Еще в начале века американский архитектор Франк Ллойд Райт определил, что кухня является мастерской домохозяйки, а ее рабочая зона должна быть спланирована правильно и обустроена эргономически: с учетом пропорций и размеров человеческого тела.



Островная планировка кухни

Существует четыре основных вида планировки кухни: линейная, Г-образная, двухлинейная, G-образная, островная и П-образная. В каждой из планировок линии, соединяющие три центра активности - холодильник, раковину и плиту - составляют так называемый рабочий треугольник. При правильной планировке кухни и рабочем треугольнике расстояния между его вершинами сведены до минимума, что дает возможность хозяйке беспрепятственно подойти к любой из нужных зон. Профессионалы советуют избегать такой планировки кухни, при которой затрудняется движение внутри треугольника.

Раковина - это главный центр активности, который отнимает от 40 до 46% всего времени, проведенного на кухне. В идеальном варианте раковина находится в центре рабочего треугольника кухни, примерно в 1200 - 1800 мм от плиты и 1200 - 2100 мм от холодильника.

Размещение кухонной плиты планируют ближе к обеденному столу. Однако следует помнить, что именно в этом месте чаще всего происходят различные травмы. Плита должна стоять так, чтобы ее нельзя было случайно задеть, проходя через кухню.

Холодильники и морозильные камеры удобно размещать в углах кухни, для того чтобы не разделять рабочую поверхность на отдельные участки. При этом помните, что открытая дверца холодильника не должна блокировать свободное пространство.

В двадцатые годы в Германии было проведено своеобразное исследование. В нормально обустроенной и спланированой кухне домохозяйке предлагалось приготовить определенное блюдо. При этом измерялся проделанный ею путь и затраченное время. В результате анализа этих показателей были найдены варианты оптимальной планировки кухни и размещения элементов кухонной обстановки, при которых стало возможным приготовление блюд в кратчайшее время без необходимости проделывать при этом приличный путь. Это исследование в истории современной кухни получило название "нитевое исследование", так как контролирующие лица путь испытуемой измеряли на чертеже в масштабе с помощью нитей. В результате нитевого исследования были определены три основных рабочих центра для подготовки, варки и мытья. Правильная планировка и размещение этих элементов несет в себе решающий элемент рабочей эргономики на кухне.

Результаты современной перепроверки подтверждают прежние выводы - благодаря разумной планировке кухни домохозяйка может сэкономить до 60% пути и 27% времени. К примеру, в 80-е годы знаменитая немецкая фирма Bulthaup совершила ряд революционных преобразований в традиционном кухонном дизайне и планировке кухни: повысила высоту рабочей поверхности, сократила расстояния между различными функциональными участками, отвела отдельные места внутри кухни различным рабочим областям, внедрила концепцию "островка" - установленного посреди кухни разделочного стола со встроенными в рабочую поверхность плитой и мойкой. С началом 80-х годов эргономичность и правильная планировка кухни стали правилом, без соблюдения которого неудобно работать на кухне.

Дизайн кухни

Для дизайна итальянской кухни присуща завораживающая чувственность и экспрессивность. Немецкий дизайн кухни притягивает свой круг покупателя с помощью рациональности и основательности. Модным атрибутом в дизайне кухни остаются так званые «фамильные» кухни.

Планировка кухни по зонам

Чтобы дизайнер кухни мог создать проект и планировку кухни, соответствующий Вашим потребностям, он должен узнать у Вас множество различных деталей. Чем лучше Вы будет подготовлены к его расспросам, тем быстрее Вы сможете условиться о хорошем проекте и планировке. iBud.ua рекомендует Вам обратить особенное внимание на следующее:

1. Запасы

Здесь расположены продовольственные товары (продукты), такие как хлеб, хлопья, мучные и макаронные изделия, скоропортящиеся/замороженные продукты в холодильнике и т.п.



2. Хранение

Хозяйственные товары, такие как посуда, столовые приборы, хозяйственная мелочь, контейнеры, универсальная резка, яйцеварка и т.п. хранятся именно тут.



3. Мойка

Здесь размещается мусорное ведро, принадлежности для чистки и чистящие средства.



4. Подготовка

Это основное место работы на кухне. Здесь находятся такие предметы, как столовые и кухонные приборы, миски, приправы, уксус, масло и т.п.



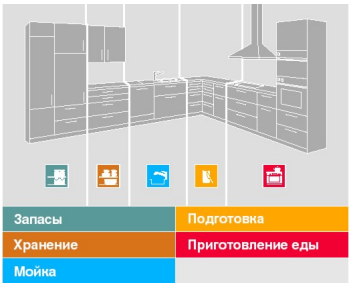
5. Приготовление еды

В этой зоне рекомендуется хранить кухонный инвентарь, сковородки и крышки, принадлежности для выпечки и т.п.



Планировка расположение зон

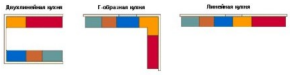
Если зоны спроектированы по часовой стрелке (т.е. слева направо), то говорят о кухне для правшей. Для левшей зоны следует планировать располагать против часовой стрелки. Эти данные получены путем многочисленных исследований рабочих процессов на кухне. Пример планировки кухни Г-образной формы по зонам для правшей показан на рис.



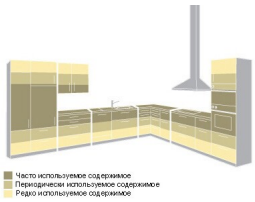
Какая планировка кухни идеальна?

Форма кухни, как уже говорилось, может быть совершенно различной. Для оптимальных перемещений лучше всего подходит планировка П-образной кухни, за ней следует островная планировка кухни. Линейная и Г-образная кпланировки менее удобны. Как бы то ни было, можно оптимизировать и линейную планировку кухни. А если позволяют размеры помещения, следует выбирать П-образную планировку, островную или

G-образную форму кухни.



Планировка кухни: паралельная, Г-образная, линейная, П-образная, островная, G-образная



Планировка хранения запасов на кухне

Планируйте хранение запасов в эргономически правильно расположенных уровнях вашей кухни. Такое раположение значительно экономит время при ежедневной работе на кухне (см. рис. 2). Часто используемое содержимое лучше расположить в легкодоступных ящиках непосредственно под столешницей и в нижней области верхнего шкафа. Периодически используемую утварь в средней области нижнего и вехнего

шкафов, а реко используемую в верхней части верхнего шкафа и в самом низу нижнего.

Откажитесь от дверей в нижних шкафах

Двери в шкафах эргономически менее удобны, нежели ящики: Вам требуется много времени, чтобы найти необходимую вещь, поскольку Вы не можете видеть все содержимое шкафа. Вам приходится нагибаться, или возможно, вынимать часть содержимого шкафа, чтобы добраться до вещей, неходящихся в глубине. Ящики и системы выдвижения, напротив предоставляют удобный обзор и оптимальный доступ. Следующие иллюстрации дают возможность оценить нагрузку на тело и позвоночник хозяйки, пользующейся различными системами хранения.


-Нагрузка отсутствует


-Низкая нагрузка


-Средняя нагрузка

