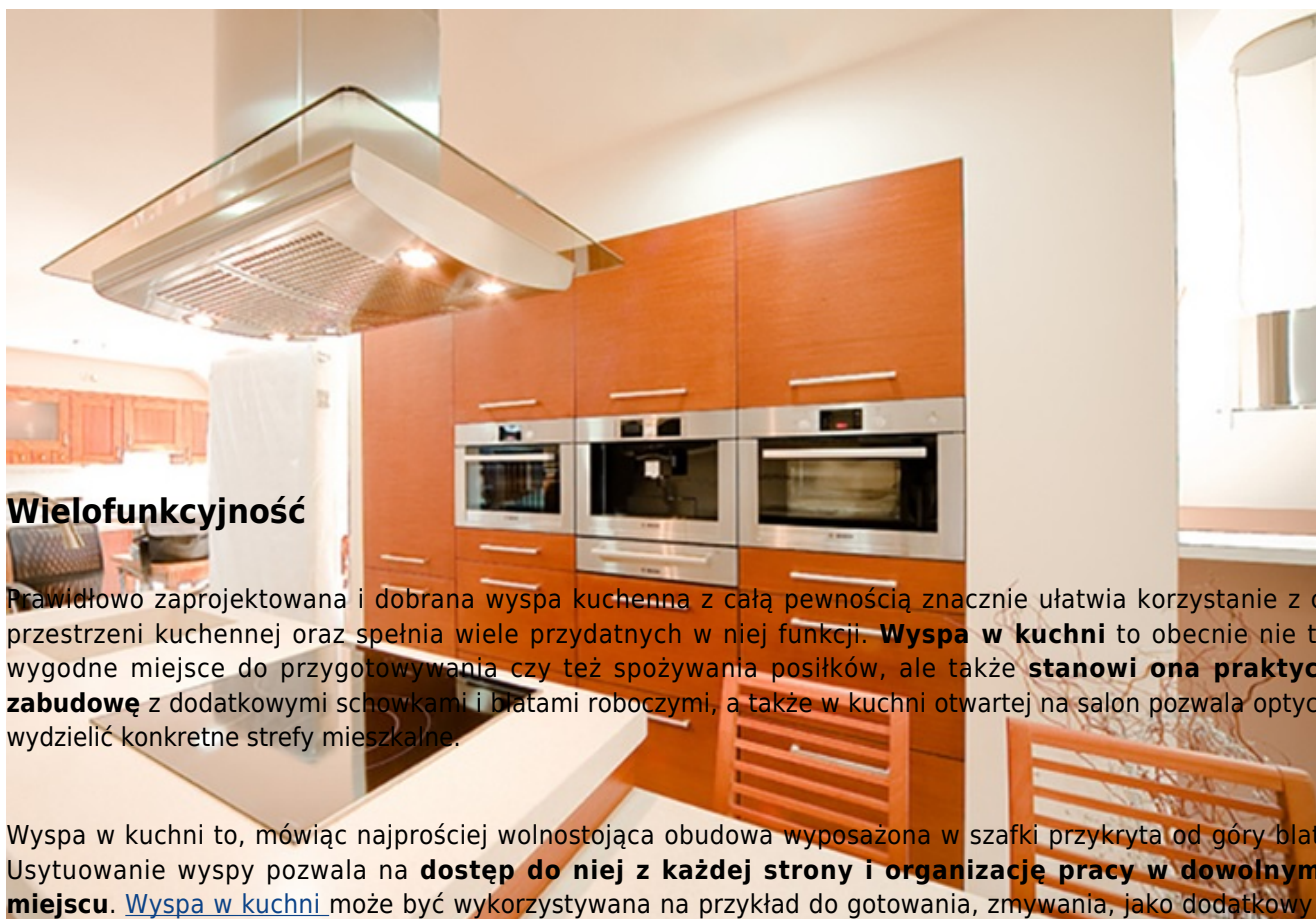


Wyspa w kuchni, czyli od projektowania do gotowania

Wyspa w kuchni to bardzo wygodny i funkcjonalny mebel, który staje się obecnie coraz popularniejszy w polskich domach.

Chyba każda osoba przymierzająca się do kupna domu lub mieszkania, marzy o nowoczesnej kuchni z usytuowaną po jej środku wyspą. Jest to coraz powszechniejsze i bardzo modne obecnie rozwiązanie stosowane w projektach mieszkaniowych. Jednak, aby takie rozwiązanie się sprawdziło i kompleksowo spełniało swoje funkcje musi zostać odpowiednio zaprojektowane.



Wielofunkcyjność

Prawidłowo zaprojektowana i dobrana wyspa kuchenna z całą pewnością znacznie ułatwia korzystanie z całej przestrzeni kuchennej oraz spełnia wiele przydatnych w niej funkcji. **Wyspa w kuchni** to obecnie nie tylko wygodne miejsce do przygotowywania czy też spożywania posiłków, ale także **stanowi ona praktyczną zabudowę** z dodatkowymi schowkami i blatami roboczymi, a także w kuchni otwartej na salon pozwala optycznie wydzielić konkretne strefy mieszkalne.

Wyspa w kuchni to, mówiąc najprościej wolnostojąca obudowa wyposażona w szafki przykryta od góry blatem. Usytuowanie wyspy pozwala na **dostęp do niej z każdej strony i organizację pracy w dowolnym jej miejscu**. [Wyspa w kuchni](#) może być wykorzystywana na przykład do gotowania, zmywania, jako dodatkowy blat kuchenny, a nawet jako barek. Wszystko zależy od indywidualnych upodobań oraz potrzeb użytkownika.

Wyspa w kuchni na wymiar

Dobrze zaprojektowana wyspa w kuchni powinna mieć odpowiednie wymiary, które umożliwią również swobodne przemieszczanie się wokół niej. Dlatego też postawienie wyspy w małej, zamkniętej kuchni kompletnie mija się z celem. Dla takiej aranżacji potrzebna jest dość duża przestrzeń, **co najmniej 15-20 m²** lub kuchnia otwarta na inne pomieszczenie, takie jak salon czy jadalnia. Przyjmuje się, że komfortowa odległość wyspy od zabudowy kuchennej, czyli **szafek i sprzętów AGD** powinna wynosić nie mniej niż 120 cm. Taka odległość pozwala nawet kilku osobom swobodnie korzystać z wszystkich dostępnych w kuchni urządzeń i blatów.

Wielkość wyspy czy też samego blatu jest uzależniona przede wszystkim od ich przeznaczenia. Jeżeli planujemy umieścić na wyspie zlewozmywak, należy doliczyć **do długości blatu około 50 cm**, gdzie będzie można umieścić umyte naczynia, a więc całkowita długość blatu wyspy **nie powinna być mniejsza niż 100 cm**. Podobnie jest w sytuacji, gdy chcemy na wyspie umieścić płytę grzewczą. Wówczas, jeżeli płyta ma się znajdować po środku blatu, to po obu jej bokach powinna zostać zaplanowana przestrzeń **nie mniejsza niż 30-40 cm**.

Wyspa w kuchni pod okapem

Jeżeli decydujemy się na wyspę z **płytą grzewczą lub gazową** w kuchni otwartej na salon, musimy pamiętać, że podczas gotowania wszystkie zapachy będą się rozprzestrzeniały po całym otwartym pomieszczeniu. Można jednak temu zaradzić, instalując na wyspę odpowiedni **podwieszany okap kuchenny**, który z łatwością poradzi sobie z nieprzyjemnym nieraz zapachem. Ponadto takie urządzenie ma bardzo często wbudowane wydajne oświetlenie, które z łatwością ułatwi gotowanie na wyspie.

Autor: peperoni

Artykuł pobrano ze strony eioba.pl