**Kuchnia na poddaszu - jak ją urządzić?**

**Aranżacja kuchni na poddaszu może nastręczać pewnych kłopotów. Głównym ograniczeniem są skosy, które determinują wygląd całej przestrzeni. Jednak ich istnienie nie musi wiązać się z koniecznością rezygnacji z funkcjonalnych czy stylowych rozwiązań. Ze skosów można uczynić atut, wystarczy zastosować się do kilku prostych wskazówek.**

**Co pod skosami?**

Pomysłów na zagospodarowanie przestrzeni pod skosami jest naprawdę wiele. Ich zastosowanie uzależnia się jednak od wysokości ścianki kolankowej, czyli tej znajdującej się bezpośrednio pod skosem. Jeśli jej pionowe wymiary nie przekraczają 86 cm, możemy na przykład zamontować niskie szafki przeznaczone do przechowywania przedmiotów i urządzeń, których nie używamy zbyt często - zastawy stołowej, sokowirówek, robotów kuchennych czy blach do pieczenia. W ten sposób maksymalnie wykorzystamy przestrzeń i tak ograniczoną już przez konstrukcję budynku.

Dolne szafki, zmywarkę i blat roboczy umieścimy pod skosami, jeśli ściana kolankowa ma wysokość minimum 86 cm. To jednak orientacyjna liczba, ponieważ pewną rolę odgrywają tu także inne czynniki.

*- Aby w pełni móc wykorzystać powierzchnię blatu i zapewnić sobie komfort pracy, należy wziąć pod uwagę wzrost osób użytkujących kuchnię oraz kąt nachylenia dachu - tłumaczy Błażej Dzierżyński, właściciel sklepu meblowego RS Design, mieszczącego się w białostockim Centrum Handlowym Fasty*. - *Odradza się także montowania płyty grzewczej, gdy nie ma miejsca na zawieszenie nad nią okapu.*

Wyższe ścianki kolankowe dają nam już większe pole do popisu. Jeśli mają powyżej 120 cm, możemy wstawić stół lub umieścić otwarte półki, które posłużą nam nie tylko do przechowywania, ale będą także pełnić funkcje dekoracyjne. Zmieści się tam także niższa lodówka.

**Ochrona niskiego sufitu**

W sytuacji, gdy pod skosami zaplanowaliśmy blat roboczy lub zlewozmywak, warto od razu pomyśleć o zabezpieczeniu niskiego sufitu, który będzie podatny na zaplamienia.

*- W zależności od charakteru wnętrza, jaki chcemy uzyskać, skośny sufit możemy zabezpieczyć na przykład specjalną farbą przeznaczoną do kuchni - mówi Magdalena Łukjaniuk,*

*przedstawicielka firmy Komandor Białystok S.A. z CH Fasty, specjalizującej się w tworzeniu mebli na wymiar. - Modne są także panele ścienne dedykowane do takich pomieszczeń, do łask wraca również boazeria i winylowe płytki.*

Inne rozwiązania to szkło, plexi lub panele MDF z nadrukiem. Przy wyborze przede wszystkim należy zwrócić uwagę, aby powierzchnia ta była odporna na wysokie temperatury, wilgoć, parę wodną oraz zabrudzenia. Łatwość czyszczenia będzie jej dodatkowym atutem.

**Okno dachowe zapewnia więcej światła**

Wielkim sprzymierzeńcem pomieszczeń na poddaszu jest okno dachowe, które w kuchni będzie spełniało podwójną rolę. Po pierwsze doświetli pomieszczenie, które może być narażone na brak słońca i poprawi komfort pracy przy blacie roboczym. Po drugie tego typu okna są niezwykle praktyczne - pozwalają na dobrą wentylację kuchni podczas gotowania posiłków oraz jej sprawne wietrzenie.

Ponadto okno dachowe optycznie powiększa przestrzeń i niweluje poczucie przytłoczenia spowodowane skosami. Jego rama może także pełnić funkcje dekoracyjne i podkreślać charakter wnętrza.

**Kuchnia modułowa czy meble na zamówienie?**

Każda osoba urządzająca kuchnię w pewnym momencie staje przed tym dylematem. Na rynku znajdziemy wiele ofert kuchni modułowych, które można dowolnie komponować i dopasowywać do pomieszczenia. Meble na zamówienie są droższym rozwiązaniem, jednak dają nam całkowitą swobodę aranżacji. Co więc wybrać w przypadku kuchni na poddaszu? Odpowiedź brzmi: to zależy. Przede wszystkim od naszych możliwości finansowych, ale także priorytetów i upodobań.

- *Korzystanie z gotowych mebli podczas projektowania kuchni ze skosami jest dużo trudniejsze - tłumaczy Magdalena Łukjaniuk, przedstawicielka firmy Komandor Białystok S.A. - Kuchnia na wymiar daje nam więcej możliwości i pozwala na lepsze wykorzystanie przestrzeni oraz ciekawszą aranżację.*

Kuchnie na wymiar sprawdzą się więc przy urządzaniu naprawdę trudnych pomieszczeń albo gdy zależy nam na konkretnej stylistyce lub nietypowych rozwiązaniach. Jednak w praktyce nic nie stoi na przeszkodzie, aby skomponować ją z gotowych szafek.

*- Nasza firma specjalizuje się w projektowaniu kuchni przy użyciu elementów modułowych i jesteśmy w stanie dostosować je do niemal każdego wnętrza - mówi natomiast Błażej Dzierżyński z RS Design.*

Ponadto wiele szafek modułowych ma możliwość doposażenia w pomysłowe akcesoria, na przykład wzmocnione prowadnice z pełnym wysuwem i większym obciążeniem szuflady albo kosze cargo.

**Bez górnych szafek? Żaden problem!**

Wiele osób nie wyobraża sobie kuchni bez górnych szafek. Okazuje się jednak, że funkcjonalne pomieszczenie do gotowania może obyć się bez nich. Dostępne na rynku systemy dają nam wręcz nieograniczone możliwości wygodnego przechowywania.

Jeśli nasze pomieszczenie jest odpowiednio duże, warto rozważyć ustawienie wyspy kuchennej. W zależności od konstrukcji, wyspa może pełnić wiele funkcji - być dodatkowym miejscem dla garnków i talerzy, blatem roboczym, stołem albo wszystkim naraz.

**Co z trójkątem roboczym?**

Każda kuchnia powinna być przede wszystkim funkcjonalna. Nawet w najtrudniejszych pomieszczeniach warto zadbać o wygodę gotowania i zastosować zasadę trójkąta roboczego. Na czym ona polega?

*-Trójkąt roboczy wskazuje położenie trzech najważniejszych elementów każdej kuchni - zlewozmywaka, kuchenki oraz lodówki - tłumaczy Roman Timofiejuk, właściciel firmy Romtex z CH Fasty, zajmującej się produkcją mebli na wymiar.*

Najprościej mówiąc, odległość między poszczególnymi urządzeniami powinna mieścić się w określonych granicach:

- lodówka - zlewozmywak 120-210 cm

- zlewozmywak - kuchenka 90-210 cm

- lodówka - kuchenka 120-270 cm

Zachowanie złotej zasady usprawnia gotowanie, ponieważ produkty przechodzą drogę od lodówki, przez zlew po kuchenkę. Jak to wygląda w praktyce? Wyjmujesz produkty z lodówki, kładziesz na blacie, przygotowując do obróbki. Następnie myjesz je pod bieżącą wodą, kroisz i kierujesz się w stronę kuchenki lub piekarnika.

A co w sytuacji, gdy brakuje nam przestrzeni i nie ma możliwości zachowania odpowiednich proporcji?

*- Wtedy należy po prostu poszukać innych, funkcjonalnych dróg. Przy aranżacji kuchni na poddaszu nieszablonowe pomysły mogą okazać się najlepszym rozwiązaniem - podsumowuje Roman Timofiejuk.*