

ПЛАНИРАНЕ НА КУХНЯ ЧЕКЛИСТ

ДИЗАЙН

- Разположение на плотовете според мястото, с което разполагате**
- Кухненски остров**
(ако имате място за остров, внимателно преценете размера му, така че да оставите минимум 60-70 см разстояние от него и другите шкафове. Ако имате вградена миялна в острова или други уреди, разстоянието е добре да е над 1 метър, за да може при отваряне на вратата на миялната да е лесна за обслужване)
- Разположение на мястото за хранете, спрямо кухнята**
(къде ще разположите трапезната маса, или ако нямате място можете да помислите за издърпваща се или падаща маса, част от интериора на кухнята)
- Избор на осветление и осветителни тела**
(предварително помислете къде ще бъде осветлението. Подберете осветление, така че да няма тъмни места от работните плотове, както и да сте сигурни, че котлоните, фурната и миялната са добре осветени)



УРЕДИ

- Миялна машина**
(Вариантите на пазара за вграждане са с размер 45 см или 60 см широчина. Ние Ви препоръчваме да изберете по-големия размер.)
- Котлони и фурна**
(уредите за вграждане са много по-удобни и стилни от свободно стоящите. Слагането на фурната в горните шкафове на нивото на гърдите ви е много по-удобен и безопасен начин за готвене. Готвенето на газ и с индукционни котлони имат сериозно предимство. Ние препоръчваме да изберете 4 котлона, защото ако са само 2 е доста по-неудобно когато се сложат два съда за готвене.)
- Микровълнова фурна**
(микровълновата фурна може да ви се струва излишна, но никога не е! Препоръчваме да я направите вградена, за да не ви заема излишно работно място на плотовете.)
- Абсорбатор**
(при избора на абсорбатор задължително гледайте какъв е дебита, тоест силата на всмукване, както и шума.)
- Хладилник и фризер**
(Ако сте решили да заложите на хладилник и фризер за вграждане трябва да сте наясно, че вътрешния обем на този тип хладилници е по-малък от стандартните.)
- Хладилна витрина за вино и бира**
(хладилните витрини, могат да са вградени и свободно стоящи и въобще не е нужно да са в кухнята. Можете да ги разположите в близост до трапезната маса или на друго подходящо място в хола.)
- Пералня и сушилня**
(ако нямате друго предназначено място за тях, препоръчваме вградени и дори смесен уред, има достатъчно добри и в същия момент достъпни на пазара)

ШКАФОВЕ

- Шкафове за уреди**
(планирайте къде ще съхранявате фритюрника, air fryer-а, миксера, пасатора и всички други уреди, които използвате)
- Кошче за боклук**
(най-подходящо е кошчето да бъде под мивката, но ако планирате да инсталирате уред за смилане на остатъците под канала, няма да има място за кошче)
- Шкафове с дръжки**
- Шкафове без дръжки с пуш бутон**
- Шкафове с вкопани дръжки**
- Шкаф тип „Килер“**
(предлагат се на пазара много удобни модулни системи за вграждане с издърпващи се чекмеджета за дълготрайно съхранение на макарони, спагети, консерви, зимнина)
- Място за съхранение на подправки**
(помислете къде ще съхранявате подправките, така че да са ви на една ръка разстояние когато готвите)
- Чекмеджета за прибори за хранене и готвене**
(можете да предвидите чекмеджетата да са скрити зад отваряща се врата)
- Витрина**
(помислете имате ли нужда от отворена етажерка или шкаф със стъклени врати)
- Етажерка за готварски книги**
(в съвременната кухня мястото за готварски книги винаги има място. Създава уют и стил в кухнята.)
- Шкафове за чинии и чаши**
(определете мястото където ще съхранявате сервизите с посуда за хранене и чашите. Удобно е да планирате височината на кухнята да е до тавана, за да можете да използвате максимално пространството.
- Шкафове за почистващи препарати**
(изберете допълнителен шкаф, в който няма хранителни препарати, ако имате малки деца добър вариант е да е горен шкаф)
- Винарна**
(ако имате място винаги е удобно да се снабдите с винарна)



ФИНАЛНИ ШТРИХИ

- Единична или двойна мивка**
(изберете си максимално голяма мивка, според пространството, с което разполагате)
- Филтър за вода**
(в съвременните кухни се предлагат варианти за монтаж на вградени филтри за вода под мивката. Ако имате съмнение в качеството на питейната вода, можете да помислите за такъв уред, но винаги и можете да решите проблема ползвайки специална кана за целта)
- Контакти**
(ако планирате кухненски остров, не забравяйте да изкарате пуш контакт на плота. Ще бъде удобно да използвате различните уреди. Не забравяйте да помислите и колко контакта ще сложите по гърбовете на кухнята. Ползвайте услугите на квалифициран електротехник, който най-добре знае каква дебелина на кабелите да заложи и от къде трябва да захрани конкретни уреди според консумацията ми)
- Материал за плота и гърба**
(помислете внимателно не само за дизайна на плотовете и гърба на кухнята, но и за материала. Здравите материали като камък са страхотни, но пък някои плотове са трудни за поддръжка и оставят често петна. Други се нараняват лесно при рязане върху тях. Поискайте мостра и я пробвайте преди да изберете финално)