



BYDLIMEDNES.CZ

NA CO
MYSLET PŘI
VÝBĚRU KUCHYNĚ

Obsah

Úvod	7
KUCHYNĚ INFINI.	8
Prohlášení	10
1. Začínáme s výběrem.....	11
Kuchyň moderní	11
Kuchyň klasická	11
Kuchyň rustikální nebo venkovského typu	12
2. Co udělat v první řadě?.....	13
Typové kuchyně	13
Kuchyně na míru	15

3. Plánování	16
Kam situovat kuchyň?	16
Dispozice.....	17
Lineární kuchyně	18
Paralelní kuchyně.....	19
Kuchyně ve tvaru L	20
Kuchyně ve tvaru U	21
Ostrovní kuchyně	22
Poloostrovní kuchyně.....	23
4. Plánování pracovní plochy.....	24
Pracovní trojúhelník	24
5. Rozměrové souvislosti.....	30

Pracovní plocha.....	31
6. Osvětlení.....	33
7. Pracovní desky	35
Technický kámen	36
8. Zástěny (zádové zdi)	38
9. Kování (panty, výsuvy, výklopy)	40
10. Doplnky	42
Výsuvné el. zásuvky.....	42
Odpadkové koše	43
Rozdělovníky, organizmy zásuvek.....	43
Závěsný program.....	45
Vnitřní drátěný program	46

11. Jak vybrat spotřebiče?	48
Vlastní spotřebiče	48
Výhody.....	48
Nevýhody.....	49
Spotřebiče od firmy.....	50
Výhody.....	50
Trouby	51
Mikrovlnné trouby	52
Myčky	54
Varné desky	56
Odsavače	57
Lednice	60

Dřezy	62
Baterie	64
Drtiče odpadů	66
12. Postup, jak realizovat Vaši vysněnou kuchyň.....	67
Návrh kuchyně	67
Výběr spotřebičů a příslušenství.....	70
Kalkulace.....	70
Smlouva, objednávky, platby.....	71
Termíny	71
Průběh montáže.....	72
Závěrem.....	73

Úvod

„Úvodem této knihy, bych rád představil naši firmu Dřevokomplet (www.bydlimednes.cz).

Jmenuji se Josef Toušek a kuchyněmi se zabývám 16 let. Získal jsem přehled i zkušenosti s kuchyněmi našich předních výrobců jako je Hanák, Gorenje, Infini tak i s menšími kuchyněmi truhlářských firem a rád se s nimi v tomto ebooku podělím. V současné době nás můžete navštívit v Pardubicích, kde Vám pomůžeme s tím, jak vybrat a realizovat Vaši vysněnou a funkční kuchyň.“

NAŠIMI STĚŽEJNÍMI PRODUKTY JSOU



infini
kuchyně plné esencí

KUCHYNĚ INFINI

Profesní zkušenosti tvůrců kuchyní Infini předurčují jejich charakter. Příznačné je jejich prvotřídní provedení umožňující uživatelům nadprůměrný komfort. Bohaté užití přírodních i technických materiálů pro kuchyně na míru, špičkové vybavení zabudovanými technickými prvky a individuální design jsou jejich významnými rysy. Na první pohled je patrná nezaměnitelná nabídka vysokého uživatelského komfortu kuchyně za relativně dostupnou cenu.

V této knize se Vám budeme snažit dát veškeré informace, které byste měli vědět při pořizování kuchyně na míru. Upozorníme Vás na detaily, které by Vás před celou stavbou kuchyně ani nenapadly, ale ve finále Vám velmi usnadní práci.

Dále si je třeba uvědomit, že kuchyňská linka, v dnešní době propojená s obývacím pokojem, je místo, kde strávíte nejvíce času a kde se schází celá rodina. Proto je dobré této části domu věnovat patřičnou pozornost a adekvátní prostředky, třeba i na úkor jiných částí domu. Já osobně ji považuji za nejdůležitější část domu nebo bytu.

Prohlášení

Tento materiál a veškeré věci obsažené v ní jsou součástí know how portálu Bydlimednes.cz. Jakékoliv šíření nebo poskytování třetím osobám bez souhlasu autora je zakázáno a je porušením autorského zákona, které může být stíháno. Děkuji za pochopení a respektování tohoto sdělení. V tomto materiálu můžete najít informace o produktech nebo službách třetích stran. Tyto informace jsou pouze doporučením ze zkušeností, které z tohoto oboru mám.

Děkujeme za pochopení

Bydlímednes.cz ©

1. Začínáme s výběrem

Jedna z nejdůležitějších věcí je vybrat, jaký styl kuchyně chceme doma mít. Musíme si uvědomit, že v kuchyni trávíme čas každý den a proto se v ní musíme cítit pohodlně.

Kuchyň moderní

Moderní typy kuchyní jsou oblíbené hlavně u mladší generace zákazníků. Obsahují nejmodernější prvky a trendy v kuchyňském nábytku a spotřebičích. Používají se rovné typy dvířek bez prolisů v lesklém provedení, často doplněné moderními dřevodekory. Typickým prvkem je bezúchytkové provedení dvířek. Nejvíce používaným povrchem těchto kuchyní je lak nebo akrylát. Spotřebiče v těchto kuchyních obsahují vyspělé elektronické systémy jako je automatika vaření a pečení, ovládání mobilními telefony, zabudované elektronické kuchařky apod. Barevná provedení bílá, černá, nerez a jejich kombinace.

Kuchyň klasická

Klasické kuchyně bývají kompromisem mezi moderní kuchyní a kuchyní venkovského stylu, mají dvířka s jednoduššími prolisy nebo rovná dvířka a navrhují se ve všech používaných materiálech

(lamina, folie, lamináty, laky a jejich kombinace), jak v matném, tak i lesklém provedení. Dvířka jsou v provedení s klasickými typy úchytek.

Kuchyně rustikální nebo venkovského typu

Tento typ kuchyní volí zákazníci spíše do rodinných domků, dřevostaveb nebo chat a chalup. Většinou se vyznačují výrazně profilovanými dvířky, které jsou doplněny okrasnými lištami (tzv. granci), které lemují horní a spodní část horních skříněk a vysokých skříní, ale není to podmínkou. Horní skříně jsou často prosklené a do hodně rustikálních kuchyní se volí vitráže. Úchytky jsou většinou mosazné nebo v nerezovém zdobené porcelánem. Materiálově se vyrábějí nejčastěji z fólií, dýhy, masivu, ale i kovu. Spotřebiče v těchto kuchyních obsahují ozdobné prvky a zpravidla mají jednodušší mechanické ovládání. Tyto kuchyně se dostávají v současné době opět do popředí zájmu zákazníků.

MODERNÍ KUCHYNĚ



KLASICKÁ KUCHYNĚ



RUSTIKÁLNÍ KUCHYNĚ



2. Co udělat v první řadě?

Důležité je rozhodnout se, jaký typ kuchyně si přejete. Možnosti máte dvě, a to buď kuchyň typovou, nebo kuchyň na míru. Tedy kuchyň, které se budeme věnovat v celé této knize.

Ale pro porovnání si přečtěte základní informace k oběma typům kuchyní.

Typové kuchyně

Každý z Vás určitě někdy navštívil obchodní domy, jako je IKEA, Kika, Sconto nábytek nebo Asko, kde kuchyně na první pohled vypadají velmi pěkně. Jsou naaranžované tak, že upoutají Vaši pozornost, okamžitě si tedy dokážete představit to teplo Vašeho domova. Pokud máte štěstí a vybraná kuchyň je skladem, můžete si ji **ihned odvést domů**. Pokud jste zruční a troufáte si, tak kuchyň sami doma složíte a je hotovo. To jsou ty nejhlavnější výhody, díky kterým spousta z Vás tyto domy za účelem nákupu kuchyně navštěvuje.

Za touto řadou výhod však stojí i určité **nevýhody sériové výroby**. První problém může vzniknout už u sestavování samotné linky, kdy zjistíte, že nemusí zcela odpovídat Vaším rozměrům. Nebo naopak rozměrům odpovídá, ale není ve Vašem případě zrovna praktická. Sériové kuchyňské linky se vyrábí z již předem nadefinovaných velikostí jednotlivých skříněk. A Vy tím pádem nejste schopní využít každého centimetru vašeho prostoru.

Co se týká ceny, většina z Vás má mylnou představu o tom, že cena takových kuchyní v obchodních domech bývá nižší, než cena v kuchyňském studiu, kde Vám vše připraví na míru. Na první pohled cena může vypadat nižší, ale důležité u ceny je **srovnávat srovnatelné** se srovnatelným. Musíte tedy porovnávat ceny za stejné rozměry, stejný materiál, kování a stejných kuchyňských doplňků. Důležité je taky to, že kuchyňská studia kalkulují i s odvozem a montáží celé kuchyně.



[ZDROJ: KIKA]

Kuchyně na míru

Kuchyně vyrobené na míru od kuchyňských studií mají oproti kuchyním z obchodního domu **naprosto odlišné vlastnosti**. Především se vyrábí z **kvalitnějších a silnějších** materiálů a používá se především kvalitní kování.

To vše samozřejmě ovlivňuje životnost Vaší kuchyně, a to je jeden z důvodů proč se vyplatí investovat více do kuchyně na míru, než do typové kuchyně. Můžete si vybrat materiál od jeho síly přes barvu a design a taky z několika druhů kování a kuchyňských doplňků. Vše můžete kombinovat, dokud nenajdete tu perfektní kombinaci.

Další výhodou je zpracování **3D návrhu**, kdy celou kuchyň vypracujeme přímo



podle Vašich rozměrů a při setkání s Vámi ji upravit dle Vašich představ, a Vy si tak dokážete zhodnotit, jak by kuchyň vypadala přímo u Vás doma a ne jen v hobby housu. Jednou z dalších výhod je i to, že Vám poradíme ohledně velikostí a rozměrů pracovního prostředí tak, aby se Vám v kuchyni pracovalo co nejjednodušeji a co nejlépe.

3. Plánování

Kam situovat kuchyň?

Pokud plánujete **rekonstrukci** starší kuchyně, umístění řešit nemusíte a jednoduše se musíte spokojit s místem, které máte k dispozici.

V případě, že se **chystáte stavět**, myslete na to, že kuchyň by měla být situovaná v blízkosti vstupu do domu. Jde především o Vaše pohodlí, protože většinou první místnost, kterou ihned po chodbě navštívíme, je kuchyně. **V situaci, kdy ponesete domů těžký nákup, toto umístění určitě uvítáte.**

Na umístění kuchyně musíte myslet již při architektonickém návrhu. Kuchyň je nejlepší situovat **na sever**, popřípadě na severovýchod. Nedoporučuje se orientace na jižní a jihozápadní stranu, protože v kuchyni vzniká při vaření teplo, které není dobré ještě znásobovat orientací na slunnou stranu.

Dispozice

Další z věcí, kterou je potřeba si uvědomit již na začátku plánování je dispozice celé kuchyně. V praxi používáme 6 základních dispozičních řešení

- Přímá (lineární)
- Paralelní (dvoustranná)
- Rohové do tvaru písmene L
- Rohové do tvaru písmene U
- S varným, nebo pracovním ostrovem
- Poloostrovní

Zatímco přímé řešení kuchyně s kuchyňskou sestavou, umístěné v rámci jedné stěny místnosti, je vhodné spíše pro menší domácnosti. Ve velké domácnosti s velkým prostorem na kuchyň, oceníte například řešení s varným nebo pracovním ostrovem, který kuchyň rozděluje na pracovní a jídelní, popřípadě obývací část.

Lineární kuchyně

Jde o základní model kuchyně, kdy je linka umístěna **podél jedné stěny**. Toto řešení je vhodné pro úzké místnosti, je však nutné, aby před kuchyňskou linkou zůstala volná plocha se šířkou minimálně **120 cm**. U tohoto typu kuchyně je velmi důležité, aby byla jednotlivá pracoviště seřazena ve **správném pořadí**: chladnička (zásoby) – dřez – vaříč. Je důležité, aby mezi nimi zůstal i dostatečný pracovní prostor. Ideální je takové řešení u kuchyňské linky s délkou přibližně 3 metry. U kratší linky jsou

pracovní plochy a úložné prostory příliš malé a v případě linky s větší délkou je potřeba hodně chodit.



Paralelní kuchyně

Paralelní kuchyně vyhovují **přechodným kuchyním** (například z jedné strany vchod z předsíně, z druhé strany do jídelny) nebo kuchyním se vstupními dveřmi na jedné straně a balkonovými dveřmi na straně druhé. Takové rozmístění linky přináší stejné výhody jako linka ve tvaru L nebo U, ale vyhnete se přitom komplikacím s řešením rohových skříněk. Paralelní tvar nabízí **nejefektivnější využití prostoru**, a proto je volbou mnoha profesionálních kuchařů. Dvě řady poskytují dost místa pro přípravu jídla a přechod od jedné činnosti ke druhé často znamená se jen otočit o **180 stupňů**. Vzdálenost mezi protilehlými linkami by měla být alespoň 120 cm, což zabezpečí pohodlnou a bezpečnou manipulaci se zásuvkami a spodními skřínkami.



Kuchyně ve tvaru L

V porovnání s lineární kuchyní je toto řešení mnohem efektivnější a praktičtější. Chladničku, dřez a varnou desku lze rozestavět tak, aby trasa mezi nimi vytvářela **trojúhelník**, čímž se výrazně zkracují vzdálenosti, které je potřeba při běžné přípravě jídla překonávat. Takový tvar linky je ideální i pro **malé kuchyně v panelákových bytech**.



Na obrázku můžete vidět kuchyni GLORIETTE . Tuto kuchyň, stejně jako všechny ostatní, které v této knize najdete, Vám můžeme vytvořit i v jiných barvách na míru.

Kuchyně ve tvaru U

V kuchyni ve tvaru písmene U může mít každá strana vlastní funkci, takže se chladnička, sporák a dřez dostanou do optimální vzájemné polohy v rozích pomyslného **rovnostranného trojúhelníku**. Tento tvar umožňuje pohybovat se po nejkratších vzdálenostech mezi pracovišti. U každé zóny přitom zůstává ještě dostatek místa pro pracovní plochu. Řešení je vhodné do prostorů s **minimální šířkou 250 cm**.



Na tomto obrázku můžete vidět námi realizovanou kuchyň značky INFINI

Ostrovní kuchyně

Stojí-li část napevno zabudované pracovní plochy **samostatně** v prostoru a nemá-li žádné propojení se zbytkem kuchyňské linky, mluvíme o kuchyňském ostrůvku. Taková kompozice je velmi oblíbená, ale **vyžaduje mnoho místa**. Ostrůvek může být obrácen směrem ke zdroji denního světla, nebo k jídelní či obývací části. Kuchaři umožňuje, aby během přípravy jídla rozmlouval s ostatními.



Poloostrovní kuchyně

O poloostrovní kuchyni hovoříme tehdy, vybíhají-li některé části linky do prostoru (vyčnívají ze základní linie umístěné u stěny). V případě, že jde o uzavřenou kuchyni, může to být linka tvarovaná do písmene T nebo G. Mnohem častěji se s podobnými případy setkáváme v **polootevřených nebo otevřených** kuchyních, je-li kuchyňský prostor vymezen pouze dvěma, maximálně třemi stěnami.



4. Plánování pracovní plochy

Pracovní trojúhelník

Pracovním trojúhelníkem se myslí tyto tři části

- 1) Zóna skladování potravin
- 2) Zóna umývání a přípravy pokrmů
- 3) Zóna vaření potravin

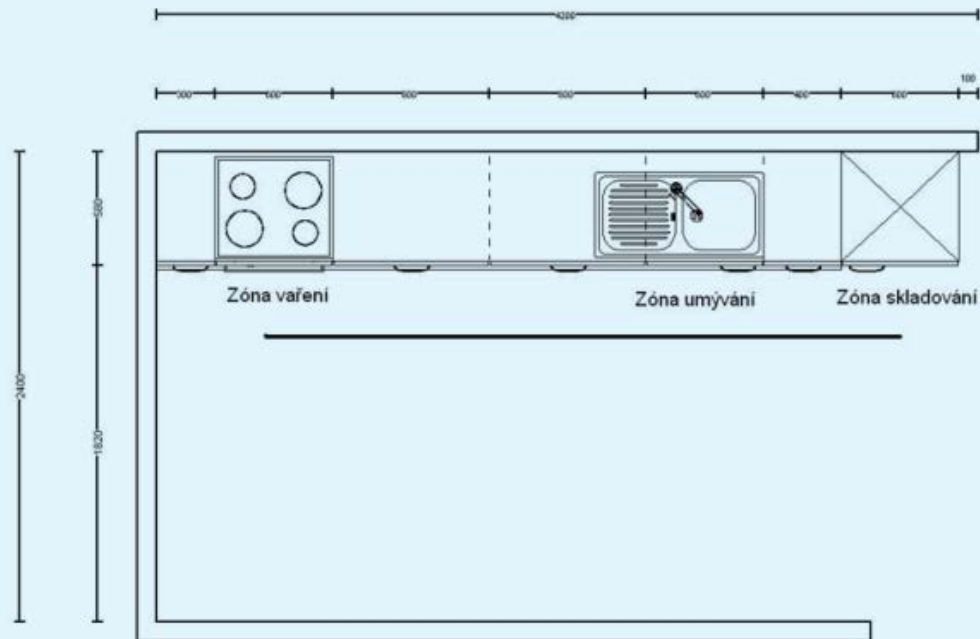
Ne vždy nám prostor v dané místnosti dovoluje vlézt se do těchto rozměrů. Proto bychom se jim měli alespoň přizpůsobit v co největší míře. S tímto Vám ale rádi poradíme a zpracujeme detailní grafický návrh toho, jak by mohla kuchyň ve Vašich prostorech vypadat.

Základními pravidly tohoto trojúhelníku jsou:

- Délka jednoho ramene tohoto pracovního trojúhelníku by se měla pohybovat od 120-180 cm
- Součet délek tohoto trojúhelníku by měl být mezi 450- 650 cm
- Každá kuchyňská linka by měla mít alespoň 120 cm dlouhou pracovní plochu pro pohodlnou přípravu pokrmů
- Z praktického důvodu by v rámci tohoto trojúhelníku neměly být žádné překážky.

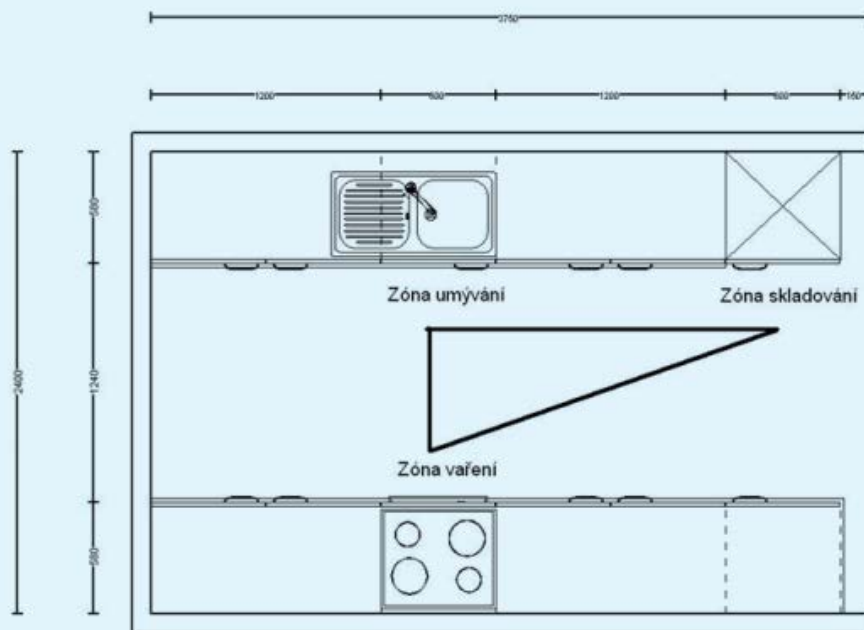
Rovná kuchyňská linka:

Zde by měl být dodržen postup zleva doprava nebo obráceně a dřez by měl být uprostřed této linky, protože pravidlo trojúhelníku má tvar rovné čáry.



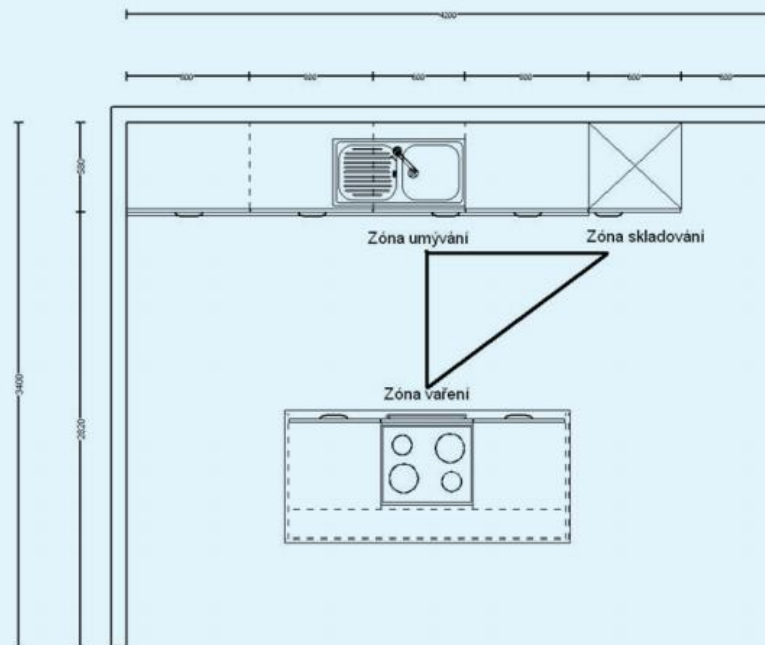
Dvě souběžné kuchyňské části:

Tato varianta rozložení kuchyně je z hlediska pohodlné přípravy nejefektivnější. Pohyb mezi zónami trojúhelníku je nejjednodušší a nejkratší. Stačí případně jen otočení v kuchyni.



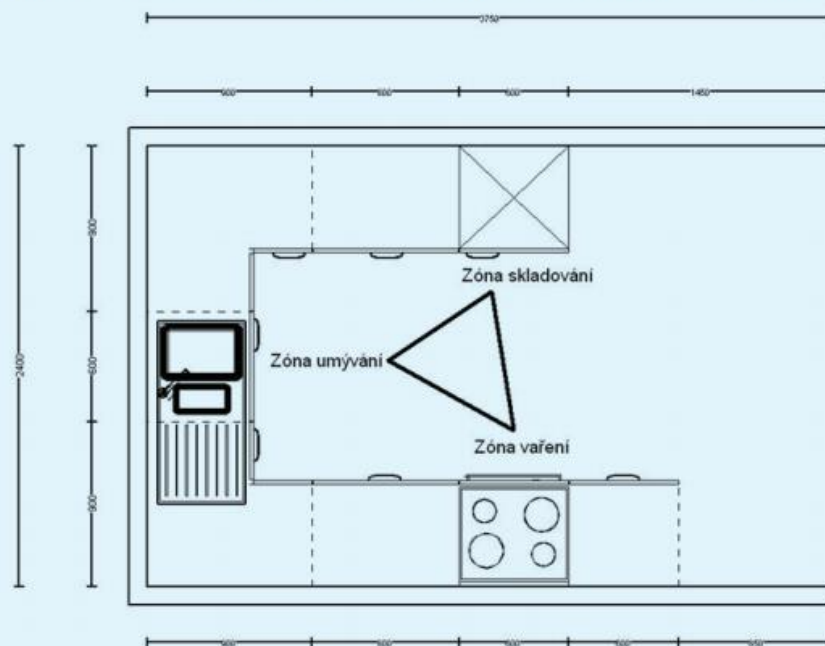
Kuchyně s využitím ostrůvku:

Dobré řešení, pokud máte dostatečný prostor spojený případně s obývací částí. Ostrůvek hezky oddělí kuchyňskou a obývací, případně i jídelní část. Při vaření si pak nebude připadat tak moc odděleni od rodiny a návštěv.



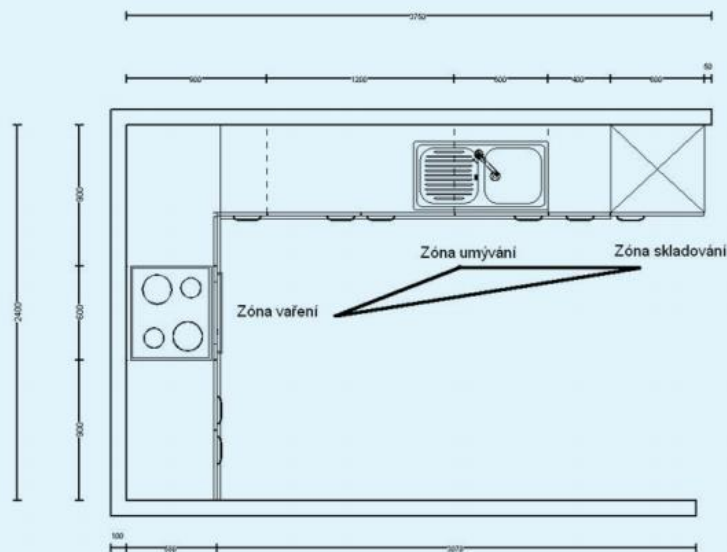
Kuchyňská linka tvaru U:

Pokud to prostor umožňuje a je mezi souběžnými stěnami alespoň 240 cm, můžete doplnit skříňky i na třetí spojující stěnu a zvolit si pracovní trojúhelník tak, jak Vám to bude nejvíc vyhovovat.



Kuchyňská linka tvaru L:

Nejpopulárnějším tvarem je tvar L. Pokud není v kuchyni dostatek prostoru na jedné stěně a umístění skříněk na stěně protěží nevyhovuje, je dobré rozvržení skříněk do tvaru L.



5. Rozměrové souvislosti

Jedná se o tzv. ergonomii. Jde o uspořádání kuchyně a rozměrové souvislosti mezi kuchyní a kuchařem. Při tomto návrhu se vychází z **rozměrů lidského těla**.

V první řadě by člověk měl myslet na **pohodlí**. Kuchyně má většinou životnost 20 let. Během těchto let se ohýbáte, natahujete a překonáváte určité vzdálenosti. V průměru člověk v kuchyni denně „nachodí“ přibližně 270 m tj. 1970 km za celou životnost kuchyně.

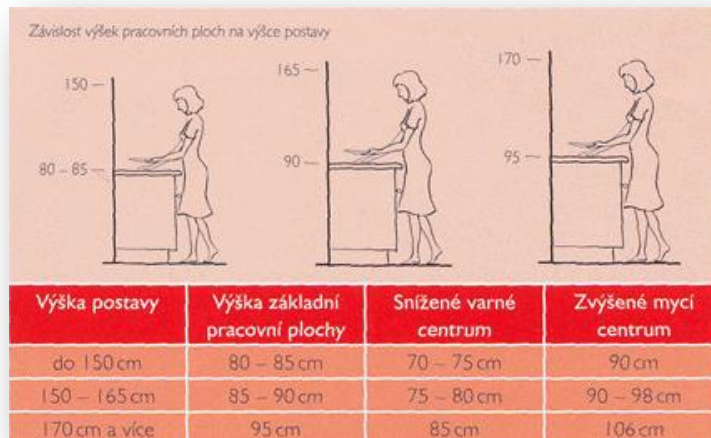
Při plánování je nejdůležitějším parametrem:

- **lidská výška** – podle ní bychom měli volit výšku spodních skříněk, výšku pracovní desky a spodní hranici horních skříněk.
- **lidský handicap** – je důležité taky myslet na osoby s nějakým handicapem a kuchyň přizpůsobit jejich potřebám. Například výška pracovní desky u osob na vozíčku.

Pracovní plocha

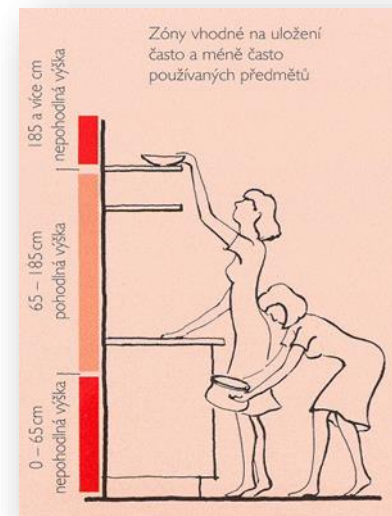
Ve většině případů se vychází z jakéhosi obecného průměru. Pokud v kuchyni bude více času trávit muž, tak se v tomto případě za průměr počítá **muž ve výšce mezi 172- 178cm. U žen je tento průměr 160-165 cm.** Samozřejmě pokud patříte mezi ty, kteří tento průměr převyšují, nebo obráceně je vaše výška pod průměrem, měli byste podle toho upravit veškeré vzdálenosti.

Velikost jednotlivých prvků kuchyňské linky se ve většině případů odvozuje od



základní ergonomické šířky. Proto běžně v nabídce kuchyňských studií naleznete pracovní desku šířky 60 cm a k ní spodní skříňky, jejichž šířka zpravidla odpovídá různým násobkům 60 cm.

Standardní **výška pracovní desky - 86 cm** byla odvozena od výšky samostatně stojícího sporáku. V dnešní době se stává standardem **výška 92 cm**. Vyšší pracovní plocha je pohodlnější – díky ní se při práci nemusíte hrbít. Také je vhodné, aby umývací centrum bylo vyšší, aby jste dosáhli až na dno dřezu a nemuseli se u toho nepohodlně shýbat, může se pracovní plocha v místě dřezu zvýšit až o 10 cm, protože pracovní rovina je v tomto případě až na dně dřezu. Naopak centrum vaření (varná deska) by z bezpečnostních i praktických důvodů měla být níže. Abyste měli lepší přehled v hlubokých hrncích, může mít varná plocha výšku přibližně **80 až 84 cm**.



6. Osvětlení

Osvětlení kuchyně rozhodně nenechávejte jen na centrálním osvětlení. V případě propojeného prostoru s jídelnou a obývákem uvažujte tyto prostory jak jednotlivě, tak i společně. Na přípravu jídel potřebujete dobře vidět, je třeba také trefit **správnou intenzitu**, směr i barvu osvětlení. Myslete na to, že byste si **neměli hlavou a tělem stínit**, neměly by vznikat ani nepříjemné odlesky, proto je vhodné k centrálnímu svítidlu nebo nepřímému osvětlení použití **podlinkových LED svítidel a pásků**, případně bodových nebo zářivkových trubíc. Může se také jednat o prosvícená dna horních kuchyňských skříněk.



V minulých letech se osvětlení pracovní plochy provádělo zářivkami nebo halogenovými světly což mělo své nevýhody. Dnes se využívá technologie LED osvětlení.

- 1) LED pásek v AL profilu zafrézovaný do dna horních skříněk nebo v AL profilu, který se montuje na povrch dna skříněk
- 2) Světelná dna horních skříněk
- 3) Samostatná délková nebo bodová LED světla

LED světly se také osvětlují prosklené horní skřínky, skleněné police, sokly u spodních skříněk.

LED osvětlení je oblíbené díky nízké spotřebě a možnosti jednoduše měnit intenzitu a barvu světla. Dále můžeme toto osvětlení ovládat, regulovat, třeba jen dotykem nebo pohybem.

7. Pracovní desky

Pracovní desky v kuchyni patří k tomu druhu zařízení, které by mělo **vydržet co nejdéle**. Jejich funkčnost, odolnost proti opotřebení, ale také estetická stránka jsou záležitosti, které nás při jejich výběru zajímají nejvíce. Další požadavek je jejich snadná údržba. Dnes se tedy pokusíme poradit Vám s jejich výběrem.

Mezi materiály, ze kterých se dnes běžně vyrábějí kuchyňské pracovní desky, řadíme: **laminát, žulu,**

mramor a vápenec, keramika, umělý kámen a dřevo. Nejvíce se v domácnostech objevují laminátové desky. Nejen proto, že jsou levnější než jiné materiály. Dobře se opracovávají a můžete vybírat ze vzorů dřeva, kamene, mramoru, betonu nebo různých kovových povrchů. Šíře dekorů je podstatným obohacením moderních kuchyní. Přírodní kámen patří k **nejluxusnějším a**



nejdražším materiálům. Navíc je možné z kamene vyrobit také dřez, obklad za linku a podobně.

Technický kámen

Desky z technického kamene se z hlediska životnosti přírodnímu kameni vyrovnají. Ostatně tyto desky jsou z více než z **90 procent z přírodního materiálu**, nejčastěji z drceného křemene. Ten je lisován do výsledné podoby spolu s pryskyřicí a barevnými pigmenty. V některých vlastnostech pak přírodní kámen dokonce **překonávají**. Mají vyšší mechanickou odolnost, téměř nulovou nasákavost, a jsou tak odolné proti vnikání vody i chemickému znečištění. Díky tomu lze do desky instalovat dřez zespodu, do roviny s pracovní deskou. Pokud chcete kvalitnější desku, doporučujeme materiál **Technistone**.

Nevýhody

- vyšší hmotnost a cena

Výhody

- originální a stylový materiál
- vysoká pevnost a mechanická odolnost
- nízká nasákavost
- velký výběr dekorů a barev

Kvalitní pracovní deska je totiž tou pravou ozdobou kuchyně. Ať už se rozhodnete pro jakoukoliv z variant pracovní desky, **snažte se konzultovat její výběr se specialisty**. To samé platí pro instalaci. Právě od detailů, jako jsou **způsob usazení dřezu, zakončení desky či spáry u napojení více desek k sobě**, se výrazně odvíjí celkový vzhled, funkčnost i výdrž kuchyňské pracovní plochy.



*Na obrázku
můžete vidět
pracovní desku
značky
Technistone*

8. Zástěny (zádové zdi)

Obklad mezi pracovní deskou a horními skříňkami se v současné době řeší těmito způsoby:

1) LAMINÁT (stejný materiál, jaký je na pracovních deskách) v síle 10 a 18 mm.

Výhody: možnost udělat zástěny ve stejném dekoru jako je pracovní deska-

Nevýhody: nelze použít za plynovou desku

2) SKLO Tento materiál se využívá hlavně u moderních typů kuchyní.

Výhody: nepřeberný výběr barev a motivů, lze též vyrobit zástěnu s foto motivem, který si sami vyberete z jakékoliv fotobanky.





Tip: [Grafosklo JAP](#)

Nevýhody: vyšší cena, nutné přesné zaměření obkladu, prodlouží dokončení kuchyně o cca 3 týdny

Do našich realizací zásadně používáme kalené sklo síly 6mm . Někteří dodavatelé používají levnější lakobel , ale bohužel toto sklo je nevhodné pro použití zádoových

obkladů kuchyňských linek , není kalené, snadno praskne, nedá se použít za plynové varné desky.

3) KERAMICKÉ OBKLADY- klasika

Tzv. kachličky se stále používají, hlavně u klasických a rustikálních typů kuchyní.

Doporučení: nechte si obložit záda kuchyně po montáži kuchyně, je to přesnější a vyhnete se instalaci nevzhledných těsnících lišt.

9. Kování (panty, výsuvy, výklopy)

V kuchyňské lince se používají různé druhy skříněk s různým způsobem otvírání. Každý typ otvírání má jiný typ kování. Začneme se skříňkou s dvířky, které se otvírají vpravo nebo vlevo. Zde se používají **tzv. panty, které mají nebo nemají integrované tlumení**. Doporučujeme typ s tlumením, i když je zavřete větší silou, netřísknou, **ale jemně a tiše se dovřou**.

Daší nejrozšířenější typ skříněk jsou **skřínky zásuvkové**. V těch se používají systémy pojezdů. V dnešních kuchyních se již výhradně používají pojezdy s tlumením a dotahem, které opět fungují

tiše a bez bouchnutí. Samozřejmostí je plnovýsuv. Můžete si vybrat levnější provedení nebo od renovovaných výrobců jako je třeba [Blum](#) nebo [Hettich](#).

U horních skříněk, které se vyklápí je dnes standart speciální **kování Blum Aventos**. Systém plynových zvedačů **tzv. plyňáků** nepoužíváme.

*Na obrázku
můžete vidět
práci od
firmy Blum*



10. Doplnky

Výsuvné zásuvky

Pokud máme v kuchyni ostrůvek nebo poloostřůvek potřebujeme připojit drobné spotřebiče na el. síť, a k tomu se používají **výsuvné zásuvky, které se instalují do pracovní desky.**

Je potřeba vědět, že pod výsuvnou trojzásuvkou **nelze umístit šuplík,** musí tam být **volné místo nebo policová skříňka s dvířky.**



Odpadkové koše

Odpadkové koše se rozdělují dle typu skříňky, do které se montují.

- 1) **Odpadkové koše vložené do velké zásuvky (kontejneru)**- nepoužívanější a nejpraktičtější typ koše, možno doplnit otvíráním bez dotyku rukou [SERVO -DRIVE](#).
- 2) **Odpadkové koše do skříňky s dvířky**- koše se musí vytáhnout ručně po otevření dvířek skříňky nebo jsou spřaženy s dvířky a koš se vysune otevřením skříněk.
- 3) **Koš do rohových skříněk**- Tyto koše využívají účelně volný prostor v těchto skřínkách.

Rozdělovníky, organizmy zásuvek

Ve spodních zásuvkových se používají hlavně pro ukládání příborů a kuchyňského náčiní. Vyrábí se v různých rozměrech a provedeních hlavně z **plastu, ale i z nerez**. Jsou s pevně danými prostory nebo si je můžete variabilně přenastavit. Do hlubokých zásuvek, kontejnerů se používají

různé dělicí příčky a rámečky. Nejpropracovanější systém nabízí firma **Blum** a jmenuje se **Orga-line**.



Pro uložení talířů slouží speciální držáky, jak na vertikální, tak i na horizontální uložení.

Závěsný program

Závěsný program slouží pro uložení předmětů, které chcete mít **bezprostředně po ruce**, do klasických a rustikálních kuchyní volíme drátěný program a do moderních typů kuchyní držáky a závěsné lišty z AL nebo nerez, viz obrázek.



Vnitřní drátěný program

Výrobky vnitřního drátěného programu usnadní využívání a dostupnost úložných prostor. Výsuvné mechanismy dnes nesmějí chybět v žádné moderní kuchyni. Můžeme je rozdělit podle umístění do kuchyně na **potravinové skříně**, **výrobky pro dolní skříňky** a **výrobky pro horní skříňky**. Slouží k ukládání nádobí a potravin.





*Nejznámější
jsou výrobky
MIVOKOR a
WIRELI*

11. Jak vybrat spotřebiče?

Jednou z dalších věcí, kterou bychom si měli ujasnit hned na začátku, jsou spotřebiče. A to způsob, jak je vybrat. Opět se nabízejí dvě možnosti. Jednou z nich je pořídit si spotřebiče sami **v elektu**, nebo **přímo u výrobce** dané značky. Další možností je potom zakoupit si spotřebiče **přímo u dodavatele kuchyně**. Pojdme se tedy podívat jaké výhody a nevýhody tyto varianty mají.

Vlastní spotřebiče

Výhody

- Nejste omezení výběrem značek.
- Můžete si vybrat jakýkoliv model, který je v ČR dostupný.
- Můžete si porovnávat ceny jednotlivých modelů u konkurenčních firem, popřípadě na internetu.



Nevýhody

- Nemusíte se trefit do rozměrů vaší kuchyně a může se stát, že budete mít někde mezery, popřípadě prostor na spotřebič nebude dostatečně velký
- Ve většině případů si spotřebiče budete muset zapojit sami, nebo si za zapojení firmou připlatíte.
- Nemusí být brán zřetel na reklamaci, co se týče prostoru na spotřebič. Kuchyňská studia připraví rozměr, který jste požadovali a pokud se Váš spotřebič do daných rozměrů nevleze, nebo zásuvky a jakékoliv přípojky nebudou dostupné, budete si pravděpodobně muset za opravu připlatit.



Spotřebiče od firmy

Výhody

- Vše je nachystáno podle přesných rozměrů spotřebičů, takže v kuchyni potom vše sedí do posledního centimetru.
- Firma ihned všechny spotřebiče zapojí již při stavbě celé kuchyně, nemůže se tedy stát, že by někde byly špatně nachystané zásuvky, nebo nastal jakýkoliv problém v zapojování spotřebiče.
- Máte záruku jak na spotřebiče, tak na jejich instalaci.
- Máte méně starostí, vše je zařízeno na jednom místě.
- Můžete uplatnit sníženou daň z přidané hodnoty, čímž může být cena nižší.

Nevýhody

- Můžete být omezení výběrem značek, nicméně ve většině případů firmy mají vždy kvalitní dodavatele.



Trouby

Trouba je společně s varnou deskou **základním spotřebičem v kuchyni**. Existují od základních provedení až po trouby, které kombinují klasickou troubu s parní troubou a mikrovlnnou troubou. Záleží na zákazníkovi, co si vybere. Většina má rozměr 60x60cm. Dále se dělají 60x45cm, tzv. kompaktní trouby vysoké 45cm až po speciály vysoké až 90cm.

Design se volí dle stylu kuchyňské linky.

Naše doporučení při výběru trouby:

- velký objem vnitřního prostoru
- systém samočištění nejlépe pyrolýza
- jednoduché ovládání



(trouba Gorenje)

Mikrovlnné trouby

MW trouby se dnes převážně umisťují **nad klasickou troubu do vysoké skříně**. Většina zákazníků používá mikrovlnou troubu pouze na ohřev.

Doporučení:

- objem trouby min. 23 l
- systém bez otočného talíře (Bosch, Siemens)

Na co si dát pozor u mikrovlnných trub

Pokud ji potřebujete umístit do horní skřínky, musí mít mikrovlnná trouba hloubku do 33 cm.
Většina trub je hlubší!



*Ukázka uspořádání
spotřebičů.
Mikrovlnná trouba a
trouba v jedné
z designových kuchyní
značky Gorenje.*

Myčky

Myčka je **nejužitečnějším** přístrojem v kuchyňské lince – **ušetří Vám nejvíce času**. Pokud váháte s jejím plánováním do kuchyňské linky, **neváhejte a poříďte ji!** Při ručním mytí nádoby je vždy spotřeba vody a energie **vyšší!**

Myčky se rozdělují na plně integrované, ovládání schované v horní hraně dveří a lze ji ovládat po otevření dvířek, anebo myčky s ovládacím panelem v horní části dvířek. Vyrábějí se v šíři 60 cm pro 12 a více sad nádobí a v šíři 45cm pro 8 a více sad nádobí.

Doporučení:

- pokud to místo umožňuje, tak 60 cm
- provedení plně integrované, čelní panel nenarušuje design kuchyně
- samostatná horní příborová zásuvka
- spodní koš vyjíždějící nahoru
- rozumná spotřeba vody a energie



Varné desky

Elektrické

- sklokeramické
- indukční



Plynové

Rozhodnutí zákazníka, zda elektriku nebo plyn? Pro elektrické desky hovoří **čistější způsob vaření**, dále rychlost je u indukčních desek na stejné rychlé úrovni jako u plynových. Rozměr desky tradiční 60 cm až po velké 90cm nebo po modulové, které se skládají po 30cm širokých modulech.

Doporučení:

- indukční typ
- ½ varné desky s možností spojit a regulovat současně
- posuvné ovládání tzv. slider

Odsavače

Odsavače jsou asi, co se týče rozměrů a designu **nejrozmanitější spotřebič**. Použití do kuchyňské linky je hlavně závislé od stylu a designu, nelze dát moderní odsavač s černým sklem do rustikální kuchyně. U odvětrávání platí, že její výkon by měl být zhruba **10x vyšší, než je objem vzduchu v místnosti**. Výška mezi digestoří a varnou plochou bývá 65 cm, u plynových sporáků pak 75 cm.

Základní rozdělení:

- komínové (na stěnu)
- vestavěné (do spodní skříňky)
- podstavné (do horní skříňky)
- ostrůvkové (montáž do stropu)
- integrované (součást varné desky)

Hitem dnešní doby jsou odsavače integrované do varné desky viz.obr.



Důležitým parametrem vedle vzhledu je i výkon, tzv. kolik m3 přefiltruje, odvede za 1 hodinu. Pokud vybereme odsavač s vyšším výkonem, nemusíme ho pouštět na maximální výkon a tím si zbytečně nezvyšovat jeho hlučnost!

Doporučení:

- dostatečný výkon odsavače
- automatické spuštění (propojení s varnou deskou)
- správný výběr z hlediska designu kuchyně



Lednice

Lednice nebo spíše častěji používaná **kombinace chladničky a mrazničky** slouží k uchovávání čerstvých potravin. Část zákazníků chce chlazení jako součást kuchyňské linky. Spotřebič se plánuje do vysoké skříně, **většinou vedle skříně troubové a potravinové**. Druhá část zákazníků volí ledničku jako solitér vedle kuchyňské linky.

Pozor – **tvz. AMERIKA** – problém těchto lednic je ten, že mají nestandardní rozměry, nelze je zabudovat a většinou jejich rozměry nepůsobí ani dobře hned vedle kuchyňské linky.

Nejpoužívanější je kombinace vysoká 179 cm, kde je dole 3šuplíkový mrazák a nahoře lednice. Jinak existuje mnoho dalších kombinací a vždy záleží na potřebách jednotlivého zákazníka.

Doporučení:

- nízká spotřeba el.energie a hlučnost
- automatické odmrazování mrazáku NoFrost
- nulová zóna v chladničce



Dřezy

Dřezy rozdělujeme:

- dle použitého materiálu na nerezové, granitové a keramické
- dle způsobu montáže na dřezy s vrchní montáží (většina kuchyní). Do pracovních desek z umělého kamene nebo žuly se převážně montují dřezy se spodní montáží nebo s montáží do roviny s pracovní deskou.

Dřez může mít jednu vaničku nebo dvě, jednu vaničku + odkapovou plochu, existuje opět velké množství druhů a rozměrů. Dřez se vybírá s ohledem na velikost dřezové skříňky tak, aby se do ní vešel. Proto je potřeba, aby si zákazník nejprve ujasnil, jak velký dřez vyhovuje právě jemu.

Doporučení:

- dostatečně velká vana dřezu
- materiál keramika nebo granit – snadná údržba dřezu
- pokud je pracovní deska z kamene, preferovat kvůli údržbě spodní montáž



Baterie

Kuchyňské baterii jako nedílné součástí dřezu, je také potřeba věnovat patřičnou pozornost.

Základní rozdělení na **pákové, kohoutové a bez vytahovací spršky nebo se sprškou.**

Samozřejmě další rozdělení dle použitých materiálů. Nejčastěji chrom, nerez nebo granitový nástřík. Osobně nedoporučuji, neboť se nástřík občas odloupne. Pokud je dřez umístěn před oknem, musíme dávat pozor na otevírání okna. I když i tady výrobci pamatují na pohodlí zákazníka a vyrábějí se baterie sklopné nebo se vytáhnou, aby šlo okno otevřít.

Doporučení:

- baterie se sprškou složitější údržba (více míst, kde se udržuje vodní kámen)
- u vyšších baterií počítat, že z čím vyšší výšky voda teče, tím více stříká



Drtiče odpadů

Drtiče jsou zařízení, které se používá na drobný kuchyňský odpad – zbytky ovoce a zeleniny včetně drobných kostí. Silný vysoce otáčkový motor rozdrtí zbytky na drobnou kaši, která se proudem vody spláchne do odpadu, více informací viz.

12. Postup, jak realizovat Vaši vysněnou kuchyň

Určitě Vás zajímá, kolik času výběr a plánování kuchyně zabere. Podívejme se tedy na postup od prvního momentu, kdy přijdete vybírat kuchyň do kuchyňského studia.

Návrh kuchyně

- vyberete si studio nebo firmu, nějakým klíčem doporučení, internet, reklama, dobré jsou reference spokojených zákazníků.
- domluvíte si s návrhářem (architektem) termín úvodní schůzky, na kterou je třeba se připravit, průměrně trvá 1-2 hodiny.
- budete potřebovat informace, které najdete na formuláři [zde](#).
Nejdůležitější jsou rozměry místnosti, umístění oken a dveří.

*Formulář ke
stažení
najdete [ZDE](#)*

- návrhář od Vás zjistí další potřebné informace pro prvotní návrh a provede Vás naším sortimentem kuchyní, materiálů a doplňků, které nabízíme.

Někteří zákazníci nechají návrh zcela na nás, jiní mají hrubou představu o své kuchyni a jsou zákazníci, kteří mají konkrétní představu, kde nám sdělí, jaké přesně chtějí skříňky i materiály. U každého je to trochu jinak.

3D návrhy kreslíme ve špičkovém programu CARAT. Program **CARAT** disponuje mocným 3D zobrazením, které umožňuje vytvářet průchody interiérem reálném čase. Umožňuje vytvářet velmi kvalitní grafické návrhy a výstupy, z kterých získáte velice věrnou představu o Vaší budoucí kuchyni. Vypracování návrhu trvá **7-10 dní**.

Následně na další schůzce tento návrh upravíme podle potřeb zákazníka až do konečné fáze, kdy je zákazník s návrhem maximálně spokojen. Díky aplikaci, ve které návrhy tvoříme pak rovnou vidíte cenu, jelikož **program cenu automaticky počítá, podle zadaného materiálu.**



Výběr spotřebičů a příslušenství

V průběhu návrhu kuchyně bychom měli vědět a vybrat patřičné typy spotřebičů a příslušenství. Návrhář Vám poradí z technického a design hlediska . Výběr spotřebičů dle značky a ceny je zcela na Vás. V dnešní době je na trhu obrovské množství značek a spotřebičů a někdy je pro zákazníka těžké se v těchto nabídkách orientovat. Samozřejmě máme dlouholeté zkušenosti i s prodejem spotřebičů a můžeme zákazníkovi seriózně poradit. Dále pokračujeme s výběrem ostatních prvků, jako je baterie, dřez, osvětlení, odpadkový koš a vnitřní vybavení skříněk a zásuvek.

Kalkulace

Jakmile je vše vybráno vypracujeme zákazníkovi **detailní kalkulaci** celé dodávky. V této kalkulaci se zákazník dozví jednotlivé ceny komponentů, z kterých se kuchyň skládá. Tato kalkulace se přikládá ke smlouvě o dílo jako příloha.

Smlouva, objednávky, platby

Po odsouhlasení kalkulace připravíme k podpisu **smlouvu o dílo**, kde jsou povinnosti obou stran, platby a termíny. Zároveň se smlouvou zákazníka **zálohovou fakturu** 50 % na dodávku kuchyňského setu. Můžete ji zaplatit hotově nebo převodem z účtu. Druhou zálohu 50 % zákazník zaplatí před termínem montáže. Poslední platbou je doplatek za montáž, která se zpravidla doúčtuje dle skutečně provedených hodin montáže na základě podepsaného předávacího protokolu podepsaného zákazníkem.

Termíny

Po zaplacení první zálohy kuchyň a příslušenství objednáme. Doba dodání dle použitých materiálů je **6-12 týdnů**. Jelikož víme, kdy přesně bude kuchyň vyrobena, domlouváme přesný termín montáže. Montáž potom trvá **1-2 dny**. Pokud zákazník požaduje do kuchyně pracovní desku z přírodního či umělého kamene nebo skla, tak se nejprve provede montáž kuchyně, dodavatel pracovní desky provede přesné zaměření, pracovní desku zadá do výroby a do **tří týdnů** namontuje, proto je dodací doba u těchto typů kuchyní o tři týdny delší. Stejně je to, jak již bylo napsáno, při dodávce skleněných obkladů

Průběh montáže

V první řadě se převezme místo montáže. Následuje vyložení a nastěhování kuchyně a příslušenství, rozbalení prvků, příprava k montáži. U samotné montáže se potom začíná s montáží spodní a vysoké skříně, pracovní desky, horní skříňky, osvětlení, zástěny, následují spotřebiče, dřez, baterie a ostatní příslušenství. Samozřejmostí je také **úklid celého místa**. Jakmile je vše hotovo, nachystá se předání kuchyně a k ní i předávací protokol, **doučtování celé kuchyně** a předání naší věrnostní karty.

Závěrem

Děkujeme za přečtení našeho ebooku. Doufáme, že informace v něm obsažené Vám byly přínosem a pomohly Vám s výběrem Vaší kuchyně.

Pokud byste měli jakékoliv dotazy ať už k ebooku, nebo k výrobě kuchyní neváhejte se na nás obrátit, rádi Vám poradíme.

Ještě jednou děkujeme

Josef Toušek