



przyjazna
kuchnia

 **peka**
ergonomia w kuchni

biuletyn
nr 1 

Temat numeru

Wysoka zabudowa

Trendy

Barwy w kuchni

Porady eksperta

Ergonomia w garderobie

Inspiracje

Mała kuchnia



źródło: clever-storage.com

Witajcie

Oddajemy w Wasze ręce pierwszy, jeszcze pachnący farbą drukarską, numer naszego biuletynu **Przyjazna Kuchnia**, który powstał po to, by przedstawiać naszym Klientom, Partnerom i Kontrahentom wartościowe i ciekawe informacje ze świata designu. Mamy nadzieję, że lektura biuletynu będzie dla Was przyjemnością i dostarczy inspiracji dla własnych projektów. W **Temacie numeru** poruszamy zagadnienie wysokiej zabudowy, która wraca do łask i coraz częściej spotykamy ją w kuchniach. W dziale **Trendy** piszemy o tym, co najbardziej aktualne w kolorach, czyli jakie barwy proponuje obecnie PANTONE® do wnętrza. W sekcji **Porady Eksperta** znajdziecie praktyczne informacje na temat projektowania garderoby oraz planowania kuchni dopasowanej do potrzeb domowników. Naszym Czytelnikom chcemy dostarczać praktyczną wiedzę, która pomoże w codziennej pracy, dlatego w sekcji **Pomysł na...** piszemy w tym numerze o wyspie kuchennej i o rozwiązaniach dla małej kuchni. Proponujemy również **Felieton** autorstwa Pani dr Krystyny Łuczak-Surówki, relację poświęconą obchodom 20-lecia naszej firmy i otwarciu showroomu w Swarzędzu oraz **Rozmaitości**, a w nich aforyzmy z kuchnią w tle.

Mamy nadzieję, że każdy znajdzie coś interesującego dla siebie. Czujemy lekką treść jako debiutanci, ale również ogromne podekscytowanie i radość wynikającą z faktu, że możemy podzielić się z Wami pierwszym biuletynem, który właśnie trzymacie w ręku.

Życzymy miłej lektury!

Redakcja Przyjaznej Kuchni

Wydawca

Peka Sp. z o.o., Jasin, ul. Wrzesińska 183, 62-020 Swarzędz

tel.: 61 89 52 396

e-mail: marketing@peka.pl, www.peka.pl, www.przyjaznakuchnia.pl

W numerze:

Temat numeru

| 2

Wysoka zabudowa

Wysoka zabudowa to funkcjonalne rozwiązanie dla Twojej kuchni.

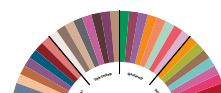


Trendy

| 6

Barwy w kuchni

Aktualna propozycja kolorów dla wnętrz według skali barw PANTONE®.



| 8

Szklane domy

Efektowne, wielkoformatowe przeszklenia to symbol nowoczesności i znak rozpoznawczy współczesnej architektury.

Porady eksperta

| 10

Ergonomia w garderobie

Porządek w garderobie to spore wyzwanie. Jak mieć wszystko pod ręką?



| 12

Dla kogo jaka kuchnia?

Aby cieszyć się przyjazną kuchnią, warto ją dobrze zaplanować i wykonać.

Pomysł na...

| 14

Wyspa w kuchni

Wyspa w kuchni nie tylko zmienia aranżację mebli, ale również sprzyja wspólnej aktywności domowników.



| 16

Mała kuchnia

Przytulna, ale ograniczona niewielką powierzchnią. Jak urządzić małą kuchnię, aby była ergonomiczna?



Felieton

| 18

Kobieta ze stoperem i nitką, czyli historia ergonomii od kuchni

Jak ewoluowała kuchnia? Pani dr Krystyna Łuczak-Surówka przybliży historię i rozwój roli funkcjonalności w kuchni.

Wydarzenia

| 20

Peka ma już 20 lat!

18 czerwca 2015 r. obchodziliśmy uroczystość 20-lecia firmy i otworzyliśmy nowy showroom w Swarzędzu.



Rozmaitości

| 21

Aforyzmy z kuchnią w tle

Cytaty o kuchni i kulinariach - od starożytnych po najnowsze, od śmiesznych po refleksyjne.



2

PRZYJAZNA KUCHNIA

Temat numeru

Wysoka z



abudowa



TANDEM Depot, EXTENDO

Ciągle zmieniające się trendy w urządzeniu kuchni sprawiają, że projektanci odkrywają na nowo znane już wcześniej rozwiązania. Jednym z takich pomysłów, który ponownie z sukcesem wraca do naszych wnętrz, jest wysoka zabudowa.

Nowoczesne systemy szafek i ich otwierania, mechanizmy wysuwania półek oraz atrakcyjne materiały wykończeniowe powodują, że najnowsze systemy wysokiej zabudowy wnoszą powiew świeżości, porządku i czystej formy, w myśl idei „im więcej miejsca tym lepiej”.

Symbolem nowoczesnej kuchni są minimalizm i użyteczność. Do łask wróciła wysoka zabudowa, jednak w zupełnie innym wydaniu niż dotychczas. Znajdzie się w niej miejsce na lodówkę, piekarnik, zmywarkę, mikrofalówkę czy zlew. Wewnątrz wysokich szaf jest mnóstwo miejsca na magazyny, półki i wysuwane szuflady. Można w nich ukryć całe systemy cargo, w których zmieścimy sprzęt kuchenny, produkty, akcesoria oraz wszystko, co niezbędne do przygotowywania posiłków. Dodatkowym atutem tego rozwiązania jest duży wybór frontów i systemów otwierania, które mogą być ozdobą kuchni i nadać jej niepowtarzalny styl.

Dlaczego wysoka zabudowa jest tak doceniana? **Jest bardzo funkcjonalna i pełni jednocześnie kilka ról.** Może być magazynem na żywność, ale też szafą do przechowywania np. zastawy stołowej, zwłaszcza, kiedy jest umiejscowiona na pograniczu kuchni i salonu lub przedpokoju. Rozwiązanie to jest najbardziej korzystne w przypadku dużych pomieszczeń. Kuchenna meblościanka może oddzielać strefę roboczą od strefy salonu czy jadalni i mieć szafki z obu stron. **W wysokiej zabudowie słupkowej można ukryć duży sprzęt AGD** – piekarnik, ekspres do kawy, zlewozmywak, zmywarkę.

Jakie systemy będą najbardziej odpowiednie do wysokiej zabudowy? Z asortymentu systemów Peka optymalnym rozwiązaniem są nowoczesne wyciągi **CONVOY Centro**, **CONVOY Lavido** czy **CONVOY Premio**, które dzięki zastosowaniu systemów płynnego otwierania i bezpiecznego hamowania zapewniają wygodę w codziennym użytkowaniu. Można w nich przechowywać zarówno produkty żywnościowe, jak i naczynia. **System TANDEM** oferuje ogromną powierzchnię do przechowywania żywności – można ją układać zarówno na półkach wewnątrz szafki, jak i na drzwiach, podobnie jak w lodówce. Podczas otwierania mechanizmu tylne półki przesuwają się do przodu. W ten sposób możemy

na pierwszy rzut oka sprawdzić zawartość szafki i łatwo dotrzeć do tego, czego potrzebujemy. Wyciąg **PLENO** pełni rolę praktycznej spiżarni, którą można swobodnie wysunąć z szafki z frontem na zawiasie. Automatycznie wysuwane półki, których dno pokryte jest antypoślizgową matą, w momencie otwarcia zatrzymują się płynnie przed szafką, dzięki czemu naczynia i produkty nie przewracają się. **System DISPENSA**, nasz bestseller, umożliwia dostęp do całej zawartości szafki za pomocą jednego ruchu ręki. Wyciąg zapewnia dużo miejsca na produkty suche i umożliwia optymalne wykorzystanie przestrzeni.

Najbardziej zaawansowane rozwiązania to obrotowo-



CONVOY Premio, PLENO



TANDEM



PLENO, KITCHEN TOWER

wsuwane systemy mocowania, które umożliwiają schoowanie całej zabudowy kuchennej lub jej części. Dzięki temu zabiegowi można stworzyć neutralną bryłę jednolitej zabudowy. **HAWA-Concepta** pozwala kreować eleganckie rozwiązania dla potrzeb przechowywania w nowoczesnych wnętrzach. Drzwi można otworzyć w tradycyjny sposób, ruchem obrotowym w zakresie 90 stopni, a następnie wsunąć je do wnęki, aby uzyskać więcej miejsca. Tradycyjne skrzydła drzwiowe otwierają się na zewnątrz. Co jednak zrobić, gdy nie chcemy eksponować otwartych skrzydeł lub gdy zaburzają one ergonomię pomieszczenia? Najlepszym rozwiązaniem w tej sytuacji jest system **HAWA-Folding Concepta**, który oferuje drzwi składane i dodatkowo łamane. Dwa fronty mogą być złożone i wsunięte w bok korpusu. Umożliwia to elastyczne dostosowanie zabudowy do projektu kuchni, garderoby, biura, pralni lub innych pomieszczeń.

Estetyka materiałów, z których wykonywane są fronty szafek odgrywa ogromną rolę w projektowaniu wysokiej zabudowy. Propozycje wykończeń są niezwykle różnorodne, można stworzyć taką kompozycję, która nada kuchni indywidualny styl odpowiadający zarówno charakterowi pomieszczenia, jak i gustowi właściciela. ■





Barwy w kuchni

Firma PANTONE® co roku proponuje określony zestaw kolorów, który uznaje się we wzornictwie za najbardziej aktualny i modny. W modzie haute couture króluje obecnie kolor wina Marsala, a jakie kolory są najmodniejsze w projektowaniu wnętrz? Przyjrzyjmy się propozycji PANTONE® pod kątem zastosowania tych kolorów w projekcie kuchni.

Preferencje konsumentów, zachowania i styl życia stale się zmieniają, co oznacza, że poszukują oni coraz nowych zestawów kolorów do wyposażenia wnętrz. Szttywne zasady zostały zastąpione bardziej kreatywnymi zestawami, nadal jednak głównym celem jest harmonijna kompozycja stylu wnętrza. Bazując na nowatorskich pomysłach, PANTONE® proponuje do wnętrz dziewięć różnych zestawów kolorów w zależności od upodobań, gustu i charakteru domowników.

W pierwszym z nich, nazwanym **Style-Settings** wyróżnić można mocne akcenty purpury, które silnie kontrastują z klasycznymi odcieniami mahoni, bieli, szarości oraz subtelnie połyskującymi beżami. Zestaw nazwany **Abstractions**, wyzwala w nas wewnętrznego artystę. Podobnie jak w sztuce abstrakcyjnej propozycja kolorów, geometrycznych form i zaskakujących połączeń na pierwszy rzut oka wydają się wybrane przypadkowo. Takie barwy jak brzoskwiniowa, soczysta zielona, czerwień kwiatu dalii, orzech laskowy, róż czy wyblakły niebieski dopiero zebrane razem kreują artystyczną całość. Kolejna paleta **Botanicum** – to kolory roślin, idealne dla miłośników nurtu naturalnego. Mamy w niej zieleni kaktusów, kolor dojrzałych winogron, kawy z mlekiem,

czy wreszcie przydymione barwy orchidei, fioleto i błękitu. Paleta nazwana **Zensation** bazuje głównie na chłodnych odcieniach niebieskiego i turkusowego, które są przełamane czerwienią kwiatu zawilca oraz srebrem i złotem.

Urban Jungle to propozycja barw wielkiego miasta, najlepsza dla entuzjastów wielkomiejskiego zgietku. Znajdziemy w niej z jednej strony gładkie powierzchnie w odcieniach subtelnej żółci i oranżu, a z drugiej neonową, niebieskawą zieleń, tętniącą życiem zielonkawą żółć wraz z silnie kontrastującymi śnieżną bielą i czernią meteorytu. Paleta **Tinted Medley** jest najspokojniejszą propozycją od PANTONE®. Dominują w niej pastele, od ciepłych morelowych i brzoskwiniowych poprzez delikatne, przypudrowane róże po przytłumione żółcie. Propozycja **Past Traces** nawiązuje do tradycji oferując klasyczne kolory cedru, pergaminu, brzoskwiniowego beżu, zieleni kamei czy klasycznego błękitu. Zestaw **Serendipidity** oznacza dosłownie miłą niespodziankę. Takie są też kolory – intensywne i trochę nieprawdopodobne, jak: pomarańczowy, szkarłatny, magenta i żółte złoto złamane ciemną szarością i bladą zielenią. **Spontaneity** to propozycja barw radosnych, wyjątkowego mash-upu,



źródło:

PANTONE@VIEW home + interiors 2015

który odmładza wnętrza. Szczęśliwe barwy nagietka, melona, koralowej czerwieni, intensywnej zieleni współgrają z kwiatowymi kolorami hiacyntu i orchidei.

Propozycje barw od PANTONE® mogą być wykorzystane w dowolny sposób — najbardziej oczywiste wydają się fronty szafek wykonane z płyty MDF pokryte odpowiednimi kolorami i blaty robocze. Równie oczywiste jest

pokrycie ścian jednolitą farbą w wybranej barwie. Można też spróbować użyć konkretnego koloru w przypadku dodatków kuchennych, naczyń i sprzętu AGD. W barwach proponowanych przez PANTONE® można również zaprojektować lampy, żyrandole czy meble w jadalni, jeśli są przewidziane w projekcie. 🇵🇱

Wszystkie kolory, o których mowa powyżej, zawarte są w systemie FASHION + HOME kolorów PANTONE, składnik PANTONE Textile Color System®. W celu określenia dokładnego koloru należy skonsultować się z PANTONE Color Publications. PANTONE® i inne Pantone LLC. znaki towarowe są własnością Pantone LLC® Pantone, LLC, 2013. Wszelkie prawa zastrzeżone.

**KUCHNIA
i
TECHNIKA**

Źródło: „Szkłane domy” Elżbieta Smuga,
Kuchnia i Technika, nr 2/2015

Szkłane domy

Efektowne, wielkoformatowe przeszklenia to symbol nowoczesności i znak rozpoznawczy nowoczesnej architektury. Obok szklanych biurowców i obiektów handlowych, które na stałe wpisały się już w miejski krajobraz, coraz więcej można dziś spotkać domów jednorodzinnych z dużymi oknami i drzwiami tarasowymi. Nadają one budynkom elegancji i lekkości, „otwierają” wnętrza na otoczenie i doświetlają pomieszczenia. Piękne widoki za szkłem są dla mieszkańców żywymi obrazami, które zmieniają się wraz z porami dnia i roku.

Moda na duże przeszklenia na stałe wkroczyła do budownictwa jednorodzinnego, mimo że panujący u nas klimat jest zmienny i wymagający. Odpowiednio dobrane szyby zapewniają m.in. bardzo dobrą izolację cieplną i bezpieczeństwo, a jednocześnie chronią wnętrza przed przegrzaniem, hałasem i włamaniem.

Wielkie połacie okien gwarantują dostęp ogromnej ilości naturalnego światła do pomieszczeń, co korzystnie wpływa na samopoczucie domowników. W słoneczne dni duże okna i drzwi tarasowe pełnią dodatkową funkcję dostarczając do wnętrza ciepło promieniowania słonecznego. Latem nadmiar energii słonecznej może





fot. Wolsztyńska Fabryka Mebli

prowadzić do przegrzania pomieszczeń, zwłaszcza jeśli są usytuowane po południowej lub południowo-zachodniej stronie. Zaleca się wówczas stosowanie wysoko-selektywnego szkła, które przepuszcza najwyżej 35% energii słonecznej.

Szklana powierzchnia elewacji musi być odporna na działanie wiatru i silne opady, zwłaszcza gradu. Zarówno szkło, jak i profile muszą być dobrane pod względem statycznym, aby zapobiegać uginaniu się powierzchni. Warstwę zewnętrzną okien stanowi szkło hartowane o zwiększonej wytrzymałości mechanicznej, odporne na różnice temperatur. Aby zwiększyć odporność elewacji szklanych na rozbicie i zabezpieczyć przed włamaniem stosuje się szkło laminowane. Taka szyba składa się z większej liczby tafli sklejonych za pomocą folii PVB, która w przypadku rozbicia utrzymuje odłamki na miejscu. Zachowanie odpowiedniej grubości szyby zapobiega również jej wypadnięciu na zewnątrz.

Zastosowanie szkła dźwiękochłonnego odgrywa z kolei dużą rolę w przypadku domów usytuowanych w sąsiedztwie ruchliwych ulic. Szkło laminowane w połączeniu z folią akustyczną pozwala na wytłumienie hałasu. Utrzymywanie w czystości powierzchni umożliwia szkło samoczyszczące. Swoje właściwości zawdzięcza specjalnej powłoce zapewniającej czysty wygląd, dzięki wykorzystaniu sił przyrody – deszczu i promieniowaniu UV.

Moda na wielkoformatowe przeszklenia to znak, że projektanci i użytkownicy doceniają możliwości współczesnych technologii, pozwalających kreować eleganckie bryły. Największa zaleta szyb to piękne widoki za oknem, pejzaże zmieniające się zgodnie z rytmem doby i pór roku. Ogród, park czy las poprzez szybę zostaje zaproszony do środka. Szczególnie zaznajammy tego podczas ciepłych i słonecznych dni, kiedy tak chętnie wychodzimy na taras wypić kawę czy poczytać książkę. ■



fot. Meble Rust

Ergonomia w garderobie



EXTENDO, wieszak 10-ramienny na spodnie



Deska do prasowania

Garderoba jest wspaniałym rozwiązaniem, dzięki któremu można uporządkować niemal wszystko – począwszy od ubrań i butów, a skończywszy na drobnych przedmiotach. Porządek w garderobie to jednak spore wyzwanie. Jak mieć wszystko pod ręką?

Zaplanowanie garderoby w taki sposób, aby była użyteczna i ułatwiała życie, jest kluczem do utrzymania porządku w domu. Jak zaprojektować ergonomiczną garderobę i z jakich systemów skorzystać?

Przede wszystkim konieczne jest znalezienie dla niej odpowiedniego miejsca. Najlepiej jest umieścić garderobę blisko sypialni i łazienki, zapewnić dostęp światła dziennego i wentylację. Następnie przystępujemy do planowania wyposażenia: liczby półek, szuflad, drążków na ubrania, półek na buty i inne akcesoria, a także odległości między nimi i wysokości, na których będą zamieszczone. Trzeba pamiętać o podstawowych zasadach, które sprawią, że korzystanie z garderoby będzie wygodne, a ubrania nie będą się gniotły.

- Drążki na ubrania powinny być zawieszone na optymalnej wysokości ok. 150 cm od podłogi i odsunięte od tylnej ściany na odległość ok. 40 cm.
- Wysokości umiejscowienia drążka na ubrania wiszące:
 - długie płaszcze i sukienki: 155 – 180 cm,
 - koszule, marynarki, spódnice, kurtki: 90 – 130 cm,
 - spodnie: 110 – 130 cm.
- Wysokości półek:
 - składane bluzy, koszulki i swetry: 25 cm,
 - buty: 20 – 25 cm (niskie), 40 – 50 cm (wysokie, np. oficerki), jedna para butów zajmuje ok. 20 cm szerokości.
- Na bokach lub drzwiach szafek warto przykręcić wieszaki na paski, krawaty i akcesoria.

W roli garderoby najlepiej sprawdzi się system drzwi chowanych do wnęki pomiędzy korpusami **HAWA-Folding**

Concepta, który umożliwia łatwe otwarcie całej szafy. Przy zastosowaniu dwóch takich systemów uzyskujemy wnękę o szerokości 280 cm. Osiągniemy dzięki temu gładką powierzchnię mebla, a po rozsunięciu skrzydeł – przestrzenną garderobę. System znajduje zastosowanie w garderobach umiejscowionych w sypialniach.

Półki EXTENDO są świetną propozycją na zagospodarowanie wnętrza. Zapewniają szybki dostęp dzięki możliwości łatwego wysunięcia jedną ręką. Dodatkowo można zastosować **magnetyczne barierki Libell**, które ustawione pomiędzy ubraniami czy przedmiotami, łatwiej organizują porządek wewnątrz półki i pozwalają na dostosowanie jej do indywidualnych potrzeb. Istnieje również możliwość nadstawienia dodatkowej półki na odzież lub buty. System EXTENDO może być stosowany w korpusach o szerokości od 30 do 120 cm, a dopuszczalne obciążenie półki wynosi 30 kg.

Praktycznym rozwiązaniem jest **system do przechowywania spodni LINA**. Wieszaki mogą być umieszczone zarówno na tradycyjnym drążku np. w górnej części szafy, jak i w dolnej części, **na półce Libell**, która dodatkowo ułatwia przechowywanie akcesoriów do odzieży. Półka może być zamontowana zarówno z prawej, jak i z lewej strony szafki, pozwala na zawieszenie i wyjmowanie wieszaków, które można swobodnie przesuwając.

Do przechowywania butów służą specjalne wkłady, które mogą być umieszczone w szufladzie lub nałożone na płytę wysuwaną na prowadnicy. Wkłady można przycinać na dowolną szerokość. Wyprofilowane wytłoczki umożliwiają przechowywanie butów w dwóch rzędach, przy głębokości zabudowy 51 cm. Innym praktycznym sposobem przechowywania butów jest system **EXTENDO** w modułach 600 i 900 **z nadstawianą półką**, która może być ustawiona pod trzema różnymi kątami. Dzięki dodatkowej półeczce możemy na stosunkowo ograniczonej powierzchni wygospodarować dodatkowe miejsce nie tylko na buty, ale też np. na środki do pielęgnacji obuwia, łyżki do butów lub prawidła. Kolejnym sposobem przechowywania butów jest półka wykonana z kratownicy, mocowana do bocznej ściany szafki. Bardzo często mamy problem z przechowaniem i szybkim odnalezieniem najrozmaitszych akcesoriów. Idealnym rozwiązaniem, które porządkuje i zapobiega

zagubieniu cennych drobiazgów jest wysuwany koszyk z haczykami i kuwetami w systemie **PESOLO**.

W garderobie nieodzowna jest deska do prasowania. W ofercie firmy Peka znajduje się praktyczne rozwiązanie, które umożliwia szybkie jej wyjęcie z szuflady i rozłożenie. Po zakończonej pracy może być ona łatwo schowana do wnętrza. ■



LINA



EXTENDO, wkład na buty



EXTENDO z magnetycznymi barierkami

Dla kogo jaka kuchnia?

Kuchnia to pomieszczenie potrzebne w każdym domu, niezależnie od jego wielkości. Warto dobrze ją zaplanować i solidnie wykonać, aby cieszyć się funkcjonalnymi rozwiązaniami, które ułatwiają pracę.

Przystępując do planowania kuchni warto znać odpowiedzi na kilka pytań:

1. Ile osób i w jakim wieku korzysta z kuchni?

Wariant 1. Singiel

Wystarczy niewielka kuchnia, ponieważ jedna osoba niewiele gotuje i nie potrzebuje dużo miejsca na magazynowanie produktów czy naczyń. Do przechowywania żywności idealne są podblatowe wyciągi **SLIM**. System wydobędzie zawartość szafki do przodu i ułatwi dostęp do wnętrza. Do wyboru mamy kuchnie w układzie jednorzędowym, wariant z wyspą czy układ w kształcie litery L lub C, w zależności od metrażu.



Wariant 2. Para

Pary gotują więcej niż singiel i potrzebują więcej miejsca na naczynia i produkty. Warto przewidzieć dodatkowe szafki na akcesoria kuchenne oraz miejsce na „przysiadanie” – mały stolik lub fragment blatu, przy którym można postawić np. dwa krzesła. Funkcjonalnym rozwiązaniem, które zapewni łatwą regulację wysokości blatu jest noga stołu **ergoAGENT**. Błat może być swobodnie podnoszony i obniżany w zależności od potrzeb. Świetną propozycją dopasowaną do przechowywania jest system **DISPENSA**. Spełnia wymagania minimalistycznego wzornictwa i zapewnia najwyższą jakość. Dla pary sprawdzi się niewielka kuchnia z wyspą, dobrym rozwiązaniem będzie też układ szaf w kształcie litery L lub C.



Wariant 3. Większa rodzina

Rodziny, szczególnie te z małym dzieckiem lub dziećmi, potrzebują sporej i wygodnej kuchni. Mają często dużo produktów żywnościowych, naczyń i urządzeń pozwalających na przygotowanie i podanie posiłków dla wszystkich. Najlepszym sposobem przechowywania w tym przypadku jest system **TANDEM**. To idealna propozycja szafek, które zapewniają dużo miejsca i bardzo dobry dostęp do zawartości. W takiej kuchni warto postawić na dużą liczbę blatów roboczych i wygodnych szuflad. Sprawdzi się też kuchnia dwurzędowa lub w kształcie litery L czy C, ale układ z wyspą niekoniecznie.



2. Jak często gotują domownicy?

Jeśli kuchnia będzie często używana, warto postawić na wygodę, ergonomię, dużą ilość blatów roboczych, szaf na produkty i naczynia. Im mniej pracy w kuchni, tym większa dowolność w jej ustawieniu i silniejszy nacisk na wygląd niż praktyczność rozwiązań.

3. Jakiego sprzętu AGD potrzebują?

Jeśli domownicy często korzystają z piekarnika warto zamontować go w szafie wysokiej, w innym wypadku dobrze sprawdza się pod blatem. Kuchenkę mikrofalową można umieścić w wysokiej zabudowie (np. nad piekarnikiem) lub w szafce wiszącej. Lodówka może być zabudowana lub wolnostojąca. W zabudowie warto ją umieścić obok cargo na produkty spożywcze. Okap można wybrać spośród okapów do zabudowy i tzw. wolnowiszących. Zmywarkę o szerokości 45 lub 60 cm montujemy najlepiej przy szafce ze zlewem. Obecnie bardzo rzadko stosuje się zlewozmywaki z dwiema dużymi komorami i ociekaczem, częściej wybierane są modele kompaktowe.

4. Jak często robione są zakupy?

Im rzadsze zakupy, tym większa lodówka i szafka na zapasy. Można pomyśleć o zastosowaniu dwóch wyciągów typu cargo: jeden na produkty spożywcze, drugi na naczynia.

5. Czy domownikom nie przeszkadza, gdy inni widzą jak krzątają się w kuchni?

Jeśli tak — lepsza będzie kuchnia zamknięta, a przynajmniej oddzielona wysoką ścianą od salonu. Jeśli nie — można pozwolić sobie na kuchnię otwartą na salon. ■



Wyspa w kuchni

Wyspa kuchenna to coś więcej niż zmiana aranżacji i ustawienia mebli. Oznacza inne podejście do pracy w kuchni, ergonomii, rozmieszczenia szafek i, co może się wydawać zaskakujące, również do komunikacji. Ustawiona na środku wyspa w większym stopniu sprzyja wspólnej aktywności w kuchni.



cookingAGENT, EXTENDO

Dostęp do wyspy jest otwarty z każdej strony, co umożliwia pracę większej liczbie domowników. Jeśli została wyposażona, oprócz blatu roboczego i szafek podblatowych, także w urządzenia AGD, np.: piekarnik, płytę grzewczą, czy zmywarkę, tym bardziej umożliwia szybkie przygotowanie nawet skomplikowanego posiłku. Wszystko co niezbędne jest w zasięgu ręki. Wyspa to ergonomiczne rozwiązanie dla dużych kuchni, jak również takich, które mają bezpośrednie połączenie z salonem. Linia wyspy optycznie i funkcjonalnie oddziela przestrzeń salonu od przestrzeni roboczej. Wyspa to także dobre rozwiązanie w sytuacji gdy projekt nie zakłada szafek wiszących – ich funkcję mogą pełnić szafki podblatowe.

Miejsce pod blatem roboczym można zorganizować na wiele funkcjonalnych sposobów, zwłaszcza jeśli skorzystamy z rozwiązań firmy Peka. Systemy do szafek podblatowych gwarantują idealny porządek i wygodny dostęp do produktów oraz akcesoriów przechowywanych pod wyspą. Do szafek o szerokości 15 – 30 cm przeznaczone są **wyciągi wąskie „15”** oraz **linia SNELLO**. Systemy te mają stabilną konstrukcję, wyposażone są w hamulce, a dzięki mocowaniu do frontu pozwalają jednym ruchem wysunąć zawartość całej szafki na zewnątrz. Świetnie sprawdza się **kompaktowy wyciąg cookingAGENT** służący do przechowywania produktów często używanych podczas gotowania. Pozwala on



PRZYJAZNA KUCHNIA Pomysł na...

15

zebrać wszystko, co niezbędne w jednym miejscu, np.: przyprawy, butelki z octem i oliwą, narzędzia kuchenne, deski do krojenia.

W modułach o szerokości 45 i 60 cm możemy zastosować **KITCHEN TOWER**, który automatycznie wysuwa się po otwarciu frontu, dając łatwy dostęp z trzech stron. Górny poziom wyposażony jest w plastikowe pojemniki z przegródkami, a dolna półka, wykonana w linii **LIBELL**, w uchwyt utrzymujący z boku deskę do krojenia. Szafki zyskają na funkcjonalności, jeśli zaopatrzymy je w **wysuwane półki EXTENDO** z antypoślizgową matą i podwyższonymi bokami. Mamy dzięki temu łatwy dostęp do przedmiotów umieszczonych głębiej, natomiast antypoślizgowe dno zapobiega zsuwaniu się zawartości z półki. Pojedynczą półkę można zastosować jako dodatkowy poziom nad szufladami czy koszami na śmieci.

W obszarze wyspy można również zaplanować kosz na śmieci. Funkcjonalnym rozwiązaniem są sortowniki, np. **kosz PULLBOY Z** z czterema dużymi pojemnikami, które ułatwiają natychmiastową segregację odpadów podczas codziennej pracy.

Optymalna odległość wyspy od ciągu szafek kuchennych wynosi 120 cm. Od ściany i sprzętów kuchennych wyspa powinna być oddalona przynajmniej o 90 cm, a najlepiej o 100 cm – taka odległość zapewni wygodne przejście i pozwoli bezkolizyjnie otwierać np. lodówkę. Zastosowanie wyspy to bez wątpienia interesujące i ergonomiczne rozwiązanie, które z powodzeniem sprawdzi się w dużych kuchniach, dostarczając wiele radości i przyjemnych chwil podczas wspólnego przygotowywania posiłków. ■



KITCHEN TOWER



PULLBOY Z



wyciągi wąskie 15, SNELLO

Mała kuchnia

Z jednej strony przytulna, zawsze można tu mieć wszystko na wyciągnięcie ręki, z drugiej strony ograniczona niewielką powierzchnią. Jak funkcjonalnie urządzić małą przestrzeń, aby kuchnia była przyjazna i ergonomiczna?



Organizowanie miejsca w kuchni o małej powierzchni oznacza takie zagospodarowanie przestrzeni, aby wszystko było uporządkowane i znajdowało się w zasięgu ręki. Umożliwiają to niestandardowe, ale funkcjonalne rozwiązania. Z oferty Peka idealnie nadają się do tego **mechanizmy podblatowe**, które sprytnie ukryte w szafkach, pozwalają zaoszczędzić powierzchnię, ułatwiają przygotowywanie posiłków i zapewniają miejsce do ich spożywania. Mechanizmy zostały tak zaprojektowane, aby zajmować jak najmniej przestrzeni. Wysuwamy je z szafki tylko wtedy gdy są potrzebne. Przykładem takiego rozwiązania, idealnego do małej kuchni jest **mechanizm blatu TOP FLEX**, który może znacząco zwiększyć powierzchnię roboczą.

doskonałym pomysłem, który gwarantuje zagospodarowanie miejsca są szafki narożne np. systemy szafek **Magic-Corner** czy też **Le Mans**, które umożliwią maksymalne wykorzystanie powierzchni w rogach nawet niewielkiego pomieszczenia.

Kolejnym ergonomicznym rozwiązaniem dla małej kuchni z oferty Peka są **systemy relingowe LINERO MosaiQ**, na których miejsce znajdą drobne akcesoria kuchenne, a nawet tablet z otwartym przepisem kulinarnym. Uporządkowane drobiazgi zawieszane w jednej linii nie tylko zapewnią ergonomię w kuchni, ale również mogą być jej ozdobą.

Niewielka powierzchnia wymusza oszczędność w projektowaniu. Usuwanie zbędnych elementów jest konieczne przede wszystkim po to, aby wygospodarować jak największą powierzchnię roboczą. Optymalnym



TOP FLEX



LE MANS

rozwiązaniem jest wykorzystanie wysokiej zabudowy. W tym wypadku świetnie się sprawdzają systemy takie jak: **DISPENSA, CONVOY Centro czy CONVOY Lavido**. Wysokie i bardzo pakowne szafki pomieszczą sporą ilość produktów, które można łatwo uporządkować i mieć do nich zawsze szybki dostęp. Praktycznym rozwiązaniem jest również zamontowanie dużych urządzeń AGD w wysokim słupku. Dzięki temu oszczędzamy przestrzeń i zapewniamy ergonomiczny dostęp do najważniejszych punktów kuchni.

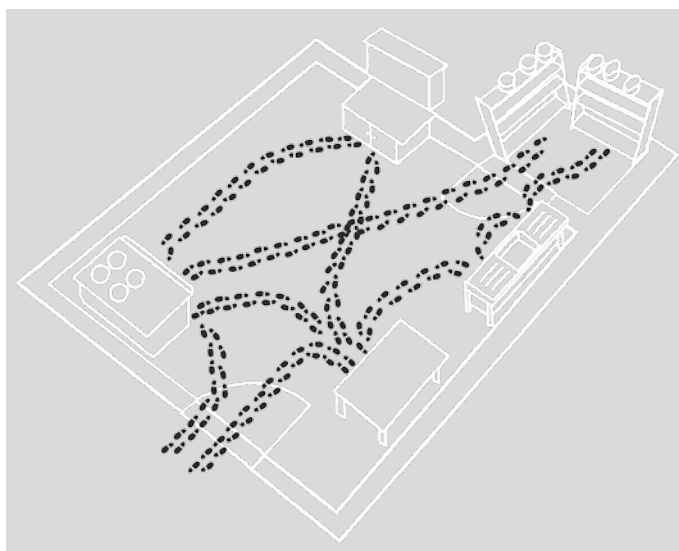
W małej kuchni problematyczne mogą się okazać zwłaszcza odpady. Rozwiązaniem jest takie zaaranżowanie

szafek podbłatowych, aby znalazło się miejsce np. na kosz wstawiany do szuflady.

Mała kuchnia jest wymagająca dla projektanta, jednak dzięki dobremu pomysłowi może okazać się nie tylko ergonomiczna, ale i piękna. Jedno jest pewne – w tym przypadku kreatywne rozwiązania są szczególnie istotne, muszą bowiem na niedużej przestrzeni zapewnić wszystkie funkcje dużego pomieszczenia. 🇵🇱



LINERO MosaiQ



Kobieta ze stoperem i nitką czyli historia ergonomii od kuchni

Kuchnia zajmuje miejsce szczególne w naszych domach i historii. Wiele się zmieniło w usytuowaniu, wyposażeniu i funkcjonowaniu kuchni na przestrzeni tysiącleci, jednak niezmiennie postrzegamy ją jako serce domu.

Mityczna kradzież ognia z Olimpu była jednym z ważniejszych punktów zwrotnych w dziejach ludzkości. Ogień jednoczył, dawał ciepło i poczucie bezpieczeństwa, stworzył możliwość przygotowania ciepłych posiłków. Starożytne cywilizacje wniosły nowe zwyczaje, jak osobne pomieszczenia do gotowania w domach bogatych Greków czy popularne w Rzymie kuchnie publiczne. Średniowiecze ze swym teatrem życia codziennego w jednej izbie powróciło do koncepcji centrum, a nowożytność ponownie szukała rozwiązań odrębnych.

Nowoczesne myślenie o kuchni jako o miejscu pracy rozpoczęło się w XIX w. Kuchnie były oddalone od pomieszczeń głównych ze względu na zapachy i służyły do przygotowywania posiłków. Przechowywanie i zmywanie odbywało się gdzie indziej. Zwykle panował tam chaos, ale nie zwracano na to uwagi, gdyż było to miejsce pracy służby. Postępujące zmiany społeczne zaczęły zmieniać ten układ. Dom w kwestii codziennego zarządzania należał do kobiet, zatem to one pierwsze zwróciły uwagę na niefunkcjonalność kuchni.



Rysunki i plany autorstwa Catherine Beecher oraz jej publikacje stanowią pionierskie spojrzenie na kuchnię pod kątem organizacji miejsca pracy. Christine Frederick wykonała kolejny krok na drodze do funkcjonalności kuchni przenosząc do niej wprost z fabryki zasady taylorizmu. Dokonania obu pań na kolejny poziom wynieśli architekci. Na otwarciu nowej siedziby Bauhausu w Dessau jeden z wyświetlanych filmów dotyczył zasad funkcjonalizmu w kuchni. **Margarete Schütte-Lihotzky, architektka ze stoperem i miarką badała procesy użytkowe zachodzące w kuchni, do której nie wchodziła zanim nie zainteresowała się nią jako zadaniem projektowym.** Jej tzw. kuchnia frankfurcka – przemyślana funkcjonalnie, z kuchenką gazową

i metalowym zlewem (choć bez lodówki, którą uznano za zbyt ekstrawagancką) – stała się w roku 1927 wzorcem kuchni nowoczesnej.

XX-wieczny funkcjonalizm dokonał ogromnych zmian w życiu i wprowadził na stałe do słownika designu słowo ergonomia. **Kuchnia i ergonomia to strategiczny tandem w naszych domach.** Widzimy to wyraźnie dzisiaj, kiedy bardziej niż kiedykolwiek doceniamy jej rolę jako: miejsca pracy, zaprojektowanych funkcji, przedmiotów które im służą i odbywających się procesów. Szukamy rozwiązań dostosowanych do naszych potrzeb. Pragniemy wielości w jedności inaczej niż to miało miejsce w przeszłości. Doceniamy efektywne gospodarowanie przestrzenią, mądre schowki, odmaterializowanie ciężaru (jako kobieta podkreślam jak bardzo jest to istotne), łatwy dostęp, redukcję form i możliwość elastycznego wykorzystania proponowanych rozwiązań, bezpieczeństwo, wysoką jakość. **Współcześnie ergonomia pozwala nam korzystać z rozwiązań, które reagują na dotyk.** Pozwalają nam one na więcej, robiąc tak naprawdę mniej. Korzystanie z kuchni – podobnie jak jej urządzenie – jest pewnym rytuałem. Ten rytuał odnajdujemy od 20 lat w ofercie marki Peka. Marki, która myśląc o naszych kuchniach, myśli tak naprawdę o nas. 🇫🇷





18 czerwca 2015 r. otworzyliśmy najnowszy salon pokazowy w siedzibie firmy, w Swarzędzu. Jego nadrzędnym celem jest zaprezentowanie Państwu roli ergonomii w kuchni i umożliwienie testowania rozwiązań, które oferujemy.

Otwarcie showroomu zbiegło się z rocznicą 20-lecia funkcjonowania naszej firmy na rynku polskim i uroczystością zorganizowaną na cześć tego jubileuszu. Podczas gali, którą rozpoczęła przemowa Dyrektora Romana Kopczyńskiego, wręczono kluczowym Partnerom i Klientom pamiątkowe statuetki w podziękowaniu za owocną współpracę. Showroom był tego wieczoru miejscem live cooking, dzięki czemu goście mieli okazję przekonać się o zaletach zastosowanych rozwiązań w praktyce. Uroczystość zamknął koncert zespołu Singing Birds.



Aforyzmy z kuchnią w tle

Najbardziej znane, czasem zaskakujące cytaty o kuchni i kulinariach – od starożytnych po najnowsze, od śmiesznych po refleksyjne.



Starożytna Grecja i Rzym

„Głód jest najlepszym kucharzem.”

Sokrates

„Tam gdzie nie braknie wina, tam smutki i troski nie trafiają.”

Owidiusz



Francja

„Szczęście to konto w dobrym banku, zręczny kucharz i dobre trawienie.”

Jean Jacques Rousseau

„Wino to duchowa część posiłków. Mięsiwa to zaledwie ich materialna strona.”

Aleksander Dumas

„Kawa jest jak diabeł czarna, jak piekło gorąca, jak miłość słodka.”

Charles Maurice de Talleyrand-Périgord



Wielka Brytania

„Nie ma bardziej szczerzej miłości niż miłość do jedzenia.”

George Bernard Shaw

„Wino to poezja w butelkach.”

Robert Louis Stevenson

„Kuchnia to ciężkie środowisko,
kształtujące wyjątkowo silne charaktery.”

Gordon Ramsay



Polska

„W walce między sercem a mózgiem zwycięża w końcu
żołądek.”

Stanisław Jerzy Lec

„Rodzynka: stroskane winogrono.”

Julian Tuwim

„Najważniejsze trzy słowa dla Polski, Polaków,
naszej kultury, filozofii: wódka, wojna i kiełbasa
są rodzaju żeńskiego.”

Robert Makłowicz



Porozmawiajmy o Twojej kuchni

www.peka.pl

peka
ergonomia w kuchni

Zapraszamy na cykliczne spotkania
dla projektantów i architektów
w salonach pokazowych.

Więcej informacji na www.peka.pl



● Gdynia

● Swarzędz

● Warszawa

Zapraszamy do salonów pokazowych