MULTISTONE
CENTER

ZBA - ZSANETT BARTA ARCHITECTS

Konyha tervezés, kialakítás, felújítás

a 10 legjobb tipp, Magyarország egyik legnépszerűbb belsőépítészétől!







multistone.hu

A Multistone szakértő csapata, és belsőépítész partnerünk, Barta Zsanett tanácsai a tökéletes konyha kialakításához!

A konyha tervezése, felújítása nem egyszerű feladat, hisz számtalan döntést kell jó előre meghozni – a praktikus alaprajz kialakításától a megfelelő munkalap kiválasztásán át a modern technológiák beépítéséig -, amelyek mind hosszú távon határozzák meg a konyha funkcióit és esztétikáját.

Állandó partnerünk, Barta Zsanett belsőépítész segítségével most összegyűjtöttünk neked 10 tippet, amelyek segítenek, hogy a konyhád ne csak látványos, de funkcionális is legyen - és az idő próbáját is kiállja. Sok mindenről szót ejtünk – hogyan maximalizálhatod a tárolókapacitást, hogyan „rejtheted el" a konyhai eszközöket, és miért fontos, hogy a világítás ne csak a konyha hangulatát – a munkafolyamatokat egyaránt támogassa.

Zsanett több évet töltött neves építész irodáknál - ezek a tapasztalatok, hazai és külföldi munkái alapozták meg a tervezői vállalkozást, amely egyszemélyes projektből mára egy 5 fős csapattá bővült.



Referenciák

1. Konyha

Ez a konyha remek példa arra, hogyan lehet laminált frontokból és kompaktlemez munkalapból prémium hatású dizájnt létrehozni. A matt, kasmír tapintású fekete frontok és a bronz színű, fémhatású felsőszekrények különleges eleganciát kölcsönöznek a konyhának, amit a fogantyúsáv anyaga is tovább hangsúlyoz. Praktikus megoldásai közé tartoznak a 120 cm széles, világítással ellátott fiókok, a tágas tárolóhelyet kínáló kamravasalat, valamint az üveges vitrin, amelyek manapság nagyon népszerűek a konyhatervezésben.





2. Konyha

Ezt a konyhát egy óceánparti villa ihlette, ahol egy „lebegő” dizájnnal találkoztunk. A lebegő rész frontjai amerikai dió furnérból készültek, keretezéssel, ami játékosságot ad a megjelenésének. A felsőszekrényeket itt lebegő polcok helyettesítik, melyek közé egy egyedi dekorfestett elszívó kürtő került. A konyha másik része greige színű, festett frontokkal készült, melyek közül az egyik rejtett ajtóként szolgál a kamrába vezetve. A munkapult mellett egy kihúzható kisgép tároló kapott helyet, ami diszkréten illeszkedik a dizájnhoz.

3. Konyha

Ez a fő konyhánk, amire nagyon büszkék vagyunk - és ahol az egyeztetések, workshopok és főzőbemutatók is zajlanak. A prémium tölgy furnér, arany részletek és Dekton munkalap együttesen határozzák meg a konyha hangulatát. A Dekton anyaga hő- és karcálló, így ideális választás a konyhába - a munkapultba egy Gaggenau láthatatlan főzőlap és egy BORA pultba integrált elszívó került, indukciós és teppan grill funkcióval. Az okos megoldások sem maradtak el - pocket door tárolóegységet, érintésre nyíló hűtőt és felső szekrényt, valamint szenzoros szemetesnyitó funkciót is integráltunk. Egy valódi prémium konyha, ahol minden apró részlet a funkcionalitást és a dizájnt szolgálja.



10 tipp a konyha kialakításához, felújításához

1. Alaprajz - a tervezés első lépései a legfontosabbak

A praktikus szempontokat is szem előtt tartó tervezés minden funkcionális konyha alapja. Sok aspektusra érdemes már a tervezéskor odafigyelni – például a mosogatótálcát érdemes a mosogatógéphez minél közelebb helyezni, valamint a főzőlap mindkét oldalán érdemes elegendő helyet kialakítani, ami segít az előkészületekben, és egyszerre több edény kezelésében. A hűtő mellé is érdemes szabad területtel tervezni, amely praktikus lesz a bevásárlás utáni pakolásnál. Ne feledd – a konyhának a te igényeidhez, szokásaidhoz kell igazodnia, így érdemes jó előre átgondolni, hogy melyik munkafolyamatot hol szeretnéd végezni.

Tipp: **fontos az ún. "konyhai munkaháromszög" kialakítása, amely a hűtő, a tűzhely és a mosogató közötti optimális távolságot jelenti. Ezek megfelelő elrendezése jelentősen csökkenti a felesleges mozdulatokat és időt spórol meg főzés közben.**

2. Egyénre szabott magasságok

A munkalap magasságának, a konyhai berendezések elhelyezésének testreszabása egy aprónak tűnő, de annál fontosabb megfontolás. Ha magasabb, vagy épp alacsonyabb vagy az átlagnál, érdemes lehet megemelni vagy süllyeszteni a munkapultot. A sütő, mikró elhelyezését is igazítsd a testmagasságodhoz – helyezd őket derék- vagy szemmagasságba, hogy kényelmesen hozzáférj a konyhai berendezésekhez.

Tipp: **ne feledkezz meg az állítható lábazatokról sem, amelyek a padló kisebb egyenetlenségeit ellensúlyozhatják, így könnyebbé teszik a mindennapos konyhai feladatokat.**



3. Tároló rekeszek - érdemes előre gondolkodni

A számodra megfelelő tárolási megoldások kigondolása is kulcsfontosságú, különösen, ha nincs külön kamra, spájz erre a célra. Maximalizáld a tárolóegységek kapacitását sarokelemekkel, mélyfiókokkal és modern kamravasalatokkal - használj osztott rendszereket a fiókokban, hogy az evőeszközöket, tányérokat és kisebb konyhai eszközöket rendezetten tarthasd.

Tipp: **ha rendelkezésre áll egy magasabb konyhaszekrény, a felső polcokat érdemes olyan, ritkábban használt eszközök tárolására használni, mint a szezonálisan használt edények, tálak, tepsik, vagy a vendégséghez tartogatott pohárkészletek.**

4. Befektetés egy tartósabb munkalapba

Egy időtálló munkalap nemcsak a konyha látványát határozza meg - hosszabb távú befektetésként is tekinthetsz rá. A technikai kő és a kerámia például rendkívül ellenálló a karcolásokkal, hővel és foltokkal szemben, így ideális választás mindazoknak, akik hosszú távra terveznek.

Tipp: **a prémium kategóriás megoldások nem csak esztétikai értéket képviselnek, hanem praktikus előnyökkel is járnak – hisz könnyen tisztán tarthatóak a felületek, nem kell aggódnod az idő előtti elhasználódás miatt, és az ingatlan értékét is jelentősen növelheti a megfelelő anyagválasztás.**

5. Modern technológia a konyhában

A legújabb technológiák kényelmesebbé tehetik a mindennapokat, és környezetbarát megoldást jelenthetnek. Az energiatakarékos mosogatógépek nemcsak kevesebb vizet fogyasztanak, mint amennyit kézi mosogatás során használunk el - de az időn is spórolhatsz. Az okoshűtők lehetővé teszik, hogy távolról is ellenőrizhesd a készleteidet, így mindig naprakész lehetsz a bevásárlásnál. Érdemes megfontolni az indukciós főzőlapok beépítését is - hiszen azok csak a főzőedények alatt melegszenek fel, nyílt láng használata nélkül. A naprakész konyhatechnológiai megoldások tehát sok előnnyel járnak úgy a praktikum, mint a környezettudatos választás szempontjából.

Okos konyhai eszközök: Beépített okos sütők, indukciós főzőlapok és energiahatékony hűtők.

Fenntartható megoldások: Újrahasznosított anyagok, víztakarékos csaptelepek, és energiatakarékos világítás alkalmazása.

6. Harmónia a lakás stílusával

A konyhai dizájnt mindig érdemes összehangolni a lakás többi helyiségének hangulatával, stílusával. Gyors példa - ha a nappalidban természetes fa felületek dominálnak, érdemes a konyhabútorokon is hasonló anyagokat használni, hogy egységes képet kapj. A színhasználat szintén fontos – ha a lakásod főként a világos árnyalatokat követi, a konyhában is maradj ennél a palettánál.

> **Tipp:** ha rendelkezésre áll egy magasabb konyhaszekrény, a felső polcokat érdemes olyan, ritkábban használt eszközök tárolására használni, mint a szezonálisan használt edények, tálak, tepsik, vagy a vendégséghez tartogatott pohárkészletek.

7. Világítás - több, mint fényforrás

A megfelelő világítás elengedhetetlen egy egyszerre praktikus és stílusos konyhához. Kombináld a funkcionális technikai fényeket – például a pultot közvetlenül megvilágító LED-szalagokat - a melegebb fényforrásokkal, amelyek otthonossá is teszik a teret. Az állítható fényerő különösen praktikus a LED-világításnál, hiszen lehetővé teszi, hogy a világítást az adott tevékenységhez igazítsd – például főzés közben erősebb fényre van szükség, míg a vacsora során a melegebb, hangulatosabb megvilágítás lehet optimális.

Fő világítás: Legyen erős és egyenletes, hogy a teljes helyiség jól megvilágított legyen.

Munkaterület világítás: Telepítsünk LED fényeket a pultok fölé.

Hangulatvilágítás: Beépített szekrényvilágítás vagy egyedi függőlámpák emelhetik a tér hangulatát.

8. Új dizájn trendek - “rejtsd el” a konyhai berendezéseket

A 2024-ben trendszerű, letisztult dizájn egyik titka, hogy a konyhai eszközöket és gépeket a szekrények mögé rejted. Az ún. “pocket door” megoldások különösen hasznosak lehetnek, ha például egy kisebb konyhában szeretnéd elérni a letisztultabb hatást. Az indukciós főzőlapok elrejthetősége szintén hozzájárul a modern és egységes megjelenéshez.

Tipp: **olyan extrákban is gondolkodhatsz, mint a vezeték nélküli telefontöltők elhelyezése a munkapult alatt.**

9. Kérj szakértő segítséget!

Egy jól megtervezett konyha megkívánja az adekvát szakértelmet - egy profi tervező nemcsak az esztétikai szempontokat veszi figyelembe, hanem azt is, hogy a végeredmény hosszú távon praktikus és kényelmes legyen.

10. Inspirálódj - és tervezz előre

Mielőtt döntést hoznál, érdemes lehet ötleteket meríteni - nézz át minél több referenciát, hogy tiszta képet kapj arról, milyen stílusok és megoldások passzolnak leginkább az otthonodhoz és az életviteledhez. Szükség esetén egy személyes konzultáció során szakértőink is segíthetnek finomhangolni az ötleteidet, hogy a végeredmény pontosan megfeleljen az elvárásaidnak.

Tervezz tudatosan!

Egy konyha felújítás során rengeteg apróságon múlhat, hogy a végeredmény tényleg a Te igényeidet szolgálja. Az alaprajz, a tárolási lehetőségek és a világítás átgondolása mind hozzájárulnak ahhoz, hogy egy praktikus, mégis stílusos teret alkoss. Egy minőségi munkalap, egy jól átgondolt dizájn és a modern technológiák kiaknázása pedig nemcsak a mindennapokat teszi kényelmesebbé - az ingatlanod értékét is jelentősen növeli.

Prémium anyagaink, szakértő tanácsaink mellett állandó partnerünk, Barta Zsanett belsőépítész tippjeire, meglátásaira is támaszkodhatsz, ha bizonytalan vagy, milyen anyag passzol a legjobban az általad elképzelt stílushoz.

Inspirálódj, tervezz előre, és vágj bele velünk a konyhafelújításba!



MULTISTONE
CENTER

ZBA - ZSANETT BARTA ARCHITECTS





multistone.hu