

План

«Как подготовиться к заказу кухни»



План

"Как подготовиться к заказу кухни"

Все советы и рекомендации, которые собраны в этом плане, даны технологами, дизайнерами и установщиками фабрики VERNO. Выполнение 6 простых шагов гарантирует, что Вы получите максимально удобную кухню под Ваши конкретные желания и пространство.

Самый главный совет — на начальном этапе уделите особое внимание планированию. В будущем, это сэкономит Вам не только нервы, но и бюджет.

Когда Вы определитесь со своими желаниями и предпочтениями, Вы исключите риск необдуманной и импульсивной покупки.

Предлагаем Вам простой пошаговый план действий.

Шаг 1. Соберите идеи

Не так просто определиться со своими желаниями. Фотографии и видеообзоры красивых кухонь и фурнитуры сильно упростят этот процесс.

Наглядность решений — верный способ понять, что Вам нравится в плане дизайна кухни.

Помечайте, что Вам понравилось в проектах — это может быть расположение кухонной мебели, цвет кухни, размещение техники, расположение обеденного стола и так далее. Делайте скрины или сохраняйте в телефон понравившиеся элементы, чтобы не забыть, что Вам приглянулось.

Смотрите проекты и читайте рекомендации на профильных

[Inmyroom.ru](https://inmyroom.ru)

[Houzz.ru](https://houzz.ru)

[Homify.ru](https://homify.ru)

[Pinterest](https://pinterest.com)

[Instagram](https://www.instagram.com)



VERNO

организация кухонного
пространства

Шаг 2. Задумайтесь о своих привычках

Еще на этапе проекта нужно задуматься о своих привычках и пожеланиях вплоть до самых мелочей. Не бойтесь казаться нудным — Вам потом много лет жить в этом пространстве.

Записывайте, что раздражает или причиняет неудобство на сегодняшней кухне. Например:

- «Готовила вечером, не хватает подсветки»
- «Сушка слева от раковины, а я правша — неудобно складывать»
- «Неудобно доставать кастрюлю из дальнего угла полки с распашной дверью — выдвижной ящик решил бы эту проблему».

Таким образом Вы максимально приблизитесь к мечте.

Совет

За несколько месяцев до заказа кухни начните записывать: что Вы делаете на кухне, в какое время. И что Вам нравится, а что мешает и раздражает.



Шаг 3. Ответьте на вопросы

Согласитесь, проще составить идеальный проект, когда у вас уже есть ответы на многие вопросы.

Возьмите чистый лист и запишите ответы. Они пригодятся для проектирования кухни дизайнером-консультантом в салоне.

- ✓ Кухня — это отдельное помещение или она объединена с гостиной?
- ✓ Кто будет пользоваться кухней? Возможно, Вы любите готовить вдвоем. Есть ли в семье дети, пожилые люди, животные? Какой рост у человека, который будет заниматься приготовлением пищи?
- ✓ Как часто Вы будете готовить: только завтраки и ужины, или и полноценные обеды на всю семью тоже?
- ✓ Будете ли Вы принимать гостей на кухне? Обеденная зона может быть решена по-разному: как обычный стол, уголок с диваном, отдельная или пристроенная барная стойка.
- ✓ Что Вы еще делаете на кухне? Может, Вы смотрите телевизор, читаете книги, работаете, а может, делаете уроки с детьми?
- ✓ На какой бюджет Вы рассчитываете?

Шаг 4. Список техники

Составьте список техники и оборудования, которые Вы бы хотели разместить на вашей кухне. Сделать это необходимо заранее, чтобы предусмотреть место для ее размещения и хранения, а также рассчитать необходимое количество розеток.

○ Варочная поверхность

Какая именно — индукционная, газовая, электрическая? На сколько конфорок — 2, 3, 4? Подумайте, если Вы мало готовите, может, вместо четырехконфорочной варочной панели Вам вполне подойдет двухконфорочная

○ Духовой шкаф

Духовые шкафы бывают стандартного размера и компактными. Часто духовые шкафы могут быть совмещены с микроволновками и пароварками. Однако такие духовки меньше стандартных и не годятся, если Вы привыкли запекать крупную птицу или большие пироги.

○ Вытяжка

При выборе вытяжки стоит обратить внимание на производительность. Она рассчитывается в зависимости от площади кухни и высоты потолков. Если кухня совмещена с другими комнатами или Вам необходимо дополнительное место хранения, выбирайте встроенные модели. Для кухонь в классическом стиле или стиле неоклассика лучше выбирать вытяжки с деревянным кантом, который можно окрасить в цвет кухни. Так вытяжка будет сливаться с кухней и станет самостоятельным элементом декора. Если Вы владелец отдельной кухни, то можете выбрать стандартную вытяжку, тем более, что сейчас очень большой выбор форм и расцветок таких вытяжек.

○ Холодильник

Рассчитайте, как много Вы храните продуктов? Холодильники могут быть встроенными или отдельно стоящими, двухкамерными или трехкамерными, ширина бывает 60 см, 90 см или 120 см. Учитывайте, что вместимость встроенных холодильников намного меньше, чем у стандартных.

○ Посудомоечная машина

Какая Вам нужна - шириной 45 см или 60 см или компактная. Учитывайте, что посудомоечная машина шириной 45 см подойдет для семьи из 2-3 человек. Если вас больше, то выбирайте ширину 60 см.

○ Стиральная машина

Стиральную машину на кухне размещают по разным причинам. У кого-то просто нет места для её установки в ванной. Кому-то просто удобно так ей пользоваться. Обычно стиральную машину прячут за фасад либо просто накрывают столешницей. В обоих случаях появляется новая рабочая поверхность, которая на кухне никогда не будет лишней.

○ Телевизор

Стоит задуматься, куда повесить телевизор на кухне еще на этапе проектирования. Так Вы сможете предусмотреть все тонкости, в том числе и проводку, и розетки.

○ Мелкая бытовая техника: мультиварка, хлебопечь, тостер, блендер, микроволновка и др.

Составьте полный перечень гаджетов, которые используются на кухне, и для каждого без исключения продумайте место хранения. Если изначально для этой техники не предусмотреть удобное место хранения, после установки кухни все эти предметы скорее всего будут стоять на рабочей поверхности, что сократит место для готовки и будет создаваться ощущение беспорядка.



Шаг 5. Организация хранения

Планируя кухню, обязательно нужно предусмотреть места для хранения. Чтобы грамотно организовать пространство на кухне, разделите всю кухонную утварь и продукты на несколько групп:

- бытовая техника (холодильник, варочная поверхность, духовой шкаф и т. д.);
- дополнительные бытовые приборы (блендер, чайник, тостер и прочее);
- посуда (тарелки, кружки, бокалы, миски, кастрюли, сотейники и столовые приборы);
- бытовая химия и расходные материалы (чистящие вещества, таблетки для посудомойки, салфетки, шпатель, пакеты, фольга, перчатки, губки и т. д.);
- сыпучие продукты (крупы, мука, специи, сахар, соль);
- другие продукты (масло, уксус, консервы, картошка и т. п.);
- мусор и бытовые отходы.

Для расчета мест хранения, ответьте на следующие вопросы:

- С какой периодичностью Вы делаете покупки (каждый день, раз в неделю, раз в месяц)?
- Сколько места сейчас у Вас занимает каждая из групп?

Описав все продукты и предметы, которые необходимо разместить на кухне, и их количество, Вы сможете прикинуть необходимое количество ящиков, полок, выкатных сеток и отсеков для хранения мелких и крупногабаритных предметов. Систем хранения сейчас огромное количество — выбор ограничен лишь Вашим бюджетом.



организация кухонного
пространства

Шаг 6. Измерьте пространство

Не доверяйте планам БТИ — довольно часто они расходятся с реальностью.

1. Подготовьте все необходимое. Вам понадобится: рулетка (желательно, чтобы она была жесткой), стул, стол или стремянка, мел или простой карандаш для обозначения контрольных точек, лист замера (на следующей странице).

2. Измерьте основные параметры Вашей комнаты - длину стен и высоту потолка.

3. Далее замерьте расстояние между дверью и окном, а также до углов, пола и потолка помещения.

4. Замерьте длину и высоту подоконника, а также наличие дверной облицовки. Замерьте все выступы и ниши, балки и уступы.

5. Учтите еще один важный нюанс — расположение коммуникаций, вентиляции, труб, розеток и выключателей. Если Вы планируете выполнять сантехнические работы или электромонтаж, то учитывайте возможные изменения.

**БЛАНК ЗАМЕРА ПОМЕЩЕНИЯ
ДЛЯ МОНТАЖА МЕБЕЛИ**

МАТЕРИАЛЫ СТЕН

A

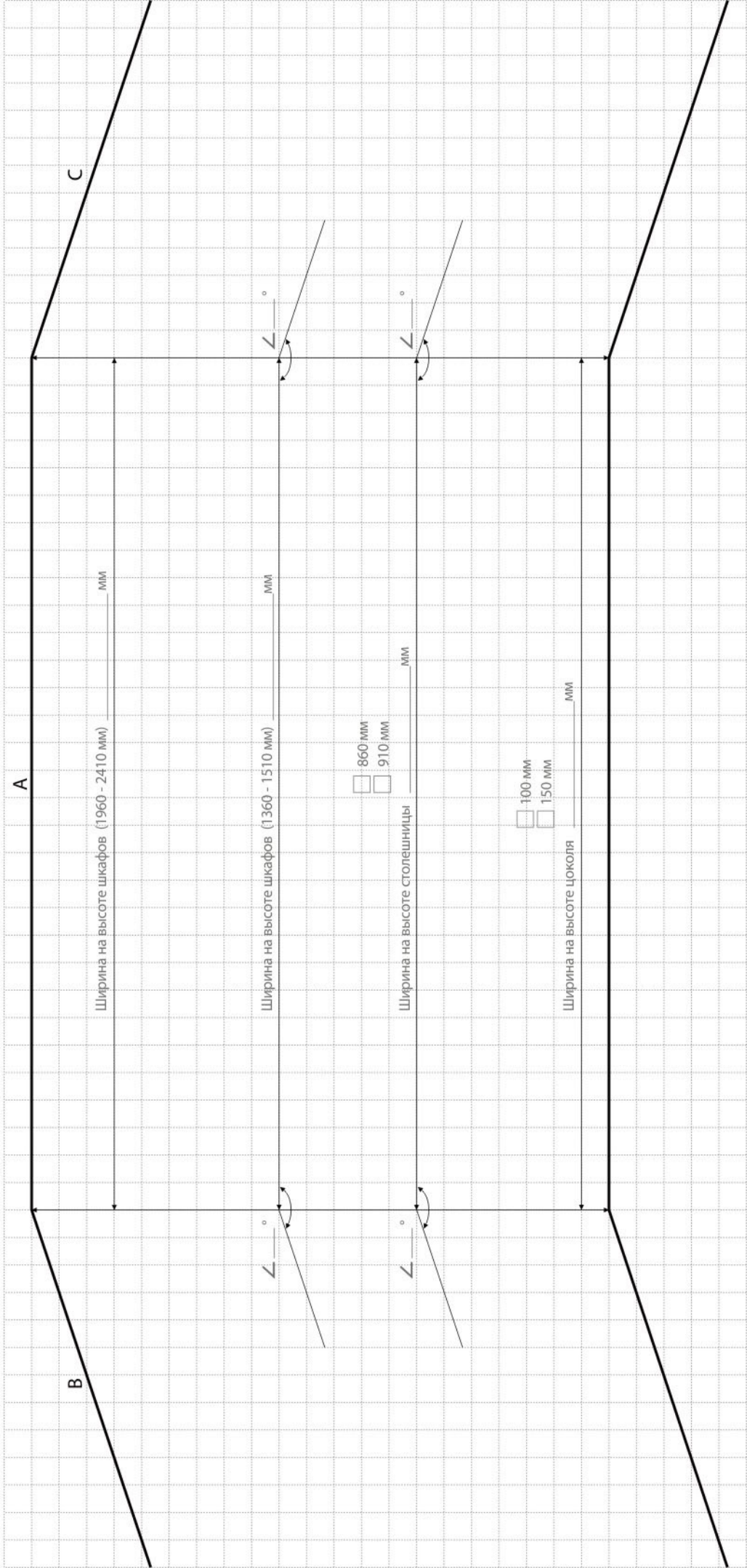
B

C

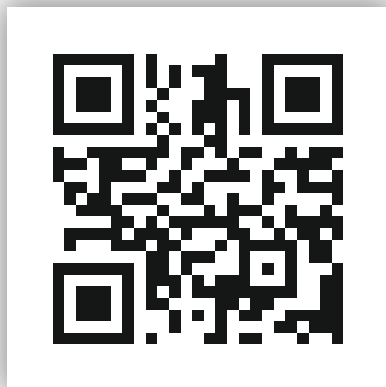
Вид сверху

ЧЕК-ЛИСТ

- ☐ Окна, двери
- ☐ Вода, канализация
- ☐ Отопление, батареи
- ☐ Газовые трубы
- ☐ Вентиляция
- ☐ Электропроводка, розетки
- ☐ Выступающие элементы
(короба, подоконники, гардины)



Ищете стильную и удобную кухню?
Обратитесь к нам и мы разработаем
для Вас персональный проект кухонного
пространства.



vernokuhni.ru

