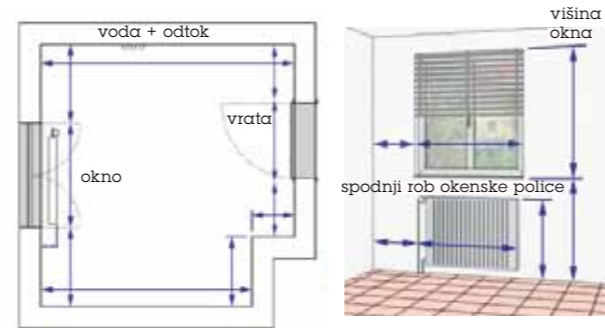


Koristni nasveti za načrtovanje kuhinje

Osnovne mere

Vsaka mera, ki jo podate našim kuhinjskim strokovnjakom pri izdelavi izrisa, je pomembna. Svetujemo vam, da izmerite razdaljo med stropom in tlemi, od stene do stene ter od vrat do oken. Ključnega pomena so velikost oken in vrat ter njihova razdalja do stropa in tal kot tudi smer odpiranja. Na koncu pa ne pozabite označiti in izmeriti priključkov, kot so električni, vodovodni in plinski priključek, ter vtičnic, stikal, grelnih teles ipd.

Tlorisi morajo biti že od vsega začetka popolnoma izdelani. Če nimate natančnih podatkov, potem vsaj približno navedite, kako izgleda vaš prostor (kje se nahajajo okna, grelna telesa, vrata ...).



Delovni trikotnik

Da bi se izognili napakam pri načrtovanju, si pomagajte s tako imenovanim osnovnim shematičnim načelom delovnega trikotnika, ki opredeljuje pot med različnimi delovnimi področji, kot so:

- ✗ shranjevanje (hlajenje),
- ✗ pripravljane (korito in delovna površina),
- ✗ kuhanje (kuhališče),

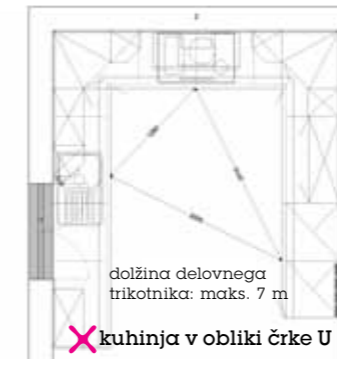
ki ne sme presegati 7 metrov.



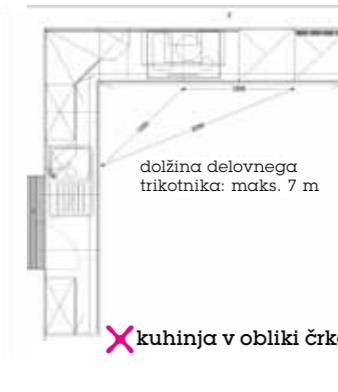
✗ dvovrstna kuhinja



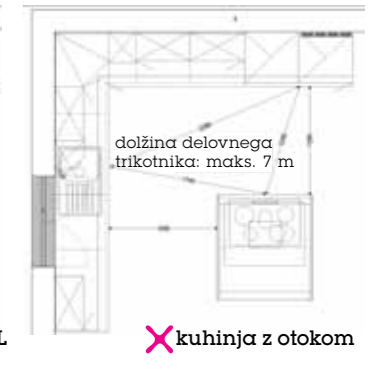
✗ kuhinja s polotokom



✗ kuhinja v obliki črke U



✗ kuhinja v obliki črke L

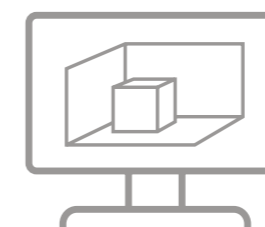


✗ kuhinja z otokom

Ergonomske delovne višine

Danes stremimo k temu, da ergonomijo in obliko združimo v popolno sozvočje. Z eno izmed množic kuhinj lahko dosežete ergonomsko delovno višino, ki je primerna za vsako telesno višino. Osnovno načelo za vaš ergonomski ideal se glasi: da bi lahko zagotovili učinkovito delo, mora biti višina delovne plošče 15 cm nižja od višine, na kateri imate ob pripravi hrane skrčene roke. Iz ergonomskega stališča je optimalno, če je kuhališče od višine skrčenih rok nižje za 15 cm, pomivalno korito pa naj bi se nahajalo 15 cm višje od višine skrčenih rok.

Delovna višina ni enaka delovni višini, "merilo je človek".



Brezplačno 3D-načrtovanje kuhinj

Najpreprostejša pot do vaše sanjske kuhinje:

obiščite eno izmed množic poslovalnic, zaupajte nam svoje predstave, mi pa vam jih izrišemo. Mōmaxov studio za načrtovanje kuhinj s tridimenzionalnim, realističnim prikazom načrtovanj ničesar ne prepusti naključju. Za vsaki prostor bomo našli najprimernejšo rešitev!

