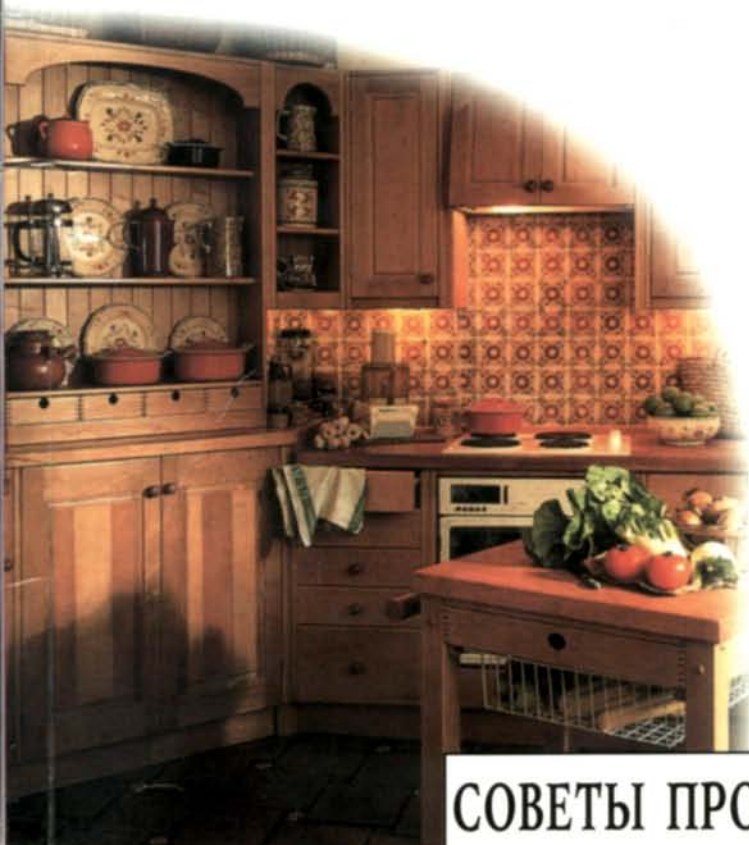




ВАШ ДОМ

ПЛАНИРОВКА И ОФОРМЛЕНИЕ

# КУХНЯ



СОВЕТЫ ПРОФЕССИОНАЛОВ

ВАШ ДОМ

# ПЛАНИРОВКА И ОФОРМЛЕНИЕ КУХНЯ





---

# Содержание

---

- 5 Введение
- 7 Классическая планировка кухни
- 9 Правила планировки кухни
- 11 Планировка кухни
- 13 L-образная кухня
- 19 U-образная кухня
- 25 Планировка кухни в одну линию
- 31 Кухня-остров
- 35 Планировка крохотной кухни
- 41 Освещение в кухне
- 47 Столешницы и фартуки
- 53 Кухонные шкафы
- 55 Полезные дополнения
- 57 Плита, духовка и гриль
- 59 Конфорки, микроволновые печи и маленькие духовки
- 61 Кухонные раковины
- 63 Кухонные краны

**Кухня/Советы профессионалов: Пер. с англ. - K95 М.: Издательский дом «Ниола 21-й век», 2002. — 64 с: ил. - (Ваш дом: планировка и оформление). ISBN 5-322-00056-9 (рус.) ISBN 0-7063-7661-7 (англ.)**

Книга предоставляет полную информацию о дизайне, планировке и обустройстве кухни, о том, как можно переделать данную комнату в соответствии с современными требованиями. Для широкого круга читателей.

ББК 85.128

Все авторские права в этом издании принадлежат Eaglemoss Publications Ltd, 1997. Никакая часть издания не может быть воспроизведена, использоваться в любой множительной системе или передаваться в любой форме или копировальными средствами: электронными, механическими, фотокопировальными, записывающими и другими - без предварительного письменного разрешения издателя.

© Eaglemoss Publications Ltd, 1997  
Based on Creating a Home  
All rights reserved

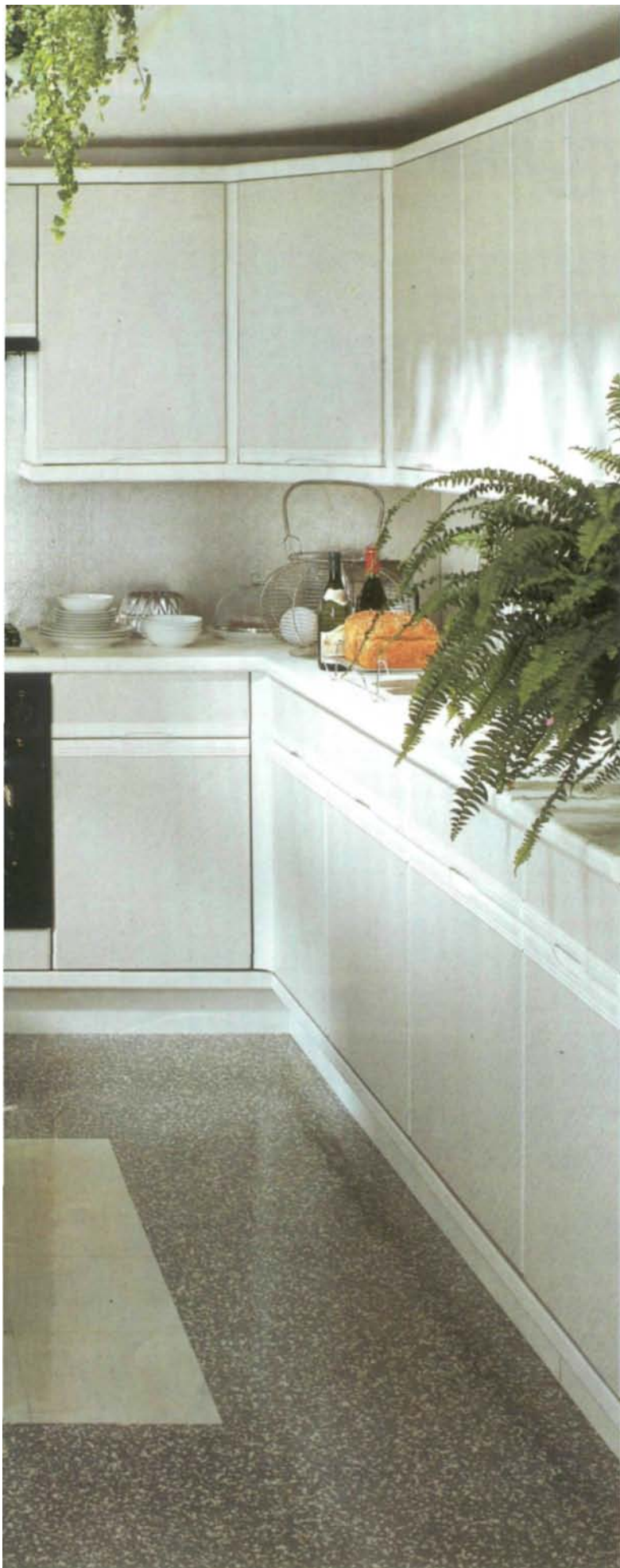
© Издание на русском языке.  
Издательский дом  
«Ниола 21-й век», 2001

ISBN 5-322-00056-9 (рус.)  
ISBN 0-7063-7661-7 (англ.)

Идея дизайна обложки Ward Lock







---

# Введение

---

**Ч**тобы сделать кухню красивой и удобной, необходимы не только деньги, но и знания о дизайне, о планировке кухни.

Из этой книги вы узнаете о разнообразных планировках кухни, о размещении мебели и бытовой техники.

Собираетесь ли вы сделать капитальный ремонт кухни или хотите купить для нее новую мебель - эта книга предоставит вам полную информацию и поможет принять правильное решение. Ни одна деталь, связанная с кухней, не оставлена без внимания. Вы узнаете не только о планировке, но и о всевозможных плитах, микроволновых печах, встроенной технике и аксессуарах, раковинах и кранах...

Эта книга для тех, кто занимается своей кухней, переделывает ее в соответствии с современными потребностями.

*Справочное издание*

**Серия «Ваш дом: планировка и оформление»  
Кухня**

*Советы профессионалов*

Главный редактор Издательского дома *Т.В. Левичева*

Перевод с английского *Л.Г. Кришталева*

Редактор *Н.А. Галахова*

Художественный редактор *Н.С. Антонов*

Корректор *Л.Ю. Ласькова*

По вопросам оптового распространения  
обращаться в коммерческий отдел,  
по вопросам размещения рекламы  
в книгах Издательского дома «Ниола 21-й век»  
обращаться в отдел рекламы и маркетинга  
по тел.: (095) 926-4655

Налоговая льгота - общероссийский классификатор продукции  
ОК-005-93, том 2; 953000 - книги, брошюры.

Лицензия на издательскую деятельность:

Код 221. Серия ИД. № 02046 от 13 июня 2000 года

Подписано в печать 27.02.2002. Формат 60x90 1/8-

Бумага мелованная. Гарнитура Futuris. Печать офсетная.

8 усл. печ. л. Тираж 6 000 экз.

Издательский дом «Ниола 21-й век»

109193, Москва, 7-я Кожуховская ул., 18

Тел.: (095) 926-4655

Printed and bound in Slovakia



# Классическая планировка кухни

Как ни странно, но удобство кухни зависит не столько от ее размеров, сколько от планировки. Часто люди предпочитают кухню побольше, однако при правильной планировке и у маленькой кухни обнаруживается масса достоинств и возможностей.

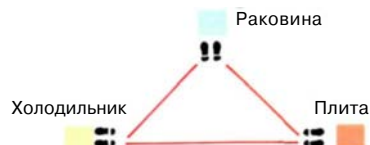
**Основное деление** Прежде всего на кухне нужно определить все удобно расположенные места для хранения продуктов, разделывания, приготовления и хранения пищи.

Специалисты считают, что наиболее удобна следующая планировка: холодильник - рабочий стол - раковина - рабочий стол - плита. Если вы согласны, сохраните эту последовательность. Если нет, сделайте планировку кухни по своему варианту.

## РАБОЧИЙ ТРЕУГОЛЬНИК

Последовательность хранение-разделывание-приготовление называется рабочим треугольником. В зависимости от метража и формы кухни размеры треугольника изменяются, но эту планировку желательно сохранить в дизайне любой кухни.

Идеальное расстояние между сторонами треугольника от 4 до 7 метров. Большее расстояние приведет к бесполезной утомительной ходьбе, меньшее - создаст тесноту.

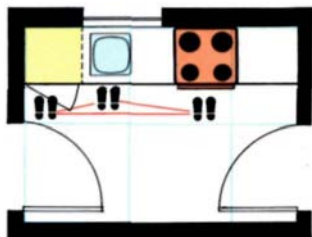


**Классическая планировка** В зависимости от архитектуры здания кухня может иметь различные формы и размеры. Существует шесть основных типов планировки, каждый из которых вместе с принципом рабочего треугольника сделает вашу кухню красивой и удобной.



### ◀ Кухня в одну линию

Рассчитана на одного или двух человек, устанавливается при очень ограниченном пространстве. Мебель и крупногабаритную бытовую технику располагают в одну линию вдоль стены.



Размер: 1 квадрат = 1 кв. метр

Раковину поместите посредине, можно что-нибудь подвесить сверху, чтобы не терять ни сантиметра полезной площади.

Ширина кухни должна быть не менее 2 м, чтобы два человека могли обойти друг друга.

Если нет выдвижных или раскладных столов, то едят, конечно, в другой комнате.

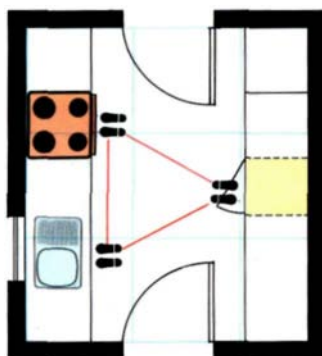
### ▶ Кухня в две линии

Если размеры кухни позволяют, мебель расставляют вдоль двух противоположных стен. Планировка зависит от положения окон и дверей. Идеальный вариант: раковина и плита находятся на одной стороне, а холодильник и шкафы - на другой.

Расположение в две линии - очень простая и компактная планировка кухни. Но убедитесь, что расстояние между мебелью у противоположных стен составляет не менее 1,2 м, иначе, наклоняясь, вы можете столкнуться с наклонившимся к друго-

му шкафу. Если в обоих концах кухни имеются двери, это создает дополнительные трудности для передвижения.

Размер: 1 квадрат = 1 кв. метр

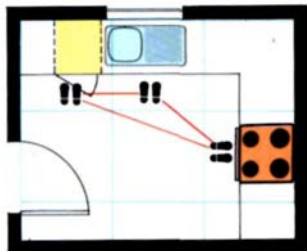




### ► L-планировка

Это очень гибкая планировка. Мебель и технику расставляют вдоль двух прилегающих стен, создавая удобный рабочий треугольник, защищенный от сквозного движения. Необходимо эффективно использовать углы, устанавливая шкафы с вращающимися стойками-каруселями. Можно увеличить расстояние между плитой, раковиной и холодильником и поставить дополнительно рабочие столы.

L-планировка подойдет для неудобной кухни, позволяя двоим работать, не мешая друг другу.



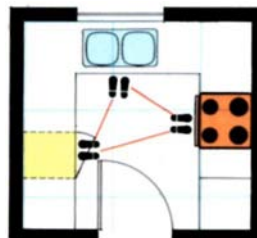
Размер: 1 квадрат = 1 кв. метр



### ◄ U-планировка

Лучшая из всех; компактна, удобна и безопасна. Мебель и техника установлены вдоль трех стен. Здесь нет сквозного движения.

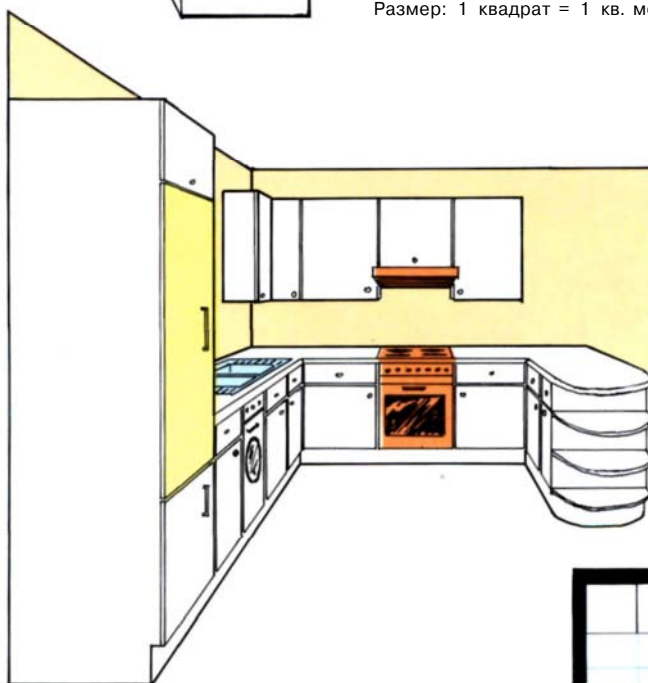
Следует помнить, что расстояние между мебелью у противоположных стен должно быть достаточным, чтобы работающие не сталкивались. U-планировка позволяет использовать кухню как столовую.



Размер: 1 квадрат = 1 кв. метр

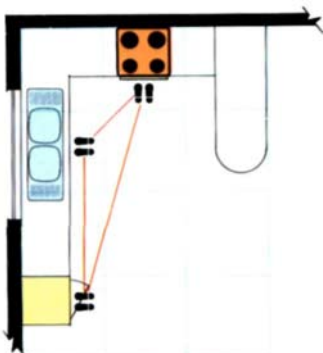
### ► Полуостров

Для комнаты побольше или кухни-столовой подойдет гибкая планировка - полуостров. Короткая линия отделяет кухню от столовой. Как правило, она состоит из раковины или плиты с вытяжкой, из стойки для завтрака или сервировочного стола.

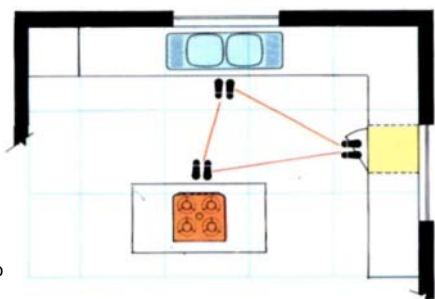


### ▼ Остров

Эта планировка включает в себя L- и U-планировки с дополнительной рабочей поверхностью в середине. Остров выглядит замечательно, но подходит только для больших помещений и требует хорошо продуманной планировки, чтобы избежать бесполезных хождений.



Размер: 1 квадрат = 1 кв. метр



Размер: 1 квадрат = 1 кв. метр

# Правила планировки кухни

Для обустройства новой кухни требуется тщательно продуманная планировка. Чтобы избежать ошибок, которые могут оказаться дорогостоящими, внимательно изучите нарисованный в книге план. Он позволит получить представление о хорошем кухонном дизайне, а анкета на следующей странице поможет четко сформулировать свои запросы и пожелания.

Рабочий треугольник не должен быть больше 6,6 м и меньше 3,6 м.

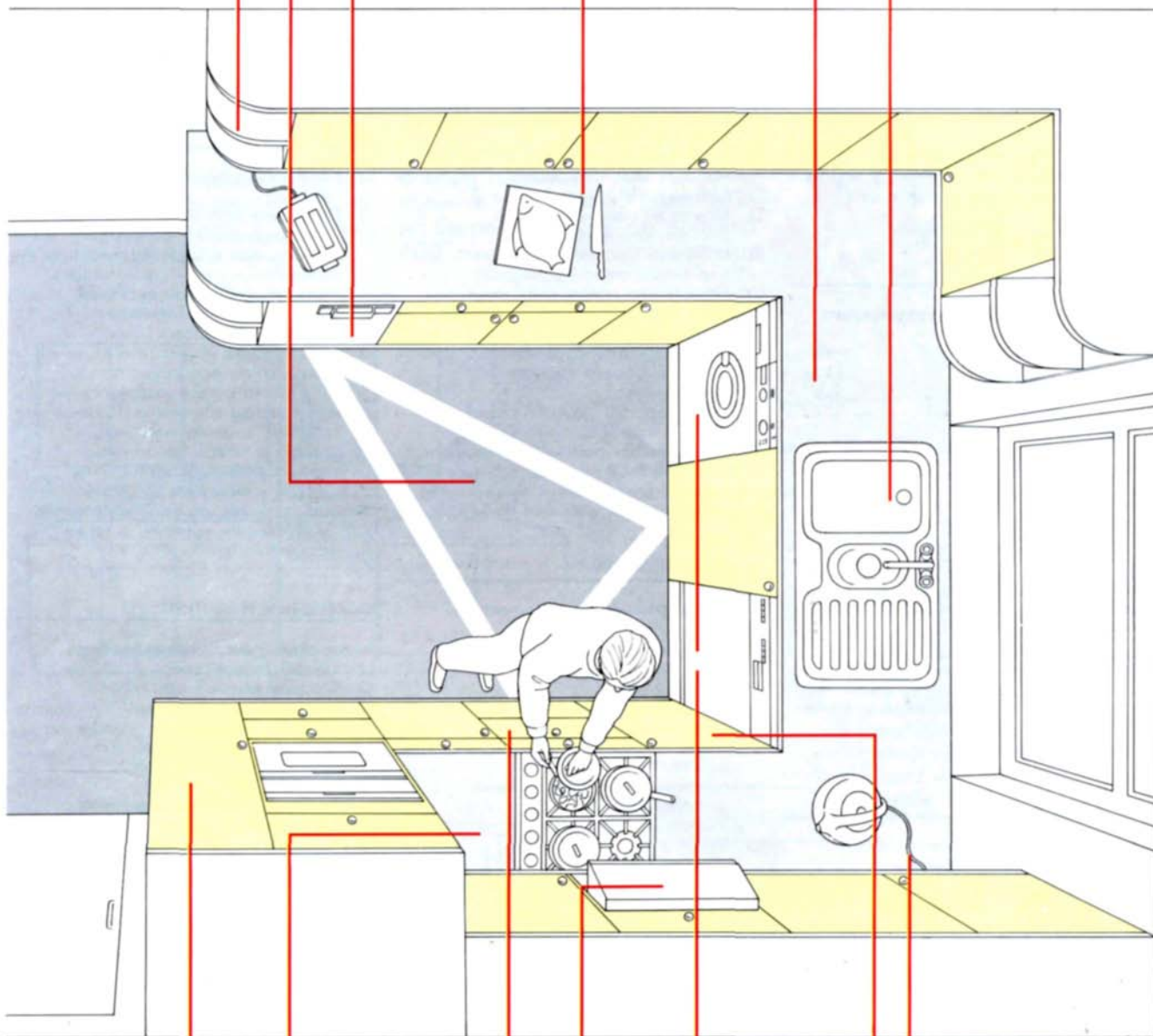
Освещение должно быть направленным вдоль навесных шкафов по нижней панели и фоновым.

Двойная раковина: одна - для пустой посуды, другая - для чистки и мытья при помощи крана с водой.

Настенные и угловые полки можно использовать для кувшинов и поваренных книг.

Места для хранения продуктов (холодильник и т.д.) соседствуют с разделочной зоной.

Здесь можно поставить посудомоечную машину и т.д.



Высокий шкаф для веника, щетки (других высоких предметов), чистящих средств находится с краю, чтобы не разрывать рабочую поверхность.

Плита должна иметь поверхность не менее 400 мм.

Под плитой можно разместить глубокие ящики для кастрюль.

Раковину и посудомоечную машину лучше устанавливать рядом с водопроводом.

Розетки для электроприборов: по одному двойнику на каждую рабочую зону.

Вытяжка может быть наружной или циркуляционной, если кухня не имеет наружной стены.

В угловых шкафах используются вращающиеся стойки.

## КУХОННАЯ АНКЕТА

Сделать кухню удобной и красивой не так-то легко. Прежде всего необходимо тщательно проанализировать свои требования, знать точные размеры кухни, изучить перечень необходимой мебели и бытовой техники. Не забудьте также об основных пра-

вилах планировки кухни.

Дизайн кухни — это сложный процесс, однако с помощью нашей книги вы сможете овладеть им. Сегодня, покупая кухню, можно получить бесплатную профессиональную помощь. Но никакой профессионал не сможет вам помочь, если сначала вы не по-

можете себе сами, поскольку удачная профессиональная планировка зависит от ваших пожеланий.

Ответьте на эти вопросы, чтобы конкретизировать свои желания и сделать их понятными другим.

### СЕМЬЯ/ЖИЗНЕННЫЙ СТИЛЬ

- Что вам и вашей семье нравится в вашей кухне?
- Что не нравится?
- Что означает для вас идеальная кухня?
- Кто пользуется кухней? Каков их возраст?
- Сколько человек пользуется кухней одновременно?  
Понадобится ли вам больше места, если два или три человека одновременно готовят, убирают, если дети играют на кухне.
- Кто-нибудь из пользующихся кухней имеет особенности? Например, он левша.
- Есть ли в семье старые люди, большие?
- Домашние животные спят и едят на кухне?

### ПРИНЯТИЕ ПИЩИ

Как часто, когда и сколько человек едят на кухне?

- Только завтрак.
- Легкие закуски.
- Всегда.

Что для этого необходимо?

- Обеденный стол.
- Складной столик.
- Стойка со стульями.
- Окно в столовую.

### ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ НА КУХНЕ

Что еще вы делаете на кухне помимо приготовления еды и мытья посуды?

- Принятие еды.
- Стирка.
- Отдых, например, просмотр телевизионных программ, слушание музыки, чтение, кулинарные увлечения.
- Домашняя работа.
- Беседы.

### БЮДЖЕТ

- Сколько денег вы можете потратить на покупку или ремонт кухни?
- Как вы вкладываете в это деньги?
- Новая кухня - долгосрочное вложение денег. Возможно, следует взять ссуду или сделать заем, чтобы оборудовать кухню так, как вам хочется.
- Собираетесь ли вы в ближайшие годы переезжать в другой дом или квартиру?
- Если да, не покупайте дорогую кухню. Ее стоимость повысит цену на жилье, а это вряд ли устроит покупателей. К тому же у новых жильцов может быть иное мнение по поводу кухни.

### СТИЛЬ

- В каком стиле должна быть ваша кухня?

- В какой цветовой гамме?
- Выбор цветовой гаммы зависит от освещения кухни и личных предпочтений. Некоторых людей успокаивают холодные тона, другим нравятся теплые или яркие, например, красный.
- Какие полы вы предпочитаете?
- Какие стены?

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОСТРАНСТВА

- Устраивают ли вас размеры кухни?
- Как можно ее увеличить?
- Можно ли присоединить к кухне большой холл, малоиспользуемую столовую, лестницу?
- Можно ли передвинуть стену между кухней и жилой комнатой?
- Можно ли переместить камин?
- Можно ли расширить кухню с помощью пристройки?
- Можно ли оборудовать кухню в комнате больших размеров?
- Прежде чем предпринять какую-либо перестройку дома, посоветуйтесь со специалистом.
- Есть ли в кухне паровой котел, можно ли перенести его в другое помещение?
- Какая площадь рабочей поверхности вам нужна и какого типа?
- Учтите высоту рабочей поверхности. Она зависит от размеров бытовой техники. Если вы очень высокого или низкого роста, добавьте плитус.

### БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

- Какую технику вы предпочитаете?
- Газовую.
- Электрическую.
- На твердом топливе.
- Смешанную.
- Какую технику для приготовления пищи вы уже имеете?
- Сколько небольших бытовых приборов вы имеете или планируете приобрести? Вам понадобится достаточное количество розеток и место для их хранения.
- Какой у вас холодильник и морозильник?
- Как много продуктов вы храните замороженными?
- Если много, вам понадобится большая морозильная камера. Может быть, удобнее поставить ее не в кухне, а, например, в гараже.

### РАКОВИНЫ

- Какие раковины лучше соответствуют вашим запросам, бюджету, размерам кухни?
- Одинарная раковина.
- Двойная.
- Полуторная.
- Где должно находиться сливное отверстие? Вы переставляете вымытую посуду слева направо или справа

- налево, или вам нужны два сливных отверстия?
- Где стоит мусорное ведро, насколько оно большое?
- Где размещается сушилка для посуды? Повесьте ее на стену, чтобы оставить свободной рабочую поверхность.
- Потребуется ли вам в ближайшем будущем посудомоечная машина? Чтобы не делать последующей перестановки, заранее оставьте для нее место рядом с водопроводом.
- Можно ли рядом с раковиной найти место для чистящих средств, корзин, полотенце и т.д.?

### ХРАНЕНИЕ

- Как много продуктов вы храните на кухне?
- Подумайте об этом. Это поможет вам определиться с размерами холодильника и морозильника, размерами и количеством шкафов, полок. Нужна ли вам лестница?
- Что вы думаете о количестве кастрюль, сковородок?
- Где вы будете хранить стекло, ножи, вилки, ложки, фаянсовую посуду?
- Ответив на эти вопросы, вы поймете, какие шкафы вам нужны. Просмотрите каталоги, посетите несколько магазинов, чтобы ознакомиться с предлагаемым ассортиментом. Обратите внимание на шкафы с крутящимися стойками-каруселями, проволочными ящиками, а также на обычные шкафы и полки.

### ОСВЕЩЕНИЕ И ВЕНТИЛЯЦИЯ

Какое освещение вы предпочитаете?

- Общий верхний свет.
- Флюоресцентные светильники, дающие рассеянный свет.
- Люстры с несколькими лампочками или освещение из нескольких регулируемых светильников типа прожектора.
- Встроенное в стену освещение.
- Подсветка в шкафах.
- Хорошая ли в кухне вентиляция?
- Нужны ли вам вытяжка над плитой или вентилятор?

### ПРАЧЕЧНАЯ

- Какая стиральная машина вам нужна?
- Нужна ли вам сушилка? Вы поставите ее на стиральную машину или сбоку? Или предпочтете стиральную машину вместе с сушилкой?
- Достаточно ли в кухне места, чтобы разместить стиральную машину, порошки, корзины для чистых и грязных вещей?
- Где вы будете хранить гладильную доску и утюг?
- Ваша стиральная машина будет стоять в ванной или в кухне?

# Планировка кухни

Перед тем как купить бытовую технику и мебель для своей кухни вы должны представить себе, как все это будет размещено, то есть сделать планировку.

Для этого прежде всего нарисуйте на миллиметровке аккуратный план кухни в выбранном масштабе.

В кухне измерения должны быть сделаны точнее, чем в любой другой комнате. Обратите внимание на неровный пол, углы, которые кажутся прямыми, а на самом деле не имеют 90°. Это пригодится, когда вы станете размещать технику и мебель.

Составьте список всей кухон-

ной техники, укажите размеры труб, вентиляции, проводов, расположенных сзади. Вырежьте из бумаги масштабные модели и перемещайте их по плану кухни, не забывая о принципе рабочего треугольника, пока не найдете наилучшей комбинации.

То же самое сделайте с моделями мебели.

Закончив план, разметьте на полу места для шкафов и техники в строгом соответствии чертежу.

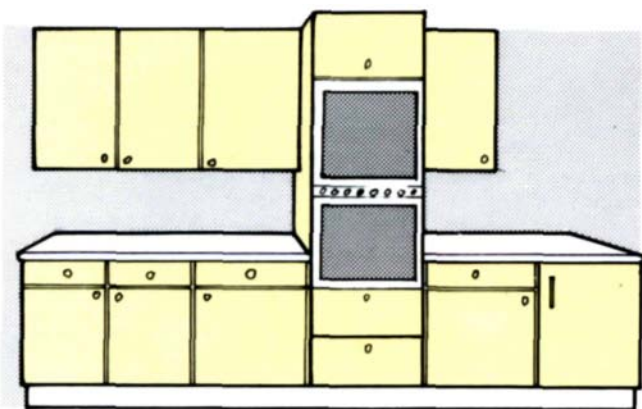
Делая план, не забудьте о водопроводе, трубах, электропроводке.

## ШКАФЫ

Стандартные шкафы, включая настенные, имеют ширину от 200 мм до 600 мм (с шагом в 100 мм), двойные - до 1200 мм.

Глубина настенных шкафов обычно составляет 300 мм, а напольных - 500 или 600 мм. Глубина бытовой техники, как правило, 600 мм, поэтому, если хотите

встроить ее в мебель, выбирайте шкафы с такими же размерами.

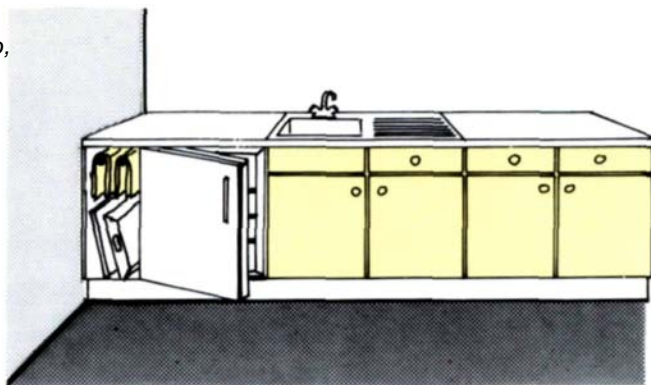


◀ *Никогда не помещайте в середину высокие шкафы, чтобы не разрывать рабочую поверхность.*

*Между напольными и настенными шкафами можно повесить узкие полки глубиной 100 мм, крючки, держатели для кухонных принадлежностей.*



▶ *Углы требуют особой изобретательности. Важно, чтобы дверцы шкафа свободно открывались. Дверца должна открываться полностью, если в крайний шкаф встроена техника. На рисунке эта проблема решена так: шкаф используется для подносов и полотенец.*



▲ *Настенные шкафы рекомендуется укреплять над рабочими столами на высоте 450 мм. Если укрепить выше - до верхних полок будет трудно дотянуться. Если ниже - придется работать за столом, периодически наклоняясь.*

## РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

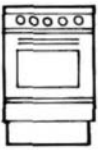
Ее стандартная высота 900 мм. Если у вас высокий рост, вам неудобно будет пользоваться рабочей поверхностью и особенно раковиной.

Поэкспериментируйте, выявляя оптимальную для себя высоту. Но не забывайте, что шкафы имеют стандартный размер, поэтому вам придется ставить их на плинтус.

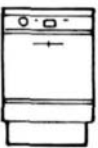
Глубина рабочих столов обычно составляет 600 мм. Для того, чтобы спрятать слишком объемную встроенную технику, используются более глубокие шкафы.

## КУХОННЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Раковину, посудомоечную машину необходимо устанавливать рядом с водопроводом. Плита, духовка, холодильник должны быть около раковины в соответствии с прин-



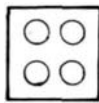
**Духовка** должна быть удалена от угла не менее чем на 300 мм, чтобы ее дверца свободно открывалась. Никогда не устанавливайте плиту в радиусе открывающейся внутрь двери. Если духовка располагается на уровне глаз, поместите ее с краю, а сбоку поставьте специальную посуду. Выбирайте духовки с дверцами, открывающимися вперед или вбок, при этом ручка должна находиться рядом с рабочей поверхностью.



**Посудомоечная машина** устанавливается максимально близко к раковине, водопроводу. Старайтесь не помещать ее около боковой стены, чтобы дверца посудомоечной машины при загрузке и разгрузке полностью открывалась.

ципом рабочего треугольника.

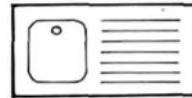
Розетки для крупной бытовой техники находятся в отведенных для этого местах. А розетки над рабочими столами используются только для мелкой бытовой техники.



**Плита** имеет рабочую поверхность не менее 300 мм. Она должна быть удалена от окна с развевающимися занавесками, чтобы поток воздуха не задул пламя газовых конфорок или не привел к возгоранию. Если над плитой нет вытяжки, не вешайте над ней шкафов.



**Холодильник и морозильник** обычно имеют дверцы, открывающиеся вправо, но есть модели, у которых дверцу можно перевесить. Отодвиньте холодильник или морозильник на 100 мм, чтобы дверца не затрудняла выдвижение полок и секций. Около высокого холодильника желательно оставить 300 мм полезной площади.



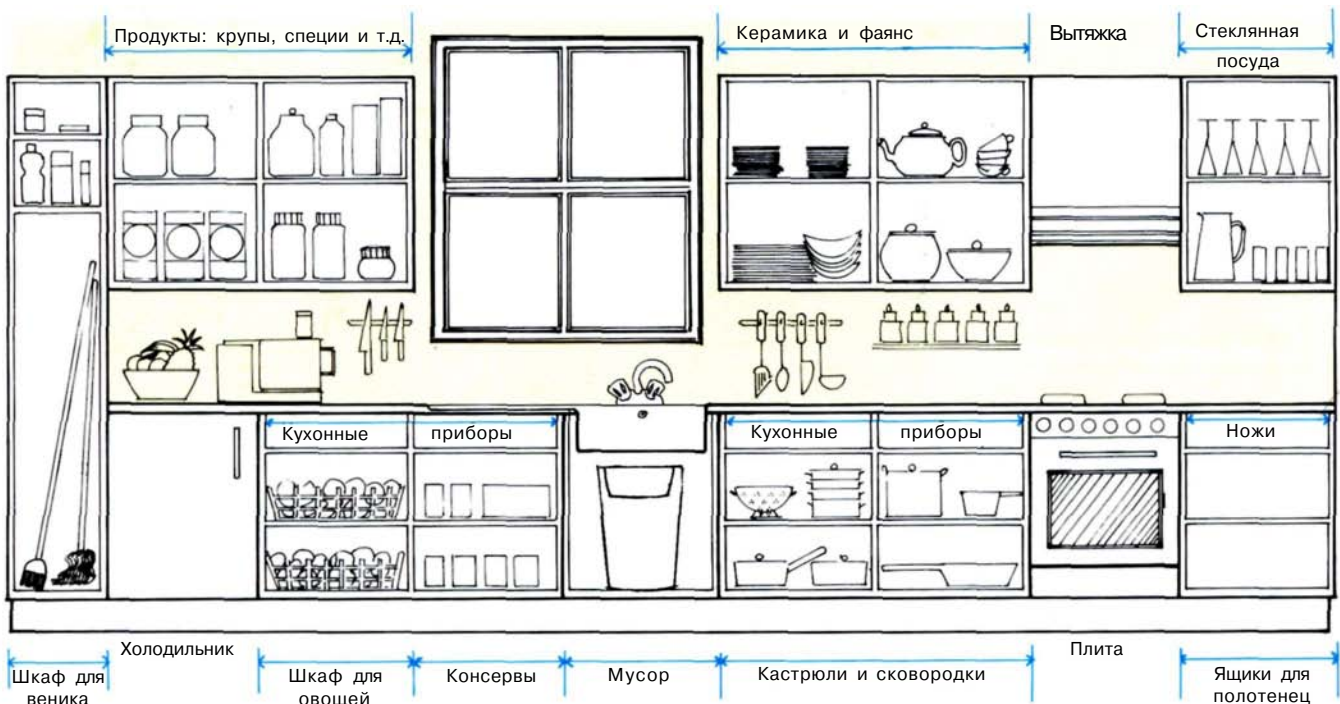
**Раковина** с чистящей поверхностью должна быть не менее 1000 мм.

Размеры раковины зависят от ваших потребностей и от того, есть ли у вас посудомоечная машина. Раковина должна вмещать крупные кастрюли, разделочные доски, доски для раскатывания теста. Красивые круглые раковины в данной ситуации непрактичны.

Если размеры кухни позволяют, лучше приобрести полуторную или двойную раковину, особенно если она совмещена с мусорным контейнером. По бокам раковины должно быть не менее 300 мм рабочей поверхности или поверхности для сушки посуды.



**Стиральная машина** Если приходится размещать стиральную машину на кухне, то поставьте ее как можно дальше от продуктов и от рабочей поверхности, но у той же стены, что и раковину, посудомоечную машину, около водопровода.



## ХРАНЕНИЕ

Кухонные принадлежности целесообразно располагать вокруг зон рабочего треугольника.

**Хранение продуктов.** Сухие продукты (крупы, сахар, печенье и т.д.) разместите в настенных шкафах, подальше от тепла и пара. Консервы храните в напольных шкафах. Чистящие средства спрячьте

в отдельном шкафу.

**Приготовление пищи.** Кухонные ножи, ножи для чистки картофеля, ситечки, терки храните в выдвижном ящике или повесьте на стену над рабочим столом. При приготовлении пищи отходы выбрасываются в мусорное ведро, поместите его под раковиной.

Небольшую бытовую технику

установите вдоль стены на рабочей поверхности или поместите в шкаф. Не храните тяжелые предметы в настенных шкафах, поскольку их трудно поднимать.

Рядом с плитой обычно располагают шкафы для кастрюль и сковородок, вешают половники, дуршлаг, ложки, укрепляют полочку для специй.

---

# L-образная кухня

---

При L-планировке шкафы и бытовая техника располагаются вдоль двух стен. Еще она необычайно практична, поскольку исключает сквозное движение.

L-планировка подходит почти для всех комнат, кроме узких, а также комнат со множеством дверей. Такие кухни создаются в гостиных или для использования неудобного угла.

L-планировка удобна на кухне, где не только готовят, но и обе-

дают. Здесь можно поместить стойку для завтрака, стол. При такой планировке экономится место. Кухня удобна для общения, идеальна для неофициальных бесед, домашних обедов.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Важно, чтобы рабочая поверхность была длинной и не разбивалась шкафами. Но две короткие, прилегающие друг к другу столешницы удобнее, чем одна вытя-

нутая вдоль.

Если одна сторона L-планировки гораздо длиннее другой, сделайте рабочий треугольник компактным. На длинном конце храните чистящие средства, редко используемую кухонную посуду и технику.

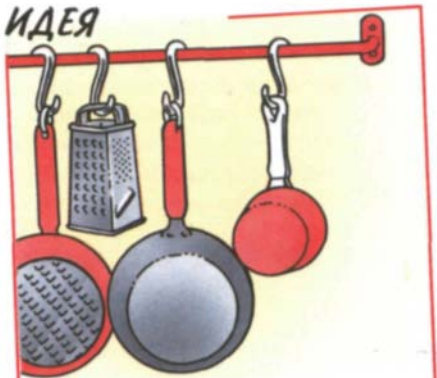
Решив, где установить самое важное - холодильник, плиту, духовку, раковину, вы можете заняться эффективным усовершенствованием L-планировки, используя для этого массу возможностей.

## Пространство для работы

*Компактное расположение двойной раковины, плиты и холодильника высвобождает довольно много рабочей поверхности, в том числе и места для предварительной подготовки продуктов. На этой небольшой кухне не только удобно работать вдвоем, за столом приятно общаться во время обеда.*



## ИДЕЯ



**Рейка** под навесными шкафами с S-образными крючками, на которые вешают полотенца, кухонные принадлежности, небольшие сковородки и ковшики, очень удобна и выглядит красиво.

## ВЫБОР

L-планировка очень удобна и может иметь много вариантов. В книге представлены три кухни одинаковых размеров, но интерьер каждой соответствует индивидуальным потребностям их владельцев.

После того, как вы получили представление о размерах кухни и определили, где установите бытовую технику, следует решить, сколько шкафов вам нужно, как эффективнее их разместить, будете ли вы кушать на кухне и т.д.

Если вы отменный кулинар и предпочитаете почаще покупать свежие продукты, вам не понадобится много места для их хранения, т.е. слишком большой холодильник. Зато потребуются много

шкафов для небольшой бытовой техники и кухонных принадлежностей. Возможно, вы не каждый день ходите за продуктами или живете в отдаленном месте. В таком случае вам необходимы объемный холодильник и морозильник.

## БЮДЖЕТ

Несомненно, ваш выбор зависит и от денежной суммы, которой вы располагаете. Но ведь вы можете постепенно обустраивать свою кухню.

Определив рабочий треугольник, в котором будут располагаться раковина, плита и холодильник, вы можете начать с покупки кухонных шкафов, постепенно заменяя старое новым, докупая новые настенные и напольные шкафы.

## Три кухни

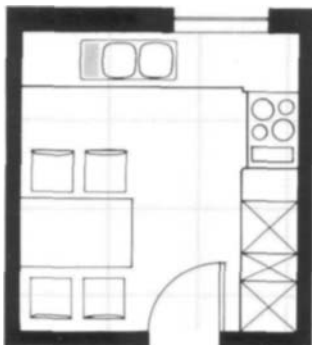
Три представленные здесь кухни наглядно показывают, насколько разными могут быть варианты одной и той же планировки, помноженные на многообразие стилей.

Практичная ламинированная кухня на фотографии внизу пред-

почтительна для любителей готовить. При необходимости готовить можно и на столе. Размеры рабочей поверхности здесь максимальные. Шкафов же не так много. Располагаются они над и под рабочей поверхностью.



Размер: 1 квадрат = 1 кв. метр



### От пола до потолка

Эти две кухни рассчитаны на тех, кто готов уменьшить рабочую поверхность ради того, чтобы получить больше места для хранения. В обеих кухнях шкафы установлены до потолка, но на этом сходство между ними кончается.

► Открытые полки и застекленные шкафы делают эту кухню светлее и просторнее.

▼ Характерный дизайн с четкими линиями здесь достигается благодаря тому, что вся техника является встроенной.





## ВНИМАНИЕ - УГОЛ

В L-образной кухне важно эффективно использовать углы, сделать каждый сантиметр площади полезным.

Угол, образованный двумя шкафами, раньше создавал серьезную проблему. Но теперь производятся прекрасные угловые шкафы с вращающимися полками. У них обычно вдвое складывающиеся дверцы, делающие содержимое шкафов доступным.

Предлагаем простое решение - использовать в углу настенные и напольные шкафы с открытыми полками.

В угол рабочей поверхности можно поставить небольшие электроприборы.

Итак, при L-планировке угол не является труднодоступным.



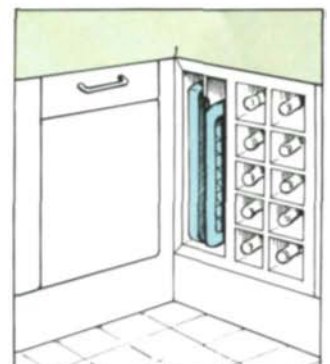
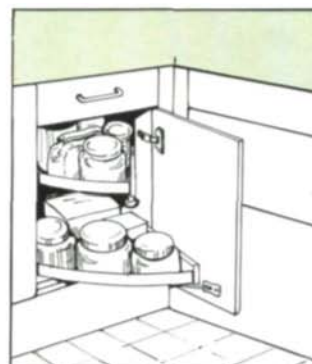
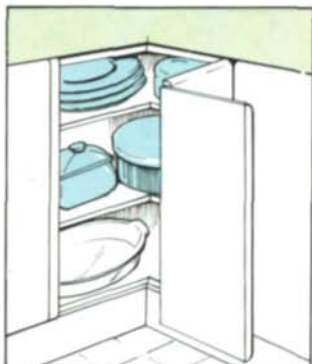
### ► Простой угол

В угол рабочего стола около плиты можно поставить деревянные ложки, лопатки, баночки со специями. В напольном шкафу расположены выдвигающиеся полки. В угловом настенном открытом шкафу выставлены декоративные тарелки.

### ▼ Удобный угол

Слева направо

- ❑ Вдвое складывающаяся дверь открывает содержимое шкафа.
- ❑ Благодаря карусели ничто не затеряется в глубине шкафа.
- ❑ Обычная дверь с двумя полками «ленивая Сюзан» для маленьких кастрюль и специй.
- ❑ Одиночный шкаф с отделением для подносов и вин.





#### ◀ Угловая раковина

Раковина расположена поперек угла. Эта кухня очень маленькая, но стоит пожертвовать одним шкафчиком ради такого прекрасного дизайна.

Решетка между настенными шкафами и рабочим столом является дополнительным местом хранения небольших кухонных принадлежностей.

Иногда шкаф над раковиной используют для хранения чистящих средств. Лучше ставить их вниз.

Задвигающаяся вверх угловая дверца настенного шкафа - еще одна замечательная идея. Она уберезет вашу голову от шишек.

#### ▶ Преимущества встроенной техники

Срезанный угол и выложенная плиткой стена между навесными шкафами и рабочей поверхностью определяют дизайн этой прекрасной кухни.

Между шкафами осталось место для встроенной плиты. Плита стоит дешевле, чем отдельные конфорки и духовка, расположенные друг над другом, а кроме того, вы можете приобрести духовку с грилем. Сверху повешены настенные шкафчики.



► **Используя каждый свободный сантиметр**

В этой маленькой L-образной кухне каждый сантиметр используется с максимальной выгодой. Раковина, холодильник, плита аккуратно встроены; высокие, до потолка, шкафы и полки вмещают множество кухонных принадлежностей. Здесь хватило места даже для небольшого стола и складных стульев.



◀ **Семейная кухня**

На этой кухне приятно работать и проводить время с семьей и друзьями. Рабочая поверхность располагается вдоль стены и у окна. Пол покрыт линолеумом. Красивая скатерть на столе создает умиротворяющую атмосферу.

▼ **Комната для бесед**

Обеденная зона находится в противоположном углу L-образной кухни пастельных тонов. Она располагает к приятному общению.



---

# U-образная КУХНЯ

---

Планировка, где мебель и техника располагаются по трем сторонам прямоугольника или квадрата, считается функциональной и гибкой. Существует много способов расположения рабочих поверхностей и техники, размещения шкафов вдоль двух сторон кухни.

На U-планировку влияют не только размеры, но и неудачное

расположение дверей. На U-образной кухне не должно быть сквозного прохода.

## ОСНОВНЫЕ МОМЕНТЫ

В U-образной кухне можно сделать очень удобный рабочий треугольник со сторонами 4 и 7 метров. Слишком маленький треугольник создает ощущение замкнуто-

сти пространства, а слишком большой приводит к излишним перемещениям.

На **маленькой кухне** можно использовать U-планировку. Поскольку она рассчитана на двух человек, минимальное расстояние между ножками буквы U должно быть не менее 1,5-2 м.

**Большие кухни.** При планировке больших кухонь люди делают ошибки чаще, чем при планировке маленьких. В просторной комнате можно создать большую рабочую поверхность, но удлиненный рабочий треугольник неудобен.

## Сквозной вид

*Полностью укомплектованная U-образная кухня может легко уместиться в крохотной комнатке. Экономящие пространство раздвижные двери отделяют кухню от жилой зоны.*





#### ▲ Кухня для маневров

Эта кухня широка и удобна для работы двух человек. Можно спокойно открывать дверцы шкафов, духовки, холодильника, нагибаться, не боясь удариться друг об друга.

На кухне достаточно много времени приходится проводить около раковины, даже если есть посудомоечная машина. Разместив раковину около окна, вы во время работы сможете рассматривать приятный пейзаж. Солнечно-желтые роллеры защитят от яркого света и летней жары. В сочетании с другими аксессуарами они оживляют темное дерево кухонной мебели.

#### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОСТРАНСТВА

Правильное размещение бытовой техники обеспечивает эффективность и удобство планировки. Трехсторонняя U-планировка предоставляет большие возможности для выбора.

Тщательно обдумайте, где лучше установить раковину, плиту и духовку, холодильник, морозильник и т.д. по принципу рабочего треугольника, но не забывайте о расположении водопровода, розеток, о том, чтобы двери легко открывались.

Кладовка и высокий шкаф для щетки не должны разрываться рабочую поверхность. Размещайте их на концах U-планировки.

Здесь можно создать и обеденную зону, даже если это простая стойка с задвигаемыми стульями, например, вдоль одной из ножек буквы U. Отделите ее от рабочей зоны высоким шкафом, сделайте стойку пониже, чтобы было удобно старикам и детям.



**Гладкие колесики.** Удобно и легко убирать на кухне, если стиральная машина на колесиках. У нее должен быть достаточно длинный электропровод, водный шланг и высота меньше, чем у остальной мебели на 40-50 мм.



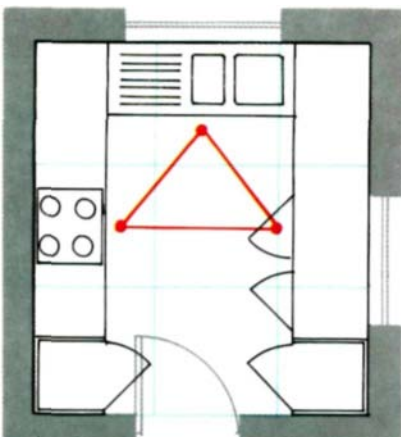
#### ◀ Узкая U-образная кухня

В достаточно узкой и длинной комнате, подобной этой, рабочую поверхность лучше всего расположить в форме буквы U, чтобы не тратить лишнее время, путешествуя от раковины к плите и столу.

Старайтесь не разрывать рабочую поверхность высоким шкафом или встроенной техникой. На этой кухне холодильник (морозильник) и двойная духовка расположены по краю кухни около двери.

#### ▶ Второй вариант

Здесь холодильник и морозильник установлены рядом под рабочей поверхностью, заменив стойку для завтрака. Кроме того, вместо двойной духовки использована одна, установленная под плитой. Благодаря этому высвободилось пространство для двух высоких шкафов («кладовки» и шкафа для щетки).



Размер: 1 квадрат = 1 кв. метр



## РАЗДЕЛЕНИЕ ПРОСТРАНСТВА

U-образную кухню не обязательно отделять полностью. Отсутствие четвертой стены позволяет кухне плавно перейти в комнату.

Кухня может соединяться с другой комнатой одной из сторон буквы U. Тогда шкафы располагают по одной стене, а противоположная сторона является разделяющей. Напольные шкафы, отделяющие комнату от кухни, должны иметь дверцы, которые открываются с обеих сторон. Рабочая поверхность используется для приготовления пищи. Над разделяющими шкафами, как правило, отсутствуют настенные шкафы или открытые полки, поэтому, находясь в кухне, можно видеть, что происходит за обеденным столом в гостиной.

### ► Двойное использование

Утром на этой кухне завтракают (нижнее фото). Днем (рис. справа) стол отодвигают в сторону и устанавливают детский манеж. Эта практичная планировка позволяет родителям заниматься приготовлением пищи и наблюдать за малышом.



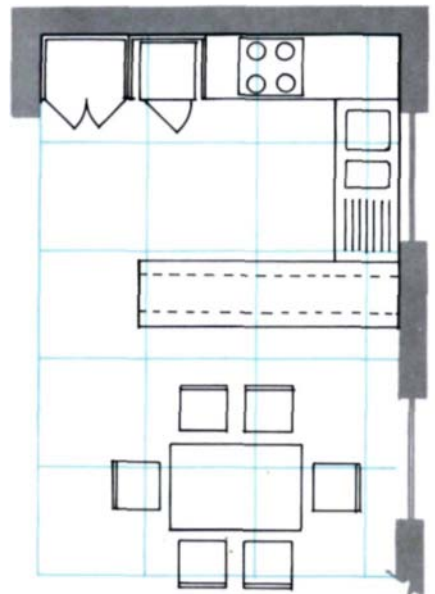


▲ **Стойка для завтрака**

Широкая рабочая поверхность, расположенная по одной стороне буквы U, может служить стойкой для завтрака.

◀ **Дополнительные шкафы**

Навесные шкафы до потолка - пример того, как можно увеличить пространство для хранения.



Размер: 1 квадрат = 1 кв. метр



### **ОФОРМЛЕНИЕ УГЛА**

Угол представляет трудность для любой планировки. При U-образной кухне возможны два варианта. Прежде всего необходимо убедиться, что двери не открываются одна навстречу другой. Бытовую технику следует устанавливать на расстоянии 30 см от угла, дверцы должны открываться полностью и не ударяться о стену.

Многие фирмы-производители для угловых шкафов используют карусель или складную дверь.

#### **► Угловая раковина**

*Необычный способ использования угла - установлена специальная поперечная раковина, над которой укрепили небольшой светильник под навесным шкафом.*

#### **▼ Сглаженные углы**

*Углы смотрятся более выгодно, если их несколько округлить. Восьмиугольный стол оригинальной конструкции округленных углов, может применяться и для работы, и для приема пищи.*



---

# Кухня В одну линию

---

Если размеры вашей кухни ограничены, планировка в одну линию, когда мебель и техника располагаются вдоль одной стены, является наиболее эффективной. Эта планировка может использоваться и в многоцелевой комнате «кухня-столовая-гостиная», где кухонная мебель

сконцентрирована в одной части, а другая часть комнаты предназначена для приема пищи и отдыха.

Секрет успеха заключается в том, чтобы сделать максимально большую рабочую поверхность, правильно подобрав шкафы и технику. При комплектации кухон-

ной мебели, тщательно продумайте предназначение шкафов.

## **ПЛАНИРОВКА**

При планировке обязательно учитывайте ширину комнаты. Свободное пространство должно составлять около 1400 мм, чтобы было удобно передвигаться и открывать двери.

## **Однотонная кухня**

*Планировка в одну линию - прекрасное решение, если вы хотите использовать свободную часть комнаты, как столовую. Двойные дверцы настенных шкафов, когда открыты, занимают не много места. Ламинированный столик, такой, как на фотографии, можно использовать в качестве дополнительной рабочей поверхности, если трудятся два повара.*



Начните с раковины: ее лучше всего разместить в центре линии. А по бокам — плиту и холодильник.

Желательно между ними и раковиной установить рабочий стол. Если это невозможно, то плита должна находиться с той же стороны, что и сушилка раковины.

В целях экономии места установите холодильник, который вместе с напольным шкафом и плитой со стеклянной крышкой создаст единую рабочую поверхность. Для удобства дверцы духовки и холодильника должны открываться в противоположную от раковины сторону.

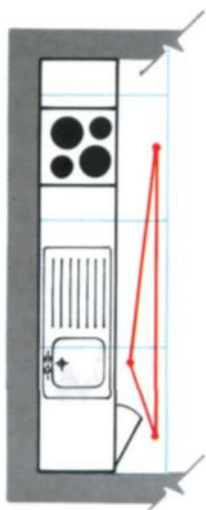
Если у вас есть посудомоечная машина, установите ее под сушилкой раковины около водопровода. На оставшемся пространстве разместите шкафы. Выберите шкаф с выдвижными ящиками или вертящейся стойкой-каруселью для небольших вещей. Вытяжку укрепите между плитой и навесным шкафом или вмонтируйте в шкаф, не нарушая единства дизайна. Над вытяжкой можно повесить открытые полки.

Если вы обходитесь без вытяжки, ничего не вешайте над плитой или ограничьтесь двумя открытыми полками, прилегающими к соседнему шкафу.

Если на этой стене расположено окно, включите его в общий дизайн, разместив по обеим сторонам шкафы. Сверху закрепите узкие полки. Убедитесь, что шкафы не затрудняют доступ к рабочей поверхности, а открытые дверцы не соприкасаются друг с другом.



## КЛАССИЧЕСКАЯ КУХНЯ В ОДНУ ЛИНИЮ



Размер: 1 квадрат = 1 кв. метр

Дверцы навесных шкафов открываются на 170°. Выбирайте высокие шкафы.

Место для размещения продуктов и приготовления пищи.

Встроенный под рабочей поверхностью холодильник открывается влево.



Вытяжка.

Плита с рабочей поверхностью по сторонам. Встроенная духовка с дверцей, открывающейся вниз.

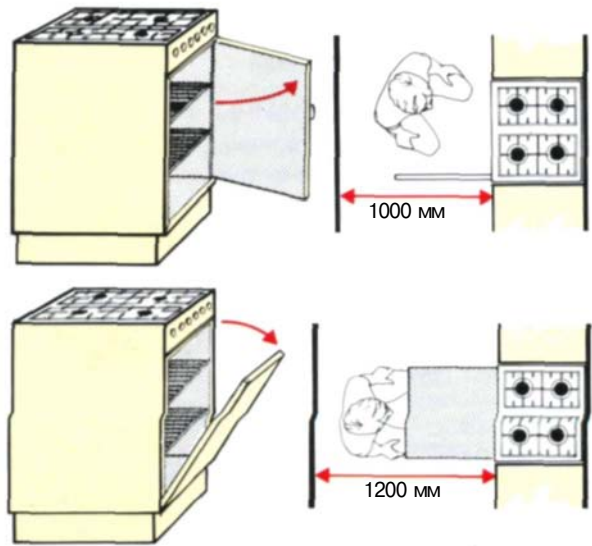
Посудомоечная машина установлена под сушилкой.

Одинарная раковина с сушилкой.



#### ▼ Доступ к духовке

Если дверца открывается вбок, расстояние между духовкой и стеной должно быть около 1000 мм. Если же дверца открывается вниз, оставьте расстояние немного больше - 1200 мм.

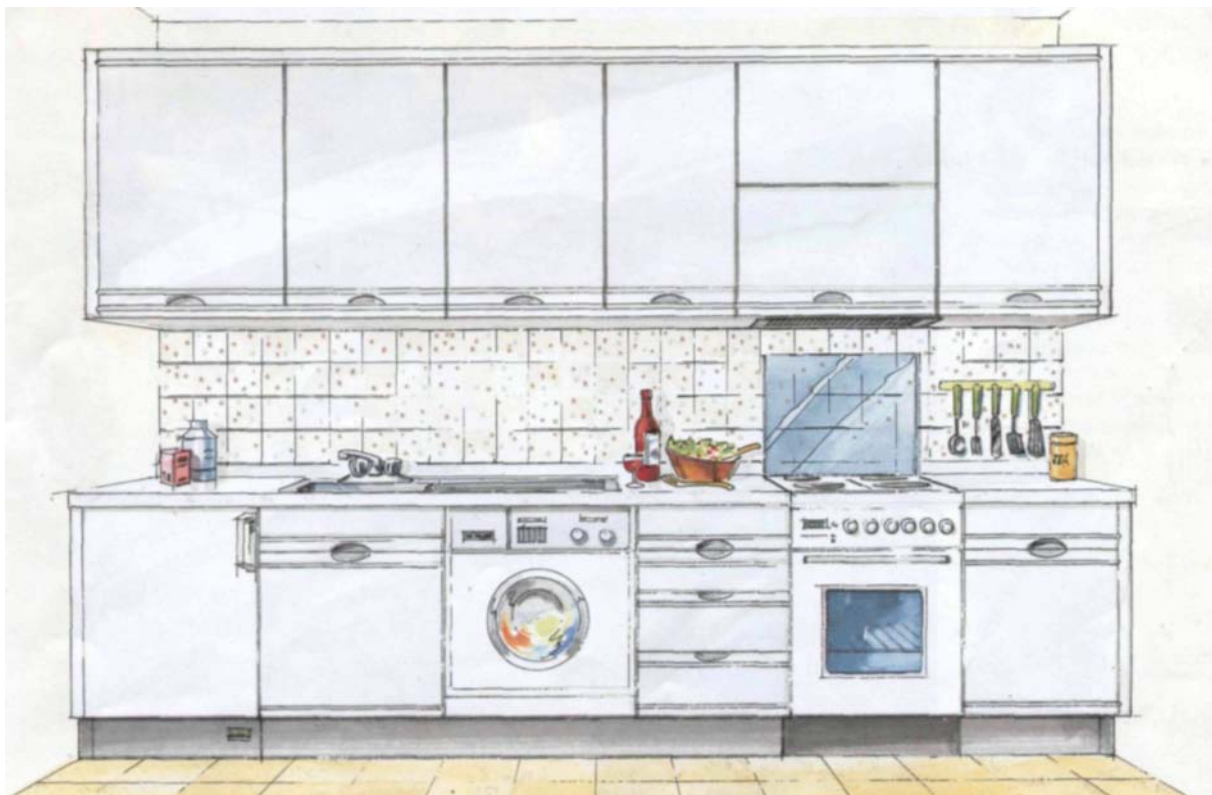


#### ◀ Все встроено

Эта вытянутая в прямую линию кухня - часть большой комнаты. Она красива по дизайну и удобна в пользовании. Слева в шкаф встроены холодильник, под которым размещены два глубоких ящика, а над ним - небольшой настенный шкафчик. Духовка установлена под рабочей поверхностью. Наружная вытяжка составляет часть настенного шкафа.

#### ▼ Преимущества второго варианта

Чтобы получить максимально большую рабочую поверхность, при планировке кухни следует отказаться от высоких шкафов. Холодильник, открывающийся влево, установлен под рабочей поверхностью. У духовки крышка из прочного стекла. Между боковой стеной и плитой разместите напольный шкаф для посуды. Это дополнительно удлинит рабочую поверхность.



## **ЭФФЕКТИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СТЕНЫ**

Противоположную стену тоже можно использовать эффективно. Узкие полки от пола до потолка создадут дополнительную площадь для хранения. Можно прикрепить к стене откидную полку для завтрака или легкой закуски.

## **ВЫБОР ТЕХНИКИ И РАКОВИНЫ**

Когда размеры кухни ограничены, техника и раковина должны быть компактными. Существуют раковины всевозможных размеров и

форм. Некоторые модели специально рассчитаны на маленькие кухни. Можно воспользоваться разделочной доской и сушилкой, которые кладут сверху раковины. Лучше смотрится раковина с прилегающей к ней сушилкой. По цвету она должна сочетаться с соседствующей рабочей поверхностью.

При наличии посудомоечной машины вы можете обойтись без сушилки. Вместо этого выберите раковину с двумя дополнительными отделениями, одно из которых соединено с мусорным контейнером.

Современные плиты с конфорками и духовкой имеют с кухонной мебелью одинаковую высоту. Они занимают меньше места, чем отдельно установленные духовка и плита. Конфорки бывают газовые, галогенные и керамические.

Под навесным шкафом можно укрепить микроволновую печь. Это значительно сэкономит место на кухне. Однако следует помнить, что микроволновая печь не может заменить традиционную духовку.

### **► Главное - пространство**

*В этой крохотной кухне помимо всего прочего должна поместиться и стиральная машина. Высокие настенные шкафы до потолка позволяют использовать все полезное пространство. Для плиты единственное удобное место нашлось лишь рядом с холодильником (отсутствует на фото), поэтому выбрана модель встраиваемой техники с усиленной изоляцией.*



### **▲ Складная лестница**

*При максимальном использовании полезного пространства некоторые полки и шкафчики оказываются недоступными. Вместо того, чтобы балансировать на стуле или табуретке, воспользуйтесь небольшой лестницей. Ее можно повесить на крючок или поместить в промежутке между шкафами.*





#### ◀ **Выдвижные ящики**

Очень удобны шкафы с выдвижными ящиками. В современных моделях они выдвигаются на всю глубину и делают полки доступными с обеих сторон. Высокие бутылки устанавливают на дно ящика, а мелкие предметы складывают в верхнюю плетеную корзину.

При ограниченности места старайтесь размещать вещи рационально. То, чем пользуются редко, уберите в шкаф, а в выдвижных ящиках храните лишь необходимое.

#### ▼ **Стойка для завтрака**

По правой стороне этой небольшой солнечно-желтой кухни, оживленной зеленью цветов, невозможно разместить шкафы, поэтому к стене прикреплена длинная откидная полка. При необходимости ее можно опустить.

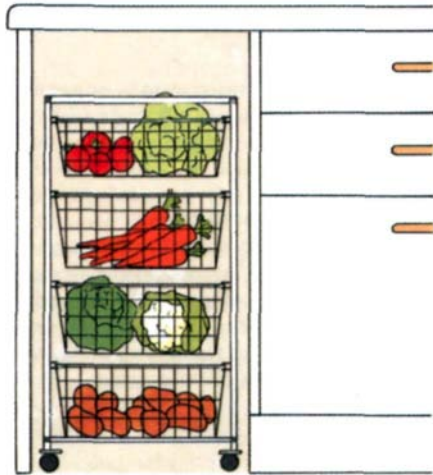


► **Подвесной котел**

Котлы центрального отопления теперь не выглядят громоздкими. Аккуратные и небольшие, они по цвету и стилю сочетаются с кухонной мебелью, и при желании могут быть скрыты внутри шкафа.

▼ **Хранение овощей**

У стены можно поставить открытый пластиковый или проволочный контейнер на колесиках, который легко выдвигать и задвигать под стол.



▼ **Каждый сантиметр - полезный**

Между настенными шкафами можно повесить полки, а небольшое пространство между напольными заполнить ящиками. Эта кухня с белыми стенами и мебелью, дополненная аксессуарами насыщенными цветами, кажется просторной.



**ИДЕЯ**



**СКЛАДНАЯ ИЛИ ЗАДВИГАЮЩАЯСЯ ДВЕРЦА**

Традиционная дверца, открывающаяся в сторону, при необходимости может быть заменена складной или задвигающейся дверцей, значительно экономящей пространство.

**Складная** дверца обеспечивает полный доступ к содержимому шкафа.

**Задвигающиеся** дверцы занимают еще меньше места, потому что движутся по двум параллельным направляющим.

Возможны и другие решения: дверцы-роллеры, поднимаемые вверх, или шторы-роллеры.

---

# Кухня-остров

---

Кухня-остров - это U-образная или L-образная кухня с «дополнением» в центре. Многие считают, что «остров» должен быть неизменным, но в действительности центром может стать и стол, и большая тележка на колесиках.

**Рабочий треугольник** должен быть очень компактным, чтобы все необходимое находилось рядом. Плита, холодильник и раковина могут находиться в центре, на «острове». Правда, это потребует дополнительных работ, чтобы подвести газ, электричество и воду.

**Размеры кухни.** Эта планировка не годится для очень маленьких кухонь. Дверцы шкафов, находящихся в центре и вдоль стен, должны открываться свободно. Оптимальные размеры острова 1200 x 1200 мм, минимальные - 600 x 900 мм. В слишком большой комнате придется много ходить. Если в кухне не умещается даже маленький «островок», расширить ее можно, например, за счет кладовки или буфетной.

В таких кухнях «остров» может использоваться как рабочая

поверхность. В большой кухне «остров» может быть не только квадратной формы, но и изогнутой. Необычная форма позволяет сэкономить пространство.

«Остров» не только определяет дизайн комнаты, но и создает дополнительное место для хранения. Технику можно задвинуть под рабочую поверхность, а над плитой повесить вытяжку, поглощающую кухонные запахи.

## **Классическая кухня-остров**

*«Остров» сложной формы, расположенный в центре кухни (см. фотографию), включает в себя плиту и вторую раковину. Под рабочей поверхностью размещены шкафы, над плитой - вытяжка.*







### **РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ - В ЦЕНТРЕ**

«Остров» можно использовать как дополнительную рабочую поверхность, иногда он составлен из плиты и раковины или стойки для завтрака.

**Для подведения газа, электричества и воды** к «острову» придется поднять напольное покрытие и проложить коммуникации.

Проще всего провести электрический провод. Это позволит использовать на «острове» холодильник, плиту, вытяжку и небольшие бытовые приборы. Если вы хотите установить раковину, понадобятся водопроводные трубы.

Простой остров можно использовать как дополнительную рабочую поверхность или в качестве разделочной доски для раскатывания теста.

Обычно «остров» имеет стандартную высоту 900 мм. Но если вам неудобно резать хлеб или помешивать содержимое кастрюли, вы можете установить его на другой высоте.

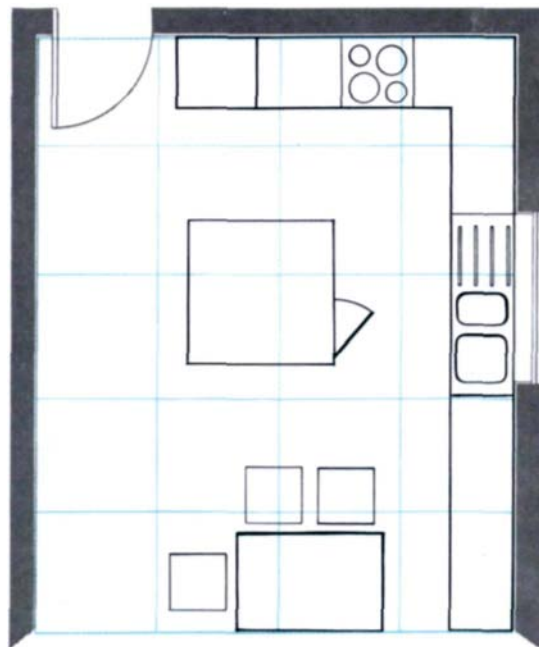
### **▲ Семейная кухня**

*Раньше эта кухня была очень маленькой. Ее увеличили, соединив две комнаты. Здесь установлены «остров» и стойка для завтрака, рассчитанная на всю семью. Плита расположена у стены. А на «острове» разместился гриль барбекю и большая рабочая поверхность для приготовления пищи. Снизу находится холодильник, ящик для вина, шкафчики.*



▲ **«Остров» служит рабочей поверхностью**  
 Подведение к «острову» газа и электричества может быть очень трудоемким и дорогостоящим, поэтому удобнее использовать его как рабочую поверхность.

Здесь стойка для завтрака заменена на большой обеденный стол. «Остров» служит одновременно и сервировочным столиком и разделочным. Шкаф для бутылок с вином, расположенный в нижней части «острова», особенно удобен во время званых ужинов.



Размер: 1 квадрат = 1 кв. метр

## ИДЕЯ



**Мусорное ведро с самооткрывающейся крышкой.** Ведро укреплено на внутренней стороне двери так, что крышка поднимается и опускается, когда открывается и закрывается дверь.



#### ◀ **Сосновый «остров»**

«Остров» не всегда делается по заказу. Этот сосновый «остров» составлен из четырех шкафчиков и облицован цельными панелями. Рабочая поверхность включает газовую плиту с конфорками, вместительную электрожаровню (обжарочный аппарат) и электрическую плитку.

#### ▼ **Передвижной «остров»**

На этой кухне столик используется как передвижной «остров». Он идеально подходит как для больших, так и для маленьких кухонь. Широкая мраморная разделочная доска прослужит много лет. Корзина для овощей, выдвижной ящик, полка очень удобны для хранения продуктов и посуды. Благодаря колесикам столик легко можно отодвинуть в сторону, когда он не нужен.



---

# Планировка крохотной кухни

---

Нигде не требуется такой большой точности, как при планировке крохотных кухонь, когда необходимы не только экономное и разумное размещение мебели и техники, но даже изобретательность. Бытовая техника, облегчающая труд, должна быть очень компактной, чтобы максимально использовать каждый сантиметр площади.

Сначала задайте себе несколько вопросов. Ваша кухня предназначена для быстрого приготовления

полуфабрикатов? Или вы любитель домашней пищи? Сколько человек будет работать здесь? Будете ли вы угощать гостей на кухне?

Составьте список бытовой техники и кухонных принадлежностей, которые имеете или собираетесь купить. Теперь подумайте, достаточно ли у вас места. Избавьтесь от двери или сделайте задвигающуюся. Можно ли передвинуть стену или убрать хотя бы часть, чтобы кухня стала просторнее?

В каталогах вы найдете прекрасные модели кухонь, но вряд ли они подойдут вам. Вы можете заказать мебель и технику по своим размерам, но это будет несколько дороговато.

Мы советуем вам купить несколько журналов о лодках или фургонах. Вы будете удивлены предложенными идеями, как сэкономить пространство.

Из этой литературы вы извлечете важный урок: все в вашей крохотной кухне должно иметь свое назначение. Здесь нет места для безделушек и украшений, но это не значит, что кухня будет выглядеть уныло. Благодаря хорошему дизайну и планировке ваша кухонька станет красивой и удобной для работы.

## **Открытая кухня**

*Задвигающаяся дверь экономит пространство в маленькой кухне. Дверной проем, соединяющий с обеденной зоной, сильно расширен.*





### **СТИЛЬ В НЕБОЛЬШИХ МАСШТАБАХ**

Прямые открытые линии вашей крохотной кухни создадут иллюзию большого пространства. Точность и однородность характерны для этого стиля.

Выбирайте светлые тона: темное дерево хорошо смотрится в большой кухне, в маленькой оно действует угнетающе. Стены должны сочетаться, а не контрастировать с мебелью, и тогда кухня будет казаться больше. За исключением плиты вся встроенная техника может быть скрыта за одинаковыми дверцами.

Оживят интерьер яркие дета-

ли (фурнитура, украшения) контрастных цветов.

Кухню, выложенную плиткой, легче содержать в чистоте. Помните: что стены быстрее пачкаются там, где они соприкасаются с другими предметами. Откажитесь от плитки с ярким узором, скорее подойдет полосатый или крапчатый рисунок неброских тонов. Прямоугольная плитка, выложенная поперек, зрительно расширит комнату.

Освещение тоже иллюзорно увеличивает пространство. Желательно использовать яркий верхний свет, но без резких теней. С помощью настенных светильников мож-

### **▲ Точность и однородность**

*Прямые линии этой узкой, похожей на коридор, кухни созданы белой цветовой гаммой. Радиатор центрального отопления не нарушает общего дизайна.*

но получить направленный свет. Рабочая поверхность освещается с помощью светильников, спрятанных под настенными шкафами.

Если вам нужна максимально большая рабочая поверхность, крышки для раковины и плиты увеличат ее. Кроме того, рабочая поверхность на вашей крохотной кухне будет непрерывной, что также зрительно увеличит пространство.



**▲ Кухня в стиле хай-тека**

В этой кухне нарушены все правила использования насыщенных цветов: зеленого яблока, желтого масла, ярко-красного. Хотя эти энергичные цвета не всем придется по вкусу, нет сомнений, что это стильный дизайн.

Резиновое покрытие стен и рабочей поверхности необычайно и практично. Пластиковые и металлические полки в «индустриальном» стиле многофункциональны.



**► Простые линии**

Рациональное использование пространства в маленькой кухне очень важно. Настенные полки до потолка максимально используют размеры помещения. На открытой полке хранятся специи, висящие на рейке кухонные принадлежности очень доступны.

## ШКАФЫ И ТЕХНИКА

Вместить все необходимое - бытовую технику, мебель, посуду, продукты - в крохотной кухне чрезвычайно сложно и требует большой изобретательности.

**Техника и приспособления.** Раковина должна быть удобной. В каталогах маленькие раковины выглядят замечательно, но попробуйте поставить в них несколько кастрюль...

Если вы предпочитаете быстрое приготовление пищи, вам необходима микроволновка. Новейшая комбинированная духовка действует и как микроволновка, и как обычная духовка. Некоторые модели имеют сверху две конфорки, заменяющие привычную плиту.

Холодильник в крохотной кухне должен быть достаточно вместительным. Если его общий объем менее 133 литров, то он подойдет лишь для одного человека. Выберите модель с 3 или 4 отделениями. При правильной загрузке в такой холодильник может вместиться очень большое количество продуктов.

При необходимости в кухне можно поставить посудомоечную машину, задвинув ее под сушилку. Машина, которая и моет, и сушит посуду, экономит пространство и время.

Соблазнительно иметь небольшие электроприборы, экономящие время, но они сберегают его, лишь когда постоянно находятся под рукой, а значит, занимают много места на рабочей поверхности. Поэтому придется ограничиться электрочайником и тостером.

**Хранение.** На маленькой кухне должен использоваться каждый сантиметр. Начните с выбора шкафов с выдвигающимися ящиками, каруселями, открываемыми вверх дверцами. Высокие предметы храните в настенных шкафах. При необходимости можно повесить открытые полки, активно использовать антресоли.

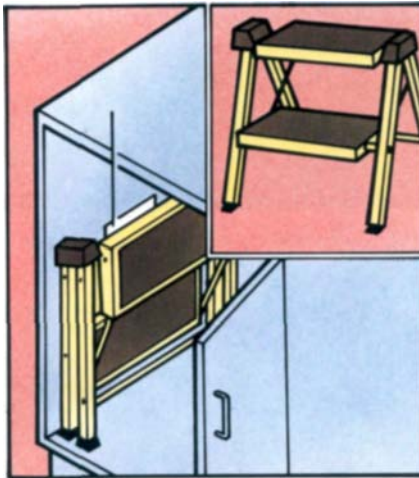
Установите под раковиной мусорный контейнер. На открытой полке разместите баночки со специями, кружки и другие мелочи. Под ней на рейке повесьте кухонные принадлежности. Это еще одна замечательная идея, поскольку шкаф освобождается для редко используемых вещей. Если потолки высокие, укрепите над шкафами дополнительные полки. Однако у некоторых людей возникает ощущение замкнутого пространства, поэтому продумайте эту необходимость.



### ▲ Крышка для плиты

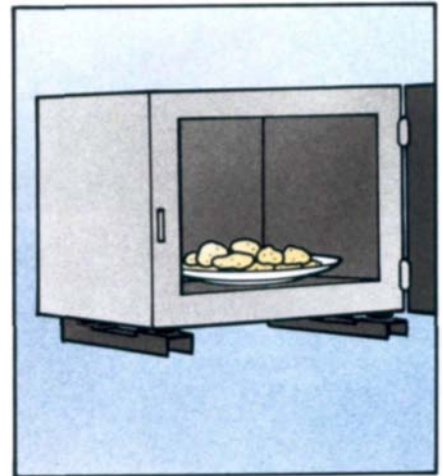
Если плита стоит не у стены, нарушается единство рабочей поверхности. Предпочтительнее модель

с крышкой, которая крепится на петлях. Ее легко можно опустить, когда конфорки выключены.



### ▲ Складная лестница

Лестница необходима, если нужно дотянуться до верхних полок. Эту устойчивую лестницу можно хранить в шкафу.



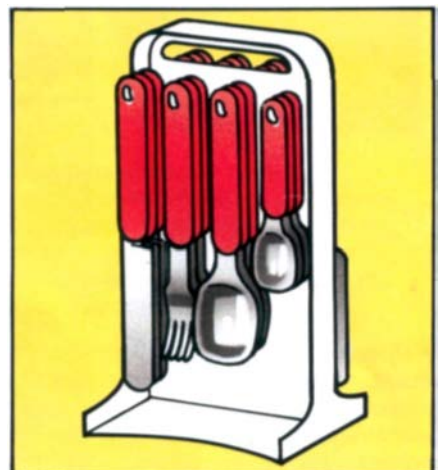
### ▲ Настенная микроволновая печь

Микроволновую печь можно закрепить на стене на удобной высоте с помощью специального кронштейна, чтобы высвободить рабочую поверхность.



### ▲ Ящик для столовых приборов

Для хранения ножей, вилок, ложек и других столовых приборов можно использовать двухъярусный выдвижной ящик.



### ▲ Висячий держатель

Такой держатель из пластика или дерева рассчитан на 24 предмета. Ручки ножей, ложек и вилок могут быть различных цветов.

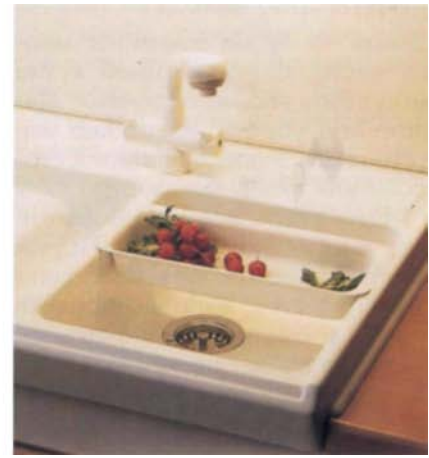


### ▲ Многоцелевая раковина

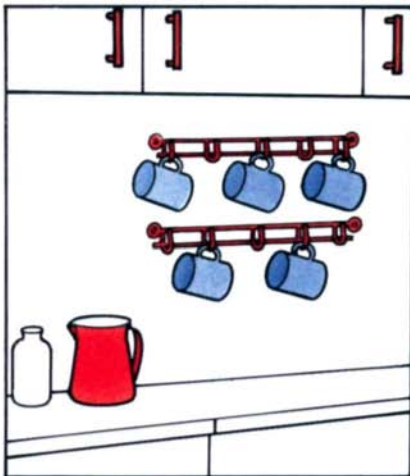
Раковина среднего размера дополняется сушилкой, ступенчатым резервуаром для воды и при необходимости используют как раз-



доской (вверху справа), которую помещают сверху основной раковины или резервуара для воды и при необходимости используют как раз-

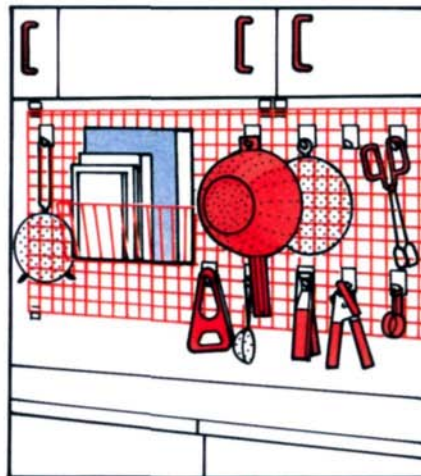


делочную доску. Ее загнутые края предохраняют раковину от повреждений. Доску можно хранить поверх раковины или прислонив к стене.



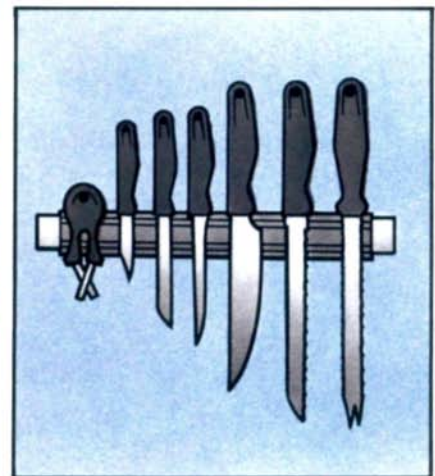
### ▲ Крючки для чашек

Чашки и кружки трудно содержать в порядке на полке. Прикрепите к стенке рейки с крючками или отдельные крючки.



### ▲ Настенная решетка

Металлическая решетка, покрытая пластиком, закрепленная между напольными и настенными шкафами, позволит всегда иметь под рукой кухонные принадлежности.



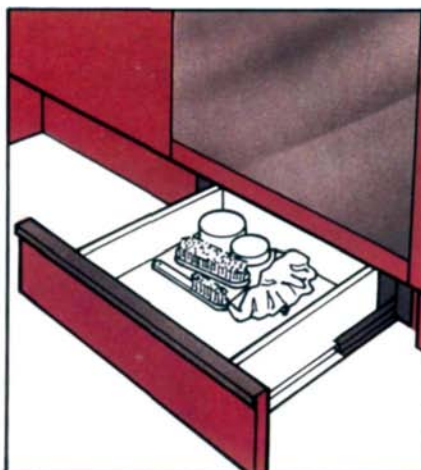
### ▲ Магнитный держатель для ножей

Магнитный держатель, закрепленный на стене, - удобное и безопасное место для хранения ножей. Эти ножи всегда будут острее, чем те, что хранятся в ящике.



### ▲ Контейнер под раковиной

Металлическая корзина, выдвигающаяся по рельсам при открывании дверцы, обеспечит порядок под раковиной. Благодаря резиновым колесикам пол не царапается.



### ▲ Нижний ящик

Обычно в ящиках у самого пола хранят небольшие, редко применяемые вещи.



### ▲ На дверце шкафа

На доску с внутренней стороны дверцы шкафа можно вешать кухонные мелочи. Если планировка шкафа позволяет, можно использовать специальные пластиковые корзины.



## ДВЕРИ

Двери на петлях занимают много места, а в крохотной кухне могут быть весьма опасными. Желательно убрать их вообще или установить задвигающиеся в сторону или складные двери.

Если дверь все же необходима, она не должна открываться внутрь кухни. Так вы высвободите пространство и предотвратите ушибы и ожоги, если кто-то неожиданно войдет на кухню.

Задвигающаяся дверь требует дополнительного пространства у стены (ее можно использовать для напольных и настенных шкафов). Складная дверь - это, возможно, лучшее решение. Когда она открыта, то занимает места вдвое меньше, чем обычная.



### ▼ Задвигающаяся дверь

Скользят двери этой кухни и ванной комнаты, расположенной за ней, движутся по направляющим, находящимся в коридоре.

### ▲ Складная перегородка

Эта дверь складывается гармошкой. Ее можно держать закрытой, а также полностью или частично открытой. Она отделяет маленькую кухню от столовой.

### ▼ Складная дверь шкафа

Если нельзя установить задвигающуюся дверь, обычно используют складную дверь, экономящую пространство.



---

# Освещение в кухне

---

ни, свет не должен быть ни слишком ярким, режущим глаза, ни слишком тусклым, вызывающим головную боль.

Не забывайте об опасности. Велика опасность обжечься или порезаться, если вы загораете собою свет или светильник висит слишком низко.

Помните об эстетике. Освещение должно выгодно подчеркивать дизайн интерьера.

Любопытно, но почему-то люди, покупая новую мебель и технику для кухни, забывают об освещении. Однако на кухне освещение важнее, чем в любой другой комнате именно потому, что здесь совершается разнообразная деятельность.

Освещение тут рассчитано не только на работу. Оно зависит от того, едят ли за столом или за стойкой для завтраков. Во многих домах кухня - место, где собирается вся семья, чтобы поговорить и обменяться новостями. Поскольку здесь проводят много време-

## **Лампы накаливания**

*Вольфрамовая лампа освещает эту кухню теплым золотистым светом. Флюоресцентные лампы, установленные под навесным шкафом, достаточно яркие и не отбрасывают теней.*





### **ОБЩЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ КУХНИ**

Общее освещение кухни создает определенное настроение, поэтому лампы накаливания не должны быть ни очень яркими, ни тусклыми.

Размещение верхних светильников зависит от дизайна комнаты, от того, в светлых или темных тонах декорировано помещение и, главное, от того, насколько ярко должна освещаться рабочая поверхность. Благоприятным считается

естественное освещение, поэтому в течение дня пользуйтесь им.

**Центральное освещение в виде полосок** очень практично: максимальный эффект при минимальных затратах. Флюоресцентные полоски (даже современные с коррекцией цвета) дают достаточно резкий белый свет; вольфрамовые светильники - более желтый и теплый.

Свет от **висячих ламп** не должен бить в глаза. По стилю светильни-

ки и мебель должны сочетаться. Выбирайте простые формы, чтобы было удобнее их очищать от оседающих пыли и жира.

**Светильники типа прожекторов** (один или несколько) можно регулировать, изменяя угол наклона. Они обладают одним недостатком: дают тень и блики на полированных поверхностях.

**Лампы с направленным вниз светом** аккуратные и незаметные, осо-



#### ◀ Классическая висячая лампа

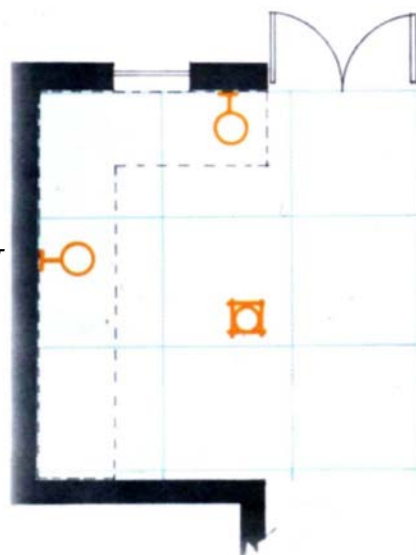
Несколько висячих ламп с простыми традиционными абажурами хорошо освещают комнату и рабочую поверхность. Задача в том, чтобы правильно повесить светильники. Если расположить их несколько ниже, свет станет раздражающе ярким.

Лампочка единственного прожектора посеребрена, чтобы свет не был слишком резким. Он направлен в сторону передвижного столика.

#### ▼ Светильники, отбрасывающие свет на потолок

Свет двух элегантных вольфрамовых галогенных светильников, отражаясь от потолка, озаряет комнату. Поскольку светильники работают по принципу отражения, потолок кухни должен быть белым или, по крайней мере, светлым.

Передвижной столик освещен вольфрамовой галогенной лампой, направленной вниз. Угол поворота светильника может быть изменен.



Размер: 1 квадрат = 1 кв. метр



бенно, если встроены в потолок. Они дают широкий или узкий луч света в зависимости от абажура. В некоторых моделях можно изменить направление света.

**Настенные светильники.** Лучи, отражающиеся от потолка, дают общее мягкое освещение, смягчают тени. Вольфрамовые лампы стоят дорого, но дают прекрасное освещение. Будет достаточно одного или двух светильников.



## ИДЕЯ



**Скрытые светильники в виде полосок** можно установить под настенным шкафом или открытыми полками так, чтобы не было видно самих ламп. Подобные светильники - простейший способ улучшить освещение кухни. Флюоресцентные лампы дают ярко-белый свет, вольфрамовые - более теплый, желтоватый.

### ▲ Раскрашенная кухня

Освещение в этой оформленной по индивидуальному заказу кухне с раскрашенными вручную абажурами подчеркивает ее изящные линии и яркие тона.

Скрытый под настенными шкафами вольфрамовый светильник дает направленный свет, теплый и желтоватый. (Флюоресцентные лампы испускают холодный белый свет или голубоватый.) Встроенные в потолок светильники равномерно освещают всю комнату, золотые рефлекторы делают свет теплым.

### ► Комбинированное освещение

В этой белой кухне использовано сочетание продолговатых флюоресцентных ламп и вольфрамовых светильников на потолке.

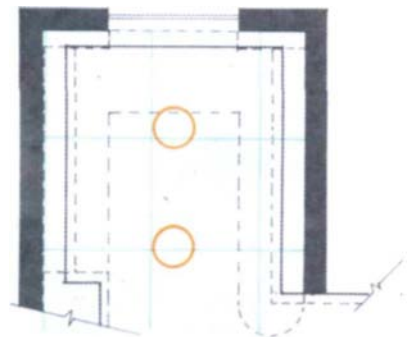
Прикрепленные над и под настенными шкафами продолговатые флюоресцентные лампы бросают белый свет на рабочую поверхность, раковину и потолок. Оформленная сверху светильниками комната выглядит несколько театрально. Встроенные в потолок вольфрамовые лампы освещают остальное пространство.





◀ **Современная и удобная**  
 Вольфрамовые продолговатые светильники, укрепленные под и над навесными шкафами, отбрасывают желтоватый свет на потолок и рабочую поверхность.

Сверху кухню освещают миниатюрные светильники, вмонтированные в потолок, пол же остается в полумраке. Скрытые полки и верхний свет не нарушают современный дизайн этой комнаты.



Размер: 1 квадрат - 1 кв. метр

#### **РАБОТА СВЕТИЛЬНИКОВ**

Лампы не должны отбрасывать тени. Разместите их так, чтобы они светили на рабочую поверхность не из-за вашей спины. Блестящие поверхности мебели, техники, плитки тоже не должны давать бликов. Измените угол наклона светильника или вставьте менее яркую лампочку.

Если нет настенных шкафов, под которыми устанавливают направленный свет, приладьте над рабочей поверхностью несколько висячих светильников. Разместите их у внешнего края рабочей поверхности, чтобы не было теней. Регулируемые светильники можно прикрепить к полкам или настенным шкафам.

Даже если раковина установлена у окна, над ней все равно должна висеть лампа. Для этого подойдет верхний свет (не вешайте прожектор, он дает слишком резкий свет). Можно установить скрытое за ламбрекеном освещение. Над плитой и вытяжкой тоже необходим светильник. Выбирайте лампу, выдерживающую высокую температуру и брызги жира.

#### **▼ Альтернативное устройство**

Два больших светильника на потолке замещают несколько маленьких и хорошо освещают темный пол.

Размещенная на полках коллекция подсвечивается дополнительно продолговатым светильником. Он вмонтирован за перегородкой, выкрашенной в цвет стен ради эстетики, в целях безопасности.



### ОСВЕЩЕНИЕ ОБЕДЕННОЙ ЗОНЫ

Освещение обеденной зоны должно быть гибким, чтобы можно было создавать нужную атмосферу.

Простейший способ - повесить над столом большой светильник. Это привлечет внимание к столу, а стиль выбранного светильника определит стиль обеденной зоны.

Лампа над столом должна включаться независимо от остального освещения.

#### ► Деревенский стиль

Замысловатая люстра, напоминающая масляный светильник, делает обеденный стол центром комнаты и в то же время сочетается с декором всей кухни. Остальная часть комнаты освещается небольшими лампами под потолком и продолговатыми вольфрамовыми полосками под настенными шкафами.

#### ▼ Кухня-столовая

Современная регулируемая по высоте люстра висит над широким обеденным столом в большой кухне, сочетаясь с остальным освещением комнаты. Ее можно опустить ниже, принимая гостей, и поднять вверх во время семейного ужина.



---

# Рабочие столы и фартуки

---

На кухне больше всего задействованы рабочие поверхности. Даже если вы всегда пользуетесь разделочными досками, все равно можно случайно испортить поверхность. Она должна быть изготовлена из прочного материала, который не царапается, не истирается, на котором не останется следа, если поставить горячую кастрюлю. Поверхность стены между навесными шкафами и рабочим столом называется фартуком. Обычно фартук изготовлен или

покрыт материалом, который легко моется.

Идеальная рабочая поверхность должна быть водонепроницаемой, устойчивой к активным веществам, удобной для уборки.

И наконец, рабочий стол и фартук - важная составляющая дизайна кухни.

**Размеры.** Стандартная высота разделочного стола - 900 мм - считается наиболее удобной. Если такая высота вас не устраивает, измените ее по своему усмотрению.

Средняя глубина шкафа - 600 мм, стола - немного больше. Можно использовать еще более широкую рабочую поверхность, если отодвинуть шкаф от стены. Тогда у вас будет достаточно места, чтобы поставить вдоль стены тостер и электроприборы. Кроме того, окажутся спрятанными от глаз трубы и провода.  
**Материалы.** Поверхность рабочего стола изготавливается из различных материалов, с различным внешним видом и практическими свойствами. Наиболее распространены ламинат, дерево и керамическая плитка. Используются также гранит, мрамор и имитирующие их искусственные материалы.

## **Сельский стиль**

*Очень практичны деревянные столы и стены, выложенные плиткой. Мраморная доска, лежащая на столе, используется как рабочая поверхность или как разделочная доска для раскатывания теста.*







### ПЛАСТМАССОВЫЙ ЛАМИНАТ

Ламинат - самый распространенный материал для рабочей поверхности - имеет бесчисленное количество расцветок: от бледных пастельных до насыщенных цветов, под дерево, мрамор или с яркими геометрическими узорами.

Тонкий лист ламината приклеивается к ДВП, МДФ или фанере (в соответствии с качеством растет и цена). Formica - одна из известнейших марок ламината. Меламин - материал более дешевый, чем ламинат; изготавливается из бумаги, пропитанной пластмассой.

Для многих моделей предлагается несколько вариантов ламинированных поверхностей. Но ламинат можно купить и отдельно, чтобы заменить рабочую поверхность стола или для DIY-кухонь.

Кипяток и брызги не причинят ему вреда, но горячий утюг или кастрюлю нельзя ставить на ламинированную поверхность. Ее нельзя поцарапать, но в то же время не рекомендуется использовать в качестве разделочной доски.

### ▲ Кремовый и голубой

Обычно ламинированная поверхность стола сочетается по цвету со шкафами. Полоса плитки с рисунком на стене переключается с серо-голубым узором шкафов.

### ▼ Заменяем на лучшее

Представленные внизу ламинированные поверхности - пестрая серая, однотонная розовая, под дерево - только три примера из бесчисленного количества вариантов. Края рабочей поверхности могут быть прямоугольные (что в данном случае подчеркивается темно-розовой полоской) или закругленные.



## КЕРАМИЧЕСКАЯ И КАМЕННАЯ ПЛИТКА

На кухне можно использовать обычную плитку, но специальная будет служить гораздо дольше. Подойдет также каменная плитка, предназначенная для пола. Неровная и шероховатая, она выглядит по-сельски. Хотя плитка для рабочей поверхности и каменная плитка немного толще обычной керамической плитки, ею можно выложить фартук.

Выбирайте плитку, которая дополняется элементами с округлыми краями. Выложенную плиткой рабочую поверхность можно аккуратно обрамить деревом.

По сравнению с другими материалами плитку легко содержать в чистоте, трудно поцарапать и испортить горячей кастрюлей.

Однако кухня, выложенная плиткой, имеет свои минусы. Если случайно упадет что-то тяжелое, квадратики плитки могут расколоться, и заменить их другими не-

легко. Специальная и каменная плитка гораздо прочнее.

Плитку можно класть поверх существующей, например, поврежденной поверхности. Важно, чтобы со временем стол или шкаф не покосился под ее тяжестью.

**Швы.** Вода не должна скапливаться на рабочей поверхности в швах между плитками. Следовательно, нужно использовать раствор, который будет иметь водоотталкивающие свойства, препятствуя просачиванию воды под плитку. При укладке плитки следите, чтобы не было полостей: иначе там будут накапливаться крошки и капли жидкости.

Периодически швы нужно очищать жесткой щеткой и чистящим средством. Возможно, со временем вам придется заполнить швы новым раствором. Белые швы постепенно становятся серыми, поэтому лучше выбирать цветной материал.

## ИСКУССТВЕННЫЙ КАМЕНЬ

Сейчас производятся материалы, имитирующие гранит и мрамор. Corian (наиболее известный искусственный камень) - практически вечный, прочный материал, приятный на ощупь, устойчивый к тепловым и химическим воздействиям. Царапины исчезают, если протереть его обычным чистящим средством. Целая рабочая поверхность без швов между раковиной и сушилкой очень удобна и гигиенична. Однако и очень дорога.

### ▼ Оттенки розового

*Цветная плитка рабочей поверхности и фартука оживляет эту белую кухню. Различные оттенки розового на рабочей поверхности, бело-розовая плитка и цветочный узор на фартуке создают декоративный эффект. Серые швы сочетаются с розовой плиткой и не обесцвечиваются.*



## ДЕРЕВО, ГРАНИТ И МРАМОР

Рабочие поверхности из этих дорогих материалов выглядят очень элегантно и эффектно.

**Дерево.** Лучше всего подходят твердые породы: тик, клен, дуб, бук. Дерево может быть покрыто прозрачным лаком или пропитано специальным маслом. Используемое дерево очень прочно, хотя слишком горячие кастрюли могут его повредить. В качестве подставок применяются керамические вставки рядом с плитой или духовкой.

Цельные деревянные панели бывают разной толщины (следовательно, и разного качества). Шпон (облицовочный материал из тонкого слоя натурального дерева) стоит недорого, но может прослужить довольно долго.

**Мрамор и гранит,** без сомнения, очень элегантные и практически вечные материалы, но в то же время очень дорогие и тяжелые. Поэтому шкафы и пол должны быть прочными, чтобы выдерживать большой вес. Пористый мрамор покрывают защитным слоем, чтобы на поверхности не возникали пятна. Гранит менее пористый, но тоже используется в качестве тонкого облицовочного слоя.



### ▲ Гранитная роскошь

Кухня с гранитной поверхностью и фартуком выглядит роскошно. Полированная серая, крапчатая доска прекрасно сочетается с яркими основными тонами. Гранит бывает различных цветов: темно- и светло-серого, с зеленым или розовым оттенком, мелкими крапинками или крупными пятнами.

### ◀ Кленовая столешница

Прочный материал, используемый для кортов и танцплощадок, идеален и для кухонной рабочей поверхности. При аккуратном пользовании кленовая столешница со временем не теряет вида в отличие от ламината и плитки.

Сделанной на заказ кухонной мебели из клена можно заменить старую. Края рабочей поверхности бывают прямыми, закругленными или скошенными.



## ФАРТУКИ

Фартуки предназначены для того, чтобы защитить стены кухни от жира и грязи.

Выбор материала фартука зависит от материала рабочей поверхности и кухонных шкафов. Подойдут керамическая настенная, каменная плитка и плитка для столешниц, ламинат. Фартук может быть покрыт обоями или выкрашен краской. Хотя обои и краску легко обновить, все же используйте для фартука масляную краску или моющиеся обои. Вместо плитки можно наклеить имитирующие ее моющиеся обои.

Фартук и рабочая поверхность должны гармонично сочетаться между собой. Яркий узорчатый рисунок фартука лучше всего сочетается с однотонной светлой столешницей, и наоборот. Помните, что обилие узоров и множество кухонных принадлежностей, выставленных на рабочей поверхности, вызывают дисгармонию. Кухня кажется перегруженной вещами.

### ▲ Оригинальный фартук

Полностью выложенный плиткой фартук этой кухни в сельском стиле выглядит очень оригинально. Викторианская плитка соседствует со старинным напольным шкафом, рабочая поверхность которого сделана из мрамора.

Каждый квадрат плитки имеет свой узор. Хорошо, если есть что-то объединяющее: общая тема или одинаковые цвета.

### ► Шахматное пристрастие

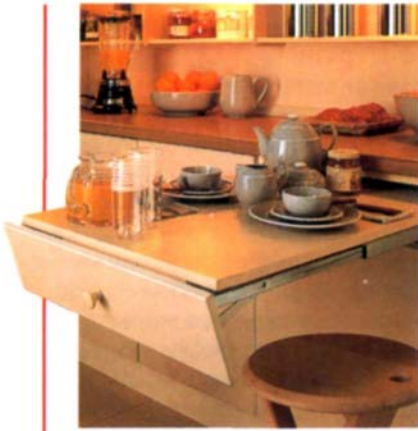
В сочетании с однотонными шкафами и рабочей поверхностью стены кухни, выложенные плиткой в шахматном порядке, притягивают внимание.

Простой узор из черного и белого кафеля напоминает об оп-арте, который был популярен в 60-е годы.

Гораздо спокойнее выглядело бы сочетание нежных цветов и плитки с узорами.



## ИДЕЯ



**Передвижной столик** увеличивает полезную поверхность и может служить сервировочным столиком или столиком для закусок.

Выбирая передвижной столик, проверьте, чтобы, выдвинутый на всю длину, он стоял устойчиво.

## ПОРЯДОК НА РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Только счастливые обладатели очень больших кухонь не жалуется на недостаток рабочей поверхности. Остальные стараются ее увеличить. Самый дорогостоящий способ - полностью изменить планировку кухни. Но есть и другие варианты.

Начните с того, что уберете с рабочей поверхности все лишнее. Банки и консервы около стены, возможно, выглядят привлекательно, но они занимают ценное пространство. Мелкие электроприборы лучше поставить в шкаф. В некоторых моделях кухонь выдвижные полки крепятся прямо к двери, чтобы электроприборы были очень доступны.

Если пространство позволяет, то используйте в качестве дополнительной рабочей поверхности (и места для хранения) столик на колесиках. Для безопасности выберите модель с фиксируемыми колесиками.



### ▲ Столик на колесиках

Столик с фиксируемыми колесиками послужит дополнительной рабочей поверхностью. При необходимости его можно отодвинуть в сторону.

### ▼ Использование стен

К свободной стене можно прикрепить откидную полку.



# Кухонные шкафы

На кухне все или почти все пространство используют для хранения, не оставляя бесполезных промежутков. В старой кухне раковина, стол, холодильник, плита и пара шкафов располагались отдельно друг от друга. Современная кухня состоит из одинаковых настенных и напольных шкафов, включая раковину, плиту и электротехнику, покрытых непрерывной рабочей поверхностью. (Самая популярная бытовая техника - разноуровневые духовка/гриль, встроенные в высокий шкаф, и отдельные конфорки, встроенные в напольный шкаф.)

**Напольные шкафы** - основная составляющая кухонного комплекта. Шкаф со стандартными размерами - глубина 600 мм, ширина 600 мм - называется 600 мм модулем.

Бытовая техника легко может быть встроена, поскольку тоже имеет стандартные размеры с учетом небольших зазоров для стиральных машин, сушилок (для вибрации), холодильников, плит (для вентиляции).

На основе 600-мм модуля существуют варианты размеров. Например, вы можете купить шкаф шириной 200, 300, 400 и 500 мм, двойной шкаф - шириной 1000, 1200 мм, тройной - 1500, 1800 мм с одинаковой глубиной 600 мм.

Теперь вам предстоит выбрать столешницу и плинтус, на который будет установлен шкаф. Плинтус обычно бывает высотой 100 или 150 мм, но если ваш рост много выше или ниже среднего, подберите подходящий вам. Собранные шкафы (высотой 850 мм) со столешницей имеют высоту 900 мм. Напольные шкафы следует закрепить к стене и друг с другом.

**Высокие шкафы** (2000 мм) тоже стоят на полу и обычно используются в качестве небольшой кладовки для хранения швабр, либо в них встроена духовка.

**Настенные шкафы** крепятся над рабочей поверхностью, их глубина составляет половину глубины напольных шкафов. Бывают различной ширины и высоты: 200-1000 мм. Длинный настенный шкаф стоит дороже, но если вы

купите шкаф стандартных размеров - пространство под потолком останется незадействованным.

Настенные шкафы вешают, ровняясь по высоким напольным шкафам. Если их нет, то шкафы крепят к стене на расстоянии 450 мм от рабочей поверхности.

Иногда используют угловые напольные и настенные шкафы.

**Материалы.** Существует большой выбор материалов для кухонной мебели. Обычно каркас и полки изготавливаются из МДФ, прочной плиты из опилок, и облицовываются меламином. Двери, ящики, внешние панели делаются из других декоративных материалов:

□ Натурального дерева (в основном сосны, дуба).

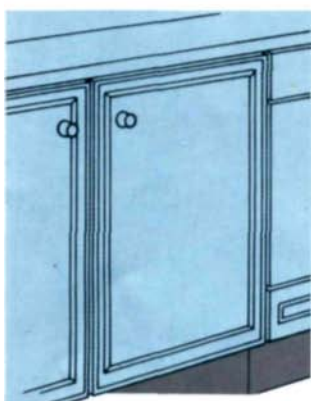
□ Шпона (тонкого слоя дерева, приклеенного к МДФ, который стоит дешевле натурального дерева, а выглядит так же).

□ Деревянно-пластмассового ламината (белого, цветного или с какой-нибудь текстурой; с деревянными ручками и украшениями).

□ Пластмассового ламината (белого или цветного, однотонного, с текстурой или под дерево), напоминающего меламин или марки Formica. Бывает лакированный или покрытый полиэстером.

**Рабочая поверхность.** Наиболее популярна облицованная ламинатом МДФ, также используются цельное дерево, керамическая и каменная плитка, гранит, мрамор или искусственный камень, например, Corian.

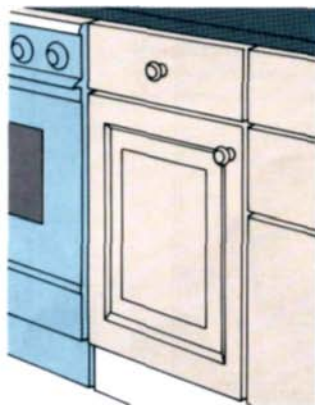
## НАПОЛЬНЫЕ ШКАФЫ



### СТАНДАРТНЫЕ ШКАФЫ

**Тип.** Выпускаются с одной, двумя или тремя дверцами в зависимости от размеров шкафа.

**Использование.** Бывают с ящиками сверху и без них. Одиночную дверцу можно привешивать как справа, так и слева.



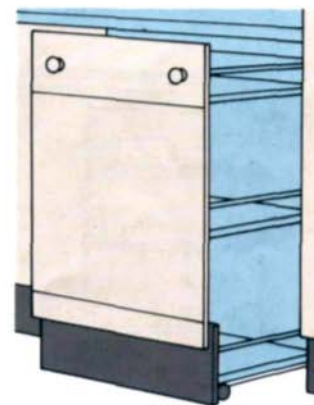
**Внимание.** Предлагается несколько моделей с различным расположением полок. Верх покрыт защитным слоем, предотвращающим проникновение влаги, каркас ставится на плинтус. Большие полки имеют в центре дополнительные опоры.



### ШКАФЫ С ПОЛКАМИ

**Тип.** Состоят из ящиков, имеют те же размеры, что и стандартный шкаф.

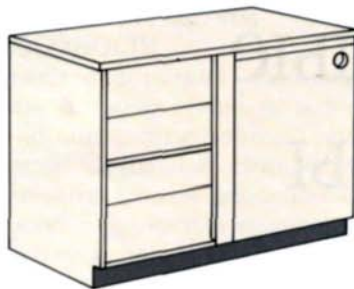
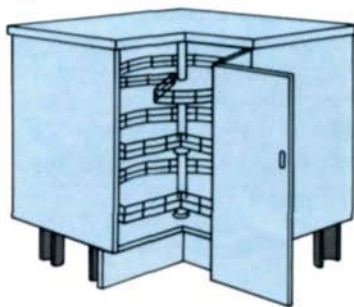
**Использование.** Очень удобно иметь большое количество ящиков, поэтому такие шкафы просто незаменимы на кухне. Обычно состоят из трех или четырех ящиков, либо из двух



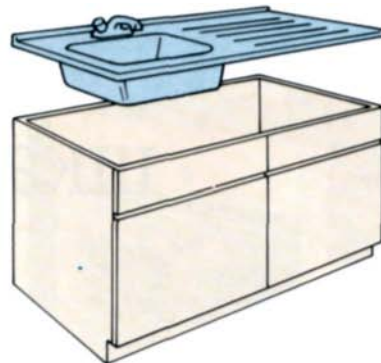
глубоких - для кастрюль и плинтусного ящика.

**Внимание.** При покупке проверьте, насколько легко открываются и закрываются ящики.

### L-образный угловой шкаф



Прямой угловой шкаф



### УГЛОВЫЕ ШКАФЫ

**Тип.** Напольный шкаф, располагающийся в углу между двумя другими шкафами.

**Использование.** Существует два типа угловых шкафов. L-образный имеет открытые полки или складную дверь, благодаря чему видно все

содержимое шкафа. Нередко снабжен вращающимися полками. Второй тип - прямой угловой. Двойной шкаф имеет только одну дверь, полки второй половины всегда открыты и доступны. В таких шкафах часто устанавливают полки-карусели.

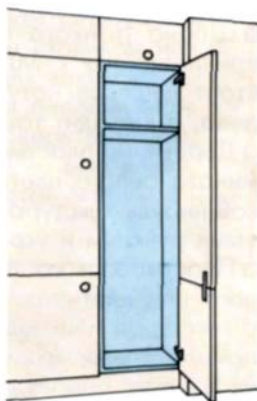
### ШКАФЫ ПОД РАКОВИНУ

**Тип.** Шкаф под кухонную раковину.

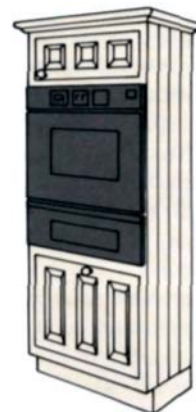
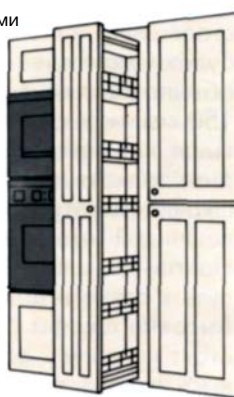
**Использование.** На шкаф устанавливается раковина (обычно из нержавеющей стали) с сушилкой. Загнутая

кромка раковины закрывает край шкафа. Шкаф не имеет центральной полки, место используется для водопроводной трубы, и имеет только один выдвижной ящик - под сушилкой.

### ВЫСОКИЕ ШКАФЫ



Шкаф с выдвижными корзинами



### ШКАФЫ ДЛЯ ВЕНИКА (ЩЕТКИ)

**Тип.** Шкаф предназначен для хранения веника (щетки) и чистящих средств.

**Использование.** Обычно выпускается шириной 300-600 мм, может иметь одну или две полки и одну или две двери. Помимо веника (щетки) там хранят швабру, пылесос и кухонную складную лестницу.

**Внимание.** Модели имеют две двери, чтобы из шкафа было легче доставать громоздкие вещи.

### ШКАФЫ-КЛАДОВКИ

**Тип.** Высокий шкаф для хранения продуктов.

**Использование.** Напоминает шкаф для веника, но с большим количеством полок. Некоторые шкафы имеют выдвижные проволочные корзины, прикрепленные к двери.

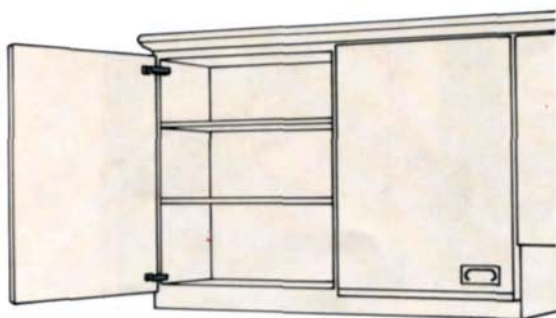
**Внимание.** Из-за отсутствия вентиляции в них нельзя хранить скоропортящиеся продукты.

### ШКАФЫ ДЛЯ ВСТРОЕННОЙ ТЕХНИКИ

**Тип.** Высокий шкаф для домашней электротехники или для духовки.

**Использование.** Духовку можно встроить и в низкий шкаф. Но обычно предпочитают высокие шкафы шириной 600 мм для одинарной или двойной духовки (возможно, с микроволновкой), чтобы к ним не приходилось низко наклоняться. Нижнюю часть можно использовать для хранения.

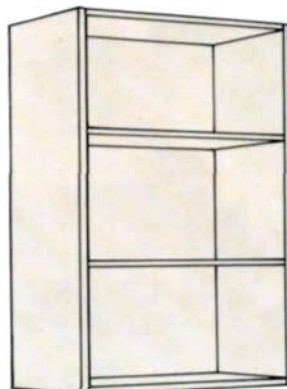
### НАСТЕННЫЕ ШКАФЫ



### СТАНДАРТНЫЙ ШКАФ

**Тип.** Одинарный или двойной шкаф шириной 500 или 1000 мм имеет одну или две полки, дверцу (однотонную или лакированную).

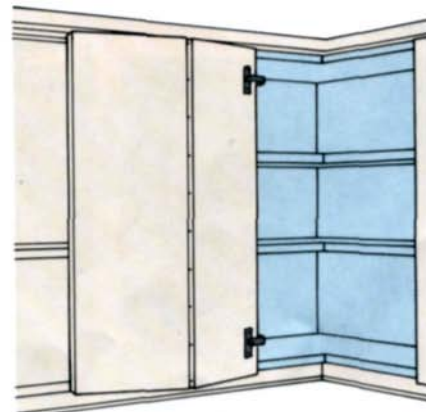
**Использование.** Бывает стандартный - высотой 600 мм (для соответствия с высоким шкафом) и высотой 900 мм (до самого потолка). Как и напольные, настенные шкафы бывают разной ширины. Дверь привешивается как с левой, так и с правой стороны.



### ОТКРЫТЫЕ ПОЛКИ

**Тип.** Прямые полки располагают между настенными шкафами, круглые - с краю.

**Использование.** Нередко имеют рейку, предохраняющую выставленную посуду.



L-образный угловой шкаф

### УГЛОВЫЕ ШКАФЫ

**Тип.** Устанавливаются в углу между двумя шкафами.

**Использование.** Настенные шкафы, как и напольные, бывают двух типов: прямые и L-образные.

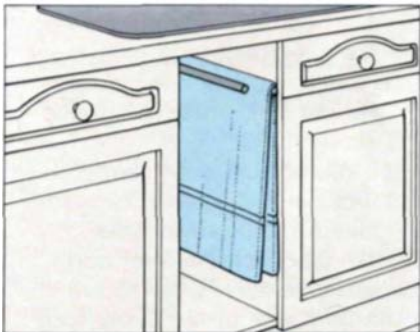
**Внимание.** Проверьте, как открывается шкаф, удобно и безопасно ли будет им пользоваться.

# Полезные дополнения

Вы составили план своей кухни, выбрали напольные, настенные и высокие шкафы. Но существует еще много дополнений, которыми можно оснастить кухню, сделав ее более удобной.

Прежде всего это всевозможные полки, держатели, ящики и т. д. Некоторые из них убираются внутрь шкафов: гладильная доска, стол, подставка для миксера, подставка для книги.

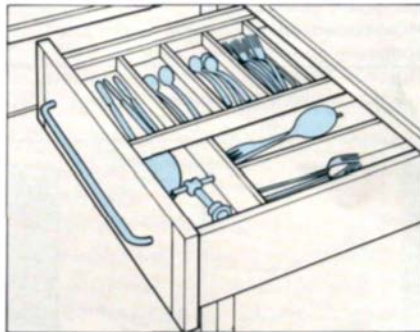
## ДОПОЛНЕНИЯ ДЛЯ НАПОЛЬНЫХ ШКАФОВ



### ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ПОЛОТЕНЕЦ

**Тип.** Между шкафами нередко остаются промежутки. Прикрепите там выдвижной держатель для полотенец.

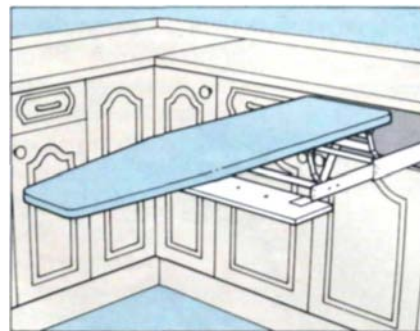
**Использование.** Желательно разместить его как можно ближе к раковине.



### ЯЩИК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

**Тип.** В модели любой кухни всегда предусмотрены выдвижные ящички для ложек, вилок, ножей.

**Использование.** Упрощает содержание приборов в порядке и чистоте. В двухэтажном ящичке места для хранения в два раза больше.



### ГЛАДИЛЬНАЯ ДОСКА

**Тип.** Выдвижная гладильная доска

убирается по завершении работы в шкаф.

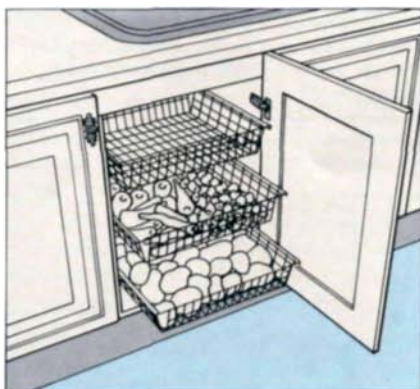
**Использование.** Не всегда так же удобна, как обычная гладильная доска.



### МУСОРНОЕ ВЕДРО

**Тип.** Крепится к внутренней стороне дверцы, его крышка открывается автоматически при открывании дверцы. Можно хранить на глубокой полке.

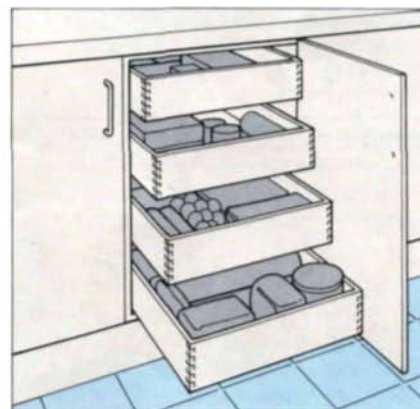
**Использование.** Помещается в шкаф.



### КОРЗИНЫ

**Тип.** Проволочные корзины вставляются в шкаф в виде ящика или крепятся к двери.

**Использование.** Выбирайте те, которые висят наподобие полок, выдвигаются, как ящики, или напоминают стеллаж.



### СТАРИННЫЕ ВЫДВИЖНЫЕ ЯЩИКИ

**Тип.** Несколько ящиков прячется за одной дверцей шкафа.

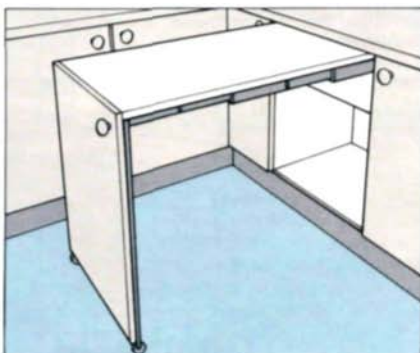
**Использование.** Изготовлены из дерева, имеют высокую стоимость.



### КАРУСЕЛЬ

**Тип.** Полуокруг проволочных полок крепится к двери прямого углового шкафа.

**Использование.** Годится для хранения нетяжелых предметов.

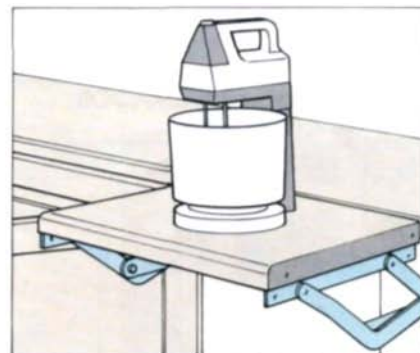


### ВЫДВИЖНОЙ СТОЛИК

**Тип.** Существует множество видов.

Представленный на рисунке крепится к дверце и выезжает на колесах по складным направляющим.

**Использование.** Такой столик может служить дополнительной рабочей поверхностью.

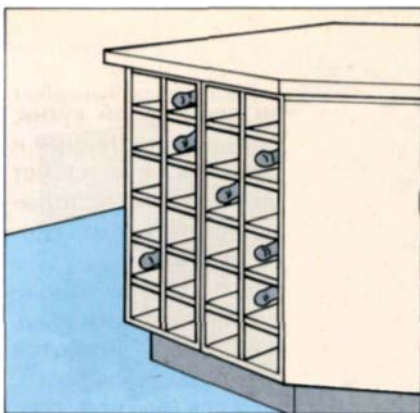


### ВЫДВИЖНАЯ ПОЛКА ДЛЯ МИКСЕРА

**Тип.** Миксер - достаточно тяжелая вещь, его трудно доставать из шкафа.

**Использование.** Подобная выдвижная полка решает эту проблему.

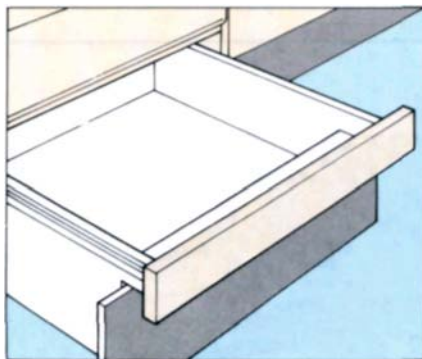




#### ШКАФ ДЛЯ ВИНА

**Тип.** Часто используется вместо напольного шкафа.

**Использование.** Одинарный вмещается в 300 мм шкаф, двойной - в стандартный. Бутылки, как и следует, хранятся в горизонтальном положении.



#### ПЛИНТУСНЫЙ ЯЩИК

**Тип.** Специальный ящик под кухонным шкафом у самого пола.

**Использование.** Идеальное место для хранения противней и подносов.

Покупая складную лестницу, подумайте, войдет ли она в этот ящик.



#### ДЕКОРАТИВНЫЕ ПАНЕЛИ

**Тип.** Встроенная бытовая техника, например, посудомоечная машина или холодильник, не нарушают общего оформления кухни именно благодаря таким панелям.

**Использование.** Крепятся к дверцам бытовой техники.



#### ОТКРЫТЫЕ ПОЛКИ

**Тип.** Круглые открытые полки устанавливаются с краю.

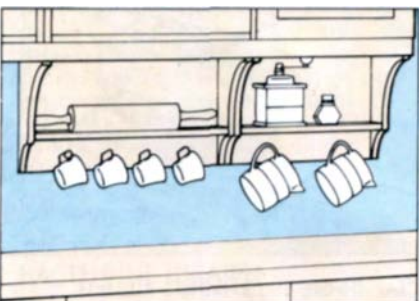
**Использование.** Служат дополнительным местом для хранения, выполняют декоративную функцию.

#### ПОЛЕЗНЫЕ ДОПОЛНЕНИЯ

Планируя свою кухню, не забудьте о полезных и красивых деталях.

- ❑ На кухне часто используют электроприборы, поэтому, если возможно, установите дополнительные розетки.
- ❑ Розеток должно быть как можно больше, но не менее 8 (2 x 4) на кухне средних размеров, не считая таких розеток, как, например, для электрической плиты.
- ❑ Подсветка рабочей поверхности под навесными шкафами.
- ❑ Вытяжка или вентилятор.
- ❑ Фальшивые ящики, скрывающие гладильную доску, складной столик или промежуток между шкафами.
- ❑ Карнизы и пучки сухих трав или букеты, соответствующие оформлению кухни.
- ❑ Дополнения для столешницы: встроенные раковина или плита, керамическая подставка для горячих кастрюль, доска для раскатывания теста из мрамора или Corian'a.

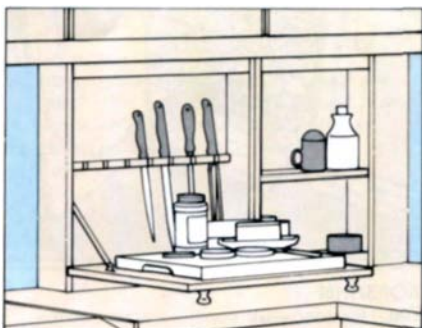
#### ДРУГИЕ АКСЕССУАРЫ



#### УЗКИЕ ШКАФЧИКИ

**Тип.** Располагаются между рабочей поверхностью и навесными шкафами.

**Использование.** Обычно бывают открытые или со скользящей дверью. Удобны для хранения небольших кружек, бутылочек.



#### СКЛАДНАЯ РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА

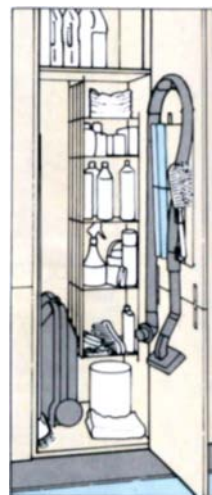
**Тип.** Складная доска внутри имеет держатель для ножей.

**Использование.** Очень удобна в использовании, ибо разделочные доски обычно тяжелые и громоздкие.

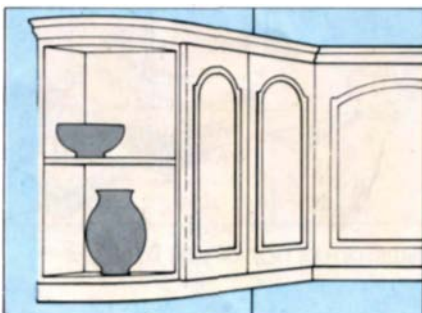
#### ДОПОЛНЕНИЯ ДЛЯ ВЫСОКОГО ШКАФА

**Тип.** Очень удобны плетеные металлические корзинки, крючки для хранения гладильной доски, пылесоса, крышек от кастрюль и т. д.

**Использование.** Необходимые приспособления для шкафа можно подобрать при его покупке или в специализированных магазинах.

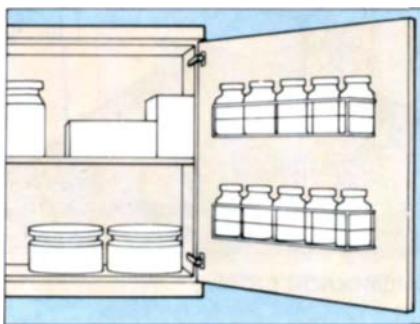


#### ДОПОЛНЕНИЯ ДЛЯ ШКАФОВ



#### ОТКРЫТЫЕ ПОЛКИ

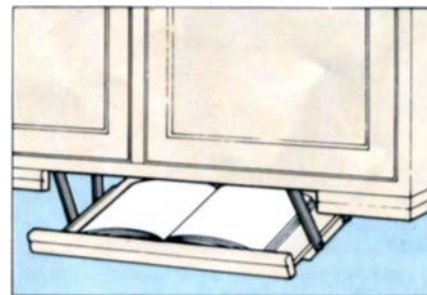
**Тип.** Округлые полки выглядят очень оригинально.



#### ПОЛКА ДЛЯ СПЕЦИЙ

**Тип.** Крепится на внутренней стороне дверцы шкафа.

**Использование.** Предметы легко доступны и всегда обозримы.



#### ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ПОВАРЕННОЙ КНИГИ

**Тип.** Легко выдвигается из-под шкафа.

**Использование.** Крепится на уровне головы. Благодаря держателю книга не пачкается.

# Плита, духовка и гриль

Покупая бытовую технику, обращайте внимание не только на ее дизайн и стоимость. Большое значение имеет и то, на каком источнике энергии работает плита или духовка, соответствует ли это вашим личным пожеланиям, ибо такая покупка рассчитана на работу в течение многих лет.

Источник энергии, возможно, — первое, что следует принять во внимание. Вы можете купить обыч-

ную плиту, встроенную духовку с отдельными конфорками, современную мини-плиту или микроволновую печь.

Прежде всего решите, что и как много вы будете на ней готовить. Возможно, вам больше подойдет встроенная духовка и микроволновая печь с отдельными конфорками вместо обычной большой плиты. Наша анкета поможет вам определиться.

Электроприборы могут быть электрические, газовые или на твердом топливе.

## ИСТОЧНИКИ ЭНЕРГИИ

**Электричество** используется повсеместно, оно очень удобно и в будущем получит еще большее распространение. Однако оно стоит достаточно дорого, поэтому обычно предпочитают более экономичные приборы, например, микроволновую печь. Используются также современные методы нагревания с помощью галогенной и магнитной индукции.

Газ — дешевый источник энергии, но требует осторожности. Газ поступает по газопроводу или из подключенных баллонов. Вместо газа может использоваться жидкий петролеум. Требуется регулярная поставка.

**Твердое топливо** — уголь, дрова — используется не специально для приготовления пищи, а для обогрева жилища.

## АНКЕТА

Покупая плиту, подумайте о том, что:

- ❑ Замена газовой плиты на электрическую потребует дополнительных затрат.
- ❑ Достаточно ли велика ваша кухня для отдельной духовки и конфорок, сэкономит ли пространство обычная или встроенная плита?
- ❑ Достаточно ли много вы готовите, чтобы покупать стандартную плиту?
- ❑ Покупая духовку, помните, что
- ❑ Полки не должны наклоняться

при выдвигании, они должны иметь опору.

- ❑ Через стеклянную дверцу можно определить степень готовности пищи.
- ❑ Дверцу можно перевесить на другую сторону.
- ❑ Опускающаяся вниз дверца духовки должна быть достаточно прочной, чтобы на нее можно было ставить посуду с продуктами, и слегка приподнятой, чтобы посуда не съехала на пол.
- ❑ Дверца плиты и всевозможные приспособления духовки вынимаются и легко моются.

❑ При средней и высокой температуре брызги в каталитической машине испаряются, поэтому ее нужно лишь протереть.

❑ В пиролизической машине брызги исчезают полностью только при очень высокой температуре. Она стоит дорого.

❑ Внутренняя подсветка помогает видеть степень готовности пищи.

❑ Выключатели и панель управления доступны и хорошо видны.

❑ Если гриль находится внутри духовки, вы не сможете использовать их одновременно.

## ПЛИТЫ И ДУХОВКИ

### ОТДЕЛЬНАЯ ПЛИТА

**Тип.** Состоит из одинарной духовки, конфорок и гриля, расположенного на уровне головы или над духовкой на уровне пояса.

**Использование.** Бывает газовая и электрическая. Электрическая плита работает при 30 ампер и присоединяется к электропитанию тяжелым кабелем. Газ поступает по трубе и может быть отключен. Плиты на двух колесах легко передвигать, две другие ножки регулируются по высоте.

**Внимание.** Плиту иногда бывает трудно втиснуть между шкафами кухонного гарнитура. При хорошей изоляции поставьте ее рядом с холодильником или шкафом для продуктов.

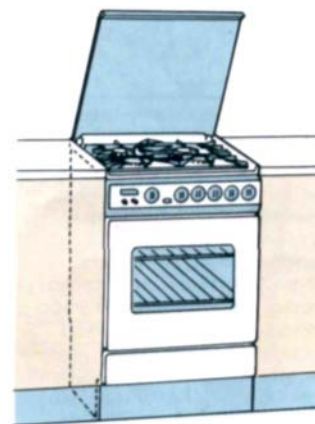


### ВСТРОЕННАЯ ПЛИТА

**Тип.** Она легко впишется между шкафами или встанет в угол. Имеет верхнюю крышку. Улучшенная изоляция позволяет размещать ее рядом с холодильником и шкафом.

**Использование.** Бывает газовая и электрическая. Очень популярно сочетание газовых конфорок и электрической духовки, возможны также галогенные конфорки. Гриль встроен в духовку или установлен отдельно на уровне пояса.

**Внимание.** Выбирайте плиту с регулируемыми ножками, чтобы установить ее на одном уровне со шкафами. Проверьте контрольные устройства, перекрывающие газ и указывающие на то, что электроконфорка включена

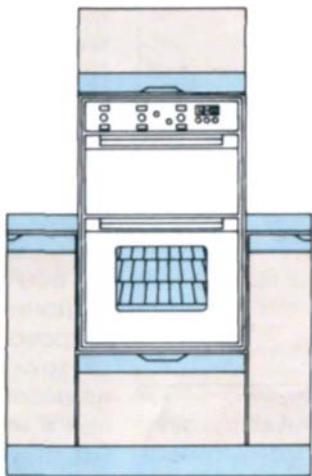


## ДУХОВКА, ВСТРОЕННАЯ НАД ИЛИ ПОД ПЛИТОЙ

**Тип.** Ее называют также разделной плитой, поскольку конфорки устанавливаются отдельно. Выглядит очень современно. Духовка может быть со встроенным грилем и без него, двойной или в сочетании с микроволновой печью. Новейшие открытия находят применение прежде всего в сфере встраиваемой техники.

**Использование.** Ее можно установить на нужной вам высоте - это удобно для людей с больной спиной и неопасно для детей. Вы можете использовать духовку и конфорки с разными источниками питания, от разных производителей.

**Внимание.** Стоимость - главный ее недостаток, поскольку требуется шкаф-подставка, на которую она устанавливается. Ее трудно перевозить.

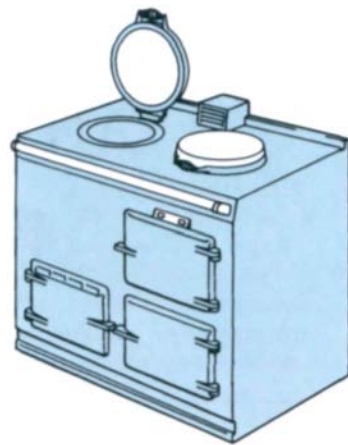


## ПЛИТА НА ТВЕРДОМ ТОПЛИВЕ

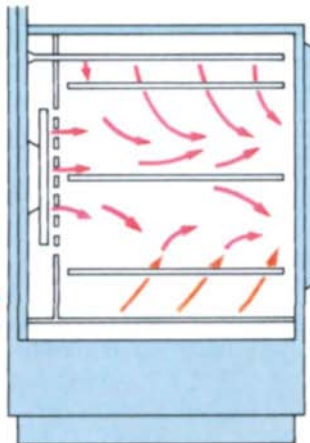
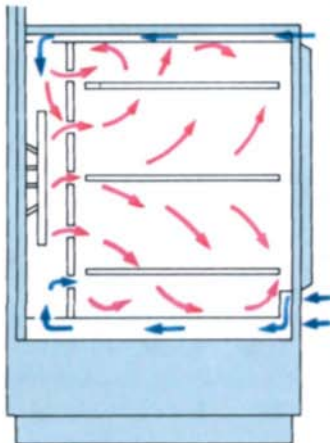
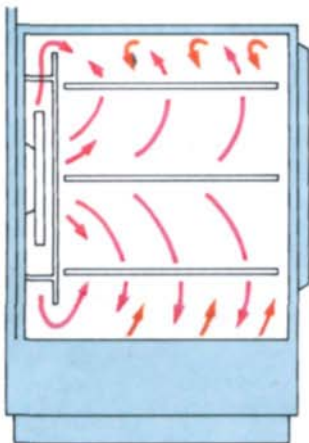
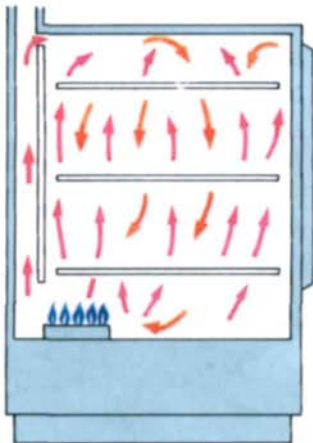
**Тип.** Имеет большие размеры, поскольку включает в себя топку. Бывает с двумя или четырьмя духовками (для большой семьи или с учетом гостей). В каждую духовку и на плиту сверху можно ставить до 3 кастрюль. Бывает различных цветов.

**Использование.** Обычно используются уголь и дрова, а также газ, электричество или масло. Рекомендуется подключение к центральной отопительной системе.

**Внимание.** Трудно регулировать температуру. Влажное топливо плохо горит.



## СПОСОБЫ ОБОГРЕВА



### ЕСТЕСТВЕННЫЙ ОБОГРЕВ

Тепло поднимается вверх, поэтому верхние полки самые горячие, нижние - холодные. В процессе готовки пища слегка подсушивается. Используется для традиционного приготовления, кроме выпекания хлеба.

### ДУХОВКИ С ВЕНТИЛЯТОРОМ, С ЦЕЛЕНАПРАВЛЕННЫМ ДВИЖЕНИЕМ ВОЗДУХА

Для равномерного обогрева духовки применяются различные способы. Благодаря вентиляторам воздух в духовке первого типа (сверху) движется по кругу. В остальных моделях духовок (справа) воздух циркулирует вдоль полок. Эти

модели экономичны. Продукты можно запекать при низкой температуре. Пища не пересыхает. В некоторых моделях указывается температура нагрева. Обычно бывают электрическими, реже газовыми.

### МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА

Сочетает в себе два первых типа обогрева, обогрев только низа, только верха, охлаждение, автоматический режим жарки.

## ГРИЛЬ

Расположение гриля зависит от типа плиты: на уровне головы он находится лишь в обычных плитах или во встраиваемых духовках. В других случаях он располагается на уровне пояса (либо встроенный в духовку, либо отдельно над ней). Если гриль встроен в духовку, вы можете пользоваться им, лишь когда духовка свободна.

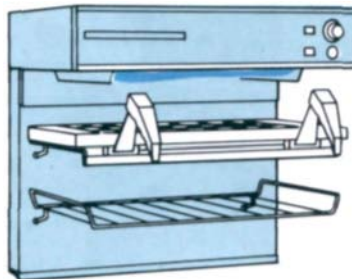
Убедитесь, что у гриля безопасные ручки, и он имеет достаточный объем. Переверачиваемый гриль с двумя полками более функционален.

### ГАЗОВЫЙ

Горелки расположены сзади, по бокам или в центре. Можно регулировать их высоту.

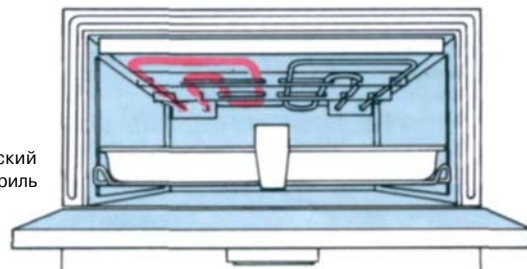
### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

Имеет два режима: но большие и маленькие порции. К некоторым моделям гриля прилагаются рашпиль с вертелом, приспособления для приготовления кебаб. Но не покупайте их, если не уверены, что будете ими пользоваться.

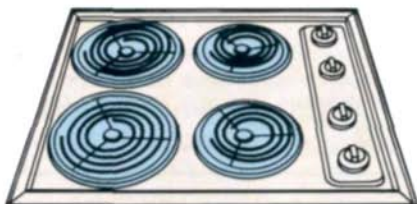


Газовый гриль

Электрический гриль



# Конфорки, микроволновые печи и маленькие духовки

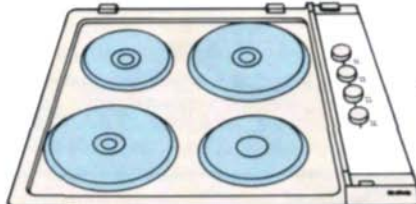


## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ИЗЛУЧАЮЩИЕ

**Тип.** Обычно используются в отдельно стоящих плитах.

**Использование.** Современные спирали нагреваются быстрее, чем раньше. В целях экономии выбирайте модель с двумя дисками спирали: при нагревании маленькой кастрюли можно включить только внутреннюю спираль.

**Внимание.** Встраиваемые плиты имеют большую глубину, поэтому занимают много места. Трудно чистить верх плиты.

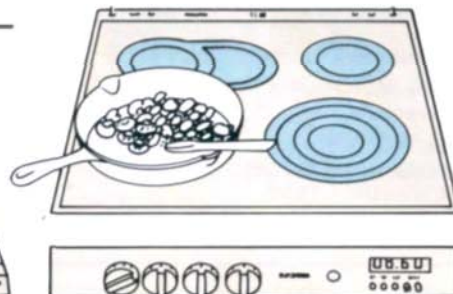


## ЗАКРЫТЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОНФОРКИ

**Тип.** Нагревательный элемент закрыт тонким металлическим листом.

**Использование.** Их легче мыть, они занимают меньше места. Выберите модель с режимом медленного закипания, который поддерживает постоянную температуру кипения. Можно купить плиту с большой прямоугольной конфоркой для рыбы.

**Внимание.** Нагреваются медленнее излучающих.

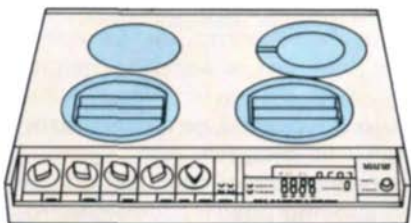


## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КЕРАМИЧЕСКИЕ

**Тип.** Имеют привлекательный современный дизайн.

**Использование.** Некоторые модели имеют двойную конфорку: внутренняя часть конфорки используется для маленьких кастрюль.

**Внимание.** Должны иметь индикатор остаточного тепла, как показатель безопасности. Вам понадобятся новые кастрюли для контакта с конфоркой. Нагреваются медленнее двух первых.

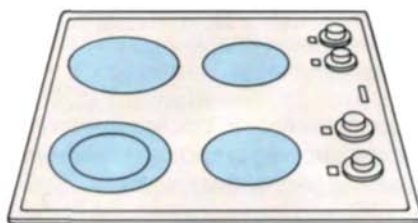


## ГАЛОГЕННЫЕ КЕРАМИЧЕСКИЕ

**Тип.** Новейшее изобретение. Имеют четыре-пять тепловых зон или две в сочетании с двумя обычными электрическими керамическими зонами.

**Использование.** Вольфрамовые галогенные нити накаливания дают равномерное тепло, можно устанавливать точную температуру. Включенная тепловая зона светится красным светом.

**Внимание.** Очень дорого стоят, нелегко найти в продаже.



## ИНДУКЦИОННЫЕ КЕРАМИЧЕСКИЕ

**Тип.** Конфорки будущего. Под керамической поверхностью находится спираль.

**Использование.** Электромагнитная энергия вырабатывается, лишь когда кастрюля стоит на плите. Конфорка остается холодной, в то время как кастрюля нагревается.

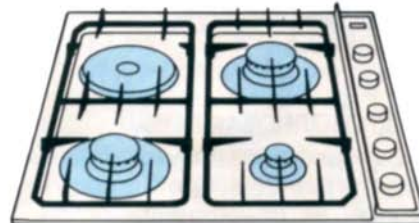
**Внимание.** Очень дорого стоят, трудно найти в продаже.

## ГАЗОВЫЕ КЕРАМИЧЕСКИЕ

**Тип.** Немногие производители изготавливают конфорки с керамической поверхностью и газовым нагревом.

**Использование.** Легко чистить, плита может служить в качестве рабочей поверхности.

**Внимание.** Дорого стоят, медленно нагреваются, не так легко управляются, как газовые.



## КОМБИНИРОВАННЫЕ

**Тип.** Плита обычно имеет две газовые горелки и две закрытые электрические конфорки, либо 3 газовые и одну электрическую.

**Использование.** Удобны, если вы хотите сочетать преимущества двух типов.

**Внимание.** Стоят дороже, чем некомбинированные.

## ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ

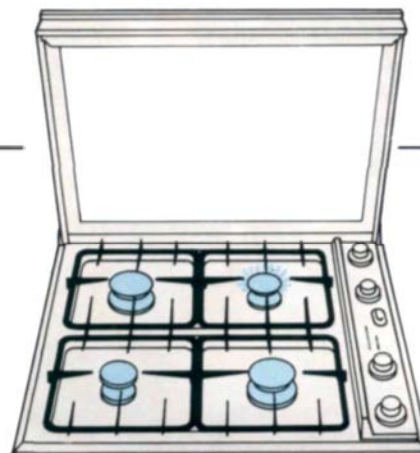
**Тип.** Располагаются на углубленном поддоне, эмалированном или из нержавеющей стали. Поддон состоит из четырех съемных частей, удобных для уборки. Четыре конфорки могут быть одинакового размера или две большие и две маленькие. Огонь в конфорке можно поджечь искрой, производимой электрическим прибором, или спичкой.

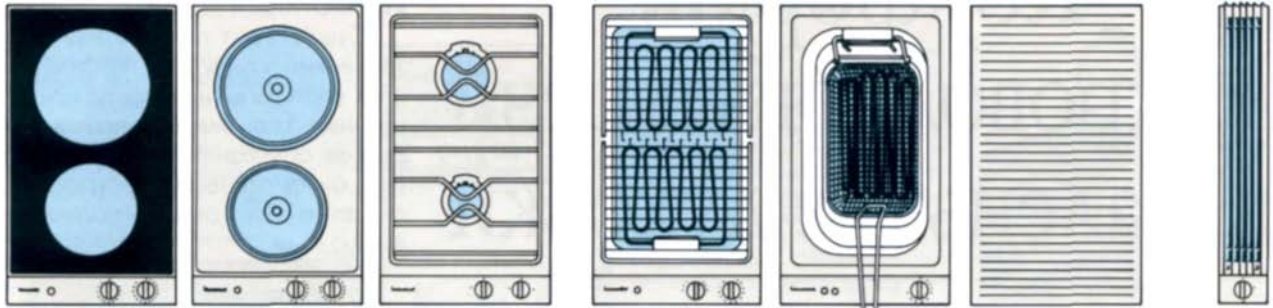
Встроенные плита и конфорки нередко снабжены крышкой, при опускании кото-

рой в целях безопасности автоматически отключается включенный огонь. Когда плита не используется, на крышку можно поставить кастрюли и сковородки.

**Использование.** Сила огня регулируется быстро и просто. Некоторые модели имеют термостаты, чтобы поддерживать равномерный огонь.

**Внимание.** Выбирайте модель с планкой, защищающей выключатели от избыточного тепла. Проверьте, подходят ли конфорки для очень маленьких кастрюль.





Электрические керамические конфорки

Закрытые электрические конфорки

Газовые горелки

Электрический гриль для барбекю

Электрический обжарочный аппарат

Подставка

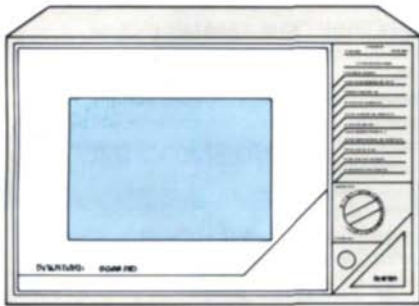
Вентилятор

**МОДУЛЬНЫЕ ГАЗОВЫЕ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ**

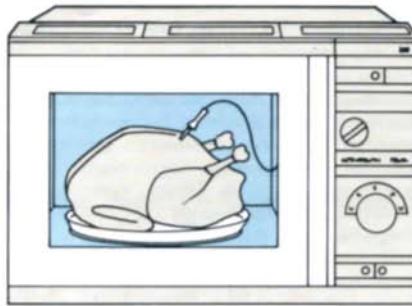
**Тип.** Называют также конфорки-домино. Конфорки в половину ширины можно

установить в любой комбинации, выбирая среди электрической керамической, закрытой, грилем, обжарочным аппаратом и газовой горелкой. Подставка для горя-

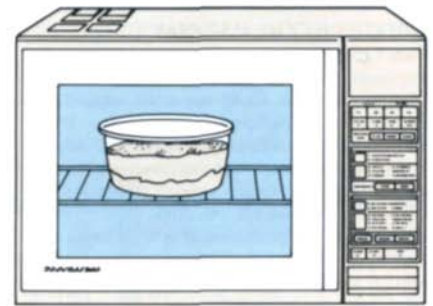
чих кастрюль ~ полезное дополнение. **Использование.** Подходит для кухни очень маленького размера. **Внимание.** Дороже обычных конфорок.



▲ Основная модель с вращающейся тарелкой или без нее не является автоматической.



▲ Вращающаяся антенна показывает температуру низа и верха камеры, самого продукта, увеличивает кулинарные возможности печи.



▲ Электронное управление и полка внутри - признаки новейшей модели.

**МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ**

Используется для размораживания и разогревания продуктов. Поскольку ее возможности ограничены, служит дополнением к обычной плите или духовке.

Магнитные волны вызывают движение молекул воды в пище, отчего происходит разогревание. Печь экономична, так как ее не надо разогревать, пища готовится быстро. Короткий срок приготовления пищи означает, что сохраняются витамины и минеральные вещества.

Подходит фаянсовая, керамическая, стеклянная, пластмассовая, картонная и бумажная посуда. Меньше сил тратится на мытье, поскольку подавать еду можно в той же посуде, в которой она готовилась. Нельзя использовать металлическую или фарфоровую

позолоченную и посеребренную посуду, препятствующую проникновению магнитных волн.

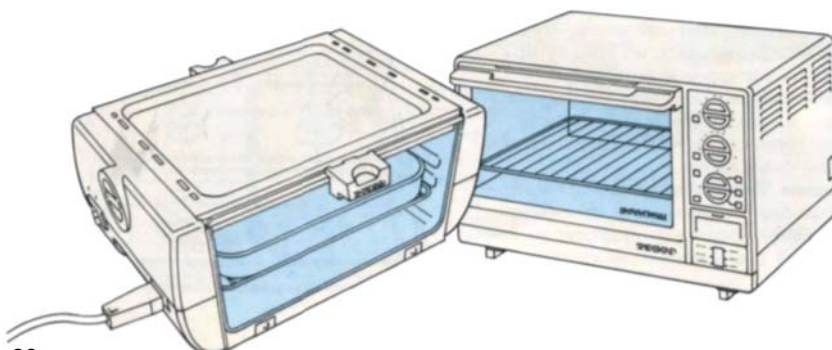
Обычно печи ставят на стол, но есть модели, которые можно повесить на стену.

**Панель управления.** Простейшая дешевая микроволновая печь имеет ручной таймер на 30 минут с двумя режимами: для размораживания и медленного приготовления пищи, для разогрева и быстрого приготовления. Более дорогие и сложные машины имеют таймер на 2 часа, запрограммированную последовательность операций (размораживание, приготовление пищи, предотвращение охлаждения). Имеют несколько режимов. Температурные зонды внутри печи позволяют регулировать температуру. Когда пища нагревается до

нужного уровня, печь автоматически отключается.

**Внутреннее устройство.** Для равномерного прогрева и достижения готовности пищу необходимо хотя бы раз перевернуть. В дешевых моделях это делается вручную. В более дорогих - блюдо автоматически вращается внутри печи, но при этом ограничиваются размеры посуды, которую вы можете использовать.

**Комбинированная печь.** Микроволновая печь не приспособлена для варки яиц, жарки, выпекания. Приготовленная в ней пища выглядит бледной, там нельзя запекать большие куски мяса, много картофеля. Чтобы исправить этот недостаток, фирмы по изготовлению микроволновых печей пытаются сочетать методы приготовления пищи в духовке, печи и на гриле.



**НАСТОЛЬНЫЕ МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ**

Небольшая настольная печь не может заменить духовку, но служит полезным дополнением. Некоторые модели используются для приготовления пищи на гриле, другие - для рыбы и овощей. Существуют модели с конфоркой наверху.

# Кухонные раковины

## МАТЕРИАЛЫ

**Нержавеющая сталь** по-прежнему является самым популярным материалом для кухонных раковин. Прочные, легкие и недорогие раковины превосходят другие модели. Однако железные и стеклянные предметы создают в такой раковине очень много шума, поэтому выбирайте модель со звукопоглотителем под раковиной (с приклеенной снизу мягкой прокладкой). Раковину обязательно нужно заземлить, чтобы не получить удар электрического тока. Вы можете сделать это сами, но прежде посоветуйтесь с электриком.

В продаже можно увидеть покрытые матовой или блестящей **эмалью** чугунные раковины или из пресованной стали. Главный недостаток эмали в том, что она легко скалывается. По-прежнему уязвимым местом остаются края. Эмалированные раковины устойчивы к коррозии и температурным воздействиям. Чтобы не поцарапать поверхность, пользуйтесь жидкими чистящими средствами.

**Керамические** раковины имеют современные формы, размеры и цвета. Новые модели почти нельзя поцарапать и расколоть, они устойчивы к коррозии.

**Латунные** раковины рекомендуются мыть специальной щеткой и чистящим средством, чтобы не поцарапать. Выпускаются вместе с сушилкой и отдельно.

**Corian** - искусственный камень,

напоминающий мрамор, но более прочный, устойчивый к температурным воздействиям и коррозии. Выпускается различных цветов и размеров. Царапину можно убрать с помощью абразивного чистящего средства или очень мелкой наждачки. Стоит дорого, но считается «вечным» материалом.

**Asterite** - прочный, окрашенный материал из кварца и смолы. Устойчив к температурным воздействиям и коррозии, не царапается.

**Polycarbonate** - еще один искусственный материал нескольких видов. Термостойкий - до 150 градусов, поглощает шум.

**Fradura** - композитный материал, напоминающий камень, из стекла и минеральных пород, связанных смолами. Плотный, устойчивый к коррозии, термостойкий - до 200 градусов.

## РАЗМЕРЫ

Раковина продается со шкафом, либо ее можно установить на отверстие в рабочей поверхности. В последнем случае предлагается большой выбор форм и размеров.

Определите, каких размеров должны быть мойка раковины и сушилка. Можно выбрать раковину и сушилку, двойную раковину и сушилку, раковину и двойную сушилку и т.д.

Если место ограничено, удобно полуторное сочетание мойки (половина/четверть стандартной)

с сушилкой. С учетом имеющего пространства выбирайте самую большую раковину.

Неглубокая мойка (30-70 мм в глубину) может служить удобной сушилкой, хотя используется также для мытья овощей, поскольку соединена с мусорным контейнером.

При ограниченности места купите отдельные мойку и сушилку и расположите их как можно ближе друг к другу.

При желании можете обойтись и без сушилки. Во многих современных моделях сушилки крепятся прямо над раковиной (см. ниже «Полезные дополнения»).

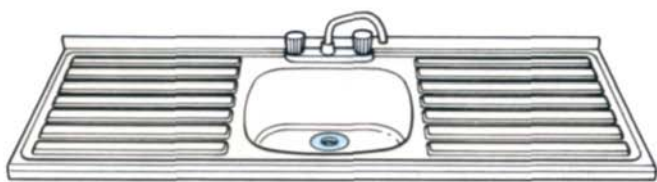
**Размеры мойки** — от самых маленьких (380 мм в диаметре) до больших прямоугольных шириной 450 мм. Мойка должна иметь не менее 160—180 мм в глубину.

Убедитесь, что в раковине умещается вся крупная посуда, которую вам придется мыть. В некоторых моделях имеются отверстия для кранов и аксессуаров, в других же они могут быть сделаны по вашему заказу. (Отверстие для крана, как правило, имеет диаметр 35 мм.)

Водосточное отверстие - диаметр 38 мм или 89 мм - для пищевых отходов. 89 мм - оптимальный размер, но можно подобрать мусорные контейнеры с отверстием поменьше.

Раковины рассчитаны на соответствие со столешницей толщиной 27-47 мм.

## ТИПЫ РАКОВИН



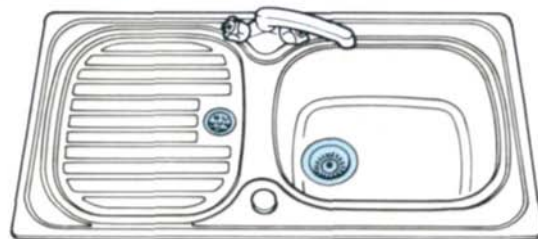
### СТАНДАРТНАЯ

**Тип.** Изготавливается из нержавеющей стали, а также из эмалированной стали, керамики.

**Использование.** Часто имеет фартук из нержавеющей стали,

закрывающий край раковины.

Раковина с сушилкой имеет размеры 1000 x 500 мм, но бывают раковины с двойной сушилкой.

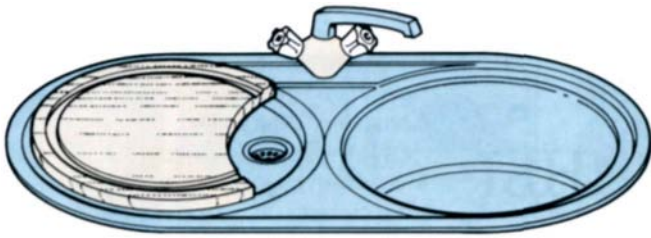


### ВСТРАИВАЕМАЯ ПРЯМОУГОЛЬНАЯ

**Тип.** Устанавливается поверх отверстия в столешнице, поэтому с краю отступает на 50-60 мм.

**Использование.** Изготавли-

вается из нержавеющей стали, эмалированной стали, керамики, искусственных материалов различных цветов. Мойки бывают разных размеров, поэтому убедитесь, что вы выбрали подходящую вам.

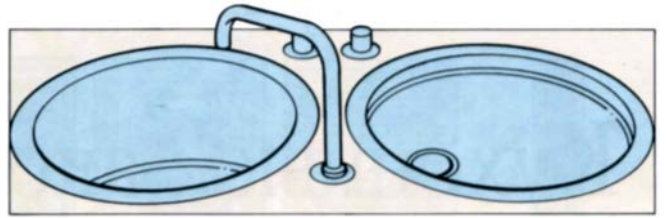


### КРУГЛАЯ РАКОВИНА

**Тип.** Вариация раковины прямоугольной формы.

**Использование.** Глубокая мойка предназначена для мытья посуды, мелкая - для овощей

и в качестве сушилки. Она может быть соединена с мусорным контейнером. Нередкое дополнение - деревянная крышка, используемая в качестве разделочной доски.



### РАЗДЕЛЬНАЯ КРУГЛАЯ РАКОВИНА

**Тип.** Раздельные мойка и сушилка встраиваются в угол рабочей поверхности.

**Использование.** Очень удобны, когда недостаточно места,

поскольку бывают небольших размеров (450 мм в диаметре или больше). Выбирайте эмалированную раковину или из нержавеющей стали. Дополнения: сушилка-корзина, разделочная доска-крышка.

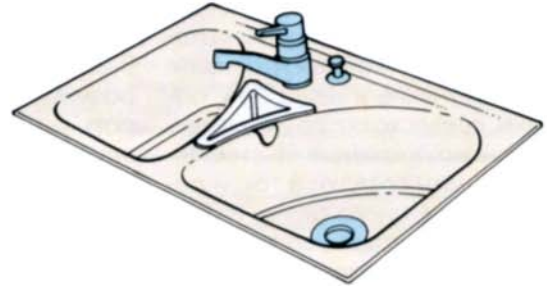


### РАЗДЕЛЬНАЯ ПРЯМОУГОЛЬНАЯ РАКОВИНА

**Тип.** Мойка и сушилка отделены друг от друга.

**Использование.** Предоставляет массу возможностей для удачного расположения.

Каждое отделение имеет размеры 500 x 500 мм. Сушилка может быть в половину меньше. Изготавливается из эмалированной стали, нержавеющей и других материалов, включая керамику.

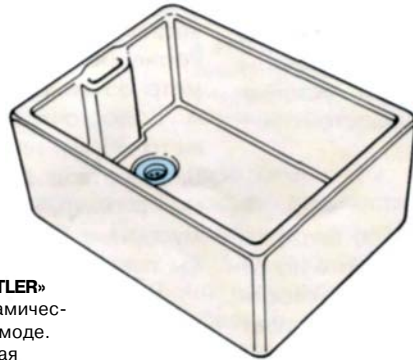


### ТРЕУГОЛЬНАЯ

**Тип.** Треугольные мойка и сушилка заключены в четырехугольник. Может быть и с компактными резервуарами в половину размера.

**Использование.** Мойка

и сушилка расположены под углом друг к другу. Это выглядит привлекательно и многим кажется удобным. Изготавливается из эмалированной стали, нержавеющей, искусственных материалов и пластмассы.

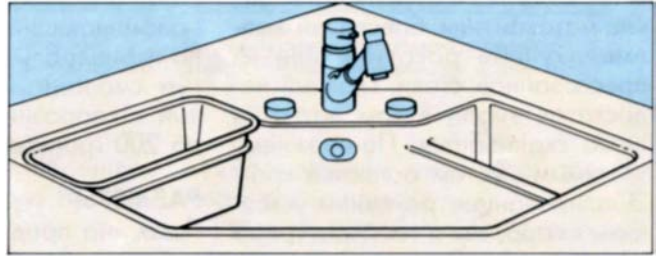


### В СТИЛЕ РЕТРО - «BUTLER»

**Тип.** Старомодная керамическая раковина снова в моде.

**Использование.** Удобная глубокая раковина. Размеры: 455 x 380 x 205 мм и 915 x 610 x 305 мм. Может дополняться керамической сушилкой.

**Внимание.** Выпускаются раковины лишь белого цвета.



### УГЛОВАЯ

**Тип.** Эта раковина срезает угол, практически использует угловое «мертвое» пространство.

**Использование.** Устанавливается поперек угла резервуар предназначен для мытья

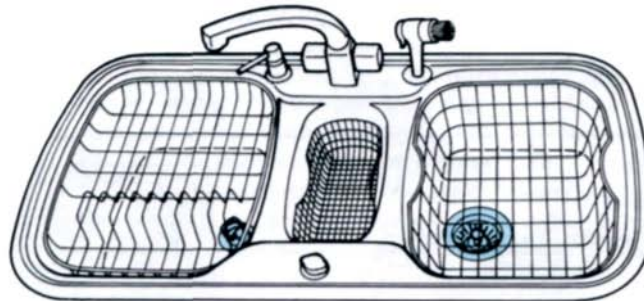
посуды, два других - для споласкивания и сушики. Изготавливается из различных материалов. **Внимание.** Кран должен вращаться и быть достаточно длинным, чтобы достигать резервуара для споласкивания.

## ПОЛЕЗНЫЕ ДОПОЛНЕНИЯ



### ПЕРФОРИРОВАННАЯ СУШИЛКА

Пластмассовая перфорированная доска устанавливается поверх раковины. Используется для сушики посуды, чистки овощей и т.п. Некоторые модели помещаются не только сверху раковины, но и внутри нее.



### СУШИЛКА

Проволочная корзина, покрытая пластиком, устанавливается поверх раковины. На ней размещают вымытую посуду. Незаменима для тех, у кого раковина без сушилки.

### КОРЗИНА

Тоже изготавливается из проволоки, покрытой пластиком. Вставляется в главный резервуар, защищает керамику во время мытья от повреждений.



### РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА/ КРЫШКА

Деревянной крышкой из тика закрывают раковину, когда она не используется. Применяется также в качестве разделочной доски. Незаменима в маленьких кухнях, поскольку увеличивает размеры рабочей поверхности.

# Кухонные краны

## МАТЕРИАЛЫ

Внешний вид кранов зависит от того, из какого материала он сделан.

**Латунь** - наиболее распространенный материал. Целиком изготовленные или покрытые слоем латуни краны могут быть выполнены в определенном стиле, отполированы до блеска или под старину с патиной.

**Хром** - самый дешевый материал, используемый в изготовлении кранов. Хромированные краны подходят для раковин и кухонь всех типов, для различных стилей дизайна.

**Фарфор** уже не используется для кранов. Но стилизованное украшение в сочетании с латунью будет прекрасно выражать исторический стиль.

**Нейлон.** Яркие нейлоновые краны - прекрасный способ оживить одноцветную раковину или кухню. Они остаются холодными, даже когда вы включаете горячую воду, к тому же их легко чистить.

**Эмаль.** Эмалированные металлические краны могут быть самых ярких цветов.

## КАК РАБОТАЕТ КРАН

В обычных кранах вентиль и шайба регулируют напор воды. В новых моделях они заменены керамическим диском или картриджем. Диск не изнашивается, не подвергается коррозии под действием воды. Из крана не сочится вода, и служит он долго.

## НОРМЫ И СТАНДАРТЫ

Какого бы типа кран вы ни выбрали, он должен соответствовать Английскому Стандарту BS5412/3, часть 1 и 2, 1976 г. Это значит, что кран имеет стандартные отверстия для воды и пропускает 9,5 л/мин (со смесителем - в два раза больше).

## ВЫБОР КРАНА

До покупки раковины уясните, какой кран вам нравится, поскольку он должен быть совместим с раковиной. Кран также должен соответствовать дизайну вашей кухни: по стилю и цветовой гамме. Производители выпускают сочетающиеся по цвету и отделке раковины и краны.

**Тип.** Существует два основных типа кранов: кран со смесителем и без смесителя.

**Кран без смесителя** самый простой. Вам понадобятся два таких крана - для холодной и для горячей воды. Они редко используются. Можно выбрать стилизованный крепящийся к стене кран, например, в сочетании с раковиной «butler» или в случае, когда нельзя установить кран на самой раковине.

**Кран со смесителем** смешивает в одной трубке холодную и горячую воду. В двухструйном кране холодная и горячая вода смешиваются, но на самом деле оба потока текут по отдельным каналам в трубке крана. Кран со смесителем нужно установить так, чтобы горячая и холодная вода текла под одинаковым напором. Для установки некоторых кранов требуется одно отверстие на раковине (моноблочные), для других - два (двухчастные).

Покупая краны для кухни, выбирайте те, которые можно поворачивать в стороны (фиксированный кран подойдет только для ванны). Если у вас двойная или тройная мойка, кран должен быть достаточно длинным и высоким, чтобы всюду поступала вода.

## КРАНЫ БЕЗ СМЕСИТЕЛЯ



### КРЕСТООБРАЗНЫЙ

**Тип.** Два крана для холодной и горячей воды устанавливаются на горизонтальной плоскости.

**Использование.** Крестообразную ручку крана можно открыть даже жирными руками.



### СОВРЕМЕННЫЙ

**Тип.** Устанавливаются в горизонтальной плоскости.

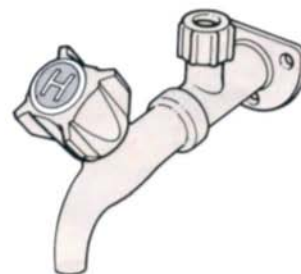
**Использование.** При покупке проверьте, как открывается кран. Часто такую ручку бывает трудно открыть мокрыми или жирными руками.



### КРАН С РУЧКОЙ-РЫЧАГОМ

**Тип.** Сменил традиционную ручку. Поворачивается в четырех направлениях. Снабжен керамическими дисками.

**Использование.** Понадобятся два крана для холодной и горячей воды. Легко регулируется, поэтому удобен для старых людей.



### КРЕПЯЩИЙСЯ К СТЕНЕ КРАН

**Тип.** Крепится к стене. Его называют «детским нагрудником».

**Использование.** Хорошее дополнение к старомодной, сделанной из огнеупорной глины раковине «butler», на которой нельзя установить кран.



## КРАНЫ СО СМЕСИТЕЛЯМИ



В стиле ретро с ручкой-рычагом

Моноблочный

Двухчастный

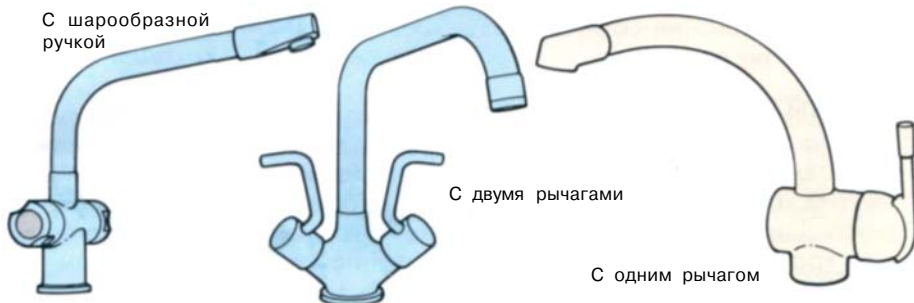
### ТРАДИЦИОННЫЙ

**Тип.** Эти краны традиционны, поскольку в них есть вентиль и шайба. Но они бывают самых различных типов: латунные краны с ручкой-рычагом в стиле ретро (для его крепления необходимы два отверстия) и более современные моно-

блочные, двухчастные краны со смесителем, покрытые яркой эмалью или блестящим хромом.

**Использование.** Горячая и холодная вода смешиваются в трубке крана, которую можно поворачивать в разные стороны.

С шарообразной ручкой



С двумя рычагами

С одним рычагом

### ПОВОРОТ НА ЧЕТВЕРТЬ

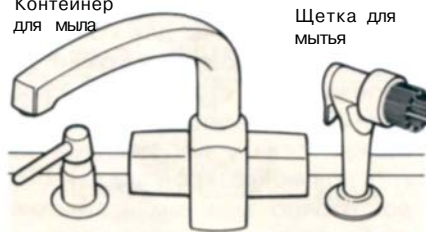
**Тип.** Моноблочный кран со смесителем и керамическими дисками.

**Использование.** Выбирайте кран с гладкой ручкой (трудно открывать жирными руками) или кран с единственной ручкой-

рычагом, который при повороте в одном направлении подает холодную воду, в другом - горячую (ручка для левшей и правшей расположена с разных сторон) или с длинной ручкой-рычагом (можно регулировать локтем).

Контейнер для мыла

Щетка для мытья



Лопаточка для мытья

### АКСЕССУАРЫ

**Щетка для мытья** крепится к раковине спрятанным под ней, когда не используется, гибким шлангом. Щетку можно заменить лопаточкой для чистки кастрюль и сковородок. Вымытую посуду удобно складывать в корзину, вставленную в раковину.

**Контейнер для мыла** содержит жидкое мыло или чистящее средство и помещается под раковиной. При нажатии на ручку на поверхности раковины, из него в посуду капает порция мыла.

### РУЧКИ КРАНА



Крестообразная



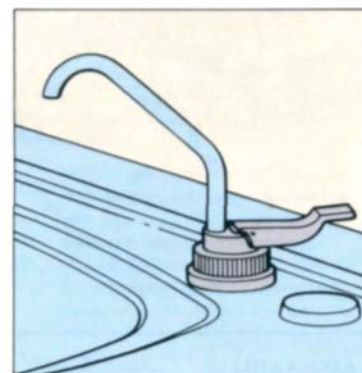
Округлая



Ручка-рычаг

Существует три основных типа ручек кранов: крестообразная, современная округлая или ручка-рычаг. Крестообразная ручка сверху крепится к крану болтом. Округлая ручка более объемная, болт спрятан. Вода

регулируется движением ручки-рычага вверх и вниз, вправо и влево. Ручка бывает того же цвета и из того же материала, что и кран.



### КРАН С КИПЯЧЕНОЙ ВОДОЙ

Это необычный кран. Он устанавливается на раковине рядом с обычным краном для горячей и холодной воды. Из него поступает кипяченая вода, находящаяся в резервуаре под раковиной. Здесь вода кипятится быстрее, чем в электрочайнике, и может использоваться для чая, кофе, соуса и т.д. Энергии тратится немного.

**Внимание.** Из крана течет кипяток, поэтому не подпускайте к нему детей.

### АНКЕТА

- Совместимы ли ваша раковина и кран?
- Достаточно ли в раковине отверстие, чтобы установить выбранный вами кран?
- Определите высоту крана, особенно если вы наполняете раковины водой.
- Кран должен сочетаться с общим оформлением кухни: желтый пластмассовый кран не подойдет для кухни в классическом стиле.
- Кран должен быть прочным. Фарфоровый кран больше подойдет для ванной, чем для кухни.
- Если к крану потребуется прикреплять шланг (для полива сада или для посудомоечной машины), убедитесь, что кран для этого подходит.
- Позаботьтесь о чистоте и выберите кран, который легко чистить.
- Если в доме есть пожилые люди, убедитесь, что они могут пользоваться краном.
- Округлая ручка крана очень красива, но проверьте при покупке, хорошо ли она открывается.

# ВАШ ДОМ

*Серия «Ваш дом» представляет уникальные и легкие в исполнении проекты и оформительские идеи, которые придадут очарование, яркость и неповторимый характер вашему жилищу.*

*Серия книг прекрасно иллюстрирована.*

*Подробные инструкции и масса полезной информации помогут создать дом вашей мечты.*

