

Následující seznam Vám poslouží jako vodítko při rozhovoru s návrhářem Vaší kuchyně, abyste nepřehlédli nic důležitého a mohli se cíleně soustředit na konkrétní body.

## 1. Myslete na současné i budoucí nároky na Vaši kuchyň.

Životnost kuchyně obnáší přibližně 20 let. Vyplatí se proto dobře si rozmyslet svá přání a požadavky před jejím nákupem. Přece jen je kuchyň místností, ve které trávíme každý den spoustu času, takže je důležité, abychom se tam cítili příjemně.

### Prostorová dispozice.

Jedná se o velmi důležité údaje, protože určují prostor, který je pro novou kuchyň k dispozici. Nerozhoduje však pouze půdorys kuchyně, ale také další údaje, jako např.

- Umístění přípojek (elektřina, voda atd.)
- Rozměry oken a výška parapetů
- Případné další skladovací prostory v bytě
- Umístění jídelního stolu
- Rozměry místnosti (délka, šířka, výška)

Přineste si proto již na první návštěvu ve studiu co nejpřesnější nákres.

### Informace o Vaší domácnosti a osobní údaje.

Aby architekt mohl vytvořit návrh kuchyně Vašich snů, měl by znát údaje, jako jsou např.:

- Velikost domácnosti
- Životní a stravovací zvyklosti
- Jak často nakupujete
- Funkce Vaší kuchyně (centrum domácnosti, pouze pracovní kuchyně atd.)

Kromě těchto všeobecných údajů hrají důležitou roli také následující informace:

- Výška Vašeho těla (kvůli správné výšce pracovní plochy)
- Zda jste pravák nebo levák (důležité pro správné uspořádání pracovních zón)
- Předměty, které chcete v kuchyni uložit

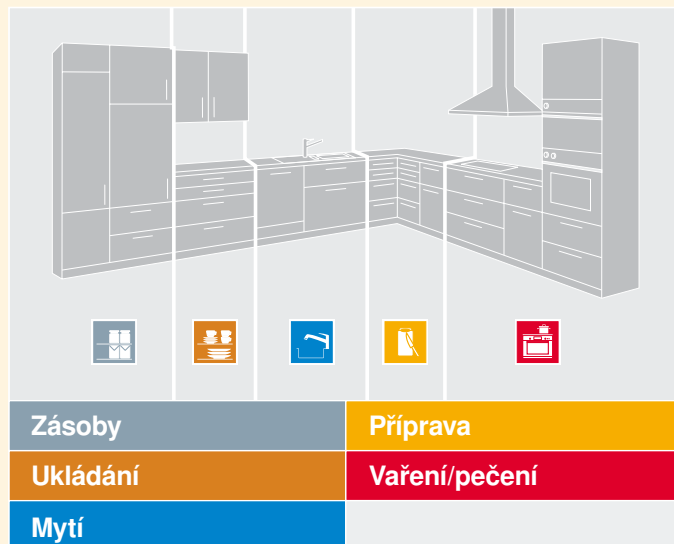
## 2. Zjistěte Vaši osobní potřebu úložného prostoru.



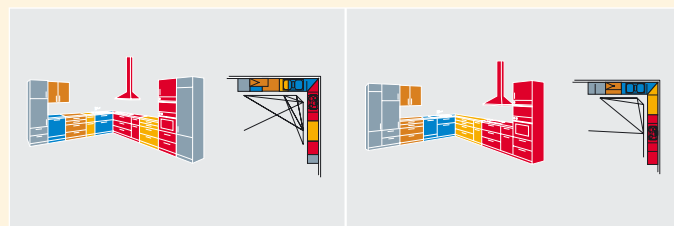
Nejlépe se zónovým plánovačem na adrese:  
[www.dynamicspace.com](http://www.dynamicspace.com)

## 3. Plánujte v kuchyňských zónách.

Každý správný návrh kuchyně by měl začínat rozvržením kuchyňských pracovních zón. Pět zón DYNAMIC SPACE tvoří (příklad pro praváka):



Jejich uspořádání a rozdělení by mělo být ušito na míru Vašim potřebám a zvyklostem při práci v kuchyni. Správným uspořádáním ušetříte vzdálenost při práci v kuchyni a usnadníte si pracovní postupy.

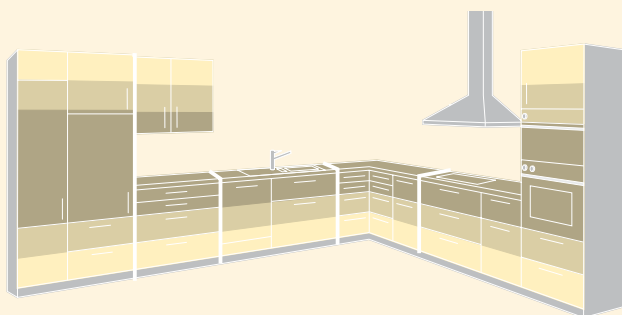


Dbejte na správné uspořádání zón.

- Kuchyň pro praváka
- Kuchyň pro leváka

## 4. Rozmyslete si umístění předmětů v ergonomicky správné úrovni.

I to šetří čas při každodenní práci v kuchyni.



- často používané předměty
- méně používané předměty
- zřídka používané předměty

### často používané předměty:

- ve snadno a rychle přístupných zásuvkách a výsuvch přímo pod pracovní plochou
- v první úrovni horních skříněk

### méně používané předměty:

- nad a pod touto úrovní

### zřídka používané předměty:

- v horní úrovni horních skříněk
- v nejspodnější úrovni spodních skříněk

## 5. Pořídte si skřínky, které jsou vybaveny zvlášť pro určité druhy předmětů.

### Potravinové skříně:

- Chléb
- Káva, čaj, kakao
- Konzervy
- Cornflakes
- Těstoviny, rýže, přílohy
- Hotové potraviny
- Cukr, mouka, krupice
- Chlazené potraviny (lednička, mraznička)
- Pochutiny



### Spodní skřínky se zásuvkami a výsuvy (Zóna Ukládání):

- Jídelní příbory
- Jídelní nádobí
- Kávový servis
- Sklenice, dezertní misky
- Prázdné dózy na potraviny
- Drobné potřeby



### Dřezová skříňka:

- Třídění odpadu
- Mycí pomůcky
- Mycí prostředky
- Náplně do myčky
- Odpadkové pytle
- Utěrky
- Nákupní tašky



### Rohová skříňka

#### (Příklad pro zónu Příprava):

- Pracovní příbory
- Pracovní pomůcky
- Drobné elektrické spotřebiče
- Prkénka
- Octy, oleje, omáčky apod.
- Koření
- Pracovní misky
- Kuchyňský robot
- Váha
- Dózy s potravinami



### Spodní skříňka s výsuvem na hrnce (Zóna Vaření/pečení):

- Pracovní příbory
- Pánve
- Hrnce
- Zvláštní nádobí
- Plechy
- Formy a pečicí fólie
- Přísady a pomůcky pro pečení
- Chňapky
- Kuchařky
- Návody



### Spodní skříňka s výsuvem na láhve (Zóna Vaření/pečení):

- Octy, oleje, omáčky apod.



## 6. Počítejte s výsuvy s vyšší zadní stěnou a uzavřenými boky.

To je důležité právě u výsuvů na hrnce nebo na potraviny, kde je možné skládat více předmětů na sebe. U jednoho výsuvu můžete získat až o 55 % úložného prostoru navíc! Kromě toho:

- Výsuvy je možno využít do celé jejich výšky
- Uložené předměty jsou chráněny proti vypadnutí
- Neskladné předměty nemohou vyčnívat po stranách (madla hrnců)



## 7. Vzdejte se dvířek ve spodních skříňkách.

Police za dvířky ve spodních skříňkách jsou ergonomicky velmi nevhodné. Uložené předměty musíte pracně hledat, protože o celém vnitřku skříňky nemáte přehled. Musíte se ohýbat, případně vyndat část obsahu skříňky, abyste se dostali k věcem uloženým v zadní části.



Naproti tomu zásuvky a výsuvy poskytují optimální přehled a pohodlný přístup.

## 8. Zvolte plné výsuvy.

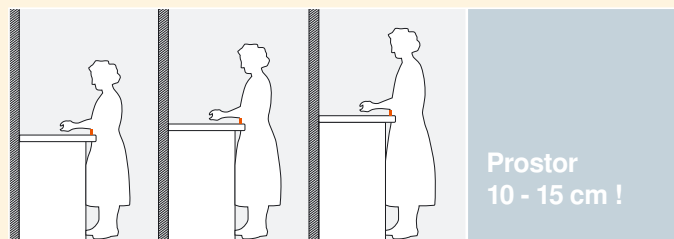
Plné výsuvy nabízejí oproti částečným výhodu úplného vysunutí jejich obsahu z vnitřku skříňky.

To znamená, že máte úplný přehled o celém obsahu zásuvky a můžete se pohodlně dostat ke všem uloženým předmětům.



## 9. Přizpůsobte výšku pracovních ploch výšce Vašeho těla.

Výška pracovních ploch ve Vaší kuchyni by se měla přizpůsobit výšce Vašeho těla a ne opačně.



Použijte následující základní pravidlo: Při pokrčených rukách musí být prostor mezi lokty a pracovní plochou 10 - 15 cm.

### ■ Zdravé držení těla

Zvažte také, že různé činnosti vyžadují různé výšky pracovních ploch. Vaše záda prokazatelně šetří např.:

- Výše umístěná myčka a další vestavěné spotřebiče
- Snížená varná plocha

## 10. Dbejte na to, aby ve Vaší kuchyni byla navržena dostatečně velká pracovní plocha.

Zóna přípravy je hlavní pracovní plochou v kuchyni. Tento prostor mezi dřezem a sporákem by měl být dostatečně velký a měl by být také dostatečně osvětlen. Doporučuje se minimální šířka 90 cm.



