КУХНИ

DIN 18011, 18022, 68901

Кухню лучше ориентировать на северо-восток или северо-запад. Она должна иметь связь с подвалом и садом. Желательно иметь визуальную связь с садовой калиткой, дверью дома, площадкой, где играют дети, и террасой → **[5]**.

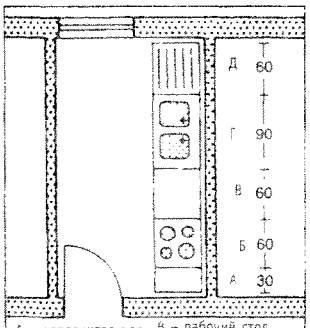
Кухня должна иметь хорошую связь с прихожей, столовой и помещением для домашних работ.

Кухня является рабочим местом квартиры, помещением, в котором проводят много времени. Часто кухня, одновременно являющаяся столовой – место встречи всей семьи → **[4]**.

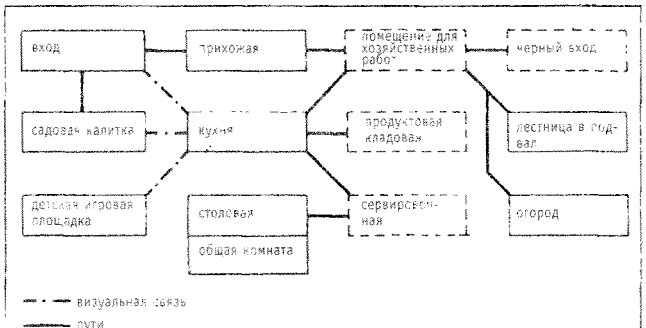
При оборудовании кухни следует добиваться:

коротких рабочих путей, последовательности рабочего процесса, достаточной свободы движений, удобного положения тела при готовке пищи и соответствия высоты оборудования размерам тела, избегая работы стоя. Минимальная площадь кухни-ниши 5–6 м², кухни – 8–10 м², кухни-столовой – 12–14 м² → **[1]–[4]**.

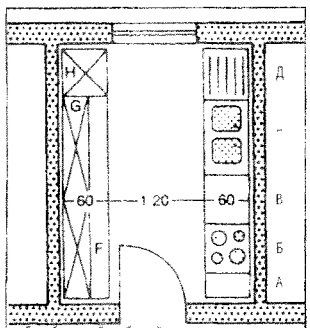
Для облегчения работы надо стремиться к целесообразному расположению оборудования. Слева направо это – стол, плита, рабочий стол для посуды, мойка, место для сушки → **[1]** + **[7]**. Для удобного пользования оборудованием и мебелью расстояние между ними должно быть 120 см. При глубине 60 см оборудования и кухонной мебели ширина кухни должна составлять 240 см → **[5]**.



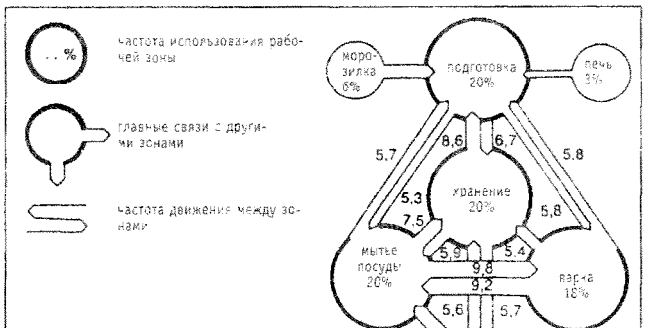
1 Кухня с однорядной расстановкой оборудования



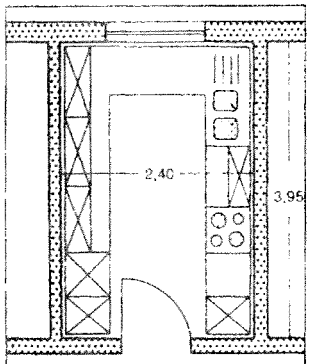
5 Функциональные связи большой кухни



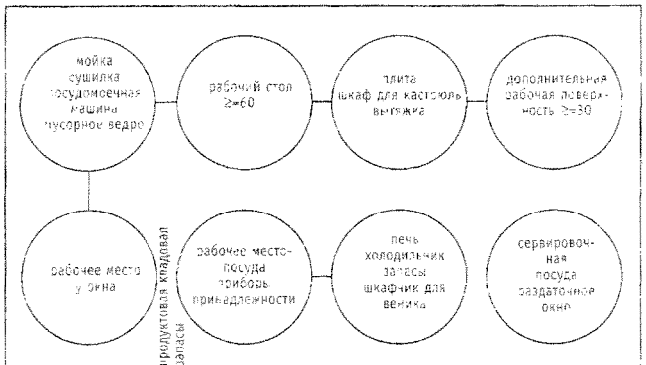
2 Кухня с двухрядной расстановкой оборудования и мебели



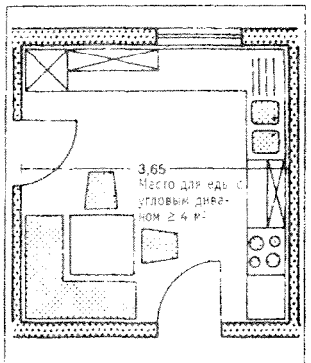
6 Частота пользования различными зонами кухни



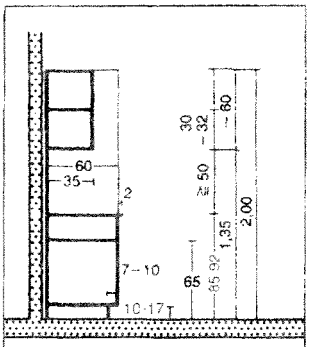
3 Расстановка оборудования в форме буквы П



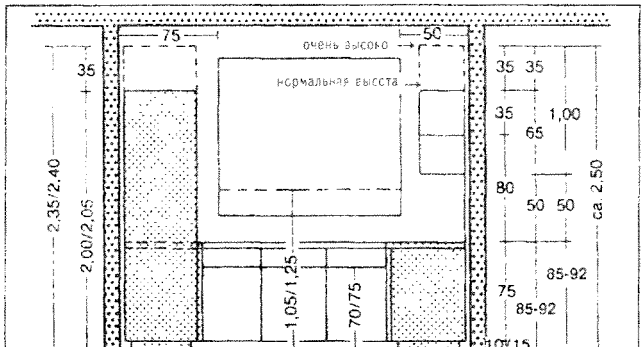
7 Целесообразная организация рабочего места на кухне



4 Кухня-столовая с расстановкой оборудования в форме буквы Г

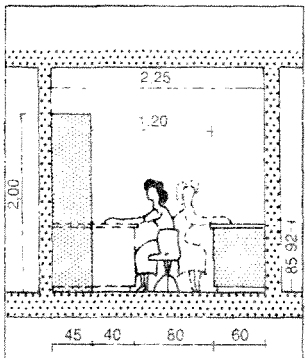


8 Разрез по кухонному оборудованию. Предпочтительные размеры

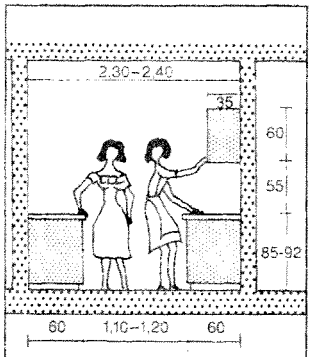


9 Кухонное оборудование и его размещение. возможна вставка между потолком и шкафом

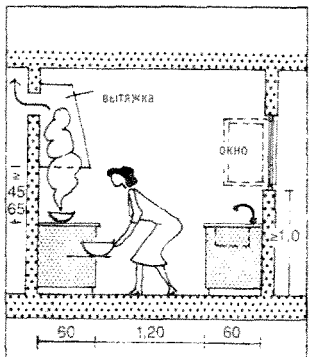
КУХНИ



1 Кухня с двумя рабочими местами. Поперечный разрез

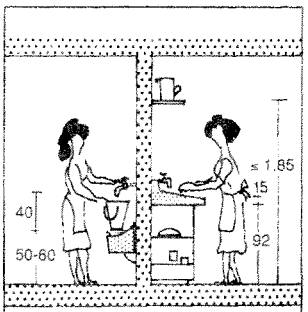


2 Кухня с местом для двух человек. Поперечный разрез

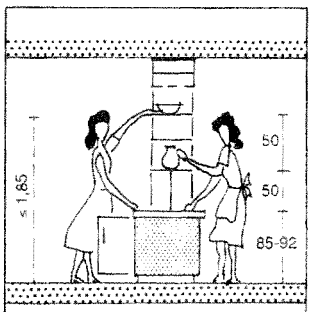


3 Низко расположенные вытяжки затесняют рабочее пространство. Вытяжку следует располагать над плитой

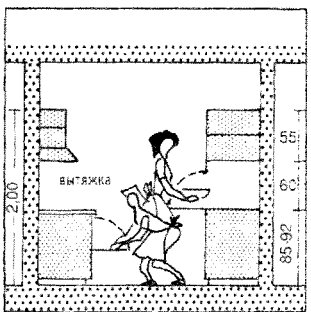
4 Глубина рабочих поверхностей 60 см



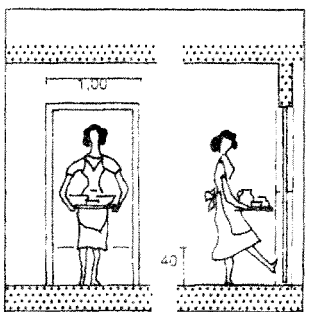
5 Обычная высота расположения слива и максимальная высота мойки



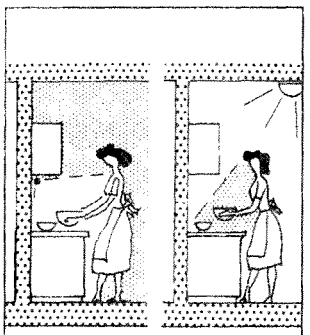
6 Раздаточное окно между кухней и столовой. Полки для посуды



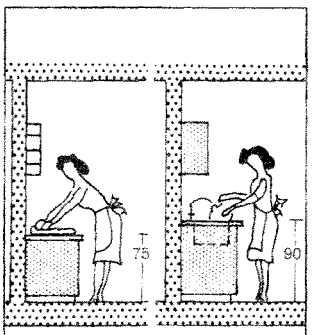
7 Работа рядом друг с другом



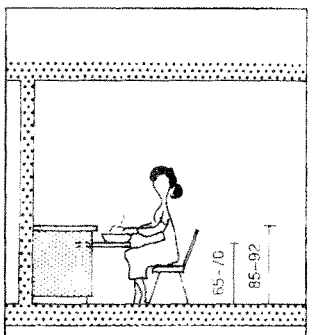
8 Качающаяся дверь между кухней и столовой. Обивка нижней ее части на высоту подъема ноги



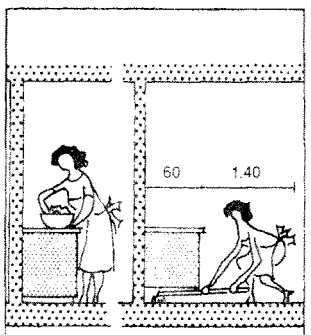
9 Правильное и неправильное освещение рабочего места на кухне



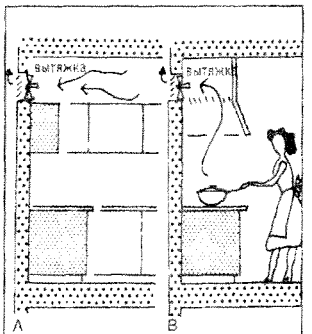
10 Обычная высота стола – 85 см – средняя между удобной высотой стола для разделки теста и высотой мойки



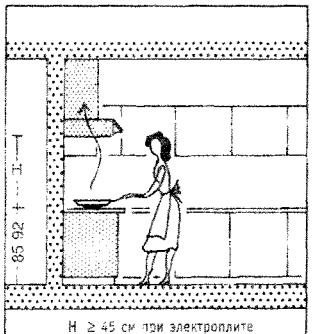
11 Выдвижная поверхность для работы сидя



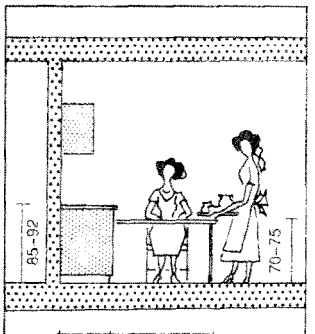
12 Правильное расположение цоколя для удобства уборки и работы ≥8 см



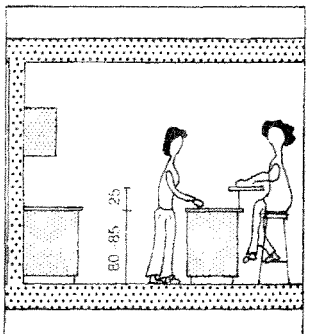
13 Искусственная вентиляция при помощи вентилятора, установленного в отверстие в наружной стене (А). Лучше над вытяжкой, расположенной над плитой



14



15 Выдвижной стол



16 Высота барной стойки