

ЭРГОНОМИКА КУХНИ

+7 (928) 771-22-78

<http://kuchni061.ru>

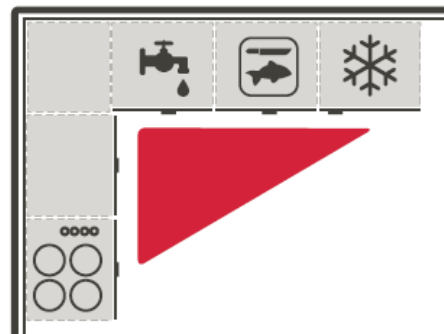
Основные виды планировки кухонь

В большинстве кухонь лучше всего работать, когда пространство разделено на рабочие зоны. Как правило, это деление включает зону хранения (холодильник/морозильник/кладовая), зону мойки (раковина/посудомоечная машина) и зону приготовления пищи (духовка/плита). Рабочие зоны определяют эргономику и практичность кухни.

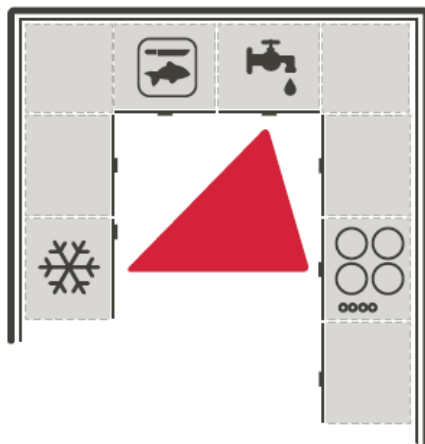
Линейная кухня



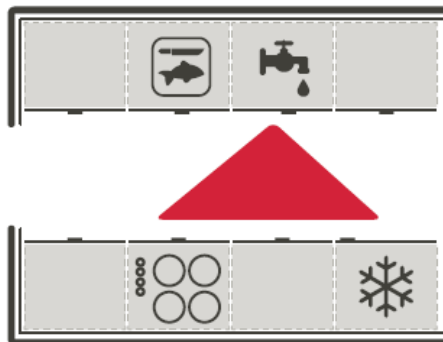
Угловая кухня



П-образная кухня



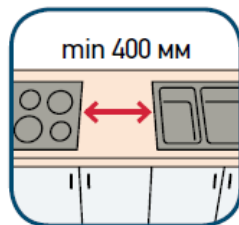
Параллельная кухня



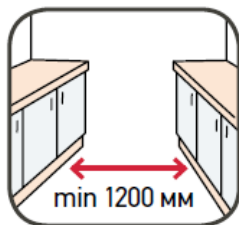
То, как вы располагаете рабочие зоны, и расстояние между ними часто называют рабочим треугольником. Хорошо организованный рабочий треугольник помогает вам быстро и легко перемещаться по кухне от одной задачи к другой.

Главная цель — создать кухню, которая будет отвечать всем вашим пожеланиям. Проектируйте ее так, чтобы она соответствовала вашему дому и стилю жизни. В конце концов, это ваша кухня.

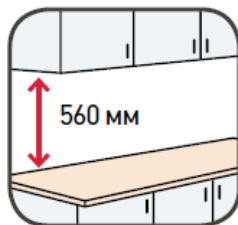
Основные советы при проектировании кухонного пространства



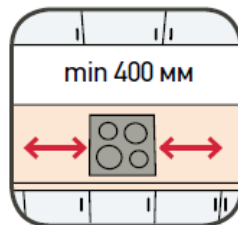
Лучшее место для приготовления пищи — это рабочая поверхность между плитой и раковиной.



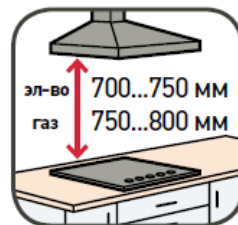
Убедитесь, что расстояние между противоположными кухонными модулями достаточно, чтобы дверцы этих модулей могли быть открыты одновременно.



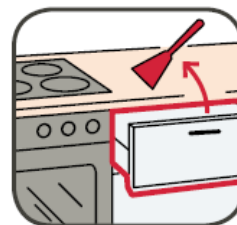
Планируйте высоту верхних модулей так, чтобы они не перекрывали обзор столешницы.



Оставьте хотя бы по 40 см столешницы с каждой стороны плиты, в качестве удобного места для размещения подставок для горячей посуды при необходимости.



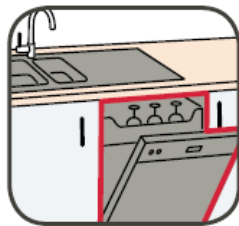
Минимальное расстояние между вытяжной и плитой должно составлять 75–80 см для газовых плит и 70–75 см для электрических.



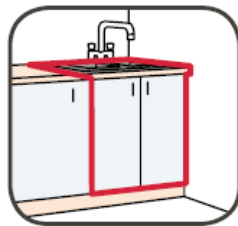
Чтобы все было под рукой, держите посуду для приготовления пищи в ящиках рядом с духовкой и плитой.



Установка плиты и духовки в разных местах делает процесс приготовления пищи более эффективным, особенно когда готовят несколько человек. Встраивание духового шкафа над столешницей позволит вам лишний раз не наклоняться.



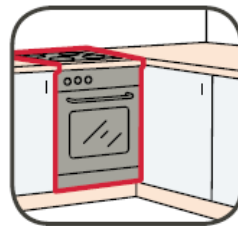
Поместите посудомоечную машину рядом с раковиной и сушилкой, чтобы облегчить процесс загрузки и выгрузки, а также избежать пролития воды на пол.



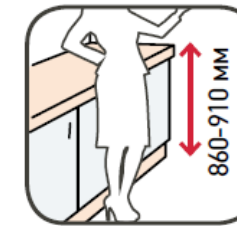
Установка раковины около стены или в самом конце модульного ряда снижает эффективность работы на кухне, ограничивая рабочее пространство.



Установка духового шкафа около стены также снижает эффективность работы на кухне, ограничивая рабочее пространство и создавая для стен опасность загрязнения и температурного воздействия.



Установка такой встраиваемой техники как духовой шкаф, посудомойка или вытяжка на стыке угловой кухни зачастую мешает дверцам и ящикам шкафов полностью открываться.



Хотите меньше уставать на кухне — выбирайте высоту столешницы в зависимости от вашего роста. Оптимальная высота варьируется в диапазоне от 860 мм — для людей с низким и средним ростом, и до 910 мм от уровня пола — для людей с высоким ростом.

- Минимальная ширина рабочей поверхности



Обрати внимание на ширину основной рабочей поверхности. Минимум для ограниченных кухонных пространств равен 60 см. Надо понимать, что при такой ширине удобство пользования будет условным.

- Оптимальная ширина рабочей поверхности



Оптимальная ширина – от 90 см и шире. По возможности необходимо придерживаться этого размера. При такой ширине пользоваться рабочей поверхностью будет действительно удобно. В идеале поверхность должна располагаться между мойкой и варочной поверхностью.

- Оптимальная высота рабочей поверхности



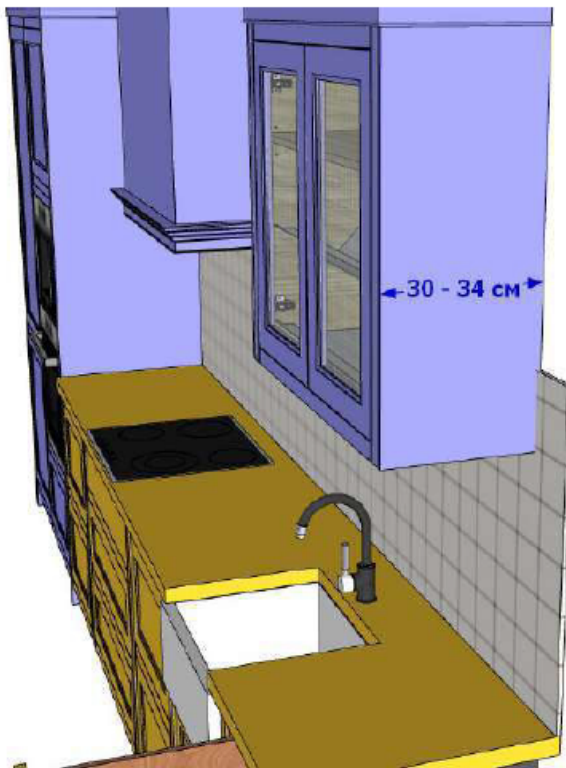
Расстояние между локтями и рабочей поверхностью должно составлять 10-15 см.

- Оптимальная глубина базовых шкафов



Этот параметр равен 60-65 см. Если этот размер сделать меньше, то может не уместиться мойка или варочная поверхность. Если этот размер сделать больше, то будет сложно дотянуться до навесных шкафов.

- Оптимальная глубина навесных шкафов



Этот параметр равен 30-34 см. Если этот размер сделать меньше, то в навесные шкафы может не поместиться посуда (большие тарелки) и сушилка для посуды. И при этом будет трудно дотянуться до содержимого. Если этот размер сделать больше, то навесные шкафы могут оказаться слишком близко к голове. И это будет мешать выполнять работу на основной рабочей поверхности.

- Минимальная высота фартука



Этот параметр равен 38 см. Если сделать его меньше, то может не уместиться кран. Также будет трудно пользоваться основной рабочей поверхностью, так как нижний край навесных шкафов будет закрывать обзор на столешницу.

- Оптимальная высота фартука



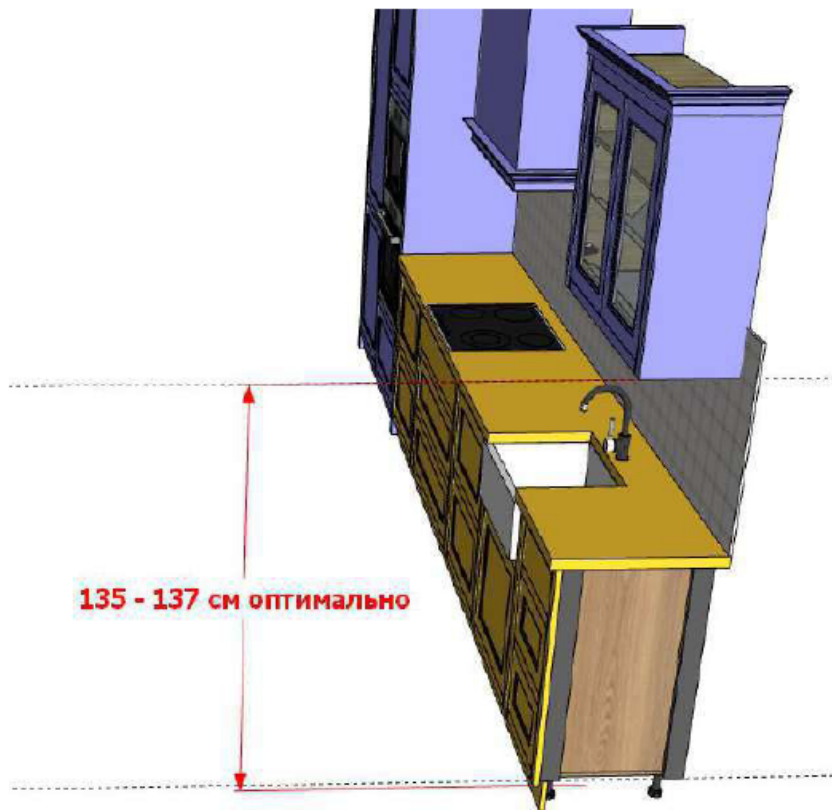
Этот параметр равен 45 см.

- Максимальная высота фартука



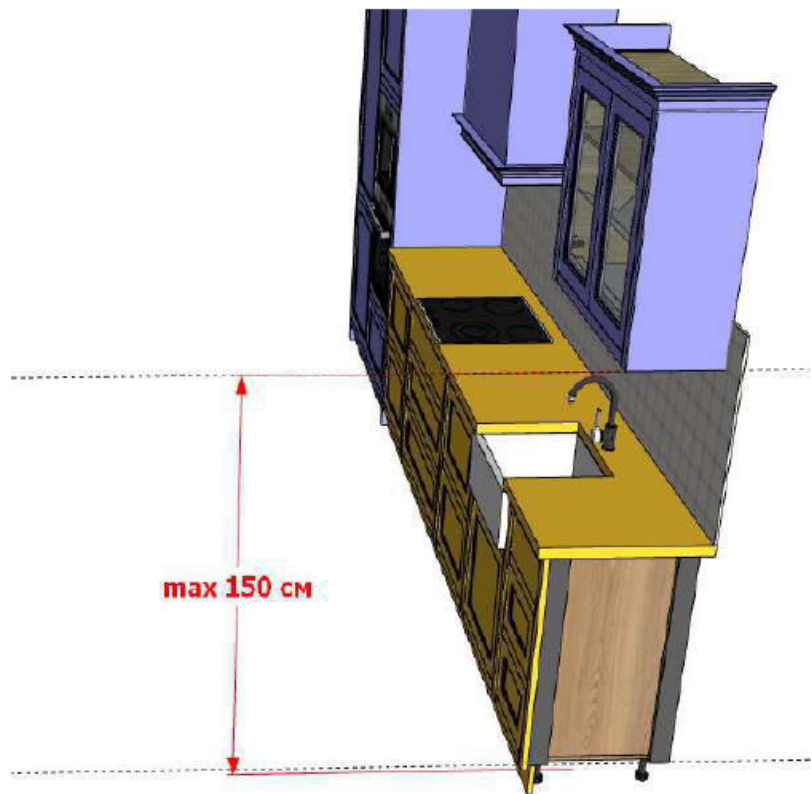
Этот параметр равен 60 см. Если этот размер будет больше 60 см, то будет трудно дотянуться до содержимого в навесных шкафах.

- Оптимальная высота от пола до нижних краев навесных шкафов



Этот параметр равен 135 – 137 см.

- Максимальная высота от пола до нижних краев навесных шкафов



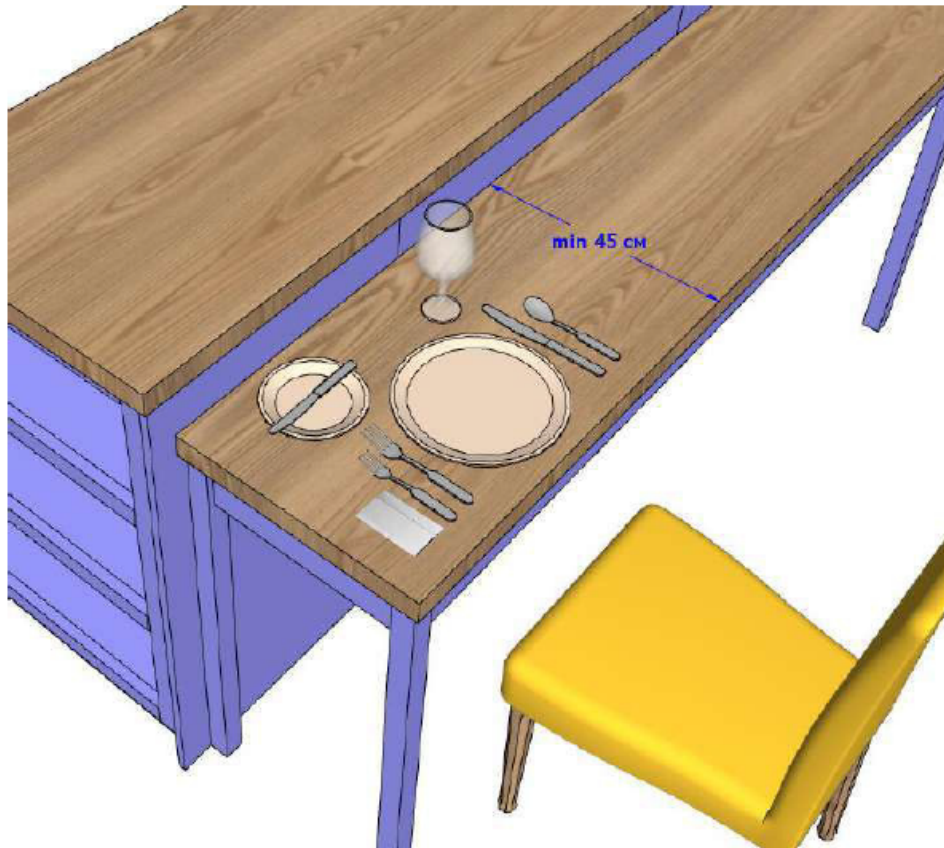
Этот параметр равен 150 см.
Если этот размер будет больше
указанного параметра, то будет
трудно дотянуться до
содержимого в навесных
шкафах.

- Максимальная высота досягаемости полок в навесных шкафах



Этот параметр равен 175 см для женщин и 180 см для мужчин. Не стоит размещать выше этого уровня часто используемую кухонную утварь.

- Минимальная глубина рабочего стола



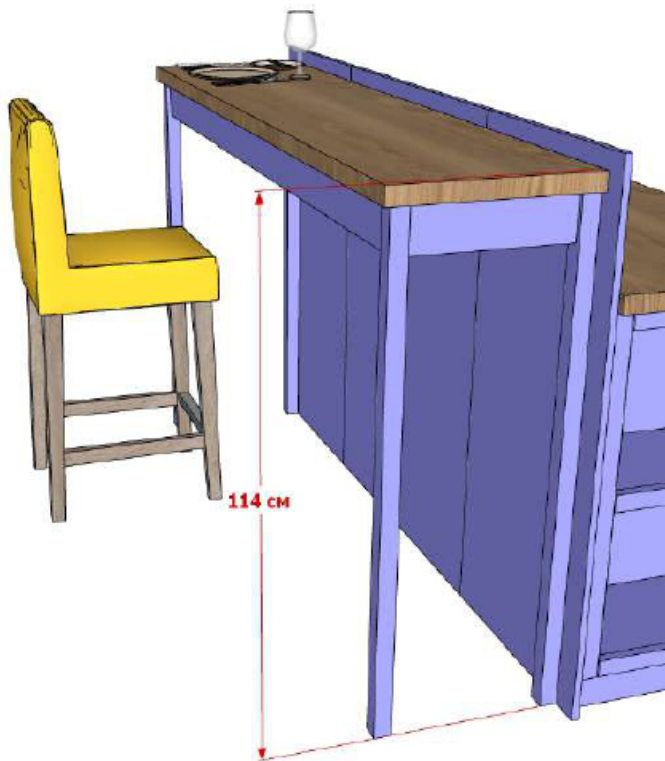
Этот параметр равен 45 см. Под рабочим столом предполагается стол, которым пользуется человек (подготавливает продукты к приготовлению, обедает). Не имеются в виду столы для нерабочих целей (временное размещение каких-то кухонных предметов). Если этот размер будет меньше 45 см, то использовать стол для рабочих целей не получится.

- Оптимальная высота рабочего стола



Этот параметр равен 76 - 80 см.
Отхождение от этого параметра делает стол неудобным.

- Оптимальная высота барного стола



Этот параметр равен 114 см. Отхождение от этого параметра делает стол неудобным и создает проблемы в подборе барных стульев.

- Минимальная ширина размещения человека за рабочим или барным столом



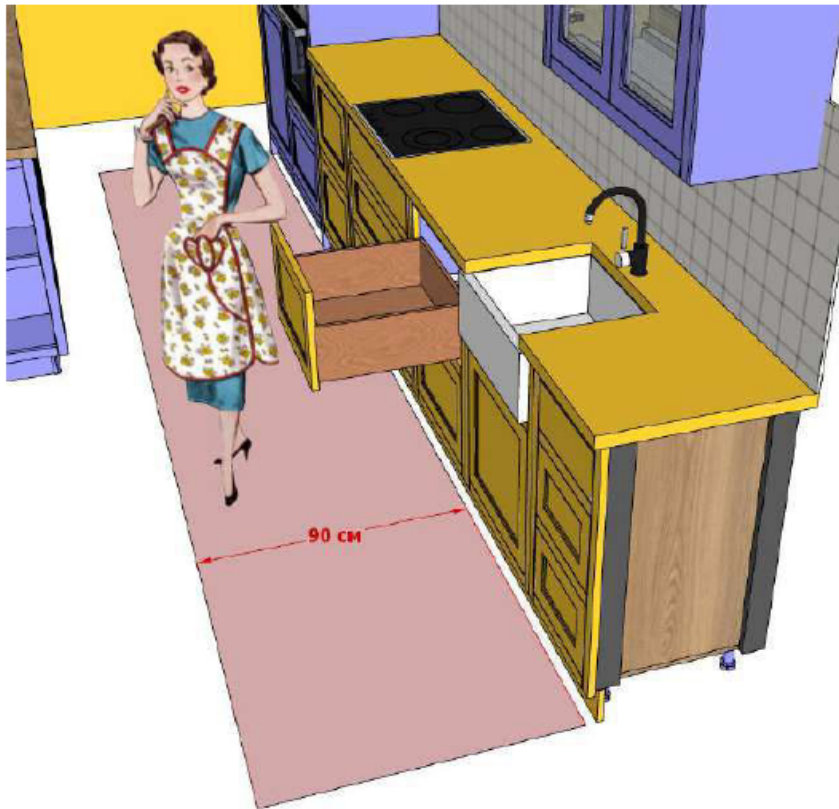
Этот параметр равен 80 см. Если под одно посадочное место рассчитано меньший параметр, то это означает, что кто-то за столом не уместится.

- Минимальная ширина пространства для прохода человека



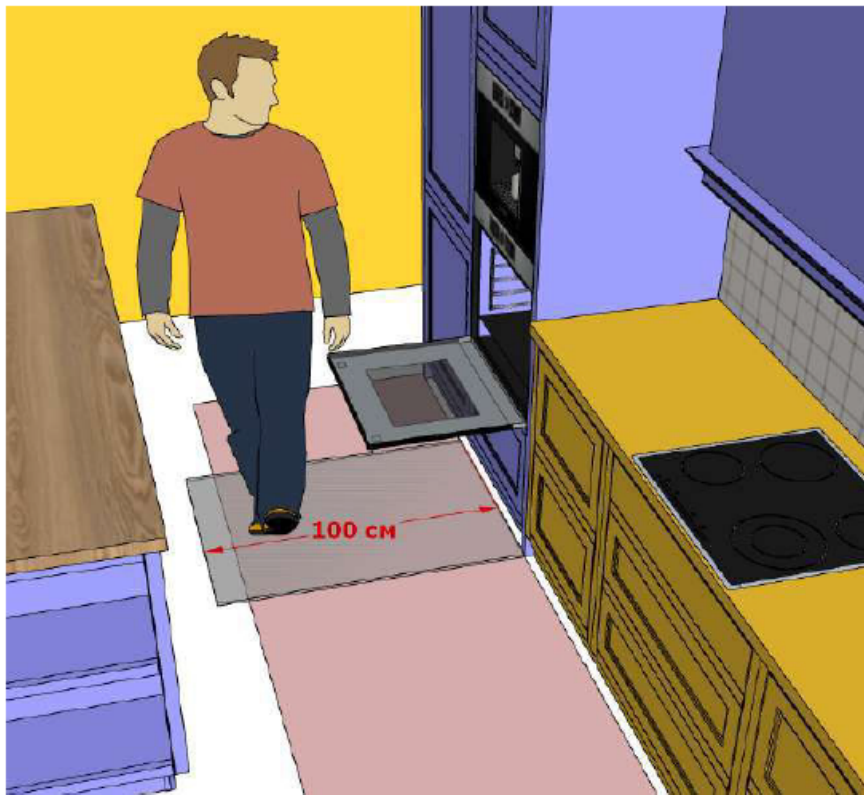
Этот параметр равен 80 см.
В меньший параметр
пройти будет сложно.

- Рабочая зона перед базовыми шкафами



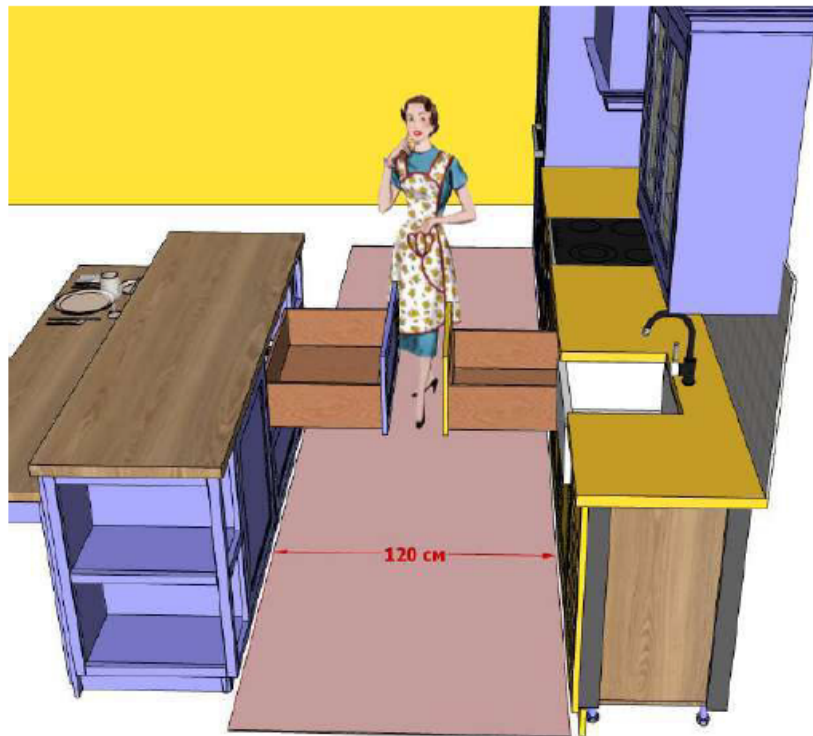
Этот параметр равен 90 см.

- Рабочая зона перед электроприборами



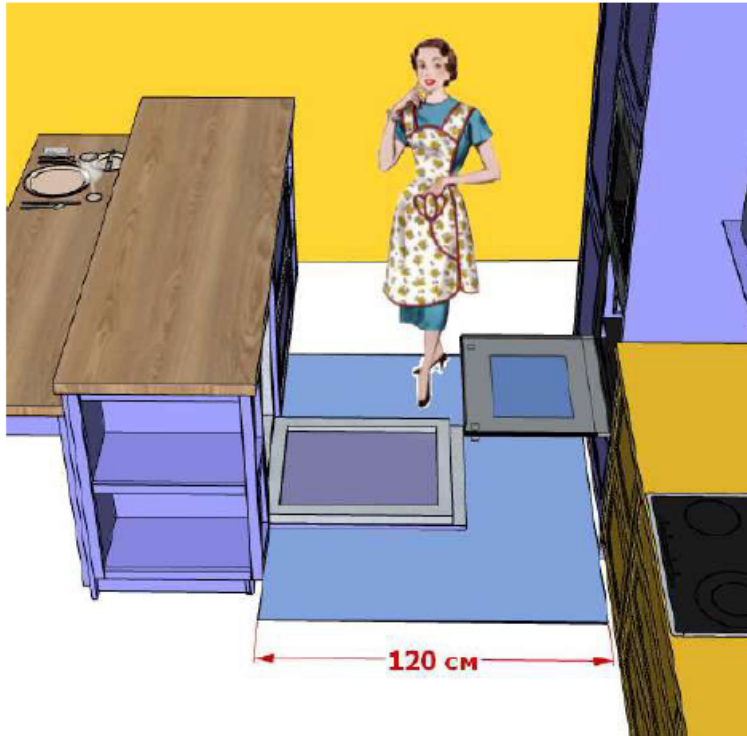
Этот параметр равен 100 см.

- Минимальное расстояние между расположенными друг напротив друга базовыми шкафами



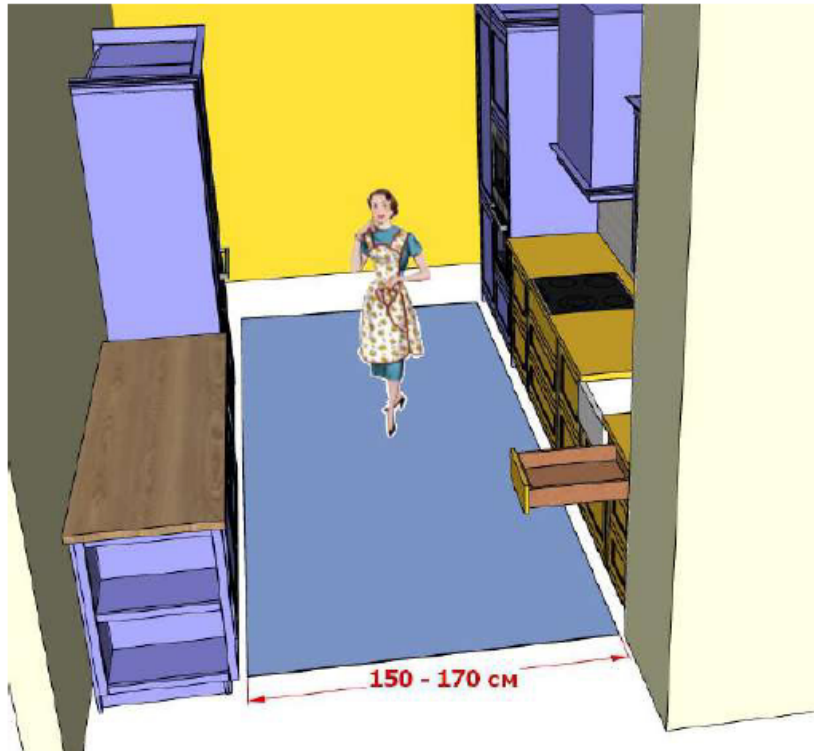
Этот параметр равен 120 см.

- Минимальное расстояние между расположенными друг напротив друга электроприборами



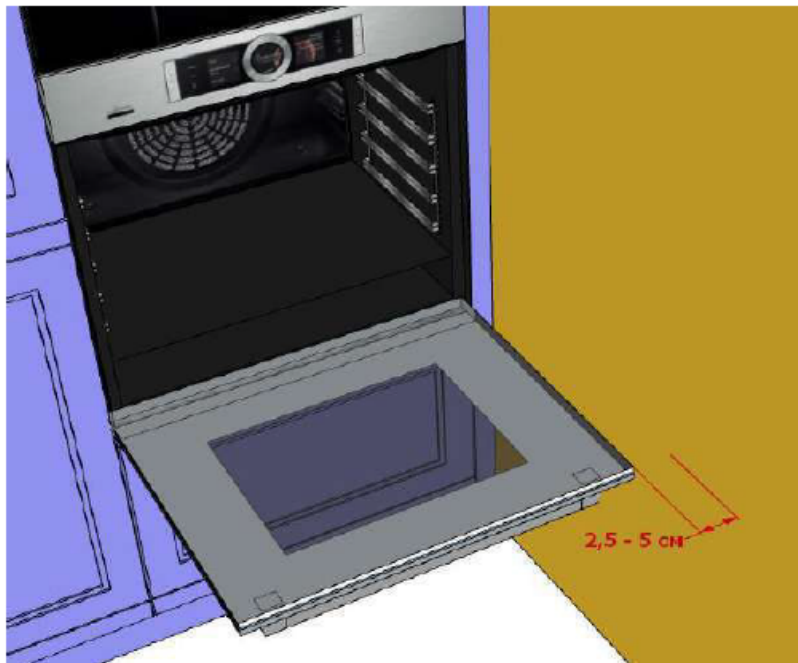
Этот параметр равен 120 см.

- Оптимальное расстояние между базовыми шкафами при двух линейном расположении кухни



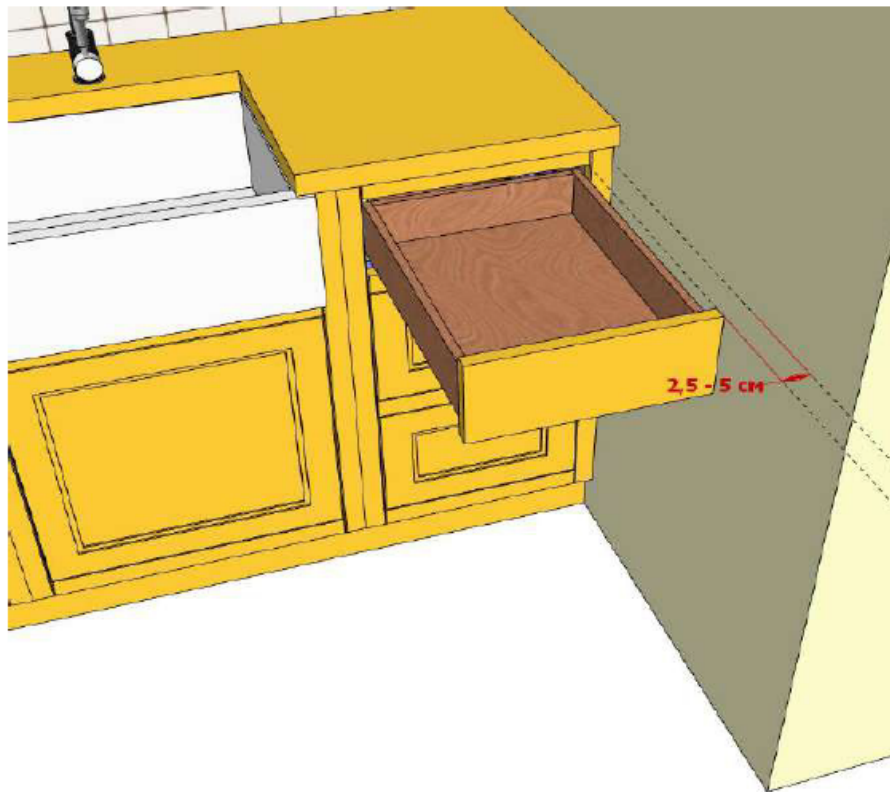
Этот параметр равен 150 – 170 см.

- Минимальное расстояние от откидной дверцы духовки до стены



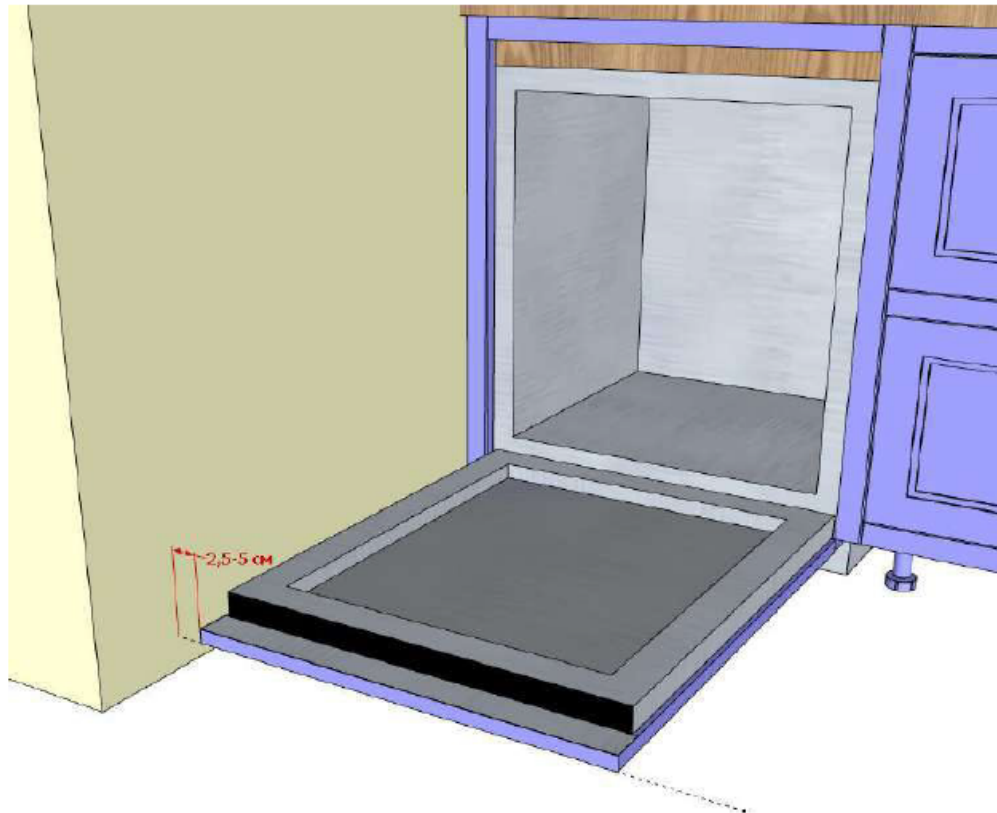
Этот параметр равен 2,5 -5 см. Если разместить духовку вплотную к стене, то при открывании она может задеть стену или расположенный на стене декор.

- Минимальное расстояние от выдвижного ящика до стены



Этот параметр равен 2,5 - 5 см.

- Минимальное расстояние от откидной дверцы посудомоечной машины до стены



Этот параметр равен 2,5 -5 см.

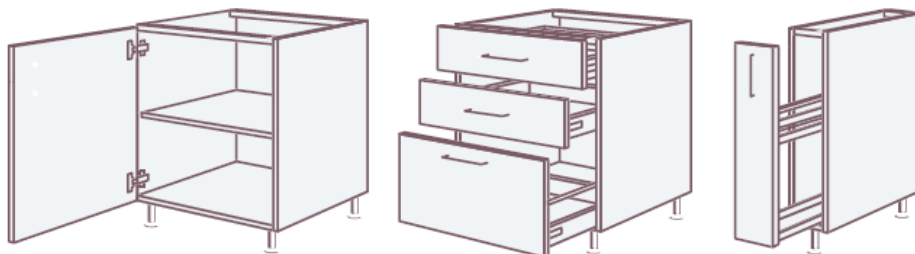
- Минимальная ширина рабочей поверхности с каждой стороны газовой плиты



- Чтобы меньше нагибаться и меньше тянуться



- Постоянно используемое.
- Часто используемое.
- Редко используемое.



ЭРГОНОМИКА КУХНИ

+7 (928) 771-22-78

<http://kuchni061.ru>