

«Рабочий треугольник» — ключевое понятие при планировании кухни. Его образуют холодильник, раковина и плита — три главных компонента кухни. Расстояние между его вершинами в идеале не должно превышать две длины вытянутой руки. Это «золотое правило» рекомендуется соблюдать при любом типе планировки, иначе перемещение от зоны хранения продуктов (холодильника) до мокрой зоны (мойки) и места последующего приготовления еды (варочной поверхности и духовки) будет отнимать слишком много сил. При этом главным центром активности является мойка; специалисты советуют предусмотреть две раковины. Холодильники и морозильные камеры удобно располагать в углах помещения, завершая ими линейки кухни, для того чтобы не дробить рабочую поверхность, или, что выглядит более современно, встраивать их в высокие шкафы-колонны.

Традиционно выделяют три типа планировки — островной, полуостровной и линейной. Все популярнее становится первый вариант как наиболее эффективный и комфортный: рабочий блок выносится в центр или на выступающую опору. Минимальные размеры острова — 1,2 x 1,2 м. В то же время модель размером более чем 4 кв. м нецелесообразна. На острове размещаются мойка и варочная панель, над которой устанавливается вытяжка (актуальное решение — вытяжка, встроена в столешницу, которая появляется только во время готовки). Внутри острова располагаются разнообразные полки и выдвижные ящики, что создает дополнительные объемы для хранения. В актуальных моделях остров часто имеет продолжение в виде полноценного обеденного стола. →



b3, **bulthaup**. Модель ценят за большой диапазон возможностей. Продуманная архитектура «мультифункциональной стены» и острова при богатейшем выборе материалов позволяет создавать разнообразные композиции. **Ha c. 81**: Flux Swing, диз. Giugiaro Design, **Scavolini**, — отличное предложение для тех, кто решил совместить кухню с жилым пространством. Асимметричные модули вносят в интерьер динамику. 18 вариантов отделки позволят сделать точный выбор.

Система МК 1 "swing" из линейки Authentic, **Warendorf**. Встроенная LED-подсветка визуально облегчает фасады кухни. Светящаяся кухня выглядит футуристично и обещает новый чувственный опыт. **Ha c. 83**: Колл. Diesel Social Kitchen — коллаборация итальянской фабрики **Scavolini** и знаменитого фэшн-бренда **Diesel**. Программа развивает актуальную трактовку кухни как центра общения.



Островная планировка хороша для кухни, объединенной с гостиной и столовой. Главная проблема при создании острова: чтобы расположить его в том месте, где хочется, обычно приходится переносить коммуникации и усложнять электропроводку. Гораздо легче обстоит дело с полуостровной планировкой: архитектор выделяет место для завтрака (например, на выступе) и для обеда (в зоне столовой). Очевидный плюс: увеличенная рабочая поверхность и комфортное положение того, кто готовит. Самое привычное решение — кухня, выстроенная по периметру. Оно оптимально для изолированных помещений небольшой площади. Недостаток места приводит к тому, что кухонные модули выстраиваются вдоль двух стен — углом или параллельно (между рядами должно быть расстояние не менее 1,2 м)

— или даже по одной стене (длина от 2,5 м). В последнем случае рабочий треугольник холодильник-раковина-плита «сплющивается» в линию; между плитой и мойкой стоит спланировать рабочую поверхность длиной 80 см. В маленькой кухне по максимуму используют промежуток между нижним фронтом и навесными шкафами, для чего многие производители предлагают системы панелей, на которые можно навесить полки и рейлинги. Резервы площади дизайнеры советуют искать и за счет других помещений, например прихожей. В просторной кухне рекомендуется отказаться от верхних шкафов как более дорогих и менее удобных. Впрочем, универсальные рецепты порой неприемлемы. Как найти грамотное планировочное решение? Это под силу только специалисту — дипломированному архитектору. ●

