

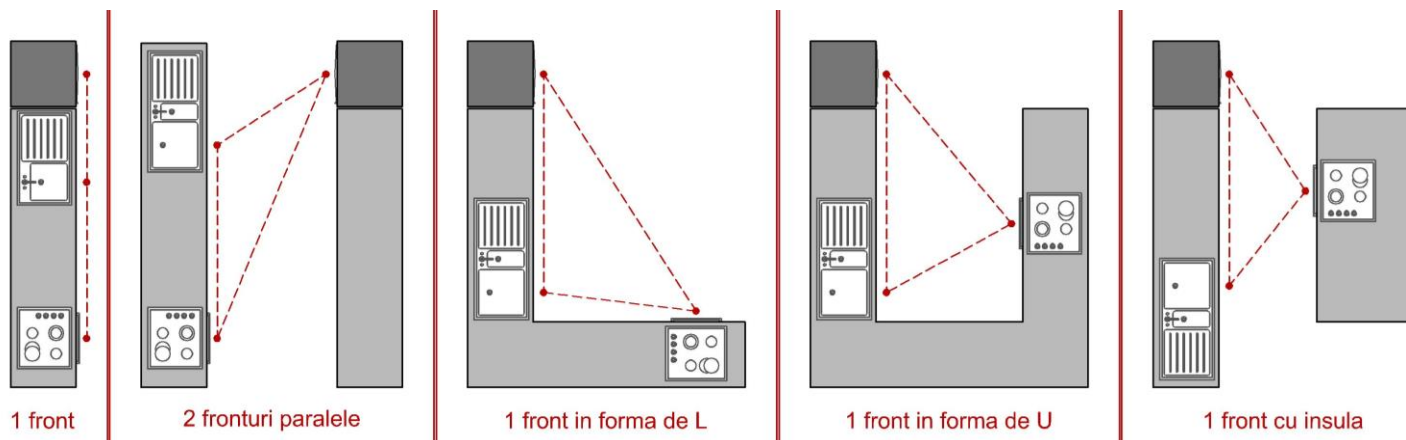
Din punct de vedere al configuratiei spatiale, bucatariile se diferentiaza in functie de numarul fronturilor de lucru, forma si dispunerea acestora in cadrul ansamblului, repartizarea zonelor de depozitare si modul de integrare a locului de luat masa. Acest lucru face posibila definirea unui numar extrem de mare de tipuri de bucatarii.

Iata numai cateva exemple:



Cu toate acestea, statisticile arata ca, de obicei, bucatariile au configuratii geometrice de baza.

O analiza sumara a acestora releva faptul ca, localizarea dotarilor elementare ale unei bucatarii stabileste traseele principale, trasee ce influenteaza la randul lor optimizarea spatiului si relationarea corecta a diferitelor suprafete de lucru.



- **Bucataria cu 1 front**

Acest tip de mobilare specific spatiilor cu dimensiuni reduse, este frecvent recomandat si in cazul spatiilor ample (mai ales in cazul celor cu multiple functiuni sau discontinuitati ale peretilor).

- **Bucataria cu 2 fronturi paralele**

Este o solutie ce ofera o suprafata generoasa de lucru. Totusi, discontinuitatea acesteia, poate constitui un dezavantaj in anumite situatii. In cazul in care se alege aceasta solutie constructiva, pentru o buna functionare, se recomanda o distanta optima de 120cm intre cele doua fronturi.

- **Bucataria cu 1 front in forma de L**

Spre deosebire de bucataria cu 2 fronturi paralele, acest tip de amenajare asigura pe langa optimizarea operatiilor, si continuitatea suprafetei de lucru. Desi nu necesita neaparat un spatiu mai mare decat solutia precedenta, deseori aceasta rezolvare nu este posibila datorita configuratiei arhitecturale. De pilda: nu poate fi creat un front de lucru in dreptul unei ferestre al carei parapet are o inaltime mai mica de 90cm (respectiv 95cm daca electrocasnicele de sub blat nu sunt incorporabile!).

- **Bucataria cu 1 front in forma de U**

Asemeni bucatariei cu 1 front in forma de L, acest tip de amenajare prezinta avantaje referitoare la suprafata de lucru si optimizarea operatiilor, dar si multiple conditionari in ceea ce priveste arhitectura spatiului. De asemenea, pentru o buna functionare, se recomanda o distanta minima de 120cm intre cele doua fronturi paralele.

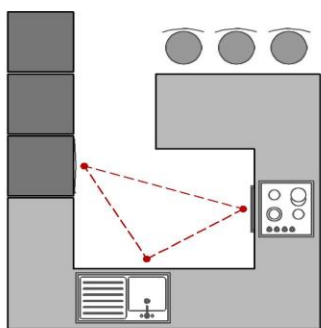
- **Bucataria cu 1 front si insula**

Este o solutie spectaculoasa, specifica spatiilor foarte largi, deschise spre living sau hol. Pe langa estetica deosebita, ofera avantajul distanțelor scurte între operatii și al flexibilității spațiale. Discontinuitatea frontului de lucru, însă, poate constitui un dezavantaj în anumite situații (mai ales ca cele două dotări principale ale bucatăriei sunt amplasate pe fronturi separate). În orice caz, pentru o bună funcționare, se recomandă o distanță optimă de 120cm între cele două fronturi, și asigurarea unei circulații de minim 90cm în jurul insulei.

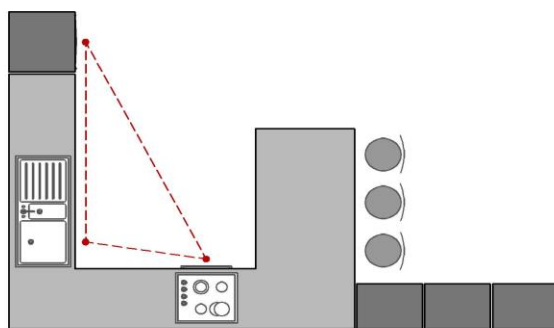
BUCATARIA IDEALA ► Tipuri complexe de bucatarii

O mare parte dintre tipurile de bucatarii, au configuratii geometrice complexe, rezultate din integrarea locului de luat masa in frontul de lucru, si anexarea unor zone generoase de depozitare. Majoritatea acestor tipuri de amenajare sunt specifice, inasa, spatiilor largi cu deschidere spre living sau hol.

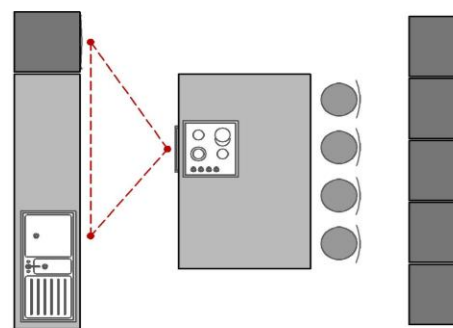
Iata cateva exemple, cu mentiunea ca suprafetele indicate sunt orientative!



suprafata: 310 x 325cm



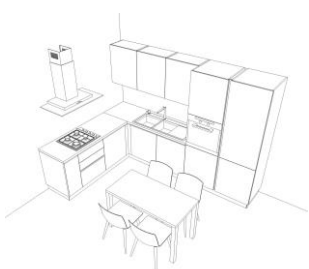
suprafata: 505 x 325cm



suprafata: 465 x 325cm

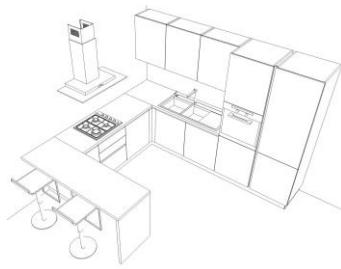
Dincolo de avantajele sau dezavantajele unui anumit tip de bucatarie, alegerea modului de amenajare este conditionata in primul rand de contextul arhitectural.

BUCATARIA IDEALA ► Tipuri de locuri de luat masa



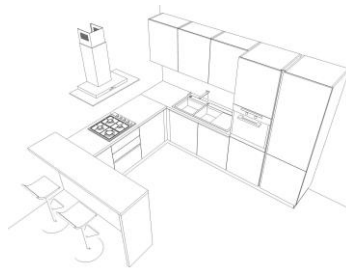
Clasic

Putand fi transpus in diverse forme geometrice, drepte sau curbe, acest tip de loc de luat masa se adapteaza cu usurinta aproape oricarei amenajari, flexibilitatea amplasarii fiind caracteristica sa principala. Se recomanda, inasa, evitarea pozitionarii intr-o zona de circulatie, si asigurarea unui spatiu "de garda" de 70÷90cm pe laturile libere. Pentru o dimensionare corecta a mesei, trebuie avut in vedere un necesar de 60÷70cm pentru fiecare persoana in parte.



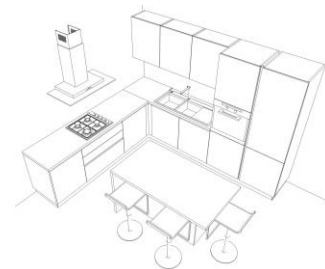
Integrat in frontal de lucru

Specific spatiilor largi cu deschidere spre living sau hol, dubla sa functionalitate il recomanda pentru spectaculozitatea fluentei si a comprimarii volumetrica. O alta consecinta a acestei bivalente, este inaltimea de 86÷91cm (in functie de frontul de lucru) – inaltime atipica pentru un loc de luat masa (standardul fiind de 74÷76cm). De aceea, pentru o functionare optima, se recomanda utilizarea unor scaune cu sezut reglabil.



Cu bar incorporat

Acest mod de abordare realizeaza comprimarea volumetrica a trei zone distincte, care altfel ar fi necesitat un perimetru mai amplu de desfasurare. Locul de luat masa, integrat in frontul de lucru, faciliteaza reducerea dimensiunii acestuia, suprafata de lucru putind fi suplimentata ocazional de suprafata de servire. Mai mult decat atat, incorporarea barului in acest context da o nota de personalitate intregului ansamblu.



Integrat in insula

Spectaculos si in acelasi timp util, acest tip de loc de luat masa este indicat in cazul bucatariilor ample. Si aici, datorita inaltimei insulei care de obicei este aceeaasi cu cea a blatului de lucru se recomanda utilizarea scaunelor cu sezut reglabil.

Bucataria ideala este cea care se adapteaza cel mai bine spatiului si stilului dumneavoastra de viata; cea care raspunde exigentelor personale, va asigura confortul propriu si va faciliteze activitatile specifice.

PREMISELE SOLUTIONARII OPTIME ► Stabilirea priorităților

Pentru ca totul porneste de la ceea ce este important pentru dumneavoastra, înainte de a opta pentru o anumita amenajare trebuie sa va stabiliți prioritățile. Iată câteva întrebări ale caror răspunsuri influențează și condiționează frecvent abordarea unei anumite soluții:

- **Bucataria trebuie integrată într-un spațiu deschis spre living sau hol?**
 da nu
- **Trebuie să permită și desfășurarea altor activități în afara celor specifice?**
 vizionare TV siesta/conversație
- **Ce trebuie să cuprindă bucătaria propriu-zisă?**
 front de lucru loc de luat masă spațiu de depozitare central termică
- **Ce spațiu de depozitare este necesar?**
 foarte mare mare mediu redus
- **Ce dotări trebuie să includă frontul de lucru?**
 chiuveta plita hota cuptor
 microunde frigider/combina mașina de spălat vase mașina de spălat rufe
- **Pentru ce tip de chiuveta trebuie prevăzută zona de curățenie?**
 cu 1 cuvă cu 2 cuve cu 1 cuvă și 1 scurgător cu 2 cuve și 1 scurgător
- **Pentru ce tip de alimentare trebuie prevăzută zona de gătit?**
 plita electrică plita pe gaz cuptor electric cuptor pe gaz
- **Care din următoarele electrocasnice trebuie să fie incorporabile?**
 chiuveta plita hota cuptor
 microunde frigider/combina mașina de spălat vase mașina de spălat rufe
- **Pentru câte persoane trebuie proiectat locul de luat masă?**
- **Ce tip de loc de luat masă preferați?**
 clasic integrat în frontal de lucru cu bar incorporat integrat în insulă
- **Ce alte elemente mai doriți să fie integrate în mobilier?**
 bandă led sub corpurile superioare sticlă vopsită între corpuri sticlă printată între corpuri
 altele
- **Ce factor trebuie să primeze în concepția de ansamblu?**
 estetic (design) practic (funcțional) economic (finanțiar) durabil (calitativ)
- **Care este bugetul alocat?** * bugetul pentru electrocasnice trebuie considerat separat
 sub 1500 € 1500€ ÷ 2500€ 2500€ ÷ 4000€ peste 4000€

Pentru a veni în întâmpinarea soluției propuse, este recomandat să comunicați designerului dumneavoastră prioritățile stabilite, încă din faza incipientă a proiectării.

PREMISELE SOLUTIONARII OPTIME ► Bugetul alocat

Studiile au arătat că majoritatea oamenilor păstrează o bucătărie aproximativ 15 de ani, și petrec în acest spațiu cam un sfert din timpul lor liber. Trebuie să remarcăm că puține achiziții au o durată și o frecvență de utilizare atât de mare.

La stabilirea bugetului alocat, trebuie avut în vedere faptul că factorul economic are o influență directă asupra calitatilor estetice, practice și durabile ale pieselor de mobilier.

* cereți designerului dvs. mai multe detalii

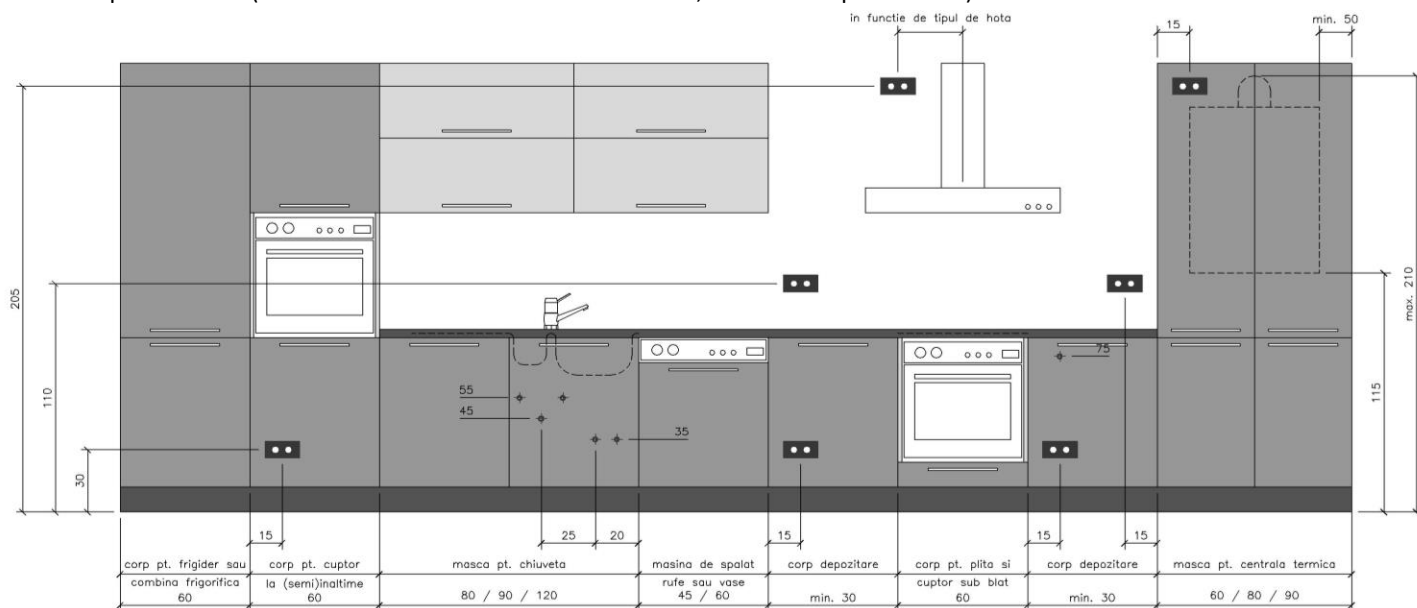
În ceea ce privește electrocasnicele, vă recomandăm alegerea celor de tip incorporabil deoarece:

- reprezintă o investiție garantată și de lungă durată
- oferă mai multă flexibilitate de amplasare în cadrul ansamblului, și nu creează probleme estetice sau de igienă
- au un aspect modern, finisaje de înaltă calitate, caracteristici tehnice excelente și opțiuni multiple de funcționare

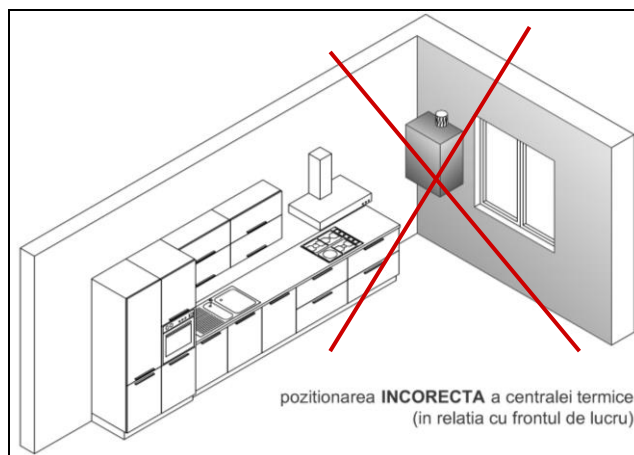
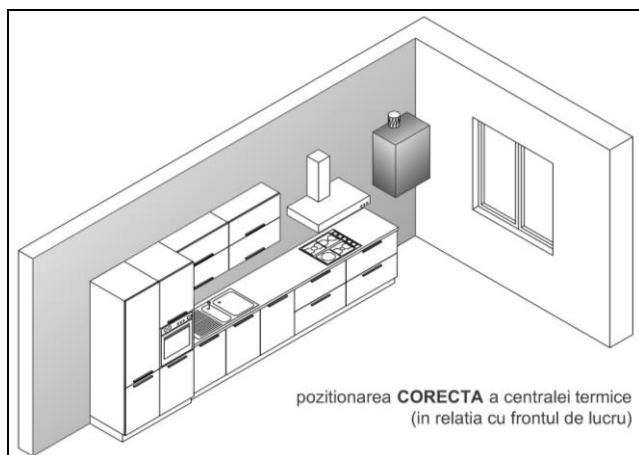
PREMISELE SOLUTIONARII OPTIME ► Amplasarea instalatiilor

Deseori, amplasarea instalatiilor precede stabilirea priorităților, fapt care îngreunează activitatea de proiectare prin limitarea alternativelor și condiționarea injustă a soluției. Rezultatul în astfel de cazuri, este mai puțin spectaculos și de cele mai multe ori, chiar deficitar! Pentru a nu va confrunța cu astfel de situații, vă recomandăm:

- evitarea distribuirii în spatele electrocasnicilor a oricărui tip de instalații (prize, robineti sau tevi de apă / gaz)
- evitarea repartizării prizelor dintre blat și corpurile suspendate, în zona chiuvetei sau a plitei
- adaptarea distanței dintre punctul de alimentare cu apă și punctul de alimentare cu gaz, la minim 150cm
- situarea acestora, astfel încât poziționarea chiuvetei (mai precis – a bateriei), a plitei și a hotei să nu incomodeze deschiderea unei eventuale ferestre
- localizarea punctului de alimentare cu apă, astfel încât să nu determine amplasarea unei eventuale mașini de spălat în extremitatea frontului de lucru
- stabilirea hotei pe un perete exterior (sau cât mai aproape), evitând supradimensionarea unui eventual traseu de evacuare (pentru a nu diminua eficiența hotei!)
- montarea caloriferelor sub cota de 80cm, în cazul în care soluția de amenajare presupune dezvoltarea frontului de lucru pe deasupra acestora (eventual utilizarea caloriferelor verticale, fixate deasupra blatului)



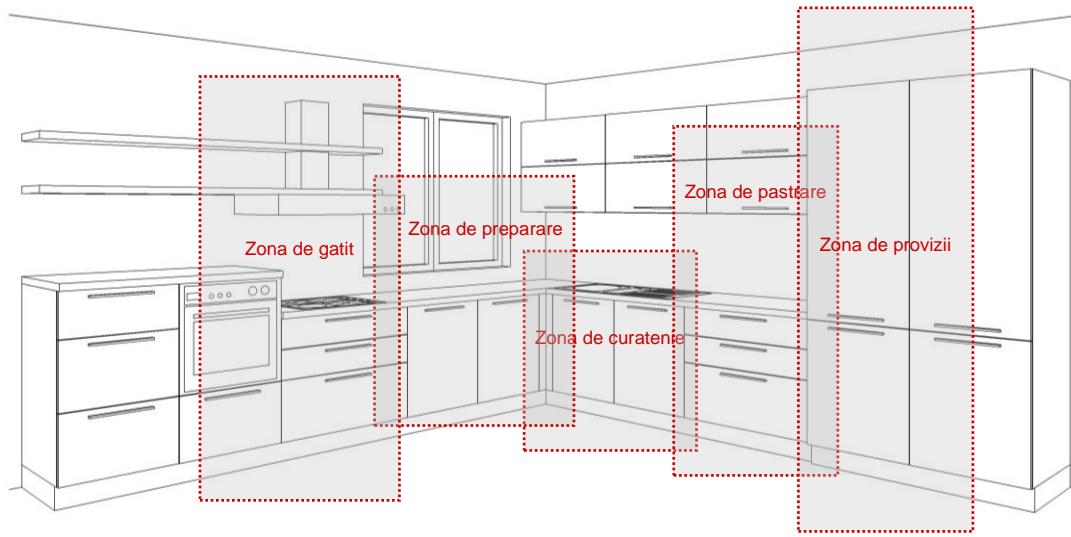
- evitarea instalării centralei termice în bucatărie
- evitarea poziționării centralei termice pe peretele cu latura scurtă a frontului de lucru



Rezultatul unei amplasări empirice a instalațiilor este mai mult decât hazardat – în timp ce utilizarea principiilor de sistematizare oferă garanția unei bune funcționalități.

* cereți designerului dvs. mai multe detalii

In comparatie cu o bucatarie proiectata in mod aleatoriu, o bucatarie structurata pe zone functionale si niveluri de depozitare, reduce drumurile parcurse si timpii de lucru cu 20%.



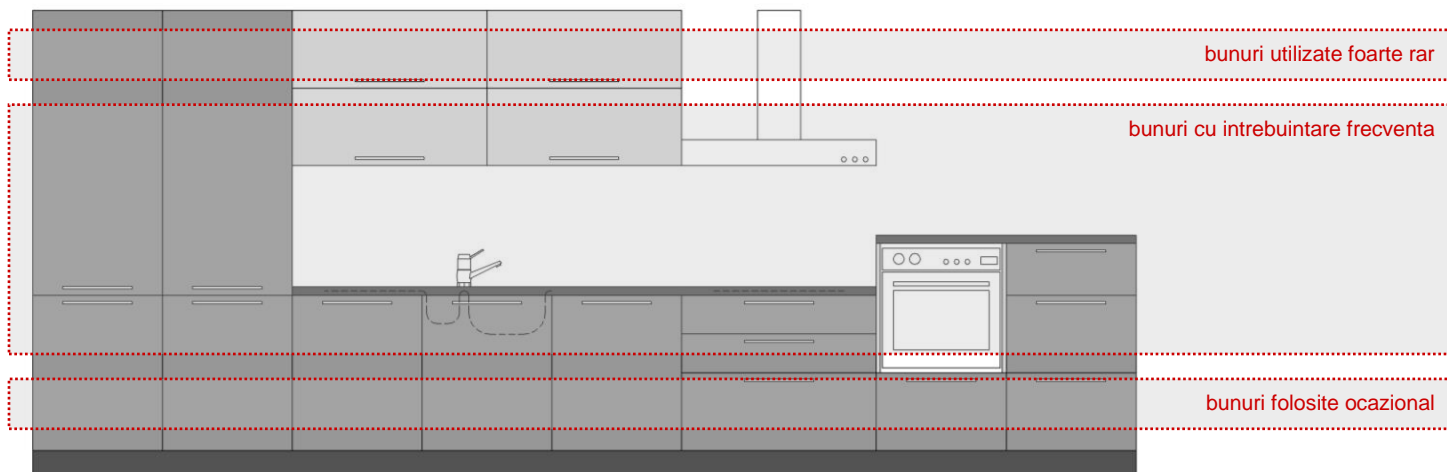
- **Zona de provizii**
Cuprinde: consumabile, alimente care se pastreaza la rece sau la temperatura camerei, frigider / combina frigorifica
Recomandari:
 - amplasarea in apropierea zonei de acces
 - dimensionarea in functie de numarul de membri ai familiei si ritmul aprovizionarilor
 - utilizarea mecanismelor speciale de tip "camara culisanta" sau "cos rotativ"
- **Zona de pastrare**
Cuprinde: bunuri de folosinta care se intrebuinteaza frecvent (vesela, tacamuri, pahare)
Recomandari:
 - amplasarea in vecinatatea zonei de curatenie
 - dimensionarea la cca. 1/3 din spatiul total de depozitare
 - utilizarea accesoriilor speciale de tip "separatoare pentru tacamuri"
- **Zona de curatenie**
Cuprinde: chiuveta, masina de spalat vase, cos de gunoi, detergentii si ustensilele pentru curatat
Recomandari:
 - amplasarea in vecinatatea zonei de preparare
 - pozitionarea chiuvetei cu scurgatorul de vase in partea opusa zonei de preparare
 - utilizarea sistemelor speciale de tip "sertare pentru masca de chiuveta"
 - suplimentarea scurgatorului de vase al chiuvetei, cu accesorii speciale de tip "picurator de vase" (la vedere, in corp suspendat sau in sertar)
- **Zona de preparare**
Cuprinde: ustensile de lucru (razatoare, funduri de lemn), mici aparate electrice, roboti de bucatarie, condimente
Recomandari:
 - amplasarea intre zona de curatenie si zona de gatit
 - dimensionarea optima de 90÷120cm (lungimea frontului)
 - iluminarea generoasa a suprafetei de lucru
- **Zona de gatit**
Cuprinde: plita, hota, cuptor, cuptor cu microunde, ustensile de gatit (tigai, oale, tavi)
Recomandari:
 - amplasarea in vecinatatea zonei de preparare
 - fixarea hotei cat mai aproape de gura de evacuare (pe un perete exterior sau cat mai aproape)
 - pozitionarea ergonomica a cuptorului: la (semi)inaltime

Prin ordonarea, relationarea si dimensionarea corespunzatoare a spatiilor specifice, designerii cu experienta realizeaza organizarea corect functionala a oricarui tip de bucatarie.

PLANIFICAREA CORECTA ► Niveluri de depozitare

Pentru un acces facil, se recomanda repartizarea bunurilor cu intrebuintare frecventa, in spatiul delimitat de jumatatea inferioara a corpurilor suspendate si jumatatea superioara a corpurilor de sub blat.

Avand in vedere ca accesul in partea de jos a ansamblului de mobilier, este mai comod decat in partea de sus a acestuia, se recomanda depozitarea ca atare a bunurilor folosite ocazional, respectiv a celor utilizate foarte rar.



Daca nivelurile de depozitare pe verticala se incadreaza intr-o schema fixa, cele pe orizontala pot fi asimilate prin utilizarea mecanismelor speciale de tip "camara culisanta", "cos rotativ", "magic corner", "cos Jolly" si a sertarelor cu "extragere totala". Acestea ofera o privire de ansamblu asupra intregului continut si un acces sporit in profunzimea corpurilor de mobilier.

**Prin valorificarea la maxim a spatiului de depozitare,
utilizarea accesoriilor si mecanismelor speciale pentru mobilier asigura un plus de confort si functionalitate.**