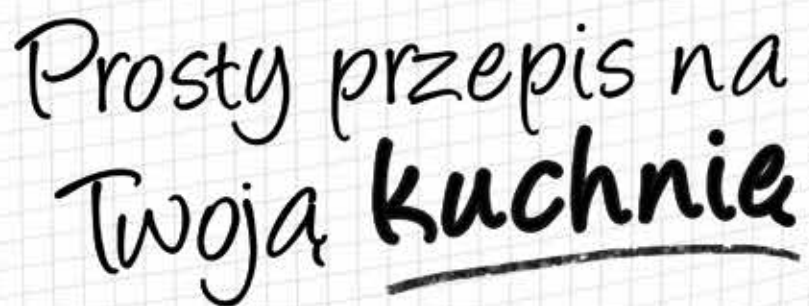



The logo for 'agata' is located in the top right corner. It consists of a white icon of a house with a checkmark inside, followed by the word 'agata' in a white, lowercase, sans-serif font, all set against a red rounded rectangular background.A piece of white grid paper is taped to the wall above a kitchen sink. On the paper, the text 'Prosty przepis na Twoją kuchnię' is written in black, handwritten-style ink. The word 'kuchnię' is underlined.A modern kitchen scene featuring a dark grey countertop. On the left is a stainless steel sink with a chrome faucet. To the right of the sink, a white plate holds fresh vegetables: a head of green lettuce, a red bell pepper, a tomato, and a cucumber. Next to the plate is a glass vase with white tulips, an orange, and three green apples. The background shows white kitchen cabinets with silver handles.

czyli wszystkie
ważne rzeczy,
które warto wiedzieć,
zanim kupisz kuchnię



Kuchnia jest SERCEM każdego domu

To ona towarzyszy nam praktycznie o każdej porze dnia. Wspólne gotowanie, spożywanie posiłków, narady domowników czy spotkania z przyjaciółmi sprawiają, że to właśnie w kuchni najczęściej jest domowego ciepła i pozytywnej atmosfery.

Warto więc zadbać, aby była funkcjonalna i w pełni dostosowana do naszych potrzeb. Pomoże Ci w tym nasz poradnik. Zapoznaj się z jego treścią i przekonaj się, że projektowanie kuchni doskonałej to nic trudnego.





Szczypta kuchennej wiedzy

Planując kuchnię, warto zastanowić się nad jej ergonomią. Aby przygotowywanie potraw przebiegało szybko i sprawnie, układ stref funkcjonalnych musi być w pełni dostosowany

do naszych potrzeb. Ergonomiczna kuchnia to przestrzeń zorganizowana, która pozwala zaoszczędzić nasz czas.

Trójkąt roboczy



1-2 m

Trójkąt roboczy przedstawia układ trzech najważniejszych elementów ustawienia kuchni:



lodówka (strefa zapasów)



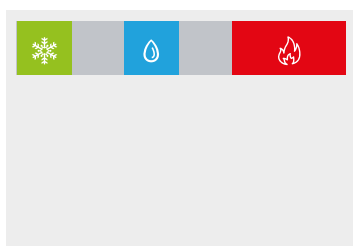
zlewozmywak
(strefa zmywania)



płyta kuchenna
(strefa gotowania/pieczenia)

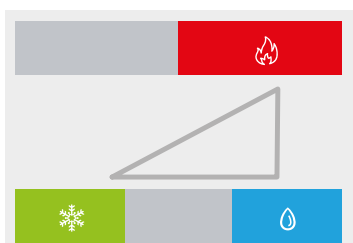
Zastosowanie zasady trójkąta roboczego zwiększy Twoją wydajność podczas przygotowywania posiłków. Odpowiednia długość boków trójkąta to od 1 do 2 metrów. Taka odległość między jego wierzchołkami zapewni wystarczającą ilość miejsca w trakcie gotowania. Jednocześnie, podczas pracy w kuchni, wszystkie niezbędne produkty i akcesoria znajdują się w zasięgu ręki.

Proponowane układy zabudowy kuchni:



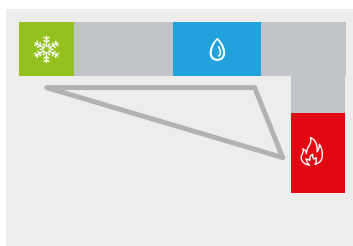
Układ liniowy

W układzie liniowym wszystkie elementy umieszczone są wzdłuż jednej ściany. Trójkąt roboczy zamienia się w linię, ale odległości, jakie wytycza, pozostają takie same. Kolejność ułożenia sprzętów powinna być dostosowana do cyklu przygotowania pottek.



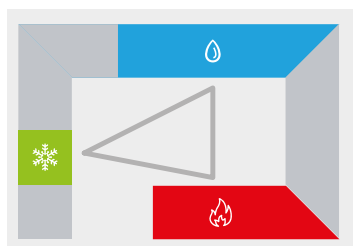
Układ dwuliniowy

Układ dwuliniowy jest najwygodniejszy do zastosowania w szerokich pomieszczeniach. Przy wyborze tego typu rozmieszczenia elementów należy pamiętać, że odległość między rzędami powinna pozwolić na swobodne otwarcie szafek po przeciwległych stronach i wynosić co najmniej 90 cm. Najlepiej jest umieścić strefę zapasów w sąsiedztwie strefy zmywania. Przeciwległą część pomieszczenia będzie stanowiła strefa gotowania.



Układ L

Układ ten najbardziej pasuje do kuchni długiej i szerokiej. Podobnie jak w układzie dwuliniowym strefę zapasów umieszczamy w sąsiedztwie strefy zmywania i lokujemy je na dłuższej ścianie. Ściana krótsza zostanie przeznaczona na strefę gotowania.



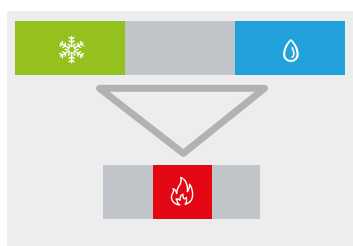
Układ G

W układzie G strefy robocze zlokalizowane są po obu stronach kuchni, podobnie jak w układzie dwuliniowym. Prostopadłe do nich ściany można przeznaczyć na szerokie i wygodne blaty robocze. Taki układ elementów jest najbardziej odpowiedni dla szerokich pomieszczeń.



Układ U

Układ ten jest najbardziej odpowiedni dla dużych pomieszczeń oraz kuchni otwartych na salon. W drugim przypadku możliwe jest wygodne przedłużenie blatu w formie stołu lub barku. W tym układzie strefę zapasów umieszczamy w sąsiedztwie strefy zmywania, sytuując strefę gotowania po przeciwnej stronie.



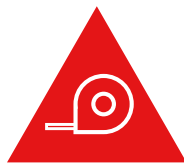
Układ z wyspą

Układ z wyspą najbardziej nadaje się do kuchni otwartych na inne pomieszczenia. Pozwala na odpowiednie wyznaczenie powierzchni kuchni oraz zapewnia komfort pracy podczas gotowania.

Garść wymiarów

Zanotowanie wymiarów pomieszczenia to istotna część planowania, od której zaczynamy projekt. Dzięki precyzyjnym pomiarom dowiesz się, ile miejsca możesz przeznaczyć na daną funkcjonalność. Uwzględniając poniższe wskazówki, nanieś

na dołączoną siatkę projektową wszystkie niezbędne wymiary. Będą one potrzebne podczas wizyty w salonie, gdzie nasz projektant przygotuje projekt Twojej nowej kuchni.



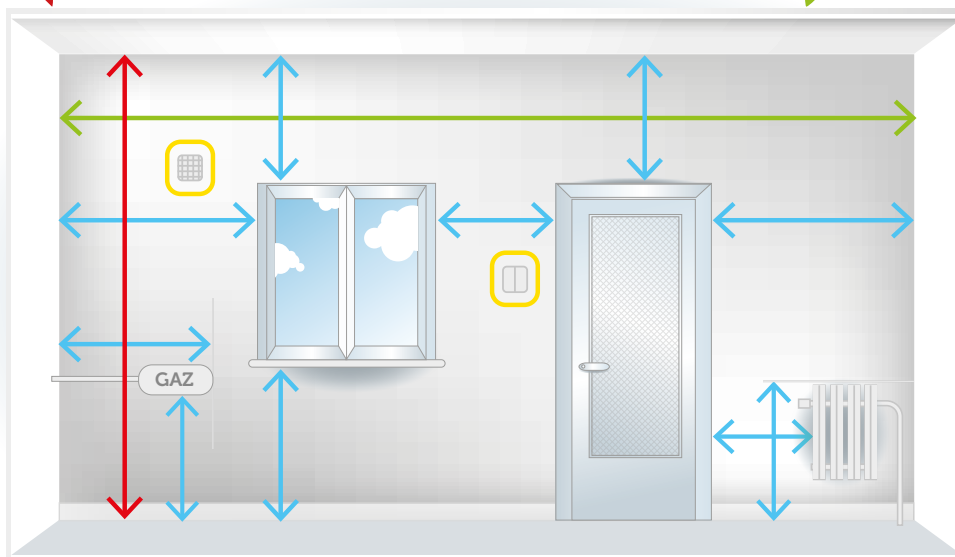
Możesz również skorzystać z usługi wymiarowania. Więcej informacji na stronie 11.

1.

W pierwszej kolejności zmierz odległość od podłogi do sufitu (linia czerwona).

2.

Zmierz szerokość każdej ściany (linia zielona).



3.

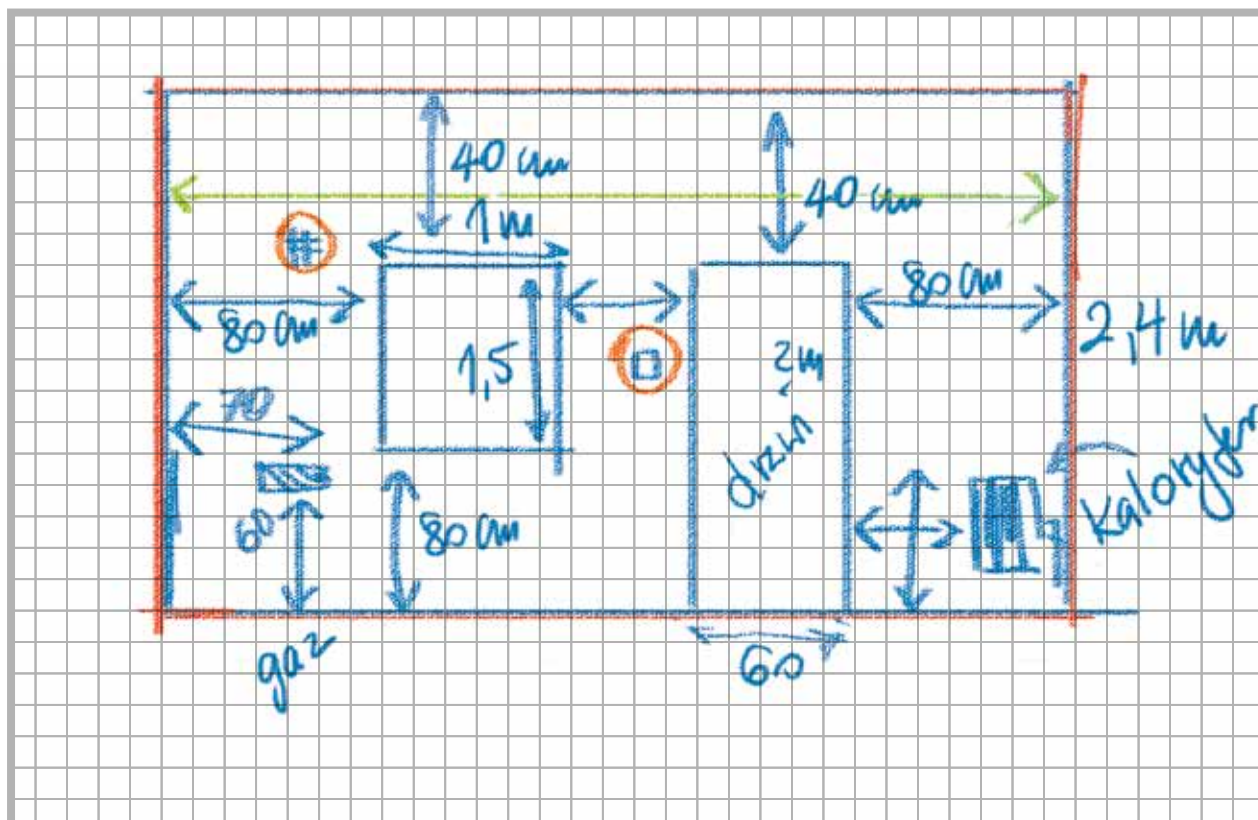
Zmierz odległości pomiędzy krawędziami ścian a oknami, drzwiami i wszelkiego rodzaju przyłączami (np. gaz, woda) wraz z odległościami pomiędzy nimi (linia niebieska).

4.

Na końcu zaznacz **wszystkie elementy wystające ze ściany**: rury, kratki wentylacyjne, włączniki światła, gniazdka elektryczne itp. (linia żółta).

Poniżej prezentujemy przykład zwymiarowanej ściany kuchni. Każda ściana znajdująca się w pomieszczeniu powinna zostać wymierzona w podobny sposób – nawet jeśli nie planujesz jej

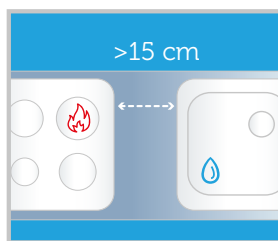
zagospodarowania. Być może nasz projektant zaproponuje inne rozwiązanie, które okaże się korzystniejsze.



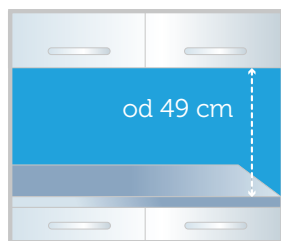
Podczas tworzenia planu kuchni brak zdolności plastycznych nie jest przeszkodą. Najważniejsze jest **dokładne zmierzenie odległości** i umieszczenie ich w odpowiednich miejscach szkicu (np. między oknem a drzwiami).

Ważne wymiary i porady, które przydadzą się podczas planowania Twojej nowej kuchni.

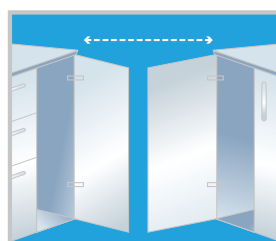
Odległości



Aby nie zakłócać prac pomiędzy strefą gotowania i strefą zmywania, należy wyznaczyć między nimi odpowiedni odstęp. Odpowiednia odległość pomiędzy kuchenką i zlewem to co najmniej 15 cm.



Wiszące szafki mogą pomieścić wiele niezbędnych akcesoriów kuchennych. Nie powinny jednak przeszkadzać w trakcie gotowania, dlatego należy zachować odpowiednią odległość szafek od poziomu blatu roboczego. Powinna ona wynosić co najmniej 49 cm.



Szafki stojące po obydwu stronach kuchni muszą pozwolić na jednoczesne otwarcie każdej z nich. Dlatego trzeba je umieścić w odpowiednio dużej odległości, która umożliwi swobodny dostęp do wnętrza wszystkich kuchennych mebli.

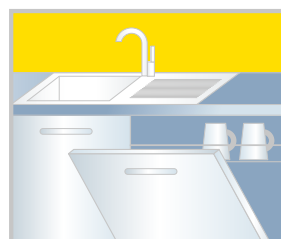


Okap to urządzenie niezbędne w każdej kuchni. Aby stał się w pełni funkcjonalny, należy umieścić go nad płytą grzewczą w odległości zalecanej przez producenta. Warto więc zapoznać się z instrukcją dołączonej do urządzenia przed jego montażem.

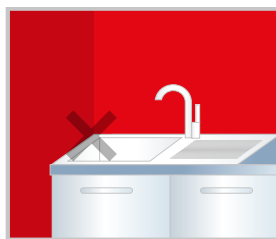
Dobre praktyki



Pieczenie nie zawsze idzie w parze z gotowaniem. Dlatego warto oddalić piekarnik od płyty grzewczej i zamontować go na odpowiedniej wysokości, aby nie trzeba było się do niego schylać i móc wygodnie wyciągać potrawy.



Zmywanie ręczne oraz korzystanie ze zmywarki może sprawić, że przypadkowo zachłapiemy inne powierzchnie kuchenne. Dlatego wszystkie urządzenia znajdujące się w strefie zmywania (zmywarka, zlew i ociekacz) powinny znajdować się blisko siebie.



Zlew umieszczony przy ścianie to niekorzystne rozwiązanie. Sprawi ono, że powierzchnia robocza w tym miejscu ulegnie zmniejszeniu, a znajdujące się obok ściany zostaną narażone na zabrudzenia.



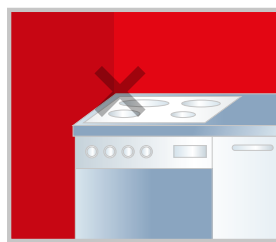
Umieszczenie zlewu pod oknem ma swoje zalety. Należy jednak pamiętać, że wystająca bateria może zablokować dostęp do okna, a nawet uniemożliwić jego otwarcie.



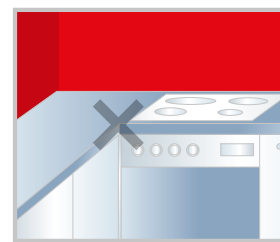
Oprócz szafek, w kuchni warto zamontować także gładko wysuwane szuflady o różnej pojemności. Jeśli jednak nie zdecydujemy się na to rozwiązanie, w szafkach warto umieścić praktyczne kosze. Znalazienie w nich nawet najdrobniejszych akcesoriów nie będzie problemem.



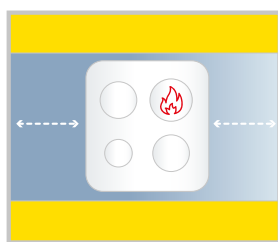
Przylegające do ściany szafki i kuchenne sprzęty to niezbyt wygodne rozwiązanie. Zamontowanie listwy wykończeniowej pomiędzy meblami a ścianą pozwoli jednak na swobodne otwieranie szafek i urządzeń oraz wysuwanie szuflad.



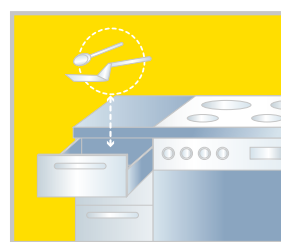
Płyta grzewcza, podobnie jak zlew, nie powinna znajdować się przy ścianie. Zniszczona wysoką temperaturą ściana ograniczająca ruchy podczas gotowania na pewno nie wpłynie korzystnie na komfort przygotowywania posiłków.



Urządzenia AGD nie powinny być umieszczane w narożnikach kuchni. Wystające uchwyty szafek mogą uniemożliwić ich otwarcie, natomiast uchylone sprzęty zablokują dostęp do kuchennych mebli.



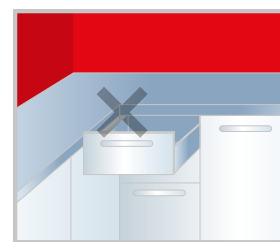
Obok płyty grzewczej powinna znajdować się odpowiednia ilość miejsca na przygotowane, gorące potrawy. Warto więc wyznaczyć blat roboczy o szerokości co najmniej 50 cm z obydwu stron płyty grzewczej.



Blisko płyty grzewczej powinna znajdować się szafka o dużych rozmiarach, gdzie swoje miejsce znajdą garnki i patelnie. Umożliwi to łatwy i szybki dostęp do niezbędnych akcesoriów podczas gotowania.



Wysokość blatu, na którym przygotowywane są posiłki, powinna być dostosowana do wzrostu osób korzystających z kuchni. Najlepiej wyznaczyć ją 20 cm poniżej łokcia osoby stojącej w pozycji wyprostowanej.



W narożnikach kuchennej zabudowy wygodnie jest montować szafki oddzielane listwami. Do tego celu nie nadają się szuflady, których otwarcie może być utrudnione oraz powodować zniszczenia powierzchni znajdujących się obok.

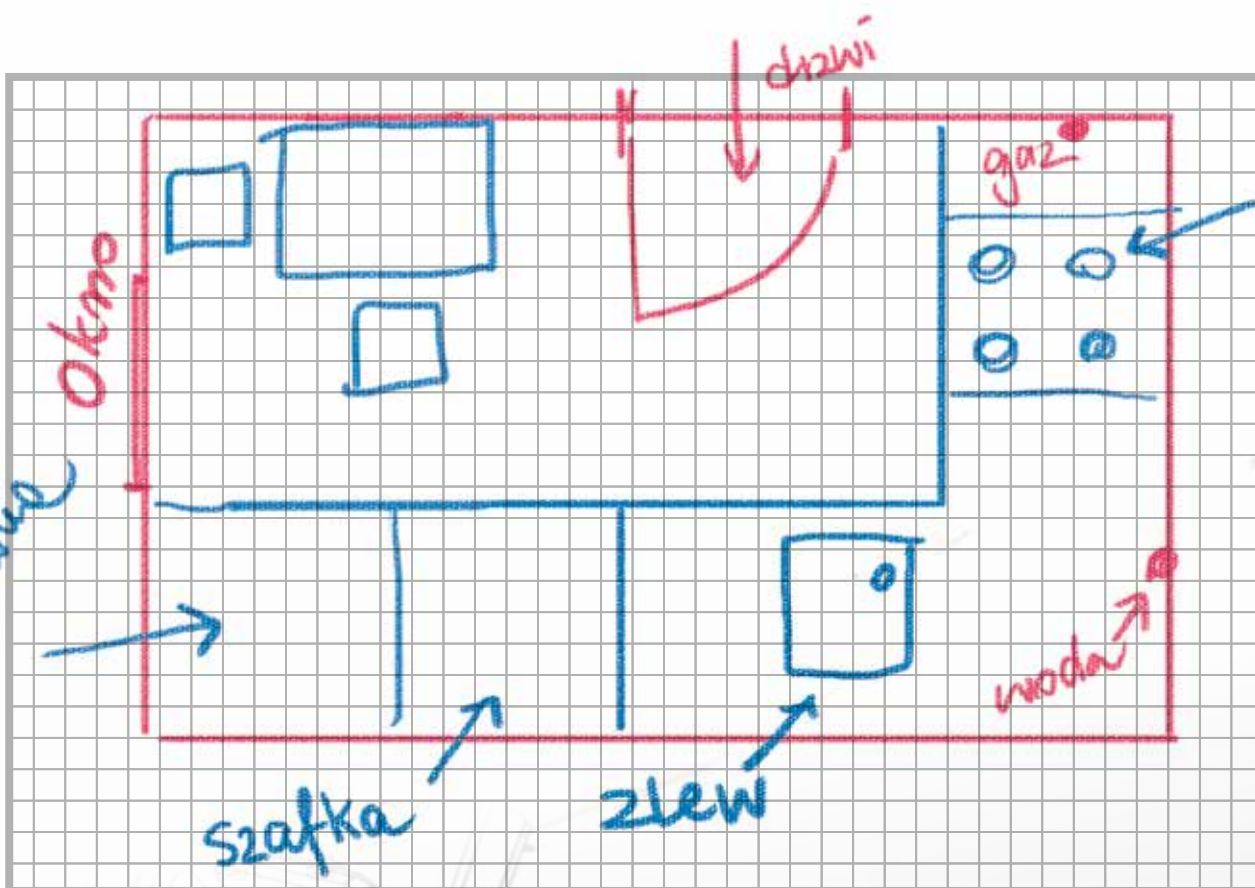


Odrobina kreatywności

Uwzględniając nasze porady, spróbuj narysować swoją wymarzoną kuchnię na siatce projektowej. Nie obawiaj się, nie oczekujemy profesjonalnego projektu. Nasi pracownicy podczas wizyty w salonie

przygotują go dla Ciebie. Jeśli nie czujesz w sobie iskry projektanta, po prostu pomiń tę część planowania. Przygotowana koncepcja pomoże nam jednak jeszcze lepiej poznać Twoje potrzeby.

Jeśli masz pomysł na rozplanowanie elementów w kuchni, możesz naszkicować go na rzucie pomieszczenia. Nasz architekt uwzględni to w projekcie.





Jedna wizyta w salonie AGATA

Podczas wizyty w naszym salonie będziesz mógł przedyskutować wszystkie ważne kwestie związane z Twoją kuchnią. Nasi pracownicy z przyjemnością odpowiedzą na

każde pytanie. Gdy w pełni poznamy Twoje potrzeby, przygotujemy profesjonalny projekt. Pozostaje tylko złożyć zamówienie i wybrać usługi dodatkowe.



WAŻNE



Jeśli wykonałeś pomiary oraz zrobiłeś wstępny projekt Twojej kuchni, nie zapomnij ich zabrać na spotkanie w naszym salonie.

Chcesz zaoszczędzić czas i energię na prawdziwe kuchenne rewolucje? Wybierz nasze usługi dodatkowe:



Wykonanie pomiarów

To kluczowy element podczas projektowania wymarzonej kuchni. Każdy prawidłowo wymierzony centymetr powierzchni może mieć duże znaczenie dla efektu finalnego, wyglądu oraz funkcjonalności pomieszczenia. Możliwe jest zlecenie wykonania pomiarów przez naszych Partnerów, którzy fachowo uwzględnią na planie, m.in. okna, drzwi i grzejniki.



Kompleksowy montaż

Projekt wykonany, meble wybrane i dostarczone. Pora więc na montaż. Jeśli potrzebujesz pomocy, możesz skorzystać z usług współpracujących z nami firm montażowych, które zajmą się kompleksowym montażem Twojej kuchni.



Transport

Paczki z meblami kuchennymi zajmują dużo miejsca i odpowiednio ważą. Nie masz jednak czym się przejmować – możesz skorzystać z dostępnych w salonie naszych usług transportowych albo wybrać transport oferowany przez naszego Partnera. Skompletowana kuchnia zostanie dostarczona pod wskazany adres.



Raty

Idealna kuchnia ma swoją cenę. Nie martw się jednak na zapas. Skorzystaj z dogodnego systemu ratalnego, a wszystkie formalności uzgodnisz podczas jednej wizyty.





Wyposażenie i akcesoria

Gdy kuchnia będzie gotowa, możesz wyposażyć ją w akcesoria najwyższej jakości, które dostępne są w naszych salonach. Od solniczki po ekspres do kawy.

