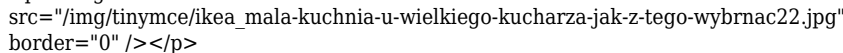




Mała kuchnia u wielkiego kucharza. Jak z tego wybrnąć?

Czy niewielka kuchnia może powstrzymać miłośnika gotowania od tworzenia prawdziwych dzieł sztuki? Jak mówią: „Nie ma rzeczy niemożliwych. Są tylko mało prawdopodobne”. Okazuje się jednak, że jest taka opcja, aby nawet w małej kuchni móc wyczarować wyjątkowe dania i wypieki. Jak powinno wyglądać takie pomieszczenie, aby było funkcjonalne? Bez względu na to, czy jesteś w trakcie remontu, czy dopiero kupiłeś mieszkanie, które wymaga stworzenia całego projektu, musisz mieć plan. Każda aranżacja powinna być najpierw stworzona na papierze. Dlaczego? Jeżeli masz dokładny plan pomieszczenia, łatwiej będzie ci wykorzystać przestrzeń, ponieważ dostajesz łatwy dostęp do każdego kąta. Kiedy chcesz zaaranżować wnętrze, patrząc jedynie na pomieszczenie z pozycji użytkownika, możesz nie zauważyć pewnych elementów. Jeśli posiadasz małą i wąską kuchnię, ewentualnie taką, która ma do wykorzystania wnęki, łatwo przeoczyć szansę wykorzystania tej przestrzeni. Wszystko, co wydawało ci się na początku niemożliwe, być może będzie bardzo proste do wykonania, a potrzeba do tego jedynie parę pracowitych rąk. Zanim więc wybierzesz się na zakupy po nowe meble i farby, najpierw znajdź kogoś, kto pomoże ci urzeczywistnić twoją wizję.

Jasne kolory i złudzenia optyczne Twoja niewielka kuchnia potrzebuje wyeksponowania jej walorów. Zrobisz to przy użyciu jasnych barw, które zdecydowanie powiększą całość. Wykorzystaj nie tylko ściany, ale również meble i drobne elementy ozdobne. Przyda się lustro bez dużych i ciężkich ram. Stworzy ono złudzenie optyczne, a ty będziesz mógł cieszyć się ciekawym dodatkiem, jaki spełni dodatkową funkcję. Wybieraj transparentne dodatki, postaw na szkło i materiały odbijające światło. Ta zasada przyda ci się podczas wybierania mebli. Jeżeli naprawdę chcesz powiększyć swoją niewielką kuchnię, pomyśl o włączeniu twojego kucharskiego kącika do reszty domu. Gdyby okazało się, że jest to możliwe, automatycznie twoje całe mieszkanie będzie wydawało się większe, a ty zyskasz trochę miejsca, choćby na zwykłą krzątaninę i sprawne przechodzenie od jednego stanowiska do drugiego. Łatwiej też będzie gotować we dwoje, jeśli zdecydujesz się na taką opcję.



Co z tym zlewem? Największym problemem miłośnika gotowania jest niewystarczająca ilość miejsca w przestrzeni użytkowej, np. w zlewozmywaku. Nie może on być zbyt mały, ponieważ to utrudnia zmywanie, zwłaszcza gdy sprzątasz po dużym, rodzinnym obiedzie. Warto wyposażać się więc w nakładkę na zlew, która pomaga oddzielać czyste naczynia od brudnych. Nawet zlew jednokomorowy zyska na tym prostym zabiegu, bo druga komora będzie zbędna. Zlew kuchenny to jedno, ale ważną jest również bateria. Chociaż to element, który zajmuje zwykle najmniej miejsca, warto zainwestować w rozwiązanie, które będzie funkcjonalne w małej kuchni. Każdy miłośnik gotowania powinien zainteresować się bateriami kuchennymi z ręcznym spryskiwaczem. Jest to spore ułatwienie podczas opłukiwania warzyw i owoców, a nawet w trakcie zmywania. Nie są one trudno dostępne, a duże salony mają je często w korzystnych ofertach. Sprawdź takie [baterie kuchenne od IKEA](http://www.ikea.com/pl/pl/catalog/categories/departments/kitchen/10482/).

Rozwiązania wielofunkcyjne Musisz brać pod uwagę również rodzaj kompromisy. Przejrzyj rynek pod kątem rozwiązań 2w1. Mikrofalówka z funkcją grilla będzie więc idealna do takiego pomieszczenia. Doskonale sprawdzi się robot kuchenny, który potrafi jednocześnie ugotować, zmielić, posiekać, a na tym jego funkcje się nie kończą. Dzięki temu oszczędzasz czas, miejsce i pieniądze.

Jeśli chodzi o same meble, w takiej kuchni najbardziej sprawdzą się głębokie szuflady z szynami i systemy cargo. Dużo łatwiej będzie ci się poruszać po pomieszczeniu, gdy wszystkie twoje produkty i akcesoria są na wyciągnięcie ręki. Głębokie szafki bez takich systemów nie są wskazane w takich niewielkich pomieszczeniach, ponieważ nie tylko tworzy się większy bałagan, ale i dostęp do różnych przedmiotów jest znacznie utrudniony.

Porządek w kuchni wskazany Mała kuchnia potrzebuje dużo porządku, aby mogła wyglądać lepiej. Pozbądź się wszystkich przedmiotów, które stoją na blacie i stole. Przecież właśnie po to masz tyle szuflad i szafek, aby nie zagracać całej przestrzeni. Dzięki temu prostemu zabiegowi zyskujesz optyczne wrażenie czystej, eleganckiej i dużej kuchni, co jest głównym celem.

Co jeszcze pozwoli ci utrzymać porządek? Organizery do szuflad - stojaki do noży - pojemniki na suchą żywność - szkatułki na herbatę - wiszące szafki



