

Kuchnia w 5 odstępach

tekst: Michał Korpusik
zdjęcia: serwisy prasowe firm

*Trendy kuchenne ciągle się zmieniają.
Dziś oprócz krystalicznie białych pomieszczeń,
modne są ciemniejsze kolory, drewno i ekologiczne
rozwiązania, a także sprzęt godny
profesjonalnego chefa.*

Blat marki Quarella.
INTERSTONE



JAKUB
WIŚNIEWSKI
JMW Architekci

Blat kuchenny daje bardzo szeroki wachlarz możliwości aranżacyjnych. Z tradycyjnym kamieniem naturalnym z powodzeniem konkurują inne materiały wykończeniowe, takie jak spieki kwarcowe czy konglomeraty. Zaletą kamienia jest jego unikatowy rysunek i elegancki charakter. Widoczny jest jednocześnie trend polegający na stosowaniu coraz cieńszych blatów kuchennych i spieki kwarcowe ze swoją grubością od 3 do 12 mm idealnie wpisują się w tę potrzebę. Blat nie jest też już tylko miejscem prac kuchennych. Bardzo często płaszczyzna blatu płynnie przechodzi w stół jadalniany, a wyspa kuchenna spełnia też funkcje reprezentacyjne. Duża w tym zasługa nowoczesnych technologii obróbki kamienia czy spieków kwarcowych, które pozwalają na zabawę detalem, integrację elementów AGD z blatami, pocienianie samych materiałów i stosowanie ich jako nakrycia zabudowy kuchennej w formie ciągów szafek lub zabudowy wyspowej. Zintegrowane zlewy o delikatnie fazowanych krawędziach łączonych pod kątem 45 stopni wykonane z tego samego materiału, co blat nie są już żadnym zaskoczeniem.



Dekton Nilium
z kolekcji
Industrial
COSENTINO



Zlewozmywak Integrity Calacatta Gold. **COSENTINO**

Zoom NA BLAT

W tym roku blaty stają się cieńsze i bardziej subtelne. W materiałach dominują spieki kwarcowe doskonale imitujące piękne marmury czy granity. Widać też wyraźnie, że architekci coraz częściej projektują wyspy kuchenne przechodzące w stół lub z nim połączone. ⇨

Natura W CENTRUM UWAGI

Coraz więcej uwagi zwracamy na proekologiczne rozwiązania, choćby oszczędzając wodę baterie czy energooszczędne AGD. Równie ważne są naturalne materiały tj. drewno czy kamień, bo dzięki nim nasza kuchnia staje się bliska naturze.



Kuchnia marki Poliform. ATELIER MESMETRIC



Kuchnia IKEA łączy odcień jasnego drewna z bielą. IKEA



KAROLIN DROGOSZCZ
Mango Studio

Trendy w wystroju wnętrz są odpowiedzią na nasz styl życia. Ekologia, idea minimalizmu czy nurt zero waste („bez marnowania”) mają swoje przełożenie także na to, jak mieszkamy. Coraz częściej wybieramy więc drewniane meble i dekoracje z naturalnych materiałów, które są ekologiczne i przetrwają lata ciesząc oko kolejnych właścicieli. Staramy się też kupować mniej nowych mebli. Zamiast tego własnoręcznie je robimy (np. stoliki z palet) albo szperamy na strychach dziadków, targach staroci czy wyprzedażach garażowych. Potem pozostaje już tylko odnowić wnętrzarские skarby i dać im nowe życie ze świadomością, że w ten sposób dbamy i o swoje finanse, i o środowisko.

Zlewozmywak granitowy LAVEO CELIA
Cena 836,40 PLN.
LAVEO



Okap Cloud unosi się nad płytą kuchenną niczym chmura. Dostępny jest w eleganckiej czerni i biał. Wyposażony w czujniki wilgotności i zadymienia stale optymalizuje swoją pracę. Cloud należy do jednego z najcichszych okapów w swojej kategorii, jego głośność w trybie podstawowym to 56 dB. FRANKE



Szuflada grzejna z linii X-Type pomaga utrzymać w cieple naczynia i podgrzać przed samym podaniem, pozwala także szybko rozmrażać dania i utrzymać je w odpowiedniej temperaturze. AMICA



Zdobywca trzech gwiazdek Michelin Michel Troisgros przyrządza pokazowe dania w piekarniku Dual Cool Flex marki SAMSUNG

Kuchnia GODNA CHEFA

Coraz więcej podróżujemy, poznajemy kultury i kuchnie najodleglejszych krajów. Chętniej też odwiedzamy restauracje i inspirujemy się daniami serwowanymi przez najlepszych chefów. A potem w domowym zaciszu chcemy gotować równie smacznie i nowatorsko. Pomoże nam w tym AGD z najwyższej półki.



BARBARA GODAWSKA
Pracownia projektowa iHome

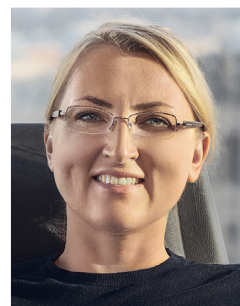
Nowoczesne sprzęty AGD są uzbrojone w technologie i mimo, że posiadają coraz więcej funkcji mają być proste w obsłudze. Dziś możemy wyposażyć swoją kuchnię w wysokiej jakości, profesjonalny sprzęt, który pozwoli na przygotowanie skomplikowanych potraw, a także da możliwość przechowywania ich bez straty na jakości. Dostępne są już schładzarki wyglądające jak piekarniki, które w bardzo krótkim czasie obniżają temperaturę do minusowych wartości bez użycia kryształków wody, co powoduje, że zamrażana potrawa nie traci właściwości odżywczych. Piekarniki z pirolizą, czyli mechanizmem, który nagrzewa go do temperatury 500 stopni Celsjusza, co powoduje wypalanie zanieczyszczeń osadzonych na ściankach urządzenia. Lodówki które kontrolują swoją zawartość, mogą nas poinformować o brakach pewnych produktów, a nawet same zrobić zakupy za pomocą aplikacji i podłączenia do Internetu. Pomagają w gotowaniu wyświetlając przepisy i podpowiadając czego należy użyć w jakiej kolejności. Nowoczesne płyty gazowe posiadają funkcję Flame Select, co pozwala na precyzyjne ustawienie mocy płomienia. Duże, rozbudowane płyty grzewcze, gdzie naraz możemy ugotować 5-6 potraw. →



Okap Levante mark FALMEC

Domowe CENTRUM ROZRYWKI

Do kuchni wkraczają nowe technologie, a ona sama staje się centrum domowej rozrywki. Inteligentne urządzenia AGD, którymi możemy zdalnie sterować czy lodówki z dużym ekranem wyświetlającym rodzinny kalendarz przestają już dziwić.



KATARZYNA
KRASZEWSKA
kraszevska.com

W erze tabletów i wszechobecnych smartfonów, nowoczesne technologie wkraczają w kolejną sferę naszego życia – do kuchni, centrum domowego życia. Inteligentne AGD czy całe kompleksowe systemy potrafią samodzielnie dostosowywać program i czas pieczenia do dania znajdującego się w piekarniku, zamówić mleko, wysłać powiadomienie, że zostawiliśmy na płycie indukcyjnej kipiący garnek albo alarmować, kiedy w pomieszczeniu pojawi się woda. Nowoczesne rozwiązania mają nas odciążyć, ułatwić codzienne rutynowe czynności. Jestem zwolenniczką właśnie takich sprytnych pomysłów i staram się otworzyć na nie moich klientów. Wszystko, co pomaga nam zaoszczędzić czas i wykorzystać go dla siebie lub rodziny jest dla mnie narzędziem do kreowania luksusowego domu.

Multimedialna lodówka Family Hub™ posiada wbudowany dotykowy ekran LCD, który pomaga w codziennych obowiązkach oraz ułatwia komunikację między członkami rodziny. **SAMSUNG**



Urządzeniami marki Miele można sterować z poziomu tabletu. **MIELE**



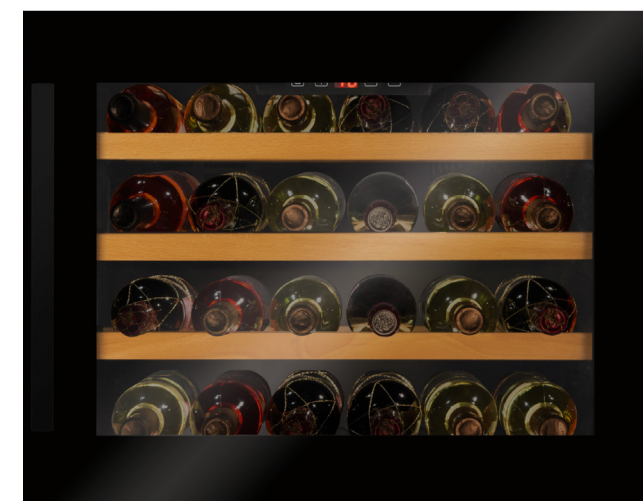
Urządzeniami marki Miele można sterować z poziomu tabletu. **MIELE**



Nowy luksusowy model kuchni ZAJC odpowiada najnowszym trendom w wystroju otwartej części dziennej. **ZAJC**

Strefa luksusu W MODNEJ CZERNI

Chłodziarka do wina (WCB1K54B24.1) wyposażona w VinoOptima System™. **AMICA**



Ciemne barwy, złoto i miedź już kilka sezonów temu wkradły się do świata wnętrza. Dziś z salonów przechodzą do kuchni. Nic w tym dziwnego, bo zazwyczaj otwarta strefa dziennej musi mieć harmonijny i elegancki charakter.



Ciemne AGD doskonale koresponduje ze złotymi dodatkami i frontami szafek. **MIELE**



AGNIESZKA
BUCZKOWSKA-
KORLIŃSKA
Pracownia
INTER-ARCH

Jeszcze do niedawna ciemne kolory we wnętrzach (zwłaszcza na ścianach) kojarzyły się głównie z męskimi gabinetami lub bardzo minimalistyczną stylistyką. Dziś są stosowane coraz odważniej, niosąc ze sobą artystyczne konotacje. W mojej ocenie, to efekt eksperymentowania z nastrojami we wnętrzach oraz poszukiwania przez projektantów nowych sposobów na powrót do natury i wykorzystywanie klasycznych materiałów. Aby stare drewno czy porowaty beton nie wyglądały zbyt ciężko, zestawia się je z bardzo precyzyjnie wykonanymi detalami, najlepiej w odcieniach miedzi czy złota. To połączenie stanowi nową, bardzo modną odsłonę wnętrzarskiej elegancji.