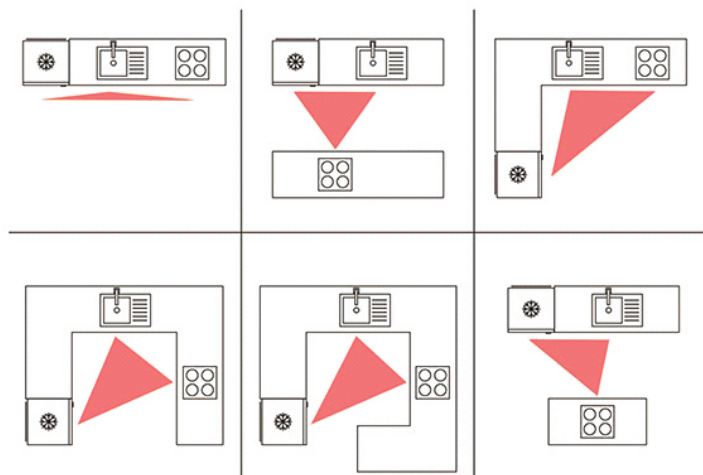


Kako bi zajedno stvorili kuhinju koja će biti funkcionalna bez da morate stalno hodati s jedne strane na drugu, potrebno je voditi brigu o nekoliko ključnih čimbenika:

1. Poštivanje kuhinjskog trokuta



ŠTO JE KUHINJSKI TROKUT?

Tri glavna radna područja u kuhinji - sudoper, hladnjak i štednjak ili pećnica - čine točke trokuta. Pravilo trokuta kaže da bi oni trebali formirati trokut u vašem prostoru za maksimalnu jednostavnost korištenja, s minimalnim preprekama između svakog uređaja.

Ne morate se previše brinuti da je to točan trokut, ali ne želite da ova tri uređaja budu previše udaljena jedan od drugog

2. Poštivanje ergonomije kuhinje - zone podjele kuhinje



Osnovna podjela kuhinje je na zone – za skladištenje, pripremu, čišćenje i kuhanje. Te zone trebaju naravno biti povezane, ali imati i logičan raspored kako bi nam sve bilo nadohvat ruke i kako ne bi gubili dragocjeno vrijeme. Tako bi štednjak trebao biti posve blizu sudopera, a perilica odmah s lijeve ili desne strane njega, baš kao što hladnjak ne bi trebao biti na sasvim drugom kraju kuhinje.

Najpraktičniji slijed s lijeva na desno bio bi: hladnjak, sudoper, kuhalište (ovisi o tlocrtu kuhinje i mogućnosti radnog trokuta)

1. SKLADIŠTENJE

Hladnjak sa zamrzivačem, ormarići i ladice će biti prostor za namirnice i za spremanje. Pokušajte smjestiti hladnjak blizu ulaza u kuhinju tako da bude blizu radne površine, kako bi vam bilo lakše rukovati hranom, također se pobrinite zadržati mjesto gdje možete staviti vrećice kad dolazite iz trgovine.

2. PRIPREMA I ČIŠĆENJE

Optimalan prostor za pripremu hrane mora imati **radnu površinu** veću od 90 centimetara, potreban pribor, male električne uređaje kao što su mikser ili kuhinjski robot, te posude za spremanje začina. Područje za čišćenje uključuje **sudoper, perilicu posuđa**, sjeckalicu za otpatke hrane i / ili kantu za smeće, deterdžente i sredstva za čišćenje, a mora se nalaziti u blizini područja pripreme hrane.

3. KUHANJE I PEČENJE

Prostor za kuhanje, smješten uz prostor za pripremu, ima kao središnji element **ploču za kuhanje i pećnicu**. Idealno je imati slobodan prostor od oko 60 centimetara na svakoj strani pećnice i kuhališta (ili oko 90 centimetara ako je dostupna samo jedna strana) kako bi vam omogućili rukovanje s tavom, loncima i posudama za pečenje.

1. Ne zaboravite na ventilacijski sistem

Čak i ako ne kuhate puno, mirisi hrane zadržavaju se dugo u prostoru i sigurno ne želite da se sljedeći dan osjeti miris gulaša ili pržene ribice.

2. Osigurajte dobru rasvjetu

Slaba rasvjeta je out – kuhinja nije mjesto za slabe, škiljave žarulje. Ovo je prostor u kojem treba biti dobra rasvjeta kako bi se moglo sigurno sjeckati, kuhati i prati. Za kuhinju je jako dobro rješenje imati nekoliko izvora. U prostoru za kuhanje možete koristiti svjetlo nape iznad ploče za kuhanje, a iznad sudopera i radne ploče možete ugraditi spot svjetiljke u namještaj.

3. Ne zaboravite na mjesto za otpad

Danas je recikliranje sve nužnije pa je mjesto za odlaganje ovakve vrste otpada, dakle koje se odnosi u kontejnere za reciklažu postalo potreba. Dobro je u donji dio jednog kuhinjskog elementa postaviti male kante u koje ćemo skupljati različiti materijal za recikliranje.

4. Osigurajte si dovoljno radne plohe

Potrebno je osigurati dovoljno prostora za pripremu namirnica te prostora za rukovanje i odlaganje lonaca i po-suda za pečenje. Idealno je imati 60 cm s svake strane ili barem 90 cm s jedne strane određene zone u kuhinji.

5. Za kuhinju s otokom poželjno je imati prostoriju minimalne veličine 4 x 3 metra

6. Koristite ladice i izvlačne mehanizme za neometani pristup sadržaju elementa.

Ladice su praktične jer ne morate vaditi stvari koje su naprijed da bi došli do onih straga. Na taj način se uvelike olakšava pristup posuđu, namirnicama i ostalim stvarima koje držite u kuhinji.

7. Ovisno o svojim životnim navikama razmislite o dodatnoj zoni u kuhinji:

- centar za vino
- centar za kavu
- dodatna ostava
- razno...

8. Ukoliko nemate vremena posvetiti se svakodnevnom čišćenju kuhinje birajte materijale koji se lako održavaju.