

Noções básicas de design de cozinha.

Projeto da cozinha. Regras, dicas, por onde começar?

Uma cozinha bem organizada é uma cozinha bem projetada. Uma sala de cozinha requer atenção especial do designer, tanto por razões funcionais como estéticas. Os designers concentram-se em maximizar o conforto do trabalho na cozinha por meio do arranjo adequado dos utensílios e móveis responsáveis por funções individuais. Na fase de projeto, também se deve cuidar da conexão de eletrodomésticos, conexões de água e ralos, conexões de gás (se houver na cozinha).

Coisas para lembrar antes de iniciar o design.

Zonas de cozinha (Dynamic Space by BLUM)

A empresa Blum, um fabricante líder de móveis para cozinha, conheceu designers e futuros utilizadores de cozinha criando um esquema que pode usar com segurança ao planear, ou seja, zonas de trabalho. Existem cinco áreas de trabalho na cozinha: conservar, armazenar, lavar, preparar, cozinhar e assar. É uma divisão incrivelmente universal, por isso pode ser usada com sucesso em cozinhas muito grandes e muito pequenas.



No exemplo acima, podemos definir a zona de stock e armazenamento no pilar com a geladeira, no armário de carga inferior e no armário suspenso ao lado da coluna. Depois, há uma zona de lavagem, preparação e cozimento. Ao criar projetos de cozinha com base neste esquema, podemos ter certeza de que a cozinha será funcional e confortável de usar

Seleção e disposição dos utensílios de cozinha.

Já sabemos como organizar os utensílios de cozinha para que fiquem nos lugares certos, mas a escolha e compra dos utensílios de cozinha, que além de móveis e bancadas, são fundamentais no planejamento.

- Geladeira. Integrado ou não. Geladeiras embutidas, principalmente para colunas de 60 cm de largura. Várias alturas. Os mais populares são 178, 187 cm. Geladeiras autónomas com larguras de 50 ou 60 cm com diferentes alturas de 85 cm a 220 cm. Exceções: refrigeradores embutidos por baixo do balcão e refrigeradores lado a lado.
- Máquina de lavar. Para ser embutida ou não, a altura adaptada à altura padrão do tampo da mesa: 85 cm. Elas vêm em duas larguras, 45 e 60 cm.
- Forno: Como um autónomo, integrado ao fogão ou embutido - na maioria das vezes numa coluna de 60 cm de largura.
- Microondas: embutido ou não. Microondas embutidos mais frequentemente adaptados a uma coluna de 60 cm de largura e 35 a 50 cm de altura.
- Placa eléctrica ou a gás - várias larguras para instalação na bancada da cozinha.

Nós escolhemos os eletrodomésticos comparando as suas funções, aparência e preço. Vale a pena lembrar que a quantidade de pessoas que usam a cozinha ou moram na casa define a "eficiência" do equipamento. Uma máquina de lavar louça de 45 cm de largura será suficiente num estúdio, mas numa casa de família será uma fonte de problemas.

Resta escolher o exaustor certo. A suas dimensões também dependem de nossas necessidades.

Escolher o estilo de móveis de cozinha.

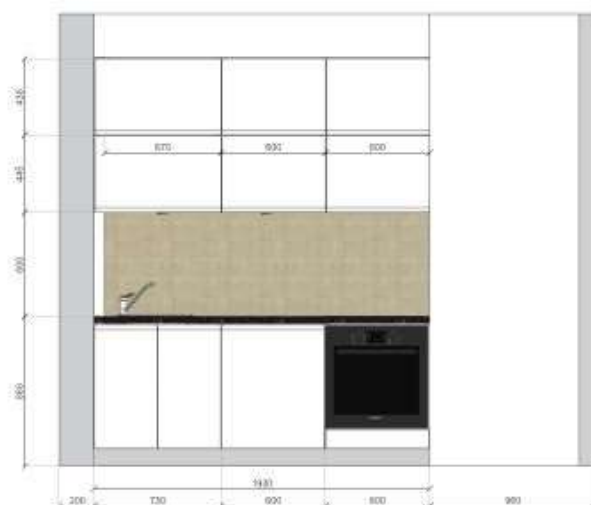
A mobília e a sala podem ou devem formar um todo coerente. Já na altura de iniciar a renovação da divisão destinada à cozinha, devemos ter um desenho preciso dos móveis da cozinha. Uma parte essencial do design é escolher o estilo dos móveis de cozinha. Podemos escolher, entre outros: estilo moderno, estilo inglês, estilo provençal, estilo clássico ou qualquer combinação que nos convenha.



O próximo passo é escolher a cor dos móveis e das bancadas da cozinha - depende a cor das paredes, do revestimento do piso, etc.

Projeto de cozinha - isto é, montagem de móveis de cozinha.

É ao mesmo tempo a etapa mais difícil e agradável do projeto. Sabemos como organizar os eletrodomésticos de cozinha, temos o estilo de mobiliário escolhido, bastando preencher as lacunas com os móveis de forma a obter a funcionalidade adequada e não perturbar as zonas anteriormente concebidas.



O que lembrar ao projetar móveis de cozinha:

A altura dos armários inferiores determina o equipamento da cozinha. A maioria dos aparelhos, tais como: máquina de lavar louça, máquina de lavar roupa, fogões de apoio, são adaptados à altura dos armários. Adicionando um tampo, que normalmente tem de 2 a 3 cm, obtemos a altura adequada do tampo: por ex. 85 cm.

O espaço entre a bancada e o fundo dos armários suspensos deve ser entre 50 e 60 cm, dependendo da altura do utilizador.

A profundidade ideal dos armários suspensos é de 30-35 cm.

O que mais pode equipar a cozinha?

Equipamentos adicionais facilitam o armazenamento, a segregação e ajudam a manter a ordem. Podemos equipar os armários com:

- Lixeiras modulares.
- Carga para armários altos e por baixo do balcão.
- Sistemas pull-out ou giratórios para armários de canto.
- Sistemas de classificação para gavetas baixas e altas.
- Escorredores de pratos embutidos.

São necessários apenas 4 passos e como é importante conseguir uma cozinha perfeita que dure anos.



7 erros comuns no design de cozinha

Cada cozinha requer uma abordagem individual, layout e gerenciamento adequado do espaço. Os designers de cozinha seguem muitos princípios conhecidos de ergonomia e estética na cozinha, mas quase sempre podem ocorrer erros. Aqui estão sete das falhas de design mais comuns feitas por designers.

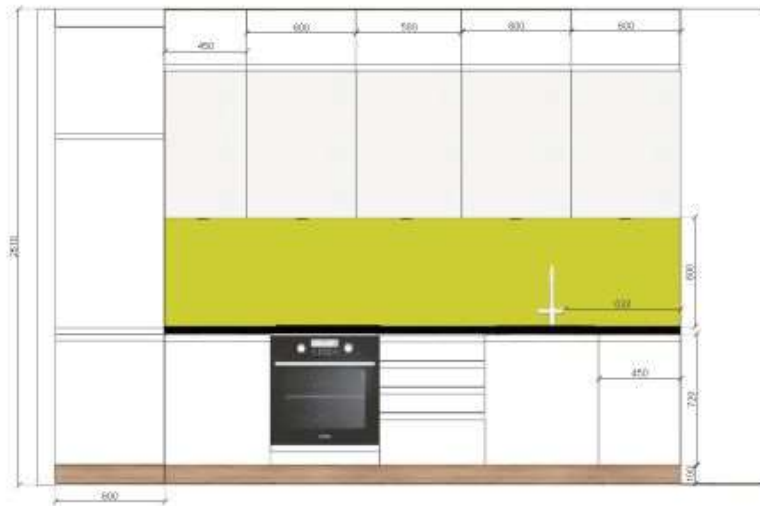
Os armários superiores são muito fundos. A profundidade padrão dos armários suspensos é de 30 a 35cm. Em tais armários, podemos acomodar facilmente copos, pratos, tigelas e outros equipamentos de cozinha. Os designers às vezes aumentam a profundidade dos gabinetes, alegando que haverá mais espaço no móvel. Como resultado, o móvel fica pendurado ao lado da cabeça do utilizador, o que resulta num embate constante contra ela, e praticamente não há espaço adicional, pois o utilizador utiliza a largura e não a profundidade do gabinete suspenso.



Pia de canto muito perto da máquina de lavar louça. As pias montadas nos cantos da cozinha são tão populares quanto as pias dentro de armários simples. Na maioria das vezes, as conexões de água estão localizadas no armário da pia e, portanto, na tomada da máquina de lavar louça. Ao colocar a máquina de lavar louça perto de uma pia, ela cria um "ponto cego" quando a abre. Muito pequeno para ficar em pé e enxaguar livremente os pratos em água corrente, e depois colocá-los na máquina de lavar louça, e ao mesmo tempo, essa "área morta" cria uma distância muito grande da pia com a máquina de lavar louça aberta.



O fogão está muito próximo da parede. Deve ter em conta que tanto o fogão a gás quanto o elétrico devem estar a pelo menos 30 cm de distância da parede. Isso reduzirá respingos e danos às paredes e tornará mais fácil trabalhar na cozinha. Também deverão ficar afastados da pia.



Afunde na janela. Uma solução muito na moda e interessante, mas não se deve esquecer do local apropriado para a torneira da pia. Desta forma, evitaremos colisões com a janela.



Fonte de alimentação da máquina de lavar louça. A máquina de lavar louça precisa de água e eletricidade. Ao projetar uma cozinha, devemos lembrar que a máquina de lavar louça, quando combinada com os móveis da cozinha, chega até a parede. Não há absolutamente nenhum espaço por trás. A tomada e a conexão de água devem estar localizadas no gabinete adjacente. Graças a isso, evitaremos problemas na montagem de móveis, teremos acesso à válvula de água e a possibilidade de desligar o aparelho da rede elétrica em caso de falha.



A altura do tampo da mesa foi fixada em 85-86 cm. Depende da espessura do tampo.

Os próprios móveis e, claro, os aparelhos de cozinha são ajustados a essa altura. No entanto, a sociedade está "crescendo, em altura". Atualmente, em muitas casas, a altura média dos utilizadores é superior a 180 cm, por isso é mais conveniente para pessoas mais altas trabalharem em mesas mais altas.



Zonas de mistura. De acordo com as normas mais recentes, a cozinha deve ser dividida em 5 zonas: conservação, armazenamento, lavagem, preparação, cozimento e panificação. Em muitos projetos, essas zonas misturam-se, causando o caos e, como resultado, é mais difícil manter a ordem na cozinha, e cada atividade requer movimentos adicionais e movimentos excessivos ao redor da cozinha.

