{jcomments on}Tobuliname, įsirengiame virtuvę: virtuvės baldai bei jų priedai.

Virtuvė – tik nereikšmingas bei stiliaus nereikalaujantis namų plotas?

Mes manome, jog virtuvė - viena iš labiausiai ir dažniausiai naudojamų gyvenamosios erdvės dalių. O tai, kas svarbu, turi būti praktiška ir gražu.

Bene geriausias būdas padailinti virtuvę ir suteikti jai stilingumo – tam panaudoti virtuvės baldus bei aksesuarus. Tinkami baldai ir taikliai parinkti papuošimai gali paversti virtuvę pačia jaukiausia ir gražiausia erdve namuose.

Norint turėti puikią virtuvę reikia atidžiai apgalvoti smulkmenas. Tinkamas planavimas svarbus, tiek norint tradicinės, tiek ir modernaus stiliaus virtuvės. Stilių bei patogumą lemia visos detalės, tiek didžiosios: šaldytuvas, viryklė, spintelės ir tt., tiek mažosios: rankenėlės, atidarymo mechanizmai, įrankių kabyklos.

Rinkdamiesi kiekvieną detalę atskirai nepamirškite bendrojo plano. Baldų, įrenginių, papuošimų bei kitų detalių gabaritai, išvaizda, spalvos bei išdėstymas turi derintis prie suplanuoto virtuvės stiliaus.

Štai keletas idėjų Jūsų virtuvei:Kai pasirinksite virtuvės sienų spalvas, šaldytuvo, viryklės bei spintelių išdėstymą, kitas interjero detales bei aksesuarus suskirstykite pagal spalvą, dydį bei stilių ir tik tada derinkite juos prie bendro virtuvės vaizdo.

Pirmiausia išdėstykite didžiausius aksesuarus, stengdamiesi, kad dažniausiai naudojamieji būtų „ant akių“ ir nenutolę nuo gaminimo zonos („po ranka“). Parinkę vietą stambiausioms detalėms imkitės smulkesniųjų išdėstymo.

Nepamirškite laikrodžio. Tai labai svarbi virtuvės interjero dalis. Aiškiai matomas laikrodis padeda tinkamai planuoti laiką bei sekti gaminimo trukmę.

Garų surinktuvas – ne tik šviečianti ir ūžianti interjero detalė, bet ir prietaisas garų bei dūmų neutralizavimui (po juo gali būti ne tik viryklė, bet ir numatyta vieta peleninei (aktualu rūkantiems)).

Patogu, kai baigus gaminti „darbines“ gaminimo dalis galima paslėpti, perkelti ar sulankstyti.

Nedidelėje virtuvėje naudokite kėdes, kurios gali būti sudedamos viena ant kitos (ir po naudojimosi tiesiog pastatomos į kampą).

Nedidelės nišos (pvz: tarp ar virš spintelių) gali būti papuoštos ir panaudotos kaip vyno lentynos. Tiesa, nepamirškite ir vyno atidarytuvo.

Mašininis peilių galąstuvas... Ar bereikia ką daugiau sakyti?

Pasirūpinkite atskiru apšvietimu gaminimo zonoje. Juk kalbant apie maistą rega – antras pagal svarbumą pojūtis po skonio.

Sėkmės dirbant ir planuojant.

UAB Ar Bald – www.arbaldai.lt