

## СОВЕТЫ ДИЗАЙНЕРА



# СОВРЕМЕННЫЙ ВЗГЛЯД НА ПЛАНИРОВКУ КУХНИ

МЕЧТА ХОЗЯЙКИ – НЕ МАЙОНЕЗ, А ИДЕАЛЬНАЯ КУХНЯ. ЧИТАЙТЕ В НАШЕЙ СТАТЬЕ СОВЕТЫ ПРОФЕССИОНАЛА ПО ОПТИМИЗАЦИИ КУХОННОГО ПРОСТРАНСТВА

Идеальная кухня — это большая кухня оптимальной планировки. Если размеры кухни для вас недостаточны, это можно исправить. Существует три основных способа: расширение, объединение и перенос.

Большинство типовых кухонь расширяют путем присоединения к территории кухни лоджии или санузла. О чем здесь стоит подумать заранее? Расширяясь за счет санузла, вероятнее всего, вы получите канализационный стояк на кухне. Удовольствие это сомнительное, поэтому нужно заранее позаботиться о звукоизоляции, чтобы не слышать каждый раз, как соседи сверху сливают воду. Следующий момент — такую перепланировку будет сложно узаконить, так как над вашей кухней будет располагаться туалет соседей, а это недопустимо по СанПиНам.

Объединение кухни с гостиной давно стало распространенной нормой, особенно в коттеджах. Чтобы не позволить запахам кухни распространяться по квартире, заранее приобретите мощную вытяжку, которая по-

требует от вас расширения вентиляционного канала.

Перенос кухни в другое, более просторное помещение — это пока еще экзотика для наших квартир, хотя вариантов здесь может быть несколько. Вы можете пожертвовать просторным холлом в пользу кухни. Такой перенос позволяет без проблем подключить кухню к стояку. Если же вы выберете удаленную от воды комнату, то вам придется устанавливать насос для откачки нечистот до стояка.

После расширения площади кухни самое время подумать о ее планировке. Еще 100 лет назад начали проводить исследования по эргономике кухни, чтобы сократить затраты времени и сил на приготовление пищи. С тех пор задача экономии времени не потеряла своей актуальности. Но с помощью современных методов системного анализа решить ее стало гораздо проще. Наша методика универсальна — взяв ее на вооружение, любой человек сможет за 5 минут разработать оптимальный план своей кухни.



*Наша методика универсальна — взяв ее на вооружение, любой человек сможет за 5 минут разработать оптимальный план своей кухни*

Возьмите лист бумаги. Начертите на нем схематично кухню, включая следующие элементы: стены с указанием размеров, стояки воды и канализации, вытяжное вентиляционное отверстие, газовая труба и межкомнатная дверь. Дорисуйте, в какую сторону открывается дверь. Можно приступать к планированию.

Первый шаг: определим место для размещения мойки и плиты. Это легко сделать, если принять во внимание ограничения многоквартирных домов. Мойку желательно расположить недалеко от сливного стояка. А стояк мы перенести не можем. Аналогично, плиту с вытяжкой удобнее всего расположить недалеко от отверстия вентиляционной шахты, а газовую плиту — недалеко от газовой трубы. Кроме того, нужно принять во внимание движение межкомнатной двери, если она раскрывается внутрь кухни.

Конечно, в случае необходимости эти ограничения можно обойти, но это потребует дополнительных средств. Мойка может быть удалена от стояка. В этом случае ее оборудуют насосом, который качает грязную воду до стояка. Вытяжку можно привести в любое место с помощью плоских вентканалов, протянутых под потолочной плитой или вдоль стен за высокими шкафами кухонного гарнитура. Для плиты на острове давно придуманы автономные вытяжки со встроенным фильтром, которые не требуют соединения с системой вентиляции вашего дома. Вопросы с размещением газовой плиты можно решить, вызвав специалиста газовой службы. Межкомнатную дверь также можно пере-

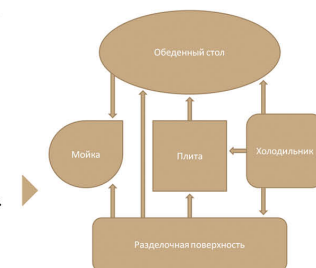


весить так, чтобы она открывалась в сторону коридора.

Второй шаг: выбрать наилучшее место для разделочной поверхности и обеденного стола. Почему именно для них?

Раньше на кухне выделяли три центра активности: разделочный стол, плиту и раковину. Но с развитием технологий ситуация несколько поменялась. Посмотрите на схему.

Разделочный стол и обеденный стол — это два центра на кухне, с которыми соединены все остальные участки. Поэтому они



должны располагаться близко друг к другу, а также близко к мойке, плите и холодильнику. В то же время нам не особо важно расстояние между мойкой и плитой, мойкой и холодильником.

Зная, где будет мойка и плита, поблизости от них наметим место для обеденного стола и приготовления еды (разделочной поверхности).

Третий шаг: найти место для холодильника. Это еще проще — он должен встать недалеко от обеденного стола, разделочной поверхности и плиты.

После того как вы расставите на схеме кухни эти пять основных элементов, станет понятно расположение и размеры всей кухонной мебели. Останется лишь ее заказать!

*Автор Азат Губайдуллин  
дизайн, ремонт и отделка  
домов в Уфе*

