

# A KONYHABÚTOROK MÉRETEZÉSE

Szurok Anikó  
lakberendező



**A bútorok megtervezésekor elsődleges cél, hogy praktikus, könnyen használható legyen, igazodjon az emberi test méreteihez. Különösen igaz ez a konyhára, ahol a nők többsége viszonylag sok időt tölt. Fontos tehát, hogy a folyamatok jól szervezhetők és bosszúságmentesek legyenek. Írásunk a Magyar Asztalos májusi számában megkezdett sorozat második része.**

A konyhabútor tervezése – formai és műszaki egyaránt – a tervezőtől sokrétű, minden részletre kiterjedő gondolkodást követel. Nem elég csak egymás mellé pakolni a kész modulokat, hanem sok szempontot kell megvizsgálni, maximálisan figyelembe kell venni a vevői igényeket.

Már tervezéskor legyen meghatározva, hogy melyik bútorelemnek mi lesz a funkciója.

Ehhez ismernünk kell a család főzési és étkezési szokásait, a háztartás gépesítettségét, a személyek számát és a vendéglátási szokásokat, a rendelkezésre álló helyet és építészeti adottságokat.

A konyha, mint munkahely ergonómiai szempontból akkor megfelelő, ha:

- használat közben nem kényszerít fárasztó testtartásra és mozdulatokra,
- a bútorok egymáshoz viszonyított elrendezése olyan, hogy a munka a lehető legrövidebb mozgási útvonalhossz alatt, ezáltal a leggyorsabban végezhető el;
- munkabiztonsági szempontból sem a bútor, sem a berendezések nem rejtenek balesetveszélyt;
- könnyen tisztítható, higiénikus munkavégzési környezetet biztosít;
- színeit és stílusát tekintve kellemes, hangulatos tartózkodási hely használója számára;
- valamint a lehető legnagyobb mértékben a használó igényeire és egyéni méreteire szabott.

A feladatok végrehajtásának fő síkjait olyan magasságba kell

## SZABVÁNY

Hazánkban konyhatervezéshez az MSZ EN 1116:2004 „Konyhabútorok és konyhai készülékek összehangolt méretei” európai szabvány van érvényben.

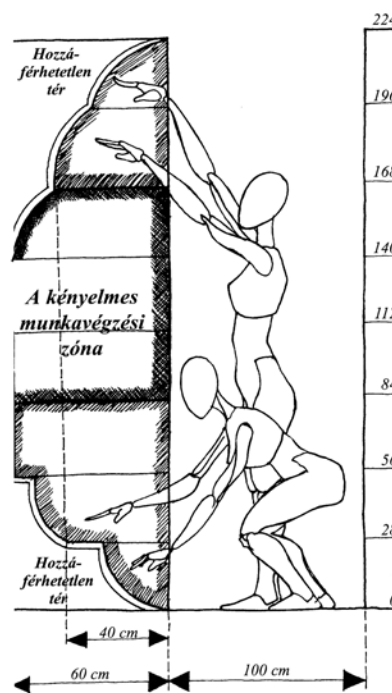
### Ez alapján a fő méretek (mm)

munkamagasság:	800 <sup>+50</sup> ; 850 <sup>+50</sup> ; 900 <sup>+50</sup> ; 950 <sup>+50</sup>
<i>alsó szekrény, ill. beépített készülékek magassága:</i>	770; 820; 870; 920
lábzatmagasság:	min. 100
munkalap mélysége:	min. 600
munkalaptúlnyúlás:	max. 30
<i>alsó szekrény, ill. beépíthető készülék mélysége (ajtóval együtt): munkalap mínusz túlnyúlás</i>	
beépítési nyílásának mélysége:	min. 550
felső szekrény mélység:	max. 400 (ajtóval együtt)
beépítési nyílása:	min. 310

elhelyezni, hogy azok kényelmes munkavégzést eredményezzenek. Kényelmes munkavégzési zónának tekintik azt a tartományt, ahol nem szükséges hajolni, nyújtózkodni, és amelyet a szem a fej mozgása nélkül jól belát.

### MAGASSÁGI ÉS MÉLYSÉGI MÉRTEZÉS

Mértezésnél figyelembe kell venni a mosogató alsó síkját, a munkalap magasságát, a felső szekrény alsó síkját és a legfelső polc helyét. Megfigyelések mutatják, hogy a huzamos ideig történő kissé hajlított testtartás – amely a mosogatásnál és a mosogatómedencében végzett egyéb munkánál fordul elő – veszi legjobban igénybe a gerincet és tartja statikusan feszített állapotban a hátizomzatot. Tehát arra kellene törekedni, hogy a munkalap és ennek következtében a mosogató alsó síkja a lehető legmagasabb legyen. Ugyanakkor az egyéb munkalapon végzett munkánál ideálisnak azt tekintjük, ha a munkalap



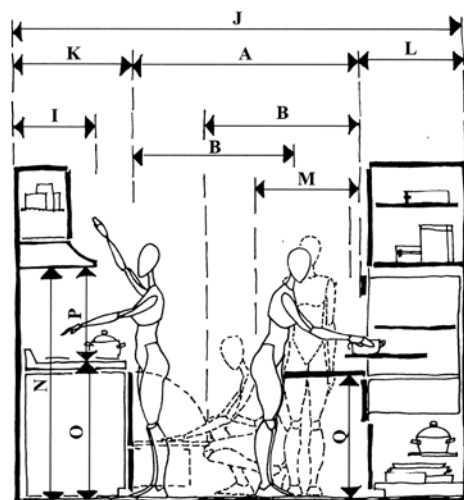
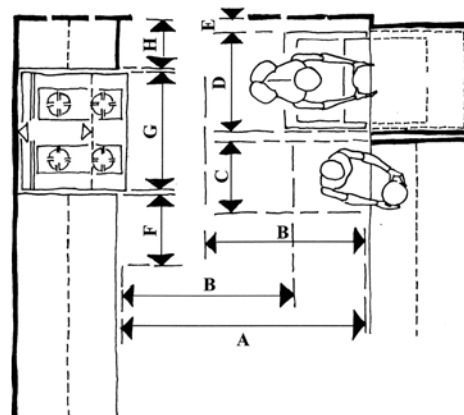
A munkavégzés fő síkjai

síkja az álló ember behajlított karja alatt 10–15 centiméterre helyezkedik el, vagyis laza kartartást tesz lehetővé, de hajolni nem kell. Vitatott kérdés, hogy a munkalap és a tűzhely egy szinten legyen-e. Sokak szerint, ha a tűzhely felső lapja 10–15 centiméterrel mélyebben helyezkedik el a pulthoz képest, a hátsó lapon könnyebb a főzés. Ennek értelmében ergonómiailag az lenne a legideálisabb, ha a pult váltakozó magasságú lenne. Kivitelezéskor azonban általában minden munkafázis egy síkba kerül. Ezért legalább a munkalap magasságát a felhasználó magasságához kell igazítani, és nem automatikusan beállítani 85 vagy 90 cm-re. (Például 165 cm magasságú hölgy könyökmagassága 101 cm, ezért a pult ideális helye 86 cm.)

Ha eldöntöttük a munkalap magasságát, akkor a pult és a felső szekrény közötti távolságot kell meghatározni. Ehhez támpont, hogy egyenes, álló testhelyzetben rá kell látni a felső szekrény alsó lapjára. A szekrények belső, legfelső polca nem lehet magasabb a kinyújtott kar által elérhető magasságnál. A vízszintes munkasíkot tekintve mélységben a szokásos 60 cm-es munkalapról csupán 40–50 cm-t használunk ki a munkavégzés számára. A többi az eszközök elhelyezését teszi lehetővé. Szélességi irányban 100–105 cm az a távolság, ami még lépés nélkül elérhető. Célszerű ekkora felületet szánni az előkészítő, ill. munkafelületeknek.

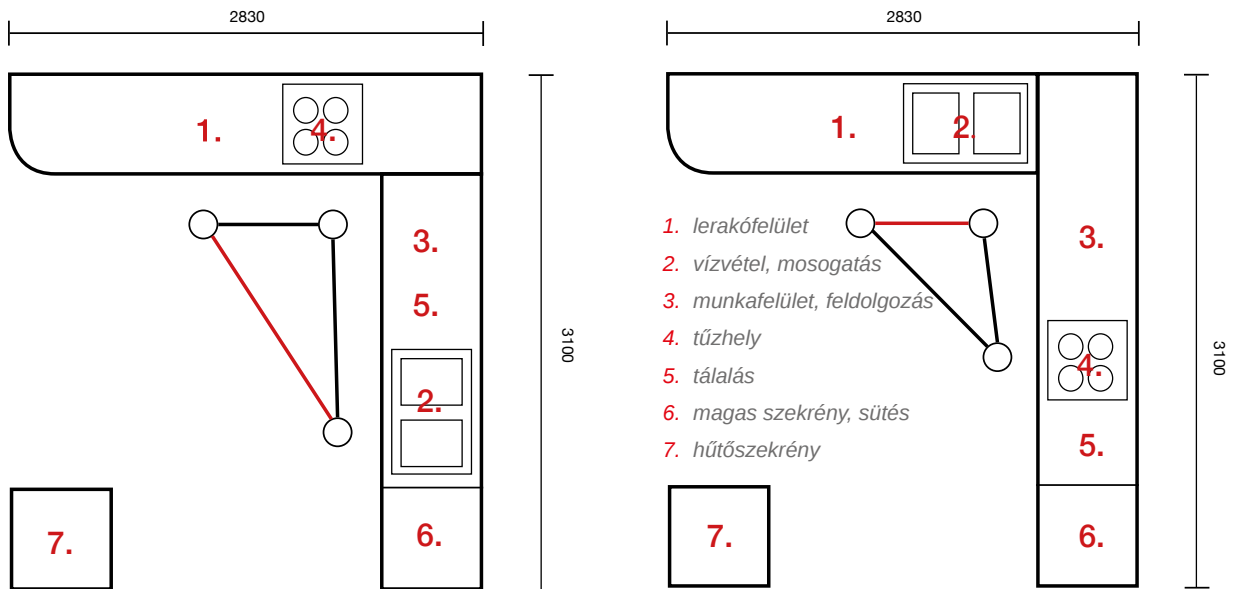
### ÁLTALÁNOS TERVEZÉSI SZEMPONTOK

A bútorok egymáshoz viszonyított elhelyezésének megtervezésénél a kényelmes munkavégzés követelményét kell figyelembe venni, úgymint:



- A Minimális szabad hely a készülékek között 120 cm
- B Helyszükséglet a sütő munkaterét és a guggolást számítva 100 cm
- C Minimális szélességű hely a sütő egyik oldalán 35 cm
- D A sütő szélessége
- E A sütő és a fal közötti távolság 10 cm
- F Minimális szélesség a tűzhely mellett 35 cm
- G A tűzhely szélessége
- H A tűzhely min. távolsága a faltól
- I Az elszívó mélysége max. 45 cm
- J Faltávolság kétsoros konyha esetén min. 240 cm
- K Szabvány munkalap mélység
- L Szabványos szekrénymélység
- M Minimális hely a közlekedéshez 60 cm
- N Az elszívó magassága
- O A tűzhely magassága
- P Elszívó magassága a tűzhelytől min. 60 cm
- Q Sütőajtó max. magassága 90 cm

Munkavégzések helyigénye



A főzés során bejárt útvonalak hossza az eredeti elrendezés szerint és az átalakítás után

- sem mosogatót, sem főzőlapot ne helyezünk sarokba, közvetlen fal mellé
- a mosogató és a tűzhely közötti rész a fő munkafelület, így legalább 90–100 cm legyen
- a tűzhely mindkét oldalán érdemes legalább 30–40 cm szabad felületet biztosítani
- magas szekrényeket a sor szélére célszerű helyezni
- a készülékszekrényeket úgy kell kialakítani, hogy a sütő- és hűtőeszközök a kényelmes munkazóna magasságába kerüljenek
- ha van mód rá, használjuk ki a természetes fényt és a mosogatót helyezzük az ablak elé

- felső szekrényt csak ott tervezzük, ahol alsó rész is van
  - a tűzhely és a páraelszívó távolsága: 60–75 cm (típustól függ)
  - a tűzhely előtti terület a lenyitható ajtóval rendelkező sütők miatt 120–140 cm
  - a szembenálló szekrények közti távolság: min. 120 cm
  - modulméretek: 20, 30, 40, 45, 50, 60, 80, 90, 120.
- Tárolószekrényeknél fontos követelmény az áttekinthetőség és a könnyű hozzáférés. Ezt a célt szolgálja a teljes mélységig történő kihúzási lehetőség. A felső szekrényeknél, ahol lehetséges, a feltolható ajtót válasszuk, mivel ezek

nem korlátozzák a mozgásteret. A munkalap lehetőleg folyamatos, hézagmentes legyen, a sarkoknál, illetve a toldásoknál az összehúzatást alkalmazzuk. A fogantyúk alakjánál a dizájn mellett fontos szempont a kopásállóság, illetve a biztonság is.

### A KONYHA TÉRBELI ELRENDEZÉSE

A bútorelemek sorba állításakor különös figyelmet kell fordítani a munkafolyamat technológiai sorrendjének betartására. Ennek első lépése, hogy bejelöljük a rajzon a vízvezeték-lefolyó, elektromos vagy gázcsatlakozásokat, valamint a szellőzési lehetőséget. A terv elkészítésekor a következő sorrendben kell a munkahelyeket elrendezni: 1. lerakófelület, 2. mosogató, 3. munkafelület, 4. tűzhely, 5. lerakófelület. Persze a sütő- és a hűtőelemeket se felejtjük ki! Nem is gondolnánk, hogy milyen jelentőséggel bír a sorrend betartása. Összehasonlításként: egy rosszul megtervezett bútor esetében – az előkészítő egység és a mosogató útvonal során (az ábrán 1–2 útvonal) – melyet egy főzéskor átlagosan 32x teszünk meg – összesen akár



G-alakú elrendezés

60 métert is leróhatunk. Míg egy jó elrendezéssel – ahol ez a távolság 174 cm-ről 60 cm-re mérséklődött – csupán 19,2 métert. Egy teljes főzés során, az összes útvonalat bejárva az első elrendezéskor összesen 306,7 métert, míg az új tervnél 263,24 métert mászkálunk.

### KONYHAFORMÁK

A konyhabútorok elrendezésének számtalan variációja létezik. A lehetőségek közül azt a formát kell kiválasztani, amely elegendő helyet biztosít a konyhai munkák kényelmes végzéséhez, a közlekedéshez. Az elrendezést meghatározza a konyha alapterülete, alakja, a nyílászárók mérete, elhelyezkedése, a műszaki adottságok. Általánosan alkalmazott az egysoros, a kétsoros, az L-alakú, az U-alakú, a G-alakú és a szigetes kialakítás.

**Egysoros konyhát** akkor tervezünk, ha hosszúkas, keskeny a konyha, vagy csak egy falfelület áll rendelkezésre a bútorok elhelyezésére. Ilyenkor a bútorelemek és a háztartási gépek az egyik oldalon sorban követik egymást. Ergonómiailag kedvezőtlen, ha 5 m-nél hosszabb a bútor, és magában foglalja a hűtőt is, mert munkavégzés közben megnő a megteendő út hossza.

A kényelmes közlekedésre akkor marad hely, ha a helyiség legalább 180 cm széles.

**Kétsoros konyha** esetében az egymással szemben lévő oldal beépített. A bútorok csoportosításakor ügyeljünk arra, hogy ne kelljen túl sokat forgolódni, valamint a mosogató és a főzőhely egy oldalra kerüljön. Kialakításának feltétele a minimum 240 cm széles konyha. Az **L-alakú elrendezés** akkor alkalmazható, ha a helyiségben két, egymásra merőlegesen elhelyezkedő falfelület építhető be konyhabútorral. Az ilyen konyha minimális helyigénye

240×280 cm. Kényelmes munkaterületet ad a tipikus megoldás, amikor az „L” alak egyik végébe a hűtő, másik végébe a tűzhely, középre pedig a mosogató kerül.



*Konyhasziget*

Az **U-alakú**, három oldalról beépített konyhában a párhuzamos szárak és a sarkok jó helykihasználást tesznek lehetővé. A legelőnyösebb elrendezés, ahol minden kéznél van a fontos konyhai funkciók (a tárolás – előkészítés – főzés – mosogató) ellátásához. A sarokelemek változatos helykihasználást biztosítanak. A **G-alakú konyhaforma** az „U” alakú változata, ahol a sorra merőlegesen pl. reggeliző rész vagy étkezőasztal csatlakozik. Jól alkalmazható azokban a lakásokban, ahol a konyha egy légtérben található az étkezővel és a nappali helyiséggel. Gyakran alkalmazzák ezt a megoldást – pl. a térbe nyúlva kialakított, mindkét oldalról használható félszigettel – a különböző terek elválasztásához.

Belsőépítészetileg remek megoldást kínál a tér jó optikai és funkcionális kihasználására a **konyhasziget**. A fallal nem határolt, elkülönült munkaterülettel a konyha tágasabbnak tűnik. A félszigethez hasonlóan elhelyezhető itt mosogató, főzősziget, de

használható étkezőpultként vagy előkészítő felületként is. Kialakítása legalább 15 négyzetméter teret igényel.

Miután megterveztük a konyhabútor

elrendezését, melynél figyelembe vettük az ergonómiai előírásokat, a munkafolyamatok sorrendjét, a szabvány méretezést, és természetesen a megrendelői igényeket, jöhet a következő kérdéskör: a felhasznált anyagok minősége, a korpusz és a front anyagának meghatározása, a vasalatok, a stílus és a dizájn elemek. Ezekről a márciusi számunk konyha mellékletében tájékozódhat.

A tervezés megkönnyítése érdekében készítettünk egy igényfelmérő listát, melyet letölthet: [https://faipar.hu/media/files/igenyfelmerno\\_lista.pdf](https://faipar.hu/media/files/igenyfelmerno_lista.pdf) oldalról



### Felhasznált irodalom:

Orbay Péterné: Konyhatervezés  
MSZ ESZ 1116:2004 szabvány

### Képek forrása:

[www.dohatour.org](http://www.dohatour.org)  
[www.tauruskitchens.co.uk](http://www.tauruskitchens.co.uk)