

LEGGYAKORIBB HIBÁK A KONYHÁBAN

Dr. Antalfi Eszter



Számos hiba előfordulhat a konyhában, azonban a hiba fogalma mindenkinek mást jelenthet. Elsődlegesen az fontos a konyha kialakításában, hogy a használója kényelmesen tudjon benne dolgozni. Éppen ezért az egyedi igények figyelembevétele elengedhetetlen. Egy átlagos konyhaasszony napi 3 órát tölt el a konyhájában tevékenykedve, míg egy háztartásbeli családanya átlagban napi 5 órát. Éppen ezért fontos kérdéskör a kényelmes konyha kialakítása.

Ez a cikk az általános hibákról szól, illetve azokról a tényezőkről, melyekre oda kell figyelni, akár tervezésről, akár felújításról van szó. Fontos kiemelni a különbséget az ideális és a megvalósítható konyhai kialakításokról. Egy kisebb lakásban vagy garzonlakásban más elrendezés célszerű, mint egy nagyobb kivitelű családi házban.

VEZETÉKEK KIALAKÍTÁSA

Rögtön az elején szükséges a tervezés. Kevésbé hozzáértőknek elég egy papírlapra lerajzolni az elképzeléseket, mielőtt bármi komolyba fognának. A vezetékek, beleértve a víz, a gáz és a villany helyének a tervezését, bízunk szakemberre. Sokszor sajnos nem elég az építész és a kivitelező szakmai véleménye, érdemes kikérni egy lakberendezőt vagy

egy épület-gépész tervező álláspontját is. Ha az elején sikerül megtervezni a mosogató és a nagyobb gépek helyét, sok nyűgtól és kellemetlenségtől kímélhetjük meg magunkat, mint például egy újabb falbontástól.

HÁZTARTÁSI GÉPEK

Érdemes a legelején végiggondolni, hogy milyen háztartási gépeket szeretnénk, milyen konyhai eszközök szükségesek, és ezek méreteit figyelembe venni rögtön a tervezéskor. Célszerű mérlegelni, hogy például egy mosogatógép inkább szerencsés megoldás lenne vagy főlősleges helyfoglalás. Tűzhelyből kettő vagy négylaposat szeretnénk, sütőből beépíthetőt vagy inkább falra szerelhetőt. Mosogatótálcából is számos választék található, kéttálcástól a hosszú csepegtetőtálcáig.



Fűszertartó

A MUNKA HÁROMSZÖG

A munka háromszög fogalmát először az ötvenes években használták. A három fő munkaterület kialakításának a fontossága: a tűzhely, a mosogató és a hűtő összefüggő kapcsolatát takarja ez a fogalom. Ezt ügyesen ki lehet alakítani szinte minden konyhatípusban, legyen az akár kétsoros konyha vagy akár U alakú. Az ideális távolság a munkaterületek között körülbelül egyméteres legyen. Ha ennél kisebb, kényelmetlen a mozgástér, ha viszont nagyobb, akkor a fölösleges sétálással megy el az idő. Hiba a nagyobb konyhákban szokott lenni, mondván, hogy ott több a hely, jobban széthúzzák az elemeket. Ezzel a kérdéskörrel először 1920-ban foglalkoztak Amerikában, ahol elvégeztek egy kísérletet. Egy kísérleti személy egy régi típusú konyhában főzött, melyben a konyhaszekrény a falak mentén, a tűzhely és a mosogató külön, középen állt. Az étel elkészítéséhez 174 métert tett meg, és 69 percre volt szüksége. Ez egy optimalizált konyhában, ugyanazt az ételt megfőzve, csupán 70 méter utat tett meg, és erre csupán 51 percre volt szüksége. Az ésszerű konyhatervezéssel a megtett utak 60%-át, az időnek a 27%-át lehet megtakarítani.

MEGFELELŐ MÉRETEK BETARTÁSA

Gyakori hiba, hogy a tűzhelyet és a mosogatót nagyon szorosan tervezik egymáshoz. Itt minimum 60 cm-es távolságot hagyjunk munkafelületnek. Így nemcsak kényelmes munkapultot nyerünk közöttük, de biztonságvédelmi szempontból is megfontolandó. A pult magasságát célszerű a háziasszonyhoz méretezni. A túl

magas konyhapult, illetve a felső szekrények, polcok kényelmetlenek hosszú távon, a túl alacsony

tikus megoldás, egészségügyi szempontból viszont nagyon nem ajánlatos. A sütő minden egyes



A tűzhely és a mosogató túl közel van egymáshoz

pult és mosogatótálca pedig derékfájáshoz vezethet. Tervezéskor számoljunk mind a felhasználó anatómiai adottságaival, az antropometriával, mind a bútorelemek egymáshoz való viszonyításával. A legfontosabb méretek: a testmagasság, a szemmagasság, a felemelt könyökök közötti távolság, a könyökmagasság és az előre nyújtott kar hossza. Sok konyhatervező program található a piacon, amivel szebbnél szebb konyhákat lehet tervezni, és ugyanezzel a lendülettel lehet belecsúszni a legtipikusabb hibákba is, mely a későbbiekben újratervezést igényelhet.

PRAKTIKUS TÁROLÓK

Egyre több honlapon megtalálható a kihúzható fűszertartó, amit leginkább a sütő mellé helyeznek. Reklámozzák, hogy mind a fűszer, mind az olaj és az ecet tárolására a legalkalmasabb, mondván, hogy ott kéz alatt van. Mérnöki szempontból lehet, hogy prak-

bekapcsolásával magas hőt bocsát ki magából, ami felmelegíti a környezetét. Az élelmiszereket, főleg az olajat 25 °C alatt szükséges tartani, de más fűszerek és ételízesítők is könnyebben romlanak a túlzott melegtől. Nem véletlenül találták ki a kamrát, ahol a hűvösben hosszabb ideig tárolhatják az élelmiszert.

FÉNYEK

A helyiségeknél a természetes napfényen kívül három típusú fényt különböztetünk meg. Az általános szórt fényt, a direkt fényt és a hangulatvilágítást. Egészségügyi szempontból a legideálisabb megvilágítás a napfény, mely a legkevésbé veszi igénybe a szemet, és természetesen adja vissza a színeket. Régi szokás a mosogatót az ablak alá helyezni, ennek sok előnye is van, de ez nem mindig megoldható. Amennyiben gondoskodunk megfelelő világításról, a fali oldalra is tehető a mosogató, munkaterület. Ilyen esetben nem elég

a szórt fény a konyhában, mindenképp érdemes plusz fénycsővel bevilágítani a munkaterületet. Az ablak alá helyezett mosogató tervezése esetén ügyelni kell a befelé nyíló ablakszárnyak magasságára és belógására, és az ablak alatti munkahellyel való viszonyára. A magasabb edényeket és a munkaműveletet nem korlátozhatja a nyitott ablak. Az általános szórt fény elhelyezésének gyakori hibája az, hogy a konyha közepére tervezik. Ez kedvezőtlen, mivel a háziasszony a tűzhely és a mosogató stb. elhelyezése miatt a fal felé fordul, így saját testének árnyéka takarja a munkafolyamatot.

PÁRAELSZÍVÓ

Használatuk nagyon javasolt, főleg olyan esetekben, ahol nincs, vagy nagyon kicsi az ablaknyílás, illetve olyan helyeken, ahol nem

megoldott a szellőztetés. Tévedés, hogy a páraelszívó csak a szagok elszívását szolgálja, legnagyobb védelmet a bútoroknak ad. Gyakori hiba páraelszívó választásánál, hogy inkább a design-t választják a teljesítmény és a funkciók helyett. Mindenképp tanácsos szakboltban utánajárni, hogy milyen típusút válasszunk, figyelembe véve a konyha légtérének a nagyságát, a keringetés típusát, a bekötés típusát, az elszívóteljesítményt, az aktív szénzsűrő használatát és nem utolsósorban az árát.

SAROKELEMEK

A sarok egy kisebb kihívás a szakemberek számára. Szakemberek által már jól ismert tipikus hiba az összeütközések. „Ha az egyik fiókot kihúzom, akkor nem tudom a másikat, mert egymásba

akadnak” példája. Napjainkban a sarokelemek megoldására számtalan szebbnél szebb megoldást találtak ki a tervezők. A legtöbb kihajtható elem szép és mutatós, ennek ellenére nem biztos, hogy használható is. Nagyobb költségek beruházása előtt tanácsos elmenni egy bemutatóterembe, ahol nemcsak látni, de ki is lehet próbálni azoknak az elemeknek a működését, minőségét.

Összességében elmondható, hogy a konyhatervezésre is érvényes az Előbb gondolkozz, aztán cselekedj! mondás. Hosszabb utánajárással, tervezéssel, segítségkéréssel nagyon szép, praktikus konyhát lehet kialakítani vagy akár felújítani. ■

Képek forrása:

tynan.com

hgtvhomes.sndimg.com

ELZETT SOPRON
a kapocs - mi összeköt!



9400 Sopron, Csepel út 3./a
Telefon: 99/513-551
Tel./fax: 99/311-597
www.elzett-sopron.hu

ROZMARING HUNGÁRIA
www.rozmaring.hu

... a fűszereket elszelke vállalat
Képzési osztály

9027 GYŐR - Isari park - Körösta utca 6.
Tel./Fax: 96 / 528 696, 528 298
E-mail: rozmaring@rozmaring.hu

Képzési osztály:
2600 VÁC - Tóperényi Isari Park - Avar utca 5.
Tel./Fax: 27 / 512 263, 512 264
E-mail: rozmaring@mail.kpvac.net

URDJAMANT
GYEMÁNT- ÉS KÖBÖS BORNITRID SZEMCSÉS ÉLEZŐKÖRÖNGÖK

3M Imperial

CELEZŐLAPÍR ÉS VÁSZON
fára, fémre, üvegre, műanyagokra

24 órás ügyfélszolgálat

VÉDELMEZETT SZALAGOK
MINDEN MÉRÉSEBEN

IFBG FILTER
Ipari Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.

2234 Maglód, Wodiáner Ipari Park. Tel.: 06-29/526-100. Fax: 06-29/526-110.
Mobil: 30/977-8094, 30/378-9906, web: www.ifbg.hu, e-mail: ifbg@ifbg.hu

**Szűrőt közvetlenül
a kizárólagos forgalmazótól!**

Felületkezelő üzemekben használatos papírlabirint szűrők,
üvegszál szűrők, zsákos szűrők, plafon szűrők,
aktív szén szűrők egyedi igények szerint is!

ISO 9001
DIN EN