

**DŘEVO  
& stavby**

**sruby  
& roubenky**



## Cesta k dokonalé kuchyni

Redakce | Pátek, 10. červen 2016 | | Aktualizováno Čtvrtek, 09. květen 2019

**Jak postupovat při návrhu kuchyně? Je při navrhování dispozičního uspořádání kuchyně opravdu tak důležitá znalost ergonomických pravidel? Jsou moderní kuchyňské sestavy funkční? Pojďme nahlédnout pod pokličku, j „uvařit“ správnou dispozici kuchyňské linky.**

Ve většině domácností se kuchyně stává středobodem domova. Je to místo pro setkávání rodiny, povídání si s přáteli. Jíc stůl je někde i místem pro hraní deskových her, psaní domácích úkolů nebo sledování televize.

Logickým vyústěním změny v používání kuchyňského prostoru je v posledních letech integrace kuchyně do obývací části či domu. Kuchyňská linka tedy plynule přechází do zařízení obývacího, případně s ním materiálově a barevně splývá.

### **Promyšlený návrh kuchyně se vždy zúročí**

Návrh nejlepšího dispozičního uspořádání kuchyně patří k nejtěžším úkolům bytového architekta, protože každá kuchyně

svým tvarem, velikostí, použitými materiály a barevnými kombinacemi jedinečná. Společně s koupelnou a toaletou je místností, která se v rámci návrhu celého interiéru řeší jako první. Každý návrh kuchyně by měl být maximálně funkční, estetický a měl by splňovat ergonomická pravidla. Důvod je jasný – obvykle si ji nezařizujeme na dva roky, ale třeba i na několik desetiletí. Pokud si tedy člověk není jistý, určitě se vyplatí oslovit interiérového designéra či kuchyňské studio, než pozdě zjistit, že nové vybavení nesplňuje očekávání.



*Obr.: Populární je také sestava do tvaru písmene L. Dřez v tomto konkrétním případě není záměrně umístěn podle ergonomických pravidel, protože majitelé si přáli mezi varnou deskou a dřezem co největší souvislou pracovní plochu. Fo Čeněk Vítovský*

## **Díky, pane Forde, za váš trojúhelník!**

Jak tedy správně navrhnout kuchyňskou linku, aby na sebe jednotlivé zóny plynule navazovaly? Pojďme si udělat malý exkurz do historie. Důmyslný princip práce v pomyslném trojúhelníku vymyslel Henry Ford, když chtěl zefektivnit práci ve svých továrnách. Vozidla se ve výrobních halách kompletovala na malém prostoru, a proto bylo třeba prvky pro rychlou kompletaci umístit co nejefektivněji, aby je měli dělníci vše při ruce. Tento Fordův patent převzal později i architektonický univerzity v Illinois a přijal ho jako univerzální metodu pro designové řešení kuchyní.



Obr.: Nejméně se člověk naběhá v kuchyni, která má tvar písmene U nebo G. Vizualizace: NOVODesign.cz

Pomyslný kuchyňský trojúhelník označuje ideální rozmístění mezi hlavními zónami v kuchyni – mezi prostorem pro vaření, mytí a ukládání. Udává se, že celkový obvod tohoto trojúhelníku by neměl být menší než 3,7 metrů a zároveň by neměl přesáhnout osm metrů. Délka jednoho ramene by měla být v rozmezí 1,2 až 2,7 metry. Při návrhu rozmístění jednotlivých je žádoucí, aby mezi nimi byla dostatečná pracovní plocha. V malých kuchyních se zachování doporučených odstupů vzhledem nepodaří kvůli prostorovému omezení. I přesto však vaření v malé kuchyni nemusí být noční můrou.

## Doporučení pro ergonomii v kuchyni

Pokud člověk neosloví designéra nebo kuchyňské studio a chce si svou kuchyni snů sestavit sám, měl by se držet alespoň následujících doporučení:

**Výška pracovní desky** by měla být přizpůsobena osobě, která bude v kuchyni vařit nejčastěji. Pracovní plocha by měla být ve vzdálenosti 10 až 15 centimetrů pod úroveň ohnuté paže při vzpřímeném postoji. Obecně se tedy výška pracovní desky pohybuje mezi 85 až 95 centimetry, ale může být i vyšší.

**Minimální délka** souvislé pracovní plochy na přípravu pokrmů je 70 centimetrů, za optimální se považuje 120 centimetrů.

**Dřez i varná deska** by nikdy neměly být těsně vedle sebe. Pokud chceme dřez či sporák umístit na kraj kuchyňské linky, pak volný prostor ke konci pracovní desky měl být ještě minimálně 30 centimetrů (někdy to ovšem kvůli nedostatku místa nejde).

Nad elektrickou varnou plochou se **digestoř umísťuje** obvykle do výšky 60 až 65 centimetrů. Pro správnou funkci odsávání digestoře nad plynovým sporákem je nutná minimální výška 70 až 75 cm. Každý výrobce digestořů uvádí v montážním návodu



jím doporučenou výšku umístění digestoře.

Pokud je kuchyňská linka souběžná či pokud má člověk **v kuchyni ostrůvek**, pak je vhodné mít mezi těmito dvěma souběžnými částmi linky zachovat prostor 90 až 120 centimetrů. Pokud je vzdálenost mezi ostrůvkem a linkou větší, člověk se při vaření naběhá.

**Minimální prostor kolem jídelního stolu** od stěny či jiného kusu nábytku by měl být alespoň 70 centimetrů, komfortní prostory na průchod a odsunutí židle je jeden metr od hrany stolu.

**Jídelní stůl** by měl být umístěn ve vzdálenosti 120 až 150 centimetrů od kuchyňské linky.

**Pro pohodlné stolování** člověk potřebuje alespoň 60 centimetrů plochy na jídelním stole, ale mnohem komfortnější je prostory kolem 70 centimetrů.



*Obr.: Souběžné uspořádání kuchyně nebo kuchyň ve tvaru I s ostrůvkem je efektivní, protože k přesunutí z jedné strany i druhou většinou postačí pouhé otočení. Vizualizace: NOVDesign.cz*

## Selský rozum by měl hrát prim

Ve své praxi se často setkávám s velmi malým prostorem pro umístění kuchyňské linky, která by respektovala všechna ergonomická pravidla. Proto nelze výše uvedená doporučení brát dogmaticky. Pokud člověk bydlí v bytě 1+kk, kde je veličiny pro kuchyňský kout pouze 160 x 200 centimetrů, je logické, že některé ergonomické zásady dodržet prostě nelze. To

však neznamena, že by měl malý kuchyňský kout být postrachem hospodyněk. I když je prostor limitovaný rozměry, díky důmyslným řešením a použitím vhodného nábytkového kování lze vytvořit funkční kuchyni.

*Autorka: Hedvika Novotná - interiérová designérka a návrhářka*

---