

MOJE bydlení

říjen 2023

www.moje-bydleni.com

DESIGNOVÝ INTERIÉR

REKONSTRUUJEME DŮM PO BABIČCE

KUCHYŇSKÉ OSTRŮVKY DO KUCHYNĚ PATŘÍ: VYBERTE SI TEN SVŮJ!



Máte-li ve své kuchyni či kuchyňské zóně v obývacím prostoru dostatek místa, zvolte sestavu s kuchyňským ostrůvkem. Ten vám poskytne to, co kuchyně bez něj ne. Je praktickou součástí kuchyně a má četné velké klady.





Když se řekne kuchyňský ostrůvek, vybavíte si jistě samostatně stojící kus nábytku v kuchyni s pracovní deskou a plochou, který doplňuje vaši kuchyňskou sestavu ve stejném designu. Jeho zakomponování do kuchyňského prostoru je velmi oblíbené především pro jeho praktičnost a efektivnímu dořešení pohybu v kuchyňských zónách.

Co jsou kuchyňské zóny?

Každá (i sebemenší či sebevětší) kuchyně by měla vždy mít čtyři základní zóny – skladovací zónu, mycí zónu, přípravou zónu a varnou zónu. Při plánování a řešení kuchyňské linky je podstatné mít tyto zóny správně poskládané vedle sebe a proloženy pracovními zónami sloužícími pro přípravu surovin a pokrmů. Při zdařilém řešení a rozložení kuchyňských zón byste měli při přípravě jídla vždy pocítit efektivní pohyb po kuchyni, dosah všeho potřebného a čistotu. Zkrátka jednoduchý a příjemný pohyb po kuchyni při vaření.

Kuchyňské zóny je ideální seřadit zleva doprava

- První je skladovací zóna, což je lednice a spíž
- Následuje mycí zóna v podobě dřezu a myčky
- Poté je zde pracovní zóna s pracovní deskou na přípravu, krájení, míchání surovin a potravin
- A následuje varná zóna se varnou deskou, troubou, sporákem a mikrovlnnou troubou k vaření pokrmů

Víte, že...

...při správném řazení se vám bude efektivně a dobře

pohybovat mezi všemi zónami v kuchyni? A že pokud jste omezeni prostorem a uspořádáním kuchyňských zón, lze zvolit i řazení opačné – zprava doleva?

Podstatné je hlavně to, aby na sebe kuchyňské zóny dobře a správně navazovaly, a vy nemuseli s čerstvě omytou zeleninou v ruce kráčet přes půl kuchyně k přípravné zóně a nadělat si okolo sebe zbytečný nepořádek. A právě kuchyňský ostrůvek může být plnohodnotnou zónou vaší kuchyně. Přičemž od místa, kam jej umístíte závisí, jakou kuchyňskou zónou vlastně váš ostrůvek bude – zdali jen přípravou, nebo mycí s dřezem, anebo rovno varnou s varnou deskou, případně i s troubou. Proto je důležité již při plánování kuchyně vědět, kde na ostrůvek v kuchyni máte místo, zda k němu nebude složité přivést připojení (odtok, voda, elektřina či jiný zdroj tepla vaření) a dle toho zvolit jeho konečný účel, typ zóny ostrůvku a jeho vybavení (jen pracovní plocha a pod ní úložné prostory, nebo pracovní plocha s dřezem a baterií, anebo varná deska s pracovní plochou). Ze stavebního hlediska totiž v případě přívodu vody, odpadů, elektřinu a případně plynu, nejde o jednoduchý zásah do kuchyně.

Proč říci kuchyňskému ostrůvku ano?

- díky kuchyňskému ostrůvku máte více prostoru ve všech zónách
- získáváte další úložné prostory v kuchyni v dolní části ostrůvku
- pomyslně a vkusně vzdušně oddělíte kuchyni od



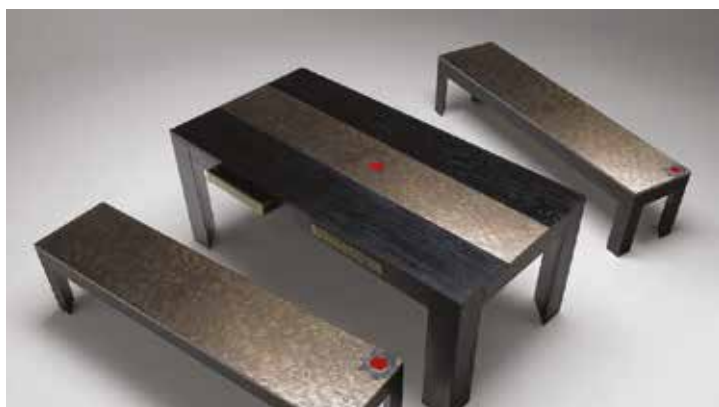
Lávový kámen = jedinečnost a nezníčitelnost



**JSME VÝROBCI ŠPIČKOVÝCH
KUCHYNÍ A INTERIÉRŮ NA MÍRU**

**Nabízíme i kompletní sortiment
DOMIZIANI Inox lava desing**

Italská společnost Domiziani působí více než 30 let v oblasti interiérového a venkovního nábytku. Univerzálnost materiálů jako kámen a sopečná láva, spočívá nejen v kráse a funkčnosti, ale hlavně v jedinečnosti a trvanlivosti.



obývacího prostoru právě ostrůvkem

- vidíte od něj do prostoru, a ne na zadní díl kuchyňské linky
- můžete komunikovat s rodinou a přáteli i od práce na pokrmech
- lze rovněž dohlížet na své ratolesti od vaření
- komfortně sledujete od práce na jídlu televizi



v obývací zóně

- můžete podávat jídlo rodině, přátelům hostům volně bez procházení uzavřené kuchyně do obývacího prostoru
- máte další přidanou hodnotu v kuchyni, když z ostrůvku ze strany od obývací zóny učiníte barový pult s barovými židličkami
- můžete podávat jídlo rodině, přátelům hostům volně bez procházení uzavřené kuchyně do obývacího prostoru

Víte, že...

... kuchyňský ostrůvek je komfortním a moderním řešením, které je praktické, estetické i krásně funkční?

A kdy ostrůvek v kuchyni neřešit?

- pokud vám vychází kuchyňský ostrůvek velmi malý ani jej nebudujete
- nemáte-li dostatečný prostor okolo něj, také jej vynechte
- k optimálnímu průchodu a pohybu mezi ostrůvkem a dalším kuchyňským nábytkem potřebujete minimálně 120 cm, nemáte-li je, bude vám ostrůvek stěžovat pohyb po kuchyni
- minimální velikost ostrůvku by měla být 120 x 80 cm, výška pak mezi 80 až 110 cm podle výška hlavní osoby, která se v kuchyni pohybuje

Velikost a výška ostrůvku je rovněž závislá od jeho funkce a typu zóny, do níž zapadne, i to, zda bude sloužit jako barový či snídaňový pult.

Vyjádřeno v číslech

- výška ostrůvku = výška pracovní plochy kuchyňské linky = 85 – 90 cm
- digestoř nad ostrůvkem minimálně ve výšce 75 cm
- dvířka kuchyňských skříněk a ostrůvku proti sobě = prostor mezi nimi 100 – 120 cm
- ostrůvek s mycí zónou = dostatek pracovní plochy
- ostrůvek s varnou zónou = dostatek pracovní plochy barový a snídaňový pult v ostrůvku =
- k sezení minimálně prostor 70 – 90 cm

Hranatý či kulatý?

Jaký ostrůvek si přejete? Kulatý, oválný, čtvercový, obdélníkový, nebo ergonomicky zaoblený, či napojený na kuchyňskou linku do U či L tzv. poloostrov? Poloostrov nevyžaduje tolik prostoru jako ten plnohodnotný a lze s ním pěkně a zajímavě prostor členit. Vše závisí především na propozicích a velikosti vaší kuchyně. Také je podstatná velikost ostrůvku a jeho tvar.

Víte, že...

...můžete vsadit na originalitu a nechat si vyrobit na míru oválný či kulatý ostrůvek nebo zvolte ještě roztočivější tvary – slza, zahnutý rohlik, do písmene L, či zcela asymetrický?

A že ostrůvek můžete doplnit prosklenými či otevřenými policemi v dolní části, policemi přístupnými ze čtyř stran?

Naopak velmi ušetřit můžete, když svůj kuchyňský ostrůvek vytvoříte s nepotřebných kuchyňských či jiných skříněk, na něž položíte na míru vyrobenou pracovní desku. Chcete-li ostrůvek s dřezem, opatřete jej vysokou designovou baterií stejné barvy jako je dřez. Vypadá to elegantně a moderně. Váš ostrůvek může být nejen pracovní a úložnou plochou, ale i vinotékou, barovým pultem, nebo mobilní tedy na kolečkách a přenosný. Dobré plánování kuchyňské sestavy potažmo celé kuchyně je při kuchyni s ostrůvkem stěžejní záležitostí, přičemž materiál ostrůvku a pracovní deska by měly korespondovat s materiálem kuchyňské linky.





Víte, že...

...i digestoř může mít rozličný tvar? Kvádr, ovál, válec, oblouk, několikahran, obdélník, to vše je možné. Designové digestoře nad ostrůvek či ostrůvkové mohou být nejen různého tvaru, ale i z různých materiálů, konstrukcí a barev.

Jakou digestoř na ostrůvek?

Kuchyňský ostrůvek s varnou deskou potřebuje digestoř k odsávání par.

Můžete zvolit

- komínkovou digestoř, jež je umístěna na stropě nad ostrůvkem
- závěsnou digestoř, která jako lustr visí nad ostrůvkem (většinou na ocelových lankách)
- vestavnou digestoř v ostrůvku, posazenou vedle varné desky
- výsuvnou vestavnou digestoř, rovněž posazenou vedle varné desky, jež se při použití vysune a jinak je téměř neviditelná
- odsávání, které je součástí indukční varné desky, je v ní zakomponováno

Víte, že...

...aktuálně jsou v kurzu bílé nebo černé digestoře, které evokují čistotu a eleganci? A že výrobci nabízejí i dokonale propracované cool retro digestoře?

Výkon a šíře digestoře

Vhodně zvolená digestoř má dokázat vyměnit vzduch v místnosti ideálně 5 až 8 x za hodinu. Výkon diges-

toře se odvíjí od velikosti místnosti, včetně propojení na obývací zónu. Klasická ostrůvková digestoř odsaje 550–800 m³ páry za hodinu. Šíře digestoře by měla být stejná nebo ideálně větší, než je varná plocha. To platí pro všechny typy digestoří k ostrůvku. Volte tichou digestoř, která vás nebude rušit, a to nejlépe s hlukem okolo 40 až 60 dB.

Víte, že...

...hlučnost digestoře ovlivňuje správně propojené odtažové potrubí? Nebo že lze pořídit digestoř se speciální technologií redukce hluku?

Tipy na vychytávky v digestořích

Digestoře nad ostrůvek, nebo přímo ostrůvkové mohou mít přidanou hodnotu, když obsahují

- několik stupňů výkonu, pro optimální volbu
- časovač s vypnutím digestoře dle potřeby
- recirkulaci vzduchu, která je ekologická a zdravá
- LED osvětlení, jež usnadní vaření večer či brzy ráno.
- funkci Boost pro režim maximálního výkonu.
- elektronické ovládání s dotykovým displejem či tlačítky k přepínání režimů
- odložené vypnutí, kdy se digestoř vypne až odsaje po vaření zbytkovou páru
- dálkové ovládání, které skýtá komfort ovládání digestoře i na větší vzdálenost do ní

Text: Pavla Košík Jelínková,
foto: Shutterstock.com