У вас небольшая уютная квартирка и вы решили сделать там ремонт или просто перестановку? А может быть взяли даже эту квартиру в ипотеку и на перепланировки и перестройки нет средств? На определенном этапе у вас возникнут вопросы по поводу расположения электроприборов на кухне. Всвязи с ограниченностью пространства и квадратных метров (в особенности это счастливые обладатели "хрущевок"), очень часто нам приходится мучиться с расположением мебели и бытовой техники. Если уже продуманы и опробованы все варианты, а выхода нет, то приходится ставить холодильник и печь рядом.

Холодильник и печь - не самые лучшие соседи. Давайте разбираться подробно по какой причине.

1. Любая печь во время работы плиток и духовки нагревается. А так как холодильник стоит вплотную, то происходит нагрев его стенки. Это в свою очередь может привести к перегреву холодильника. Для того, чтобы этого не случилось, всегда между этими двумя электроприборами должно быть расстояние, прописанное в технической документации. Это расстояние обеспечит вентиляцию воздуха и продлит срок службы холодильного оборудования.
Также есть и другие проблемы. Вам кажется, что при включенной плите и жару, который она испускает, холодильник начнет таять и продукты портиться? Ситуация совсем противоположная. При нагревании воздуха рядом со стенкой холодильника (а особенно сильно это происходит при включенной духовке), электроприбор начинает работать с еще большей силой, вырабатывать холода еще больше. Если камера двухкомпресоорная, то она понизит температуру в морозильном отделении, а однокомпрессорная во всем холодильнике. Срок службы при таком раскладе заметно сокращается, ведь холодильная камера работает на износ.

2. Существенно может возрасти счет за электроэнергию. По той же самой причине перегрева стенки, холодильнику приходится вырабатывать больше холода, а это, в свою очередь, увеличение затрат электроэнергии. К сожалению, при любой теплоизоляции потери тепла не избежать.

3. Обладателя маленькой кухни ждут и другие неприятности. Если стенке холодильника, сделанной из прочного металла высокая температура не угрожает, то ручкам дверцы и уплотнителю высокая температура может навредить. Металлическая стена может только пожелтеть или немного облезть краска, а вот дверцы и ручки могут заметно пострадать и даже расплавиться.

При том, что все таки эта техника стоит рядом, совет - используйте плиты противоположной от холодильника стороны. Во - первых, нагреваться так стена будет меньше, а во - вторых, ручки сковородок и другой кухонной утвари не будут упираться и мешать вашему кулинарному процессу. Если же плита у вас на приличном расстоянии от холодильника, здесь можно использовать любые плиты.
Теория - это одно. И все аргументы приведены против такого соседства, но в реальности нет выхода и выхода и мы все таки ставим их рядом.
15 см - расстояние, прописанное производителем для хорошей циркуляции и охлаждения электроприборов. Это означает, что нужно только оставить между ними небольшое расстояние и можно спокойно эксплуатировать. Пустой зазор не радует глаз, поэтому можно придумать и занять это пространство чем то полезным - тумбочка, шкафчик и т.д.

Для того, чтобы защитить технику можно использовать материалы:
1. Органические. Это такие как ДСП плиты, листы пенопласта, камышита, пробковое полотно. Цена на них немаленькая, но они устойчивы к влаге. При воздействии температуры могут портиться, деформироваться.
2. Неорганические. Асбестокартон, гипсокартон, минеральное волокно. Хорошо переносят высокую температуру, но влагу плохо и стоят недорого.
3. Изоляция. Лист изоляции прокладывают между стенками. От температур защитит, но он не защитит от жира стенки холодильника.
Из этих материалов можно сделать экран, для того чтобы предотвратить нагрев холодильника. Также они защитят его от брызг.

Если посмотреть на это соседство с точки зрения дизайна и эстетики, то они очень даже могут смотреться вместе. Подобрав технику в одной стилистике и в цвете, они будут дополнять друг друга и очень хорошо смотреться. Но вам придется чаще проводить протирку стен холодильника, ведь на него с печи летит жир и брызги во время готовки. Эта проблема не будет возникать, если каждый раз после готовки протирать поверхность. Или же установить экран от брызг.

Расположение на кухне таким образом плиты удобно для приготовления. Стол находится рядом и все под рукой. Это один из плюсов такого расположения.

Подведем итоги.
Расположение плиты и холодильника на кухне вполне возможно. Для того, чтобы продлить срок службы этих приборов, необходимо обеспечить безопасность их использования. Красота и чистота такой комнаты в доме, как кухня, является немаловажным для многих хозяек. Поэтому рекомендуем обратить внимание также на выбор цвета и материала для мебели, техники и способа изоляции.