



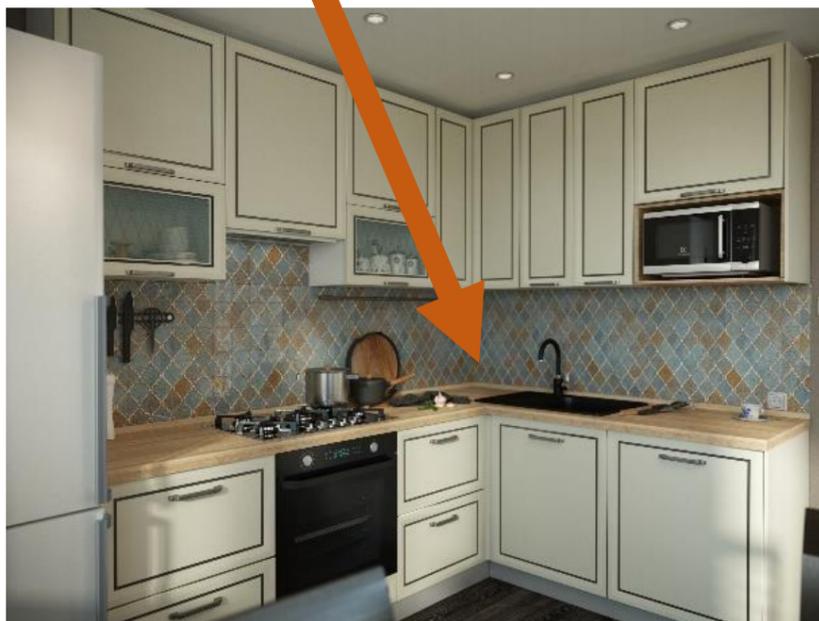
15 базовых принципов планировки кухни

Кухня – одно из самых важных помещений в доме: здесь мы проводим много времени, готовим, общаемся и живём повседневной жизнью. Именно поэтому все ключевые решения по планировке, хранению, технике и электрике важно продумать ещё в дизайн-проекте и до начала ремонта, чтобы кухня была не только красивой, но и действительно удобной!



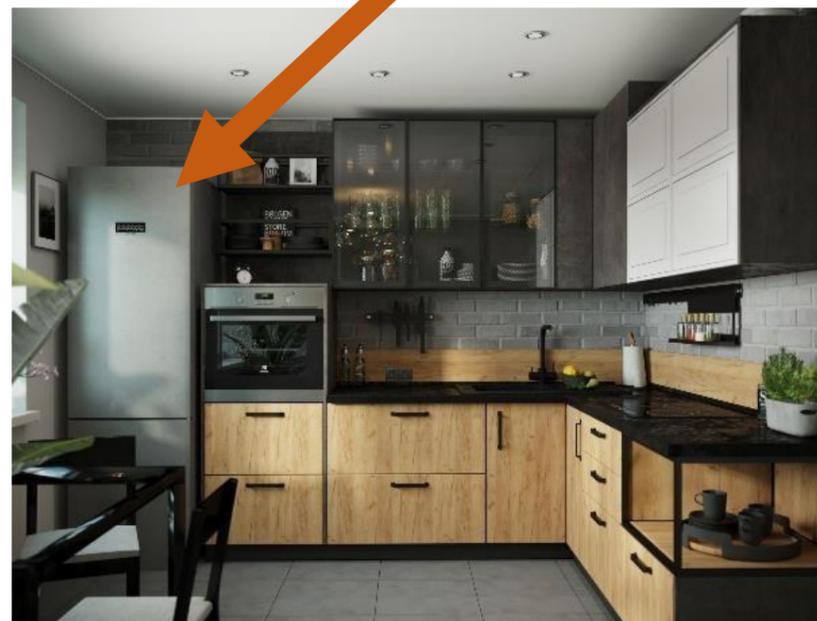
Принцип 1 Зона мойки — центр активности

Спроектируйте свободные зоны до мойки и после мойки. Здесь вы будете проводить 40-50% своего времени. Зона мойки считается ключевым центром активности.



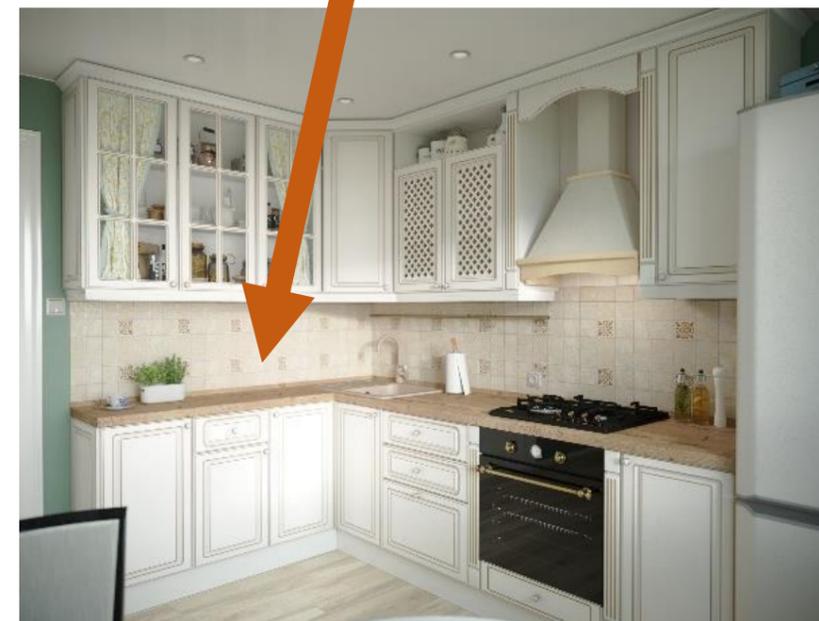
Принцип 2 Холодильник по углам

Разместите холодильник по углам помещения, чтобы он не разбивал рабочую поверхность на разрозненные части. При этом должно оставаться достаточно места для открытой двери холодильника. В небольших помещениях не располагайте холодильник у входа на кухню, чтобы он не создавал узкий длинный проход. Это неудобно в использовании, некрасиво выглядит и «сжимает» помещение.



Принцип 3 Угловая планировка предпочтительнее

При любой возможности предпочитайте угловую планировку кухни. Она более эргономичная: даже узкое плечо угла из шкафа 800 мм удваивает площадь рабочей поверхности. В сравнении с прямой кухней длиной 3000 мм вместе с холодильником.



Принцип 4 Техника у мойки

Стиральную и посудомоечную машину располагайте ближе к мойке - так удобнее подключать их к системе водоснабжения. Обратите внимание, что в месте размещения встраиваемой п/м не должно быть никаких кранов, выводов и розеток, иначе посудомоечная машина не встанет на свое место. Организуйте коммуникации в соседних корпусах так, чтобы с легкостью можно было обесточить машину в экстренной ситуации, например, в случае поломки или на время длительного отпуска. Эти рекомендации относятся и к духовке, и к стиральной машине.



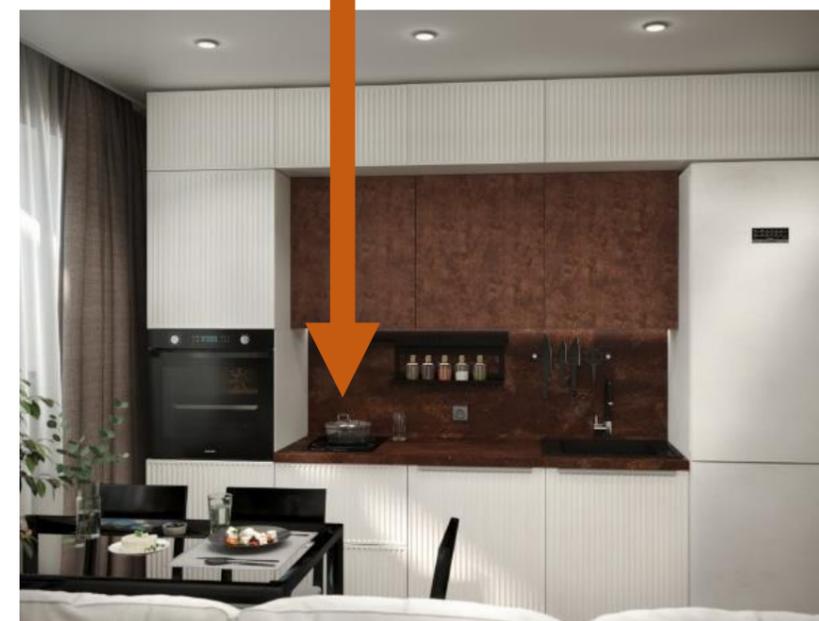
Принцип 2 Экономия на верхних шкафах

При ограниченном бюджете верхние шкафы угловой кухни можно спроектировать только вдоль длинной стороны кухни. Если при этом получится изготовить угловой вариант столешницы из одного полотна, цена решения будет практически, как у прямого варианта, а эргономика кухни на порядок выше.



Принцип 3 Компактная варочная поверхность

Если кухня маленькая, разместите 2 или 3-конфорочную варочную поверхность. Это увеличит рабочую зону. 4 конфорки одновременно практически никогда не используются.



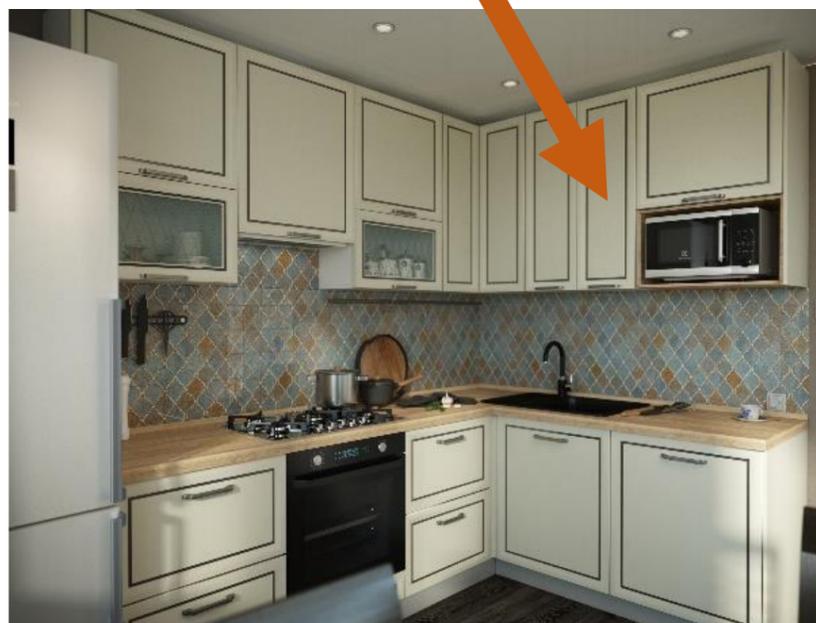
Принцип 7 Место для телевизора

Если вы планируете смотреть телевизор на кухне, то предусмотрите для него место.



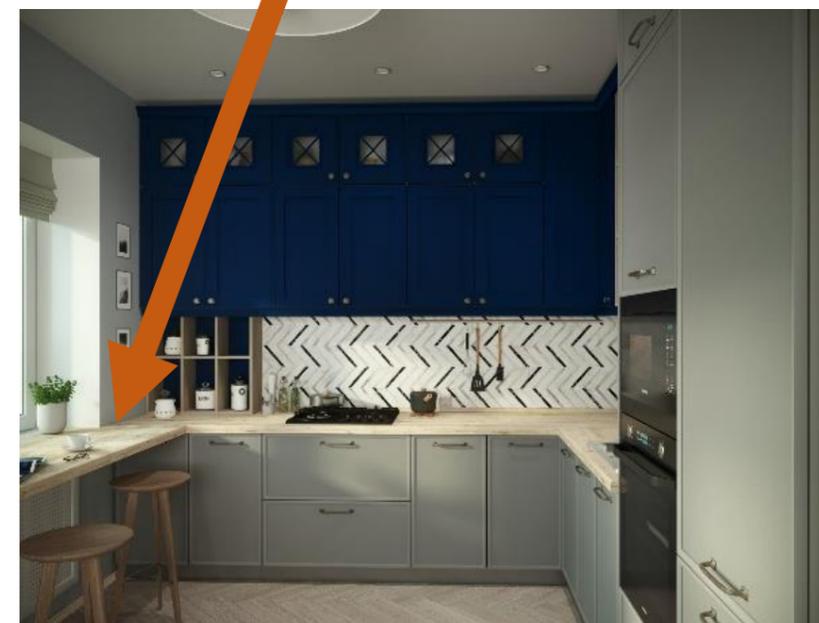
Принцип 8 СВЧ освобождает столешницу

Предусмотрите место для отдельно стоящей СВЧ. Чтобы она не занимала место на столешнице: уберите ее в верхний шкаф. Разместите СВЧ в отдельную навесную нишу или спрячьте ее в пенал.



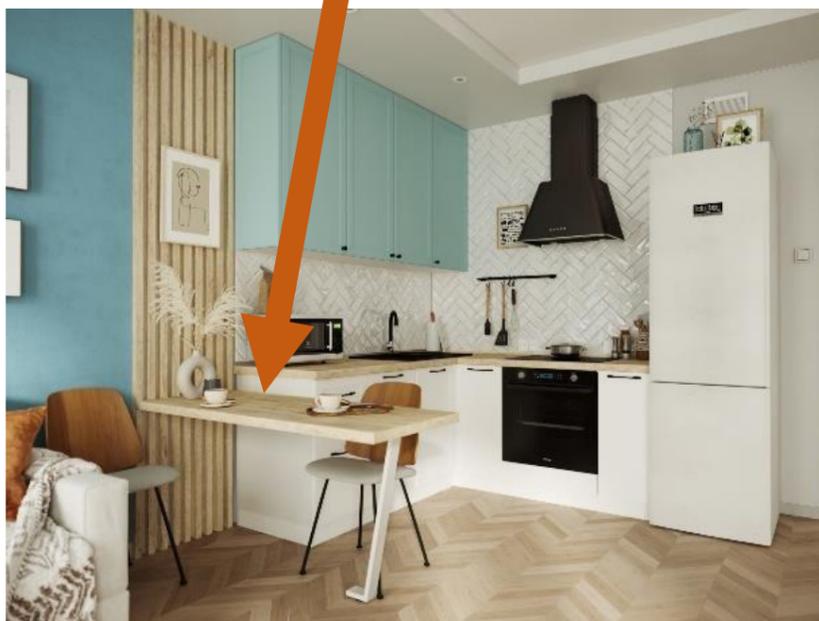
Принцип 9 Столешница вдоль окна

Столешница, продленная вдоль окна, это: решение для современной обеденной зоны с прекрасным видом из окна плюс дополнительная рабочая поверхность



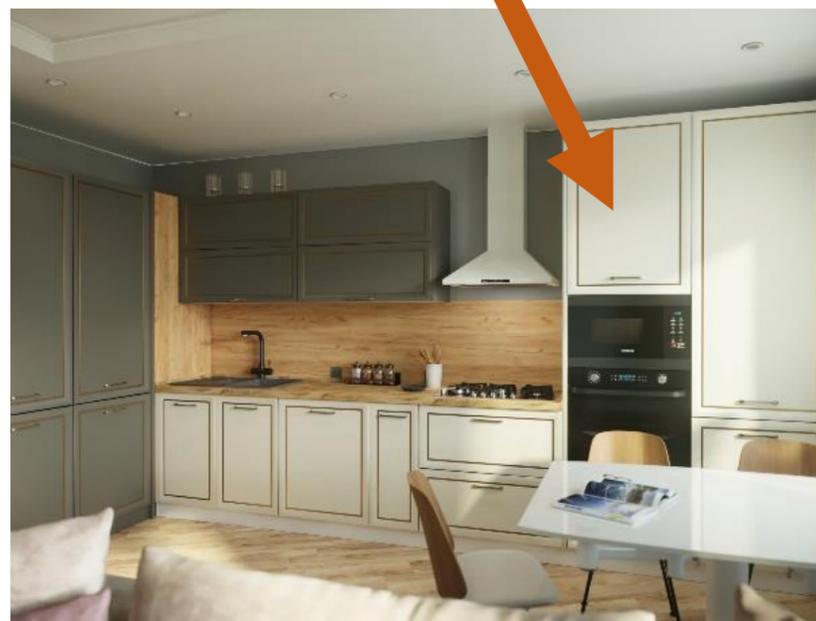
Принцип 10 Барная стойка Для студий

Для квартир-студий и кухонь-гостиных спланируйте барную стойку, которая станет обеденной зоной и прекрасно разделит пространство.



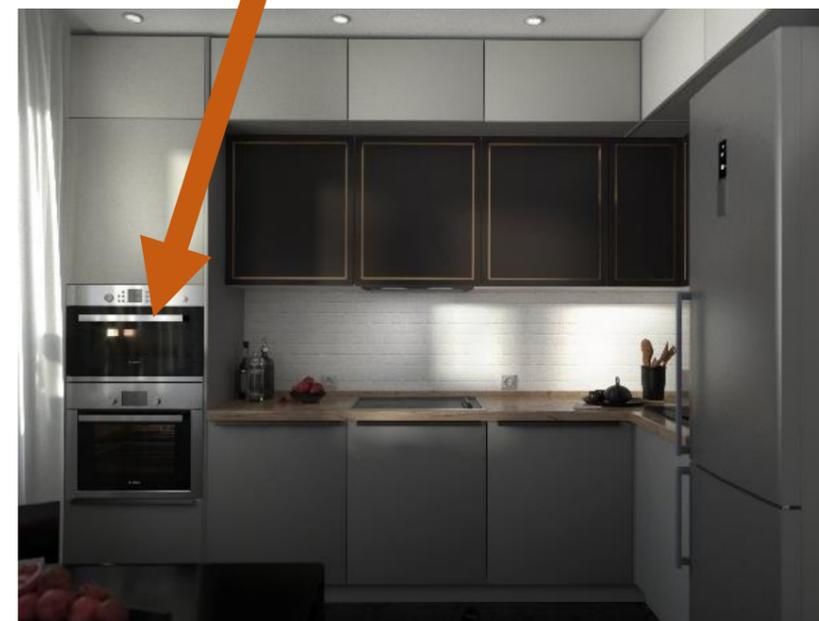
Принцип 11 Пеналы по краям

Пеналы лучше ставить по краям, чтобы не делить рабочую зону на разные поверхности. Если в кухне несколько пеналов, лучше поставить их вместе.



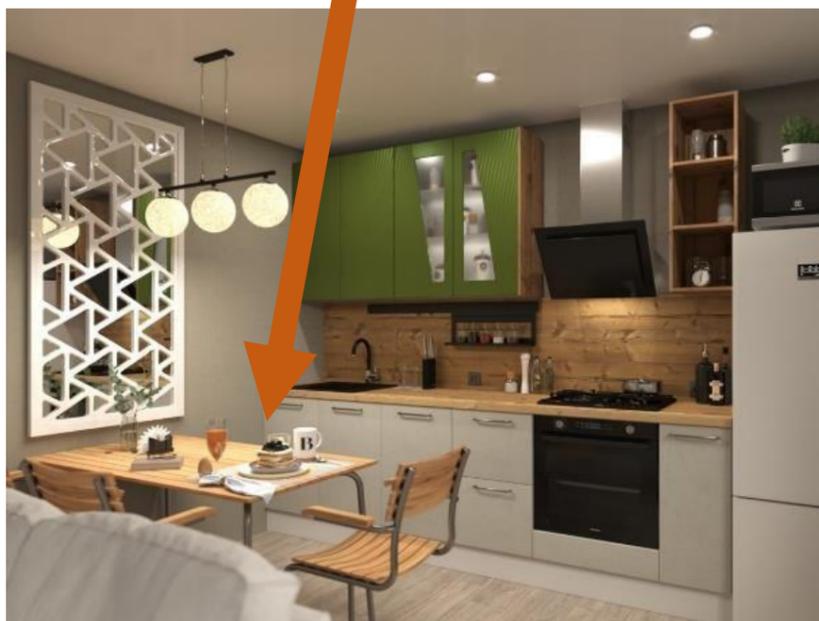
Принцип 12 Пенал для духовки и СВЧ

При достаточном размере помещения обязательно запланируйте пенал для духового шкафа и микроволновой печи. Это: безопасность - дети не достанут до кнопок духовки, комфорт - вам будет комфортнее следить за приготовлением пищи в духовке и доставать из нее готовое блюдо на удобной высоте, эстетичность - кухня будет выглядеть богаче.



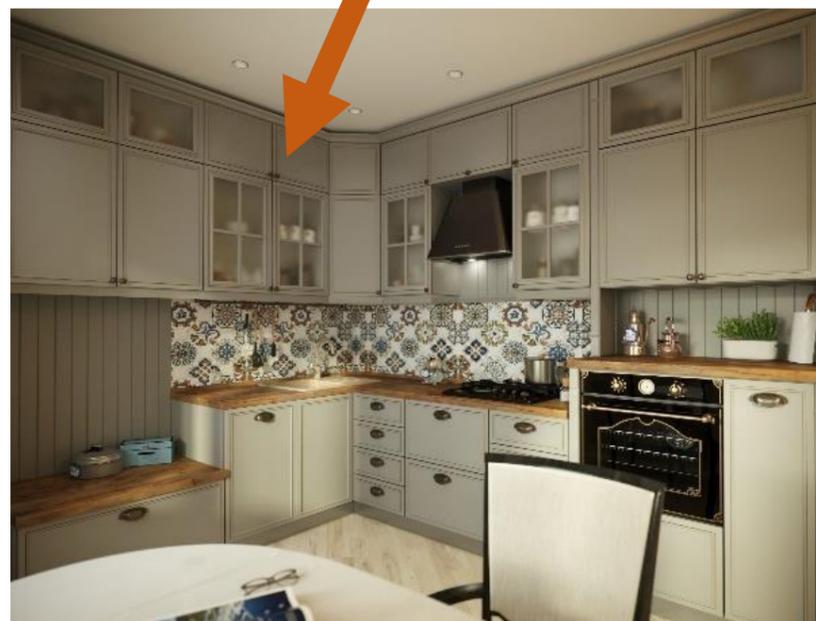
Принцип 13 Планирование обеденной зоны

Заранее подумайте, каким будет обеденный стол и спланируйте для него место. Расстояние между столом и кухонным гарнитуром должно быть не менее 1000 мм.



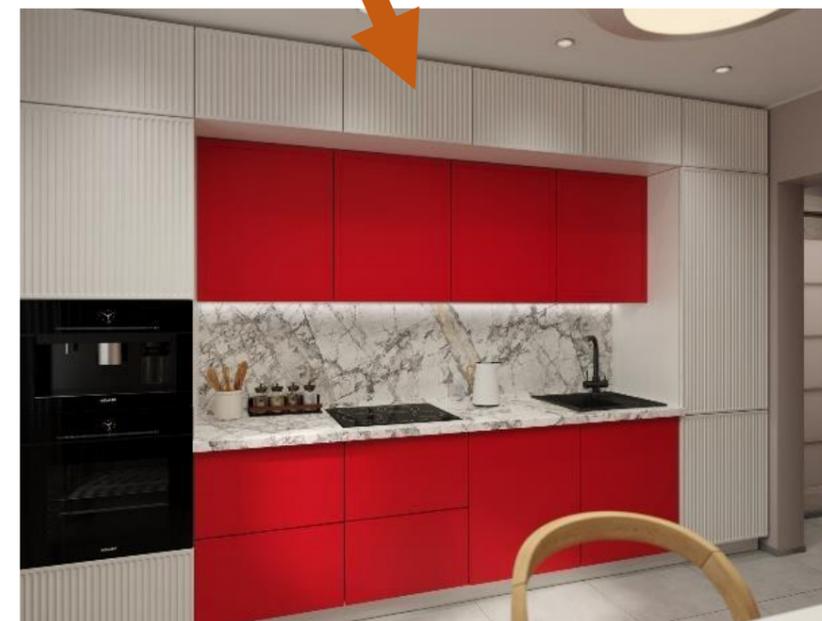
Принцип 14 Верхние шкафы в потолок

Верхние шкафы в потолок: увеличивают зону хранения, визуально делают помещение выше, не скапливают пыль. Шкаф может быть в несколько ярусов, как правило, в два.



Принцип 15 Глубокие антресоли

Спланируйте глубокие навесные антресоли, если позволяет бюджет и если важно хранить на кухне много вещей. Чаще они «замкнуты» между пеналами, или пеналом и холодильником.



Принципы комбинирования текстур



Используйте только одну текстуру дерева: в фасадах, столешнице, стеновой панели. Если с деревянной текстурой и фасад, и столешница, то рисунок и цвет должен быть абсолютно одинаковым.



Не сочетайте крупную текстуру мрамора с мелкой. Мрамор должен быть один.



Не сочетайте мрамор и дерево в столешнице и стеновой панели. Лучше предпочесть что-то одно – либо мрамор, либо дерево.



Два природных материала, камень и дерево, отлично сочетаются между собой, при этом лучше подбирать поверхности по принципу контраста: гладкий некрупный рисунок камня и дерево с выраженным рельефом или наоборот.



Бетонные текстуры отлично сочетаются с деревянными.

Доверьте проектирование профессионалам



Эргономика кухни — в ваших руках

В дизайн-проекте квартиры от ЭРГОМЕТРИИ эргономика кухни будет тщательно продумана с учётом всех перечисленных принципов, а также множества других нюансов, которые знают только опытные дизайнеры.

Мы учитываем ваш образ жизни, привычки, количество членов семьи, особенности помещения и ваши пожелания. Результат – кухня, в которой каждая деталь работает на ваш комфорт.

Не тратьте драгоценное время на самостоятельное продумывание всех деталей планировки. Обратитесь к профессионалам – и через 2 недели у вас будет готовый дизайн-проект для реализации.

- ❑ **ЭРГОМЕТРИЯ** — это профессиональный подход к дизайну интерьеров, где каждый квадратный метр работает на вашу жизнь. Начните с правильной планировки кухни — сердца вашего дома.



Свяжитесь с нами

Тел: 8-800-550-01-48

[Макс](#)

[WhatsApp](#)

[Телеграмм](#)

Мы в соцсетях

ВКонтакте: vk.com/ergometria

Телеграмм: <https://t.me/ergometrya>