

Ett kjøkken -3 arbeidsplasser

Det er en god idé å ta en interiørkonsulent fra Designa med på råd hvis målet er å få et nytt kjøkken som både skal være praktisk i mange år fremover og samtidig ha de funksjonene som gjør det innbydende og lett å bruke. Et kjøkken består hovedsakelig av tre arbeidsplasser: Vask, benk- og matlagingsplass.

Grundig vask og skylling Det er ofte vanskelig å flytte vannrørene på et kjøkken, selv under en renovering. Derfor velger mange i stedet å la vasken bli der den er, og i stedet innrede resten av kjøkkenet med vasken som et fast utgangspunkt. Plasser også oppvaskmaskinen og søpelbøtten i umiddelbar nærhet til vasken for å lette arbeidsgangen.

60 cm. fri benkeplate på begge sider av vasken gir plass til å legge fra seg skylte matvarer. Sørg for at vasken kan romme stekepanner i bredden og at vasken har en god dybde.

Kutteplassen

Nær vasken bør det være plass til et stort skjærebrett der det mest tidkrevende arbeidet på kjøkkenet foregår. Her skal være plass til både å skjære og hakke ulike ting, og ofte skal det brukes vann til å skylle av med.

Denne arbeidsplassen bør være minst ca. 120 cm lang, noe som tilsvarer at én person om gangen kan stå og arbeide her.

Har du plass på kjøkkenet, anbefaler Designa en benkeplate på 250 cm inklusiv vask og komfyr.

Den optimale plasseringen av denne tilberedningsplassen er mellom de to øvrige arbeidsplassene; vasken og komfyren.

Den varme arbeidsplassen

Arbeidsplassen ved komfyren bør planlegges nøye for ikke å skape irritasjon og dårlige arbeidsstillinger ved årelang bruk.

Kokeplatene bør ikke plasseres rett foran vinduet. Damp og fettsprut fra matlagingen vil konstant sette seg på rutene. Sørg alltid for god utluftning via en kjøkkenvifte med avtrekk til fri luft.

Den beste arbeidsstillingen får du hvis det er 60 cm fri plass på hver side av komfyren. Plassen må være egnet til at sette fra seg varme gryter og panner på. Spør Designas interiørkonsulenter om hjelp til å velge blant de nyeste valgmulighetene.

Husk at du skal ha plass til å bevege armene når du arbeider ved komfyren. Den må derfor aldri plasseres på en slik måte at du treffer veggene med armene.

SELENE

Her er et tradisjonelt U-kjøkken i et flott, lyst rom med stor takhøyde.

