

Эргономика маленькой кухни

1. Соблюдайте правила рабочего треугольника



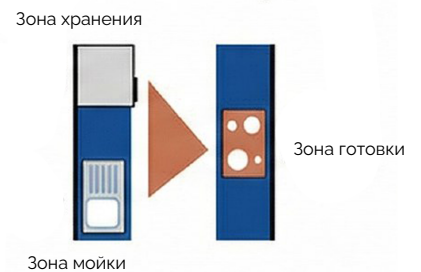
Прямая кухня



Зона хранения Зона мойки Зона готовки



Параллельная кухня



Зона хранения

Зона готовки

Зона мойки



Островная кухня



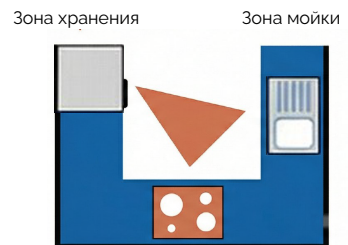
Зона мойки

Зона готовки

Зона хранения



U-образная кухня



Зона хранения

Зона мойки

Зона готовки



L-образная кухня



Зона хранения

Зона мойки

Зона готовки

Цветовая гамма

Белые и пастельные тона

Темные и насыщенные цвета

Материалы и отделка

Глянцевые

Матовые

Ручки и фурнитура

Скрытые

Классические

Система открытия шкафов

Система Open-to-Touch

Компромиссное решение

3. Выбираем встроенную технику



Посудомоечная машина 45 см



Варочная поверхность на две конфорки



Холодильник и морозильная камера под столешницей



Многофункциональная техника

4. Список полезных вещей для организации пространства на кухне

- **Открытые полки**
- **Магнитная полоса для ножей**
- **Рейлинг с крючками**
- **Подвесная корзина над столешницей**
- **Кухонные аксессуары на холодильнике**
- **Низкий стеллаж для продуктов**
- **Откидной столик**
- **Выдвижная столешница**

Создать функциональную и уютную маленькую кухню совсем несложно, если следовать основным принципам эргономики и учитывать особенности своего помещения. Компания Домарис готова помочь вам реализовать все задумки и сделать процесс планирования и обустройства кухни приятным и интересным.



8 (800) 600-62-74



zakaz@domaris.ru



domaris.ru



домарис.рф