

POWTARZALNOŚĆ

Integracji kuchni z resztą mieszkania sprzyja konsekwencja kolorystyczna, zastosowanie podobnych materiałów i stylistyki. Warto zwrócić uwagę na witrzynę na narożniku kuchni: przeszklenie z dwóch stron optycznie zmniejsza masowość zabudowy i dodaje lekkości przestrzeni.

GDZIE KUPIĆ: stół – Szynaka Meble; krzesła – Vintage Store; zastawa stołowa – IKEA; Zara Home; miski, przetwory, ściereczki – Malabelle

Ozdoba SALONU

TEKST I STYLIZACJA KAROLINA KLEPACKA
ZDJĘCIA MARCIN CZECHOWICZ
PROJEKT ALEKSANDRA KOŁODZIEJ/KOŁODZIEJ & SZMYT

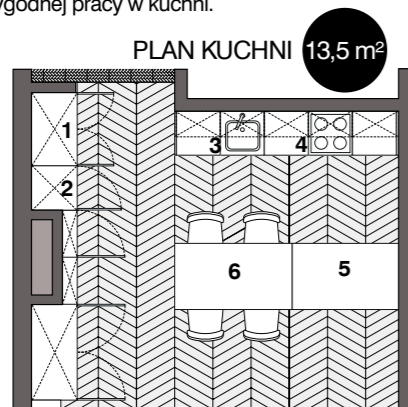
W mieszkaniu Oli i Mariusza na warszawskiej Pradze kuchnia jest częścią strefy dziennej. Szlachetna szarość ścian zestawiona z dębowym fornirem oraz dekoracyjne listwy i podłoga ułożona w jodełkę płynnie łączą aneks kuchenny z eleganckim salonem.



WTOPIONE W TŁO

Zlew podwieszony pod blatem pomaga uporządkować przestrzeń. Białe piekarnik i płyta nie wyróżniają się na szarym tle. Ścianę nad strefą roboczą chroni szkło. Blaty mają nietypową wysokość 95 cm – to rozwiązanie Ola przeniosła do swojej kuchni wprost z targów w Mediolanie, uznając, że sprzyja ono wygodnej pracy w kuchni.

- Na planie:**
1. kuchenka mikrofalowa i ekspres do kawy
 2. lodówka
 3. zlewomywak
 4. płyta indukcyjna i piekarnik
 5. półwysep
 6. stół



Kuchnia otwarta na salon pozwala w pełni wykorzystać czas w gronie rodziny i przyjaciół – mówi projektantka Ola Kołodziej. – Jest też sposobem na dodanie wnętrzu przestrzenności oraz na doświetlenie aneksu dziennym światłem. Jeśli jednak salon ma zachować reprezentacyjny charakter, wygląd strefy kulinarnej musi mu dorównywać. Chcąc harmonijnie połączyć obie przestrzenie, Ola zrezygnowała z tradycyjnego różnicowania posadzek. Ułożone w całym mieszkaniu białone dębowe deski, przycięte pod kątem 60°, tworzą układ zwany jodelką francuską. Do wybarwienia podłogi dopasowane zostały stół, fronty górnych szafek kuchennych i zabudowa meblowa w przedpokoju. Powierzono jej wiele „zadań” – w holu mieści ubrania, a na wysokości kuchni sprytnie ukrywa mikrofalówkę, ekspres do kawy, a przede wszystkim wysoką lodówkę. – Dla salonowego wyglądu kuchni ważne jest, by sprzęty nie przykuwały uwagi. Dlatego lodówkę schowano poza obrębem kuchni, ale wystarczająco blisko, by wygodnie z niej korzystać. Również okap został zabudowany tak, by nie zdradzał swojej obecności – zaznacza Ola. Kolorystykę dolnych szafek zgrano z odcieniem ścian. Półwysep, z pojemnymi schowkami z obu stron, jest wygodnym miejscem do przyrządzania posiłków. By dodać mu lekkości i elegancji, postawiony został na toczonych nóżkach. ●



Ola

Absolwentka Architektury Wnętrz ASP w Warszawie. Nie tylko projektuje, ale też pisze artykuły na ten temat. Jej ulubionym sposobem na relaks jest pielęgnacja roślin na balkonie. W kuchni lubi kulinarne eksperymenty oraz wspólne posiłki z rodziną i przyjaciółmi.



KOSZTORYS

meble na zamówienie, Stolarsnia Masterwood	ok. 25 000 zł
blat solid surface, Hanex Mariusz Mianowicz	6500 zł
lodówka SCS 71800F0, AEG	3000 zł
płyta indukcyjna, Elektrolux	1750 zł
okap SLB 60 X/BK/WH, Vestt	350 zł
zlewozmywak SUPRA 400-U, Blanco	600 zł
bateria Filo, Blanco	600 zł
zmywarka F55602VI0P, AEG	1700 zł
piekarnik BO 75 SY2W, Gorenje	1650 zł
szkło nad blatem	2000 zł
stół Venus, Szynaka Meble	600 zł
krzesła, Vintage Store	2200 zł
lampki sufitowe Texo Move, Labra	2400 zł
kinkiet Farren, Italux	270 zł
Razem	ok. 48 620 zł

ŁĄCZY I DZIELI

Półwysep stanowi główny blat roboczy w zabudowie, dlatego oprócz dekoracyjności musiał wykazać się praktycznością. Od strony kuchni ma sześć szuflad na sztućce, talerze, deski, miski i przyprawy. Od strony salonu w czterech szafkach mieści barek i zastawę stołową na szczególne okazje. Gruby blat kuchenny odlany został z bardzo trwałego tworzywa – akrylowego kompozytu solid surface. Na ścianie pomalowanej lateksową farbą Sigma wisi obraz Doroty Godhlewskiej i plakat Michaiła Wrubla.



ALEKSANDRA KOŁODZIEJ
KOŁODZIEJ & SZMYT
kolodziejszmyt.com

Komfortowe gotowanie

Dobrze rozplanowana kuchnia to taka, w której zapewniony jest wygodny dostęp do wszystkich potrzebnych sprzętów oraz ergonomiczne przechowywanie produktów i naczyń. Sprawdzą się półwysep lub wyspa, powiększając liczbę schowków i pozwalając na szykowanie posiłków z różnych stron. Jeśli lubimy gotować w więcej osób, potrzebna jest większa odległość między blatami, aby wzajemnie sobie nie przeszkadzać. Optymalna odległość między blatami to 120 cm. Wysokość blatu 95 cm, którą zastosowałam w kuchni, powoduje, że przy szykowaniu potraw nie musimy się nachylać, utrzymując komfortową, wyprostowaną postawę.

