

A LEGKOMPLEXEBB MUNKAHELY AVAGY A JÓ KONYHA TITKA... A JÓ SZAKÁCS



Boros Eszter
okl. építész tervező-művész



A viccet félretéve egy gyönyörű konyha is feledhető, ha kihasználatlan vagy használhatatlan. Többéves, Angliában szerzett belsőépítészeti és konyha-tervezői gyakorlattal szeretnék pár hasznos tippet megosztani arról, hogy tapasztalataim szerint mitől jó, használható és szép egy konyha.

Könnyebb dolgunk akkor van, ha új építésű házba kell terveznünk, ott beleszólhatunk a terek elosztásába. Abba, hogy hol legyen ablak vagy ajtó, s nagyobb valószínűséggel lesznek a falak is derékszögűek. Amennyiben egy meglévő épületben kell felújítást végezni, ott sokszor ütközhetünk

akadályokba a térkihasználásnál – de az ablakok, ajtók helyének variálása sem olyan könnyen kivitelezhető. Vagy egyáltalán nem is biztos, hogy megengedett bármiféle belsőépítészeti változtatás, de közbeszólhatnak még a kéményfalak vagy a gáz-, víz- és villanyórák is az esztétikumunkba.

Ezért érdemes a következőket megvizsgálni még a tervezés, kivitelezés előtt.

A HELYISÉG TULAJDONSÁGAI
Mint építész, s mint háziasszony számomra akkor jó egy konyha, ha használat közben is minden a

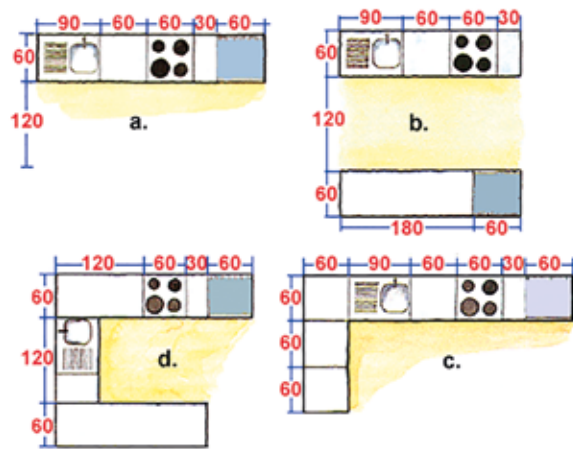
megfelelő helyen van. Értem ez alatt például azt, hogy a mosogató mellett található a mosogatógép, s a tűzhely sem kilométerekre helyezkedik el ezektől. Hiszen amikor főzünk, sokszor van szükségünk vízre, s ugyanígy fontos, hogy a hűtőszekrény is a közelben legyen, hiszen onnan vesszük ki az alapanyagokat.

Viszont ne is legyenek egymás hegyén-hátán, hiszen mind a mosogatáshoz, mind a főzéshez szükségünk van használható mennyiségű pultfelületre, mivel ott darabolunk a vágódeszkán, oda készítjük ki a felhasználni kívánt alapanyagokat. Ezért legalább 80–120 cm felület legyen egyben a tűzhely mellett, lehetőleg mindkét oldalon.

Szerencsések vagyunk, ha nagy tér áll rendelkezésünkre, viszont ott tényleg jól át kell gondolni a mosogató, hűtő és tűzhely hármass elhelyezését, hogy ne váljon sétátérrel a helyiségünk. Kisebb helyiség esetén pedig pont az okoz fejtörést, hogy nincs sok választásunk abból a szempontból, hogy mi hova kerüljön. A mozgástérre is figyelni kell! Jellemzően a pultmélység 60 cm, tehát ha kétoldalt akarunk pultot, akkor az már 120 cm lesz, továbbá adjunk hozzá minimum 100–110 cm közlekedőt, hogy az ajtókat ki tudjuk nyitni, vagy egymás mellett a családtagokkal el tudjunk férni. Így minimum 220–230 cm széles helyiségünknek kell lennie. A sziget körbejárhatóságánál is ezt a minimum 100 cm-t kell figyelembe venni, de ha valóban kényelmesen szeretnénk használni a mindennapokban az új konyhánkat, legyen ez a távolság 110–120 cm.

A felső és alsó, illetve a magas szekrényekben pedig ezeknek megfelelően pakolunk. A tűzhely körül lesznek a fűszerek, edények, tepsik és egyéb, a főzéshez szükséges kellékek elhe-

- a. egysoros
- b. kétsoros
- c. L alakú
- d. U alakú



Vonalvezetési sémák.

lyezve, míg a mosogató körül szokás a tisztítószereket tárolni. A magasabb vagy távolabb lévő helyekre olyan dolgokat tegyünk, melyek ritkábban kellenek. Gondoskodnunk kell megfelelő mennyiségű tárolóhelyről is. Vegyük számításba, hogy milyen meglévő eszközeink, étkezésleteink vannak, s milyen pluszdolgoknak szeretnénk még helyet.

Ennek megfelelően kell aztán dönteni a polcos és fiókos szekrények arányáról és méreteiről. Azt tartjuk észben, hogy a fiókos elemek drágábbak a vasalatok és a nagyobb munkaigény miatt, mint az egyszerű polcos darabok. Azonban a fiókokban óriási lehetőségek vannak, melyeket vétek kiaknáztatlanul hagyni. Az 5 zóna meghatározásával sokat javíthatunk a konyhánk használhatóságán. Ez az 5 zóna helyes sorrendben a következő: tárolás -> tálalás -> mosogatás -> előkészítés -> főzés/sütés. Balkezeseknek a sorrend épp fordítva van. Az 5 zónáról egy korábbi cikkünkben olvashattak bővebben.

AMIRE KEVESEN GONDOLNAK. A NAPFÉNY!

Új építésű ház esetében a legkönnyebb a konyhánk elhelyezését, tájolását ideálisan kialakítani. Ez az életmódunktól is függ persze, hogy mikor tartózkodunk többet a konyhában: délelőtt vagy délután.

Tökéletes „benapozás” észak-dél irányú épületelhelyezéssel érhető el – a „fényigényes” helyiségeket, mint a nappali, étkező vagy konyha a délkeleti és északnyugati irányok közé tájolva. Így a konyha lehetőleg legyen délkeleti vagy északnyugati tájolású. Így mindig jut be elég természetes fény, s nem lesz túl meleg vagy túl hideg sem. Amennyiben a konyhához tartozik kamra is, úgy az lehetőség szerint legyen a konyhához képest északi fekvésű, vagyis hűvös. Hazánkban az érvényes szabályozók – köztük az OTÉK-szerint (Országos Településrendezési és Építési Követelmények):

86. § (1) * A lakás legalább egy lakószobája napfény által benapozott legyen, kivéve, ha ezt a település kialakult beépítése nem teszi lehetővé. Benapozottnak tekinthető az a helyiség, ahol a



Térrendezés



benapozás lehetősége február 15-én legalább 60 percen át biztosított.

86. § (2) A helyhez kötött munkahelyet, továbbá a csecsemők és a gyermekek nevelő-oktató helyiségeit, amelyeket DNy-Ny-i irányból látást zavaró napfény-besugárzás érhet, árnyékolóval kell ellátni.

86. § (3) * Új épületek tervezése és megvalósítása során építészeti eszközökkel (pl. külső árnyékoló), illetve növényzettel kell biztosítani a túlzott nyári felmelegedés elleni védelmet.

A fényviszonyokról is említést kell tennem. Amennyiben egy sötétebb helyiségben kap helyet a konyha és ezen már nem lehet javítani nyílászárókkal, akkor kerüljük a sötét színű frontokat és munkapultot, mert elég komoran tud hatni a mindennapokban egy ilyen sötét helyiség. Vagy a konyhai világítást kell nagyon jól átgondolni és kialakítani.

Praktikus, ha van egy nagyobb világítótest a mennyezet közepén, manapság a LED-fényforrások a legjobbak és a fali szekrények alján is érdemes egy-egy fényforrást elhelyezni, hogy amikor ott dolgozunk, akkor lássuk is, amit csinálunk.

Amennyiben van rá lehetőségünk,

nagyon szép hatást tudunk elérni egy felülvilágítóval, tetőablakkal. Minden konyha rendelkezzen – ha lehet – természetes megvilágítással, mert a természetes fény mindig jobb és egészségesebb az emberek számára, mint a mesterséges.

A TRENDEK

Természetesen az aktuális divatot is figyelembe kell venni. Sokszor ez határozza meg azt, hogy mit lehet kapni a piacon. 20–30 évvel ezelőtt készült konyhákhoz már nehéz lesz kiegészítőket találni. Itt meg kell jegyezni, hogy a mainstream áramlatot a nagyobb áruházak az elemes bútorrendszereikkel nagyban befolyásolják, mivel jóval kedvezőbb

áron adják a termékeiket, mintha egy asztalos által legyártott, teljesen egyedi konyhabútort vásárolnánk. Az egyediben az a szép, hogy nagyjából bármi elkészíthető, a minősége is jóval magasabb, mint az elemes rendszereké. Ennek megfelelően az ára is borsosabb.

Ismertebb konyhát (is) gyártó vállalatok Európában:

IKEA – svéd multinacionális vállalat;

Hacker – német gyártó;

Rotpunkt – német gyártó;

Blaupunkt (háztartási gépek) – német gyártó, a Rotpunktnek is a tulajdonosa;

Mackintosh, Sheraton, English Rose – angol gyártó (Omega plc.).

EXTRÁK, MELYEK ÓVATOSSÁGRA INTENEK

A konyhasziget és a reggelizőpult az új trendek közé sorolható. Ezeknek pár éve töretlen a népszerűségük itthon is. Nem csoda, hiszen a rohanó világunkban praktikusak – és karakteres elemei is lehetnek egy szépen kialakított térnek. Néhány konyhamárka esetében találkoztam már motorosan állítható magasságú konyhaszigettel, hogy igazodjon a használójának a magasságához. Egy jól megválasztott függőlámpával



Hacker design

igazi éke lehet az otthonunknak, de ehhez megfelelő belmagasság szükséges. A konyhasziget esetében a kihívást a víz, villany, elszívó kialakítása okozza, mivel nagyon divatos, hogy oda tervezik a sütőt vagy a mosogatót. Angliában például a padlóban futnak a villany- és vízvezetékek, így ott nem akadály, hogy a konyhasziget pultba épített szagelszívóját kivezessék az épületen kívülre a padozatban vagy a vizet, villanyt bekössék. Magyarországon ellenben a falban vagy az álmennyezetben futnak a csövek és a vezetékek. Egyszerűbb, ha ilyenkor villamos árammal működő főzőlapot és sütőt választunk a gáz helyett.

EGY KIS ERGONÓMIA ÉS PRAKTIKUM

Ergonómiai szempontból (emberi léptékarányosság) fontos lenne, ha a felhasználók testmagasságához lenne minden fontosabb magassági méret állítva. Ezt leginkább egyedileg legyártott bútorok esetében tudjuk megtenni. Ez az, amit a multinacionális vállalatok tömeggyártott termékei nem fognak maradéktalanul teljesíteni, sok más szemponttal egyetemben!

Egyre többen választanak egyszerű, dísztelen frontot a könnyebb takaríthatóság érdekében, sokszor ezeken a fogantyú sem jelenik meg, hanem nyomásra nyíló típusú tip-on ajtók. Ebből lehet manuális vagy motoros szerkezetűt is választani. A konyhai kabinetek kiegészítő termékeit is érdemes jól átgondolni tervezéskor, mert a sok apróság igencsak meghatározza a konyhánk külsejét és használhatóságát. Egyre kedveltebbek a beépített konyhai berendezések (hűtő, mosogatógép stb.), melyekkel még egységesebbé tehetjük konyhánk megjelenését. Az új építésű házakban előszeretettel terveznek úgynevezett háztartási

helyiséget, ahol a kevésbé mutatós, viszont szükségszerű elemeket tárolhatják. Ilyenek a mosógép, szárítógép, a gépészethez és villamossághoz tartozó „dobozok” (kazán, bojler, villanyóra stb.). Ez a könnyebbik út, viszont, amikor meglévő épületbe kell elhelyezni őket, már nehezebb a helyzetünk. Kötöttebbek a lehető-

a lakáson belül elhelyezkedő egyéb „dobozok” helyét a tervező határozza meg. Minden esetben az ügyfélnek, a belsőépítésznek, a gépész- és villamosmérnököknek és a kivitelező szakembereknek az együttes feladata, hogy szorosan együttműködve olyan megoldás szülessen, ami praktikus és esztétikus is egyszerre.

KONYHA ELRENDEZÉSE HASZNÁLAT GYAKORISÁGA SZERINT

havi párszor
heti párszor
minden nap
heti párszor
havi párszor



ségek. Itt jön képbe a belsőépítész, aki a belső tér kialakítása során javaslatokat tud tenni arra, hogy áthelyezzék ezeket, ha szükséges. Megtervezi a vizuális megjelenését annak, hogy hol a legkevésbé zavaróak ezek az egységek, vagy milyen módon lehet őket beilleszteni a belső világba a meglévő helyükön. Ennek a megvalósításának menetét aztán a szakági tervezőkkel egyeztetve pontosítják, felméri a lehetőségeket, az akadályozó tényezőket. Az áthelyezéshez természetesen hatósági engedélyek kellene, ehhez pedig szakági engedélyezési tervet kell benyújtani, s csak engedéllyel rendelkező szakember végezheti el magát a munkát is. Egy ideje már az az általános szabály, hogy a gáz-, víz-, illetve a villanyórákat a lakáson vagy házon kívül helyezik el. Erre azért van szükség, hogy le lehessen őket olvasni az ingatlanba való belépés nélkül. Szélsőséges esetben – például nem fizetés esetén – a szolgáltató le tudja zárni az órákat birtokháborítás elkövetése nélkül. A lakáselosztó dobozt, a kazánt és

SZÍNEK

Színben az elmúlt években a sötétzöld és a sötétkék volt a sztár, bronz- vagy rézszínű gombokkal. Nagyon szép, exkluzív, királyi megjelenést kölcsönöz a helyiségnek. Az örök kedvenc szürke, fehér és bézs színek a semlegességük miatt könnyebben eladhatóvá teszik az ingatlant – és nagy előnye még, hogy a kiegészítő lakásdekoráció (lakástextilek, díszek stb.) is könnyen variálható egy ilyen konyhában.

A pult mögé a falra egyre gyakrabban tesznek dekorezzett üveget csempe helyett, melyet már többféle színben és felülettel árulnak. Sőt, az általunk választott fotót is képesek felhasználni és ebből készíteni a hátlapot. Van lehetőség megvilágított rendszer megvásárlására is. Amellett, hogy modern külsőt kölcsönöz, könnyű takarítani is.

Az 5 cm-es pultvastagság és a magas lábázat is kimondottan divatosak, ezeknek gyakorlati haszna azonban kevesebb van. Inkább a megjelenésen és az összhatáson dobnak (meg az áron).

A KONYHAPULTOK RENGETEGÉBEN TÉVELYEGVE

Corian munkapult – Ez igazából egy márkanév, az anyagát tekintve akril. A Műgyanta II. cikkben olvashatunk erről az anyagról és a felhasználhatóságáról még többet. Azért kedvelik az ügyfelek, mert könnyen formálható, javítható – és illesztések nélkül, egy elemből elkészíthető egy-egy nagyobb munkapult. Akár a mosogató és a konyhahátfal is elkészíthető belőle. Színét és mintázatát illetően minden ismert kő- vagy famintázatot el lehet belőle készíteni, s mindig találunk az igényeinknek megfelelőt. Tapintásra viszont érezhető az akrilra olyan jellemző műanyag „érzet”, ami miatt sokan inkább mást, természetesebb anyagot választanak. Mivel hőre lágyuló anyagról van szó, a 140–160 foknál melegebb edények közvetlenül nem helyezhetők rá. Sok gyártó, illetve asztalos is figyelmen kívül hagyja, hogy a mosogatók fenekét nem célravezető akrilanyagból készíteni. Ennek oka, hogy az akrilfelület nehezen tolerálja a zöltségek, gyümölcsök tisztításakor előkerülő homokszemcséket. Ezek

végiggördülnek a fenéklapon, majd a lefolyónyílásnál összegyűlnek. A kis dzseborit lökdösődéssel kombinált feszítváhangulat kíséri. Ennek eredménye, hogy hajszálrepedések keletkeznek a feszültséggyűjtő helyeken és tönkremegy az anyag. Szivárogni kezd, eltörik. Ezért kell a mosogatótálcákat rozsdamentes anyaggal kombinálni.

Kvarc munkapult – Magyarországon és Európában az egyik legnagyobb forgalmazó a Silestone. A pultok természetes kvarcból készülnek, melyhez kis mennyiségű üveg- vagy fémdarabkákat kevernek, hogy változatos és nagyon szép munkalapokat kapjanak eredményül. A kvarc másik nagy előnye, hogy nem porózus, így a felületén nem maradnak foltok, nem fejlődnek baktériumok, ellenálló a mechanikai behatásokra és a magas hőre is. Ezért a kvarc munkalapokat nem szükséges tömíteni. A tartóssága mellett a kvarc természetes anyagú és érzetű, amely nagyon sok színben elérhető, a természetben megtalálható köveket hűen utánozza. Anyagában színezett, tehát javítása is könnyebb.

Márvány munkapult – Ez a gyönyörű anyag a természetben megtalálható. Elegáns, exkluzív megjelenést érhetünk el vele. Hátránya, hogy porózus, könnyen megmarja a felületét némely savasabb étel, ital. Ezért folyamatos karbantartást igényel. Hőre, feszülésre érzékeny, könnyen elreped, eltörik, melynek javítása igen költséges. Természetes anyag lévén csak a természetben előforduló színekben érhető el, mely az adott geológiai viszonyokra jellemző és ezért egyedinek is tekinthető.

Gránit munkalap – Igen ellenálló a hőre, karcolásra, viszont a márványhoz hasonlóan porózus anyag, ezért könnyen foltosodik. Folyamatos karbantartást igényel. Természetes kő lévén a gránit nem érhető el túl sokféle színben és minden darabja sajátos, ezért gyakran a konyhákat a kiválasztott munkalap köré kell tervezni. Mivel ez nem egyszerű feladat, ezért a gránit munkalap kiválasztása sem az. Javítása szintén költséges.

Postforming munkapult – Jellemzően a legelterjedtebb munkapult-fajta, mivel elérhető árú, könnyen méretre szabható és óriási színválasztékban kapható. Magasfényű és matt felülettel is kapható. Könnyen tisztítható és különösebb karbantartást nem igényel. Úgy készül, hogy a forgácsolásra dekorlemez kerül, ennek felülete kemény, valamennyire karcálló, strapabíró, nem károsítják a különböző vegyszerek. Különböző vastagságban rendelhető, 3 cm-től 10 cm-ig. Élzárása készülhet saját anyagból kis rádiusszal lefordítva vagy egyenesen zárva, de kérhetjük tömör fából vagy fémből is. A drágább gyártók anyagainál strukturált a lap, ezeket érintve mintha követ vagy fát tapintanánk. Sok típusból kérhető, a standard



Az akril mosogatótálca legfontosabb szerkezeti eleme a rozsdamentes fenék!



Elegáns, egyedi és tartós. Ez a három ismérve a márványpultoknak.

60 cm-es lapszélességen kívül 90 cm-es vagy még szélesebb, hogy konyhaszigetre is megfeleljen a mérete. A lap mindkét oldalán megjelenhet a dekoros felület, így alkalmas oldalsó lefutó felületnek is. Hátránya, hogy az illesztések látszanak és forró edényt sem lehet rajta hagyni hosszú ideig.

Tömörfa munkapult – Egyedi, meleg hangulatot áraszt, nem mellesleg környezetbarát megoldás. A tömörfa munkapult esetében fokozottan ügyelni kell a szoba páratartalmára, hogy mennyi vizet kap a mosogató körül. Mivel természetes anyag, ezért száradni, repedni és vetemedni is képes, ha nincs jól karbantartva. Felületén könnyen megtapadnak a baktériumok, a sérülések könnyen meglátszódnak rajta, még az ablakon besütő nap UV-sugárzása is károsan hat rá.

Pont emiatt általában nem ajánlom, hogy a teljes konyha munkapultja tömörfából készüljön. Angliában és Franciaországban is erre találták ki az úgynevezett „butcher’s block-ot” (kb. hentesblokk), mely a munkapulttól sokszor különálló, jellemzően gurulós lábakon álló kis kabinet, melynek a teteje 5–15 cm vastag tömörfából készül. Jellemzően tölgyfából, mivel az elég kemény, hogy kibírja a konyhai használatot. Ezt a bútordarabot igazából vágódeszka helyett használják, itt darabolnak és készülnek elő a főzéshez.

HASZNOS EXTRÁK A KÉNYELEMÉRT

Neff Slide & Hide sütők – Ajtjuk kinyitása után becsúszik a sütő alá, ezzel helyet szabadítva fel ahhoz, hogy bármilyen testhelyzetben könnyen be tudjunk nyúlni az

ételért. Ehhez még bizonyos modelleknél plusztartozék az elforduló fogantyú, ami ergonomikusabbá teszi a használatot. A termék Magyarországon is kapható. Prémium kategóriás márka.

Quooker – Nyugat-Európában elterjedtek az úgynevezett forró vizes csapok, itt a normál hideg-meleg vízen kívül forrásban lévő vizet is engedhetünk azonnal, mely egy biztonsági zárral aktiválható. A víz itt egy nyomás alatt tartott tartályban van, így folyamatosan biztosított a megfelelő hőmérséklet. Ezt a szekrény alatt tudjuk elhelyezni, otthoni használatra elegendő egy 3 literes készülék. Nem kell várni arra, hogy az edényben felforrjon a víz és a pulton is felszabadítunk vele helyet, mivel nem kell vízfórallót elhelyezni rajta.

A Novy Multizone főzőlapok – A főzőlapok ebben az esetben csak 4 vagy 5 gyűrűből állnak, melyeket a munkapulttal síkban, vagy rá helyezve egyenként, egymástól távolabb is rögzíthetjük. Esztétikailag nyújt egyedi élményt.

Bora főzőlapba integrált szagelszívó – A Bora márka készített olyan főzőlapba integrált szagelszívót, melyet kimondottan konyhaszigetekhez ajánlanak. Az ötlet onnan jött, hogy eddig a sziget felett lógtak a szagelszívók, belelógva a szemünk magasságába, pedig ennek pont az a lényege, hogy amíg főzünk, addig a konyhasziget másik oldalán lévő emberekkel tudunk kommunikálni, vagy hogy legyen tágabb látóterünk. Ezt ezzel a frappáns módszerrel érték el. A Bora főzőlapok indukciósak, a szagelszívó csöveit a padozatban ki lehet vezetni (angol termékről van szó) vagy belső keringetésű rendszerrel is tudunk választani, ha nincs



Letisztult forma, gránittal „megkoronázva”.



Neff Slide & Hide sütő.



Quooker: A tea még nem készült el ilyen gyorsasággal...



Novy Multizone főzőlap.

lehetőség a padlóban elvezetni. Magyarországon egy forgalmazója van, Mosonmagyaróváron.

Borhűtő – Kifejezetten borok hűtésére fejlesztették ki – egy látványhűtő, melyet előszeretettel terveznek be a konyhasziget felszereltségébe. Természetesen nem csak bort lehet benne tárolni. Több méretben kapható, pult alá 30 cm, 45 cm és 60 cm szélesek kaphatóak. Illetve különböző magasságban is kaphatóak, létezik 190 cm-es is.

Smarthome – Az egyre nagyobb teret hódító okosotthonok a konyha világába is beférkőztek. Ebben a Samsung az egyik élen járó fejlesztő vállalat. Készülékei között megtalálhatóak az okos hűtőszekrények, melyek kamerákkal vannak felszerelve, így át tudjuk tekinteni a hűtőnk tartalmát a telefonunk segítségével. Jelez, ha elfogyott

valami, vagy akár meg is rendel nekünk a heti bevásárlást, például az AmazonFreshen keresztül. A polcokat, rekeszeket sokszor egymástól függetlenül különböző hőmérsékletre tudjuk állítani, illetve jégkocka-adagolóval vannak ellát-

va. Sütők esetében a telefonunkról „szólhatunk” a sütőnek, hogy kezdjen el sütni vagy le is állíthatjuk azt. Az egyik legjobb kényelmi funkció az öntisztuló program, melynek lényege, hogy nagyon magas hőmérsékleten a lerakódásokat



A Bora névválasztása nagyon frappáns. A Bóra egy igen veszedelmes szél neve, mely főleg az isztriai és a dalmát tengerparton fordul elő.

leégeti a sütő a belső falairól és a végén csak ezt a lehullott hamut kell kiszednünk. Ezeket az eszközöket aztán össze lehet hangolni a teljes ház smarthome rendszerével, megtaníthatjuk nekik a szokásainkat és kényelmesebbé tehetjük rohanó életünket. Annak ellenére, hogy sok a pozitívum ezekben a rendszerekben, számomra azért felvet egy-két kérdést a személyi adatvédelemmel kapcsolatban, illetve, hogy mennyire butulunk el, ha mindentől az egyre kényelmesebbet használjuk.



AZ ÜGYFÉL

Számomra egyértelmű volt, hogy kikérdezem az ügyfeleimet arról, hogyan fogják használni a konyhát, étkezőt. Mennyit főznek, hányan esznek otthon, milyen gyakran fogadnak vendégeket? Ezeket a kérdéseket azért fontos feltenni, mert nem ugyanaz lesz az igénye egy nyugdíjas házaspárnak, mint olyan valakinek, aki egyedülálló és sokat utazik, vagy egy 3 gyerekes családnak. Van, akinek a főzés azt jelenti, hogy megmelegíti a mikróban a készételt, s van, aki elegáns estélyeket ad. Más minőségű és funkciójú termékeket fogok ajánlani ezeknek az információknak a birtokában.

Utána persze jöhet a személyes preferenciák kitérgetése, ki milyen színt, formavilágot részesít előnyben, itt is a mi dolgunk, hogy terelgessük az ügyfelet egy olyan végeredmény felé, amit mi is szívesen mondunk a magunkénak. Azt vettem észre, hogy ha egy kicsit elrugaszkodunk az ügyfél által elképzeltéktől, akkor tudjuk neki azt a „wow” faktort nyújtani, amiért aztán minket ajánl majd másoknak is. Mindenki egyedit szeretne, de úgy, hogy az ízlésének és az igényeinek megfelelően a végeredmény anélkül, hogy átcsapna extrémbe.

A SZOFTVER

A konyhákat Angliában a Fusion2020, Winner vagy ArtCAD programokban gyorsan létre lehet hozni. A nagyobb bútorgyártók az általuk forgalmazott termékeket fel is töltik ezekbe a szoftverekbe, tehát a licenc megvásárlásával bármely, jelenleg forgalomban lévő termék azonnal betölthető, felhasználható. Ezek a programok úgy vannak kitalálva, hogy nagyon egyszerűen, gyorsan látványos 3D-s képeket lehessen létrehozni velük. Emellett a felhasznált elemeket egyből tudja listázni és árazni is. Persze figyelni kell, hogy az árak mindig frissüljenek.

Ahogy tapasztaltam, Magyarországon ezeket a programokat nem igazán ismerik.

A magyar piacon a Piper 3D az egyetlen olyan magyar komplex tervezőprogram, amely belső terek megtervezésére szolgál, s melyet belsőépítésznek, bútorgyártóknak ajánlanak.

Ennek ellenére a magyarországi konyhatervezés esetében a legtöbbször a KitchenDraw nevű programmal találkoztam, ami kimondottan konyhák megtervezéséhez való, vagy valamilyen 3D-s szoftver, mint a 3Ds Max.

Láthatjuk tehát, hogy egy jó konyha megtervezése sem könnyű feladat, ezért amennyiben megengedhetjük magunknak, bízzuk ezt szakemberre (építész, belsőépítész, konyhatervező, lakberendező). Nemcsak a konyhánk dizájnjá lesz jobb és egyedibb, de sok időt, utánajárást és idegeskedést megspórolhatunk vele. ■

Forrás:

<https://www.haecker-kuechen.de/ihre-kueche>
<https://www.rotpunktkuechen.de>
<https://www.blaupunkt.com>
<https://www.omegaplc.co.uk>
<https://www.hafele.com>
<https://www.quooker.co.uk>
<https://www.novy.com/products/hobs/induction/multi-zone/1790/>
<https://www.bora.com/hu/en/>
<http://www.howabutor.hu/blog/min-den-amit-a-konyhazonakrol-tudnod-kell>
<http://lakberendezes.hu/helyisegek/konyha/konyha-helye-es-szerepe-a-lakasban/>
<http://magyarotthon.blogspot.com/2011/02/ember-tervez.html>
<https://piper.hu/www.parafalo.hu>
<https://www.mylechner.de/hu/termekek/konyhai-munkalapok/d/toemoerfa/>
<https://www.silestone.com/hu/szinek/>