

# Gdzie umieścić strefę zmywania?

Na wyspie, półwyspie, a może w ciągu roboczym? Zastanawiasz się, gdzie zaplanować strefę zmywania w kuchni? Zobacz, co na ten temat mają do powiedzenia architekci wnętrz.

ZEBRAŁA: KATARZYNA ZACHAREWICZ-ŁUKASZUK

Strefa zmywania przy oknie ma swoje zalety – dzienne światło przydaje się podczas mycia owoców, naczyń i przygotowywania posiłków. Wysoka bateria z obracaną wylewką, jak widoczny na zdjęciu model Talis M od Hansgrohe, umożliwia wygodne napełnianie dużych naczyń i dzbanków. Trzeba ją jednak zamontować tak, by pozwalała na otwarcie okna.

Fot. Hansgrohe



## GDZIE UMIEŚCIĆ STREFĘ ZMYWANIA W KUCHNI?

**Marta Magnowska, architekt w pracowni KODO Projekty i Realizacje Wnętrz, kodo.pl**

Punktem wyjścia dla organizacji i rozmieszczenia najważniejszych sprzętów oraz stref w kuchni jest tzw. zasada trójkąta. Kierując się nią, nawet w niedużym wnętrzu możemy urządzić przestrzeń użyteczną i zgodną z wytycznymi ergonomii. Zasada trójkąta bazuje na doświadczeniach wielu pokoleń i kolejności czynności, jakie wykonujemy przygotowując posiłki. W pierwszym kroku wyjmujemy produkty i naczynia, następnie myjemy żywność, na koniec gotujemy bądź pieczemy. Te trzy kluczowe punkty: lodówka, zlewozmywak oraz płyta grzewcza, wyznaczają trójkąt, który stanowi podstawę aranżacji. Niemniej, projektując kuchnię, bierzemy pod uwagę także szereg innych kwestii, np. wielkość i układ pomieszczenia czy umiejscowienie okna.

W niewielkich wnętrzach sprawdzonym rozwiązaniem jest zabudowa jednorzędowa, w której strefa mycia znajduje się między lodówką a płytą grzewczą i piekarnikiem. W tego typu kuchniach stosujemy najczęściej jednokomorowe zlewozmywaki – bez lub z dyskretnym ociekaczem. Ciekawym i praktycznym pomysłem są zlewy z wbudowanym dozownikiem na płyn do mycia naczyń, co dodatkowo pozwala zaoszczędzić trochę miejsca. Inaczej wygląda sytuacja w przypadku większych kuchni – tu, jako architekci, możemy pozwolić sobie na więcej i np. uwzględnić w projekcie wyspę. Pamiętajmy, że montaż zlewozmywaka w wyspie kuchennej jest dopuszczalny pod pewnymi warunkami. Najistotniejszą kwestią jest możliwość podłączenia i poprowadzenia w podłodze instalacji kanalizacyjnej oraz zachowania odpowiedniego spadku. Istotna jest także grubość wylewki – przy zbyt niskiej montaż zlewu w wyspie może okazać się niemożliwy. Dlatego na takie rozwiązanie warto zdecydować się już na etapie budowy domu lub zmian lokatorskich – po konsultacjach i za zgodą dewelopera. Z takimi wyzwaniami nie wiąże się natomiast montaż zlewozmywaka w półwyspie.

Projektując strefę zmywania powinniśmy wziąć pod uwagę także takie kwestie jak głębokość blatu lub odległość zlewu od ściany czy okna. W przypadku wyspy i półwyspu rekomendujemy, by wynosiła przynajmniej 80–90 cm, zamiast standardowych 60 cm. Dzięki temu unikniemy rozchlapywania wody poza strefę mycia. Głębokość blatu ma także istotne znaczenie w zabudowie jednorzędowej – powinna uwzględniać ewentualną grubość okładziny ściennej oraz umożliwiać swobodne uruchomienie baterii. Szczególną ostrożność należy zachować również w sytuacji, gdy zlewozmywak chcemy zamontować pod oknem. Tutaj warto dokonać odpowiednich pomiarów i sprawdzić, czy otwieranie okna nie będzie kolidować z baterią kuchenną.



W niewielkich kuchniach lub aneksach sprawdzonym rozwiązaniem jest zabudowa jednorzędowa, w której strefa mycia znajduje się między lodówką a płytą grzewczą i piekarnikiem. W tego typu wnętrzach stosuje się najczęściej jednokomorowe zlewozmywaki – bez lub z dyskretnym ociekaczem. Projekt: KODO Projekty i Realizacje Wnętrz

Fot. Piotr Czaja





## CO WARTO WIEDZIEĆ PLANUJĄC STREFĘ ZMYWANIA W KUCHNI?

**arch. Magdalena Daszkiewicz,**  
**właścicielka pracowni architektury**  
**PRZESTRZENIE, przestrzenie.pl**

Zastanawiając się nad lokalizacją strefy zmywania, musimy zacząć od określenia szerokości zlewu, ilości komór, rodzaju ociekacza i innych, indywidualnych preferencji. Jeśli to tylko możliwe, zaplanujmy blat po obu stronach zlewu. Sytuowanie tej strefy musimy zaaranżować w kontekście całej kuchni, zachowując zasadę tzw. trójkąta roboczego pozwalającą na ergonomiczne użytkowanie pomieszczenia i wygodny ruch pomiędzy zlewem, lodówką a płytą grzewczą.

Bardzo często zlewozmywaki umieszczane są klasycznie, czyli pod oknem. Ma to swoje plusy — dobre doświetlenie i głębszy blat w postaci parapetu są wygodne w użytkowaniu. Umieszczenie zlewozmywaka w ciągu kuchennym powoduje jednak, że tracimy ciągłość przestrzeni roboczej. Trzeba dobrze to przemyśleć. Jeśli dojdziemy do wniosku, że nie potrzebujemy dużo blatu, bo np. rzadko gotujemy, to takie rozwiązanie może okazać się dla nas idealne.

Świetnym wyjściem, które pozwala pogodzić ze sobą przestrzeń roboczą i strefę zmywania, jest zlewozmywak z podnoszonym dnem. Dno opuszczone to funkcjonalny zlew. Dno podniesione to kontynuacja blatu, a dzięki odpływowi po obwodzie dna może być to dobre miejsce do krojenia czy odsączania np. warzyw.

Małe przestrzenie, takie jak półwyspy czy niewielkie wyspy, doskonale sprawdzają się jako dodatkowa powierzchnia robocza. Odradzam natomiast sytuowanie tam zlewozmywaków, jeśli ta część kuchni jest niewielka, zwłaszcza kiedy zlew ma być blisko krawędzi. Jest to niepraktyczne i niefunkcjonalne. W sytuacji, gdy dysponujemy większą kuchnią z miejscem na sporą wyspę, można pokusić się o umieszczenie zlewu właśnie tu. Planując strefę zmywania na wyspie, przede wszystkim musimy wziąć pod uwagę odległość od pionu kanalizacji. Przy instalacji należy bezwzględnie zachować spadek tak, aby odpływ wody nie był utrudniony.



Pracując nad koncepcją nowej serii zlewozmywaków Maris, projektanci Franke zadali sobie m.in. pytanie, czy w dzisiejszej kuchni wciąż jeszcze potrzebny jest ociekacz? Doszli do wniosku, że z powodzeniem mogą go zastąpić zmywarki i w zamian zaproponowali zlew z pojemną komorą. Dwanaście wersji, różniących się wielkością i konfiguracją komory, a także trzy sposoby montażu – do podbudowy, na równi z blatem i wbudowany – umożliwiają dopasowanie modelu do naszych potrzeb.

**Fot. Franke**

Niewielkie wyspy czy półwyspy doskonale sprawdzają się jako dodatkowa powierzchnia robocza. Zdaniem arch. Magdaleny Daszkiewicz, nie są natomiast dobrym miejscem do ulokowania zlewozmywaka, zwłaszcza jeśli miałby się on znaleźć blisko krawędzi. Jest to niepraktyczne i niefunkcjonalne, dlatego w prezentowanym wnętrzu zlew znalazł się pod ścianą, a wyspa służy za bar śniadaniowy. Projekt: pracownia PRZESTRZENIE

**Fot. Mikołaj Dąbrowski**







## PLANUJEMY STREFĘ ZMYWANIA – O TYM TRZEBA PAMIĘTAĆ

arch. **Ida Mikołajska**, współwłaścicielka  
pracowni architektonicznej  
**MIKOŁAJSKAstudio**, [mikolajskastudio.pl](http://mikolajskastudio.pl)

Projektując kuchnię często zadajemy sobie pytanie, gdzie powinniśmy umieścić strefę zmywania – na wyspie, półwyspie, w ciągu roboczym? Tak naprawdę nie ma w tym przypadku jednej właściwej odpowiedzi – wszystko zależy od układu pomieszczenia i naszych indywidualnych upodobań. Dobrze zaplanowana kuchnia powinna zapewniać najlepszą ergonomię pracy i ułatwiać przemieszczanie się pomiędzy najistotniejszymi punktami we wnętrzu, wyznaczającymi tzw. trójkąt roboczy. Inna kluczowa kwestia to umieszczenie odpowiednio dużego odcinka blatu roboczego.

Planując strefę zmywania na wyspie kuchennej należy pamiętać o doprowadzeniu i odprowadzeniu wody do punktu, w którym chcemy umieścić zlew, zachowując przy tym odpowiedni spadek rury odpływowej. Ponadto, jeśli w części pomieszczenia mamy podłogę bardziej wodoodporną (np. gres), a w części delikatniejszą (np. deskę), najlepiej będzie ulokować strefę zmywania w odcinku mniej podatnym na działanie wody.

Najwięcej wyzwań stoi przed właścicielami małych kuchni lub aneksów kuchennych połączonych z salonem. W takiej sytuacji trzeba zadbać o maksymalne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. W strefie zmywania warto postawić np. na zlewozmywak z nakładką zamieniającą go w blat roboczy czy też ociekacz ulokowany nad zlewem. Doskonałym ratunkiem dla osób projektujących małą kuchnię są też meble na wymiar, które pozwolą zrobić użytek z każdego skrawka wolnej przestrzeni, kreatywne systemy meblowe, a także szufladowe systemy segregacji odpadów.



Umieszczając strefę zmywania na wyspie kuchennej należy pamiętać o doprowadzeniu i odprowadzeniu wody do punktu, w którym chcemy umieścić zlewozmywak tak, by zachować odpowiedni spadek rury odpływowej. Podłogę przy wyspie najlepiej wykończyć materiałem odpornym na działanie wody, np. płytami gresowymi. Zlewozmywak powinien być ulokowany w takiej odległości od krawędzi, która pozwoli uniknąć rozchłapywania wody wokół wyspy. Projekt: MIKOŁAJSKAstudio

Fot. **Yassen Hristov**



Kiedy masz do dyspozycji przestronną kuchnię, możesz pozwolić sobie nawet na dwa zlewozmywaki. W tej realizacji firmy Akan większy zamontowano pod oknem, gdzie ulokowana została główna strefa zmywania. Tu myje się duże garnki i inne naczynia. Na obszernej wyspie znalazło się miejsce dla niewielkiego pomocniczego zlewozmywaka, gdzie można np. opłukać owoce przed podaniem. Oszczędza to domownikom wędrowek po kuchni i umożliwia jednoczesne przygotowywanie kilku posiłków.

Fot. **Akan**



Klasyczna kuchnia z dużym ceramicznym zlewozmywakiem w stylu country to marzenie wielu z nas. W anglosaskiej tradycji utarło się, by umieszczać takie modele pod oknem. Dlaczego? Trudno powiedzieć. Wydaje się, że za tą lokalizacją przemawiają przede wszystkim względy estetyczne. Efektowny zlew pod oknem jest lepiej wyeksponowany i zwraca uwagę. W tym przypadku połączono go z meblami kuchennymi Torino od Bauformat.

Fot. **Bauformat**





Optymalnie zaaranżowana kuchnia musi pogodzić upodobania użytkowników oraz możliwości, wynikające z układu pomieszczenia. Aneks kuchenny na planie litery U pozwolił na niewielkiej przestrzeni uzyskać maksimum powierzchni roboczej. Dzięki temu, że strefę zmywania umieszczono na krótszej ścianie, do dyspozycji mamy dwie dłuższe części blatu – w ciągu szafek i na półwyspie. To w zupełności wystarcza właścicielce do przygotowywania i serwowania posiłków. Projekt: Pracownia Kate&Co

Fot. Dariusz Majgier



Kiedy masz w kuchni za mało miejsca, by pozwolić sobie na duży zlewozmywak, sytuację może uratować bateria z wyciąganą wylewką – jak np. model Bali marki Diamond. Profesjonalny natrysk z przełącznikiem osadzony na sprężynie, umożliwia swobodne manewrowanie strumieniem wody. W ten sposób bez trudu napełnisz duży garnek czy wiadro z wodą, łatwiej będzie ci też opłukać owoce i warzywa. Baterie kuchenne Diamond klasy premium są wykonane z litego mosiądzu z powłoką chromową i wyposażone w regulator ceramiczny oraz perlator z systemem oszczędzania wody.

Fot. Diamond



Jeśli umieścimy zlewozmywak na środku przestrzeni roboczej, zachowamy miejsce do pracy po obu stronach. Modele wpuszczane w blat powinniśmy łączyć z materiałami odpornymi na działanie wody, jak kamień lub konglomerat, albo zadbać o odpowiednie zabezpieczenie powierzchni wokół zlewu. Kosze do segregacji odpadów ulokowane w szafce obok zlewu pozwalają na jednoczesne wygodne mycie owoców lub warzyw i wyrzucanie niepotrzebnych resztek. Za realizację tej kuchni odpowiada Manufaktura Łomża.

Fot. Manufaktura Łomża

# REKLAMA