

Ét køkken

-3 arbejdspladser

Det er en god idé at få en indretningskonsulent fra Designa med på råd, hvis dit mål er at få et nyt køkken, som både skal være praktisk mange år fremover, men også have de funktioner, som gør det nye køkken indbydende og let at bruge.

Et køkken består grundlæggende af tre arbejdspladser: Vask, bord- og kogeplads.

Grundig vask og skyl

Det er oftets meget besværligt at flytte vandrørene i et køkken, selv under en renovering. Derfor vælger mange i stedet at lade vaskepladsen blive, hvor den er, og i stedet indrette resten af køkkenet med vasken som et fast udgangspunkt. Placér også opvaskemaskine og affaldsspand i umiddelbar nærhed af vasken for at lette arbejdsgangene.

60 cm fri bordplade på begge sider af vasken giver plads til at lægge skyllede madvarer fra sig. Sørg altid for at vasken kan rumme bradepander i bredden og at vasken har en god dybde.

Snittepladsen

Nær vasken bør der være plads til et stort spækbræt, hvor det mest tidskrævende arbejde i køkkenet foregår. Her skal være plads til både at skære, hakke og røre ingredienser, og ofte skal der bruges vand til at skylle af med.

Denne arbejdsplads bør mindst være ca. 120 cm lang, hvilket svarer til at én person ad gangen kan stå og arbejde her. Har du plads i dit køkken anbefaler Designa en bordplade på 250 cm inklusiv vask og komfur.

Den optimale placering af denne tilberedningsplads er mellem de to øvrige arbejdspladser, vasken og komfuret.

Den varme arbejdsplads

Arbejdspladsen ved komfuret skal planlægges nøje for ikke at skabe irritation og dårlige arbejdsstillinger ved årelang brug.

Kogepladerne bør ikke placeres lige foran vinduet. Dampen og fedtstænk fra madlavningen vil konstant sætte sig på ruderne. Sørg altid for god udluftning via en emhætte med aftræk ud til fri luft.

Den bedste arbejdsstilling får du, hvis der er 60 cm fri plads på hver side af komfuret. Pladsen skal være egnet til at stille varme gryder og pander på, spørg Designas indretningskonsulenter om hjælp til at vælge mellem de nyeste valgmuligheder.

Husk, at du skal have plads til at bevæge armene, når du arbejder ved komfuret. Det må derfor aldrig stå på en måde, så du rammer en væg med armene.

SELENE

Her ses et traditionelt U-køkken i et flot, lyst rum med højt til loftet.

