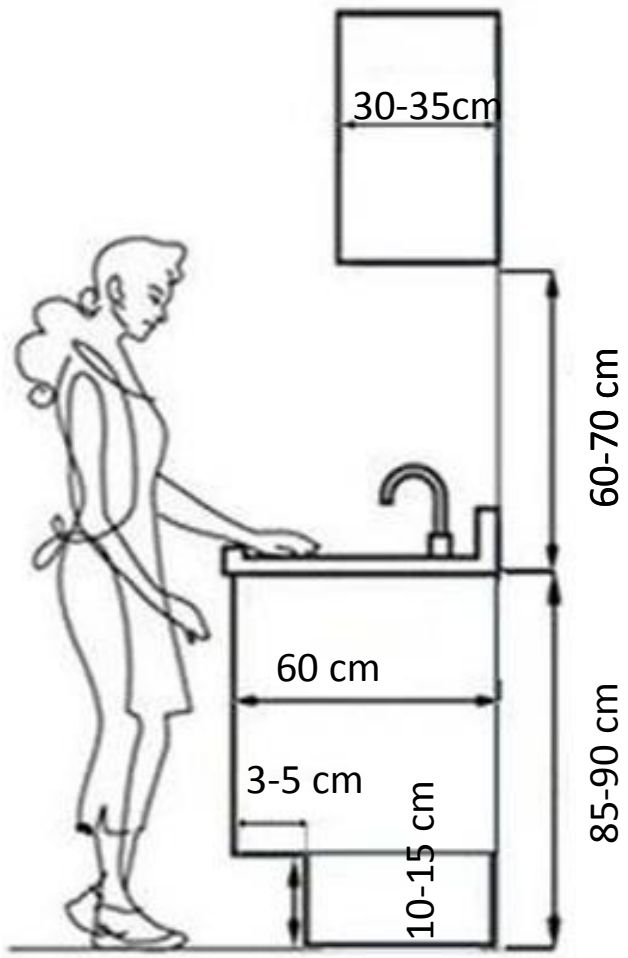
Для комфортной работы учитывайте свои антропометрические данные



Подберите правильную высоту рабочей поверхности. Расстояние между локтями и столешницей должно быть около 10-15 см.

Ширина основной рабочей поверхности должна быть 60 см. , острова - 90 см. Это обеспечит удобство при приготовлении еды. В идеале она должна располагаться между мойкой и варочной панелью.

Правила размеров и расстояний



1. Глубина навесного шкафа не более 35 см
2. Расстояние от столешницы до навесного шкафа 60 - 70 см
3. Глубина столешницы 60 см.
4. Заглубление основания для ног не менее 3-5 см
5. Высота цоколя 10-15 см.
6. Высота шкафчика под столешницей 85-90 в зависимости от роста, высота острова 90-110 см.

Размещайте часто используемые принадлежности на удобной высоте

Некоторые предметы используются чаще, чем остальные. Поэтому рациональнее разместить их на максимально доступной высоте

Освещение

Главный секрет хорошего освещения кухни — многоуровневость.

В каждой функциональной зоне — там, где вы моете посуду, режете продукты, принимаете пищу — должны быть свои источники света.

Таким образом, в зависимости от времени суток и занимаемого процесса (готовки, отдыха или обеда) вы всегда будете себя чувствовать комфортно и уютно.

От чего зависит стоимость кухни

ФАКТОР №1 СТОЛЕШНИЦА

ПРЕМИУМ-КЛАСС

ЭКОНОМ

Виды материала	Характеристика. Преимущества и недостатки
Столешница из искусственного камня	✓ Ударопрочный, стойкий к механическим повреждениям ✓ Долговечный, с годами не утрачивает эстетических свойств ✓ Имеет водоотталкивающие свойства, не поглощает влагу ✓ Имеет сплошную (бесшовную) цельную поверхность ✓ Реставрируется в домашних условиях
Столешница из мрамора и гранита	Живые материалы, однако гидроскопичны (склоны впитывать жидкость, поэтому высок риск образования пятен и разводов). Рекомендуется протирать поверхность столешницы водоотталкивающими средствами.
Столешница из натурального дерева	Натуральный природный экологичный материал. Столешница из массива обладает богатым внешним видом, однако требует бережного отношения т.к. неустойчива к механическим повреждениям, истиранию и царапинам
Столешница из ДСП, облицованная пластиком	Практичный недорогой вариант кухни с небольшим бюджетом. Основу столешницы составляет ДСП, которая облицовывается пластиком с двух сторон. Часто используется пластик с имитацией текстуры камня или дерева. Имеет уязвимые для попадания влаги швы. Не обладает термостойкостью. Пятна жира плохо стираются.

От чего зависит стоимость кухни

ФАКТОР №2 Фасады

ПРЕМИУМ

ЭКОНОМ

Виды материалов и форма	Характеристика. Преимущества и недостатки
Дерево (шпон, массив), эмаль, патина, лак	Фасады из дерева неизменно ассоциируются с теплотой и уютом, особенно если они имеют классическую форму. Не менее роскошны фасады в стиле модерн с прямой формой, облицованные шпоном экзотических пород древесины под высоким глянцем.
МДФ с эмалевым покрытием с высоким глянцем	Современные прямые фасады в эмалевом исполнении могут быть в высоком глянце, предполагающем ручную полировку
МДФ, облицованный пленкой ПФХ	Пленка ПФХ , самый экономичный материал, имитирующий текстуру дерева или под эмалевое покрытие. Уступает натуральным оригиналам: пленка ПВХ “боится” солнечного свет и со временем выгорает

От чего зависит стоимость кухни

ФАКТОР №3 Корпус

ПРЕМИУМ-КЛАСС

ЭКОНОМ

Виды материалов	Характеристика. Преимущества и недостатки
Массив, фанера, МДФ, облицованный шпоном.	Каркас из массива – нечастый выбор особых ценителей. Т.к. “живая” древесина чутко реагирует на перепады температур и изменение влажности, используют переклеенный массив. Более распространен каркас из березовой фанеры – материал экологичный, устойчивый, но сама текстура березы может не подойти к вашему проекту. Более эстетичным и экологичным решением будет каркас из мдф, облицованный натуральным шпоном на выбор из каталога.
МДФ с эмалевым покрытием	Эмаль эстетически привлекательна, надежно защищает поверхность от влаги, грязи, копоти, не пропускает влагу. Каркас, покрытый эмалью, экологичен, легко чистится, приятен на ощупь.
Ламинированный ДСП	Самый распространенный бюджетный вариант корпуса, однако имеет определённые эксплуатационные недостатки и неприятный запах от формальдегидов в течение 1-го года эксплуатации - просите производителя облицовывать кромку не только с лицевой стороны, но и с тыльной!

От чего зависит стоимость кухни

ФАКТОР №4 АКСЕССУАРЫ и ФУРНИТУРА

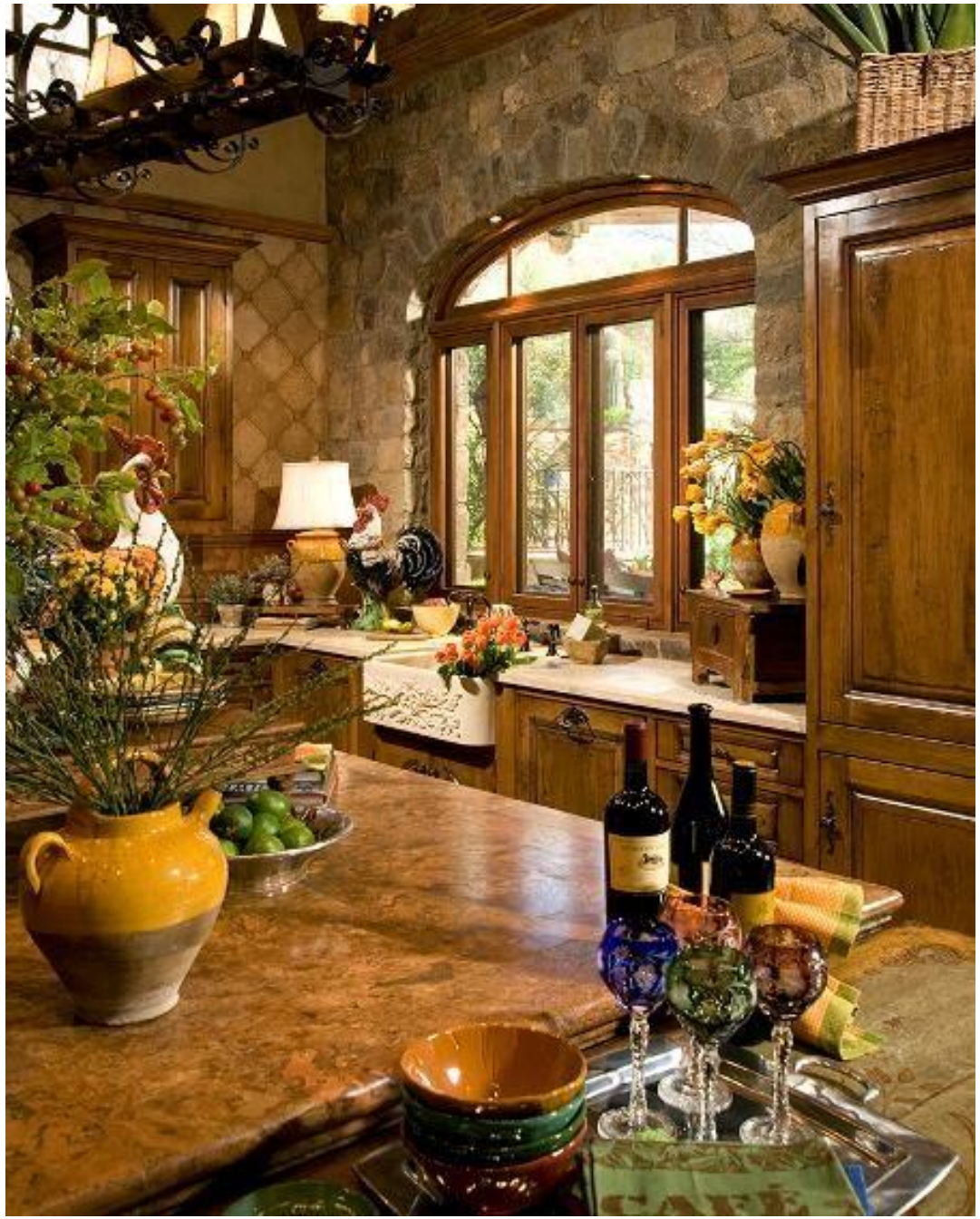
Один из самых существенных и важных факторов, от которого зависит насколько удобно вам будет готовить. Выдвижные ящики в нижнем блоке гарантируют вам порядок и комфорт первого порядка. Комфорт второго порядка обеспечат вам такие замечательные конструкции, как выдвижные системы хранения, пеналы, корзины, волшебные уголки, карусели фирм BLUM, VAUTH-SAGEL, KESSEBOHMER и т.д.

От чего зависит стоимость кухни

ФАКТОР №6

- ✓ **Эксклюзив.** Когда кухня изготовляется нестандартно с учетом особых сложностей пространства (углов, выступов и ниш). Отказ производителя от типовых решений неизбежно приводит к удорожанию проекта

- ✓ **Дополнительный декор.** Обогащение проекта такими классическими элементами как карниз, раскладка, пилястры, розетки, декоративные сетки. Тонкая и четкая подгонка в т.ч. в местах стыка - трудоемкий ручной процесс!

Готовьте с комфортом!

Мастерская «ЧЕЗАРЕ АРТЕ» изготавливает как типовые, так и объемные индивидуальные кухни. Проект от начала до конца ведет один мастер высшей квалификации, вникая во все нюансы, мелочи и особенности прорабатываемого пространства.