

КАК ВЫБРАТЬ КУХНЮ НА ЗАКАЗ: СОВЕТЫ ПРОФЕССИОНАЛОВ

Не секрет, что ремонт на новой кухне начинается с обдумывания того, каким будет кухонный гарнитур. С одной стороны – у вас полная свобода действий и фантазии, но с другой – масса вопросов.

В этой статье вы узнаете, как лучше выбрать кухню на заказ, что при этом нужно учитывать, а также вас ждут некоторые нюансы и полезные советы, касающиеся материалов, мебели, техники и коммуникаций.

ПЕРВЫЙ ЭТАП – ПРОЕКТИРОВАНИЕ

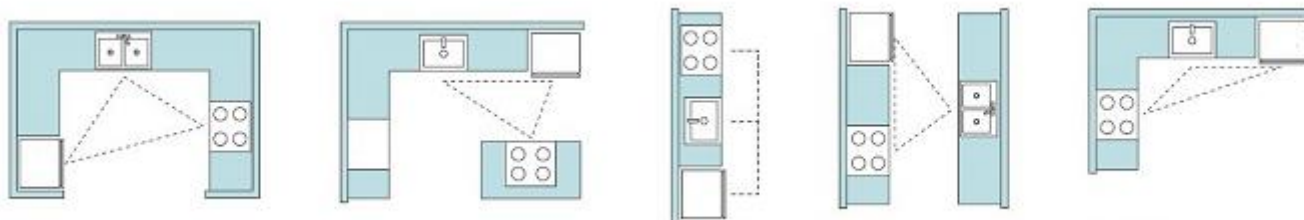
[Проект вашей кухни](#) должен сочетать в себе два качества – красоту и практичность. Красота – понятие индивидуальное, которое может не совпадать с представлениями и советами дизайнеров.

Прежде всего ваша кухня должна нравиться вам.

Но, согласитесь, без удобства и функциональности красота может утратить свой шарм. Поэтому вооружайтесь чертежом, а мы перейдем к советам.

1. **Не спешите проводить коммуникации** (водоотвод, вентиляционные выводы, розетки) перед установкой кухонного гарнитура. Для начала сделайте проект своей кухни, подумайте, какая техника вам необходима, в каких нишах и местах она будет располагаться, и набросайте несколько идей по дизайну.
2. Если ваша кухня небольших габаритов, то **высота помещения должна быть полностью задействована**, потому что:
 - это увеличивает объем для хранения кухонной утвари;
 - вертикальные линии визуально поднимут потолок;
 - в таких шкафах удобно прятать воздуховоды от вытяжки, газовые счетчики и пр.
3. **3. Слыхали о рабочем треугольнике?** Это несколько устаревшая на сегодня теория, т.к. кроме холодильника, раковины и плиты появилась и другая бытовая техника. Но смысл ее очень актуален:

траектория вашего передвижения по кухне должна быть минимальной



Предположим, кроме упомянутых 3 пунктов, у вас есть микроволновка, соковыжималка, кофеварка и комбайн, и все это вы ежедневно и часто используете. А теперь возьмите листок бумаги и расположите все эти предметы так, чтобы вам было удобно ими пользоваться: представьте, как вы заходите на кухню, чтобы что-то приготовить, и какие ваши основные точки передвижения.

Главное, чтобы все 7 ваших пунктов не находились на одной прямой - это совсем неудобно. Наиболее приемлемый периметр нашего многоугольника составляет от 4 до 8 м. Если же хозяйка будет готовить не одна, это тоже надо учесть и создать 2 таких рабочих геометрических фигуры в не пересекающихся зонах.

Определившись с количеством, размерами и расположением бытовой техники, можно приступать к выбору материалов для вашей кухни.

ВТОРОЙ ЭТАП – ВЫБОР МАТЕРИАЛОВ

Самыми дорогими, подчеркивающими статус материалами для фасадов кухонного гарнитура являются натуральное дерево и стекло, которые требуют определенного ухода и аккуратного обращения.

Несколько ниже по цене окрашенный МДФ, он жаростойкий, но подвержен механическим воздействиям (царапины, сколы). Самый идеальный в отношении цена - качество материал для фасадов - это МДФ покрытый пластиком - очень востребованный на сегодня благодаря сочетаемости с любым стилем, разнообразной окраске и фактуре - глянец, мат, или под дерево. Такими же характеристиками в отношении цветовой гаммы и фактур является МДФ в пленке ПВХ.

Столешницу можно сделать:

- Доступно и функционально: из ламинированного ДСП; столешницы бывают 26 и 38 см. толщиной. Очень широкий выбор палитры всех тонов и фактур.
- дороже – из натурального или искусственного камня.

ТРЕТИЙ ЭТАП – ВЫБОР ТИПА ГАРНИТУР И ЕГО НАПОЛНЕНИЯ

Итак, у вас есть точные размеры, найденное в интернете фото кухни вашей мечты, и вы уже определились с материалами. На что обратить внимание при выборе кухонного гарнитура?

1. Залог красивой кухни и качественного дизайна – это пропорции, которые больше уловимы для наших глаз, чем вам может показаться. Наиболее приемлемые для комфорта размеры ящиков и мебели должны быть кратны 15 см или 10 см (30, 45, 60, 75 см);
2. Не забудьте просчитать расстояние от кухонного гарнитура до других предметов мебели с учетом открывания дверей шкафов;
3. Подбирая цвет гарнитура, вы можете следовать правилу «темный низ – светлый верх», а можете смело его нарушить, сделав все наоборот, или же применить яркие, насыщенные цвета. Главное, не перегружайте верхнюю часть гарнитура, чтобы она не выглядела массивной;
4. Выбирая между распашными дверцами и кухонными ящиками, отдайте предпочтение ящикам, внутреннее наполнение которых можно сразу увидеть, не залезая при этом наполовину в шкаф. Неудобным будет расположение маленького ящика для ложек и вилок в более крупном ящике – по сути вам каждый раз придется дважды совершать простое действие, которое вы могли бы делать один раз;
5. Нужно особо внимательно отнестись к выбору механизмов, с помощью которых шкафы и ящики будут открываться. Если автодоводчики – это достаточно удобно, хоть и непривычно, то не сразу открывающиеся и требующие усилия при закрытии пуш-апы могут оказаться для вас неудобными. А другие непроверенные трендовые приспособления могут быстро выйти из строя или оказаться очень нефункциональными. Дискомфорт может

создавать и отсутствие ручек на шкафчиках или ящиках. Подумайте, возможно, следует довериться классическим технологическим решениям;

- б. Если вам нравится встроенный в фасад холодильник, учтите, что декоративная накладка и реечное крепление занимают место, и по сравнению с обычным холодильником он не очень вместительный, хоть и занимает то же самое пространство. То же можно сказать и о любой другой встроенной технике.

НЕСКОЛЬКО ОБЩИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ

Свет на кухне должен быть теплым, потому как наиболее аппетитной еда кажется при теплой световой температуре – и этот прием активно используется в ресторанах.

Высокий смеситель с выдвижным изливом (носиком) в идеале для наполнения ваз, 3-литровых банок, высоких кастрюль или даже ведер, но во избежание постоянных брызг для него нужно устанавливать раковину с глубокой чашей.

Компактные модели вытяжек могут не быть столь эффективными и производительными, как обычные.

На кухонный фартук можно установить специальный рейлинг для смартфона или книги рецептов – так вы можете следить за развитием сюжета любимого фильма в более природных позах.

ЧТО ВАЖНО ВО ВРЕМЯ УСТАНОВКИ

Первое, что хочется посоветовать – это **личное присутствие при установке**. Не только ради контроля, но и для того, чтобы воочию и оперативно подсказать мастерам тот или иной нюанс. Это на порядок эффективнее, чем принимать и озвучивать решения по телефону.

Стыки между мойкой, рабочей областью и варочной поверхностью необходимо **загерметизировать**, предотвращая попадание влаги или жиров.

Не забудьте о вырезе для газового шланга возле плиты или варочной поверхности, о других необходимых отверстиях для проводов или труб. При этом кабели от плиты, вытяжки и другой техники должны дотягиваться до

розетки и не мешать открытию и закрытию шкафов. Возможно, есть смысл оговорить с мастерами самое удобное для вас расположение розеток.

Абсолютное большинство из вышеуказанных нюансов не являются новинкой для фирм, которые давно занимаются проектированием, изготовлением и установкой кухонных гарнитуров (например, Кухни Мечты). Но теперь эти все тонкости будут известны и вам.

Надеемся, что наши советы по проектированию, выбору и установке индивидуальной гарнитуров на заказ будут для вас полезными, и помогут обустроить вашу идеальную кухню!