**Przepis na modną i wygodną wyspę kuchenną**

**Wyspa kuchenna to wygodne i efektowne rozwiązanie, które ma coraz więcej zwolenników. Trzeba ją jednak odpowiednio wcześnie ująć w projekcie i właściwie wykończyć. Jak zaplanować taki element kuchennej zabudowy i w co go wyposażyć radzi Monika Wojdak, Product Manager firmy Invena.**



Popularna w Stanach Zjednoczonych wyspa kuchenna coraz częściej pojawia się także w polskich domach. I trudno się temu dziwić. Ten rodzaj układu funkcjonalnego ma bowiem wiele zalet. Przede wszystkim stwarza dodatkowe miejsce do pracy łatwo dostępne z różnych stron. Pozwala to na wspólne gotowanie nawet kilku osobom. Dzięki temu codzienne przygotowanie posiłków może zmienić się w doskonały sposób na wspólne spędzanie czasu całej rodziny.

**Kuchenne centrum dowodzenia**

Wyspa kuchenna najczęściej ma kształt prostokąta lub kwadratu o różnych wymiarach. Jej forma powinna być dostosowana do wielkości pomieszczenia i przewidywanych funkcji. „Wyspa kuchenna wymaga dość dużej przestrzeni. Jeśli planujemy umieścić ją w zamkniętym pomieszczeniu powinno mieć ono co najmniej 20 m2. Często stosowana jest również w otwartych wnętrzach. Staje się wówczas umowną granicą pomiędzy częścią kuchenną a jadalniano-wypoczynkową” – podkreśla Monika Wojdak, Product Manager firmy Invena.

Niezwykle istotne jest zapewnienie odpowiedniej ilości wolnego miejsca wokół wyspy kuchennej. Optymalna odległość pomiędzy wyspą a ciągiem szafek kuchennych to 120 cm, natomiast odległość od ściany lub innej przeszkody nie powinna być mniejsza niż 80-90 cm. Minimalne wymiary wyspy zależą natomiast od przewidywanego sposobu jej wykorzystywania oraz sprzętów, jakie chcemy w niej umieścić. Najprostszym wariantem jest blat kuchenny, pod którym możemy zorganizować szafki do przechowywania. Wystarczy gdy ma on wymiary 80 x 60 cm, choć oczywiście może być znacznie większy. Mniejszy element na środku kuchni nie tylko nie spełniałby swoich funkcji, ale też nie wyglądałby najlepiej. „Pomysłów na zagospodarowanie wyspy może być wiele. Praktycznym rozwiązaniem jest zamontowanie w niej sprzętów kuchennych – np. płyty grzewczej, piekarnika lub zlewozmywaka. Wraz z ciągiem szafek przyściennych można wówczas stworzyć optymalny trójkąt roboczy (obejmuje on przestrzeń pomiędzy lodówką, zlewozmywakiem i kuchenką), który jest podstawą funkcjonalnej kuchni. Jeśli wyspa ma zawierać zlewozmywak, do jego wymiarów należy dodać co najmniej 50 cm na blat, który pozwoli np. na ustawienie naczyń” – stwierdza ekspert firmy Invena. Podobnie w przypadku płyty grzewczej z każdej strony dobrze jest przewidzieć minimum 30-40 cm dodatkowej przestrzeni, potrzebnej do odstawienia produktów.

**Zmywanie na wyspie**

Zlokalizowanie strefy zmywania na wyspie to pomysł, który cieszy się dużym powodzeniem. Stojąc przy zlewie, mamy wówczas przed sobą wolną przestrzeń, a bliskość wody jest wygodna w trakcie przygotowywania potraw. Pamiętajmy jednak, że taką konfigurację warto przewidzieć już na etapie projektu kuchni (przed rozpoczęciem prac wykończeniowych), gdyż niezbędne będzie doprowadzenie wody, kanalizacji, a w przypadku zmywarki – również prądu. „Wyspa kuchenna jest miejscem bardzo wyeksponowanym. Oprócz funkcji praktycznych, może stanowić ważny element dekoracyjny. Z tego względu szczególnie starannie należy wybierać materiały wykończeniowe oraz sprzęty, które na niej umieścimy. Dotyczy to także zlewozmywaka i armatury” – wyjaśnia Monika Wojdak z firmy Invena. Wyspa kuchenna niejako wymusza montaż baterii stojącej, nie jest to jednak żadne ograniczenie, gdyż oferta sztorcowych baterii kuchennych jest niezmiernie bogata. Znajdziemy w niej wiele wzorów nowoczesnych, klasycznych oraz retro. Bez problemu uda się więc dopasować armaturę do koncepcji stylistycznej wnętrza. „Wybierając baterię, która ma być zamontowana na wyspie kuchennej, możemy ją dyskretnie „wtopić” w otoczenie lub wręcz przeciwnie – wyeksponować, czyniąc z niej wyraźny element zdobiący” – radzi Monika Wojdak. „Zwłaszcza w przypadku przestrzeni bezpośrednio połączonych z salonem, dobrze jest wybrać formę, która niejako ukryje jej użytkowy charakter”– dodaje ekspert Invena.

Ciekawy efekt można osiągnąć, dopasowując kolor armatury do koloru blatu i zlewozmywaka. Takie możliwości dają modele, które dostępne są w kilku barwach, np. Corso firmy Invena. Oprócz standardowego wykończenia chromowanego, do dyspozycji mamy też inox oraz czerń i ecri. Innym rozwiązaniem, po które chętnie sięgają projektanci wnętrz, jest nowoczesna armatura o futurystycznych kształtach. Efektowna wygięta wylewka otoczona sprężyną, jaką poszczycić się może np. bateria Resista Exe, nie tylko przykuje wzrok, ale też ułatwi pracę w kuchni dzięki możliwości wyciągnięcia poza obręb zlewozmywaka. Miłośnikom klasyki polecić można natomiast model Daysi, wyposażony w dwa pięknie wyprofilowane pokrętła.

Więcej informacji na temat produktów firmy Invena znaleźć można na stronie [www.baterielazienkowe.pl](http://www.baterielazienkowe.pl).