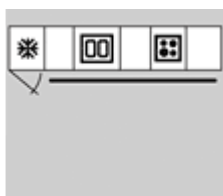


Kjøkkenløsninger

Hvor effektivt ditt kjøkken er, kan være mer avhengig av planløsningen enn av hvor mye plass du har. Når du begynner planleggingen, er det lurt å tenke på den naturlige arbeidsflyten mellom de viktigste aktivitetsområdene: komfyr, tilberedning og oppbevaring. Les under for å finne de fem grunnleggende romløsningene som gir et praktisk kjøkken.

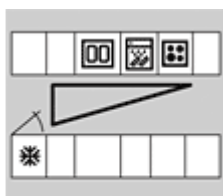
Hver kjøkkenløsning har en rød linje som symboliserer arbeidstrekanten. Den er en god illustrasjon på bevegelsene mellom hvert av de viktigste aktivitetsområdene. For å finne ut mer om arbeidstrekanten, gå til arbeidstrekanten.



Rett kjøkken

Denne løsningen gir den mest effektive plassbruken, og er derfor den løsningen mange yrkeskokker velger. De to radene gir mye tilberedningsplass, og å bevege seg mellom aktivitetsområder kan være så lett som å snu seg. Denne formen er ikke ideell hvis korridoren er åpen i begge ender, siden det kan gi trafikkork.

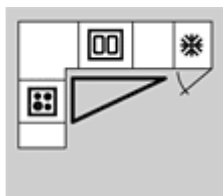
Sørg for at det er plass til at skuffer overfor hverandre kan være åpne samtidig (minst 1,2 m). Et annet viktig hensyn er å holde oppvaskkummen og komfyren på samme side, for å redusere faren for uhell når man flytter varme gryter mellom de to.



Parallelt kjøkken

This shape offers the most efficient use of space, making it the choice of many professional chefs. The two rows allows room for lots of preparation space, and moving between activity areas can be as easy as turning around. However, this shape is not ideal if the corridor is open at both ends, as it can cause traffic congestion.

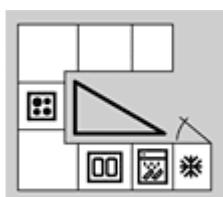
Make sure there is enough room for opposite drawers to be open at the same time (at least 1.2m). Another important consideration is to keep the cleaning and cooking areas on the same side in order to minimize the risk of accidents while moving hot pans between the sink and cooktop.



L-formet kjøkken

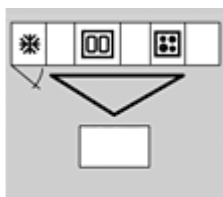
Dette er en svært populær kjøkkenløsning - ideell for et familiekjøkken eller for å få besøk i, siden det er lett å få plass til bord og stoler i samme rom. Bruk to tilstøtende vegger, så får kjøkkenet også mindre gjennomgang.

Oppvaskkummen, komfyren og kjøleskapet bør skilles av tilberedningsområder.



U-formet kjøkken

Bruk tre hele vegger i et rom og få det perfekte arbeidskjøkkenet. Kjøleskapet, komfyren og oppvaskkummen kan fordeles utover, så det blir mest mulig praktisk og effektivt. Dette er gode nyheter for dere som er svært opptatt av matlaging, siden det gir den beste arbeidsflyten og de korteste distansene rundt kjøkkenet. Denne formen gir også store flater til benkeplater og oppbevaring.



Kjøkkenøy

En svært populær kjøkkentype. En øyløsning er perfekt hvis du har planer om å få gjester ofte. En uavhengig øy kan være vendt mot spisestuen eller stuen, slik at kokken kan være sosial under matlagingen. Med oppvaskkum på øya, blir løsningen optimal med tanke på kjøkkenets arbeidstrekant. En komfyr med overhengende vifte på øya, kan bli et slående blikkfang på kjøkkenet.