



RYTWINSKI.COM
Przewodnik klienta

Zamów kuchnię świadomie

Część 1

Najważniejsze decyzje

Lista najważniejszych decyzji, które warto sprawdzić przed zamówieniem kuchni, podpisaniem oferty i produkcją mebli.

Pomaga przejść od inspiracji do konkretnych decyzji technicznych, użytkowych i montażowych.



Rafał Rytwiński

Zamów kuchnię świadomie. Najważniejsze decyzje

JAK KORZYSTAĆ?

Jeśli chcesz pracować na papierze, nie musisz drukować całego dokumentu. W pełnej części czytaj omówienia, a odpowiedzi i statusy zapisuj w skróconej karcie pracy na końcu dokumentu. Znajdziesz ją w sekcji WERSJA DO DRUKU: SAME PYTANIA.

Nie chodzi o perfekcyjne wypełnienie formularza. Chodzi o to, żeby nie zostawić przypadkowi decyzji, które po produkcji mebli są trudne, kosztowne lub niemożliwe do zmiany.

ZANIM ZACZNIESZ

Przygotuj kartkę, ołówek, metrówkę lub dalmierz, kilka inspiracji, zdjęcia pomieszczenia i wstępną listę sprzętów, które chcesz mieć w kuchni. Nie musisz mieć gotowego projektu. Wystarczy, że zaczniesz zbierać informacje, które później pomogą Ci rozmawiać konkretnie ze stolarzem, projektantem albo wykonawcą.

CO POWINIENIEŚ MIEĆ PO PRACY Z TYM DOKUMENTEM

Po przejściu przez ten dokument powinieneś mieć zapisane najważniejsze decyzje, które porządkują rozmowę o kuchni przed wejściem w szczegóły materiałów, formularza, ofert i odbioru.

- Mój styl: ogólny kierunek wizualny kuchni i rzeczy, których ten styl wymaga albo których lepiej unikać.
- Moje ograniczenia: wymiary, instalacje, okna, drzwi, piony, parapety i elementy trudne do przerobienia.
- Mój układ: wariant kuchni, który realnie pasuje do pomieszczenia, przejść i sposobu korzystania.
- Sprzęty blokujące projekt: lodówka, zmywarka, zlew, płyta, piekarnik, mikrofalą, okap i inne elementy, które zabierają miejsce i ustawiają resztę zabudowy.
- Tematy do stolarza: pytania, których nie da się rozstrzygnąć bez wykonawcy, pomiaru, projektu albo sprawdzenia technicznego.
- Tematy do dokumentu MATERIAŁY: fronty, blaty, korpusy, okucia, uchwyty, systemy otwierania, akcesoria i rozwiązania, które wymagają porównania wariantów.

OO PUNKT WYJŚCIA: POMIESZCZENIE

Zanim wybierzesz kuchnię z inspiracji, musisz nazwać warunki pomieszczenia. To pomieszczenie decyduje, co jest łatwe, co jest trudne, a co będzie wymagało przeróbek.

01. Jakie są dokładne wymiary pomieszczenia, w którym ma powstać kuchnia?

Dlaczego to ważne:

Bez wymiarów nie projektujesz kuchni, tylko wyobrażenie kuchni. Szerokości ścian, wysokość pomieszczenia, odległości od okien i drzwi wpływają na każdy późniejszy wybór.

Co zrób krok po kroku:

Weź kartkę, ołówek, metrówkę lub dalmierz. Narysuj prosty rzut pomieszczenia z góry oraz rzuty wszystkich ścian. Zmierz długość każdej ściany, wysokość pomieszczenia i zapisz wszystkie wymiary na rysunku. Na tym etapie nie musi to być rysunek techniczny, ale ma pokazać realne wymiary kuchni.

02. Gdzie są okna, drzwi, parapety, skosy, kominy, piony i inne stałe elementy?

Dlaczego to ważne:

Stale elementy pomieszczenia potrafią zablokować szafki górne, słupki, wyspę, zlew, okap albo zabudowę do sufitu.

Co zrób krok po kroku:

Na tym samym rysunku zaznacz okna, drzwi, parapety, skosy, kominy, piony i wszystko, czego nie da się po prostu przesunąć. Dopisz przy każdym elemencie jego szerokość, wysokość i odległość od najbliższej ściany. Jeśli coś ogranicza zabudowę, zaznacz to wyraźnie.

03. Gdzie są obecne instalacje: woda, kanalizacja, wentylacja, gaz i prąd?

Dlaczego to ważne:

Instalacje ustawiają granice projektu. Czasem można je przenieść, ale nie zawsze jest to proste, tanie albo rozsądne.

Co zrób krok po kroku:

Zaznacz na rzucie, gdzie dziś jest woda, odpływ, wentylacja, gaz, gniazdko i siła do płyty, jeśli występuje. Przy każdym punkcie dopisz, czy możesz go przenieść, czy raczej powinien zostać. Jeśli nie wiesz, wpisz: do sprawdzenia z fachowcem.

Co zrób krok po kroku:

Zaznacz narożnik na szkicu i wypisz, co miałyby się w nim znaleźć. Porównaj dwa warianty: narożnik z systemem oraz prostszy układ bez trudnego narożnika. Jeśli narożnik zostaje, dopisz, jaki dostęp będzie realnie wygodny: półka, kosz obrotowy, Le Mans, magic corner albo inne rozwiązanie.

03

TRÓJKĄT ROBOCZY JAKO TEST RUCHU

Trójkąt roboczy nie jest sztywną zasadą. To prosty test, czy lodówka, zlew, blat i płyta są ustawione w sensownej relacji.

16. Gdzie będzie lodówka?

Dlaczego to ważne:

Lodówka jest jednym z największych elementów kuchni i często ustawia cały układ słupków, blatu oraz przejść.

Co zrób krok po kroku:

Zaznacz na rzucie miejsce lodówki. Sprawdź, czy ma wygodne dojście z wejścia do kuchni i czy obok w bliskim sąsiedztwie jest kawałek blatu na odłożenie zakupów. Dopisz, czy myślisz o lodówce wolnostojącej, do zabudowy, wysokiej, side by side albo podblatowej.

17. Gdzie będzie zlew?

Dlaczego to ważne:

Zlew łączy się ze zmywarką, koszem, wodą, kanalizacją i przygotowaniem produktów. Jego miejsce wpływa na cały rytm pracy.

Co zrób krok po kroku:

Zaznacz na rzucie zlew i sprawdź, jak daleko jest od obecnej wody oraz odpływu. Obok zlewu dopisz, gdzie będzie zmywarka, kosz i główny blat do przygotowania. W praktyce często wygodnie jest ustawić zmywarkę po stronie dominującej ręki, ale ostatecznie trzeba sprawdzić to w konkretnym układzie kuchni. Jeśli zlew wymaga przeniesienia instalacji, oznacz to jako temat do sprawdzenia, bo to jedno z najtrudniejszych przyłączy do przeniesienia.