Рабочий треугольника на кухне.

 Кухня это помещение в каждом доме, где много времени проводит вся семья, и большая его часть приходится на приготовление еды. Оно самое, пожалуй, сложное для планирования, но всё внимание, удёленное кухне на этапе проектирования, будет радовать вас долгие годы.

 Основной принцип удобной и безопасной кухни это планирование рабочего треугольника. Принципу рабочего треугольника на кухне уже более 100 лет. В его основе заложены принципы эргономики, как организации рабочего пространства, в соответствии с физиологическими параметрами человека.

 Рабочий треугольник можно легко нарисовать или представить, соединив прямыми линиями холодильник, плиту и мойку. Это будут линии основных передвижений в процессе приготовления пищи. Грамотное планирование может на 50% сократить количество шагов, сделанных в течение дня, сохранить время и силы.

 Необходимо проверить, чтобы на пути не стояли предметы мебели, а также ваши перемещения не пересекали открытые дверки шкафов или оборудования. Важно продумать рабочие поверхности в зоне готовки, мытья и приготовления.

 Желательно, чтобы не приходилось наматывать лишние километры во время приготовления пищи, но и создавать слишком тесное пространство не стоит, если, конечно, площадь помещения позволяет. Оптимальным периметром треугольника является интервал от 3 до 7 метров.

 Хорошо, если расстояние между ключевыми точками будет не более 2-3 шагов. Такой вариант обеспечивает П-образная или двухрядная кухня.

 Не очень удачно, если треугольник превращается в прямую линию. В таком случае раковину лучше расположить между холодильником и плитой.

 В очень маленькой кухне обратите внимание на рабочие поверхности и постарайтесь оставить их рядом с плитой и мойкой.

 Для владельцев больших кухонь прекрасным решением будет вариант с островом или полуостровом. Этот вариант позволит оптимизировать рабочий треугольник, получить доступ ко всем рабочим поверхностям, визуально сохранить простор. Так же это удачный вариант для совместного приготовления еды несколькими людьми.

 Планировка рабочего треугольника на кухне имеет свои особенности в зависимости от площади и конфигурации помещения, образа жизни, количества членов семьи, их возраста и привычек, а также количества человек, одновременно принимающих участие в приготовлении еды.

 Не смотря на, множество правил и советов, помните, что это ваша кухня. Удобно, комфортно и радостно должно быть именно вам. При планировании кухни учтите ваш режим дня, насколько интенсивно вы готовите, какой запас продуктов предпочитаете иметь, а так же сколько посуды планируете разместить в шкафах. Обратите внимание на безопасность, сообщите дизайнеру обо всех ваших пожелания и станете счастливым обладателем идеальной для вас кухни.